



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.

MS23H3115**

удивительные возможности

Благодарим за приобретение данного устройства
компании Samsung.

SAMSUNG

СОДЕРЖАНИЕ

Меры предосторожности	2
Краткое наглядное руководство	12
Функции микроволновой печи	12
Печь	12
Панель управления	13
Принадлежности	13
Использование печи	14
Принцип работы микроволновой печи	14
Проверка работы печи	14
Установка времени	15
Приготовление/разогрев пищи	15
Уровни мощности	16
Настройка времени приготовления пищи	16
Остановка приготовления пищи	16
Настройка режима энергосбережения	16
Использование функции устранения запахов	17
Использование кухонного таймера	17
Использование режима Русская кухня	17
Использование функций здорового питания	21
Использование функций автоматической быстрой разморозки	23
Использование функции Замороженные блюда	24
Использование функции растапливания	25
Руководство по использованию пароварки (только для модели MS23H3115F*)	26
Отключение звукового сигнала	28
Защитная блокировка микроволновой печи	28
Руководство по выбору посуды	28
Рекомендации по приготовлению	29
Устранение неисправностей и коды ошибок	30
Устранение неисправностей	30
Код ошибки	31
Технические характеристики	31

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, могут пользоваться печью с осторожностью и осознают опасность неправильного обращения с ней.
-  **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Это устройство могут использовать дети старше 8 лет и взрослые люди с ограниченными физическими, сенсорными либо умственными способностями или лица, у которых отсутствуют необходимые знания или опыт, если их действия контролируются или если они проинструктированы относительно безопасного использования прибора и осознают возможные риски. Детям не следует играть с устройством. Очистка и самостоятельное техническое обслуживание не должно выполняться детьми младше 8 лет. Допускается выполнение очистки детьми более старшего возраста под присмотром родителей.
-  Используйте только подходящую для использования в микроволновых печах посуду.
-  При разогреве пищи в пластиковом или бумажном контейнере следите за печью, поскольку возможно воспламенение.

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

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

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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ (только для функций микроволновой печи) - дополнительно

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

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

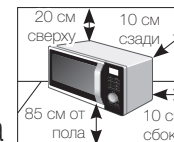
- Не используйте абразивные очистители, химически активные вещества и острые металлические скребки для чистки стеклянной дверцы микроволновой печи, так как это может стать причиной царапин и трещин на стекле.
- Данное устройство не имеет внешнего таймера или пульта дистанционного управления.

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

УСТАНОВКА МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

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

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



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

кухонной плитой или батареей отопления. Необходимо принимать во внимание технические требования к источнику питания, и любой используемый удлинитель должен соответствовать тому же стандарту, что и кабель питания, прилагаемый к печи. Перед первым использованием микроволновой печи протрите влажной тканью внутренние компоненты печи и уплотнение дверцы.

ЧИСТКА МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

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

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

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

☑ Если не поддерживать чистоту печи, может произойти повреждение поверхности, что несет риск сокращения срока службы устройства, а также возникновения опасной ситуации.

1. Для очистки внешних поверхностей используйте мягкую ткань и теплую мыльную воду. Промывайте и вытирайте насухо.

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

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

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

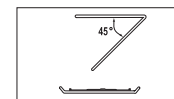
☑ **СЛЕДИТЕ**, чтобы вода не попала в вентиляционные отверстия. **НИКОГДА** не используйте абразивные материалы и химические растворители. При очистке уплотнителей дверцы следите, чтобы частицы продуктов:

- не накапливались на них;
- не мешали правильно закрывать дверцу.

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

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

(Только для моделей с поворотным нагревателем)



ХРАНЕНИЕ И РЕМОНТ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

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

Печь нельзя использовать, если повреждены дверца или уплотнители дверцы.

- Сломаны петли
- Износился уплотнитель
- Деформировался или погнулся корпус

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

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

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

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




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

Данная микроволновая печь не предназначена для коммерческого использования.

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

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

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

	ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Нагревание в микроволновой печи емкостей с напитками может привести к замедленному бурному кипению, поэтому для предотвращения этой ситуации при обращении с такими емкостями необходимо принять меры предосторожности. Для предотвращения этой ситуации ВСЕГДА выдерживайте 20 секунд после того, как печь отключится, чтобы дать температуре возможность выровняться. Перемешивайте жидкость во время разогрева, если это необходимо, и ОБЯЗАТЕЛЬНО перемешивайте ее после разогрева. При ожоге выполните следующие действия по оказанию ПЕРВОЙ ПОМОЩИ. <ul style="list-style-type: none"> • Погрузите обожженное место в холодную воду по меньшей мере на 10 минут. • Наложите чистую сухую повязку. • Не наносите никаких кремов, масел или лосьонов. 	✓	✓	✓	✓
	Не кладите поднос или полку в воду сразу после приготовления, это может привести к поломке или повреждению.				✓
	Не используйте микроволновую печь для обжаривания во фритюре, поскольку температура масла контролировать невозможно. Горячее масло может неожиданно выплеснуться через край посуды.	✓			✓

⚠ ВНИМАНИЕ					
<input checked="" type="checkbox"/>	Используйте только ту посуду, которая подходит для микроволновых печей. НЕ используйте металлические контейнеры, столовую посуду с золотой или серебряной отделкой, шампуры, вилки и т.д. Освободите звенья скрученного провода от бумажной или пластиковой упаковки. Причина: может образоваться электрическая дуга или искрение, что приведет к повреждению печи.	✓		✓	✓
<input type="checkbox"/>	Не используйте микроволновую печь для сушки бумаги или одежды.	✓		✓	✓
<input checked="" type="checkbox"/>	При разогревании небольшого количества пищи сократите время, чтобы предотвратить перегрев или порчу пищи.	✓		✓	✓
<input type="checkbox"/>	Не допускайте попадания воды на кабель питания и вилку и держите кабель вдали от нагретых деталей и источников тепла.	✓	✓		
<input type="checkbox"/>	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.			✓	✓
<input type="checkbox"/>	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.	✓		✓	
<input type="checkbox"/>	Обязательно пользуйтесь кухонными перчатками при извлечении посуды из печи для предотвращения случайного ожога.			✓	
<input checked="" type="checkbox"/>	Перемешивайте жидкость во время разогревания и после. Не открывайте дверцу в течение 20 секунд после того, как печь отключится, чтобы предотвратить бурное кипение.			✓	

<input checked="" type="checkbox"/>	Во избежание ожогов горячим воздухом или паром при открытии дверцы следует находиться на расстоянии вытянутой руки от печи.			✓	
<input type="checkbox"/>	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.	✓			✓
<input checked="" type="checkbox"/>	При установке печи обеспечьте необходимо расстояние до стен, которое указано в руководстве (см. «Установка микроволновой печи»).	✓		✓	
<input checked="" type="checkbox"/>	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.

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

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

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

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



ПРАВИЛЬНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ ИЗДЕЛИЯ (ИСПОЛЬЗОВАННОЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ И ЭЛЕКТРОННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ)

(Действительно для стран, использующих систему раздельного сбора отходов)




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

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





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

краткое наглядное руководство


Приготовление пищи

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

Автоматическая быстрая разморозка продуктов.

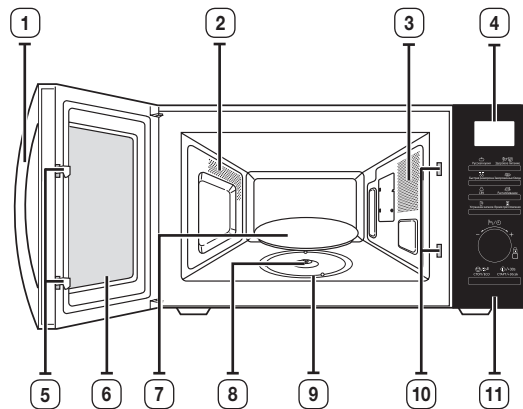
 Быстрая разморозка <input type="text"/>	1. Поместите замороженные продукты в печь. Нажмите кнопку Быстрая разморозка .
	2. Выберите категорию приготовления, поворачивая круговой переключатель . Нажмите на круговой переключатель , чтобы установить нужное значение.
	3. Выберите нужный вес, повернув круговой переключатель в соответствующее положение.
 СТАРТ/+30сек <input type="text"/>	4. Нажмите кнопку СТАРТ/+30сек .

Добавление дополнительных 30 секунд.

 СТАРТ/+30сек <input type="text"/>	Оставьте пищу в печи. Нажмите кнопку СТАРТ/+30сек один или несколько раз для добавления дополнительных 30 секунд.
---	---

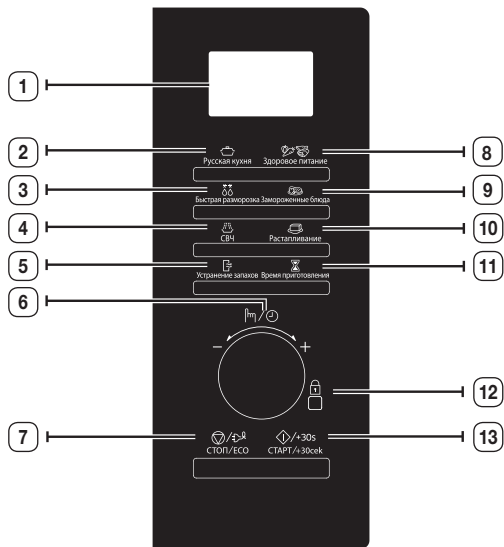
функции микроволновой печи

ПЕЧЬ



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


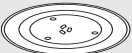

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ





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

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

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

	<p>1. Роликовая подставка устанавливается в центре печи. Назначение: Роликовая подставка поддерживает вращающийся поднос.</p>
	<p>2. Вращающийся поднос – устанавливается на роликовую подставку так, чтобы его центр совпал с муфтой. Назначение: Вращающийся поднос является основной поверхностью для приготовления пищи; его можно без труда снять для чистки.</p>
	<p>3. Пароварка, см. стр. 26-27. (Только модели MS23H3115F*) Назначение: пластиковую пароварку можно использовать, когда выбрана функция обработки паром.</p>

 **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

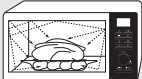
ПРИНЦИП РАБОТЫ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

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:

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

Принцип приготовления пищи

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



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

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

ПРОВЕРКА РАБОТЫ ПЕЧИ

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

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

	1. Нажмите кнопку СВЧ . Результат : На дисплее отобразится индикация 800 Вт (максимальная мощность для приготовления пищи).
	2. Затем нажмите на круговой переключатель (800 Вт), установите время от 4 до 5 минут, повернув круговой переключатель , и нажмите кнопку СТАРТ /+30сек . Результат: В печи загорится свет, и поднос начнет вращаться. 1) Начнется приготовление пищи, по его окончании прозвучат 4 звуковых сигнала. 2) Напоминая об окончании приготовления, печь подаст 3 звуковых сигнала (по одному сигналу в минуту). 3) Затем вновь отобразится текущее время.


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


УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ

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

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

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

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





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


ПРИГОТОВЛЕНИЕ/РАЗОГРЕВ ПИЩИ

Ниже описывается процесс приготовления или разогрева пищи.

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

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

	<p>1. Нажмите кнопку СВЧ. Результат: На дисплее отобразится индикация 800 Вт (максимальная мощность для приготовления пищи):</p>
	<p>2. Поворачивайте круговой переключатель до отображения нужного уровня мощности. Затем нажмите на круговой переключатель, чтобы установить нужный уровень.</p>
	<p>3. Установите время приготовления, повернув круговой переключатель. Результат: Отобразится время приготовления.</p>
	<p>4. Нажмите кнопку СТАРТ/+30сек. Результат: В печи загорится лампа подсветки, и поднос начнет вращаться. 1) Начнется приготовление пищи, по его окончании прозвучат 4 звуковых сигнала. 2) Последний напоминающий сигнал прозвучит 3 раза. (один сигнал в минуту). 3) Затем вновь отобразится текущее время.</p>

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

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

УРОВНИ МОЩНОСТИ



Можно выбрать один из уровней мощности, приведенных ниже.

Уровень мощности	Выходная мощность
ВЫСОКИЙ	800 Вт
УМЕРЕННО ВЫСОКИЙ	600 Вт
СРЕДНИЙ	450 Вт
УМЕРЕННО НИЗКИЙ	300 Вт
РАЗМОРОЗКА	180 Вт
НИЗКИЙ/ТЕПЛАЯ ПИЩА	100 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

 <input type="text"/>	Время приготовления пищи можно увеличивать нажатием кнопки СТАРТ/+30сек , добавляя каждым нажатием 30 секунд времени приготовления.
	Время приготовления также можно увеличить, поворачивая круговой переключатель один раз на каждые дополнительные 10 секунд.

ОСТАНОВКА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

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

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

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

НАСТРОЙКА РЕЖИМА ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЯ

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

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


Функция автоматической экономии энергии

Если не будет выбрана ни одна функция, когда электроприбор находится в процессе настройки или эксплуатируется с временной приостановкой работы, функция отменяется и часы будут отображены по истечении 25 минут.

Если дверца будет открыта, лампочка печи будет отключена по истечении 5 минут.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИИ УСТРАНЕНИЯ ЗАПАХОВ




Используйте эту функцию после приготовления ароматной пищи или если внутри печи имеется дым. Сначала очистите внутреннюю поверхность печи.

 Устранение запахов <input type="text"/>	Закончив чистку, нажмите кнопку Устранение запахов . По завершении раздастся четыре звуковых сигнала.
---	--

- ☑ Время процедуры удаления запаха – 5 минут. Оно увеличивается на 30 секунд при каждом нажатии кнопки **СТАРТ/+30сек**.
- ☑ Максимальное время процедуры удаления запаха – 15 минут.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КУХОННОГО ТАЙМЕРА

Функцию таймера можно использовать с помощью кнопки "Время приготовления".

 Время приготовления <input type="text"/>	1. Нажмите кнопку Время приготовления .
	2. Установите время приготовления, повернув круговой переключатель .
 СТАРТ/+30сек <input type="text"/>	3. Нажмите кнопку СТАРТ/+30сек , чтобы включить функцию "Время приготовления". Результат: На дисплее отображается обратный отсчет времени; после того, как время истекло, печь издаст сигнал.




- ☑ Микроволновая печь не включается при использовании кухонного таймера.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РЕЖИМА РУССКАЯ КУХНЯ

Автоматическая функция "Русская кухня" предлагает 30 предварительно запрограммированных по времени рецептов.

При этом не нужно устанавливать время приготовления или уровень мощности.

Сначала поместите пищу на вращающийся поднос и закройте дверцу.

