

# Микроволновая печь

## Руководство пользователя

FG77SU\*



**SAMSUNG**

# Содержание

|                                                                                         |           |                                          |           |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|-----------|------------------------------------------|-----------|
| <b>Инструкции по технике безопасности</b>                                               | <b>3</b>  | Выбор дополнительных принадлежностей     | 21        |
| Общие правила техники безопасности                                                      | 6         | Использование функции Быстрая разморозка | 22        |
| Меры предосторожности при работе с микроволновыми приборами                             | 7         | Приготовление в режиме Гриль             | 23        |
| Ограниченная гарантия                                                                   | 8         | Комбинированный режим СВЧ и гриль        | 24        |
| Определение товарной группы                                                             | 8         | Использование режима +30СЕК Гриль        | 24        |
| Правильная утилизация изделия (Использованное электрическое и электронное оборудование) | 8         | Отключение звукового сигнала             | 25        |
|                                                                                         |           | Защитная блокировка микроволновой печи   | 25        |
| <b>Установка</b>                                                                        | <b>9</b>  | <b>Руководство по выбору посуды</b>      | <b>26</b> |
| Принадлежности                                                                          | 9         |                                          |           |
| Компоненты, входящие в комплект для установки                                           | 9         | <b>Руководство по приготовлению пищи</b> | <b>27</b> |
| Шаблон                                                                                  | 10        | Микроволны                               | 27        |
| Инструкции по установке микроволновой печи                                              | 10        | Приготовление                            | 27        |
| Установка микроволновой печи                                                            | 11        | Разогрев                                 | 29        |
|                                                                                         |           | Разогрев жидкостей                       | 30        |
| <b>Обслуживание</b>                                                                     | <b>13</b> | Разогрев детского питания                | 30        |
| Очистка                                                                                 | 13        | Размораживание вручную                   | 31        |
| Замена (ремонт)                                                                         | 13        | Гриль                                    | 32        |
| Уход в случае длительного неиспользования                                               | 13        | Режим СВЧ + Гриль                        | 33        |
|                                                                                         |           | Специальные советы                       | 35        |
| <b>Функции микроволновой печи</b>                                                       | <b>14</b> | <b>Устранение неисправностей</b>         | <b>36</b> |
| Печь                                                                                    | 14        | Устранение неисправностей                | 36        |
| Панель управления                                                                       | 14        |                                          |           |
| <b>Использование микроволновой печи</b>                                                 | <b>15</b> | <b>Технические характеристики</b>        | <b>39</b> |
| Принцип работы микроволновой печи                                                       | 15        |                                          |           |
| Установка времени                                                                       | 15        |                                          |           |
| Приготовление/Разогрев пищи                                                             | 16        |                                          |           |
| Настройка времени приготовления пищи                                                    | 16        |                                          |           |
| Остановка приготовления пищи                                                            | 17        |                                          |           |
| Настройка режима энергосбережения                                                       | 17        |                                          |           |
| Использование функции Авто подогрев                                                     | 17        |                                          |           |
| Использование автоматической функции Хрустящая Корочка                                  | 18        |                                          |           |
| Приготовление до хрустящей корочки вручную                                              | 20        |                                          |           |

## 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, мотелях 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.

Микроволновая печь предназначена для разогревания пищи и напитков. Сушка пищевых продуктов или одежды, а также подогрев грелок, домашних тапок, губок, влажных тканей и др. может привести к травме, возгоранию или пожару. При появлении (обнаружении) дыма выключите устройство или отключите его от источника питания и оставьте дверцу печи закрытой, чтобы сдержать пламя. Нагревание в микроволновой печи емкостей с напитками может привести к замедленному бурному кипению, поэтому при обращении с такими емкостями следует соблюдать меры предосторожности.

Для предотвращения ожогов содержимое бутылочек для кормления и банок для детского питания следует размешать или встряхнуть, а перед употреблением необходимо проверить температуру.

Яйца в скорлупе и цельные яйца, сваренные вкрутую, нельзя разогревать в микроволновых печах, поскольку они могут взорваться даже после завершения разогревания в микроволновой печи.

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

## Инструкции по технике безопасности

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

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

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

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

Не допускается очистка устройства при помощи парового очистителя.

Не допускается очистка устройства при помощи струи воды.

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

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

Следите за тем, чтобы дети не играли с устройством.

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

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

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

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.

**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 им представление об опасности, сопряженной с его эксплуатацией. Детям не следует играть с устройством. Очистка и техническое обслуживание могут выполняться детьми, только если они достигли возраста 8 лет, и только под присмотром родителей.

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

## Инструкции по технике безопасности

### Общие правила техники безопасности

Любые изменения или ремонт должны выполняться только квалифицированным персоналом.

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

Не используйте бензол, растворитель, спирт, пароочиститель или очиститель высокого давления для очистки 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 немедленно 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 приготавливаемой 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.** Дверцу микроволновой печи необходимо закрывать надлежащим образом. Дверца не должна быть погнута; петли дверцы не должны быть повреждены или слабо закреплены; уплотнитель на дверце и уплотняющие поверхности не должны быть повреждены.
- Все операции, связанные с регулировкой или ремонтом, должны выполняться квалифицированным специалистом.

## Инструкции по технике безопасности

### Ограниченная гарантия

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

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

Данную микроволновую печь следует использовать только по назначению в соответствии с информацией, приведенной в данном руководстве. Приведенные предупреждения и важные инструкции по технике безопасности не являются исчерпывающими. При установке, обслуживании и эксплуатации микроволновой печи необходимо руководствоваться здравым смыслом, 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](http://www.samsung.com).

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

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

### Определение товарной группы

Это устройство является оборудованием ISM группы 2 класса B. 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 B включает в себя устройства, предназначенные для работы в домашних условиях и использующие электрические сети низкого напряжения в жилых зданиях.

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



(Действительно для стран, использующих систему раздельного сбора отходов)

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

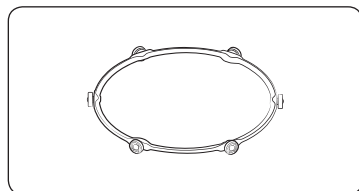
Сведения о месте и способе утилизации изделия в соответствии с нормами природоохранного законодательства можно получить у продавца или в соответствующей государственной организации.

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

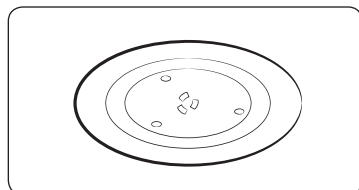
## Установка

### Принадлежности

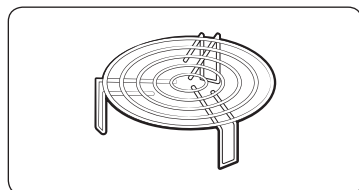
В зависимости от модели в комплектацию входит несколько принадлежностей, которые выполняют различные функции.



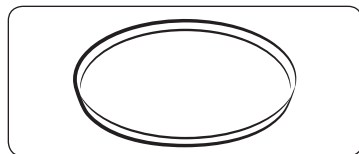
- 01 Роликовая подставка** устанавливается в центре печи. Роликовая подставка поддерживает вращающийся поднос.



- 02 Вращающийся поднос** устанавливается на роликовую подставку, при этом его центр совмещается с муфтой. Вращающийся поднос является основной поверхностью для приготовления пищи; его можно без труда снять для чистки.



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

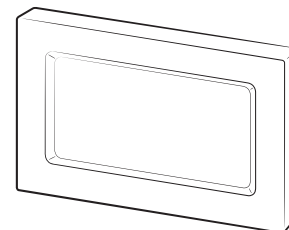


- 04 Блюдо для подрумянивания**, см. стр. 18–21. Подрумянивание блюда при использовании автоматической функции Хрустящая Корочка или приготовлении до хрустящей корочки вручную.

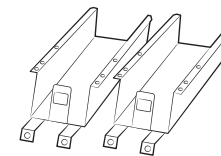
### ⚠ ВНИМАНИЕ

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

### Компоненты, входящие в комплект для установки



Лицевая панель



Кронштейн основания (2)



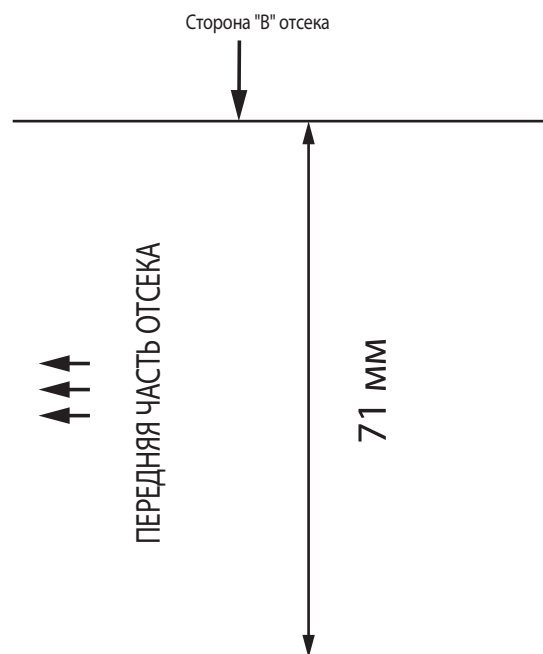
Установочный кронштейн (2)



Винты (8)

## Установка

### Шаблон



### Инструкции по установке микроволновой печи

Данное устройство соответствует нормам ЕС.

Утилизация упаковки и устройства.

Упаковка устройства может подвергаться вторичной переработке.

Можно использовать следующие материалы:

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

Обязательно утилизируйте вышеперечисленные материалы в соответствии с нормативными актами правительства.

Местные власти могут предоставить необходимую информацию об утилизации бытовых приборов, вышедших из употребления.

#### Безопасность

Подключение устройства должен осуществлять только квалифицированный специалист.

Микроволновая печь предназначена для домашнего использования.

Устройство следует использовать только для приготовления пищи.

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

Помните об этом, если поблизости находятся дети.

Установка рядом с обычным духовым шкафом.

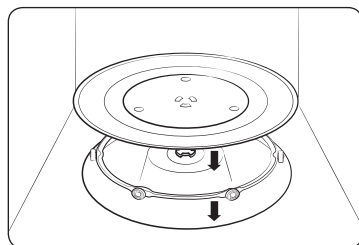
- При установке микроволновой печи рядом с обычным духовым шкафом необходимо оставить достаточное пространство между ними для предотвращения перегрева, поскольку лицевая панель может сильно нагреваться. Необходимо строго соблюдать инструкции по установке производителя обычного духового шкафа.
- Не следует устанавливать встроенную микроволновую печь над обычным духовым шкафом. В противном случае горячий воздух от обычного духового шкафа может оказывать негативное воздействие на охлаждающую систему микроволновой печи.

#### Подключение к электрической сети

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

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

## Установка микроволновой печи

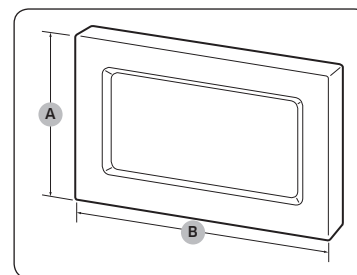
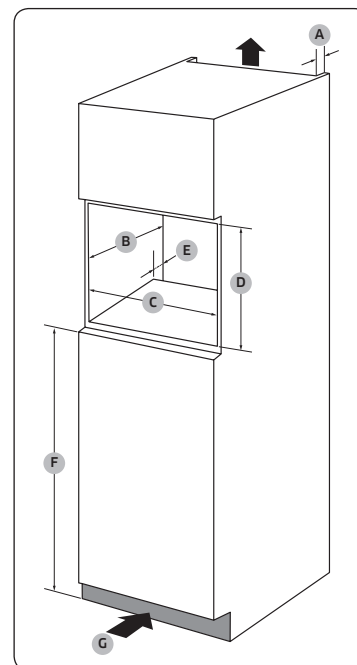


1. Извлеките из печи все упаковочные материалы. Установите роликовую подставку и вращающийся поднос. Убедитесь, что поднос свободно вращается.
2. Печь следует установить таким образом, чтобы обеспечить свободный доступ к вилке кабеля питания.

### ⚠ ВНИМАНИЕ

- Если кабель питания данного устройства неисправен, его необходимо заменить на специальный шнур или кабель, который можно приобрести у фирмы-изготовителя или сотрудника ее сервисной службы. В целях личной безопасности кабель питания следует подключать к 3-контактной заземленной розетке сети переменного тока 230 В, 50 Гц. Если кабель питания устройства поврежден, его необходимо заменить специальным кабелем.
- Не устанавливайте микроволновую печь в местах с высокой температурой или повышенной влажностью, например рядом с обычным духовым шкафом или батареей отопления. Необходимо принимать во внимание технические требования к источнику питания, и любой используемый удлинитель должен соответствовать тому же стандарту, что и кабель питания, поставляемый вместе с печью. Перед первым использованием микроволновой печи протрите влажной тканью внутреннюю поверхность камеры и уплотнение дверцы.

## Размеры



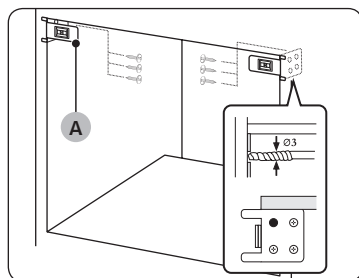
### Шкаф

|   |                     |
|---|---------------------|
| A | 50 мм               |
| B | 550 мм              |
| C | 564 мм              |
| D | 362 мм              |
| E | 50 мм               |
| F | 850 мм              |
| G | 200 см <sup>2</sup> |

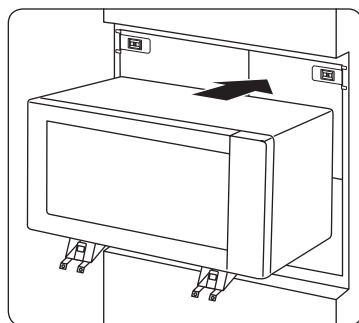
### Лицевая панель

|   |        |
|---|--------|
| A | 380 мм |
| B | 595 мм |

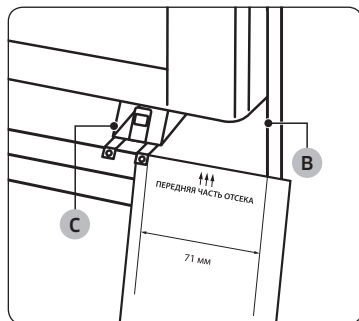
## Установка



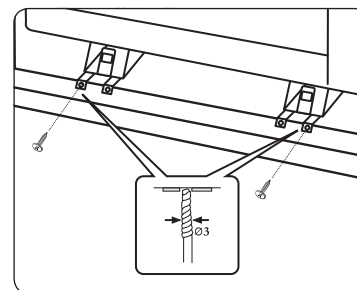
1. Просверлите отверстия с помощью сверла диаметром 3 мм. Закрепите винты в **Установочный кронштейн (A)**.



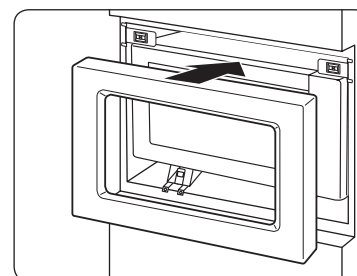
2. Установите микроволновую печь в шкаф.



3. При помощи шаблона расположите **Кронштейн основания (C)** на расстоянии 71 мм от стороны "В" отсека.



4. Просверлите отверстия с помощью сверла диаметром 3 мм. Закрепите винты в **Кронштейн основания**.



5. Прикрепите **лицевая панель**.
6. Подсоедините микроволновую печь к электросети. Убедитесь, что устройство работает.

## Обслуживание

### Очистка

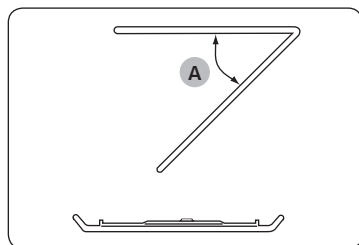
Необходимо выполнять регулярную очистку печи, чтобы на внешних поверхностях и во внутренней камере не скапливались загрязнения. Обратите особое внимание на дверцу, уплотнение дверцы, вращающийся поднос и роликовую подставку (применимо только для определенных моделей).

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.

### Очистка внутренней поверхности для моделей с поворотным нагревателем



Чтобы очистить верхнюю часть камеры приготовления, опустите верхний нагревательный элемент на 45° (A), как показано на рисунке. Это позволит получить доступ к верхней части. Закончив работу, поднимите верхний нагревательный элемент в исходное положение.

### 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 дожидаться, пока печь остынет, и очистить камеру приготовления с помощью мягкого моющего средства.

### Замена (ремонт)

#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

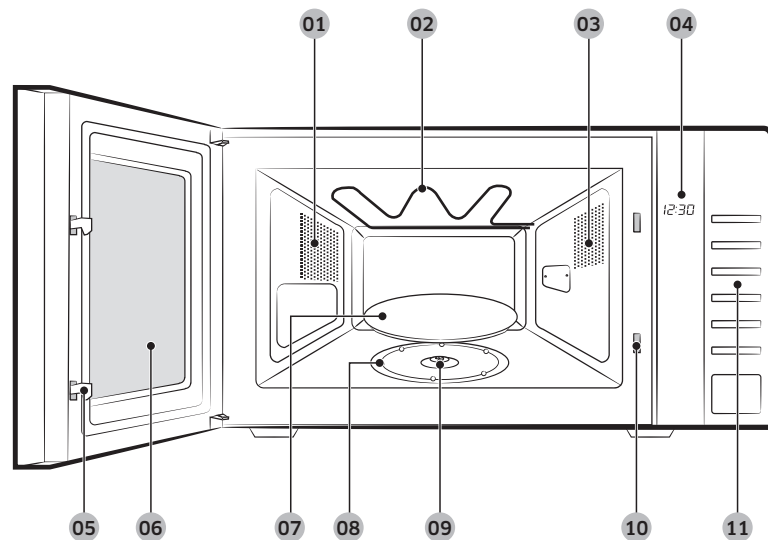
- При возникновении проблем с петлями, уплотнениями и/или дверцей обратитесь к квалифицированному техническому специалисту или в местный сервисный центр компании Samsung для получения технической помощи.
- Если необходимо заменить лампу, обратитесь в местный сервисный центр компании Samsung. Не выполняйте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

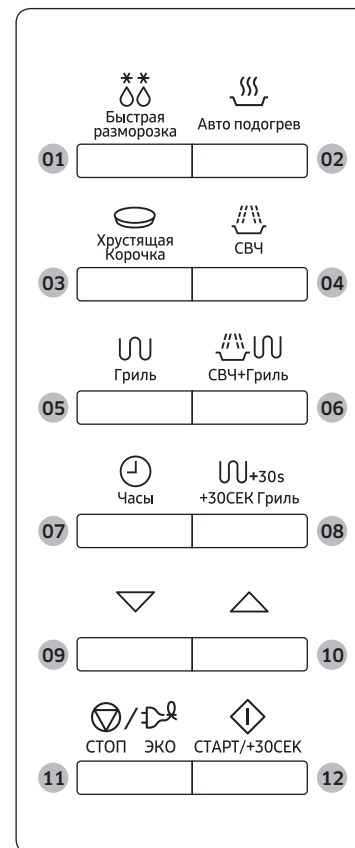
## Функции микроволновой печи

### Печь



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

### Панель управления



- |                       |                  |
|-----------------------|------------------|
| 01 Быстрая разморозка | 02 Авто подогрев |
| 03 Хрустящая Корочка  | 04 СВЧ           |
| 05 Гриль              | 06 СВЧ+Гриль     |
| 07 Часы               | 08 +30СЕК Гриль  |
| 09 Вниз               | 10 Вверх         |
| 11 СТОП/ЭКО           | 12 СТАРТ/+30СЕК  |

## Использование микроволновой печи

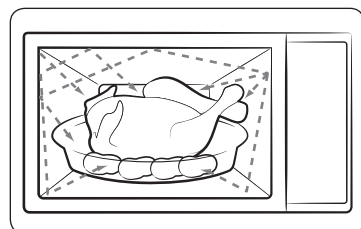
### Принцип работы микроволновой печи

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

Микроволновой печью можно пользоваться для:

- Размораживания;
- Разогрева;
- Приготовления.

Принцип приготовления пищи.



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

### ⚠ ВНИМАНИЕ

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.

### Установка времени

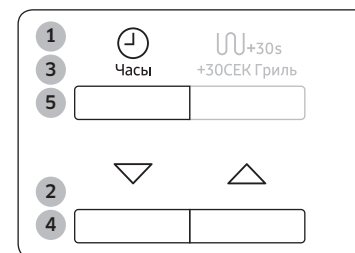
Данная микроволновая печь оснащена встроенными часами. При подаче питания на дисплее автоматически отображается значение времени "0", "88:88" или "12:00".

Установите текущее время. Время может отображаться в 24-часовом или 12-часовом формате. Часы необходимо устанавливать в следующих случаях:

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

### 📖 ПРИМЕЧАНИЕ

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



1. Чтобы время отображалось в...
  - 24-часовом формате
  - 12-часовом форматеНажмите кнопку **Часы** один или два раза.
2. Нажмите кнопку **Вниз** или **Вверх**, чтобы установить значение часов.
3. Нажмите кнопку **Часы**.
4. Нажмите кнопку **Вниз** или **Вверх**, чтобы установить значение минут.
5. Нажмите кнопку **Часы**.

# Использование микроволновой печи

## Приготовление/Разогрев пищи

Ниже описывается процесс приготовления или разогрева пищи.

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

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



### ВНИМАНИЕ

**НИКОГДА** не включайте микроволновую печь, если в ней нет продуктов.

### ПРИМЕЧАНИЕ

Если нужно быстро разогреть блюдо на максимальной мощности (850 Вт), просто нажмите кнопку **СТАРТ/+30СЕК** столько раз, сколько интервалов по 30 секунд требуется задать для времени приготовления. Микроволновая печь начнет работать незамедлительно.

1. Нажмите кнопку **СВЧ**.  
На дисплее отобразится индикация 850 Вт (максимальная мощность для приготовления пищи). Выберите нужный уровень мощности, нажимая кнопку **СВЧ** до появления на дисплее требуемого значения мощности. См. таблицу уровней мощности.
2. Установите время приготовления с помощью кнопок **Вниз** или **Вверх**.
3. Нажмите кнопку **СТАРТ/+30СЕК**.  
В печи загорится свет, и поднос начнет вращаться.
  - 1) Начнется приготовление пищи. По его окончании воспроизводятся четыре звуковых сигнала.
  - 2) Воспроизводятся 3 сигнала, напоминающих о завершении приготовления (один сигнал в минуту).
  - 3) Затем снова отображается текущее время.

## Уровни мощности

Для выбора доступны следующие уровни мощности.

| Уровень мощности         | Выходная мощность |         |
|--------------------------|-------------------|---------|
|                          | СВЧ               | ГРИЛЬ   |
| ВЫСОКИЙ                  | 850 Вт            |         |
| УМЕРЕННО ВЫСОКИЙ         | 600 Вт            |         |
| СРЕДНИЙ                  | 450 Вт            |         |
| УМЕРЕННО НИЗКИЙ          | 300 Вт            |         |
| РАЗМОРАЖИВАНИЕ           | 180 Вт            |         |
| НИЗКИЙ/ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА | 100 Вт            |         |
| ГРИЛЬ                    | -                 | 1100 Вт |
| КОМБИНИРОВАННЫЙ I        | 300 Вт            | 1100 Вт |
| КОМБИНИРОВАННЫЙ II       | 450 Вт            | 1100 Вт |
| КОМБИНИРОВАННЫЙ III      | 600 Вт            | 1100 Вт |

### ПРИМЕЧАНИЕ

- При выборе более высокого уровня мощности время приготовления следует уменьшить.
- При выборе более низкого уровня мощности время приготовления следует увеличить.

## Настройка времени приготовления пищи

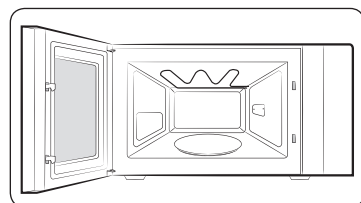
Время приготовления пищи можно увеличивать с помощью кнопки **СТАРТ/+30СЕК**, добавляя каждым нажатием по 30 секунд.



Нажмите кнопку **СТАРТ/+30СЕК** один раз, чтобы добавить 30 секунд.

## Остановка приготовления пищи

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



### Временная остановка

Откройте дверцу.

Приготовление пищи будет остановлено. Чтобы возобновить процесс приготовления, снова закройте дверцу и нажмите кнопку **СТАРТ/+30СЕК**.



### Полная остановка;

Нажмите кнопку **СТОП/ЭКО**.

Процесс приготовления будет остановлен. Для отмены параметров приготовления нажмите кнопку **СТОП/ЭКО** еще раз.

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

## Настройка режима энергосбережения



Данная печь оснащена режимом энергосбережения.

Данный режим позволяет экономить электроэнергию, когда микроволновая печь не используется.

- Нажмите кнопку **СТОП/ЭКО**.
- Чтобы выйти из режима энергосбережения, откройте дверцу, после чего на дисплее отобразится текущее время. Печь готова к использованию.

## Использование функции Авто подогрев

Для функции **Авто подогрев** предусмотрено 4 запрограммированных значения времени приготовления.

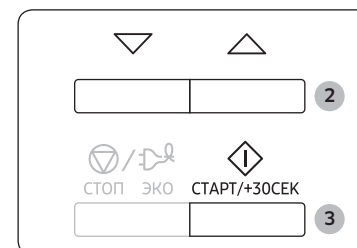
При этом не нужно устанавливать время приготовления или уровень мощности.

Количество порций можно указать с помощью кнопок **Вниз** и **Вверх**.

Сначала поместите блюдо в центр вращающегося подноса и закройте дверцу.



1. Выберите тип приготавливаемой пищи, нажав кнопку **Авто подогрев** один или несколько раз.



2. Выберите размер порции с помощью кнопок **Вниз** или **Вверх**. (См. приведенную рядом таблицу.)
3. Нажмите кнопку **СТАРТ/+30СЕК**.

Начнется приготовление пищи. По окончании:

- 1) Воспроизводятся четыре звуковых сигнала.
- 2) Воспроизводятся 3 сигнала, напоминающих о завершении приготовления (один сигнал в минуту).
- 3) Затем снова отображается текущее время.

### ПРИМЕЧАНИЕ

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



## Использование микроволновой печи

### Настройки функции Авто подогрев

В следующей таблице представлены различные программы для функции **Авто подогрев**, вес продуктов, время выдержки и соответствующие рекомендации.

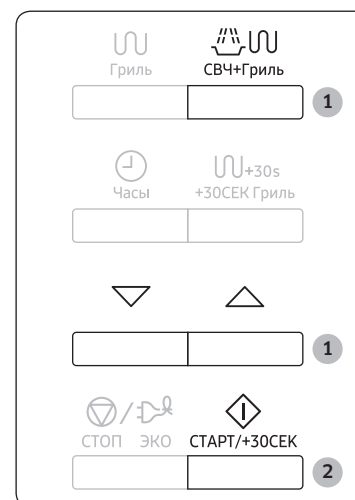
| Код/Блюдо                                                        | Порция                                                                                                                                                                                                                                                                              | Время выдержки |
|------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| 1. Готовое блюдо<br>(охлажденное)                                | 300–350 г<br>400–450 г                                                                                                                                                                                                                                                              | 3 мин          |
|                                                                  | Рекомендации                                                                                                                                                                                                                                                                        |                |
|                                                                  | Выложите блюдо на керамическую тарелку и закройте его пленкой для микроволновой печи. Эта программа пригодна для блюд, состоящих из 3 компонентов (например, мяса с соусом, овощами и гарниром из картофеля, риса или макарон).                                                     |                |
| 2. Суп<br>(охлажденный)                                          | 200–250 г<br>300–350 г<br>400–450 г                                                                                                                                                                                                                                                 | 3 мин          |
|                                                                  | Рекомендации                                                                                                                                                                                                                                                                        |                |
|                                                                  | Вылейте суп/соус в глубокую керамическую тарелку или чашку. Накройте на время нагревания и выдержки. Помешайте до и после выдержки.                                                                                                                                                 |                |
| 3. Спагетти<br>(замороженная)                                    | 200 г<br>400 г                                                                                                                                                                                                                                                                      | 3 мин          |
|                                                                  | Рекомендации                                                                                                                                                                                                                                                                        |                |
|                                                                  | Поместите замороженную запеченную пасту в подходящее по размеру блюдо из термостойкого стекла. Поставьте блюдо на подставку. Эта программа предназначена для приготовления замороженной запеченной пасты, например лазаньи, трубочек с начинкой или макарони.                       |                |
| 4. Напитки<br>Кофе, молоко, чай,<br>вода (комнатная температура) | 150 мл (1 чашка)<br>250 мл (1 стакан)                                                                                                                                                                                                                                               | 1–2 мин        |
|                                                                  | Рекомендации                                                                                                                                                                                                                                                                        |                |
|                                                                  | Налейте жидкость в керамическую чашку (150 мл) или кружку (250 мл) и поместите емкость в центр вращающегося подноса. Разогревайте, не накрывая крышкой. Тщательно перемешайте до и после выдержки. Будьте осторожны, доставая чашки (см. инструкции по безопасности для жидкостей). |                |



### Использование автоматической функции Хрустящая Корочка

При использовании автоматической функции **Хрустящая Корочка** время приготовления устанавливается автоматически. Количество порций можно задать с помощью кнопок **Вниз** и **Вверх**.

Сначала поместите блюдо для подрумянивания в центр вращающегося подноса и закройте дверцу.

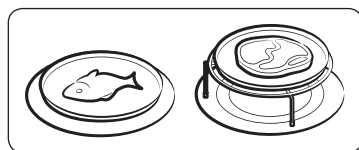


1. Поместите блюдо для подрумянивания непосредственно на вращающийся поднос и предварительно разогрейте, используя самый мощный комбинированный режим СВЧ + Гриль. Нажмите кнопку **СВЧ+Гриль** и установите время предварительного разогрева (3–5 минут) с помощью кнопок **Вниз** и **Вверх**.
2. Нажмите кнопку **СТАРТ/+30сек**.

#### ⚠ ВНИМАНИЕ

Всегда используйте кухонные рукавицы для извлечения блюда для подрумянивания, поскольку оно сильно нагревается.





#### ПРИМЕЧАНИЕ

- Очистка блюда для подрумянивания: Блюдо для подрумянивания следует мыть теплой водой с применением моющего средства, а затем ополаскивать чистой водой.
- Не используйте жесткую щетку или грубую губку во избежание повреждения верхнего слоя. Не рекомендуется мыть блюдо для подрумянивания в посудомоечной машине.

- Откройте дверцу микроволновой печи. Положите продукты на блюдо для подрумянивания. Закройте дверцу.

#### ПРИМЕЧАНИЕ

Установите блюдо для подрумянивания на металлическую подставку (вращающийся поднос) в микроволновой печи.

- Выберите тип приготовляемой пищи, нажав кнопку **Хрустящая Корочка** один или несколько раз.

- Выберите размер порции с помощью кнопок **Вниз** и **Вверх**. (См. таблицу сбоку.)

- Нажмите кнопку **СТАРТ/+30СЕК**.

Начнется приготовление. По окончании:

- Воспроизводятся четыре звуковых сигнала.
- Воспроизводятся 3 звуковых сигнала, напоминающих о завершении приготовления (один сигнал в минуту).
- Затем снова отображается текущее время.

### Настройки автоматической функции Хрустящая Корочка

В следующей таблице представлены различные автоматические программы для функции Хрустящая Корочка, вес продуктов, время выдержки и соответствующие рекомендации.

Эти программы работают в комбинированном режиме СВЧ и гриля. Перед использованием функции Хрустящая Корочка рекомендуется предварительно разогреть блюдо для подрумянивания на вращающемся подносе в течение 3–5 минут, используя комбинированный режим 600 Вт + Гриль. Вынимайте, используя кухонные рукавицы!

| Код/Блюдо         | Размер порции                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Время предварительного разогрева (мин) | Время выдержки (мин) |
|-------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|----------------------|
| 1. Пицца (-18 °C) | 200 г<br>300 г<br>400 г                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 5 мин                                  | -                    |
|                   | <b>Рекомендации</b><br>Предварительно нагрейте блюдо для подрумянивания в комбинированном режиме 600 Вт + Гриль. Положите пиццу на блюдо для подрумянивания. Поставьте блюдо для подрумянивания на подставку.                                                                                                                                         |                                        |                      |
| 2. Лазанья        | 150 г (1 шт.)<br>250 г (2 шт.)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 4 мин                                  | 2–3 мин              |
|                   | <b>Рекомендации</b><br>Предварительно нагрейте блюдо для подрумянивания в комбинированном режиме 450 Вт + Гриль. Положите один багет на край блюда для подрумянивания, положите 2 багета рядом друг с другом на блюдо для подрумянивания. Эта программа подходит для багетов с начинкой (например, овощи, ветчина и сыр), а также закусок а-ля пицца. |                                        |                      |



## Использование микроволновой печи

| Код/Блюдо           | Размер порции                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Время предварительного разогрева (мин) | Время выдержки (мин) |
|---------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|----------------------|
| 3. Пирог (-18 °C)   | 150 г (1 шт.)<br>300 г (1–2 шт.)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 3 мин                                  | 1–2 мин              |
|                     | <b>Рекомендации</b><br>Предварительно нагрейте блюдо для подрумянивания в комбинированном режиме 600 Вт + Гриль.<br>Положите замороженный киш/пирог на блюдо для подрумянивания. Поставьте блюдо для подрумянивания на подставку.                                                                                                                              |                                        |                      |
| 4. Куринные нагесты | 125 г<br>250 г                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 4 мин                                  | -                    |
|                     | <b>Рекомендации</b><br>Предварительно нагрейте блюдо для подрумянивания в комбинированном режиме 600 Вт + Гриль.<br>Смажьте блюдо для подрумянивания одной столовой ложкой растительного масла.<br>Разложите равномерно кусочки курицы на блюде для подрумянивания. Переверните после звукового сигнала. Нажмите кнопку старт, чтобы продолжить приготовление. |                                        |                      |

### Приготовление до хрустящей корочки вручную

Высокая температура блюда для подрумянивания позволяет не только подрумянить пищу сверху с помощью гриля, но также добиться должной прожарки и получить хрустящую корочку снизу. В таблице приведены некоторые блюда, которые можно готовить с помощью этой принадлежности (см. следующую страницу). Блюдо для подрумянивания можно также использовать для приготовления бекона, яиц, сосисок и т. д.

1. Установите блюдо для подрумянивания на вращающийся поднос и разогрейте его, используя самый мощный комбинированный режим СВЧ + Гриль (600 Вт + Гриль) в соответствии с рекомендациями по времени приготовления и инструкциями, приведенными в таблице.  
Всегда используйте кухонные рукавицы для извлечения блюда для подрумянивания, поскольку оно сильно нагревается.
2. Смазывайте блюдо для подрумянивания растительным маслом при приготовлении таких продуктов, как бекон или яйца, чтобы они хорошо подрумянились.
  - Следует иметь в виду, что покрытие блюда имеет тефлоновый слой, который не устойчив к царапинам. Не пользуйтесь ножом или другими острыми предметами для резки на блюде для подрумянивания.
  - Для предотвращения появления царапин на блюде для подрумянивания пользуйтесь пластмассовыми приборами или вынимайте готовое блюдо из блюда для подрумянивания, прежде чем его резать.
3. Положите продукты на блюдо для подрумянивания.
  - Не кладите на блюдо для подрумянивания нетеплостойкие предметы (например, пластмассовые чашки).
  - Никогда не ставьте блюдо для подрумянивания в печь, если в ней нет вращающегося подноса.
4. Установите блюдо для подрумянивания на металлическую подставку (вращающийся поднос) в микроволновой печи.
5. Выберите требуемое время и мощность приготовления. (См. таблицу сбоку.)

### Очистка блюда для подрумянивания

Блюдо для подрумянивания следует мыть теплой водой с применением моющего средства, а затем ополаскивать чистой водой. Не используйте жесткую щетку или грубую губку во избежание повреждения верхнего слоя. Не рекомендуется мыть блюдо для подрумянивания в посудомоечной машине.



## Настройки для приготовления до хрустящей корочки вручную

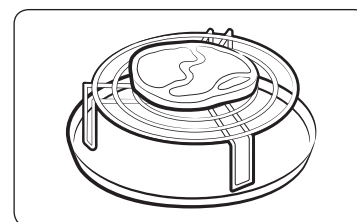
Рекомендуется предварительно прогревать блюдо для подрумянивания непосредственно на вращающемся подносе.

Для предварительного прогрева блюда для подрумянивания установите режим 600 Вт + Гриль на 3–5 минут. Следуйте указаниям и времени приготовления в таблице.

| Блюдо                          | Размер порции                                                                                                                                                                                                    | Время предварительного разогрева | Мощность       | Время приготовления (мин) |
|--------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|----------------|---------------------------|
| Бекон                          | 4 ломтика (80 г)                                                                                                                                                                                                 | 3 мин                            | 600 Вт + Гриль | 3½–4                      |
|                                | <b>Рекомендации</b>                                                                                                                                                                                              |                                  |                |                           |
|                                | Предварительно разогрейте блюдо для подрумянивания. Выложите ломтики рядами на блюдо для подрумянивания. Поставьте блюдо для подрумянивания на подставку.                                                        |                                  |                |                           |
| Приготовленные на гриле томаты | 200 г (2 шт.)                                                                                                                                                                                                    | 3 мин                            | 450 Вт + Гриль | 4½–5                      |
|                                | <b>Рекомендации</b>                                                                                                                                                                                              |                                  |                |                           |
|                                | Предварительно разогрейте блюдо для подрумянивания. Разрежьте томаты пополам. Посыпьте их сверху сыром. Разложите булочки по кругу на блюде для подрумянивания. Поставьте блюдо для подрумянивания на подставку. |                                  |                |                           |
| Печеный картофель              | 250 г                                                                                                                                                                                                            | 3 мин                            | 600 Вт + Гриль | 5–6                       |
|                                | 500 г                                                                                                                                                                                                            |                                  |                | 8–9                       |
|                                | <b>Рекомендации</b>                                                                                                                                                                                              |                                  |                |                           |
|                                | Предварительно разогрейте блюдо для подрумянивания. Разрежьте картофель пополам. Положите на блюдо для подрумянивания срезом вниз. Разложите по кругу. Поставьте блюдо на подставку.                             |                                  |                |                           |
| Замороженный гамбургер         | 2 шт. (125 г)                                                                                                                                                                                                    | 3 мин                            | 600 Вт + Гриль | 7–7½                      |
|                                | <b>Рекомендации</b>                                                                                                                                                                                              |                                  |                |                           |
|                                | Предварительно разогрейте блюдо для подрумянивания. Положите замороженные гамбургеры рядом на блюдо для подрумянивания. Поставьте блюдо на подставку. Переверните через 4–5 мин.                                 |                                  |                |                           |

| Блюдо                       | Размер порции                                                                                                                                                                                                                                        | Время предварительного разогрева | Мощность       | Время приготовления (мин) |
|-----------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|----------------|---------------------------|
| Охлажденная пицца           | 300–350 г                                                                                                                                                                                                                                            | 5 мин                            | 450 Вт + Гриль | 6½–7½                     |
|                             | <b>Рекомендации</b>                                                                                                                                                                                                                                  |                                  |                |                           |
|                             | Предварительно разогрейте блюдо для подрумянивания. Положите охлажденную пиццу на блюдо для подрумянивания. Поставьте блюдо для подрумянивания на подставку.                                                                                         |                                  |                |                           |
| Замороженные рыбные палочки | 150 г (5 шт.)                                                                                                                                                                                                                                        | 4 мин                            | 600 Вт + Гриль | 7–8                       |
|                             | 300 г (10 шт.)                                                                                                                                                                                                                                       |                                  |                | 9–10                      |
|                             | <b>Рекомендации</b>                                                                                                                                                                                                                                  |                                  |                |                           |
|                             | Предварительно разогрейте блюдо для подрумянивания. Смажьте блюдо для подрумянивания 1 столовой ложкой растительного масла. Разложите рыбные палочки по кругу на блюде для подрумянивания. Переверните через 4 мин (5 шт.) или через 6 мин (10 шт.). |                                  |                |                           |

## Выбор дополнительных принадлежностей



Используйте только те принадлежности, которые предназначены для микроволновой печи, не используйте пластмассовые емкости, тарелки, бумажные чашки, полотенца и пр. Если вы хотите выбрать комбинированный режим приготовления (гриль и СВЧ), используйте только ту посуду, которая подходит как для микроволновых печей, так и для обычных духовых шкафов.

### ПРИМЕЧАНИЕ

Дополнительные сведения о пригодной кухонной посуде и принадлежностях см. в разделе "Руководство по выбору посуды" на стр. 26.



## Использование микроволновой печи

### Использование функции Быстрая разморозка

Функция **Быстрая разморозка** позволяет размораживать мясо, птицу, рыбу и хлеб/выпечку. Время размораживания и уровень мощности устанавливаются автоматически.

Достаточно просто выбрать программу и вес продуктов.

Используйте только ту посуду, которая подходит для микроволновых печей.

Сначала поместите замороженные продукты в центр вращающегося подноса и закройте дверцу.



1. Выберите тип приготавливаемой пищи, нажав кнопку **Быстрая разморозка** один или несколько раз. (См. приведенную рядом таблицу.)
2. Выберите вес продукта с помощью кнопок **Вниз** или **Вверх**.
3. Нажмите кнопку **СТАРТ/+30СЕК**.
  - Начинается размораживание продуктов.
  - По истечении половины времени размораживания воспроизводится звуковой сигнал для напоминания о том, что нужно перевернуть продукты.
  - Нажмите кнопку **СТАРТ/+30СЕК** еще раз, чтобы завершить процесс размораживания.

#### ПРИМЕЧАНИЕ

Размораживание продуктов также можно выполнять без использования автоматической настройки параметров. Для этого следует выбрать функцию приготовления/разогрева в режиме СВЧ и установить уровень мощности 180 Вт. См. раздел "Приготовление/Разогрев пищи" на стр. 16 для получения дополнительной информации.

### Настройки функции Быстрая разморозка

В приведенной ниже таблице указаны различные программы для функции **Быстрая разморозка**, вес продуктов, время выдержки и соответствующие рекомендации. Перед размораживанием следует извлечь продукты из упаковки. Положите мясо, птицу, рыбу или хлеб/выпечку на керамическую тарелку.

| Код/Блюдо | Порция                                                                                                                                                                         | Время выдержки |
|-----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| 1. Мясо   | 200–1500 г                                                                                                                                                                     | 20–60 мин      |
|           | <b>Рекомендации</b>                                                                                                                                                            |                |
|           | Закройте края алюминиевой фольгой. После звукового сигнала переверните мясо. Эта программа подходит для размораживания говядины, баранины, свинины, стейков, отбивных и фарша. |                |
| 2. Курица | 200–1500 г                                                                                                                                                                     | 20–60 мин      |
|           | <b>Рекомендации</b>                                                                                                                                                            |                |
|           | Накройте ножки и крылышки алюминиевой фольгой. После звукового сигнала переверните птицу. Эта программа подходит для размораживания целой птицы и отдельных частей.            |                |
| 3. Рыба   | 200–1500 г                                                                                                                                                                     | 20–50 мин      |
|           | <b>Рекомендации</b>                                                                                                                                                            |                |
|           | Оберните хвост целой рыбы алюминиевой фольгой. После звукового сигнала переверните рыбу. Эта программа подходит для размораживания целой рыбы и рыбного филе.                  |                |



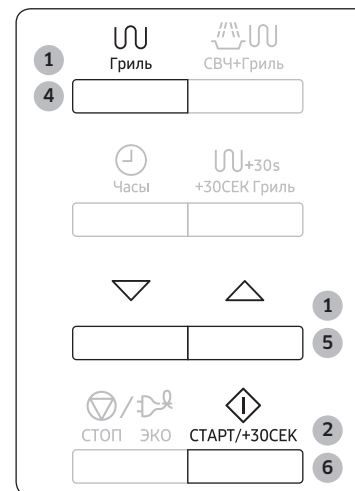
| Код/Блюдо                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Порция    | Время выдержки |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|----------------|
| 4. Хлеб                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 125–625 г | 5–20 мин       |
| Рекомендации                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |           |                |
| Положите хлеб на кулинарную бумагу. Переверните после звукового сигнала. Положите пирог на керамическое блюдо и, если возможно, переверните его после звукового сигнала. (Печь продолжит работать, затем остановится при открытии дверцы.) Эта программа подходит для размораживания всех видов хлеба, нарезанного или целого, а также булочек и французских багетов. Булочки следует раскладывать по кругу. Эта программа подходит для размораживания всех видов дрожжевой выпечки, бисквитов, чизкейков и выпечки из слоеного теста. Она не подходит для сдобной выпечки, фруктовых тортов и тортов с кремом, а также тортов с шоколадной глазурью. |           |                |

#### ПРИМЕЧАНИЕ

Для разморозки продуктов не в автоматическом режиме выберите функцию размораживания в ручном режиме и установите уровень мощности 180 Вт. Дополнительную информацию о размораживании в ручном режиме и времени размораживания см. на стр. 31.

## Приготовление в режиме Гриль

Режим Гриль позволяет быстро разогревать и жарить пищу без использования СВЧ-волн. Для удобства приготовления в этом режиме в комплект поставки микроволновой печи входит подставка для гриля.



- Нагрейте гриль до необходимой температуры, нажав кнопку **Гриль** и установив время предварительного нагрева с помощью кнопок **Вниз** или **Вверх**.
- Нажмите кнопку **СТАРТ/+30СЕК**.
- Откройте дверцу и положите продукты на подставку. Закройте дверцу.
- Нажмите кнопку **Гриль**.  
На дисплее отобразится следующая индикация:
- Установите время приготовления в режиме Гриль с помощью кнопок **Вниз** или **Вверх**. Максимальное время приготовления в режиме Гриль составляет 60 минут.
- Нажмите кнопку **СТАРТ/+30СЕК**.  
Начинается приготовление в режиме Гриль. По окончании:
  - 1) Воспроизводятся четыре звуковых сигнала.
  - 2) Воспроизводятся 3 сигнала, напоминающих о завершении приготовления (один сигнал в минуту).
  - 3) Затем снова отображается текущее время.

#### ВНИМАНИЕ

Посуда в микроволновой печи сильно нагревается, поэтому следует **ВСЕГДА** пользоваться кухонными рукавицами, прикасаясь к ней. Убедитесь, что нагревательный элемент находится в горизонтальном положении.

#### ПРИМЕЧАНИЕ

Не беспокойтесь, если нагревательный элемент в процессе приготовления будет выключаться и включаться. Конструкция данной системы предотвращает перегрев печи.

## Использование микроволновой печи

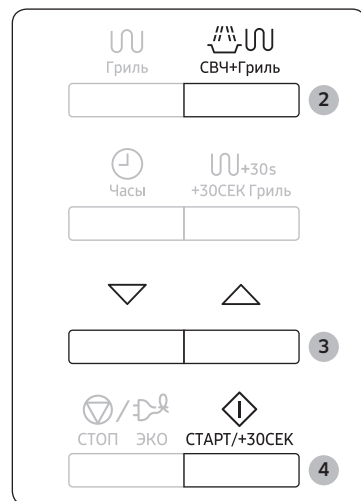
### Комбинированный режим СВЧ и гриль

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

#### ⚠ ВНИМАНИЕ

Следует **ВСЕГДА** использовать принадлежности для приготовления, подходящие как для микроволновой печи, так и для обычного духового шкафа. Лучше всего подходят стеклянные и керамические блюда, так как они позволяют микроволнам равномерно проникать в пищу.

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



1. Откройте дверцу микроволновой печи. Поместите пищу на подставку, а подставку — на вращающийся поднос. Закройте дверцу.
2. Нажмите кнопку **СВЧ+Гриль**.  
На дисплее отображается следующая информация:  
 (режим СВЧ и гриля)  
600 Вт (выходная мощность)
  - Выберите необходимый уровень мощности, нажимая кнопку **СВЧ+Гриль**, пока на дисплее не отобразится соответствующее значение.
  - Настройка температуры приготовления в режиме Гриль недоступна.
3. Установите время приготовления с помощью кнопок **Вниз** или **Вверх**. Максимальное время приготовления составляет 60 минут.
4. Нажмите кнопку **СТАРТ/+30СЕК**.  
Начинается приготовление в комбинированном режиме.  
По окончании:
  - 1) Воспроизводятся четыре звуковых сигнала.
  - 2) Воспроизводятся 3 сигнала, напоминающих о завершении приготовления (один сигнал в минуту).
  - 3) Затем снова отображается текущее время.

#### 📖 ПРИМЕЧАНИЕ

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

### Использование режима +30СЕК Гриль

Функция **+30СЕК Гриль** позволяет увеличивать время работы в режиме **Гриль** на 30 секунд нажатием соответствующей кнопки для получения на приготовляемых блюдах тонкой румяной корочки без подгорания. Чтобы увеличить время приготовления в режиме **Гриль**, нажмите кнопку **+30СЕК Гриль**. После каждого нажатия время приготовления будет увеличиваться на 30 секунд.

