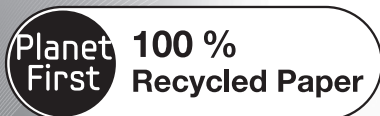




# Микроволновая печь

## Инструкция пользователя и руководство по приготовлению пищи

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



Данное руководство напечатано на полностью перерабатываемой бумаге.

GE83KR\*-1 GE83KR\*-1\* GE83\*KR\*-1  
GE83KR\*-2 GE83KR\*-2\* GE83\*KR\*-2  
GE83KR\*-3 GE83KR\*-3\* GE83\*KR\*-3  
GE83MR\*\* GE83AR\*

## удивительные возможности

Благодарим за приобретение данного устройства компании Samsung.



## содержание

|                                                                                                                                   |    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Меры предосторожности .....                                                                                                       | 2  |
| Краткое наглядное руководство .....                                                                                               | 11 |
| Функции микроволновой печи .....                                                                                                  | 12 |
| Печь (GE83*KR*-1, GE83*KR*-2, GE83*KR*-3, GE83KR*-1, GE83KR*-2, GE83KR*-3, GE83KR*-1*, GE83KR*-2*, GE83KR*-3*) .....              | 12 |
| Печь (GE83MR**) .....                                                                                                             | 13 |
| Печь (GE83AR*) .....                                                                                                              | 13 |
| Панель управления (GE83*KR*-1, GE83*KR*-2, GE83*KR*-3, GE83KR*-1, GE83KR*-2, GE83KR*-3, GE83KR*-1*, GE83KR*-2*, GE83KR*-3*) ..... | 14 |
| Панель управления (GE83MR**) .....                                                                                                | 14 |
| Панель управления (GE83AR*) .....                                                                                                 | 15 |
| Принадлежности .....                                                                                                              | 15 |
| Использование печи .....                                                                                                          | 16 |
| Принцип работы микроволновой печи .....                                                                                           | 16 |
| Проверка работы печи .....                                                                                                        | 16 |
| Установка времени .....                                                                                                           | 17 |
| Приготовление/разогрев пищи .....                                                                                                 | 17 |
| Уровни мощности .....                                                                                                             | 18 |
| Настройка времени приготовления пищи .....                                                                                        | 18 |
| Остановка приготовления пищи .....                                                                                                | 18 |
| Настройка режима энергосбережения .....                                                                                           | 18 |
| Использование автоматической функции приготовления блюд русской кухни ..                                                          | 19 |
| Функция автоматического приготовления блюд русской кухни/приготовление ..                                                         | 19 |
| Использование функции ускоренной автоматической разморозки .....                                                                  | 25 |
| Параметры ускоренной разморозки .....                                                                                             | 26 |
| Приготовление в режиме гриля .....                                                                                                | 26 |
| Комбинированный режим: свч и гриль .....                                                                                          | 27 |
| Выбор дополнительных принадлежностей .....                                                                                        | 27 |
| Отключение звукового сигнала .....                                                                                                | 27 |
| Защитная блокировка микроволновой печи .....                                                                                      | 28 |
| Руководство по использованию пароварки (только модели GE83KR*-*X) .....                                                           | 28 |
| Руководство по выбору посуды .....                                                                                                | 30 |
| Рекомендации по приготовлению .....                                                                                               | 31 |
| Устранение неисправностей и коды ошибок .....                                                                                     | 38 |
| Устранение неисправностей .....                                                                                                   | 38 |
| Код ошибки .....                                                                                                                  | 39 |
| Технические характеристики .....                                                                                                  | 39 |

## меры предосторожности

### ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ИНСТРУКЦИИ

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

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

### ОПИСАНИЕ СИМВОЛОВ И ЗНАЧКОВ



**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

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



**ВНИМАНИЕ**

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



Предупреждение. Риск возгорания.



Предупреждение. Горячая поверхность.



Предупреждение. Электричество.



Предупреждение. Взрывчатые вещества.



Не делать.



НЕ прикасаться.



НЕ разбирать.



Строго следуйте указаниям.



Отключите вилку кабеля питания от сетевой розетки.



Во избежание поражения электрическим током убедитесь, что устройство заземлено.



Обратитесь в сервисный центр за помощью.



Примечание



Важная информация



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

Всегда соблюдайте приведенные ниже инструкции по безопасности.

**Перед использованием печи ознакомьтесь со следующими инструкциями и соблюдайте их.**

### **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ** (только для функций микроволновой печи)

-  **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.
-  Этот электроприбор предназначен для эксплуатации только в домашних условиях.

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

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

 Используйте только подходящую для использования в микроволновых печах посуду.

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

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

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

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

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**  
**(только для функций микроволновой**  
**печи) - дополнительно**

|                                                                                     |                                                                                                                                                                         |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | <b>ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.</b> Когда микроволновая печь работает в комбинированном режиме, дети должны использовать ее только под присмотром взрослых из-за высоких температур. |
|  | Во время использования устройство нагревается. Будьте осторожны, избегайте контакта с нагревательными элементами внутри печи.                                           |

|                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                        |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.</b> Внешние части прибора могут сильно нагреваться при использовании. Не оставляйте детей без присмотра рядом с прибором.                                                                                           |
|  | Не допускается использование паровых очистителей.                                                                                                                                                                                      |
|  | <b>ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.</b> Собираясь заменить лампу, обязательно отключите устройство, чтобы избежать поражения электрическим током.                                                                                                       |
|  | <b>ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.</b> Устройство и его детали могут сильно нагреваться при использовании. Будьте осторожны, избегайте контакта с нагревательными элементами. Не оставляйте детей до 8 лет без постоянного присмотра рядом с прибором. |
|  | При работе устройства легкодоступные поверхности могут сильно нагреваться.                                                                                                                                                             |
|  | При работе устройства дверца или наружная поверхность могут нагреваться.                                                                                                                                                               |
|  | Держите устройство и кабель в месте, недоступном для детей младше 8 лет.                                                                                                                                                               |

- ★ Это устройство могут использовать дети старше 8 лет и взрослые люди с ограниченными физическими, сенсорными либо умственными способностями или лица, у которых отсутствуют необходимые знания или опыт, если их действия контролируются или если они проинструктированы относительно безопасного использования прибора и осознают возможные риски. Детям не следует играть с устройством. Очистка и обслуживание устройства могут выполняться детьми только под присмотром.
- ☐ Не используйте абразивные очистители, химически активные вещества и острые металлические скребки для чистки стеклянной дверцы печи, так как это может стать причиной царапин и трещин на стекле.
- ☐ Данное устройство не имеет внешнего таймера или пульта дистанционного управления.

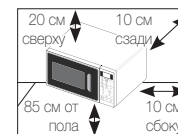
Это устройство является оборудованием ISM группы 2 класса В. Группа 2 включает в себя все устройства ISM (промышленность, наука, медицина), в которых генерируется и используется радиочастотная энергия в форме электромагнитного излучения для обработки материалов, EDM и оборудование для дуговой сварки.

Оборудование класса В включает в себя устройства, предназначенные для работы в домашних условиях и использующие электрические сети низкого напряжения в жилых зданиях.

## УСТАНОВКА МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

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

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



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

- ❑ Не устанавливайте микроволновую печь в жарких или влажных местах, например, рядом с обычной кухонной плитой или батареей отопления. Необходимо принимать во внимание технические требования к источнику питания, и любой используемый удлинитель должен соответствовать тому же стандарту, что и кабель питания, прилагаемый к печи. Перед первым использованием микроволновой печи протрите влажной тканью внутренние компоненты печи и уплотнение дверцы.

## ЧИСТКА МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

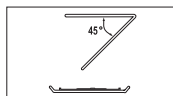
Во избежание скопления жира и частиц продуктов следует регулярно чистить следующие детали микроволновой печи.

- Внутренние и внешние поверхности
  - Дверца и уплотнители дверцы
  - Вращающийся поднос и роликовые подставки (Только для моделей с вращающимся подносом)
- ❑ **ВСЕГДА** поддерживайте в чистоте уплотнители дверцы и плотно прикрывайте дверцу.
  - ❑ Если не поддерживать чистоту печи, может произойти повреждение поверхности, что несет риск сокращения срока службы устройства, а также возникновения опасной ситуации.

1. Для очистки внешних поверхностей используйте мягкую ткань и теплую мыльную воду. Промывайте и вытирайте насухо.
  2. Удаляйте брызги и пятна с внутренних поверхностей печи с помощью мыльного раствора и ткани. Промывайте и вытирайте насухо.
  3. Чтобы размягчить затвердевшие частицы продуктов и устранить запахи, поставьте на вращающийся поднос печи чашку с разбавленным лимонным соком и нагревайте ее в течение десяти минут, включив печь на полную мощность.
  4. Тарелку можно мыть в посудомоечной машине по мере необходимости.
- ❑ **НЕ** допускайте попадания воды в вентиляционные отверстия. **НИКОГДА** не используйте абразивные материалы и химические растворители. Будьте особенно осторожны при чистке уплотнителей дверцы и следите за тем, чтобы частицы продуктов:
    - не накапливались на них;
    - не мешали правильно закрывать дверцу.

- ☑ **Чистите** внутреннюю камеру после каждого пользования печью, используя раствор мягкого моющего средства, но сначала дайте стенкам внутренней камеры печи остыть, чтобы избежать ожога.

При чистке верхней части внутренней камеры рекомендуется повернуть нагревательный элемент вниз под углом 45°, а затем почистить.  
(Только для моделей с поворотным нагревателем)



## **ХРАНЕНИЕ И РЕМОНТ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ**

При хранении микроволновой печи и ее обслуживании необходимо принять несколько простых мер предосторожности. Печь нельзя использовать, если повреждены дверца или уплотнители дверцы.

- Сломаны петли
- Износился уплотнитель
- Деформировался или погнулся корпус

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

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

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

- ☑ Если необходимо поместить печь на временное хранение, выберите сухое не запыленное место.  
**Причина:** пыль и влага могут оказать неблагоприятное воздействие на рабочие детали печи.

- ☑ Данная микроволновая печь не предназначена для коммерческого использования.

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

| <b>⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |   |   |   |   |
|-------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|---|---|
|                         | Любые модификации и ремонт электроприбора должны выполняться только квалифицированными специалистами.                                                                                                                                                                                             | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
|                         | Не нагревайте жидкости и другие продукты питания в герметично закрытых контейнерах в режиме СВЧ.                                                                                                                                                                                                  | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
|                         | В целях безопасности не следует чистить прибор струей воды или пара под высоким давлением.                                                                                                                                                                                                        | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
|                         | Не устанавливайте устройство рядом с источниками тепла, легковоспламеняющимися материалами, в помещениях с высоким уровнем влажности или пыли, в местах, где на него будет воздействовать прямой солнечный свет и вода, а также в зонах возможной утечки бытового газа и на неровной поверхности. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |

|  |                                                                                                                                                                                                        |   |   |   |   |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|---|---|
|  | Устройству требуется правильное заземление в соответствии с местными или государственными правилами.                                                                                                   | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
|  | Регулярно протирайте сухой тряпкой вилку кабеля питания и точки контакта, чтобы удалить пыль и влагу.                                                                                                  | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
|  | Не тяните, не сгибайте кабель питания и не ставьте на него тяжелые предметы.                                                                                                                           | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
|  | В случае утечки газа (пропана, сжиженного газа и пр.) немедленно проветрите помещение и не прикасайтесь к вилке кабеля питания.                                                                        | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
|  | Не прикасайтесь к вилке кабеля питания мокрыми руками.                                                                                                                                                 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
|  | Не отсоединяйте вилку кабеля питания, когда устройство включено.                                                                                                                                       | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
|  | Не вставляйте в устройство пальцы и посторонние предметы. Если внутрь устройства попала вода или другое постороннее вещество, отключите вилку кабеля питания и обратитесь в ближайший сервисный центр. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
|  | Устройство не должно подвергаться излишнему физическому воздействию и ударам.                                                                                                                          | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
|  | Не ставьте печь на хрупкие предметы, например на кухонную раковину или стеклянные вещи                                                                                                                 | ✓ | ✓ |   |   |
|  | Не используйте бензол, растворитель, спирт, пареоочиститель или очиститель высокого давления для очистки устройства.                                                                                   | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
|  | Убедитесь, что напряжение, частота и сила тока в электрической сети соответствуют характеристикам устройства.                                                                                          | ✓ | ✓ |   | ✓ |
|  | Убедитесь, что вилка кабеля питания надежно вставлена в сетевую розетку. Не используйте переходник с несколькими гнездами, удлинитель или электрический преобразователь.                               | ✓ | ✓ | ✓ |   |
|  | Не вешайте кабель питания на металлические предметы, не вставляйте кабель питания между предметами и не прокладываете его за печью.                                                                    | ✓ | ✓ | ✓ |   |
|  | Не используйте поврежденную вилку или кабель питания, а также незакрепленную сетевую розетку. При повреждении вилки или кабеля обратитесь в ближайший сервисный центр.                                 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |   |   |   |   |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|---|---|
|  | Не наносите воду непосредственно на печь.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | ✓ | ✓ |   |   |
|  | Не ставьте никакие предметы на печь, внутрь и на дверцу печи.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | ✓ | ✓ | ✓ |   |
|  | Не распыляйте летучие вещества, например инсектициды, на поверхность печи.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | ✓ | ✓ |   |   |
|  | Не храните легковоспламеняющиеся материалы в печи. Будьте особенно внимательны при нагревании блюд и напитков, содержащих спирт, так как пары спирта могут вступить в контакт с нагретыми деталями печи.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | ✓ |   | ✓ | ✓ |
|  | Не позволяйте детям открывать или закрывать дверцу: они могут ушибиться или прищемить пальцы.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
|  | <b>ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.</b> Нагревание в микроволновой печи емкостей с напитками может привести к замедленному бурному кипению, поэтому при обращении с такими емкостями необходимо принять меры предосторожности. Для предотвращения подобной ситуации ОБЯЗАТЕЛЬНО дайте печи остыть по меньшей мере в течение 20 секунд после ее выключения, чтобы температура печи сравнялась с окружающей. Перемешивайте жидкость во время разогрева, если это необходимо, и ОБЯЗАТЕЛЬНО перемешивайте ее после разогрева. При ожоге выполните следующие действия по оказанию ПЕРВОЙ ПОМОЩИ. <ul style="list-style-type: none"> <li>Погрузите обожженное место в холодную воду по меньшей мере на 10МИНут.</li> <li>Наложите чистую сухую повязку.</li> <li>Не наносите никаких кремов, масел или лосьонов.</li> </ul> | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
|  | Не кладите поднос или подставку в воду сразу после приготовления, это может привести к поломке или повреждению.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |   |   |   | ✓ |
|  | Не используйте микроволновую печь для обжаривания во фритюре, поскольку температуру масла контролировать невозможно. Горячее масло может неожиданно выплеснуться через край посуды.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | ✓ |   |   | ✓ |



| <b>⚠ ВНИМАНИЕ</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |   |   |   |   |
|-------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|---|---|
|                   | Используйте только ту посуду, которая подходит для микроволновых печей. НЕ используйте металлические контейнеры, столовую посуду с золотой или серебряной отделкой, шампуры, вилки и т.д.<br>Освободите звенья скрученного провода от бумажной или пластиковой упаковки.<br>Причина: может образоваться электрическая дуга или искрение, что приведет к повреждению печи. | ✓ |   | ✓ | ✓ |
|                   | Не используйте микроволновую печь для сушки бумаги или одежды.                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | ✓ |   | ✓ | ✓ |
|                   | При разогревании небольшого количества пищи сократите время, чтобы предотвратить перегрев или порчу пищи.                                                                                                                                                                                                                                                                 | ✓ |   | ✓ | ✓ |
|                   | Не допускайте попадания воды на кабель питания и вилку и держите кабель вдали от нагретых деталей и источников тепла.                                                                                                                                                                                                                                                     | ✓ | ✓ |   |   |
|                   | Сырые яйца и цельные яйца, сваренные вкрутую, нельзя разогревать в микроволновых печах, поскольку они могут взорваться даже после завершения разогревания в микроволновой печи. Также нельзя разогревать герметично закрытые бутылки, банки, контейнеры, орехи в скорлупе, помидоры и т.д.                                                                                |   |   | ✓ | ✓ |
|                   | Не закрывайте вентиляционные отверстия тканью или бумагой. Эти материалы могут загореться при контакте с горячим воздухом, выходящим из печи. Печь может перегреться и автоматически отключиться. Ее можно будет включить, после того как она охладится.                                                                                                                  | ✓ |   | ✓ |   |
|                   | Обязательно пользуйтесь кухонными рукавицами при извлечении посуды из печи для предотвращения случайного ожога.                                                                                                                                                                                                                                                           |   |   | ✓ |   |
|                   | Перемешивайте жидкость во время разогревания и после. Не открывайте дверцу в течение 20 секунд после того, как печь отключится, чтобы предотвратить бурное кипение.                                                                                                                                                                                                       |   |   | ✓ |   |
|                   | Во избежание ожогов горячим воздухом или паром при открытии дверцы следует находиться на расстоянии вытянутой руки от печи.                                                                                                                                                                                                                                               |   |   | ✓ |   |

|  |                                                                                                                                                                                                                                          |   |   |   |   |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|---|---|
|  | Не включайте микроволновую печь, если в ней ничего нет. Микроволновая печь автоматически отключится на 30 минут в целях безопасности. При случайном включении печи рекомендуется поместить в нее стакан воды, чтобы поглотить СВЧ-волны. | ✓ |   |   | ✓ |
|  | При установке печи обеспечьте необходимо расстояние до стен, которое указано в руководстве (см. «Установка микроволновой печи»).                                                                                                         | ✓ |   | ✓ |   |
|  | Соблюдайте осторожность при подключении других электроприборов к сетевым розеткам, расположенным рядом с печью.                                                                                                                          | ✓ | ✓ | ✓ |   |

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

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

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

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

- (а) Дверца, ручка, внешняя панель или панель управления с заусенцами, царапинами или признаками физического повреждения.
- (б) Сломанный или отсутствующий поднос, направляющая ролика, муфта или блок проводов.
- Используйте устройство только по назначению, как описано в данном руководстве. Приведенные предупреждения и важные инструкции по технике безопасности не являются исчерпывающими. Пользователь обязан руководствоваться здравым смыслом, быть внимательным и осторожным при установке, обслуживании и эксплуатации устройства.
- Поскольку данное руководство предназначено для нескольких моделей, характеристики используемой микроволновой печи могут немного отличаться от описанных и некоторые предупреждения могут быть неприменимы. При возникновении вопросов обратитесь в ближайший сервисный центр или см. информацию на веб-сайте по адресу: [www.samsung.com](http://www.samsung.com).
- Эта микроволновая печь предназначена для разогревания пищи. И подходит только для домашнего использования. Во избежание ожогов и возгорания не нагревайте ткани и пакеты, наполненные зернами. Производитель не несет ответственности за ущерб, полученный в результате неправильного использования устройства.
- Если не поддерживать чистоту печи, может произойти повреждение поверхности, что несет риск сокращения срока службы устройства, а также возникновения опасной ситуации.



## ПРАВИЛЬНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ ИЗДЕЛИЯ (ИСПОЛЬЗОВАННОЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ И ЭЛЕКТРОННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ)

(Действительно для стран, использующих систему раздельного сбора отходов)

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

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

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

## краткое наглядное руководство

### Приготовление пищи.

|  |                                                                                                                                                        |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | 1. Положите продукты в печь.<br>Выберите уровень мощности, нажав кнопку <b>СВЧ</b> один или несколько раз.                                             |
|  | 2. Задайте время приготовления, нажимая кнопки <b>10МИН</b> , <b>1МИН</b> и <b>10сек</b> .                                                             |
|  | 3. Нажмите кнопку <b>СТАРТ</b> .<br><b>Результат:</b> Начнется приготовление пищи.<br>По завершении приготовления печь подаст четыре звуковых сигнала. |

### Размораживание пищи.

|  |                                                                                                                                                  |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | 1. Поместите замороженные продукты в печь.<br>Нажмите кнопку <b>Ускоренная разморозка</b> один или несколько раз в зависимости от типа продукта. |
|  | 2. Выберите вес, нажимая кнопку <b>100Г</b> .                                                                                                    |
|  | 3. Нажмите кнопку <b>СТАРТ</b> .                                                                                                                 |

### Добавление дополнительной минуты.

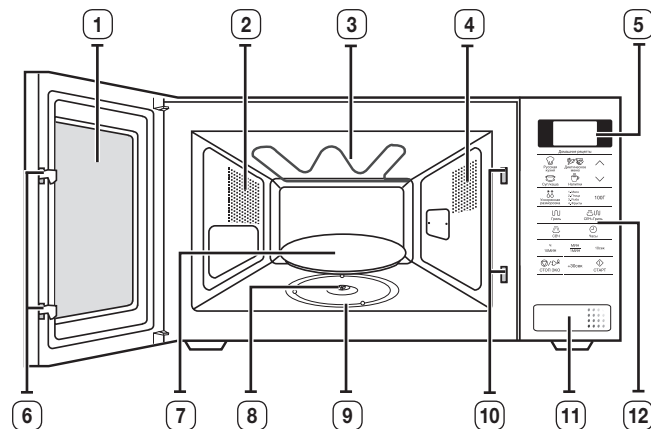
|  |                                                                                                                             |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Оставьте пищу в печи.<br>Нажмите кнопку <b>+30сек</b> один или несколько раз для добавления времени с интервалом 30 секунд. |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

### Приготовление пищи на гриле.

|                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Гриль                           | <b>1.</b> Предварительно прогрейте гриль до требуемой температуры, нажав кнопку <b>Гриль</b> , выбрав время ( <b>10МИН</b> , <b>1МИН</b> и <b>10сек</b> ) и нажав кнопку <b>СТАРТ</b> .                               |
| <div> <div>Ч</div> <div>10МИН</div> </div> <div> <div>МИН</div> <div>1МИН</div> </div> <div> <div>10сек</div> </div> | <b>2.</b> После предварительного прогрева откройте дверцу и поместите пищу в печь на подставку. Нажмите кнопку <b>Гриль</b> . Задайте время приготовления, нажимая кнопки <b>10МИН</b> , <b>1МИН</b> и <b>10сек</b> . |
| <br>СТАРТ                           | <b>3.</b> Нажмите кнопку <b>СТАРТ</b> .                                                                                                                                                                               |

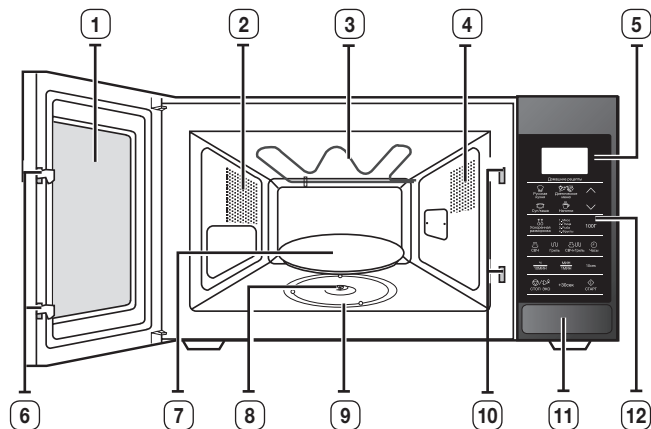
## функции микроволновой печи

**ПЕЧЬ (GE83\*KR\*-1, GE83\*KR\*-2, GE83\*KR\*-3, GE83KR\*-1, GE83KR\*-2, GE83KR\*-3, GE83KR\*-1\*, GE83KR\*-2\*, GE83KR\*-3\*)**



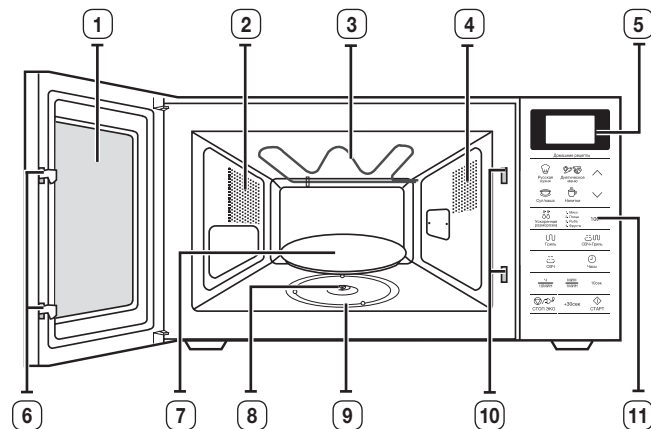
- |                             |                                            |
|-----------------------------|--------------------------------------------|
| 1. ДВЕРЦА                   | 7. ВРАЩАЮЩИЙСЯ ПОДНОС                      |
| 2. ВЕНТИЛЯЦИОННЫЕ ОТВЕРСТИЯ | 8. МУФТА                                   |
| 3. ГРИЛЬ                    | 9. РОЛИКОВАЯ ПОДСТАВКА                     |
| 4. ПОДСВЕТКА                | 10. ОТВЕРСТИЯ ДЛЯ БЛОКИРОВОЧНЫХ ФИКСАТОРОВ |
| 5. ДИСПЛЕЙ                  | 11. КНОПКА ОТКРЫТИЯ ДВЕРЦЫ                 |
| 6. ЗАЩЕЛКИ ДВЕРЦЫ           | 12. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ                      |

## ПЕЧЬ (GE83MR\*\*)



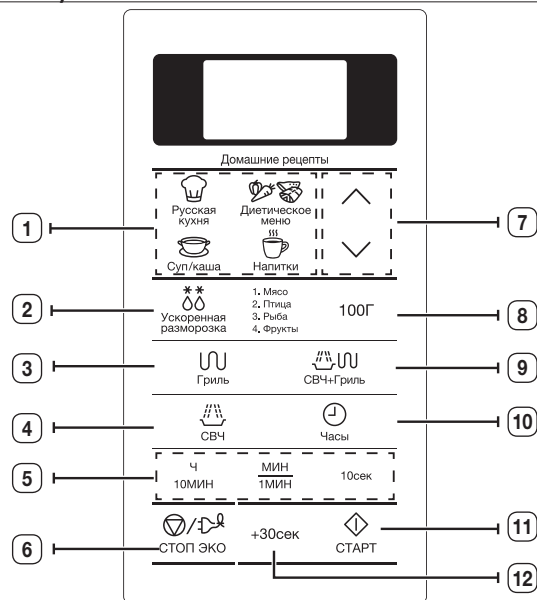
- |                             |                                            |
|-----------------------------|--------------------------------------------|
| 1. ДВЕРЦА                   | 7. ВРАЩАЮЩИЙСЯ ПОДНОС                      |
| 2. ВЕНТИЛЯЦИОННЫЕ ОТВЕРСТИЯ | 8. МУФТА                                   |
| 3. ГРИЛЬ                    | 9. РОЛИКОВАЯ ПОДСТАВКА                     |
| 4. ПОДСВЕТКА                | 10. ОТВЕРСТИЯ ДЛЯ БЛОКИРОВОЧНЫХ ФИКСАТОРОВ |
| 5. ДИСПЛЕЙ                  | 11. КНОПКА ОТКРЫТИЯ ДВЕРЦЫ                 |
| 6. ЗАЩЕЛКИ ДВЕРЦЫ           | 12. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ                      |

## ПЕЧЬ (GE83AR\*)



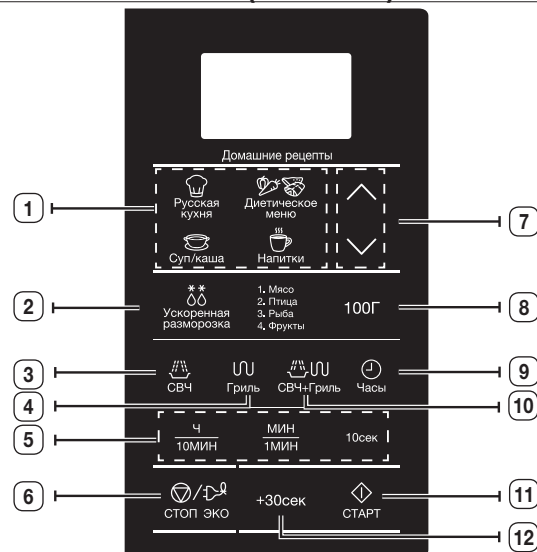
- |                             |                                            |
|-----------------------------|--------------------------------------------|
| 1. ДВЕРЦА                   | 7. ВРАЩАЮЩИЙСЯ ПОДНОС                      |
| 2. ВЕНТИЛЯЦИОННЫЕ ОТВЕРСТИЯ | 8. МУФТА                           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

# **ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ (GE83\*KR\*-1, GE83\*KR\*-2, GE83\*KR\*-3, GE83KR\*-1, GE83KR\*-2, GE83KR\*-3, GE83KR\*-1\*, GE83KR\*-2\*, GE83KR\*-3\*)**



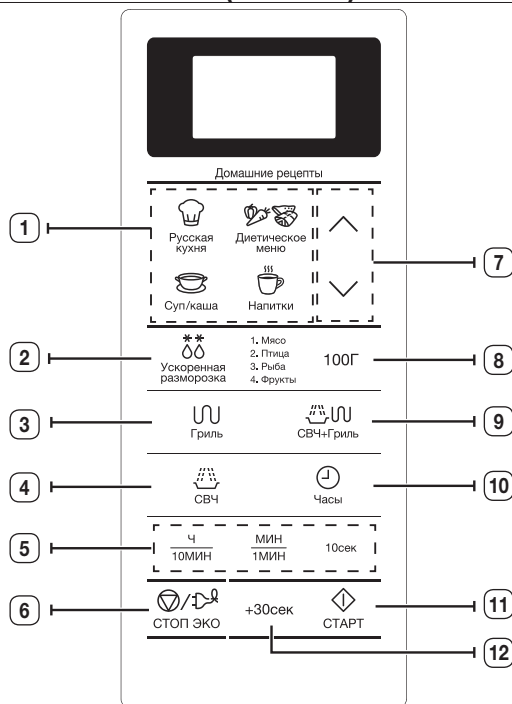
1. КНОПКА ДОМАШНИЕ РЕЦЕПТЫ
2. КНОПКА УСКОРЕННАЯ РАЗМОРОЗКА
3. КНОПКА ГРИЛЬ
4. КНОПКА СВЧ
5. КНОПКА УСТАНОВКИ ВРЕМЕНИ
6. КНОПКА СТОП/ЭКО (РЕЖИМА ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЯ)
7. КНОПКА ВВЕРХ/ВНИЗ
8. ВЫБОР ВЕСА
9. КНОПКА КОМБИНИРОВАННОГО РЕЖИМА (СВЧ+ГРИЛЬ)
10. КНОПКА ЧАСЫ
11. КНОПКА СТАРТ
12. КНОПКА +30сек

# **ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ (GE83MR\*\*)**



1. КНОПКА ДОМАШНИЕ РЕЦЕПТЫ
2. КНОПКА УСКОРЕННАЯ РАЗМОРОЗКА
3. КНОПКА СВЧ
4. КНОПКА ГРИЛЬ
5. КНОПКА УСТАНОВКИ ВРЕМЕНИ
6. КНОПКА СТОП/ЭКО (РЕЖИМА ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЯ)
7. КНОПКА ВВЕРХ/ВНИЗ
8. ВЫБОР ВЕСА
9. КНОПКА ЧАСЫ
10. КНОПКА КОМБИНИРОВАННОГО РЕЖИМА (СВЧ+ГРИЛЬ)
11. КНОПКА СТАРТ
12. КНОПКА +30сек

## ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ (GE83AR\*)



- |                                              |                                               |
|----------------------------------------------|-----------------------------------------------|
| 1. КНОПКА ДОМАШНИЕ РЕЦЕПТЫ                   | 7. КНОПКА ВВЕРХ/ВНИЗ                          |
| 2. КНОПКА УСКОРЕННАЯ РАЗМОРОЗКА              | 8. ВЫБОР ВЕСА                                 |
| 3. КНОПКА ГРИЛЬ                              | 9. КНОПКА КОМБИНИРОВАННОГО РЕЖИМА (СВЧ+ГРИЛЬ) |
| 4. КНОПКА СВЧ                                | 10. КНОПКА ЧАСЫ                               |
| 5. КНОПКА УСТАНОВКИ ВРЕМЕНИ                  | 11. КНОПКА СТАРТ                              |
| 6. КНОПКА СТОП/ЭКО (РЕЖИМА ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЯ) | 12. КНОПКА +30сек                             |

## ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

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

|  |                                                                                                                                                                                                                                                   |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>1. Роликовая подставка</b> устанавливается в центре печи.<br><b>Назначение:</b> Роликовая подставка поддерживает вращающийся поднос.                                                                                                           |
|  | <b>2. Вращающийся поднос</b> - устанавливается на роликовую подставку так, чтобы его центр совпал с муфтой.<br><b>Назначение:</b> Вращающийся поднос является основной поверхностью для приготовления пищи; его можно без труда снять для чистки. |
|  | <b>3. Решетка гриля</b> - устанавливается на вращающийся поднос.<br><b>Назначение:</b> Металлическую решетку можно использовать в режиме гриля и в комбинированном режиме приготовления пищи.                                                     |
|  | <b>4. Пароварка</b> , см. стр. 28 - 29.<br>(Только модели GE83KR*-*X)<br><b>Назначение:</b> Пластиковую пароварку можно использовать, когда выбрана функция обработки паром.                                                                      |

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

Емкость для приготовления на пару (пароварка) является неотъемлемой частью комплекта поставки микроволновой печи:

**\*\*\*BW, \*\*\*/BWT, \*\*\*X/BWT, \*\*\*P\*\*/BWT**

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПЕЧИ

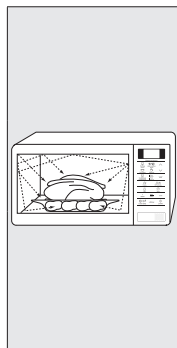
### ПРИНЦИП РАБОТЫ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

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

Микроволновой печью можно пользоваться для:

- размораживания;
- быстрого разогрева/приготовления;
- приготовления.

Принцип приготовления пищи.



1. Волны СВЧ, генерируемые магнетроном, равномерно распределяются в процессе вращения блюда на вращающемся подносе. За счет этого пища готовится равномерно.
2. Микроволны проникают в продукт на глубину до 2,5 см. Затем тепловая обработка продолжается за счет распространения тепла внутри продукта.
3. Время приготовления может различаться в зависимости от используемой посуды и свойств продуктов:
  - количества и плотности продуктов;
  - содержания воды;
  - начальной температуры (охлажденная пища или нет).

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

- равномерное приготовление пищи, в том числе в центральной части;
- одинаковую температуру по всему объему пищи.

### ПРОВЕРКА РАБОТЫ ПЕЧИ

Описанная ниже простая процедура дает возможность в любое время проверить, правильно ли работает печь. Откройте дверцу печи, нажав большую кнопку в правом нижнем углу панели управления.

Поставьте стакан с водой на вращающийся поднос. Затем закройте дверцу.

|                                                                                    |                                                                                                                                             |
|------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>1.</b> Нажмите кнопку <b>СВЧ</b> и установите время от 4 до 5 минут, нажав кнопку <b>1 мин</b> нужное число раз.                         |
|  | <b>2.</b> Нажмите кнопку <b>СТАРТ</b> .<br><b>Результат:</b> Вода в печи будет нагреваться в течение 4–5 минут. Затем вода должна закипеть. |

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

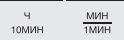


## УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ

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

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

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

|                                                                                           |                                                                                                                                                                                                 |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Часы | <b>1.</b> Чтобы установить время в...<br>24-часовом формате.<br>12-часовом формате.                                                                                                             |
|          | <b>2.</b> Выберите часы с помощью кнопки «Ч», а минуты - с помощью кнопки «МИН».                                                                                                                |
| <br>Часы | <b>3.</b> Когда на дисплее появится правильное время, нажмите кнопку <b>Часы</b> , чтобы часы начали работать.<br><b>Результат:</b> Индикация времени отображается, когда печь не используется. |

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ/РАЗОГРЕВ ПИЩИ

Ниже описывается процесс приготовления или разогрева пищи.

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

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

|                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>СВЧ   | <b>1.</b> Нажмите кнопку <b>СВЧ</b> .<br><b>Результат:</b> Отобразится значение мощности 800 Вт (максимальная мощность для приготовления пищи):<br>Выберите необходимый уровень мощности, нажимая кнопку <b>СВЧ</b> , пока на дисплее не отобразится соответствующее значение мощности. См. таблицу уровней мощности на следующей странице.                 |
|           | <b>2.</b> Задайте время приготовления, нажимая кнопки <b>10МИН</b> , <b>1МИН</b> и <b>10сек</b> .                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <br>СТАРТ | <b>3.</b> Нажмите кнопку <b>СТАРТ</b> .<br><b>Результат:</b> В печи загорится свет, и поднос начнет вращаться.<br>1) Начнется приготовление пищи, по его окончании прозвучат четыре звуковых сигнала.<br>2) Напоминая об окончании приготовления, печь подаст 3 звуковых сигнала (по одному сигналу в минуту).<br>3) Затем вновь отобразится текущее время. |

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

## УРОВНИ МОЩНОСТИ

Можно выбрать один из уровней мощности, приведенных ниже.

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

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

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

## НАСТРОЙКА ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

Время приготовления пищи можно увеличивать нажатием кнопки «+30сек». После каждого нажатия к времени приготовления будет добавлено 30 секунд.

|  |                                                                     |
|--|---------------------------------------------------------------------|
|  | 1. Нажмите кнопку <b>+30сек</b> один раз, чтобы добавить 30 секунд. |
|  | 2. Нажмите кнопку <b>СТАРТ</b> .                                    |

## ОСТАНОВКА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

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

|  |                                                                                                                                                                                                                 |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>1. Временная остановка;<br/>Откройте дверцу.<br/><b>Результат:</b> Процесс приготовления пищи остановится. Чтобы возобновить процесс приготовления, снова закройте дверцу и нажмите кнопку <b>СТАРТ</b>.</p> |
|  | <p>2. Полная остановка;<br/>Нажмите кнопку <b>СТОП</b>.<br/><b>Результат:</b> Процесс приготовления будет остановлен. Чтобы сбросить параметры приготовления, снова нажмите кнопку <b>СТОП</b>.</p>             |

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

## НАСТРОЙКА РЕЖИМА ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЯ

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

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Нажмите кнопку ЭКО (режима энергосбережения).</li> <li>Для отключения режима энергосбережения откройте дверцу или нажмите любую кнопку. Затем на дисплее отобразится текущее время. Печь готова к использованию.</li> </ul> |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

### ✎ Автоматическая функция экономии энергии

Если во время настройки или временной остановки устройства не выбрано никакой функции, через 25 минут действие отменяется и будут отображены часы. Лампочка духовки выключится через пять минут, если дверца духовки открыта.

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АВТОМАТИЧЕСКОЙ ФУНКЦИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД РУССКОЙ КУХНИ

При использовании функции автоматического приготовления русских блюд время приготовления устанавливается автоматически. Для выбора количества порций нажмите необходимую кнопку раздела «Домашние рецепты» соответствующее количество раз.

Сначала поместите пищу в центр вращающегося подноса и закройте дверцу.

|                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>1.</b> Нажмите кнопку <b>Домашние рецепты</b> в соответствии с нужной категорией.                                                                                                                                                                               |
|  | <b>2.</b> Нажмите кнопку <b>ВВЕРХ/ВНИЗ</b> , чтобы выбрать нужный тип продукта.                                                                                                                                                                                    |
|  | <b>3.</b> Нажмите кнопку <b>СТАРТ</b> .<br><b>Результат:</b> По окончании:<br>1) Раздастся четыре звуковых сигнала.<br>2) Сигнал, напоминающий об окончании приготовления, прозвучит 3 раза. (один раз каждую минуту)<br>3) Затем вновь отобразится текущее время. |

 Используйте только ту посуду, которая подходит для микроволновых печей.

## ФУНКЦИЯ АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД РУССКОЙ КУХНИ/ПРИГОТОВЛЕНИЕ

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

### 1. Русская кухня

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

(продолжение)

| Код/продукты                     | Размер порции                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Ингредиенты                                                                                                                                                                                                             |
|----------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>1-5<br/>Сырники</b>           | 2 шт. по 95 г                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Творог - 90-100 г, мука - 10 г, сахар (ванильный) - 10 г, соль - 0,5 г, яйцо - ¼ шт., масло - 5-10 г (для смазывания)                                                                                                   |
|                                  | <b>Инструкции</b><br>Хорошо перемешайте все ингредиенты, кроме масла. Слепите два сырника. Смажьте их маслом. Положите на пергаментную бумагу и затем на решетку гриля. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, переверните сырники и продолжите процесс приготовления.                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>1-6<br/>Тост с сыром</b>      | 40-60 г                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Хлеб для тостов - 2 кусочка по 26-28 г, сыр - 2 кусочка по 20 г                                                                                                                                                         |
|                                  | <b>Инструкции</b><br>Поместите два тоста на решетку гриля. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, переверните тосты и положите на них ломтики сыра. Продолжите процесс приготовления.                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>1-7<br/>Жареный сыр</b>       | 125 г (5 шт.)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Сыр - 125 г (4-5 шт. по 25 г each), яйцо - ½ шт., молотые сухари - 3-5 г                                                                                                                                                |
|                                  | <b>Инструкции</b><br>Порежьте сыр на квадратные кусочки размером 5 см x 5 см. Обмакните их в яичный желток и обсыпьте панировочными сухарями. Разогрейте гриль в течение 5 минут. Положите сыр на пергаментную бумагу. Затем поместите его на решетку гриля. Начните приготовление.                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>1-8<br/>Рыба по-московски</b> | 270 г                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | (1) Шампиньоны - 30 г, филе судака - 150 г, растительное масло - 5 г<br>(2) Сметана - 30 г (2 x 15 г)<br>(3) Ломтики печеного картофеля - 2 шт. (60-70 г/шт.), соль - 5 г, молотый белый перец - ½ г, тертый сыр - 25 г |
|                                  | <b>Инструкции</b><br>Выложите грибы на тарелку с рыбой. Полейте растительным маслом (1). Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, положите половину порции сметаны на керамическую тарелку (в центр) (2). Выложите в сметану грибы. Положите сверху рыбу. Приправьте специями. Разложите вокруг рыбы картофель. Картофель посыпьте сыром (3). Продолжите процесс приготовления. |                                                                                                                                                                                                                         |

| Код/продукты                                | Размер порции                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Ингредиенты                                                                                                                                                                                                                                           |
|---------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>1-9<br/>Стейк из лосося на гриле</b>     | 150-170 г                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Стейк лосося с костями и кожей - 200-250 г, соль - 1 г, лимон - 15 г (сок), растительное масло - 5 г                                                                                                                                                  |
|                                             | <b>Инструкции</b><br>Стейк лосося приправьте специями и смажьте маслом. Выложите на тарелку. Поставьте тарелку на решетку гриля. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, переверните стейк. Продолжите процесс приготовления.                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>1-10<br/>Куриные ножки с черносливом</b> | 325 г<br>2 шт.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Нашинкованный лук - 15 г, нашинкованная морковь - 20 г, куриные ножки - 2 шт. (160-180 г), чернослив - 5-7 шт. (50 г), куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде - 150 мл                                                                |
|                                             | <b>Инструкции</b><br>Положите лук и морковь на тарелку. Сверху выложите куриные ножки, добавьте чернослив и бульон. Поместите тарелку в микроволновую печь. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, переверните ножки и продолжите процесс приготовления.                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>1-11<br/>Свинная шейка с горчицей</b>    | 250 г                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | (1) Свинина (шейная часть) - 150 г, тертая морковь - 20 г, нашинкованный лук - 20 г, куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде - 100 мл<br>(2) Ингредиенты для соуса: Мука - 5 г, дижонская горчица - 20 г, сметана - 30 г, вода - 50 мл |
|                                             | <b>Инструкции</b><br>Порежьте мясо длинными кусочками, подготовьте овощи и добавьте куриный бульон. (1) Выложите на тарелку. Хорошо перемешайте и начните приготовление. Подготовьте все ингредиенты для соуса (2). Когда печь подаст звуковой сигнал, влейте смесь в бульон с мясом, перемешайте и продолжите процесс приготовления. |                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>1-12<br/>Форель с овощами</b>            | 210-240 г                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Сливочное масло - 5 г, нашинкованная морковь - 35 г, нашинкованный лук - 25 г, мелко рубленый чеснок - 3 г, рубленые листья сельдерея - 5 г, форель - 1 шт. - 220-250 г, соль - 1 г, молотый белый перец - ½ г, сливочное масло - 5 г                 |
|                                             | <b>Инструкции</b><br>Смажьте центр пергаментной бумаги сливочным маслом. Выложите на бумагу морковь, лук, чеснок и сельдерей. На овощи положите приправленную специями форель. Смажьте рыбу сливочным маслом. Накройте бумагой. Поместите чашу в микроволновую печь и начните приготовление.                                          |                                                                                                                                                                                                                                                       |

| Код/продукты                                       | Размер порции                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Ингредиенты                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|----------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>1-13</b><br><b>Мясной рулет с вареным яйцом</b> | 180 г                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Мясной фарш (говядина и свинина) - 150 г, сваренное вкрутую яйцо - 1 шт., соль - 2 г, черный перец-горошек - ½ г                                                                                                                                                                                                                                        |
|                                                    | <b>Инструкции</b><br>Добавьте специи в мясо и тщательно перемешайте руками. Раскатайте из фарша круг. Положите в центр круга яйцо. Закройте яйцо фаршем со всех сторон. Сформируйте рулет. Выложите на тарелку. Поставьте тарелку на решетку гриля. Начните приготовление.                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>1-14</b><br><b>Ленивые голубцы</b>              | 225 г<br>2 шт.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | (1) Голубцы<br>(а) Мясной фарш (говядина и свинина) - 120 г, отварной рис - 25 г, нашинкованная капуста - 25 г, соль - 1-2 г, черный перец-горошек - ½ г<br>(б) Нашинкованный лук - 30 г, говяжий бульон или бульонный кубик, разведенный в воде - 100 мл<br>(2) Ингредиенты для соуса: Мука - 5 г, томатная паста - 10 г, сметана - 30 г, вода - 50 мл |
|                                                    | <b>Инструкции</b><br>Добавьте овощи и специи в мясо и тщательно перемешайте руками (а). Слепите две овальные котлеты. Положите лук в глубокую тарелку, добавьте бульон (б). Поставьте тарелку на решетку гриля. Начните приготовление. Подготовьте все ингредиенты для соуса (2). Когда печь подаст звуковой сигнал, добавьте соус в бульон с голубцами. Проверните и продолжите процесс приготовления. |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>1-15</b><br><b>Котлеты</b>                      | 114 г<br>2 шт.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | (1) Белый хлеб - 10 г, молоко - 15 мл<br>(2) Фарш из говядины и свинины - 120 г, соль - 2 г, черный перец - 1 г<br>(3) Панировочные сухари - 5 г                                                                                                                                                                                                        |
|                                                    | <b>Инструкции</b><br>Залейте хлеб молоком (1). Хорошо перемешайте с фаршем. Добавьте специи (2). Слепите две котлеты и обваляйте в панировочных сухарях (3). Выложите на тарелку. Начните приготовление.                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>1-16</b><br><b>Печеный картофель</b>            | 140-180 г<br>1-2 шт.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Крупный картофель - 160-200 г, 1-2 шт.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                                                    | <b>Инструкции</b><br>Вымойте картофель и очистите от кожуры. Положите его в микроволновую печь. Начните приготовление. Перед подачей на стол добавьте сливочное масло, сметану, сыр или другие приправы по вкусу.                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |

| Код/продукты                              | Размер порции                                                                                                                                                                                                                                                       | Ингредиенты                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>1-17</b><br><b>Рататуй</b>             | 260 г                                                                                                                                                                                                                                                               | Нарезанный кубиками цуккини - 100 г, нарезанная кубиками морковь - 60 г, нарезанный кубиками болгарский перец - 75 г, нарезанный кубиками лук - 45 г, мелко рубленый чеснок - 6 г, томатная паста - 10 г (для вкуса можно добавить майоран или базилик), овощной бульон или бульонный кубик, разведенный в воде - 150 мл                              |
|                                           | <b>Инструкции</b><br>Поместите все ингредиенты в глубокую тарелку. (Добавьте майоран и базилик.) Хорошо перемешайте. Начните приготовление.                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>1-18</b><br><b>Рыба по-старорусски</b> | 340 г                                                                                                                                                                                                                                                               | (1) Нашинкованная соломкой свекла - 30 г, нашинкованная соломкой морковь - 30 г, нашинкованный соломкой лук - 15 г, рыбный/куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде - 200 мл<br>(2) Ингредиенты для соуса: Мука - 10 г, томатная паста - 10 г, сметана - 30 г, вода - 50 мл<br>(3) Филе карпа или судака - 150 г, лавровый лист - 1 шт. |
|                                           | <b>Инструкции</b><br>Поместите все ингредиенты в глубокую миску и добавьте кипящий бульон. (1) Начните приготовление. После звукового сигнала перемешайте смесь для соуса, овощи и бульон (2). Добавьте рыбу и лавровый лист (3). Продолжите процесс приготовления. |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |

(продолжение)

| Код/продукты                             | Размер порции                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Ингредиенты                                                                                                                                                                                                                           |
|------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>1-19</b><br><b>Замороженная пицца</b> | 370 г                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Замороженная пицца - 350 г                                                                                                                                                                                                            |
|                                          | <b>Инструкции</b><br>Поместите замороженную пиццу на решетку гриля, покрытую пергаментной бумагой. Начните приготовление.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>1-20</b><br><b>Шашлык из лосося</b>   | 280 г                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Лосось, нарезанный крупными кусочками - 350-370 г, лимон - 25 г (сок), соль - 5 г, растительное масло - 10 г, мелко рубленая петрушка - 10 г, шпакки.                                                                                 |
|                                          | <b>Инструкции</b><br>Перемешайте все ингредиенты и добавьте к рыбе. Замаринуйте в течение 15-20 мин. Затем насадите на шпакки. Положите их на тарелку и затем на решетку гриля. Начните приготовление.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>1-21</b><br><b>Мясо по-боярски</b>    | 260 г                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Свинина (шейная часть) - 280 г (4 куска), соль - 2 г, черный молотый перец - ½ г, нарезанные шампиньоны - 45 г, майонез - 55 г                                                                                                        |
|                                          | <b>Инструкции</b><br>Натрите мясо специями. Положите мясо на тарелку. Поставьте тарелку на решетку гриля. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, положите на мясо шампиньоны и смажьте майонезом. Продолжите процесс приготовления.                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>1-22</b><br><b>Кулебяка с семгой</b>  | 180 г                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Замороженное слоеное тесто - 130 г. Начинка: Филе семги, порезанное маленькими кубиками - 100 г, соль - 1 г, обжаренные кубики лука - 20 г, мелко нарезанное яйцо, сваренное вкрутую - 30 г, яичный желток для смазки изделия - 1 шт. |
|                                          | <b>Инструкции</b><br>Разморозьте тесто. Раскатайте его до толщины 2 мм. Смешайте все ингредиенты для начинки. Положите начинку в центр теста. Слепите края теста. Придайте ему форму. Сделайте несколько надрезов. Смажьте яичным желтком. Разогрейте гриль в течение 5 минут. Положите сформованное тесто на пергаментную бумагу. Затем поместите его на решетку гриля. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, удалите пергаментную бумагу. Переверните выпечку. Продолжите процесс приготовления. |                                                                                                                                                                                                                                       |

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

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

## 2. Суп/каша

| Код/продукты                | Размер порции                                                                                                                                                                                                                                                            | Ингредиенты                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-----------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2-1<br>Каша овсяная         | 260 г                                                                                                                                                                                                                                                                    | Овсяные хлопья «Геркулес» - 50 г, сахар - 5 г, соль - 0,5 г, кипятток - 200 мл, холодное молоко - 100 мл                                                                                                                                                                                                                           |
|                             | <b>Инструкции</b><br>Высыпьте хлопья в глубокую тарелку, добавьте сахар и соль. Добавьте кипятток, молоко и хорошо перемешайте. Начните приготовление.                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| 2-2<br>Мясная солянка       | 340 г                                                                                                                                                                                                                                                                    | (1) Нашинкованный лук - 45 г, говяжий бульон или бульонный кубик, разведенный в воде - 350 мл<br>(2) Каперсы - 7 г, тертый соленый огурец - 50 г, томатная паста - 10 г, маслины - 16 г, жидкость от маслин - 20 мл, лавровый лист - 1 шт., мясное ассорти - 30 г, говяжий бульон или бульонный кубик, разведенный в воде - 350 мл |
|                             | <b>Инструкции</b><br>Поместите лук в большую чашу, добавьте кипящий бульон (1). Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, добавьте остальные ингредиенты (2). Хорошо все перемешайте, добавьте бульон, лавровый лист и продолжите процесс приготовления. |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| 2-3<br>Борщ                 | 340 г                                                                                                                                                                                                                                                                    | (1) Тертая свекла - 50 г, нашинкованная соломкой капуста - 20 г, тертая морковь - 15 г, нашинкованный лук - 10 г, томатная паста - 15 г, сахар - 5 г<br>(2) Говяжий бульон или бульонный кубик, разведенный в воде - 650 мл, лавровый лист - 1 шт., уксус 9 % - 5 мл (по желанию)                                                  |
|                             | <b>Инструкции</b><br>Поместите все ингредиенты (1) в большую чашу, добавьте горячий бульон и начните приготовление. После звукового сигнала добавьте лавровый лист. Все хорошо перемешайте и продолжите процесс приготовления.                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| 2-4<br>Куриный суп с лапшой | 350 г                                                                                                                                                                                                                                                                    | Вермишель - 10 г, куриное филе - 50 г, тертая морковь - 15 г, нашинкованный лук - 10 г, куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде - 440 мл                                                                                                                                                                            |
|                             | <b>Инструкции</b><br>Поместите вермишель в большую миску и добавьте кипящий бульон. Добавьте остальные ингредиенты. Хорошо перемешайте и начните приготовление.                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |

(продолжение)

| Код/продукты            | Размер порции                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Ингредиенты                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2-5<br>Щи               | 350 г                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | (1) Нашинкованная капуста - 45 г, тертая морковь - 15 г, нашинкованный лук - 10 г, картофель, нарезанный ломтиками - 25 г, томатная паста - 10 г, говяжий бульон или бульонный кубик, разведенный в воде - 400 мл<br>(2) Говяжий бульон или бульонный кубик, разведенный в воде - 100 мл / лавровый лист - 1 шт. |
|                         | <b>Инструкции</b><br>Поместите все ингредиенты (1) в большую миску и добавьте кипящий бульон. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, хорошо перемешайте содержимое миски, добавьте бульон и лавровый лист (2). Продолжите процесс приготовления.                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| 2-6<br>Суп из овощей    | 350 г                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Замороженные овощи - 150 г, овощной бульон или бульонный кубик, разведенный в воде - 300 мл                                                                                                                                                                                                                      |
|                         | <b>Инструкции</b><br>Поместите все ингредиенты в большую миску и добавьте кипящий бульон. Начните приготовление.                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| 2-7<br>Корейский рамен  | 120 г<br>(1 упаковка)                                                                                                                                                                                                                                                                                               | корейский рамен - 1 упаковка, вода (комнатной температуры) - 550 мл                                                                                                                                                                                                                                              |
|                         | <b>Инструкции</b><br>Извлеките лапшу из упаковки и положите все содержимое вместе с водой (550 мл) в миску, подходящую для использования в микроволновой печи. Тщательно перемешайте. Накройте пищевой пленкой и проколите в ней несколько отверстий. Поместите миску в микроволновую печь и начните приготовление. |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| 2-8<br>Суп с пельменями | 185 г<br>(15 шт.)                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Замороженные пельмени - 15 шт. (по 10–12 г/шт.), куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде - 400 мл, цельковый черный перец - 3-5 шт., лавровый лист - 1 шт.                                                                                                                                        |
|                         | <b>Инструкции</b><br>Поместите все ингредиенты в большую глубокую миску и добавьте кипящий бульон. Хорошо перемешайте. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, перемешайте. Плотнo накройте пластмассовой крышкой. Продолжите приготовление.                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| 2-9<br>Каша гречневая   | 200 г                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Гречневая крупа - 100 г, соль - 2 г, кипящая вода - 300 мл                                                                                                                                                                                                                                                       |
|                         | <b>Инструкции</b><br>Высыпьте гречневую крупу в глубокую тарелку и добавьте соль. Добавьте кипятка и хорошо перемешайте. Начните приготовление.                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |

### 3. Диетическое меню

| Код/продукты                        | Размер порции    | Инструкции                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|-------------------------------------|------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 3-1<br>Брокколи                     | 250 г            | Промойте и очистите брокколи и приготовьте соцветия. Выложите равномерным слоем в стеклянную миску с крышкой. Добавьте 30 мл (2 стол. ложки) воды для приготовления 250 г. Поставьте миску в центр поворотного круга. Готовьте с закрытой крышкой. Перемешайте после приготовления. Дайте постоять 1-2 минуты.                     |
| 3-2<br>Морковь                      | 250 г            | Промойте и почистите морковь, порежьте ломтиками одинакового размера. Выложите равномерным слоем в стеклянную миску с крышкой. Добавьте 30 мл (2 столовые ложки) воды для приготовления 250 г. Поставьте миску в центр поворотного круга. Готовьте с закрытой крышкой. Перемешайте после приготовления. Дайте постоять 1-2 минуты. |
| 3-3<br>Зеленая фасоль               | 250 г            | Промойте и очистите зеленую фасоль. Выложите равномерным слоем в стеклянную миску с крышкой. Добавьте 30 мл (1 столовую ложку) воды для приготовления 250 г. Поставьте миску в центр поворотного круга. Готовьте с закрытой крышкой. Перемешайте после приготовления. Дайте постоять 1-2 минуты.                                   |
| 3-4<br>Шпинат                       | 150 г            | Промойте и очистите шпинат. Выложите в стеклянную миску с крышкой. Не добавляйте воду. Поместите миску в центр вращающегося подноса. Готовьте с закрытой крышкой. Перемешайте после приготовления. Дайте постоять 1-2 минуты.                                                                                                      |
| 3-5<br>Кукуруза в початках          | 500 г<br>(2 шт.) | Промойте и очистите початки кукурузы и поместите в овальное стеклянное блюдо. Накройте пленкой для микроволновой печи и проткните пленку. Дайте постоять 1-2 минуты.                                                                                                                                                               |
| 3-6<br>Очищенный картофель          | 250 г            | Промойте и очистите картофель, затем порежьте ломтиками похожего размера. Выложите в стеклянную миску с крышкой. Добавьте 45-60 мл воды (3-4 столовые ложки). Поместите миску в центр вращающегося подноса. Готовьте с закрытой крышкой. Дайте постоять 2-3 минуты.                                                                |
| 3-7<br>Коричневый рис (пропаренный) | 250 г            | Используйте большое стеклянное блюдо с крышкой, предназначенное для микроволновой печи. Добавьте рис, двойное количество холодной воды (500 мл). Готовьте с закрытой крышкой. Перед тем как дать блюду постоять в печи, перемешайте и добавьте соль и пряности. Дайте постоять 5-10 минут.                                         |



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

#### 4. Напитки

| Код/продукты                 | Размер порции     | Ингредиенты                                                                                                                               |
|------------------------------|-------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 4-1<br>Клюквенный морс       | 200 мл            | Замороженная клюква - 50 г, сахар - 35 г, вода - 200 мл                                                                                   |
|                              | <b>Инструкции</b> | Измельчите замороженную клюкву с помощью блендера. Поместите все ингредиенты в большую чашу. Начните приготовление. Охладите и процедите. |
| 4-2<br>Компот из сухофруктов | 200 мл            | Курага - 25 г, чернослив - 20 г, сушеные яблоки - 15 г, сахар - 10 г, лимонная кислота - 2 щепотки, кипящая вода - 450 мл                 |
|                              | <b>Инструкции</b> | Поместите все ингредиенты в большую миску и добавьте кипящую воду. Начните приготовление.                                                 |

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИИ УСКОРЕННОЙ АВТОМАТИЧЕСКОЙ РАЗМОРОЗКИ

Функция автоматического ускоренного размораживания позволяет размораживать мясо, птицу, рыбу, фрукты.