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

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

1. Завтрак

Код/продукты	Ингредиенты/Инструкции
1-1 Каша овсяная	Овсяные хлопья (Геркулес) – 50 г, сахар – 5 г, соль – 0,5 г, кипяток – 200 мл, холодное молоко – 100 мл
	Высыпьте хлопья в глубокую тарелку, добавьте сахар и соль. Добавьте кипяток, молоко и хорошо перемешайте. Начните приготовление.
1-2 Каша гречневая	Гречневая крупа – 100 г, соль – 2 г, кипяток – 300 мл
	Высыпьте гречневую крупу в глубокую чашу и добавьте соль. Добавьте кипяток и хорошо перемешайте. Начните приготовление.
1-3 Яйцо-пашот	Яйцо – 1 шт. Вода – 150 мл Русский уксус 9 % – 10-15 мл
	Поместите чашу с водой и уксусом в микроволновую печь. Доведите воду до кипения. После звукового сигнала выньте чашу с водой и уксусом из печи. Помешивая вилкой воду так, чтобы в центре образовалась воронка, влейте в нее разбитое яйцо. Продолжите процесс приготовления.
1-4 Сосиски с зеленым горошком	Сосиски – 2 шт. по 50 г, сливочное масло – 5 г, консервированный горошек – 135 г (без жидкости)
	Снимите оболочку с сосисок, проколите их вилкой и положите в чашу, добавив сливочное масло. Сверху на масло выложите консервированный горошек. Начните приготовление.
1-5 Омлет	Яйца – 3 шт., молоко – 30 мл, соль – 2 г
	Взбейте яйца с молоком и солью, вылейте полученную массу в тарелку. Начните приготовление.
1-6 Кекс	Сахар – 45 г, ванильный сахар – 5 г, сливочное масло – 40 г, яйцо – ½ шт., молоко – 30 мл, разрыхлитель – 3 г, мука – 100 г
	Хорошо перемешайте сахар, ванильный сахар и сливочное масло. Добавьте взбитое яйцо. Добавьте остальные ингредиенты. Поместите полученную массу в смазанную чашу. Начните приготовление. Дайте кексу остыть, прежде чем вынуть его из чаши.
1-7 Лимонные шарики	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
	Хорошо перемешайте все ингредиенты. Сделайте пять шариков. Выложите их на пергаментную бумагу. Поставьте на вращающийся поднос. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, смажьте шарики сверху яичным желтком, посыпьте сахарной пудрой и продолжите приготовление. Дайте им остыть.

2. Обед

Код/продукты	Ингредиенты/Инструкции
2-1 Борщ	(1) Тертая свекла – 50 г, нашинкованная соломкой капуста – 20 г, тертая морковь – 15 г, нашинкованный лук – 10 г, томатная паста – 15 г, сахар – 5 г (2) Говяжий бульон или бульонный кубик, разведенный в воде – 650 мл, лавровый лист – 1 шт., уксус 9 % – 5 мл (по желанию)
	Поместите все ингредиенты в большую чашу (1), добавьте горячий бульон (говяжий бульон или бульонный кубик, разведенный в воде – 650 мл) и лавровый лист. Начните приготовление.
2-2 Мясная солянка	(1) Нашинкованный лук – 45 г, говяжий бульон или бульонный кубик, разведенный в воде – 350 мл (2) Каперсы – 7 г, тертый соленый огурец – 50 г, томатная паста – 10 г, маслины – 16 г, жидкость от маслин – 20 мл, лавровый лист – 1 шт., мясное ассорти – 30 г, говяжий бульон или бульонный кубик, разведенный в воде – 300 мл
	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 Куриный суп с лапшой	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
	Поместите вермишель в большую чашу и добавьте кипящий бульон. Добавьте остальные ингредиенты. Хорошо перемешайте и начните приготовление.
2-4 Свинная шейка с горчицей	(1) Свинина (шейная часть) – 150 г, тертая морковь – 20 г, нашинкованный лук – 20 г, куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде – 100 мл (2) Ингредиенты для соуса: Мука – 5 г, дижонская горчица – 20 г, сметана – 30 г, вода – 50 мл
	Порежьте мясо ломтиками, подготовьте овощи, добавьте куриный бульон (1). Положите в глубокую тарелку. Хорошо перемешайте и начните приготовление. Подготовьте все ингредиенты для соуса (2). Когда печь подаст звуковой сигнал, влейте смесь в бульон с мясом, перемешайте и продолжите процесс приготовления.

Код/продукты	Ингредиенты/Инструкции
2-5 Мясные "Ежики"	(1) Мясной фарш (говядина и свинина) – 120 г (разделите на три части), отваренный рис – 40 г, соль – 1 г, черный молотый перец – ½ г, шинкованный лук – 20 г, мелко рубленый чеснок – 3 г, куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде – 100 мл (2) Ингредиенты для соуса: Мука – 5 г, томатная паста – 10 г, вода – 40 мл
	Добавьте рис в мясной фарш. Добавьте специи и перемешайте руками. Слепите три шарика. Положите лук и чеснок в глубокую тарелку. На них выложите мясные шарики и добавьте бульон. Поместите тарелку в печь. (1) 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.
2-6 Фруктовый компот	Курага – 25 г, чернослив – 20 г, сушеные яблоки – 15 г, сахар – 10 г, лимонная кислота – 2 щепотки, кипящая вода – 450 мл
	Поместите все ингредиенты в большую чашу и добавьте кипящую воду. Начните приготовление.
2-7 Суп из овощей	Замороженные овощи – 150 г, овощной бульон или бульонный кубик, разведенный в воде – 300 мл
	Поместите все ингредиенты в большую чашу и добавьте кипящий бульон. Начните приготовление.
2-8 Пельмени	Замороженные пельмени – 15 шт. (по 10–12 г/шт.), куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде – 600 мл, целиковый черный перец – 3-5 шт. Лавровый лист – 1 шт.
	Поместите все ингредиенты в большую чашу и добавьте кипящий бульон. Перемешайте. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, переверните ножки и продолжите процесс приготовления.

3. Ужин

Код/продукты	Ингредиенты/Инструкции
3-1 Куриные ножки с черносливом	Нашинкованный лук – 15 г, нашинкованная морковь – 20 г, куриные ножки – 2 шт. (160-180 г), чернослив – 5-7 шт. (50 г), куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде – 200 мл
	Положите лук и морковь в глубокую тарелку. Сверху выложите куриные ножки, добавьте чернослив и бульон. Поместите чашу в микроволновую печь. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, переверните ножки и продолжите процесс приготовления.
3-2 Вареная индейка с овощами	Филе индейки, нарезанное ломтиками – 150 г, нашинкованный цуккини – 50 г, нашинкованный лук – 15 г, нашинкованная морковь – 20 г, куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде – 150 мл
	Поместите все ингредиенты в чашу и добавьте кипящий бульон. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, переверните кусочки филе, перемешайте овощи и продолжите процесс приготовления.
3-3 Картофель, запеченный целиком	Крупный картофель – 160-200 г, 1-2 шт.
	Вывойте картофель и очистите от кожуры. Положите его в микроволновую печь. Начните приготовление. Разрежьте перед подачей. Перед подачей на стол добавьте сливочное масло, сметану, сыр или другие приправы по вкусу.
3-4 Рататуй	Нарезанный кубиками цуккини – 100 г, нарезанная кубиками морковь – 60 г, нарезанный кубиками болгарский перец – 75 г, нарезанный кубиками лук – 45 г, мелко рубленый чеснок – 6 г, томатная паста – 10 г (для вкуса можно добавить орегано или базилик), овощной бульон или бульонный кубик, разведенный в воде – 130 мл
	Поместите все ингредиенты в глубокую тарелку. (Добавьте майоран и базилик.) Хорошо перемешайте. Начните приготовление.
3-5 Рыба по-старорусски	(1) Нашинкованная свекла – 30 г, нашинкованная морковь – 30 г, нашинкованный лук – 15 г, рыбный/куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде – 200 мл (2) Ингредиенты для соуса: Мука – 10 г, томатная паста – 10 г, сметана – 30 г, вода – 50 мл (3) Филе карпа или судака – 150 г, лавровый лист – 1 шт.
	Поместите все ингредиенты в глубокую чашу и добавьте кипящий бульон.(1) Начните приготовление. После звукового сигнала перемешайте "смесь для соуса", овощи и бульон (2). Добавьте рыбу и лавровый лист (3). Продолжите процесс приготовления.

(продолжение)

Код/продукты	Ингредиенты/Инструкции
3-6 Стейк-бабочка из лосося	Стейк лосося в форме бабочки – 150-170 г, соль – 1 г, вода – 20 г (сок лимона или апельсина на выбор – 10 г)
	Приправьте стейк лосося. Поместите его в чашу и добавьте воды. (При желании можно добавить сок). Поместите чашу в микроволновую печь и начните приготовление.
3-7 Рыба на пару со сливочным соусом	Филе трески – 140-150 г (или филе судака), лимон – 10 г (выжатый сок), соль – 1 г, вода – 30 г, лавровый лист – 1 шт. Соус: Яйцо, сваренное вкрутую – 20 г (½), рубленая петрушка – 3-5 г, масло – 30 г (режим СВЧ на мощности 800 Вт – 1 мин)
	Приправьте рыбное филе. Поместите его в чашу и добавьте воды. Поместите чашу в микроволновую печь и начните приготовление. Отдельно приготовьте соус. Сварите яйцо и порежьте его небольшими кубиками. Порубите петрушку и растопите сливочное масло. Смешайте все ингредиенты и поместите сверху на рыбу.

4. Праздник

Код/продукты	Ингредиенты/Инструкции
4-1 Рыба по-московски	(1) Шампиньоны – 30 г, филе судака – 150 г, растительное масло – 5 г (2) Сметана – 30 г (2 x 15 г) (3) Ломтики печеного картофеля – 2 шт. (60-70 г/шт.), соль – 5 г, молотый белый перец – ½ г, тертый сыр – 25 г
	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.
4-2 Перец фаршированный	(1) Болгарский перец – 2 шт. (80 г/шт.), мясной фарш (говядина и свинина) – 150-190 г (разделите на две части), обычный отваренный рис – 10-20 г, соль – 5 г, черный молотый перец – ½ г, говяжий бульон или бульонный кубик, разведенный в воде – 200 мл (2) Ингредиенты для соуса: Мука – 5 г, томатная паста – 10 г, вода – 50 мл
	Добавьте рис в мясной фарш. Добавьте специи и перемешайте руками. Удалите у перца сердцевину и семена. Заполните перец мясом. Положите его в глубокую чашу и добавьте бульон (1). Начните приготовление. Подготовьте все ингредиенты для соуса (2). Когда печь подаст звуковой сигнал, влейте смесь в бульон с фаршированным перцем. Переверните и продолжите процесс приготовления.
4-3 Форель с овощами	Сливочное масло – 10 г (2 x 5 г), нашинкованная морковь – 35 г, нашинкованный лук – 25 г, мелко рубленый чеснок – 3 г, рубленые листья сельдерея – 5 г, форель – 1 шт. (220-250 г), соль – 1 г, белый молотый перец – 0,5 г, сливочное масло – 5 г
	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.
4-4 Судак с поимдорами и сыром	Стейк лосося с костями и кожей – 200-250 г, соль – 1 г, лимон – 15 г (сок), вода – 20 г
	Приправьте стейк лосося. Поместите его в чашу и добавьте воды. Поместите чашу в микроволновую печь и начните приготовление.





Код/продукты	Ингредиенты/Инструкции
4-5 Азу	(1) Шейка свиная куском – 170 г, нашинкованный лук – 20 г, куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде – 100 мл (2) Ингредиенты для соуса: Мука – 5 г, томатная паста – 15 г, вода – 50 мл, тертые соленые огурцы – 30 г Положите мясо и лук в глубокую тарелку и добавьте бульон. (1) Начните приготовление. После звукового сигнала переверните, добавьте смесь для соуса (2) к овощам, бульону и мясу. Все перемешайте и продолжите процесс приготовления.
4-6 Судак с помидорами и сыром	Филе судака – 80-100 г (или карпа), майонез – 10 г, соль – 1 г, помидоры, нарезанные кружочками – 50 г, тертый сыр – 20 г Смажьте майонезом и посолите филе рыбы. Положите на рыбу помидоры, наколол их зубочисткой. Сверху посыпьте сыром. Поместите на тарелку и начните приготовление. Извлеките зубочистку.
4-7 Клюквенный морс	Замороженная клюква – 40 г, сахар – 30 г, вода – 200 мл Измельчите замороженную клюкву с помощью блендера. Поместите все ингредиенты в чашу. Начните приготовление. Охладите и процедите.
4-8 Печенье	Мука – 85 г, сахарная пудра – 25 г, масло – 50 г, яйцо – ½ шт., соль – 1 г Хорошо перемешайте муку, сахарную пудру и сливочное масло. Добавьте соль и яйцо. Хорошо перемешайте. Разделите тесто на два круглых плоских печенья. Поместите их на поднос, накрытый пергаментной бумагой. Начните приготовление.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИИ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ

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

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

Сначала поместите пищу на вращающийся поднос и закройте дверцу.

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

 Используйте только ту посуду, которая подходит для микроволновых печей.

1. Овощи/каши

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

Код/продукты	Размер порции	Инструкции
1-7 Коричневый рис	125 г	Используйте большое стеклянное блюдо с крышкой, предназначенное для микроволновой печи. Добавьте двойное количество холодной воды (250 мл). Готовьте с закрытой крышкой. Перед тем как дать блюду постоять в печи, перемешайте и добавьте соль и пряности. Дайте постоять 5-10 минуты.
1-8 Макароны из непросеянной муки	125 г	Используйте большое стеклянное блюдо с крышкой, предназначенное для микроволновой печи. Добавьте 500 мл кипящей воды, щепотку соли и хорошо перемешайте. Готовьте, не накрывая крышкой. Перемешайте перед тем как дать постоять и тщательно слейте воду перед подачей на стол. Дайте постоять 1 минуты.
1-9 Киноа	125 г	Используйте большое стеклянное блюдо с крышкой, предназначенное для микроволновой печи. Добавьте двойное количество холодной воды (250 мл). Готовьте с закрытой крышкой. Перед тем как дать блюду постоять в печи, перемешайте и добавьте соль и пряности. Дайте постоять 1-3 минуты.
1-10 Булгур	125 г	Используйте большое стеклянное блюдо с крышкой, предназначенное для микроволновой печи. Добавьте двойное количество холодной воды (250 мл). Готовьте с закрытой крышкой. Перед тем как дать блюду постоять в печи, перемешайте и добавьте соль и пряности. Дайте постоять 2-5 минуты.