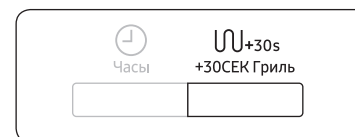
Например, для добавления трех минут в режиме **Гриль** следует нажать кнопку **+30СЕК Гриль** шесть раз.

При использовании функций нагрева воздухом в режиме Гриль обычно слышен звук включения и выключения вентилятора.

Для обеспечения наилучших результатов при приготовлении и поджаривании рекомендуется использовать высокую подставку.

#### ⚠ ВНИМАНИЕ

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



1. Положите продукты в печь.
2. Нажмите кнопку **+30СЕК Гриль**.  
Начнется приготовление пищи в режиме Гриль.
  - 1) Воспроизводятся 4 звуковых сигнала.
  - 2) Воспроизводятся 3 звуковых сигнала, напоминающих о завершении приготовления (один сигнал в минуту).
  - 3) Затем снова отображается текущее время.

## Отключение звукового сигнала

Вы можете отключить звуковой сигнал в любое время.

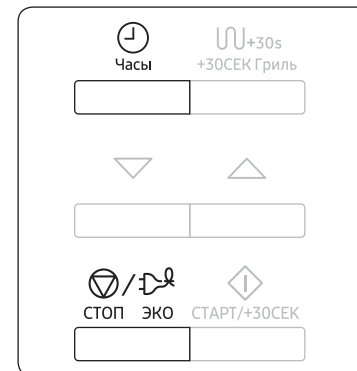


- Одновременно нажмите кнопки **СТОП/ЭКО** и **Вниз**.
  - На дисплее отображается индикация "OFF".
  - Воспроизведение звукового сигнала при нажатии кнопок прекратится.
- Чтобы снова включить звуковой сигнал, еще раз одновременно нажмите кнопки **СТОП/ЭКО** и **Вниз**.
  - На дисплее отобразится индикация "On".
  - Воспроизведение звукового сигнала во время работы микроволновой печи возобновится.

## Защитная блокировка микроволновой печи

В данной микроволновой печи предусмотрена встроенная система безопасности, позволяющая блокировать устройство, чтобы исключить возможность случайного выполнения операций с ним детьми или людьми, не знакомыми с правилами его эксплуатации.

Микроволновую печь можно заблокировать в любое время.



- Одновременно нажмите кнопки **СТОП/ЭКО** и **Часы**.
  - Печь заблокирована (выбор функций недоступен).
  - На дисплее отображается индикация "L".
- Чтобы разблокировать микроволновую печь, снова одновременно нажмите кнопки **СТОП/ЭКО** и **Часы**.
  - Печью можно пользоваться в обычном режиме.

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

| Кухонные принадлежности                           | Пригодно для использования в микроволновой печи | Примечания                                                                                                                                                                   |
|---------------------------------------------------|-------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| • Тонкостенная стеклянная посуда                  | ✓                                               | Может использоваться для разогрева продуктов и жидкостей. При резком нагреве хрупкое стекло может разбиться или лопнуть.                                                     |
| • Стеклянные банки                                | ✓                                               | Нужно обязательно снять крышку. Подходят только для разогрева.                                                                                                               |
| Металл                                            |                                                 |                                                                                                                                                                              |
| • Блюда                                           | X                                               | Может стать причиной возникновения электрической дуги или возгорания.                                                                                                        |
| • Пакеты для заморозки с проволоочной обвязкой    | X                                               |                                                                                                                                                                              |
| Бумага                                            |                                                 |                                                                                                                                                                              |
| • Тарелки, чашки, текстильные и бумажные салфетки | ✓                                               | Для приготовления в течение короткого времени и разогрева. Для поглощения избыточной влаги.                                                                                  |
| • Переработанная бумага                           | X                                               | Может стать причиной возникновения электрической дуги.                                                                                                                       |
| Пластик                                           |                                                 |                                                                                                                                                                              |
| • Контейнеры                                      | ✓                                               | В частности, жаропрочный термопластик. Некоторые другие виды пластика при высокой температуре могут деформироваться или обесцвечиваться. Не используйте меламиновый пластик. |
| • Липкая пленка                                   | ✓                                               | Может использоваться для сохранения влаги. Не должна соприкасаться с продуктами. Будьте осторожны, чтобы не обжечься горячим паром, снимая пленку.                           |
| • Пакеты для заморозки                            | ✓X                                              | Только если они пригодны для кипячения или использования в печи. Не должны быть закрыты герметично. При необходимости проткните вилкой.                                      |
| 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                                    | Порция | Мощность | Время (мин) | Время выдержки (мин) | Инструкции                               |
|------------------------------------------|--------|----------|-------------|----------------------|------------------------------------------|
| Шпинат                                   | 150 г  | 600 Вт   | 4½–5½       | 2–3                  | Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды. |
| Брокколи                                 | 300 г  | 600 Вт   | 9–10        | 2–3                  | Добавьте 30 мл (2 ст. л.) холодной воды. |
| Горошек                                  | 300 г  | 600 Вт   | 7½–8½       | 2–3                  | Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды. |
| Зеленая фасоль                           | 300 г  | 600 Вт   | 8–9         | 2–3                  | Добавьте 30 мл (2 ст. л.) холодной воды. |
| Овощная смесь (морковь/горошек/кукуруза) | 300 г  | 600 Вт   | 7½–8½       | 2–3                  | Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды. |
| Овощная смесь (по-китайски)              | 300 г  | 600 Вт   | 8–9         | 2–3                  | Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды. |



## Руководство по приготовлению пищи

### Руководство по приготовлению риса и макаронных изделий

**Рис.** Используйте большую миску из термостойкого стекла, снабженную крышкой. В процессе приготовления рис в два раза увеличивается в объеме. 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                           | Порция | Мощность | Время (мин) | Время выдержки (мин) | Инструкции                     |
|---------------------------------|--------|----------|-------------|----------------------|--------------------------------|
| Белый рис (пропаренный)         | 250 г  | 850 Вт   | 16–17       | 5                    | Добавьте 500 мл холодной воды. |
| Коричневый рис (пропаренный)    | 250 г  | 850 Вт   | 21–22       | 5                    | Добавьте 500 мл холодной воды. |
| Смешанный рис (рис + дикий рис) | 250 г  | 850 Вт   | 17–18       | 5                    | Добавьте 500 мл холодной воды. |
| Смешанная каша (рис + злаки)    | 250 г  | 850 Вт   | 18–19       | 5                    | Добавьте 400 мл холодной воды. |
| Макаронные изделия              | 250 г  | 850 Вт   | 11–12       | 5                    | Добавьте 1000 мл горячей воды. |

### Руководство по приготовлению свежих овощей

Используйте подходящую миску из термостойкого стекла с крышкой. На каждые 250 г смеси добавьте 30–45 мл холодной воды (2–3 ст. л.), если не рекомендовано другое количество. См. таблицу. Готовьте, накрыв крышкой, в течение минимального времени, указанного в таблице. Затем продолжите 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 блюдо и дайте постоять 3 минуты.

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

Все свежие овощи следует готовить при максимальном уровне мощности микроволновой печи (850 Вт).

| Блюдо                | Порция | Время (мин) | Время выдержки (мин) | Инструкции                                                                                                                         |
|----------------------|--------|-------------|----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Брокколи             | 250 г  | 4–4½        | 3                    | Подготовьте соцветия примерно одинакового размера. Разложите соцветия стеблями к центру блюда.                                     |
|                      | 500 г  | 8–8½        | 3                    |                                                                                                                                    |
| Брюссельская капуста | 250 г  | 5½–6½       | 3                    | Добавьте 60–75 мл (4–5 ст. л.) воды.                                                                                               |
| Морковь              | 250 г  | 4½–5        | 3                    | Нарежьте морковь ломтиками одинакового размера.                                                                                    |
| Цветная капуста      | 250 г  | 5–5½        | 3                    | Подготовьте соцветия примерно одинакового размера. Разрежьте большие соцветия пополам. Разложите соцветия стеблями к центру блюда. |
|                      | 500 г  | 8½–9        |                      |                                                                                                                                    |
| Кабачки              | 250 г  | 3½–4        | 3                    | Нарежьте кабачки ломтиками. Добавьте 30 мл (2 ст. л.) воды или кусочек сливочного масла. Готовьте до мягкости.                     |
| Баклажаны            | 250 г  | 3½–4        | 3                    | Нарежьте баклажаны мелкими ломтиками и полейте 1 столовой ложкой лимонного сока.                                                   |
| Лук-порей            | 250 г  | 4½–5        | 3                    | Нарежьте лук-порей толстыми ломтиками.                                                                                             |



| Блюдо     | Порция | Время (мин) | Время выдержки (мин) | Инструкции                                                                                                                                                                |
|-----------|--------|-------------|----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Грибы     | 125 г  | 1½–2        | 3                    | Подготовьте мелкие целые или нарезанные ломтиками грибы.<br>Не добавляйте воду. Сбрызните лимонным соком. Посыпьте солью и перцем. Слейте жидкость перед подачей на стол. |
|           | 250 г  | 3–3½        | 3                    |                                                                                                                                                                           |
| Лук       | 250 г  | 5½–6        | 3                    | Разрежьте лук на ломтики или пополам. Добавьте 15 мл (1 ст. л.) воды.                                                                                                     |
| Перец     | 250 г  | 4½–5        | 3                    | Нарежьте перец мелкими ломтиками.                                                                                                                                         |
| Картофель | 250 г  | 4–5         | 3                    | Взвесьте очищенный картофель и разрежьте его на половинки или четвертинки примерно одинакового размера.                                                                   |
|           | 500 г  | 7½–8½       | 3                    |                                                                                                                                                                           |
| Кольраби  | 250 г  | 5–5½        | 3                    | Нарежьте кольраби небольшими кубиками.                                                                                                                                    |

## 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 большие порции, например куски мяса, поскольку зачастую они прогреваются неравномерно, передерживаются и становятся слишком сухими по краям. Рекомендуется разогревать небольшие порции.

## Уровни мощности и перемешивание

Некоторые продукты можно разогревать на мощности 850 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. Оставляйте 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 разогревании продукта в первый раз запишите, сколько времени на это потребовалось, и используйте эту информацию в дальнейшем.

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.



## Руководство по приготовлению пищи

### 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 °C.

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

**ПРИМЕЧАНИЕ.** Во избежание ожогов необходимо особенно тщательно проверять температуру детского питания перед кормлением.

Руководствуйтесь указанными в следующей таблице уровнями мощности и интервалами времени разогревания.

### Разогрев детского питания и молока

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

| Блюдо                                        | Порция                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Мощность | Время             | Время выдержки (мин) |
|----------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-------------------|----------------------|
| Детское питание<br>(овощи + мясо)            | 190 г                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 600 Вт   | 30 с              | 2–3                  |
|                                              | <b>Инструкции</b><br>Выложите в глубокую керамическую тарелку. Готовьте с закрытой крышкой. Перемешайте после приготовления. Дайте постоять 2–3 минуты. Перед кормлением ребенка тщательно перемешайте пищу и внимательно проверьте ее температуру.                                                                                          |          |                   |                      |
| Детская каша<br>(крупа + молоко<br>+ фрукты) | 190 г                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 600 Вт   | 20 с              | 2–3                  |
|                                              | <b>Инструкции</b><br>Выложите в глубокую керамическую тарелку. Готовьте с закрытой крышкой. Перемешайте после приготовления. Дайте постоять 2–3 минуты. Перед кормлением ребенка тщательно перемешайте пищу и внимательно проверьте ее температуру.                                                                                          |          |                   |                      |
| Детское молоко                               | 100 мл                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 300 Вт   | 30–40 с           | 2–3                  |
|                                              | 200 мл                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 300 Вт   | От 50 с до 1 мин. | 2–3                  |
|                                              | <b>Инструкции</b><br>Тщательно встряхните или перемешайте и налейте в стерилизованную стеклянную бутылочку. Поставьте бутылочку в центр вращающегося подноса. Готовьте, не накрывая крышкой. Тщательно встряхните и дайте постоять не менее 3 минут. Перед кормлением ребенка хорошо встряхните бутылочку и тщательно проверьте температуру. |          |                   |                      |



## Разогрев жидкостей и пищи

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

| Блюдо                                                   | Порция                                                                                                                                                                                                                                                        | Мощность | Время (мин) | Время выдержки (мин) |
|---------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-------------|----------------------|
| Напитки<br>(кофе, чай и вода)                           | 150 мл (1 чашка)                                                                                                                                                                                                                                              | 850 Вт   | 1–1½        | 1–2                  |
|                                                         | 250 мл (1 стакан)                                                                                                                                                                                                                                             | 850 Вт   | 1½–2        | 1–2                  |
|                                                         | <b>Инструкции</b><br>Налейте в чашку и разогревайте в открытом виде.<br>Поставьте чашку/кружку в центре вращающегося подноса.<br>Оставьте в микроволновой печи на время выдержки и хорошо перемешайте.                                                        |          |             |                      |
| Суп<br>(охлажденный)                                    | 250 г                                                                                                                                                                                                                                                         | 850 Вт   | 3–3½        | 2–3                  |
|                                                         | <b>Инструкции</b><br>Налейте суп в глубокую керамическую тарелку.<br>Накройте пластмассовой крышкой.<br>Хорошо перемешайте после разогрева. Еще раз перемешайте перед подачей на стол.                                                                        |          |             |                      |
| Рагу<br>(охлажденное)                                   | 350 г                                                                                                                                                                                                                                                         | 600 Вт   | 5½–6½       | 2–3                  |
|                                                         | <b>Инструкции</b><br>Положите рагу в глубокую керамическую тарелку.<br>Накройте пластмассовой крышкой.<br>Периодически перемешивайте во время разогрева. Перемешайте еще раз перед выдержкой и подачей на стол.                                               |          |             |                      |
| Макаронные изделия с соусом<br>(охлажденные)            | 350 г                                                                                                                                                                                                                                                         | 600 Вт   | 4½–5½       | 3                    |
|                                                         | <b>Инструкции</b><br>Положите макаронные изделия (например, спагетти или яичную лапшу) на мелкую керамическую тарелку. Накройте пленкой для микроволновых печей. Перемешайте перед подачей на стол.                                                           |          |             |                      |
| Макаронные изделия с начинкой и соусом<br>(охлажденные) | 350 г                                                                                                                                                                                                                                                         | 600 Вт   | 5–6         | 3                    |
|                                                         | <b>Инструкции</b><br>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. |          |             |                      |

| Блюдо                                                                                                                                        | Порция | Мощность | Время (мин) | Время выдержки (мин) |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|----------|-------------|----------------------|
| Готовое порционное блюдо<br>(охлажденное)                                                                                                    | 350 г  | 600 Вт   | 5½–6½       | 3                    |
| <b>Инструкции</b><br>Положите блюдо из 2–3 охлажденных компонентов на керамическую тарелку.<br>Закройте его пленкой для микроволновых печей. |        |          |             |                      |

## 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 проволоки, 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 °C.

Любые замороженные продукты следует размораживать на мощности, предусмотренной для размораживания (180 Вт).

## Руководство по приготовлению пищи

|        | Блюдо                                                                                                                                                                                                                                        | Порция           | Время (мин) | Время выдержки (мин) |
|--------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|-------------|----------------------|
| Мясо   | Говяжий фарш                                                                                                                                                                                                                                 | 250 г            | 6½–7½       | 5–25                 |
|        |                                                                                                                                                                                                                                              | 500 г            | 13–14       | 5–25                 |
|        |                                                                                                                                                                                                                                              | Свинные отбивные | 250 г       | 7½–8½                |
|        | Инструкции                                                                                                                                                                                                                                   |                  |             |                      |
|        | Положите мясо на мелкое керамическое блюдо. Оберните тонкие края алюминиевой фольгой. Переверните по окончании половины времени размораживания!                                                                                              |                  |             |                      |
| Птица  | Кусочки курицы                                                                                                                                                                                                                               | 500 г (2 шт.)    | 14½–15½     | 15–40                |
|        | Целая курица                                                                                                                                                                                                                                 | 900 г            | 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! |                  |             |                      |
| Рыба   | Рыбное филе                                                                                                                                                                                                                                  | 250 г (2 шт.)    | 6–7         | 5–15                 |
|        |                                                                                                                                                                                                                                              | 400 г (4 шт.)    | 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!                                     |                  |             |                      |
| Фрукты | Ягоды                                                                                                                                                                                                                                        | 250 г            | 6–7         | 5–10                 |
|        | Инструкции                                                                                                                                                                                                                                   |                  |             |                      |
|        | Разложите фрукты тонким слоем на мелком круглом стеклянном блюде (большого диаметра).                                                                                                                                                        |                  |             |                      |

| Блюдо                                                                                                                                                                     |                                               | Порция | Время (мин) | Время выдержки (мин) |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|--------|-------------|----------------------|
| Хлеб                                                                                                                                                                      | Булочки<br>(по 50 г)                          | 2 шт.  | ½–1         | 5–20                 |
|                                                                                                                                                                           |                                               | 4 шт.  | 2–2½        | 5–20                 |
|                                                                                                                                                                           | Тосты/Сэндвичи                                | 250 г  | 4½–5        | 5–20                 |
|                                                                                                                                                                           | Немецкий хлеб<br>(пшеничная +<br>ржаная мука) | 500 г  | 8–10        |                      |
|                                                                                                                                                                           | Инструкции                                    |        |             |                      |
| Положите булочки по кругу, а хлеб — горизонтально на бумажное кухонное полотенце в центре вращающегося подноса. Переверните по окончании половины времени размораживания! |                                               |        |             |                      |

### 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 в режиме Гриль в течение 3–4 минут позволяет быстрее подрумянить приготавливаемое блюдо.

#### Посуда для режима Гриль:

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

#### Продукты, которые можно готовить в режиме Гриль:

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

#### Важное замечание:

Если используется только режим Гриль, убедитесь в том, что нагревательный элемент гриля находится в горизонтальном положении у верхней стенки, а не в вертикальном положении у задней стенки. Помните о том, что продукты нужно размещать на высокой подставке, если в инструкциях не указано иное.

## Режим СВЧ + Гриль

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

### Посуда для режима СВЧ + Гриль

Используйте кухонные принадлежности, через которые могут проходить микроволны. Кухонная посуда должна быть жароустойчивой. Не следует использовать в режиме СВЧ + Гриль металлические кухонные принадлежности. Не пользуйтесь пластмассовой посудой, поскольку она может расплавиться.

### Блюда, которые можно готовить в режиме СВЧ + Гриль:

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

### Важное замечание:

Если используется комбинированный режим (СВЧ + Гриль), убедитесь в том, что нагревательный элемент гриля находится в горизонтальном положении у верхней стенки, а не в вертикальном положении у задней стенки. Продукты нужно размещать на высокой подставке, если в инструкции не указано иное. В других случаях их необходимо размещать непосредственно на вращающемся подносе. 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 Гриль.

| Свежие продукты                                   | Порция                                                                                                                                                                                                          | Мощность       | Время на 1 сторону (мин) | Время на 2 сторону (мин) |
|---------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|--------------------------|--------------------------|
| Булочки (каждая весом около 50 г)                 | 2 шт.                                                                                                                                                                                                           | -              | 300 Вт + Гриль<br>1–1½   | Только Гриль<br>1–2      |
|                                                   | 4 шт.                                                                                                                                                                                                           | -              | 300 Вт + Гриль<br>2–2½   | Только Гриль<br>1–2      |
|                                                   | <b>Инструкции</b><br>Разложите булочки по кругу на подставке.<br>Готовьте булочки на гриле со второй стороны до образования корочки.<br>Дайте постоять 2–5 минут.                                               |                |                          |                          |
| Багеты + топпинг (томаты, сыр, ветчина, грибы)    | 250–300 г (2 шт.)                                                                                                                                                                                               | 450 Вт + Гриль | 8–9                      | -                        |
|                                                   | <b>Инструкции</b><br>Положите 2 замороженных багета рядом друг с другом на подставку. После приготовления на гриле дайте постоять 2–3 минуты.                                                                   |                |                          |                          |
| Гратен (овощи или картофель)                      | 400 г                                                                                                                                                                                                           | 450 Вт + Гриль | 13–14                    | -                        |
|                                                   | <b>Инструкции</b><br>Положите замороженное блюдо в круглую миску из термостойкого стекла. Поставьте блюдо на подставку.<br>После приготовления дайте постоять 2–3 минуты.                                       |                |                          |                          |
| Макаронные изделия (каннелони, макароны, лазанья) | 400 г                                                                                                                                                                                                           | -              | 600 Вт + Гриль<br>14–15  | -                        |
|                                                   | <b>Инструкции</b><br>Положите замороженную пасту в небольшое плоское прямоугольное блюдо из термостойкого стекла.<br>Поставьте тарелку на вращающийся поднос.<br>После приготовления дайте постоять 2–3 минуты. |                |                          |                          |

## Руководство по приготовлению пищи

| Свежие продукты                              | Порция                                                                                                                            | Мощность       | Время на 1 сторону (мин) | Время на 2 сторону (мин) |
|----------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|--------------------------|--------------------------|
| Куриные наггетсы                             | 250 г                                                                                                                             | 450 Вт + Гриль | 5–5½                     | 3–3½                     |
|                                              | <b>Инструкции</b><br>Положите куриные наггетсы на подставку.<br>Переверните по истечении времени приготовления для одной стороны. |                |                          |                          |
| Чипсы для приготовления в микроволновой печи | 250 г                                                                                                                             | 450 Вт + Гриль | 9–11                     | 4–5                      |
|                                              | <b>Инструкции</b><br>Распределите чипсы равномерно по бумаге для выпечки, положенной на подставку.                                |                |                          |                          |

### Руководство по использованию режима Гриль для приготовления свежих продуктов

Предварительно прогрейте микроволновую печь в течение 3–4 минут, используя режим Гриль.

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

| Свежие продукты             | Порция                                                                                        | Мощность     | Время на 1 сторону (мин) | Время на 2 сторону (мин) |
|-----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|--------------------------|--------------------------|
| Тосты                       | 4 шт.<br>(по 25 г)                                                                            | Только Гриль | 4–5                      | 4½–5½                    |
|                             | <b>Инструкции</b><br>Положите тосты рядом друг с другом на подставку.                         |              |                          |                          |
| Булочки<br>(уже испеченные) | 2–4 шт.                                                                                       | Только Гриль | 2–3                      | 2–3                      |
|                             | <b>Инструкции</b><br>Разложите булочки по кругу нижней стороной вверх на вращающемся подносе. |              |                          |                          |

| Свежие продукты                                       | Порция                                                                                                                                                                                                                                                    | Мощность       | Время на 1 сторону (мин) | Время на 2 сторону (мин) |
|-------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|--------------------------|--------------------------|
| Приготовленные на гриле томаты                        | 200 г (2 шт.)                                                                                                                                                                                                                                             | -              | 300 Вт + Гриль<br>3½–4½  | -                        |
|                                                       | 400 г (4 шт.)                                                                                                                                                                                                                                             | -              | 300 Вт + Гриль<br>6–7    | -                        |
|                                                       | <b>Инструкции</b><br>Разрежьте томаты пополам. Посыпьте их сверху сыром. Разложите их по кругу на плоском блюде из термостойкого стекла. Поставьте блюдо на подставку.                                                                                    |                |                          |                          |
| Тосты по-гавайски<br>(кусочки ветчины, ананаса, сыра) | 2 шт. (300 г)                                                                                                                                                                                                                                             | 450 Вт + Гриль | 3½–4                     | -                        |
|                                                       | <b>Инструкции</b><br>Сначала поджарьте ломтики хлеба. Положите тосты с ингредиентами на подставку. Кладите их непосредственно на подставку по 2 тоста друг напротив друга. Дайте постоять 2–3 минуты.                                                     |                |                          |                          |
| Печеный картофель                                     | 250 г                                                                                                                                                                                                                                                     | 600 Вт + Гриль | 4½–5½                    | -                        |
|                                                       | 500 г                                                                                                                                                                                                                                                     | 600 Вт + Гриль | 8–9                      | -                        |
|                                                       | <b>Инструкции</b><br>Разрежьте картофелины пополам. Разложите их по кругу на подставке так, чтобы срезы находились на решетке.                                                                                                                            |                |                          |                          |
| Кусочки курицы                                        | 450–500 г<br>(2 шт.)                                                                                                                                                                                                                                      | 300 Вт + Гриль | 8–9                      | 9–10                     |
|                                                       | <b>Инструкции</b><br>Смажьте куски курицы растительным маслом и посыпьте специями. Разложите их по кругу так, чтобы косточки были направлены к центру. При приготовлении одного куска курицы не кладите его в центр подставки. Дайте постоять 2–3 минуты. |                |                          |                          |

| Свежие продукты                      | Порция                                                                                                                                                                                                                                         | Мощность       | Время на 1 сторону (мин) | Время на 2 сторону (мин) |
|--------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|--------------------------|--------------------------|
| Бараньи отбивные/ биштексы (средние) | 400 г (4 шт.)                                                                                                                                                                                                                                  | Только Гриль   | 11–13                    | 8–9                      |
|                                      | <b>Инструкции</b><br>Смажьте бараньи отбивные растительным маслом и специями. Разложите их по кругу на подставке. После приготовления на гриле дайте постоять 2–3 минуты.                                                                      |                |                          |                          |
| Свинные отбивные                     | 250 г (2 шт.)                                                                                                                                                                                                                                  | -              | 300 Вт + Гриль<br>7–8    | Только Гриль<br>6–7      |
|                                      | <b>Инструкции</b><br>Смажьте свинные отбивные растительным маслом и специями. Разложите их по кругу на подставке. После приготовления на гриле дайте постоять 2–3 минуты.                                                                      |                |                          |                          |
| Печеные яблоки                       | 1 яблоко (прибл. 200 г)                                                                                                                                                                                                                        | 300 Вт + Гриль | 4–4½                     | -                        |
|                                      | 2 яблока (прибл. 400 г)                                                                                                                                                                                                                        | 300 Вт + Гриль | 6–7                      | -                        |
|                                      | <b>Инструкции</b><br>Выньте из яблок сердцевину и наполните их изюмом и вареньем. Сверху положите несколько кусочков миндаля. Положите яблоки на плоское блюдо из термостойкого стекла. Поставьте блюдо непосредственно на вращающийся поднос. |                |                          |                          |

## Специальные советы

### РАСТАПЛИВАНИЕ СЛИВОЧНОГО МАСЛА

Положите 50 г сливочного масла в маленькую глубокую стеклянную тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Нагревайте 30–40 секунд с использованием уровня мощности 850 Вт, пока масло не растопится.

### РАСТАПЛИВАНИЕ ШОКОЛАДА

Положите 100 г шоколада в маленькую глубокую стеклянную тарелку. Нагревайте в течение 3–5 минут с использованием уровня мощности 450 Вт, пока шоколад не растопится. Перемешайте один или два раза во время растапливания. Вынимайте, используя кухонные рукавицы!

### РАСТАПЛИВАНИЕ ЗАСАХАРИВШЕГОСЯ МЕДА

Положите 20 г засахарившегося меда в маленькую глубокую стеклянную тарелку. Нагревайте 20–30 секунд с использованием уровня мощности 300 Вт, пока мед не растопится.

### РАСТАПЛИВАНИЕ ЖЕЛАТИНА

Замочите пластинки сухого желатина (10 г) на 5 минут в холодной воде. Слейте воду и положите желатин в маленькую тарелку из термостойкого стекла. Нагревайте 1 минуту с использованием уровня мощности 300 Вт. После растапливания перемешайте.

### 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 850 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 10–12 минут с использованием уровня мощности 850 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

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 6½–7½ минут с использованием уровня мощности 850 Вт. Тщательно перемешайте несколько раз в процессе приготовления.

### ПОДРУМЯНИВАНИЕ МИНДАЛЯ

Разложите 30 г нарезанного миндаля ровным слоем на керамической тарелке среднего размера. Подрумянивайте 3½–4½ минуты с использованием уровня мощности 600 Вт, перемешайте несколько раз. Дайте постоять 2–3 минуты в печи. Вынимайте, используя кухонные рукавицы!

## Устранение неисправностей

### Устранение неисправностей

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

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

| Проблема                                                                | Причина                                                                                                                   | Решение                                                                                                                                                                                                            |
|-------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Во время работы устройства происходит сбой в подачи 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.<br>При установке устройства следует оставить зазоры в соответствии с информацией, приведенной в руководстве по установке. |
| Во время работы печи слышится пощелкивание, печь не включается.         | Несколько сетевых вилок подключены к одной сетевой розетке.                                                               | Для печи необходимо использовать одну сетевую розетку.                                                                                                                                                             |
|                                                                         | 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.                                                                                                                                                                               |

| Проблема                                                           | Причина                                                                                                                                   | Решение                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|--------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Дверца плохо открывается.                                          | Остатки пищи застряли между дверцей и внутренней стенкой печи.                                                                            | Тщательно очистите печь и попробуйте снова открыть дверцу.                                                                                                                                                                                                                                            |
| 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. |
| 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 <b>СТОП/ЭКО</b> .                                                                                                                                            |
|                                                                    | 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 блюдо, снова нажмите кнопку <b>СТАРТ/+30СЕК</b> , чтобы возобновить работу.                                                                                                                                                                                                                |
| Печь стоит неровно.                                                | Печь установлена на неровной поверхности.                                                                                                 | Установите печь на плоской устойчивой поверхности.                                                                                                                                                                                                                                                    |

| Проблема                                                                                                                  | Причина                                                                                                                                            | Решение                                                                                                                   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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.                                                                                      |
| Микроволновая печь электризуется.                                                                                         | Источник питания или сетевая розетка не заземлены надлежащим образом.                                                                              | Убедитесь, что источник питания или сетевая розетка заземлены надлежащим образом.                                         |
| 1. Происходит утечка воды.<br>2. Через зазор между дверцей и корпусом устройства выходит пар.<br>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.                                                                                |

## Устранение неисправностей

| Проблема                                                    | Причина                                                                                                                                                                                   | Решение                                                                                                     |
|-------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Вращающийся поднос</b>                                   |                                                                                                                                                                                           |                                                                                                             |
| Во время вращения поднос смещается или перестает вращаться. | Роликовая подставка отсутствует или неправильно установлена.                                                                                                                              | Установите роликовую подставку и повторите попытку.                                                         |
| Вращающийся поднос 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.                                                              |
| <b>Гриль</b>                                                |                                                                                                                                                                                           |                                                                                                             |
| 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.                            |

| Проблема                                                         | Причина                                                                                          | Решение                                                                                                                                                                                         |
|------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Печь</b>                                                      |                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                 |
| Печь не производит нагрев.                                       | Дверца открыта.                                                                                  | Закройте дверцу и повторите попытку.                                                                                                                                                            |
| Во время предварительного нагрева из устройства выходит дым.     | В начале эксплуатации при первом использовании 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 печи чувствуется запах гари или пластика. | Используется пластиковая или нежаростойкая посуда.                                               | Используйте стеклянную посуду, устойчивую к воздействию высоких температур.                                                                                                                     |
| Из печи чувствуется неприятный запах.                            | Внутри устройства скопились остатки пищи, или к внутренним стенкам прилип расплавленный пластик. | Воспользуйтесь функцией паровой очистки и протрите устройство изнутри сухой тканью. Чтобы быстрее устранить неприятный запах, можно включить микроволновую печь, положив внутрь кусочек лимона. |
| Печь не обеспечивает приготовление надлежащим образом.           | Дверца часто открывается во время приготовления.                                                 | При частом открывании дверцы температура внутри печи снижается, и это может повлиять на конечный результат.                                                                                     |
|                                                                  | Заданы неправильные параметры работы печи.                                                       | 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.                                                                                                                                                   |

## Технические характеристики

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

|                            |                        |                           |
|----------------------------|------------------------|---------------------------|
| Модель                     |                        | FG77SU*                   |
| Источник питания           |                        | 230 В ~ 50 Гц             |
| Потребление электроэнергии | Микроволновая печь     | 1300 Вт                   |
|                            | Гриль                  | 1100 Вт                   |
|                            | Комбинированный режим  | 2400 Вт                   |
| Производимая мощность      |                        | 100 Вт / 850 Вт (IEC-705) |
| Рабочая частота            |                        | 2450 МГц                  |
| Магнетрон                  |                        | OM75P(31)                 |
| Метод охлаждения           |                        | Двигатель вентилятора     |
| Размеры (Ш x В x Г)        | Внешние                | 489 x 276 x 323 мм        |
|                            | Внутренняя камера печи | 330 x 211 x 291 мм        |
| Объем                      |                        | 20 литров                 |
| Вес                        | Нетто                  | Прибл. 14,5 кг            |

### ※ оборудование класса I

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

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

## Примечание



SAMSUNG

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

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

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

**Страна производства:** Малайзия

**Импортер в России:** ООО «Самсунг Электроникс Рус Компани»

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

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 (VIP care 8-800-555-55-88)     | www.samsung.com/ru/support                                                        |
| GEORGIA    | 0-800-555-555                                  | www.samsung.com/support                                                           |
| ARMENIA    | 0-800-05-555                                   |                                                                                   |
| AZERBAIJAN | 0-88-555-55-55                                 |                                                                                   |
| KYRGYZSTAN | 00-800-500-55-500 (GSM: 9977)                  |                                                                                   |
| UZBEKISTAN | 00-800-500-55-500 (GSM: 7799)                  |                                                                                   |
| KAZAKHSTAN | 8-10-800-500-55-500 (GSM: 7799, VIP care 7700) | www.samsung.com/kz_ru/support                                                     |
| TAJIKISTAN | 8-10-800-500-55-500 (GSM: 8888)                | www.samsung.com/support                                                           |
| MONGOLIA   | 1800-25-55                                     |                                                                                   |
| BELARUS    | 810-800-500-55-500                             |                                                                                   |
| MOLDOVA    | 0-800-614-40                                   |                                                                                   |
| UKRAINE    | 0-800-502-000                                  | www.samsung.com/ua/support (Ukrainian)<br>www.samsung.com/ua_ru/support (Russian) |



DE68-04136F-00

# Мікрохвильова піч

Посібник користувача

FG77SU\*



**SAMSUNG**

## Зміст

### Вказівки з техніки безпеки 3

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

### Встановлення 9

|                                                |    |
|------------------------------------------------|----|
| Приладдя                                       | 9  |
| Комплектація для встановлення                  | 9  |
| Шаблон                                         | 10 |
| Інструкції зі встановлення мікрохвильової печі | 10 |
| Встановлення мікрохвильової печі               | 11 |

### Догляд 13

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

### Функції печі 14

|                  |    |
|------------------|----|
| Піч              | 14 |
| Панель керування | 14 |

### Використання печі 15

|                                                                            |    |
|----------------------------------------------------------------------------|----|
| Як працює мікрохвильова піч                                                | 15 |
| Встановлення часу                                                          | 15 |
| Приготування/Розігрівання їжі                                              | 16 |
| Регулювання часу приготування                                              | 16 |
| Зупинка приготування їжі                                                   | 17 |
| Встановлення режиму заощадження електроенергії                             | 17 |
| Використання режиму Автоматичне розігрівання                               | 17 |
| Використання автоматичного режиму приготування страв із Хрусткою скоринкою | 18 |
| Використання ручного режиму приготування страв із хрусткою скоринкою       | 20 |

|                                            |    |
|--------------------------------------------|----|
| Вибір приладдя                             | 21 |
| Використання режиму Швидке розмороження    | 22 |
| Приготування в режимі Гриля                | 23 |
| Поєднання Мікрохвиль та Гриля              | 24 |
| Використання функцій режиму Гриль +30 с    | 24 |
| Вимкнення звукового сигналу                | 25 |
| Блокування мікрохвильової печі для безпеки | 25 |

### Посібник із вибору посуду 26

### Посібник із приготування їжі 27

|                                  |    |
|----------------------------------|----|
| Мікрохвилі                       | 27 |
| Приготування страв               | 27 |
| Розігрівання страв               | 29 |
| Повторне розігрівання рідин      | 30 |
| Розігрівання дитячого харчування | 30 |
| Розморожування вручну            | 31 |
| Гриль                            | 32 |
| Мікрохвилі + Гриль               | 33 |
| Спеціальні поради                | 35 |

### Усунення несправностей 36

|                        |    |
|------------------------|----|
| Усунення несправностей | 36 |
|------------------------|----|

### Технічні характеристики 39

## Вказівки з техніки безпеки

### ВАЖЛИВІ ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

УВАЖНО ПРОЧИТАЙТЕ І ЗБЕРІГАЙТЕ ДЛЯ ДОВІДКИ В МАЙБУТНЬОМУ.

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

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

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

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

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

- у кухонному блоці в магазині, офісі та інших робочих середовищах;
- на фермерських господарствах;
- клієнтами у готелях, мотелях та інших подібних закладах;
- у закладах, які пропонують ночівлю і сніданок.

Використовуйте лише посуд і приладдя, призначені для мікрохвильових печей.

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

Ця мікрохвильова піч призначена для розігрівання продуктів і напоїв. Висушування продуктів або одягу, підігрівання подушечок для обігрівання, тапочок, губок, вологих ганчірок і подібних предметів може призвести до травмування, займання або пожежі.

Якщо побачите чи відчуєте дим, вимкніть піч і від'єднайте кабель від розетки. Не відкривайте дверцята, щоб полум'я згасло без доступу кисню. Під час нагрівання напоїв у печі існує небезпека раптового закипання рідини, тому необхідно обережно поводитися з наповненим рідиною посудом.

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

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

Піч необхідно регулярно чистити і видаляти з неї залишки продуктів.

## Вказівки з техніки безпеки

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

Пристрій призначено для використання лише вбудованим. Пристрій не можна встановлювати в шафці.

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

Виймаючи ємності з пристрою, будьте обережні, щоб не зрушити скляну тарілку.

Пристрій не можна чистити паром.

Пристрій не можна мити під струменем води.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Не використовуйте очищувач парою.

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

Не встановлюйте пристрій за декоративними дверцятами для уникнення перегрівання.

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

Уникайте контакту з нагрівальними елементами.

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

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

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

Під час роботи доступні частини пристрою можуть сильно нагріватися.

Під час використання пристрої нагріваються.

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

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

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



## Вказівки з техніки безпеки

### Загальні вказівки з безпеки

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

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

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

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

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

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

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

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

Не торкайтесь кабелю живлення мокрими руками.

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

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

Не тисніть надмірно та не стукайте по печі.

Не ставте піч на ламкі предмети.

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

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

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

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

Не лийте і не розпилюйте воду на або у піч.

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

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

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

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

### Попередження щодо мікрохвиль

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

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

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

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





## Правила техніки безпеки для мікрохвильової печі

Використовуйте лише посуд, призначений для мікрохвильових печей. Не використовуйте металеві контейнери, посуд із золотистою чи сріблястою оправою, шампури тощо.

Знімайте металеві затискачі. Може виникнути електричний розряд.

Не використовуйте піч для сушіння газет чи одягу.

Невелику кількість їжі ставте на недовгий час, щоб не перегріти її і щоб вона не закипала.

Тримайте кабель живлення і його вилку подалі від води і джерел тепла.

Щоб уникнути ризику вибуху, не нагрівайте яйця у шкаралупі або цілі круто зварені яйця. Не нагрівайте герметично закриті контейнери, горіхи, помідори тощо.

Не накривайте вентиляційні отвори тканиною або папером. Може статися займання. Піч може перегрітись і вимкнутись автоматично; піч не працюватиме, поки достатньо не охолоне.

Коли виймаєте страви з печі, завжди використовуйте спеціальні рукавиці.

Помішуйте рідину під час розігрівання або після розігрівання і дайте їй охолонути щонайменше 20 секунд, щоб запобігти її раптовому закипанню.

Відкривайте дверцята, стоячи на відстані витягнутої руки від печі, щоб запобігти отриманню опіків від гарячого повітря або пари, що виходять із печі.

Не вмикайте піч, коли вона порожня. З метою безпеки піч автоматично вимкнеться через 30 хвилин.

Рекомендовано постійно зберігати склянку води всередині печі для поглинання мікрохвильової енергії у випадку випадкового увімкнення печі.

Встановлюйте піч, дотримуючись належної відстані від стіни чи інших предметів, як зазначено в цьому посібнику (дивіться розділ «Встановлення мікрохвильової печі»).

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

## Правила техніки безпеки для режиму мікрохвиль

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

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



## Вказівки з техніки безпеки

### Обмеження гарантії

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

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

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

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

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

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

### Визначення групи, до якої належить виріб

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

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

### Правильна утилізація виробу (Відходи електричного та електронного обладнання)



(Стосується країн, в яких запроваджено системи розподіленої утилізації)

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

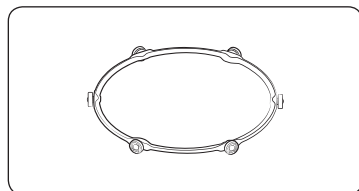
Фізичні особи можуть звернутися до продавця, у якого було придбано виріб, або до місцевого урядового закладу, щоб отримати відомості про місця та способи нешкідливої для довкілля вторинної переробки виробу.

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

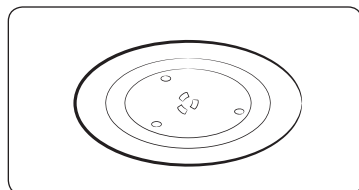
## Встановлення

### Приладдя

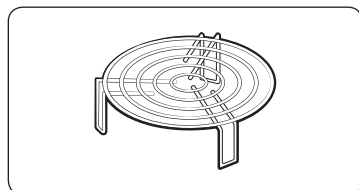
Залежно від придбаної моделі в комплекті постачаються декілька аксесуарів, які можна використовувати в різний спосіб.



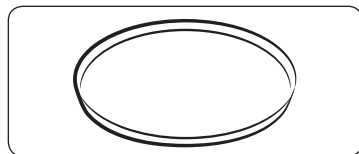
- 01 Роликова опора**, яку ставлять в центрі печі.  
Роликова опора підтримує скляну тарілку.



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



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

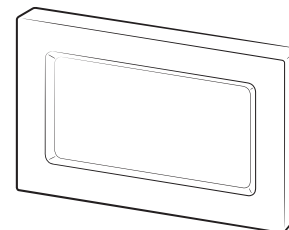


- 04 Тарілка для приготування страв із хрусткою скоринкою**, див. стор. 18–21.  
Ця тарілка використовується в режимі автоматичного або ручного приготування страв із хрусткою скоринкою.

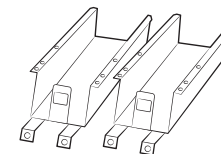
### ⚠ УВАГА

Якщо не встановлено роликову опору і скляну тарілку, користуватися мікрохвильовою піччю **НЕ МОЖНА**.

### Комплектація для встановлення



Зовнішня накладка



Основа кронштейна (2)



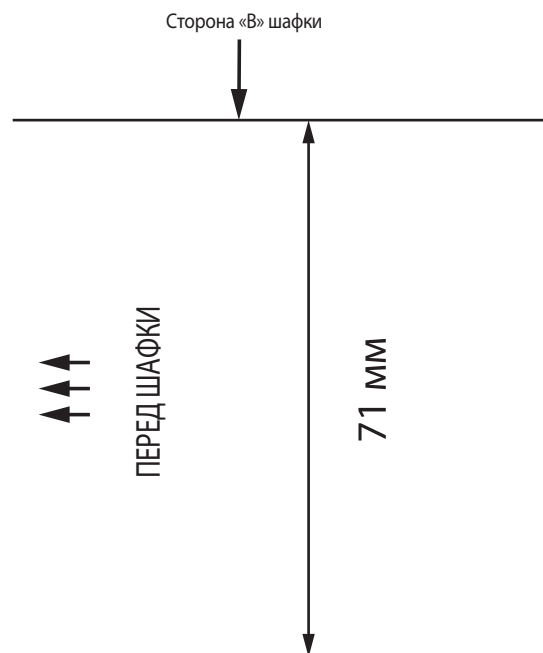
Монтажний кронштейн (2)



Гвинти (8)

## Встановлення

### Шаблон



### Інструкції зі встановлення мікрохвильової печі

Цей пристрій відповідає вимогам Європейського Союзу.

Упаковку і пристрій можна утилізувати.

Упаковка цього пристрою підлягає повторній переробці.

Можуть використовуватись такі матеріали:

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

Утилізуйте ці матеріали у відповідальний спосіб відповідно до державних норм.

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

### Безпека

Пристрій має під'єднувати лише кваліфікований технік.

Мікрохвильову піч розроблено для домашнього використання.

Її потрібно використовувати виключно для приготування їжі.

Пристрій нагрівається під час використання і залишається гарячим після використання.

Будьте уважні у випадку перебування поблизу пристрою дітей.

Встановлення поблизу звичайної печі.

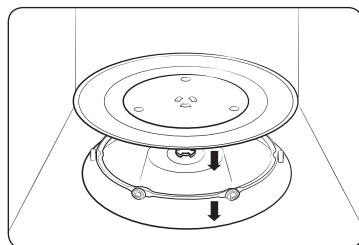
- Якщо мікрохвильову піч слід встановити поблизу звичайної печі, між ними потрібно залишити достатньо місця для запобігання їхньому перегріванню, оскільки накладка може бути дуже гарячою. Очевидно, важливо ретельно дотримуватись інструкцій виробника зі встановлення звичайної печі.
- Вбудовану мікрохвильову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

### Підключення до електромережі

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

Щоб створити постійне з'єднання, упевніться, що застосовується багатополюсний перемикач з відстанню між контактами щонайменше 3 мм.

## Встановлення мікрохвильової печі

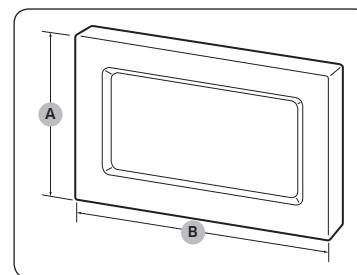
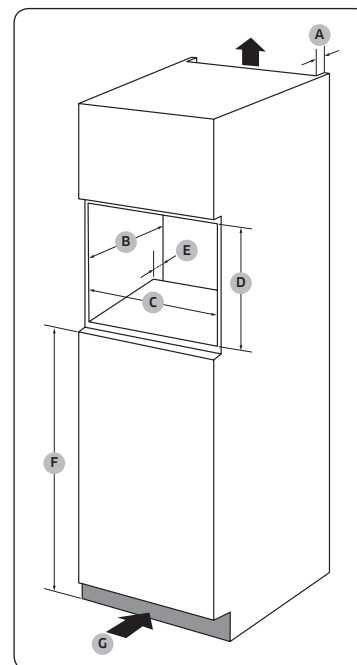


1. Вийміть із печі всі пакувальні матеріали. Встановіть роликову опору і скляну тарілку. Упевніться, що тарілка вільно обертається.
2. Мікрохвильова піч має бути розташована так, щоб забезпечити вільний доступ до розетки.

### УВАГА

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

## Розміри



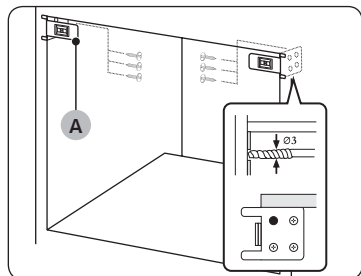
### Шафка

|   |                     |
|---|---------------------|
| A | 50 мм               |
| B | 550 мм              |
| C | 564 мм              |
| D | 362 мм              |
| E | 50 мм               |
| F | 850 мм              |
| G | 200 см <sup>2</sup> |

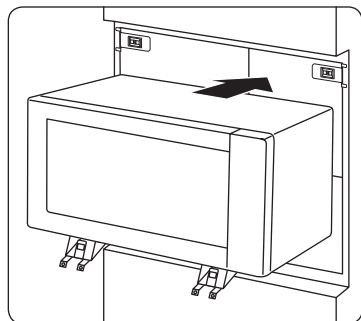
### Накладка

|   |        |
|---|--------|
| A | 380 мм |
| B | 595 мм |

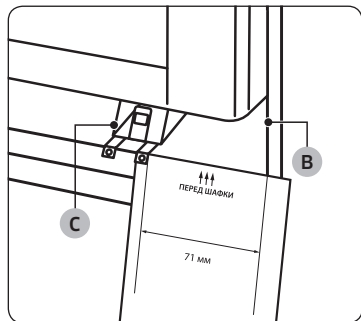
# Встановлення



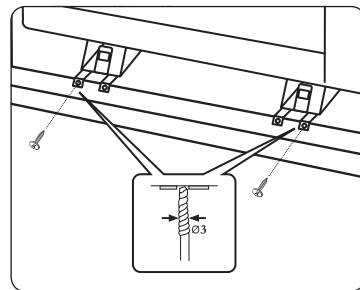
1. Щоб просвердлити отвори, використовуйте 3-мм свердло. Закрутіть гвинти у **Монтажний кронштейн (А)**.