Время размораживания и уровень мощности устанавливаются автоматически.

Достаточно просто выбрать программу и вес продуктов.

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

|                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | 1. Выберите тип приготавливаемой пищи, нажав кнопку <b>Ускоренная разморозка</b> один или несколько раз. (Дополнительные сведения см. в таблице на соседней странице)                                                                                                                                                                       |
|  | 2. Выберите вес продукта, нажимая кнопку <b>100Г</b> . Максимально допустимый вес - 1500 г.                                                                                                                                                                                                                                                 |
|  | 3. Нажмите кнопку <b>СТАРТ</b> .<br><b>Результат:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Начинается размораживание продуктов.</li> <li>Во время размораживания печь подает звуковые сигналы, напоминая о том, что нужно перевернуть продукты.</li> <li>Снова нажмите кнопку <b>СТАРТ</b> для завершения процесса разморозки.</li> </ul> |

☑ Продукты можно также размораживать вручную. Для этого выберите функцию приготовление/разогрев в режиме СВЧ при уровне мощности 180 Вт. Подробную информацию см. в разделе «Приготовление/разогрев пищи» на стр. 17.

☑ Пользуйтесь посудой, предназначенной для использования в микроволновых печах.

## ПАРАМЕТРЫ УСКОРЕННОЙ РАЗМОРОЗКИ

В таблице ниже представлены разные программы режима автоматической ускоренной разморозки, объем продукта, время выдержки и соответствующие рекомендации.

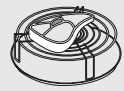
Перед размораживанием следует удалить упаковку. Положите мясо, птицу, рыбу или фрукты на керамическую тарелку.

| Код/<br>продукты   | Размер<br>порции | Инструкции                                                                                                                                                                                                                            |
|--------------------|------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>1</b><br>Мясо   | 200-1500 г       | Закройте края алюминиевой фольгой. Переверните мясо, когда печь подаст звуковой сигнал. Эта программа подходит для говядины, баранины, свинины, бифштексов, котлет и мясного фарша. Дайте постоять 10-30 минут.                       |
| <b>2</b><br>Птица  | 200-1500 г       | Накройте ножки и крылышки алюминиевой фольгой. Переверните птицу, когда печь подаст звуковой сигнал. Эта программа подходит как для размораживания целой птицы, так и для размораживания птицы по частям. Дайте постоять 10-30 минут. |
| <b>3</b><br>Рыба   | 200-1500 г       | Хвост целой рыбы оберните алюминиевой фольгой. Переверните рыбу, когда печь подаст звуковой сигнал. Эта программа подходит для размораживания целой рыбы и рыбного филе. Дайте постоять 10-30 минут.                                  |
| <b>4</b><br>Фрукты | 100-600 г        | Равномерно разложите фрукты на плоском стеклянном блюде. Эта программа подходит для всех видов фруктов. Дайте постоять 5-30 минуты.                                                                                                   |

 Для разморозки продуктов не в автоматическом режиме выберите функцию ручной разморозки и уровень мощности 180 Вт. Дополнительные сведения о функции ручной разморозки и времени разморозки см. на стр. 35.

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ В РЕЖИМЕ ГРИЛЯ

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

|                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Гриль | <b>1.</b> Предварительно прогрейте гриль до требуемой температуры, нажав кнопку <b>Гриль</b> , выбрав время ( <b>10МИН</b> , <b>1МИН</b> и <b>10сек</b> ) и нажав кнопку <b>СТАРТ</b> .                                                                                                                                                                     |
|           | <b>2.</b> После предварительного прогрева откройте дверцу и поместите пищу на подставку.                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|           | <b>3.</b> Нажмите кнопку <b>Гриль</b> . Задайте время приготовления, нажимая кнопки <b>10МИН</b> , <b>1МИН</b> и <b>10сек</b> . (Максимальное время приготовления в режиме гриля составляет 60 минут).                                                                                                                                                      |
| <br>СТАРТ | <b>4.</b> Нажмите кнопку <b>СТАРТ</b> .<br><b>Результат:</b> В печи загорится свет, и поднос начнет вращаться.<br>1) Начнется приготовление пищи, по его окончании прозвучат четыре звуковых сигнала.<br>2) Напоминая об окончании приготовления, печь подаст 3 звуковых сигнала (по одному сигналу в минуту).<br>3) Затем вновь отобразится текущее время. |

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

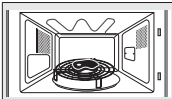
 Посуда в печи сильно нагревается, поэтому, прикасаясь к ней, всегда пользуйтесь кухонными рукавицами.

## КОМБИНИРОВАННЫЙ РЕЖИМ: СВЧ И ГРИЛЬ

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

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

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

|                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | 1. Откройте дверцу печи, нажав большую кнопку в правом нижнем углу панели управления. Поместите пищу на решетку, а решетку - на вращающийся поднос. Закройте дверцу.                                                                                                                                                         |
|  | 2. Нажмите кнопку <b>СВЧ+Гриль (Комбинированный режим)</b> .<br><b>Результат:</b> На дисплее отображается следующая информация:<br>Комбинированный режим (режим СВЧ и Гриля)<br>600 Вт (выходная мощность)                                                                                                                   |
|  | 3. Задайте время приготовления, нажимая кнопки <b>10МИН</b> , <b>1МИН</b> и <b>10сек</b> . Максимальное время приготовления составляет 60 минут.                                                                                                                                                                             |
|  | 4. Нажмите кнопку <b>СТАРТ</b> .<br><b>Результат:</b> Начинается приготовление в комбинированном режиме. По его окончании:<br>1) Раздастся четыре звуковых сигнала.<br>2) Напоминающая об окончании приготовления, печь подаст 3 звуковых сигнала (по одному сигналу в минуту).<br>3) Затем вновь отобразится текущее время. |

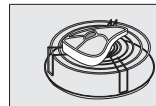
 Максимальный уровень мощности в комбинированном режиме микроволн и гриля равен 600 Вт.

 Выберите необходимый **СВЧ**, последовательно нажимая кнопку **СВЧ+Гриль (Комбинированный режим)**, пока не отобразится соответствующее значение выходной мощности.

 Температуру гриля настроить нельзя.

## ВЫБОР ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

Используйте только принадлежности, предназначенные для использования в микроволновой печи, не используйте пластмассовые емкости, тарелки, бумажные чашки, полотенца и пр.

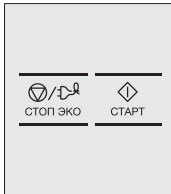


Если вы хотите выбрать комбинированный режим приготовления (СВЧ и Гриль), используйте только ту посуду, которая подходит как для микроволновых печей, так и для обычных духовых шкафов.

 Дополнительные сведения о пригодной для микроволновой печи кухонной посуде и принадлежностях см. в разделе «Руководство по выбору посуды» на стр. 30.

## ОТКЛЮЧЕНИЕ ЗВУКОВОГО СИГНАЛА

Вы можете отключить звуковой сигнал в любое время.

|                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | 1. Нажмите кнопки <b>СТОП</b> и <b>СТАРТ</b> одновременно.<br><b>Результат:</b> Печь не будет больше подавать сигнал при нажатии кнопок.<br>• на дисплее появится следующая индикация.<br>                          |
|  | 2. Чтобы снова включить зуммерный сигнал, нажмите кнопки <b>СТОП</b> и <b>СТАРТ</b> одновременно.<br><b>Результат:</b> Печь будет снова подавать звуковой сигнал.<br>• на дисплее появится следующая индикация.<br> |

## ЗАЩИТНАЯ БЛОКИРОВКА МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

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

Печь можно заблокировать в любое время.

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                           |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>СТОП ЭКО                                                                                                                                                                                                      | <br>Часы |
| <b>1.</b> Нажмите кнопки <b>СТОП</b> и <b>Часы</b> одновременно.<br><b>Результат:</b> Печь заблокирована (выбор функций недоступен). <ul style="list-style-type: none"><li>На дисплее отобразится «L».</li></ul>  |                                                                                           |
| <br>СТОП ЭКО                                                                                                                                                                                                      | <br>Часы |
| <b>2.</b> Чтобы разблокировать печь, снова одновременно нажмите кнопки <b>СТОП</b> и <b>Часы</b> .<br><b>Результат:</b> Печью можно пользоваться в обычном режиме.                                                                                                                                 |                                                                                           |

## РУКОВОДСТВО ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ПАРОВАРКИ (ТОЛЬКО МОДЕЛИ GE83KR\*-\*X)

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

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

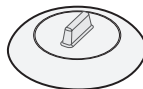
Пароварка для микроволновой печи «Сильный пар» состоит из 3 компонентов:



Чаша



Вставной лоток



Крышка

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

## УСЛОВИЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ:

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

## ОБСЛУЖИВАНИЕ:

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

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

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

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

### Обращение с пароваркой Сильный пар



### МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ:

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

## РУКОВОДСТВО ПО ВЫБОРУ ПОСУДЫ

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

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

| Кухонные принадлежности                                               | Пригодность для использования в микроволновой печи | Примечания                                                                                                                                                                                                                              |
|-----------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Алюминиевая фольга</b>                                             | ✓ ✗                                                | 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. |
| <b>Тарелка для подрумянивания</b>                                     | ✓                                                  | Не разогревайте более восьми минут.                                                                                                                                                                                                     |
| <b>Фарфор и керамика</b>                                              | ✓                                                  | Фарфор, керамику, глазурованную керамику и тонкостенный фарфор обычно можно использовать, если на них нет металлической отделки.                                                                                                        |
| <b>Одноразовая посуда из полиэфирного волокна</b>                     | ✓                                                  | Такая посуда обычно используется для упаковки замороженных продуктов.                                                                                                                                                                   |
| <b>Упаковка продуктов быстрого приготовления</b>                      | ✓                                                  | Можно использовать для разогрева продуктов. При перегреве полистирол может плавиться.                                                                                                                                                   |
| • Полистироловые стаканчики и контейнеры                              | ✓                                                  |                                                                                                                                                                                                                                         |
| • Бумажные пакеты или газеты                                          | ✗                                                  | Существует риск возгорания.                                                                                                                                                                                                             |
| • Переработанная из вторсырья бумага или металлическая отделка        | ✗                                                  | Может стать причиной возникновения электрической дуги.                                                                                                                                                                                  |
| <b>Стеклопосуда</b>                                                   | ✓                                                  | Может использоваться при отсутствии металлической отделки.                                                                                                                                                                              |
| • Посуда, предназначенная для разогрева с последующей подачей на стол | ✓                                                  |                                                                                                                                                                                                                                         |

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

✓ : Рекомендуется

✓✗ : Использовать с осторожностью

✗ : Не рекомендуется

## РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

### 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 ПИЩИ

#### 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. Можно накрыть блюдо разными способами: например, можно воспользоваться керамической тарелкой, пластмассовой крышкой или пищевой пленкой.

#### Время выдержки

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

### Руководство по приготовлению замороженных овощей

Используйте подходящую миску из термостойкого стекла с крышкой.

Готовьте, накрыв крышкой, в течение минимального времени, указанного в таблице. Затем продолжайте приготовление до получения желаемого результата.

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

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

## Руководство по приготовлению риса и макаронных изделий

### Рис:

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

### Макаронные изделия:

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

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

## Руководство по приготовлению свежих овощей

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

### Совет.

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

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



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

## РАЗОГРЕВ ПИЩИ

В микроволновой печи можно разогреть пищу существенно быстрее, чем в обычной духовке или на кухонной плите. Руководствуйтесь уровнями мощности и интервалами времени разогрева, приведенными в таблице ниже. Интервалы времени указаны для разогрева жидкостей, имеющих комнатную температуру примерно от +18 до +20 °C, а также для охлажденных продуктов с температурой примерно от +5 до +7 °C.

### Размещение пищи и использование крышки

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

### Уровни мощности и перемешивание

Некоторые продукты можно разогревать на мощности 800 Вт, в то время как другие нужно разогревать на мощности 600 Вт, 450 Вт или даже 300 Вт. Дополнительные указания см. в таблицах. В целом, на более низкой мощности удобнее разогревать деликатесы, большие блюда и пищу, которая разогревается очень быстро (например, сладкие пирожки). Для получения наилучших результатов хорошо перемешивайте пищу или переворачивайте ее во время разогревания. Если возможно, вновь перемешайте ее перед подачей на стол. Будьте особенно осторожны при разогреве жидкостей и детского питания. Чтобы предотвратить вскипание жидкостей и ошпаривание, перемешивайте их до, во время и после нагревания. Оставляете их на время выдержки в микроволновой печи. В жидкость рекомендуется класть пластмассовую ложку или стеклянную палочку. Избегайте перегрева, который может испортить пищу. Лучше установить меньшее время разогрева, а затем добавить время, если потребуются.

### Время разогрева и выдержки

При первом разогревании пищи полезно записать время, которое потребовалось для разогрева, чтобы можно было обратиться к этим записям в будущем. Обязательно проверяйте, полностью ли разогрелась пища. После разогревания дайте блюду некоторое время постоять. За это время температура выровняется. Если в таблице не указано другое значение, рекомендуемое время выдержки после разогревания составляет 2-4 минуты. Будьте особенно осторожны при разогреве жидкостей и детского питания. Также ознакомьтесь с разделом, в котором описаны меры предосторожности.

## РАЗОГРЕВ ЖИДКОСТЕЙ

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

## Разогрев жидкостей и пищи

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

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

## РАЗОГРЕВ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

**ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ:** Выложите питание в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Хорошо перемешайте после окончания разогрева! Выдержите 2-3 минуты перед кормлением. Снова перемешайте и проверьте температуру. Рекомендуемая температура должна составлять: от 30 до 40 °C.

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

### ПРИМЕЧАНИЕ.

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

### Разогрев детского питания и молока

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

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

## РАЗМОРАЖИВАНИЕ ВРУЧНУЮ

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

Замороженная птица должна полностью оттаять перед приготовлением. Удалите с упаковки металлические 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.

| Блюдо                                                                                                                                                                                            | Размер порции  | Мощность | Время (мин.)   |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|----------|----------------|
| <b>Мясо</b>                                                                                                                                                                                      |                |          |                |
| Говяжий фарш                                                                                                                                                                                     | 250 г<br>500 г | 180 Вт   | 6½-7½<br>10-12 |
| Свинные бифштексы                                                                                                                                                                                | 250 г          | 180 Вт   | 7½-8½          |
| <b>Инструкции</b><br>Положите мясо на мелкое керамическое блюдо. Оберните тонкие края алюминиевой фольгой. Переверните по окончании половины времени размораживания! Дайте постоять 5-25 минуты. |                |          |                |

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

## ГРИЛЬ

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

### Посуда для гриля:

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

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

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

### Важное замечание.

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

## СВЧ + ГРИЛЬ

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

### Посуда для режима СВЧ + Гриль

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

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

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

### Важное замечание.

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

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

## Руководство по применению гриля для приготовления замороженных продуктов

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

| Замороженные продукты                                       | Размер порции                                                                                                                                                                                                | Мощность       | 1 шаг (мин.)                   | 2 шаг (мин.)               |
|-------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|--------------------------------|----------------------------|
| Булочки (каждая примерно 50 г)                              | 2 шт.<br>4 шт.                                                                                                                                                                                               | СВЧ + Гриль    | 300 Вт + Гриль<br>1-1½<br>2-2½ | Только гриль<br>1-2<br>1-2 |
|                                                             | <b>Инструкции</b><br>Разложите булочки по кругу на подставке. Готовьте булочки на гриле со второй стороны, пока не образуется необходимая корочка. Дайте постоять 2-5 минуты.                                |                |                                |                            |
| 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 стекла пирекс. Поставьте тарелку на полку. После приготовления на гриле. Дайте постоять 2-3 минуты.                                      |                |                                |                            |
| Макаронные изделия (трубочки с начинкой, макароны, лазанья) | 400 г                                                                                                                                                                                                        | СВЧ + Гриль    | 300 Вт + Гриль<br>18-19        | Только гриль<br>1-2        |
|                                                             | <b>Инструкции</b><br>Положите замороженную пасту в небольшое плоское прямоугольное блюдо из стекла пирекс. Поставьте тарелку на вращающийся поднос. После приготовления на гриле. Дайте постоять 2-3 минуты. |                |                                |                            |
| Запеченные панированные кусочки куриного филе               | 250 г                                                                                                                                                                                                        | 450 Вт + Гриль | 5-5½                           | 3-3½                       |
|                                                             | <b>Инструкции</b><br>Поставьте куриные шарики на нижнюю полку. Переверните после первого цикла.                                                                                                              |                |                                |                            |
| Чипсы, приготовленные в печи                                | 250 г                                                                                                                                                                                                        | 450 Вт + Гриль | 9-11                           | 4-5                        |
|                                                             | <b>Инструкции</b><br>Положите чипсы непосредственно на бумагу для выпечки на нижнюю полку.                                                                                                                   |                |                                |                            |

## Руководство по приготовлению свежих продуктов с использованием гриля

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

| Свежие продукты                                                                                                                                                                              | Размер порции                                                                                                                                                                                              | Мощность       | 1 шаг (мин.)   | 2 шаг (мин.) |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|----------------|--------------|
| Тосты                                                                                                                                                                                        | 4 шт.<br>(по 25 г каждый)                                                                                                                                                                                  | Только гриль   | 6-8            | 4-5½         |
| <b>Инструкции</b><br>Положите тосты рядом друг с другом на решетку.                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                            |                |                |              |
| 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.                                                                                                |                                                                                                                                                                                                            |                |                |              |
| Приготовленные на гриле томаты                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                            | СВЧ + Гриль    | 300 Вт + Гриль | Только гриль |
|                                                                                                                                                                                              | 200 г (2 шт.)                                                                                                                                                                                              |                | 4½-5½          | 2-3          |
|                                                                                                                                                                                              | 400 г (4 шт.)                                                                                                                                                                                              |                | 7-8            |              |
| <b>Инструкции</b><br>Разрежьте помидоры пополам. Посыпьте их сверху сыром. Разложите их по кругу на плоском блюде из термостойкого стекла. Поставьте блюдо на решетку.                       |                                                                                                                                                                                                            |                |                |              |
| Тосты по-гавайски<br>(ломтики ананаса, ветчины, сыра)                                                                                                                                        | 2 шт. (300 г)                                                                                                                                                                                              | 450 Вт + Гриль | 3½-4           | -            |
| <b>Инструкции</b><br>Сначала поджарьте ломтики хлеба. Положите тосты с ингредиентами на подставку. Положите 2 тоста друг напротив друга непосредственно на полку. Дайте постоять 2-3 минуты. |                                                                                                                                                                                                            |                |                |              |
| Печеный картофель                                                                                                                                                                            | 250 г                                                                                                                                                                                                      | 600 Вт + Гриль | 4½-5½          | -            |
|                                                                                                                                                                                              | 500 г                                                                                                                                                                                                      |                | 8-9            |              |
|                                                                                                                                                                                              | <b>Инструкции</b><br>Разрежьте картофелины пополам. Разложите их по кругу на подставку срезам в сторону гриля.                                                                                             |                |                |              |
| Кусочки курицы                                                                                                                                                                               | 450-500 г<br>(2 шт.)                                                                                                                                                                                       | 300 Вт + Гриль | 10-12          | 12-13        |
|                                                                                                                                                                                              | <b>Инструкции</b><br>Смажьте куски курицы маслом и посыпьте специями. Разложите их по кругу, косточками в середину. При размещении 1 куска курицы не кладите его в центр полки. Дайте постоять 2-3 минуты. |                |                |              |

| Свежие продукты                              | Размер порции                                                                                                                                                                                                                    | Мощность       | 1 шаг (мин.)            | 2 шаг (мин.)            |
|----------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|-------------------------|-------------------------|
| Бараньи котлеты/бифштексы (среднего размера) | 400 г (4 шт.)                                                                                                                                                                                                                    | Только гриль   | 12-15                   | 9-12                    |
|                                              | <b>Инструкции</b><br>Смажьте бараньи котлеты растительным маслом и специями. Положите их по кругу на подставку. После приготовления на гриле. Дайте постоять 2-3 минуты.                                                         |                |                         |                         |
| Свинные бифштексы                            | 250 г (2 шт.)                                                                                                                                                                                                                    | СВЧ + Гриль    | 300 Вт + Гриль<br>7-8   | Только гриль<br>6-7     |
|                                              | <b>Инструкции</b><br>Смажьте свиные бифштексы растительным маслом и специями. Положите их по кругу на подставку. После приготовления на гриле. Дайте постоять 2-3 минуты.                                                        |                |                         |                         |
| Печеные яблоки                               | 1 яблоко<br>(прибл. 200 г)                                                                                                                                                                                                       | 300 Вт + Гриль | 4-4½                    | -                       |
|                                              | 2 яблока<br>(прибл. 400 г)                                                                                                                                                                                                       |                | 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 тарелку на вращающийся поднос. |                |                         |                         |
| Жареная курица                               | 1200 г                                                                                                                                                                                                                           | СВЧ + Гриль    | 450 Вт + Гриль<br>22-24 | 300 Вт + Гриль<br>23-25 |
|                                              | <b>Инструкции</b><br>Смажьте курицу растительным маслом и посыпьте специями. Положите курицу сначала грудкой вниз, а затем переверните грудкой вверх на термостойком блюде. Выдержите 5 минут после завершения жарки.            |                |                         |                         |

## ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

### РАСТАПЛИВАНИЕ СЛИВОЧНОГО МАСЛА

Положите 50 г сливочного масла в маленькую глубокую стеклянную тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Нагревайте 30-40 секунд на уровне мощности 800 Вт, пока масло не растопится.

### РАСТАПЛИВАНИЕ ШОКОЛАДА

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

### РАСТАПЛИВАНИЕ ЗАСАХАРИВШЕГОСЯ МЕДА

Положите 20 г засахарившегося меда в маленькую глубокую стеклянную тарелку. Нагревайте 20-30 секунд на уровне мощности 300 Вт, пока мед не расплавится.

### РАСТАПЛИВАНИЕ ЖЕЛАТИНА

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

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ ГЛАЗУРИ (ДЛЯ ВЫПЕЧКИ И ПИРОЖНЫХ)

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

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДЖЕМА

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

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПУДИНГА

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

### ПОДРУМЯНИВАНИЕ МИНДАЛЯ

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

## устранение неисправностей и коды ошибок

### УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

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

#### Это нормальное явление.

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

#### Печь не начинает работать при нажатии кнопки СТАРТ/+30сек.

- Плотно ли закрыта дверца?

#### Пища оказывается плохо приготовленной.

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

#### Продукт либо не готов, либо передержан.

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

#### Лампочка не работает.

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

#### Печь создает помехи для радиоприемников и телевизоров.

- При работе печи могут наблюдаться небольшие помехи в работе радиоприемников и телевизоров. Это нормальное явление. Чтобы решить эту проблему, установите печь вдали от телевизоров, радиоприемников и антенн.
- Если микропроцессор печи обнаружит помехи, может произойти сброс индикации на дисплее. Чтобы решить эту проблему, выньте кабель питания из розетки, а затем вставьте его снова. вновь установите время.

#### В печи наблюдается появление искр и потрескивание (образование дуги).

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

### Задымление и неприятный запах при первом включении.

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

✍ Если с помощью описанных выше инструкций не удалось устранить проблему, обратитесь в местный центр по обслуживанию клиентов компании SAMSUNG. Подготовьте следующие сведения:

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

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

## КОД ОШИБКИ

### Выводится сообщение «SE».

- Очистите кнопки и проверьте, нет ли вокруг кнопок воды. Выключите микроволновую печь и повторите настройку. Если код ошибки отобразится снова, обратитесь в местный центр обслуживания клиентов SAMSUNG.

✍ Если на дисплее отображается код, который не указан выше, или если предложенное решение не устраняет неполадку, обратитесь в местный центр обслуживания клиентов SAMSUNG.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

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

| Модель                     | GE83*KR*-1, GE83*KR*-2, GE83*KR*-3, GE83KR*-1, GE83KR*-2, GE83KR*-3, GE83KR*-1*, GE83KR*-2*, GE83KR*-3*, GE83MR**, GE83AR*                                                                                                                                                                       |
|----------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Источник питания           | 230 В - 50 Гц                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Потребление электроэнергии | СВЧ 1200 Вт<br>Гриль 1100 Вт<br>Комбинированный режим 2300 Вт                                                                                                                                                                                                                                    |
| Производимая мощность      | 100 Вт / 800 Вт (IEC-705)                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Рабочая частота            | 2450 МГц                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Магнетрон                  | OM75P(31)                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Метод охлаждения           | Двигатель вентилятора                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Размеры (Ш x В x Г)        | Внешние 489 x 275 x 372 мм (GE83KR*-1, GE83KR*-1*, GE83*KR*-1)<br>489 x 275 x 376 мм (GE83KR*-2, GE83KR*-2*, GE83*KR*-2)<br>489 x 275 x 370 мм (GE83KR*-3, GE83KR*-3*, GE83*KR*-3)<br>489 x 275 x 356 мм (GE83MR**)<br>489 x 275 x 380 мм (GE83AR*)<br>Внутренняя камера печи 330 x 211 x 324 мм |
| Объем                      | 23 литра                                                                                                                                                                                                                                                                                         |

|                      |                                                                                                                                                                                |
|----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Модель</b>        | <b>GE83*KR*-1, GE83*KR*-2, GE83*KR*-3,<br/>GE83KR*-1, GE83KR*-2, GE83KR*-3,<br/>GE83KR*-1*, GE83KR*-2*, GE83KR*-3*,<br/>GE83MR**, GE83AR*</b>                                  |
| <b>Вес<br/>Нетто</b> | Прибл. 12,5 кг<br>(GE83*KR*-1, GE83*KR*-2, GE83*KR*-3,<br>GE83KR*-1, GE83KR*-2, GE83KR*-3,<br>GE83KR*-1*, GE83KR*-2*, GE83KR*-3*,<br>GE83AR*)<br><br>Прибл. 13,0 кг (GE83M***) |

※ **оборудование класса I**

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

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



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

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

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

**Страна производства :** Малайзия

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

В СЛУЧАЕ ВОЗНИКНОВЕНИЯ ВОПРОСОВ ИЛИ КОММЕНТАРИЕВ

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

DE68-04283A-01

Русский - 40

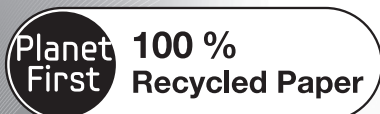




# Мікрохвильова піч

Інструкція користувача і  
посібник із приготування їжі

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



Цей посібник виготовлено виключно із переробленого паперу.

GE83KR\*-1 GE83KR\*-1\* GE83\*KR\*-1  
GE83KR\*-2 GE83KR\*-2\* GE83\*KR\*-2  
GE83KR\*-3 GE83KR\*-3\* GE83\*KR\*-3  
GE83MR\*\* GE83AR\*

уявіть можливості

Дякуємо за придбання цього виробу компанії Samsung.



## ЗМІСТ

|                                                                                                                                 |           |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Інформація з техніки безпеки</b> .....                                                                                       | <b>2</b>  |
| <b>Короткий наочний посібник</b> .....                                                                                          | <b>11</b> |
| <b>Функції печі</b> .....                                                                                                       | <b>12</b> |
| Піч (GE83*KR*-1, GE83*KR*-2, GE83*KR*-3, GE83KR*-1, GE83KR*-2, GE83KR*-3, GE83KR*-1*, GE83KR*-2*, GE83KR*-3*).....              | 12        |
| Піч (GE83MR**).....                                                                                                             | 13        |
| Піч (GE83AR*).....                                                                                                              | 13        |
| Панель керування (GE83*KR*-1, GE83*KR*-2, GE83*KR*-3, GE83KR*-1, GE83KR*-2, GE83KR*-3, GE83KR*-1*, GE83KR*-2*, GE83KR*-3*)..... | 14        |
| Панель керування (GE83MR**).....                                                                                                | 14        |
| Панель керування (GE83AR*).....                                                                                                 | 15        |
| Приладдя.....                                                                                                                   | 15        |
| <b>Використання печі</b> .....                                                                                                  | <b>16</b> |
| Як працює мікрохвильова піч.....                                                                                                | 16        |
| Як перевірити, чи мікрохвильова піч працює нормально.....                                                                       | 16        |
| Встановлення часу.....                                                                                                          | 17        |
| Приготування/Розігрівання.....                                                                                                  | 17        |
| Рівень потужності.....                                                                                                          | 18        |
| Регулювання часу приготування.....                                                                                              | 18        |
| Зупинка приготування їжі.....                                                                                                   | 18        |
| Встановлення режиму заощадження електроенергії.....                                                                             | 18        |
| Використання функції автоматичного приготування російських страв.....                                                           | 19        |
| Режим автоматичного приготування російських страв/приготування.....                                                             | 19        |
| Використання режиму автоматичного швидкого розмороження.....                                                                    | 25        |
| Параметри автоматичного швидкого розмороження.....                                                                              | 26        |
| Приготування в режимі гриля.....                                                                                                | 26        |
| Поєднання мікрохвиль і гриля.....                                                                                               | 27        |
| Вибір приладдя.....                                                                                                             | 27        |
| Вимкнення звукового сигналу.....                                                                                                | 27        |
| Блокування мікрохвильової печі для безпеки.....                                                                                 | 28        |
| Довідник із приготування на парі (лише для моделі GE83KR*-*).....                                                               | 28        |
| <b>Посібник із вибору посуду</b> .....                                                                                          | <b>30</b> |
| <b>Посібник із приготування їжі</b> .....                                                                                       | <b>31</b> |
| <b>Усунення несправностей та коди помилок</b> .....                                                                             | <b>38</b> |
| Усунення несправностей.....                                                                                                     | 38        |
| Код помилок.....                                                                                                                | 39        |
| <b>Технічні характеристики</b> .....                                                                                            | <b>39</b> |

## Інформація з техніки безпеки

### КОРИСТУВАННЯ ЦІЄЮ ІНСТРУКЦІЄЮ

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

- Правила техніки безпеки
- Відповідні приладдя і посуд для приготування їжі
- Корисні поради щодо приготування
- Поради щодо приготування

### ПОЯСНЕННЯ СИМВОЛІВ І ПІКТОГРАМ



#### ПОПЕРЕДЖЕННЯ

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



#### УВАГА

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



Попередження; небезпека пожежі



Попередження; гаряча поверхня



Попередження; електрика



Попередження; вибухонебезпечна речовина



НЕ намагайтеся виконати цю дію.



НЕ торкайтесь.



НЕ розбирайте виріб.



Чітко дотримуйтеся вказівок.



Вийміть штепсель із розетки.



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



Зателефонуйте до центру обслуговування по допомогу.



Примітка



Важлива інформація

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

Постійно дотримуйтесь цих заходів безпеки.

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

### ⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

(лише для режиму мікрохвиль)

- ☐ **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.
- ☑ Цей пристрій призначено виключно для побутового використання.
- ★ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Діти можуть користуватися піччю без нагляду дорослих лише, якщо попередньо отримали відповідні вказівки, можуть безпечно користуватися піччю і усвідомлюють небезпеку від неправильного користування.

- ★ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Діти, старші 8 років, особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями, чи особи, які не мають достатнього досвіду чи знань, можуть користуватися пристроєм лише, якщо перебувають під наглядом або навчені безпечно користуватись пристроєм і усвідомлюють небезпеку від неправильного користування. Не дозволяйте дітям гратися з цим пристроєм. Діти не повинні чистити та обслуговувати цей пристрій, якщо лише їм не більше 8 років і вони не перебувають під наглядом дорослих.
- ★ 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 зайнятися.
- ★ 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 почуєте дим, вимкніть піч і від'єднайте кабель від розетки. Не відкривайте дверцята, щоб полум'я згасло без доступу кисню.                                                            |
|    | <b>ПОПЕРЕДЖЕННЯ.</b> Під час нагрівання напоїв у печі існує небезпека раптового закипання рідини, тому необхідно обережно поводитися з наповненим рідиною посудом.                                     |
|    | <b>ПОПЕРЕДЖЕННЯ.</b> 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.                                                                                                                                    |
|    | Якщо не підтримувати піч у чистоті, можливе пошкодження покриття печі, що призведе до скорочення терміну служби печі та може стати причиною виникнення небезпечних ситуацій.                           |
|  | Цей пристрій не розраховано для встановлення у транспортних засобах, трейлерах тощо.                                                                                                                   |

|                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Цей пристрій не призначений для використання особами (включаючи дітей) з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими можливостями, або особами, які не мають достатнього досвіду чи знань, якщо вони перебувають без нагляду відповідальної за їхню безпеку особи або не навчені безпечно користуватися піччю. |
|  | За малими дітьми слід наглядати, щоб вони не гралися з пристроєм.                                                                                                                                                                                                                                                 |
|  | Якщо кабель живлення пошкоджено, задля уникнення небезпеки його має замінити виробник, працівник служби обслуговування чи кваліфікований спеціаліст.                                                                                                                                                              |
|  | <b>ПОПЕРЕДЖЕННЯ.</b> Рідини або інші продукти не можна розігрівати в щільно закритих ємностях, оскільки вони можуть вибухнути.                                                                                                                                                                                    |
|  | Пристрій не можна мити під струменем води.                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|  | 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 з печі чути незрозумілий шум, запах горілого чи видно дим, негайно від'єднайте штепсель від мережі та зверніться до найближчого центру обслуговування. |
| ★ | Мікрохвильова піч має бути розташована так, щоб забезпечити вільний доступ до розетки.                                                                      |
| ☐ | Мікрохвильову піч слід ставити лише на полицю або на шафку, в жодному разі не в шафку                                                                       |

### ⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ** (лише для режиму печі) – елемент додаткової комплектації

|   |                                                                                                                                                                 |
|---|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ☐ | <b>ПОПЕРЕДЖЕННЯ.</b> Коли мікрохвильова піч працює в комбінованому режимі, діти можуть користуватися нею тільки під наглядом дорослих через високі температури. |
| ★ | Під час використання пристрій нагрівається. Уникайте контакту з нагрівальними елементами всередині пристрою.                                                    |
| ☐ | <b>ПОПЕРЕДЖЕННЯ.</b> Доступні частини пристрою можуть сильно нагріватися. Не підпускайте до печі малих дітей.                                                   |
| ☐ | Не використовуйте очищувач парою.                                                                                                                               |
| ☐ | <b>ПОПЕРЕДЖЕННЯ.</b> Перед заміною лампи пристрій потрібно вимкнути, щоб уникнути можливості ураження електричним струмом.                                      |

|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|---|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ★ | <b>ПОПЕРЕДЖЕННЯ.</b> 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.                                                                                                                                                                                                |
| ☐ | Під час роботи доступні частини пристрою можуть сильно нагріватися.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| ☐ | Під час роботи дверцята і зовнішня поверхня можуть сильно нагріватися.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| ☐ | Слідкуйте, щоб пристрій і його кабель живлення перебували поза межами досяжності дітей молодших 8 років.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| ★ | Діти, старші 8 років, особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями, чи особи, які не мають достатнього досвіду чи знань, можуть користуватися пристроєм лише, якщо перебувають під наглядом або навчені безпечно користуватись пристроєм і усвідомлюють небезпеку від неправильного користування. Не дозволяйте дітям гратися з цим пристроєм. Чистити та обслуговувати пристрій діти можуть лише під наглядом дорослих. |

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

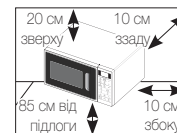
Цей виріб є пристроєм 2-ї групи класу В, що працює в діапазоні ISM. Друга група включає всі пристрої, які працюють в діапазоні ISM, у яких виробляється та/або використовується радіочастотна енергія у вигляді електромагнітного випромінювання для обробки матеріалів, а також електроерозійні верстати (EDM)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

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

## ВСТАНОВЛЕННЯ МІКРОХВИЛЬОВОЇ ПЕЧІ

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

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



2. Вийміть із печі всі пакувальні матеріали.
  3. Встановіть роликову опору і скляну тарілку. Упевніться, що тарілка вільно обертається (лише для моделей із тарілкою, що обертається).
  4. Мікрохвильова піч має бути розташована так, щоб забезпечити вільний доступ до розетки.
- ☒ Якщо кабель живлення пошкоджено, задля уникнення небезпеки його має замінити виробник, працівник служби обслуговування чи кваліфікований спеціаліст. З міркувань особистої безпеки під'єднайте кабель до належно заземленої розетки мережі змінного струму.

- ❑ Не встановлюйте мікрохвильову піч у спекотному або вологому місці, наприклад поряд зі звичайною кухонною плитою або радіатором опалення. Необхідно враховувати характеристики живлення печі; будь-який подовжувач має відповідати тим самим вимогам, що й кабель живлення з комплектації. Перед першим використанням мікрохвильової печі протріть внутрішні поверхні та ущільнювач дверцят вологою ганчіркою.

## ЧИЩЕННЯ МІКРОХВИЛЬОВОЇ ПЕЧІ

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

- внутрішні і зовнішні поверхні
- дверцята і ущільнювачі дверцят
- скляну тарілку і роликову опору (лише для моделей із тарілкою, що обертається)

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

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

1. Чистьте зовнішні поверхні м'якою ганчіркою і теплим мильним розчином. Сполосніть і висушіть.

2. Бризки та забруднення всередині печі можна усунути, змочивши ганчірку у воді з миючим засобом. Сполосніть і висушіть.

3. Щоб вимочити засохлі часточки їжі і усунути запах, поставте горня з розведеним лимонним соком у піч, і нагрівайте упродовж десяти хвилин за максимального рівня потужності.

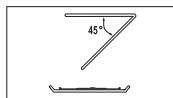
4. Мийте тарілку, яку можна мити у посудомийній машині, як тільки виникає така потреба.

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

- не накопичувались на них
- не заважали належному закриванню дверцят

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

Під час чищення верхньої частини внутрішньої камери зручніше повернути нагрівальний елемент вниз на 45°, а тоді чистити його.  
(лише для моделей з обертовим нагрівальним елементом)



## ЗБЕРІГАННЯ ТА РЕМОНТ МІКРОХВИЛЬОВОЇ ПЕЧІ

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

- зламана завіса
- зношені ущільнювачі
- деформовано або зігнувся кожух

Ремонт має виконувати лише кваліфікований спеціаліст з обслуговування мікрохвильових печей.

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

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

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

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

Ця мікрохвильова піч не призначена для комерційного користування.

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

| ⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ                                                                                                                                                                                                                                 |   |   |   |   |   |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|---|---|---|
| Лише кваліфікований спеціаліст може змінювати або ремонтувати цей пристрій.                                                                                                                                                                    | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Не розігрівайте рідини або продукти у щільно закритій ємності у режимі мікрохвиль.                                                                                                                                                             | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Задля безпеки не застосовуйте для чищення засоби, які використовують воду під високим тиском чи пару.                                                                                                                                          | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Не встановлюйте цей пристрій біля обігрівачів і легкозаймистих матеріалів, у місці з високим вмістом жиру, вологому або запаленому місці, під прямим сонячним промінням і водою (дощем), чи місцях де може витікати газ; на нерівній поверхні. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Цей пристрій слід належно заземлити відповідно до місцевих і національних норм.                                                                                                                                                                | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Зі штепселя та місць контактів слід усунути всі чужорідні речовини, наприклад пил або вологу, сухою ганчіркою.                                                                                                                                 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Не тягніть і сильно не згинайте кабель живлення, не ставте на нього важкі предмети.                                                                                                                                                            | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |



|  |                                                                                                                                                                                                              |   |   |   |   |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|---|---|
|  | У випадку витікання газу (пропану, зрідженого нафтового газу тощо) негайно провітрити приміщення, не торкаючись штепселя.                                                                                    | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
|  | Не торкайтеся штепселя вологими руками.                                                                                                                                                                      | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
|  | Не вимикайте пристрій, виймаючи штепсель із розетки під час роботи пристрою.                                                                                                                                 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
|  | Не хчайте пальці або сторонні предмети у піч. Якщо будь-яка чужорідна речовина, наприклад вода, потрапить у пристрій, від'єднайте його від електромережі та зверніться до найближчого центру обслуговування. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
|  | Не тисніть надмірно та не стукайте по пристрою.                                                                                                                                                              | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
|  | Не ставте піч на крихкі предмети, наприклад умивальник чи скляний предмет                                                                                                                                    | ✓ | ✓ |   |   |
|  | Не використовуйте для чищення пристрою бензол, розчинники, спиртові засоби, пароочисні засоби і засоби з розпилювачем.                                                                                       | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
|  | Упевніться, що напруга, частота і струм мережі відповідають технічним характеристикам виробу.                                                                                                                | ✓ | ✓ |   | ✓ |
|  | Надійно під'єднайте штепсель до мережі. Не використовуйте адаптер для кількох штепселів, кабель-подовжувач або електричний трансформатор.                                                                    | ✓ | ✓ | ✓ |   |
|  | Не зачіпайте кабель живлення за металевий об'єкт, не затискайте кабель між предметами і не кладіть його позаду печі.                                                                                         | ✓ | ✓ | ✓ |   |
|  | Не використовуйте пошкоджені штепсель, пошкоджені кабель живлення або ненадійно закріплену розетку. Якщо штепсель або кабель живлення пошкоджені, одразу зверніться до найближчого центру обслуговування.    | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
|  | Не лейте і не розпилюйте воду на або у піч.                                                                                                                                                                  | ✓ | ✓ |   |   |
|  | Не ставте предмети на або всередину печі, на дверцята печі.                                                                                                                                                  | ✓ | ✓ | ✓ |   |
|  | Не розпилюйте летючі речовини, наприклад інсектициди, на поверхню печі.                                                                                                                                      | ✓ | ✓ |   |   |

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

| <b>⚠ УВАГА</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |   |   |   |   |
|----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|---|---|
|                | Використовуйте лише ті предмети, які призначені для мікрохвильових печей; НЕ використовуйте жодних металевих ємностей, столового посуду із золотом чи срібною оправою, шампури, виделки тощо.<br>Знімайте металеві затискачі з паперових чи пластикових пакетів.<br>Причина: можуть виникати електричні розряди та іскри, що може спричинити пошкодження печі. | ✓ |   | ✓ | ✓ |
|                | Не використовуйте мікрохвильову піч для сушіння газет чи одягу.                                                                                                                                                                                                                                                                                                | ✓ |   | ✓ | ✓ |
|                | Невелику кількість їжі ставте на недовгий час, щоб не перегріти її, і щоб вона не закипала.                                                                                                                                                                                                                                                                    | ✓ |   | ✓ | ✓ |
|                | Не занурюйте кабель живлення або штепсель у воду, а також уникайте контакту кабелю живлення з гарячими поверхнями.                                                                                                                                                                                                                                             | ✓ | ✓ |   |   |
|                | Не можна розігрівати в мікрохвильовій печі яйця у шкаралупі або неочищені круто зварені яйця, оскільки вони можуть вибухнути навіть після закінчення підігрівання; також не можна розігрівати герметично закриті пляшки та банки, вакуумні упаковки, контейнери, горіхи в шкаралупі, помідори тощо.                                                            |   |   | ✓ | ✓ |
|                | Не накривайте вентиляційні отвори тканиною або папером. Вони можуть загорітися від гарячого повітря, яке виходить із печі. Піч може також перегрітись і вимкнутись автоматично; не вмикайте піч, доки вона достатньо не охолоне.                                                                                                                               | ✓ |   | ✓ |   |
|                | Коли виймаєте посуд із печі, завжди використовуйте спеціальні рукавиці, щоб уникнути опіків.                                                                                                                                                                                                                                                                   |   |   | ✓ |   |
|                | Помішуйте рідину під час розігрівання або після розігрівання і дайте їй охолонути щонайменше 20 секунд, щоб запобігти її раптовому закипанню.                                                                                                                                                                                                                  |   |   | ✓ |   |
|                | Відкривайте дверцята, стоячи на відстані витягнутої руки від печі, щоб запобігти отриманню опіків від гарячого повітря або пари, що виходять із печі.                                                                                                                                                                                                          |   |   | ✓ |   |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                 |   |   |   |   |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|---|---|
|  | Не вмикайте мікрохвильову піч, коли вона порожня.<br>В цілях безпеки мікрохвильова піч автоматично вимкнеться через 30 хвилин роботи. Рекомендовано постійно зберігати склянку води всередині печі для поглинання мікрохвильової енергії у випадку випадкового увімкнення печі. | ✓ |   |   | ✓ |
|  | Встановлюйте піч, дотримуючись належної відстані від стіни чи інших предметів, як зазначено у цьому посібнику (дивіться розділ «Встановлення мікрохвильової печі»).                                                                                                             | ✓ |   | ✓ |   |
|  | Будьте уважні, коли підключаєте інші електропристрої до розетки біля печі.                                                                                                                                                                                                      | ✓ | ✓ | ✓ |   |

### **ПРАВИЛА ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ ДЛЯ УНИКНЕННЯ МОЖЛИВОГО НАДМІРНОГО ВПЛИВУ ЕНЕРГІЇ МІКРОХВИЛЬ. (ЛИШЕ ДЛЯ РЕЖИМУ МІКРОХВИЛЬ)**

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

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

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

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



## УТИЛІЗАЦІЯ ВИРОБУ

### (ВІДХОДИ ЕЛЕКТРОННОГО ТА ЕЛЕКТРИЧНОГО ОБЛАДНАННЯ)

(Стосується країн, у яких запроваджено системи роздільного збирання побутового сміття)

Це маркування на виробі, приладді або документації вказує на те, що після закінчення терміну експлуатації виріб та електронне приладдя до нього (наприклад, зарядний пристрій, гарнітуру, USB-кабель) не можна утилізувати разом з іншими побутовими відходами. Щоб уникнути можливого негативного впливу на навколишнє середовище або здоров'я людей через неконтрольовану утилізацію, відокремте ці предмети від відходів інших типів для належної переробки з метою раціонального використання матеріальних ресурсів.

Для отримання детальної інформації про місце та спосіб екологічно безпечної переробки виробу та приладдя індивідуальним користувачам слід звернутись до торгового представника, у якого вони придбали виріб, або у місцеві органи влади. Компаніям слід звертатись до постачальників для уточнення умов договору придбання. Цей виріб та електронне приладдя до нього не можна утилізувати разом з іншими комерційними відходами.