2. Птица/Рыба

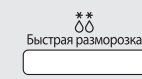
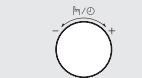

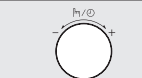
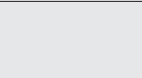
Код/продукты	Размер порции	Инструкции
2-1 Куриная грудка	300 г (2 шт.)	Промойте кусочки и положите на керамическую тарелку. Накройте пленкой для микроволновых печей. Проткните пленку. Поставьте блюдо на вращающийся поднос. Дайте постоять 2 минуты.
2-2 Грудка индейки	300 г (2 шт.)	Промойте кусочки и положите на керамическую тарелку. Накройте пленкой для микроволновых печей. Проткните пленку. Поставьте блюдо на вращающийся поднос. Дайте постоять 2 минуты.
2-3 Филе рыбы	300 г (2 шт.)	Промойте рыбу и поместите на керамическую тарелку, добавьте 1 ст. л. лимонного сока. Накройте пленкой для микроволновых печей. Проткните пленку. Поставьте блюдо на вращающийся поднос. Дайте постоять 1-2 минуты.
2-4 Филе лосося	300 г (2 шт.)	Промойте рыбу и поместите на керамическую тарелку, добавьте 1 ст. л. лимонного сока. Накройте пленкой для микроволновых печей. Проткните пленку. Поставьте блюдо на вращающийся поднос. Дайте постоять 1-2 минуты.
2-5 Креветки	250 г	Промойте креветки и поместите на керамическую тарелку, добавьте 1 ст. л. лимонного сока. Накройте пленкой для микроволновых печей. Проткните пленку. Поставьте блюдо на вращающийся поднос. Дайте постоять 1-2 минуты.
2-6 Форель	200 г (1 рыба)	Поместите 2 целых свежих рыбы на термостойкое блюдо. Добавьте щепотку соли, 1 ст. л. лимонного сока и пряности. Накройте пленкой для микроволновых печей. Проткните пленку. Поставьте блюдо на вращающийся поднос. Дайте постоять 2 минуты.


ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИЙ АВТОМАТИЧЕСКОЙ БЫСТРОЙ РАЗМОРОЗКИ

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

Достаточно просто выбрать программу и вес продуктов.

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

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

 Пользуйтесь посудой, предназначенной для использования в микроволновых печах.

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






Код/продукты	Размер порции	Инструкции
1 Мясо	200-1500 г	Закройте края алюминиевой фольгой. Переверните мясо, когда печь подаст звуковой сигнал. Эта программа подходит для говядины, баранины, свинины, бифштексов, котлет и мясного фарша. Дайте постоять 20-60 минуты.
2 Птица	200-1500 г	Накройте ножки и крылышки алюминиевой фольгой. Переверните птицу, когда печь подаст звуковой сигнал. Эта программа подходит как для размораживания целой птицы, так и для размораживания птицы по частям. Дайте постоять 20-60 минуты.
3 Рыба	200-1500 г	Хвост целой рыбы оберните алюминиевой фольгой. Переверните рыбу, когда печь подаст звуковой сигнал. Эта программа подходит для размораживания целой рыбы и рыбного филе. Дайте постоять 20-50 минуты.
4 Фрукты	100-600 г	Равномерно разложите фрукты на плоском стеклянном блюде. Эта программа подходит для всех видов фруктов.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИИ ЗАМОРОЖЕННЫЕ БЛЮДА

Функция "Замороженные блюда" предлагает два предварительно запрограммированных по времени рецепта.

При этом не нужно устанавливать время приготовления или уровень мощности. Количество порций можно настроить, повернув круговой переключатель.

Сначала поместите пищу на вращающийся поднос и закройте дверцу.

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

 Используйте только ту посуду, которая подходит для микроволновых печей.

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


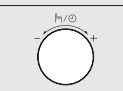
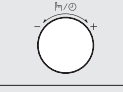
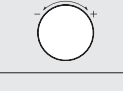

Код/продукты	Размер порции	Инструкции
1 Готовые блюда (охлажденные)	300-350 г 400-450 г	Выложите блюдо на керамическую тарелку и обтяните его пленкой для микроволновой печи. Эта программа пригодна для блюд, состоящих из трех компонентов (например, мясо с соусом, овощи и гарнир из картофеля, риса или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

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИИ РАСТАПЛИВАНИЯ

Функция "Растапливание" предлагает четыре предварительно запрограммированных по времени рецепта.

При этом не нужно устанавливать время приготовления или уровень мощности. Количество порций можно настроить, повернув круговой переключатель.

Сначала поместите пищу на вращающийся поднос и закройте дверцу.

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

 Используйте только ту посуду, которая подходит для микроволновых печей.

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

Код/продукты	Размер порции	Инструкции
1 Растопить масло	50 г 100 г	Разрежьте масло на 3 или 4 части и поместите их в небольшую стеклянную миску. Ничем не закрывайте. Перемешайте после приготовления. Дайте постоять 1-2 минуты.
2 Растопить шоколад	50 г 100 г	Натрите темный шоколад на терке и положите в небольшую стеклянную миску. Ничем не закрывайте. Перемешайте после того, как он расплавится. Дайте постоять 1-2 минуты.
3 Растопить сахар	25 г 50 г	Поместите сахар в небольшую стеклянную миску. Добавьте 10 мл воды на 25 г и 20 мл на 50 г. Ничем не закрывайте. Осторожно выпашите из печи, используя прихватки! С помощью ложки или вилки вылейте карамель на бумагу для выпечки. Дайте постоять в течение 10 минут до высыхания и снимите с бумаги.
4 Размягчить масло	50 г 100 г	Разрежьте масло на 3 или 4 части и поместите их в небольшую стеклянную миску. Размягчайте, не закрывая крышкой. Перемешайте после приготовления. Дайте постоять 1-2 минуты.

РУКОВОДСТВО ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ПАРОВАРКИ (ТОЛЬКО ДЛЯ МОДЕЛИ MS23H3115F*)

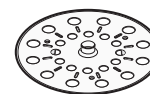
Пароварка "Сильный пар" работает на принципе приготовления пищи на пару и предназначена для быстрого приготовления здоровой и полезной пищи в микроволновой печи Samsung.

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

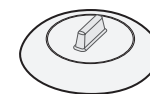
Пароварка для микроволновой печи "Сильный пар" состоит из 3 компонентов:



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.

РАЗМОРАЖИВАНИЕ:

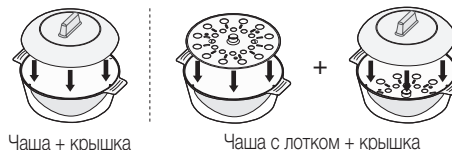
Поместите замороженные продукты в чашу пароварки без крышки. Жидкость останется на дне чаши и не повредит пище.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

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

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

Обращение с пароваркой "Сильный пар"

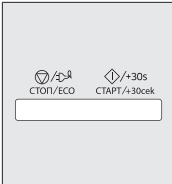
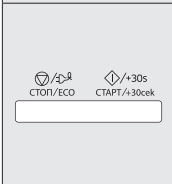


МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ:

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

ОТКЛЮЧЕНИЕ ЗВУКОВОГО СИГНАЛА

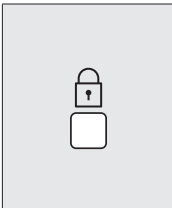

Вы можете отключить звуковой сигнал в любое время.

	<p>1. Нажмите кнопки СТОП/ЕСО и СТАРТ/+30сек. одновременно.</p> <p>Результат:</p> <ul style="list-style-type: none"> • на дисплее появится следующая индикация. <div style="background-color: black; color: white; padding: 5px; text-align: center; font-weight: bold;">OFF</div> <ul style="list-style-type: none"> • Печь не будет больше подавать сигнал при каждом нажатии кнопки.
	<p>2. Чтобы снова включить зуммерный сигнал, еще раз одновременно нажмите кнопки СТОП/ЕСО и СТАРТ/+30сек.</p> <p>Результат:</p> <ul style="list-style-type: none"> • на дисплее появится следующая индикация. <div style="background-color: black; color: white; padding: 5px; text-align: center; font-weight: bold;">On</div> <ul style="list-style-type: none"> • Печь будет снова подавать звуковой сигнал.

ЗАЩИТНАЯ БЛОКИРОВКА МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

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

Печь можно заблокировать в любое время.

	<p>1. Нажмите и удерживайте кнопку блокировки в течение трех секунд.</p> <p>Результат:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Печь заблокирована (выбор функций недоступен). • На дисплее отобразится "L". <div style="background-color: black; color: white; padding: 5px; text-align: center; font-weight: bold;">L</div>
	<p>2. Чтобы снять блокировку, нажмите кнопку кнопку блокировки и удерживайте ее в течение трех секунд.</p> <p>Результат: Печью можно пользоваться как обычно.</p>

РУКОВОДСТВО ПО ВЫБОРУ ПОСУДЫ

Для успешного приготовления пищи в микроволновой печи микроволны должны проникать сквозь пищу, не отражаясь от используемой посуды и не поглощаясь ею. Поэтому при выборе посуды следует соблюдать особую осторожность. Если посуда помечена, как предназначенная для использования в микроволновых печах, то ее можно использовать. В следующей таблице приведена информация о различных типах кухонных принадлежностей, возможности и способах их использования в микроволновой печи.

Кухонные принадлежности	Пригодность для использования в микроволновой печи	Примечания
Алюминиевая фольга	✓ X	Может использоваться в небольших количествах для защиты отдельных участков пищи от подгорания. Близкое расположение фольги к стенке печи или использование фольги в большом количестве может привести к образованию электрической дуги.
Тefлоновая тарелка	✓	Не разогревайте предварительно более восьми минут.
Фарфор и керамика	✓	Фарфор, керамику, глазурованную керамику и тонкостенный фарфор обычно можно использовать, если на них нет металлической отделки.
Одноразовая посуда из полиэфирного волокна	✓	Такая посуда обычно используется для упаковки замороженных продуктов.
Упаковка продуктов быстрого приготовления	✓ X X	Можно использовать для разогрева продуктов. При перегреве полистирол может плавиться. Риск возгорания. Может стать причиной возникновения электрической дуги.
Стеклопосуда	✓ ✓ ✓	Может использоваться при отсутствии металлической отделки. Может использоваться для разогрева продуктов и жидкостей. При резком нагреве хрупкое стекло может разбиться или лопнуть. Следует снять крышку. Подходят только для разогрева.

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

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

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

МИКРОВОЛНЫ

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

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

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ

Кухонная посуда для микроволновой печи:

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

Продукты, которые можно готовить в микроволновой печи:

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

Использование крышки во время приготовления

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

Время выдержки

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

Разогрев жидкостей и пищи

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

Блюдо	Размер порции	Мощность	Время (мин.)
Напитки (кофе, чай и вода)	150 мл (1 чашка) 250 мл (1 стакан)	800 Вт	1-1½ 1½-2
	Инструкции Налейте в чашку и разогревайте в открытом виде. Поставьте чашку/кружку в центре вращающегося подноса. Оставьте в микроволновой печи на время выдержки и хорошо перемешайте. Дайте постоять 1-2 минуты.		
Суп (охлажденный)	250 г	800 Вт	3-3½
	Инструкции Налейте суп в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Хорошо перемешайте после разогрева. Еще раз перемешайте перед подачей на стол. Дайте постоять 2-3 минуты.		
Рагу (охлажденное)	350 г	600 Вт	5½-6½
	Инструкции Положите рагу в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Периодически перемешивайте во время разогрева и вновь перемешайте перед выдержкой и подачей на стол. Дайте постоять 2-3 минуты.		
Макаронные изделия с соусом (охлажденные)	350 г	600 Вт	4½-5½
	Инструкции Положите макаронные изделия (например, спагетти или яичную лапшу) на мелкую керамическую тарелку. Накройте пленкой для микроволновых печей. Перемешайте перед подачей на стол. Дайте постоять 3 минуты.		
Мучные изделия с начинкой и соусом (охлажденные)	350 г	600 Вт	5-6
	Инструкции Положите мучные изделия с начинкой (например, 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 минуты.		
Готовое блюдо (охлажденное)	350 г	600 Вт	5½-6½
	Инструкции Положите замороженные компоненты на керамическую тарелку. Закройте его пленкой для микроволновых печей. Дайте постоять 3 минуты.		
Замороженные макаронные изделия (трубочки с начинкой, макарони, лазанья)	400 г	450 Вт	16-16½
	Инструкции Положите замороженную пасту в небольшое плоское прямоугольное блюдо из стекла пирекс. Поставьте тарелку на вращающийся поднос. Дайте постоять 2-3 минуты.		

устранение неисправностей и коды ошибок

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Для ознакомления с любым новым оборудованием всегда требуется некоторое время. Если у вас возникли какие-либо из перечисленных ниже проблем, попробуйте соответствующие решения. Они могут сэкономить вам время и избавить от ненужного вызова специалиста по обслуживанию.

Нижеприведенные ситуации являются нормальными.

- Образование конденсата внутри печи
- Воздушный поток вокруг дверцы и корпуса
- Световые блики на дверце и корпусе
- Выход пара по периметру двери или из вентиляционных отверстий

Пища оказывается совершенно не готовой.

- Правильно ли установлено время, и нажата ли кнопка **СТАРТ/+30сек**?
- Закрыта ли дверца?
- Возможно, произошла перегрузка электрической цепи, что привело к перегоранию предохранителя или сбрасыванию прерывателя.

Продукт либо не готов, либо передержан.

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

Печь создает помехи для радиоприемников и телевизоров.

- При работе печи могут наблюдаться небольшие помехи в работе радиоприемников и телевизоров. Это нормальное явление.
 - Способ устранения. Установите печь на расстоянии от телевизоров, радиоприемников и антенн.
- Если микропроцессор печи реагирует на помехи, показания дисплея могут быть сброшены.
 - Способ устранения. Отсоедините вилку сетевого шнура от розетки, и затем вновь вставьте ее в розетку. вновь установите время.

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.

В печи наблюдается искрение и потрескивание (образование дуги).

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

Задымление и неприятный запах при первом включении.

- Это временное явление из-за нагрева новых компонентов. Задымление и запах полностью исчезнут через 10 минут работы.

Чтобы быстрее избавиться от запаха, поместите в печь кусочек лимона или лимонный сок.

- ☑ Если с помощью описанных выше инструкций не удалось устранить проблему, обратитесь в местный центр по обслуживанию клиентов компании SAMSUNG.