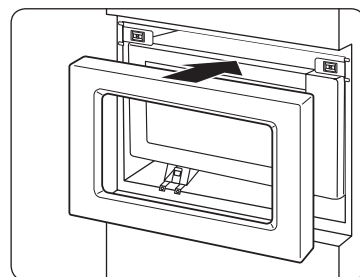
2. Поставте мікрохвильову піч у шафу.



3. Використайте шаблон, щоб встановити **Основа кронштейна (С)** на відстані 71 мм від сторони «В» шафи.



4. Щоб просвердлити отвори, використовуйте 3-мм свердло. Закрутіть гвинти в **Основа кронштейна**.



5. Прикріпіть **зовнішню накладку**.
6. Під'єднайте піч до електромережі. Перевірте, чи пристрій працює.

## Догляд

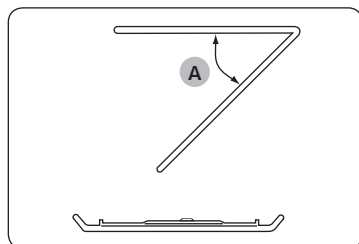
### Чищення

Чистьте піч регулярно, що уникнути накопичення бруду на поверхні або всередині печі. Звертайте увагу на дверцята, ущільнювачі дверцят, скляну тарілку та роликову опору (лише для відповідних моделей). Якщо дверцята не відкриваються чи не закриваються належним чином, спершу перевірте, чи не накопичився бруд на ущільнювачі дверцят. Для чищення внутрішньої та зовнішньої поверхні печі використовуйте м'яку ганчірку, змочену в мильній воді. Сполосніть і ретельно висушіть піч.

#### Видалення стійких забруднень із неприємним запахом усередині печі

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

#### Чищення внутрішньої поверхні моделей з обертним нагрівальним елементом



Щоб почистити верхню частину камери, опустіть верхній нагрівальний елемент на 45° (A), як показано на малюнку. Так чистити верхню частину камери буде зручніше. Після завершення чищення встановіть верхній нагрівальний елемент на місце.

#### ⚠ УВАГА

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

### Заміна (ремонт)

#### ⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

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

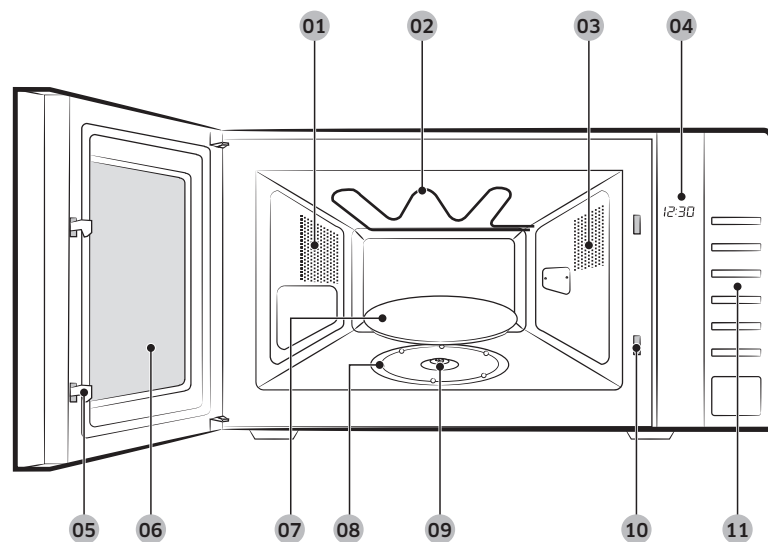
- У разі виникнення проблем із завісами, ущільнювачем та/або дверцятами зверніться до кваліфікованого техника або в місцевий центр обслуговування Samsung щодо технічної підтримки.
- З питань заміни лампочки звертайтеся до місцевого центру обслуговування Samsung. Не замінюйте її самотужки.
- У разі виникнення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

#### Догляд за пристроєм у разі тривалого простою

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

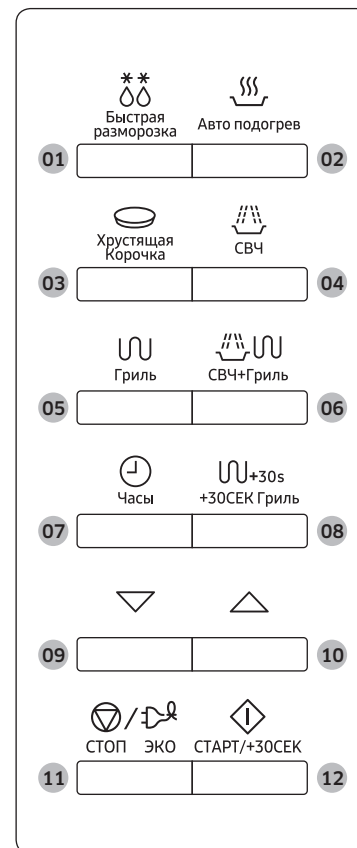
## Функції печі

### Піч



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

### Панель керування



- |                                             |                                             |
|---------------------------------------------|---------------------------------------------|
| 01 Быстрая разморозка (Швидке розмороження) | 02 Авто подогрев (Автоматичне розігрівання) |
| 03 Хрустящая Корочка (Хрустка скоринка)     | 04 СВЧ (НВЧ)                                |
| 05 Гриль                                    | 06 СВЧ+Гриль (Комбінований режим)           |
| 07 Часы (Годинник)                          | 08 +30сЕК Гриль (Гриль +30 с)               |
| 09 Вниз                                     | 10 Вгору                                    |
| 11 СТОП/ЭКО (СТОП/ЕКО)                      | 12 СТАРТ/+30сЕК                             |

## Використання печі

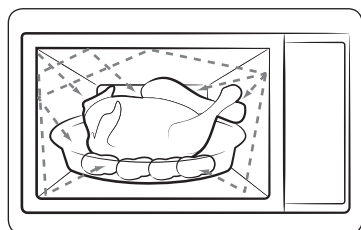
### Як працює мікрохвильова піч

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

Мікрохвильову піч можна використовувати для:

- Розморожування продуктів
- Підігрівання продуктів
- Приготування їжі

Принципи приготування їжі



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

### ⚠ УВАГА

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

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

### Встановлення часу

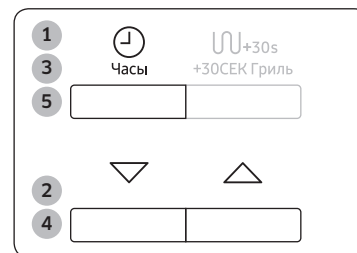
Придбана вами мікрохвильова піч має вмонтований годинник. Після подачі живлення на дисплеї автоматично з'явиться індикація «0», «88:88» або «12:00».

Встановіть поточний час. Час може відображатися як у 12-годинному, так і в 24-годинному форматі. Годинник необхідно налаштувати:

- Коли вперше встановлюєте придбану мікрохвильову піч;
- Після збою електроживлення.

### 📖 ПРИМІТКА

Не забудьте перевстановити годинник у разі переходу з літнього часу на зимовий, і навпаки.



1. Щоб показувати час у...
  - 24-годинному форматі
  - 12-годинному форматіНатисніть кнопку **Часи (Годинник)** один або два рази.
2. За допомогою кнопок **Вниз** або **Вгору** встановіть години.
3. Натисніть кнопку **Часи (Годинник)**.
4. За допомогою кнопок **Вниз** або **Вгору** встановіть хвилини.
5. Натисніть кнопку **Часи (Годинник)**.

## Використання печі

### Приготування/Розігрівання їжі

Нижче пояснено, як правильно приготувати або розігріти їжу.

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

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



#### ⚠ УВАГА

**НІКОЛИ** не вмикайте порожню мікрохвильову піч.

#### 📖 ПРИМІТКА

Якщо потрібно розігріти їжу протягом короткого часу на максимальній потужності (850 Вт), просто натисніть кнопку **СТАРТ/+30СЕК** по одному разу для кожних 30 секунд часу приготування. Піч відразу запрацює.

1. Натисніть кнопку **СВЧ (НВЧ)**.  
Відобразиться індикація 850 Вт (максимальна потужність приготування).  
Натискайте кнопку **СВЧ (НВЧ)** поки на дисплеї не з'явиться необхідний рівень потужності у ватах.  
Дивіться таблицю рівнів потужності.
2. Встановіть необхідний час приготування за допомогою кнопок **Вниз** або **Вгору**.
3. Натисніть кнопку **СТАРТ/+30СЕК**.  
Всередині печі засвітиться світло, і тарілка почне крутитися.
  - 1) Починається приготування їжі, і коли воно завершиться, піч подасть чотири звукові сигнали.
  - 2) Звуковий сигнал, що нагадує про закінчення приготування, пролунає 3 рази (з інтервалом в одну хвилину).
  - 3) На дисплеї знову з'явиться відображення поточного часу.

### Рівень потужності

Можна вибрати один із нижченаведених рівнів потужності.

| Рівень потужності           | Вихідна потужність |         |
|-----------------------------|--------------------|---------|
|                             | МІКРОХВИЛІ         | ГРИЛЬ   |
| ВИСОКИЙ                     | 850 Вт             |         |
| ВИЩЕ СЕРЕДНЬОГО             | 600 Вт             |         |
| СЕРЕДНІЙ                    | 450 Вт             |         |
| НИЖЧЕ СЕРЕДНЬОГО            | 300 Вт             |         |
| РОЗМОРОЖЕННЯ                | 180 Вт             |         |
| НИЗЬКИЙ/НЕ ДАВАТИ ОХОЛОНУТИ | 100 Вт             |         |
| ГРИЛЬ                       | -                  | 1100 Вт |
| КОМБІНОВАНИЙ РЕЖИМ I        | 300 Вт             | 1100 Вт |
| КОМБІНОВАНИЙ РЕЖИМ II       | 450 Вт             | 1100 Вт |
| КОМБІНОВАНИЙ РЕЖИМ III      | 600 Вт             | 1100 Вт |

#### 📖 ПРИМІТКА

- Якщо вибрати вищий рівень потужності, то час приготування необхідно зменшити.
- Якщо вибрати нижчий рівень потужності, то час приготування необхідно збільшити.

### Регулювання часу приготування

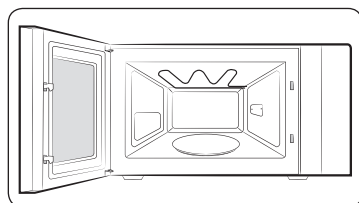
Залишковий час приготування можна збільшити, натискаючи кнопку **СТАРТ/+30СЕК** по одному разу для кожних 30 секунд, які ви хочете додати.



Натисніть кнопку **СТАРТ/+30СЕК** по одному разу для кожних 30 секунд, які ви хочете додати.

## Зупинка приготування їжі

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



### Щоб призупинити тимчасово:

Відкрийте дверцята.

Приготування їжі зупиняється. Щоб продовжити приготування, закрийте дверцята і знову натисніть кнопку **СТАРТ/+30СЕК**.

### Щоб зупинити повністю:

Натисніть кнопку **СТОП/ЕКО (СТОП/ЕКО)**.

Приготування їжі припиняється. Щоб скасувати параметри режиму приготування, знову натисніть кнопку **СТОП/ЕКО (СТОП/ЕКО)**.

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

## Встановлення режиму заощадження електроенергії



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

- Натисніть кнопку **СТОП/ЕКО (СТОП/ЕКО)**.
- Щоб вийти з режиму заощадження електроенергії, відкрийте дверцята - на дисплеї з'явиться індикація поточного часу. Піч готова до використання.

## Використання режиму Автоматичне розігрівання

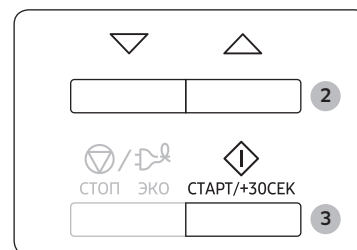
Режим **Авто підогрев (Автоматичне розігрівання)** має чотири програми з різним часом підігрівання. Вам не потрібно вводити ані часу готування, ані рівня потужності.

Ви можете задати розмір порції за допомогою кнопок **Вниз** або **Вгору**.

Насамперед викладіть продукти на середину скляної тарілки і закрийте дверцята.



1. Виберіть тип продуктів, які ви збираєтесь готувати, натиснувши один або кілька разів кнопку **Авто підогрев (Автоматичне розігрівання)**.



2. Вкажіть розмір порції натисненням кнопок **Вниз** або **Вгору** (дивіться таблицю збоку).

3. Натисніть кнопку **СТАРТ/+30СЕК**.

Почнеться приготування страви. Коли приготування завершиться:

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

### ПРИМІТКА

Використовуйте лише безпечний для мікрохвильової печі посуд.



## Використання печі

### Параметри режиму Автоматичне розігрівання

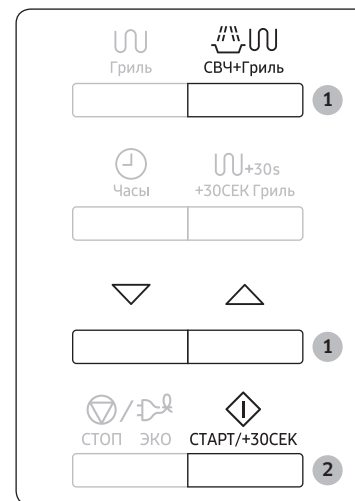
ТВ поданій таблиці представлено різні програми режиму **Авто підогрев (Автоматичне розігрівання)** вагу продуктів, час витримки та відповідні рекомендації.

| Код/Продукти                                                      | Порція                                                                                                                                                                                                                                             | Час витримки |
|-------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| 1. Готові страви<br>(охолоджені)                                  | 300–350 г<br>400–450 г                                                                                                                                                                                                                             | 3 хв.        |
|                                                                   | <b>Вказівки</b>                                                                                                                                                                                                                                    |              |
|                                                                   | Викладіть страву в керамічну тарілку і накрийте її плівкою для мікрохвильової печі. Ця програма підходить для страв із трьох компонентів (наприклад, м'яса із соусом, овочів і гарніру у вигляді картоплі, рису або макаронів).                    |              |
| 2. Суп/Соус<br>(охолоджені)                                       | 200–250 г<br>300–350 г<br>400–450 г                                                                                                                                                                                                                | 3 хв.        |
|                                                                   | <b>Вказівки</b>                                                                                                                                                                                                                                    |              |
|                                                                   | Налийте суп/соус у глибоку керамічну супову тарілку або миску. Накрийте кришкою на час розігрівання та витримки. Перемішайте перед та після витримки.                                                                                              |              |
| 3. Лазанья<br>(заморожені)                                        | 200 г<br>400 г                                                                                                                                                                                                                                     | 3 хв.        |
|                                                                   | <b>Вказівки</b>                                                                                                                                                                                                                                    |              |
|                                                                   | Викладіть заморожену лазанью в посудину з термостійкого скла. Поставте посудину на решітку. Ця програма підходить для заморожених макаронних виробів, таких як лазанья, канелоні та макаронів.                                                     |              |
| 4. Напої<br>Кава, молоко, чай,<br>вода (кімнатної<br>температури) | 150 мл (1 чашка)<br>250 мл (1 горнятко)                                                                                                                                                                                                            | 1–2 хв.      |
|                                                                   | <b>Вказівки</b>                                                                                                                                                                                                                                    |              |
|                                                                   | Вилийте в керамічну чашку (150 мл) або горнятко (250 мл) і поставте посередині скляної тарілки. Підігрівайте, не накриваючи. Ретельно помішайте перед і після витримки. Будьте обережні, виймаючи горнята (дивіться вказівки з безпеки для рідин). |              |

### Використання автоматичного режиму приготування страв із Хрусткою скоринкою

Час приготування в режимі **Хрустящая Корочка (Хрустка скоринка)** встановлюється автоматично. Розмір порції можна задати за допомогою кнопок **Вниз** та **Вгору**.

Насамперед, помістіть тарілку для утворення хрусткої скоринки на середину скляної тарілки і закрийте дверцята.

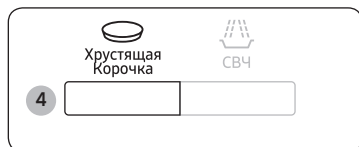
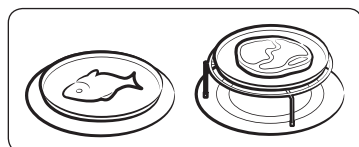


1. Покладіть цю тарілку просто на скляну тарілку і попередньо розігрійте, використовуючи найвищу потужність комбінованого режиму «мікрохвилі+гриль». Натисніть кнопку **СВЧ+Гриль (Комбінований режим)** і встановіть час попереднього розігрівання (від 3 до 5 хвилин) за допомогою кнопок **Вниз** та **Вгору**.
2. Натисніть кнопку **СТАРТ/+30СЕК**.

#### ⚠ УВАГА

Виймайте тарілку з печі у спеціальних рукавицях, оскільки вона буде дуже гарячою.





- Відкрийте дверцята. Покладіть продукти на тарілку для утворення скоринки. Закрийте дверцята.

#### ПРИМІТКА

Поставте цю тарілку на металеву решітку (або скляну тарілку) в мікрохвильовій печі.

- Виберіть тип продуктів, які ви збираєтесь готувати, натиснувши один або кілька разів кнопку **Хрустящая Корочка (Хрустка скоринка)**.

- Вкажіть розмір порції натисненням кнопок **Вниз** та **Вгору**. (дивіться таблицю збоку)

- Натисніть кнопку **СТАРТ/+30СЕК**.

Починається приготування страви. Коли приготування завершиться:

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

#### ПРИМІТКА

- Миття тарілки для приготування страв із хрусткою скоринкою** : Помийте тарілку для утворення скоринки в теплій воді з миючим засобом і сполосніть у чистій воді.
- Не використовуйте жорсткі щітки чи губки, щоб не пошкодити верхній шар тарілки. Тарілку для запіканки не можна мити в посудомийній машині.

### Параметри приготування хрусткої скоринки в режимі автоматичне приготування із Хрусткою скоринкою

В поданій таблиці представлено різні автоматичні програми приготування страв із хрусткою скоринкою, вагу продуктів, час витримки та відповідні рекомендації.

Ці програми працюють в комбінованому режимі мікрохвиль та гриля. Для використанні цього режиму рекомендовано попередньо прогріти тарілку для утворення хрусткої скоринки на скляній тарілці протягом 3–5 хвилин, використовуючи комбінований режим 600 Вт + гриль. Виймаючи посудину з печі, використовуйте спеціальні рукавиці!

| Код/Продукти                | Розмір порції                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Час попереднього розігрівання (хв.) | Час витримки (хв.) |
|-----------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|--------------------|
| 1. Заморожена піца (-18 °C) | 200 г<br>300 г<br>400 г                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 5 хв.                               | -                  |
|                             | <b>Вказівки</b><br>Попередньо розігрійте тарілку для приготування страв із хрусткою скоринкою в комбінованому режимі 600 Вт + гриль.<br>Покладіть піцу на цю тарілку. Поставте тарілку для приготування страв із хрусткою скоринкою на решітку.                                                                                        |                                     |                    |
| 2. Заморожені бутерброди    | 150 г (1 шт.)<br>250 г (2 шт.)                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 4 хв.                               | 2–3 хв.            |
|                             | <b>Вказівки</b><br>Попередньо розігрійте тарілку для запіканки в комбінованому режимі з потужністю 450 Вт + гриль.<br>Покладіть один батон збоку від центру на тарілці, два батони покладіть на тарілці один біля одного. Цю програму можна використовувати для бутербродів (наприклад, з овочами, шинкою та сиром), а також для піци. |                                     |                    |



## Використання печі

| Код/Продукти                  | Розмір порції                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Час попереднього розігрівання (хв.) | Час витримки (хв.) |
|-------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|--------------------|
| 3. Заморожений пиріг (-18 °C) | 150 г (1 шт.)<br>300 г (1–2 шт.)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 3 хв.                               | 1–2 хв.            |
|                               | <b>Вказівки</b><br>Попередньо розігрійте тарілку для приготування страв із хрусткою скоринкою в комбінованому режимі 600 Вт + гриль.<br>Покладіть пиріг на цю тарілку. Поставте тарілку для приготування страв із хрусткою скоринкою на решітку.                                                                                                                 |                                     |                    |
| 4. Замороженні шматки курки   | 125 г<br>250 г                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 4 хв.                               | -                  |
|                               | <b>Вказівки</b><br>Попередньо розігрійте тарілку для утворення хрусткої скоринки в комбінованому режимі 600 Вт + гриль.<br>Змастіть тарілку для утворення хрусткої скоринки 1 столовою ложкою олії.<br>Розкладіть шматки курки рівномірно на тарілці. Переверніть шматки, коли піч подасть звукові сигнали. Для продовження приготування натисніть кнопку пуску. |                                     |                    |

## Використання ручного режиму приготування страв із хрусткою скоринкою

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

Тарілку для утворення скоринки можна також використати для приготування бекону, яєчні, сосисок тощо.

- Поставте таку тарілку просто на скляну тарілку і попередньо розігрійте її в комбінованому режимі НВЧ–Гриль із максимальною потужністю (600 Вт + гриль), дотримуючись часу та вказівок, поданих у таблиці. Виймайте тарілку з печі у спеціальних рукавицях, оскільки вона буде дуже гарячою.
- Якщо готуєте яєчню з беконом, то для кращого підрум'янення їжі попередньо змастіть тарілку олією.
  - Зауважте, що ця тарілка покрита тефлоновим шаром, який слід оберегти від подряпин. Не нарізайте продукти на тарілці гострими предметами, наприклад ножем.
  - Для викладання їжі з тарілки використовуйте пластмасове приладдя, щоб уникнути подряпин на поверхні.
- Покладіть продукти на тарілку для утворення скоринки.
  - Не кладіть на таку тарілку нетермостійкий посуд, наприклад пластикову миску.
  - Не ставте цю тарілку в піч без скляної тарілки.
- Поставте цю тарілку на металеву решітку (або скляну тарілку) в мікрохвильовій печі.
- Виберіть необхідний час приготування та потужність (дивіться таблицю збоку).

## Миття тарілки для приготування страв із хрусткою скоринкою

Помийте тарілку для утворення скоринки в теплій воді з миючим засобом і сполосніть у чистій воді. Не використовуйте жорсткі щітки чи губки, щоб не пошкодити верхній шар тарілки. Тарілку для запіканки не можна мити в посудомийній машині.

## Параметри ручного режиму приготування страв із хрусткою скоринкою

Рекомендовано попередньо розігріти тарілку для приготування страв із хрусткою скоринкою просто на скляній тарілці.

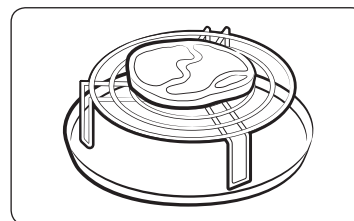
Попередньо розігрійте тарілку в комбінованому режимі 600 Вт + гриль протягом 3–5 хвилин.

Дотримуйтесь часу приготування та вказівок, поданих у таблиці.

| Страва                | Розмір порції                                                                                                                                                                                                                                               | Час попереднього розігрівання | Потужність     | Час приготування (хв.) |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|----------------|------------------------|
| Бекон                 | 4 скибки (80 г)                                                                                                                                                                                                                                             | 3 хв.                         | 600 Вт + Гриль | 3½–4                   |
|                       | <b>Вказівки</b>                                                                                                                                                                                                                                             |                               |                |                        |
|                       | Попередньо розігрійте тарілку для приготування страв із хрусткою скоринкою. Покладіть скибки одну біля одної на цю тарілку. Поставте тарілку для приготування страв із хрусткою скоринкою на решітку.                                                       |                               |                |                        |
| Помідори-гриль        | 200 г (2 шт.)                                                                                                                                                                                                                                               | 3 хв.                         | 450 Вт + Гриль | 4½–5                   |
|                       | <b>Вказівки</b>                                                                                                                                                                                                                                             |                               |                |                        |
|                       | Попередньо розігрійте тарілку для приготування страв із хрусткою скоринкою. Розріжте помідори навпіл. Посипте зверху сиром. Викладіть помідори колом на цю тарілку. Поставте тарілку для приготування страв із хрусткою скоринкою на решітку.               |                               |                |                        |
| Печена картопля       | 250 г<br>500 г                                                                                                                                                                                                                                              | 3 хв.                         | 600 Вт + Гриль | 5–6<br>8–9             |
|                       | <b>Вказівки</b>                                                                                                                                                                                                                                             |                               |                |                        |
|                       | Попередньо розігрійте тарілку для приготування страв із хрусткою скоринкою. Розріжте картоплини навпіл. Покладіть їх на цю тарілку розрізаною стороною донизу. Викладіть по колу. Поставте тарілку для приготування страв із хрусткою скоринкою на решітку. |                               |                |                        |
| Заморожені гамбургери | 2 шт. (125 г)                                                                                                                                                                                                                                               | 3 хв.                         | 600 Вт + Гриль | 7–7½                   |
|                       | <b>Вказівки</b>                                                                                                                                                                                                                                             |                               |                |                        |
|                       | Попередньо розігрійте тарілку для приготування страв із хрусткою скоринкою. Покладіть заморожені гамбургери один біля одного на цю тарілку. Поставте тарілку для приготування страв із хрусткою скоринкою на решітку. Переверніть через 4–5 хв.             |                               |                |                        |

| Страва                   | Розмір порції                                                                                                                                                                                                 | Час попереднього розігрівання | Потужність     | Час приготування (хв.) |
|--------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|----------------|------------------------|
| Охолоджена піца          | 300–350 г                                                                                                                                                                                                     | 5 хв.                         | 450 Вт + Гриль | 6½–7½                  |
|                          | <b>Вказівки</b>                                                                                                                                                                                               |                               |                |                        |
|                          | Попередньо розігрійте тарілку для приготування страв із хрусткою скоринкою. Покладіть охолоджену піцу на цю тарілку. Поставте тарілку для приготування страв із хрусткою скоринкою на решітку.                |                               |                |                        |
| Заморожені рибні палички | 150 г (5 шт.)<br>300 г (10 шт.)                                                                                                                                                                               | 4 хв.                         | 600 Вт + Гриль | 7–8<br>9–10            |
|                          | <b>Вказівки</b>                                                                                                                                                                                               |                               |                |                        |
|                          | Попередньо розігрійте тарілку для утворення хрусткої скоринки. Змастіть тарілку 1 столовою ложкою олії. Покладіть рибні палички на тарілку по колу. Переверніть через 4 хв. (5 шт.) або через 6 хв. (10 шт.). |                               |                |                        |

## Вибір приладдя



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

### ПРИМІТКА

Докладнішу інформацію про придатний для використання посуд і приладдя шукайте в розділі «Посібник із вибору посуду» на стор. 26.

## Використання печі

### Використання режиму Швидке розмороження

Режим **Быстрая разморозка (Швидке розмороження)** дає змогу швидко розморозити м'ясо, птицю, рибу, хліб/кондитерські вироби. Час розмороження та рівень потужності задані автоматично у програмі.

Вам достатньо вибрати програму і вагу продуктів.

Використовуйте лише безпечний для мікрохвильової печі посуд.

Спершу покладіть заморожені продукти по центру скляної тарілки і закрийте дверцята.



#### ПРИМІТКА

Налаштувати параметри розмороження можна також вручну. Для цього виберіть функцію приготування за допомогою мікрохвиль/підігрівання із рівнем потужності 180 Вт. Детальнішу інформацію читайте в розділі «Приготування/Розігрівання їжі» на стор. 16.

### Параметри режиму Швидке розмороження

У поданій далі таблиці представлено різні програми **Быстрая разморозка (Швидке розмороження)**, вагу продуктів, час витримки та відповідні рекомендації. Перед розмороженням продуктів зніміть з них усі пакувальні матеріали. Покладіть м'ясо, рибу та хліб/торт на керамічну тарілку.

| Код/Продукти   | Порція                                                                                                                                                                                     | Час витримки |
|----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| 1. М'ясо       | 200–1500 г                                                                                                                                                                                 | 20–60 хв.    |
|                | <b>Вказівки</b>                                                                                                                                                                            |              |
|                | Прикрийте краї алюмінієвою фольгою. Переверніть м'ясо, коли піч подасть звукові сигнали. Ця програма підходить для розмороження яловичини, баранини, свинини, відбивних, стейків та фаршу. |              |
| 2. М'ясо птиці | 200–1500 г                                                                                                                                                                                 | 20–60 хв.    |
|                | <b>Вказівки</b>                                                                                                                                                                            |              |
|                | Обгорніть ніжки та кінчики крил алюмінієвою фольгою. Переверніть м'ясо птиці, коли піч подасть звукові сигнали. Ця програма підходить як для цілої курки, так і для окремих частин.        |              |
| 3. Риба        | 200–1500 г                                                                                                                                                                                 | 20–50 хв.    |
|                | <b>Вказівки</b>                                                                                                                                                                            |              |
|                | Обгорніть хвіст цілої риби алюмінієвою фольгою. Переверніть рибу, коли піч подасть звукові сигнали. Ця програма підходить як для цілої риби, так і для філе.                               |              |

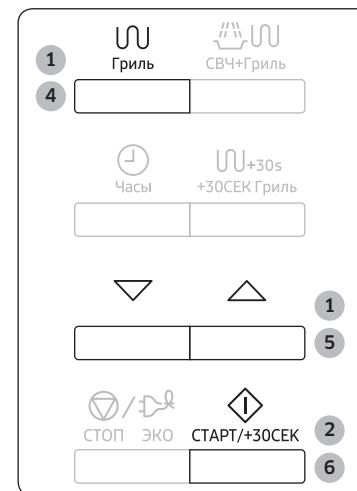
| Код/Продукти                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Порція    | Час витримки |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|--------------|
| 4. Хліб/<br>Випічка                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 125–625 г | 5–20 хв.     |
| Вказівки                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |           |              |
| Покладіть хліб на аркуш кухонного паперу і переверніть його, як тільки піч подасть звуковий сигнал. Покладіть пиріг на керамічну тарілку і, за можливості, переверніть його після подачі звукового сигналу. (Піч продовжує працювати, але зупиняється, якщо відкрити дверцята). Цю програму можна використовувати для розмороження всіх видів хліба, нарізаного та цілого, а також булочок і французьких батонів. Викладіть булочки по колу. Цю програму можна використовувати для всіх видів дріжджової випічки, бісквітів, сирних пирогів і листового тіста. Проте, вона не підходить для пісочного та глазурованого тіста, фруктових та кремових тортів, а також тортів із шоколадним верхом. |           |              |

#### ПРИМІТКА

Для розмороження в ручному режимі виберіть функцію розмороження вручну з рівнем потужності 180 Вт. Докладніше про розморожування продуктів вручну і час розморожування дивіться на стор. 31.

## Приготування в режимі Гриля

За допомогою гриля можна швидко нагріти і підсмажити продукти без використання мікрохвиль. Для цього в комплект печі входить решітка для гриля.



1. Попередньо розігрійте гриль до потрібної температури, натиснувши кнопку **Гриль**, і вкажіть час попереднього розігрівання за допомогою кнопок **Вниз** або **Вгору**.
2. Натисніть кнопку **СТАРТ/+30СЕК**.
3. Відкрийте дверцята і покладіть продукти на решітку. Закрийте дверцята.
4. Натисніть кнопку **Гриль**.  
На дисплеї з'являться такі символи:
5. Встановіть час приготування на грилі за допомогою кнопок **Вниз** або **Вгору**. Максимальний час для гриля становить 60 хвилин.
6. Натисніть кнопку **СТАРТ/+30СЕК**.  
Почнеться приготування в режимі гриля. Коли приготування завершиться.
  - 1) Піч подасть чотири звукові сигнали.
  - 2) Звуковий сигнал, що нагадує про закінчення приготування, пролунає 3 рази (з інтервалом в одну хвилину).
  - 3) На дисплеї знову з'явиться відображення поточного часу.

#### УВАГА

**ЗАВЖДИ** використовуйте рукавиці, щоб доторкнутися до посуду в печі, оскільки він буде дуже гарячим. Упевніться, що нагрівальний елемент розташований у горизонтальному положенні.

#### ПРИМІТКА

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

## Використання печі

### Поєднання Мікрохвиль та Гриля

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

#### ⚠ УВАГА

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

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



1. Відкрийте дверцята.  
Покладіть продукти на решітку, а решітку на скляну тарілку. Закрийте дверцята.
2. Натисніть кнопку **СВЧ+Гриль (Комбінований режим)**.  
На дисплеї з'являться такі символи:  
 (режим мікрохвиль і гриля)  
600 Вт (вихідна потужність)
  - Виберіть відповідний рівень потужності, натискаючи кнопку **СВЧ+Гриль (Комбінований режим)**, поки на дисплеї не з'явиться необхідний рівень потужності.
  - Температуру гриля встановити неможливо.
3. Встановіть необхідний час приготування за допомогою кнопок **Вниз** або **Вгору**. Максимальний час приготування становить 60 хвилин.
4. Натисніть кнопку **СТАРТ/+30СЕК**.  
Розпочнеться приготування в комбінованому режимі. Коли приготування завершиться:
  - 1) Піч подасть чотири звукові сигнали.
  - 2) Звуковий сигнал, що нагадує про закінчення приготування, пролунає 3 рази (з інтервалом в одну хвилину).
  - 3) На дисплеї знову з'явиться відображення поточного часу.

#### 📖 ПРИМІТКА

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

### Використання функцій режиму Гриль +30 с

Функція **+30СЕК Гриль (Гриль +30 с)** також дозволяє збільшити робочий час режиму **Гриль** на 30 секунд одним натисненням, що дає змогу підрум'янити поверхню страви, не висушуючи її.

Щоб збільшити тривалість приготування страви в режимі **Гриль**, натисніть кнопку **+30СЕК Гриль (Гриль +30 с)** один раз для кожних 30 секунд, які слід додати.

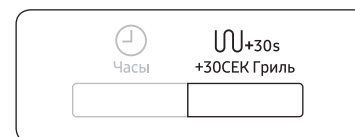
Наприклад, щоб додати три хвилини в режимі **Гриль**, натисніть кнопку **+30СЕК Гриль (Гриль +30 с)** шість разів.

Звук увімкнення/вимкнення вентилятора у режимі «Тепле повітря + гриль» є нормальним.

Використання високої решітки забезпечує краще приготування та оптимальний ефект гриля.

#### ⚠ УВАГА

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



1. Помістіть продукти в піч.
2. Натисніть кнопку **+30СЕК Гриль (Гриль +30 с)**.  
Почнеться приготування страви на грилі.
  - 1) Піч подасть чотири звукові сигнали.
  - 2) Звуковий сигнал, що нагадує про закінчення приготування, пролунає 3 рази (з інтервалом в одну хвилину).
  - 3) На дисплеї знову з'явиться відображення поточного часу.

## Вимкнення звукового сигналу

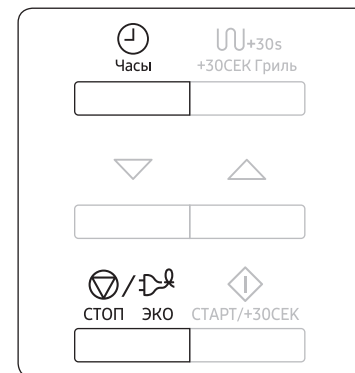
Вимкнути відтворення звукових сигналів можна у будь-який момент.



- Натисніть одночасно кнопки **СТОП/ЭКО (СТОП/ЕКО)** та **Вниз**.
  - На дисплеї з'явиться індикація «OFF».
  - Тепер піч не подаватиме звукові сигнали після натиснення кнопок.
- Щоб знову увімкнути звукові сигнали, ще раз одночасно натисніть кнопки **СТОП/ЭКО (СТОП/ЕКО)** та **Вниз**.
  - На дисплеї з'явиться індикація «On».
  - Піч знову працює зі звуковими сигналами.

## Блокування мікрохвильової печі для безпеки

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



- Натисніть одночасно кнопки **СТОП/ЭКО (СТОП/ЕКО)** та **Часы (Годинник)**.
  - Піч заблоковано (неможливо вибрати жодну функцію).
  - На дисплеї з'явиться індикація «L».
- Щоб розблокувати піч, знову одночасно натисніть кнопки **СТОП/ЭКО (СТОП/ЕКО)** та **Часы (Годинник)**.
  - Піч знову нормально працює.



## Посібник із вибору посуду

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

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

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

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

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

✓ : Рекомендовано    ✓X : Використовувати обережно    X : Небезпечно



# Посібник із приготування їжі

## Мікрохвилі

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

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

## Приготування страв

### Посуд для мікрохвильової печі

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

### Продукти, які можна готувати в мікрохвильовій печі

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

### Використання кришки під час приготування їжі

Дуже важливо накривати їжу під час приготування, оскільки вода, що випаровується, перетворюється в пару і впливає на процес приготування.

Їжу можна накривати різними способами, наприклад керамічною тарілкою, пластмасовою кришкою або плівкою для використання у мікрохвильовій печі.

### Час витримки

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

## Вказівки щодо приготування заморожених овочів

Використовуйте відповідну посудину з термостійкого скла з кришкою. Готуйте з накритою кришкою протягом мінімального часу, вказаного в таблиці. Потім продовжуйте готування до отримання бажаного результату.

Перемішайте двічі під час приготування і один раз після завершення приготування. Після приготування страви додайте сіль, спеції або масло. На час витримки накрийте кришкою.

| Страва                                  | Порція | Потужність | Час (хв.) | Час витримки (хв.) | Вказівки                                     |
|-----------------------------------------|--------|------------|-----------|--------------------|----------------------------------------------|
| Шпинат                                  | 150 г  | 600 Вт     | 4½–5½     | 2–3                | Додайте 15 мл (1 ст. л.) холодної води.      |
| Броколі                                 | 300 г  | 600 Вт     | 9–10      | 2–3                | Додайте 30 мл (2 стол. ложки) холодної води. |
| Горошок                                 | 300 г  | 600 Вт     | 7½–8½     | 2–3                | Додайте 15 мл (1 стол. ложку) холодної води. |
| Зелена квасоля                          | 300 г  | 600 Вт     | 8–9       | 2–3                | Додайте 30 мл (2 стол. ложки) холодної води. |
| Суміш овочів (морква/горошок/кукурудза) | 300 г  | 600 Вт     | 7½–8½     | 2–3                | Додайте 15 мл (1 стол. ложку) холодної води. |
| Суміш овочів (у китайському стилі)      | 300 г  | 600 Вт     | 8–9       | 2–3                | Додайте 15 мл (1 ст. л.) холодної води       |

## Посібник із приготування їжі

### Вказівки щодо приготування рису і макаронних виробів

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

**Макаронні вироби:** Використовуйте велику посудину з термостійкого скла. Додайте оріп, пучку солі і ретельно помішайте. Під час приготування страви не накривайте посудину кришкою. Час від часу помішуйте макарони під час і після приготування. На час витримки накрийте посудину кришкою, після чого злийте воду.

| Страва                         | Порція | Потужність | Час (хв.) | Час витримки (хв.) | Вказівки                      |
|--------------------------------|--------|------------|-----------|--------------------|-------------------------------|
| Білий рис (пропарений)         | 250 г  | 850 Вт     | 16–17     | 5                  | Додайте 500 мл холодної води. |
| Коричневий рис (пропарений)    | 250 г  | 850 Вт     | 21–22     | 5                  | Додайте 500 мл холодної води. |
| Змішаний рис (рис + дикий рис) | 250 г  | 850 Вт     | 17–18     | 5                  | Додайте 500 мл холодної води. |
| Суміш зернових (рис + злаки)   | 250 г  | 850 Вт     | 18–19     | 5                  | Додайте 400 мл холодної води. |
| Макаронні вироби               | 250 г  | 850 Вт     | 11–12     | 5                  | Додайте 1000 мл гарячої води. |

### Вказівки щодо приготування свіжих овочів

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

Накрийте посудину кришкою і дайте страві постояти 3 хвилини.

**Порада:** Нарізайте свіжі овочі на однакові шматочки. Що менші шматочки, то швидше вони приготуються. Усі свіжі овочі слід готувати за максимальної потужності мікрохвильової печі (850 Вт).

| Страва               | Порція | Час (хв.) | Час витримки (хв.) | Вказівки                                                                                                                                                                               |
|----------------------|--------|-----------|--------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Броколі              | 250 г  | 4–4½      | 3                  | Підготуйте суцвіття однакового розміру. Розмістіть стеблами до середини.                                                                                                               |
|                      | 500 г  | 8–8½      | 3                  |                                                                                                                                                                                        |
| Брюссельська капуста | 250 г  | 5½–6½     | 3                  | Додайте 60–75 мл (4–5 ст. л.) води.                                                                                                                                                    |
| Морква               | 250 г  | 4½–5      | 3                  | Поріжте моркву на однакові шматочки.                                                                                                                                                   |
| Цвітна капуста       | 250 г  | 5–5½      | 3                  | Підготуйте суцвіття однакового розміру. Розріжте великі суцвіття навпіл. Розмістіть коренями суцвіть до середини.                                                                      |
|                      | 500 г  | 8½–9      |                    |                                                                                                                                                                                        |
| Цукіні               | 250 г  | 3½–4      | 3                  | Поріжте кабачки цукіні на шматки. Додайте 30 мл (2 ст. л.) води або шматочок масла. Готуйте, доки не зм'якнуть.                                                                        |
| Баклажани            | 250 г  | 3½–4      | 3                  | Поріжте баклажани на маленькі шматочки і побризкайте 1 столовою ложкою лимонного соку.                                                                                                 |
| Цибуля-порей         | 250 г  | 4½–5      | 3                  | Поріжте цибулю на товсті шматки.                                                                                                                                                       |
| Гриби                | 125 г  | 1½–2      | 3                  | Поріжте гриби або покладіть їх цілими, якщо вони маленькі. Додавати воду не потрібно. Побризкайте лимонним соком. Посоліть і поперчіть. Перш ніж подавати страву на стіл, злийте воду. |
|                      | 250 г  | 3–3½      | 3                  |                                                                                                                                                                                        |

| Страва             | Порція | Час (хв.) | Час витримки (хв.) | Вказівки                                                                      |
|--------------------|--------|-----------|--------------------|-------------------------------------------------------------------------------|
| Цибуля             | 250 г  | 5½–6      | 3                  | Поріжте цибулю скибками або навпіл. Додайте лише 15 мл (1 ст. л.) води.       |
| Болгарський перець | 250 г  | 4½–5      | 3                  | Поріжте перець на маленькі шматки.                                            |
| Картопля           | 250 г  | 4–5       | 3                  | Зважте почищену картоплю і розріжте її на однакові половинки або четвертинки. |
|                    | 500 г  | 7½–8½     | 3                  |                                                                               |
| Бруква             | 250 г  | 5–5½      | 3                  | Поріжте брукву на маленькі кубики.                                            |

## Розігрівання страв

Мікрохвильова піч підігріє їжу значно швидше, ніж звичайна піч.

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

### Розміщення посудини і використання кришки

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

## Рівні потужності і помішування

Деякі страви можна підігрівати на рівні потужності 850 Вт, а інші – на рівні потужності 600 Вт, 450 Вт чи навіть 300 Вт.

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

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

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

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

## Час підігрівання і витримки

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

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

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

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

## Посібник із приготування їжі

### Повторне розігрівання рідин

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

### Розігрівання дитячого харчування

**ДИТЯЧЕ ХАРЧУВАННЯ:** Вилийте у глибоку керамічну посудину. Накрийте пластмасовою кришкою. Після підігрівання ретельно помішайте!

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

Рекомендована температура подавання становить 30–40 °C.

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

**ПРИМІТКА:** Для запобігання опікам слід уважно перевіряти дитяче харчування.

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

### Підігрівання дитячого харчування і молока

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

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

## Підігрівання рідин і їжі

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

| Страва                                     | Порція                                                                                                                                                                                                           | Потужність | Час (хв.) | Час витримки (хв.) |
|--------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-----------|--------------------|
| Напої (кава, чай і вода)                   | 150 мл (1 чашка)                                                                                                                                                                                                 | 850 Вт     | 1–1½      | 1–2                |
|                                            | 250 мл (1 горнятко)                                                                                                                                                                                              | 850 Вт     | 1½–2      | 1–2                |
|                                            | <b>Вказівки</b>                                                                                                                                                                                                  |            |           |                    |
|                                            | Налийте у чашку/горнятко і розігрійте, не накриваючи. Поставте чашку/горнятко посередині скляної тарілки. Витримайте у мікрохвильовій печі після розігрівання і ретельно перемішайте.                            |            |           |                    |
| Суп (охолоджені)                           | 250 г                                                                                                                                                                                                            | 850 Вт     | 3–3½      | 2–3                |
|                                            | <b>Вказівки</b>                                                                                                                                                                                                  |            |           |                    |
|                                            | Вилийте у глибоку керамічну посудину. Накрийте пластмасовою кришкою. Після підігрівання ретельно помішайте. Ще раз помішайте перед тим, як подавати.                                                             |            |           |                    |
| Рагу (охолоджені)                          | 350 г                                                                                                                                                                                                            | 600 Вт     | 5½–6½     | 2–3                |
|                                            | <b>Вказівки</b>                                                                                                                                                                                                  |            |           |                    |
|                                            | Висипте рагу у глибоку керамічну посудину. Накрийте пластмасовою кришкою. Час від часу помішуйте під час підігрівання і ще раз перед тим, як подавати на стіл                                                    |            |           |                    |
| Макарони з соусом (охолоджені)             | 350 г                                                                                                                                                                                                            | 600 Вт     | 4½–5½     | 3                  |
|                                            | <b>Вказівки</b>                                                                                                                                                                                                  |            |           |                    |
|                                            | Викладіть макарони (наприклад, спагеті чи яєчні макарони) у пласку керамічну посудину. Накрийте плівкою, призначеною для мікрохвильової печі. Помішайте, перш ніж подавати на стіл.                              |            |           |                    |
| Макарони з начинкою та соусом (охолоджені) | 350 г                                                                                                                                                                                                            | 600 Вт     | 5–6       | 3                  |
|                                            | <b>Вказівки</b>                                                                                                                                                                                                  |            |           |                    |
|                                            | Викладіть макарони з начинкою (наприклад, равіолі, тортелліні) у глибоку керамічну посудину. Накрийте пластмасовою кришкою. Час від часу помішуйте під час підігрівання і ще раз перед тим, як подавати на стіл. |            |           |                    |

| Страва                         | Порція                                                                                                                      | Потужність | Час (хв.) | Час витримки (хв.) |
|--------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-----------|--------------------|
| Страва на тарілці (охолоджена) | 350 г                                                                                                                       | 600 Вт     | 5½–6½     | 3                  |
|                                | <b>Вказівки</b>                                                                                                             |            |           |                    |
|                                | Покладіть страву з 2-3 охолоджених компонентів на керамічну тарілку. Накрийте плівкою, призначеною для мікрохвильової печі. |            |           |                    |

## Розморожування вручну

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

Покладіть заморожений продукт на тарілку, не накриваючи його кришкою. Переверніть продукт після завершення половини часу розмороження, злийте воду і вийміть наявні нутрощі, як тільки буде можливість. Час від часу перевіряйте продукт, щоб упевнитися, що він не теплий.

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

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

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

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

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

Усі заморожені продукти слід розморожувати із використанням рівня потужності, передбаченого для розмороження (180 Вт).

## Посібник із приготування їжі

| Страва      | Порція                                                                                                                                                                                                                                 | Час (хв.)     | Час витримки (хв.) |
|-------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|--------------------|
| М'ясо       | Фарш з яловичини                                                                                                                                                                                                                       | 250 г         | 6½–7½              |
|             |                                                                                                                                                                                                                                        | 500 г         | 13–14              |
|             | Стейки зі свинини                                                                                                                                                                                                                      | 250 г         | 7½–8½              |
|             | <b>Вказівки</b>                                                                                                                                                                                                                        |               |                    |
|             | Покладіть м'ясо на пласку керамічну тарілку. Обгорніть тонші краї алюмінієвою фольгою. Переверніть після завершення половини часу розмороження!                                                                                        |               |                    |
| М'ясо птиці | Шматки курки                                                                                                                                                                                                                           | 500 г (2 шт.) | 14½–15½            |
|             | Ціла курка                                                                                                                                                                                                                             | 900 г         | 28–30              |
|             | <b>Вказівки</b>                                                                                                                                                                                                                        |               |                    |
|             | Спершу покладіть шматки курки шкірою донизу або цілу курку грудиною донизу на пласку керамічну тарілку. Обгорніть тонші частини, як-от крила і кінцівки, алюмінієвою фольгою. Переверніть після завершення половини часу розмороження! |               |                    |
| Риба        | Філе риби                                                                                                                                                                                                                              | 250 г (2 шт.) | 6–7                |
|             |                                                                                                                                                                                                                                        | 400 г (4 шт.) | 12–13              |
|             | <b>Вказівки</b>                                                                                                                                                                                                                        |               |                    |
|             | Покладіть заморожену рибу посередині пласкої керамічної тарілки. Кладіть товстіші частини поверх тонших. Обгорніть вузькі краї алюмінієвою фольгою. Переверніть після завершення половини часу розмороження!                           |               |                    |
| Фрукти      | Ягоди                                                                                                                                                                                                                                  | 250 г         | 6–7                |
|             | <b>Вказівки</b>                                                                                                                                                                                                                        |               |                    |
|             | Розкладіть фрукти на пласкій круглій скляній посудині (великого діаметру).                                                                                                                                                             |               |                    |

| Страва | Порція                                                                                                                                                            | Час (хв.) | Час витримки (хв.) |
|--------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|--------------------|
| Хліб   | Булочки (близько по 50 г)                                                                                                                                         | 2 шт.     | ½–1                |
|        |                                                                                                                                                                   | 4 шт.     | 2–2½               |
|        | Тости / Канапки                                                                                                                                                   | 250 г     | 4½–5               |
|        | Німецький хліб (біла + житня мука)                                                                                                                                | 500 г     | 8–10               |
|        | <b>Вказівки</b>                                                                                                                                                   |           |                    |
|        | Розкладіть булочки по колу, а хліб покладіть горизонтально на кухонний папір посередині скляної тарілки. Переверніть після завершення половини часу розмороження! |           |                    |

### Гриль

Елемент нагрівання гриля розташований під верхньою панеллю внутрішньої камери печі. Він працює тоді, коли дверцята закриті і скляна тарілка обертається. Обертання скляної тарілки забезпечує більш рівномірне підсмажування їжі. Попереднє розігрівання гриля впродовж 3–4 хвилин дозволить швидше підрум'янити страву.