## КОРОТКИЙ НАОЧНИЙ ПОСІБНИК

### Для приготування їжі.

|  |                                                                                                                                                                   |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | 1. Помістіть продукти в піч.<br>Виберіть рівень потужності, натиснувши один або кілька разів кнопку <b>СВЧ (Рівень потужності)</b> .                              |
|  | 2. Встановіть необхідний час приготування за допомогою кнопок <b>10МИН (10 хв.)</b> , <b>1МИН (1 хв.)</b> або <b>10сек (10 с)</b> .                               |
|  | 3. Натисніть кнопку <b>СТАРТ (Пуск)</b> .<br><b>Результат:</b> Почнеться приготування страви.<br>Коли приготування закінчено, піч подасть чотири звукові сигнали. |

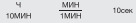
### Для розмороження продуктів.

|  |                                                                                                                                                                                           |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | 1. Помістіть заморожені продукти в піч.<br>Натискайте кнопку <b>Ускоренная разморозка (Швидке розмороження)</b> один або кілька разів відповідно до типу продуктів, які слід розморозити. |
|  | 2. Виберіть вагу продуктів за допомогою кнопки <b>100Г</b> .                                                                                                                              |
|  | 3. Натисніть кнопку <b>СТАРТ (Пуск)</b> .                                                                                                                                                 |

### Щоб продовжити час приготування на хвилину.

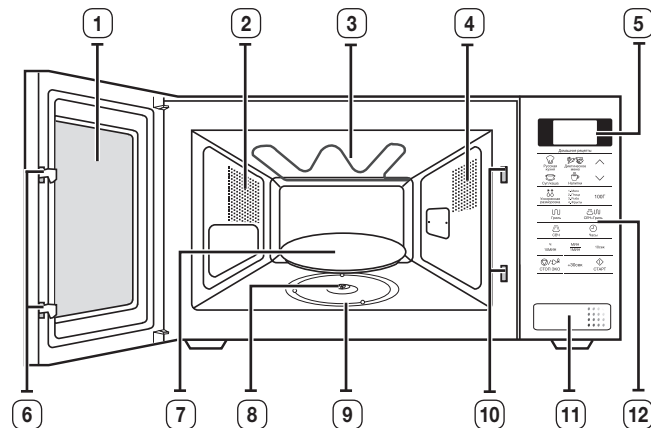
|  |                                                                                                                                 |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Залиште продукти в печі.<br>Натисніть один або кілька разів кнопку <b>+30сек (+30с)</b> для кожних 30 секунд, які треба додати. |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

### Для приготування страв на грилі.

|                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Гриль | <b>1.</b> Попередньо нагрійте гриль до необхідної температури, натиснувши кнопку <b>Гриль</b> , і встановіть час прогріву за допомогою кнопок <b>10МИН (10 хв.)</b> , <b>1МИН (1 хв.)</b> і <b>10сек (10 с)</b> , після чого натисніть кнопку <b>СТАРТ (Пуск)</b> . |
|           | <b>2.</b> Після розігрівання відкрийте дверцята і покладіть продукти на решітку печі. Натисніть кнопку <b>Гриль</b> . Встановіть необхідний час приготування за допомогою кнопок <b>10МИН (10 хв.)</b> , <b>1МИН (1 хв.)</b> та <b>10сек (10 с)</b> .               |
| <br>СТАРТ | <b>3.</b> Натисніть кнопку <b>СТАРТ (Пуск)</b> .                                                                                                                                                                                                                    |

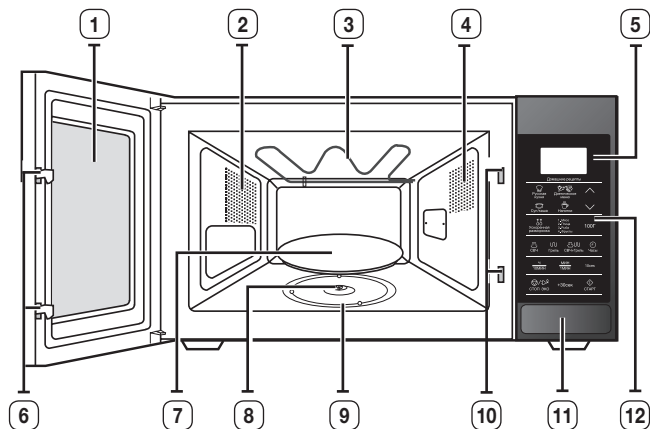
### функції печі

**ПІЧ (GE83\*KR\*-1, GE83\*KR\*-2, GE83\*KR\*-3, GE83KR\*-1, GE83KR\*-2, GE83KR\*-3, GE83KR\*-1\*, GE83KR\*-2\*, GE83KR\*-3\*)**



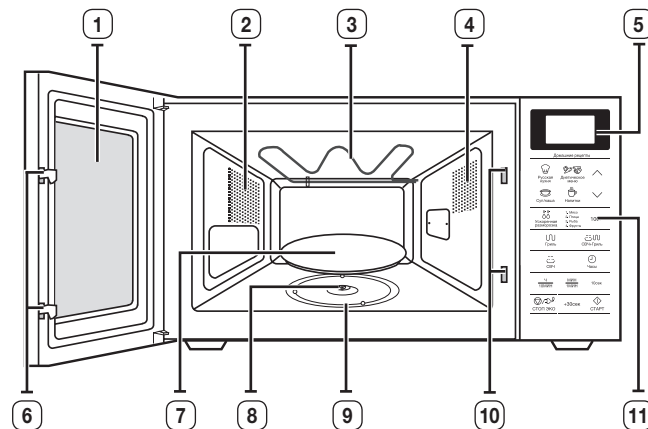
- |                        |                                   |
|------------------------|-----------------------------------|
| 1. ДВЕРЦЯТА            | 7. СКЛЯНА ТАРІЛКА                 |
| 2. ВЕНТИЛЯЦІЙНІ ОТВОРИ | 8. МУФТА                          |
| 3. ГРИЛЬ               | 9. РОЛИКОВА ОПОРА                 |
| 4. ОСВІТЛЕННЯ          | 10. ОТВОРИ БЛОКУВАЛЬНИХ КОНТАКТІВ |
| 5. ДИСПЛЕЙ             | 11. КНОПКА ВІДКРИВАННЯ ДВЕРЦЯТ    |
| 6. ЗАМКИ ДВЕРЦЯТ       | 12. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ              |

## ПІЧ (GE83MR\*\*)



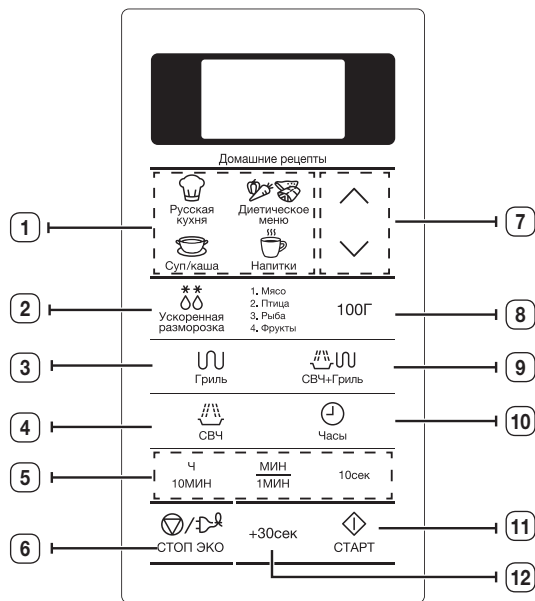
- |                        |                                   |
|------------------------|-----------------------------------|
| 1. ДВЕРЦЯТА            | 7. СКЛЯНА ТАРІЛКА                 |
| 2. ВЕНТИЛЯЦІЙНІ ОТВОРИ | 8. МУФТА                          |
| 3. ГРИЛЬ               | 9. РОЛИКОВА ОПОРА                 |
| 4. ОСВІТЛЕННЯ          | 10. ОТВОРИ БЛОКУВАЛЬНИХ КОНТАКТІВ |
| 5. ДИСПЛЕЙ             | 11. КНОПКА ВІДКРИВАННЯ ДВЕРЦЯТ    |
| 6. ЗАМКИ ДВЕРЦЯТ       | 12. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ              |

## ПІЧ (GE83AR\*)



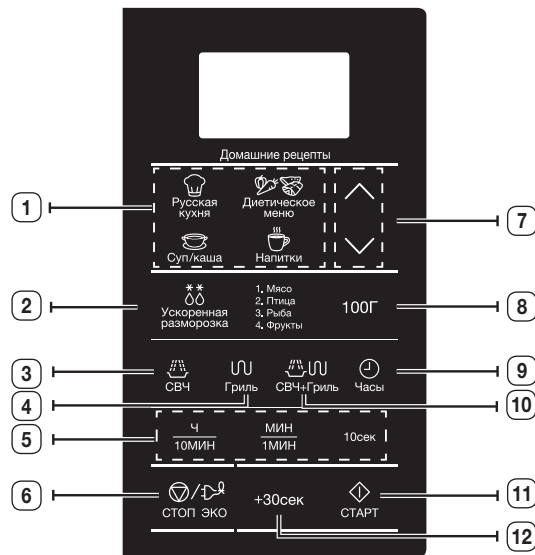
- |                        |                                   |
|------------------------|-----------------------------------|
| 1. ДВЕРЦЯТА            | 7. СКЛЯНА ТАРІЛКА                 |
| 2. ВЕНТИЛЯЦІЙНІ ОТВОРИ | 8. МУФТА                          |
| 3. ГРИЛЬ               | 9. РОЛИКОВА ОПОРА  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

## ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ (GE83\*KR\*-1, GE83\*KR\*-2, GE83\*KR\*-3, GE83KR\*-1, GE83KR\*-2, GE83KR\*-3, GE83KR\*-1\*, GE83KR\*-2\*, GE83KR\*-3\*)



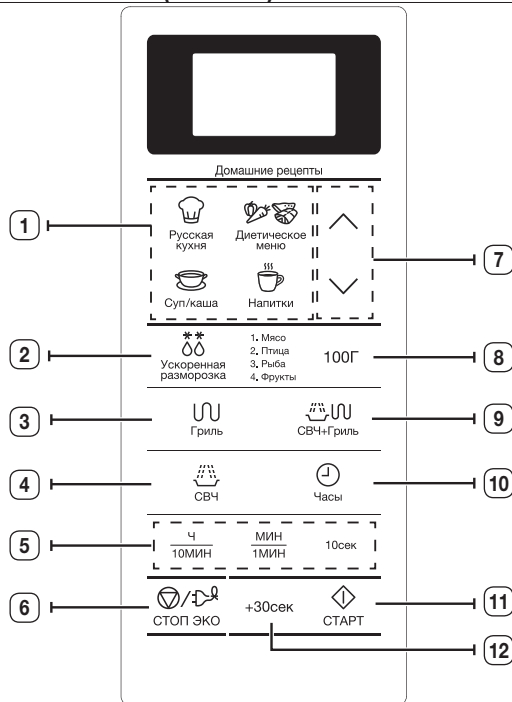
1. КНОПКА АВТОМАТИЧНОГО ПРИГОТУВАННЯ РОСІЙСЬКИХ СТРАВ
2. ВИБІР РЕЖИМУ АВТОМАТИЧНОГО ШВИДКОГО РОЗМОРОЖЕННЯ
3. КНОПКА ВИБОРУ РЕЖИМУ ГРИЛЯ
4. КНОПКА НАЛАШТУВАННЯ РІВНЯ ПОТУЖНОСТІ
5. КНОПКА НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ
6. КНОПКА ЗУПИНКИ/РЕЖИМУ ЗАОЩАДЖЕННЯ ЕЛЕКТРОЕНЕРГІЇ
7. КНОПКА ВГОРУ/ВНИЗ
8. ВИБІР ВАГИ ПРОДУКТІВ
9. КНОПКА ВИБОРУ КОМБІНОВАНОГО РЕЖИМУ
10. КНОПКА ВСТАНОВЛЕННЯ ЧАСУ
11. КНОПКА ПУСКУ
12. КНОПКА +30с

## ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ (GE83MR\*\*)



1. КНОПКА АВТОМАТИЧНОГО ПРИГОТУВАННЯ РОСІЙСЬКИХ СТРАВ
2. ВИБІР РЕЖИМУ АВТОМАТИЧНОГО ШВИДКОГО РОЗМОРОЖЕННЯ
3. КНОПКА НАЛАШТУВАННЯ РІВНЯ ПОТУЖНОСТІ
4. КНОПКА ВИБОРУ РЕЖИМУ ГРИЛЯ
5. КНОПКА НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ
6. КНОПКА ЗУПИНКИ/РЕЖИМУ ЗАОЩАДЖЕННЯ ЕЛЕКТРОЕНЕРГІЇ
7. КНОПКА ВГОРУ/ВНИЗ
8. ВИБІР ВАГИ ПРОДУКТІВ
9. КНОПКА ВСТАНОВЛЕННЯ ЧАСУ
10. КНОПКА ВИБОРУ КОМБІНОВАНОГО РЕЖИМУ
11. КНОПКА ПУСКУ
12. КНОПКА +30с

## ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ (GE83AR\*)



1. КНОПКА АВТОМАТИЧНОГО ПРИГОТУВАННЯ РОСІЙСЬКИХ СТРАВ
2. ВИБІР РЕЖИМУ АВТОМАТИЧНОГО ШВИДКОГО РОЗМОРОЖЕННЯ
3. КНОПКА ВИБОРУ РЕЖИМУ ГРИЛЯ
4. КНОПКА НАЛАШТУВАННЯ РІВНЯ ПОТУЖНОСТІ
5. КНОПКА НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ
6. КНОПКА ЗУПИНКИ/РЕЖИМУ ЗАОЩАДЖЕННЯ ЕЛЕКТРОЕНЕРГІЇ
7. КНОПКА ВГОРУ/ВНИЗ
8. ВИБІР ВАГИ ПРОДУКТІВ
9. КНОПКА ВИБОРУ КОМБІНОВАНОГО РЕЖИМУ
10. КНОПКА ВСТАНОВЛЕННЯ ЧАСУ
11. КНОПКА ПУСКУ
12. КНОПКА +30с

## ПРИЛАДДЯ

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

|  |                                                                                                                                                                                                                   |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>1. Роликова опора</b> , яка кріпиться в центрі печі.<br><b>Призначення:</b> Роликова опора підтримує скляну тарілку.                                                                                           |
|  | <b>2. Скляна тарілка</b> , яку ставлять на роликову опору так, щоб центр був з'єднаний із муфтою.<br><b>Призначення:</b> Скляна тарілка служить як поверхня для приготування; її можна легко вийняти і почистити. |
|  | <b>3. Решітка для гриля</b> , яку ставлять на скляну тарілку.<br><b>Призначення:</b> Металеву решітку можна використовувати для приготування в режимі гриля і в комбінованому режимі.                             |
|  | <b>4. Пароварка</b> , дивіться стор. 28-29 (лише для моделей GE83KR*-*X).<br><b>Призначення:</b> Для режиму приготування на парі використовуйте пластикову пароварку.                                             |

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

## ВИКОРИСТАННЯ ПЕЧІ

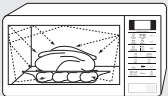
### ЯК ПРАЦЮЄ МІКРОХВИЛЬОВА ПІЧ

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
- швидкого підігрівання/приготування їжі;
- приготування їжі

Принципи приготування їжі.

|                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>1.</b> Хвилі, які виробляє магнетрон, рівномірно розповсюджуються на їжу, яка обертається на скляній тарілці. Таким чином, їжа готується рівномірно з усіх боків.                                                                                                                  |
|                                                                                   | <b>2.</b> Мікрохвилі проникають у їжу на глибину до 2,5 см. Далі приготування продовжується завдяки тому, що тепло розсіюється всередині їжі.                                                                                                                                         |
|                                                                                   | <b>3.</b> Час приготування їжі може бути різним залежно від рецепту та властивостей продуктів. Зокрема: <ul style="list-style-type: none"><li>• кількості та густини;</li><li>• вмісту води;</li><li>• початкової температури (охолоджена страва чи кімнатної температури).</li></ul> |

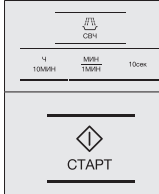
 Оскільки страва всередині готується завдяки розсіюванню тепла, то приготування триває навіть після того, як страву вийнято з печі. Тому потрібно дотримуватися часу витримки, який вказано у рецептах страв і цій інструкції, щоб отримати:

- рівномірно приготовану страву до самої середини;
- однакову температуру продуктів у всіх частинах.

### ЯК ПЕРЕВІРИТИ, ЧИ МІКРОХВИЛЬОВА ПІЧ ПРАЦЮЄ НОРМАЛЬНО

Ці прості вказівки допоможуть вам у будь-який момент перевірити, чи піч працює нормально. Відкрийте дверцята печі, натиснувши велику кнопку у нижньому правому куті панелі керування.

Поставте посудину з водою на скляну тарілку. Потім закрийте дверцята.

|                                                                                    |                                                                                                                                                                      |
|------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>1.</b> Натисніть кнопку <b>СВЧ (Рівень потужності)</b> і встановіть час роботи від 4 до 5 хвилин, натиснувши кнопку <b>1МИН (1 хв.)</b> потрібну кількість разів. |
|                                                                                    | <b>2.</b> Натисніть кнопку <b>СТАРТ (Пуск)</b> .<br><b>Результат:</b> Піч нагріватиме воду впродовж 4-5 хвилин. Після цього вода повинна закипіти.                   |

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



## ВСТАНОВЛЕННЯ ЧАСУ

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

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

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

|                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Часи | <b>1.</b> Щоб показувати час у...<br>24-годинному форматі.<br>12-годинному форматі.                                                                                                                                     |
| <div> <div>Ч</div> <div>10МИН</div> </div> <div> <div>МИН</div> <div>ТМИН</div> </div>    | <b>2.</b> Встановіть годину за допомогою кнопки «Ч» (год.), а хвилини за допомогою кнопки «МИН» (хв.).                                                                                                                  |
| <br>Часи | <b>3.</b> Коли відобразиться потрібний час, знову натисніть кнопку <b>Часи (Годинник)</b> та увімкніть годинник.<br><b>Результат:</b> Час відображається постійно, навіть коли ви не користуєтеся мікрохвильовою піччю. |

## ПРИГОТУВАННЯ/РОЗІГРІВАННЯ

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

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

|                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>СВЧ               | <b>1.</b> Натисніть кнопку <b>СВЧ (Рівень потужності)</b> .<br><b>Результат:</b> На дисплеї відобразиться індикація 800 Вт (максимальна потужність приготування). Виберіть відповідний рівень потужності ще раз натиснувши кнопку <b>СВЧ (Рівень потужності)</b> , доки на дисплеї не з'явиться необхідний рівень потужності у ватах. Дивіться таблицю рівнів потужності на наступній сторінці.                                    |
| <div> <div>Ч</div> <div>10МИН</div> </div> <div> <div>МИН</div> <div>ТМИН</div> </div> <div>10сек</div> | <b>2.</b> Встановіть необхідний час приготування за допомогою кнопок <b>10МИН (10 хв.)</b> , <b>1МИН (1 хв.)</b> та <b>10сек (10 с)</b> .                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <br>СТАРТ             | <b>3.</b> Натисніть кнопку <b>СТАРТ (Пуск)</b> .<br><b>Результат:</b> Всередині печі засвітиться світло, і тарілка почне крутитися.<br>1) Починається приготування їжі, і коли воно завершиться, піч подасть чотири звукові сигнали.<br>2) Перед цим тричі лунатиме звуковий сигнал, що нагадує про закінчення приготування (по одному з інтервалом в одну хвилину).<br>3) На дисплеї знову з'явиться відображення поточного часу. |

 **Ніколи** не вмикайте порожню мікрохвильову піч.

## РІВЕНЬ ПОТУЖНОСТІ

Можна вибрати один із нижченаведених рівнів потужності.

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

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

## РЕГУЛЮВАННЯ ЧАСУ ПРИГОТУВАННЯ

Ви можете збільшити залишений час приготування, натискаючи кнопку «+30сек (+30с)» по одному разу для кожних 30 секунд, які ви хочете додати.

|  |                                                                                                     |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | 1. Натисніть кнопку <b>+30сек (+30с)</b> по одному разу для кожних 30 секунд, які ви хочете додати. |
|  | 2. Натисніть кнопку <b>СТАРТ (Пуск)</b> .                                                           |

## ЗУПИНКА ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ

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

|  |                                                                                                                                                                                                                                   |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>1. Щоб призупинити тимчасово. Відкрийте дверцята.<br/><b>Результат:</b> Приготування їжі зупиняється. Щоб продовжити приготування, закрийте дверцята і знову натисніть кнопку <b>СТАРТ (Пуск)</b>.</p>                         |
|  | <p>2. Щоб зупинити повністю. Натисніть кнопку <b>СТОП (Зупинити)</b>.<br/><b>Результат:</b> Приготування їжі припиняється. Щоб скасувати задані параметри режиму приготування, знову натисніть кнопку <b>СТОП (Зупинити)</b>.</p> |

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

## ВСТАНОВЛЕННЯ РЕЖИМУ ЗАОЩАДЖЕННЯ ЕЛЕКТРОЕНЕРГІЇ

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

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Натисніть кнопку ЕКО (Енергозбереження).</li> <li>Щоб скасувати режим заощадження електроенергії, відкрийте дверцята і натисніть будь-яку кнопку. На екрані відобразиться поточний час. Піч готова до використання.</li> </ul> |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

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

## ВИКОРИСТАННЯ ФУНКЦІЇ АВТОМАТИЧНОГО ПРИГОТУВАННЯ РОСІЙСЬКИХ СТРАВ

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

Насамперед викладіть продукти на середину скляної тарілки і закрийте дверцята.

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>1. Натисніть кнопку <b>Домашние рецепты (Приготування російських страв)</b> для потрібної страви.</b>                                                                                                                                                                                                      |
|  | <b>2. Натискайте кнопки <b>вгору/вниз</b>, щоб вибрати потрібні продукти.</b>                                                                                                                                                                                                                                 |
|  | <b>3. Натисніть кнопку <b>СТАРТ (Пуск)</b>.</b><br><b>Результат:</b> Після завершення:<br>1) Піч подасть чотири звукові сигнали.<br>2) Три рази пролунає звуковий сигнал, що нагадує про закінчення приготування (з інтервалом в одну хвилину).<br>3) На дисплеї знову з'явиться відображення поточного часу. |

Використовуйте лише безпечний для мікрохвильової печі посуд.

## РЕЖИМ АВТОМАТИЧНОГО ПРИГОТУВАННЯ РОСІЙСЬКИХ СТРАВ/ПРИГОТУВАННЯ

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

### 1. Російське меню

| Код/Продукти                                          | Розмір порції                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Складники                                                                                                                                                    |
|-------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>1-1</b><br><b>Омлет</b>                            | 130-135 г                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Яйце – 3 шт., молоко – 30 мл, сіль – 2 г                                                                                                                     |
|                                                       | <b>Вказівки</b><br>Збийте яйця із молоком і сіллю, а потім вилийте суміш на тарілку. Увімкніть програму.                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                              |
| <b>1-2</b><br><b>Сосиски з консервованим горошком</b> | Сосиски – 2 шт.<br>Гарячий горошок – 132 г                                                                                                                                                                                                                                                              | Сосиски – 2 шт. по 50 г, масло – 5 г, консервованний горошок – 135 г (суха вага)                                                                             |
|                                                       | <b>Вказівки</b><br>У тарілку покладіть проколоті сосиски без обгортки, збоку покладіть масло. Зверху на масло викладіть горошок. Увімкніть програму.                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                              |
| <b>1-3</b><br><b>Кекс</b>                             | 180 г                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Цукор – 45 г, ванільний цукор – 5 г, масло – 40 г, яйце – 1/2 шт., молоко – 30 мл, порошок для печива – 3 г, борошно – 100 г                                 |
|                                                       | <b>Вказівки</b><br>Ретельно змішайте цукор, ванільний цукор і масло. Додайте збите яйце. Додайте всі інші складники. Покладіть суміш у посудину, змащену маслом. Увімкніть програму. Перш ніж виймати кекс із посудини, почекайте, поки він вистигне.                                                   |                                                                                                                                                              |
| <b>1-4</b><br><b>Лимонні кульки з пісочного тіста</b> | 190 г (5 шт.)                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Борошно – 100 г, масло – 50 г, цукор – 40 г, жовток – 1/2 шт., тепла вода – 1 стол. ложка, лимонна цедра; для глазурі: жовток – 1 шт., цукрова пудра – 3-5 г |
|                                                       | <b>Вказівки</b><br>Ретельно змішайте всі складники. Сформуєте п'ять кульок. Покладіть їх на оцнений папір. Поставте усе на скляну тарілку. Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, змастіть жовтком верх кульок, посипте цукром-пудрою і продовжуйте приготування. Дайте кулькам вистигнути. |                                                                                                                                                              |

(продовження)

| Код/Продукти                                     | Розмір порції                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Складники                                                                                                                                                                                                                        |
|--------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>1-5</b><br><b>Сирники</b>                     | 2 по 95 г                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Кисломолочний сир – 90-100 г, борошно – 10 г, цукор (ванільний) – 10 г, сіль – 0,5 г, яйце – ¼ шт., масло – 5-10 г (для змащування)                                                                                              |
|                                                  | <b>Вказівки</b><br>Ретельно змішайте всі складники, крім масла. Сформуєте два круглі плескати сирники. Змастіть сирники маслом. Покладіть їх на вощений папір на решітку для гриля. Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, перевіряйте сирники і продовжуйте приготування страви.                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>1-6</b><br><b>Сирний тост</b>                 | 40-60 г                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Хліб для тостів – 2 шт. по 26-28 г, сир – 2 шм. по 20 г                                                                                                                                                                          |
|                                                  | <b>Вказівки</b><br>Покладіть два тости на решітку для гриля. Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, перевіряйте тости і накрийте їх сиром. Потім продовжте приготування.                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>1-7</b><br><b>Сир у панірувальних сухарях</b> | 125 г (5 шт.)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Сир – 125 г (4-5 шт. по 25 г кожен), яйце – ½ шт, панірувальні сухарі – 3-5 г                                                                                                                                                    |
|                                                  | <b>Вказівки</b><br>Поріжте сир квадратами розміром 5 х 5 см. Обкачайте у жовтку і сухарях. Попередньо розігрійте мікрохвильову піч протягом 5 хв. у режимі гриля. Покладіть сир на вощений папір. Розмістіть його на решітці для гриля. Увімкніть програму.                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>1-8</b><br><b>Риба по-московськи</b>          | 270 г                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | (1) Шампіньйони – 30 г, філе судака – 150 г, олія – 5 г<br>(2) Сметана – 30 г (по 15 г на 2 шматки)<br>(3) Запечена картопля, нарізана кружальцями – 2 шт. по 60-70 г, сіль – 5 г, білий мелений перець – ½ г, третій сир – 25 г |
|                                                  | <b>Вказівки</b><br>Покладіть гриби у миску, збоку покладіть рибу. Скропіть олією (1). Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, налийте половину сметани в керамічну миску (в центр) (2). Покладіть зверху гриби. На них викладіть рибу. Додайте приправи. Навколо риби викладіть нарізану картоплю. Картоплю посипте тертим сиром (3). Потім продовжте приготування |                                                                                                                                                                                                                                  |

| Код/Продукти                                         | Розмір порції                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Складники                                                                                                                                                                                                                                   |
|------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>1-9</b><br><b>Стейк із лосося на грилі</b>        | 150-170 г                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Стейк із лосося з кістками і шкірою – 200-250 г, сіль – 1 г, лимон – 15 г (витиснути сік), олія – 5 г                                                                                                                                       |
|                                                      | <b>Вказівки</b><br>Приправте стейк із лосося, скропіть його олією. Покладіть на тарілку. Поставте тарілку на решітку для гриля. Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, перевіряйте стейк. Потім продовжте приготування.                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>1-10</b><br><b>Курячі ніжки з чорносливом</b>     | 325 г<br>2 шт.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Нарізана соломкою цибуля – 15 г, нарізана соломкою морква – 20 г, курячі ніжки – 2 шт. (160-180 г), чорнослив – 5-7 шт. (50 г), курячий бульйон або вода із сухим концентратом – 150 мл                                                     |
|                                                      | <b>Вказівки</b><br>Покладіть у миску цибулю та моркву. Зверху покладіть курячі ніжки, чорнослив і залийте бульйоном. Поставте тарілку в мікрохвильову піч. Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, перевіряйте ніжки і продовжуйте приготування страви.                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>1-11</b><br><b>Свиняча шия з гірчицним соусом</b> | 250 г                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | (1) Свиняча шия – 150 г, морква терта – 20 г, нарізана соломкою цибуля – 20 г, курячий бульйон або вода із сухим концентратом – 100 мл<br>(2) Для приготування соусу: борошно – 5 г, діжонська гірчиця – 20 г, сметана – 30 г, вода – 50 мл |
|                                                      | <b>Вказівки</b><br>Поріжте м'ясо довгими скибками, підготуйте овочі і додайте курячий бульйон (1). Викладіть у тарілку. Ретельно перемішайте, поставте в піч і увімкніть програму. Змішайте всі складники для соусу (2). Коли пролунає звуковий сигнал, влийте соус у бульйон із м'ясом, перемішайте і продовжуйте приготування страви. |                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>1-12</b><br><b>Форель, запечена з овочами</b>     | 210-240 г                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Масло – 5 г, нарізана соломкою морква – 35 г, нарізана соломкою цибуля – 25 г, подрібнений часник – 3 г, порізана зелень селери – 5 г, форель – 1 шт. – 220-250 г, сіль – 1 г, білий перець мелений – ½ г, масло – 5 г                      |
|                                                      | <b>Вказівки</b><br>Розмажте масло по центру аркуша вощеного паперу. Покладіть моркву, цибулю, часник і селеру. На овочі викладіть приправлену форель. Зверху змастіть рибу маслом. Накрийте. Поставте в мікрохвильову піч і почніть готувати.                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                             |

| Код/Продукти                                                             | Розмір порції                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Складники                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|--------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>1-13</b><br><b>М'ясний рулет</b><br>із яйцем,<br>звареним<br>натвердо | 180 г                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | М'ясний фарш (яловичина та свинина) – 150 г,<br>яйце, зварене на круто – 1 шт., сіль – 2 г,<br>чорний перець мелений – ½ г                                                                                                                                                                                                                                                |
|                                                                          | <b>Вказівки</b><br>Додайте приправи у фарш і ретельно вимішайте руками. Розкачайте фарш кругом. У центр покладіть яйце. Закрийте яйце з усіх боків м'ясом. Сформуєте м'ясо у дугу. Покладіть на тарілку. Поставте тарілку на решітку для гриля. Увімкніть програму.                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>1-14</b><br><b>Лініві голубці</b>                                     | 225 г<br>2 шт.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | (1) М'ясні кульки<br>(а) М'ясний фарш (яловичина та свинина) – 120 г, варений звичайний рис – 25 г, нарізана капуста – 25 г, сіль – 1-2 г, чорний перець мелений – 0,5 г<br>(б) Нарізана соломкою цибуля – 30 г, м'ясний бульйон або вода із сухим концентратом – 100 мл<br>(2) Для приготування соусу: борошно – 5 г, томатна паста – 10 г, сметана – 30 г, вода – 50 мл |
|                                                                          | <b>Вказівки</b><br>Додайте у фарш овочі та приправи і ретельно вимішайте руками (а). Сформуєте дві кульки овальної форми. Покладіть у миску цибулю. Зверху покладіть м'ясні кульки і залийте бульйоном (б). Поставте тарілку на решітку для гриля. Увімкніть програму. Змішайте всі складники для соусу (2). Коли пролунає звуковий сигнал, влийте соус у бульйон із м'ясними кульками. Переверніть їх і продовжуйте приготування. |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>1-15</b><br><b>Котлети</b>                                            | 114 г<br>2 шт.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | (1) Білий хліб – 10 г, молоко – 15 мл<br>(2) Мішаний фарш зі свинини та яловичини – 120 г, сіль – 2 г, чорний перець – 1 г<br>(3) Панірувальні сухарі – 5 г                                                                                                                                                                                                               |
|                                                                          | <b>Вказівки</b><br>Вилийте молоко на хліб (1). Ретельно перемішайте його з м'ясним фаршем. Додайте приправи (2). Сформуєте дві кульки, обкачайте їх у сухарях (3). Покладіть на тарілку. Увімкніть програму.                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |

| Код/Продукти                                 | Розмір порції                                                                                                                                                                                                                                                       | Складники                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|----------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>1-16</b><br><b>Печена картопля</b>        | 140-180 г<br>1-2 шт.                                                                                                                                                                                                                                                | Велика картопля – 160-200 г, 1-2 шт.                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|                                              | <b>Вказівки</b><br>Помийте картоплю і проколiть шкіру виделкою. Покладіть у мікрохвильову піч. Увімкніть програму. Перед поданням на стіл додайте масло, сметану, сир тощо.                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>1-17</b><br><b>Рататуй</b>                | 260 г                                                                                                                                                                                                                                                               | Цукіні, нарізані кубиками – 100 г, морква, нарізана кубиками – 60 г, болгарський перець, нарізаний кубиками – 75 г, цибуля, нарізана кубиками – 45 г, подрібнений часник – 6 г, томатна паста – 10 г (орегано та базилік до смаку), овочевий бульйон або вода із сухим концентратом – 150 мл                                         |
|                                              | <b>Вказівки</b><br>Покладіть усі складники у миску. Додайте орегано та базилік. Ретельно перемішайте. Увімкніть програму.                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>1-18</b><br><b>Риба по-староросійськи</b> | 340 г                                                                                                                                                                                                                                                               | (1) Нарізаний соломкою буряк – 30 г, нарізана соломкою морква – 30 г, нарізана соломкою цибуля – 15 г, рибний/курячий бульйон або вода із сухим концентратом – 200 мл<br>(2) Для приготування соусу: борошно – 10 г, томатна паста – 10 г, сметана – 30 г, вода – 50 мл<br>(3) Філе коропа або судака – 150 г, лаврове листя – 1 шт. |
|                                              | <b>Вказівки</b><br>Покладіть усі складники у миску, залийте киплячим бульйоном. (1) Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал печі, додайте соус і перемішайте з овочами та бульйоном (2). Додайте рибу та лаврове листя (3). Потім продовжте приготування. |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |

(продовження)

| Код/Продукти                   | Розмір порції                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Складники                                                                                                                                                                                                                         |
|--------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1-19<br>Заморожена<br>піца     | 370 г                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Заморожена піца – 350 г                                                                                                                                                                                                           |
|                                | <b>Вказівки</b><br>Покладіть заморожену піцу на вощеному папері на решітку для гриля.<br>Увімкніть програму.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                   |
| 1-20<br>Лососевий<br>шашлик    | 280 г                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Лосось, нарізаний великими кубиками – 350-370 г, лимон – 25 г (витиснути сік), сіль – 5 г, олія – 10 г, поріzana петрушка – 10 г, палички                                                                                         |
|                                | <b>Вказівки</b><br>Змішайте всі складники з рибою. Маринуйте протягом 15-20 хв., після чого нанизайте кубики на палички. Покладіть їх на тарілку і поставте на решітку для гриля. Увімкніть програму.                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                   |
| 1-21<br>М'ясо по-<br>боярськи  | 260 г                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Свиняча шия – 280 г (розрізана на 4 частини), сіль – 2 г, чорний мелений перець – 0,5 г, шампіньйони, нарізані скибками – 45 г, майонез – 55 г                                                                                    |
|                                | <b>Вказівки</b><br>Приправте м'ясо. Викладіть м'ясо на тарілку. Поставте тарілку на решітку для гриля. Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал печі, викладіть на м'ясо шампіньйони та залийте майонезом. Потім продовжте приготування.                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                   |
| 1-22<br>Кулебяка із<br>сьомгою | 180 г                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Заморожене листкове тісто – 130 г; начинка нарізане дрібними кубиками філе лосося – 100 г, сіль – 1 г, нарізана кубиками та обсмажена цибуля – 20 г, нарізане дрібними кубиками варене яйце – 30 г, жовток – 1 шт. для змащування |
|                                | <b>Вказівки</b><br>Розморозьте тісто. Розкачайте його до товщини 2 мм. Змішайте всі складники для начинки. Викладіть начинку на середину тіста. Зчепіть кінці тіста. Сформуєте. Зробіть кілька надрізів. Змастіть жовтком. Попередньо розігрійте мікрохвильову піч протягом 5 хв. у режимі гриля. Покладіть тісто на вощений папір. Розмістіть його на решітці для гриля. Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, зніміть вощений папір. Переверніть виріб. Потім продовжте приготування. |                                                                                                                                                                                                                                   |

| Код/Продукти                                  | Розмір порції                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Складники                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-----------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1-23<br>Гречаники                             | 224 г                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | (а) Кисломолочний сир 9 % – 120-140 г, цукор – 10-15 г, сіль – 0,5 г, яйце – ½ шт., зварена гречка – 140 г<br>(б) Білий хліб – 5 г, панірувальні сухарі – 1-2 г<br>(в) Сметана – 30 г                                                                                                                                                         |
|                                               | <b>Вказівки</b><br>Змішайте всі складники (а). Покладіть у миску, змащену маслом і посипану сухарями (б). Зверху вилийте сметану (в). Увімкніть програму.                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| 1-24<br>Курячий<br>шашлик                     | 280 г                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Філе з курячої ніжки – 380 г, томатна паста – 20 г, сіль – 5 г, посічений часник – 3 г, олія – 7 г, звичайний йогурт – 70 г, палички                                                                                                                                                                                                          |
|                                               | <b>Вказівки</b><br>Поріжте філе кубиками 3х3 см. Змішайте всі складники для маринаду. Покладіть куряче філе у маринад. Нанизайте кубики на палички. Покладіть їх на тарілку і поставте на решітку для гриля. Увімкніть програму.                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| 1-25<br>Фарширований<br>болгарський<br>перець | 480-500 г<br>2 шт.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | (1) Болгарський перець – 2 шт. по 80 г, м'ясний фарш (яловичина та свинина) – 150-190 г (розділити на дві частини), звичайний варений рис – 10-20 г, сіль – 5 г, чорний мелений перець – 0,5 г, бульйон із яловичини або вода із сухим концентратом – 200 мл<br>(2) Для приготування соусу: борошно – 5 г, томатна паста – 10 г, вода – 50 мл |
|                                               | <b>Вказівки</b><br>Покладіть рис у фарш. Додайте приправи і ретельно вимішайте руками. Вийміть із перців серединку і зернята. Нафаршируйте перці м'ясом. Покладіть у миску і залийте бульйоном (1). Увімкніть програму. Змішайте всі складники для соусу (2). Коли пролунає звуковий сигнал, влийте соус у бульйон із фаршированими перцями. Переверніть їх і продовжуйте приготування. |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

| Код/Продукти                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Розмір порції  | Складники                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>1-26</b><br><b>Фрикадельки в томатному соусі</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 265 г<br>2 шт. | (1) М'ясні кульки<br>(а) Білий хліб – 30 г, молоко – 35 мл, фарш (яловичина і свинина) – 130 г, сіль – 1-2 г, чорний мелений перець – 0,5 г<br>(б) Наріzana соломкою цибуля – 15 г, наріzana соломкою морква – 30 г, м'ясний бульйон або вода із сухим концентратом – 100 мл<br>(2) Для приготування соусу: борошно – 5 г, томатна паста – 10 г, вода – 50 мл |
| <b>Вказівки</b><br>Намочіть хліб у молоці. Покладіть хліб у фарш. Додайте приправи і ретельно вимішайте руками (а). Сформуйте дві кульки. Покладіть у миску цибулю і моркву (б). Зверху покладіть м'ясні кульки і залийте бульйоном. Поставте тарілку на решітку для гриля. Увімкніть програму. Змішайте всі складники для соусу (2). Коли пролунає звуковий сигнал, влийте соус у бульйон із м'ясними кульками. Переверніть їх і продовжуйте приготування. |                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>1-27</b><br><b>Індичка тушкована з овочами</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 315 г          | Філе індички, нарізане довгими скибками – 150 г, нарізані соломкою цукіні – 50 г, наріzana соломкою цибуля – 15 г, наріzana соломкою морква – 20 г, курячий бульйон або вода із сухим концентратом – 100 мл                                                                                                                                                   |
| <b>Вказівки</b><br>Покладіть усі складники у миску, залийте киплячим бульйоном. Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, переверніть м'ясо, перемішайте овочі і продовжуйте приготування страви.                                                                                                                                                                                                                                                  |                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

## 2. Супи

| Код/Продукти                                                                                                                                                                                                                                                         | Розмір порції | Складники                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>2-1</b><br><b>Вівсянка</b>                                                                                                                                                                                                                                        | 260 г         | Суха вівсянка «Геркулес» – 50 г, цукор – 5 г, сіль – 0,5 г, окріп – 200 мл, холодне молоко – 100 мл                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>Вказівки</b><br>Покладіть суху вівсянку, цукор і сіль у глибоку миску. Залийте окріп і молоко та ретельно перемішайте. Увімкніть програму.                                                                                                                        |               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>2-2</b><br><b>М'ясна солянка</b>                                                                                                                                                                                                                                  | 340 г         | (1) Наріzana соломкою цибуля – 45 г, бульйон із яловичини або вода із сухим концентратом – 350 мл<br>(2) Капери – 7 г, терті солоні огірки – 50 г, томатна паста – 10 г, чорні оливки – 16 г, маринад із чорних оливок – 20 мл, лаврове листя – 1 шт., м'ясне асорті – 30 г, бульйон із яловичини або вода із сухим концентратом – 350 мл |
| <b>Вказівки</b><br>Покладіть цибулю у велику миску, залийте киплячим бульйоном (1). Поставте у піч і увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, додайте решту складників (2). Ретельно перемішайте, додайте бульйон, лаврове листя і продовжте приготування. |               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>2-3</b><br><b>Борщ</b>                                                                                                                                                                                                                                            | 340 г         | (1) Тертий буряк – 50 г, наріzana соломкою капуста – 20 г, терта морква – 15 г, наріzana соломкою цибуля – 10 г, томатна паста – 15 г, цукор – 5 г<br>(2) М'ясний бульйон або вода із сухим концентратом – 650 мл, лаврове листя – 1 шт., оцет 9% – 5 мл за бажанням                                                                      |
| <b>Вказівки</b><br>Покладіть усі складники у велику миску (1), залийте гарячим бульйоном і почніть готувати. Коли пролунає звуковий сигнал, покладіть лаврове листя. Ретельно перемішайте і продовжуйте приготування.                                                |               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>2-4</b><br><b>Курячий бульйон із вермішелью</b>                                                                                                                                                                                                                   | 350 г         | Вермішель – 10 г, куряче філе – 50 г, терта морква – 15 г, наріzana соломкою цибуля – 10 г, курячий бульйон або вода із сухим концентратом – 440 мл                                                                                                                                                                                       |
| <b>Вказівки</b><br>Покладіть вермішель у велику миску, залийте киплячим бульйоном. Додайте всі інші складники. Ретельно перемішайте, поставте в піч і увімкніть програму.                                                                                            |               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |

(продовження)

| Код/Продукти            | Розмір порції      | Складники                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-------------------------|--------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2-5<br>Капусняк         | 350 г              | (1) Нарізана соломкою капуста – 45 г, морква терта – 15 г, нарізана соломкою цибуля – 10 г, картопля, нарізана довгими скибками – 25 г, томатна паста – 10 г, м'ясний бульйон або вода із сухим концентратом – 400 мл<br>(2) Бульйон із яловичини або вода із сухим концентратом – 100 мл, лаврове листя – 1 шт. |
|                         |                    | <b>Вказівки</b><br>Покладіть усі складники (1) у велику миску, залийте киплячим бульйоном. Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, ретельно перемішайте, залийте бульйоном, покладіть лаврове листя (2). Потім продовжте приготування.                                                                |
| 2-6<br>Овочевий суп     | 350 г              | Морожені овочі – 150 г, овочевий бульйон або вода із сухим концентратом – 300 мл                                                                                                                                                                                                                                 |
|                         |                    | <b>Вказівки</b><br>Покладіть усі складники у велику миску, залийте киплячим бульйоном. Увімкніть програму.                                                                                                                                                                                                       |
| 2-7<br>Корейський рамен | 120 г<br>(1 пакет) | 1 пакет локшини рамен, вода (кімнатної температури) – 550 мл                                                                                                                                                                                                                                                     |
|                         |                    | <b>Вказівки</b><br>Вийміть локшину з пакета, викладіть у посудину, придатну для використання у мікрохвильовій печі, додайте суп і воду (550 мл). Ретельно перемішайте. Накрийте плівкою і проколійте плівку у кількох місцях. Поставте в мікрохвильову піч і увімкніть програму.                                 |
| 2-8<br>Суп з пельменями | 185 г<br>(15 шт.)  | Морожені пельмені – 15 шт. (по 10-12 г кожен), курячий бульйон або вода із сухим концентратом – 400 мл, чорний перець горошком – 3-5 шт., лаврове листя – 1 шт.                                                                                                                                                  |
|                         |                    | <b>Вказівки</b><br>Покладіть усі складники у велику миску, залийте киплячим бульйоном. Коли пролунає звуковий сигнал, переверніть суміш. Накрийте миску опуклою пластмасовою кришкою. Увімкніть програму.                                                                                                        |
| 2-9<br>Гречка           | 200 г              | Гречка – 100 г, сіль – 2 г, оріп – 300 мл                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|                         |                    | <b>Вказівки</b><br>Покладіть гречку та сіль у глибоку миску. Залийте окропом і ретельно перемішайте. Увімкніть програму.                                                                                                                                                                                         |

### 3. Овочеві страви

| Код/Продукти                       | Розмір порції    | Вказівки                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|------------------------------------|------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 3-1<br>Броколі                     | 250 г            | Сполосніть і почистьте свіжу броколі та підготуйте суцвіття. Рівномірно викладіть їх у скляну посудину з кришкою. Для приготування 250 г продуктів додайте 30 мл (2 ст. ложки) води. Поставте миску посередині скляної тарілки. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Після завершення перемішайте. Дайте постояти 1-2 хвилини. |
| 3-2<br>Морква                      | 250 г            | Помийте та почистьте моркву, наріжте однаковими скибками. Рівномірно викладіть їх у скляну посудину з кришкою. Для приготування 250 г продуктів додайте 30 мл (2 ст. ложки) води. Поставте миску посередині скляної тарілки. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Після завершення перемішайте. Дайте постояти 1-2 хвилини.    |
| 3-3<br>Зелена квасоля              | 250 г            | Сполосніть і почистьте зелену квасолю. Рівномірно викладіть їх у скляну посудину з кришкою. Для приготування 250 г продуктів додайте 30 мл (1 ст. ложку) води. Поставте миску посередині скляної тарілки. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Після завершення перемішайте. Дайте постояти 1-2 хвилини.                       |
| 3-4<br>Шпинат                      | 150 г            | Помийте та почистьте шпинат. Покладіть його в скляну посудину з кришкою. Не додавайте води. Поставте посудину в центрі скляної тарілки. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Після завершення перемішайте. Дайте постояти 1-2 хвилини.                                                                                         |
| 3-5<br>Качан кукурудзи             | 500 г<br>(2 шт.) | Помийте та почистьте качани кукурудзи, а потім покладіть їх в овальну скляну посудину. Накрийте плівкою для мікрохвильової печі та проколійте її. Дайте постояти 1-2 хвилини.                                                                                                                                                                     |
| 3-6<br>Почищена картопля           | 250 г            | Помийте, почистіть картоплю і поріжте її на однакові скибочки. Покладіть її у скляну посудину з кришкою. Додайте 45-60 мл (3-4 столові ложки) води. Поставте посудину в центрі скляної тарілки. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Дайте постояти 2-3 хвилини.                                                               |
| 3-7<br>Коричневий рис (пропарений) | 250 г            | Використовуйте велику посудину з термостійкого скла з кришкою. Додайте подвійну кількість холодної води (500 мл). Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Перш ніж дати страві постояти, перемішайте її, після чого додайте сіль і трави. Дайте постояти 5-10 хвилини.                                                            |



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

#### 4. Особливі події

| Код/Продукти                    | Розмір порції   | Складники                                                                                                                       |
|---------------------------------|-----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 4-1<br>Морс із<br>журавлини     | 200 мл          | Морожена журавлина – 50 г, цукор – 35 г, вода – 200 мл                                                                          |
|                                 | <b>Вказівки</b> | Перемеліть морожену журавлину на м'ясорубці. Покладіть усі складники у велику миску. Увімкніть програму. Охолодіть і процідіть. |
| 4-2<br>Компот із<br>сухофруктів | 200 мл          | Курага – 25 г, чорнослив – 20 г, яблучна сушка – 15 г, цукор – 10 г, лимонна кислота – 2 щіпки, окріп – 450 мл                  |
|                                 | <b>Вказівки</b> | Покладіть усі складники у велику миску, залийте окропом. Увімкніть програму.                                                    |

## ВИКОРИСТАННЯ РЕЖИМУ АВТОМАТИЧНОГО ШВИДКОГО РОЗМОРОЖЕННЯ

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

Час розмороження та рівень потужності задані автоматично у програмі.

Вам достатньо вибрати програму і вагу продуктів.

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

|                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | 1. Виберіть тип продуктів, які ви збираєтесь готувати, натиснувши один або кілька разів кнопку <b>Ускорення розморозка (Швидке розмороження)</b> . (Детальніші пояснення дивіться у таблиці на протилежній сторінці).                                                                                                                                       |
|  | 2. Виберіть масу продуктів за допомогою кнопки <b>100Г</b> . Максимальна вага становить 1500 г.                                                                                                                                                                                                                                                             |
|  | 3. Натисніть кнопку <b>СТАРТ (Пуск)</b> .<br><b>Результат:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Почнеться процес розмороження.</li> <li>Піч подає звукові сигнали після половини часу розмороження, нагадуючи про те, що необхідно перевернути продукти.</li> <li>Щоб завершити розмороження, ще раз натисніть кнопку <b>СТАРТ (Пуск)</b>.</li> </ul> |

✎ 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» на стор. 17.

✎ Використовуйте лише безпечний для мікрохвильової печі посуд.

## ПАРАМЕТРИ АВТОМАТИЧНОГО ШВИДКОГО РОЗМОРОЖЕННЯ

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

Перед розмороженням продуктів зніміть з них усі пакувальні матеріали.

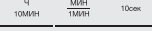
Покладіть м'ясо, рибу та фрукти на керамічну тарілку.

| Код/<br>Продукти          | Розмір<br>порції | Вказівки                                                                                                                                                                                                                          |
|---------------------------|------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>1</b><br><b>М'ясо</b>  | 200-1500 г       | Прикрийте краї алюмінієвою фольгою.<br>Переверніть м'ясо, коли піч подасть звукові сигнали.<br>Ця програма підходить для розмороження яловичини, баранини, свинини, відбивних, стейків та фаршу.<br>Дайте постояти 10-30 хвилини. |
| <b>2</b><br><b>Птиця</b>  | 200-1500 г       | Обгорніть ніжки та кінчики крил алюмінієвою фольгою.<br>Переверніть м'ясо птиці, коли піч подасть звукові сигнали. Ця програма підходить як для цілої курки, так і для окремих частин. Дайте постояти 10-30 хвилини.              |
| <b>3</b><br><b>Риба</b>   | 200-1500 г       | Обгорніть хвіст цілої риби алюмінієвою фольгою.<br>Переверніть рибу, коли піч подасть звукові сигнали.<br>Ця програма підходить як для цілої риби, так і окремих філе. Дайте постояти 10-30 хвилини.                              |
| <b>4</b><br><b>Фрукти</b> | 100-600 г        | Розкладіть фрукти рівномірно у пласкій скляній посудині. Цю програму можна застосовувати для всіх видів фруктів. Дайте постояти 5-30 хвилини.                                                                                     |

✍ Для розмороження в ручному режимі виберіть функцію розмороження вручну з рівнем потужності 180 Вт. Докладніше про розмороження продуктів вручну та час розмороження читайте на стор. 35.

## 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.

|                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Гриль | <b>1.</b> Попередньо нагрійте гриль до необхідної температури, натиснувши кнопку <b>Гриль</b> , і встановіть час прогріву за допомогою кнопок <b>10МИН (10 хв.)</b> , <b>1МИН (1 хв.)</b> і <b>10сек (10 с)</b> , після чого натисніть кнопку <b>СТАРТ (Пуск)</b> .                                                                                                                                                     |
|           | <b>2.</b> Після розігрівання Відкрийте дверцята і покладіть продукти на решітку.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|           | <b>3.</b> Натисніть кнопку <b>Гриль</b> . Встановіть необхідний час приготування за допомогою кнопок <b>10МИН (10 хв.)</b> , <b>1МИН (1 хв.)</b> та <b>10сек (10 с)</b> . (Максимальний час для гриля становить 60 хвилин).                                                                                                                                                                                             |
| <br>СТАРТ | <b>4.</b> Натисніть кнопку <b>СТАРТ (Пуск)</b> .<br><b>Результат:</b> Всередині печі засвітиться світло, і тарілка почне крутитися.<br>1) Починається приготування їжі, і коли воно завершиться, піч подасть чотири звукові сигнали.<br>2) Перед цим тричі лунатиме звуковий сигнал, що нагадує про закінчення приготування (по одному з інтервалом в одну хвилину).<br>3) На дисплеї знову відобразиться поточний час. |

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

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

## ПОЄДНАННЯ МІКРОХВИЛЬ І ГРИЛЯ

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

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

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

|                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                         | <p>1. Відкрийте дверцята печі, натиснувши велику кнопку у нижньому правому куті панелі керування. Покладіть продукти на решітку, а решітку на скляну тарілку. Закрийте дверцята.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|                         | <p>2. Натисніть кнопку <b>СВЧ+Гриль (Комбінований режим)</b>.<br/><b>Результат:</b> На дисплеї з'являться такі символи:<br/>Комбінований режим (режим мікрохвиль і гриля)<br/>600 Вт (вихідна потужність)</p>                                                                                                                                                                                                                                            |
| <p>Ч 10МІН МІН 100с</p> | <p>3. Встановіть необхідний час приготування за допомогою кнопок <b>10МИН (10 хв.)</b>, <b>1МИН (1 хв.)</b> та <b>10сек (10 с)</b>. Максимальний час приготування становить 60 хвилин.</p>                                                                                                                                                                                                                                                               |
|                         | <p>4. Натисніть кнопку <b>СТАРТ (Пуск)</b>.<br/><b>Результат:</b> Розпочнеться приготування в комбінованому режимі. Коли приготування завершиться</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Піч подасть чотири звукові сигнали.</li> <li>2) Перед цим тричі лунатиме звуковий сигнал, що нагадує про закінчення приготування (по одному з інтервалом в одну хвилину).</li> <li>3) На дисплеї знову з'явиться відображення поточного часу.</li> </ol> |

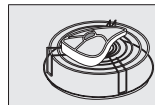
**Максимальна потужність** печі для комбінованого режиму мікрохвиль та гриля становить 600 Вт.

Виберіть відповідний **СВЧ (Рівень потужності)**, натискаючи кнопку **СВЧ+Гриль (Комбінований режим)**, доки на дисплеї не з'явиться необхідний рівень потужності.

Температуру гриля встановити неможливо.

## ВИБІР ПРИЛАДДА

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 мікрохвилю), використовуйте приладдя, які є безпечними для використання як у мікрохвильовій печі, так і в звичайній печі.

Більш детальну інформацію про придатні для використання посуд і приладдя дивіться в розділі «Посібник із вибору посуду» на стор. 30.

## ВИМКНЕННЯ ЗВУКОВОГО СИГНАЛУ

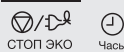
Вимкнути відтворення звукових сигналів можна у будь-який момент.

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>1. Одночасно натисніть кнопки <b>СТОП (Зупинити)</b> та <b>СТАРТ (Пуск)</b>.<br/><b>Результат:</b> Тепер піч не подаватиме звукових сигналів при натисканні кнопок.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>На дисплеї з'являться такі символи:</li> </ul>                     |
|  | <p>2. Щоб знову увімкнути звукові сигнали, ще раз одночасно натисніть кнопки <b>СТОП (Зупинити)</b> та <b>СТАРТ (Пуск)</b>.<br/><b>Результат:</b> Піч знову працює зі звуковими сигналами.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>На дисплеї з'являться такі символи:</li> </ul> |

## 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.

|                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>1. Одночасно натисніть кнопки <b>СТОП (Зупинити)</b> та <b>Часи (Годинник)</b>.</p> <p><b>Результат:</b> Піч заблоковано (неможливо вибрати жодну функцію).</p> <ul style="list-style-type: none"><li>На дисплеї з'явиться повідомлення «L».</li></ul>  |
|  | <p>2. Щоб розблокувати піч, одночасно натисніть кнопки <b>СТОП (Зупинити)</b> та <b>Часи (Годинник)</b>.</p> <p><b>Результат:</b> Піч знову нормально працює.</p>                                                                                                                                                                           |

## ДОВІДНИК ІЗ ПРИГОТУВАННЯ НА ПАРІ (ЛИШЕ ДЛЯ МОДЕЛІ GE83KR\*-\*Х)

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

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

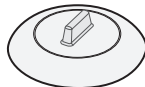
Посудина для приготування на парі для мікрохвильової печі складається з 3 елементів:



Миска



Внутрішній лоток



Кришка

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

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

## УМОВИ ВИКОРИСТАННЯ.

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

## ОБСЛУГОВУВАННЯ.

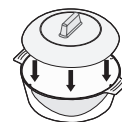
- Пароварку можна мити в посудомийній машині.
- У разі миття руками використовуйте гарячу воду та мийний засіб. Не використовуйте абразивний матеріал.
- Деякі продукти (наприклад, помідори) можуть змінити колір пластмаси. Це нормально і не є несправністю.

## ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ.

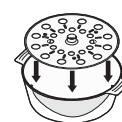
| Страва                | Розмір порції                                                                                                                                                                                                                                                                     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

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

### Поводження з посудом для приготування на парі



Миска + кришка



Миска зі вставленим лотком + кришка

### ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ.

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

## посібник із вибору посуду

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

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

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

| Кухонне приладдя                                    | Безпечно для мікрохвильової печі | Коментарі                                                                                                                                                                                                                |
|-----------------------------------------------------|----------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Алюмінієва фольга</b>                            | ✓ ✗                              | 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. |
| <b>Тарілка для підрум'янення</b>                    | ✓                                | Не розігрівайте більше восьми хвилин.                                                                                                                                                                                    |
| <b>Порцеляна і глиняні вироби</b>                   | ✓                                | Порцеляну, кераміку, глазуровану кераміку і кісткову порцеляну можна використовувати, якщо на них немає металевих оздоблення.                                                                                            |
| <b>Одноразова пластикова та картонна тара</b>       | ✓                                | Деякі заморожені продукти пакують у такий тарі.                                                                                                                                                                          |
| <b>Пакування продуктів швидкого приготування</b>    |                                  |                                                                                                                                                                                                                          |
| • Полістиролові горнята та контейнери               | ✓                                | Можна використовувати для розігрівання їжі. Перегрівання може спричинити плавлення полістиролу.                                                                                                                          |
| • Паперові пакети чи газети                         | ✗                                | Може спалахнути.                                                                                                                                                                                                         |
| • Папір вторинної переробки або металеві затискачі  | ✗                                | Може спричинити іскріння.                                                                                                                                                                                                |
| <b>Скляний посуд</b>                                |                                  |                                                                                                                                                                                                                          |
| • Універсальний посуд для готування та сервірування | ✓                                | Можна використовувати, якщо він не декорований металевим обідком.                                                                                                                                                        |

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

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

# ПОСІБНИК ІЗ ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ

## МІКРОХВИЛИ

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

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

## ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ

### Посуд для мікрохвильової печі

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

### Продукти, які можна готувати в мікрохвильовій печі

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

### Використання кришки під час приготування їжі

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

### Час витримки

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

## Посібник із приготування заморожених овочів

Використовуйте відповідну посудину з термостійкого скла з кришкою.

Готуйте з накритою кришкою протягом мінімального часу, вказаного в таблиці.

Потім продовжуйте готування до отримання бажаного результату.

Перемішайте двічі під час приготування і один раз після завершення приготування.

Після приготування страви додайте сіль, спеції або масло. На час витримки накрійте кришкою.

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

## Вказівки щодо приготування рису і макаронних виробів

### Рис:

Використовуйте велику посудину з термостійкого скла з кришкою – під час приготування об'єм рису збільшується вдвічі. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Після завершення приготування рису помішайте його, перш ніж дати постояти, після чого посоліть або додайте спеції і масло. Примітка. Після завершення часу приготування може виявитися, що рис не увібрав усю воду. Використовуйте велику посудину з термостійкого скла. Додайте киплячу воду, пучку солі і ретельно помішайте. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Час від часу помішуйте макарони під час і після приготування. Поки макарони відстоюються, накрийте посудину кришкою, після чого злийте воду.

### Макаронні вироби:

| Страва                       | Розмір порції                                                             | Потужність | Час (хв.) |
|------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|------------|-----------|
| Білий рис (пропарений)       | 250 г                                                                     | 800 Вт     | 16-17     |
|                              | <b>Вказівки</b><br>Додайте 500 мл холодної води. Дайте постояти 5 хвилин. |            |           |
| Коричневий рис (пропарений)  | 250 г                                                                     | 800 Вт     | 21-22     |
|                              | <b>Вказівки</b><br>Додайте 500 мл холодної води. Дайте постояти 5 хвилин. |            |           |
| Суміш рису (рис + дикий рис) | 250 г                                                                     | 800 Вт     | 17-18     |
|                              | <b>Вказівки</b><br>Додайте 500 мл холодної води. Дайте постояти 5 хвилин. |            |           |
| Зернова суміш (рис + крупа)  | 250 г                                                                     | 800 Вт     | 18-19     |
|                              | <b>Вказівки</b><br>Додайте 400 мл холодної води. Дайте постояти 5 хвилин. |            |           |
| Макаронні вироби             | 250 г                                                                     | 800 Вт     | 11-12     |
|                              | <b>Вказівки</b><br>Додайте 1000 мл гарячої води. Дайте постояти 5 хвилин. |            |           |

## Вказівки щодо приготування свіжих овочів

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

Накрийте посудину кришкою і дайте страві постояти 3 хвилини.

### Підказка.

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

| Страва               | Розмір порції                                                                                                                                                   | Потужність | Час (хв.)    |
|----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|--------------|
| Броколі              | 250 г<br>500 г                                                                                                                                                  | 800 Вт     | 4-4½<br>7-7½ |
|                      | <b>Вказівки</b><br>Підготуйте суцвіття однакового розміру. Розмістіть стеблами досередини. Дайте постояти 3 хвилини.                                            |            |              |
| Брюссельська капуста | 250 г                                                                                                                                                           | 800 Вт     | 5½-6½        |
|                      | <b>Вказівки</b><br>Додайте 60-75 мл (4-5 стол. ложок) води. Дайте постояти 3 хвилини.                                                                           |            |              |
| Морква               | 250 г                                                                                                                                                           | 800 Вт     | 4½-5         |
|                      | <b>Вказівки</b><br>Поріжте моркву на однакові скибочки. Дайте постояти 3 хвилини.                                                                               |            |              |
| Цвітна капуста       | 250 г<br>500 г                                                                                                                                                  | 800 Вт     | 5-5½<br>8½-9 |
|                      | <b>Вказівки</b><br>Підготуйте суцвіття однакового розміру. Розріжте великі суцвіття навпіл. Розмістіть кінцями суцвіт'я досередини. Дайте постояти 3 хвилини.   |            |              |
| Цукіні               | 250 г                                                                                                                                                           | 800 Вт     | 3½-4         |
|                      | <b>Вказівки</b><br>Поріжте кабачки цукіні на шматки. Додайте 30 мл (2 ст. ложки) води або шматочок масла. Готуйте, доки не зм'якнуть. Дайте постояти 3 хвилини. |            |              |
| Баклажани            | 250 г                                                                                                                                                           | 800 Вт     | 3½-4         |
|                      | <b>Вказівки</b><br>Поріжте баклажани на маленькі шматочки і побризкайте 1 столовою ложкою лимонного соку. Дайте постояти 3 хвилини.                             |            |              |



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

## ПІДГРІВАННЯ

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

### Розміщення і використання кришки

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

### Рівні потужності і помішування

Деяку їжу можна підігрівати із використанням потужності 800 Вт, а іншу – із використанням рівнів потужності 600 Вт, 450 Вт чи навіть 300 Вт. Дивіться таблицю для довідки. Загалом, якщо продукти мають делікатну структуру, великий об'єм або підігріваються дуже швидко (пироги з начинкою тощо), краще розігрівати їх із використанням нижчого рівня потужності. Для оптимального результату під час підігрівання ретельно помішуйте або перевертайте страву. Якщо можливо, помішайте страву ще раз перед тим, як подавати її на стіл. Будьте особливо уважні, коли підігріваєте рідини або продукти дитячого харчування. Щоб запобігти раптовому кипінню рідин і ризику опікнення, 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.