Ознакомьтесь со следующими сведениями;

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

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

КОД ОШИБКИ

Выводится сообщение "SE"

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



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

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

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

Модель	MS23H3115**
Источник питания	230 В – 50 Гц
Потребление электроэнергии Микроволновая печь	1150 Вт
Производимая мощность	100 Вт/800 Вт (IEC-705)
Рабочая частота	2450 МГц
Магнетрон	OM75S(31)
Метод охлаждения	Двигатель вентилятора
Размеры (Ш x В x Г) Внешние Внутренняя камера печи	489 x 275 x 374 мм 330 x 211 x 324 мм
Объем	23 литров
Вес Нетто	Приблизительно 12 кг

※ оборудование класса I

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

Русский - 31



SAMSUNG

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

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

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

Страна производства : Малайзия

Импортер в России :
ООО «Самсунг Электроникс Рус Компани»
Адрес: Российская Федерация, 123242, г. Москва, Новинский бульвар, д. 31,
помещение 1, 2

В СЛУЧАЕ ВОЗНИКНОВЕНИЯ ВОПРОСОВ ИЛИ КОММЕНТАРИЕВ

СТРАНА	ТЕЛЕФОН	ВЕБ-САЙТ
RUSSIA	8-800-555-55-55 (VIP care 8-800-555-55-88)	www.samsung.com/ru/support
GEORGIA	0-800-555-555	www.samsung.com/support
ARMENIA	0-800-05-555	
AZERBAIJAN	0-88-555-55-55	
KYRGYZSTAN	00-800-500-55-500 (GSM: 9977)	
UZBEKISTAN	00-800-500-55-500 (GSM: 7799)	www.samsung.com/kz_ru/support
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500 (GSM: 7799, VIP care 7700)	
TAJIKISTAN	8-10-800-500-55-500	
MONGOLIA	+7-495-363-17-00	www.samsung.com/support
BELARUS	810-800-500-55-500	
MOLDOVA	0-800-614-40	
UKRAINE	0-800-502-000	www.samsung.com/ua/support (Ukrainian) www.samsung.com/ua_ru/support (Russian)



DE68-04240B-03



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.

MS23H3115**

уявіть можливості

Дякуємо за придбання цього виробу компанії Samsung.

SAMSUNG

ЗМІСТ

Інформація з техніки безпеки.....	2
Короткий наочний посібник.....	12
Функції печі	12
Піч	12
Панель керування	13
Приладдя.....	13
Використання печі	14
Як працює мікрохвильова піч	14
Як перевірити, чи мікрохвильова піч працює нормально	14
Встановлення часу	15
Приготування/Розігрівання	15
Рівень потужності.....	16
Регулювання часу приготування.....	16
Зупинка приготування їжі.....	16
Встановлення режиму заощадження електроенергії	16
Використання функції усунення запаху	17
Використання функції таймера.....	17
Користування функціями приготування страв російської кухні	17
Використання функцій приготування здорової їжі.....	21
Використання режиму автоматичного швидкого розмороження	23
Використання функції приготування заморожених страв.....	24
Використання функцій пом'якшення/розтоплення.....	25
Довідник із приготування страв на парі (лише для моделі MS23H3115F*).....	26
Вимкнення звукового сигналу	28
Блокування мікрохвильової печі для безпеки	28
Посібник із вибору посуду	28
Посібник із приготування їжі	29
Усунення несправностей та коди помилок	30
Усунення несправностей.....	30
Код помилки	31
Технічні характеристики	31

Інформація з техніки безпеки

КОРИСТУВАННЯ ЦІЄЮ ІНСТРУКЦІЄЮ

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

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

ПОЯСНЕННЯ СИМВОЛІВ І ПІКТОГРАМ


ПОПЕРЕДЖЕННЯ

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


УВАГА

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



Попередження; небезпека пожежі



Попередження; гаряча поверхня



Попередження; електрика



Попередження; вибухонебезпечна речовина



НЕ намагайтеся виконати цю дію.



НЕ торкайтесь.



НЕ розбирайте виріб.



Чітко дотримуйтеся вказівок.



Вийміть штепсель із розетки.



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



Зателефонуйте до центру обслуговування по допомогу.



Примітка



Важлива інформація

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

Постійно дотримуйтеся цих заходів безпеки.

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

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ (Лише функція мікрохвиль)

❑ **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 лише для побутового використання.

★ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Діти можуть користуватися піччю без нагляду дорослих лише за умови отримання відповідних інструкцій, щоб дитина вміла безпечно користуватися піччю і усвідомлювала небезпеку від неправильного користування.

★ **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 бавитися з цим пристроєм. Чистити та обслуговувати пристрій діти можуть лише від 8 років і під наглядом дорослих.

★ Використовуйте лише кухонне приладдя, призначене для використання у мікрохвильових печах.

★ Підігрівачі їжі в пластиковому чи паперовому посуді, необхідно час від часу заглядати в піч, оскільки посуд може загорітися.

★ Мікрохвильову піч призначено для підігрівання їжі та напоїв. Висушування їжі чи одягу та нагрівання теплих підкладок, тапочок, губок, мокрих тканин і подібних речей може призвести до травмування, загоряння чи виникнення пожежі.

👉 У разі появи диму вимкніть чи від'єднайте пристрій від електромережі. Не відкривайте дверцята, щоб полум'я згасло.

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

<input checked="" type="checkbox"/>	Цей пристрій не призначений для використання особами (включаючи дітей) з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими можливостями, або особами, які не мають достатнього досвіду чи знань, якщо вони перебувають без нагляду відповідальної за їхню безпеку особи або не навчені безпечно користуватися піччю.
<input checked="" type="checkbox"/>	За малими дітьми слід наглядати, щоб вони не бавились із пристроєм.
<input checked="" type="checkbox"/>	Якщо кабель живлення пошкоджено, для уникнення небезпеки його має замінити виробник, працівник служби обслуговування чи фахівець із належною кваліфікацією.
<input type="checkbox"/>	ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Рідини чи іншу їжу не можна підігрівати в щільно закритих ємностях, оскільки вони можуть вибухнути.
<input type="checkbox"/>	Пристрій не можна чистити струменем води.
<input checked="" type="checkbox"/>	Цю піч потрібно встановлювати у правильному напрямку і на такій висоті, щоб отримати легкий доступ до камери і панелі керування.
<input checked="" type="checkbox"/>	Перш ніж використовувати піч вперше, слід підігріти в ній воду протягом 10 хвилин.

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

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ
(Лише функція печі) – Додатково

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

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

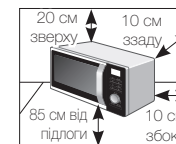
<input type="checkbox"/>	Не використовуйте для миття скла жорсткі абразивні м'які засоби та гострі металеві шкребки, оскільки можна подряпати поверхню, що може спричинити дроблення скла.
<input type="checkbox"/>	Пристрої не призначено для керування за допомогою зовнішнього таймера або окремої системи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

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

ВСТАНОВЛЕННЯ МІКРОХВИЛЬОВОЇ ПЕЧІ

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

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



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

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

ЧИЩЕННЯ МІКРОХВИЛЬОВОЇ ПЕЧІ

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

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

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

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

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

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

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

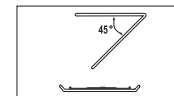
☑ **НЕ** допускайте потрапляння води у вентиляційні отвори. **НІКОЛИ** не використовуйте абразивні засоби чи хімічні розчини. Будьте особливо обережні, коли чистите ущільнювачі дверцят, щоб часточки їжі:

- не накопичувались на них
- не заважали належному закриванню дверцят

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

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

(Лише для моделі з обертовим нагрівачем)



ЗБЕРІГАННЯ ТА РЕМОНТ МІКРОХВИЛЬОВОЇ ПЕЧІ

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

- зламана завіса
- зношені ущільнювачі
- деформовано або зігнувся кожух

Ремонт має виконувати лише кваліфікований спеціаліст з обслуговування мікрохвильових печей

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

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

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





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

☒ Ця мікрохвильова піч не призначена для комерційного користування.

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

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

	Не пхайте пальці або сторонні предмети у піч. Якщо будь-яка чужорідна речовина, наприклад вода, потрапить у пристрій, від'єднайте його від електромережі та зверніться до найближчого центру обслуговування.	✓	✓	✓	✓
	Не тисніть надмірно та не стукайте по пристрою.	✓	✓	✓	✓
	Не ставте піч на крихкі предмети, наприклад умивальник чи скляний предмет	✓	✓		
	Не використовуйте для чищення пристрою бензол, розчинники, спиртові засоби, пароочисні засоби і засоби з розпилювачем.	✓	✓	✓	✓
	Упевніться, що напруга, частота і струм мережі відповідають технічним характеристикам виробу.	✓	✓		✓
	Надійно під'єднайте штепсель до мережі. Не використовуйте адаптер для кількох штепселів, кабель-подовжувач або електричний трансформатор.	✓	✓	✓	
	Не зачіпайте кабель живлення за металевий об'єкт, не затискайте кабель між предметами і не кладіть його позаду печі.	✓	✓	✓	
	Не використовуйте пошкоджений штепсель, пошкоджений кабель живлення або ненадійно закріплену розетку. Якщо штепсель або кабель живлення пошкоджені, одразу зверніться до найближчого центру обслуговування.	✓	✓	✓	✓
	Не лейте і не розпилюйте воду на або у піч.	✓	✓		
	Не ставте предмети на або всередину печі, на дверцята печі.	✓	✓	✓	
	Не розпилюйте летючі речовини, наприклад інсектициди, на поверхню печі.	✓	✓		
	Не зберігайте легкозаймисті матеріали в печі. Особливо будьте уважні під час розігрівання страв або напоїв, які містять алкоголь, оскільки пари алкоголю можуть контактувати з гарячими частинами печі.	✓		✓	✓

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

! УВАГА					
<input checked="" type="checkbox"/>	Використовуйте лише ті предмети, які призначені для мікрохвильових печей; НЕ використовуйте жодних металевих ємностей, столового посуду із золотом чи срібною оправою, шампури, виделки тощо. Знімайте металеві затискачі з паперових чи пластикових пакетів. Причина: можуть виникати електричні розряди та іскри, що може спричинити пошкодження печі.	<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	Не використовуйте мікрохвильову піч для сушіння газет чи одягу.	<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	Невелику кількість їжі ставте на недовгий час, щоб не перегріти її, і щоб вона не закипала.	<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	Не занурюйте кабель живлення або штепсель у воду, а також уникайте контакту кабелю живлення з гарячими поверхнями.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
<input type="checkbox"/>	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.			<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	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.	<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	Коли виймаєте посуд із печі, завжди використовуйте спеціальні рукавиці, щоб уникнути опіків.			<input checked="" type="checkbox"/>	
<input checked="" type="checkbox"/>	Помішуйте рідину під час розігрівання або після розігрівання і дайте їй охолонути щонайменше 20 секунд, щоб запобігти її раптовому закипанню.			<input checked="" type="checkbox"/>	

<input checked="" type="checkbox"/>	Відкривайте дверцята, стоячи на відстані витягнутої руки від печі, щоб запобігти отриманню опіків від гарячого повітря або пари, що виходять із печі.			<input checked="" type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	Не вмикайте мікрохвильову піч, коли вона порожня. В цілях безпеки мікрохвильова піч автоматично вимкнеться через 30 хвилин роботи. Рекомендовано постійно зберігати склянку води всередині печі для поглинання мікрохвильової енергії у випадку випадкового увімкнення печі.	<input checked="" type="checkbox"/>			<input checked="" type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	Встановлюйте піч, дотримуючись належної відстані від стіни чи інших предметів, як зазначено у цьому посібнику (дивіться розділ «Встановлення мікрохвильової печі»).	<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>	
<input checked="" type="checkbox"/>	Будьте уважні, коли підключаєте інші електропристрої до розетки біля печі.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	

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

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

- (а) За жодних обставин не можна користуватися пічкою з відкритими дверцятами, псувати блокувальні контакти (замки дверцят) або вставляти будь-що в отвори блокувальних контактів.
- (б) НЕ вставляйте нічого між дверцятами та передньою панеллю печі і не допускайте накопичення часточок продуктів або 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.
- (в) НЕ використовуйте несправну піч, доки її не полагодить кваліфікований спеціаліст із мікрохвильових печей, який пройшов відповідну підготовку в компанії-виробника. Особливо важливо, щоб дверцята печі надійно закривались і не було жодних пошкоджень:
 - (1) самих дверцят (погнуті)
 - (2) завіс дверцят (зламаних або ослаблених)
 - (3) ущільнювачів дверцят та ущільнюючих поверхонь
- (г) Регулювати чи ремонтувати піч може лише кваліфікований спеціаліст із мікрохвильових печей, який пройшов відповідну підготовку в компанії-виробника.

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

- (а) дверцят із вмістниками, подряпинами чи поламаних дверцят, ручки, зовнішньої панелі чи панелі керування;
 - (б) поламаної чи загубленої форми, напрямного ролика, муфти чи решітки-гриль.
- Використовуйте цей пристрій лише за призначенням, як описано в цьому посібнику. Попередження та важлива інформація з техніки безпеки, викладені в цьому посібнику, не описують усі можливі умови та ситуації, які можуть трапитись. Під час встановлення, обслуговування й експлуатації цього пристрою користувач повинен керуватися здоровим глуздом та бути уважним і обережним.

- Ці інструкції стосуються різних моделей мікрохвильових печей, тому характеристики вашої печі можуть дещо відрізнятися від описаних у цьому посібнику, а також не всі знаки попередження можуть стосуватися вашої печі. В разі виникнення запитань або проблем звертайтеся до найближчого центру обслуговування або отримайте підтримку чи шукайте інформацію на веб-сайті www.samsung.com.
- Ця мікрохвильова піч передбачена для підігрівання їжі. Вона призначена виключно для побутового використання. Не нагрівайте тканини будь-якого типу чи пакети із зернами, оскільки це може призвести до отримання опіків або пожежі. Виробник не нестиме відповідальність за шкоду, яка виникла внаслідок неналежного або неправильного використання пристрою.
- Якщо не підтримувати піч у чистоті, можливе пошкодження покриття печі, що призведе до скорочення терміну служби печі та може стати причиною виникнення небезпечних ситуацій.