### Кухонне приладдя для гриля

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

### Їжа, яку можна готувати у режимі гриля

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

### Важлива примітка.

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

## Мікрохвилі + Гриль

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

600 Вт + Гриль, 450 Вт + Гриль і 300 Вт + Гриль.

### Кухонне приладдя для готування у режимі «мікрохвилі + гриль»

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

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

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

### Важлива примітка.

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

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

## Вказівки з приготування заморожених продуктів із використанням гриля

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

| Свіжі продукти                                            | Порція                                                                                                                                                                                                                            | Потужність     | Час приготування для 1 сторони (хв.) | Час приготування для 2 сторони (хв.) |
|-----------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|--------------------------------------|--------------------------------------|
| Булочки (прибл. по 50 г кожна)                            | 2 шт.                                                                                                                                                                                                                             | -              | 300 Вт + Гриль<br>1–1½               | Лише гриль<br>1–2                    |
|                                                           | 4 шт.                                                                                                                                                                                                                             | -              | 300 Вт + Гриль<br>2–2½               | Лише гриль<br>1–2                    |
|                                                           | <b>Вказівки</b><br>Покладіть булочки по колу на решітку.<br>Підрум'яняйте булочки з іншої сторони до хрусткої скоринки.<br>Залиште на 2–5 хвилин.                                                                                 |                |                                      |                                      |
| Французький батон + Начинка (помідори, сир, шинка, гриби) | 250–300 г (2 шт.)                                                                                                                                                                                                                 | 450 Вт + Гриль | 8–9                                  | -                                    |
|                                                           | <b>Вказівки</b><br>Покладіть 2 заморожені батони поруч на решітку. Дайте постояти 2–3 хвилини після приготування на грилі.                                                                                                        |                |                                      |                                      |
| Запіканка з тертим сиром (овочі або картопля)             | 400 г                                                                                                                                                                                                                             | 450 Вт + Гриль | 13–14                                | -                                    |
|                                                           | <b>Вказівки</b><br>Покладіть заморожену страву в маленьку круглу посудину з термостійкого скла. Поставте посудину на решітку. Дайте постояти 2–3 хвилини після приготування.                                                      |                |                                      |                                      |
| Макаронні вироби (каннелоні, макарони, лазанья)           | 400 г                                                                                                                                                                                                                             | -              | 600 Вт + Гриль<br>14–15              | -                                    |
|                                                           | <b>Вказівки</b><br>Покладіть заморожені макаронні вироби у маленьку пласку прямокутну посудину з термостійкого скла. Покладіть посудину просто на скляну тарілку, яка обертається. Дайте постояти 2–3 хвилини після приготування. |                |                                      |                                      |

## Посібник із приготування їжі

| Свіжі продукти                                         | Порція                                                                                                                        | Потужність     | Час приготування для 1 сторони (хв.) | Час приготування для 2 сторони (хв.) |
|--------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|--------------------------------------|--------------------------------------|
| Шматки курки в клярі                                   | 250 г                                                                                                                         | 450 Вт + Гриль | 5–5½                                 | 3–3½                                 |
|                                                        | <b>Вказівки</b><br>Покладіть шматки курки в клярі на решітку. Переверніть після завершення першої половини часу приготування. |                |                                      |                                      |
| Шматки картоплі для приготування у мікрохвильовій печі | 250 г                                                                                                                         | 450 Вт + Гриль | 9–11                                 | 4–5                                  |
|                                                        | <b>Вказівки</b><br>Розкладіть чіпси рівномірно на решітці, попередньо розстеливши папір для випікання.                        |                |                                      |                                      |

### Вказівки із приготування свіжих продуктів із використанням гриля

Попередньо нагрійте гриль протягом 3–4 хвилин.

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

| Свіжі продукти          | Порція                                                                                               | Потужність | Час приготування для 1 сторони (хв.) | Час приготування для 2 сторони (хв.) |
|-------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|--------------------------------------|--------------------------------------|
| Скибки хліба для тостів | 4 скибки (по 25 г)                                                                                   | Лише гриль | 4–5                                  | 4½–5½                                |
|                         | <b>Вказівки</b><br>Покладіть тости поруч на решітку.                                                 |            |                                      |                                      |
| Булочки (уже спечені)   | 2–4 шт.                                                                                              | Лише гриль | 2–3                                  | 2–3                                  |
|                         | <b>Вказівки</b><br>Викладіть булочки спершу нижньою стороною вгору по колу просто на скляну тарілку. |            |                                      |                                      |

| Свіжі продукти                                  | Порція                                                                                                                                                                                                        | Потужність     | Час приготування для 1 сторони (хв.) | Час приготування для 2 сторони (хв.) |
|-------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|--------------------------------------|--------------------------------------|
| Помідори-гриль                                  | 200 г (2 шт.)                                                                                                                                                                                                 | -              | 300 Вт + Гриль 3½–4½                 | -                                    |
|                                                 | 400 г (4 шт.)                                                                                                                                                                                                 | -              | 300 Вт + Гриль 6–7                   | -                                    |
|                                                 | <b>Вказівки</b><br>Розріжте помідори навпіл. Посипте зверху сиром. Розкладіть по колу на пласку посудину з термостійкого скла. Покладіть на решітку.                                                          |                |                                      |                                      |
| Тости по-гавайськи (шинка, скибки ананаса, сир) | 2 шт. (300 г)                                                                                                                                                                                                 | 450 Вт + Гриль | 3½–4                                 | -                                    |
|                                                 | <b>Вказівки</b><br>Спершу підсмажте шматки хліба. Покладіть тости з начинкою на решітку. Викладіть 2 тости навпроти один одного на решітку. Залиште на 2–3 хвилини.                                           |                |                                      |                                      |
| Смажена картопля                                | 250 г                                                                                                                                                                                                         | 600 Вт + Гриль | 4½–5½                                | -                                    |
|                                                 | 500 г                                                                                                                                                                                                         | 600 Вт + Гриль | 8–9                                  | -                                    |
|                                                 | <b>Вказівки</b><br>Розріжте картоплю навпіл. Розкладіть шматки по колу на решітці, зрізаною стороною до гриля.                                                                                                |                |                                      |                                      |
| Шматки курки                                    | 450–500 г (2 шт.)                                                                                                                                                                                             | 300 Вт + Гриль | 8–9                                  | 9–10                                 |
|                                                 | <b>Вказівки</b><br>Підготуйте шматки курки, змастивши їх маслом і посипавши спеціями. Розкладіть їх по колу, кістками до середини. Не кладіть один шматок курки посередині підставки. Залиште на 2–3 хвилини. |                |                                      |                                      |

| Свіжі продукти                                      | Порція                                                                                                                                                                                                    | Потужність     | Час приготування для 1 сторони (хв.) | Час приготування для 2 сторони (хв.) |
|-----------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|--------------------------------------|--------------------------------------|
| Відбивні з баранини/яловичини (середньо просмажені) | 400 г (4 шт.)                                                                                                                                                                                             | Лише гриль     | 11–13                                | 8–9                                  |
|                                                     | <b>Вказівки</b>                                                                                                                                                                                           |                |                                      |                                      |
|                                                     | Змажте відбивні з баранини олією і посипте спеціями. Викладіть їх по колу на решітку. Дайте постояти 2–3 хвилини після приготування на грилі.                                                             |                |                                      |                                      |
| Стейки зі свинини                                   | 250 г (2 шт.)                                                                                                                                                                                             | -              | 300 Вт + Гриль<br>7–8                | Лише гриль<br>6–7                    |
|                                                     | <b>Вказівки</b>                                                                                                                                                                                           |                |                                      |                                      |
|                                                     | Змажте стейки зі свинини олією і посипте спеціями. Викладіть їх по колу на решітку. Дайте постояти 2–3 хвилини після приготування на грилі.                                                               |                |                                      |                                      |
| Печені яблука                                       | 1 яблуко (прибл. 200 г)                                                                                                                                                                                   | 300 Вт + Гриль | 4–4½                                 | -                                    |
|                                                     | 2 яблука (прибл. 400 г)                                                                                                                                                                                   | 300 Вт + Гриль | 6–7                                  | -                                    |
|                                                     | <b>Вказівки</b>                                                                                                                                                                                           |                |                                      |                                      |
|                                                     | Виріжте з яблук середину і наповніть їх родзинками і повидлом. Посипте зверху подрібненим мигдалем. Покладіть яблука на пласку тарілку з термостійкого скла. Покладіть посудину просто на скляну тарілку. |                |                                      |                                      |

## Спеціальні поради

### РОЗТОПЛЕННЯ МАСЛА

Покладіть 50 г масла у маленьку, глибоку скляну тарілочку. Накрийте пластмасовою кришкою. Підігрівайте упродовж 30–40 секунд, використовуючи рівень потужності 850 Вт, доки масло не розтопиться.

### РОЗТОПЛЕННЯ ШОКОЛАДУ

Покладіть 100 г шоколаду у маленьку, глибоку скляну тарілочку. Підігрівайте упродовж 3–5 секунд, використовуючи рівень потужності 450 Вт, доки шоколад не розтопиться. Під час топлення помішайте один чи два рази. Виймаючи посудину з печі, використовуйте спеціальні рукавиці!

### РОЗТОПЛЕННЯ КРИСТАЛІЗОВАНОГО МЕДУ

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

### РОЗТОПЛЕННЯ ЖЕЛАТИНУ

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

### ПРИГОТУВАННЯ ГЛАЗУРІ (ДЛЯ ПИРОГІВ І ПЕЧИВА)

Змішайте глазур швидкого приготування (близько 14 г) з 40 г цукру і 250 мл холодної води. Готуйте глазур, не накриваючи кришкою, у посудині з термостійкого скла упродовж 3½–4½ хвилин на рівні потужності 850 Вт, поки вона не стане прозорою. Під час готування двічі помішайте.

### ГОТУВАННЯ ПОВИДЛА

Покладіть 600 г фруктів (наприклад різних ягід) у посудину з термостійкого скла з кришкою. Додайте 300 г цукру для приготування консервації і добре помішайте. Готуйте страву, накривши кришкою, упродовж 10–12 хвилин із рівнем потужності 850 Вт. Помішуйте кілька разів під час готування страви. Викладіть у невеликі банки з кришками, що закручуються. Поставте банки кришками донизу на 5 хвилин.

### ГОТУВАННЯ ПУДИНГУ

Змішайте концентрат пудингу з цукром і молоком (500 мл), дотримуючись інструкцій виробника, і ретельно перемішайте. Використовуйте відповідну посудину з термостійкого скла з кришкою. Готуйте, накривши кришкою, впродовж 6½–7½ хвилин на рівні потужності 850 Вт. Помішайте кілька разів під час готування страви.

### ПІДСМАЖУВАННЯ ШМАТКІВ МИГДАЛЮ

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

## Усунення несправностей

### Усунення несправностей

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

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

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

| Проблема                                                          | Причина                                                                                                  | Вирішення                                                                                                                                                                                                                                        |
|-------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Неможливо належним чином відкрити дверцята.                       | Між дверцятами і внутрішньою частиною печі зібралися залишки їжі.                                        | Почистьте піч і відкрийте дверцята.                                                                                                                                                                                                              |
| Режим нагрівання, зокрема підігрівання, не працює належним чином. | Піч може не працювати, якщо ви готуєте надто багато продуктів чи використовуєте невідповідний посуд.     | Поставте в піч горняк води (горняк має бути придатне для використання в мікрохвильовій печі), на 1–2 хвилини і перевірте, чи вода нагрівається. Зменште кількість їжі і ще раз увімкнуту потрібну функцію. Використовуйте посуд із плоским дном. |
| Функція розморожування не працює.                                 | Готується надто багато їжі.                                                                              | Зменште кількість їжі і ще раз увімкнуту потрібну функцію.                                                                                                                                                                                       |
| Внутрішнє освітлення тьмяне або не вмикається.                    | Дверцята залишили відчиненими на тривалий час.                                                           | Внутрішнє освітлення може вимикатися автоматично, якщо увімкнено еко-режим. Закрийте і ще раз відкрийте дверцята або натисніть кнопку <b>СТОП/ЕКО (СТОП/ЕКО)</b> .                                                                               |
|                                                                   | На внутрішню лампу потрапили сторонні речовини.                                                          | Протріть внутрішню поверхню печі та перевірте ще раз.                                                                                                                                                                                            |
| Під час приготування лунає звуковий сигнал.                       | Якщо увімкнено функцію автоматичного приготування, звуковий сигнал означає, що час перевернути продукти. | Перевернувши продукти, натисніть кнопку <b>СТАРТ/+30СЕК</b> ще раз, щоб продовжити роботу.                                                                                                                                                       |
| Піч встановлена нерівно.                                          | Піч встановлено на нерівній поверхні.                                                                    | Упевніться, що піч встановлено на рівній, стійкій поверхні.                                                                                                                                                                                      |

| Проблема                                                                                                                                                   | Причина                                                                                        | Вирішення                                                                               |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| Під час приготування спостерігається іскріння.                                                                                                             | Під час роботи печі/функції розморожування використовується металевий посуд.                   | Не використовуйте металевий посуд.                                                      |
| З увімкненням живлення піч відразу починає працювати.                                                                                                      | Дверцята не закрито належним чином.                                                            | Закрийте дверцята і спробуйте ще раз.                                                   |
| Піч наелектризована.                                                                                                                                       | Живлення або розетку не заземлено належним чином.                                              | Перевірте, чи належно заземлено живлення та розетку.                                    |
| <ol style="list-style-type: none"> <li>На печі є краплі води.</li> <li>Через зазор у дверцятах виходить пара.</li> <li>У печі залишається вода.</li> </ol> | Залежно від їжі в певних випадках може виділятися волога чи пара. Це не є несправністю печі.   | Дайте печі охолонути і витріть її сухим рушником.                                       |
| Надто яскраве світло в печі.                                                                                                                               | Яскравість світла змінюється залежно від зміни потужності відповідно до функції.               | Зміни потужності під час приготування їжі не є несправністю. Це не є несправністю печі. |
| Готування завершено, але вентилятор охолодження ще працює.                                                                                                 | Щоб провітрити піч, вентилятор продовжує працювати ще 3 хвилини після завершення приготування. | Це не є несправністю печі.                                                              |

## Усунення несправностей

| Проблема                                                        | Причина                                                                                                                    | Вирішення                                                              |
|-----------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|
| <b>Скляна тарілка</b>                                           |                                                                                                                            |                                                                        |
| Обертаючись, скляна тарілка зміщується або припиняє обертатися. | Роликова опора відсутня або не встановлена належним чином.                                                                 | Встановіть роликову опору і повторіть спробу.                          |
| Під час обертання скляна тарілка гальмує.                       | Роликова опора не встановлена належним чином, надто багато продуктів або надто велика ємність, яка торкається стінок печі. | Зменште кількість продуктів і не використовуйте надто великі ємності.  |
| Скляна тарілка гримить під час обертання.                       | На дні печі зібralися залишки їжі.                                                                                         | Усуньте залишки їжі з дна печі.                                        |
| <b>Гриль</b>                                                    |                                                                                                                            |                                                                        |
| Під час роботи з печі йде дим.                                  | Коли ви вперше використовуєте піч, з нагрівальних елементів може йти дим.                                                  | Це не є несправністю, і якщо увімкнути піч 2–3 рази, дим має зникнути. |
|                                                                 | На нагрівальних елементах зібралася їжа.                                                                                   | Дайте печі повністю охолонути і усуньте їжу з нагрівальних елементів.  |
|                                                                 | Їжа знаходиться надто близько до гриля.                                                                                    | Кладіть страву на належній відстані від гриля.                         |
|                                                                 | Продукти неправильно підготовлено та/або розміщено.                                                                        | Упевніться, що продукти належним чином підготовлено та розміщено.      |

| Проблема                                                      | Причина                                                                   | Вирішення                                                                                                                                                               |
|---------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Піч</b>                                                    |                                                                           |                                                                                                                                                                         |
| Піч не нагрівається.                                          | Відкриті дверцята.                                                        | Закрийте дверцята і спробуйте ще раз.                                                                                                                                   |
| Під час попереднього розігрівання йде дим.                    | Коли ви вперше використовуєте піч, з нагрівальних елементів може йти дим. | Це не є несправністю, і якщо увімкнути піч 2–3 рази, дим має зникнути.                                                                                                  |
|                                                               | На нагрівальних елементах зібралася їжа.                                  | Дайте печі повністю охолонути і усуньте їжу з нагрівальних елементів.                                                                                                   |
| Під час роботи печі чути запах смаленого або запах пластмаси. | Використовується пластмасовий або не термостійкий посуд.                  | Використовуйте скляний посуд, який витримує високу температуру.                                                                                                         |
| З печі чути неприємний запах.                                 | На внутрішні стінки налипли залишки їжі або розплавлена пластмаса.        | Скористайтеся функцією приготування на парі та протріть стінки сухою серветкою. Покладіть всередину шматок лимону і увімкніть піч, щоб швидко усунути неприємний запах. |
| Піч не готує належним чином.                                  | Під час приготування їжі дверцята печі часто відкриваються.               | Якщо ви часто відкриваєте дверцята, внутрішня температура знижується, а це може негативно вплинути на результати приготування страви.                                   |
|                                                               | Неправильно встановлено елементи керування печі.                          | Належним чином налаштуйте елементи керування та спробуйте ще раз.                                                                                                       |
|                                                               | Неправильно встановлено гриль або інше приладдя.                          | Встановіть приладдя належним чином.                                                                                                                                     |
|                                                               | Використовується посуд неправильного типу або розміру.                    | Використовуйте придатний для печі посуд із плоским дном.                                                                                                                |

## Технічні характеристики

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

| Модель                    |                    | FG77SU*                   |
|---------------------------|--------------------|---------------------------|
| Джерело живлення          |                    | 230 В / 50 Гц             |
| Споживання електроенергії | Мікрохвилі         | 1300 Вт                   |
|                           | Гриль              | 1100 Вт                   |
|                           | Комбінований режим | 2400 Вт                   |
| Вихідна потужність        |                    | 100 Вт / 850 Вт (IEC-705) |
| Робоча частота            |                    | 2450 МГц                  |
| Магнетрон                 |                    | OM75P(31)                 |
| Спосіб охолодження        |                    | Електричний вентилятор    |
| Розміри (Ш x В x Г)       | Габаритні          | 489 x 276 x 323 мм        |
|                           | Внутрішня камера   | 330 x 211 x 291 мм        |
| Об'єм                     |                    | 20 літрів                 |
| Вага                      | Нетто              | близько 14,5 кг           |

## Примітка

Призначено для використання в  
нормальних умовах  
Термін служби: 7 років

# SAMSUNG

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

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

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

**Країна виробництва:** Малайзія

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

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

МАЄТЕ ЗАПИТАННЯ АБО ЗАУВАЖЕННЯ?

| КРАЇНА     | ТЕЛЕФОН                                        | ВЕБ-САЙТ                                                                          |
|------------|------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| RUSSIA     | 8-800-555-55-55 (VIP care 8-800-555-55-88)     | www.samsung.com/ru/support                                                        |
| GEORGIA    | 0-800-555-555                                  | www.samsung.com/support                                                           |
| ARMENIA    | 0-800-05-555                                   |                                                                                   |
| AZERBAIJAN | 0-88-555-55-55                                 |                                                                                   |
| KYRGYZSTAN | 00-800-500-55-500 (GSM: 9977)                  |                                                                                   |
| UZBEKISTAN | 00-800-500-55-500 (GSM: 7799)                  |                                                                                   |
| KAZAKHSTAN | 8-10-800-500-55-500 (GSM: 7799, VIP care 7700) | www.samsung.com/kz_ru/support                                                     |
| TAJIKISTAN | 8-10-800-500-55-500 (GSM: 8888)                | www.samsung.com/support                                                           |
| MONGOLIA   | 1800-25-55                                     |                                                                                   |
| BELARUS    | 810-800-500-55-500                             |                                                                                   |
| MOLDOVA    | 0-800-614-40                                   |                                                                                   |
| UKRAINE    | 0-800-502-000                                  | www.samsung.com/ua/support (Ukrainian)<br>www.samsung.com/ua_ru/support (Russian) |



DE68-04136F-00

# Микротолқынды пеш

## Пайдаланушы нұсқаулығы

FG77SU\*



**SAMSUNG**

## Мазмұны

### Қауіпсіздік нұсқаулары 3

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

### Орнату 9

|                                       |    |
|---------------------------------------|----|
| Керек-жарақтары                       | 9  |
| Орнатылатын керек-жарақтар            | 9  |
| Қалып                                 | 10 |
| Микротолқынды пешті орнату нұсқаулығы | 10 |
| Микротолқынды пешті орнату            | 11 |

### Күтім көрсету 13

|                                              |    |
|----------------------------------------------|----|
| Тазалау                                      | 13 |
| Ауыстыру (жөндеу)                            | 13 |
| Ұзақ уақыт пайдаланбаған кезде күтім көрсету | 13 |

### Пештің функциялары 14

|                |    |
|----------------|----|
| Пеш            | 14 |
| Басқару панелі | 14 |

### Пешті іске пайдалану 15

|                                                           |    |
|-----------------------------------------------------------|----|
| Микротолқынды пеш қалай жұмыс жасайды                     | 15 |
| Уақытты орнату                                            | 15 |
| Пісіру/Қыздыру                                            | 16 |
| Пісіру уақытын реттеу                                     | 16 |
| Пісіруді тоқтату                                          | 17 |
| Қуатты үнемдеу режимін орнату                             | 17 |
| Автоматты қыздыру функциясын қолдану                      | 17 |
| Автоматты түрде Қытырлақ етіп пісіру функциясын пайдалану | 18 |
| Қолдан қытырлақ етіп пісіру функциясы                     | 20 |

|                                                   |    |
|---------------------------------------------------|----|
| Керек-жарақтарды таңдау                           | 21 |
| Жылдам жібіту функциясын пайдалану                | 22 |
| Гриль жасау                                       | 23 |
| Микротолқын және гриль функциясын бірге пайдалану | 24 |
| Гриль +30с функцияларын пайдалану                 | 24 |
| Сигнал құралын өшіру                              | 25 |
| Микротолқынды пештің қауіпсіздік құралы           | 25 |

### Ыдысқа қатысты нұсқаулар 26

### Тағам пісіруге қатысты ақыл-кеңес 27

|                      |    |
|----------------------|----|
| Микротолқындар       | 27 |
| Пісіру               | 27 |
| Қыздыру              | 29 |
| Сұйықтарды қыздыру   | 30 |
| Бала тағамын қыздыру | 30 |
| Қолмен жібіту        | 31 |
| Гриль                | 32 |
| Микротолқын + Гриль  | 33 |
| Арнайы ақыл-кеңес    | 35 |

### Ақаулық себептерін анықтау 36

|                            |    |
|----------------------------|----|
| Ақаулық себептерін анықтау | 36 |
|----------------------------|----|

### Техникалық параметрлері 39

## Қауіпсіздік нұсқаулары

### ҚАУІПСІЗДІККЕ ҚАТЫСТЫ МАҢЫЗДЫ НҰСҚАУЛАР

МҰҚИЯТ ОҚЫП ШЫҒЫП, КЕЛЕШЕКТЕ ҚОЛДАНУ ҮШІН САҚТАП ҚОЙЫҢЫЗ.

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

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

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

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

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

- дүкендердің ас бөлмелерінде, кеңселерде және басқа жұмыс орындарында;
- ферма үйлерінде;
- қонақ үйлердің, мотельдердің және басқа тұрғынды жерлердің қонақтары;

- таңғы ас және төсекпен қамтамасыз ететін қонақжайлар. Микротолқынды пештерде қолдануға жарамды ыдыс-аяқтарды ғана қолданыңыз.

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

Бұл микротолқынды пеш тағам және сусын ысытуға арналған.

Тағам немесе киім кептіру және жылытқыш төсеніштерді, аяқ киімдерді, жөкелерді, дымқыл киімдерді немесе сол сияқты заттарды кептіргенде, жарақат алу немесе өрт шығу қаупі бар.

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

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

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

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

Пешті мезгіл-мезгіл тазалап, тағам қалдықтарын алу керек.

## Қауіпсіздік нұсқаулары

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

Құрылғыны кіріктірілген құрылғы ретінде ғана пайдалану керек. Құрылғыны ас үй жиһазына орнатуға 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. Балаларға ересектердің бақылауынсыз тазалауға және жөндеуге тыйым салынған.

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

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

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

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

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

**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.

Бүмен тазалағышты пайдалануға болмайды.

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

Құрылғы қатты қызып кетпеу үшін декоративті есіктің артына орнатуға болмайды.

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

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

**НАЗАР САЛЫҢЫЗ:** Пісіру үдерісін байқап отыру керек. Қысқа мерзімді пісіру үдерісін үздіксіз байқап отыру керек.

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

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

Пісіру беттері пісіру барысында қызып кетуі мүмкін.

Құрылғылар сыртқы таймер немесе жеке қашықтан басқару құралының көмегімен басқарылмайды.

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

Құрылғыны және қорек сымын 8 жасқа толмаған балалардан алыс ұстаңыз.

## Қауіпсіздік нұсқаулары

### Қауіпсіздікті сақтауға қатысты жалпылама ескертулер

Кез келген өзгеріс енгізу немесе жөндеу жұмыстарын білікті маман ғана орындауға тиіс. Тұмшаланған сауыттардағы тағамды немесе сұйықты микротолқын функциясымен қыздырмаңыз. Пешті бензол, сұйылтқыш, алкоголь, бумен немесе жоғары қысыммен тазалағыш заттармен тазаламаңыз. Пешті қыздырғыштың тұтанғыш заттың қасына орнатпаңыз; ылғалды, майлы немесе шаңды жерге қойып немесе күн сәулесі тура түсетін және су ағатын немесе газ шығуы мүмкін жерге, тегіс емес жерге қоймаңыз. Бұл пешті жергілікті және мемлекеттік стандарттарға сай жерге дұрыс тұйықтау керек. Пештің ашасы қосылатын ағытпалар мен контакт түйіспелеріндегі қоқыстарды тазалау үшін құрғақ шүберекті жиі пайдаланыңыз. Қуат сымын қатты тартпаңыз, майыстырмаңыз немесе оның үстіне ауыр зат қоймаңыз. Газ жылыстап шықса (мысалы, пропан, сұйылтылған газ т.б.) бөлмені дереу желдетіңіз. Қуат сымына қол тигізбеңіз. Қуат сымын дымқыл қолмен ұстамаңыз. Пеш жұмыс істеп тұрғанда, қуат сымын желіден ағытып сөндіруге болмайды. Саусақтарыңызды немесе бөгде затты сұқпаңыз. Егер пешке бөгде зат кіріп кетсе, ашаны розеткадан суырыңыз да, жергілікті Samsung қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз. Пешке шамадан тыс күш салмаңыз немесе баспаңыз. Пешті осал заттардың үстіне қоймаңыз. Кернеу, жиілік және тоқ параметрлерінің, техникалық параметрлерге сай келетініне көз жеткізіңіз. Ашаны қабырғадағы розеткаға мықтап сұғыңыз. Көп ашалы адаптерді, ұзартқыш сымдарды немесе электр трансформаторын қолданбаңыз. Қуат сымын металл заттарға іліп қоймаңыз. Қуат сымының заттардың арасында немесе пештің артында болуын қамтамасыз етіңіз. Бүлінген қуат ашасын, қуат сымын немесе босап қалған розетканы қолданбаңыз. Зақым келген қуат ашалары немесе сымдары үшін жергілікті Samsung қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз. Пешке су құюға немесе суды тура бүркуге болмайды. Пештің үстіне, ішіне немесе пеш есігінің үстіне зат қоймаңыз. Құрт-құмырысқаларды құртуға арналған бүріккіш тәрізді тұтанғыш затты пешке шашпаңыз. Пештің ішіне тұтанғыш зат салып сақтауға болмайды. Құрамында алкогольі бар тағамды немесе сусындарды қыздырған кезде өте сақ болыңыз, себебі алкоголь буы пештің ыстық бөліктеріне тиіп кетуі мүмкін. Балалар есікке соғылып қалуы немесе саусақтарын қыстырып алуы мүмкін. Есікті ашып/жапқанда, балаларды алыс ұстаңыз.

### Микротолқынға қатысты ескерту

Сусындарды микротолқынмен қыздырғанда кенет тасып төгілуі мүмкін, сондықтан сауытты әрқашан абайлап ұстау керек. Сусындарды әрқашан 20 секунд қоя тұрғаннан кейін алыңыз. Қажет болса, қыздыру барысында араластырыңыз. Қыздырып болғаннан кейін әрқашан араластырыңыз. Бу шалып кетсе, төмендегі алғашқы жәрдем нұсқауларын орындаңыз:

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

Науаға немесе торға зақым келтірмеу үшін тағам пісіріп болғаннан кейін суға дереу салмаңыз. Пешті тағамды майға батырып қуыру үшін пайдаланбаңыз, себебі, май температурасын бақылау мүмкін емес. Нәтижесінде ыстық май тасып төгілуі мүмкін.



## Микротолқынды пешке қатысты сақтық шаралары

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

Темір бауларын алыңыз. Электр 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, жаңғақтарды, қызанақтарды т.б. қыздырмаңыз.

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

Тағамды пештен алғанда әрқашан пешке арналған қолғапты қолданыңыз.

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

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

Пеш кенет іске қосылып кетсе микротолқын қуатын сіңіру үшін оның ішіне әрқашан бір стакан су қойып қояды 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 тимеңіз (есіктің бекітпелері). Қауіпсіздік бекітпесінің саңылауларына ешқашан ешнәрсе сұқпаңыз.
- Пештің есігі мен алдыңғы жағының арасына ештеңе қоймаңыз немесе тығыздағыштарға тағам немесе тазалағыш заттың қалдықтары жиналуына жол бермеңіз. Есік пен есік тығыздағышының беттерін, пешті қолданып болған сайын дымқыл, содан кейін жұмсақ, құрғақ шүберекпен тазалаңыз.
- Зақым келген пешті іске қоспаңыз. Білікті техник жөндегеннен кейін ғана іске қосыңыз.  
**Маңызды:** пештің есігін дұрыс жабу керек. Есік майыспаған болуы керек; есіктің топсалары сынған немесе босап тұрмаған болуы керек; есіктің тығыздағыштарына және тығыздағыш беттеріне нұқсан келмеген болуы керек.
- Барлық түзету және жөндеу жұмыстарын білікті техник іске асыруы керек.



## Қауіпсіздік нұсқаулары

### Шектеулі кепілдік

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

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

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

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

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

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

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

### Құрылғы тобының сипаттамасы

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

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



**(Жеке қоқыс жинайтын жүйесі бар елдерге қатысты)**

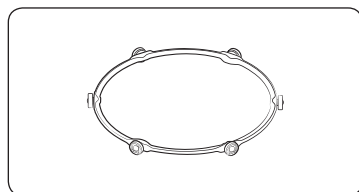
Өнімдегі, аксессуардағы немесе нұсқаулықтағы бұл таңбалау өнімді және оның электрондық аксессуарларын (мысалы, қуат беру құрылғысын, құлақпаптың, USB кабелін), олардың қызмет ету мерзімі өткен соң, үйде басқа мақсатта пайдалануға болмайтындығын білдіреді. Қалдықтардың бақыланбайтын пайдаланылуынан қоршаған 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.

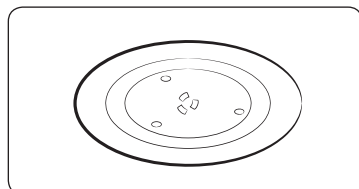
# Орнату

## Керек-жарақтары

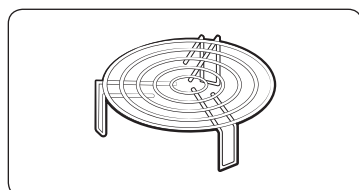
Құрылғының қандай үлгісін таңдап алғаныңызға қарай, онымен бірге әр түрлі жолмен қолдануға болатын бірнеше керек-жарақ жеткізіледі.



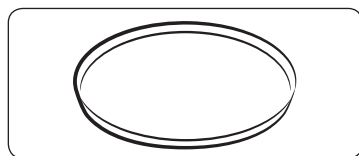
- 01 Айналымалы шығырық**, пеш табанының ортасына қойылады.  
Айналымалы шығырық бұрылымалы табақты ұстап тұрады.



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



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

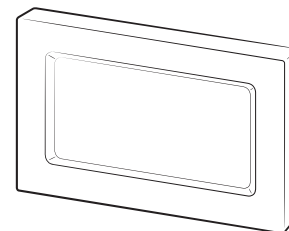


- 04 Жұқа табақ**, 18-21 беттерін қараңыз.  
Жұқа табақты тағамды автоматты түрде қытырлақ етіп немесе қолдан қытырлақ етіп пісіру үшін қолданыңыз.

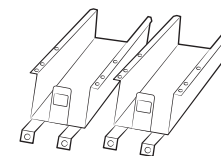
### ⚠ НАЗАР САЛЫҢЫЗ

Микротолқынды пешті айналымалы шығырық пен бұрылымалы табақсыз **ІСКЕ ҚОСПАҢЫЗ**.

## Орнатылатын керек-жарақтар



Жақтау



ВКТ-тағаны (2)



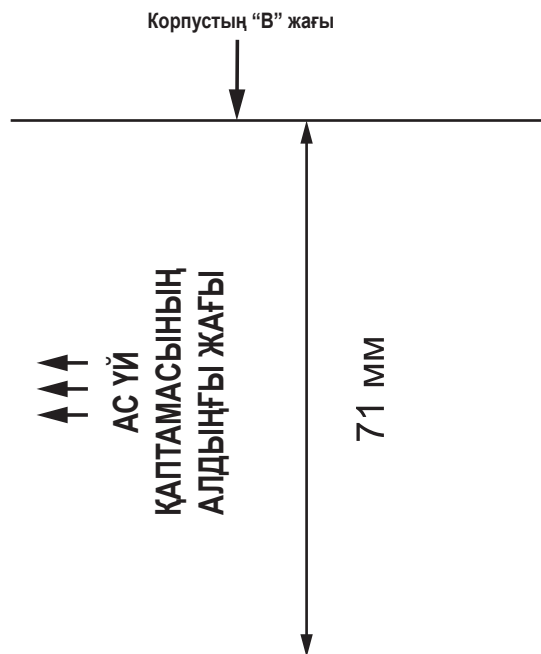
ВКТ-орнатқыш (2)



Бұрандалар (8)

## Орнату

### Қалып



### Микротолқынды пешті орнату нұсқаулығы

Бұл құрылғы ЕО стандарттарына сай келеді.  
Орам материалдары мен құрылғыны тастау.  
Құрылғының орам материалын қайта өңдеуге болады.  
Келесі материалды қолдануға болады:

- картон;
- полиэтилен таспа (PE);
- Фреонсыз полистирол (қатты полистирол көбік).

Осы материалдарды жергілікті заңнамаға сай тиісінше тастау керек.  
Қолданыстан шыққан тұрмыстық құрылғыларды дұрыс тастау туралы ақпаратты әкімшілік мекеме бере алады.

### Қауіпсіздік

Бұл құрылғыны тек білікті техник маман ғана қосуға тиіс.  
Бұл тұрмыста қолдануға арналған микротолқынды пеш.  
Бұл пешті тек тағам пісіру үшін ғана қолдану керек.  
Құрылғы іске қолданылып тұрғанда және қолданып болғаннан кейін ыстық болып тұрады.  
Жас балалар құрылғыға жақындаса, мына ескертулерді есте ұстаңыз.

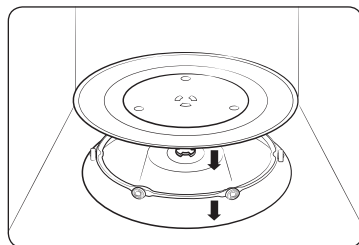
Кәдімгі тұмшاپештің қасына жақын орнату.

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

### Электр қосылымы

Құрылғы жалғанып тұрған үй желісі мемлекеттік және жергілікті ережелерге сай келуі керек.  
Егер тұрақты қосылымды жүзеге асыру қажет болса, желіге контакттарының арасы кем дегенде 3 мм көп полюсті ажыратқыш орнатылуға тиіс.

## Микротолқынды пешті орнату

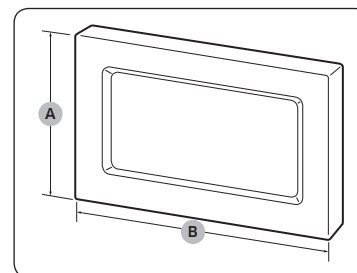
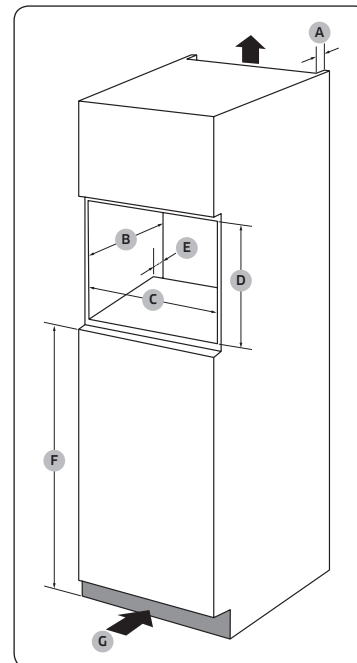


1. Пештің ішіндегі орам материалдарының барлығын алыңыз. Айналмалы шығырық пен бұрылмалы табақты орнатыңыз. Бұрылмалы табақтың еркін айнала алатындығына көз жеткізіңіз.
2. Микротолқынды пешті оның ашасына қол жететіндей етіп орнату керек.

### ⚠ НАЗАР САЛЫҢЫЗ

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

## Өлшемдері



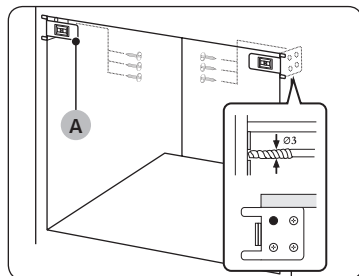
### Корпус

|   |         |
|---|---------|
| A | 50 мм   |
| B | 550 мм  |
| C | 564 мм  |
| D | 362 мм  |
| E | 50 мм   |
| F | 850 мм  |
| G | 200 см² |

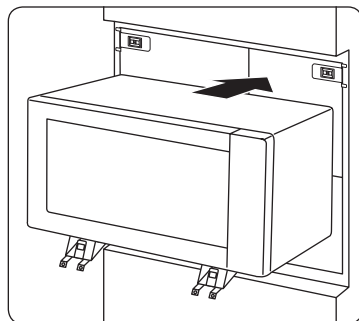
### Жақтау

|   |        |
|---|--------|
| A | 380 мм |
| B | 595 мм |

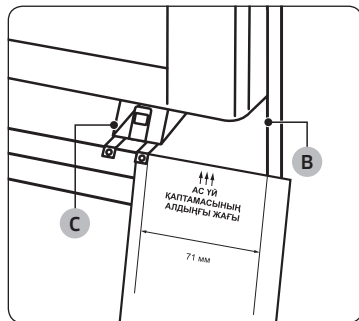
## Орнату



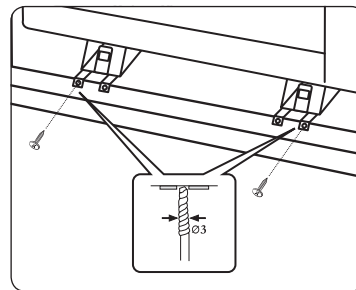
1. 3 мм бұрғымен саңылау тесіп жасау керек. Бұрандаларды **ВКТ-орнатқыш (А)** салыңыз.



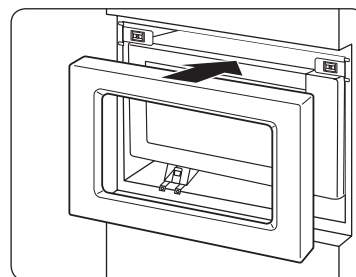
2. Микротолқынды пешті ас үй қаптамасына кіргізіңіз.



3. **ВКТ-тағаны (С)** Ас үй қаптамасының "В" жағынан 71 мм алыс орнату үшін үлгіні қолданыңыз.



4. 3 мм бұрғымен саңылау тесіп жасау керек. Бұрандаларды **ВКТ-тағаны** салыңыз.



5. **Жақтау** орнатыңыз.
6. Электроға қосыңыз. Құрылғының жұмыс істейтініне көз жеткізіңіз.

## Күтім көрсету

### Тазалау

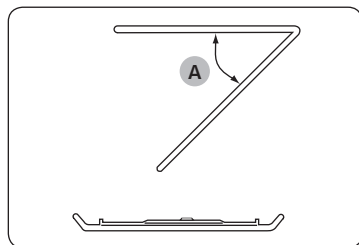
Пештің ішіне немесе үстіне қоқыс жиналып қалмау үшін мезгіл-мезгіл тазалап отырыңыз. Сонымен қатар, есікке, есіктің тығыздағышына және бұрылмалы табаққа және айналмалы шығырыққа (қолданылатын үлгілерге ғана қатысты) аса назар аударыңыз.

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.

#### Ішкі тербелмелі қыздырғышы бар үлгілерді тазалау үшін



Пісіру бөлігінің үстіңгі тұсын тазалау үшін үстіңгі қыздырғыш элементті көрсетілгендей 45° градусқа (A) төмендетіңіз. Бұл үстіңгі жақты тазалауға көмектеседі. Болған кезде, үстіңгі қыздырғыш элементті орнына қойыңыз.

#### ⚠ НАЗАР САЛЫҢЫЗ

- 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.

### Ауыстыру (жөндеу)

#### ⚠ ЕСКЕРТУ:

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

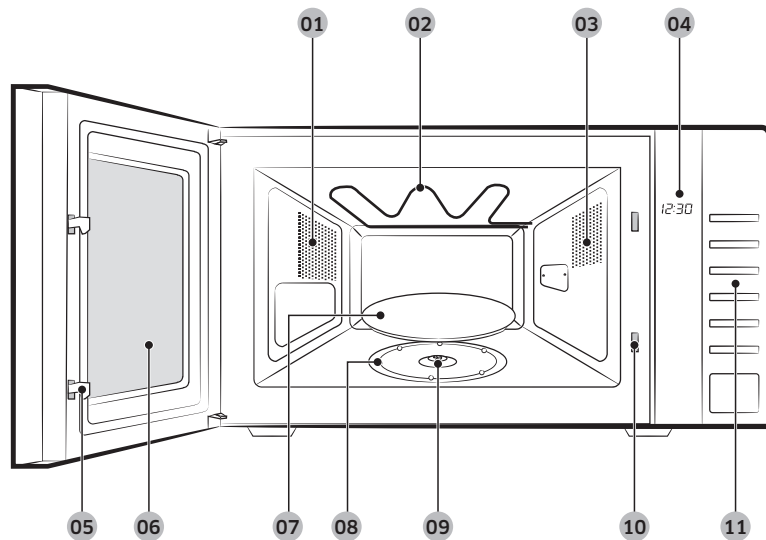
- Топсаларға, тығыздағышқа, және/немесе есікке қатысты мәселе туындаса, білікті техникке немесе жергілікті Samsung қызмет көрсету орталығына хабарласып, техникалық көмек алыңыз.
- Егер жарықтама шамын ауыстырғыңыз келсе, жергілікті Samsung қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз. Өзіңіз ауыстырмаңыз.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

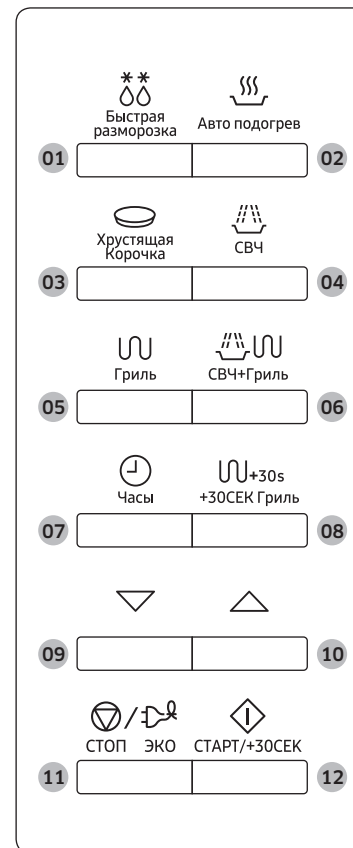
## Пештің функциялары

### Пеш



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

### Басқару панелі



- |                                             |                                      |
|---------------------------------------------|--------------------------------------|
| 01 Быстрая разморозка (Жылдам жібіту)       | 02 Авто подогрев (Автоматты қыздыру) |
| 03 Хрустящая Корочка (Қытырлақ етіп пісіру) | 04 СВЧ (Микротолқын)                 |
| 05 Гриль                                    | 06 СВЧ+Гриль (Аралас)                |
| 07 Часы (Сағат)                             | 08 +30СЕК Гриль (Гриль +30с)         |
| 09 Төмен                                    | 10 Жоғары                            |
| 11 СТОП/ЭКО (ТОҚТАТУ/ҮНЕМДІ)                | 12 СТАРТ/+30СЕК (БАСТАУ/+30СЕК)      |

## Пешті іске пайдалану

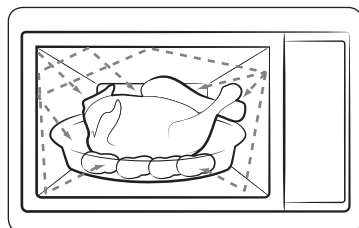
### Микротолқынды пеш қалай жұмыс жасайды

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)

### ⚠ НАЗАР САЛЫҢЫЗ

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

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

### Уақытты орнату

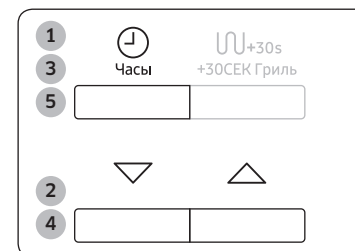
Сіздің микротолқынды пешіңізге сағат орнатылған. Қуат көзіне қосылған кезде дисплейде “:0”, “88:88” немесе “12:00” автоматты түрде пайда болады.

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

- Микротолқынды пешті алғаш орнатқанда
- Электр қуаты өшіп қалғанда

### 📖 ЕСКЕРТПЕ

Жазғы және қысқы уақыттарды ауыстырған кезде сағатты қайта орнатуды ұмытпаңыз.



1. Сағатты келесі режимге қою үшін ...
  - 24-сағаттық режим
  - 12-сағаттық режим**Часы (Сағат)** түймешігін бір немесе екі рет басыңыз.
2. Сағатты орнату үшін **Төмен** немесе **Жоғары** түймелерін басыңыз.
3. **Часы (Сағат)** түймешігін басыңыз.
4. Минутты орнату үшін **Төмен** немесе **Жоғары** түймелерін басыңыз.
5. **Часы (Сағат)** түймешігін басыңыз.

## Пешті іске пайдалану

### Пісіру/Қыздыру

Төменде тағамды қалай пісіруге немесе қыздыруға болатындығы туралы айтылған. Тұмшапешті қараусыз қалдырардың алдында **ӨРҚАШАН** пісіру параметрлерін тексеріңіз.

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



#### ⚠ НАЗАР САЛЫҢЫЗ

Бос тұрған микротолқынды пешті **ЕШҚАШАН** қоспаңыз.

#### 📖 ЕСКЕРТПЕ

Тағамды аз уақыт ішінде ең жоғарғы қуатқа (850 Вт) қойып қыздырғыңыз келсе, **СТАРТ/+30СЕК (БАСТАУ/+30СЕК)** түймесін пісіру уақытының әрбір 30 секунд үшін бір рет басыңыз. Пеш дереу іске қосылады.