## ПІДГРІВАННЯ РІДИН

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

## Підігрівання рідин і їжі

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

| Страва                                         | Розмір порції                                                                                                                                                                                                                                               | Потужність | Час (хв.)    |
|------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|--------------|
| Напої<br>(кава, чай і вода)                    | 150 мл (1 горня)<br>250 мл (1 горнятко)                                                                                                                                                                                                                     | 800 Вт     | 1-1½<br>1½-2 |
|                                                | <b>Вказівки</b><br>Налити у горнятко і розігрійте, не накриваючи. Поставте філіжанку/горнятко посередині скляної тарілки. Витримайте у мікрохвильовій печі після розігрівання і ретельно перемішайте. Дайте постояти 1-2 хвилини.                           |            |              |
| Суп (оохолоджений)                             | 250 г                                                                                                                                                                                                                                                       | 800 Вт     | 3-3½         |
|                                                | <b>Вказівки</b><br>Вилийте у глибоку керамічну посудину. Накрийте плівкою з отворами. Після підігрівання ретельно помішайте. Ще раз помішайте перед тим, як подавати. Дайте постояти 2-3 хвилини.                                                           |            |              |
| Рагу (оохоложене)                              | 350 г                                                                                                                                                                                                                                                       | 600 Вт     | 5½-6½        |
|                                                | <b>Вказівки</b><br>Висипте рагу у глибоку керамічну посудину. Накрийте плівкою з отворами. Час від часу помішуйте під час підігрівання і ще раз перед тим, як подавати на стіл. Дайте постояти 2-3 хвилини.                                                 |            |              |
| Макарони з соусом<br>(оохолоджені)             | 350 г                                                                                                                                                                                                                                                       | 600 Вт     | 4½-5½        |
|                                                | <b>Вказівки</b><br>Висипте макарони (наприклад, спагеті чи яєчні макарони) у пласку керамічну посудину. Накрийте плівкою, призначеною для мікрохвильової печі. Помішайте, перш ніж подавати на стіл. Дайте постояти 3 хвилини.                              |            |              |
| Макарони з начинкою та соусом<br>(оохолоджені) | 350 г                                                                                                                                                                                                                                                       | 600 Вт     | 5-6          |
|                                                | <b>Вказівки</b><br>Висипте макарони з начинкою (наприклад, равіоли, тортелліні) у глибоку керамічну посудину. Накрийте пластмасовою кришкою. Час від часу помішуйте під час підігрівання і ще раз перед тим, як подавати на стіл. Дайте постояти 3 хвилини. |            |              |
| Страва на тарілці<br>(оохолоджена)             | 350 г                                                                                                                                                                                                                                                       | 600 Вт     | 5½-6½        |
|                                                | <b>Вказівки</b><br>Покладіть страву з 2-3 оохолоджених компонентів на керамічну тарілку. Накрийте плівкою, призначеною для мікрохвильової печі. Дайте постояти 3 хвилини.                                                                                   |            |              |

## ПІДІГРІВАННЯ ДИТЯЧОГО ХАРЧУВАННЯ

**ДИТЯЧЕ ХАРЧУВАННЯ** Вилийте у глибоку керамічну посудину.

Накрийте пластмасовою кришкою. Після підігрівання ретельно помішайте!

Перш ніж подавати, дайте постояти 2-3 хвилини. Ще раз помішайте і перевірте температуру. Рекомендована температура подавання: між 30-40 °C.

**ДИТЯЧЕ МОЛОКО** Налити молоко у стерилізовану скляну пляшечку.

Підігрівайте, не накриваючи. Ніколи не підігрівайте пляшечку для дитячого харчування, закриту соскою, оскільки пляшечка може вибухнути від перегрівання.

Добре потрясіть пляшечку перед тим, як залишити її постояти, і перед годуванням!

Завжди уважно перевіряйте температуру дитячого молока чи їжі, перш ніж давати дитині. Рекомендована температура подавання: 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 таблиці нижче.

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

## РОЗМОРОЖЕННЯ ВРУЧНУ

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## ГРИЛЬ

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

### Кухонне приладдя для гриля

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

### Їжа, яку можна готувати у режимі гриля

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

### Важлива примітка.

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

## МИКРОХВИЛІ + ГРИЛЬ

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

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

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

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

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

### Важлива примітка.

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

## Вказівки з приготування заморожених продуктів із використанням гриля

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

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

## Вказівки із приготування свіжих продуктів із використанням гриля

Прогрійте попередньо гриль впродовж 3-4 хвилин.

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

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

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

## ПІДКАЗКИ І ПРИЙОМИ

### РОЗТОПЛЕННЯ МАСЛА

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

### РОЗТОПЛЕННЯ ШОКОЛАДУ

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

### РОЗТОПЛЕННЯ КРИСТАЛІЗОВАНОГО МЕДУ

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

### РОЗТОПЛЕННЯ ЖЕЛАТИНУ

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

### ПРИГОТУВАННЯ ГЛАЗУРИ (ДЛЯ ПИРОГІВ І ПЕЧИВА)

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

### ГОТУВАННЯ ПОВИДЛА

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

### ГОТУВАННЯ ПУДИНГУ

Змішайте концентрат пудингу з цукром і молоком (500 мл), дотримуючись інструкцій виробника, і ретельно перемішайте. Використовуйте відповідну посудину з термостійкого скла з кришкою. Готуйте, накривши кришкою, упродовж 6½-7½ хвилин із використанням рівня потужності 800 Вт. Помішайте кілька разів під час готування страви.

### ПІДСМАЖУВАННЯ ШМАТКІВ МИГДАЛУ

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

## УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ ТА КОДИ ПОМИЛОК

### УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

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

#### Це звичайне явище.

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

#### Піч не працює після натиснення кнопки **Пуск/+30с**.

- Перевірте, чи повністю закриті дверцята.

#### Зовсім не відбувається приготування їжі.

- Перевірте, чи правильно встановлено таймер і/або натиснуто кнопку **Пуск/+30с**.
- Чи закриті дверцята?
- Чи не переважано електричну мережу, що спричинило до згорання плавкого запобіжника або спрацювання автоматичного переривача?

#### Страва не готова або надто запечена.

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

#### Не працює лампочка.

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

#### Піч створює перешкоди для радіоприймачів і телевізорів.

- Під час роботи печі можна спостерігати незначні перешкоди у роботі радіоприймачів чи телевізорів. Це звичайне явище. Щоб вирішити цю проблему, встановлюйте піч подалі від телевізорів, радіоприймачів та антен.
- Якщо мікропроцесор мікрохвильової печі реагує на перешкоди, можна скинути показники дисплея. Щоб вирішити цю проблему, від'єднайте штепсель кабелю живлення від розетки і вставте його знову. Ще раз встановіть час.

#### Всередині печі помітні іскри і чути потріскування (іскріння).

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

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

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

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

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

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

## КОД ПОМИЛКИ

**Повідомлення про помилку «SE».**

- Почистьте кнопки і перевірте, чи навколо кнопок немає води. Вимкніть піч і спробуйте налаштувати ще раз. Якщо проблема повториться, зверніться у центр обслуговування SAMSUNG.
- Якщо вам потрібна інформація щодо кодів, які не зазначено вище, або якщо запропоноване рішення не допомагає вирішити проблему, зверніться до місцевого центру обслуговування SAMSUNG.

## ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

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

| Модель                    | GE83*KR*-1, GE83*KR*-2, GE83*KR*-3, GE83KR*-1, GE83KR*-2, GE83KR*-3, GE83KR*-1*, GE83KR*-2*, GE83KR*-3*, GE83MR**, GE83AR*                                                                                                                           |
|---------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Джерело живлення          | 230 В / 50 Гц                                                                                                                                                                                                                                        |
| Споживання електроенергії |                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Мікрохвилі                | 1200 Вт                                                                                                                                                                                                                                              |
| Гриль                     | 1100 Вт                                                                                                                                                                                                                                              |
| Комбінований режим        | 2300 Вт                                                                                                                                                                                                                                              |
| Вихідна потужність        | 100 Вт / 800 Вт (IEC-705)                                                                                                                                                                                                                            |
| Робоча частота            | 2450 МГц                                                                                                                                                                                                                                             |
| Магнетрон                 | OM75P(31)                                                                                                                                                                                                                                            |
| Спосіб охолодження        | Електричний вентилятор                                                                                                                                                                                                                               |
| Розміри (Ш x В x Г)       |                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Габаритні                 | 489 x 275 x 372 мм<br>(GE83KR*-1, GE83KR*-1*, GE83*KR*-1)<br>489 x 275 x 376 мм<br>(GE83KR*-2, GE83KR*-2*, GE83*KR*-2)<br>489 x 275 x 370 мм<br>(GE83KR*-3, GE83KR*-3*, GE83*KR*-3)<br>489 x 275 x 356 мм (GE83MR**)<br>489 x 275 x 380 мм (GE83AR*) |
| Внутрішня камера          | 330 x 211 x 324 мм                                                                                                                                                                                                                                   |
| Об'єм                     | 23 літри                                                                                                                                                                                                                                             |



|               |                                                                                                                                                                            |
|---------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Модель        | GE83*KR*-1, GE83*KR*-2, GE83*KR*-3,<br>GE83KR*-1, GE83KR*-2, GE83KR*-3,<br>GE83KR*-1*, GE83KR*-2*, GE83KR*-3*,<br>GE83MR**, GE83AR*                                        |
| Вага<br>Нетто | Прибл. 12,5 кг<br>(GE83*KR*-1, GE83*KR*-2, GE83*KR*-3,<br>GE83KR*-1, GE83KR*-2, GE83KR*-3,<br>GE83KR*-1*, GE83KR*-2*, GE83KR*-3*,<br>GE83AR*)<br>Прибл. 13,0 кг (GE83M***) |

Призначено для використання в  
нормальних умовах  
Термін служби: 7 років

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

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

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

**Країна виробництва :** Малайзія

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

МАЄТЕ ЗАПИТАННЯ ЧИ КОМЕНТАРІ?

| КРАІНА      | ТЕЛЕФОН                                       | ВЕБ-САЙТ                                                                                                                                                                             |
|-------------|-----------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| RUSSIA      | 8-800-555-55-55                               | <a href="http://www.samsung.com/ru/support">www.samsung.com/ru/support</a>                                                                                                           |
| GEORGIA     | 0-800-555-555                                 |                                                                                                                                                                                      |
| ARMENIA     | 0-800-05-555                                  |                                                                                                                                                                                      |
| AZERBAIJAN  | 0-88-555-55-55                                |                                                                                                                                                                                      |
| KAZAKHSTAN  | 8-10-800-500-55-500(GSM: 7799, VIP care 7700) |                                                                                                                                                                                      |
| UZBEKISTAN  | 8-10-800-500-55-500                           | <a href="http://www.samsung.com/kz_ru/support">www.samsung.com/kz_ru/support</a>                                                                                                     |
| KYRGYZSTAN  | 8-10-800-500-55-500                           |                                                                                                                                                                                      |
| TADJIKISTAN | 8-10-800-500-55-500                           |                                                                                                                                                                                      |
| MONGOLIA    | 7-495-363-17-00                               | <a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>                                                                                                                 |
| 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) |

DE68-04283A-01

Українська - 40

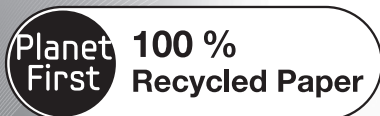




# Микротолқынды пеш

Пайдаланушы нұсқаулығы және тағам  
пісіруге қатысты нұсқаулар

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



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

GE83KR\*-1 GE83KR\*-1\* GE83\*KR\*-1  
GE83KR\*-2 GE83KR\*-2\* GE83\*KR\*-2  
GE83KR\*-3 GE83KR\*-3\* GE83\*KR\*-3  
GE83MR\*\* GE83AR\*

мүмкіндіктерді елестетіңіз

Samsung компаниясының бұл өнімін сатып алғаныңызға рахмет.



## МАЗМҰНЫ

|                                                                                                                                |    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Қауіпсіздік туралы ақпарат .....                                                                                               | 2  |
| Қысқаша нұсқаулық .....                                                                                                        | 11 |
| Пештің функциялары .....                                                                                                       | 12 |
| Пеш (GE83*KR*-1, GE83*KR*-2, GE83*KR*-3, GE83KR*-1, GE83KR*-2, GE83KR*-3, GE83KR*-1*, GE83KR*-2*, GE83KR*-3*) .....            | 12 |
| Пеш (GE83MR**) .....                                                                                                           | 13 |
| Пеш (GE83AR*) .....                                                                                                            | 13 |
| Басқару панелі (GE83*KR*-1, GE83*KR*-2, GE83*KR*-3, GE83KR*-1, GE83KR*-2, GE83KR*-3, GE83KR*-1*, GE83KR*-2*, GE83KR*-3*) ..... | 14 |
| Басқару панелі (GE83MR**) .....                                                                                                | 14 |
| Басқару панелі (GE83AR*) .....                                                                                                 | 15 |
| Керек-жарақтары .....                                                                                                          | 15 |
| Пешті іске қосу .....                                                                                                          | 16 |
| Микротолқынды пеш қалай жұмыс жасайды .....                                                                                    | 16 |
| Пештің дұрыс жұмыс жасап тұрғанын тексеру .....                                                                                | 16 |
| Уақытты орнату .....                                                                                                           | 17 |
| Пісіру/Қыздыру .....                                                                                                           | 17 |
| Қуат мәндері .....                                                                                                             | 18 |
| Пісіру уақытын реттеу .....                                                                                                    | 18 |
| Пісіруді тоқтату .....                                                                                                         | 18 |
| Қуатты үнемдеу режимін орнату .....                                                                                            | 18 |
| Орыс дәстүрімен автоматты түрде пісіру функциясын қолдану .....                                                                | 19 |
| Авт. түрде орыс дәстүрі бойынша пісіру функциясы/пісіру .....                                                                  | 19 |
| Автоматты түрде жылдам жібіту функциясын қолдану .....                                                                         | 25 |
| Автоматты түрде жылдам жібіту функциясы .....                                                                                  | 26 |
| Гриль жасау .....                                                                                                              | 26 |
| Микротолқын және гриль функциясын бірге қолдану .....                                                                          | 27 |
| Керек-жарақтарды таңдау .....                                                                                                  | 27 |
| Сигнал құралын өшіру .....                                                                                                     | 27 |
| Микротолқынды пештің қауіпсіздік құралы .....                                                                                  | 28 |
| Бүмен пісіру нұсқаулығы (GE83KR*-X үлгілеріне ғана арналған) .....                                                             | 28 |
| Ыдыс бойынша нұсқаулық .....                                                                                                   | 30 |
| Тағам пісіруге қатысты ақыл-кеңес .....                                                                                        | 31 |
| Ақаулық себептерін анықтау және ақаулық коды .....                                                                             | 38 |
| Ақаулық себептерін анықтау .....                                                                                               | 38 |
| Ақаулық кодтары .....                                                                                                          | 39 |
| Техникалық параметрлері .....                                                                                                  | 39 |

## ҚАУІПСІЗДІК ТУРАЛЫ АҚПАРАТ

### ОСЫ ПАЙДАЛАНУШЫ НҰСҚАУЛЫҒЫН ҚОЛДАНУ

Сіз SAMSUNG микротолқынды пешін жаңа ғана сатып алдыңыз.

Қолыңыздағы пайдаланушы нұсқаулығында, микротолқынды пеште тағам пісіруге қатысты маңызды ақпараттар қамтылған:

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

### БЕЛГІШЕЛЕР МЕН ТАҢБАЛАРДЫҢ ТҮСІНДІРМЕСІ



ЕСКЕРТУ

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



АБАЙ БОЛЫҢЫЗ

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



Ескерту; Өрт қатері



Ескерту; Бет жағы ыстық



Ескерту; Тоқ



Ескерту; Жарылғыш зат



Әрекет ЕТПЕҢІЗ.



Қол ТИГІЗБЕҢІЗ.



БҰЗБАҢЫЗ.



Нұсқауларды тура орындаңыз.



Ашаны розеткадан суырыңыз.



Электр тоғының қатеріне түспес үшін құрылғыны жерге қосыңыз.



Қызмет көрсету орталығына хабарласып көмек алыңыз.



Ескерім



Маңызды

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

Осы қауіпсіздік нұсқауларының орындалуына  
әрқашан назар аударыңыз.

**Пешті қолданар алдында келесі нұсқаулардың  
орындалғанына көз жеткізіңіз.**

### ⚠ **ЕСКЕРТУ**

**(Микротолқын функциясына ғана қатысты)**

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

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

|   |                                                                                                                                                                                                          |
|---|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ★ | <b>ЕСКЕРТУ:</b> Сусындарды микротолқынды пеште қыздырған кезде кенет тасып төгілуі мүмкін, сондықтан сауытты ұстаған кезде абай болу керек.                                                              |
| ★ | <b>ЕСКЕРТУ:</b> Баланы тамақтандыратын шөлмектің және балалар тағамы салынған қалбырлардың ішіндегісін берер алдында араластыру немесе шайқау керек және күйіп қалмас үшін температурасын тексеру керек. |
| ☐ | Микротолқынды пеште қабығы аршылмаған және бітеулей пісірілген жұмыртқаларды қыздыруға болмайды, себебі микротолқынмен қыздырып болғаннан кейін де жарылып кетуі мүмкін.                                 |
| ★ | Пешті мезгіл-мезгіл тазалап, тағамның қалдықтарын алу керек.                                                                                                                                             |
| ☐ | Пешті таза ұстамасаңыз, оның бетінің сапасы кетіп, құрылғының уақытынан бұрын істен шығуына себеп болуы және қатерлі жағдайлар орын алуы мүмкін.                                                         |
| ☐ | 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.                                                                                                                                                                                                                                      |
| ☑ | Қорек сымы бүлініп қалса, қатерлі жағдай орын алмас үшін оны өндіруші немесе өндірушінің уәкілетті агенті немесе білікті адам ауыстыруға тиіс.                                                                                                                                                |
| ☐ | <b>ЕСКЕРТУ:</b> Сұйық тағамдарды немесе басқа тағамдарды тұмшаланып жабылған сауыттарда қыздыруға болмайды, себебі жарылып кетуі мүмкін;                                                                                                                                                      |
| ☐ | Құрылғыны су құйып жууға болмайды.                                                                                                                                                                                                                                                            |
| ★ | Пештің камерасына және басқару панеліне қол оңай жету үшін, оны дұрыс бағытта және биіктікте орнату керек.                                                                                                                                                                                    |
| ★ | Пешті ең алғаш рет іске қосар алдында, пештің ішіне су қойып 10 минут қосу керек, содан кейін қолдана беруге болады.                                                                                                                                                                          |
| ★ | Егер пештен тосын шуыл, көңірсіген немесе түтін иісі шықса, ашаны дереу розеткадан суырыңыз да, жақын қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.                                                                                                                                                 |

|   |                                                                                                                             |
|---|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ★ | Микротолқынды пешті ашасына қол жететіндей етіп орнату керек.                                                               |
| ☐ | Микротолқынды пешті тек ас үй қаптамасының үстіне қойып пайдалану керек, микротолқынды пешті жиһаздың ішіне қоюға болмайды. |

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

|   |                                                                                                                                                          |
|---|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ☐ | <b>ЕСКЕРТУ:</b> 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.                                 |
| ☐ | <b>ЕСКЕРТУ:</b> Құрылғы жұмыс істеп тұрғанда қол жететін бөлшектері қызып тұруы мүмкін. Жас балаларды алыс ұстау керек.                                  |
| ☐ | Бумен тазалағышты пайдалануға болмайды.                                                                                                                  |
| ☐ | <b>ЕСКЕРТУ:</b> Электр қатеріне түсіп қалмас үшін, құрылғы шамын ауыстырар кезде оны электр желісінен ағытып алыңыз.                                     |

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

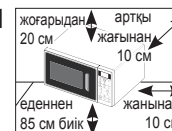
- ☒ Түрпілі тазалағыш заттар немесе өткір металл қырғыштарды пеш есігінің шынысын тазалау үшін пайдаланбаңыз, себебі бұндай заттар шыны бетіне сызат түсіріп оның шытынап кетуіне алып келеді.
- ☒ Бұл құрылғылар жеке тұрған таймер немесе қашықтан басқару құралының көмегімен басқарылмайды.

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

## МИКРОТОЛҚЫНДЫ ПЕШТІ ОРНАТУ

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

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



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

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

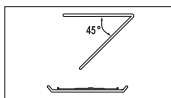
## **МИКРОТОЛҚЫНДЫ ПЕШТІ ТАЗАЛАУ**

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

- Ішкі және сыртқы беттері
- Есігі және тығыздағыштары
- Бұрылмалы табақ және айналмалы шығырықтар  
(Бұрылмалы табағы бар үлгілерге ғана арналған)
- ☐ Есік тығыздағыштарының таза екенін, әрі есіктің дұрыс жабылатын-жабылмайтынын **ӘРҚАШАН** тексеріп отырыңыз.
- ☐ Пешті таза ұстамасаңыз, оның бетінің сапасы кетіп, уақытынан бұрын істен шығып, қатерлі жағдайлар орын алуы мүмкін.

1. Сыртқы беттерін жұмсақ шүберекпен, жылы әрі сабынды сумен жуыңыз. Шайыңыз да, құрғатыңыз.
2. Пештің ішіндегі қалдықтар мен дақтарды сабынды суға батырылған шүберекпен тазалаңыз. Шайыңыз да, құрғатыңыз.
3. Қатып қалған тағам қалдықтарын жұмсарту және жағымсыз иісті кетіру үшін, бір кесе сұйылтылған лимон шырынын пештің ішіне қойыңыз да, қуатты ең үлкен мәнге қойып он минут қыздырыңыз.
4. Ыдыс жуғыш машинада жууға болатын табақты қажет кезде жуыңыз.
- ☑ Саңылауларға су **ШАШЫРАТПАҢЫЗ**.  
Жеміргіш заттар немесе химиялық еріткіштерді **ЕШҚАШАН** қолданбаңыз. Есіктің тығыздағыштарын тазалағанда келесі жағдайларды мұқият ескеріңіз:
  - Ешбір қоқыс жиналып қалмасын
  - Қоқыс есіктің жабылауына кедергі жасамасын
- ☑ Микротолқынды пештің ішін жұмсақ жуғыш затпен әр қолданып болған сайын **тазалаңыз**, бірақ жарақаттанып қалмас үшін микротолқынды пешті тазалардың алдында әрқашан салқындатыңыз.

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



## МИКРОТОЛҚЫНДЫ ПЕШТІ САҚТАУ ЖӘНЕ ЖӨНДЕУ

Микротолқынды пешті сақтау және жөндеу кезінде, бірнеше қарапайым сақтық шараларын орындау керек.

Есігі немесе есігінің тығыздағыштары бүлінген пешті іске қоспау керек:

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

Оны тек білікті, микротолқынды пешті жөндейтін маман ғана жөндеуге тиіс.

☑ Пештің сыртқы корпусын **ЕШҚАШАН** алмаңыз. Егер пеш бүлініп, оны жөндеу қажет болса немесе оның қандай жағдайда екендігіне күмәнданып жүрсеңіз:

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

- ☑ Пешті уақытша сақтап қоя тұрғыңыз келсе, құрғақ, шаң баспайтын жерді таңдаңыз.  
**Себебі:** Шаң және ылғал пештің жұмыс жасайтын бөлшектеріне зиян келтіруі мүмкін.
- ☑ Бұл микротолқынды пеш коммерциялық мақсатта қолдануға арналмаған.
- ☑ Қауіпсіздікті сақтау мақсатында шамды пайдаланушы ауыстырмауға тиіс. Жақын жердегі Samsung тұтынушыға қызмет көрсету орталығына хабарласып, шамды ауыстырту үшін уәкілетті маманды шақыртыңыз.

| ⚠ ЕСКЕРТУ |                                                                                                                                                                                                            | 🔥 | ⚡ | 👤 | 🔧 |
|-----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|---|---|
| ☒         | Құрылғыны білікті маман ғана өзгертуге немесе жөндеуге тиіс.                                                                                                                                               | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| ☒         | Тұмшаланып жабылған сауыттардағы сұйық заттарды және басқа тағамдарды микротолқын функциясымен қыздырмаңыз.                                                                                                | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| ☒         | Өз қауіпсіздігіңізді қамтамасыз ету үшін, жоғары қысымдағы су бүріккіш немесе бумен тазалайтын құралдарды қолданбаңыз.                                                                                     | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| ☒         | Бұл құрылғыны қыздырғыштың, тұтанғыш заттың қасына орнатпаңыз; ылғалды, майлы немесе шанды жерге қойып немесе күн сәулесі тура түсетін және су ағатын немесе газ шығатын жерге; тегіс емес жерге қоймаңыз. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| 🔌         | Бұл құрылғыны жергілікті және мемлекеттік ережелерге сай дұрыс жерге қосу керек.                                                                                                                           | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| ★         | Құрылғының ашасы қосылатын ағытпалар мен контакттарын, шаң немесе су тәрізді басқа заттардан құрғақ шүберекті қолданып мезгіл-мезгіл тазалап отырыңыз.                                                     | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |



|  |                                                                                                                                                                                          |   |   |   |   |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|---|---|
|  | Қуат сымын тартпаңыз немесе қатты майыстырмаңыз немесе үстіне ауыр зат қоймаңыз.                                                                                                         | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
|  | Газ шығып кеткен кезде (мысалы, пропан, сұйылтылған газ т.с.с.) құрылғы ашасына қол тигізбей, бөлмені дереу желдетіңіз.                                                                  | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
|  | Ашаны дымқыл қолмен ұстамаңыз.                                                                                                                                                           | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
|  | Іске қосылып тұрған құрылғыны ашасынан тартып электр желісінен ағытуға болмайды.                                                                                                         | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
|  | Саусақтарыңызды немесе бөгде затты құрылғыға сұқпаңыз, егер оған бөгде зат, мысалы су кіріп кеткен жағдайда, ашаны розеткадан суырыңыз да, жақын қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
|  | Құрылғыға шамадан тыс күш салмаңыз немесе баспаңыз.                                                                                                                                      | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
|  | Пешті раковина немесе шыны тәрізді осал заттардың үстіне қоймаңыз.                                                                                                                       | ✓ | ✓ |   |   |
|  | Құрылғыны бензол, сұйылтқыш, алкоголь, бумен тазалағыш немесе жоғары қысыммен тазалағыш заттармен тазаламаңыз.                                                                           | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
|  | Кернеу, жиілік және тоқ параметрлерінің, өнімнің техникалық параметрлеріне сай келетініне көз жеткізіңіз.                                                                                | ✓ | ✓ |   | ✓ |
|  | Ашаны розеткаға мықтап сұғыңыз. Көп ашалы адаптерді, ұзартқыш сымды немесе электр трансформаторын қолданбаңыз.                                                                           | ✓ | ✓ | ✓ |   |
|  | Қуат сымын темір затқа ілмеңіз, оны заттардың арасынан өткізіп төсеңіз немесе құрылғының артынан өткізіңіз.                                                                              | ✓ | ✓ | ✓ |   |
|  | Бүлінген ашаны, бүлінген қорек сымын немесе босап қалған розетканы қолданбаңыз. Құрылғының ашасы немесе қорек сымы бұзылса, жақындағы қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.            | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
|  | Пешке су құюға немесе суды тура бүркуге болмайды.                                                                                                                                        | ✓ | ✓ |   |   |
|  | Пештің үстіне, ішіне немесе есігінің үстіне зат қоюға болмайды.                                                                                                                          | ✓ | ✓ | ✓ |   |

Казак - 9

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |   |   |   |   |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|---|---|
|  | Құрт-құмырысқаларды құртуға арналған бүріккіш тәрізді тұтанғыш затты пештің бетіне шашпаңыз.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | ✓ | ✓ |   |   |
|  | Пештің ішіне тұтанғыш зат салып сақтауға болмайды. Құрамында спирті бар тағамдарды немесе сусындарды қыздырған кезде өте сақ болыңыз, себебі спирттің буы пештің ыстық бөлігіне тиіп кетуі мүмкін.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | ✓ |   | ✓ | ✓ |
|  | Есікті ашып-жапқан кезде балаларды алыс ұстаңыз, себебі олар есікке соғылып қалуы немесе саусақтарын есікке қыстырып алуы мүмкін.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
|  | <b>ЕСКЕРТУ:</b> Микротолқынды пеште сусындарды қыздырған кезде кенет тасып кетуі мүмкін, сондықтан да, сауытты абайлап ұстау керек; Бұндай жағдайдың алдын алу үшін, ӨРҚАШАН пешті сөндіргеннен кейін, қыздырылған тағамды температура теңгерімі орын алғанша кем дегенде 20 секунд пештің ішіне қоя тұрыңыз. Қажет болса, қыздырып жатқанда араластырыңыз және ӨРҚАШАН қыздырып болғаннан кейін араластырыңыз.<br>Бу шалып кетсе, төмендегі әрекеттерді орындап, АЛҒАШҚЫ ЖӨРДЕМ көрсетіңіз: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Бу шалып кеткен жерді кем дегенде 10 минут суық суға малыңыз.</li> <li>• Таза, құрғақ дәкемен жабыңыз.</li> <li>• Ешбір крем, май немесе лосьон жақпаңыз.</li> </ul> | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
|  | Науаны немесе торды тағам пісіріп болғаннан кейін суға дереу салмаңыз, себебі науа немесе тор сынып кетуі немесе оларға зақым келуі мүмкін.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |   |   |   | ✓ |
|  | Микротолқынды пешті тағамды майға батырып қуыру үшін пайдаланбаңыз, себебі, май температурасын бақылау мүмкін емес. Бұның нәтижесінде ыстық тұрған сұйықтық кенет тасып төгілуі мүмкін.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | ✓ |   |   | ✓ |

| <b>⚠ АБАЙ БОЛЫҢЫЗ</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |   |   |   |   |
|-----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|---|---|
| ★                     | Тек микротолқынды пеште қолдануға болатын ыдыс-аяқтарды ғана қолданыңыз; металл сауыттардың ешқайсысын, жиектері алтын немесе күміспен жалатылған ас ыдыстарын, істік, шанышқыларды т.с.с. ешқашан ҚОЛДАНБАҢЫЗ;<br>Қағаз немесе пластик қалталардың сымтемірден жасалған бауларын алыңыз.<br>Себебі : Электр жарқылы немесе қысқа тұйықталу пешті бүлдіруі мүмкін. | ✓ |   | ✓ | ✓ |
| □                     | Микротолқынды пешті қағаз немесе киім кептіру үшін қолданбаңыз.                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | ✓ |   | ✓ | ✓ |
| ★                     | Аз тағамды қыздырған кезде қатты ысып және күйіп кетпес үшін қысқа қыздыру уақытын қолданыңыз.                                                                                                                                                                                                                                                                     | ✓ |   | ✓ | ✓ |
| □                     | Қорек сымы немесе ашасын суға батырмаңыз, қорек сымын қызу көзінен алыс ұстаңыз.                                                                                                                                                                                                                                                                                   | ✓ | ✓ |   |   |
| □                     | Қабығы аршылмаған немесе бітеулей пісірілген жұмыртқаны микротолқынды пеште қыздыруға болмайды, себебі олар жарылып кетуі, тіптен қыздырып болғаннан кейін де жарылуы мүмкін; Сондай-ақ, ауа өткізбейтін немесе тұмшаланып жабылған шөлмектерді, қалбырларды, сауыттарды, бітеу жаңғақтарды, қызанақтарды т.с.с. қыздырмаңыз.                                      |   |   | ✓ | ✓ |
| □                     | Желдеткіш саңылауларды киіммен немесе қағазбен бітемеңіз. Пештен ыстық ауа шығатындықтан, бұндай заттар өртенуі мүмкін. Сондай-ақ, пеш қатты қызып кетіп, автоматты түрде сөніп, әбден суығанша сөнген қалпы тұруы мүмкін.                                                                                                                                         | ✓ |   | ✓ |   |
|                       | Байқаусызда күйіп қалмас үшін, тағамды пештен алар кезде әрқашан пешке арналған қолғапты қолданыңыз.                                                                                                                                                                                                                                                               |   |   | ✓ |   |
| ★                     | 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 буға күйіп қалмас үшін қолдың ұзындығындай жерде алыс тұрыңыз.                                                                                                                                                          |   |   | ✓ |   |
| □ | Бос тұрған микротолқынды пешті іске қоспаңыз. Қауіпсіздікті сақтау мақсатында микротолқынды пеш автоматты түрде 30 минутқа сөнеді. Микротолқынды пеш кенет іске қосылып кетсе микротолқын қуатын сіңіру үшін оның ішіне әрқашан бір стакан су қойып қоюды ұсынамыз. | ✓ |   |   | ✓ |
| ★ | Пешті осы нұсқаулықта көрсетілген қашықтықтарды сақтап орнатыңыз.<br>(Микротолқынды пешті орнату тарауын қараңыз.)                                                                                                                                                  | ✓ |   | ✓ |   |
| ★ | Пештің қасында орналасқан розеткаларға басқа электр құрылғыларын жалғаған кезде абай болыңыз.                                                                                                                                                                       | ✓ | ✓ | ✓ |   |

### АСҚЫН МИКРОТОЛҚЫН ҚУАТЫНЫҢ ӘСЕРІНЕН САҚТАНДЫРАТЫН САҚТЫҚ ШАРАЛАРЫ. (МИКРОТОЛҚЫН ФУНКЦИЯСЫНА ҒАНА ҚАТЫСТЫ)

Төмендегі сақтық шаралары орындалмаса, микротолқын қуатының қатеріне ұшырауыңыз мүмкін.

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

Құрылғының керек-жарақтарын ауыстыру немесе косметикалық зақымдарды жөндеу жұмыстарын, пайдаланушы құрылғыға зақым келтірсе және/немесе керек-жарақтарын жоғалтып алса, Samsung жөндеу жұмыстарын ақылы түрде іске асырады. Бұған келесі жағдайлар жатады:

- Соғылған, сызылған немесе сынған есік, тұтқа, сыртқы панель немесе басқару панелі.
  - Сынған немесе жоғалып кеткен науа, сырғыма жол, жалғастырғыш немесе темір тор.
- Құрылғыны тек осы пайдаланушы нұсқаулығында көрсетілген мақсатта ғана қолданыңыз. Бұл пайдаланушы нұсқаулығында көрсетілген "Ескертулер" мен "Қауіпсіздік нұсқауларында", орын алуы ықтимал жағдайлар мен оқиғалардың барлығы бірдей қамтылмаған. Құрылғыны абайлап, сақтықпен орнатуға, күтім көрсетуге, іске қосуға өзіңіз міндеттісіз.
  - Себебі бұл нұсқауларда құрылғының әр түрлі үлгілері қамтылғандықтан, микротолқынды пешіңіздің техникалық сипаттамасы, осы нұсқаулықта көрсетілген құрылғылардан сәл өзгеше болуы және ескерту белгілерінің барлығы бірдей сізге қатысты болмауы мүмкін. Толғандырып жүрген мәселе немесе сұрағыңыз болса, жақын орналасқан жергілікті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз немесе [www.samsung.com](http://www.samsung.com) веб-сайтынан ақпарат және көмек алыңыз.
  - Бұл микротолқынды пеш тағам ысытуға арналған. Бұл тек үйде ғана қолдануға арналған. Матаны немесе дән толтырылған жастықшаларды қыздырмаңыз, жанып кетуі және өртке ұласуы мүмкін. Құрылғыны дұрыс немесе тиісті түрде қолданбау нәтижесінде бірнәрсе бүлінсе, өндіруші жауапкершілік көтермейді.
  - Пешті таза ұстамаған жағдайда, оның бетінің сапасы кетіп, құрылғының қолданым мерзімінің уақытынан бұрын аяқталуына әсер етуі және қатерлі жағдайлар орын алуы мүмкін.



### АТАЛҒАН ӨНІМДІ ДҰРЫС ПАЙДАЛАНУ (ЭЛЕКТР ҚУАТЫН ШЫҒЫНДАУ ЖӘНЕ ЭЛЕКТРОНДЫҚ ЖАБДЫҚ)

(Жеке қоқыс жинайтын жүйесі бар елдерге қатысты)

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

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

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

## ҚЫСҚАША НҰСҚАУЛЫҚ

Біраз тағам пісіргіңіз келсе.

|  |                                                                                                                                                  |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | 1. Тағамды пештің ішіне салыңыз.<br>Қуат мәнін <b>СВЧ (Қуат деңгейі)</b> түймешігін бір немесе бірнеше рет басып таңдаңыз.                       |
|  | 2. Пісіру уақытын <b>10МИН</b> , <b>1МИН</b> немесе <b>10сек</b> түймешігін басып таңдаңыз.                                                      |
|  | 3. <b>СТАРТ (Бастау)</b> түймешігін басыңыз.<br><b>Нәтижесі:</b> Тағам пісе бастайды.<br>Тағам пісіп болғаннан кейін пеш төрт рет сигнал береді. |

Шамалы тағам жібіткіңіз келсе.

|  |                                                                                                                                                                    |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | 1. Мұздатылған тағамды пештің ішіне салыңыз.<br><b>Ускоренная разморозка (Жылдам)</b> түймешігін жібітілетін тағамның түріне қарай бір немесе бірнеше рет басыңыз. |
|  | 2. Тағамның салмағын <b>100Г</b> түймешігін қажетінше басып таңдаңыз.                                                                                              |
|  | 3. <b>СТАРТ (Бастау)</b> түймешігін басыңыз.                                                                                                                       |

Қосымша минутты таңдағыңыз келсе.

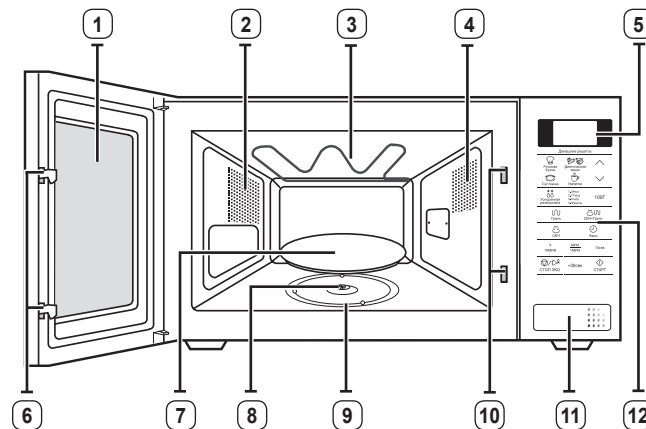
|  |                                                                                                                                    |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Тағамды пеш ішінде қалдырыңыз.<br>Қосымша 30 секунд қосқыңыз келген сайын <b>+30сек</b> түймешігін бір немесе бірнеше рет басыңыз. |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

Гриль жасағыңыз келсе мына әрекеттерді орындаңыз.

|                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                 |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Гриль  | <p>1. Гриль құрылғысын <b>Гриль</b>, уақыт параметрі (<b>10МИН</b>, <b>1МИН</b> және <b>10сек</b>) және <b>СТАРТ (Бастау)</b> түймешігін басу арқылы қажетті температураға дейін қыздырыңыз.</p>                                |
| <div> <div>Ч</div> <div>10МИН</div> <div>МИН</div> <div>ТМММТ</div> <div>10сек</div> </div> | <p>2. Алдын ала қыздырып болғаннан кейін есікті ашыңыз да, тағамды пештің ішіндегі торға қойыңыз. <b>Гриль</b> түймешігін басыңыз. Пісіру уақытын <b>10МИН</b>, <b>1МИН</b> және <b>10сек</b> түймешіктерін басып таңдаңыз.</p> |
| <br>СТАРТ  | <p>3. <b>СТАРТ (Бастау)</b> түймешігін басыңыз.</p>                                                                                                                                                                             |

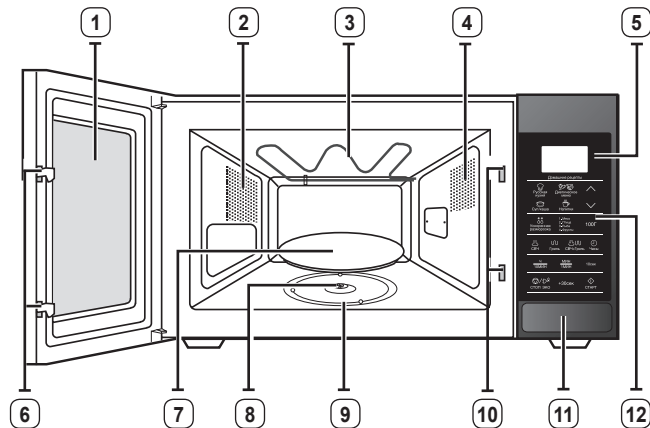
## пештің функциялары

ПЕШ (GE83\*KR\*-1, GE83\*KR\*-2, GE83\*KR\*-3, GE83KR\*-1, GE83KR\*-2, GE83KR\*-3, GE83KR\*-1\*, GE83KR\*-2\*, GE83KR\*-3\*)



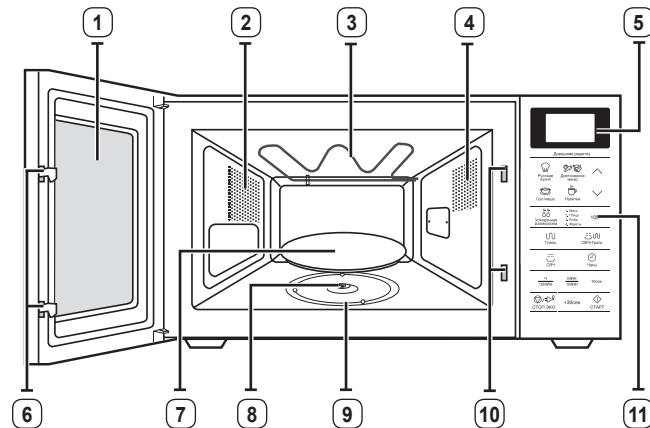
- |                         |                                       |
|-------------------------|---------------------------------------|
| 1. ЕСІК                 | 7. БҰРЫЛМАЛЫ ТАБАҚ                    |
| 2. ЖЕЛДЕТКІШ САҢЫЛАУЛАР | 8. ЖАЛҒАСТЫРҒЫШ                       |
| 3. ГРИЛЬ                | 9. АЙНАЛМАЛЫ ШЫҒЫРЫҚ                  |
| 4. ШАМ                  | 10. ҚАУІПСІЗДІК БЕКІТПЕСІ САҢЫЛАУЛАРЫ |
| 5. БЕЙНЕБЕТ             | 11. ЕСІКТІ АШУ ТҮЙМЕШІГІ              |
| 6. ЕСІК БЕКІТПЕЛЕРІ     | 12. БАСҚАРУ ПАНЕЛІ                    |

## ПЕШ (GE83MR\*\*)



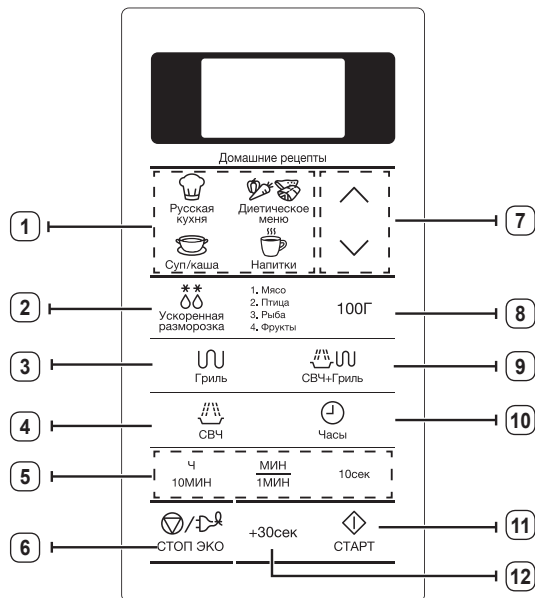
- |                         |                                          |
|-------------------------|------------------------------------------|
| 1. ЕСІК                 | 7. БҰРЫЛМАЛЫ ТАБАҚ                       |
| 2. ЖЕЛДЕТКІШ САҢЫЛАУЛАР | 8. ЖАЛҒАСТЫРҒЫШ                          |
| 3. ГРИЛЬ                | 9. АЙНАЛМАЛЫ ШЫҒЫРЫҚ                     |
| 4. ШАМ                  | 10. ҚАУІПСІЗДІК БЕКІТПЕСІ<br>САҢЫЛАУЛАРЫ |
| 5. БЕЙНЕБЕТ             | 11. ЕСІКТІ АШУ ТҮЙМЕШІ                   |
| 6. ЕСІК БЕКІТПЕЛЕРІ     | 12. БАСҚАРУ ПАНЕЛІ                       |

## ПЕШ (GE83AR\*)



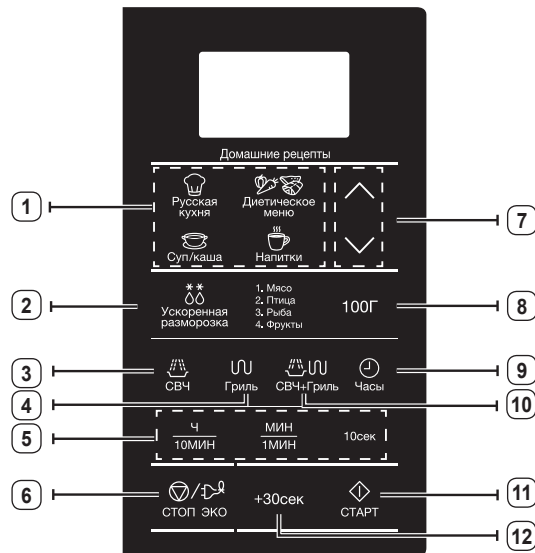
- |                         |                                          |
|-------------------------|------------------------------------------|
| 1. ЕСІК                 | 7. БҰРЫЛМАЛЫ ТАБАҚ                       |
| 2. ЖЕЛДЕТКІШ САҢЫЛАУЛАР | 8. ЖАЛҒАСТЫРҒЫШ                          |
| 3. ГРИЛЬ    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

# БАСҚАРУ ПАНЕЛІ (GE83\*KR\*-1, GE83\*KR\*-2, GE83\*KR\*-3, GE83KR\*-1, GE83KR\*-2, GE83KR\*-3, GE83KR\*-1\*, GE83KR\*-2\*, GE83KR\*-3\*)



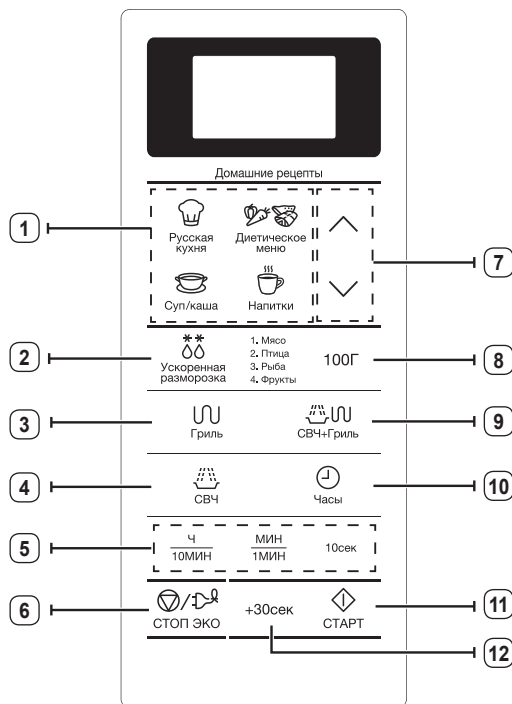
1. ОРЫС ДӘСТҮРІМЕН АВТ. ТҮРДЕ ПІСІРУ
2. АВТОМАТТЫ ТҮРДЕ ЖЫЛДАМ ЖІБІТУ ФУНКЦИЯСЫН ТАҢДАУ
3. ГРИЛЬ РЕЖИМИ ТҮЙМЕШІГІ
4. ҚҰАТ ДЕҢГЕЙІНІҢ ТҮЙМЕШІГІ
5. УАҚЫТТЫ ОРНАТУ ТҮЙМЕШІГІ
6. ТОҚТАТУ/ҚҰАТТЫ ҮНЕМДЕУ ТҮЙМЕШІГІ
7. ЖОҒАРЫ/ТӨМЕН ТҮЙМЕШІГІ
8. САЛМАҚТЫ ТАҢДАУ
9. АРАЛАС РЕЖИМ ТҮЙМЕШІГІ
10. САҒАТ ПАРАМЕТРІН ОРНАТУ ТҮЙМЕШІГІ
11. БАСТАУ ТҮЙМЕШІГІ
12. +30с ТҮЙМЕШІГІ

## БАСҚАРУ ПАНЕЛІ (GE83MR\*\*)



1. ОРЫС ДӘСТҮРІМЕН АВТ. ТҮРДЕ ПІСІРУ
2. АВТОМАТТЫ ТҮРДЕ ЖЫЛДАМ ЖІБІТУ ФУНКЦИЯСЫН ТАҢДАУ
3. ҚҰАТ ДЕҢГЕЙІНІҢ ТҮЙМЕШІГІ
4. ГРИЛЬ РЕЖИМИ ТҮЙМЕШІГІ
5. УАҚЫТТЫ ОРНАТУ ТҮЙМЕШІГІ
6. ТОҚТАТУ/ҚҰАТТЫ ҮНЕМДЕУ ТҮЙМЕШІГІ
7. ЖОҒАРЫ/ТӨМЕН ТҮЙМЕШІГІ
8. САЛМАҚТЫ ТАҢДАУ
9. САҒАТ ПАРАМЕТРІН ОРНАТУ ТҮЙМЕШІГІ
10. АРАЛАС РЕЖИМ ТҮЙМЕШІГІ
11. БАСТАУ ТҮЙМЕШІГІ
12. +30с ТҮЙМЕШІГІ

## БАСҚАРУ ПАНЕЛІ (GE83AR\*)



1. ОРЫС ДӘСТҮРІМЕН АВТ. ТҮРДЕ ПІСІРУ
2. АВТОМАТТЫ ТҮРДЕ ЖЫЛДАМ ЖІБІТУ ФУНКЦИЯСЫН ТАҢДАУ
3. ГРИЛЬ РЕЖИМІ ТҮЙМЕШІГІ
4. ҚҰАТ ДЕҢГЕЙІНІҢ ТҮЙМЕШІГІ
5. УАҚИТТЫ ОРНАТУ ТҮЙМЕШІГІ
6. ТОҚТАТУ/ҚҰАТТЫ ҮНЕМДЕУ ТҮЙМЕШІГІ
7. ЖОҒАРЫ/ТӨМЕН ТҮЙМЕШІГІ
8. САЛМАҚТЫ ТАҢДАУ
9. АРАЛАС РЕЖИМ ТҮЙМЕШІГІ
10. САҒАТ ПАРАМЕТРІН ОРНАТУ ТҮЙМЕШІГІ
11. БАСТАУ ТҮЙМЕШІГІ
12. +30с ТҮЙМЕШІГІ

## КЕРЕК-ЖАРАҚТАРЫ

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

|  |                                                                                                                                                                                                                        |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>1. Айналмалы шығырық,</b> пеш табанының ортасына қойылады.<br><b>Максаты :</b> Айналмалы шығырық бұрылмалы табақты ұстап тұрады.                                                                                    |
|  | <b>2. Бұрылмалы табак,</b> айналмалы шығырықтың ортасындағы тетік арқылы жалғастырғышқа қойылады.<br><b>Максаты :</b> Бұрылмалы табак тамақ пісіретін негізгі орын болып табылады: оны тазалау үшін оңай алуға болады. |
|  | <b>3. Гриль тор,</b> бұрылмалы табақтың үстіне қойылады.<br><b>Максаты :</b> Металл торды гриль және аралас режим арқылы пісіру үшін қолдануға болады.                                                                 |
|  | <b>4. Бу кәстрелі,</b> 28-29 шы беттерді қараңыз.<br>(GE83KR*-*X үлгілері үшін ғана)<br><b>Максаты :</b> Пластик бу кәстрелі будың қуатымен пісіру функциясын қолданған кезде пайдаланылады.                           |

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

## пешті іске қосу

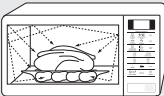
### МИКРОТОЛҚЫНДЫ ПЕШ ҚАЛАЙ ЖҰМЫС ЖАСАЙДЫ

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

Микротолқынды төмендегі әрекеттер үшін қолдануға болады:

- Жібіту
- Жылдам жібіту/Пісіру
- 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 әр түрлі болады: <ul style="list-style-type: none"><li>• Мөлшері және тығыздығы</li><li>• Судың мөлшері</li><li>• Бастапқы температурасы (тоңазытқышта болды ма, жоқ па)</li></ul> |

 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

### ПЕШТІҢ ДҰРЫС ЖҰМЫС ЖАСАП ТҰРҒАНЫН ТЕКСЕРУ

Келесі қарапайым әрекетті орындау арқылы пештің әрқашан дұрыс жұмыс жасап тұрғанын тексере аласыз. Басқару панелінің оң жақ бұрышындағы үлкен түймешікті басып, пештің есігін ашыңыз.

Әуелі бұрылмалы табаққа бір кесе су қойыңыз. Содан кейін есікті жабыңыз.

|                                                                                    |                                                                                                                              |
|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>1. СВЧ (Қуат деңгейі)</b> түймешігін басып, <b>1МИН</b> түймешігін қажетінше басу арқылы уақытты 4-5 минутқа қойыңыз.     |
|  | <b>2. СТАРТ (Бастау)</b> түймешігін басыңыз.<br><b>Нәтижесі:</b> Пеш суды 4-5 минут қыздырады. Содан кейін су қайнауға тиіс. |

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



## УАҚЫТТЫ ОРНАТУ

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

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

- Микротолқынды пешті алғаш орнатқанда
- Электр қуаты өшіп қалғанда

 Жазғы және қысқы уақыттарды ауыстырған кезде сағатты қайта орнатуды ұмытпаңыз.

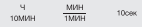
|                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Часы                | <b>1.</b> Сағатты келесі режимге қою үшін ...<br>24-сағаттық режим.<br>12-сағаттық режим.                                                                                                                        |
| <br>Ч 10МИН    МИН 1МИН | <b>2.</b> Сағатты Ч (сағ) түймешігімен, минутты МИН түймешігімен орнатыңыз.                                                                                                                                      |
| <br>Часы                | <b>3.</b> Дұрыс уақыт көрсетілген кезде, сағат жұмыс істей бастау үшін <b>Часы (Сағат)</b> түймешігін қайта басыңыз.<br><b>Нәтижесі:</b> Микротолқынды пешті қолданбаған кезде, уақыт әрқашан көрсетіліп тұрады. |

## ПІСІРУ/ҚЫЗДЫРУ

Төменде тағамды қалай пісіруге немесе қыздыруға болатындығы туралы айтылған. Пешті қараусыз қалдырардың алдында ӘРҚАШАН пісіру параметрлерін тексеріңіз.

Алдымен, тағамды бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз.