ПРАВИЛЬНА УТИЛІЗАЦІЯ ВИРОБУ

(ВІДХОДИ ЕЛЕКТРИЧНОГО ТА ЕЛЕКТРОННОГО ОБЛАДНАННЯ)

(Стосується країн, в яких запроваджено системи розподіленої утилізації)





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

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





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

КОРОТКИЙ НАОЧНИЙ ПОСІБНИК


Для приготування їжі

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

Для швидкого автоматичного розмороження продуктів

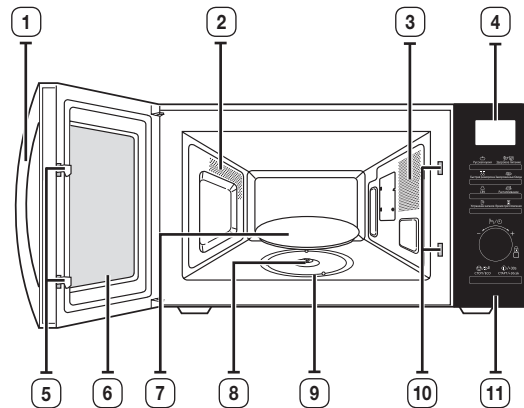
 Быстрая разморозка	1. Помістіть заморожені продукти в піч. Натисніть кнопку Быстрая разморозка (Швидке розмороження) .
	2. Виберіть категорію приготування, повертаючи круглий регулятор . Натисніть круглий регулятор , щоб встановити потрібну категорію.
	3. Виберіть масу продуктів, повертаючи круглий регулятор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

Щоб продовжити час приготування на 30 секунд

 СТАРТ/+30сек	Залиште продукти в печі. Натисніть один або кілька разів кнопку СТАРТ/+30сек (Пуск/+30 сек) для кожних 30 секунд, які треба додати.
---	---

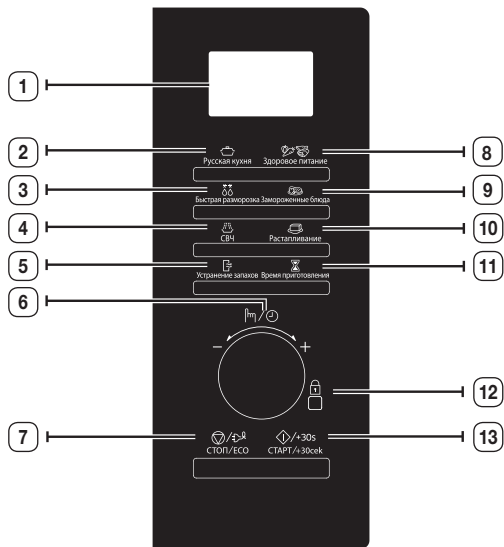
функції печі

ПІЧ



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


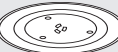

ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ




- | | |
|---|---|
| 1. ДИСПЛЕЙ | 7. КНОПКА ЗУПИНКИ/ЕКОРЕЖИМУ |
| 2. КНОПКА ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ РОСІЙСЬКОЇ КУХНІ | 8. КНОПКА РЕЖИМУ ПРИГОТУВАННЯ ЗДОРОВОЇ ЇЖІ |
| 3. КНОПКА ШВИДКОГО РОЗМОРОЖЕННЯ | 9. КНОПКА ПРИГОТУВАННЯ ЗАМОРОЖЕНИХ СТРАВ |
| 4. КНОПКА МІКРОХВИЛЬ | 10. КНОПКА ПОМ'ЯКШЕННЯ/ РОЗТОПЛЕННЯ ПРОДУКТІВ |
| 5. КНОПКА УСУНЕННЯ ЗАПАХІВ | 11. КНОПКА НАЛАШТУВАННЯ ТАЙМЕРА |
| 6. КРУГЛИЙ РЕГУЛЯТОР (ВАГА/ПОРЦІЯ/ЧАС/ВИБІР) | 12. КНОПКА БЛОКУВАННЯ ВІД ДІТЕЙ |
| | 13. КНОПКА ПУСК/+30 сек |

ПРИЛАДДА

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

	<p>1. Роликова опора, яка кріпиться в центрі печі. Призначення: роликова опора підтримує скляну тарілку.</p>
	<p>2. Скляна тарілка, яку ставлять на роликову опору так, щоб центр був з'єднаний із муфтою. Призначення: скляна тарілка служить як поверхня для приготування; її можна легко вийняти і почистити.</p>
	<p>3. Посудина для приготування на парі, дивіться стор. 26 - 27. (Лише для моделі MS23H3115F*) Призначення: для режиму приготування на парі використовуйте пластикову посудину для приготування на парі.</p>

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

ВИКОРИСТАННЯ ПЕЧІ

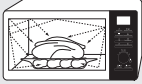
ЯК ПРАЦЮЄ МІКРОХВИЛЬОВА ПІЧ

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:

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

Принципи приготування їжі.

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



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

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

ЯК ПЕРЕВІРИТИ, ЧИ МІКРОХВИЛЬОВА ПІЧ ПРАЦЮЄ НОРМАЛЬНО

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

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


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


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.


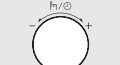


 Не забудьте перевстановити годинник у разі переходу з літнього часу на зимовий, і навпаки.

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


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.

	1. Натисніть кнопку СВЧ (Мікрохвилі). Результат: на дисплеї відображається індикація 800 Вт (максимальна потужність приготування).
	2. Повертайте круглий регулятор, доки не відобразиться відповідний рівень потужності. Тоді натисніть круглий регулятор, щоб встановити рівень потужності.
	3. Встановіть час приготування, повертаючи круглий регулятор. Результат: Час приготування відобразиться на дисплеї.
	4. Натисніть кнопку СТАРТ/+30сек (Пуск/+30 сек). Результат: В середині печі увімкнеться світло, і тарілка почне крутитися. 1) Починається приготування їжі, і коли воно завершиться, піч подає чотири звукові сигнали. 2) Перед цим тричі пролунає звуковий сигнал, що нагадує про закінчення приготування (по одному з інтервалом в одну хвилину) 3) На дисплеї знову з'явиться відображення поточного часу.

 **Ніколи** не вмикайте порожню мікрохвильову піч.

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

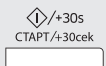

РІВЕНЬ ПОТУЖНОСТІ

Можна вибрати один із нижченаведених рівнів потужності.

Рівень потужності	Вихідна потужність
ВИСОКИЙ	800 Вт
ВИЩЕ СЕРЕДНЬОГО	600 Вт
СЕРЕДНІЙ	450 Вт
НИЖЧЕ СЕРЕДНЬОГО	300 Вт
РОЗМОРОЖЕННЯ	180 Вт
НИЗЬКИЙ/НЕ ДАВАТИ ОХОЛОНУТИ	100 Вт

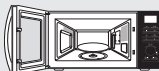

- Якщо вибрати вищий рівень потужності, то час приготування необхідно зменшити.
- Якщо вибрати нижчий рівень потужності, то час приготування необхідно збільшити.

РЕГУЛЮВАННЯ ЧАСУ ПРИГОТУВАННЯ

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

ЗУПИНКА ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ

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

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

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

ВСТАНОВЛЕННЯ РЕЖИМУ ЗАОЩАДЖЕННЯ ЕЛЕКТРОЕНЕРГІЇ


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

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

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

ВИКОРИСТАННЯ ФУНКЦІЇ УСУНЕННЯ ЗАПАХУ

Використовуйте цю функцію після закінчення приготування продуктів із різким запахом або за значного задимлення всередині печі. Спочатку повитирайте внутрішню камеру печі.




 Усування запахів <input type="text"/>	Після цього натисніть кнопку Устранение запахов (Усування запахів) . Після завершення роботи функції ви почуєте чотири звукові сигнали.
---	--

Час усунення запахів запрограмований на заводі на 5 хвилин. Його можна збільшувати з кроком у 30 секунд за допомогою кнопки **СТАРТ/+30сек (Пуск/+30 сек)**.

Максимальний час усунення запахів становить 15 хвилин.

ВИКОРИСТАННЯ ФУНКЦІЇ ТАЙМЕРА

Функцію таймера можна налаштувати за допомогою кнопки «Время приготовления» (Час приготування).

 Время приготовления <input type="text"/>	1. Натисніть кнопку Время приготовления (Час приготування) .
	2. Повертаючи круглий регулятор , налаштуйте час таймера.
 СТАРТ/+30сек <input type="text"/>	3. Натисніть кнопку СТАРТ/+30сек (Пуск/+30 сек) , щоб увімкнути функцію таймера. Результат: На дисплеї розпочнеться зворотній відлік часу і, коли час мине, пролунають звукові сигнали.




Під час використання функції таймера режим мікрохвиль не вмикається.

КОРИСТУВАННЯ ФУНКЦІЯМИ ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ РОСІЙСЬКОЇ КУХНІ

Режим автоматичного приготування російських страв містить 30 запрограмованих за часом рецептів приготування.

Вам не потрібно вводити ані часу готування, ані рівня потужності.

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

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

Використовуйте лише безпечний для мікрохвильової печі посуд.

1. Сніданок

Код/ Продукти	Інгредієнти / Вказівки
1-1 Вівсянка	Суха вівсянка (Геркулес) – 50 г, цукор – 5 г, сіль – 0,5 г, окріп – 200 мл, холодне молоко – 100 мл
	Покладіть суху вівсянку, цукор і сіль у глибоку миску. Залийте окріп і молоко та ретельно перемішайте. Увімкніть програму.
1-2 Гречка	Гречка – 100 г, сіль – 2 г, окріп – 300 мл
	Покладіть гречку та сіль у глибоку миску. Залийте окропом і ретельно перемішайте. Увімкніть програму.
1-3 Яйце-пашот	Яйце – 1 шт., вода – 150 мл Оцет 9% – 10–15 мл
	Поставте миску з водою та оцтом у мікрохвильову піч. Доведіть воду до кипіння. Коли пролунає звуковий сигнал, дістаньте миску з киплячою водою та оцтом. Виделкою утворивши в мисці вир, вилийте у нього яйце із шкаралупи. Потім продовжте приготування.
1-4 Сосиски з консервованим горошком	Сосиски – 2 шт. по 50 г, масло – 5 г, консервованний горошок – 135 г (суха вага)
	У тарілку покладіть проколоті сосиски без обгортки, збоку покладіть масло. Зверху на масло викладіть горошок. Увімкніть програму.
1-5 Омлет	Яйце – 3 шт., молоко – 30 мл, сіль – 2 г
	Збийте яйця із молоком і сіллю, а потім вилийте суміш на тарілку. Увімкніть програму.
1-6 Кекс	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
	Ретельно змішайте цукор, ванільний цукор і масло. Додайте збите яйце. Додайте всі інші складники. Покладіть суміш у посудину, змащену маслом. Увімкніть програму. Перш ніж виймати кекс із посудини, почекайте, поки він вистигне.
1-7 Лимонні кульки з пісочного тіста	Борошно – 100 г, масло – 50 г, цукор – 40 г, жовток – 1/2 шт., тепла вода – 1 ст. ложка, лимонна цедра; для глазурі: жовток – 1 шт., цукрова пудра – 3–5 г
	Ретельно змішайте всі складники. Сформуйте п'ять кульок. Покладіть їх на вощений папір. Поставте усе на скляну тарілку. Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, змастіть жовтком верх кульок, посипте цукром-пудрою і продовжуйте приготування. Дайте кулькам вистигнути.

2. Обід

Код/ Продукти	Інгредієнти / Вказівки
2-1 Борщ	(1) Тертий буряк – 50 г, нарізана соломкою капуста – 20 г, терта морква – 15 г, нарізана соломкою цибуля – 10 г, томатна паста – 15 г, цукор – 5 г
	(2) М'ясний бульйон або вода із сухим концентратом – 650 мл, лавровий лист – -1 шт., оцет 9% – 5 мл за бажанням
	Покладіть усі складники у велику миску (1), залийте гарячим бульйоном (бульйон із яловичини або вода із сухим концентратом – 650 мл) і додайте лавровий лист. Увімкніть програму.
2-2 М'ясна солянка	(1) Нарізана соломкою цибуля – 45 г, бульйон із яловичини або вода із сухим концентратом – 350 мл
	(2) Капери – 7 г, терті солені огірки – 50 г, томатна паста – 10 г, чорні оливки – 16 г, маринад із чорних оливок – 20 мл, лавровий лист – 1 шт., м'ясне асорті – 30 г, бульйон із яловичини або вода із сухим концентратом – 300 мл
	Покладіть цибулю у велику миску, залийте киплячим бульйоном (1). Поставте у піч і ввімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, додайте решту складників (2). Ретельно перемішайте, додайте бульйон, лавровий лист і продовжте приготування.
2-3 Курячий бульйон із вермішелью	Вермішель – 10 г, куряче філе – 50 г, терта морква – 15 г, нарізана соломкою цибуля – 10 г, курячий бульйон або вода із сухим концентратом – 440 мл
	Покладіть вермішель у велику миску, залийте киплячим бульйоном. Додайте всі інші складники. Ретельно перемішайте, поставте в піч і ввімкніть програму.
2-4 Свиняча шия з гірчичним соусом	(1) Свиняча шия – 150 г, терта морква – 20 г, нарізана соломкою цибуля – 20 г, курячий бульйон або вода із сухим концентратом – 100 мл
	(2) Для приготування соусу: борошно – 5 г, джозонська гірчиця – 20 г, сметана – 30 г, вода – 50 мл
	Поріжте м'ясо довгими скибками, підготуйте овочі і додайте курячий бульйон (1). Покладіть все у глибоку миску. Ретельно перемішайте, поставте в піч і ввімкніть програму. Змішайте всі складники для соусу (2). Коли пролунає звуковий сигнал, влийте соус у бульйон із м'ясом, перемішайте і продовжуйте приготування страви.

Код/ Продукти	Інгредієнти / Вказівки
2-5 Їжачки	(1) М'ясний фарш (яловичина та свинина) – 120 г (розділити на три частини), звичайний варений рис – 40 г, сіль – 1 г, чорний мелений перець – ½ г, нарізана соломкою цибуля – 20 г, подрібнений часник – 3 г, курячий бульйон або вода із сухим концентратом – 100 мл (2) Для соусу: борошно – 5 г, томатна паста – 10 г, вода – 40 мл
	Покладіть рис у фарш. Додайте приправи і ретельно вимішайте руками. Сформуєте три кульки. Покладіть у глибоку миску цибулю і часник. Зверху покладіть м'ясні кульки і залийте бульйоном. Поставте тарілку в піч. (1) 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.
2-6 Компот із сухофруктів	Куряга – 25 г, чорнослив – 20 г, яблучна сушка – 15 г, цукор – 10 г, лимонна кислота – 2 щіпки, окріп – 450 мл
	Покладіть усі складники у велику миску, залийте окропом. Увімкніть програму.
2-7 Овочевий суп	Морожені овочі – 150 г, овочевий бульйон або вода із сухим концентратом – 300 мл
	Покладіть усі складники у велику миску, залийте киплячим бульйоном. Увімкніть програму.
2-8 Пельмені	Морожені пельмені – 15 шт. (по 10–12 г кожен), курячий бульйон або вода із сухим концентратом – 600 мл, чорний перець горошком – 3–5 шт., лавровий лист – 1 шт.
	Покладіть усі складники у велику миску, залийте киплячим бульйоном. Перемішайте, піднімаючи з дна. Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, переверніть і продовжуйте приготування страви.