### Қуат мәндері

Төмендегі қуат мәндерінің ішінен қажетін таңдауыңызға болады.

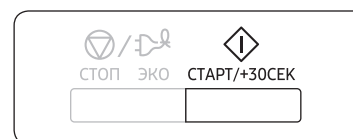
| Қуат мәні          | ШЫҒЫСЫ |         |
|--------------------|--------|---------|
|                    | МТП    | ГРИЛЬ   |
| ЖОҒАРЫ             | 850 Вт |         |
| ОРТАША ЖОҒАРЫ      | 600 Вт |         |
| ОРТАША             | 450 Вт |         |
| ОРТАШАДАН ТӨМЕН    | 300 Вт |         |
| ЖІБІТУ             | 180 Вт |         |
| ТӨМЕН / ЖЫЛЫ ҰСТАУ | 100 Вт |         |
| ГРИЛЬ              | -      | 1100 Вт |
| АРАЛАС I           | 300 Вт | 1100 Вт |
| АРАЛАС II          | 450 Вт | 1100 Вт |
| АРАЛАС III         | 600 Вт | 1100 Вт |

#### 📖 ЕСКЕРТПЕ

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

### Пісіру уақытын реттеу

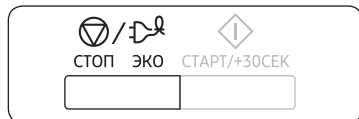
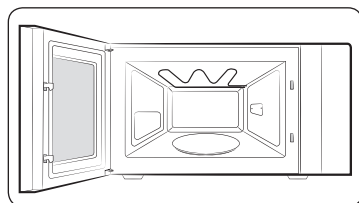
Пісіру уақытын әрбір қосқыңыз келген 30 секунд үшін **СТАРТ/+30СЕК (БАСТАУ/+30СЕК)** түймесін бір рет басып ұзартуға болады.



Әрбір қосқыңыз келген 30 секунд үшін **СТАРТ/+30СЕК (БАСТАУ/+30СЕК)** түймесін бір рет басыңыз.

## Пісіруді тоқтату

Тағам пісіруді кез келген уақытта тоқтатып, тағамды тексеруіңізге болады.



### Уақытша тоқтату үшін;

Есікті ашыңыз.

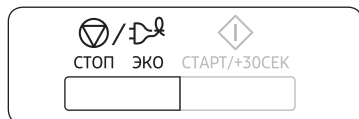
Пісіру тоқтайды. Қайта жалғастырып пісіру үшін, есікті жабыңыз да, **СТАРТ/+30СЕК (БАСТАУ/+30СЕК)** түймесін қайта басыңыз.

### Біржола тоқтату үшін;

**СТОП/ЭКО (ТОҚТАТУ/ҮНЕМДІ)** түймесін басыңыз. Тағам пісіру тоқтайды. Пісіру параметрлерін біржола тоқтатқыңыз келсе, **СТОП/ЭКО (ТОҚТАТУ/ҮНЕМДІ)** түймесін қайта басыңыз.

Сонымен қатар, кез келген параметрді бастамай тұрып, **СТОП/ЭКО (ТОҚТАТУ/ҮНЕМДІ)** түймесін басып біржола тоқтатуға болады.

## Қуатты үнемдеу режимін орнату



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

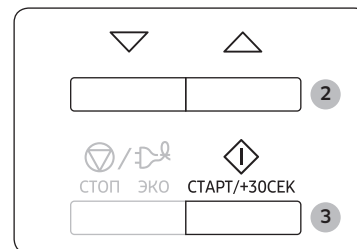
- **СТОП/ЭКО (ТОҚТАТУ/ҮНЕМДІ)** түймесін басыңыз.
- Қуатты үнемдеу режимінен шығу үшін, есікті ашыңыз, сонда бейнебетте ағымдық уақыт көрсетіледі. Пеш іске қосуға дайын.

## Автоматты қыздыру функциясын қолдану

**Авто подогрев (Автоматты қыздыру)** функциясының, алдын ала бағдарламаланған төрт пісіру уақыты бар.

Пісіру уақыты немесе қуат мәнін орнатудың қажеті жоқ.

**Төмен** немесе **Жоғары** түймесін басып, үстелге тартылатын тағам санын реттеуге болады. Алдымен, тағамды бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз да, есікті жабыңыз.



1. **Авто подогрев (Автоматты қыздыру)** түймесін бір немесе бірнеше рет басып пісірілетін тағамның түрін таңдаңыз.

2. Тағамның дастарқанға тартылатын мөлшерін **Төмен** немесе **Жоғары** түймесін басып таңдаңыз. (Келесі жақтағы кестеге қараңыз).

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

Тағам пісе бастайды. Бұл цикл аяқталған кезде.

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

### ЕСКЕРТПЕ

Микротолқынға төзімді ыдыстарды ғана қолданыңыз.

## Пешті іске пайдалану

### Автоматты қыздыру параметрлері

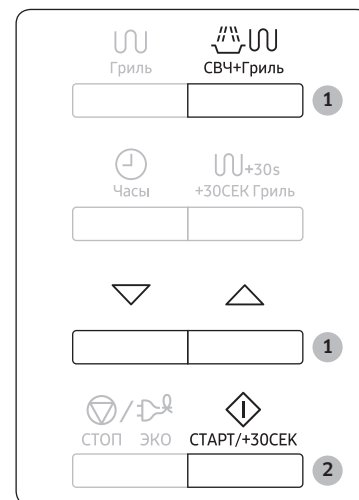
Келесі кестеде әр түрлі **Авто подогрев (Автоматты қыздыру)** бағдарламалары, тағамның мөлшері, қоя тұру уақыты мен тиісті ұсыныстар берілген.

| Код/Тағам                                                                                                                                                                                                                                                                              | Мөлшері           | Қоя тұру уақыты |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-----------------|
| <b>1. Дайын тағам</b><br>(салқындалатын)                                                                                                                                                                                                                                               | 300-350 г         | 3 мин.          |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 400-450 г         |                 |
| <b>Ұсыныстар</b>                                                                                                                                                                                                                                                                       |                   |                 |
| Керамика табаққа салып, бетін микротолқын таспасымен жабыңыз. Бұл бағдарлама 3 тағамнан тұратын тағам мәзірін (мысалы, соусы бар ет, көкөніс және картоп, күріш, макарон тәрізді қосымша тағам) пісіруге жарайды.                                                                      |                   |                 |
| <b>2. Сорпа/Соус</b><br>(салқындалатын)                                                                                                                                                                                                                                                | 200-250 г         | 3 мин.          |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 300-350 г         |                 |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 400-450 г         |                 |
| <b>Ұсыныстар</b>                                                                                                                                                                                                                                                                       |                   |                 |
| Сорпа/соусты сорпаға арналған шұңғыл керамика табаққа немесе шыныаяққа құйыңыз. Қыздыру және пештің ішіне қоя тұру үшін бетін жабыңыз. Қоя тұрардың алдында және содан кейін араластырыңыз.                                                                                            |                   |                 |
| <b>3. Макарон гратині</b><br>(мұздатылған)                                                                                                                                                                                                                                             | 200 г             | 3 мин.          |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 400 г             |                 |
| <b>Ұсыныстар</b>                                                                                                                                                                                                                                                                       |                   |                 |
| Мұздатылған макарон гратинін, өлшемі сәйкес шыны пирекс ыдысқа салыңыз. Табақты тордың үстіне қойыңыз. Бұл лазанья, каннелони немесе макарони тәрізді мұздатылған макарон гратиніне сай келетін бағдарлама.                                                                            |                   |                 |
| <b>4. Сусындар</b><br>Кофе, сүт, шай, су (бөлме температурасында)                                                                                                                                                                                                                      | 150 мл (1 кесе)   | 1-2 мин.        |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 250 мл (1 кружка) |                 |
| <b>Ұсыныстар</b>                                                                                                                                                                                                                                                                       |                   |                 |
| Керамика кесеге (150 мл) немесе кружкаға (250 мл) құйып, бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз. Бетін жаппай қыздырыңыз. Қоя тұрардың алдында және содан кейін мұқият араластырыңыз. Кеселерді пештен алған кезде абай болыңыз (сұйық заттарға қатысты қауіпсіздік нұсқауларын қараңыз). |                   |                 |

### Автоматты түрде Қытырлақ етіп пісіру функциясын пайдалану

**Хрустящая Корочка (Қытырлақ етіп пісіру)** функциясын пайдаланғанда пісіру уақыты автоматты түрде қойылады. Үстелге тартылатын тағам сандарын **Төмен** және **Жоғары** түймесін басып реттеуге болады.

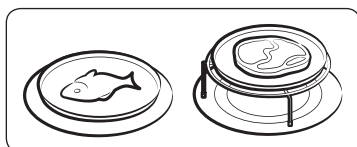
Әуелі, жұқа табақты бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз да, есікті жабыңыз.



1. Жұқа табақты бұрылмалы табақтың үстіне тура қойыңыз да, Микротолқын-Гриль-Аралас режимін ең жоғары параметрге қойып алдын ала қыздырыңыз. **СВЧ+Гриль (Аралас)** түймесін басып алдын ала қыздыру уақытын (3-5 минут) **Төмен** және **Жоғары** түймелерін басып орнатыңыз.
2. **СТАРТ/+30СЕК (БАСТАУ/+30СЕК)** түймесін басыңыз.

#### ⚠ НАЗАР САЛЫҢЫЗ

Жұқа табақты пештен әрқашан қолғап киіп алыңыз, себебі ол қатты ысып кетеді.



3. Пештің есігін ашыңыз. Тағамды жұқа табақтың үстіне қойыңыз. Есікті жабыңыз.

#### ЕСКЕРТПЕ

Қызартып пісіретін табақты микротолқынды пештің ішіндегі металл торға (не бұрылмалы табаққа) қойыңыз.



4. **Хрустящая Корочка (Қытырлақ етіп пісіру)** түймесін бір немесе бірнеше рет басып, пісірілетін тағам түрін таңдаңыз.



5. Тағамның дастарқанға тартылатын мөлшерін **Төмен** және **Жоғары** түймелерін басып таңдаңыз. (Келесі жақтағы кестеге қараңыз)

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

Тағам пісе бастайды. Бұл цикл аяқталған кезде.

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

#### ЕСКЕРТПЕ

- Жұқа табақты қалай тазалау керек : Жұқа табақты жылы су мен жуғыш заттың көмегімен тазалап, таза сумен шайыңыз.
- Түрлілі шөтке немесе қатты жөкемен тазаламаңыз, себебі беткі қаптамасына зиян келеді. Жұқа табақты ыдыс жуғыш машинада жууға болмайды.

#### Автоматты түрде Қытырлақ етіп пісіру параметрлері

Келесі кестеде әртүрлі автоматты Қытырлақ етіп пісіру бағдарламалары, тағамның мөлшері, қоя тұру уақыты мен тиісті ұсыныстар берілген.

Бұл бағдарламалар микротолқын және гриль функцияларын бірге қолданғанда жұмыс істейді. Қытырлақ етіп пісіру функциясын пайдаланар алдында, жұқа табақты бұрылмалы табаққа қойып, 3-5 минут 600 Вт және гриль функциясын қатар пайдаланып алдын ала қыздыруды ұсынамыз. Пештен зат аларда пеш қолғабын киіңіз!

| Код/Тағам                     | Үстелге тарту мөлшері                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Алдын ала қыздыру уақыты (мин.) | Қоя тұру уақыты (мин.) |
|-------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|------------------------|
| 1. Мұздатылған пицца (-18 °C) | 200 г<br>300 г<br>400 г                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 5 мин.                          | -                      |
|                               | <b>Ұсыныстар</b><br>Жұқа табақты 600 Вт + грильді пайдаланып алдын ала қыздырыңыз. Пиццаны жұқа табаққа қойыңыз. Жұқа табақты торға қойыңыз.                                                                                                                                                                                   |                                 |                        |
| 2. Мұздатылған багета         | 150 г (1 дана)<br>250 г (2 дана)                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 4 мин.                          | 2-3 мин.               |
|                               | <b>Ұсыныстар</b><br>Жұқа табақты 450 Вт + грильді пайдаланып алдын ала қыздырыңыз. Бір багетаны жұқа табақтың ортасынан алыстау қойыңыз да, 2 багетаны соған қатарластырып қойыңыз. Бұл үстінде толтырмасы бар багеталарға (мысалы, көкөніс, ветчина және ірімшік), сонымен қатар пицца тісбасарларына сай келетін бағдарлама. |                                 |                        |



## Пешті іске пайдалану

| Код/Тағам                         | Үстелге тарту мөлшері                                                                                                                                                                                                                                                     | Алдын ала қыздыру уақыты (мин.) | Қоя тұру уақыты (мин.) |
|-----------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|------------------------|
| 3. Мұздатылған киш/Бөліш (-18 °C) | 150 г (1 дана)<br>300 г (1-2 дана)                                                                                                                                                                                                                                        | 3 мин.                          | 1-2 мин.               |
|                                   | <b>Ұсыныстар</b><br>Жұқа табақты 600 Вт + грильді пайдаланып алдын ала қыздырыңыз. Мұздатылған киш/бөлішті жұқа табаққа қойыңыз. Жұқа табақты торға қойыңыз.                                                                                                              |                                 |                        |
| 4. Мұздатылған тауық нагетстері   | 125 г<br>250 г                                                                                                                                                                                                                                                            | 4 мин.                          | -                      |
|                                   | <b>Ұсыныстар</b><br>Жұқа табақты 600 Вт + грильді пайдаланып алдын ала қыздырыңыз. Жұқа табаққа бір ас қасық май жағыңыз. Тауық нагетстерін жұқа табаққа біркелкі етіп таратыңыз. Пештен сигнал естілгенде аударыңыз. Пісіруді жалғастыру үшін бастау түймешігін басыңыз. |                                 |                        |

### Қолдан қытырлақ етіп пісіру функциясы

Бұл жұқа табақты қолданғанда тағамның тек үстіңгі жағы ғана гриль көмегімен қызарып піспейді, сонымен қатар жұқа табақ температурасының жоғарылығына байланысты, тағамның астыңғы жағы да қызарып, қытырлақ болып піседі. Кестеден жұқа табақты қолданып пісіруге болатын бірнеше тағам түрлерін көресіз (келесі бетті қараңыз).

Қызартып пісіру табағын сонымен қатар бекон, жұмыртқа, шұжық т.с.с. пісіру үшін қолдануға болады.

- Жұқа табақты бұрылмалы табақтың үстіне тура қойыңыз да, Микротолқын-Гриль-Аралас (600 Вт + Гриль) режимін ең жоғары қуат мәніне қойып, кестедегі уақыт пен нұсқауларды орындай отырып алдын ала қыздырыңыз.  
Жұқа табақты пештен әрқашан қолғап киіп алыңыз, себебі ол қатты ысып кетеді.
- Бекон, жұмыртқа тәрізді тағамдарды пісірген кезде, тағамды жақсы қызарту үшін жұқа табаққа май жағыңыз.
  - Жұқа табақтың сызат түсуден қорғай алмайтын тефлонмен қапталғанын ескеріңіз. Пышақ тәрізді өткір затты тағамды жұқа табақ үстінде кесу үшін қолданбаңыз.
  - Жұқа табақтың үстіне сызат түспес үшін пластик ас құралдарды қолданыңыз немесе тағамды жұқа табақтан алып кесіңіз.
- Тағамды жұқа табақтың үстіне қойыңыз.
  - Қызуға төзбейтін, мысалы пластик кесе тәрізді заттарды ешқашан жұқа табақтың үстіне қоймаңыз.
  - Жұқа табақты ешқашан бұрылмалы табақсыз пешке қоймаңыз.
- Қызартып пісіретін табақты микротолқынды пештің ішіндегі металл торға (не бұрылмалы табаққа) қойыңыз.
- Тиісті пісіру уақыты мен қуат деңгейін таңдаңыз. (Келесі жақтағы кестеге қараңыз)

### Жұқа табақты қалай тазалау керек

Жұқа табақты жылы су мен жуғыш заттың көмегімен тазалап, таза сумен шайыңыз. Түрпілі шөтке немесе қатты жөкемен тазаламаңыз, себебі беткі қаптамасына зиян келеді. Жұқа табақты ыдыс жуғыш машинада жууға болмайды.



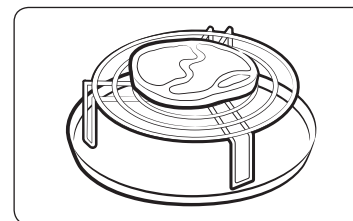
### Қолдан қытырлақ етіп пісіру параметрлері

Жұқа табақты бұрылмалы табаққа тура қойып алдын ала қыздыруды ұсынамыз.  
Жұқа табақты 600 Вт + Гриль функциясымен 3-5 минут алдын ала қыздырыңыз.  
Кестедегі уақыттарды қолданып, нұсқауларды орындаңыз.

| Тағам              | Үстелге тарту мөлшері                                                                                                                                                                | Алдын ала қыздыру уақыты | Қуат           | Пісіру уақыты (мин.) |
|--------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|----------------|----------------------|
| Бекон              | 4 тілім (80 г)                                                                                                                                                                       | 3 мин.                   | 600 Вт + Гриль | 3½-4                 |
|                    | <b>Ұсыныстар</b>                                                                                                                                                                     |                          |                |                      |
|                    | Жұқа табақты алдын ала қыздырыңыз. Жұқа табаққа тағам тілімдерін қатарластыра қойыңыз. Жұқа табақты торға қойыңыз.                                                                   |                          |                |                      |
| Гриль қызанақтары  | 200 г (2 дана)                                                                                                                                                                       | 3 мин.                   | 450 Вт + Гриль | 4½-5                 |
|                    | <b>Ұсыныстар</b>                                                                                                                                                                     |                          |                |                      |
|                    | Жұқа табақты алдын ала қыздырыңыз. Қызанақтарды екіге бөліңіз. Үстіне біраз ірімшік себіңіз. Жұқа табақтың үстіне айналдыра қойыңыз. Жұқа табақты торға қойыңыз.                     |                          |                |                      |
| Картоп пісірмесі   | 250 г<br>500 г                                                                                                                                                                       | 3 мин.                   | 600 Вт + Гриль | 5-6<br>8-9           |
|                    | <b>Ұсыныстар</b>                                                                                                                                                                     |                          |                |                      |
|                    | Жұқа табақты алдын ала қыздырыңыз. Картоптарды екіге бөліңіз. Оларды жұқа табақтың үстіне кесілген жақтарын төмен қаратып қойыңыз. Айналдыра қойыңыз. Табақты тордың үстіне қойыңыз. |                          |                |                      |
| Мұздатылған бургер | 2 дана (125 г)                                                                                                                                                                       | 3 мин.                   | 600 Вт + Гриль | 7-7½                 |
|                    | <b>Ұсыныстар</b>                                                                                                                                                                     |                          |                |                      |
|                    | Жұқа табақты алдын ала қыздырыңыз. Жұқа табаққа мұздатылған бургерді қатарластыра қойыңыз. Жұқа табақты торға қойыңыз. 4-5 минуттан кейін аударыңыз.                                 |                          |                |                      |
| Тоңазытылған пицца | 300-350 г                                                                                                                                                                            | 5 мин.                   | 450 Вт + Гриль | 6½-7½                |
|                    | <b>Ұсыныстар</b>                                                                                                                                                                     |                          |                |                      |
|                    | Жұқа табақты алдын ала қыздырыңыз. Мұздатылған пиццаны табақтың үстіне қойыңыз. Жұқа табақты торға қойыңыз.                                                                          |                          |                |                      |

| Тағам                        | Үстелге тарту мөлшері                                                                                                                                                                                               | Алдын ала қыздыру уақыты | Қуат           | Пісіру уақыты (мин.) |
|------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|----------------|----------------------|
| Мұздатылған балық таяқшалары | 150 г (5 дана)<br>300 г (10 дана)                                                                                                                                                                                   | 4 мин.                   | 600 Вт + Гриль | 7-8<br>9-10          |
|                              | <b>Ұсыныстар</b>                                                                                                                                                                                                    |                          |                |                      |
|                              | Жұқа табақты алдын ала қыздырыңыз. Табақты 1 ас қасық маймен майлаңыз. Балық етінен жасалған таяқшаларды табақтың үстіне айналдыра қойыңыз. 4 мин. (5 дана) немесе 6 мин. (10 дана) уақыт өткеннен кейін аударыңыз. |                          |                |                      |

### Керек-жарақтарды таңдау



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

#### ЕСКЕРТПЕ

Жарамды ыдыс-аяқ, керек-жарақ туралы қосымша ақпаратты "Ыдысқа қатысты нұсқаулар" тармағын 26-бетінен қараңыз.

## Пешті іске пайдалану

### Жылдам жібіту функциясын пайдалану

**Быстрая разморозка (Жылдам жібіту)** функциясы ет, құс етін, балықты және нан/тортты жібітуге көмектеседі. Жібіту уақыты мен қуат мәні автоматты түрде орнайды.

Тек бағдарлама мен салмақты таңдасаңыз жеткілікті.

Тек микротолқынға төзімді ыдыстарды ғана қолданыңыз.

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



1. Пісірілетін тағам түрін **Быстрая разморозка (Жылдам жібіту)** түймесін бір немесе бірнеше рет басып таңдаңыз. (Келесі жақтағы кестеге қараңыз).
2. Тағамның салмағын **Төмен** немесе **Жоғары** түймелерін басып таңдаңыз.
3. **СТАРТ/+30СЕК (БАСТАУ/+30СЕК)** түймесін басыңыз.
  - Жібіту басталады.
  - Пеш тағам жібітудің орта тұсына келгенде сигнал береді де, тағамды аударатын уақыт келгенін хабарлайды.
  - Тағам жібітуді аяқтау үшін **СТАРТ/+30СЕК (БАСТАУ/+30СЕК)** түймесін қайта басыңыз.

#### ЕСКЕРТПЕ

Сонымен қатар, тағамды қолдан жібітуге де болады. Ол үшін микротолқынмен пісіру/қыздыру функциясын 180 Вт қуат мәніне қойып таңдаңыз. Қосымша ақпаратты “**Пісіру/Қыздыру**” тарауын 16-беттен қараңыз.

### Жылдам жібіту параметрлері

Келесі кестеде әр түрлі **Быстрая разморозка (Жылдам жібіту)** бағдарламалары, тағамның мөлшері, қоя тұру уақыты мен тиісті ұсыныстар берілген. Жібітудің алдында орам материалдарының барлығын алыңыз. Етті, құс етін, балықты, нанды, тортты керамика табаққа салыңыз.

| Код/Тағам  | Мөлшері                                                                                                                                                                               | Қоя тұру уақыты |
|------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| 1. Ет      | 200-1500 г                                                                                                                                                                            | 20-60 мин.      |
|            | <b>Ұсыныстар</b>                                                                                                                                                                      |                 |
|            | Шеттерін алюминий фольгамен жабыңыз. Пеш сигнал берген кезде етті аударыңыз. Бұл сиыр, қой, шошқа етін, стейк, туралған ет, фаршталған етті пісіруге жарайтын бағдарлама.             |                 |
| 2. Құс еті | 200-1500 г                                                                                                                                                                            | 20-60 мин.      |
|            | <b>Ұсыныстар</b>                                                                                                                                                                      |                 |
|            | Сирақтары мен қанаттарының ұшын алюминий фольгамен жабыңыз. Пеш сигнал берген кезде құс етін аударыңыз. Бұл бүтін тауық еті мен бөлшектелген тауық етін пісіруге жарайтын бағдарлама. |                 |
| 3. Балық   | 200-1500 г                                                                                                                                                                            | 20-50 мин.      |
|            | <b>Ұсыныстар</b>                                                                                                                                                                      |                 |
|            | Бүтін балықтың құйырығын алюминий фольгамен жабыңыз. Пеш сигнал берген кезде балықты аударыңыз. Бұл бүтін балық пен балық филесін пісіруге жарайтын бағдарлама.                       |                 |

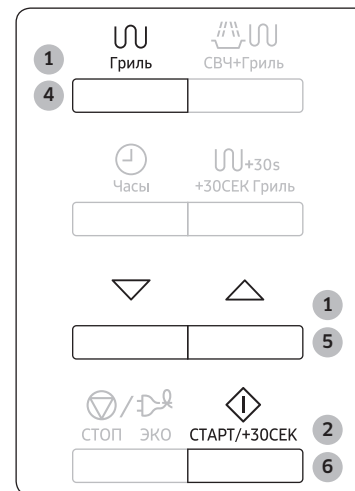
| Код/Тағам                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Мөлшері   | Қоя тұру уақыты |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------|
| 4. Нан/Торт                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 125-625 г | 5-20 мин.       |
| <b>Ұсыныстар</b><br>Нанды ас үй қағазына қойыңыз да, пеш сигнал берген кезде аударыңыз. Тортты керамика табаға қойып, егер мүмкін болса, пештен сигнал естілген бетте аударыңыз. (Пеш жұмыс жасай береді, есікті ашқан кезде тоқтап қалады.) Бағдарлама нанның туралған, туралмаған барлық түрлеріне, сонымен қатар булочка мен багетаға да жарайды. Булочкаларды айналдыра қойыңыз. Бұл бағдарлама ашыған қамырдан жасалған торт, печенье, чизкейк және ашымаған қамырдан жасалған кондитер өнімдерінің барлығына сай келеді. Бұл шала ашыған/қытырлақ кондитер өнімдері, жеміс және кремі бар торттарға, сонымен қатар үсті шоколадпен безендірілген торттарға сай келмейтін бағдарлама. |           |                 |

#### ЕСКЕРТПЕ

Тағамды қолдан жібіткізіңіз келсе, 180 Вт қолдан жібіту функциясын таңдаңыз. Қолдан жібіту және жібіту уақыты туралы қосымша ақпаратты 31-беттен қараңыз.

## Гриль жасау

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



1. Гриль құрылғысын **Гриль** түймесін басу арқылы қажетті температураға дейін алдын ала қыздырыңыз, алдын ала қыздыру уақытын **Төмен** немесе **Жоғары** түймесінің көмегімен орнатыңыз.
2. **СТАРТ/+30СЕК (БАСТАУ/+30СЕК)** түймесін басыңыз.
3. Есікті ашып, тағамды тордың үстіне қойыңыз. Есікті жабыңыз.
4. **Гриль** түймесін басыңыз. Бейнебетте келесі пайда болады:
5. Гриль жасау уақытын **Төмен** немесе **Жоғары** түймелерін басып орнатыңыз. Ең көп гриль жасау уақыты 60 минут.
6. **СТАРТ/+30СЕК (БАСТАУ/+30СЕК)** түймесін басыңыз. Гриль жасау басталады. Бұл цикл аяқталған кезде.
  - 1) Пеш төрт рет сигнал береді.
  - 2) Пісіру циклінің соңы сигналы 3 рет естіледі (минутына бір рет).
  - 3) Ағымдық уақыт қайта көрсетіледі.

#### НАЗАР САЛЫҢИЗ

Пештің ішіндегі ыдыстар өте ыстық болатындықтан оларды **ӨРҚАШАН** қолғап киіп ұстаңыз. Қыздырғыш элементтің көлденең қалыпта тұрғанына көз жеткізіңіз.

#### ЕСКЕРТПЕ

Гриль жасап тұрғанда қыздырғыш сөніп, қосылса алаң болмаңыз. Бұл пеш қызып кетуге жол бермеуге арналған жүйе.

## Пешті іске пайдалану

### Микротолқын және гриль функциясын бірге пайдалану

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

#### ⚠ НАЗАР САЛЫҢЫЗ

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

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



1. Пештің есігін ашыңыз.  
Тағамды тордың үстіне қойыңыз да, торды бұрылмалы табақтың үстіне қойыңыз. Есікті жабыңыз.
2. **СВЧ+Гриль (Аралас)** түймешігін басыңыз.  
Келесі индикаторлар көрінеді:  
 (микротолқын және гриль режимі)  
600 Вт (қуат шығысы)
  - Тиісті қуат мәнін **СВЧ+Гриль (Аралас)** түймесін тиісті қуат мәні көрсетілгенше қайта басып таңдаңыз.
  - Гриль температурасын орната алмайсыз.
3. Пісіру уақытын **Төмен** немесе **Жоғары** түймесін қажетінше басып таңдаңыз. Ең көп пісіру уақыты 60 минут.
4. **СТАРТ/+30СЕК (БАСТАУ/+30СЕК)** түймесін басыңыз.  
Аралас режиммен пісіру басталады. Бұл цикл аяқталған кезде.
  - 1) Пеш төрт рет сигнал береді.
  - 2) Пісіру циклінің соңы сигналы 3 рет естіледі (минутына бір рет).
  - 3) Ағымдық уақыт қайта көрсетіледі.

#### ⓘ ЕСКЕРТПЕ

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

### Гриль +30с функцияларын пайдалану

**+30СЕК Гриль (Гриль +30с)** функциясы сонымен қатар, тағамды көп пісіріп жібермей, бет жағын қызарту үшін **Гриль** режимінің уақытын бір рет басқанда 30 секундқа ұзартуға мүмкіндік береді.

**Гриль** режимінің пісіру уақытын ұзарту үшін, қосқыңыз келген әр 30 секунд үшін **+30СЕК Гриль (Гриль +30с)** түймесін бір рет басыңыз.

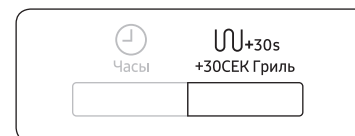
Мысалы, **Гриль** режиміне үш минут қосу үшін **+30СЕК Гриль (Гриль +30с)** түймесін алты рет басыңыз.

Қызу толқынымен гриль жасау қосулы тұрғанда, Желдеткішті қосу/сөндіру дыбысының естілуі қалыпты жағдай.

Егер үстіңгі торды қолдансаңыз, пісіру және гриль жасау нәтижелері жақсырақ болуы мүмкін.

#### ⚠ НАЗАР САЛЫҢЫЗ

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



1. Тағамды пеш ішінде қалдырыңыз.
2. **+30СЕК Гриль (Гриль +30с)** түймесін басыңыз.  
Гриль жасала бастайды.
  - 1) Пеш 4 рет сигнал береді.
  - 2) Пісіру циклінің соңы сигналы 3 рет естіледі (минутына бір рет).
  - 3) Ағымдық уақыт қайта көрсетіледі.

## Сигнал құралын өшіру

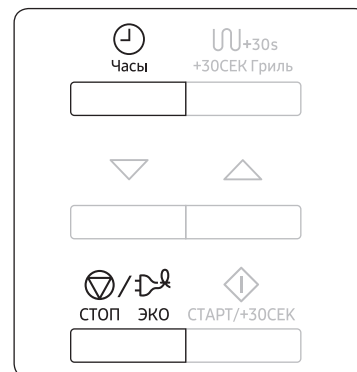
Сигнал беретін құралды кез келген уақытта өшіріп қоюға болады.



- **СТОП/ЭКО (ТОҚТАТУ/ҮНЕМДІ)** және **Төмен** түймелерін қатар басыңыз.
  - Дисплейде **"OFF"** көрсетіледі.
  - Пеш түймешікті басқан сайын сигнал бермейді.
- Сигнал беретін құралды қайта қосу үшін **СТОП/ЭКО (ТОҚТАТУ/ҮНЕМДІ)** және **Төмен** түймелерін қайта бірге басу керек.
  - Дисплейде **"On"** көрсетіледі.
  - Пештің сигнал құралы қайта іске қосылады.

## Микротолқынды пештің қауіпсіздік құралы

Микротолқынды пешіңіз, бала немесе пештен хабары жоқ адам оны байқаусызда қосып қоюға жол бермеу үшін пешті "құлыптап" қоятын, Бала қауіпсіздігі бағдарламасымен жабдықталған. Пешті кез келген уақытта құрсаулап қоюға болады.



- **СТОП/ЭКО (ТОҚТАТУ/ҮНЕМДІ)** және **Часы (Сағат)** түймелерін қатар басыңыз.
  - Пешке құрсау салынады (ешбір функцияны таңдау мүмкін емес).
  - Дисплейде **"L"** көрсетіледі.
- Пештің бұғатын ашу үшін **СТОП/ЭКО (ТОҚТАТУ/ҮНЕМДІ)** және **Часы (Сағат)** түймелерін қайта бір уақытта басу керек.
  - Пешті әдеттегідей қолдана беруге болады.



## Ыдысқа қатысты нұсқаулар

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

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

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

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

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

✓ : Ұсынылады    ✓X : Сақтықпен пайдаланыңыз    X : Қайыпсіз емес



## Тағам пісіруге қатысты ақыл-кеңес

### Микротолқындар

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

### Пісіру

#### Микротолқынмен пісіруге арналған ыдыс-аяқ:

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

#### Микротолқынды пеште пісіруге болатын тағам:

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

#### Пісіріліп жатқан тағамның бетін жабу

Тағамды бетін жауып пісірген өте маңызды, себебі буланған су тағамға қосылып оны пісіруге көмектеседі. 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                                     | Мөлшері | Қуат   | Уақыт (мин.) | Қоя тұру уақыты (мин.) | Нұсқаулар                           |
|-------------------------------------------|---------|--------|--------------|------------------------|-------------------------------------|
| Шпинат                                    | 150 г   | 600 Вт | 4½-5½        | 2-3                    | 15 мл (1 ас қасық) суық су қосыңыз. |
| Брокколи                                  | 300 г   | 600 Вт | 9-10         | 2-3                    | 30 мл (2 ас қасық) суық су қосыңыз. |
| Бұршақ                                    | 300 г   | 600 Вт | 7½-8½        | 2-3                    | 15 мл (1 ас қасық) суық су қосыңыз. |
| Жасыл бұршақ                              | 300 г   | 600 Вт | 8-9          | 2-3                    | 30 мл (2 ас қасық) суық су қосыңыз. |
| Аралас көкөністер (сәбіз/бұршақ/ жүгері)  | 300 г   | 600 Вт | 7½-8½        | 2-3                    | 15 мл (1 ас қасық) суық су қосыңыз. |
| Аралас көкөністер (Қытай дәстүрі бойынша) | 300 г   | 600 Вт | 8-9          | 2-3                    | 15 мл (1 ас қасық) суық су қосыңыз. |

## Тағам пісіруге қатысты ақыл-кеңес

### Күріш және макарон пісіруге қатысты ақыл-кеңес

**Күріш:** Қақағы бар үлкен шыны пирекс ыдысын қолданыңыз – пісірген кезде күріштің көлемі екі есеге дейін көбейеді. Бетін жауып пісіріңіз. Пісіріп болғаннан кейін, қоя тұрар алдында араластырыңыз немесе шөп не сарымай қосыңыз.

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

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

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

| Тағам                                     | Мөлшері | Қуат   | Уақыт (мин.) | Қоя тұру уақыты (мин.) | Нұсқаулар                 |
|-------------------------------------------|---------|--------|--------------|------------------------|---------------------------|
| Ақ күріш (буға ұсталған)                  | 250 г   | 850 Вт | 16-17        | 5                      | 500 мл суық су қосыңыз.   |
| Қоңыр күріш (буға ұсталған)               | 250 г   | 850 Вт | 21-22        | 5                      | 500 мл суық су қосыңыз.   |
| Аралас күріш (күріш + жабайы өскен күріш) | 250 г   | 850 Вт | 17-18        | 5                      | 500 мл суық су қосыңыз.   |
| Аралас жүгері (күріш + дәнді дақыл)       | 250 г   | 850 Вт | 18-19        | 5                      | 400 мл суық су қосыңыз.   |
| Макарон                                   | 250 г   | 850 Вт | 11-12        | 5                      | 1000 мл ыстық су қосыңыз. |

### Жас көкөністер пісіруге қатысты ақыл-кеңес

Қақағы бар, жарамды шыны пирекс ыдысын қолданыңыз. Егер судың мөлшері арнайы көрсетілмесе әр 250 г тағамға 30-45 мл суық су құюды (2-3 ас қасық) ұсынамыз – кестеге қараңыз. Аз уақыт 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.

Жас көкөністердің барлығын толық микротолқын қуатымен (850 Вт) пісіру керек.

| Тағам                   | Мөлшері | Уақыт (мин.) | Қоя тұру уақыты (мин.) | Нұсқаулар                                                                                                          |
|-------------------------|---------|--------------|------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Брокколи                | 250 г   | 4-4½         | 3                      | Гүлдерін бірдей етіп бөліңіз. Сабақтарын ортаға қаратып салыңыз.                                                   |
|                         | 500 г   | 8-8½         | 3                      |                                                                                                                    |
| Брюссель орамжапырағы   | 250 г   | 5½-6½        | 3                      | 60-75 мл (4-5 ас қасық) су қосыңыз.                                                                                |
| Сәбіз                   | 250 г   | 4½-5         | 3                      | Сәбіздерді бірдей мөлшерде кесіңіз.                                                                                |
| Түрлі-түсті орамжапырақ | 250 г   | 5-5½         | 3                      | Гүлдерін бірдей етіп бөліңіз. Үлкен гүлдерін екіге бөліңіз. Сабақтарын ортаға қаратып салыңыз.                     |
|                         | 500 г   | 8½-9         |                        |                                                                                                                    |
| Кәдіш                   | 250 г   | 3½-4         | 3                      | Кәдішті жапырақтап тураңыз. 30 мл (2 ас қасық) су құйыңыз немесе бір түйір май салыңыз. Жұмсақ болғанша пісіріңіз. |
| Баклажан                | 250 г   | 3½-4         | 3                      | Баклажанды кішкене етіп жапырақтап турап, 1 ас қасық лимон шырынын себіңіз.                                        |
| Порей пиязы             | 250 г   | 4½-5         | 3                      | Порей пиязын қалың етіп жапырақтап тураңыз.                                                                        |

| Тағам                 | Мөлшері | Уақыт (мин.) | Қоя тұру уақыты (мин.) | Нұсқаулар                                                                                                                                                                         |
|-----------------------|---------|--------------|------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Саңырауқұлақ          | 125 г   | 1½-2         | 3                      | Бүтін кішкене саңырауқұлақтарды немесе туралған саңырауқұлақтарды алыңыз.<br>Су қоспаңыз. Лимон шырынын себіңіз.<br>Тұз, бұрыш салыңыз. Үстелге суын сорғытқаннан кейін тартыңыз. |
|                       | 250 г   | 3-3½         | 3                      |                                                                                                                                                                                   |
| Пияз                  | 250 г   | 5½-6         | 3                      | Пияздарды тураңыз немесе екіге бөліңіз. Тек 15 мл (1 ас қасық) су қосыңыз.                                                                                                        |
| Бұрыш                 | 250 г   | 4½-5         | 3                      | Бұрышты кішкене бөліңіз.                                                                                                                                                          |
| Картоп                | 250 г   | 4-5          | 3                      | Қабығы аршылған картоптың салмағын өлшеп алып, кішкене екіге немесе төртке бөліңіз.                                                                                               |
|                       | 500 г   | 7½-8½        | 3                      |                                                                                                                                                                                   |
| Кольраби орамжапырағы | 250 г   | 5-5½         | 3                      | Кольраби орамжапырағын кішкене текшелерге бөліңіз.                                                                                                                                |

## Қыздыру

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

## Орналастыру және бетін жабу

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

## Қуат мәндері және тағамды араластыру

Кейбір тағамды 850 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 қоюды ұсынамыз. Тағамды қатты қыздырудан (іске алғысыз болмас үшін) сақ болыңыз.

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

## Қыздыру және қоя тұру уақыттары

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

Қыздырылған тағамның әрқашан ыстық буы бұрқырап тұрсын.

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

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

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

## Тағам пісіруге қатысты ақыл-кеңес

### 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 ӨРҚАШАН қыздырып болғаннан кейін араластырыңыз. Кенет тасыған тағамға күйіп қалмас үшін, қасық немесе шыны қалақты сусынның ішіне салып қою керек, қыздырып жатқанда және оның алдында, қыздырып болғаннан кейін араластырыңыз.

### 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 °C 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 °C 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.

### Баланың тағамы мен сүтін қыздыру

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

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

## Сұйықтарды және тағамдарды қыздыру

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

| Тағам                                     | Мөлшері                                                                                                                                                                                                      | Қуат   | Уақыт (мин.) | Қоя тұру уақыты (мин.) |
|-------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|--------------|------------------------|
| Сусындар<br>(кофе, шай және су)           | 150 мл (1 кесе)                                                                                                                                                                                              | 850 Вт | 1-1½         | 1-2                    |
|                                           | 250 мл (1 кружка)                                                                                                                                                                                            | 850 Вт | 1½-2         | 1-2                    |
|                                           | <b>Нұсқаулар</b><br>Кесеге құйып, бетін жаппай қыздырыңыз.<br>Кесе/кружканы бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз.<br>Қоя тұру уақыты келгенде микротолқынды пеште ұстаңыз да, жақсылап араластырыңыз.         |        |              |                        |
| Көже<br>(Салқындатылған)                  | 250 г                                                                                                                                                                                                        | 850 Вт | 3-3½         | 2-3                    |
|                                           | <b>Нұсқаулар</b><br>Шұңғыл керамика табаққа салыңыз.<br>Пластик қақпақпен жабыңыз.<br>Қыздырып болғаннан кейін жақсылап араластырыңыз. Үстелге тартардың алдында тағы да араластырыңыз.                      |        |              |                        |
|                                           |                                                                                                                                                                                                              |        |              |                        |
| Бұқтырылған тағам<br>(Салқындатылған)     | 350 г                                                                                                                                                                                                        | 600 Вт | 5½-6½        | 2-3                    |
|                                           | <b>Нұсқаулар</b><br>Бұқтырылған тағамды шұңғыл керамика табаққа салыңыз.<br>Пластик қақпақпен жабыңыз.<br>Ара-тұра араластыра отырып қыздырыңыз, қоя тұру және үстелге тартудың алдында қайта араластырыңыз. |        |              |                        |
|                                           |                                                                                                                                                                                                              |        |              |                        |
| Соус қосылған макарон<br>(салқындатылған) | 350 г                                                                                                                                                                                                        | 600 Вт | 4½-5½        | 3                      |
|                                           | <b>Нұсқаулар</b><br>Макаронды (мысалы, спагетти немесе вермишель) жалпақ керамика табаққа салыңыз. Микротолқын таспасымен жабыңыз. Үстелге тартардың алдында араластырыңыз.                                  |        |              |                        |
|                                           |                                                                                                                                                                                                              |        |              |                        |

| Тағам                                                     | Мөлшері                                                                                                                                                                                                                               | Қуат   | Уақыт (мин.) | Қоя тұру уақыты (мин.) |
|-----------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|--------------|------------------------|
| Соус қосылған, толтырмасы бар макарон<br>(салқындатылған) | 350 г                                                                                                                                                                                                                                 | 600 Вт | 5-6          | 3                      |
|                                                           | <b>Нұсқаулар</b><br>Толтырмасы бар макаронды (мысалы, равиоли, тортеллини) шұңғыл керамика табаққа салыңыз. Пластик қақпақпен жабыңыз. Ара-тұра араластыра отырып қыздырыңыз, қоя тұру, үстелге тартудың алдында қайта араластырыңыз. |        |              |                        |
|                                                           |                                                                                                                                                                                                                                       |        |              |                        |
| Табаққа салынған тағам<br>(салқындатылған)                | 350 г                                                                                                                                                                                                                                 | 600 Вт | 5½-6½        | 3                      |
|                                                           | <b>Нұсқаулар</b><br>2-3 тоңазытылған тағам қосымшаларынан тұратын тағамды керамика табаққа салыңыз.<br>Микротолқын таспасымен жабыңыз.                                                                                                |        |              |                        |
|                                                           |                                                                                                                                                                                                                                       |        |              |                        |

## Қолмен жібіту

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

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

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

Тағамды жиі-жиі тексеріп, жылып кетпегеніне көз жеткізіңіз.

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

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

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

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

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

Мұздаған тағамдардың барлығын жібіту параметрі (180 Вт) бойынша жібіту керек.

## Тағам пісіруге қатысты ақыл-кеңес

|         | Тағам                                                                                                                                                                                                                                                          | Мөлшері        | Уақыт (мин.) | Қоя тұру уақыты (мин.) |
|---------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|--------------|------------------------|
| Ет      | Тартылған сиыр еті                                                                                                                                                                                                                                             | 250 г          | 6½-7½        | 5-25                   |
|         |                                                                                                                                                                                                                                                                | 500 г          | 13-14        | 5-25                   |
|         | Шошқа стейгі                                                                                                                                                                                                                                                   | 250 г          | 7½-8½        | 5-25                   |
|         | <b>Нұсқаулар</b><br>Етті жалпақ керамика табаға қойыңыз. Жұқа жерлерін алюминий фольгамен жабыңыз. Жібітудің орта тұсына келгенде аударыңыз!                                                                                                                   |                |              |                        |
| Құс еті | Тауықтың кесек еттері                                                                                                                                                                                                                                          | 500 г (2 дана) | 14½-15½      | 15-40                  |
|         | Бүтін тауық                                                                                                                                                                                                                                                    | 900 г          | 28-30        |                        |
|         | <b>Нұсқаулар</b><br>Алдымен, тауық еттерінің терісі бар жақтарын төмен қаратып салыңыз, бүтін тауықтың төсін керамика табаққа қаратып салыңыз. Қанаттарының ұштары тәрізді жұқа жерлерін алюминий фольгамен жабыңыз. Жібітудің орта тұсына келгенде аударыңыз! |                |              |                        |
|         |                                                                                                                                                                                                                                                                |                |              |                        |
| Балық   | Балық филесі                                                                                                                                                                                                                                                   | 250 г (2 дана) | 6-7          | 5-15                   |
|         |                                                                                                                                                                                                                                                                | 400 г (4 дана) | 12-13        |                        |
|         | <b>Нұсқаулар</b><br>Мұздатылған балықты керамика табақтың ортасына салыңыз. Жұқа жерлерін қалың жерлерінің астына салыңыз. Жіңішке ұштарын алюминий фольгамен жабыңыз. Жібітудің орта тұсына келгенде аударыңыз!                                               |                |              |                        |
|         |                                                                                                                                                                                                                                                                |                |              |                        |
| Жеміс   | Жидек                                                                                                                                                                                                                                                          | 250 г          | 6-7          | 5-10                   |
|         | <b>Нұсқаулар</b><br>Жемістерді жалпақ, дөңгелек шыны ыдысқа (диаметрі үлкен) салыңыз.                                                                                                                                                                          |                |              |                        |
|         |                                                                                                                                                                                                                                                                |                |              |                        |

|     | Тағам                                                                                                                                                                         | Мөлшері | Уақыт (мин.) | Қоя тұру уақыты (мин.) |
|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|--------------|------------------------|
| Нан | Булочка (әрбірі 50 г)                                                                                                                                                         | 2 дана  | ½-1          | 5-20                   |
|     |                                                                                                                                                                               | 4 дана  | 2-2½         | 5-20                   |
|     | Тост наны/ Сэндвич                                                                                                                                                            | 250 г   | 4½-5         | 5-20                   |
|     | Неміс наны (бидай + қарабидай ұны)                                                                                                                                            | 500 г   | 8-10         |                        |
|     | <b>Нұсқаулар</b><br>Булочкаларды дөңгелетіп немесе нанды көлденеңінен, бұрылмалы табақтың ортасына қойылған ас үй қағазына салыңыз. Жібітудің орта тұсына келгенде аударыңыз! |         |              |                        |
|     |                                                                                                                                                                               |         |              |                        |

## Гриль

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

### Гриль жасау үшін қолданылатын ыдыс:

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

### Гриль жасауға болатын тағам:

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

### Маңызды ескерім:

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

## Микротолқын + Гриль

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

600 Вт + Гриль, 450 Вт + Гриль және 300 Вт + Гриль.