Содан кейін есікті жабыңыз.

|                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>СВЧ   | <b>1. СВЧ (Қуат деңгейі)</b> түймешігін басыңыз.<br><b>Нәтижесі:</b> 800 Вт (макс. пісіру қуаты) көрсетіледі: Тиісті қуат мәнін <b>СВЧ (Қуат деңгейі)</b> түймешігін, бейнебетте тиісті қуат мәні көрсетілгенше қайта басыңыз. Қуат мәндерін келесі беттегі кестеден қараңыз.                                          |
|           | <b>2.</b> Пісіру уақытын <b>10МИН</b> , <b>1МИН</b> және <b>10сек</b> түймешігін басып таңдаңыз.                                                                                                                                                                                                                       |
| <br>СТАРТ | <b>3. СТАРТ (Бастау)</b> түймешігін басыңыз.<br><b>Нәтижесі:</b> Пештің шамы жанады да, бұрылмалы табак айнала бастайды.<br>1) Тағам пісе бастайды және пісіп болғаннан кейін пеш төрт рет сигнал береді.<br>2) Пісіру циклінің соңы сигналы 3 рет естіледі (минутына бір рет).<br>3) Ағымдық уақыт қайта көрсетіледі. |

 **Бос** тұрған микротолқынды пешті ешқашан қоспаңыз.

## ҚУАТ МӘНДЕРІ

Төмендегі қуат мәндерінің ішінен қажетін таңдауыңызға болады.

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

Жоғарырақ қуат мәнін таңдасаңыз, пісіру уақытын азайту керек.

Азырақ қуат мәнін таңдасаңыз, пісіру уақытын ұзарту керек.

## ПІСІРУ УАҚЫТЫН РЕТТЕУ

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

|  |                                                                                   |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------|
|  | 1. Әрбір қосқыңыз келген 30 секунд үшін <b>+30сек</b> түймешігін бір рет басыңыз. |
|  | 2. <b>СТАРТ (Бастау)</b> түймешігін басыңыз.                                      |

## ПІСІРУДІ ТОҚТАТУ

Тағам пісіруді кез келген уақытта тоқтатып, тағамды тексеруіңізге болады.

|  |                                                                                                                                                                                                                      |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | 1. Уақытша тоқтату үшін;<br>Есікті ашыңыз.<br><b>Нәтижесі:</b> Пісіру тоқтайды. Қайта жалғастырып пісіру үшін, есікті жабыңыз да, <b>СТАРТ (Бастау)</b> түймешігін қайта басыңыз.                                    |
|  | 2. Мүлдем тоқтату үшін;<br><b>СТОП (Тоқтату)</b> түймешігін басыңыз.<br><b>Нәтижесі:</b> Пісіру үдерісі тоқтайды.<br>Пісіру параметрлерін біржола тоқтатқыңыз келсе, <b>СТОП (Тоқтату)</b> түймешігін қайта басыңыз. |

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

## ҚУАТТЫ ҮНЕМДЕУ РЕЖИМІН ОРНАТУ

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

|  |                                                                                                                                                                                                                                                          |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Қуатты үнемдеу түймешігін басыңыз.</li> <li>Қуат үнемдеу режимін алу үшін есікті ашыңыз немесе кез келген түймешікті басыңыз. Содан кейін дисплейде ағымдық уақыт пайда болады. Пеш іске қосуға дайын.</li> </ul> |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

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

## ОРЫС ДӘСТҮРІМЕН АВТОМАТТЫ ТҮРДЕ ПІСІРУ ФУНКЦИЯСЫН ҚОЛДАНУ

Авт. түрде Орыс дәстүрімен пісіру функциясын қолданғанда пісіру уақыты автоматты түрде орнайды. Тағам мәзірі санын тиісті Орыс дәстүрімен пісіру функциясының түймешігін қанша рет қажет болса сонша рет басып таңдауыңызға болады.

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

|                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>1. Домашние рецепты (Орыс дәстүрімен автоматты түрде пісіру) түймешігін қажетті санат көрсетілгенше басыңыз.</b>                                                                                                                                |
|  | <b>2. Қалаған тағамды таңдау үшін ЖОҒАРЫ/ТӨМЕН түймешігін басыңыз.</b>                                                                                                                                                                             |
|  | <b>3. СТАРТ (Бастау) түймешігін басыңыз.</b><br><b>Нәтижесі:</b> Бұл режим аяқталған кезде:<br>1) Пеш төрт рет сигнал береді.<br>2) Пісіру аяқталғанын ескертетін сигнал 3 рет естіледі. (минутына бір рет)<br>3) Ағымдық уақыт қайта көрсетіледі. |

 Микротолқынға төзімді ыдыстарды ғана қолданыңыз.

## АВТ. ТҮРДЕ ОРЫС ДӘСТҮРІ БОЙЫНША ПІСІРУ ФУНКЦИЯСЫ/ПІСІРУ

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

### 1. Орыс дәстүрлі тағамдары мәзірі

| Код/Тағам                                   | Үстелге тарту мөлшері                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Құраластар                                                                                                                                                                             |
|---------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>1-1 Омлет</b>                            | 130-135 г                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Жұмыртқа - 3 дана, Сүт - 30 мл, Тұз - 2 г                                                                                                                                              |
|                                             | <b>Нұсқаулар</b><br>Жұмыртқаға сүт пен тұз қосып көпіршітіп, жұмыртқаны табаққа құйыңыз. Пісіре бастаңыз.                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                        |
| <b>1-2 Қалбырдағы бұршақ қосылған шұжық</b> | Шұжық - 2 дана<br>Ыстық бұрыш -132 г                                                                                                                                                                                                                                                                           | Шұжық - 2 дана, әрқайсысы 50 г, сары май - 5 г, қалбырдағы бұршақ - 135 г (құрғақ салмағы)                                                                                             |
|                                             | <b>Нұсқаулар</b><br>Табаққа терісі алынған тесілген шұжықтарды салыңыз, жанына сәл сарымай салыңыз. Майдың үстіне қалбырдағы бұрышты салыңыз. Пісіре бастаңыз.                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                        |
| <b>1-3 Көкс</b>                             | 180 г                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Қант - 45 г, ваниль қосылған қант - 5 г, сары май - 40 г, жұмыртқа - ½ дана, сүт -30 мл, қопсытқыш ұнтақ -3 г, бидай - 100 г                                                           |
|                                             | <b>Нұсқаулар</b><br>Қант, ваниль шекері мен сары майды жақсылап араластырыңыз. Көпіршітілген жұмыртқаны қосыңыз. Қалған құраластардың барлығын қосыңыз. Сары май жағылған шараға салыңыз. Пісіре бастаңыз. Шарадан алмай тұрып суытып алыңыз.                                                                  |                                                                                                                                                                                        |
| <b>1-4 Лимон қосылған булочка</b>           | 190 г (5 дана)                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Бидай - 100 г, сары май - 50 г, қант - 40 г, жұмыртқаның сарысы - ½ дана, жылы су - 1 ас қасық, лимон қабықтары, безендіру үшін: Жұмыртқаның сарысы- 1 дана, безендіргіш шекер - 3-5 г |
|                                             | <b>Нұсқаулар</b><br>Барлық құраластарды жақсылап араластырыңыз. Бес булочка жасаңыз. Балауыз қағазға қойыңыз. Бұрылмалы табақтың үстіне қойыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұмшаштен сигнал естілген кезде, булочканың үстіне жұмыртқаның сарысын жағып, қанттан сеуіп, пісіруді жалғастырыңыз. Суыту үшін қоя тұрыңыз. |                                                                                                                                                                                        |

(жалғасы)

| Код/Тағам                                     | Үстелге тарту мөлшері                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Құраластар                                                                                                                                                                                                                                      |
|-----------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>1-5<br/>Сырник</b>                         | 2, әрқайсысы 95 г                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Қыша қосылған ірімшік - 90-100 г, бидай - 10 г, қант (ваниль қосылған қант)-10 г, тұз- 0,5 г, жұмыртқа - ¼ дана, сары май - 5-10 г (майлауға арналған)                                                                                          |
|                                               | <b>Нұсқаулар</b><br>Сары майдан басқа құраластардың барлығын жақсылап араластырыңыз. Екі дөңгелек қалып дайындаңыз. Дөңгелек қалыптардың түбін жақсылап майлаңыз. Оны балауыз қағазға салып, гриль торына қойыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұмшапештен сигнал естілген кезде, дөңгелек қалыптарды аударып, пісіруді жалғастырыңыз.                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>1-6<br/>Ірімшіктен жасалған тост</b>       | 40-60 г                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Тост наны - 2 тілім, әр тілімі 26-28 г, ірімшік - 2 тілім, әр тілімі 20 г                                                                                                                                                                       |
|                                               | <b>Нұсқаулар</b><br>Гриль торына екі тосттан салыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұмшапештен сигнал естілген кезде, тост нандарын төмен аударып, үстіне ірімшіктерден салыңыз. Содан кейін пісіруді жалғастырыңыз.                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>1-7<br/>Нан қоқымдары қосылған ірімшік</b> | 125 г (5 дана)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Ірімшік - 125 г (4-5 дана, әрбірі 25 г), жұмыртқа - ½ бөлігі, нан қоқымдары - 3-5 г                                                                                                                                                             |
|                                               | <b>Нұсқаулар</b><br>Ірімшікті 5 см x 5 см текшеге бөліңіз. Жұмыртқаның сарысына салып, нан қоқымдарын себіңіз. Пешті 5 мин Гриль режимімен алдын ала қыздырыңыз. Ірімшікті балауыз қағазға қойыңыз. Содан кейін гриль торына қойыңыз. Пісіре бастаңыз.                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>1-8<br/>Мәскеу дәстүрімен балық пісіру</b> | 270 г                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | (1) Шампиньон - 30 г, алабұға қоң еті - 150 г, май - 5 г<br>(2) Қышқыл қаймақ - 30 г (2 x 15 г)<br>(3) Дөңгелектеп туралған, пісірілген картоп - 2 дана, әрқайсысы 60-70 г, тұз - 5 г, ақ ұнтақ бұрыш - ½ г, үккіштен өткізілген ірімшік - 25 г |
|                                               | <b>Нұсқаулар</b><br>Саңырауқұлақтарды табақтағы балықтың жанына салыңыз. Үстіне май тамызыңыз(1). Пісіре бастаңыз. Пештен сигнал естілген кезде қышқыл қаймақтың жартысын салыңыз керамика табаққа (ортасына) (2) салыңыз. Үстіне пісірілген саңырауқұлақтарды салыңыз. Оның үстіне балықты салыңыз. Дәм-татымын келтіріңіз. Айналасына балық пен туралған картопты салыңыз. Картоптың үстіне ірімшікті салыңыз(3). Пісіру үрдісін жалғастырыңыз |                                                                                                                                                                                                                                                 |

| Код/Тағам                                           | Үстелге тарту мөлшері                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Құраластар                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-----------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>1-9<br/>Арқан балықтан гриль жасау</b>           | 150-170 г                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Сүйегі мен терісі алынбаған арқан балық филесі - 200-250 г, тұз - 1 г, лимон - 15 г (шырынын сығыңыз), май - 5 г                                                                                                                                              |
|                                                     | <b>Нұсқаулар</b><br>Арқан балық стейгін дәмдеп, май жағыңыз. Табаққа салыңыз. Табақты гриль торына қойыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұмшапештен сигнал естілген кезде стейкті аударыңыз. Содан кейін пісіруді жалғастырыңыз.                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>1-10<br/>Қара өрік қосылған тауық сирақтары</b>  | 325 г<br>2 дана.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Ұзыншалап туралған пияз - 15 г, ұзыншалап туралған сәбіз - 20 г, тауықтың сирақтары - 2 дана. (160-180 г), Қара өрік - 5-7 дана. (50 г), Тауық сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 150 мл                                                          |
|                                                     | <b>Нұсқаулар</b><br>Пияз мен сәбізді табаққа салыңыз. Тауық сирақтарын үстіне салыңыз да, қара өрікті салып, үстіне сорпа құйыңыз. Табақты микротолқынды пешке салыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұмшапештен сигнал естілген кезде, аударыңыз да, пісіруді жалғастырыңыз.                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>1-11<br/>Қыша соусы қосылған шошқаның мойыны</b> | 250 г                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | (1) Шошқаның мойыны - 150 г, үккіштен өткізілген сәбіз - 20 г, ұзыншалап туралған пияз - 20 г, тауық сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 100 мл<br>(2) Тұздыққа арналған қоспа: Бидай - 5 г, дижон қышасы - 20 г, қышқыл қаймақ - 30 г, су - 50 мл |
|                                                     | <b>Нұсқаулар</b><br>Етті ұзыншалап турап, көкөністерді дайындап, тауық сорпасын қосыңыз. (1) Табаққа салыңыз. Жақсылап араластырыңыз да, пісіре бастаңыз. Тұздыққа(2) қосылатын құраластардың барлығын дайындаңыз. Тұмшапештен сигнал естілген кезде, еті бар сорпаға құраластарды салып араластырыңыз да, жалғастырып пісіріңіз. |                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>1-12<br/>Көкөніс қосылған бақтақ</b>             | 210-240 г                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Сары май - 5 г, ұзыншалап туралған сәбіз - 35 г, ұзыншалап туралған пияз - 25 г, туралған сарымсақ - 3 г, туралған сельдерей жапырақтары - 5 г, бақтақ - 1 дана- 220-250 г, тұз - 1 г, ақ ұнтақ бұрыш - ½ г, сары май - 5 г                                   |
|                                                     | <b>Нұсқаулар</b><br>Балауызды қағаздың ортасын майлаңыз. Сәбіз, пияз, сарымсақ және сельдерейді үстіне салыңыз. Көкөністердің үстіне дәм-татымы келтірілген бақтақты салыңыз. Балықтың үстіне май салыңыз. Қақпақ жабыңыз. Микротолқынды пешке салып, пісіре бастаңыз.                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                               |

| Код/Тағам                                                     | Үстелге тарту мөлшері                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Құраластар                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|---------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>1-13</b><br><b>Қайнатылған жұмыртқа қосылған ет рулеті</b> | 180 г                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Тартылған ет (сиыр немесе шошқа еті) - 150 г, бітеу пісірілген жұмыртқа - 1 дана, тұз - 2 г, қара ұнтақ бұрыш - ½ г                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|                                                               | <b>Нұсқаулар</b><br>Етке дәмдеуіштерден қосып, қолыңызбен жақсылап араластырыңыз. Еттен орама жасаңыз. Ет рулетінің ортасына жұмыртқаны салыңыз. Жұмыртқаның барлық жағын етпен жабыңыз. Доға тәрізді пішінге келтіріңіз. Табаққа салыңыз. Табақты гриль торына қойыңыз. Пісіре бастаңыз.                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>1-14</b><br><b>Голубцы</b>                                 | 225 г<br>2 дана.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | (1) Домалатылған еттер<br>(а) Тартылған ет (сиыр және шошқа еті) - 120 г, пісірілген кәдімгі күріш - 25 г, туралған қырықабат - 25 г, тұз - 1-2 г, қара ұнтақ бұрыш - ½ г<br>(б) Ұзыншалап туралған пияз - 30 г, сиыр етінің сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 100 мл<br>(2) Тұздыққа арналған қоспа: Бидай - 5 г, қызанақ езбесі - 10 г, қышқыл қаймақ - 30 г, су - 50 мл |
|                                                               | <b>Нұсқаулар</b><br>Етке көкөністер мен дәмдеуіштерден қосып, қолыңызбен жақсылап араластырыңыз(а). Екі сопақ пішінге келтіріңіз. Пиязды шара іспетті табаққа салыңыз. Сопақ еттерді осыған салып, үстіне сорпадан құйыңыз(б). Табақты гриль торына қойыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұздыққа(2) араластырылатын құраластардың барлығын дайындаңыз. Тұмшалаштен сигнал естілген кезде, сопақша еттер салынған еттің сорпасына құраластарды араластырыңыз. Аударыстырып, пісіруді жалғастырыңыз. |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>1-15</b><br><b>Котлета</b>                                 | 114 г<br>2 дана                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | (1) Ақ бидай - 10 г, сүт - 15 мл<br>(2) Шошқаның және сиырдың тартылған еті 120 г, тұз - 2 г, қара бұрыш - 1 г<br>(3) Нанның қоқымдары - 5 г                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                               | <b>Нұсқаулар</b><br>Нанға(1) сүт тамызыңыз. Тартылған етке қосып, жақсылап араластырыңыз. Дәмдеуіштерді салыңыз(2). Екі домалақ жасап, үстіне нан қоқымдарын(3) себіңіз. Табаққа салыңыз. Пісіре бастаңыз.                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |

| Код/Тағам                                                   | Үстелге тарту мөлшері                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Құраластар                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>1-16</b><br><b>Картоп пісірмесі</b>                      | 140-180 г<br>1-2 дана                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Ірі картоп- 160-200 г, 1 - 2 дана                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|                                                             | <b>Нұсқаулар</b><br>Картоптарды жуып, қабығын шанышқымен тесіңіз. Микротолқынды пешке салыңыз. Пісіре бастаңыз. Үстелге тартар алдында сарымай немесе қышқыл қаймақ немесе ірімшік не т.с.с. қосыңыз.                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>1-17</b><br><b>Рататуй</b>                               | 260 г                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Текшелеп туралған асқабақ- 100 г, текшелеп туралған сәбіз - 60 г, текшелеп туралған болғар бұрышы - 75 г, текшелеп туралған пияз - 45 г, туралған сарымсақ- 6 г, қызанақ езбесі - 10 г, (дәмдеу үшін орегано және базилик), көкөніс сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 150 мл                                                         |
|                                                             | <b>Нұсқаулар</b><br>Барлық құраластарды шара іспетті табаққа салыңыз. (Орегано және базиликті қосыңыз). Жақсылап араластырыңыз. Пісіре бастаңыз.                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>1-18</b><br><b>Ескі орыс дәстүрімен пісірілген балық</b> | 340 г                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | (1) Ұзыншалап туралған қызылша - 30 г, ұзыншалап туралған сәбіз - 30 г, ұзыншалап туралған пияз - 15 г, балықтауық сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 200 мл<br>(2) Тұздыққа арналған қоспа: Бидай - 10 г, қызанақ езбесі - 10 г, қышқыл қаймақ - 30 г, су - 50 мл<br>(3) Сазан немесе алабұға қоң еті- 150 г, лавр жапырағы - 1 дана |
|                                                             | <b>Нұсқаулар</b><br>Үлкен шара іспетті табаққа құраластардың барлығын салыңыз да, қайнаған сорпаны құйыңыз. (1) Пісіре бастаңыз. Пештен сигнал естіле сала, тұздыққа арналған қоспаларды көкөністерге және сорпаға араластырыңыз (2). Балық пен лавр жапырағын қосыңыз (3). Пісіру үрдісін жалғастырыңыз. |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |

(жалғасы)

| Код/Тағам                                    | Үстелге тарту мөлшері                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Құраластар                                                                                                                                                                                                                                                |
|----------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>1-19</b><br><b>Мұздатылған пицца</b>      | 370 г                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Мұздатылған пицца - 350 г                                                                                                                                                                                                                                 |
|                                              | <b>Нұсқаулар</b><br>Балауыз қағазға қойылған, мұздатылған пиццаны гриль торына қойыңыз. Пісіре бастаңыз.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>1-20</b><br><b>Арқан балық көуабы</b>     | 280 г                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Туралған арқан балық- 350-370 г, лимон - 25 г (шырынын сығыңыз), тұз - 5 г, май - 10 г, туралған балдыркөк - 10 г, істіктер.                                                                                                                              |
|                                              | <b>Нұсқаулар</b><br>Барлық қоспалар мен балықты араластырыңыз. 15-20 мин тұздықтаңыз. Істіктерге шаншыңыз. Табаққа салып, гриль торына қойыңыз. Пісіре бастаңыз.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>1-21</b><br><b>Боярлар еті</b>            | 260 г                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Шошқаның мойны - 280 г, 4-ке бөлінген, тұз - 2 г, қара ұнтақ бұрыш - ½ г, шампиньон тілімдері- 45 г, майонез - 55 г                                                                                                                                       |
|                                              | <b>Нұсқаулар</b><br>Етке дәмдеуіштер қосыңыз. Етті табаққа салыңыз. Табақты гриль торының үстіне қойыңыз. Пісіре бастаңыз. Пештен сигнал естіле салысымен, еттің үстіне шампиньондарды салып, үстіне майонез құйыңыз. Пісіру үрдісін жалғастырыңыз.                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>1-22</b><br><b>Ақсерке қосылған самса</b> | 180 г                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Мұздатылған, ашыған қамыр - 130 г, Толтырмасы: Кішкене текшелеп туралған ақсерке филесі - 100 г, тұз - 1 г, табаға қуырылған, текшелеп туралған пияз-20 г, кішкене текшелеп туралған, қайнатылған жұмыртқа - 30 г, жұмыртқаның сарысы - 1 дана, жағу үшін |
|                                              | <b>Нұсқаулар</b><br>Қамырды жібітіңіз. 2 мм қалың етіп жайыңыз. Толтырма қоспаларының барлығын араластырыңыз. Толтырманы қамырдың ортасына қойыңыз. Қамырдың шеттерін біріктіріп жапсырыңыз. Пішімге келтіріңіз. Біраз жерінен тіліңіз. Жұмыртқаның сарысын үстіне жағыңыз. Пешті 5 мин Гриль режимімен алдын ала қыздырыңыз. Осы қамырды балауыз қағазға қойыңыз. Содан кейін гриль торына қойыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұмшапештен сигнал естілген кезде балауыз қағазды алыңыз. Қамырды аударыңыз. Пісіру үрдісін жалғастырыңыз. |                                                                                                                                                                                                                                                           |

| Код/Тағам                                          | Үстелге тарту мөлшері                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Құраластар                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|----------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>1-23</b><br><b>Крупеник</b>                     | 224 г                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | (а) Қыша қосылған ірімшік 9 %- 120-140 г, қант - 10-15 г, тұз - ½ г, жұмыртқа - ½ дана, пісірілген қарақұмық - 140 г<br>(b) Сары май - 5 г, нанның қоқымдары- 1-2 г<br>(с) Қышқыл қаймақ - 30 г                                                                                                                               |
|                                                    | <b>Нұсқаулар</b><br>Барлық құраластарды араластырыңыз(а). Шара төрізді сарымай жағылған және нан қоқымы себілген табаққа салыңыз(б). Үстіне қышқыл қаймақтан құйыңыз(с). Пісіре бастаңыз.                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>1-24</b><br><b>Тауық көуабы</b>                 | 280 г                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Тауық сирағының филесі-380 г, қызанақ езбесі - 20 г, тұз - 5 г, туралған сарымсақ - 3 г, май - 7 г, кәдімгі йогурт - 70 г, істіктер                                                                                                                                                                                           |
|                                                    | <b>Нұсқаулар</b><br>Филені 3 см x 3 см текшеге бөліңіз. Маринад қоспаларының барлығын араластырыңыз. Тауық филесін маринадқа салыңыз. Істіктерге шаншыңыз. Табаққа салып, гриль торына қойыңыз. Пісіре бастаңыз.                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>1-25</b><br><b>Ет толтырылған болгар бұрышы</b> | 480-500 г<br>2 дана                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | (1) Болгар бұрышы - 2 дана, әрқайсысы 80 г, тартылған ет (сырдың және шошқаның) - 150-190г (екі бөлікке бөліңіз), пісірілген кәдімгі күріш - 10-20 г, тұз - 5 г, қара ұнтақ бұрыш - ½ г, сиыр етінің сорпасы немесе құрғақ концентрат - 200 мл<br>(2) Тұздыққа арналған қоспа: Бидай - 5 г, қызанақ езбесі - 10 г, су - 50 мл |
|                                                    | <b>Нұсқаулар</b><br>Күрішті тартылған етке қосыңыз. Дәмдеуіштер салып, қолыңызбен жақсылап араластырыңыз. Бұрыштың өзегі мен дәндерін алыңыз. Бұрышқа ет толтырыңыз. Шараға салып, сорпаны құйыңыз(1). Пісіре бастаңыз. Тұздыққа(2) араластырылатын құраластардың барлығын дайындаңыз. Тұмшапештен сигнал естілген кезде, тұздықты ет толтырылған бұрыштар салынған сорпаға құйыңыз. Аударыстырып, пісіруді жалғастырыңыз. |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

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

## 2. Сорпа мәзірі

| Код/Тағам                                     | Үстелге тарту мөлшері                                                                                                                                                                                                                                          | Құраластар                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-----------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>2-1<br/>Ботқа</b>                          | 260 г                                                                                                                                                                                                                                                          | Кебір орыс ботқасы «Геркулес» - 50 г, қант - 5 г, тұз - 0,5 г, қайнаған су- 200 мл, суық сүт- 100 мл                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                               | <b>Нұсқаулар</b><br>Шыныаяқ тәрізді ыдысқа құрғақ ботқаны, қант пен тұзды салыңыз. Қайнап тұрған судан, сүттен қосып, жақсылап араластырыңыз. Пісіре бастаңыз.                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>2-2<br/>Солянка</b>                        | 340 г                                                                                                                                                                                                                                                          | (1) Ұзыншалап туралған пияз - 45 г, сиыр етінің сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су-350 мл<br>(2) Каперсник - 7 г, тұздалған, туралған қияр - 50 г, қызанақ езбесі - 10 г, қара зәйтүн - 16 г, қара зәйтүн сұйығы - 20 мл, лавр жапырағы -1 дана, ет жинағы - 30 г, сиыр етінің сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су -350 мл |
|                                               | <b>Нұсқаулар</b><br>Үлкен шараға пияздан салып, қайнап тұрған сорпаны (1) құйыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұмшاپештен сигнал естілген кезде келесі құраластарды (2) салыңыз. Жақсылап араластырып, сорпадан құйып, лавр жапырағын салыңыз да, жалғастырып пісіріңіз. |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>2-3<br/>Борщ</b>                           | 340 г                                                                                                                                                                                                                                                          | (1) Туралған қызылша- 50 г, ұзыншалап туралған қырыққабат - 20 г, туралған сәбіз -15 г, ұзыншалап туралған пияз - 10 г, қызанақ езбесі- 15 г, қант- 5 г<br>(2) Сиыр етінің сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 650 мл, лавр жапырағы -1 жапырақ, егер қаласаңыз 9 % - 5 мл орыс сіркесуы                                           |
|                                               | <b>Нұсқаулар</b><br>Үлкен шараға құраластардың (1) барлығын салыңыз да, қайнаған сорпаны құйып пісіре бастаңыз. Тұмшاپештен сигнал естілген кезде лавр жапырағын қосыңыз. Жақсылап араластырып, пісіруді жалғастырыңыз.                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>2-4<br/>Тауық етінен<br/>жасалған көже</b> | 350 г                                                                                                                                                                                                                                                          | Вермишель - 10 г, тауықтың қоң еті - 50 г, туралған сәбіз - 15 г, ұзыншалап туралған пияз - 10 г, тауық сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 440 мл                                                                                                                                                                                 |
|                                               | <b>Нұсқаулар</b><br>Үлкен шараға вермишельді салыңыз да, қайнаған сорпаны құйыңыз. Қалған құраластардың барлығын қосыңыз. Жақсылап араластырыңыз да, пісіре бастаңыз.                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

(жалғасы)

| Код/Тағам                          | Үстелге тарту мөлшері | Құраластар                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|------------------------------------|-----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>2-5<br/>Ши</b>                  | 350 г                 | (1) Ұзыншалап туралған қырыққабат - 45 г, туралған сәбіз - 15 г, ұзыншалап туралған пияз - 10 г, ұзынша картоптар - 25 г, қызанақ езбесі - 10 г, сиыр етінің сорпасы немесе құрғақ концентрат - 400 мл<br>(2) Сиыр етінің сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 100 мл, лавр жапырағы - 1 жапырақ |
|                                    |                       | <b>Нұсқаулар</b><br>Үлкен шараға құраластардың (1) барлығын салыңыз да, қайнаған сорпаны құйыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұмшалаштен сигнал естілген кезде жақсылап араластырып, ет сорпасын құйып, лавр жапырағын(2) салыңыз. Содан кейін пісіруді жалғастырыңыз.                                               |
| <b>2-6<br/>Көкөніс сорпасы</b>     | 350 г                 | Мұздатылған көкөніс - 150 г, көкөніс сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 300 мл                                                                                                                                                                                                                 |
|                                    |                       | <b>Нұсқаулар</b><br>Үлкен шараға құраластардың барлығын салыңыз да, қайнаған сорпаны құйыңыз. Пісіре бастаңыз.                                                                                                                                                                                             |
| <b>2-7<br/>Кәріс рамән кеспесі</b> | 120 г<br>(1 орам)     | Кәріс рамән кеспесі 1 орам, су(бөлме температурасында) - 550 мл                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                    |                       | <b>Нұсқаулар</b><br>Орамды ашып, кеспені салыңыз, судың барлығын құйып (550 мл), микротолқынға тәзімді шыныаяққа құйыңыз. Жақсылап араластырыңыз. Таспамен жауып, бірнеше жерінен тесіңіз. Содан кейін микротолқынды пешке салып, пісіре бастаңыз.                                                         |
| <b>2-8<br/>Тұшпарасы бар сорпа</b> | 185 г<br>(15 дана)    | Мұздатылған тұшпара - 15 дана (біреуі 10-12 г), тауық сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 400 мл, бүтін қара бұрыш - 3-5 дана, лавр жапырағы - 1 дана                                                                                                                                           |
|                                    |                       | <b>Нұсқаулар</b><br>Үлкен шара тәрізді табаққа құраластардың барлығын салыңыз да, қайнаған сорпаны құйыңыз. Тұмшалаштен сигнал естілген кезде аударыңыз. Сай келетін пластик қақпақпен жабыңыз. Пісіре бастаңыз.                                                                                           |
| <b>2-9<br/>Қарақұмық</b>           | 200 г                 | Қарақұмық - 100 г, тұз - 2 г, қайнаған су - 300 мл                                                                                                                                                                                                                                                         |
|                                    |                       | <b>Нұсқаулар</b><br>Шыныаяқ тәрізді ыдысқа қарақұмық мен тұзды салыңыз. Қайнап тұрған судан қосып, жақсылап араластырыңыз. Пісіре бастаңыз.                                                                                                                                                                |

### 3. Көкөніс мәзірі

| Код/Тағам                                    | Үстелге тарту мөлшері | Нұсқаулар                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|----------------------------------------------|-----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>3-1<br/>Брокколи</b>                      | 250 г                 | Жас брокколиді жуып тазалап, гүлдерін бөліңіз. Оларды қақпағы бар, шыны шараға біркелкі таратып салыңыз. 250 г пісірген кезде 30 мл (2 ас қасық) су қосыңыз. Шараны бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз. Бетін жауып пісіріңіз. Пісіріп болғаннан кейін араластырыңыз. 1-2 минут қоя тұрыңыз. |
| <b>3-2<br/>Сәбіз</b>                         | 250 г                 | Сәбіздерді шайып, тазалап, біркелкі етіп тураңыз. Оларды қақпағы бар, шыны шараға біркелкі таратып салыңыз. 250 г пісіру үшін 30 мл (2 ас қасық) су құйыңыз. Шараны бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз. Бетін жауып пісіріңіз. Пісіріп болғаннан кейін араластырыңыз. 1-2 минут қоя тұрыңыз. |
| <b>3-3<br/>Жасыл бұршақ</b>                  | 250 г                 | Жасыл бұршақтарды шайып, тазалаңыз. Оларды қақпағы бар, шыны шараға біркелкі таратып салыңыз. 250 г үшін 30 мл (1 ас қасық) су құйыңыз. Шараны бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз. Бетін жауып пісіріңіз. Пісіріп болғаннан кейін араластырыңыз. 1-2 минут қоя тұрыңыз.                      |
| <b>3-4<br/>Шпинат</b>                        | 150 г                 | Шпинатты шайып, тазалаңыз. Қақпағы бар, шыны ыдысқа салыңыз. Су қоспаңыз. Шыныаяқты бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз. Бетін жауып пісіріңіз. Пісіріп болғаннан кейін араластырыңыз. 1-2 минут қоя тұрыңыз.                                                                                 |
| <b>3-5<br/>Өзегі алынбаған жүгері</b>        | 500 г<br>(2 дана)     | Өзегі алынбаған жүгеріні шайып, тазалап, сопақ шыны ыдысқа салыңыз. Микротолқын таспасымен жауып, таспаны тесіңіз. 1-2 минут қоя тұрыңыз.                                                                                                                                                     |
| <b>3-6<br/>Аршылған картоптар</b>            | 250 г                 | Картоптарды жуып, аршып, бірдей етіп тураңыз. Оларды қақпағы бар, шыны ыдысқа салыңыз. 45-60 мл (3-4 ас қасық) су қосыңыз. Шыныаяқты бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз. Бетін жауып пісіріңіз. 2-3 минут қоя тұрыңыз.                                                                       |
| <b>3-7<br/>Қоңыр күріш (суға пісірілген)</b> | 250 г                 | Қақпағы бар, үлкен шыны пеш ыдысын қолданыңыз. Суық судан екі есе көп құйыңыз (500 мл). Бетін жауып пісіріңіз. Қоя тұрар алдында араластырыңыз және тұз, дәмдеуіш шөп қосыңыз. 5-10 минут қоя тұрыңыз.                                                                                        |



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

#### 4. Арнайы жағдайлар

| Код/Тағам                                 | Үстелге тарту мөлшері | Құраластар                                                                                                                     |
|-------------------------------------------|-----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>4-1</b><br><b>Мүкжидек сусыны</b>      | 200 мл                | Мұздатылған мүкжидек - 50 г, қант - 35 г, су - 200 мл                                                                          |
|                                           | <b>Нұсқаулар</b>      | Мұздатылған мүкжидекті тартыңыз. Барлық құраластарды шараға салыңыз. Пісіре бастаңыз. Суытып, сорғытыңыз.                      |
| <b>4-2</b><br><b>Құрғақ жеміс компоты</b> | 200 мл                | Кептірілген сары өрік - 25 г, өрік - 20 г, кептірілген алма - 15 г, қант - 10 г, лимон қышқылы - 2 шөкім, қайнаған су - 450 мл |
|                                           | <b>Нұсқаулар</b>      | Үлкен шараға құраластардың барлығын салыңыз да, қайнаған судан құйыңыз. Пісіре бастаңыз.                                       |

## АВТОМАТТЫ ТҮРДЕ ЖЫЛДАМ ЖІБІТУ ФУНКЦИЯСЫН ҚОЛДАНУ

Автоматты түрде жылдам жібіту функциясы етті, құс етін, балық немесе жемістерді жібітуге көмектеседі.

Жібіту уақыты мен қуат мәні автоматты түрде орнайды.

Тек бағдарлама мен салмақты таңдасаңыз жеткілікті.

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

|                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>1. Ускоренная разморозка (Жылдам жібіту)</b> түймешігін бір немесе бірнеше рет басып пісірілетін тағам түрін таңдаңыз. (Қосымша ақпарат алу үшін, келесі беттегі кестеге қараңыз)                                                                                                                                                      |
|  | <b>2. Тағамның салмағын 100Г</b> түймешігін басып таңдаңыз. Максимум 1500 г салмақты орнатуға болады.                                                                                                                                                                                                                                     |
|  | <b>3. СТАРТ (Бастау)</b> түймешігін басыңыз.<br><b>Нәтижесі:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Жібіту басталады.</li> <li>Пеш тағам жібітудің орта тұсына келгенде сигнал береді де, тағамды аударатын уақыт келгенін хабарлайды.</li> <li>Тағам жібітуді аяқтау үшін <b>СТАРТ (Бастау)</b> түймешігін қайта басыңыз.</li> </ul> |

 Сонымен қатар, тағамды қолдан жібітуге де болады. Ол үшін микротолқынмен пісіру/қыздыру функциясын, 180 Вт қуат мәніне қойып таңдаңыз.

Қосымша ақпаратты 17-ші беттегі “Пісіру/Қыздыру” тарауынан алыңыз.

 Тек микротолқынға төзімді ыдыстарды ғана қолданыңыз.

## АВТОМАТТЫ ТҮРДЕ ЖЫЛДАМ ЖІБІТУ ФУНКЦИЯСЫ

Келесі кестеде әртүрлі автоматты түрде жылдам жібіту бағдарламалары, тағамның мөлшері, қоя тұру уақыты мен тиісті ұсыныстар берілген. Жібітудің алдында орам материалдарының барлығын алыңыз.

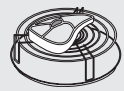
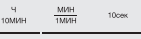
Ет, құс еті, балық, жемістерді керамика табаққа салыңыз.

| Код/Тағам                  | Үстелге тарту мөлшері | Нұсқаулар                                                                                                                                                                                                      |
|----------------------------|-----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>1</b><br><b>Ет</b>      | 200-1500 г            | Шеттерін алюминий фольгамен жабыңыз. Пеш сигнал берген кезде етті аударыңыз. Бұл сиыр, қой, шошқа етін, стейк, туралған ет, фаршталған етті пісіруге жарайтын бағдарлама. 10-30 минут қоя тұрыңыз.             |
| <b>2</b><br><b>Құс еті</b> | 200-1500 г            | Сирақтары мен қанаттарының ұшын алюминий фольгамен жабыңыз. Пеш сигнал берген кезде құс етін аударыңыз. Бұл бүтін тауық еті мен бөлшектелген тауық етін пісіруге жарайтын бағдарлама. 10-30 минут қоя тұрыңыз. |
| <b>3</b><br><b>Балық</b>   | 200-1500 г            | Бүтін балықтың құйрығын алюминий фольгамен жабыңыз. Пеш сигнал берген кезде балықты аударыңыз. Бұл бүтін балық пен балық филесін пісіруге жарайтын бағдарлама. 10-30 минут қоя тұрыңыз.                        |
| <b>4</b><br><b>Жеміс</b>   | 100-600 г             | Жемістерді шыны табаққа біркелкі таратып салыңыз. Бұл жемістердің барлық түрлеріне сай келетін бағдарлама. 5-30 минут қоя тұрыңыз.                                                                             |

☑ Тағамды қолдан жібіткіңіз келсе, 180 Вт қуат параметрін орнатып, қолдан жібіту функциясын таңдаңыз. Қолдан жібіту және жібіту уақыты туралы қосымша ақпаратты 35-беттерден қараңыз.

## ГРИЛЬ ЖАСАУ

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

|                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Гриль | <b>1. Гриль құрылғысын Гриль, уақыт параметрі (10МИН, 1МИН және 10сек және СТАРТ (Бастау)) түймешігін басу арқылы қажетті температураға дейін қыздырыңыз.</b>                                                                                                                                                          |
|           | <b>2. Алдын ала қыздырып болғаннан кейін есікті ашыңыз да, тағамды торға қойыңыз.</b>                                                                                                                                                                                                                                  |
|           | <b>3. Гриль түймешігін басыңыз. Пісіру уақытын 10МИН, 1МИН және 10сек түймешіктерін басып таңдаңыз. (Ең көп гриль жасау уақыты 60 минут).</b>                                                                                                                                                                          |
| <br>СТАРТ | <b>4. СТАРТ (Бастау) түймешігін басыңыз.</b><br><b>Нәтижесі:</b> Пештің шамы жанады да, бұрылмалы табақ айнала бастайды.<br>1) Тағам пісе бастайды және пісіп болғаннан кейін пеш төрт рет сигнал береді.<br>2) Пісіру циклінің соңы сигналы 3 рет естіледі (минутына бір рет).<br>3) Ағымдық уақыт қайта көрсетіледі. |

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

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

## МИКРОТОЛҚЫН ЖӘНЕ ГРИЛЬ ФУНКЦИЯСЫН БІРГЕ ҚОЛДАНУ

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

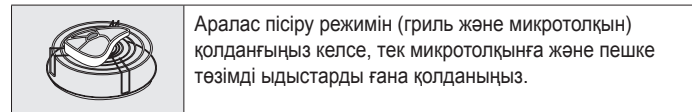
-  **ӘРҚАШАН** микротолқынға және пешке төзімді ыдыстарды қолданыңыз. Шыны және керамика ыдыстар, микротолқын тағамға біркелкі таралуға көмектесетіндіктен микротолқынды пеш үшін тамаша ыдыс болып табылады.
-  Пештің ішіндегі ыдыстар өте ыстық болатындықтан, оларды **ӘРҚАШАН** қолғап киіп ұстаңыз.

|                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                   | <p>1. Басқару панелінің оң жақ бұрышындағы үлкен түймешікті басып, пештің есігін ашыңыз. Тағамды тордың үстіне қойыңыз да, торды бұрылмалы табақтың үстіне қойыңыз. Есікті жабыңыз.</p>                                                                                                |
|  <p>СВЧ+Гриль</p> | <p>2. <b>СВЧ+Гриль (Аралас режим)</b> түймешігін басыңыз.<br/><b>Нәтижесі:</b> Бейнебетте келесі көрсетіледі:<br/>Аралас (микротолқын және гриль режимі)<br/>600 Вт (қуат шығысы)</p>                                                                                                  |
| <p>4 10МИН 1МИН 10сек</p>                                                                          | <p>3. Пісіру уақытын <b>10МИН</b>, <b>1МИН</b> және <b>10сек</b> түймешігін басып таңдаңыз. Ең көп пісіру уақыты 60 минут.</p>                                                                                                                                                         |
|  <p>СТАРТ</p>     | <p>4. <b>СТАРТ (Бастау)</b> түймешігін басыңыз.<br/><b>Нәтижесі:</b> Аралас режиммен пісіру басталады. Бұл цикл аяқталған кезде.<br/>1) Пеш төрт рет сигнал береді.<br/>2) Пісіру циклінің соңы сигналы 3 рет естіледі (минутына бір рет).<br/>3) Ағымдық уақыт қайта көрсетіледі.</p> |

-  Микротолқын және гриль аралас режиммен пісіру үшін қажет ең үлкен микротолқын қуатының мәні 600 Вт.
-  Тиісті **СВЧ (Қуат деңгейі)** мәнін **СВЧ+Гриль (Аралас режим)** түймешігін қажетті қуат мәні көрсетілгенше қайта басып таңдаңыз.
-  Гриль температурасын орната алмайсыз.

## 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 микротолқынға және пешке төзімді ыдыстарды ғана қолданыңыз.

-  Жарамды ыдыс-аяқтар мен керек-жарақтар туралы толық ақпаратты, 30-беттегі "Ыдыстың жарамдылығын анықтау" тарауынан қараңыз.

## СИГНАЛ ҚҰРАЛЫН ӨШІРУ

Сигнал беретін құралды кез келген уақытта өшіріп қоюға болады.

|                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <p>СТОП ЭКО</p>  <p>СТАРТ</p> | <p>1. <b>СТОП (Тоқтату)</b> және <b>СТАРТ (Бастау)</b> түймешігін қатар басыңыз.<br/><b>Нәтижесі:</b> Пеш түймешікті басқан сайын сигнал бермейді.<br/>• Бейнебетте келесі көрсетіледі.<br/></p>                                                       |
|  <p>СТОП ЭКО</p>  <p>СТАРТ</p> | <p>2. Сигнал беретін құралды қайта қосу үшін <b>СТОП (Тоқтату)</b> және <b>СТАРТ (Бастау)</b> түймешіктерін қайта бір уақытта басу керек.<br/><b>Нәтижесі:</b> Пештің сигнал құралы қайта іске қосылады.<br/>• Бейнебетте келесі көрсетіледі.<br/></p> |

## МИКРОТОЛҚЫНДЫ ПЕШТІҢ ҚАУІПСІЗДІК ҚҰРАЛЫ

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

Пешті кез келген уақытта құрсаулап қоюға болады.

|                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p><b>1. СТОП (Тоқтату) және Часы (Сағат)</b> түймешіктерін қатар басыңыз.</p> <p><b>Нәтижесі:</b> Пешке құрсау салынады (ешбір функцияны таңдау мүмкін емес).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Бейнебетте "L" көрсетіледі.</li> </ul> <div data-bbox="509 422 606 464" style="background-color: black; color: white; text-align: center; width: 40px; height: 20px; margin: 0 auto;">L</div> |
|  | <p><b>2. Пештің құрсауын ашу үшін СТОП (Тоқтату) және Часы (Сағат)</b> түймешіктерін қайта бір уақытта басу керек.</p> <p><b>Нәтижесі:</b> Пешті әдеттегідей қолдана беруге болады.</p>                                                                                                                                                                                                                 |

## БУМЕН ПІСІРУ НҰСҚАУЛЫҒЫ (GE83KR\*-X ҮЛГІЛЕРІНЕ ҒАНА АРНАЛҒАН)

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

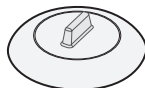
Микротолқынды пештің бу кәстрелі 3 керек-жарақтан тұрады:



Кәстрөл



Науа



Қақпақ

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

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

## ҚОЛДАНУ ШАРТТАРЫ:

- Қолданбаңыз:
  - құрамында өте көп қанты немесе майы бар тағамдарды пісіру үшін,
  - гриль құрылғысын немесе қызуды айналдыратын функцияны қолданып, не пештің үстіне қойып қолданбаңыз.

- Ең алғаш қолданар алдында барлық керек-жарақтарын сабынды сумен жақсылап жуыңыз.

- Пісіру уақыттарын келесі беттегі кестеде көрсетілген нұсқаулардан қараңыз.

## КҮТІМ КӨРСЕТУ:

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

## ПІСІРУ:

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

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

## Бу кәстрөлін қолдану



## САҚТЫҚ ШАРАЛАРЫ:

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

## Ыдыс бойынша нұсқаулық

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

| Ыдыс-аяқ                                                | Микротолқынға төзімді | Түсіндірме                                                                                                                                                                                  |
|---------------------------------------------------------|-----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Алюминий фольга</b>                                  | ✓ 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. |
| <b>Браунинг табағы</b>                                  | ✓                     | Сегіз минуттан артық қыздырмаңыз.                                                                                                                                                           |
| <b>Фарфор және керамика</b>                             | ✓                     | Фарфор, керамика, безендірілген керамика мен қатты фарфор ыдыстарды, жиегі металл болмаса әдетте қолдана беруге болады.                                                                     |
| <b>Бір рет қолданылатын полиэфир картон ыдыстар</b>     | ✓                     | Кейбір мұздатылған тағамдар осындай ыдыстарға оралады.                                                                                                                                      |
| <b>Фастфуд орамдары</b>                                 |                       |                                                                                                                                                                                             |
| • 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.                                                                                                                                                          |
| <b>Шыны ыдыс</b>                                        |                       |                                                                                                                                                                                             |
| • Пеш-үстел ыдыстары                                    | ✓                     | Металл жиегі болмаса, қолдана беруге болады.                                                                                                                                                |

| Ыдыс-аяқ                                        | Микротолқынға төзімді | Түсіндірме                                                                                                                                                      |
|-------------------------------------------------|-----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| • Осал шыны ыдыс                                | ✓                     | Тағам немесе сусындарды жылыту үшін қолдануға болады. Осал шыны ыдыс кенет қыздырған кезде сынып немесе жарылып кетуі мүмкін.                                   |
| • Шыны банка                                    | ✓                     | Қақпағын алу керек. Тек тағамды жылытуға жарайды.                                                                                                               |
| <b>Металл</b>                                   |                       |                                                                                                                                                                 |
| • Ыдыстар                                       | x                     | Электр жарқылы немесе өрт шығуы мүмкін.                                                                                                                         |
| • Тоңазытқышта тұратын тағам қалтасын қыстырғыш | x                     |                                                                                                                                                                 |
| <b>Қағаз</b>                                    |                       |                                                                                                                                                                 |
| • Табақ, кесе, майлық және ас үй қағазы         | ✓                     | Тағамды аз уақыт пісіру немесе жылыту үшін. Сонымен қатар, артық ылғалды сіңіру үшін.                                                                           |
| • Өңделген қағаз                                | x                     | Электр жарқылы пайда болуы мүмкін.                                                                                                                              |
| <b>Пластик</b>                                  |                       |                                                                                                                                                                 |
| • 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.                                                           |
| <b>Балауыз немесе май өткізбейтін қағаз</b>     | ✓                     | Тағам шашырамас үшін және ылғалды ұстап тұру мақсатында қолдануға болады.                                                                                       |

✓ : Ұсынылады    ✓x : Сақтықпен пайдаланыңыз    x : Қауіпсіз емес

# тағам пісіруге катысты ақыл-кеңес

## МИКРОТОЛҚЫНДАР

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

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. Тағамды бірнеше әдіспен жабуға болады: мысалы, керамика қақпақпен, пластик қақпақпен немесе микротолқынға төзімді жылтыр қағазбен.

### Қоя тұру уақыты

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

## Тоңазытылған көкөністер пісіруге қатысты ақыл-кеңес

Қақпағы бар, жарамды шыны пирекс ыдысын қолданыңыз. Бетін жауып, аз уақыт пісіріңіз - кестеге қараңыз. Қалаған нәтижеге жету үшін пісіруді жалғастырыңыз.

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

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

## Күріш және макарон пісіруге қатысты ақыл-кеңес

**Күріш:** Қақпағы бар үлкен шыны пирекс ыдысын қолданыңыз - пісірген кезде күріштің көлемі екі есеге дейін көбейеді. Бетін жауып пісіріңіз. Пісіріп болғаннан кейін, қоя тұрар алдында араластырыңыз немесе шөп не сарымай қосыңыз. Ескерім: пісіру уақыты өткеннен кейін күріш судың барлығын сіңірмеуі мүмкін.

**Макарон:** Үлкен шыны пирекс шыныаяғын қолданыңыз. Қайнаған судан құйыңыз, бір шөкім тұз салып, жақсылап араластырыңыз. Бетін жаппай пісіріңіз. Пісіріп жатқанда, пісіріп болғаннан кейін ара-тұра араластырыңыз. Бетін жауып қоя тұрыңыз, содан кейін суын әбден сорғытыңыз.

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

## Жас көкөністер пісіруге қатысты ақыл-кеңес

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

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

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



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

## ҚЫЗДЫРУ

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

### Орналастыру және бетін жабу

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

### Қуат мөндері және тағамды араластыру

Кейбір тағамды 800 Вт қуатты қолданып, кейбірін 600 Вт, 450 Вт немесе тіпті 300 Вт қуатты қолданып қыздыруға болады. Кестедегі ұсыныстарды қараңыз. Жалпы, тағам баппен пісіруді қажет етсе, үлкен мөлшерде дайындалса немесе тез қызып кететіндей болса (мысалы, фарш қосылған бөліш), бұндай тағамдарды төмен қуатпен қыздырған дұрыс.

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

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

### Қыздыру және қоя тұру уақыттары

Тағамды алғаш рет қыздырғанда, сол уақытты бұдан кейін қажет кезде қарап жүру үшін жазып қойған дұрыс. Қыздырылған тағамның әрқашан ыстық буы бұрқырап тұрсын.

Тағамды қыздырып болғаннан кейін біраз уақыт қоя тұрыңыз - температура тағам бойына біркелкі таралу үшін. Қыздырып болғаннан кейін, егер кестеде басқаша көрсетілмесе, тағамды 2-4 минут қоя тұруды ұсынамыз.

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

## СҰЙЫҚ ТАҒАМДАРДЫ ҚЫЗДЫРУ

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

## Сұйықтарды және тағамдарды қыздыру

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

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

## БАЛАНЫҢ ТАҒАМЫН ҚЫЗДЫРУ

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

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

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

## ЕСКЕРІМ:

Әсіресе баланың тағамын, бала күйіп қалмас үшін мұқият тексеру керек.

Төмендегі кестеде көрсетілген қуат мәндері мен уақыттарды тағам қыздыру үшін нұсқау ретінде қолданыңыз.

## Баланың тағамы мен сүтін қыздыру

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

| Тағам                                                | Үстелге тарту мөлшері                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Қуат   | Уақыт                 |
|------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-----------------------|
| <b>Баланың тағамы<br/>(Көкөніс + ет)</b>             | 190 г                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 600 Вт | 30 сек                |
|                                                      | <b>Нұсқаулар</b><br>Шұңғыл керамика табаққа салыңыз. Бетін жауып пісіріңіз. Пісіріп болғаннан кейін араластырыңыз. Берердің алдында жақсылап араластырып, температурасын мұқият тексеріңіз. 2-3 минут қоя тұрыңыз.                                                                                       |        |                       |
| <b>Балаға арналған ботқа<br/>(дән + сүт + жеміс)</b> | 190 г                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 600 Вт | 20 сек                |
|                                                      | <b>Нұсқаулар</b><br>Шұңғыл керамика табаққа салыңыз. Бетін жауып пісіріңіз. Пісіріп болғаннан кейін араластырыңыз. Берердің алдында жақсылап араластырып, температурасын мұқият тексеріңіз. 2-3 минут қоя тұрыңыз.                                                                                       |        |                       |
| <b>Балаға берілетін сүт</b>                          | 100 мл                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 300 Вт | 30-40 сек             |
|                                                      | 200 мл                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |        | 50 сек - 1 мин дейін. |
|                                                      | <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. 2-3 минут қоя тұрыңыз. |        |                       |

## ҚОЛМЕН ЖІБІТУ

Микротолқындар мұздатылған тағамды жібітуге тамаша жарайды. Микротолқындар мұздатылған тағамдарды аз уақыт ішінде баппен жібітеді. Бұл күтпеген жерде қонақ келе қалған жағдайда, сізге үлкен көмек. Мұздатылған құс етін әбден жібітіп барып пісіру қажет. Металл сымдары болса алып, орамынан шығарып, аққан сұйықты сорғытыңыз. Мұздатылған тағамды ыдысқа салыңыз, қақпақ жаппаңыз. Орта шегіне келгенде аударыңыз, сұйығы болса дереу ағызыңыз. Тағамды жиі-жиі тексеріп, жылып кетпегеніне көз жеткізіңіз. Мұздаған тағамның кішкене және жұқа бөліктері қыза бастаса, оларды кішкене алюминий фольгадан жасалған таспамен орап қоюға болады. Құс етінің сыртқы жағы қыза бастаса, жібітуді тоқтатыңыз да, 20 минут күте тұрып, содан кейін жалғастырыңыз. Балық, ет және құс етін әбден жібіту үшін қоя тұрыңыз. Тағамды әбден жібітуге қажетті уақыт, жібітілетін тағамның мөлшеріне қарай әртүрлі болады. Төмендегі кестеге қараңыз.