3. Вечера

Код/ Продукти	Інгредієнти / Вказівки
3-1 Курячі ніжки з чорносливом	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 – 200 мл
	Покладіть у глибоку миску цибулю та моркву. Зверху покладіть курячі ніжки, чорнослив і залийте бульйоном. Поставте тарілку в мікрохвильову піч. Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, переверніть і продовжуйте приготування страви.
3-2 Індичка тушкована з овочами	Філе індички, нарізане довгими шматками – 150 г, нарізані соломкою цукіні – 50 г, нарізана соломкою цибуля – 15 г, нарізана соломкою морква – 20 г, курячий бульйон або вода із сухим концентратом – 150 мл
	Покладіть усі складники у миску, залийте киплячим бульйоном. Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, переверніть м'ясо, перемішайте овочі і продовжуйте приготування страви.
3-3 Печена картопля	Велика картопля – 160-200 г (1-2 шт.)
	Помийте картоплю і проколiть шкірку виделкою. Покладіть у мікрохвильову піч. Увімкніть програму. Наріzano порціями для подачі. Перед поданням на стіл додайте масло, сметану, сир тощо.
3-4 Рататуй	Цукіні, нарізані кубиками – 100 г, морква, нарізана кубиками – 60 г, болгарський перець, нарізаний кубиками – 75 г, цибуля, нарізана кубиками – 45 г, подрібнений часник – 6 г, томатна паста – 10 г (орегано та базилік до смаку), овочевий бульйон або вода із сухим концентратом – 130 мл
	Покладіть усі складники у миску. Додайте орегано та базилік. Ретельно перемішайте. Увімкніть програму.
3-5 Риба по- староросійськи	(1) Нарізаний соломкою буряк – 30 г, нарізана соломкою морква – 30 г, нарізана соломкою цибуля – 15 г, рибний/курячий бульйон або вода із сухим концентратом – 200 мл
	(2) Для приготування соусу: борошно – 10 г, томатна паста – 10 г, сметана – 30 г, вода – 50 мл
	(3) Філе коропа або судака – 150 г, лавровий лист – 1 шт.
	Покладіть усі складники у миску, залийте киплячим бульйоном. (1) Поставте в піч і увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал печі, додайте соус і перемішайте з овочами та бульйоном (2). Додайте рибу та лавровий лист (3). Потім продовжте приготування.

(продовження)

Код/ Продукти	Інгредієнти / Вказівки
3-6 Стейк-метелик із лосося на повільному вогні	Стейк із лосося – 150–170 г, сіль – 1 г, вода – 20 г (на вибір лимон/ апельсин – 10 г (витиснути сік))
	Приправте стейк із лосося. Покладіть його на тарілку і додайте води. (Якщо бажаєте, додайте сік). Поставте в мікрохвильову піч і ввімкніть програму.
3-7 Тунець у масляно- яєчному соусі на повільному вогні	Філе тріски – 140–150 г (або філе судака), лимон – 10 г (витиснути сік), сіль – 1 г, вода – 30 г, лавровий лист – 1 шт.; соус: круто зварене яйце – 20 г (1/2 яйця), поріzana петрушка – 3–5 г, масло – 30 г (мікрохвилі 800 Вт – 1 хв.)
	Приправте рибне філе. Покладіть його на тарілку і додайте води. Поставте в мікрохвильову піч і ввімкніть програму. Окремо приготуйте соус. Зваріть яйце і поріжте його на дрібні кубики. Поріжте петрушку і розтопіть масло. Змішайте всі складники і викладіть на рибу.

4. Особливі події

Код/ Продукти	Інгредієнти / Вказівки
4-1 Риба по- московськи	(1) Шампіньйони – 30 г, філе судака – 150 г, олія – 5 г (2) Сметана – 30 г (по 15 г на 2 шматки) (3) Запечена картопля, наріzana кружальцями – 2 шт. по 60–70 г, сіль – 5 г, білий мелений перець – ½ г, тертий сир – 25 г
	Покладіть гриби у миску, збоку покладіть рибу. Скропіть олією (1). Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, налейте половину сметани в керамічну миску (в центр) (2). Покладіть зверху гриби. На них викладіть рибу. Додайте приправи. Навколо риби викладіть нарізану картоплю. Картоплю посипте тертим сиром (3). Потім продовжте приготування.
4-2 Фарширований м'ясом болгарський перець	(1) Болгарський перець – 2 шт. по 80 г, м'ясний фарш (яловичина та свинина) – 150–190 г (розділити на дві частини), звичайний варений рис – 10–20 г, сіль – 5 г, чорний мелений перець – ½ г, бульйон із яловичини або вода із сухим концентратом – 200 мл (2) Для соусу: борошно – 5 г, томатна паста – 10 г, вода – 50 мл
	Покладіть рис у фарш. Додайте приправи і ретельно вимішайте руками. Вийміть із перців серединку і зернята. Нафаршируйте перці м'ясом. Покладіть у миску і залийте бульйоном (1). Увімкніть програму. Змішайте всі складники для соусу (2). Коли пролунає звуковий сигнал, влийте соус у бульйон із фаршированими перцями. Переверніть їх і продовжуйте приготування.
4-3 Форель, запечена з овочами	Масло – 10 г (2 x 5 г), наріzana соломкою морква – 35 г, наріzana соломкою цибуля – 25 г, подрібнений часник – 3 г, поріzana зелень селери – 5 г, форель – 1 шт. (220–250 г), сіль – 1 г, білий мелений перець – ½ г, масло – 5 г
	Розмажте масло по центру аркуша вошеного паперу. Покладіть моркву, цибулю, часник і селеру. На овочі викладіть приправлену форель. Зверху змастіть рибу маслом. Накрийте. Поставте в мікрохвильову піч і почніть готувати.
4-4 Стейк з лосося на парі	Стейк із лосося з кістками і шкірою – 200–250 г, сіль – 1 г, лимон – 15 г (витиснути сік), вода – 20 г
	Приправте стейк із лосося. Покладіть його на тарілку і додайте води. Поставте в мікрохвильову піч і ввімкніть програму.





Код/ Продукти	Інгредієнти / Вказівки
4-5 Азу	(1) Свиняча шия, нарізана довгими скибками – 170 г, нарізана соломкою цибуля – 20 г, курячий бульйон або вода із сухим концентратом – 100 мл (2) Для приготування соусу: борошно – 5 г, томатна паста – 15 г, вода – 50 мл, терті солені огірки – 30 г Покладіть м'ясо та цибулю в глибоку миску і залийте бульйоном. (1) Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал печі, переверніть страву та додайте соус (2), перемішуючи з овочами, бульйоном і м'ясом. Перемішайте і продовжуйте приготування.
4-6 Судак із помідорами та сиром	Філе судака (або коропка) – 80–100 г, майонез – 10 г, сіль – 1 г, помідор, нарізаний кружальцями – 50 г, тертий сир – 20 г Змастіть рибне філе майонезом і посоліть його. Покладіть зверху помідори, скористайтесь зубочисткою. Прикрийте сиром. Покладіть його на тарілку і почніть приготування. Вийміть зубочистку.
4-7 Напій із журавлини	Морожена журавлина – 40 г, цукор – 30 г, вода – 200 мл Перемеліть морожену журавлину на м'ясорубці. Покладіть усі складники у миску. Увімкніть програму. Охолодіть і процідіть.
4-8 Печиво	Борошно – 85 г, цукрова пудра – 25 г, масло – 50 г, яйце – 1/2 шт., сіль – 1 г Ретельно змішайте борошно, цукор-пудру і масло. Додайте сіль і яйце. Ретельно перемішайте. Сформуйте два круглі плескаті печива. Загорніть їх у парафіновий папір і покладіть на тарілку. Увімкніть програму.

ВИКОРИСТАННЯ ФУНКЦІЙ ПРИГОТУВАННЯ ЗДОРОВОЇ ЇЖІ

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

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

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

 Здорове питання <input type="text"/>	1. Натисніть кнопку Здорове питання (Здорове харчування).
	2. Повертаючи круглий регулятор, виберіть категорію страви. Тоді натисніть круглий регулятор . Після чого виберіть страву, яку потрібно приготувати, повертаючи круглий регулятор . Тоді натисніть круглий регулятор . Опис запрограмованих параметрів дивіться в таблиці на наступній сторінці.
	3. Виберіть вагу продуктів, повертаючи круглий регулятор. (Лише для броколі, почищеної картоплі).
 СТАРТ/+30сек <input type="text"/>	4. Натисніть кнопку СТАРТ/+30сек (Пуск/+30 сек). Результат: Починається приготування страви. Коли приготування завершиться 1) Піч подасть чотири звукові сигнали. 2) Перед цим тричі лунатиме звуковий сигнал, що нагадує про закінчення приготування (по одному з інтервалом в одну хвилину). 3) На дисплеї знову з'явиться відображення поточного часу.

 Використовуйте лише безпечний для мікрохвильової печі посуд.

1. Овочі і злаки

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

Код/Продукти	Розмір порції	Вказівки
1-6 Почищена картопля	250 г 500 г	Помийте, почистіть картоплю і поріжте її на однакові скибочки. Покладіть її у скляну посудину з кришкою. Додайте 45-60 мл (3-4 ст. ложки) води. Поставте посудину в центрі скляної тарілки. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Дайте постояти 2-3 хвилини.
1-7 Коричневий рис (пропарений)	125 г	Використовуйте велику посудину з термостійкого скла з кришкою. Додайте подвійну кількість холодної води (250 мл). Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Перш ніж дати страві постояти, перемішайте її, після чого додайте сіль і трави. Дайте постояти 5-10 хвилини.
1-8 Макарони з цільнозернової муки	125 г	Використовуйте велику посудину з термостійкого скла з кришкою. Додайте 500 мл киплячої води, щіпку солі та добре помішайте. Під час приготування страви не накривайте посудину кришкою. Перш ніж дати страві постояти, перемішайте її, після чого добре злийте воду. Після готовності дайте постояти 1 хвилини.
1-9 Кіноа	125 г	Використовуйте велику посудину з термостійкого скла з кришкою. Додайте подвійну кількість холодної води (250 мл). Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Перш ніж дати страві постояти, перемішайте її, після чого додайте сіль і трави. Дайте постояти 1-3 хвилини.
1-10 Булгур	125 г	Використовуйте велику посудину з термостійкого скла з кришкою. Додайте подвійну кількість холодної води (250 мл). Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Перш ніж дати страві постояти, перемішайте її, після чого додайте сіль і трави. Дайте постояти 2-5 хвилини.

2. Птиця і риба

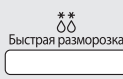




Код/Продукти	Розмір порції	Вказівки
2-1 Куряча грудинка	300 г (2 шт.)	Сполосніть шматки та покладіть на керамічну тарілку. Накрийте плівкою, призначеною для мікрохвильової печі. Проколiть плівку. Поставте посудину на скляну тарілку. Після готовності дайте постояти 2 хвилини.
2-2 Індича грудинка	300 г (2 шт.)	Сполосніть шматки та покладіть на керамічну тарілку. Накрийте плівкою, призначеною для мікрохвильової печі. Проколiть плівку. Поставте посудину на скляну тарілку. Після готовності дайте постояти 2 хвилини.
2-3 Філе свіжої риби	300 г (2 шт.)	Сполосніть рибу та покладіть її на керамічну тарілку, після чого додайте 1 ст. ложку лимонного соку. Накрийте плівкою, призначеною для мікрохвильової печі. Проколiть плівку. Поставте посудину на скляну тарілку. Дайте постояти 1-2 хвилини.
2-4 Філе свіжого лосося	300 г (2 шт.)	Сполосніть рибу та покладіть її на керамічну тарілку, після чого додайте 1 ст. ложку лимонного соку. Накрийте плівкою, призначеною для мікрохвильової печі. Проколiть плівку. Поставте посудину на скляну тарілку. Дайте постояти 1-2 хвилини.
2-5 Свіжі креветки	250 г	Сполосніть креветки на керамічній тарілці та додайте 1 ст. ложку лимонного соку. Накрийте плівкою, призначеною для мікрохвильової печі. Проколiть плівку. Поставте посудину на скляну тарілку. Дайте постояти 1-2 хвилини.
2-6 Свіжа форель	200 г (1 рибина)	Покладіть 2 свіжі цілі рибини в термостійку посудину. Додайте щіпку солі, 1 ст. ложку лимонного соку і трави. Накрийте плівкою, призначеною для мікрохвильової печі. Проколiть плівку. Поставте посудину на скляну тарілку. Після готовності дайте постояти 2 хвилини.

ВИКОРИСТАННЯ РЕЖИМУ АВТОМАТИЧНОГО ШВИДКОГО РОЗМОРОЖЕННЯ

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

Вам достатньо вибрати програму і вагу продуктів.

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

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

 Використовуйте лише безпечний для мікрохвильової печі посуд.

У поданій таблиці представлено різні програми режиму швидкого розмороження, вагу продуктів та відповідні інструкції. Перед розмороженням продуктів зніміть із них весь пакувальний матеріал.

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






Код/ Продукти	Розмір порції	Вказівки
1 М'ясо	200-1500 г	Прикрийте краї алюмінієвою фольгою. Переверніть м'ясо, коли піч подасть звукові сигнали. Ця програма підходить для розмороження яловичини, баранини, свинини, відбивних, стейків та фаршу. Дайте постояти 20-60 хвилини.
2 Птиця	200-1500 г	Обгорніть ніжки та кінчики крил алюмінієвою фольгою. Переверніть м'ясо птиці, коли піч подасть звукові сигнали. Ця програма підходить як для цілої курки, так і для окремих частин. Дайте постояти 20-60 хвилини.
3 Риба	200-1500 г	Обгорніть хвіст цілої риби алюмінієвою фольгою. Переверніть рибу, коли піч подасть звукові сигнали. Ця програма підходить як для цілої риби, так і окремих філе. Дайте постояти 20-50 хвилини.
4 Фрукти/ягоди	100-600 г	Розкладіть фрукти рівномірно у пласкій скляній посудині. Цю програму можна застосовувати для всіх видів фруктів.