### Микротолқын + гриль функциясымен пісіруге арналған ыдыстар

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

### Микротолқын + гриль функциясымен пісіруге болатын тағам:

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

### Маңызды ескерім:

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

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

## Мұздатылған тағамнан гриль жасауға арналған ақыл-кеңес

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

| Жаңа тағам                                                             | Мөлшері                                                                                                                                                                                                  | Қуат           | 1-ші жағын пісіру уақыты (мин.) | 2-ші жағын пісіру уақыты (мин.) |
|------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|---------------------------------|---------------------------------|
| Булочка (әрбірі 50 г)                                                  | 2 дана                                                                                                                                                                                                   | -              | 300 Вт + Гриль<br>1-1½          | Тек гриль<br>1-2                |
|                                                                        | 4 дана                                                                                                                                                                                                   | -              | 300 Вт + Гриль<br>2-2½          | Тек гриль<br>1-2                |
|                                                                        | <b>Нұсқаулар</b><br>Булочкаларды тордың үстіне айналдыра қойыңыз.<br>Булочкалардың екінші жағын қалағаныңызша қызартыңыз.<br>2-5 минут қоя тұрыңыз.                                                      |                |                                 |                                 |
| Багета + үстінде қоспасы бар (қызанақ, ірімшік, ветчина, саңырауқұлақ) | 250-300 г (2 дана)                                                                                                                                                                                       | 450 Вт + Гриль | 8-9                             | -                               |
|                                                                        | <b>Нұсқаулар</b><br>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                           | -                               |
|                                                                        | <b>Нұсқаулар</b><br>Мұздатылған гратин тағамын кішкене, дөңгелек шыны пирекс табағына салыңыз. Табақты тордың үстіне қойыңыз.<br>Пісіріп болғаннан кейін 2-3 минут қоя тұрыңыз.                          |                |                                 |                                 |
| Макарон (каннелони, макарони, лазанья)                                 | 400 г                                                                                                                                                                                                    | -              | 600 Вт + Гриль<br>14-15         | -                               |
|                                                                        | <b>Нұсқаулар</b><br>Мұздатылған макаронды кішкене, жалпақ әрі тік төртбұрышты шыны пирекс табағына салыңыз.<br>Табақты бұрылмалы табаққа тура қойыңыз.<br>Пісіріп болғаннан кейін 2-3 минут қоя тұрыңыз. |                |                                 |                                 |

## Тағам пісіруге қатысты ақыл-кеңес

| Жаңа тағам              | Мөлшері                                                                                                  | Қуат           | 1-ші жағын пісіру уақыты (мин.) | 2-ші жағын пісіру уақыты (мин.) |
|-------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|---------------------------------|---------------------------------|
| Тауық нагетсі           | 250 г                                                                                                    | 450 Вт + Гриль | 5-5½                            | 3-3½                            |
|                         | <b>Нұсқаулар</b><br>Тауық нагетстерін торға салыңыз.<br>Бірінші уақыт өткеннен кейін аударыңыз.          |                |                                 |                                 |
| Пеште дайындалған чипсы | 250 г                                                                                                    | 450 Вт + Гриль | 9-11                            | 4-5                             |
|                         | <b>Нұсқаулар</b><br>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              | Мөлшері                                                                                                              | Қуат      | 1-ші жағын пісіру уақыты (мин.) | 2-ші жағын пісіру уақыты (мин.) |
|-------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|---------------------------------|---------------------------------|
| Тост наны тіліктері     | 4 дана<br>(әр бірі 25 г)                                                                                             | Тек гриль | 4-5                             | 4½-5½                           |
|                         | <b>Нұсқаулар</b><br>Тост наны тілімдерін тордың үстіне қатарластыра қойыңыз.                                         |           |                                 |                                 |
| Булочкалар (пісірілген) | 2-4 дана                                                                                                             | Тек гриль | 2-3                             | 2-3                             |
|                         | <b>Нұсқаулар</b><br>Алдымен булочкалардың астыңғы жағын жоғары қаратып, бұрылмалы табақтың үстіне айналдыра қойыңыз. |           |                                 |                                 |

| Жаңа тағам                                           | Мөлшері                                                                                                                                                                                                          | Қуат           | 1-ші жағын пісіру уақыты (мин.) | 2-ші жағын пісіру уақыты (мин.) |
|------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|---------------------------------|---------------------------------|
| Гриль қызанақтары                                    | 200 г (2 дана)                                                                                                                                                                                                   | -              | 300 Вт + Гриль<br>3½-4½         | -                               |
|                                                      | 400 г (4 дана)                                                                                                                                                                                                   | -              | 300 Вт + Гриль<br>6-7           | -                               |
|                                                      | <b>Нұсқаулар</b><br>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                            | -                               |
|                                                      | <b>Нұсқаулар</b><br>Алдымен нан тілімдерін қыздырып, тост жасаңыз. Тост нанының үстіне қоспалардан салыңыз да, торға қойыңыз. 2 тост нанын торға тура, бір-біріне қарама-қарсы қойыңыз. 2-3 минут қоя тұрыңыз.   |                |                                 |                                 |
| Картоп пісірмесі                                     | 250 г                                                                                                                                                                                                            | 600 Вт + Гриль | 4½-5½                           | -                               |
|                                                      | 500 г                                                                                                                                                                                                            | 600 Вт + Гриль | 8-9                             | -                               |
|                                                      | <b>Нұсқаулар</b><br>Картоптарды екіге бөліңіз. Оларды тордың үстіне кесілген жақтарын грильге қаратып қойыңыз.                                                                                                   |                |                                 |                                 |
| Тауықтың кесек еттері                                | 450-500 г<br>(2 дана)                                                                                                                                                                                            | 300 Вт + Гриль | 8-9                             | 9-10                            |
|                                                      | <b>Нұсқаулар</b><br>Тауық етіне май және дәмдеуіштерден қосыңыз. Олардың сүйекті жерлерін ортасына қарай, қалғандарын жағалата қойыңыз. Тауық етінің бір бөлігін тордың ортасына қойыңыз. 2-3 минут қоя тұрыңыз. |                |                                 |                                 |

| Жаңа тағам                                | Мөлшері                                                                                                                                                                                                                   | Қуат           | 1-ші жағын пісіру уақыты (мин.) | 2-ші жағын пісіру уақыты (мин.) |
|-------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|---------------------------------|---------------------------------|
| Туралған қой еті/сиырдың қоң еті (орташа) | 400 г (4 дана)                                                                                                                                                                                                            | Тек гриль      | 11-13                           | 8-9                             |
|                                           | <b>Нұсқаулар</b><br>Қойдың туралған етіне май және дәмдеуіштер қосыңыз. Оларды тордың үстіне айналдыра қойыңыз. Гриль жасап болғаннан кейін 2-3 минут қоя тұрыңыз.                                                        |                |                                 |                                 |
| Шошқа стейгі                              | 250 г (2 дана)                                                                                                                                                                                                            | -              | 300 Вт + Гриль<br>7-8           | Тек гриль<br>6-7                |
|                                           | <b>Нұсқаулар</b><br>Шошқа стейктеріне май және дәмдеуіштер қосыңыз. Оларды тордың үстіне айналдыра қойыңыз. Гриль жасап болғаннан кейін 2-3 минут қоя тұрыңыз.                                                            |                |                                 |                                 |
| Пісірілген алма                           | 1 алма<br>(шамамен 200 г)                                                                                                                                                                                                 | 300 Вт + Гриль | 4-4½                            | -                               |
|                                           | 2 алма<br>(шамамен 400 г)                                                                                                                                                                                                 | 300 Вт + Гриль | 6-7                             | -                               |
|                                           | <b>Нұсқаулар</b><br>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. |                |                                 |                                 |

## Арнайы ақыл-кеңес

### САРЫ МАЙДЫ ЕРІТУ

50 г майды кішкене, шұңғыл шыны ыдысқа салыңыз. Пластик қақпақпен жабыңыз. 850 Вт қуатпен 30-40 секунд сары май ерігенше қыздырыңыз.

### ШОКОЛАДТЫ ЕРІТУ

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

### ТҮЙІРШІКТЕЛІП 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/ӘРЛЕГІШ ҚОСПА ДАЯРЛАУ (ТОРТ ЖӘНЕ КОНДИТЕР ӨНІМДЕРІНЕ 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 850 Вт қуатпен, безендіргіш қоспа мөлдір болғанша пісіріңіз. Пісіріп жатқанда екі рет араластырыңыз.

### ТОСАП ҚАЙНАТУ

600 г жемісті (мысалы, аралас жидек) өлшемі сай келетін, қақпағы бар пирекс ыдысына салыңыз. 300 г қант салып, жақсылап араластырыңыз. Бетін жауып 10-12 минут 850 Вт қуатпен пісіріңіз. Қайнатып жатқанда бірнеше рет араластырыңыз. Бұрама қақпағы бар тосап банкасына тура құйыңыз. Қақпағын 5 минут жауып қоя тұрыңыз.

### ПУДДИНГ ҚАЙНАТУ

Пуддинг ұнтағына, өндіруші нұсқауларына сай қант пен сүт қосып (500 мл), жақсылап араластырыңыз. Қақпағы бар, жарамды шыны пирекс ыдысын қолданыңыз. Бетін жауып 6½-7½ минут 850 Вт қуатпен пісіріңіз. Қайнатып жатқанда бірнеше рет жақсылап араластырыңыз.

### БАДАМ ЖАҢҒАҒЫ ҮЛПЕКТЕРІН ҚЫЗАРТУ

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

## Ақаулық себептерін анықтау

### Ақаулық себептерін анықтау

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

| Ақаулық                              | Себебі                                                           | Әрекет                                                                                                    |
|--------------------------------------|------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Жалпылама ақпарат</b>             |                                                                  |                                                                                                           |
| Түймелер дұрыс басылмайды.           | Түймелердің арасына бөгде заттар қыстырылып қалуы мүмкін.        | Бөгде затты алып, қайталаңыз.                                                                             |
|                                      | Тач үлгілері үшін: Сыртқы бетіне ылғал тұрған.                   | Сыртқы бетіндегі ылғалды сүртіңіз.                                                                        |
|                                      | Бала қауіпсіздігінің құралы қосулы.                              | Бала қауіпсіздігінің құралын сөндіріңіз.                                                                  |
| Уақыт көрсетілмейді.                 | Эко (қуат үнемдеу) функциясы орнатылған.                         | Эко функциясын сөндіріңіз.                                                                                |
| 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 <b>СТАРТ/+30СЕК (БАСТАУ/+30СЕК)</b> 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. Құрылғыны орнату нұсқаулығында көрсетілген орындарды сақтаңыз. |
| Жұмыс жасап тұрғанда тырс-тырс еткен дыбыс естіледі, содан кейін пеш жұмыс істемейді. | Бір розеткаға бірнеше аша қосылған.                                                                       | Пешке бір розетканы арнаңыз.                                                                                                                            |
|                                                                                       | Тұмшаланған тағам пісіргенде немесе қаппағы 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. Құрылғыны орнату нұсқаулығында көрсетілген орындарды сақтаңыз. |
|                                                                                       | Пештің үстінде заттар бар.                                                                                | Пештің үстінде заттарды алыңыз.                                                                                                                         |

| Ақаулық                                                           | Себебі                                                                                                              | Әрекет                                                                                                                                                                                                                 |
|-------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Есік дұрыс ашылмайды.                                             | Есік пен пештің ішіне тағам қалдығы қыстырылып қалған.                                                              | Пешті мұқият тазалап, содан кейін есігін ашыңыз.                                                                                                                                                                       |
| 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 <b>СТОП/ЭКО (ТОҚТАТУ/ҮНЕМДІ)</b> түймесін басыңыз.                                                                    |
|                                                                   | Ішкі шамды басқа зат жауып қалған.                                                                                  | Пештің ішін тазалап, қайта тексеріңіз.                                                                                                                                                                                 |
| Тағам пісіру барысында сигнал естіледі.                           | Егер Автоматты түрде пісіру функциясы қолданылса, сигнал жібіту кезінде тағамды аударатын уақыт келгенін ескертеді. | Тағамды аударғаннан кейін жұмысты қайта бастау үшін <b>СТАРТ/+30СЕК (БАСТАУ/+30СЕК)</b> түймесін қайта басыңыз.                                                                                                        |
| Пеш дұрыс деңгейленген жоқ.                                       | Пеш тегіс жерге орнатылмаған.                                                                                       | Пештің тегіс, орнықты жерге орнатылғанына көз жеткізіңіз.                                                                                                                                                              |

| Ақаулық                                                                       | Себебі                                                                                         | Әрекет                                                                                      |
|-------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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.                       |
| 1. Су тамшылайды.<br>2. Есіктің саңылауынан бу шығады.<br>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.                                                                      |

## Ақаулық себептерін анықтау

| Ақаулық                                                                              | Себебі                                                                                                                                | Әрекет                                                              |
|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| <b>Бұрылмалы табақ</b>                                                               |                                                                                                                                       |                                                                     |
| Бұрылмалы табақ айналып тұрғанда орнынан шығып кетеді немесе айналмай тоқтап қалады. | Айналмалы шығырық жоқ немесе айналмалы шығырық орнына дұрыс салынбаған.                                                               | Айналмалы шығырықты салып, қайта көріңіз.                           |
| Бұрылмалы табақ сүйретіліп айналады.                                                 | Айналмалы шығырық орнына дұрыс салынбаған, тым көп тағам салынған немесе сауыт өте үлкен және микротолқынды пештің ішкі жағына тиеді. | Тағамның мөлшерін реттеңіз және өте үлкен сауыттарды пайдаланбаңыз. |
| Бұрылмалы табақ айналғанда тарсылдайды және шуыл шығарады.                           | Пештің табанына тағам қалдығы тұрып қалған.                                                                                           | Пештің табанына жабысқан тағам қалдығын алыңыз.                     |
| <b>Гриль</b>                                                                         |                                                                                                                                       |                                                                     |
| 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.      |

| Ақаулық                                                           | Себебі                                                                 | Әрекет                                                                                                                                       |
|-------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Пеш</b>                                                        |                                                                        |                                                                                                                                              |
| 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. |
| 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 немесе басқа керек-жарақтары дұрыс салынбаған.                   | Керек-жарақтарды дұрыс салыңыз.                                                                                                              |
|                                                                   | Түрі және өлшемі сай келмейтін ыдыс қолданылған.                       | Табаны жалпақ, жарамды ыдысты пайдаланыңыз.                                                                                                  |

## Техникалық параметрлері

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

| Үлгі                        |              | FG77SU*                   |
|-----------------------------|--------------|---------------------------|
| Қуат көзі                   |              | 230 В ~ 50 Гц             |
| Электр қуатын тұтыну көлемі | Микротолқын  | 1300 Вт                   |
|                             | Гриль        | 1100 Вт                   |
|                             | Аралас режим | 2400 Вт                   |
| Қуат шығысы                 |              | 100 Вт / 850 Вт (IEC-705) |
| Жұмыс жиілігі               |              | 2450 МГц                  |
| Магнетрон                   |              | OM75P(31)                 |
| Салқындату тәсілі           |              | Желдеткіштің моторы       |
| Өлшемдері (Е x Б x Т)       | Сырты        | 489 x 276 x 323 мм        |
|                             | Пештің іші   | 330 x 211 x 291 мм        |
| Сыйымдылығы                 |              | 20 литр                   |
| Салмағы                     | Нетто        | шамамен 14,5 кг           |

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

Қалыпты жағдайда  
қолдануға арналған  
Қолдану мерзімі: 7 жыл

## Ескерім



SAMSUNG

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

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

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

**Өнімнің өндірілген жердің атауы:** Малайзия

**Импорттаушы:** «SAMSUNG ELECTRONICS CENTRAL EURASIA» (САМСУНГ ЭЛЕКТРОНИКС ЦЕНТРАЛЬНАЯ ЕВРАЗИЯ)

ЖШС: Қазақстан Республикасы, 050059, Алматы қ., Медеу ауданы, Әл-Фараби д-лы, 36-үй, 3, 4-қабат

“SAMSUNG ELECTRONICS CENTRAL EURASIA” (САМСУНГ ЭЛЕКТРОНИКС ЦЕНТРАЛЬНАЯ ЕВРАЗИЯ) Республика

Казахстан, 050059, г. Алматы, Медеуский район, пр. Аль-Фараби, д. 36, 3, 4 этажи

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

СҰРАҚТАРЫҢЫЗ НЕМЕСЕ ҰСЫНЫСТАРЫҢЫЗ БАР МА?

| ЕЛ         | ҚОҢЫРАУ ШАЛҢЫЗ                                 | НЕМЕСЕ МЫНА САЙТҚА БАРЫҢЫЗ                                                                                                                                                           |
|------------|------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| RUSSIA     | 8-800-555-55-55 (VIP care 8-800-555-55-88)     | <a href="http://www.samsung.com/ru/support">www.samsung.com/ru/support</a>                                                                                                           |
| GEORGIA    | 0-800-555-555                                  | <a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>                                                                                                                 |
| ARMENIA    | 0-800-05-555                                   |                                                                                                                                                                                      |
| AZERBAIJAN | 0-88-555-55-55                                 |                                                                                                                                                                                      |
| KYRGYZSTAN | 00-800-500-55-500 (GSM: 9977)                  |                                                                                                                                                                                      |
| UZBEKISTAN | 00-800-500-55-500 (GSM: 7799)                  |                                                                                                                                                                                      |
| KAZAKHSTAN | 8-10-800-500-55-500 (GSM: 7799, VIP care 7700) | <a href="http://www.samsung.com/kz_ru/support">www.samsung.com/kz_ru/support</a>                                                                                                     |
| TAJIKISTAN | 8-10-800-500-55-500 (GSM: 8888)                | <a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>                                                                                                                 |
| MONGOLIA   | 1800-25-55                                     |                                                                                                                                                                                      |
| BELARUS    | 810-800-500-55-500                             |                                                                                                                                                                                      |
| MOLDOVA    | 0-800-614-40                                   |                                                                                                                                                                                      |
| UKRAINE    | 0-800-502-000                                  | <a href="http://www.samsung.com/ua/support">www.samsung.com/ua/support</a> (Ukrainian)<br><a href="http://www.samsung.com/ua_ru/support">www.samsung.com/ua_ru/support</a> (Russian) |



DE68-04136F-00

# Mikroto'lqinli pech

## Foydalanuvchi qo'llanmasi

FG77SU\*



**SAMSUNG**

## Mundarija

|                                                                                       |           |                                                              |           |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-----------|--------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Xavfsizlik bo'yicha ko'rsatmalar</b>                                               | <b>3</b>  | <b>Anjom tanlash</b>                                         | <b>21</b> |
| Umumiy xavfsizlik                                                                     | 6         | Tez muzdan tushirish funksiyasidan foydalanish               | 22        |
| Mikroto'lqinga oid ehtiyot choralari                                                  | 7         | Gril rejimida tayyorlash                                     | 23        |
| Cheklangan kafolat                                                                    | 8         | Mikroto'lqin va grildan birgalikda foydalanish               | 24        |
| Mahsulot guruhi bayoni                                                                | 8         | Gril+30s xususiyatlaridan foydalanish                        | 24        |
| Ushbu mashinani to'g'ri chiqitga chiqarish (Ishlatilgan elektr va elektronika jihozi) | 8         | Tovushli signalni o'chirib qo'yish                           | 25        |
|                                                                                       |           | Mikroto'lqinli pechni xavfsizlik maqsadida blokirovka qilish | 25        |
| <b>O'rnatish</b>                                                                      | <b>9</b>  | <b>Idish tanlash bo'yicha yo'riqnoma</b>                     | <b>26</b> |
| Anjomlar                                                                              | 9         |                                                              |           |
| O'rnatish uchun mavjud                                                                | 9         | <b>Taom tayyorlash bo'yicha yo'riqnoma</b>                   | <b>27</b> |
| Shablon                                                                               | 10        | Mikroto'lqinlar                                              | 27        |
| Mikroto'lqinli pechni o'rnatish bo'yicha ko'rsatmalar                                 | 10        | Taom tayyorlash                                              | 27        |
| Mikroto'lqinli pechni o'rnatish                                                       | 11        | Isitish                                                      | 29        |
|                                                                                       |           | Suyuqlikni isitish                                           | 30        |
| <b>Xizmat ko'rsatish</b>                                                              | <b>13</b> | Chaqaloq ovqatini isitish                                    | 30        |
| Tozalash                                                                              | 13        | Qo'lda muzdan tushirish                                      | 31        |
| Almashtirish (ta'mirlash)                                                             | 13        | Gril                                                         | 32        |
| Uzoq vaqt ishlatilmagandagi himoya chorasi                                            | 13        | Mikroto'lqin + Gril                                          | 33        |
|                                                                                       |           | Maxsus maslahatlar                                           | 35        |
| <b>Pech xususiyatlari</b>                                                             | <b>14</b> | <b>Nosozliklarni bartaraf etish</b>                          | <b>36</b> |
| Pech                                                                                  | 14        | Nosozliklarni bartaraf etish                                 | 36        |
| Boshqaruv paneli                                                                      | 14        |                                                              |           |
| <b>Pechdan foydalanish</b>                                                            | <b>15</b> | <b>Texnik xususiyatlar</b>                                   | <b>39</b> |
| Mikroto'lqinli pechning ishlash tamoyili                                              | 15        | Mahsulot haqida ma'lumot                                     | 39        |
| Vaqtini belgilash                                                                     | 15        |                                                              |           |
| Taom tayyorlash/Isitish                                                               | 16        |                                                              |           |
| Tayyorlash vaqtini o'zgartirish                                                       | 16        |                                                              |           |
| Taom tayyorlashni to'xtatish                                                          | 17        |                                                              |           |
| Quvvatni tejash rejimini o'rnatish                                                    | 17        |                                                              |           |
| Avtomatik isitish funksiyasidan foydalanish                                           | 17        |                                                              |           |
| Avtomatik Qizartirish funksiyasini ishlatish                                          | 18        |                                                              |           |
| Qo'lda qizartirish funksiyasini ishlatish                                             | 20        |                                                              |           |

## Xavfsizlik bo'yicha ko'rsatmalar

### XAVFSIZLIK BO'YICHA MUHIM KO'RSATMALAR

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Bu mikroto'lqinli pech taomlar va ichimliklarni isitish uchun mo'ljallangan. Taomlar yoki kiyimlarni quritish va yostiqlar, shippaklar, gubkalar, nam kiyimlar kabilarni isitish jarohat olish, uchqun chiqishi yoki yong'in xavfining vujudga kelishiga olib kelishi mumkin.

Tutun chiqsa, qurilmani o'chiring yoki elektr tarmog'iga ulash kabelini rozetkadan sug'uring va har qanday alangani o'chirish uchun eshikchani ochib qo'ying.

Ichimliklarni mikroto'lqin yordamida isitish natijasida qaynab, otilib ketishi mumkin, shuning uchun idishlarni ushlashda ehtiyot bo'lish lozim.

Ovqatlantirish uchun butilka va bolalar ozuqalari uchun bankalarning ichidagilarni aralashtirish yoki silkiteb hamda kuyishning oldini olish uchun iste'mol qilishdan avval haroratini tekshirib ko'rish kerak.

Butun tuxum va qotirib pishirilgan tuxumni mikroto'lqinli pechda isitib bo'lmaydi, chunki ular hattoki isitish jarayoni tugagandan keyin ham mikroto'lqinli pech ichida portlab ketishi mumkin.

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

## Xavfsizlik bo'yicha ko'rsatmalar

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

Jihoz faqat ichki o'rnatib ishlatish uchun mo'ljallangan. Jihozni shkaf ichiga qo'yib bo'lmaydi.

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

Jihoz ichidan idishlarni olayotganda aylanuvchi patnisni siljitib yubormaslik uchun ehtiyot bo'lish lozim.

Jihozni bug' yordamida tozalagich bilan tozalamaslik lozim.

Mikroto'lqinli pechni suv sepib tozalash mumkin emas.

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

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

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

Ushub moslama o'rnatilgandan so'ng elektr manbaidan ajratilishga ruxsat berilishi kerak. Vilkaga qo'l yetkizish mumkin bo'lgan yoki ulash qoidalariga asoslangan holda statsionar prokladkadagi elektr zanjirini uzgichni qo'shish orqali uzilishga erishsa bo'ladi.

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

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

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

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

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

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

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

Mikroto'lqinli pechning shishali eshigini tozalash uchun abraziv materiallar yoki o'tkir metall qirg'ichlardan foydalanmang, chunki ular shisha yuzasini tirnashi, natijada oyna darz ketishi mumkin.

Bug' yordamida tozalagichdan foydalanmaslik kerak.

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

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

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

Isitish elementlariga tegib ketmaslik uchun ehtiyot bo'lish kerak.

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

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

Pech ishlayotgan vaqtda eshikcha yoki tashqi yuzalar qizib ketishi mumkin.

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

Ishlayotganida sirlari qizib ketishi mumkin.

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

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

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

## Xavfsizlik bo'yicha ko'rsatmalar

### Umumiy xavfsizlik

Har qanday o'zgartirish yoki ta'mirlashni malakali mutaxassis amalga oshirishi kerak.

Germetik konteynerdagi ovqat yoki suyuqlikni mikroto'lqin funksiyasida isitmang.

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

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

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

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

Elektr manbaiga ulash kabelini tortmang, bukmang yoki ustiga og'ir buyum qo'ymang.

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

Elektr shnuriga ho'l qo'lingiz bilan tegmang.

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

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

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

Pechni nozik buyumlar ustiga qo'ymang.

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

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

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

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

Bevosita pechga suv quymang yoki sepmang.

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

Pech ustiga uchuvchan moddalar, masalan, insektitsid sepmang.

Pechda tez yonuvchan materiallarni saqlamang. Spirt bug'lari pechning qaynoq qismlariga tegishi mumkin, shu sababli tarkibida spirt bo'lgan taom yoki ichimliklarni isitayotganda ehtiyot bo'ling.

Bolalar pech eshigiga urilib ketishi yoki barmog'ini qisib olishi mumkin. Eshigini ochib-yopayotganda bolalarni yaqinlashtirmang.

### Mikroto'lqinga oid ogohlantirish

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

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

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

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

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

### Mikroto'liqlik pechga oid ehtiyot choralari

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

O'ralgan simlarni olib tashlang. Uchqun chiqishi mumkin.

Qog'oz yoki kiyimlarni quritish uchun pechdan foydalanmang.

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

Elektr shnuri va vilkasini suv hamda issiqlik manbalarida uzoqda tuting.

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

Havo almashish tirqishlarini mato yoki qog'oz bilan yopib qo'ymang. Yong'in chiqish xavfi vujudga keladi. Pech ortiqcha qizib ketishi va avtomatik tarzda o'chishi mumkin va u yetarli darajada sovginicha o'chiq holda qoladi.

Idishlarni olayotgan doim pech qo'liqoplaridan foydalaning.

Suyuqlikni isitish vaqtida va undan keyin aralashtiring va kuchli qaynashning oldini olish uchun pech o'chganidan keyin kamida 20 soniya kuting.

Eshikchani ochganda issiq havo yoki bug'dan kuyib qolishning oldini olish uchun pechdan uzatilgan qo'l masofasida turish kerak.

Bo'sh pechni yoqmang. Xavfsizlikni ta'minlash maqsadida pech 30 daqiqadan keyin avtomatik ravishda o'chadi. Pech tasodifan yoqilgan hollarda mikroto'liqlarni yutishi uchun uning ichiga bir stakan suv qo'yib qo'yish tavsiya qilinadi.

Pechni o'rnatishda bu qo'llanmada ko'rsatilgan oraliqlarga rioya eting. ("Mikroto'liqlik pechni o'rnatish" bo'limiga qarang.)

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

### Mikroto'liqling o'ld ehtiyot choralari

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

- Pechni eshigi ochiq turgan holatda ishlatmang. Blokirovlash kontaktlarini (eshikcha qulfini) buzmag. Blokirovlash kontaktlarining tirqishlariga hech narsa tiqmag.
- Pech eshikchasi va old panel orasiga hech qanday buyum qo'ymang, zichlovchi yuzalarda ovqat qoldiqlari yoki tozalash vositalarining cho'kindilari to'planishiga yo'l qo'ymang. Pechdan har gal foydalangandan so'ng eshikcha va uning zichlovchi yuzasini oldin ho'l, keyin esa yumshoq quruq latta bilan artgan holda, tozalikda saqlang.
- Pech shikastlangan bo'lsa, uni ishlatmag. Malakali mutaxassis tomonidan ta'mirlanganidan so'nggina ishlatilg. **Muhim:** pech eshigi to'g'ri yopilishi kerak. Eshik egilmasligi kerak; eshik ilgaklari singan yoki bo'shab qolgan bo'lmisligi kerak; eshik zichlagichlari va zichlovchi yuzalari shikastlanmasligi kerak.
- Barcha sozlash va ta'mirlash ishlari malakali mutaxassis tomonidan bajarilishi lozim.

## Xavfsizlik bo'yicha ko'rsatmalar

### Cheklangan kafolat

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

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

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

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

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

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

### Mahsulot guruhi bayoni

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

B sinfiga kiruvchi jihozlar uy sharoitlarida va turar-joy binolarini ta'minlovchi past kuchlanishga ega bo'lgan tarmoqqa to'g'ridan-to'g'ri ulangan binolarda foydalanish uchun mo'ljallangan.

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



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

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

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

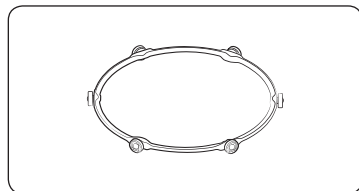
Biznes bilan shug'ullanuvchi foydalanuvchilar o'zlarining ta'minotchilari bilan bog'lanishlari va xarid shartnomasi qoidalari va shartlari bilan tanishishlari kerak.

Ushbu mahsulot va uning elektron aksessuarlarini tashlab yuboriladigan boshqa tij oriy chiqindilar bilan birgalikda chiqitga chiqarmaslik kerak.

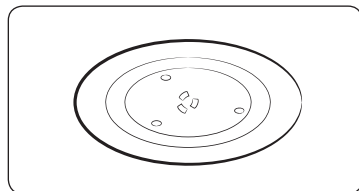
## O'rnatish

### Anjomlar

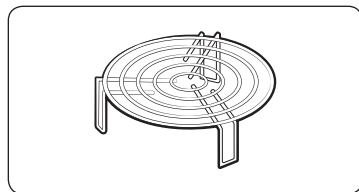
Siz xarid qilgan modelga qarab, uning to'plamiga bir nechta anjom kiradi, ular turli shaklda qo'llanilishi mumkin.



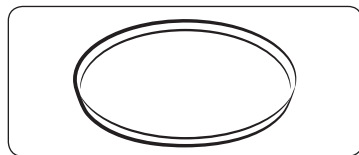
- 01 Rolikli taglik**, pechning markaziga o'rnatiladi. Rolikli taglik aylanuvchi patnisni ushlab turadi.



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



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

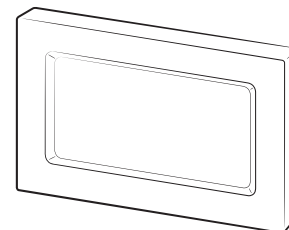


- 04 Qizartiruvchi idish**, 18-21-betlarga qarang. Avtomatik yoki qo'lida qizartirish funksiyasida ishlatiladigan qizartiruvchi idish.

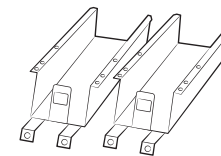
### ⚠️ DIQQAT

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

### O'rnatish uchun mavjud



Sirtqi panel



BKT-asos (2)



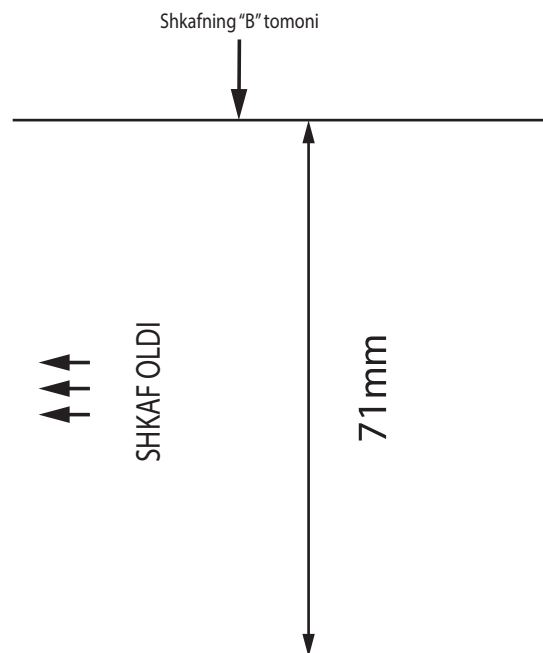
BKT-o'rnatgich (2)



Vintlar (8)

## O'rnatish

### Shablon



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

Ushbu qurilma Yevropa Ittifoqining me'yoriy talablariga javob beradi.

O'rama materiallarini va qurilmani chiqitga chiqarish.

Ushbu qurilmaning o'rama materiallarini qayta ishlatish mumkin.

Quyidagilarni qaytadan ishlatish mumkin:

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

Ushbu materiallarni mas'uliyatli hamda hukumat me'yorlariga mos bo'lgan ravishda chiqitga chiqaring.

Hukumat organlari sizni ishdan chiqarib tashlangan qurilmalarni mas'uliyatli ravishda chiqitga chiqarish haqidagi axborot bilan ta'minlay oladilar.

### Xavfsizlik

Ushbu qurilma faqat malakali texnik tomonidan o'rnatilishi kerak.

Mikroto'lqinli pech xonadonlarda ishlatilish uchun mo'ljallangan.

U faqat ovqat pishirish uchun ishlatilishi kerak.

Qurilma ishlatilayotgan paytida va ishlatilganidan so'ng issiq bo'lib turadi.

Yosh bolalar qurilmaga yaqinlashishi ehtimoli bor bo'lsa, buni nazarda tuting.

Oddiy pech yonida o'rnatish.

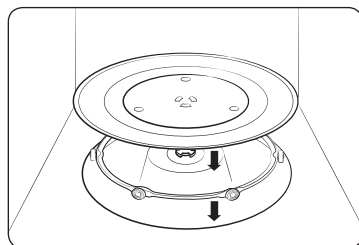
- Mikroto'lqinli pech oddiy pech yoniga o'rnatiladigan bo'lsa, ortiqcha qizib ketishining oldini olish maqsadida ular orasida yetarlicha bo'sh joy qoldirish kerak, chunki sirtqi panel haddan tashqari qizib ketishi mumkin. O'z-o'zidan ayonki, o'rnatish vaqtida oddiy pech ishlab chiqaruvchisining yo'riqlariga qat'iy rioya qilish muhim ahamiyatga ega.
- Shkaf ichiga qo'yiladigan mikroto'lqinli pechni oddiy pech ustiga o'rnatmaslik kerak, aks holda oddiy pechdan chiqayotgan issiq havo mikroto'lqinli pechning sovitish tizimiga salbiy ta'sir ko'rsatishi mumkin.

### Elektrga ulanish

Qurilma ulanadigan uy elektr tarmog'i milliy va mahalliy talablarga javob berishi lozim.

Doimiy ulanish yaratgiz kelsa, elektr ta'minot liniyasida kontaktlari orasida 3 millimetrlilik zazor bor bo'lgan ko'p qutbli viklyuchatel o'rnatishingiz shart.

## Mikroto'lqinli pechni o'rnatish

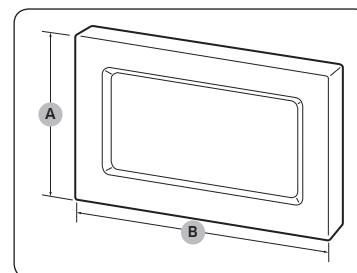
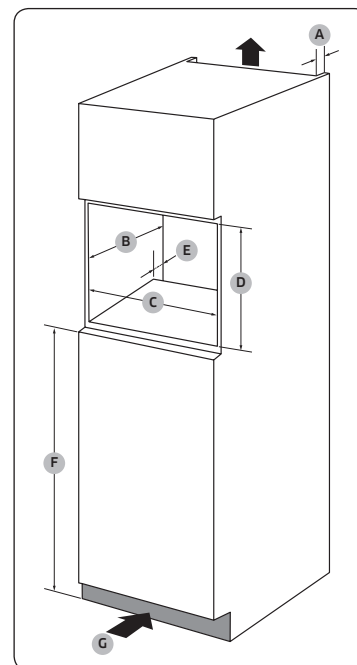


1. Pechning ichidagi barcha o'rama materiallarni chiqarib oling. Rolikli taglik va aylanuvchi patnisni o'rning. Aylanuvchi patnis bemaol aylanishini tekshiring.
2. Ushbu pech elektr manbaiga ulash vilkasidan osongina foydalanish mumkin bo'lgan tarzda joylashtirilishi kerak.

### ⚠️ DIQQAT

- Agar elektr kabeli shikastlangan bo'lsa, uni maxsus kabelga yoki ishlab chiqaruvchi, yoki uning xizmat ko'rsatish bo'yicha vakolatli agentidan xarid qilinishi mumkin bo'lgan elektr tarmog'iga ulanish to'plamiga almashtirish zarur. Xavfsizlikni ta'minlash uchun elektr kabeli vilkasini 230 V, 50 Gts bo'lgan o'zgaruvchan tok tarmog'ining yerga tutashirilgan 3 kontaktli rozetkasiga ulang. Agar ushbu qurilmaning elektr kabeli shikastlangan bo'lsa, uni maxsus kabel bilan almashtirish zarur.
- Mikroto'lqinli pechni issiq yoki nam joyga, masalan, oddiy oshxona plitasi yoki isitish radiatori yoniga o'rnatmang. Pech iste'mol qiladigan quvvatni inobatga olish zarur va har qanday uzaytirgich pech bilan birga yetkazib berilgan tarmoq shnurining xuddi shu standartiga mos kelishi kerak. Mikroto'lqinli pechni ilk marta ishlatishdan oldin uning ichki yuzasini va eshikchaning zichlagichini nam latta bilan arting.

## O'lchamlari



### Shkaf

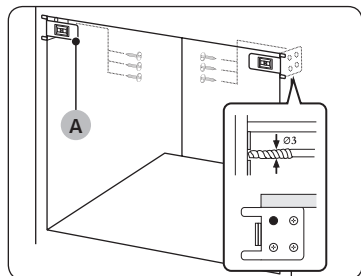
|   |                     |
|---|---------------------|
| A | 50 mm               |
| B | 550 mm              |
| C | 564 mm              |
| D | 362 mm              |
| E | 50 mm               |
| F | 850 mm              |
| G | 200 sm <sup>2</sup> |

### Sirtqi panel

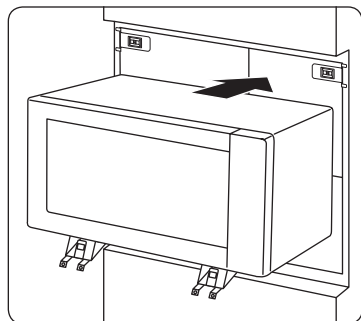
|   |        |
|---|--------|
| A | 380 mm |
| B | 595 mm |

O'rnatish

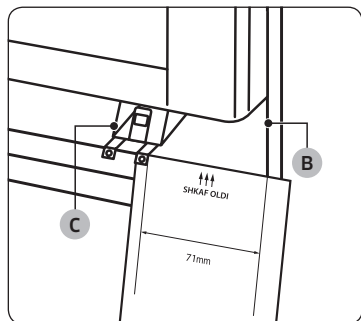
## O'rnatish



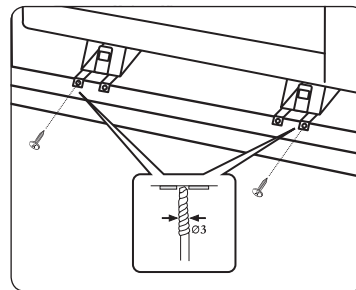
1. Teshiklar parmalash uchun 3 millimetrli parma ishlatib, **BKT-o'ratgich (A)** vintlarni qotiring.



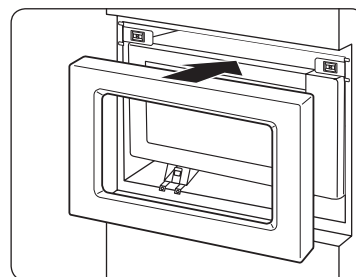
2. Mikroto'lqinli pechni shkaf ichiga kiritib qo'ying.



3. Andozani ishlatib, **BKT-asos (C)** shkafning "B" tomonidan 71 mm uzoqlikda joylashtiring.



4. Teshiklar parmalash uchun 3 millimetrli parma ishlatib, **BKT-asos** vintlarni qotiring.



5. **Sirtqi panel** o'rnating.
6. Elektr ta'minotni ulang. Qurilma ishlayotganligini tekshiring.

## Xizmat ko'rsatish

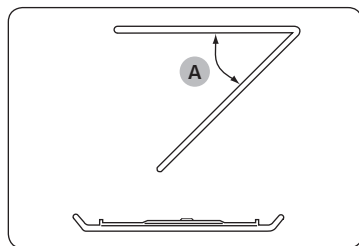
### Tozalash

Pech usti yoki ichida kir yig'ilib qolmasligi uchun muntazam tozalab turing. Ayniqsa eshigi, eshik zichlagichi, aylanuvchi patnis va rolikli taglikka (mavjud modellardagina) e'tibor bering. Eshik oson ochilib-yopilmasa, birinchi galda eshik zichlagichiga kir yig'ilib qolishini tekshiring. Pechning ichi va ustini tozalash uchun yumshoq lattani sovuqli suv bilan ishlating. Chaying va yaxshilab quriting.

#### Pech ichida qotib qolgan, hid chiqarayotgan kirlarni ketkazish uchun

1. Pechni bo'shatib, limon sharbatiga suv qo'shilgan chashkani aylanuvchi patnisga qo'ying.
2. Pechni 10 daqiqa davomida quvvatning maksimal darajasida qizdiring.
3. Sikl tugagach, pech sovishini kuting. Keyin eshigini ochib, pishirish bo'lmasini tozalang.

#### Chayqaluvchi isitgichli modellar ichini tozalash



Pishirish kamerasining yuqori qismini tozalash uchun yuqoridagi isitish elementini ko'rsatilganidek qilib 45° (A) pasaytiring. Shunda tepani tozalash oson bo'ladi. Tozalab bo'lgach, isitish elementini joyiga qaytaring.

#### ⚠ DIQQAT

- Eshik va uning zichlagichlarini toza tuting hamda eshik oson ochilib-yopilishiga amin bo'ling. Aks holda pechning ishlash muddati qisqarishi mumkin.
- Pechning ventilyatsiya tirqishlariga suv tushishidan ehtiyot bo'ling.
- Tozalashda dag'al yoki kimyoviy moddalardan foydalanmang.
- Har bir foydalangandan keyin pechni sovitib, pishirish bo'lmasini yumshoq yuvish vositasi eritmasi bilan tozalang.

### Almashtirish (ta'mirlash)

#### ⚠ OGOHLANTIRISH

Bu pech ichida foydalanuvchi olib qo'yadigan qismlari yo'q. Pechni o'zingiz ko'chirish yoki ta'mirlashga urinmang.

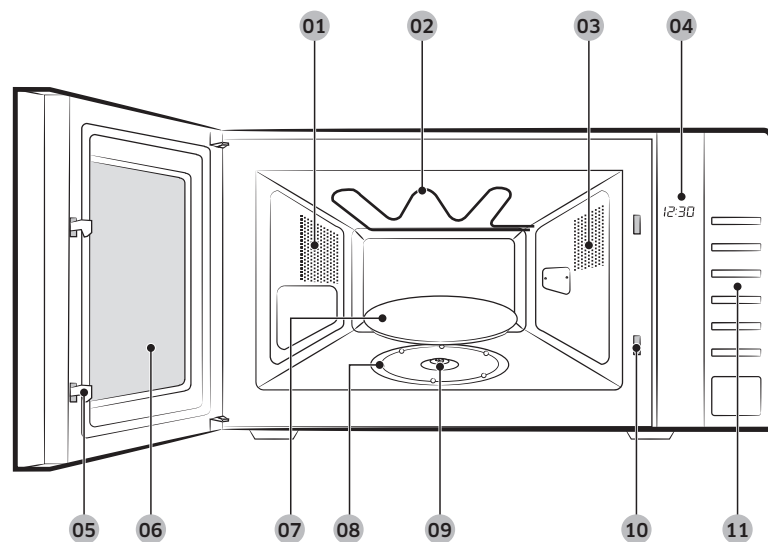
- Agar ilmoqlar, zichlagich va/yoki eshik bilan muammo aniqlansa, yordam uchun malakali texnika yoki mahalliy Samsung xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling.
- Chiroq lampasini almashtirmoqchi bo'lsangiz, mahalliy Samsung xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling. Uni o'zingiz almashtirmang.
- Agar pechning tashqi korpusi bilan muammo yuzaga kelsa, avval tokdan uzing, keyin mahalliy Samsung xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling.

#### Uzoq vaqt ishlatilmagandagi himoya chorasi

Pechni uzoq vaqt ishlatmasangiz, tokdan uzing va pechni quruq, changsiz joyga ko'chiring. Pech ichida yig'iladigan chang va namlik uning ishlashiga ta'sir ko'rsatishi mumkin.

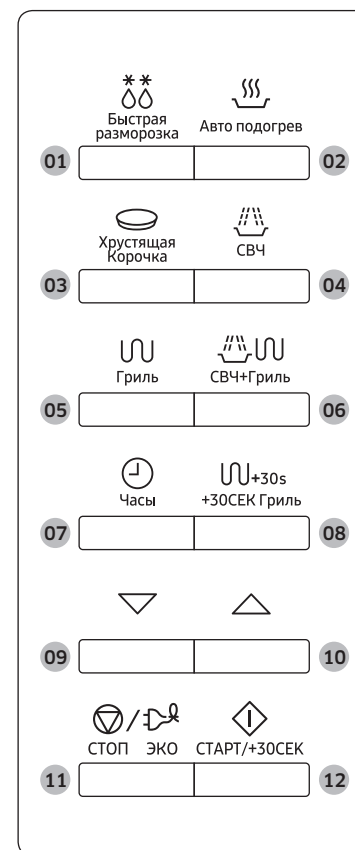
## Pech xususiyatlari

### Pech



- |                                         |                     |           |
|-----------------------------------------|---------------------|-----------|
| 01 Ventilyatsion tirqishlar             | 02 Gril             | 03 Chiroq |
| 04 Display                              | 05 Eshik qulfi      | 06 Eshik  |
| 07 Aylanuvchi patnis                    | 08 Rolikli taglik   | 09 Mufta  |
| 10 Blokirovkash kontaktlari tirqishlari | 11 Boshqaruv paneli |           |

### Boshqaruv paneli



- |                                              |                                     |
|----------------------------------------------|-------------------------------------|
| 01 Быстрая разморозка (Tez muzdan tushirish) | 02 Авто подогрев (Avto isitish)     |
| 03 Хрустящая Корочка (Qizartirish)           | 04 СВЧ (Mikroto'lqin)               |
| 05 Гриль (Gril)                              | 06 СВЧ+Гриль (Birgalikda ishlatish) |
| 07 Часы (Soat)                               | 08 +30SEC Гриль (Gril +30s)         |
| 09 Pastga                                    | 10 Yuqoriga                         |
| 11 СТОП/ЭКО (TO'XTATISH/EKO)                 | 12 СТАРТ/+30СЕК (START/+30son)      |

## Pechdan foydalanish

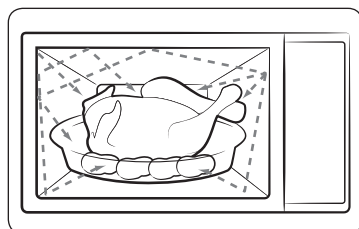
### Mikroto'lqinli pechning ishlash tamoyili

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

Mikroto'lqinli pechdan quyidagilar uchun foydalanish mumkin:

- Muzdan tushirish
- Isitish
- Taom tayyorlash

Taom tayyorlash tamoyili.



1. Magnetron tomonidan hosil qilinadigan chuqurlikdan qaytarilgan mikroto'lqinlar aylanuvchi patnida taomni aylantirish jarayonida bir tekis taqsimlanadi. Shuning hisobiga taom bir tekis tayyorlanadi.
2. Mikroto'lqinlar mahsulot ichiga 1 dyuym (2,5 sm) chuqurlikkacha kiradi. Keyin issiqlikning mahsulot ichida tarqalishi hisobiga pishirish davom ettiriladi.
3. Tayyorlash vaqti foydalaniladigan idishlar va mahsulotning quyidagi xususiyatlariga bog'liq ravishda turlicha bo'ladi:
  - Miqdori va zichligi
  - Tarkibidagi suv miqdori
  - Boshlang'ich harorat (mahsulotning muzlatilganligi yoki yo'qligi)

### ⚠ DIQQAT

Tayyorlanayotgan taomning markaziy qismi issiqlikning yoqilishi hisobiga tayyorlanganligi uchun taom tayyorlash jarayoni hattoki taom pechdan olingandan keyin ham davom ettiriladi. Shuning uchun quyidagilarni ta'minlash uchun taom retseptlari va ushbu yo'riqnomada ko'rsatilgan taomning kutish vaqtiga amal qilish lozim:

- Taomni markazigacha bir tekis tayyorlash.
- Taomning butun hajmi bo'yicha bir xil harorat.

### Vaqttni belgilash

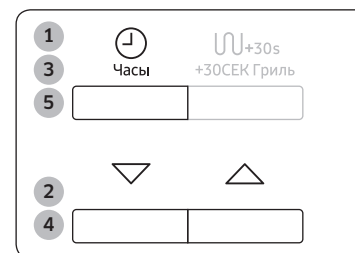
Ushbu mikroto'lqinli pech ichki qurilgan soat bilan jihozlangan. Elektrga ulanganida displeyda "0", "88:88" yoki "12:00" avtomatik ravishda namoyish qilinadi.