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

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

| Тағам                 | Үстелге тарту мөлшері                                                                                                                                                                                                                                                                   | Қуат   | Уақыт (мин.)   |
|-----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|----------------|
| <b>Ет</b>             |                                                                                                                                                                                                                                                                                         |        |                |
| Фаршталған ет         | 250 г<br>500 г                                                                                                                                                                                                                                                                          | 180 Вт | 6½-7½<br>10-12 |
| Шошқа стейгі          | 250 г                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 180 Вт | 7½-8½          |
|                       | <b>Нұсқаулар</b><br>Етті жалпақ керамика табаға қойыңыз. Жұқа жерлерін алюминий фольгамен жабыңыз. Жібітудің орта тұсына келгенде аударыңыз! 5-25 минут қоя тұрыңыз.                                                                                                                    |        |                |
| <b>Құс еті</b>        |                                                                                                                                                                                                                                                                                         |        |                |
| Тауықтың кесек еттері | 500 г (2 дана)                                                                                                                                                                                                                                                                          | 180 Вт | 14½-15½        |
| Бүтін тауық           | 900 г                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 180 Вт | 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! 15-40 минут қоя тұрыңыз. |        |                |

| Тағам                              | Үстелге тарту мөлшері                                                                                                                                                                                                                  | Қуат   | Уақыт (мин.) |
|------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|--------------|
| <b>Балық</b>                       |                                                                                                                                                                                                                                        |        |              |
| Балық филесі                       | 250 г (2 дана)<br>400 г (4 дана)                                                                                                                                                                                                       | 180 Вт | 6-7<br>12-13 |
|                                    | <b>Нұсқаулар</b><br>Мұздатылған балықты керамика табақтың ортасына салыңыз. Жұқа жерлерін қалың жерлерінің астына салыңыз. Жұқа жерлерін алюминий фольгамен жабыңыз. Жібітудің орта тұсына келгенде аударыңыз! 5-15 минут қоя тұрыңыз. |        |              |
| <b>Жеміс</b>                       |                                                                                                                                                                                                                                        |        |              |
| Жидек                              | 250 г                                                                                                                                                                                                                                  | 180 Вт | 6-7          |
|                                    | <b>Нұсқаулар</b><br>Жемістерді жалпақ, дөңгелек шыны ыдысқа (диаметрі үлкен) салыңыз. 5-10 минут қоя тұрыңыз.                                                                                                                          |        |              |
| <b>Нан</b>                         |                                                                                                                                                                                                                                        |        |              |
| Булочкалар (әрбірі шамамен 50 г)   | 2 дана<br>4 дана                                                                                                                                                                                                                       | 180 Вт | ½-1<br>2-2½  |
| Тост наны/Сэндвич                  | 250 г                                                                                                                                                                                                                                  | 180 Вт | 4½-5         |
| Неміс наны (бидай + қарабидай ұны) | 500 г                                                                                                                                                                                                                                  | 180 Вт | 8-10         |
|                                    | <b>Нұсқаулар</b><br>Булочкаларды дөңгелетіп немесе нанды көлденеңінен, бұрылмалы табақтың ортасына қойылған ас үй қағазына салыңыз. Жібітудің орта тұсына келгенде аударыңыз! 5-20 минут қоя тұрыңыз.                                  |        |              |

## ГРИЛЬ

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

### Гриль жасау үшін қолданылатын ыдыс:

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

### Гриль жасауға болатын тағам:

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

### Маңызды ескерім:

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

## МИКРОТОЛҚЫН + ГРИЛЬ

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

### Микротолқын + гриль функциясымен пісіруге арналған ыдыстар

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

### Микротолқын + гриль функциясымен пісіруге болатын тағам:

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

### Маңызды ескерім:

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

## Мұздатылған тағамнан гриль жасауға арналған ақыл-кеңес

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

| Мұздатылған тағам                                                      | Үстелге тарту мөлшері                                                                                                                                                                                   | Қуат           | 1-ші қадам (мин)               | 2-ші қадам (мин)        |
|------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|--------------------------------|-------------------------|
| Булочка (әрбірі 50 г)                                                  | 2 дана<br>4 дана                                                                                                                                                                                        | MT + Гриль     | 300 Вт + Гриль<br>1-1½<br>2-2½ | Тек гриль<br>1-2<br>1-2 |
|                                                                        | <b>Нұсқаулар</b><br>Булочкаларды тордың үстіне айналдыра қойыңыз. Булочкалардың екінші жағын қалағаныңызша қызартыңыз. 2-5 минут қоя тұрыңыз.                                                           |                |                                |                         |
| Багета + үстінде қоспасы бар (қызанақ, ірімшік, ветчина, саңырауқұлақ) | 250-300 г<br>(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. Гриль жасап болғаннан кейін. 2-3 минут қоя тұрыңыз.                       |                |                                |                         |
| Макарон (каннелони, макарони, лазанья)                                 | 400 г                                                                                                                                                                                                   | MT + Гриль     | 300 Вт + Гриль<br>18-19        | Тек гриль<br>1-2        |
|                                                                        | <b>Нұсқаулар</b><br>Мұздатылған макаронды кішкене, жалпақ әрі тік төртбұрышты шыны пирекс табағына салыңыз. Табақты бұрылмалы табаққа тура қойыңыз. Гриль жасап болғаннан кейін. 2-3 минут қоя тұрыңыз. |                |                                |                         |
| Тауық нагетсі                                                          | 250 г                                                                                                                                                                                                   | 450 Вт + Гриль | 5-5½                           | 3-3½                    |
|                                                                        | <b>Нұсқаулар</b><br>Тауық нагетстерін торға салыңыз. 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                                                  | Үстелге тарту мөлшері                                                                                                                                                                                           | Қуат           | 1-ші қадам (мин)               | 2-ші қадам (мин) |
|-------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|--------------------------------|------------------|
| <b>Тост наны тіліктері</b>                                  | 4 дана<br>(әрбірі 25 г)                                                                                                                                                                                         | Тек гриль      | 6-8                            | 4-5½             |
|                                                             | <b>Нұсқаулар</b><br>Тост наны тілімдерін тордың үстіне қатарластыра қойыңыз.                                                                                                                                    |                |                                |                  |
| <b>Булочкалар (пісірілген)</b>                              | 2-4 дана                                                                                                                                                                                                        | Тек гриль      | 2-3                            | 2-3              |
|                                                             | <b>Нұсқаулар</b><br>Алдымен булочкалардың астыңғы жағын жоғары қаратып, бұрылмалы табақтың үстіне айналдыра қойыңыз.                                                                                            |                |                                |                  |
| <b>Гриль қызанақтары</b>                                    | 200 г (2 дана)<br>400 г (4 дана)                                                                                                                                                                                | MT + Гриль     | 300 Вт + Гриль<br>4½-5½<br>7-8 | Тек гриль<br>2-3 |
|                                                             | <b>Нұсқаулар</b><br>Қызанақтарды екіге бөліңіз. Үстіне біраз ірімшік себіңіз. Жалпақ, шыны пирекс табағының үстіне айналдыра қойыңыз. Тордың үстіне қойыңыз.                                                    |                |                                |                  |
| <b>Гавай тост наны (ветчина, ананас, ірімшік тілімдері)</b> | 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.  |                |                                |                  |
| <b>Картоп пісірмесі</b>                                     | 250 г<br>500 г                                                                                                                                                                                                  | 600 Вт + Гриль | 4½-5½<br>8-9                   | -                |
|                                                             | <b>Нұсқаулар</b><br>Картоптарды екіге бөліңіз. Оларды тордың үстіне кесілген жақтарын грильге қаратып қойыңыз.                                                                                                  |                |                                |                  |
| <b>Тауықтың кесек еттері</b>                                | 450-500 г<br>(2 дана)                                                                                                                                                                                           | 300 Вт + Гриль | 10-12                          | 12-13            |
|                                                             | <b>Нұсқаулар</b><br>Тауық етіне май және дәмдеуіштерден қосыңыз. Олардың сүйекті жерлерін ортасына қарай, қалғандарын жағалата қойыңыз. Тауық етінің 1 бөлігін тордың ортасына қоймаңыз. 2-3 минут қоя тұрыңыз. |                |                                |                  |

| Жаңа тағам                                        | Үстелге тарту мөлшері                                                                                                                                                                                                     | Қуат           | 1-ші қадам (мин)        | 2-ші қадам (мин)        |
|---------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|-------------------------|-------------------------|
| <b>Туралған қой еті/ сиырдың қоң еті (орташа)</b> | 400 г (4 дана)                                                                                                                                                                                                            | Тек гриль      | 12-15                   | 9-12                    |
|                                                   | <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.                                                       |                |                         |                         |
| <b>Шошқа стейгі</b>                               | 250 г (2 дана)                                                                                                                                                                                                            | MT + Гриль     | 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.                                                           |                |                         |                         |
| <b>Пісірілген алма</b>                            | 1 алма<br>(200 г)<br>2 алма<br>(400 г)                                                                                                                                                                                    | 300 Вт + Гриль | 4-4½<br>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. |                |                         |                         |
| <b>Қуырылған тауық</b>                            | 1200 г                                                                                                                                                                                                                    | MT + Гриль     | 450 Вт + Гриль<br>22-24 | 300 Вт + Гриль<br>23-25 |
|                                                   | <b>Нұсқаулар</b><br>Тауық етіне май жағып, дәмдеуіштерден себіңіз. Әуелі тауықтың бір жақ төсін төмен қаратып, екінші жақ төсін жоғары қаратып пирекс табағына салыңыз. Гриль жасап болғаннан кейін 5 минут қоя тұрыңыз.  |                |                         |                         |

## АҚЫЛ-КЕҢЕСТЕР

### САРЫ МАЙДЫ ЕРІТУ

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

### ШОКОЛАДТЫ ЕРІТУ

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

### 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/ӨРЛЕГІШ 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,  $3\frac{1}{2}$  -  $4\frac{1}{2}$  минут 800 Вт қуатпен, безендіргіш қоспа мөлдір болғанша пісіріңіз. Пісіріп жатқанда екі рет араластырыңыз.

### ТОСАП ҚАЙНАТУ

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

### ПУДДИНГ ҚАЙНАТУ

Пуддинг ұнтағына, өндіруші нұсқауларына сай қант пен сүт қосып (500 мл), жақсылап араластырыңыз. Қақпағы бар, жарамды шыны пирекс ыдысын қолданыңыз. Бетін жауып  $6\frac{1}{2}$  -  $7\frac{1}{2}$  минут 800 Вт қуатпен пісіріңіз. Қайнатып жатқанда бірнеше рет жақсылап араластырыңыз.

### БАДАМ ЖАҢҒАҒЫ ҮЛПЕКТЕРІН ҚЫЗАРТУ

30 г жапырақталып туралған бадам жаңғағын, орташа үлкендіктегі керамика табаға біркелкі таратып салыңыз.  $3\frac{1}{2}$  -  $4\frac{1}{2}$  минут 600 Вт қуат бойынша қызартып жатқанда бірнеше рет араластырыңыз. Пеш ішіне 2-3 минут қоя тұрыңыз. Пештен зат аларда пеш қолғабын киіңіз!

## ақаулық себептерін анықтау және ақаулық коды

### АҚАУЛЫҚ СЕБЕПТЕРІН АНЫҚТАУ

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

#### Бұл қалыпты жағдай.

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

#### Бастау/+30сек түймешігін басқан кезде пеш іске қосылмайды.

- Ескі әбден жабылды ма?

#### Тағам мүлде піспеген.

- Таймерді дұрыс орнаттыңыз ба және/не Бастау/+30сек түймешігін бастыңыз ба?
- Ескі жабық тұр ма?
- Электр желісінің жүктемесін арттырғандықтан, сақтандырғыш жанып немесе айырып-қосқыш іске қосылған жоқ па?

#### Тағам қатты пісіп кеткен немесе шала піскен.

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

#### Жарықтама шамы жанбай тұр.

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

#### Пеш радио немесе теледидарға бөгеуіл жасайды.

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

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

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

Алғаш қолданғанда түтін және жағымсыз иіс шығады.

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

-  Жоғарыда көрсетілген ұсыныстар ақаулықты түзетуге көмектеспесе, жергілікті SAMSUNG тұтынушыға қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз. Келесі ақпаратты оқыңыз;
- Пештің үлгісі мен сериялық нөмірлері, әдетте пештің артқы жағында болады
  - Кепілдік деректері
  - Ақаулықтың қысқа да нұсқа сипаттамасы

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

## АҚАУЛЫҚ КОДТАРЫ

“SE” хабары көрсетіледі.

- Тетіктерді тазалап, тетіктің айналасында су бар-жоғын тексеріңіз. Микротолқынды пешті сөндіріп, параметрлерді қайта орнатып көріңіз. Бұндай жағдай қайта орын алса, жергілікті SAMSUNG тұтынушыларға қызмет көрсету орталығына қоңырау шалыңыз.

-  Егер жоғарыда көрсетілген тізімдегі ақау кодын басқа кодтар көрсетілсе немесе ұсынылған шешім мәселеңізді шешуге көмектеспесе, жергілікті SAMSUNG тұтынушыларға қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

## техникалық параметрлері

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

| Үлгі                  | GE83*KR*-1, GE83*KR*-2, GE83*KR*-3, GE83KR*-1, GE83KR*-2, GE83KR*-3, GE83KR*-1*, GE83KR*-2*, GE83KR*-3*, GE83MR**, GE83AR*                                                                                                                  |
|-----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Қуат көзі             | 230 В ~ 50 Гц                                                                                                                                                                                                                               |
| Тұтынылатын қуат      | Микротолқын 1200 Вт<br>Гриль 1100 Вт<br>Аралас режим 2300 Вт                                                                                                                                                                                |
| Қуат шығысы           | 100 Вт / 800 Вт (IEC-705)                                                                                                                                                                                                                   |
| Жұмыс жиілігі         | 2450 МГц                                                                                                                                                                                                                                    |
| Магнетрон             | OM75P(31)                                                                                                                                                                                                                                   |
| Салқындату тәсілі     | Желдеткіштің моторы                                                                                                                                                                                                                         |
| Өлшемдері (Е x Б x Т) |                                                                                                                                                                                                                                             |
| Сырт                  | 489 x 275 x 372 мм (GE83KR*-1, GE83KR*-1*, GE83*KR*-1)<br>489 x 275 x 376 мм (GE83KR*-2, GE83KR*-2*, GE83*KR*-2)<br>489 x 275 x 370 мм (GE83KR*-3, GE83KR*-3*, GE83*KR*-3)<br>489 x 275 x 356 мм (GE83MR**)<br>489 x 275 x 380 мм (GE83AR*) |
| Пештің іші            | 330 x 211 x 324 мм                                                                                                                                                                                                                          |
| Сыйымдылығы           | 23 литр                                                                                                                                                                                                                                     |

|                  |                                                                                                                                                                              |
|------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Үлгі             | GE83*KR*-1, GE83*KR*-2, GE83*KR*-3,<br>GE83KR*-1, GE83KR*-2, GE83KR*-3,<br>GE83KR*-1*, GE83KR*-2*, GE83KR*-3*,<br>GE83MR**, GE83AR*                                          |
| Салмағы<br>Нетто | шамамен 12,5 кг<br>(GE83*KR*-1, GE83*KR*-2, GE83*KR*-3,<br>GE83KR*-1, GE83KR*-2, GE83KR*-3,<br>GE83KR*-1*, GE83KR*-2*, GE83KR*-3*,<br>GE83AR*)<br>шамамен 13,0 кг (GE83M***) |

Қалыпты жағдайда  
қолдануға арналған  
Қолдану мерзімі: 7 жыл



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.

**SAMSUNG**

**EAC**

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

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

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

Өнімнің өндірілген жердің атауы : Малайзия

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

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

Сұрақтар немесе ұсыныстар пайда болған жағдайда төмендегі телефонда хабарласңыз

| Мемлекет    | Телефон                                       | Желідегі мекені               |
|-------------|-----------------------------------------------|-------------------------------|
| RUSSIA      | 8-800-555-55-55                               | www.samsung.com/ru/support    |
| GEORGIA     | 0-800-555-555                                 |                               |
| ARMENIA     | 0-800-05-555                                  |                               |
| AZERBAIJAN  | 0-88-555-55-55                                |                               |
| KAZAKHSTAN  | 8-10-800-500-55-500(GSM: 7799, VIP care 7700) |                               |
| UZBEKISTAN  | 8-10-800-500-55-500                           | www.samsung.com/support       |
| KYRGYZSTAN  | 8-10-800-500-55-500                           |                               |
| TADJIKISTAN | 8-10-800-500-55-500                           |                               |
| MONGOLIA    | 7-495-363-17-00                               | www.samsung.com/kz_ru/support |
| BELARUS     | 810-800-500-55-500                            |                               |
| MOLDOVA     | 0-800-614-40                                  |                               |
| UKRAINE     | 0-800-502-000                                 |                               |

DE68-04283A-01

Қазақ - 40





# Mikroto'lqinli Pech

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

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



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

GE83KR\*-1 GE83KR\*-1\* GE83\*KR\*-1  
GE83KR\*-2 GE83KR\*-2\* GE83\*KR\*-2  
GE83KR\*-3 GE83KR\*-3\* GE83\*KR\*-3  
GE83MR\*\* GE83AR\*

ajoyib imkoniyatlar

Samsung kompaniyasining ushbu qurilmasini xarid qilganligingiz uchun rahmat.

**SAMSUNG**

## mundarija

|                                                                                                                                  |           |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Xavfsizlik to'g'risida ma'lumotlar</b> .....                                                                                  | <b>2</b>  |
| <b>Qisqacha yo'riqnomasi</b> .....                                                                                               | <b>11</b> |
| <b>Pech xususiyatlari</b> .....                                                                                                  | <b>12</b> |
| Pech (GE83*KR*-1, GE83*KR*-2, GE83*KR*-3, GE83KR*-1, GE83KR*-2, GE83KR*-3, GE83KR*-1*, GE83KR*-2*, GE83KR*-3*).....              | 12        |
| Pech (GE83MR*).....                                                                                                              | 13        |
| Pech (GE83AR*).....                                                                                                              | 13        |
| Boshqaruv paneli (GE83*KR*-1, GE83*KR*-2, GE83*KR*-3, GE83KR*-1, GE83KR*-2, GE83KR*-3, GE83KR*-1*, GE83KR*-2*, GE83KR*-3*) ..... | 14        |
| Boshqaruv paneli (GE83MR*).....                                                                                                  | 14        |
| Boshqaruv paneli (GE83AR*).....                                                                                                  | 15        |
| Aksessuarlar .....                                                                                                               | 15        |
| <b>Pechdan foydalanish</b> .....                                                                                                 | <b>16</b> |
| Mikroto'liqinli pechning ishlash tamoyili .....                                                                                  | 16        |
| Pechning to'g'ri ishlashini tekshirish .....                                                                                     | 16        |
| Vaqtini belgilash.....                                                                                                           | 17        |
| Taom tayyorlash/isitish .....                                                                                                    | 17        |
| Quvvat darajalari .....                                                                                                          | 18        |
| Taom tayyorlash vaqtini o'rnatish .....                                                                                          | 18        |
| Taom tayyorlashni to'xtatish .....                                                                                               | 18        |
| Quvvatni tejash rejimini o'rnatish .....                                                                                         | 18        |
| Rus taomlarini avtomatik tayyorlash funksiyasidan foydalanish .....                                                              | 19        |
| Rus taomlarini avtomatik tayyorlash xususiyati/tayyorlash.....                                                                   | 19        |
| Tezlashtirilgan avtomatik tarzda muzdan tushirish funksiyasidan foydalanish .....                                                | 25        |
| Tezlashtirilgan avtomatik tarzda muzdan tushirish parametrlari .....                                                             | 26        |
| Gril rejimida tayyorlash .....                                                                                                   | 26        |
| Mikroto'liqinlar va grildan birgalikda foydalanish .....                                                                         | 27        |
| Aksessuarlarni tanlash .....                                                                                                     | 27        |
| Tovushli signalni o'chirib qo'yish.....                                                                                          | 27        |
| Mikroto'liqinli pechni xavfsizlik maqsadida blokirovka qilish .....                                                              | 28        |
| Bug'da taom tayyorlash bo'yicha yo'riqnomasi (faqat GE83KR*-X modellari uchun) .....                                             | 28        |
| <b>Idishlarni tanlash bo'yicha yo'riqnomasi</b> .....                                                                            | <b>30</b> |
| <b>Taom tayyorlash bo'yicha yo'riqnomasi</b> .....                                                                               | <b>31</b> |
| <b>Nosozliklarni bartaraf qilish va xatolik kodi</b> .....                                                                       | <b>38</b> |
| Nosozliklarni bartaraf etish .....                                                                                               | 38        |
| Xato kodi .....                                                                                                                  | 39        |
| <b>Texnik xususiyatlar</b> .....                                                                                                 | <b>39</b> |

## xavfsizlik to'g'risida ma'lumotlar

### USHBU YO'RIQNOMADAN FOYDALANISH

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

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

### BELGILAR VA NISHONLARNING BAYONI



**OGOHLANTIRISH**

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



**DIQQAT**

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



Ogohlantirish; Yonish xavfi mavjud



Ogohlantirish; Issiq yuza



Ogohlantirish; Elektr toki mavjud



Ogohlantirish; Portlovchi moddalar



Kuch ISHLATMANG.



TEGMANG.



Qismlarga AJRATMANG.



Ko'rsatmalarga qat'iy amal qiling.



Elektr tarmog'iga ulash kabeli vilkasini rozetkadan uzing.



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



Yordam olish uchun xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling.



Eslatma



Muhim

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

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

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

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

|                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>OGOHLANTIRISH:</b> Agar bolalar nazorat ostida bo'lsalar yoki ularga xavfsizlik uchun javobgar shaxs tomonidan ushbu qurilmadan foydalanish to'g'risida ko'rsatmalar berilsa va ular yetkazilishi mumkin bo'lgan zararlarni anglab yetsalar, bu qurilmadan 8 yoshdan katta bolalar va jismoniy yoki aqliy qobiliyatlari cheklangan yoki bilimi va tajribasi yetarli bo'lmagan shaxslar ham foydalanishlari mumkin. Bolalar ushbu qurilma bilan o'ynamasliklari kerak. Agar bolalar 8 yoki undan katta yoshda va nazorat ostida bo'lmassalar, bunday bolalar tomonidan qurilmani tozalash va unga texnik xizmat ko'rsatish amalga oshirilishi mumkin emas. |
|  | Faqat mikroto'lqinli pechlarda foydalanish uchun xavfsiz bo'lgan idishlardan foydalaning.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|  | Plastik yoki qog'oz idishlardagi taomlarni isitganda yonib ketish xavfi mavjudligi tufayli ehtiyot bo'ling.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|  | Ushbu mikroto'lqinli pech taomlar va ichimliklarni isitish uchun mo'ljallangan. Taomlar yoki kiyimlarni quritish va yostiqchalar, shippaklar, gubkalar, nam kiyimlar kabilarni isitish jarohat olish, uchqun chiqishi yoki yong'in xavfining vujudga kelishiga olib kelishi mumkin.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|  | Tutun chiqqan hollarda qurilmani o'chiring yoki elektr tarmog'iga ulash kabelini rozetkadan sug'uring va har qanday alangani o'chirish uchun eshikchani ochib qo'ying.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |

|   |                                                                                                                                                                                                                                        |
|---|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ★ | <b>OGOHLANTIRISH:</b> Ichimliklarni mikroto'lqin yordamida isitish kechiklab portlovchan qaynashga olib kelishi mumkin, shuning uchun idishlarni ushlashda juda ehtiyot bo'lish lozim.                                                 |
| ★ | <b>OGOHLANTIRISH:</b> Ovqatlantirish uchun butilka va bolalar ozuqalari uchun bankalarning ichidagilarni aralashtirish yoki silkitish hamda kuyishning oldini olish uchun iste'mol qilishdan avval haroratini tekshirib ko'rish kerak. |
| ☐ | Butun tuxum va qotirib pishirilgan tuxumni mikroto'lqinli pechda isitib bo'lmaydi, chunki ular hattoki isitish jarayoni tugagandan keyin ham mikroto'lqinli pech ichida portlab ketishlari mumkin.                                     |
| ★ | Pechni muntazam ravishda tozalab turish va har qanday taom qoldiqlarini olib tashlash lozim.                                                                                                                                           |
| ☐ | Pechni toza holatda saqlamaslik uning sirtining buzilishiga olib kelishi mumkin, bu esa qurilmaning xizmat qilish muddatiga salbiy ta'sir ko'rsatadi va xavfli holatlarga olib kelishi mumkin.                                         |
| ☐ | Ushbu qurilma treyler, furgon va shunga o'xshash transport vositalariga o'rnatish uchun mo'ljallanmagan.                                                                                                                               |

|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|---|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ★ | Agar bolalar nazorat ostida bo'lmasalar yoki ularga xavfsizlik uchun javobgar shaxs tomonidan ushbu qurilmadan foydalanish to'g'risida avvaldan ko'rsatmalar berilmagan bo'lsa, bu qurilmadan jismoniy yoki aqliy qobiliyatlari cheklangan yoki bilimi va tajribasi yetarli bo'lmagan shaxslar (jumladan bolalar) foydalanishlari mumkin emas. |
| ★ | Bolalarning ushbu qurilma bilan o'ynamasliklariga ishonch hosil qilish uchun ular nazorat ostida bo'lishlari kerak.                                                                                                                                                                                                                            |
| ☑ | Agar elektr manbaiga ulash kabeli shikastlangan bo'lsa, xatarlarning oldini olish uchun u ishlab chiqaruvchi, uning xizmat ko'rsatish agenti yoki malakali shaxslar tomonidan almashtirilishi kerak.                                                                                                                                           |
| ☐ | <b>OGOHLANTIRISH:</b> Suyuqliklar yoki boshqa taomlar mahkam yopilgan idishlarda isitilmasligi kerak, chunki ular portlab ketishlari mumkin;                                                                                                                                                                                                   |
| ☐ | Mikroto'lqinli pechni ingichka suv oqimi bilan tozalash mumkin emas.                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| ★ | Ushbu pech bo'shlig'i va boshqaruv panelidan foydalanish oson bo'lgan tarzda to'g'ri yo'nalish va balandlikda o'rnatilishi kerak.                                                                                                                                                                                                              |
| ★ | Pechdan ilk marta foydalanganda pech 10 daqiqa ichiga suv qo'yilgan holda ishlatilishi va keyin foydalanilishi kerak.                                                                                                                                                                                                                          |

|   |                                                                                                                                                                                                                      |
|---|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ★ | Agar ishlaganda ushbu pech g'alati shovqinli tovushlar, kuygan hid yoki tutun chiqarsa, darhol elektr manbaiga ulash vilkasini izing va o'zingizga eng yaqin joylashgan xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling. |
| ★ | Pech elektr manbaiga ulash vilkasidan osongina foydalanish mumkin bo'lgan tarzda joylashtirilishi kerak.                                                                                                             |
| ☐ | Mikroto'lqinli pech pechtaxtada yoki pechtaxta ustida foydalanish uchun mo'ljallangan, pech shkaf ichiga o'rnatilmasligi kerak.                                                                                      |

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

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

|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|---|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ☐ | <b>OGOHLANTIRISH:</b> Lampani almashtirishdan avval elektr toki urishini oldini olish uchun qurilmani albatta uzib qo'ying.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| ★ | <b>OGOHLANTIRISH:</b> Qurilma va tegish mumkin bo'lgan qismlar foydalanish vaqtida issiq bo'ladi. Isitish elementlariga tegib ketmaslik uchun ehtiyot bo'lish kerak. 8 yoshdan kichikroq bolalarni, agar ular doimiy nazorat ostida bo'lmasalar, pechga yaqinlashtirmaslik lozim.                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| ☐ | Qurilma ishlayotgan vaqtda tegish mumkin bo'lgan yuzalarning harorati baland bo'lishi mumkin.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| ☐ | Pech ishlayotgan vaqtda eshikcha yoki tashqi yuzalar qizib ketishi mumkin.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| ☐ | Pech va uning tashqi simlarini 8 yoshdan kichik bo'lgan bolalarning qo'llari yetmaydigan tarzda saqlang.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| ★ | Agar bolalar nazorat ostida bo'lsalar yoki ularga xavfsizlik uchun javobgar shaxs tomonidan ushbu qurilmadan foydalanish to'g'risida ko'rsatmalar berilsa va ular yetkazilishi mumkin bo'lgan zararlarni anglab yetsalar, bu qurilmadan 8 yoshdan katta bolalar va jismoniy yoki aqliy qobiliyatlari cheklangan yoki bilimi va tajribasi yetarli bo'lmagan shaxslar ham foydalanishlari mumkin. Bolalar ushbu qurilma bilan o'ynamasliklari kerak. Tozalash va texnik xizmat ko'rsatish bolalar tomonidan nazoratsiz tarzda amalga oshirilmasligi kerak. |

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

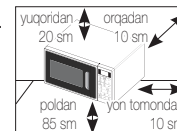
Ushbu qurilma B sinf 2-guruhga kiruvchi ISM jihozi hisoblanadi. 2-guruh materiallarni qayta ishlash uchun elektromagnit nurlanish ko'rinishidagi radiochastotaviy quvvatlar hosil qiluvchi va shunday quvvatlardan foydalanuvchi ISM qurilmalar, EDM va yoyli payvandlash uchun jihozlarni o'z ichiga oladi.

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

## MIKROTO'LQINLI PECHNI O'RNATISH

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

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



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

- ☐ Mikroto'lqinli pechni issiq yoki nam joyga, masalan, oddiy oshxona plitasi yoki isitish radiatori yoniga o'rnatmang. Pech iste'mol qiladigan 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.

## MIKROTO'LQINLI PECHNI TOZALASH

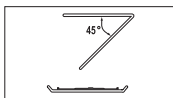
Mikroto'lqinli pechingizda yog'li kirlar va ovqat zarrachalari to'planishining oldini olish uchun uning quyidagi qismlarini muntazam tozalab turish kerak:

- Pechning ichki va tashqi yuzalari
  - Pech eshikchasi va eshikcha zichlagichlari
  - Aylanuvchi patnis va rolikli taglik  
(Faqat aylanuvchi patnisga ega bo'lgan modellar)
- ☐ **DOIMO** eshikcha zichlagichlarini toza saqlang va eshikchaning zich yopilishini nazorat qiling.
  - ☐ Pechni toza holatda saqlamaslik uning sirtining buzilishiga olib kelishi mumkin, bu esa qurilmaning xizmat qilish muddatiga salbiy ta'sir ko'rsatadi va xavfli holatlarga olib kelishi mumkin.

1. Pechning tashqi yuzalarini yumshoq latta va iliq sovunli suv bilan tozalang. Yuvib tashlang va arting.
  2. Pechning ichki yuzalaridan barcha tomchilar va dog'larni sovunli suvda ho'llangan latta bilan arting. Yuvib tashlang va arting.
  3. Qotib qolgan ovqat zarralarini yumshatish va hidlarni yo'q qilish uchun limon sharbatiga suv qo'shilgan chashkani aylanuvchi patnisga qo'ying va o'n daqiqa davomida quvvatning maksimal darajasida isiting.
  4. Aylanuvchi patnisni zaruratga qarab yuving.
- ☑ Ventilyatsiya tirqishlariga suv tushishiga **YO'L QO'YMANG. HECH QACHON** abraziv mahsulotlar yoki kimyoviy erituvchilardan foydalanmang. Zarrachalarning qolmaganligiga ishonch hosil qilish uchun eshik zichlagichlarini tozalaganda alohida e'tibor bering:
    - ularda ovqat zarrachalari to'planib qolmasligiga
    - eshikning normal yopilishiga xalaqit bermasligiga alohida e'tibor qarating
  - ☑ Ichki kamerani pechdan har bir foydalanishdan keyin yumshoq yuvish vositasi eritmasidan foydalangan holda **tozalang**, biroq kuyishning oldini olish uchun avval pech ichki kamerasi devorlarining sovishini kuting.



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



## MIKROTO'LQINLI PECHNI SAQLASH VA TA'MIRLASH

Mikroto'lqinli pechni o'rnatishda va unga xizmat ko'rsatishda bir nechta oddiy ehtiyot choralari ko'rilishi lozim. Agar pechning eshigi va eshik zichlagichlari shikastlangan bo'lsa, uni ishlatish mumkin emas:

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

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

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

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

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

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

- ☑ Ushbu mikroto'lqinli pech tijorat maqsadlarida foydalanish uchun mo'ljallanmagan.
- ☑ Xavfsizlikni ta'minlash maqsadlarida lampochka malakaga ega bo'lmagan shaxs tomonidan almashtirilmasligi kerak. Lampochka malakali muhandis tomonidan almashtirib berilishi uchun o'zingizga yaqin joylashgan vakolatli Samsung xaridorlarga xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling.

| ⚠ OGOHLANTIRISH                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |  | 🔥 | ⚡ | 🌫 | 👤 |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---|---|---|---|
| ☒ Mikroto'lqinli pechni har qanday o'zgartirish yoki ta'mirlash ishlari faqat malakali mutaxassislar tomonidan bajarilishi kerak.                                                                                                                                                                                 |  | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| ☒ Suyuqliklar va boshqa oziq-ovqat mahsulotlarini germetik yopilgan konteynerlarda mikroto'lqin funksiyasida isitmag.                                                                                                                                                                                             |  | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| ☒ Xavfsizlikni ta'minlash maqsadlarida ushbu jihozni ingichka suv oqimi yoki yuqori bosim ostidagi bug' bilan tozalamang.                                                                                                                                                                                         |  | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| ☒ Qurilmani issiqlik manbalari, tez yonuvchan materiallarga yaqin joylar, namlik, yog'li yoki changlanganlik darajasi yuqori bo'lgan xonalar, to'g'ridan-to'g'ri tushuvchi quyosh nurlari yoki suv ta'siri ostidagi joylar hamda maishiy gaz chiqib ketishi mumkin bo'lgan joylar va notekis sirtlarga o'rnatmag. |  | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| 🔌 Qurilmani mahalliy va davlat talablariga muvofiq yerga to'g'ri ulash kerak.                                                                                                                                                                                                                                     |  | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| ★ Chang va suv kabi begona moddalarni ketkazish uchun elektr manbaiga ulash kabelining vilkasi va aloqa joylarini muntazam ravishda quruq latta bilan artib turing.                                                                                                                                               |  | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| ☒ Elektr manbaiga ulash kabelini tortmang, bukmang va uning ustiga og'ir buyumlarni qo'ymang.                                                                                                                                                                                                                     |  | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |



|  |                                                                                                                                                                                                                                                   |   |   |   |   |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|---|---|
|  | Gaz (propan, siqilgan gaz va boshqalar kabi) chiqish holatlari yuz berganda darhol xonani shamollating va elektr manbaiga ulash kabeliga tegmang.                                                                                                 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
|  | Elektr manbaiga ulash kabeli vilkasiga ho'l qo'llaringiz bilan tegmang.                                                                                                                                                                           | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
|  | Qurilma yoqilgan vaqtda elektr manbaiga ulash kabeli vilkasini rozetkadan uzamang.                                                                                                                                                                | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
|  | Qurilmaga barmoqlaringiz va begon buyumlarni qo'ymang. Agar qurilma ichiga suv yoki boshqa begona modda kirib qolgan bo'lsa, elektr manbaiga ulash kabelini uzing va o'zingizga eng yaqin joylashgan xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
|  | Qurilmaga ortiqcha jismoniy bosim ko'rsatmang yoki urmang.                                                                                                                                                                                        | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
|  | Pechni sinuvchan buyumlar, masalan, oshxona rakovinasini yoki shisha buyumlar ustiga qo'ymang.                                                                                                                                                    | ✓ | ✓ |   |   |
|  | Qurilmani tozalash uchun benzol, erituvchilar, spirt, bug'tozalagich yoki yuqori bosimli tozalagichlardan foydalanmang.                                                                                                                           | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
|  | Elektr tarmog'idagi kuchlanish, chastota va tok kuchining qurilmaning texnik xususiyatlariga mosligiga ishonch hosil qiling.                                                                                                                      | ✓ | ✓ |   | ✓ |
|  | Elektr tarmog'iga ulash kabeli vilkasini rozetkaga mahkam tiqing. Bir nechta vilkalarga ega bo'lgan perexodnik, uzaytirgich yoki transformatorlardan foydalanmang.                                                                                | ✓ | ✓ | ✓ |   |
|  | Elektr manbaiga ulash kabelini metall buyumlarga osmang, uni buyumlar orasiga qo'ymang va pechning orqasi orqali o'tkazmang.                                                                                                                      | ✓ | ✓ | ✓ |   |
|  | Tarmoq rozetkasiga ulanmagan shikastlangan vilka yoki elektr manbaiga ulash kabelidan foydalanmang. Vilka yoki elektr manbaiga ulash kabeli shikastlangan hollarda o'zingizga eng yaqin joylashgan xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling.   | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
|  | Bevosita pechga suv quyung yoki sepmang.                                                                                                                                                                                                          | ✓ | ✓ |   |   |
|  | Pechga, uning ichiga va eshigiga hech qanday buyumlarni qo'ymang.                                                                                                                                                                                 | ✓ | ✓ | ✓ |   |
|  | Pech yuzasiga uchuvchan moddalar, masalan, insektivitsidlarni sepmang.                                                                                                                                                                            | ✓ | ✓ |   |   |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |   |   |   |   |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|---|---|
|  | Pechda tez yonuvchan materiallarni saqlamang. Tarkibida spirt bo'lgan taomlar va ichimliklarni isitishda ayniqsa ehtiyot bo'ling, chunki spirt bug'lari pechning isitilgan qismlariga tegib ketishi mumkin.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | ✓ |   | ✓ | ✓ |
|  | Eshikchani ochayotgan yoki yopayotganda bolalarni pechga yaqinlashishlariga yo'l qo'ymang, chunki ular o'zlarini eshikchaga urib olishlari yoki barmoqlarini eshikchaga qisib olishlari mumkin.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
|  | <b>OGOHLANTIRISH:</b> Ichimlik solingan sig'irlarni pechda isitish sekinlashtirilgan kuchli qaynashga olib kelishi mumkin, shuning uchun bunday holatning oldini olish uchun bunday sig'irlar bilan muomala qilishda ehtiyot choralarini ko'rish kerak; Bunday holatni oldini olish uchun haroratning tenglashishiga imkon berish maqsadida pech o'chganidan keyin DOIMO kamida 20 soniyacha kuting. Zarur bo'lgan hollarda suyuqlikni aralashtiring va isitilgandan keyin uni DOIMO aralashtiring. Kuyish sodir bo'lganda BIRINCHI YORDAM ko'rsatish bo'yicha quyidagi harakatlarni bajaring: <ul style="list-style-type: none"> <li>Kuygan joyni kamida 10 daqiqa sovuq suvga botirib turing.</li> <li>Unga toza quruq lattani bog'lang.</li> <li>Hech qanday kremlar, moylar yoki los'onlar surtmang.</li> </ul> | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
|  | Tayyorlagandan keyin bir vaqt o'tgandan keyinroq patnis yoki taglikni suvga solmang, chunki bu patnis yoki taglikning shikastlanishiga olib kelishi mumkin.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |   |   |   | ✓ |
|  | Mikroto'lqinli pechdan yog'ni yaxshilab qovurish uchun foydalanmang, chunki yog' haroratini boshqarib bo'lmay qolishi mumkin. Bu qaynoq suyuqlikning to'satdan yonib ketishiga olib kelishi mumkin.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | ✓ |   |   | ✓ |

| ⚠️ <b>DIQQAT</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 🔥 | ⚡ | 🚰 | 🗑️ |
|------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|---|----|
| ★                | Faqat mikroto'liqinli pechlarga mos keluvchi idishlardan foydalaning; Metalldan yasalgan konteynerlar, oltin yoki kumush qoplangan oshxona idishlari, shampurlar, vilkalar kabilardan FOYDALANMANG.<br>O'ralgan o'tkazgichni qog'oz yoki plastik qadog'idan oling.<br>Sababi: Elektr yoyi yoki uchqun hosil bo'lishi, bu esa pechning shikastlanishiga olib kelishi mumkin. | ✓ |   | ✓ | ✓  |
| ☐                | Qog'oz yoki kiyimlarni quritish uchun mikroto'liqinli pechdan foydalanmang.                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | ✓ |   | ✓ | ✓  |
| ★                | Oz miqdordagi taomlarni isitishda taomning ortiqcha isib ketishi yoki buzilishini oldini olish uchun vaqtni qisqartiring.                                                                                                                                                                                                                                                   | ✓ |   | ✓ | ✓  |
| ☐                | Elektr manbaiga ulash kabeli va vilkasini suvga botirilishiga yo'l qo'ymang va kabelni issiqlik manbalaridan uzoqroq joylashtiring.                                                                                                                                                                                                                                         | ✓ | ✓ |   |    |
| ☐                | Butun tuxum va qotirib pishirilgan tuxumni mikroto'liqinli pechda isitib bo'lmaydi, chunki ular hattoki isitish jarayoni tugagandan keyin ham mikroto'liqinli pech ichida portlab ketishlari mumkin; Shuningdek, germetik yopilgan butilka, banka, konteynerlar, butun yong'oq, pomidor kabilarni isitish mumkin emas.                                                      |   |   | ✓ | ✓  |
| ☐                | Havo almashish tirqishlarini mato yoki qog'oz bilan yopib qo'ymang. Ushbu materiallar pechdan chiqayotgan issiq havo ta'sirida yonib ketishlari mumkin. Pech ortiqcha qizib ketishi va avtomatik o'chib qolishi mumkin va u yetarli darajada sovug'inicha o'chiq holda qoladi.                                                                                              | ✓ |   | ✓ |    |
| 🚫                | Tasodifiy kuyishning oldini olish uchun idishlarni pechdan olishda doimo qo'lqoplardan 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 mikroto'liqinli pechni yoqmag. Xavfsizlikni ta'minlash maqsadida mikroto'liqinli pech 30 daqiqadan keyin avtomatik ravishda o'chadi. Pech tasodifan yoqilgan hollarda mikroto'liqlarni yutishi uchun uning ichiga bir stakan suvni joylashtirish tavsiya qilinadi. | ✓ |   |   | ✓ |
| ★ | Ushbu qo'llanmada ko'rsatilgan zazorlarga asoslangan holda pechni or'natish.<br>("Mikroto'liqinli pechni o'rnatish" bo'limiga qarang.)                                                                                                                                   | ✓ |   | ✓ |   |
| ★ | Boshqa elektr jihozlarini pechga yaqin joylashgan rozetkalarga ulashda ehtiyot choralariga amal qiling.                                                                                                                                                                  | ✓ | ✓ | ✓ |   |

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

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

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

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

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

- Jihozdan faqat ushbu qo'llanmada bayon qilingan undan foydalanish uchun mo'ljallangan maqsadlardagina foydalaning. Ushbu qo'llanmadagi ogohlantiruvchi xabarlar va xavfsizlik bo'yicha muhim ko'rsatmalar bo'lishi mumkin bo'lgan barcha holatlar va vaziyatlarni qamrab olmaydi. Qurilmani o'rnatish, unga texnik xizmat ko'rsatish va undan foydalanishda foydalanuvchi sog'lom fikr bilan ish ko'rishi, e'tiborli va ehtiyotkor bo'lishi kerak.
- Ushbu foydalanuvchi qo'llanmasi bir nechta modellarga mo'ljallanganligi uchun mikroto'lqinli pechning xususiyatlari ushbu qo'llanmada keltirilgan xususiyatlardan bir oz farq qilishi va ayrim ogohlantiruvchi xabarlar unga tegishli bo'lmashligi mumkin. Agar sizda qandaydir savollar yoki muammolar bo'lsa, eng yaqin joylashgan xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling yoki [www.samsung.com](http://www.samsung.com) saytidan ma'lumotlar oling.
- Ushbu mikroto'lqinli pech taomlarni isitish uchun mo'ljallangan. Qurilma faqat uy sharoitida foydalanish uchun mo'ljallangan. Donlar bilan to'ldirilgan hech qanday matolar va paketlarni isitmay, chunki bu kuyishga va yong'in chiqishiga olib kelishi mumkin. Ishlab chiqaruvchi qurilmadan noto'g'ri foydalanilganligi natijasida olingan zararlar uchun javobgarlikni o'z zimmasiga olmaydi.
- Pechni toza holatda saqlamaslik uning sirtining buzilishiga olib kelishi mumkin, bu esa qurilmaning xizmat qilish muddatiga salbiy ta'sir ko'rsatadi va xavfli holatlarga olib kelishi mumkin.



## USHBU MASHINANI TO'G'RI CHIQUITGA CHIQUARISH (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'lmashligini ko'rsatadi. Keraksiz buyumlarni nazoratsiz tarzda chiqitga chiqarish tufayli atrof-muhitga yoki odamlarning salomatliklariga yetkazilishi mumkin bo'lgan zararlarining oldini olish uchun ko'rsatilgan elementlarni tashlab yuborilayotgan qurilmaning boshqa qismlaridan ajratib oling va moddiy resurslardan oqilona tarzda takroran foydalanishga ko'maklashish uchun ulardan qayta foydalaning.

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

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

## qisqacha yo'riqnoma

### Taom tayyorlash.

|                      |                                                                                                                                                                               |
|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>CB4              | 1. Taomni pechga joylashtiring.<br><b>CB4 (Quvvat darajasi)</b> tugmasini bir yoki bir nechta marta bosgan holda quvvat darajasini tanlang.                                   |
| <br>10MIN 1MIN 10сек | 2. <b>10МИН (10 daq), 1МИН (1 daq) yoki 10сек (10 son)</b> tugmasini kerakli marta bosgan holda tayyorlash vaqtini o'rnatish.                                                 |
| <br>СТАРТ            | 3. <b>СТАРТ (Start)</b> tugmasini bosish.<br><b>Natija:</b> Taom tayyorlash jarayoni boshlanadi. Tayyorlash nihoyasiga yetishi bilan pech to'rt marta tovushli signal beradi. |

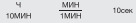
### Taomni muzdan tushirish.

|                           |                                                                                                                                                                                 |
|---------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Ускоренная разморозка | 1. Muzlatilgan taomni pechga joylashtiring. Muzdan tushirilishi kerak bo'lgan taom turiga qarab, <b>Ускоренная разморозка (Tez)</b> tugmasini bir yoki bir nechta marta bosish. |
| <br>100Г                  | 2. <b>100Г (100 g)</b> tugmasini kerakli marta bosgan holda og'irlikni tanlang.                                                                                                 |
| <br>СТАРТ                 | 3. <b>СТАРТ (Start)</b> tugmasini bosish.                                                                                                                                       |

### Qo'shimcha daqiqalarni qo'shish.

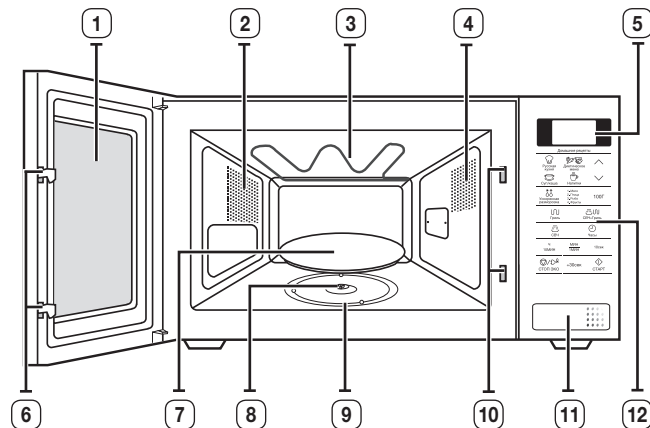
|            |                                                                                                                                               |
|------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>+30сек | Taomni pechda qoldiring.<br>30 soniya oraliq bilan vaqt qo'shish uchun <b>+30сек (+30 son)</b> tugmachasini bir yoki bir nechta marta bosish. |
|------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

Gril rejimida taom tayyorlash.

|                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                              |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Грилъ            | <p>1. <b>Грилъ (Gril)</b> tugmachasini bosgan holda grilni avvaldan qizdirib oling, vaqtini o'rnatib (<b>10МИН (10 daq), 1МИН (1 daq) va 10сек (10 son)</b>) va <b>СТАРТ (Start)</b> tugmachasini bosing.</p>                                |
| <br>10МИН 1МИН 10сек | <p>2. Qizdirib olgandan keyin eshikni oching va taomni panjaraga joylashtiring.<br/><b>Грилъ (Gril)</b> tugmachasini bosing. <b>10МИН (10 daq), 1МИН (1 daq) va 10сек (10 son)</b> tugmalarini bosgan holda tayyorlash vaqtini o'rnatib.</p> |
| <br>СТАРТ            | <p>3. <b>СТАРТ (Start)</b> tugmachasini bosing.</p>                                                                                                                                                                                          |

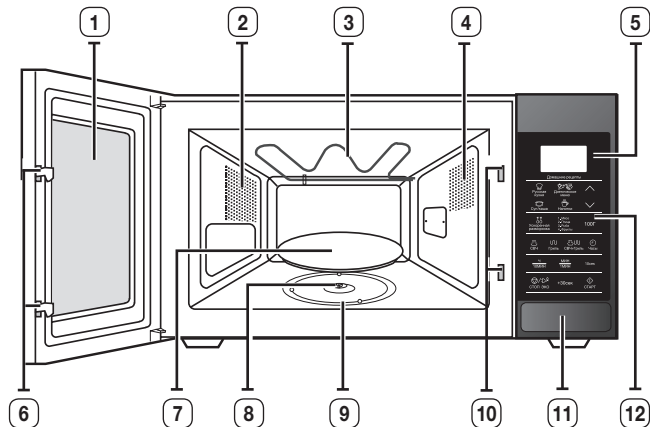
## pech xususiyatlari

**ПЕЧ (GE83\*KR\*-1, GE83\*KR\*-2, GE83\*KR\*-3, GE83KR\*-1, GE83KR\*-2, GE83KR\*-3, GE83KR\*-1\*, GE83KR\*-2\*, GE83KR\*-3\*)**



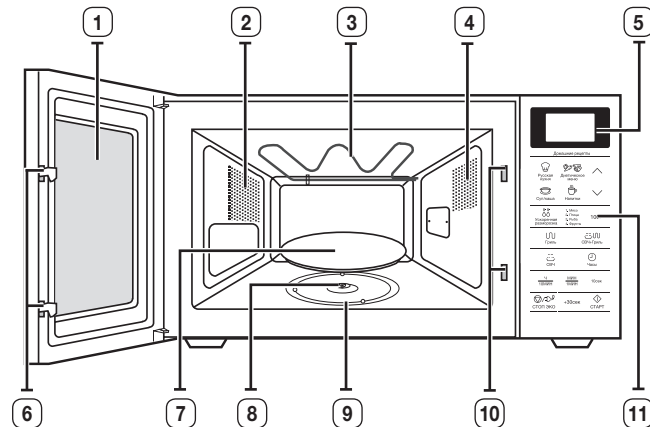
- |                             |                                            |
|-----------------------------|--------------------------------------------|
| 1. ESHIKCHA                 | 7. AYLANUVCHI PATNIS                       |
| 2. VENTILYATSION TIRQISHLAR | 8. MUFTA                                   |
| 3. GRIL                     | 9. ROLIKLI TAGLIK                          |
| 4. YORITGICH                | 10. BLOKIROVKALASH KONTAKTLARI TIRQISHLARI |
| 5. DISPLAY                  | 11. ESHIKCHALARNI OCHISH TUGMACHASI        |
| 6. ESHIKCHA QULFI           | 12. BOSHQARUV PANELI                       |

## PECH (GE83MR\*\*)



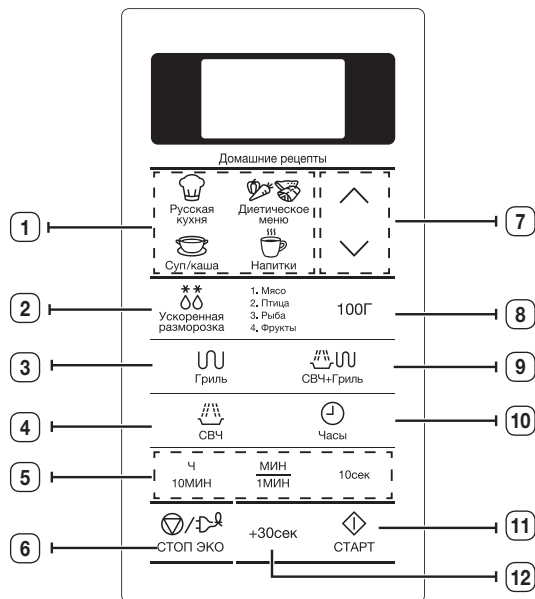
- |                             |                                            |
|-----------------------------|--------------------------------------------|
| 1. ESHIKCHA                 | 7. AYLANUVCHI PATNIS                       |
| 2. VENTILYATSION TIRQISHLAR | 8. MUFTA                                   |
| 3. GRIL                     | 9. ROLIKLI TAGLIK                          |
| 4. YORITGICH                | 10. BLOKIROVKALASH KONTAKTLARI TIRQISHLARI |
| 5. DISPLAY                  | 11. ESHIKCHALARNI OCHISH TUGMACHASI        |
| 6. ESHIKCHA QULFI           | 12. BOSHQARUV PANELI                       |

## PECH (GE83AR\*)



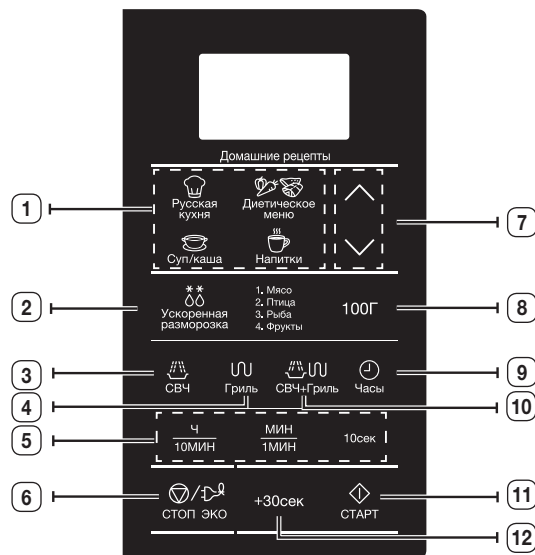
- |                             |                                            |
|-----------------------------|--------------------------------------------|
| 1. ESHIKCHA                 | 7. AYLANUVCHI PATNIS                       |
| 2. VENTILYATSION TIRQISHLAR | 8. MUFTA                                   |
| 3. GRIL                     | 9. ROLIKLI TAGLIK                          |
| 4. YORITGICH                | 10. BLOKIROVKALASH KONTAKTLARI TIRQISHLARI |
| 5. DISPLAY                  | 11. BOSHQARUV PANELI                       |
| 6. ESHIKCHA QULFI           |                                            |

## BOSHQARUV PANELI (GE83\*KR\*-1, GE83\*KR\*-2, GE83\*KR\*-3, GE83KR\*-1, GE83KR\*-2, GE83KR\*-3, GE83KR\*-1\*, GE83KR\*-2\*, GE83KR\*-3\*)



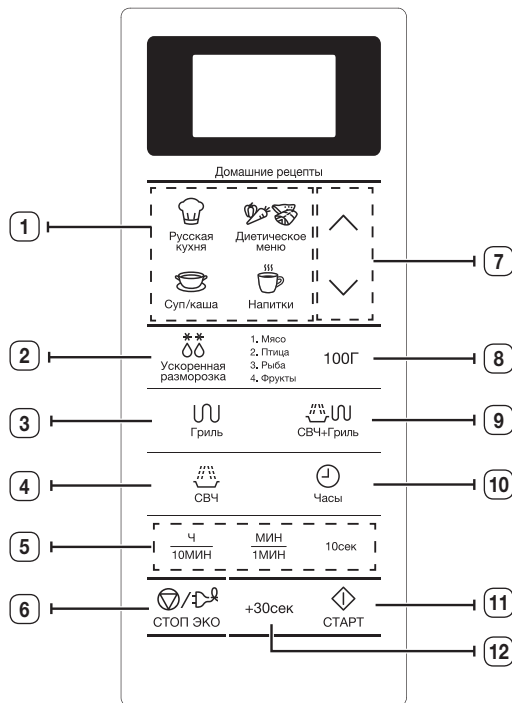
1. RUS TAOMLARINI AVTOMATIK TAYYORLASH
2. TEZLASHTIRILGAN AVTOMATIK MUZDAN TUSHIRISH FUNKSIYASINI TANLASH
3. GRIL REJIMI TUGMACHASI
4. QUVVAT DARAJASI TUGMASI
5. VAQTNI O'RNATISH TUGMASI
6. TO'XTATISH/QUVVATNI TEJASH TUGMASI
7. YUQORIGA/PASTGA TUGMASI
8. OG'IRLIKNI TANLASH
9. BIRGALIKDA TAYYORLASH REJIMI TUGMACHASI
10. SOAT O'RNATISH TUGMASI
11. START TUGMASI
12. +30 son TUGMACHASI

## BOSHQARUV PANELI (GE83MR\*\*)



1. RUS TAOMLARINI AVTOMATIK TAYYORLASH
2. TEZLASHTIRILGAN AVTOMATIK MUZDAN TUSHIRISH FUNKSIYASINI TANLASH
3. QUVVAT DARAJASI TUGMASI
4. GRIL REJIMI TUGMACHASI
5. VAQTNI O'RNATISH TUGMASI
6. TO'XTATISH/QUVVATNI TEJASH TUGMASI
7. YUQORIGA/PASTGA TUGMASI
8. OG'IRLIKNI TANLASH
9. SOAT O'RNATISH TUGMASI
10. BIRGALIKDA TAYYORLASH REJIMI TUGMACHASI
11. START TUGMASI
12. +30 son TUGMACHASI

## BOSHQARUV PANELI (GE83AR\*)



1. RUS TAOMLARINI AVTOMATIK TAYYORLASH
2. TEZLASHTIRILGAN AVTOMATIK MUZDAN TUSHIRISH FUNKSIYASINI TANLASH
3. GRIL REJIMI TUGMACHASI
4. QUVVAT DARAJASI TUGMASI
5. VAQTNI O'RNATISH TUGMASI
6. TO'XTATISH/QUVVATNI TEJASH TUGMASI
7. YUQORIGA/PASTGA TUGMASI
8. OG'IRLIKNI TANLASH
9. BIRGALIKDA TAYYORLASH REJIMI TUGMACHASI
10. SOAT O'RNATISH TUGMASI
11. START TUGMASI
12. +30 son TUGMACHASI

## AKSESSUARLAR

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

|  |                                                                                                                                                                                                                                                               |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>1. Rolikli taglik</b> , pechning markaziga o'rnatiladi.<br><b>Vazifasi:</b> Rolikli taglik aylanuvchi patnisni ushlab turadi.                                                                                                                              |
|  | <b>2. Aylanuvchi patnis</b> , rolikli taglikka markazi muftaga o'mashadigan tarzda joylashtiriladi.<br><b>Vazifasi:</b> Aylanuvchi patnis ovqat tayyorlash uchun asosiy yuza bo'lib xizmat qiladi; uni osonlik bilan pechdan chiqarib olish va yuvish mumkin. |
|  | <b>3. Gril uchun taglik</b> , aylanuvchi patnisga o'rnatiladi.<br><b>Vazifasi:</b> Metall taglikdan gril rejimida va taom tayyorlashning birgalikdagi rejimida foydalanish mumkin.                                                                            |
|  | <b>4. Bug'da pishirgich</b> , 28-29-sahifalarni ko'ring.<br>(Faqat GE83KR*-"X" modellarda)<br><b>Vazifasi:</b> Plastmassa qasqondan bug' bilan pishirish funksiyasini ishlatayotganingizda foydalaning.                                                       |

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

## pechdan foydalanish

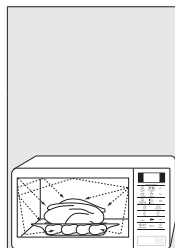
### MIKROTO'LQINLI PECHNING ISHLASH TAMOYILI

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
- Tezkor isitish/tayyorlash
- Taom tayyorlash

Taom tayyorlash tamoyili.