ВИКОРИСТАННЯ ФУНКЦІЇ ПРИГОТУВАННЯ ЗАМОРОЖЕНИХ СТРАВ

Функції приготування заморожених страв пропонують два попередньо визначені налаштування часу приготування.

Вам не потрібно вводити ані часу готування, ані рівня потужності. Щоб задати кількість запланованих для приготування порцій, поверніть круглий регулятор.

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

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

 Використовуйте лише безпечний для мікрохвильової печі посуд.

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

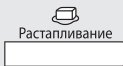




Код/Продукти	Розмір порції	Вказівки
1 Готові охолоджені страви	300-350 г 400-450 г	Викладіть страву в керамічну тарілку і накрийте її плівкою для мікрохвильової печі. Ця програма підходить для страв із трьох компонентів (наприклад, м'яса із соусом, овочів і гарніру у вигляді картоплі, рису або макаронів).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

ВИКОРИСТАННЯ ФУНКЦІЙ ПОМ'ЯКШЕННЯ/ РОЗТОПЛЕННЯ

Функції пом'якшення/розтоплення пропонують чотири попередньо визначені налаштування часу приготування.

Вам не потрібно вводити ані часу готування, ані рівня потужності. Щоб задати кількість запланованих для приготування порцій, поверніть круглий регулятор.

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

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

 Використовуйте лише безпечний для мікрохвильової печі посуд.

У поданій таблиці представлено програми режиму «Пом'якшення/розтоплення», кількість продуктів і відповідні інструкції. Ці програми працюють лише в режимі мікрохвиль.

Код/Продукти	Розмір порції	Вказівки
1 Топлення масла	50 г 100 г	Поріжте масло на 3 чи 4 шматки і покладіть їх у маленьку скляну посудину. Не накривайте посудину. Після завершення приготування страви перемішайте її. Дайте постояти 1-2 хвилини.
2 Топлення чорного шоколаду	50 г 100 г	Потріть чорний шоколад і покладіть його у маленьку скляну посудину. Не накривайте посудину. Помішайте після того, як шоколад розтопиться. Дайте постояти 1-2 хвилини.
3 Розтоплення цукру	25 г 50 г	Покладіть цукор у невелику скляну посудину. Додайте 10 мл води для 25 г цукру і 20 мл – для 50 г. Не накривайте посудину. Обережно вийміть посудину, використовуючи рукавиці для печі! За допомогою ложки або виделки викладіть карамельні орнаменти на папір для випічки. Залиште на 10 хвилин до повного висихання, тоді заберіть з паперу.
4 Пом'якшення масла	50 г 100 г	Поріжте масло на 3 чи 4 шматки і покладіть їх у маленьку скляну посудину. Не накривайте посудину. Після завершення перемішайте. Дайте постояти 1-2 хвилини.

ДОВІДНИК ІЗ ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ НА ПАРІ (ЛИШЕ ДЛЯ МОДЕЛІ MS23H3115F*)

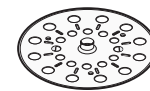
Посудина базується на принципі приготування їжі на парі; вона призначена для швидкого приготування здорової їжі у мікрохвильовій печі Samsung.

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

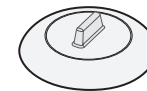
Посудина для приготування на парі для мікрохвильової печі складається з 3 елементів:



Миска



Внутрішній лоток



Кришка

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

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 миючий засіб. Не використовуйте абразивний матеріал.
- ❑ Деякі продукти (наприклад, помідори) можуть змінити колір пластмаси. Це нормально і не є несправністю.

РОЗМОРОЖЕННЯ.

Покладіть заморожені продукти в миску, не накриваючи її кришкою. Рідина буде залишатись на дні миски та не пошкодить їжу.

ПРИГОТУВАННЯ ЇЖИ.

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

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

Поводження з посудом для приготування на парі

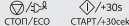

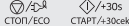



ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ.

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

ВИМКНЕННЯ ЗВУКОВОГО СИГНАЛУ




Вимкнути відтворення звукових сигналів можна у будь-який момент.

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

БЛОКУВАННЯ МІКРОХВИЛЬОВОЇ ПЕЧІ ДЛЯ БЕЗПЕКИ

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

Піч можна заблокувати в будь-який час.

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

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 приладів і вказано, чи можна їх використовувати в мікрохвильовій печі і яким чином це робити.

Кухонне приладдя	Безпечно для мікрохвильової печі	Коментарі
Алюмінієва фольга	✓ ✗	Можна використовувати в невеликих кількостях для захисту окремих ділянок їжі від підгоряння. Якщо фольга розташована надто близько до стінки печі або використовується надто багато фольги, це може спричинити іскріння.
Тарілка для утворення хрусткої скоринки	✓	Не розігрівайте більше 8 хвилин.
Порцеляна і глиняні вироби	✓	Порцеляну, кераміку, глазуровану кераміку і кісткову порцеляну можна використовувати, якщо на них немає металевого оздоблення.
Одноразова пластикова та картонна тара	✓	Деякі заморожені продукти пакують у такий тарі.
Пакування продуктів швидкого приготування <ul style="list-style-type: none"> Полістиролові горнята та контейнери Паперові пакети чи газети Папір вторинної переробки або металеві затискачі 	✓ ✗ ✗	Можна використовувати для розігрівання їжі. Перегрівання може спричинити плавлення полістиролу. Може спалахнути. Може спричинити іскріння.
Скляний посуд <ul style="list-style-type: none"> Посуд, у якому страву можна готувати і подавати на стіл Тонкий скляний посуд Скляні банки 	✓ ✓ ✓	Можна використовувати, якщо він не декорований металевим оздобом. Можна використовувати для розігрівання їжі та рідин. Тонке скло може розбитися або тріснути у разі різкого нагрівання. Можна використовувати лише без кришки. Підходять лише для розігрівання.

Кухонне приладдя	Безпечно для мікрохвильової печі	Коментарі
Металевий посуд <ul style="list-style-type: none"> • Тарілки • Дроти для зв'язування пакетів для замороження 	<p>✗</p> <p>✗</p>	Може спричинити іскріння або займання.
Папір <ul style="list-style-type: none"> • Тарілки, горнята, серветки і кухонний папір • Папір вторинної переробки 	<p>✓</p> <p>✗</p>	Для нетривалого приготування і розігрівання. Також для поглинання надлишку вологи. Може спричинити іскріння.
Пластик <ul style="list-style-type: none"> • Контейнери • Плівка • Пакети для замороження 	<p>✓</p> <p>✓</p> <p>✓ ✗</p>	Тільки вогнетривкий термопластик. Деякі інші види пластику можуть деформуватися або втратити колір від високої температури. Не використовуйте меламіновий пластик. Можна використовувати для утримання вологи. Не має торкатися продуктів. Будьте обережні, коли знімаєте плівку після готування, оскільки з-під неї виходить гаряча пара. Лише якщо придатні для кип'ятіння або використання в печі. Не мають бути герметично закриті. Якщо необхідно, проколіть виделкою.
Парафінований папір або папір, який не пропускає жир	✓	Може використовуватися для утримання вологи та запобігання розбризкуванню.

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

посібник із приготування їжі

МІКРОХВИЛІ

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

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

ПРИГОТУВАННЯ 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.

Підігрівання рідин і їжі

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

Страва	Розмір порції	Потужність	Час (хв.)
Напої (кава, чай і вода)	150 мл (1 горняк) 250 мл (1 горнятко)	800 Вт	1-1½ 1½-2
	Вказівки Налийте 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 (охолоджений)	250 г	800 Вт	3-3½
	Вказівки Вилийте у глибоку керамічну посудину. Накрийте пластмасовою кришкою. Після підігрівання ретельно помішайте. Ще раз помішайте перед тим, як подавати. Дайте постояти 2-3 хвилини.		
Рагу (охоложене)	350 г	600 Вт	5½-6½
	Вказівки Висипте рагу у глибоку керамічну посудину. Накрийте пластмасовою кришкою. Час від часу помішуйте під час підігрівання і ще раз перед тим, як подавати на стіл. Дайте постояти 2-3 хвилини.		
Макарони з соусом (охолоджені)	350 г	600 Вт	4½-5½
	Вказівки Висипте макарони (наприклад, спагеті чи яєчні макарони) у пласку керамічну посудину. Накрийте плівкою, призначеною для мікрохвильової печі. Помішайте, перш ніж подавати на стіл. Після готовності дайте постояти 3 хвилини.		
Макарони з начинкою та соусом (охолоджені)	350 г	600 Вт	5-6
	Вказівки Висипте макарони з начинкою (наприклад, равіолі, тортелліні) у глибоку керамічну посудину. Накрийте пластмасовою кришкою. Час від часу помішуйте під час підігрівання і ще раз перед тим, як подавати на стіл. Після готовності дайте постояти 3 хвилини.		
Страва на тарілці (охолоджена)	350 г	600 Вт	5½-6½
	Вказівки Покладіть страву з 2-3 охолоджених компонентів на керамічну тарілку. Накрийте плівкою, призначеною для мікрохвильової печі. Після готовності дайте постояти 3 хвилини.		
Макаронні вироби (заморожені) (каннеллоні, макарони, лазанья)	400 г	450 Вт	16-16½
	Вказівки Покладіть заморожені макаронні вироби у маленьку пласку прямокутну посудину з термостійкого скла. Покладіть посудину просто на скляну тарілку, яка обертається. Дайте постояти 2-3 хвилини.		

Усунення несправностей та коди помилок

УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Знайомство з новим пристроєм зазвичай вимагає деякого часу. Якщо у вас виникла будь-яка з нижченаведених проблем, спробуйте описані нижче вирішення. Це зекономить ваш час та усуне потребу звертатись у центр обслуговування.

Такі випадки не свідчать про несправність.

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

Зовсім не відбувається приготування їжі.

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

Страва не готова або надто запечена.

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

Піч створює перешкоди для радіоприймачів і телевізорів.

- Під час роботи печі можна спостерігати незначні перешкоди у роботі радіоприймачів чи телевізорів. Це звичайне явище.
 - Вирішення: піч слід встановлювати подалі від телевізорів, радіоприймачів та антен.
- Якщо мікропроцесор мікрохвильової печі реагує на перешкоди, відображення на дисплеї може згаснути або збитися.
 - Вирішення: від'єднайте кабель живлення від мережі та під'єднайте знову. Ще раз встановіть час.

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.

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 лимонною есенцією чи соком.

Якщо подані вище вказівки не допомагають вирішити проблему, зверніться до місцевого центру обслуговування споживачів SAMSUNG.

Слід мати наготові такі відомості:

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

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

КОД ПОМИЛКИ

З'являється повідомлення «SE»

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

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

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

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

Модель	MS23H3115**
Джерело живлення	230 В / 50 Гц
Споживання електроенергії Мікрохвилі	1150 Вт
Вихідна потужність	100 Вт / 800 Вт (IEC-705)
Робоча частота	2450 МГц
Магнетрон	OM75S(31)
Спосіб охолодження	Електричний вентилятор
Розміри (Ш x В x Г) Габаритні Внутрішня камера	489 x 275 x 374 мм 330 x 211 x 324 мм
Об'єм	23 літри
Вага Нетто	близько 12 кг

Призначено для використання в
нормальних умовах
Термін служби: 7 років

Українська – 31

SAMSUNG

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

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

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

Країна виробництва : Малайзія

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

МАЄТЕ ЗАПИТАННЯ АБО ЗАУВАЖЕННЯ?

КРАЇНА	ТЕЛЕФОН	ВЕБ-САЙТ
RUSSIA	8-800-555-55-55 (VIP care 8-800-555-55-88)	www.samsung.com/ru/support
GEORGIA	0-800-555-555	www.samsung.com/support
ARMENIA	0-800-05-555	
AZERBAIJAN	0-88-555-55-55	
KYRGYZSTAN	00-800-500-55-500 (GSM: 9977)	
UZBEKISTAN	00-800-500-55-500 (GSM: 7799)	www.samsung.com/kz_ru/support
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500 (GSM: 7799, VIP care 7700)	
TAJIKISTAN	8-10-800-500-55-500	
MONGOLIA	+7-495-363-17-00	www.samsung.com/support
BELARUS	810-800-500-55-500	
MOLDOVA	0-800-614-40	
UKRAINE	0-800-502-000	www.samsung.com/ua/support (Ukrainian) www.samsung.com/ua_ru/support (Russian)

DE68-04240B-03





MS23H3115**

Микротолқынды пеш

Пайдаланушы нұсқаулығы және
тағам пісіруге қатысты нұсқаулар

мүмкіндіктерді елестетіңіз

Samsung компаниясының бұл өнімін сатып
алғаныңызға рахмет.

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

SAMSUNG

МАЗМҰНЫ

Қауіпсіздік ақпараты	2
Қысқаша нұсқаулық	12
Пештің функциялары	12
Пеш	12
Басқару панелі	13
Керек-жарақтары	13
Пешті іске қосу	14
Микротолқынды пеш қалай жұмыс жасайды	14
Пештің дұрыс жұмыс жасап тұрғанын тексеру	14
Уақытты орнату	15
Пісіру/қыздыру	15
Қуат мәндері	16
Пісіру уақытын реттеу	16
Пісіруді тоқтату	16
Қуатты үнемдеу режимін орнату	16
Иіс кетіру функцияларын пайдалану	17
Ас үй таймері функцияларын пайдалану	17
Орыс дәстүрімен пісіру функцияларын пайдалану	17
Денсаулыққа пайдалы пісіру функцияларын пайдалану	21
Автоматты түрде жібіту функцияларын қолдану	23
Менің табағым функцияларын пайдалану	24
Жұмсарту/еріту функцияларын пайдалану	25
Бумен пісіру нұсқаулығы (MS23H3115F* үлгілеріне ғана арналған)	26
Сигнал құралын өшіру	28
Микротолқынды пештің қауіпсіздік құралы	28
Ыдыс бойынша нұсқаулық	28
Тағам пісіруге қатысты ақыл-кеңес	29
Ақаулық себептерін анықтау және ақаулық коды	30
Ақаулық себептерін анықтау	30
Ақаулық кодтары	31
Техникалық параметрлері	31

ҚАУІПСІЗДІК АҚПАРАТЫ

ОСЫ ПАЙДАЛАНУШЫ НҰСҚАУЛЫҒЫН ҚОЛДАНУ

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

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

БЕЛГІШЕЛЕР МЕН ТАҢБАЛАРДЫҢ ТҮСІНДІРМЕСІ



ЕСКЕРТУ

Ауыр жарақат немесе өлімге әкелетін қатерлі жағдайлар немесе қауіпті әрекеттер.