Joriy vaqttni o'rnatish. Vaqt 24 soatlik yoki 12 soatlik formatda bo'lishi mumkin. Soatni quyidagi holatlarda o'rnatish kerak bo'ladi:

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

### 📖 IZOH

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



1. Vaqt...
  - 24 soatli formatda
  - 12 soatli formatda**Часы (Soat)** tugmasini bir yoki ikki marta bosing.
2. Soatni qo'yish uchun **Pastga** yoki **Yuqoriga** tugmalarini bosing.
3. **Часы (Soat)** tugmasini bosing.
4. Daqiqani qo'yish uchun **Pastga** yoki **Yuqoriga** tugmalarini bosing.
5. **Часы (Soat)** tugmasini bosing.

## Pechdan foydalanish

### Taom tayyorlash/Isitish

Quyida keltirilgan jarayonda taomni tayyorlash yoki isitish jarayoni bayon qilinadi.

Pechni qarovsiz qoldirishdan avval tayyorlashning berilgan parametrlarini **DOIM** tekshiring.

Avval tayyorlanayotgan taomni aylanuvchi patnisning markaziga qo'ying. Keyin eshikchani yoping.



#### ⚠️ DIQQAT

**HECH QACHON** mikroto'lqinli pech ichi bo'sh bo'lganida yoqmang.

#### 📖 IZOH

Agar taomni qisqa vaqt ichida eng yuqori quvvat darajasida (850 Vt) isitmoqchi bo'lsangiz, tayyorlash vaqtining har 30 soniyasi uchun **СТАРТ/+30СЕК (START/+30son)** tugmasini bir marta bosangiz bas. Pech darhol ishga tushadi.

1. **CB4 (Mikroto'lqin)** tugmasini bosing.  
850 Vt (maksimal tayyorlash quvvati) ko'rsatkichlari ko'rsatiladi.  
Mos quvvat darajasi ko'rsatilgunicha **CB4 (Mikroto'lqin)** tugmasini bosib, tegishli quvvat darajasini tanlang.  
Quvvat darajalari jadvaliga qarang.
2. **Pastga** yoki **Yuqoriga** tugmalarini keraklacha bosib, tayyorlash vaqtini belgilang.
3. **СТАРТ/+30СЕК (START/+30son)** tugmasini bosing.  
Pech ichida chiroq yonadi va patnis aylana boshlaydi.
  - 1) Taom tayyorlanishi boshlanadi, tayyorlash jarayoni yakunlanganida, pech to'rt marta tovushli signal beradi.
  - 2) Yakunlanganini eslatuvchi signal 3 marta (bir daqiqa intervali bilan) beriladi.
  - 3) Display yana joriy vaqtni ko'rsatadi.

### Quvvat darajalari

Siz quyida keltirilgan quvvat darajalaridan bittasini tanlashingiz mumkin.

| Quvvat darajasi  | Chiqish quvvati |         |
|------------------|-----------------|---------|
|                  | MWO             | GRIL    |
| YUQORI           | 850 Vt          |         |
| O'RTACHA YUQORI  | 600 Vt          |         |
| O'RTACHA         | 450 Vt          |         |
| O'RTACHA PAST    | 300 Vt          |         |
| MUZDAN TUSHIRISH | 180 Vt          |         |
| PAST / ILIQ TAOM | 100 Vt          |         |
| GRIL             | -               | 1100 Vt |
| COMBI I          | 300 Vt          | 1100 Vt |
| COMBI II         | 450 Vt          | 1100 Vt |
| COMBI III        | 600 Vt          | 1100 Vt |

#### 📖 IZOH

- Agar quvvatning yuqoriroq darajasini tanlamoqchi bo'lsangiz, unda tayyorlash vaqti kamaytirilishi kerak.
- Agar quvvatning pastroq darajasini tanlamoqchi bo'lsangiz, unda tayyorlash vaqti oshirilishi kerak.

### Tayyorlash vaqtini o'zgartirish

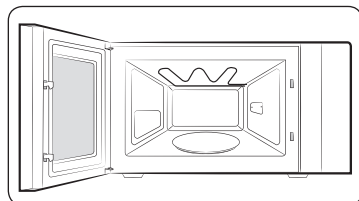
**СТАРТ/+30СЕК (START/+30son)** tugmasini har bosganda 30 soniya qo'shish orqali taom tayyorlash vaqtini o'rttirish mumkin.



Qo'shiladigan har 30 soniya uchun **СТАРТ/+30СЕК (START/+30son)** tugmasini bir marta bosing.

## Taom tayyorlashni to'xtatish

Taom holatini tekshirish uchun taom tayyorlash jarayonini istalgan vaqtda to'xtatish mumkin.



### Vaqtinchalik to'xtatish;

Eshikni oching.

Taom tayyorlash to'xtatiladi. Taom tayyorlashda davom etish uchun eshigini yoping va yana **СТАРТ/+30СЕК (START/+30son)** tugmasini bosing.



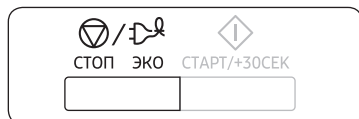
Butunlay to'xtatish uchun;

**СТОП/ЭКО (TO'XTATISH/EKO)** tugmasini bosing.

Taom tayyorlash jarayoni to'xtaydi. Pishirish sozlamalarini bekor qilmoqchi bo'lsangiz, yana **СТОП/ЭКО (TO'XTATISH/EKO)** tugmasini bosing.

Boshlashdan oldin shunchaki **СТОП/ЭКО (TO'XTATISH/EKO)** tugmasini bosgan holda parametrlarni bekor qilish mumkin.

## Quvvatni tejash rejimini o'rnatish



Bu pechda quvvatni tejash rejimi bor. Bu rejim pechdan foydalanilmayotgan vaqtda elektr quvvatini tejaydi.

- **СТОП/ЭКО (TO'XTATISH/EKO)** tugmasini bosing.
- Quvvatni tejash rejimidan chiqish uchun eshikchani oching, keyin displeyda joriy vaqt namoyish qilinadi. Pech foydalanish uchun tayyor bo'ladi.

## Avtomatik isitish funksiyasidan foydalanish

**Авто подогрев (Avto isitish)** funksiyasi avvaldan dasturlangan to'rtta tayyorlash vaqtiga ega.

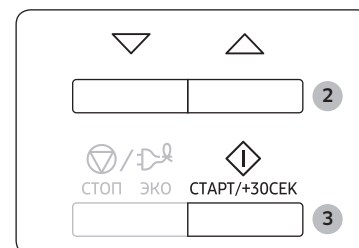
Ular uchun tayyorlash vaqtini yoki quvvat darajasini belgilash talab etilmaydi.

**Пастга** yoki **Yuqoriga** tugmasini bosib, porsiyalar sonini o'zgartirish mumkin.

Avval tayyorlanayotgan taomni aylanuvchi patnisning markaziga qo'ying va eshikchani yoping.



1. **Авто подогрев (Avto isitish)** tugmasini bir yoki bir necha marta bosgan holda tayyorlanayotgan taom turini tanlang.



2. **Пастга** yoki **Yuqoriga** tugmasini bosgan holda dasturxonga tortish hajmini tanlang. (Yon tomondagi jadvalga qarang).
3. **СТАРТ/+30СЕК (START/+30son)** tugmasini bosing. Tayyorlash boshlanadi. Tayyorlash yakunlangandan keyin.
  - 1) Pech to'rt marta tovushli signal beradi.
  - 2) Yakunlanganini eslatuvchi signal 3 marta (bir daqiqa intervali bilan) beriladi.
  - 3) Display yana joriy vaqtni ko'rsatadi.

### ИЗОХ

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

## Pechdan foydalanish

### Avto isitish sozlamalari

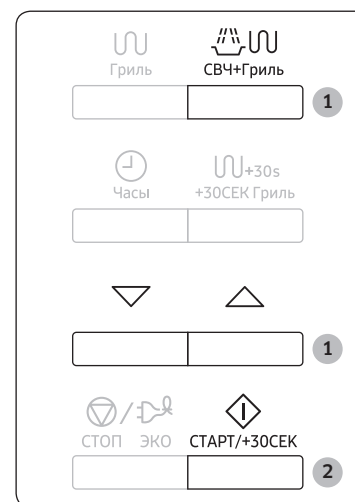
Quyidagi jadvalda **Автоматический (Avto isitish)** rejimining turli dasturlari, miqdorlar, ushlab turish vaqti va tegishli tavsiyalar keltirilgan.

| Kod/Taom                                                          | Porsiya                                                                                                                                                                                                                                                           | Kutish vaqti |
|-------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| 1. Tayyor taom<br>(sovutilgan)                                    | 300-350 g<br>400-450 g                                                                                                                                                                                                                                            | 3 daq.       |
|                                                                   | Tavsiyalar                                                                                                                                                                                                                                                        |              |
|                                                                   | Taomni keramik patnisga joylashtiring va ustini oziq-ovqat plyonkasi bilan yoping. Ushbu dastur tarkibi 3 ta komponentdan iborat taomlar uchun tavsiya etiladi (masalan, qaylali go'sht; kartoshka, guruch yoki makarondan iborat garnirli sabzavotlar).          |              |
| 2. Sho'rva/Sous<br>(sovutilgan)                                   | 200-250 g<br>300-350 g<br>400-450 g                                                                                                                                                                                                                               | 3 daq.       |
|                                                                   | Tavsiyalar                                                                                                                                                                                                                                                        |              |
|                                                                   | Sho'rva/sousni chuqur sopol tarelka yoki jomga quyting. Isitish va kutish vaqtida qopqoq bilan yoping. Kutish vaqtdan avval va keyin aralashtiring.                                                                                                               |              |
| 3. Makaronli gratin<br>(muzlatilgan)                              | 200 g<br>400 g                                                                                                                                                                                                                                                    | 3 daq.       |
|                                                                   | Tavsiyalar                                                                                                                                                                                                                                                        |              |
|                                                                   | Muzlatilgan makaronli gratinni mos hajmli shishadan qilingan issiqqa chidamli idishga soling. Idishni gril uchun taglikka qo'ying. Bu dastur lazanya, kannelonni yoki makaron singari muzlatilgan makaronli gratinlar uchun mos.                                  |              |
| 4. Ichimliklar<br>qahva, sut,<br>choy, suv (Xona<br>haroratidagi) | 150 ml (1 piyola)<br>250 ml (1 stakan)                                                                                                                                                                                                                            | 1-2 daq.     |
|                                                                   | Tavsiyalar                                                                                                                                                                                                                                                        |              |
|                                                                   | Keramik piyola (150 ml) yoki krujka (250 ml) ichiga quyib, aylanuvchi patnisning o'rtasiga qo'ying. Berkitmagan holda isiting. Kutish vaqtdan avval va keyin ohista aralashtiring. Piyolalarni olishda ehtiyot bo'ling (suyuqliklar uchun ko'rsatmalarga qarang). |              |

### Avtomatik Qizartirish funksiyasini ishlatish

**Хрустящая Корочка (Qizartirish)** funksiyasi bilan pishirish vaqti avtomatik ravishda qo'yiladi. **Pastga** yoki **Yuqoriga** tugmasini bosib, porsiyalar sonini o'zgartirish mumkin.

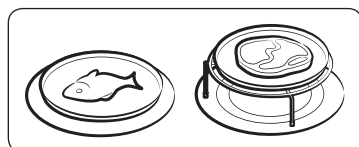
Avval qizartiruvchi idishni aylanuvchi patnisning markaziga qo'ying va eshikchani yoping.



1. Qizartiruvchi idishni to'g'ridan-to'g'ri aylanuvchi patnis ustiga joylashtiring va Mikroto'lqin-Gril rejimlaridan birgalikda foydalanishning eng yuqori quvvati bilan isitib oling. **СВЧ+Гриль (Birgalikda ishlatish)** tugmasini bosib, qizdirib olish vaqtini (3-5 daqiqa) **Pastga** va **Yuqoriga** tugmalari bilan belgilang.
2. **СТАРТ/+30СЕК (START/+30son)** tugmasini bosing.

#### ⚠️ DIQQAT

Tovani olishda doimo qo'lqoplardan foydalaning, chunki u juda issiq bo'ladi.



3. Pech eshigini oching. Taomni tovaga joylashtiring. Eshikchani yoping.

#### ИЗОХ

Tovani mikroto'liqlik pechdagi metal panjaraga (yoki aylanuvchi patnisga) joylashtiring.



4. **Хрустящая Корочка (Qizartirish)** tugmasini bir yoki bir necha marta bosgan holda tayyorlanayotgan taom turini tanlang.



5. **Пастга va Yuqoriga** tugmasini bosgan holda dasturxonga tortish hajmini tanlang. (Yon tomondagi jadvalga qarang)
6. **СТАРТ/+30СЕК (START/+30son)** tugmasini bosing. Tayyorlash boshlanadi. Tayyorlash yakunlangandan keyin.
- 1) Pech to'rt marta tovushli signal beradi.
  - 2) Yakunlanganini eslatuvchi signal 3 marta (bir daqiqa intervali bilan) beriladi.
  - 3) Display yana joriy vaqtni ko'rsatadi.

#### ИЗОХ

- **Qizartiruvchi idishni tozalash** : Tovani iliq suv va yuvish vositasi bilan tozalang va toza suv bilan chaying.
- Qattiq chyotka yoki dag'al gubkadan foydalanmang, ular yuqori qatlamni shikastlab qo'yishi mumkin. Qizartiruvchi idishni idish yuvish mashinasida yuvib bo'lmaydi.

#### Avto Qizartirish sozlamalari

Quyidagi jadvalda qirsildoq funksiyasining avtomatik dasturlari, miqdorlar, ushlab turish vaqti va tegishli tavsiyalar keltirilgan.

Bu dasturlar mikroto'liqlik va gril birgalikdagi rejimida ishlaydi. Qirsildoq funksiyasini ishlatishdan oldin qizartiruvchi idishni aylanuvchi patnisda 600 Vt quvvat hamda gril funksiyasini birga ishlatib, 3-5 daqiqa qizdirib olishni maslahat beramiz. Qalin qo'lqopdan foydalangan holda oling!

| Kod/Taom                                                                                                                                                   | Porsiya hajmi                                                                                                                                                                                                                                                              | Dastlabki isitish vaqti (daq.) | Ushlab turish vaqti (daq.) |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|----------------------------|
| 1. Muzlatilgan pitsa<br>(-18 °C)                                                                                                                           | 200 g                                                                                                                                                                                                                                                                      | 5 daq.                         | -                          |
|                                                                                                                                                            | 300 g                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                |                            |
|                                                                                                                                                            | 400 g                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                |                            |
|                                                                                                                                                            | Tavsiyalar                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                |                            |
| Qizartiruvchi idishni 600 Vt + gril yordamida qizdirib oling.<br>Pitsani qizartiruvchi idishga qo'ying. Qizartiruvchi idishni gril uchun taglikka qo'ying. |                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                |                            |
| 2. Muzlatilgan<br>bagetlar                                                                                                                                 | 150 g (1 dona)                                                                                                                                                                                                                                                             | 4 daq.                         | 2-3 daq.                   |
|                                                                                                                                                            | 250 g (2 dona)                                                                                                                                                                                                                                                             |                                |                            |
|                                                                                                                                                            | Tavsiyalar                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                |                            |
|                                                                                                                                                            | Qizartiruvchi idishni 450 Vt + gril yordamida qizdirib oling.<br>Bitta bagetni qizartiruvchi idishning chetrog'iga qo'ying, 2 ta bagetni yonma-yon qo'ying. Bu dastur usti masallikli (mas, sabzavot, vetchina va pishloq) bagetlarga va pitsa bo'laklariga mo'ljallangan. |                                |                            |



## Pechdan foydalanish

| Kod/Taom                                  | Porsiya hajmi                                                                                                                                                                                                                                                             | Dastlabki isitish vaqti (daq.) | Ushlab turish vaqti (daq.) |
|-------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|----------------------------|
| 3. Muzlatilgan kish/<br>Somsa<br>(-18 °C) | 150 g (1 dona)<br>300 g (1-2 dona)                                                                                                                                                                                                                                        | 3 daq.                         | 1-2 daq.                   |
|                                           | <b>Tavsiyalar</b>                                                                                                                                                                                                                                                         |                                |                            |
|                                           | Qizartiruvchi idishni 600 Vt + gril yordamida qizdirib oling.<br>Muzlatilgan kish/somsani tovaga qo'ying. Qizartiruvchi idishni gril uchun taglikka qo'ying.                                                                                                              |                                |                            |
| 4. Muzlatilgan tovuq<br>bo'laklari        | 125 g<br>250 g                                                                                                                                                                                                                                                            | 4 daq.                         | -                          |
|                                           | <b>Tavsiyalar</b>                                                                                                                                                                                                                                                         |                                |                            |
|                                           | Qizartiruvchi idishni 600 Vt + gril yordamida qizdirib oling.<br>Qizartiruvchi idishni bir qoshiq yog' bilan yog'lang.<br>Tovuq bo'laklarini tovaga bir tekis taqsimlang. Pech signal berganida aylantiring.<br>Tayyorlashni davom ettirish uchun start tugmasini bosing. |                                |                            |

### Qo'lda qizartirish funksiyasini ishlatish

Ushbu tova nafaqat gril bilan taomning ustini qizartirishga imkon beradi, balki tovaning yuqori harorati tufayli taomning tag qismi ham qarsildoq va qizargan holda bo'ladi. Tovada tayyorlash mumkin bo'lgan bir necha taomlar jadvalda keltirilgan (keyingi sahifaga qarang).

Tovadan yana bekon, tuxum, sosiska kabilarni tayyorlash uchun foydalanish mumkin.

1. Tovani to'g'ridan-to'g'ri aylanuvchi patnis ustiga joylashtiring va jadvaldagi vaqtlar va ko'rsatmalarga amal qilgan holda uni Mikroto'lqin-Gril rejimlaridan birgalikda foydalanishning eng yuqori quvvati (600 Vt + Gril) bilan qizdirib oling.  
Tovani olishda doimo qo'lqoplardan foydalaning, chunki u juda issiq bo'ladi.
2. Agar siz bekon va tuxum singari taomlarni tayyorlayotgan bo'lsangiz, taom yaxshi qizarishi uchun tovani yog'lang.
  - Shuni yodda tutingki, tova oson tiraluvchi teflon qatlamiga ega. Tova ustida taomni kesish uchun pichoq kabi o'tkir buyumlardan foydalanmang.
  - Qizartiruvchi idish yuzasida tiralishlar hosil bo'lishning oldini olish uchun plastik jihozlardan foydalaning yoki kesishdan oldin taomni qizartiruvchi idishdan oling.
3. Taomni tovaga joylashtiring.
  - Qizartiruvchi idishga issiqqa chidamsiz bo'lgan buyumlarni, masalan plastik idishlarni joylashtirmang.
  - Tovani hech qachon aylanuvchi patnisa ega bo'lmagan pechga joylashtirmang.
4. Tovani mikroto'lqinli pechdagi metal panjaraga (yoki aylanuvchi patnisa) joylashtiring.
5. Tegishli tayyorlash vaqti va quvvat darajasini tanlang. (Yon tomondagi jadvalga qarang)

### Qizartiruvchi idishni tozalash

Tovani iliq suv va yuvish vositasi bilan tozalang va toza suv bilan chaying. Qattiq chiyotka yoki dag'al gubkadan foydalanmang, ular yuqori qatlamni shikastlab qo'yishi mumkin. Qizartiruvchi idishni idish yuvish mashinasida yuvib bo'lmaydi.



## Qo'lda qizartirish sozlamalari

Qizartirish uchun idishni bevosita aylanuvchi patnida qizdirish tavsiya qilinadi.

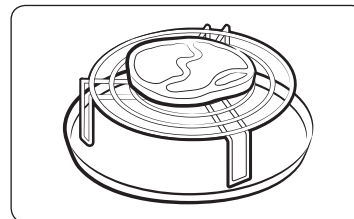
Qizartirish uchun taomni 600 Vt + Gril funksiyasi yordamida 3-5 daqiqa qizdiring.

Jadvaldagi vaqt ko'rsatmalari va yo'riqnomalariga amal qiling.

| Oziq-ovqat               | Porsiya hajmi                                                                                                                                                                                                                                                                | Qizdirish vaqti | Quvvat        | Tayyorlash vaqti (daq.) |
|--------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|---------------|-------------------------|
| Bekon                    | 4 bo'lak (80 g)                                                                                                                                                                                                                                                              | 3 daq.          | 600 Vt + Gril | 3½-4                    |
|                          | <b>Tavsiyalar</b><br>Qizartiruvchi idishni avvaldan qizdirib oling. Bo'laklarni qizartiruvchi idishga yonma-yon qo'ying. Qizartiruvchi idishni gril uchun taglikka qo'ying.                                                                                                  |                 |               |                         |
| Tomat-gril               | 200 g (2 dona)                                                                                                                                                                                                                                                               | 3 daq.          | 450 Vt + Gril | 4½-5                    |
|                          | <b>Tavsiyalar</b><br>Qizartiruvchi idishni avvaldan qizdirib oling. Pomidorlarni teng ikkiga bo'ling. Ularning ustiga pishloq qo'ying. Qizartiruvchi idishga aylana shaklida joylashtiring. Qizartiruvchi idishni gril uchun taglikka qo'ying.                               |                 |               |                         |
| Pishirilgan kartoshkalar | 250 g<br>500 g                                                                                                                                                                                                                                                               | 3 daq.          | 600 Vt + Gril | 5-6<br>8-9              |
|                          | <b>Tavsiyalar</b><br>Qizartiruvchi idishni avvaldan qizdirib oling. Kartoshkalarni teng ikkiga bo'ling. Ularni qizartiruvchi idishga kesilgan tomonini pastga qaratgan holda joylashtiring. Aylana shaklda joylashtiring. Qizartiruvchi idishni gril uchun taglikka qo'ying. |                 |               |                         |
| Muzlatilgan burger       | 2 dona (125 g)                                                                                                                                                                                                                                                               | 3 daq.          | 600 Vt + Gril | 7-7½                    |
|                          | <b>Tavsiyalar</b><br>Qizartiruvchi idishni avvaldan qizdirib oling. Muzlatilgan burgerni qizartiruvchi idishga yonma-yon qo'ying. Idishni tokchaga qo'ying. 4-5 daqiqadan keyin ag'daring.                                                                                   |                 |               |                         |
| Yaxna pitsa              | 300-350 g                                                                                                                                                                                                                                                                    | 5 daq.          | 450 Vt + Gril | 6½-7½                   |
|                          | <b>Tavsiyalar</b><br>Qizartiruvchi idishni avvaldan qizdirib oling. Sovutilgan pitsani qizartiruvchi idishga joylashtiring. Qizartiruvchi idishni gril uchun taglikka qo'ying.                                                                                               |                 |               |                         |

| Oziq-ovqat                       | Porsiya hajmi                                                                                                                                                                                                                     | Qizdirish vaqti | Quvvat        | Tayyorlash vaqti (daq.) |
|----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|---------------|-------------------------|
| Baliq tayoqchalari (muzlatilgan) | 150 g (5 dona)<br>300 g (10 dona)                                                                                                                                                                                                 | 4 daq.          | 600 Vt + Gril | 7-8<br>9-10             |
|                                  | <b>Tavsiyalar</b><br>Qizartiruvchi idishni avvaldan qizdirib oling. Idishni 1 qoshiq yog' bilan yog'lang. Baliq barmoqlarini patniga aylana shaklida joylashtiring. 4 daqiqa (5 dona) yoki 6 daqiqadan (10 dona) keyin ag'daring. |                 |               |                         |

## Anjom tanlash



Mikroto'qinli pechdan foydalanish uchun xavfsiz bo'lgan anjomlardan foydalaning; plastmassa sig'imlar, tarelkalar, qog'oz kosachalar, sochiq kabilardan foydalanmang. Agar birliglikda tayyorlash rejimini (gril va mikroto'qinlar) tanlamoqchi bo'lsangiz, faqat mikroto'qinli pechda ham, oddiy isitish shkafiga ham foydalanish mumkin bo'lgan anjomlardan foydalaning.

### IZOH

Mos keladigan idishlar va anjomlar to'g'risida ma'lumot uchun 26-betdagi "Idish tanlash bo'yicha yo'riqnoma" bo'limini o'qing.

## Pechdan foydalanish

### Tez muzdan tushirish funksiyasidan foydalanish

**Быстрая разморозка (Tez muzdan tushirish)** funksiyasi go'sht, parranda go'shti, baliq, non/piroglarni muzdan tushirishga imkon beradi. Muzdan tushirish vaqti va quvvat darajasi avtomatik ravishda o'rnatiladi.

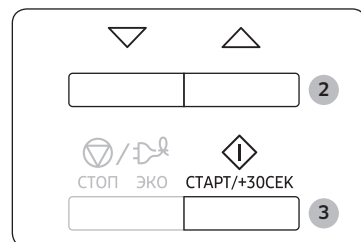
Dastur va mahsulotlar og'irligini tanlashning o'zi yetarli.

Faqat mikroto'lqinli pechda foydalanish uchun xavfsiz bo'lgan idish-tovoqlardan foydalaning.

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



1. **Быстрая разморозка (Tez muzdan tushirish)** tugmasini bir yoki bir necha marta bosgan holda tayyorlanayotgan taom turini tanlang. (Yon tomondagi jadvalga qarang).



2. **Пастга** yoki **Yuqoriga** tugmalarini bosish orqali taom vaznini tanlang.
3. **СТАРТ/+30СЕК (START/+30son)** tugmasini bosing.
  - Mahsulotlarning muzdan tushishi boshlanadi.
  - Muzdan tushirish vaqtida pech mahsulotlarni ag'darish kerakligini eslatgan holda tovushli signallar beradi.
  - Muzdan tushirish jarayonini yakunlash uchun yana **СТАРТ/+30СЕК (START/+30son)** tugmasini bosing.

### ИЗОХ

Mahsulotlarni qo'l rejimida ham muzdan tushirish mumkin. Buning uchun quvvat darajasi 180 Vt bo'lgan mikroto'lqin rejimida taom tayyorlash/isitish funksiyasini tanlang. Batafsil ma'lumot uchun 16-betdagi "Taom tayyorlash/Isitish" bo'limiga qarang.

### Tez muzdan tushirish sozlamalari

Quyidagi jadvalda **Быстрая разморозка (Tez muzdan tushirish)** rejimining turli dasturlari, miqdorlar, kutish vaqti va tegishli tavsiyalar keltirilgan. Muzdan tushirishdan avval har qanday o'rama materiallarni olib tashlash kerak. Go'sht, tovuq, baliq va non/pirogni sopol tarelkaga joylashtiring.

| Kod/Taom    | Porsiya                                                                                                                                                                                                                                     | Kutish vaqti |
|-------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| 1. Go'sht   | 200-1500 g                                                                                                                                                                                                                                  | 20-60 daq.   |
|             | <b>Tavsiyalar</b>                                                                                                                                                                                                                           |              |
|             | Chetlarini alyuminiy folga bilan yoping. Pech tovushli signal berganida go'shtni aylantiring. Ushbu dastur mol go'shti, qo'y go'shti, cho'chqa go'shti, bifshtekslar, to'qmoqlangan go'sht va qiymani muzdan tushirish uchun mo'ljallangan. |              |
| 2. Parranda | 200-1500 g                                                                                                                                                                                                                                  | 20-60 daq.   |
|             | <b>Tavsiyalar</b>                                                                                                                                                                                                                           |              |
|             | Oyoqlari va qanotlarining uchini alyuminiy folga bilan yoping. Pech tovushli signal berganida parranda go'shtini aylantiring. Bu dastur butun tovuq va tovuq bo'laklarini tayyorlash uchun mosdir.                                          |              |
| 3. Baliq    | 200-1500 g                                                                                                                                                                                                                                  | 20-50 daq.   |
|             | <b>Tavsiyalar</b>                                                                                                                                                                                                                           |              |
|             | Butun baliqning dumini alyuminiy folga bilan yoping. Pech tovushli signal berganida baliqni aylantiring. Bu dastur butun baliq va baliq bo'laklarini tayyorlash uchun mosdir.                                                               |              |

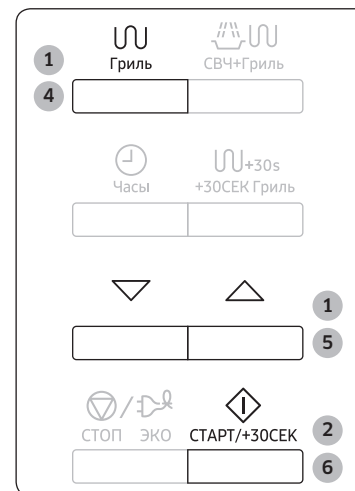
| Kod/Taom                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Porsiya   | Kutish vaqti |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|--------------|
| 4. Non/Pirog                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 125-625 g | 5-20 daq.    |
| Tavsiyalar                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |           |              |
| Nonni oshxona qog'oz bo'lagiga joylashtiring va tovushli signal bo'lishi bilan ag'daring. Pirogni sopol idishga joylashtiring va imkon boricha tovushli signal bo'lishi bilan ag'daring. (Pech ishlashda davom etadi va eshikcha ochilishi bilan to'xtaydi). Bu dastur barcha turdagi kesilgan yoki butun nonlar hamda bulochkalar va fransuz batonlari uchun mos keladi. Bulochkalarni aylana shaklda joylashtiring. Bu dastur barcha turdagi achitqili pishiriqlar, biskvitlar, tvorogli pudding, qatlamli xamirdan qilingan mahsulotlar uchun mos keladi. U qumoq/qirsildoq pishiriqlar, mevali va kremli tortlar hamda shokolad qiyomli tortlar uchun to'g'ri kelmaydi. |           |              |

#### IZOH

Mahsulotlarni qo'lda muzdan tushirish uchun qo'lda muzdan tushirish funksiyasini va 180 Vt ga teng quvvat darajasini tanlang. Qo'lda muzdan tushirish va muzdan tushirish vaqti to'g'risida qo'shimcha ma'lumotlar olish uchun 31-sahifaga qarang.

## Gril rejimida tayyorlash

Gril mikroto'lqinlardan foydalanmagan holda taomlarni tez isitish va qovurishga imkon beradi. Shu maqsadda mikroto'lqinli pech gril panjarasi bilan jihozlangan.



- Гриль (Gril)** tugmasini bosish orqali va **Pastga** yoki **Yuqoriga** tugmasini bosib, qizdirish haroratini qo'yish orqali grilni kerakli haroratga qizdirib oling.
- СТАРТ/+30СЕК (START/+30son)** tugmasini bosing.
- Eshikchani oching va mahsulotlarni panjaraga qo'ying. Eshikchani yoping.
- Гриль (Gril)** tugmasini bosing. Displayda quyidagi ma'lumotlar ko'rsatiladi:
- Pastga** yoki **Yuqoriga** tugmasini bosib, gril vaqtini qo'ying. Grilda tayyorlashning eng uzoq vaqti 60 daqiqa.
- СТАРТ/+30СЕК (START/+30son)** tugmasini bosing. Grilda tayyorlash boshlanadi. Tayyorlash yakunlangandan keyin.
  - Pech to'rt marta tovushli signal beradi.
  - Yakunlanganini eslatuvchi signal 3 marta (bir daqiqa intervali bilan) beriladi.
  - Display yana joriy vaqtini ko'rsatadi.

#### DIQQAT

Pechdagi anjomlariga tegayotganda **DOIM** pech qo'lqoplardan foydalaning, chunki ular juda issiq bo'ladi. Qizdiruvchi elementning gorizontal holatda ekanligiga ishonch hosil qiling.

#### IZOH

Tayyorlash jarayonida qizdirish elementi o'chsa va yana yonsa, xavotir olmang. Ushbu tizimning ortiqcha qizib ketishning oldini oladi.

## Pechdan foydalanish

### Mikroto'lqin va grildan birgalikda foydalanish

Taomni tezda tayyorlash va uni qizartirish uchun siz taom tayyorlashda mikroto'lqinlar va grildan birgalikda foydalanishingiz ham mumkin.

#### ⚠️ DIQQAT

**DOIM** mikroto'lqinli pechda ham, oddiy isitish shkafida ham foydalanish mumkin bo'lgan anjomlardan foydalaning. Buning uchun shisha va sopol idishlar juda bop hisoblanadi, chunki ular mikroto'lqinlarning taomga bir tekis kirishiga imkon beradi.

**DOIM** pechdagi idishlarni qo'lqop bilan ushlang, chunki ular qizigan bo'ladi.



1. Pech eshigini oching.  
Taomni panjaraga, panjarani esa aylanuvchi patnisga joylashtiring. Eshikchani yoping.
2. **СВЧ+Гриль (Birgalikda ishlatish)** tugmasini bosing.  
Displayda quyidagi ma'lumotlar namoyish qilinadi:  
 (mikroto'lqin va gril rejimi)  
600 Wt (ishlab chiqilayotgan quvvat)
  - Mos quvvat darajasi ko'rsatilgunicha **СВЧ+Гриль (Birgalikda ishlatish)** tugmasini yana bosgan holda, tegishli quvvat darajasini tanlang.
  - Siz gril haroratini o'rnatolmaysiz.
3. **Пастга** yoki **Yuqoriga** tugmalarini kerakli bosib, tayyorlash vaqtini belgilang. Tayyorlashning eng ko'p darajadagi vaqti 60 daqiqa.
4. **СТАРТ/+30СЕК (START/+30son)** tugmasini bosing.  
Birgalikdagi rejimda taom tayyorlash boshlanadi.  
Tayyorlash yakunlangandan keyin.
  - 1) Pech to'rt marta tovushli signal beradi.
  - 2) Yakunlanganini eslatuvchi signal 3 marta (bir daqiqa intervali bilan) beriladi.
  - 3) Display yana joriy vaqtni ko'rsatadi.

#### 📖 IZOH

Mikroto'lqinlar va grildan birgalikda foydalanish rejimidagi eng yuqori quvvat darajasi 600 Wt.

### Gril+30s xususiyatlaridan foydalanish

**+30СЕК Гриль (Gril +30s)** funksiyasi bir marta bosganda **Гриль (Gril)** rejimini 30 soniyaga uzaytiradi, shunda o'tkazib yubormagan holda qizartirib olasiz.

**Гриль (Gril)** rejimida tayyorlash vaqtini uzaytirish uchun **+30СЕК Гриль (Gril +30s)** tugmasini har gal bosganingizda 30 soniya qo'shiladi.

Masalan, **Гриль (Gril)** rejimiga uch daqiqa qo'shish uchun **+30СЕК Гриль (Gril +30s)** tugmasini olti marta bosing.

Issiq to'lqinli gril ishlab turganida ventilyatorning yonish/o'chish ovozi chiqadi, bu normal holat.

Agar pastki tokchadan foydalansangiz, yaxshiroq tayyorlangan va grillangan taomni olasiz.

#### ⚠️ DIQQAT

**DOIM** pechdagi idishlarni qo'lqop bilan ushlang, chunki ular qizigan bo'ladi.



1. Taomni pechga joylashtiring.
2. **+30СЕК Гриль (Gril +30s)** tugmasini bosing.  
Grilda tayyorlash boshlanadi.
  - 1) Pech 4 marta tovushli signal beradi.
  - 2) Ovqat tayyorlash jarayoni yakunlanganini eslatuvchi tovushli signal 3 marta (bir daqiqa intervali bilan) beriladi.
  - 3) Display yana joriy vaqtni ko'rsatadi.

## Tovushli signalni o'chirib qo'yish

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



- **СТОП/ЭКО (ТО'XTATISH/EKO)** va **Pastga** tugmalarini bir vaqtda bosib.
  - Displeyda **"OFF"** ko'rsatiladi.
  - Pech bundan buyon har safar tugmachalar bosilganda tovushli signal bermaydi.
- Signalni yana yoqib qo'yish uchun **СТОП/ЭКО (ТО'XTATISH/EKO)** va **Pastga** tugmalarini yana birga bosib.
  - Displeyda **"On"** ko'rinadi.
  - Pech yana tovushli signal bera boshlaydi.

## Mikroto'lqinli pechni xavfsizlik maqsadida blokirovka qilish

Usbu mikroto'lqinli pechda ichki o'rnatilgan Bola xavfsizligi dasturi mavjud, u bola yoki pechdan foydalanishni bilmaydigan odam tasodifiy tarzda pechni yoqib qo'ymasligi uchun pechdan foydalanishni "blokirovka" qilishga imkon beradi.

Pechdan blokirovkani istalgan vaqtda olib tashlash mumkin.



- **СТОП/ЭКО (ТО'XTATISH/EKO)** va **Часы (Soat)** tugmalarini bir vaqtda bosib.
  - Pech blokirovka qilinadi (funksiyalarni tanlab bo'lmaydi).
  - Displeyda **"L"** ko'rsatiladi.
- Pechni blokirovkadan chiqarish uchun **СТОП/ЭКО (ТО'XTATISH/EKO)** va **Часы (Soat)** tugmalarini yana birga bosib.
  - Pechdan odatdagidek foydalanish mumkin.



## Idish tanlash bo'yicha yo'riqnoma

Mikroto'lqinli pechda yaxshi taom tayyorlash uchun mikroto'lqinlar taom ichiga kirishlari va foydalaniladigan idishlardan qaytmasliklari va ularga singmasliklari kerak.

Shuning uchun idishlarni tanlashda juda ehtiyot bo'lish kerak. Agar idishda mikroto'lqinli pechlarda foydalanish mumkinligi ko'rsatib qo'yilgan bo'lsa, undan foydalanish mumkin.

Quyidagi jadvalda turli oshxona anjomlari keltirilgan va ularning mikroto'lqinli pechda foydalanish mumkinligi va qay tarzda foydalanilishi kerakligi ko'rsatilgan.

| Oshxona anjomlari                                               | Mikroto'lqinli pechda foydalanish uchun xavfsiz | Sharhlar                                                                                                                                                                                                                                  |
|-----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Alyuminiy folga                                                 | ✓X                                              | Taomning ba'zi joylarini kuyib ketishdan himoya qilish uchun oz miqdorda ishlatish mumkin. Agar folga pech devoriga juda yaqin joylashgan bo'lsa yoki folga juda ko'p miqdorda ishlatilayotgan bo'lsa, elektr yoyi hosil bo'lishi mumkin. |
| Qizartiruvchi idish                                             | ✓                                               | Oldindan 8 daqiqadan ko'p qizdirmang.                                                                                                                                                                                                     |
| Chinni va sopol buyumlar                                        | ✓                                               | Odatda chinni, keramika, sir bilan qoplangan keramika va Xitoy chinnisi, agar ularda metall bezak bo'lmasa, mos keladi.                                                                                                                   |
| Bir martalik plastik tog'orachalar                              | ✓                                               | Ba'zi muzlatilgan mahsulotlar ana shunday tog'orachalarga solinib o'ralladi.                                                                                                                                                              |
| Tez tayyorlanadigan mahsulotlar o'rami                          |                                                 |                                                                                                                                                                                                                                           |
| • Polistirol stakanchalar va konteynerlar                       | ✓                                               | Taomni isitish uchun foydalanish mumkin. Qizib ketsa, polistirol erishi mumkin.                                                                                                                                                           |
| • Qog'oz paketlar yoki gazetalar                                | X                                               | Yonib ketishi mumkin.                                                                                                                                                                                                                     |
| • Ikkilamchi xom-ashyodan tayyorlangan qog'oz yoki metall bezak | X                                               | Elektr yoyini keltirib chiqarishi mumkin.                                                                                                                                                                                                 |
| Shisha idish                                                    |                                                 |                                                                                                                                                                                                                                           |
| • Toblangan shishadan tayyorlangan idish                        | ✓                                               | Metall bezagi bo'lmasa, ishlatish mumkin.                                                                                                                                                                                                 |
| • Yupqa shisha idish                                            | ✓                                               | Taom va suyuqliklarni isitish uchun foydalanish mumkin. Yupqa shisha keskin qizigan paytda sinishi yoki yorilishi mumkin.                                                                                                                 |
| • Shisha bankalar                                               | ✓                                               | Qopqog'ini olib qo'yish kerak. Faqat isitish uchun yaroqli.                                                                                                                                                                               |

| Oshxona anjomlari                                          | Mikroto'lqinli pechda foydalanish uchun xavfsiz | Sharhlar                                                                                                                                                                                    |
|------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Metall                                                     |                                                 |                                                                                                                                                                                             |
| • Taomlar                                                  | X                                               | Elektr yoyini yoki alanganishni keltirib chiqarishi mumkin.                                                                                                                                 |
| • Paketlarni bog'lash uchun buralgan simlar                | X                                               |                                                                                                                                                                                             |
| Qog'oz                                                     |                                                 |                                                                                                                                                                                             |
| • Tarelkalar, stakanchalar, salfetkalar va oshxona qog'ozi | ✓                                               | Qisqa vaqtda tayyorlash va isitish uchun. Shuningdek, ortiqcha namlikni yutish uchun yaroqli.                                                                                               |
| • Ikkilamchi xomashyodan qayta ishlangan qog'oz            | X                                               | Elektr yoyini keltirib chiqarishi mumkin.                                                                                                                                                   |
| Plastik                                                    |                                                 |                                                                                                                                                                                             |
| • Konteynerlar                                             | ✓                                               | Ayniqsa, agar bu issiqlikka chidamli termoplastik bo'lsa. Boshqa ayrim plastiklar yuqori harorat ta'sirida qiyshayib qolishi, rangini yo'qotishi mumkin. Melaminli plastikdan foydalanmang. |
| • Qoplovchi plyonka                                        | ✓                                               | Namlikni ushlab turish uchun qo'llanilishi mumkin. Taomga tegmasligi kerak. Plyonkani olayotganda ehtiyot bo'ling, chunki tashqariga issiq bug' chiqadi.                                    |
| • Muzlatish uchun paketlar                                 | ✓X                                              | Ularni qaynatish mumkin bo'lsa yoki ular pechda ishlatish uchun yaroqli bo'lsa. Germetik yopilgan bo'lmasligi kerak. Zarurat tug'ilganida, ularni vilka bilan teshing.                      |
| Parafinlangan yoki yog' o'tkazmaydigan qog'oz              | ✓                                               | Namlikni ushlab turish va sachrashning oldini olish uchun ishlatilishi mumkin.                                                                                                              |



:Tavsiya



: Ehtiyotkorlik bilan foydalaning



: Foydalanish xavfsiz emas



# Taom tayyorlash bo'yicha yo'riqnoma

## Mikroto'lqinlar

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

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

## Taom tayyorlash

### Mikroto'lqinli pech uchun oshxona idishlari:

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

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

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

### Tayyorlash vaqtida qopqoqdan foydalanish

Tayyorlash vaqtida taomning ustini yopib qo'yish juda muhim, chunki bug'lanayotgan suv tayyorlash jarayoniga o'z hissasini qo'shuvchi bug'ga aylanadi.

Taomni turli usullarda o'rash mumkin, masalan, keramik idish, plastik qopqoq yoki mikroto'lqinga mos keladigan oziq-ovqat plyonkasi.

### Kutish vaqtlari

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

## Muzlatilgan sabzavotlarni tayyorlash bo'yicha qo'llanma

Qopqoqli issiqqa chidamli shishadan qilingan mos kosadan foydalaning. Qopqoqni yopgan holda jadvalda ko'rsatilgan eng kam vaqt davomida tayyorlang. Keyin istalgan natijani olguncha tayyorlashni davom ettiring.

Tayyorlash vaqtida ikki marta va tayyorlash nihoyasiga yetgandan keyin bir marta aralashtiring. Tayyorlash nihoyasiga yetgandan keyin tuz, ziravorlar yoki sariyog' qo'shing. Kutish vaqtida yopib qo'ying.

| Oziq-ovqat                                          | Porsiya | Quvvat | Vaqt (daq.) | Ushlab turish vaqti (daq.) | Ko'rsatmalar                             |
|-----------------------------------------------------|---------|--------|-------------|----------------------------|------------------------------------------|
| Ismaloq                                             | 150 g   | 600 Vt | 4½-5½       | 2-3                        | 15 ml (1 osh qoshiq) sovuq suv qo'shing. |
| Brokkoli                                            | 300 g   | 600 Vt | 9-10        | 2-3                        | 30 ml (2 osh qoshiq) sovuq suv qo'shing. |
| No'xat                                              | 300 g   | 600 Vt | 7½-8½       | 2-3                        | 15 ml (1 osh qoshiq) sovuq suv qo'shing. |
| Ko'k loviya                                         | 300 g   | 600 Vt | 8-9         | 2-3                        | 30 ml (2 osh qoshiq) sovuq suv qo'shing. |
| Sabzavotlar aralashmasi (sabzi/no'xot/makkajo'xori) | 300 g   | 600 Vt | 7½-8½       | 2-3                        | 15 ml (1 osh qoshiq) sovuq suv qo'shing. |
| Sabzavotlar aralashmasi (xitoycha uslubda)          | 300 g   | 600 Vt | 8-9         | 2-3                        | 15 ml (1 osh qoshiq) sovuq suv qo'shing. |



## Taom tayyorlash bo'yicha yo'riqnoma

### Guruch va makaron mahsulotlarini tayyorlash bo'yicha qo'llanma

**Guruch:** Qopqoqli issiqlikka chidamli shishadan qilingan katta kosadan foydalaning - tayyorlash jarayonida guruchning hajmi ikki marta ortadi. Yopilgan holda pishiring. Tayyorlash nihoyasiga yetishi bilan kutishdan avval guruchni aralashtiring va tuz yoki o'tlar va yog' qo'shing.

Eslatma: tayyorlash vaqti tugaganida guruch suvni to'liq shimib olmagan bo'lishi mumkin.

**Makaron:** Qopqoqli issiqlikka chidamli shishadan qilingan katta kosadan foydalaning. Qaynoq suv, bir chimdim tuz qo'shing va yaxshilab aralashtiring. Qopqog'ini yopmasdan tayyorlang.

Pishirish vaqti va undan keyin vaqti-vaqti bilan aralashtirib turing. Kutib turish vaqtida qopqoq bilan yoping, keyin suvini qoldirmasdan to'kib tashlang.

| Oziq-ovqat                                   | Porsiya | Quvvat | Vaqt (daq.) | Ushlab turish vaqti (daq.) | Ko'rsatmalar                |
|----------------------------------------------|---------|--------|-------------|----------------------------|-----------------------------|
| Oq guruch (bug'langan)                       | 250 g   | 850 Vt | 16-17       | 5                          | 500 ml sovuq suv qo'shing.  |
| Jigarrang guruch (bug'langan)                | 250 g   | 850 Vt | 21-22       | 5                          | 500 ml sovuq suv qo'shing.  |
| Guruch aralashmasi (guruch + yovvoyi guruch) | 250 g   | 850 Vt | 17-18       | 5                          | 500 ml sovuq suv qo'shing.  |
| Aralash don (guruch + boshqoqli o'tlar)      | 250 g   | 850 Vt | 18-19       | 5                          | 400 ml sovuq suv qo'shing.  |
| Makaron                                      | 250 g   | 850 Vt | 11-12       | 5                          | 1000 ml issiq suv qo'shing. |

### Yangi uzilgan sabzavotlarni tayyorlash bo'yicha ko'rsatmalar

Qopqoqli issiqqa chidamli shishadan qilingan mos kosadan foydalaning. Aralashmaning har 250 grammiga boshqacha tavsiya qilinmagan hollarda 30-45 ml (2-3 qoshiq) suv qo'shing - jadvalga qarang. Qopqoqni yopgan holda jadvalda ko'rsatilgan eng kam vaqt davomida tayyorlang. Keyin istalgan natijani olguncha tayyorlashni davom ettiring. Tayyorlash vaqtida bir marta va tayyorlash nihoyasiga yetgandan keyin bir marta aralashtiring. Tayyorlash nihoyasiga yetgandan keyin tuz, ziravorlar yoki sariyog' qo'shing.

3 daqiqaga teng kutish vaqtida yopib qo'ying.

**Maslahat:** Yangi uzilgan sabzavotlarni bir xil o'lchamdagi bo'laklarga kesing. Sabzavotlar qanchalik mayda bo'lsa, taom shunchalik tez tayyor bo'ladi.