1. Magnetron tomonidan hosil qilinadigan mikroto'lqinlar aylanuvchi patnida taomni aylantirish jarayonida bir tekis taqsimlanadi. Shuning hisobiga taom bir tekis tayyorlanadi.
2. Mikroto'lqinlar mahsulot ichiga 1 dyuym (2,5 sm) chuqurlikkacha kiradi. Keyin issiqlik bilan qayta ishlash issiqlikning mahsulot ichida tarqalishi hisobiga davom ettiriladi.
3. Tayyorlash vaqti foydalaniladigan idishlar va mahsulotning quyidagi xususiyatlariga bog'liq ravishda turlicha bo'lishi mumkin:
  - Mahsulotlarning miqdori va zichligi
  - Ularning tarkibidagi suvning miqdori
  - Boshlang'ich harorat (mahsulotning muzlatilganligi yoki yo'qligi)

☞ Tayyorlanayotgan taomning markaziy qismi issiqlikning yoqilishi hisobiga tayyorlanganligi uchun taom tayyorlash jarayoni hattoki taom pechdan olingandan keyin ham davom ettiriladi. Shuning uchun quyidagilarni ta'minlash uchun taom retseptlari va ushbu yo'riqnomada ko'rsatilgan taomning kutish vaqtiga amal qilish lozim:

- Taomni markazigacha bir tekis tayyorlash
- Taomning butun hajmi bo'yicha bir xil harorat

### PECHNING TO'G'RI ISHLASHINI TEKSHIRISH

Quyida bayon qilingan oddiygina protsedura istalgan vaqtda pechning to'g'ri ishlayotganligini tekshirish imkonini beradi. Boshqaruv panelining quyi chap burchagidagi katta tugmachani bosgan holda pech eshikchasini oching.

Aylanuvchi patnisga suv quyilgan stakanni joylashtiring. Keyin eshikchani yoping.

|  |                                                                                                                                                                    |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>1. CB4 (Quvvat darajasi)</b> tugmachasini bosing va <b>1МИН (1 daq)</b> tugmasini kerakli marta bosgan holda 4 daqiqadan 5 daqiqagacha bo'lgan vaqtни o'mating. |
|  | <b>2. CTAPT (Start)</b> tugmasini bosing.<br><b>Natija:</b> Pechdagi suv 4-5 daqiqa davomida isiydi. Keyin suv qaynashi kerak.                                     |

☞ Pech o'zgaruvchan tok tarmog'ining mos rozetkasiga ulangan bo'lishi kerak. Pechga aylanuvchi patnis o'rnatilgan bo'lishi kerak. Agar eng yuqori darajadagidan farq qiluvchi quvvat darajasidan foydalanilsa, suvni qaynash darajasiga yetkazish uchun ko'proq vaqt talab qilinadi.



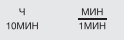
## VAQTNI BELGILASH

Ushbu mikroto'liqinli pech ichki qurilgan soat bilan jihozlangan. Elektrga ulanganda displeyda "0", "88:88" yoki "12:00" avtomatik ravishda namoyish qilinadi.

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

- Mikroto'liqinli pechni ilk marta o'rnatayotganda
- Elektr toki tarmog'ida uzilishlar bo'lgandan keyin

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

|                                                                                           |                                                                                                                                                                                                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Часы | 1. Vaqt...<br>24 soatli formatda.<br>12 soatli formatda.                                                                                                                                            |
|          | 2. Ч (Soat) tugmachasi bilan soatni va МИН (daq) tugmachasi bilan daqiqalarni o'rnatish.                                                                                                            |
| <br>Часы | 3. Displeyda to'g'ri vaqt namoyish qilinganda soat ishlay boshlashi uchun yana <b>Часы (Soat)</b> tugmachasini bosing.<br><b>Natija:</b> Pechdan foydalanilmayotgan vaqtda joriy vaqt ko'rsatiladi. |

## TAOM TAYYORLASH/ISITISH

Quyida keltirilgan jarayonda taomni tayyorlash yoki isitish jarayoni bayon qilinadi. Pechni qarovsiz qoldirishdan avval tayyorlashning berilgan parametrlarini DOIMO tekshiring.

Avval tayyorlanayotgan taomni aylanuvchi patnisning markaziga qo'ying. Keyin eshikchani yoping.

|                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>CBЧ   | 1. <b>CBЧ (Quvvat darajasi)</b> tugmachasini bosing.<br><b>Natija:</b> Quvvatning 800 Vt (taom tayyorlash uchun eng yuqori darajadagi quvvat) qiymati namoyish qilinadi:<br>Displeyda quvvatning kerakli darajasi paydo bo'lgunicha <b>CBЧ (Quvvat darajasi)</b> tugmachasini bosgan holda kerakli quvvat darajasini o'rnatish. Keyingi sahifadagi quvvat darajasi jadvaliga qarang.                      |
|           | 2. <b>10МИН (10 daq), 1МИН (1 daq) and 10сек (10 son)</b> tugmalarini bosgan holda tayyorlash vaqtни o'rnatish.                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <br>СТАПТ | 3. <b>СТАПТ (Start)</b> tugmasini bosing.<br><b>Natija:</b> Pech ichida chiroq yonadi va patnis aylana boshlaydi.<br>1) Taom tayyorlanishi boshlanadi, tayyorlash jarayoni yakunlanganida, pech to'rt marta tovushli signal beradi.<br>2) Ovqat tayyorlash jarayoni yakunlanganini eslatuvchi tovushli signal 3 marta (bir daqiqqa intervali bilan) beriladi.<br>3) Displey yana joriy vaqtни ko'rsatadi. |

 **Hech** qachon mikroto'liqinli pechni ichi bo'sh bo'lganida yoqmag.

## QUVVAT DARAJALARI

Siz quyida keltirilgan quvvat darajalaridan bittasini tanlashingiz mumkin.

| Quvvat darajasi  | Chiqish quvvati |         |
|------------------|-----------------|---------|
|                  | MWO             | GRIL    |
| YUQORI           | 800 Vt          | -       |
| O'RTACHA YUQORI  | 600 Vt          | -       |
| O'RTACHA         | 450 Vt          | -       |
| O'RTACHA PAST    | 300 Vt          | -       |
| MUZDAN TUSHIRISH | 180 Vt          | -       |
| PAST/ILIQ TAOM   | 100 Vt          | -       |
| GRIL             | -               | 1100 Vt |
| COMBI I          | 600 Vt          | 1100 Vt |
| COMBI II         | 450 Vt          | 1100 Vt |
| COMBI III        | 300 Vt          | 1100 Vt |

☒ Agar quvvatning yuqoriroq darajasini tanlamog'chi bo'lsangiz, unda tayyorlash vaqti kamaytirilishi kerak.

☒ Agar quvvatning pastroq darajasini tanlamog'chi bo'lsangiz, unda tayyorlash vaqti oshirilishi kerak.

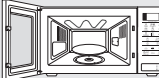
## TAOM TAYYORLASH VAQTINI O'RNLATISH

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

|                                                                                              |                                                                                         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>+30cek  | 1. Qo'shiladigan har 30 soniya uchun <b>+30cek (30 son)</b> tugmasini bir marta bosing. |
| <br>CTAPT | 2. <b>CTAPT (Start)</b> tugmasini bosing.                                               |

## TAOM TAYYORLASHNI TO'XTATISH

Taom holatini tekshirish uchun taom tayyorlash jarayonini istalgan vaqtda to'xtatish mumkin.

|                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|              | 1. Vaqtinchalik to'xtatish;<br>Eshikchani oching.<br><b>Natija:</b> Taom tayyorlash to'xtatiladi. Taom tayyorlashda davom etish uchun eshikchani yoping va yana <b>CTAPT (Start)</b> tugmasini bosing.                              |
| <br>СТОП ЭКО | 2. To'liq to'xtatish uchun;<br><b>СТОП (Stop)</b> tugmasini bosing.<br><b>Natija:</b> Taom tayyorlash jarayoni to'xtaydi. Agar taom tayyorlash parametrlarini bekor qilmoqchi bo'lsangiz, yana <b>СТОП (Stop)</b> tugmasini bosing. |

☒ **СТОП (Stop)** tugmachasini bosgan holda parametrlarni taom tayyorlash jarayoni boshlanishidan oldin bekor qilish mumkin.

## QUVVATNI TEJASH REJIMINI O'RNLATISH

Ushbu pech quvvatni tejash rejimi bilan jihozlangan. Ushbu rejim pechdan foydalanilmayotgan vaqtda elektr quvvatini tejab qolishga imkon beradi.

|                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>СТОП ЭКО | <ul style="list-style-type: none"> <li>ЭКО (Quvvatni tejash) tugmachasini bosing.</li> <li>Quvvatni tejash rejimidan chiqish uchun eshikchani oching yoki bironta tugmani bosing. Keyin displeyda joriy vaqt ko'rsatiladi. Shundan keyin pech foydalanish uchun tayyor bo'ladi.</li> </ul> |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

### ☒ Avtomatik energiyani tejash funksiyasi

Agar moslama sozlashning o'rtasida yoki vaqtinchalik to'xtash holatida ishlayotgan bo'lganda hech qanday funksiyani tanlamasangiz, funksiya bekor qilinadi va soat 25 daqiqadan keyin ko'rsatiladi. Pech chirog'i eshigi ochiq holatda 5 daqiqadan keyin o'chadi.

## RUS TAOMLARINI AVTOMATIK TAYYORLASH FUNKSIYASIDAN FOYDALANISH

Rus taomlarini avtomatik tayyorlash funksiyasidan foydalanilganda tayyorlash vaqti avtomatik o'rnatiladi. Kerakli miqdordagi porsiyalarni tanlash uchun tegishli Rus taomlarini tayyorlash tugmachasini kerakli marta bosish kerak.

Avval tayyorlanayotgan taomni aylanuvchi patnisning markaziga qo'ying va eshikchani yoping.

|                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>1. Kerakli toifaga o'tgunga qadar <b>Домашние рецепты</b> (Rus taomlarini tayyorlash) tugmasini bosing.</b>                                                                                                                                                                                         |
|  | <b>2. Kerakli taomni tanlash uchun <b>YUQORIGA/PASTGA</b> tugmasini bosing.</b>                                                                                                                                                                                                                        |
|  | <b>3. СТАРТ (Start)</b> tugmasini bosing.<br><b>Natija:</b> Tayyorlash yakunlangandan keyin:<br>1) Pech to'rt marta tovushli signal beradi.<br>2) Tayyorlash jarayoni yakunlanganini eslatuvchi tovushli signal 3 marta beriladi. (har daqiqada bir marta)<br>3) Display yana joriy vaqtni ko'rsatadi. |

 Faqat mikroto'lqinli pechda foydalanish uchun xavfsiz bo'lgan qabul qiluvchilardan foydalaning.

## RUS TAOMLARINI AVTOMATIK TAYYORLASH XUSUSIYATI/TAYYORLASH

Quyidagi jadvalda rus taomlarini avtomatik tayyorlashning 4 ta dasturi, miqdori xususiyatlari, kutish vaqti va tegishli tavsiyalar keltirilgan.

### 1. Rus menyulari

| Kod/Taom                                                | Porsiya hajmi                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Tarkibi                                                                                                                                                                             |
|---------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>1-1</b><br><b>Quymoq</b>                             | 130-135 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Tuxum - 3 dona, Sut - 30 ml, Tuz - 2 g                                                                                                                                              |
|                                                         | <b>Ko'rsatmalar</b><br>Tuxumni sut va tuz bilan aralashtiring va hosil bo'lgan massani tarelkaga quyung. Tayyorlashni boshlang.                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                     |
| <b>1-2</b><br><b>Konservalangan no'xotli sosiskalar</b> | Sosiska - 2 dona<br>Issiq no'xotlar - 132 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Sosiskalar - 2 dona (50 g/dona), Saryog' - 5 g, Konservalangan no'xot - 135 g (suyuqliksiz)                                                                                         |
|                                                         | <b>Ko'rsatmalar</b><br>Sanchigan sosiskalarni plastik qopqoqsiz tarelkaga qo'ying va sariyog' qo'shing. Yog' ustidan konservalangan no'xotni joylashtiring. Tayyorlashni boshlang.                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                     |
| <b>1-3</b><br><b>Keks</b>                               | 180 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Shakar - 45 g, vanilin xushbo'lyi shakar - 5 g, yog' - 40 g, tuxum - 0,5 dona, sut - 30 ml, pishirish sodasi - 3 g, un - 100 g                                                      |
|                                                         | <b>Ko'rsatmalar</b><br>Shakar, vanilinli shakar va sariyog'ni yaxshilab aralashtiring. Tuxum qo'shing. Boshqa masallqlarni qo'shing. Olingan massani yog'langan jomga joylashtiring. Tayyorlashni boshlang. Uni jomdan olishdan avval sovushini kuting.                                                                                                              |                                                                                                                                                                                     |
| <b>1-4</b><br><b>Limonli qumloq pechenye</b>            | 190 g (5 dona)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Un - 100 g, sariyog' - 50 g, shakar - 40 g, tuxum sarig'i - 0,5 dona, iliq suv - 1 choy qoshiq, limon po'stlog'i, shakar-qiyom uchun: Tuxum sarig'i - 1 dona, shakar kukuni - 3-5 g |
|                                                         | <b>Ko'rsatmalar</b><br>Barcha masallqlarni yaxshilab aralashtiring. Beshta sharchalar yasang. Ularni mumlangan qog'ozga joylashtiring. Aylanuvchi patnisga joylashtiring. Tayyorlashni boshlang. Pech tovushli signal berganida sharchalarni tuxum sarig'i bilan tepasidan yog'lang, shakar kukuni seping va tayyorlash jarayonini davom ettiring. Sovushini kuting. |                                                                                                                                                                                     |

(davomi)

| Kod/Taom                           | Porsiya hajmi                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Tarkibi                                                                                                                                                                                                                                                     |
|------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>1-5<br/>Tvorogli somsa</b>      | 95 gramm dan 2 dona                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Tvorog - 90-100 g, un - 10 g, shakar (xushbo'y vanilini) - 10 g, tuz - 0,5 g, tuxum - ¼ dona, yog' - 5-10g (yog'lash uchun)                                                                                                                                 |
|                                    | <b>Ko'rsatmalar</b><br>Yog'dan boshqa barcha masallqlarni yaxshilab aralashtiring. Ikkitta tvorogli somsa yasang. Tvorogli somsalarni yog' bilan yog'lang. Ularni mumlangan qog'ozga joylashtiring va keyin gril uchun taglikka qo'yning. Tayyorlashni boshlang. Pech tovushli signal berganida tvorogli somsalarni ag'daring va tayyorlash jarayonini davom ettiring.                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>1-6<br/>Pishloqli tostlar</b>   | 40-60 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Tost uchun non - 2 dona 26-28 gramm dan, pishloq - 2 dona 20 gramm dan                                                                                                                                                                                      |
|                                    | <b>Ko'rsatmalar</b><br>Ikkitta tosti gril uchun taglikka qo'yning. Tayyorlashni boshlang. Pech tovushli signal berganida tostlarni ag'daring va ularning ustiga pishloq bo'laklarini qo'yning. Va tayyorlash jarayonini davom ettiring.                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>1-7<br/>Pishloqli suxarilar</b> | 125 g (5 dona)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Pishloq - 125 g (har biri 25 gramm dan 4-5 dona), tuxum - 0,5 dona, bulash uchun suxari uni - 3-5 g                                                                                                                                                         |
|                                    | <b>Ko'rsatmalar</b><br>Pishloqni 5 sm x 5 sm o'lchamlardagi to'rtburchak shaklidagi bo'laklarga kesing. Ularni tuxum sarig'iga botirib oling va ustidan maydalangan suxari seping. Avval pech grilini 5 daqiqa qizdirib oling. Pishloqni mumlangan qog'ozga joylashtiring. Keyin uni gril uchun taglikka qo'yning. Tayyorlashni boshlang.                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>1-8<br/>Moskvacha baliq</b>     | 270 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | (1) Shampinonlar - 30 g, sudak biqin go'shti - 150 g, o'simlik yog'i - 5 g<br>(2) Smetana - 30 g (2 x 15 g)<br>(3) Pishirilgan kartoshkaning dumaloq bo'laklari - 2 dona (60-70 g/dona), tuz - 5 g, yanchilgan oq qalampir - 0,5 g, qirilgan pishloq - 25 g |
|                                    | <b>Ko'rsatmalar</b><br>Qo'ziqorinlarni tarelkaga soling, yoniga baliqni joylashtiring. O'simlik yog'idan quyuing (1). Tayyorlashni boshlang. Pech tovushli signal berganida smetana porsiyasining yarmini sopol tarelkaga soling (markaziga) (2). Shu smetana qo'ziqorinni soling. Shunga baliqni ham soling. Unga ziravorlar qo'shing. Baliq atrofiga kartoshkani yoyib chiqing. Kartoshkaga pishloqni o'yib chiqing (3). Tayyorlash jarayonini davom ettiring |                                                                                                                                                                                                                                                             |

| Kod/Taom                                                | Porsiya hajmi                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Tarkibi                                                                                                                                                                                                                                                         |
|---------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>1-9<br/>Qovurilgan losos steyki</b>                  | 150-170 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Suyaklari va terisi bo'lgan losos steyki - 200-250 g, tuz - 1 g, limon - 15 g (sharbat), o'simlik moyi - 5 g                                                                                                                                                    |
|                                                         | <b>Ko'rsatmalar</b><br>Losos steykiga ziravorlarni seping va yog' bilan yog'lang. Tarelkaga joylashtiring. Tarekani gril uchun taglikka qo'yning. Tayyorlashni boshlang. Pech tovushli signal berganida steykni ag'daring. Va tayyorlash jarayonini davom ettiring.                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>1-10<br/>Olxo'ri qoqili tovuq oyoqchalari</b>        | 325 g<br>2 dona                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | To'rg'algan piyoz - 15 g, to'rg'algan sabzi - 20 g, tovuq oyoqchalari - 2 dona (160-180 g), Olxo'ri qoqi - 5-7 dona (50 g), Tovuq go'shtidan tayyorlangan bulon yoki suvga aralashtirilgan bulon kubikchasi - 150 ml                                            |
|                                                         | <b>Ko'rsatmalar</b><br>Piyoz va sabzini ichi chuqir tarelkaga soling. Ustidan tovuq oyoqchalari qo'yning, qora olxo'ri va bulon qo'shing. Tarekani mikroto'liqlik pechga joylashtiring. Tayyorlashni boshlang. Pech tovushli signal berganida oyoqchalarni ag'daring va tayyorlash jarayonini davom ettiring.                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>1-11<br/>Xantal sousi qo'shilgan cho'chqa bo'yni</b> | 250 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | (1) Cho'chqa bo'yni - 150 g, qirilgan sabzi - 20 g, to'rg'algan piyoz - 20 g, tovuq go'shtidan tayyorlangan bulon yoki suvga aralashtirilgan bulon kubikchasi - 100 ml<br>(2) Sous uchun aralashma: Un - 5 g, dijon xantali - 20 g, smetana - 30 g, suv - 50 ml |
|                                                         | <b>Ko'rsatmalar</b><br>Go'shtni uzun bo'lakchalarga kesing, sabzavotlarni tayyorlang va tovuq bulonini qo'shing. (1) Idishga quyuing. Yaxshilab aralashtiring va tayyorlashni boshlang. Sous uchun barcha masallqlarni tayyorlang (2). Pech tovushli signal berganida aralashmani go'shtli bulonga quyuing, aralashtiring va tayyorlash jarayonini davom ettiring. |                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>1-12<br/>Sabzavotlar bilan pishirilgan forel</b>     | 210-240 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Yog' - 5 g, to'rg'algan sabzi - 35 g, to'rg'algan piyoz - 25 g, mayda kesilgan sarimsoqpiyoz - 3 g, maydalangan selderey barglari - 5 g, forel - 1 dona (220-250 g), tuz - 1 g, yanchilgan oq qalampir - 0,5 g, sariyog' - 5 g                                  |
|                                                         | <b>Ko'rsatmalar</b><br>Mumlangan qog'oz o'rtaqini sariyog' bilan yog'lang. Qog'ozga sabzi, piyoz, sarimsoqpiyoz va seldereyni qo'yning. Sabzavotlar ustiga ziravor qo'shilgan forelni qo'yning. Baliqning tepa qismini sariyog' bilan yog'lang. Qog'oz bilan yoping. Uni mikroto'liqlik pechga qo'yning va tayyorlashni boshlang.                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                 |

| Kod/Taom                                                        | Porsiya hajmi                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Tarkibi                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-----------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>1-13</b><br>Qotirilgan tuxum<br>qo'shilgan<br>qo'shtli rulet | 180 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Go'shtli qiyma (mol yoki cho'chqa go'shti) - 150 g, qotirilgan holda qaynatilgan tuxum - 1 dona, tuz - 2 g, murch-no'xot - 0,5 g                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                                                 | <b>Ko'rsatmalar</b><br>Ziravorlarni qo'shing va qo'lda yaxshilab aralashtiring. Qiymani aylana qilib yoying. Aylana markaziga tuxumni qo'ying. Tuxumni hamma tomonidan qiyma bilan yoping. Olingan mahsulotga yoysimon shakl bering. Tarelkaga joylashtiring. Tarelkani gril uchun taglikka qo'ying. Tayyorlashni boshlang.                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>1-14</b><br>Tez pishiriladigan<br>do'lma                     | 225 g<br>2 dona                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | (1) Do'lma<br>(a) Go'sht qiymasi (mol yoki cho'chqa go'shti) - 120 g, qaynatib pishirilgan guruch - 25 g, maydalangan karam - 25 g, tuz - 1-2 g, qalampir-no'xot - 0,5 g<br>(b) To'g'ralgan piyoz - 30 g, mol go'shtidan tayyorlangan bulon yoki suvga aralashtirilgan bulon kubikchasi - 100 ml<br>(2) Sous uchun aralashma: Un - 5 g, tomat pastasi - 10 g, smetana - 30 g, suv - 50 ml |
|                                                                 | <b>Ko'rsatmalar</b><br>Sabzavotlar va ziravorlarni go'shtga qo'shing va qo'lda yaxshilab aralashtiring (a). Ikki o'ral shaklini yasang. Piyozni chuqur tarelkaga soling. Ustidan do'lmalarni qo'ying va bulonni qo'shing (b). Tarelkani gril uchun taglikka qo'ying. Tayyorlashni boshlang. Sous uchun barcha masallqlarni tayyorlang (2). Pech tovushli signal berganida aralashmani do'lmal bulonga quyding. Do'lmani aylantiring va tayyorlash jarayonini davom ettiring. |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>1-15</b><br>Kotletlar                                        | 114 g<br>2 dona                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | (1) Oq non - 10 g, sut - 15 ml<br>(2) Mol yoki cho'chqa go'shtidan tayyorlangan qiyma - 120 g, tuz - 2 g, murch - 1 g<br>(3) Bulash uchun suxari uni - 5 g                                                                                                                                                                                                                                |
|                                                                 | <b>Ko'rsatmalar</b><br>Nonga sut (1) quyding. Qiyma bilan yaxshilab aralashtiring. (2) ziravorlarni qo'shing. Ikki o'ral kotlet yasang va maydalangan suxari (3) seping. Tarelkaga joylashtiring. Tayyorlashni boshlang.                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |

| Kod/Taom                                     | Porsiya hajmi                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Tarkibi                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|----------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>1-16</b><br>Pishirilgan<br>kartoshka      | 140-180 g<br>1-2 dona                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Yirik kartoshka - 160-200 g - 1-2 dona                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|                                              | <b>Ko'rsatmalar</b><br>Kartoshkani yuving va po'stini artiring. Uni mikroto'lqinli pechga joylashtiring. Tayyorlashni boshlang. Dasturxonga tortishdan avval sariyog', smetana, pishloq yoki ta'bga ko'ra boshqa ziravorlar qo'shing.                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>1-17</b><br>Ratatuy                       | 260 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Kubik shaklida to'rg'algan tsukkini - 100 g, kubik shaklida to'rg'algan sabzi - 60 g, kubik shaklida to'rg'algan bulg'or qalampiri - 75 g, kubik shaklida to'rg'algan piyoz - 45 g, mayda to'rg'algan sarimsoqpiyoz - 6 g, tomat pastasi - 10 g, mayoran yoki rayhon - ta'mga ko'ra, sabzavotlardan tayyorlangan bulon yoki suvga aralashtirilgan bulon kubikchasi - 150 ml |
|                                              | <b>Ko'rsatmalar</b><br>Barcha massaliqlarni chuqur tarelkaga soling. (Mayoran yoki rayhon qo'shing). Yaxshilab aralashtiring. Tayyorlashni boshlang.                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>1-18</b><br>Ruscha eski<br>usuldagi baliq | 340 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | (1) Mayda to'rg'algan lavlagi - 30 g, mayda to'rg'algan sabzi - 30 g, mayda to'rg'algan piyoz - 15 g, Baliq/Tovuq buloni yoki suvga aralashtirilgan quruq konsentrat - 200 ml<br>(2) Sous uchun aralashma: Un - 10 g, tomat pastasi - 10 g, smetana - 30 g, suv - 50 ml<br>(3) Karp yoki sudak filesi - 150 g, dafna bargi - 1 dona                                         |
|                                              | <b>Ko'rsatmalar</b><br>Barcha massaliqlarni ichi chuqur jomga joylashtiring va qaynagan bulon qo'shing. (1) Tayyorlashni boshlang. Pech tovushli signal berganida "sous uchun bulon", sabzavotlar va bulonni aralashtiring (2). Baliq va dafna bargini qo'shing (3). Tayyorlash jarayonini davom ettiring. |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |

(davomi)

| Kod/Taom                                | Porsiya hajmi                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Tarkibi                                                                                                                                                                                                                                          |
|-----------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>1-19</b><br><b>Muzlatilgan pissa</b> | 370 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Muzlatilgan pissa - 350 g                                                                                                                                                                                                                        |
|                                         | <b>Ko'rsatmalar</b><br>Muzlatilgan pissani mumlangan qog'oz bilan qoplangan gril uchun taglikka joylashtiring. Tayyorlashni boshlang.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>1-20</b><br><b>Losos kabobi</b>      | 280 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Losos katta kubiklar - 350-370 g, Limon - 25 g (sharbat), tuz - 5 g, o'simlik yog'i - 10 g, to'rg'algan petrushka - 10 g, sixlar                                                                                                                 |
|                                         | <b>Ko'rsatmalar</b><br>Barcha masalliqni aralashtiring va baliqqa qo'shing. 15-20 daqiqa marinadlang. Keyin sizlarga o'tkazing. Ularni tarelkaga soling va keyin gril uchun taglikka joylashtiring. Tayyorlashni boshlang.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>1-21</b><br><b>Boyarcha go'sht</b>   | 260 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Cho'chqa bo'yni - 280 g (4 ta bo'lak), tuz - 2 g, yanchilgan qora murch - 0,5 g, shampinon bo'laklari - 45 g, mayonez - 55 g                                                                                                                     |
|                                         | <b>Ko'rsatmalar</b><br>Go'shtga ziravorlar qo'shing. Go'shtni tarelkaga joylashtiring. Tarelkani gril uchun taglikka qo'ying. Tayyorlashni boshlang. Pech tovushli signal berganida go'shtni shampinonlarga joylashtiring va tepasidan mayonez qo'ying. Tayyorlash jarayonini davom ettiring.                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>1-22</b><br><b>Lososli kulebyaka</b> | 180 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Muzlatilgan qatlamlangan xamir - 130 g Mayda kubikchalarga torg'algan losos biqin go'shti - 100 g, tuz - 1 g, qovurilgan piyoz kubikchalari - 20 g, qotirib qaynatilgan mayda qilib kelisgan tuxum - 30 g, tuxum sarig'i - 1 dona yog'lash uchun |
|                                         | <b>Ko'rsatmalar</b><br>Xamirni muzdan tushiring. Uni 2 mm qalinlikdacha yoying. Masalliq uchun barcha tarkibiy qismlarni aralashtiring. Masalliqni xamir markaziga qo'ying. Xamir qirralarini yopishtiring. Unga shakl bering. Bir necha kesmalar qiling. Tuxum sarig'i bilan yog'lang. Avval pech grilini 5 daqiqa qizdirib oling. Shakl berilgan xamirni mumlangan qog'ozga joylashtiring. Keyin uni gril uchun taglikka qo'ying. Tayyorlashni boshlang. Pech tovushli signal berganida mumlangan qog'ozni olib tashlang. Pishirichni ag'daring. Tayyorlash jarayonini davom ettiring. |                                                                                                                                                                                                                                                  |

| Kod/Taom                                                         | Porsiya hajmi                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Tarkibi                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>1-23</b><br><b>Krupenik</b>                                   | 224 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | (a) Tvorog 9% - 120-140 g, shakar - 10-15 g, tuz - 0,5 g, tuxum - 0,5 dona, qaynatilgan grechixa yormasi - 140 g<br>(b) Yog' - 5 g, bulash uchun suxari uni - 1-2 g<br>(c) Smetana - 30 g                                                                                                                                                                          |
|                                                                  | <b>Ko'rsatmalar</b><br>Barcha massaliqlarni aralashtiring (a). Sariyog' surtilgan va qoplangan non burdalarini ichi chuqur jomga joylashtiring (b). Tepasiga smetana surting (c). Tayyorlashni boshlang.                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>1-24</b><br><b>Tovuqdan tayyorlangan kabob</b>                | 280 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Tovuq okorochkalari go'shti - 380 g, tomat pastasi - 20 g, tuz - 5 g, mayda to'rg'algan sarimsoqpiyoz - 3 g, o'simlik yog'i - 7 g, oddiy yogurt - 70 g, sixlar                                                                                                                                                                                                     |
|                                                                  | <b>Ko'rsatmalar</b><br>Go'shtni 3 sm x 3 sm o'lchamlardagi kubiklar shaklida to'rg'ang. Marinad uchun barcha masalliqni aralashtiring. Marinadni tovuq go'shti bilan aralashtiring. Keyin go'shtlarni sixlarga joylashtiring. Ularni tarelkaga soling va keyin gril uchun taglikka joylashtiring. Tayyorlashni boshlang.                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>1-25</b><br><b>Go'sht bilan qiymalangan bulg'or qalampiri</b> | 480-500 g<br>2 dona                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | (1) Bulg'or qalampiri - 2 dona 80 grammdan, go'sht qiymasi (mol yoki cho'chqa go'shti) - 150-190 g (ikki qismga bo'ling), oddiy qaynatilgan guruch - 10-20 g, tuz - 5 g, yanchilgan murch - 0,5 g, mol go'shtidan tayyorlangan bulon yoki suvga aralashtirilgan bulon kubikchasi - 200 ml<br>(2) Sous uchun aralashma: Un - 5 g, tomat pastasi - 10 g, suv - 50 ml |
|                                                                  | <b>Ko'rsatmalar</b><br>Guruchni go'sht qiymasiga qo'shing. Ziravorlarni qo'shing va qo'lda aralashtiring. Qalampirning o'zagi va urug'larini olib tashlang. Qalampiri go'sht bilan to'ldiring. Uni ichi chuqur jomga joylashtiring va bulon qo'shing (1). Tayyorlashni boshlang. Sous uchun barcha masalliqni tayyorlang (2). Pech tovushli signal berganida aralashmani qiymalangan qalampirli bulonga quyung. Do'Imani aylantiring va tayyorlash jarayonini davom ettiring. |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |

| Kod/Taom                                                        | Porsiya hajmi                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Tarkibi                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-----------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1-26<br>Tomatli sousdagi<br>go'shtli bitkilar                   | 265 g<br>2 dona                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | (1) Go'shtli bitkilar<br>(a) Oq non - 30 g, sut - 35 ml, Go'sht qiymasi (mol yoki cho'chqa go'shti) - 130 g, tuz - 1-2 g, murch-no'xot - 0,5 g<br>(b) To'g'ralgan piyoz - 15 g, to'g'ralgan sabzi - 30 g, mol go'shtidan tayyorlangan bulon yoki suvga aralashtirilgan bulon kubikchasi - 100 ml<br>(2) Sous uchun aralashma: Un - 5 g, tomat pastasi - 10 g, suv - 50 ml |
|                                                                 | <b>Ko'rsatmalar</b><br>Nonni sutga soling. Olingan qiymani qo'shing. Ziravorlarni qo'shing va qo'lida yaxshilab aralashtiring (a). Ikkita sharcha yasang. Piyoz va sabzini chuqur tarelkaga soling (b). Unga go'shtli sharchalarni qo'ying va bulonni qo'shing. Tarelkani gril uchun taglikka qo'ying. Tayyorlashni boshlang. Sous uchun barcha masallqlarni tayyorlang (2). Pech tovushli signal berganida aralashmani go'shtli bitkilar bo'lgan bulonga quyung. Do'Imani aylantiring va tayyorlash jarayonini davom ettiring. |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| 1-27<br>Sabzavotlar vilan<br>birga qaynatilgan<br>kurka go'shti | 315 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Kurka biqin go'shti - 150 g, to'rg'algan tsukkini - 50 g, to'rg'algan piyoz - 15 g, to'rg'algan sabzi - 20 g, tovuq go'shtidan tayyorlangan bulon yoki suvga aralashtirilgan bulon kubikchasi - 100 ml                                                                                                                                                                    |
|                                                                 | <b>Ko'rsatmalar</b><br>Barcha masallqlarni ichi chuqur jomga joylashtiring va qaynagan bulon qo'shing. Tayyorlashni boshlang. Pech tovushli signal berganida biqin go'shtlarini ag'daring, sabzavotlarni aralashtiring va tayyorlash jarayonini davom ettiring.                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |

## 2. Sho'rva menyulari

| Kod/Taom                 | Porsiya hajmi                                                                                                                                                                                                                                                                         | Tarkibi                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|--------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2-1<br>Yormali kasha     | 260 g                                                                                                                                                                                                                                                                                 | *Gerkules* suli yormasi - 50 g, shakar - 5 g, tuz - 0,5 g, qaynatilgan suv - 200 ml, sovuq sut - 100 ml                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|                          | <b>Ko'rsatmalar</b><br>Yormani chuqur tarelkaga soling, shakar va tuz qo'shing. Qaynagan suv, sut qo'shing va yaxshilab aralashtiring. Tayyorlashni boshlang.                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 2-2<br>Go'shtli solyanka | 340 g                                                                                                                                                                                                                                                                                 | (1) To'rg'algan piyoz - 45 g, mol go'shtidan tayyorlangan bulon yoki suvga aralashtirilgan bulon kubikchasi - 350 ml<br>(2) Kavar - 7 g, qirilgan muzlangan bodring - 50 g, tomat pastasi - 10 g, zaytun - 16 g, zaytun suyuqligi - 20 g, dafna bargi - 1 dona, go'shtli assorti - 30 g, mol go'shtidan tayyorlangan bulon yoki suvga aralashtirilgan bulon kubikchasi - 350 ml |
|                          | <b>Ko'rsatmalar</b><br>Piyozni katta jomga soling, qaynayotgan (1) bulonni qo'shing. Tayyorlashni boshlang. Pech tovushli signal berganida boshqa masallqlarni (2) qo'shing. Barchasini yaxshilab aralashtiring, bulon, dafna bargi qo'shing va tayyorlash jarayonini davom ettiring. |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 2-3<br>Karam sho'rva     | 340 g                                                                                                                                                                                                                                                                                 | (1) Qirilgan lavlagi - 50 g, to'rg'algan karam - 20 g, qirilgan sabzi - 15 g, to'rg'algan piyoz - 10 g, tomat pastasi - 15 g, shakar - 5 g<br>(2) Mol go'shtidan tayyorlangan bulon yoki suvga aralashtirilgan bulon kubikchasi - 650 ml, dafna bargi - 1 dona, sirka 9% - 5 ml (ta'bga ko'ra)                                                                                  |
|                          | <b>Ko'rsatmalar</b><br>Barcha (1) masallqlarni katta jomga soling va qaynoq bulon qo'shing va tayyorlashni boshlang. Pech tovushli signal berganida dafna bargini qo'shing. Yaxshilab aralashtiring va tayyorlash jarayonini davom ettiring.                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 2-4<br>Tovuqli ugra      | 350 g                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Vermishel - 10 g, tovuq filesi - 50 g, qirilgan sabzi - 15 g, to'rg'algan piyoz - 10 g, tovuq go'shtidan tayyorlangan bulon yoki suvga aralashtirilgan bulon kubikchasi - 440 ml                                                                                                                                                                                                |
|                          | <b>Ko'rsatmalar</b><br>Vermishelni katta jomga soling va qaynagan bulon qo'shing. Boshqa masallqlarni qo'shing. Yaxshilab aralashtiring va tayyorlashni boshlang.                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |

(davomi)

| Kod/Taom                        | Porsiya hajmi                                                                                                                                                                                                                                                         | Tarkibi                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|---------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2-5<br>Shchi karam<br>sho'rvasi | 350 g                                                                                                                                                                                                                                                                 | (1) To'rg'algan karam - 45 g, qirilgan sabzi - 15 g, to'rg'algan piyoz - 10 g, tilimlangan kartoshka - 25 g, tomat pastasi - 10 g, mol go'shtidan tayyorlangan bulon yoki suvga aralashtirilgan bulon kubikchasi - 400 ml<br>(2) Mol go'shtidan tayyorlangan bulon yoki suvga aralashtirilgan bulon kubikchasi - 100 ml, dafna bargi - 1 dona |
|                                 | <b>Ko'rsatmalar</b><br>Barcha (1) masallqlarni katta jomga soling va qaynoq bulon qo'shing. Tayyorlashni boshlang. Pech tovushli signal berganida jomdagilarni yaxshilab aralashtiring, bulon va dafna bargini qo'shing (2). Va tayyorlash jarayonini davom ettiring. |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| 2-6<br>Sabzavotli<br>sho'rva    | 350 g                                                                                                                                                                                                                                                                 | Muzlatilgan sabzavotlar - 150 g, sabzavotli bulon yoki suvga aralashtirilgan bulon kubikchasi - 300 ml                                                                                                                                                                                                                                        |
|                                 | <b>Ko'rsatmalar</b><br>Barcha masallqlarni katta jomga soling va qaynagan bulon qo'shing. Tayyorlashni boshlang.                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| 2-7<br>Koreyscha ugra           | 120 g<br>(1 xaltacha)                                                                                                                                                                                                                                                 | Koreyscha ugra 1 xaltacha, suv (xona haroratida) - 550 ml                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|                                 | <b>Ko'rsatmalar</b><br>Paketni ochib, ugra, sho'rva va suvni (550 ml) chuqur kosaga soling. Yaxshilab aralashtiring. Ovqat plyonkasi bilan o'rab, birnecha marta teshing. Mikroto'lqini pechga qo'yning va tayyorlashni boshlang.                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| 2-8<br>Chuchvara<br>sho'rva     | 185 g<br>(15 dona)                                                                                                                                                                                                                                                    | Muzlatilgan chuchvara - 15 dona (10-12 g/dona), tovuq go'shtidan tayyorlangan bulon yoki suvga aralashtirilgan bulon kubikchasi - 400 ml, murch-no'xot - 3-5 dona, dafna bargi - 1 dona                                                                                                                                                       |
|                                 | <b>Ko'rsatmalar</b><br>Barcha masallqlarni katta jomga soling va qaynoq bulon qo'shing. Pech tovushli signal berganida tepadan pastga qaratib ag'daring. Ichi chuqur plastik qopqoq bilan yoping. Tayyorlashni boshlang.                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| 2-9<br>Grechixa<br>bo'tqasi     | 200 g                                                                                                                                                                                                                                                                 | Grechixa bo'tqasi - 100 g, tuz - 2 g, qaynagan suv - 300 ml                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|                                 | <b>Ko'rsatmalar</b><br>Grechixa bo'tqasini chuqur kosaga seping va tuz qo'shing. Qaynagan suv qo'shing va yaxshilab aralashtiring. Tayyorlashni boshlang.                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

### 3. Sabzavot menyulari

| Kod/Taom                                      | Porsiya hajmi     | Ko'rsatmalar                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-----------------------------------------------|-------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 3-1<br>Brokkoli                               | 250 g             | Toza yangi uzilgan brokkolini yuving va tozalang hamda gulchalar tayyorlang. Ularni qopqoqli shisha idishga tekis joylashtiring. 250 g keladigan porsiyaga 30 ml (2 osh qoshiq) suv qo'shing. Idishni aylanuvchi taglik markaziga joylashtiring. Yopiq qopqoq bilan tayyorlang. Tayyorlagandan keyin aralashtiring. 1-2 daqiqa kuting.                 |
| 3-2<br>Sabzi                                  | 250 g             | Sabzini chaying, tozalang va bir xil o'lchamlarni tayyorlang. Ularni qopqoqli shisha idishga tekis joylashtiring. 250 g tayyorlash uchun 30 ml (2 osh qoshiq) suv qo'shing. Idishni aylanuvchi patnisning markaziga qo'yning. Yopiq qopqoq bilan tayyorlang. Tayyorlagandan keyin aralashtiring. 1-2 daqiqa kuting.                                    |
| 3-3<br>Ko'k loviya                            | 250 g             | Ko'k loviyalarni chaying va tozalang. Ularni qopqoqli shisha idishga tekis joylashtiring. 250 g tayyorlash uchun 30 ml (1 osh qoshiq) suv qo'shing. Idishni aylanuvchi patnisning markaziga qo'yning. Yopiq qopqoq bilan tayyorlang. Tayyorlagandan keyin aralashtiring. 1-2 daqiqa kuting.                                                            |
| 3-4<br>Ismaoq                                 | 150 g             | Ismaoqni yuving va tozalang. Qopqoqli shisha idishga joylashtiring. Suv qo'shmang. Idishni aylanuvchi patnisning markaziga joylashtiring. Yopiq qopqoq bilan tayyorlang. Tayyorlagandan keyin aralashtiring. 1-2 daqiqa kuting.                                                                                                                        |
| 3-5<br>So'tali<br>makkajo'xori                | 500 g<br>(2 dona) | So'tali makkajo'xorini yuving va tozalang hamda oval shaklidagi shisha idishga qo'yning. Mikroto'lqini pech uchun mo'ljallangan plyonka bilan yoping va tirqish oching. 1-2 daqiqa kuting.                                                                                                                                                             |
| 3-6<br>Archilgan<br>kartoshka                 | 250 g             | Kartoshkani yuving va po'stini artirib, bir xil o'lchamlarda to'rg'ang. Ularni qopqoqli shisha idishga joylashtiring. 45-60 ml (3-4 osh qoshiq) suv qo'shing. Idishni aylanuvchi patnisning markaziga joylashtiring. Yopiq qopqoq bilan tayyorlang. 2-3 daqiqa kuting.                                                                                 |
| 3-7<br>Jigarrang<br>guruch<br>(Bug'langan)    | 250 g             | Qopqoqli pechda foydalanishga mo'ljallangan katta shisha idishdan foydalaning. Ikki barobar miqdorda sovuq suv qo'shing (500 ml). Yopiq qopqoq bilan tayyorlang. Kutish vaqtidan avval aralashtiring va tuz hamda ko'katlar qo'shing. 5-10 daqiqa kuting.                                                                                              |
| 3-8<br>Eianmagan<br>undan qilingan<br>makaron | 250 g             | Qopqoqli pechda foydalanishga mo'ljallangan katta shisha idishdan foydalaning. 1 litr qaynoq suv, bir chimdim tuz qo'shing va yaxshilab aralashtiring. Qopqog'ini yopmasdan tayyorlang. Yopiq qopqoq bilan tayyorlang. Kutib turish vaqtidan avval aralashtiring va dasturxonga tortishdan avval suvini qoldirmasdan to'kib tashlang. 1 daqiqa kuting. |



| Kod/Taom                  | Porsiya hajmi | Ko'rsatmalar                                                                                                                                                                                                                                                   |
|---------------------------|---------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 3-9<br>Olabuta            | 250 g         | Qopqoqli pechda foydalanishga mo'ljallangan katta shisha idishdan foydalaning. Ikki barobar miqdorda sovuq suv qo'shing (500 ml). Yopiq qopqoq bilan tayyorlang. Kutish vaqtidan avval aralashitiring va tuz hamda ko'katlar qo'shing. 1-3 daqiqa kuting.      |
| 3-10<br>Bulgur            | 250 g         | Qopqoqli pechda foydalanishga mo'ljallangan katta shisha idishdan foydalaning. Ikki barobar miqdorda sovuq suv qo'shing (500 ml). Yopiq qopqoq bilan tayyorlang. Kutish vaqtidan avval aralashitiring va tuz hamda ko'katlar qo'shing. 2-5 daqiqa kuting.      |
| 3-11<br>Sabzavotli gratin | 500 g         | Pishirib olingan kartoshka bo'laklari, qovoqcha bo'lakchakari va pomidor kabi sabzavotlar va sousni mos o'lchamdagi issiqqa chidamli shisha idishga joylashtiring. Tepasiga maydalangan pishloqni joylashtiring. Idishni panjaraga qo'ying. 2-3 daqiqa kuting. |
| 3-12<br>Tomat-gril        | 400 g         | Pomidorni yuving va tozalang, ularni teng ikkiga bo'ling va mikroto'liqin uchun mo'ljallangan idishga joylashtiring. Tepasiga maydalangan pishloqni joylashtiring. Idishni panjaraga qo'ying. 1-2 daqiqa kuting.                                               |

#### 4. Bayram taomlari

| Kod/Taom                                    | Porsiya hajmi | Tarkibi                                                                                                                                                                  |
|---------------------------------------------|---------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 4-1<br>Klyukva morsi                        | 200 ml        | Muzlatilgan klyukva - 50 g, shakar - 35 g, suv - 200 ml                                                                                                                  |
|                                             |               | <b>Ko'rsatmalar</b><br>Muzlatilgan klyukvani mikser yordamida maydalang. Barcha masallqlarni katta jomga soling. Tayyorlashni boshlang. Sovutning va suzgidan o'tkazing. |
| 4-2<br>Quruq mevalardan tayyorlangan kompot | 200 ml        | Turshak - 25 g, olxo'ri qoqi - 20 g, olma qoqi - 15 g, shakar - 10 g, limon kislotasi - 2 chimdim, qaynagan suv - 450 ml                                                 |
|                                             |               | <b>Ko'rsatmalar</b><br>Barcha masallqlarni katta jomga soling va qaynoq suv qo'shing. Tayyorlashni boshlang.                                                             |

## TEZLASHTIRILGAN AVTOMATIK TARZDA MUZDAN TUSHIRISH FUNKSIYASIDAN FOYDALANISH

Tezlashtirilgan avtomatik tarzda muzdan tushirish funksiyasi go'sht, parranda go'shti, baliq, mevalarni muzdan tushirishga imkon beradi.

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

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

Avval muzlatilgan taomni aylanuvchi patnisning markaziga qo'yning va eshikchani yoping.

|                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>1. Ускоренная разморозка (Tezlashtirilgan muzdan tushirish)</b> tugmachasini bir yoki bir necha marta bosib, tayyorlanayotgan taom turini tanlang. (Qo'shimcha ma'lumotlar uchun yon tomondagi jadvalga qarang)                                                                                                                                                              |
| 100Г                                                                               | <b>2. 100Г (100 g)</b> tugmachasini bosish orqali taom og'irligini tanlang. Ruxsat berilgan eng katta og'irlik - 1500 g.                                                                                                                                                                                                                                                        |
|  | <b>3. CTAPT (Start)</b> tugmasini bosing.<br><b>Natija:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mahsulotlarning muzdan tushishi boshlanadi.</li> <li>Muzdan tushirish vaqtida pech mahsulotlarni ag'darish kerakligini eslatgan holda tovushli signallar beradi.</li> <li>Muzdan tushirish jarayonini yakunlash uchun yana <b>CTAPT (Start)</b> tugmasini bosing.</li> </ul> |

 Mahsulotlarni qo'lli rejimida ham muzdan tushirish mumkin. Buning uchun quvvat darajasi 180 Vt bo'lgan mikroto'liqlar rejimida taom tayyorlash/isitish funksiyasini tanlang. Batafsil ma'lumotlar uchun 17-sahifadagi "Taom tayyorlash/isitish" bo'limiga qarang.

 Faqat mikroto'liqinli pechda foydalanish uchun xavfsiz bo'lgan idishlardan foydalaning.

## TEZLASHTIRILGAN AVTOMATIK TARZDA MUZDAN TUSHIRISH PARAMETRLARI

Quyida keltirilgan jadvalda tezashtirilgan avtomatik tarzda muzdan tushirish rejimining turi dasturlari, mahsulot hajmi, ushlab turish vaqti va tegishli tavsiyalar keltirilgan.

Muzdan tushirishdan avval har qanday o'rrama materiallarni olib tashlash kerak.

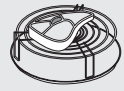
Go'sht, tovuq, baliq va mevalarni sopol tarelkaga joylashtiring.

| Kod/Taom              | Porsiya hajmi | Ko'rsatmalar                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-----------------------|---------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1<br>Go'sht           | 200-1500 g    | Chetlarini alyuminiy folga bilan yoping. Pech tovushli signal berganida go'shtni aylantiring. Ushbu dastur mol go'shti, qo'y go'shti, cho'chqa go'shti, bifshtekslar, to'qmoqlangan go'sht va qiymani muzdan tushirish uchun mo'ljallangan. 10-30 daqiqa kuting. |
| 2<br>Parranda go'shti | 200-1500 g    | Oyoqlari va qanotlarining uchini alyuminiy folga bilan yoping. Pech tovushli signal berganida parranda go'shtini aylantiring. Bu dastur butun tovuq va tovuq bo'laklarini tayyorlash uchun mosdir. 10-30 daqiqa kuting.                                          |
| 3<br>Baliq            | 200-1500 g    | Butun baliqning dumini alyuminiy folga bilan yoping. Pech tovushli signal berganida baliqni aylantiring. Bu dastur butun baliq va baliq bo'laklarini tayyorlash uchun mosdir. 10-30 daqiqa kuting.                                                               |
| 4<br>Mevalar          | 100-600 g     | Mevalarni yassi shisha idishga bir tekis qilib joylashtiring. Bu dastur barcha turdagi mevalar uchun mos keladi. 5-30 daqiqa kuting.                                                                                                                             |

 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 35 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.

|                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | 1. <b>Гриль (Gril)</b> tugmachasini bosgan holda grilni avvaldan qizdirib oling, vaqtini o'rming ( <b>10МИН (10 daq)</b> , <b>1МИН (1 daq)</b> va <b>10сек (10 son)</b> ) va <b>СТАРТ (Start)</b> tugmasini bosing.                                                                                                                                                                                        |
|  | 2. Qizdirib olgach, Eshikchani oching va taomni panjaraga qo'yning.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|  | 3. <b>Gril</b> tugmasini bosing. <b>10МИН (10 daq)</b> , <b>1МИН (1 daq)</b> va <b>10сек (10 son)</b> tugmalarini bosgan holda tayyorlash vaqtini o'rming. (Gril rejimida tayyorlashning maksimal vaqti 60 daqiqa.)                                                                                                                                                                                        |
|  | 4. <b>СТАРТ (Start)</b> tugmasini bosing.<br><b>Natija:</b> Pech ichida chiroq yonadi va patnis aylana boshlaydi.<br>1) Taom tayyorlanishi boshlanadi, tayyorlash jarayoni yakunlanganida, pech to'rt marta tovushli signal beradi.<br>2) Ovqat tayyorlash jarayoni yakunlanganini eslatuvchi tovushli signal 3 marta (bir daqiqa intervali bilan) beriladi.<br>3) Display yana joriy vaqtini ko'rsatadi.. |

 Tayyorlash jarayonida qizdirish elementi o'chsa va yana yonsa, xavotir olmang. Ushbu tizimning ortiqcha qizib ketishning oldini oladi.

 Pechdagi anjomlariga tegayotganda doimo pech qo'lqoplardan foydalaning, chunki ular juda issiq bo'ladi.

## MIKROTO'LQINLAR VA GRILDAN BIRGALIKDA FOYDALANISH

Taomni tezda tayyorlash va uni qizartirish uchun siz taom tayyorlashda mikroto'lqinlar va grildan birgalikda foydalanishingiz ham mumkin.

**DOIMO** mikroto'lqinli pechda ham, oddiy isitish shkafiga ham foydalanish mumkin bo'lgan anjomlardan foydalaning. Buning uchun shisha va sopol idishlar juda bop hisoblanadi, chunki ular mikroto'lqinlarning taomga bir tekis kirishiga imkon beradi.

**DOIMO** pechdagi idishlarga tegayotganda maxsus ushlagichlardan foydalaning, chunki juda issiq bo'ladi.

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p><b>1.</b> Boshqaruv panelining quyi chap burchagidagi katta tugmachani bosgan holda pech eshikchasini oching. Taomni panjaraga, panjarani esa aylanuvchi patnisga joylashtiring. Eshikchani yoping.</p>                                                                                                                                                                                               |
|  | <p><b>2. СВЧ+Гриль (Quvvat darajasi+Gril)</b> tugmachasini bosing.<br/> <b>Natija:</b> Displayda quyidagi ma'lumotlar namoyish qilinadi:<br/>         Quvvat darajasi+Gril (mikroto'lqin va gril rejimi)<br/>         600 Wt (ishlab chiqilyotgan quvvat)</p>                                                                                                                                            |
|  | <p><b>3. 10МИН (10 daq), 1МИН (1 daq) va 10сек (10 son)</b> tugmalarini bosgan holda tayyorlash vaqtini o'rning. Tayyorlashning eng ko'p darajadagi vaqti 60 daqiqa.</p>                                                                                                                                                                                                                                 |
|  | <p><b>4. СТАРТ (Start)</b> tugmasini bosing.<br/> <b>Natija:</b> Birgalikdagi rejimda taom tayyorlash boshlanadi. Tayyorlash yakunlangandan keyin.<br/>         1) Pech to'rt marta tovushli signal beradi.<br/>         2) Ovqat tayyorlash jarayoni yakunlanganini eslatuvchi tovushli signal 3 marta (bir daqiqa intervali bilan) beriladi.<br/>         3) Display yana joriy vaqtni ko'rsatadi.</p> |

Mikroto'lqinlar va grildan birgalikda foydalanish rejimidagi eng yuqori quvvat darajasi 600 Wt.

Kerakli **CBЧ (Quvvat darajasi)** ni tanlash uchun **CBЧ+Гриль (Quvvat darajasi+Gril)** tugmasini bosing.

Siz gril haroratini o'rnatmaydiz.

## AKSESSUARLARNI TANLASH

Mikroto'lqinli pechdan foydalanish uchun xavfsiz bo'lgan anjomlardan foydalaning; plastmassa sig'imlar, tarelkalar, qog'oz kosachalar, sochiq kabildan foydalanmang.



Agar birgalikda tayyorlash rejimini (gril va mikroto'lqinlar) tanlamoqchi bo'lsangiz, faqat mikroto'lqinli pechda ham, oddiy isitish shkafiga ham foydalanish mumkin bo'lgan anjomlardan foydalaning

Mikroto'lqinli pechda foydalanish uchun yaroqli bo'lgan idishlar to'g'risida qo'shimcha ma'lumotlar olish uchun 30-sahifagi "Idishlarni tanlash bo'yicha yo'riqnom" bo'limiga qarang.