Barcha yangi uzilgan sabzavotlar mikroto'lqinli pechning to'liq quvvati bilan (850 Vt) tayyorlanishi kerak.

| Oziq-ovqat      | Porsiya | Vaqt (daq.) | Ushlab turish vaqti (daq.) | Ko'rsatmalar                                                                                                                                                        |
|-----------------|---------|-------------|----------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Brokkoli        | 250 g   | 4-4½        | 3                          | Bir xil o'lchamdagi to'pgullar tayyorlang. To'pgullarni poyallari bilan taomning markaziga joylashtiring.                                                           |
|                 | 500 g   | 8-8½        | 3                          |                                                                                                                                                                     |
| Bryussel karami | 250 g   | 5½-6½       | 3                          | 60-75 ml (4-5 osh qoshiq) sovuq suv qo'shing.                                                                                                                       |
| Sabzi           | 250 g   | 4½-5        | 3                          | Sabzini bir xil o'lchamlarda to'g'rang.                                                                                                                             |
| Gulkaram        | 250 g   | 5-5½        | 3                          | Bir xil o'lchamdagi to'pgullar tayyorlang. Katta to'pgullarni ikkiga bo'ling. To'pgullarni poyallari bilan taomning markaziga joylashtiring.                        |
|                 | 500 g   | 8½-9        |                            |                                                                                                                                                                     |
| Qovoqchalar     | 250 g   | 3½-4        | 3                          | Qovoqchani mayda qilib to'rg'ang. 30 ml (2 osh qoshiq) suv yoki bir bo'lak sariyog' qo'shing. Yumshoq bo'lgunicha tayyorlang.                                       |
| Baqlajon        | 250 g   | 3½-4        | 3                          | Baqlajonni mayda qilib to'g'rang va 1 osh qoshiq limon sharbati seping.                                                                                             |
| Porey piyozi    | 250 g   | 4½-5        | 3                          | Porey piyozini mayda qilib to'g'rang.                                                                                                                               |
| Qo'ziqorin      | 125 g   | 1½-2        | 3                          | Mayda butun va maydalangan qo'ziqorinlarni tayyorlang. Suv qo'shmang. Limon sharbatini seping. Tuz va murch qo'shing. Dasturxonga tortishdan avval suyuqlik quying. |
|                 | 250 g   | 3-3½        | 3                          |                                                                                                                                                                     |



| Oziq-ovqat | Porsiya | Vaqt (daq.) | Ushlab turish vaqti (daq.) | Ko'rsatmalar                                                                                       |
|------------|---------|-------------|----------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Piyoz      | 250 g   | 5½-6        | 3                          | Piyozni to'g'rang yoki ko'ndalangiga kesing. Faqat 15 ml (1 osh qoshiq) sovuq suv qo'shing.        |
| Qalampir   | 250 g   | 4½-5        | 3                          | Garmdorini mayda qilib to'g'rang.                                                                  |
| Kartoshka  | 250 g   | 4-5         | 3                          | Tozalangan kartoshkani torting va taxminan bir xil o'lchamlarda qilib ikkiga yoki to'rtga bo'ling. |
|            | 500 g   | 7½-8½       | 3                          |                                                                                                    |
| Bryukva    | 250 g   | 5-5½        | 3                          | Bryukvani mayda qilib to'g'rang.                                                                   |

## Isitish

Ushbu mikroto'liqinli pechda taomlarni oddiy duxovka yoki oshxona pechiga qaraganda anchagina tezroq isitish mumkin.

Keyingi betdagi jadvalda keltirilgan quvvat darajalari va isitish vaqt oraliqlariga amal qiling. Vaqt oraliqlari taxminan +18 °C dan +20 °C gacha bo'lgan xona haroratiga ega bo'lgan suyuqliklar va harorati taxminan +5 °C dan +7 °C gacha bo'lgan sovutilgan mahsulotlar uchun ko'rsatilgan.

## Taomlarni joylashtirish va qopqoqdan foydalanish

Yirik ovqatlarni, masalan, go'sht bo'laklarini isitmaslikka harakat qiling– ularni uzoq vaqt isitishga to'g'ri keladi va chetlari haddan tashqari quruqlashadi. Kichkina bo'laklar anchagina yaxshi isiydi.

## Quvvat darajalari va aralashtirish

Ayrim mahsulotlarni 850 Vt quvvatda isitish mumkin bo'lsa, boshqalarini 600 Vt, 450 Vt va hattoki 300 Vt quvvatda isitish kerak bo'ladi.

Qo'shimcha ko'rsatmalar olish uchun jadvalga qarang. Umuman olganda kamroq quvvatda juda tez isiydigan tansiq taomlar, katta miqdordagi taomlar va ovqatlarini isitish qulay (masalan, shirin piroglar).

Yaxshi natija olish uchun taomni isitish paytida aralashtirib turing yoki ag'daring. Iloji bo'lsa, dasturxonga tortishdan avval yana aralashtiring.

Suyuqliklar va bolalarning ovqatlarini isitishda ayniqsa ehtiyot bo'ling. Suyuqlikning qaynab ketishi va kuyib qolishni oldini olish uchun isitish vaqtida va isitgandan keyin uni aralashtiring. Uni kutish vaqtida mikroto'liqinli pechda qoldiring. Suyuqlikka plastmassa qoshiq yoki shisha tayoqchani solish tavsiya qilinadi. Ortiqcha qizib ketishiga yo'l qo'ymang (bunda taom buzilishi mumkin).

Kamroq isitish vaqtini o'rnatish, keyin esa zarur bo'lgan hollarda vaqt qo'shish ma'qulroqdir.

## Isitish va kutish vaqti

Mahsulotni ilk marta isitganda buning uchun qancha vaqt ketganligini yozib qo'ying va ushbu qiymatdan keyinchalik foydalaning.

Taomning to'liq isiganligini albatta tekshiring.

Isitgandan keyin haroratning butun taom bo'ylab tenglashishi uchun biroz kuting.

Agar jadvalda boshqa qiymat ko'rsatilmagan bo'lsa, jadvalda boshqasi tavsiya qilinmagan bo'lsa, kutish vaqti 2-4 daqiqani tashkil qiladi.

Suyuqliklar va bolalarning ovqatini isitishda ayniqsa ehtiyot bo'ling. Yana "Ehtiyot choralari" bo'limiga qarang.

## Taom tayyorlash bo'yicha yo'riqnoma

### Suyuqlikni isitish

Suyuqlikning barcha qismlaridagi harorat tenglashishi uchun pech o'chirilgandan keyin kamida 20 soniya kuting. Zarur bo'lgan hollarda suyuqlikni aralashtiring va isitilgandan keyin uni DOIMO aralashtiring. Suyuqlikning qaynab ketishi va kuyib qolishni oldini olish uchun ichimlik solingan stakanga qoshiqcha yoki shisha tayoqcha soling va isitish vaqtida va isitgandan keyin uni aralashtiring.

### Chaqaloq ovqatini isitish

**Bolalar taomlari:** Taomni chuqur sopol idishga soling. Plastmassa qopqoq bilan yoping. Isitgandan keyin yaxshilab aralashtiring!

Ovqatlantirishdan avval 2-3 daqiqa kuting. Yana aralashtiring va haroratni tekshiring.

Dasturxonga tortishda tavsiya qilingan harorat: 30-40 °C.

**Bolalar suti:** Sutni sterilangan shisha butilkaga quyung. Berkitmagan holda isiting. Sutni hech qachon butilkaga so'rg'ich kiydirilgan holda isitmang, ortiqcha qizib ketganda butilka portlab ketishi mumkin. Kutib turish vaqti oldidan va keyin silkiting! Bolalar suti yoki taomini bolaga berishdan avval doimo haroratini yaxshilab tekshiring. Dasturxonga tortishda tavsiya qilingan harorat: 37 °C.

**IZOH:** Kuyishning oldini olish uchun bolaga berishdan avval bolalar taomlarining haroratini juda puxta tekshirish lozim.

Quyidagi jadvalda ko'rsatilgan quvvat darajalari va isitish vaqt oraliqlariga amal qiling.

### Bolalar taomlari va sutni isitish

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

| Oziq-ovqat                               | Porsiya                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Quvvat | Vaqt             | Ushlab turish vaqti (daq.) |
|------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|------------------|----------------------------|
| Bolalar taomi (sabzavotlar + go'sht)     | 190 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 600 Vt | 30 son.          | 2-3                        |
|                                          | <b>Ko'rsatmalar</b><br>Taomni chuqur sopol tarelkaga soling. Yopilgan holda pishiring. Tayyorlash vaqtidan keyin aralashtiring. 2-3 daqiqa kuting. Bolaga berishdan avval yaxshilab aralashtiring va haroratini puxta tekshiring.                                                                                              |        |                  |                            |
| Bolalar bo'tqasi (yorma + sut + mevalar) | 190 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 600 Vt | 20 son.          | 2-3                        |
|                                          | <b>Ko'rsatmalar</b><br>Taomni chuqur sopol tarelkaga soling. Yopilgan holda pishiring. Tayyorlash vaqtidan keyin aralashtiring. 2-3 daqiqa kuting. Bolaga berishdan avval yaxshilab aralashtiring va haroratini puxta tekshiring.                                                                                              |        |                  |                            |
| Bolalar suti                             | 100 ml                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 300 Vt | 30-40 son.       | 2-3                        |
|                                          | 200 ml                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 300 Vt | 50 son. - 1 daq. | 2-3                        |
|                                          | <b>Ko'rsatmalar</b><br>Yaxshilab silkiting yoki aralashtiring va sterilangan shisha butilkaga quyung. Butilkani aylanuvchi patnisning markaziga qo'ying. Qopqog'ini yopmasdan tayyorlang. Yaxshilab chayqating va kamida 3 daqiqa kuting. Bolaga berishdan avval butilkani yaxshilab silkiting va haroratini puxta tekshiring. |        |                  |                            |

## Suyuqliklar va taomlarni isitish

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

| Oziq-ovqat                                                 | Porsiya                                                                                                                                                                                                                                                                   | Quvvat | Vaqt (daq.) | Ushlab turish vaqti (daq.) |
|------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-------------|----------------------------|
| Ichimliklar<br>(qahva, choy<br>va suv)                     | 150 ml (1 piyola)                                                                                                                                                                                                                                                         | 850 Vt | 1-1½        | 1-2                        |
|                                                            | 250 ml (1 stakan)                                                                                                                                                                                                                                                         | 850 Vt | 1½-2        | 1-2                        |
|                                                            | <b>Ko'rsatmalar</b><br>Suyuqlikni sopol idishga quyuing va qopqog'ini yopmagan holda isiting.<br>Idish/stakanni aylanuvchi patnisning markaziga joylashtiring.<br>Kutish vaqti davomida pechning ichida qoldiring va yaxshilab aralashtiring.                             |        |             |                            |
| Sho'rva<br>(Sovutilgan)                                    | 250 g                                                                                                                                                                                                                                                                     | 850 Vt | 3-3½        | 2-3                        |
|                                                            | <b>Ko'rsatmalar</b><br>Chuqur sopol tarelkaga quyuing.<br>Plastmassa qopqoq bilan yoping.<br>Isitgandan keyin yaxshilab aralashtiring. Dasturxonga tortishdan avval yana aralashtiring.                                                                                   |        |             |                            |
|                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                           |        |             |                            |
| Dimlama<br>(Sovutilgan)                                    | 350 g                                                                                                                                                                                                                                                                     | 600 Vt | 5½-6½       | 2-3                        |
|                                                            | <b>Ko'rsatmalar</b><br>Dimlangan go'sht yoki baliqni chuqur sopol idishga soling.<br>Plastmassa qopqoq bilan yoping.<br>Isitish vaqtida vaqti-vaqti bilan arlashtirib turing va kutish vaqtdan hamda dasturxonga tortishdan avval yana aralashtiring                      |        |             |                            |
|                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                           |        |             |                            |
| Sousli makaron<br>mahsulotlari<br>(sovuutilgan)            | 350 g                                                                                                                                                                                                                                                                     | 600 Vt | 4½-5½       | 3                          |
|                                                            | <b>Ko'rsatmalar</b><br>Makaron mahsulotlarini (masalan, spagetti yoki tuxumli ugra) tekis sopol idishga soling.<br>Mikroto'lqinli pech uchun mo'ljallangan yopishqoq plyonka bilan yoping. Dasturxonga tortishdan avval aralashtiring.                                    |        |             |                            |
|                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                           |        |             |                            |
| Masalliqi<br>va sousli un<br>mahsulotlari<br>(sovuutilgan) | 350 g                                                                                                                                                                                                                                                                     | 600 Vt | 5-6         | 3                          |
|                                                            | <b>Ko'rsatmalar</b><br>Masalliqi un mahsulotini (masalan, ravioli, chuchvara) chuqur sopol idishga soling. Plastmassa qopqoq bilan yoping. Isitish vaqtida vaqti-vaqti bilan aralashtirib turing va kutish vaqtdan hamda dasturxonga tortishdan avval yana aralashtiring. |        |             |                            |
|                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                           |        |             |                            |

| Oziq-ovqat                   | Porsiya                                                                                                                                                                   | Quvvat | Vaqt (daq.) | Ushlab turish vaqti (daq.) |
|------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-------------|----------------------------|
| Tayyor taom<br>(sovuutilgan) | 350 g                                                                                                                                                                     | 600 Vt | 5½-6½       | 3                          |
|                              | <b>Ko'rsatmalar</b><br>2-3 ta sovuutilgan masalliqlardan qilingan taomni sopol idishga soling.<br>Mikroto'lqinli pech uchun mo'ljallangan yopishqoq plyonka bilan yoping. |        |             |                            |
|                              |                                                                                                                                                                           |        |             |                            |

## Qo'lda muzdan tushirish

Mikroto'lqinli pechdan foydalanish mahsulotlarni muzdan tushirishning ajoyib usuli hisoblanadi. Mikroto'lqinlar mahsulotlarni qisqa vaqt ichida ehtiyotlik bilan muzdan tushiradi. Bu siznikiga kutilmagan mehmonlar kelgan vaqtda ayniqsa juda foydali bo'lishi mumkin.

Muzlatilgan tovuq go'shti taom tayyorlashdan avval to'liq muzdan tushirilishi kerak. Qadoqdan metall simlarni oling va muzdan tushirish jarayonida hosil bo'luvchi suvning oqib ketishini ta'minlash uchun muzdan tushirishdan avval tovuqni qadoqdan chiqarib oling.

Muzdan tushirilgan mahsulotlarni ustini yopmagan holda idishga soling. Muzdan tushirish vaqtining yarmi o'tgandan keyin ularni ag'daring, eritish vaqtida suyuqlik hosil bo'lgan bo'lsa, to'king va imkon boricha ichak-chovoqlarini chiqarib tashlang.

Ularning iliq bo'lmaganligiga ishonch hosil qilish uchun mahsulotlarni vaqti-vaqti bilan tekshirib turing.

Agar mahsulotning kichik va ori qismlari qizib keta boshlasa, ushbu qismlarni muzdan tushirish vaqtida kichik tekis alyumin folgalarga o'ragan holda ularni to'sib qo'yish mumkin.

Agar tovuqning tashqi yuzasi qizib keta boshlasa, muzdan tushirishni to'xtatib va muzdan tushirishni davom ettirishdan avval 20 daqiqa kuting.

Muzdan tushirishni to'liq nihoyasiga yetkazish uchun baliq, go'sht va tovuqni bir oz shundoq qoldiring. To'liq muzdan tushirish uchun kutish vaqti muzdan tushirilayotgan mahsulotlarning miqdoriga bog'liq holda har xil bo'lishi mumkin. Quyida keltirilgan jadvalga qarang.

**Maslahat:** Tekis va ingichka mahsulotlar semizlariga qaraganda va kam miqdordagi mahsulotlar ko'plariga qaraganda tezroq muzdan tushadi. Bu maslahatni mahsulotlarni muzlatish va muzdan tushirishda yodda tuting.

Harorati -18 °C dan -20 °C gacha bo'lgan muzlatilgan mahsulotlarni muzdan tushirishda quyidagi jadvalga amal qiling. Har qanday muzlatilgan mahsulotni muzdan tushirish uchun ko'zda tutilgan quvvatda (180 Vt) muzdan tushirish kerak.

## Taom tayyorlash bo'yicha yo'riqnoma

| Oziq-ovqat |                                                                                                                                                                                                                               | Porsiya        | Vaqt (daq.) | Ushlab turish vaqti (daq.) |
|------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|-------------|----------------------------|
| Go'sht     | Mol go'shti qiymasi                                                                                                                                                                                                           | 250 g          | 6½-7½       | 5-25                       |
|            |                                                                                                                                                                                                                               | 500 g          | 13-14       | 5-25                       |
|            | Cho'chqa go'shtidan tayyorlangan steyklar                                                                                                                                                                                     | 250 g          | 7½-8½       | 5-25                       |
|            | <b>Ko'rsatmalar</b>                                                                                                                                                                                                           |                |             |                            |
|            | Go'shtni tekis sopol idishga soling. Ingichka qirralarini alyumin folga bilan o'rang. Muzdan tushirish vaqtining yarmi o'tishi bilan ag'daring.                                                                               |                |             |                            |
| Parranda   | Tovuq bo'laklari                                                                                                                                                                                                              | 500 g (2 dona) | 14½-15½     | 15-40                      |
|            | Butun tovuq                                                                                                                                                                                                                   | 900 g          | 28-30       |                            |
|            | <b>Ko'rsatmalar</b>                                                                                                                                                                                                           |                |             |                            |
|            | Avval tovuq bo'laklarini po'stini pastga qilgan holda tekis sopol idishga soling. Qanotchalari va oyoq uchlari kabi nozik joylarini alyumin folga bilan o'rang. Muzdan tushirish vaqtining yarmi o'tishi bilan ag'daring.     |                |             |                            |
| Baliq      | Baliq filesi                                                                                                                                                                                                                  | 250 g (2 dona) | 6-7         | 5-15                       |
|            |                                                                                                                                                                                                                               | 400 g (4 dona) | 12-13       |                            |
|            | <b>Ko'rsatmalar</b>                                                                                                                                                                                                           |                |             |                            |
|            | Muzlatilgan baliqni tekis sopol idish o'rtasiga qo'ying. Ingichka bo'laklarini qalinlarining tagiga joylashtiring. Ingichka qirralarini alyumin folga bilan o'rang. Muzdan tushirish vaqtining yarmi o'tishi bilan ag'daring. |                |             |                            |
| Mevalar    | Reza mevalar                                                                                                                                                                                                                  | 250 g          | 6-7         | 5-10                       |
|            | <b>Ko'rsatmalar</b>                                                                                                                                                                                                           |                |             |                            |
|            | Mevalarni tekis doirasimon shisha (katta diametrga ega bo'lgan) idishga yupqa qatlam qilib yoying.                                                                                                                            |                |             |                            |

| Oziq-ovqat |                                                                                                                                                                                                 | Porsiya | Vaqt (daq.) | Ushlab turish vaqti (daq.) |
|------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|-------------|----------------------------|
| Non        | Bulochkalar (har biri 50 g atrofida)                                                                                                                                                            | 2 dona  | ½-1         | 5-20                       |
|            |                                                                                                                                                                                                 | 4 dona  | 2-2½        | 5-20                       |
|            | Tost/Sendvich                                                                                                                                                                                   | 250 g   | 4½-5        | 5-20                       |
|            | Nemischa non (bug'doy+javdar uni)                                                                                                                                                               | 500 g   | 8-10        |                            |
|            | <b>Ko'rsatmalar</b>                                                                                                                                                                             |         |             |                            |
|            | Aylanish patnisining o'rtasiga qog'ozli oshxona sochig'ining ustiga bulochkalarni aylana qilib, nonni esa gorizontol shaklda qo'ying. Muzdan tushirish vaqtining yarmi o'tishi bilan ag'daring. |         |             |                            |

### Gril

Grilning qizdiruvchi elementlari pech ichki kamerasing shipi ostida joylashgan. Ular faqat pech eshikchasi yopilgan, patnis esa aylanayotgandagina ishlaydi. Patnisning aylanishi taomning tekisroq qizartirilishini ta'minlaydi. Agar gril 3-4 daqiqa qizdirib olinsa, tayyorlanayotgan taom tezroq qizaradi.

#### Gril rejimi uchun oxshona anjomlari:

Tarkibida metall mavjud bo'lishi mumkin bo'lgan issiqqa chidamli idishdan foydalanish kerak. Plastmassa idishdan foydalanmang, chunki u erib ketishi mumkin.

#### Gril rejimida tayyorlash mumkin bo'lgan taomlar:

Ezilgan go'shtlar, sardelkalar, bifshtekslar, hamburgerlar, bekon bo'laklari va son go'shtlari, baliqning yupqa bo'laklari, sendvichlar va tostlardagi gazaklarning barcha turlari.

#### Muhim izoh:

Agar faqat gril rejimidan foydalanilsa, grilning qizdiruvchi elementi orqa devorda vertikal holatda emas, balki pechning yuqori gumbazi ostida gorizontol holatda turganligiga ishonch hosil qiling. Agar ko'rsatmalarda boshqacha ko'rsatilmagan bo'lsa, mahsulotlarni yuqori polkaga joylashtirish kerakligini yodda tuting.

## Mikroto'lqin + Gril

Bu rejim o'zida grildan kelayotgan issiqlik va mikroto'lqinlar bilan ta'minlanuvchi tayyorlash tezligini birlashtiradi. U faqat pech eshikchasi yopiq va patnis aylanayotgan vaqtdagina ishlaydi. Patnisning aylanishi taomning tekisroq qizartirilishini ta'minlaydi. Pechning bu modelida tayyorlashning uch xil birlashgan rejimi mavjud: 600 Vt + Gril, 450 Vt + Gril va 300 Vt + Gril.

### Mikroto'lqin + gril rejimi uchun oxshona anjomlari

Mikroto'lqinlarni o'tkazuvchi oshxona anjomlaridan foydalaning. Oshxona anjomi issiqqa chidamli bo'lishi kerak. Birlashgan rejimda tarkibida metall mavjud bo'lgan oshxona anjomlaridan foydalanmang. Plastmassa idishdan foydalanmang, chunki u erib ketishi mumkin.

### Mikroto'lqin + gril rejimida tayyorlash mumkin bo'lgan taomlar:

Birlashgan rejimda tayyorlash mumkin bo'lgan taomlarga isitish va qizartirish kerak bo'lgan (masalan, pishirilgan makaron mahsulotlari) hamda yuqorisini qizartirish uchun ozgina tayyorlash vaqti talab qilinadigan mahsulotlar kiradi. Ushbu rejimdan yana tepasida tillarang qarsillovchi qatlam hosil bo'lsa, mazaliroq bo'ladigan taomlarning (masalan, tovuq bo'laklari, ular tayyorlash vaqtining yarmi o'tishi bilan ag'dariladi) qalin porsiyalarini tayyorlash uchun ham foydalanish mumkin. Ko'proq ma'lumotlar olish uchun grildan foydalanib tayyorlash jadvaliga qarang.

### Muhim izoh:

Bigalikdagi (mikroto'lqin + gril) rejimidan foydalanganda grilning qizdiruvchi elementi orqa devorda vertikal holatda emas, balki pechning yuqori gumbazi ostida gorizontol holatda turganligiga ishonch hosil qiling. Agar ko'rsatmalarda boshqacha ko'rsatilmagan bo'lsa, mahsulotlarni yuqori polkaga joylashtirish mumkin. Boshqa hollarda uni bevosita aylanuvchi patnisga joylashtirish kerak. Quyidagi jadvaldagi ko'rsatmalarga qarang. Agar mahsulotni har ikkala tomonidan qizartirish talab qilinsa, uni ag'darib qo'yish kerak.

## Muzlatilgan taomlar uchun grildan foydalanib tayyorlash bo'yicha qo'llanma

Jadvalda ko'rsatilgan quvvat darajalari va vaqt oraliqlaridan grildan foydalanib tayyorlash uchun qo'llanma sifatida foydalaning.

| Yangi mahsulotlar                                           | Porsiya                                                                                                                                                                                                                                          | Quvvat        | 1-tomon uchun sarf. vaqti (daq.) | 2-tomon uchun sarf. vaqti (daq.) |
|-------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|----------------------------------|----------------------------------|
| Bulochka (har biri 50 g atrofida)                           | 2 dona                                                                                                                                                                                                                                           | -             | 300 Vt + Gril<br>1-1½            | Faqat gril<br>1-2                |
|                                                             | 4 dona                                                                                                                                                                                                                                           | -             | 300 Vt + Gril<br>2-2½            | Faqat gril<br>1-2                |
|                                                             | <b>Ko'rsatmalar</b><br>Bulochkalarni aylana shaklida panjara ustiga qo'ying.<br>Bulochkalarning ikkinchi tomonini o'zingiz xohlagan darajada qotirgan holda grilda tayyorlang.<br>2-5 daqiqa kuting.                                             |               |                                  |                                  |
| Bagetlar + Topping (pomidor, pishloq, vetchina, qo'ziqorin) | 250-300 g (2 dona)                                                                                                                                                                                                                               | 450 Vt + Gril | 8-9                              | -                                |
|                                                             | <b>Ko'rsatmalar</b><br>2 ta muzlatilgan bagetni panjaraga yonma-yon qo'ying. Grilda tayyorlagandan keyin 2-3 daqiqa kuting.                                                                                                                      |               |                                  |                                  |
| Singdirib pishirilgan taom (sabzavotlar yoki kartoshka)     | 400 g                                                                                                                                                                                                                                            | 450 Vt + Gril | 13-14                            | -                                |
|                                                             | <b>Ko'rsatmalar</b><br>Muzlatilgan taomni kichkina, dumaloq issiqqa chidamli shishadan qilingan idishga joylashtiring. Idishni gril uchun taglikka qo'ying.<br>Tayyorlagandan keyin 2-3 daqiqa kuting.                                           |               |                                  |                                  |
| Makaron (kannelloni, makaron, lazanya)                      | 400 g                                                                                                                                                                                                                                            | -             | 600 Vt + Gril<br>14-15           | -                                |
|                                                             | <b>Ko'rsatmalar</b><br>Muzlatilgan makaron mahsulotlarini kichkina to'rtburchak issiqqa chidamli shishadan qilingan idishga joylashtiring.<br>Idishni to'g'ridan-to'g'ri aylanuvchi patnisga qo'ying.<br>Tayyorlagandan keyin 2-3 daqiqa kuting. |               |                                  |                                  |

## Taom tayyorlash bo'yicha yo'riqnoma

| Yangi mahsulotlar        | Porsiya                                                                                                                              | Quvvat        | 1-tomon uchun sarf. vaqti (daq.) | 2-tomon uchun sarf. vaqti (daq.) |
|--------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|----------------------------------|----------------------------------|
| Tovuq go'shti bo'laklari | 250 g                                                                                                                                | 450 Vt + Gril | 5-5½                             | 3-3½                             |
|                          | <b>Ko'rsatmalar</b><br>Tovush go'shti bo'laklarini panjaraga joylashtiring.<br>Tayyorlash vaqtining yarmi o'tgandan keyin ag'daring. |               |                                  |                                  |
| Pech chipslari           | 250 g                                                                                                                                | 450 Vt + Gril | 9-11                             | 4-5                              |
|                          | <b>Ko'rsatmalar</b><br>Pech chipslarini panjaradagi pishirish qog'ozining ustiga bir tekis yoying.                                   |               |                                  |                                  |

### Yangi mahsulotlar uchun grildan foydalanib tayyorlash bo'yicha qo'llanma

Pechni gril rejimida 3-4 daqiqa yoqib qo'ygan holda grilni avvaldan qizdiring.

Jadvalda ko'rsatilgan quvvat darajalari va vaqt oraliklaridan grildan foydalanib tayyorlash uchun qo'llanma sifatida foydalaning.

| Yangi mahsulotlar               | Porsiya                                                                                                                    | Quvvat     | 1-tomon uchun sarf. vaqti (daq.) | 2-tomon uchun sarf. vaqti (daq.) |
|---------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|----------------------------------|----------------------------------|
| Tost bo'laklari                 | 4 dona<br>(har biri 25 g)                                                                                                  | Faqat gril | 4-5                              | 4½-5½                            |
|                                 | <b>Ko'rsatmalar</b><br>Tostlarni yonma-yon panjara ustiga qo'ying.                                                         |            |                                  |                                  |
| Bulochkalar (yangi pishirilgan) | 2-4 dona                                                                                                                   | Faqat gril | 2-3                              | 2-3                              |
|                                 | <b>Ko'rsatmalar</b><br>Bulochkalarni aylanuvchi patnis ustiga aylana shaklida avval tagini yuqoriga qaratib joylashtiring. |            |                                  |                                  |

| Yangi mahsulotlar                                                                                                                                                                                        | Porsiya                                                                                                                                                                                                                                   | Quvvat        | 1-tomon uchun sarf. vaqti (daq.) | 2-tomon uchun sarf. vaqti (daq.) |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|----------------------------------|----------------------------------|
| Tomat-gril                                                                                                                                                                                               | 200 g (2 dona)                                                                                                                                                                                                                            | -             | 300 Vt + Gril<br>3½-4½           | -                                |
|                                                                                                                                                                                                          | 400 g (4 dona)                                                                                                                                                                                                                            | -             | 300 Vt + Gril<br>6-7             | -                                |
| <b>Ko'rsatmalar</b><br>Pomidorlarni teng ikkiga bo'ling. Ularning ustiga pishloq qo'ying. Ularni issiqqa chidamli shishadan yasalgan tekis idishga aylana shaklida joylashtiring. Uni panjaraga qo'ying. |                                                                                                                                                                                                                                           |               |                                  |                                  |
| Gavaycha tostlar (vetchina, ananas, pishloq bo'laklari)                                                                                                                                                  | 2 dona (300 g)                                                                                                                                                                                                                            | 450 Vt + Gril | 3½-4                             | -                                |
|                                                                                                                                                                                                          | <b>Ko'rsatmalar</b><br>Avval non bo'laklarini qovuring. Nonga ingredientlarni qo'ying va tostni panjaraga joylashtiring. 2 ta tostni bir-biriga teskari holda panjaraga joylashtiring. 2-3 daqiqa kuting.                                 |               |                                  |                                  |
| Pishirilgan kartoshkalar                                                                                                                                                                                 | 250 g                                                                                                                                                                                                                                     | 600 Vt + Gril | 4½-5½                            | -                                |
|                                                                                                                                                                                                          | 500 g                                                                                                                                                                                                                                     | 600 Vt + Gril | 8-9                              | -                                |
| <b>Ko'rsatmalar</b><br>Kartoshkalarni teng ikkiga bo'ling. Ularni kesilgan tomonlarini grilga qaratgan holda panjaraga aylana shaklida joylashtiring.                                                    |                                                                                                                                                                                                                                           |               |                                  |                                  |
| Tovuq bo'laklari                                                                                                                                                                                         | 450-500 g<br>(2 dona)                                                                                                                                                                                                                     | 300 Vt + Gril | 8-9                              | 9-10                             |
|                                                                                                                                                                                                          | <b>Ko'rsatmalar</b><br>Tovuq bo'laklarini yog' bilan yog'lang va ziravorlar seping. Ularni suyaklari o'rtaga qilib panjaraga aylana shaklida joylashtiring. Bitta tovuq bo'lagini panjaraning o'rtasiga joylashtiring. 2-3 daqiqa kuting. |               |                                  |                                  |

| Yangi mahsulotlar                         | Porsiya                                                                                                                                                                                                                                | Quvvat        | 1-tomon uchun sarf. vaqti (daq.) | 2-tomon uchun sarf. vaqti (daq.) |
|-------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|----------------------------------|----------------------------------|
| Qo'y/mol go'shti steyklari (o'rtacha)     | 400 g (4 dona)                                                                                                                                                                                                                         | Faqat gril    | 11-13                            | 8-9                              |
|                                           | Ko'rsatmalar                                                                                                                                                                                                                           |               |                                  |                                  |
|                                           | Yumshatilgan qo'y go'shtini yog'lang va ziravorlar seping. Ularni panjaraga aylana shaklida joylashtiring. Grilda tayyorlagandan keyin 2-3 daqiqa kuting.                                                                              |               |                                  |                                  |
| Cho'chqa go'shtidan tayyorlangan steyklar | 250 g (2 dona)                                                                                                                                                                                                                         | -             | 300 Vt + Gril<br>7-8             | Faqat gril<br>6-7                |
|                                           | Ko'rsatmalar                                                                                                                                                                                                                           |               |                                  |                                  |
|                                           | Cho'chqa go'shtini yog'lang va ziravorlar seping. Ularni panjaraga aylana shaklida joylashtiring. Grilda tayyorlagandan keyin 2-3 daqiqa kuting.                                                                                       |               |                                  |                                  |
| Pishirilgan olmalar                       | 1 dona olma (taxminan 200 g)                                                                                                                                                                                                           | 300 Vt + Gril | 4-4½                             | -                                |
|                                           | 2 dona olma (taxminan 400 g)                                                                                                                                                                                                           | 300 Vt + Gril | 6-7                              | -                                |
|                                           | Ko'rsatmalar                                                                                                                                                                                                                           |               |                                  |                                  |
|                                           | Olmalarning o'rtasini o'ying va unga mayiz va murabbo soling. Ularning ustiga bodom bo'laklarini qo'ying. Olmalarni tekis issiqqa chidamli shisha idishga joylashtiring. Idishni to'g'ridan-to'g'ri aylanuvchi patnisga joylashtiring. |               |                                  |                                  |

## Maxsus maslahatlar

### SARIYOG'NI ERITISH

50 g sariyog'ni kichkina chuqur shisha tarelkaga soling. Plastmassa qopqoq bilan yoping. Yog' erigunicha 850 Vt quvvatda 30-40 soniya qizdiring.

### SHOKOLADNI ERITISH

100 g shokoladni kichkina chuqur shisha tarelkaga soling. Shokolad erigunicha 450 Vt quvvatda 3-5 soniya qizdiring. Eritish vaqtida bir yoki ikki marta aralashtiring. Qalin qo'lqopdan foydalangan holda oling!

### SHAKAR BOSILGAN ASALNI ERITISH

20 g qotgan asalni kichkina chuqur shisha idishga soling. Asal erigunicha 300 Vt quvvatda 20-30 soniya qizdiring.

### JELATINNI ERITISH

Quruq jelatin plastinkalarini (10 g) 5 daqiqa sovuq suvga soling. Jelatindan suvni oqizib tashlang va uni issiqqa chidamli kichkina tarelkaga joylashtiring. 300 Vt quvvatda 1 daqiqa qizdiring. Eriganidan keyin aralashtiring.

### QIYOM TAYYORLASH (PISHIRIQLAR VA PECHENYE UCHUN)

Tez tayyorlanadigan qiyomni (taxminan 14 g) 40 g shakar va 250 ml sovuq suv bilan aralashtiring. Issiqqa chidamli shishadan yasalgan kosada ustini yopmasdan qiyom shaffof rangga kirguncha 850 Vt quvvatdan foydalanib 3½ daqiqadan 4½ daqiqagacha tayyorlang. Tayyorlash vaqtida ikki marta aralashtiring.

### JEM TAYYORLASH

600 g mevani (masalan, reza mevalar aralashmasi) issiqqa chidamli shishadan qilingan qopqoqli idishga soling. Konservlash uchun 300 g shakar qo'shing va yaxshilab aralashtiring. Qopqoqni yopgan holda 850 Vt quvvatda 10-12 daqiqa tayyorlang. Tayyorlash vaqtida bir necha marta aralashtiring. Burama qopqoqli jem uchun mo'ljallangan kichkina bankachalarga soling. Bankachalarni 5 daqiqa qopqog'ini pastga qilgan holda qo'ying.

### PUDING TAYYORLASH

Pudding konsentratiga shakar va sutni (500 ml) konsentrat ishlab chiqaruvchisi ko'rsatmalariga amal qilgan holda qo'shing va yaxshilab aralashtiring. Qopqoqli issiqqa chidamli shishadan qilingan kosadan foydalaning. Qopqoqni yopgan holda 850 Vt quvvatda 6½ daqiqadan 7½ daqiqagacha pishiring. Tayyorlash jarayonida bir necha marta yaxshilab aralashtiring.

### BODOM BO'LAKCHALARINI QIZARTIRISH

30 g bodom bo'lakchalarini o'rtacha o'lchamdagi sopol tarelkaga tekis qatlam qilib yoying. 600 Vt quvvatda 3½ daqiqadan 4½ daqiqagacha tayyorlang, tayyorlash vaqtida bir necha marta aralashtiring. Bodomni pechda 2-3 daqiqa qoldiring. Qalin qo'lqopdan foydalangan holda oling!

## Nosozliklarni bartaraf etish

### Nosozliklarni bartaraf etish

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

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

| Muammo                                             | Sababi                                                                             | Chora                                                                                                                                                                |
|----------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ishlab turganida o'chib qolyapti.                  | Pech uzoq vaqtdan beri ishlamayapti.                                               | Uzoq vaqt pishirgandan so'ng pech sovishini kuting.                                                                                                                  |
|                                                    | Sovitish ventilyatori ishlamayapti.                                                | Sovitish ventilyatori tovushiga quloq tuting.                                                                                                                        |
|                                                    | Pechni taomsiz ishlatishga harakat qilinmoqda.                                     | Pechga taom qo'ying.                                                                                                                                                 |
|                                                    | Pech uchun havo aylanishiga yetarli bo'shliq yo'q.                                 | Pechning oldi va orqasida ventilyatsiya uchun havo tortadigan va chiqaradigan tuynuklar mavjud. Qurilmani o'rnatish yo'riqnomasida ko'rsatilgan oraliqlarni saqlang. |
|                                                    | Bitta rozetkaga bir nechta vilka tiqilgan.                                         | Pech uchun alohida rozetka ishlating.                                                                                                                                |
| Ishlatganda paqillayapti, pech ishlamayapti.       | Germetik yoki qopqoqli idishda taom pishirganda paqillash tovushi chiqishi mumkin. | Germetik idishlarni ishlating, chunki ularning ichidagisi pishirish paytida kengayib, yorilishi mumkin.                                                              |
| Ishlash paytida pech tashqi tomoni qizib ketyapti. | Pech uchun havo aylanishiga yetarli bo'shliq yo'q.                                 | Pechning oldi va orqasida ventilyatsiya uchun havo tortadigan va chiqaradigan tuynuklar mavjud. Qurilmani o'rnatish yo'riqnomasida ko'rsatilgan oraliqlarni saqlang. |
|                                                    | Pech ustiga buyum qo'yilgan.                                                       | Pech ustidan hamma narsani olib tashlang.                                                                                                                            |

| Muammo                                         | Sababi                                                                                                               | Chora                                                                                                                                                                                                       |
|------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Eshikni tegishlacha ochib bo'lmayapti.         | Eshik bilan pech ichi orasida ovqat qoldig'i tiqilib qolgan.                                                         | Pechni tozalang, keyin eshikni oching.                                                                                                                                                                      |
| Isitish funksiyasi to'g'ri ishlamayapti.       | Pech ishlamayapti, taom haddan tashqari ko'p yoki mos kelmaydigan idish ishlatilmoqda.                               | Bir piyola suvni mikrotolqinga chidamli idishga quyib, pechni 1-2 daqiqa ishlating, keyin suv isigan-isimaganini ko'ring. Taomni kamaytirib, funksiyani qayta boshlang. Tagi tekis bo'lgan idish ishlating. |
| Eritish funksiyasi ishlamayapti.               | Haddan tashqari ko'p taom tayyorlanmoqda.                                                                            | Taomni kamaytirib, funksiyani qayta boshlang.                                                                                                                                                               |
| Ichki chiroq xira yonadi yoki umuman yonmaydi. | Eshigi uzoq vaqt ochiq qolgan.                                                                                       | Eko funksiyasi ishlaganida ichki chiroq avtomatik ravishda o'chishi mumkin. Eshikni yopib-oching yoki <b>СТОП/ЭКО (ТО'XTATISH/EKO)</b> tugmasini bosing.                                                    |
|                                                | Ichki chiroq yot jism bilan to'silib qolgan.                                                                         | Pech ichini tozalab, keyin tekshirib ko'ring.                                                                                                                                                               |
| Tayyorlash paytida signal tovushi chiqmoqda.   | Avtomatik tayyorlash funksiyasi ishlatilayotgan bo'lsa, signal berilgani taomni ag'darish payti kelganini bildiradi. | Taomni ag'dargach, ishlashni qayta boshlash uchun <b>CTAPT/+30CEK (START/+30son)</b> tugmasini yana bosing.                                                                                                 |
| Pech tekis joylashmagan.                       | Pech notekis joyga o'rnatilgan.                                                                                      | Pech tekis, qimirlamaydigan yuzaga o'rnatilganiga ishonch hosil qiling.                                                                                                                                     |

| Muammo                                                                                   | Sababi                                                                                              | Chora                                                                                  |
|------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|
| Pishirish paytida uchqun chiqmoqda.                                                      | Pech/eritish funksiyasida metall idish ishlatilgan.                                                 | Metall idish ishlatmang.                                                               |
| Tok ulangan zahoti pech ishlab ketadi.                                                   | Eshigi yaxshi yopilmagan.                                                                           | Eshikni yopib, tekshirib ko'ring.                                                      |
| Pechga tekanda tok urmoqda.                                                              | Vilka yoki rozetka tegishlacha yerga ulanmagan.                                                     | Vilka va rozetka tegishlacha yerga ulanganiga ishonch hosil qiling.                    |
| 1. Suv tomchilamoqda.<br>2. Eshik tirqishidan bug' chiqmoqda.<br>3. Pechda suv qolmoqda. | Taomga qarab, ba'zi hollarda suv yoki bug' chiqishi mumkin. Bu pech nosozligi emas.                 | Pechni sovitib, keyin quruq idish sochig'i bilan arting.                               |
| Pech ichidagi yorqinlik turlicha.                                                        | Funksiyasiga qarab, chiqarilgan quvvat o'zgargani sayin yorqinlik ham o'zgaradi.                    | Pishirish paytida chiqarilgan quvvat o'zgarishi nosozlik emas. Bu pech nosozligi emas. |
| Pishirish tugallandi, lekin sovitish ventilyatori haliyam ishlayapti.                    | Pech havosini almashtirish uchun pishirish tugaganidan so'ng 3 daqiqacha ventilyator ishlab turadi. | Bu pech nosozligi emas.                                                                |

## Nosozliklarni bartaraf etish

| Muammo                                                                    | Sababi                                                                                                     | Chora                                                                 |
|---------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|
| <b>Aylanuvchi patnis</b>                                                  |                                                                                                            |                                                                       |
| Aylanayotganida patnis o'rnidan chiqib ketadi yoki aylanishdan to'xtaydi. | Rolikli taglik yo'q yoki joyiga to'g'ri o'rnatilmagan.                                                     | Rolikli taglikni o'rnatib, qayta urinib ko'ring.                      |
| Aylanuvchi patnis to'xtab-to'xtab aylanadi.                               | Rolikli taglik joyida emas, taom haddan tashqari ko'p yoki idish juda katta, pech devoriga tegib qolmoqda. | Taom miqdorini o'zgartiring va o'ta katta idish ishlatmang.           |
| Aylanuvchi patnis aylanayotganida taraqlaydi, shovqin chiqaradi.          | Pech tagiga ovqat qoldig'i tiqilib qolgan.                                                                 | Pech tagiga yopishib qolgan ovqat qoldiqlarini olib tashlang.         |
| <b>Gril</b>                                                               |                                                                                                            |                                                                       |
| Ishlash paytida tutun chiqadi.                                            | Pechni birinchi marta ishlatganingizda isitish elementlaridan tutun chiqishi mumkin.                       | Bu nosozlik emas, pechni 2-3 marta ishlatganda yo'qolishi kerak.      |
|                                                                           | Isitish elementlariga ovqat to'kilgan.                                                                     | Pech sovishini kuting va isitish elementlaridan taomni olib tashlang. |
|                                                                           | Taom grilga o'ta yaqin qo'yilgan.                                                                          | Taomni tayyorlash paytida ozgina uzoqroqqa qo'ying.                   |
|                                                                           | Taom to'g'ri tayyorlanmagan yoki tartiblanmagan.                                                           | Taom to'g'ri tayyorlangan va tartiblanganiga ishonch hosil qiling.    |

| Muammo                                               | Sababi                                                                               | Chora                                                                                                                                                              |
|------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Pech</b>                                          |                                                                                      |                                                                                                                                                                    |
| Pech qizimayapti.                                    | Eshik ochiq.                                                                         | Eshikni yopib, qayta urining.                                                                                                                                      |
| Qizdirish paytida tutun chiqadi.                     | Pechni birinchi marta ishlatganingizda isitish elementlaridan tutun chiqishi mumkin. | Bu nosozlik emas, pechni 2-3 marta ishlatganda yo'qolishi kerak.                                                                                                   |
|                                                      | Isitish elementlariga ovqat to'kilgan.                                               | Pech sovishini kuting va isitish elementlaridan taomni olib tashlang.                                                                                              |
| Pechni ishlatganda plastik yoki kuygan hid kelmoqda. | Plastik yoki issiqqa chidamsiz idish ishlatilgan.                                    | Yuqori haroratga mos bo'lgan shisha idishlarni ishlatang.                                                                                                          |
| Pech ichidan noxush hid kelmoqda.                    | Ovqat qoldig'i yoki plastik erib, ichiga yopishib qolgan.                            | Bug' funksiyasidan foydalaning, keyin quruq latta bilan artang. Noxush hidni tezroq yo'qotish uchun pech ichiga limon bo'laga qo'yib, keyin ishlatishingiz mumkin. |
| Pech tegishli pishirmayapti.                         | Tayyorlash paytida pech eshigi tez-tez ochiladi.                                     | Eshikni tez-tez ochsangiz, ichki harorat pasayadi, oqibatda taom kutilganidek chiqmasligi mumkin.                                                                  |
|                                                      | Pech boshqaruvlari to'g'ri qo'yilmagan.                                              | Pech boshqaruvlarini to'g'ri qo'yib, qayta urinib ko'ring.                                                                                                         |
|                                                      | Gril yoki boshqa anjomlar to'g'ri kiritilmagan.                                      | Anjomlarni to'g'ri kiritang.                                                                                                                                       |
|                                                      | Mos kelmaydigan turdagi yoki o'lchamdagi idish ishlatilgan.                          | Tekis tubli, mos keladigan idish ishlatang.                                                                                                                        |

## Texnik xususiyatlar

SAMSUNG kompaniyasi o'z mahsulotlarini muntazam ravishda takomillashtirib boradi. Dizayn xususiyatlari va mazkur qo'llanma oldindan xabardor qilinmasdan o'zgartirilishi mumkin.

| Model                       |                         | FG77SU*                       |
|-----------------------------|-------------------------|-------------------------------|
| Elektr toki manbai          |                         | 230 V ~ 50 Gs                 |
| Iste'mol qilinadigan quvvat | Mikroto'lqin            | 1300 Vt                       |
|                             | Gril                    | 1100 Vt                       |
|                             | Birgalikdagi rejim      | 2400 Vt                       |
| Ishlab chiqilayotgan quvvat |                         | 100 Vt / 850 Vt (IEC-705)     |
| Ishchi chastotasi           |                         | 2450 MGtz                     |
| Magnetron                   |                         | OM75P(31)                     |
| Sovitish usuli              |                         | Sovituvchi elektr ventilyator |
| O'lchamlari (E x B x CH)    | Tashqi qismi            | 489 x 276 x 323 mm            |
|                             | Pechning ichki kamerasi | 330 x 211 x 291 mm            |
| Sig'im                      |                         | 20 litr                       |
| Vazn                        | Sof                     | Taxminan 14,5 kg              |

## Mahsulot haqida ma'lumot

| Model                                  | FG77SUT |
|----------------------------------------|---------|
| Energiya samaradorligi tasnifi         | A+++    |
| Elektron qurilma quvvat ko'effitsienti | -       |
| Foydali ish ko'effitsienti             | 96 %    |

Normal sharoitlarda belgilangan  
maqsadda foydalanishi kerak  
Xizmat muddati: 7 yil

## Qayd

# SAMSUNG

MALAYZIYADA ISHLAB CHIQARILGAN  
ISHLAB CHIQARUVCHI : SAMSUNG  
TOVAR CERTIFIKATLANGAN : ALTTEST

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

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

SAVOL YOKI FIKR BORMI?

| MAMLAKAT   | QO'NG'IROQ QILING                              | YOKI TASHRIF BUYURING                                                                                                                                                                |
|------------|------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| RUSSIA     | 8-800-555-55-55 (VIP care 8-800-555-55-88)     | <a href="http://www.samsung.com/ru/support">www.samsung.com/ru/support</a>                                                                                                           |
| GEORGIA    | 0-800-555-555                                  | <a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>                                                                                                                 |
| ARMENIA    | 0-800-05-555                                   |                                                                                                                                                                                      |
| AZERBAIJAN | 0-88-555-55-55                                 |                                                                                                                                                                                      |
| KYRGYZSTAN | 00-800-500-55-500 (GSM: 9977)                  |                                                                                                                                                                                      |
| UZBEKISTAN | 00-800-500-55-500 (GSM: 7799)                  |                                                                                                                                                                                      |
| KAZAKHSTAN | 8-10-800-500-55-500 (GSM: 7799, VIP care 7700) | <a href="http://www.samsung.com/kz_ru/support">www.samsung.com/kz_ru/support</a>                                                                                                     |
| TAJIKISTAN | 8-10-800-500-55-500 (GSM: 8888)                | <a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>                                                                                                                 |
| MONGOLIA   | 1800-25-55                                     |                                                                                                                                                                                      |
| BELARUS    | 810-800-500-55-500                             |                                                                                                                                                                                      |
| MOLDOVA    | 0-800-614-40                                   |                                                                                                                                                                                      |
| UKRAINE    | 0-800-502-000                                  | <a href="http://www.samsung.com/ua/support">www.samsung.com/ua/support</a> (Ukrainian)<br><a href="http://www.samsung.com/ua_ru/support">www.samsung.com/ua_ru/support</a> (Russian) |



DE68-04136F-00