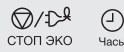
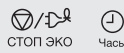
## TOVUSHLI SIGNALNI O'CHIRIB QO'YISH

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

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p><b>1. СТОП (Stop) va СТАРТ (Start)</b> tugmachalarini bir vaqtda bosing.<br/> <b>Natija:</b> Pech bundan buyon har safar tugmachalar bosilganda tovushli signal bormaydi.<br/>         • Displayda quyidagi ko'rsatkich namoyish qilinadi.</p> <div data-bbox="1236 667 1333 712">OFF</div>     |
|  | <p><b>2. Tovushli signalni yana yoqib qo'yish uchun СТОП (Stop) va СТАРТ (Start)</b> tugmalarini bir vaqtda bosing.<br/> <b>Natija:</b> Pech yana tovushli signal bera boshlaydi.<br/>         • Displayda quyidagi ko'rsatkich namoyish qilinadi.</p> <div data-bbox="1236 834 1333 874">ON</div> |

## MIKROTO'LQINLI PECHNI XAVFSIZLIK MAQSADIDA BLOKIROVKA QILISH

Ushbu mikroto'lqinli pechda ichki o'rnatilgan Bola xavfsizligi dasturi mavjud, u bola yoki pechdan foydalanishni bilmaydigan odam tasodifiy tarzda pechni yoqib qo'ymasligi uchun pechdan foydalanishni "blokirovka" qilishga imkon beradi. Pechdan blokirovkani istalgan vaqtda olib tashlash mumkin.

|                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>1. <b>СТОП (Stop)</b> va <b>Часы (Soat)</b> tugmachalarini bir vaqtda bosing.</p> <p><b>Natija :</b> Pech blokirovka qilinadi (funksiyalarni tanlab bo'lmaydi).</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Displayda "L" namoyish qilinadi.</li></ul>  |
|  | <p>2. Pechdan blokirovkani olib tashlash uchun <b>СТОП (Stop)</b> va <b>Часы (Soat)</b> tugmalarini bir vaqtda bosing.</p> <p><b>Natija:</b> Pechdan odatdagidek foydalanish mumkin.</p>                                                                                                                                                    |

## BUG'DA TAOM TAYYORLASH BO'YICHA YO'RIQNOMA (FAQAT GE83KR\*-\*X MODELLARI UCHUN)

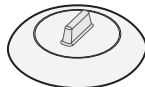
Bug'da pishirgich taomni bug'da tayyorlash tamoyiliga asoslanadi va Samsung mikroto'lqinli pechingizda tezkor va sog'lom taom tayyorlash uchun mo'ljallangan. Ushbu yordamchi jihoz guruch, makaron mahsulotlari, sabzavotlar kabilarni qisqa vaqtlarda ularning o'zuqaviylik qiymatlarini saqlab qolgan holda tayyorlash uchun juda mosdir. Mikroto'lqinli pechning bug'da pishirgich jihozlari to'plami quyidagi 3 ta qismlardan tashkil topadi:



Jom



Ichki patnis



Qopqoq

Barcha jihozlar -20 °C dan 140 °C gacha bo'lgan haroratlarda foydalanish uchun mo'ljallangan.

Muzlatish kamerasida saqlash uchun juda mos. Ulardan alohida holda yoki birgalikda foydalanish mumkin.

## FOYDALANISH SHAROITLARI:

-  Foydalanmang:
  - tarkibida yuqori darajada shakar yoki yog' bo'lgan taomlarni tayyorlash uchun,
  - gril yoki aylanma issiqlik funksiyalari bilan birgalikda yoki oshxona plitasida
-  Ilk marta foydalanishdan avval barcha jihozlarni sovunli suv bilan yaxshilab yuving.
-  Tayyorlash vaqtlari to'g'risida ma'lumotlar olish uchun keyingi sahifadagi jadvaldagi ko'rsatmalarga qarang.

## TEXNIK XIZMAT KO'RSATISH:

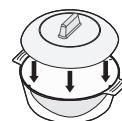
-  Bug'da pishirgichni idish yuvigichda yuvish mumkin.
-  Qo'lda yuvganda issiq suv va idish yuvish uchun suyuqlikdan foydalaning. Abrziv gubkalardan foydalanmang.
-  Ayrim taomlar (masalan, pomidor) plastik rangini o'chrishi mumkin. Bu tabiiy holat va ishlab chiqarish xatoligi emas.

## TAOM TAYYORLASH:

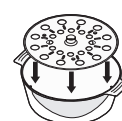
| Oziq-ovqat                               | Porsiya hajmi                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Quvvat darajalari | Tayyorlash vaqti (daq.) | Ishlov berish                   |
|------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-------------------------|---------------------------------|
| Artishoklar                              | 300 g<br>(1-2 dona)                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 800 Vt            | 5-6                     | Jom bilan ichki patniz + qopqoq |
|                                          | <b>Ko'rsatmalar</b><br>Artishoklarni yuving va tozalang. Patnisni idishga joylashtiring.<br>Artishoklarni patnisga qo'ying. 1 osh qoshiq limon sharbati qo'shing.<br>Qopqoq bilan yoping. 1-2 daqiqa kuting.                                                                                                         |                   |                         |                                 |
| Yangi uzilgan sabzavotlar                | 300 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 800 Vt            | 4-5                     | Jom bilan ichki patniz + qopqoq |
|                                          | <b>Ko'rsatmalar</b><br>Ularni yuvgandan, tozalagandan va taxminan bir o'lchamlarda to'rg'agandan keyin sabzavotlarni (masalan, brokkoli, gul karam, sabzi, qalampir) torting. Patnisni jomga qo'ying. Sabzavotlarni savatcha bo'yicha taqsimlang. 2 osh qoshiq suv qo'shing. Qopqoq bilan yoping. 1-2 daqiqa kuting. |                   |                         |                                 |
| Muzlatilgan sabzavotlar                  | 300 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 600 Vt            | 7-8                     | Jom bilan ichki patniz + qopqoq |
|                                          | <b>Ko'rsatmalar</b><br>Muzlatilgan sabzavotlarni bug'da pishirgich jomiga joylashtiring. Ularni jomga soling. 1 osh qoshiq suv qo'shing. Qopqoq bilan yoping. Tayyorlagandan va kutish vaqtidan keyin yaxshilab aralashtiring. 2-3 daqiqa kuting.                                                                    |                   |                         |                                 |
| Guruch                                   | 250 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 800 Vt            | 15-18                   | Jom + Qopqoq                    |
|                                          | <b>Ko'rsatmalar</b><br>Bug'langan guruchni jomga joylashtiring. 500 ml sovuq suv qo'shing. Qopqoqni yoping. Tayyorlagandan keyin yetilishi uchun oq guruchni 5 daqiqaga, jigarrang guruchni esa 10 daqiqaga qoldiring.                                                                                               |                   |                         |                                 |
| Po'sti artilmay pishirilgan kartoshka    | 500 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 800 Vt            | 7-8                     | Jom + Qopqoq                    |
|                                          | <b>Ko'rsatmalar</b><br>Kartoshkani torting va yuving hamda jomga joylashtiring. 3 osh qoshiq suv qo'shing. Qopqoq bilan yoping. 2-3 daqiqa kuting.                                                                                                                                                                   |                   |                         |                                 |
| Dimlangan go'sht yoki baliq (sovutilgan) | 400 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 600 Vt            | 5-6                     | Jom + Qopqoq                    |
|                                          | <b>Ko'rsatmalar</b><br>Dimlangan go'sht yoki baliqni jomga joylashtiring. Qopqoq bilan yoping. Ushlab turish vaqtidan avval yaxshilab aralashtiring. 1-2 daqiqa kuting.                                                                                                                                              |                   |                         |                                 |

| Oziq-ovqat                                                             | Porsiya hajmi                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Quvvat darajalari | Tayyorlash vaqti (daq.) | Ishlov berish |
|------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-------------------------|---------------|
| Sho'rva (sovutilgan)                                                   | 400 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 800 Vt            | 3-4                     | Jom + Qopqoq  |
|                                                                        | <b>Ko'rsatmalar</b><br>Jomga quying. Qopqoq bilan yoping. Ushlab turish vaqtidan avval yaxshilab aralashtiring. 1-2 daqiqa kuting.                                                                                                                                                                                        |                   |                         |               |
| Muzlatilgan sho'rva                                                    | 400 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 800 Vt            | 8-10                    | Jom + Qopqoq  |
|                                                                        | <b>Ko'rsatmalar</b><br>Muzlatilgan sho'rvani jomga joylashtiring. Qopqoq bilan yoping. Ushlab turish vaqtidan avval yaxshilab aralashtiring. 2-3 daqiqa kuting.                                                                                                                                                           |                   |                         |               |
| Jem masalliqli achitqili xamirdan tayyorlangan muzlatilgan bulochkalar | 150 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 600 Vt            | 1-2                     | Jom + Qopqoq  |
|                                                                        | <b>Ko'rsatmalar</b><br>Masalliqli bulochkalarning yuqori qismini suv bilan ho'llang. 1-2 ta muzlatilgan bulochkalarni savatchaga yonma-yon qo'ying. Qopqoq bilan yoping. 2-3 daqiqa kuting.                                                                                                                               |                   |                         |               |
| Mevali kompot                                                          | 250 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 800 Vt            | 3-4                     | Jom + Qopqoq  |
|                                                                        | <b>Ko'rsatmalar</b><br>Yangi uzilgan mevalarni (masalan, olma, nok, olcha, o'rik, mango yoki ananas) tozalagandan, yuvgandan va bir hil o'lchamdagi kubikchalarga to'rg'algandan keyin torting. Ularni jomga joylashtiring. 1-2 osh qoshiq suv va 1-2 osh qoshiq shakar qo'shing. Qopqoq bilan yoping. 2-3 daqiqa kuting. |                   |                         |               |

## Bug'da pishirgich bilan muomala qilish



Jom + Qopqoq



Jom bilan ichki patniz + qopqoq

## EHTIYOT CHORALARI:

- ☑ Bug'da pishirgich qopqoq'ini ochayotganda juda ehtiyot bo'ling, chunki chiqayotgan bug' juda issiq bo'lishi mumkin.
- ☑ Tayyorlagandan keyin ushlaganda pech uchun mo'ljallangan qo'lqoplardan foydalaning.

## idishlarni tanlash bo'yicha yo'riqnoma

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

| Oshxona anjomlari                                               | Mikroto'lqinli pechda foydalanish uchun xavfsiz | Sharhlar                                                                                                                                                                                                                                     |
|-----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Alyuminiy folga</b>                                          | ✓ X                                             | Taomning ba'zi joylarini kuyib ketishdan himoya qilish uchun oz miqdorda ishlatilishi mumkin. Agar folga pech devoriga juda yaqin joylashgan bo'lsa yoki folga juda ko'p miqdorda ishlatilayotgan bo'lsa, elektr yoyi hosil bo'lishi mumkin. |
| <b>Qizartirish uchun idish</b>                                  | ✓                                               | Oldindan 8 daqiqadan ko'p qizdirmang.                                                                                                                                                                                                        |
| <b>Chinni va sopol buyumlar</b>                                 | ✓                                               | Odatda chinni, keramika, sir bilan qoplangan keramika va Xitoy chinnisi, agar ular metall bezak bo'lmasa, mos keladi.                                                                                                                        |
| <b>Bir martalik plastik tog'orachalar</b>                       | ✓                                               | Ba'zi bir muzlatilgan mahsulotlar ana shunday tog'orachalarga solinib o'raladi.                                                                                                                                                              |
| <b>Tez tayyorlanadigan mahsulotlar o'rami</b>                   |                                                 |                                                                                                                                                                                                                                              |
| • Polistirol stakancharlar va konteynerlar                      | ✓                                               | Taomni isitish uchun foydalanish mumkin. Polistirolning qizib ketishi erishga olib kelishi 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.                                                                                                                                                                                                    |
| <b>Shisha idish</b>                                             |                                                 |                                                                                                                                                                                                                                              |
| • Toblangan shishadan tayyorlangan idish                        | ✓                                               | Metall bezagi bo'lmasa, ishlatish mumkin.                                                                                                                                                                                                    |
| • Yupqa shisha idish                                            | ✓                                               | Taom va suyuqliklarni isitish uchun foydalanish mumkin. Yupqa shisha keskin qizgan paytda sinishi yoki yoritilishi mumkin.                                                                                                                   |

| Oshxona anjomlari                                          | Mikroto'lqinli pechda foydalanish uchun xavfsiz | Sharhlar                                                                                                                                                                                    |
|------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| • Shisha bankalar                                          | ✓                                               | Qopqog'ini olib qo'yish kerak. Faqat isitish uchun yaroqli.                                                                                                                                 |
| <b>Metal</b>                                               |                                                 |                                                                                                                                                                                             |
| • Taomlar                                                  | X                                               | Elektr yoyini yoki alanganalishni keltirib chiqarishi mumkin.                                                                                                                               |
| • Paketlarni bog'lash uchun buralgan simlar                | X                                               |                                                                                                                                                                                             |
| <b>Qog'oz</b>                                              |                                                 |                                                                                                                                                                                             |
| • Tarelkalar, stakancharlar, salfetkalar va oshxona qog'oz | ✓                                               | Qisqa vaqtda tayyorlash va isitish uchun. Shuningdek, ortiqcha namlikni yutish uchun yaroqli.                                                                                               |
| • Ikkilamchi xomashyodan qayta ishlangan qog'oz            | X                                               | Elektr yoyini keltirib chiqarishi mumkin.                                                                                                                                                   |
| <b>Plastik</b>                                             |                                                 |                                                                                                                                                                                             |
| • 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                                             | Ular qaynatish mumkin bo'lsa yoki ular pechda ishlatish uchun yaroqli bo'lsa. Germetik yopilgan bo'lmasligi kerak. Zarurat tug'ilganida, ularni vilka bilan teshing.                        |
| <b>Parafinlangan yoki yog' o'tkazmaydigan qog'oz</b>       | ✓                                               | Namlikni ushlab turish va sachrashning oldini olish uchun ishlatilishi mumkin.                                                                                                              |

✓ : Tavsiya      ✓X : Ehtiyotkorlik bilan foydalaning      X : Foydalanish xavfsiz emas

# taom tayyorlash bo'yicha yo'riqnoma

## MIKROTO'LQINLAR

Mikroto'lqinlar quvvati taomda mavjud bo'lgan suv, yog' va shakarga tortilgan va singgan holda deyarli taomning ichiga kiradi.

Mikroto'lqinlar taom molekulalarini tezroq tebranishga majbur qiladi. Ushbu molekulalarning tez tebranishlari sirpanish hosil qiladi, sirpanish natijasida hosil bo'lgan issiqlik esa taomni tayyorlaydi.

## TAOM TAYYORLASH

### Mikroto'lqinli pech uchun oshxona idishlari:

Oshxona idishlari tayyorlashning eng yuqori darajada samarali bo'lishini ta'minlash uchun mikroto'lqinlarga o'zlar orqali o'tishiga imkon berishlari kerak. Mikroto'lqinlar zanglamaydigan po'lat, alyuminiy va mis kabi metallardan qaytadi, biroq ular sopol, shisha, chinni va plastmassa hamda qog'oz va yog'ochlardan o'ta oladilar. Shuning uchun tayyorlashda metall idishlardan foydalanish taqiqlanadi.

### Mikroto'lqinli pechda tayyorlash mumkin bo'lgan mahsulotlar:

Mikroto'lqinli pechda mahsulotlarning juda ko'p turlarini, jumladan yangi uzilgan yoki muzlatilgan sabzavotlar, mevalar, makaron mahsulotlari, guruch, dukkakli mahsulotlar, baliq va go'sht kabilarni tayyorlash mumkin. Mikroto'lqinli pechda yana souslar, qaynatilgan kremlar, sho'rvalar, bug'li pudinglar, konservalar, ziravorlarni ham tayyorlash mumkin. Umuman olganda oshxona plitasida tayyorlanadigan har qanday taomlarni mikroto'lqinli pechda tayyorlash mumkin. Masalan, yog' yoki shokoladni eritish mumkin (maxsus maslahatlar berilgan bo'limga qarang).

### Tayyorlash vaqtida qopqoqdan foydalanish

Tayyorlash vaqtida taomning ustini yopib qo'yish juda muhim, chunki bug'lanayotgan suv tayyorlash jarayoniga o'z hissasini qo'shuvchi bug'ga aylanadi. Taomni yopib qo'yishning turli usullaridan foydalanish mumkin: masalan, sopol tarelka, plastmassa qopqoq yoki mos yopishqoq plyonkadan foydalanish mumkin.

### Kutish vaqti

Tayyorlash nihoyasiga yetgandan keyin taomning barcha qismlari bo'yicha haroratning tenglashishi uchun biroz kutish juda muhimdir.

## Muzlatilgan sabzavotlarni tayyorlash bo'yicha Qo'llanma

Qopqoqli issiqqa chidamli shishadan qilingan mos kosadan foydalaning. 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 qaymoq qo'shing. Kutish vaqtida yopib qo'ying.

| Oziq-ovqat                                           | Porsiya hajmi                                                                      | Quvvat | Vaqt (daq.) |
|------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|--------|-------------|
| Islaloq                                              | 150 g                                                                              | 600 Vt | 4½-5½       |
|                                                      | <b>Ko'rsatmalar</b><br>15 ml (1 osh qoshiq) sovuq suv qo'shing. 2-3 daqiqa kuting. |        |             |
| Brokkoli                                             | 300 g                                                                              | 600 Vt | 9-10        |
|                                                      | <b>Ko'rsatmalar</b><br>30 ml (2 osh qoshiq) sovuq suv qo'shing. 2-3 daqiqa kuting. |        |             |
| No'xot                                               | 300 g                                                                              | 600 Vt | 7½-8½       |
|                                                      | <b>Ko'rsatmalar</b><br>15 ml (1 osh qoshiq) sovuq suv qo'shing. 2-3 daqiqa kuting. |        |             |
| Ko'k loviya                                          | 300 g                                                                              | 600 Vt | 8-9         |
|                                                      | <b>Ko'rsatmalar</b><br>30 ml (2 osh qoshiq) sovuq suv qo'shing. 2-3 daqiqa kuting. |        |             |
| Sabzavotlar aralashmasi (Sabzi/No'xot/ Makkajo'xori) | 300 g                                                                              | 600 Vt | 7½-8½       |
|                                                      | <b>Ko'rsatmalar</b><br>15 ml (1 osh qoshiq) sovuq suv qo'shing. 2-3 daqiqa kuting. |        |             |
| Sabzavotlar aralashmasi (Xitoycha uslubda)           | 300 g                                                                              | 600 Vt | 8-9         |
|                                                      | <b>Ko'rsatmalar</b><br>15 ml (1 osh qoshiq) sovuq suv qo'shing. 2-3 daqiqa kuting. |        |             |

## Guruch va makaron mahsulotlarini tayyorlash bo'yicha qo'llanma

### Guruch:

Qopqoqli issiqlikka chidamli shishadan qilingan katta kosadan foydalaning - tayyorlash jarayonida guruchning hajmi ikki marta ortadi. Qopqoq yopilgan holda tayyorlang. Tayyorlash nihoyasiga yetishi bilan kutishdan avval guruchni aralashtiring va tuz yoki o'tlar va yog' qo'shing. Izo: tayyorlash nihoyasiga yetganda guruch hamma suvni shimagan bo'lishi mumkin.

### Makaron mahsulotlari:

Qopqoqli issiqlikka chidamli shishadan qilingan katta kosadan foydalaning. Qaynoq suv, bir chimdim tuz qo'shing va yaxshilab aralashtiring. Qopqoqni yopmagan holda tayyorlang. Tayyorlash vaqtida va u nihoyasiga yetishi bilan taomni aralashtirib turing. Kutib turish vaqtida qopqoq bilan yoping va dasturxonga tortishdan avval suvini qoldirmasdan to'kib tashlang.

| Oziq-ovqat                                   | Porsiya hajmi                                                        | Quvvat | Vaqt (daq.) |
|----------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|--------|-------------|
| Oq guruch (bug'langan)                       | 250 g                                                                | 800 Vt | 16-17       |
|                                              | <b>Ko'rsatmalar</b><br>500 ml sovuq suv qo'shing. 5 daqiqa kuting.   |        |             |
| Jigarrang guruch (bug'langan)                | 250 g                                                                | 800 Vt | 21-22       |
|                                              | <b>Ko'rsatmalar</b><br>500 ml sovuq suv qo'shing. 5 daqiqa kuting.   |        |             |
| Guruch aralashmasi (guruch + yovvoyi guruch) | 250 g                                                                | 800 Vt | 17-18       |
|                                              | <b>Ko'rsatmalar</b><br>500 ml sovuq suv qo'shing. 5 daqiqa kuting.   |        |             |
| Aralash bo'tqa (guruch + boshqoqli o'tlar)   | 250 g                                                                | 800 Vt | 18-19       |
|                                              | <b>Ko'rsatmalar</b><br>400 ml sovuq suv qo'shing. 5 daqiqa kuting.   |        |             |
| Makaron                                      | 250 g                                                                | 800 Vt | 11-12       |
|                                              | <b>Ko'rsatmalar</b><br>1 000 ml issiq suv qo'shing. 5 daqiqa kuting. |        |             |

## Yangi uzilgan sabzavotlarni tayyorlash bo'yicha ko'rsatmalar

Qopqoqli issiqlikka chidamli shishadan qilingan mos kosadan foydalaning. Aralashmaning har 250 grammiga boshqacha tavsiya qilinmagan hollarda 30-45 ml (2-3 osh qoshiq) suv qo'shing - jadvalga qarang. Qopqoqni yopgan holda jadvalda ko'rsatilgan eng kam vaqt davomida tayyorlang. Keyin istalgan natijani olguncha tayyorlashni davom ettiring. Tayyorlash vaqtida bir marta va tayyorlash nihoyasiga yetgandan keyin bir marta aralashtiring. Tayyorlash nihoyasiga yetgandan keyin tuz, ziravorlar yoki qaymoq qo'shing.

3 daqiqaga teng kutish vaqtida yopib qo'ying.

**Maslahat:** Yangi uzilgan sabzavotlarni taxminan bir xil o'lchamdagi bo'laklarga kesing.

Sabzavotlar qanchalik mayda bo'lsa, taom shunchalik tez tayyor bo'ladi.

| Oziq-ovqat      | Porsiya hajmi                                                                                                                                                                                 | Quvvat | Vaqt (daq.)  |
|-----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|--------------|
| Brokkoli        | 250 g<br>500 g                                                                                                                                                                                | 800 Vt | 4-4½<br>7-7½ |
|                 | <b>Ko'rsatmalar</b><br>Taxminan bir xil o'lchamdagi to'pgullar tayyorlang. To'pgullarni poyallari bilan taomning markaziga joylashtiring. 3 daqiqa kuting.                                    |        |              |
| Bryussel karami | 250 g                                                                                                                                                                                         | 800 Vt | 5½-6½        |
|                 | <b>Ko'rsatmalar</b><br>60-75 ml (4-5 osh qoshiq) sovuq suv qo'shing. 3 daqiqa kuting.                                                                                                         |        |              |
| Sabzi           | 250 g                                                                                                                                                                                         | 800 Vt | 4½-5         |
|                 | <b>Ko'rsatmalar</b><br>Sabzini bir xil o'lchamlarda to'rg'ang. 3 daqiqa kuting.                                                                                                               |        |              |
| Gulkaram        | 250 g<br>500 g                                                                                                                                                                                | 800 Vt | 5-5½<br>8½-9 |
|                 | <b>Ko'rsatmalar</b><br>Taxminan bir xil o'lchamdagi to'pgullar tayyorlang. Katta to'pgullarni ikkiga bo'ling. To'pgullarni poyallari bilan taomning markaziga joylashtiring. 3 daqiqa kuting. |        |              |
| Qovoqchalar     | 250 g                                                                                                                                                                                         | 800 Vt | 3½-4         |
|                 | <b>Ko'rsatmalar</b><br>Qovoqchani mayda qilib to'rg'ang. 30 ml (2 osh qoshiq) suv yoki bir bo'lak sariyog' qo'shing. Yumshoq bo'lguncha tayyorlang. 3 daqiqa kuting.                          |        |              |
| Baqlajon        | 250 g                                                                                                                                                                                         | 800 Vt | 3½-4         |
|                 | <b>Ko'rsatmalar</b><br>Baqlajonni mayda qilib to'rg'ang va 1 osh qoshiq limon sharbati seping. 3 daqiqa kuting.                                                                               |        |              |



| Oziq-ovqat   | Porsiya hajmi                                                                                                                                                                                                     | Quvvat | Vaqt (daq.)  |
|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|--------------|
| Porey piyozi | 250 g                                                                                                                                                                                                             | 800 Vt | 4½-5         |
|              | <b>Ko'rsatmalar</b><br>Porey piyozini mayda qilib to'rg'ang. 3 daqiqa kuting.                                                                                                                                     |        |              |
| Qo'ziqorin   | 125 g<br>250 g                                                                                                                                                                                                    | 800 Vt | 1½-2<br>3-3½ |
|              | <b>Ko'rsatmalar</b><br>Mayda butun va maydalangan qo'ziqorinlarni tayyorlang.<br>Suv qo'shmang. Limon sharbatini seping. Tuz va murch qo'shing.<br>Dasturxonga tortishdan avval suyuqlik quying. 3 daqiqa kuting. |        |              |
| Piyozi       | 250 g                                                                                                                                                                                                             | 800 Vt | 5½-6         |
|              | <b>Ko'rsatmalar</b><br>Piyozni to'rg'ang yoki ko'ndalangiga kesing.<br>Faqat 15 ml (1 osh qoshiq) sovuq suv qo'shing. 3 daqiqa kuting.                                                                            |        |              |
| Qalampir     | 250 g                                                                                                                                                                                                             | 800 Vt | 4½-5         |
|              | <b>Ko'rsatmalar</b><br>Garmdorini mayda qilib to'rg'ang. 3 daqiqa kuting.                                                                                                                                         |        |              |
| Kartoshka    | 250 g<br>500 g                                                                                                                                                                                                    | 800 Vt | 4-5<br>7½-8½ |
|              | <b>Ko'rsatmalar</b><br>Tozalangan kartoshkani torting va taxminan bir xil o'lchamlarda qilib ikkiga yoki to'rtga bo'ling. 3 daqiqa kuting.                                                                        |        |              |
| Bryukva      | 250 g                                                                                                                                                                                                             | 800 Vt | 5-5½         |
|              | <b>Ko'rsatmalar</b><br>Bryukvani mayda qilib to'rg'ang. 3 daqiqa kuting.                                                                                                                                          |        |              |

## TAOMNI ISITISH

Ushbu mikroto'liqlik pechda taomlarni oddiy duxovka yoki oshxona pechiga qaraganda anchagina tezroq isitish mumkin.

Keyingi sahifadagi jadvalda keltirilgan quvvat darajalari va isitish vaqt oraliqlariga amal qiling. Vaqt oraliqlari taxminan +18 °C dan +20 °C gacha bo'lgan xona haroratiga ega bo'lgan suyuqliklar va harorati taxminan +5 °C dan +7 °C gacha bo'lgan sovutilgan mahsulotlar uchun ko'rsatilgan.

### Taomlarni joylashtirish va qopqoqdan foydalanish

Yirik ovqatlarni, masalan, go'sht bo'laklarini isitmaslikka harakat qiling - ularni uzoq vaqt isitishga to'g'ri keladi va chetlari haddan tashqari quruqlashadi. Kichkina bo'laklar anchagina yaxshi isiydi.

### Quvvat darajalari va aralashtirish

Ayrim mahsulotlarni 800 Vt quvvatda isitish mumkin bo'lsa, boshqalarini 600 Vt, 450 Vt va hattoki 300 Vt quvvatda isitish kerak bo'ladi.

Qo'shimcha ko'rsatmalar olish uchun jadvalga qarang. Umuman olganda kamroq quvvatda juda tez isiydigan tansiq taomlar, katta miqdordagi taomlar va ovqatlarini isitish qulay (masalan, shirin piroglar).

Eng yaxshi natijalarga ega bo'lish uchun taomlarni aralashtirib turing yoki isitish vaqtida ag'daring. Iloji bo'lsa 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'liqlik pechda qoldiring. Suyuqlikka plastmassa qoshiq yoki shisha tayoqchani solish tavsiya qilinadi. Ortiqcha qizib ketishiga yo'l qo'ymang (bunda taom buzilishi mumkin).

Kamroq isitish vaqtini o'rnatish, keyin esa zarur bo'lgan hollarda vaqt qo'shish ma'qulroqdir.

### Isitish va kutish vaqti

Mahsulotni ilk marta isitganda buning uchun qancha vaqt ketganligini yozib qo'ying va ushbu qiymatdan keyinchalik foydalaning.

Taomning to'liq isiganligini albatta tekshiring.

Isitgandan keyin haroratning butun taom bo'ylab tenglashishi uchun biroz kuting.

Agar jadvalda boshqa qiymat ko'rsatilmagan bo'lsa, jadvalda boshqasi tavsiya qilinmagan bo'lsa, kutish vaqti 2-4 daqiqani tashkil qiladi.

Suyuqliklar va bolalarning ovqatlarini isitishda ayniqsa ehtiyot bo'ling. Yana "Ehtiyot choralari" bo'limiga qarang.

## SUYUQLIKLARNI ISITISH

Suyuqliklarning barcha qismlaridagi harorat tenglashishi uchun pech o'chirilgandan keyin kamida 20 soniya kuting. Zarur bo'lgan hollarda suyuqlikni aralashtiring va isitilgandan keyin uni DOIMO aralashtiring. Suyuqliklarning qaynab ketishi va kuyib qolishni oldini olish uchun ichimlik solingan stakanga qoshiqcha yoki shisha tayoqcha soling va isitish vaqtida va isitgandan keyin uni aralashtiring.

## Suyuqliklar va taomlarni isitish

Jadvalda ko'rsatilgan quvvat darajalari va vaqt oraliqlaridan isitishdagi qo'llanma sifatida foydalaning.

| Oziq-ovqat                                                 | Porsiya hajmi                                                                                                                                                                                                                                                                               | Quvvat | Vaqt (daq.)  |
|------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|--------------|
| <b>Ichimliklar (qahva, choy va suv)</b>                    | 150 ml (1 piyola)<br>250 ml (1 stakan)                                                                                                                                                                                                                                                      | 800 Vt | 1-1½<br>1½-2 |
|                                                            | <b>Ko'rsatmalar</b><br>Suyuqlikni sopol idishga quying va qopqog'ini yopmagan holda isiting. Idish/stakanni aylanuvchi patnisning markaziga joylashtiring. Kutish vaqti davomida pechning ichida qoldiring va yaxshilab aralashtiring. 1-2 daqiqa kuting.                                   |        |              |
| <b>Sho'rva (sovutilgan)</b>                                | 250 g                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 800 Vt | 3-3½         |
|                                                            | <b>Ko'rsatmalar</b><br>Sho'rvani chuqur sopol tarelkaga quying. Teshiklarga ega bo'lgan yopishqoq plyenka bilan yoping. Isitgandan keyin yaxshilab aralashtiring. Dasturxonga tortishdan avval yana aralashtiring. 2-3 daqiqa kuting.                                                       |        |              |
| <b>Dimlangan go'sht yoki baliq (sovutilgan)</b>            | 350 g                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 600 Vt | 5½-6½        |
|                                                            | <b>Ko'rsatmalar</b><br>Dimlangan go'sht yoki baliqni chuqur sopol idishga soling. Teshiklarga ega bo'lgan yopishqoq plyenka bilan yoping. Isitish vaqtida vaqti-vaqti bilan aralashtirib turing va kutish vaqtdan hamda dasturxonga tortishdan avval yana aralashtiring. 2-3 daqiqa kuting. |        |              |
| <b>Sousli makaron mahsulotlari (sovutilgan)</b>            | 350 g                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 600 Vt | 4½-5½        |
|                                                            | <b>Ko'rsatmalar</b><br>Makaron mahsulotlarini (masalan, spagetti yoki tuxumli ugra) tekis sopol idishga soling. Mikroto'liqlik pech uchun mo'ljallangan yopishqoq plyenka bilan yoping. Dasturxonga tortishdan avval aralashtiring. 3 daqiqa kuting.                                        |        |              |
| <b>Masalliqli sousli makaron mahsulotlari (sovutilgan)</b> | 350 g                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 600 Vt | 5-6          |
|                                                            | <b>Ko'rsatmalar</b><br>Masalliqli 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. 3 daqiqa kuting. |        |              |
| <b>Tayyor taom (sovutilgan)</b>                            | 350 g                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 600 Vt | 5½-6½        |
|                                                            | <b>Ko'rsatmalar</b><br>2-3 ta sovutilgan masalliqlardan qilingan taomni sopol idishga soling. Mikroto'liqlik pech uchun mo'ljallangan yopishqoq plyenka bilan yoping. 3 daqiqa kuting.                                                                                                      |        |              |

## BOLALAR TAOMLARINI ISITISH

**BOLALAR TAOMLARI:** Taomni chuqur sopol idishga soling. Plastmassa qopqoq bilan yoping. Isitgandan keyin yaxshilab aralashtiring! Ovqatlanirishdan avval 2-3 daqiqa kuting.

Yana aralashtiring va haroratini tekshiring. Taomning tavsiya qilingan harorati: 30-40 °C o'rtasida.

**BOLALAR SUTI:** Sutni sterilangan shisha butilkaga quying. 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.

Taomning tavsiya qilingan harorati: taxminan 37 °C.

## IZOH:

Kuyishning oldini olish uchun bolaga berishdan avval bolalar taomlarining haroratini juda puxta tekshirish lozim. Quyidagi jadvalda ko'rsatilgan quvvat darajalari va isitish vaqt oraliqlariga amal qiling.

### Bolalar taomlari va sutni isitish

Jadvalda ko'rsatilgan quvvat darajalari va vaqt oraliqlaridan isitishdagi qo'llanma sifatida foydalaning.

| Oziq-ovqat                                      | Porsiya hajmi                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Quvvat | Vaqt                                        |
|-------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|---------------------------------------------|
| <b>Bolalar taomi (sabzavotlar + go'sht)</b>     | 190 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 600 Vt | 30 son.                                     |
|                                                 | <b>Ko'rsatmalar</b><br>Taomni chuqur sopol tarelkaga soling. Yopiq qopqoq bilan tayyorlang. Isitgandan keyin aralashtiring. Bolaga berishdan avval yaxshilab aralashtiring va haroratini puxta tekshiring. 2-3 daqiqa kuting.                                                                                                                    |        |                                             |
| <b>Bolalar bo'tqasi (yorma + sut + mevalar)</b> | 190 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 600 Vt | 20 son.                                     |
|                                                 | <b>Ko'rsatmalar</b><br>Taomni chuqur sopol tarelkaga soling. Yopiq qopqoq bilan tayyorlang. Isitgandan keyin aralashtiring. Bolaga berishdan avval yaxshilab aralashtiring va haroratini puxta tekshiring. 2-3 daqiqa kuting.                                                                                                                    |        |                                             |
| <b>Bolalar suti</b>                             | 100 ml<br>200 ml                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 300 Vt | 30-40 son.<br>50 soniyadan<br>1 daqiqagacha |
|                                                 | <b>Ko'rsatmalar</b><br>Yaxshilab silkiting yoki aralashtiring va sterilangan shisha butilkaga quying. Butilkani aylanuvchi patnisning markaziga qo'ying. Qopqog'ini yopmasdan tayyorlang. Yaxshilab silkiting va kamida 3 daqiqa kuting. Bolaga berishdan avval butilkani yaxshilab silkiting va haroratini puxta tekshiring. 2-3 daqiqa kuting. |        |                                             |

## 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 tushiriliishi 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' doring, eritish vaqtida suyuqlik hosil bo' lgan bo' lsa, to' king va imkoni boricha ichak-chovoqlarini chiqarib tashlang.

Ularning iliq bo' lmaganligiga ishonch hosil qilish uchun mahsulotlarni vaqti-vaqti bilan tekshirib turing.

Agar mahsulotning kichik va ori qismlari qizib keta boshlasa, ushbu qismlarni muzdan tushirish vaqtida kichik tekis alyumin folgalarga o' ragan holda ularni to' sib qo' yish mumkin.

Agar tovuqning tashqi yuzasi qizib keta boshlasa, muzdan tushirishni to' xtating va muzdan tushirishni davom ettirishdan avval 20 daqiqa kuting.

Muzdan tushirishni to' liq nihoyasiga yetkazish uchun baliq, go' shti va tovuqni bir oz shundoq qoldiring. To' liq muzdan tushirish uchun kutish vaqti muzdan tushirilayotgan mahsulotlarning miqdoriga bog' liq holda har xil bo' lishi mumkin. Quyida keltirilgan jadvalga qarang.

**Maslahat:** Tekis va ingichka mahsulotlar semizlariga qaraganda va kam miqdordagi mahsulotlar ko' plariga qaraganda tezroq muzdan tushadi. Ushbu maslahatni mahsulotlarni muzlatish va muzdan tushirishda yodda tuting.

Harorati -18 °C dan -20 °C gacha bo' lgan muzlatilgan mahsulotlarni muzdan tushirishda quyidagi jadvalga amal qiling.

| Oziq-ovqat                                                                                                                                                                                             | Porsiya hajmi  | Quvvat | Vaqt (daq.)    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|--------|----------------|
| <b>Go' sht</b>                                                                                                                                                                                         |                |        |                |
| Mol go' shti qiymasi                                                                                                                                                                                   | 250 g<br>500 g | 180 Vt | 6½-7½<br>10-12 |
| Cho' chqa go' shtidan tayyorlangan steyklar                                                                                                                                                            | 250 g          | 180 Vt | 7½-8½          |
| <b>Ko' rsatmalar</b><br>Go' shtni tekis sopol idishga joylashtiring. Chetlarini alyuminiy folga bilan ingichka yoping. Muzdan tushirish vaqtining yarmi o' tishi bilan ag' doring. 5-25 daqiqa kuting. |                |        |                |

| Oziq-ovqat                                                                                                                                                                                                                                                                | Porsiya hajmi                    | Quvvat | Vaqt (daq.)  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|--------|--------------|
| <b>Parranda go' shti</b>                                                                                                                                                                                                                                                  |                                  |        |              |
| Tovuq bo' lklari                                                                                                                                                                                                                                                          | 500 g (2 dona)                   | 180 Vt | 14½-15½      |
| Butun tovuq                                                                                                                                                                                                                                                               | 900 g                            | 180 Vt | 28-30        |
| <b>Ko' rsatmalar</b><br>Avval tovuq bo' lklarni po' stini pastga qilgan holda tekis sopol idishga soling. Qanotchalar va oyoq uchlari kabi nozik joylarini alyumin folga bilan o' rang. Muzdan tushirish vaqtining yarmi o' tishi bilan ag' doring. 15-40 daqiqa kuting.  |                                  |        |              |
| <b>Baliq</b>                                                                                                                                                                                                                                                              |                                  |        |              |
| Baliq filesi                                                                                                                                                                                                                                                              | 250 g (2 dona)<br>400 g (4 dona) | 180 Vt | 6-7<br>12-13 |
| <b>Ko' rsatmalar</b><br>Muzlatilgan baliqni tekis sopol idish o' rtasiga qo' ying. Ingichka bo' lklarni semizlari tagiga joylashtiring. Ingichka qirralarini alyumin folga bilan o' rang. Muzdan tushirish vaqtining yarmi o' tishi bilan ag' doring. 5-15 daqiqa kuting. |                                  |        |              |
| <b>Mevalar</b>                                                                                                                                                                                                                                                            |                                  |        |              |
| Reza mevalar                                                                                                                                                                                                                                                              | 250 g                            | 180 Vt | 6-7          |
| <b>Ko' rsatmalar</b><br>Mevalarni tekis doirasimon shisha (katta diametrga ega bo' lgan) idishga yupqa qatlam qilib yoying. 5-10 daqiqa kuting.                                                                                                                           |                                  |        |              |
| <b>Non</b>                                                                                                                                                                                                                                                                |                                  |        |              |
| Bulochka                                                                                                                                                                                                                                                                  | 2 dona                           | 180 Vt | ½-1          |
| (har biri taxminan 50 g)                                                                                                                                                                                                                                                  | 4 dona                           |        | 2-2½         |
| Tost/Sendvich                                                                                                                                                                                                                                                             | 250 g                            | 180 Vt | 4½-5         |
| Nemischa non                                                                                                                                                                                                                                                              | 500 g                            | 180 Vt | 8-10         |
| (bug' doy + javdar uni)                                                                                                                                                                                                                                                   |                                  |        |              |
| <b>Ko' rsatmalar</b><br>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' doring. 5-20 daqiqa kuting.                         |                                  |        |              |

## GRIL

Grilning qizdiruvchi elementlari pech ichki kamerasining shipi ostida joylashgan. Ular faqat pech eshikchasi yopilgan, patnis esa aylanayotgandagina ishlaydi. Patnisning aylanishi taomning tekisroq qizartirilishini ta'minlaydi. Agar gril avvaldan 3-4 daqiqa qizdirib olinsa, tayyorlanayotgan taom tezroq qizaradi.

### Gril rejimi uchun oxshona anjomlari:

Tarkibida metall mavjud bo'lishi mumkin bo'lgan issiqqa chidamli idishdan foydalanish kerak. Plastmassa idishdan foydalanmang, chunki u erib ketishi mumkin.

### Gril rejimida tayyorlash mumkin bo'lgan taomlar:

Ezilgan go'shtlar, sardelkalar, bifshteksalar, 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'rsatilgan 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 o'ziga 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:

Bigalldagi (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'rsatilgan bo'lsa, mahsulotlarni yuqori polkaga joylashtirish mumkin. Boshqa hollarda uni bevosita aylanuvchi patnisga joylashtirish kerak. Quyidagi jadvaldagi ko'rsatmalarga qarang. Agar mahsulotni har ikkala tomonidan qizartirish talab qilinsa, uni ag'darib qo'yish kerak.

## Muzlatilgan taomlar uchun grildan foydalanib tayyorlash bo'yicha qo'llanma

Jadvalda ko'rsatilgan quvvat darajalari va vaqt oraliqlaridan grildan foydalanib tayyorlash uchun qo'llanma sifatida foydalaning.

| Muzlatilgan taom                                                                                                                                                                                                                                    | Porsiya hajmi                                                                                                                                                                                                   | Quvvat        | 1-qadam (daq.) | 2-qadam (daq.) |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|----------------|----------------|
| Tost bo'laklari (har biri taxminan 50 g)                                                                                                                                                                                                            | 2 dona                                                                                                                                                                                                          | MT + Gril     | 300 Vt + Gril  | Faqat gril     |
|                                                                                                                                                                                                                                                     | 4 dona                                                                                                                                                                                                          |               | 1-1½<br>2-2½   | 1-2<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. 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.<br>Grilda tayyorlangandan 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>Grilda tayyorlangandan keyin. 2-3 daqiqa kuting. |               |                |                |
| Makaron mahsulotlari (kannelloni, makaronlar, lazanya)                                                                                                                                                                                              | 400 g                                                                                                                                                                                                           | MT + Gril     | 300 Vt + Gril  | Faqat gril     |
|                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                 |               | 18-19          | 1-2            |
| <b>Ko'rsatmalar</b><br>Muzlatilgan makaron mahsulotlarini kichkina to'rtburchak issiqqa chidamli shishadan qilingan idishga joylashtiring. Idishni to'g'ridan-to'g'ri aylanuvchi patnisga qo'ying. Grilda tayyorlangandan keyin. 2-3 daqiqa kuting. |                                                                                                                                                                                                                 |               |                |                |
| Tovuq go'shti bo'laklari                                                                                                                                                                                                                            | 250 g                                                                                                                                                                                                           | 450 Vt + Gril | 5-5½           | 3-3½           |
|                                                                                                                                                                                                                                                     | <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 hajmi                    | Quvvat        | 1-qadam (daq.)                | 2-qadam (daq.)    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|---------------|-------------------------------|-------------------|
| <b>Tost bo'laklari</b>                                                                                                                                                                                    | 4 dona<br>(har biri 25 g)        | Faqat gril    | 6-8                           | 4-5½              |
| <b>Ko'rsatmalar</b><br>Tostlarni yonma-yon panjara ustiga qo'ying.                                                                                                                                        |                                  |               |                               |                   |
| <b>Bulochkalar (yangi pishirilgan)</b>                                                                                                                                                                    | 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.                                                                                |                                  |               |                               |                   |
| <b>Tomat-gril</b>                                                                                                                                                                                         | 200 g (2 dona)<br>400 g (4 dona) | MT + Gril     | 300 Vt + Gril<br>4½-5½<br>7-8 | Faqat gril<br>2-3 |
| <b>Ko'rsatmalar</b><br>Pomidorlarni teng ikkiga bo'ling. Ustiga ozgina pishloq qo'ying. Issiqqa chidamli yassi shisha idishga aylana shaklida joylashtiring. Idishni panjaraga qo'ying.                   |                                  |               |                               |                   |
| <b>Gavaycha tostlar (vetchina, ananas, pishloq bo'laklari)</b>                                                                                                                                            | 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. |                                  |               |                               |                   |
| <b>Pishirilgan kartoshkalar</b>                                                                                                                                                                           | 250 g<br>500 g                   | 600 Vt + Gril | 4½-5½<br>8-9                  | -                 |
| <b>Ko'rsatmalar</b><br>Kartoshkalarni teng ikkiga bo'ling. Ularni kesilgan tomonlarini grilga qaratgan holda panjaraga aylana shaklida joylashtiring.                                                     |                                  |               |                               |                   |

| Yangi mahsulotlar                                                                                                                                                                                                                                               | Porsiya hajmi                                                  | Quvvat        | 1-qadam (daq.)         | 2-qadam (daq.)         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|---------------|------------------------|------------------------|
| <b>Tovuq bo'laklari</b>                                                                                                                                                                                                                                         | 450-500 g<br>(2 dona)                                          | 300 Vt + Gril | 10-12                  | 12-13                  |
| <b>Ko'rsatmalar</b><br>Tovuq bo'laklarini yog' bilan yog'lang va ziravorlar seping. Ularni suyaklari o'rta qilib panjaraga aylana shaklida joylashtiring. 1 ta tovuq bo'lagini panjaraning o'rtasiga joylashtiring. 2-3 daqiqa kuting.                          |                                                                |               |                        |                        |
| <b>Yumshatilgan qo'y go'shti / Mosh go'shti steyklari (o'rta)</b>                                                                                                                                                                                               | 400 g (4 dona)                                                 | Faqat gril    | 12-15                  | 9-12                   |
| <b>Ko'rsatmalar</b><br>Yumshatilgan qo'y go'shtini yog'lang va ziravorlar seping. Ularni panjaraga aylana shaklida joylashtiring. Grilda tayyorlangandan keyin. 2-3 daqiqa kuting.                                                                              |                                                                |               |                        |                        |
| <b>Cho'chqa go'shtidan tayyorlangan steyklar</b>                                                                                                                                                                                                                | 250 g (2 dona)                                                 | MT + Gril     | 300 Vt + Gril<br>7-8   | Faqat gril<br>6-7      |
| <b>Ko'rsatmalar</b><br>Cho'chqa go'shtini yog'lang va ziravorlar seping. Ularni panjaraga aylana shaklida joylashtiring. Grilda tayyorlangandan keyin. 2-3 daqiqa kuting.                                                                                       |                                                                |               |                        |                        |
| <b>Pishirilgan olmalar</b>                                                                                                                                                                                                                                      | 1 ta olma<br>(taxminan 200 g)<br>2 ta olma<br>(taxminan 400 g) | 300 Vt + Gril | 4-4½<br>6-7            | -                      |
| <b>Ko'rsatmalar</b><br>Olmalarning o'rtasini o'yning va unga mayiz va murabbo soling. Ularning ustiga bodom bo'laklarini qo'yning. Olmalarni tekis issiqqa chidamli shisha idishga joylashtiring. Idishni to'g'ridan-to'g'ri aylanuvchi patnisga joylashtiring. |                                                                |               |                        |                        |
| <b>Qovurilgan tovuq</b>                                                                                                                                                                                                                                         | 1200 g                                                         | MT + Gril     | 450 Vt + Gril<br>22-24 | 300 Vt + Gril<br>23-25 |
| <b>Ko'rsatmalar</b><br>Tovuqni yog' bilan yog'lang va ziravorlar seping. Birinchi tovuqni ko'kragini pastga qaratgan holda, ikkinchi tovuqni ko'kragini tepaga qaratgan holda issiqqa chidamli idishga qo'yning. Grilda tayyorlagandan keyin 5 daqiqa kuting.   |                                                                |               |                        |                        |

## FOYDALI MASLAHATLAR

### SARIYOG'NI ERITISH

50 g sariyog'ni kichkina chuqur shisha tarelkaga joylashtiring. Plastmassa qopqoq bilan yoping. Yog' erigunicha 800 Vt quvvatda 30-40 soniya qizdiring.

### SHOKOLADNI ERITISH

100 g shokoladni kichkina chuqur shisha tarelkaga joylashtiring. Shokolad erigunicha 450 Vt quvvatda 3-5 soniya qizdiring. Eritish vaqtida bir yoki ikki marta aralashtiring. Qalin qo'lqopdan foydalangan holda oling!

### SHAKAR BOSILGAN ASALNI ERITISH

20 g shakar bosilgan asalni kichkina chuqur shisha tarelkaga joylashtiring. Asal erigunicha 300 Vt quvvatda 20-30 soniya qizdiring.

### JELATINNI ERITISH

Quruq jelatin plastinkalarini (10 g) 5 daqiqa sovuq suvga soling. Jelatindan suvni oqizib tashlang va uni issiqqa chidamli kichkina tarelkaga joylashtiring. 300 Vt quvvatda 1 daqiqa qizdiring. Eriganidan keyin aralashtiring.

### QIYOM TAYYORLASH (PISHIRIQLAR VA PECHENYE UCHUN)

Tez tayyorlanadigan qiyomni (taxminan 14 g) 40 g shakar va 250 g sovuq suv bilan aralashtiring. Issiqqa chidamli shishadan yasalgan kosada ustini yopmasdan qiyom shaffof rangga kirguncha 800 Vt quvvatdan foydalanib 3,5 daqiqadan 4,5 daqiqagacha tayyorlang. Tayyorlash vaqtida ikki marta aralashtiring.

### JEM TAYYORLASH

600 g mevani (masalan, mevalar aralashmasi) issiqqa chidamli shishadan qilingan qopqoqli kosaga joylashtiring. Konservlash uchun 300 g shakar qo'shing va yaxshilab aralashtiring. Qopqoqni yopgan holda 800 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 800 Vt quvvatda 6,5 daqiqadan 7,5 daqiqagacha tayyorlang. 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 3,5 daqiqadan 4,5 daqiqagacha tayyorlang, tayyorlash vaqtida bir necha marta aralashtiring. Bodomni pechda 2-3 daqiqa qoldiring. Qalin qo'lqopdan foydalangan holda oling!

## nosozliklarni bartaraf qilish va xatolik kodi

### NOSOZLIKLARNI BARTARAF ETISH

Agar sizda quyida keltirilgan muammolardan birortasi mavjud bo'lsa, berilgan maslahatlar bilan hal qilishga harakat qiling.

#### Bu oddiy holat.

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

#### Start/+30 son tugmasi bosilganda pech ishga tushmayapti.

- Eshikcha to'liq yopilganmi?

#### Taom umuman tayyorlanmayapti.

- Tayyorlanish vaqtini to'g'ri belgiladingizmi va/yoki **Start/+30 son** tugmasini bosdingizmi?
- Eshikcha yopilganmi?
- Elektr tarmog'idagi yuklamani oshirib yubormadingizmi va eruvchan saqlagichning kuyishiga yoki himoya avtomatining ishlab ketishiga sabab bo'lmadingizmi?

#### Taom haddan tashqari pishib ketgan yoki yaxshi pishmagan.

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

#### Chiroq ishlamayapti.

- Xavfsizlik choralari uchun chiroqni o'zingiz almashtirmasligingiz kerak. Iltimos, chiroqni malakali muhandis almashtirishini kelishtirish uchun eng yaqin joylashgan vakolatlari Samsung-ning mijozlarga xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling.

#### Pech radio yoki televizorlarning ishida shovqin hosil qilyapti.

- Pech ishlayotgan paytda televizor yoki radioning ishida kuchsiz shovqinlar kuzatilishi mumkin. Bu oddiy holat. Bu muammoni hal qilish uchun pechni televizorlar, radiolar yoki antennalardan uzoqroqda o'rnatning.
- Xalaqitlar pech mikroprocessori tomonidan aniqlangan hollarda displey qayta o'rnatilishi mumkin. Bu muammoni hal qilish uchun elektr tarmog'iga ulash shnurini rozetkadan uzing va qaytadan ulang. Vaqtni qaytadan o'rnatning.

### Pechda uchqunlanish va qarsillash (elektr yoyi) kuzatilmoqda.

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

### Dastlabki ishlatishda tutun va yomon hid chiqishi.

- Bu yangi isitish qismlari tomonidan vaqtinchalik holatdir.  
10 daqiqa ishlatilgandan so'ng tutun va hid butunlay yo'qoladi.  
Hidni tezroq yo'q qilish uchun mikroto'lqinli pechni taom qo'yish bo'lmasiga limon yoki limon sharbati qo'ygan holda ishlatning.

- ✎ Agar muammoni yuqoridagi yo'riqnomalarni o'qigandan keyin ham hal eta olmagan bo'lsangiz, o'zingizga yaqin bo'lgan SAMSUNG kompaniyasining yaqinroqda joylashgan xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling.  
Itimos, quyidagi ma'lumotlarni o'qib oling;

- Model nomi va seriya raqami, ular odatda pechning orqa paneliga yozilgan bo'ladi
- Kafolat ma'lumotlari
- Muammoning aniq bayoni

Keyin mahalliy dilerga yoki SAMSUNG kompaniyasining sotuvdan keyin xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling.

## XATO KODI

### "SE" xabari ko'rsatiladi.

- Tugmachalarni tozalang va tugmacha atrofidagi sirtlarda suv borligini tekshiring.  
Mikroto'lqinli pechni o'chiring va yana o'rnatishga harakat qilib ko'ring. Agar bu xato yana takrorlansa, SAMSUNG kompaniyasining mahalliy xaridorlarga xizmat ko'rsatish Markaziga qo'ng'iroq qiling.
- ✎ Yuqorida ko'rsatilmagan har qanday kodlar uchun yoki agar taklif qilingan yechim muammoni hal qilmasa, SAMSUNG kompaniyasining yaqinroqda joylashgan xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling.

## texnik xususiyatlar

SAMSUNG kompaniyasi o'z mahsulotlarini muntazam ravishda takomillashtirib boradi. Dizayn xususiyatlari va mazkur qo'llanma oldindan xabardor qilinmasdan o'zgartirilishi mumkin.

| Model                       | GE83*KR*-1, GE83*KR*-2, GE83*KR*-3, GE83KR*-1, GE83KR*-2, GE83KR*-3, GE83KR*-1*, GE83KR*-2*, GE83KR*-3*, GE83MR**, GE83AR*                                                                                                                           |
|-----------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Elektr toki manbai          | 230 V ~ 50 Gtz                                                                                                                                                                                                                                       |
| Iste'mol qilinadigan quvvat | Mikro to'lqin<br>Gril<br>Birgalikdagi rejim                                                                                                                                                                                                          |
| Ishlab chiqilayotgan quvvat | 1200 Vt<br>1100 Vt<br>2300 Vt                                                                                                                                                                                                                        |
| Ishchi chastotasi           | 100 Vt / 800 Vt (IEC-705)                                                                                                                                                                                                                            |
| Magnetron                   | 2450 MGts                                                                                                                                                                                                                                            |
| Sovitish usuli              | OM75P (31)                                                                                                                                                                                                                                           |
| O'lchamlari (K x B x G)     | Sovituvchi elektr ventilyator                                                                                                                                                                                                                        |
| Tashqi qismi                | 489 x 275 x 372 mm<br>(GE83KR*-1, GE83KR*-1*, GE83*KR*-1)<br>489 x 275 x 376 mm<br>(GE83KR*-2, GE83KR*-2*, GE83*KR*-2)<br>489 x 275 x 370 mm<br>(GE83KR*-3, GE83KR*-3*, GE83*KR*-3)<br>489 x 275 x 356 mm (GE83MR**)<br>489 x 275 x 380 mm (GE83AR*) |
| Pechning ichki kamerasi     | 330 x 211 x 324 mm                                                                                                                                                                                                                                   |
| Sig'im                      | 23 litr                                                                                                                                                                                                                                              |

| Model       | GE83*KR*-1, GE83*KR*-2, GE83*KR*-3,<br>GE83KR*-1, GE83KR*-2, GE83KR*-3,<br>GE83KR*-1*, GE83KR*-2*, GE83KR*-3*,<br>GE83MR**, GE83AR*                                     |
|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Vazn<br>Sof | Taxm. 12,5 kg<br>(GE83*KR*-1, GE83*KR*-2, GE83*KR*-3,<br>GE83KR*-1, GE83KR*-2, GE83KR*-3,<br>GE83KR*-1*, GE83KR*-2*, GE83KR*-3*,<br>GE83AR*)<br>Taxm 13,0 kg (GE83M***) |

Normal sharoitlarda belgilangan  
maqsadda foydalanishi kerak  
Xizmat muddati: 7 yil



MALAYZIYADA ISHLAB CHIQUARILGAN  
ISHLAB CHIQUARUVCHI : SAMSUNG  
TOVAR SERTIFIKATLANGAN : ALTTEST

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

SAVOLLARYOKI FIKRLAR PAYDO TUGILGANIDA

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