АБАЙ БОЛЫҢЫЗ

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



Ескерту; Өрт қатері



Ескерту; Бет жағы ыстық



Ескерту; Тоқ



Ескерту; Жарылғыш зат



Әрекет ЕТПЕҢІЗ.



Қол ТИГІЗБЕҢІЗ.



БҰЗБАҢЫЗ.



Нұсқауларды тура орындаңыз.



Ашаны розеткадан суырыңыз.



Электр тоғының қатеріне түспес үшін құрылғыны жерге қосыңыз.



Қызмет көрсету орталығына хабарласып көмек алыңыз.



Ескерім



Маңызды

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

Осы қауіпсіздік нұсқауларының орындалуына әрқашан назар аударыңыз.

Пешті қолданар алдында келесі нұсқаулардың орындалғанына көз жеткізіңіз.

⚠ ЕСКЕРТУ (Микротолқын функциясына ғана қатысты)

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

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

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

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

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

⚠ ЕСКЕРТУ
(Пеш функциясына ғана қатысты)-Опция

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

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

<input type="checkbox"/>	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.
<input type="checkbox"/>	Бұл құрылғылар жеке тұрған таймер немесе қашықтан басқару құралының көмегімен басқарылмайды.

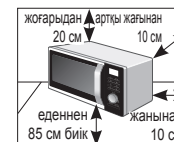
Бұл 2-ші топтағы, В санатына жататын ISM құрылғысы. 2-ші топқа радио-жиіліктегі қуатты электромагнитті сәуле ретінде, материалдарды өңдеу үшін арнайы шығаратын ISM құрылғыларының барлығы, сондай-ақ EDM және доғамен дәнекерлейтін құрылғылар да жатады.

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

МИКРОТОЛҚЫНДЫ ПЕШТІ ОРНАТУ

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

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



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

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

МИКРОТОЛҚЫНДЫ ПЕШТІ ТАЗАЛАУ

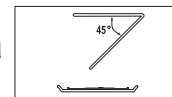
Микротолқынды пештің келесі бөлшектерін май және тағам қалдықтары жиналып қалмас үшін мерзімді түрде тазалап отыру керек:

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

да, құрғатыңыз.

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

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



МИКРОТОЛҚЫНДЫ ПЕШТІ САҚТАУ ЖӘНЕ ЖӨНДЕУ

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

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

Оны тек білікті, микротолқынды пешті жөндейтін маман ғана жөндеуге тиіс

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












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

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

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

☑ Бұл микротолқынды пеш коммерциялық мақсатта қолдануға арналмаған.

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

⚠ ЕСКЕРТУ					
	Құрылғыны білікті маман ғана өзгертуге немесе жөндеуге тиіс.	✓	✓	✓	✓
	Тұмшаланып жабылған сауыттардағы сұйық заттарды және басқа тағамдарды микротолқын функциясымен қыздырмаңыз.	✓	✓	✓	✓
	Өз қауіпсіздігіңізді қамтамасыз ету үшін, жоғары қысымдағы су бүріккіш немесе бұмен тазалайтын құралдарды қолданбаңыз.	✓	✓	✓	✓
	Бұл құрылғыны қыздырғыштың, тұтанғыш заттың қасына орнатпаңыз; ылғалды, майлы немесе шаңды жерге қойып немесе күн сәулесі тура түсетін және су ағатын немесе газ шығатын жерге; 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.	✓	✓	✓	✓

<input checked="" type="checkbox"/>	Ашаны дымқыл қолмен ұстамаңыз.	✓	✓	✓	✓
<input checked="" type="checkbox"/>	Іске қосылып тұрған құрылғыны ашасынан тартып электр желісінен ағытуға болмайды.	✓	✓	✓	✓
<input checked="" type="checkbox"/>	Саусақтарыңызды немесе бөгде затты құрылғыға сұқпаңыз, егер оған бөгде зат, мысалы су кіріп кеткен жағдайда, ашаны розеткадан суырыңыз да, жақын қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.	✓	✓	✓	✓
<input checked="" type="checkbox"/>	Құрылғыға шамадан тыс күш салмаңыз немесе баспаңыз.	✓	✓	✓	✓
<input checked="" type="checkbox"/>	Пешті раковина немесе шыны тәрізді осал заттардың үстіне қоймаңыз.	✓	✓		
<input checked="" type="checkbox"/>	Құрылғыны бензол, сұйылтқыш, алкоголь, бумен тазалағыш немесе жоғары қысыммен тазалағыш заттармен тазаламаңыз.	✓	✓	✓	✓
<input checked="" type="checkbox"/>	Кернеу, жиілік және тоқ параметрлерінің, өнімнің техникалық параметрлеріне сай келетініне көз жеткізіңіз.	✓	✓		✓
<input checked="" type="checkbox"/>	Ашаны розеткаға мықтап сұғыңыз. Көп ашалы адаптерді, ұзартқыш сымды немесе электр трансформаторын қолданбаңыз.	✓	✓	✓	
<input checked="" type="checkbox"/>	Қуат сымын темір затқа ілменіз, оны заттардың арасынан өткізіп төсеңіз немесе құрылғының артынан өткізіңіз.	✓	✓	✓	
<input checked="" type="checkbox"/>	Бүлінген ашаны, бүлінген қорек сымын немесе босап қалған розетканы қолданбаңыз. Құрылғының ашасы немесе қорек сымы бұзылса, жақындағы қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.	✓	✓	✓	✓
<input checked="" type="checkbox"/>	Пешке су құюға немесе суды тура бұрқуге болмайды.	✓	✓		
<input checked="" type="checkbox"/>	Пештің үстіне, ішіне немесе есігінің үстіне зат қоюға болмайды.	✓	✓	✓	

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

⚠ АБАЙ БОЛЫҢЫЗ					
<input checked="" type="checkbox"/>	Тек микротолқынды пеште қолдануға болатын ыдыс-аяқтарды ғана қолданыңыз; металл сауыттардың ешқайсысын, жиіктері алтын немесе күміспен жалатылған ас ыдыстарын, істік, шанышқыларды т.с.с. ешқашан ҚОЛДАНБАҢЫЗ ; Қағаз немесе пластик қалталардың сымтемірден жасалған бауларын алыңыз. Себебі : Электр жарқылы немесе қысқа тұйықталу пешті бүлдіруі мүмкін.	✓		✓	✓
<input type="checkbox"/>	Микротолқынды пешті қағаз немесе киім кептіру үшін қолданбаңыз.	✓		✓	✓
<input checked="" type="checkbox"/>	Аз тағамды қыздырған кезде қатты ысып және күйіп кетпес үшін қысқа қыздыру уақытын қолданыңыз.	✓		✓	✓
<input type="checkbox"/>	Қорек сымы немесе ашасын суға батырмаңыз, қорек сымын қызу көзінен алыс ұстаңыз.	✓	✓		
<input type="checkbox"/>	Қабығы аршылмаған немесе бітеулей пісірілген жұмыртқаны микротолқынды пеште қыздыруға болмайды, себебі олар жарылып кетуі, тіптен қыздырып болғаннан кейін де жарылуы мүмкін; Сондай-ақ, ауа өткізбейтін немесе тұмшаланып жабылған шөлмектерді, қалбырларды, сауыттарды, бітеу жаңақтарды, қызанақтарды т.с.с. қыздырмаңыз.			✓	✓
<input type="checkbox"/>	Желдеткіш саңылауларды киіммен немесе қағазбен бітемеңіз. Пештен ыстық ауа шығатындықтан, бұндай заттар өртенуі мүмкін. Сондай-ақ, пеш қатты қызып кетіп, автоматты түрде сөніп, әбден суығанша сөнген қалпы тұруы мүмкін.	✓		✓	
<input type="checkbox"/>	Байқаусызда күйіп қалмас үшін, тағамды пештен алар кезде әрқашан пешке арналған қолғапты қолданыңыз.			✓	

<input checked="" type="checkbox"/>	Сұйық заттарды қыздырудың орта тұсына келгенде немесе қыздырып болғаннан кейін араластырыңыз және қыздырып болғаннан кейін кенет тасып кетпес үшін 20 секунд қоя тұрыңыз.			✓	
<input checked="" type="checkbox"/>	Пештің есігін ашқан кезде, ыстық ауа немесе бұға күйіп қалмас үшін қолдың ұзындығындай жерде алыс тұрыңыз.			✓	
<input type="checkbox"/>	Бос тұрған микротолқынды пешті іске қоспаңыз. Қауіпсіздікті сақтау мақсатында микротолқынды пеш автоматты түрде 30 минутқа сөнеді. Микротолқынды пеш кенет іске қосылып кетсе микротолқын қуатын сіңіру үшін оның ішіне әрқашан бір стакан су қойып қоюды ұсынамыз.	✓			✓
<input checked="" type="checkbox"/>	Пешті осы нұсқаулықта көрсетілген қашықтықтарды сақтап орнатыңыз. (Микротолқынды пешті орнату тарауын қараңыз.)	✓		✓	
<input checked="" type="checkbox"/>	Пештің қасында орналасқан розеткаларға басқа электр құрылғыларын жалғаған кезде абай болыңыз.	✓	✓	✓	

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

Төмендегі сақтық шаралары орындалмаса, микротолқын қуатының қатеріне ұшырауыңыз мүмкін.

- (a) Ешқашан есігі ашық тұрған пешті іске қосам деп әрекет жасауға немесе қауіпсіздік тетігін (есіктің бекітпесі) бұзуға немесе қауіпсіздік тетігінің саңылауларына бөгде зат сұғуға болмайды.
- (b) Пештің есігі мен алдыңғы жағының арасына ештеңе қыстырмаңыз немесе тығыздағыштарға тағам немесе тазалағыш заттың қалдықтары жиналуына ЖОЛ БЕРМЕҢІЗ. Есік пен есік тығыздағышының беттерін, пеш жұмыс жасап болғаннан кейін дымқыл шүберекпен сүртіп, содан кейін жұмсақ, құрғақ шүберекпен тазалаңыз.
- (c) 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:
 - (1) есік (майысқан)
 - (2) есіктің топсалары (сынық немесе босап қалған)
 - (3) есіктің тығыздағышы және тығыздағыш беттер
- (d) 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:

- (a) Соғылған, сызылған немесе сынған есік, тұтқа, сыртқы панель немесе басқару панелі.
 - (b) Сынған немесе жоғалып кеткен науа, сырғыма жол, жалғастырығыш 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 көрсетуіңізге, іске қосуға өзіңіз міндеттісіз.

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



АТАЛҒАН ӨНІМДІ ДҰРЫС ПАЙДАЛАНУ

(ЭЛЕКТР ҚУАТЫН ШЫҒЫНДАУ ЖӘНЕ ЭЛЕКТРОНДЫҚ ЖАБДЫҚ)

(Жеке қоқыс жинайтын жүйесі бар елдерге қатысты)





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

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





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

қысқаша нұсқаулық


Біраз тағам пісіргіңіз келсе.

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

Біраз тағамды автоматты түрде жібіткіңіз келсе.

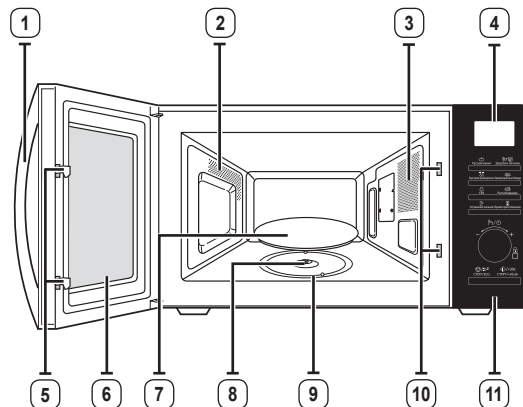
 Быстрая разморозка <input type="text"/>	<p>1. Мұздатылған тағамды пешке салыңыз. Быстрая разморозка (Жібіту) түймешігін басыңыз.</p>
	<p>2. Пісіру санатын Таңдау тетігі тетігін бұрап орнатыңыз. Қажетті параметрді орнату үшін Таңдау тетігі тетігін басыңыз.</p>
	<p>3. Салмақты Таңдау тетігі тетігін қажетінше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

Қосымша 30 секунд қосқыңыз келсе мына әрекетті орындаңыз.

 СТАРТ/+30сек <input type="text"/>	<p>Тағамды пеш ішінде қалдырыңыз. Қосымша 30 секунд қосқыңыз келген сайын СТАРТ/+30сек түймешігін бір немесе бірнеше рет басыңыз.</p>
---	--

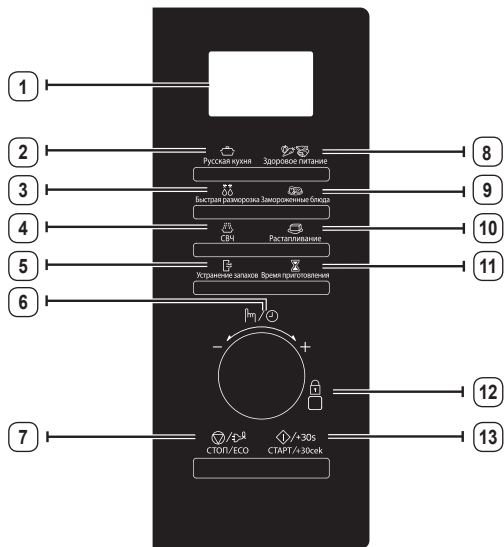
пештің функциялары

ПЕШ



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

БАСҚАРУ ПАНЕЛІ



- | | |
|---|---------------------------------------|
| 1. БЕЙНЕБЕТ | 7. ТОҚТАТУ/ҮНЕМДІ ТҮЙМЕШІГІ |
| 2. ОРЫС АСХАНАСЫ ТҮЙМЕШІГІ | 8. ДЕНС. ПАЙДАЛЫ ПІСІРУ ТҮЙМЕШІГІ |
| 3. ҚУАТПЕН ЖІБІТУ ТҮЙМЕШІГІ | 9. МЕНИҚ ТАБАҒЫМ ТҮЙМЕШІГІ |
| 4. МИКРОТОЛҚЫН ТҮЙМЕШІГІ | 10. ЖҰМСАРТУ/ЕРІТУ ТҮЙМЕШІГІ |
| 5. ИІС КЕТІРУ ТҮЙМЕШІГІ | 11. АС ҮЙ ТАЙМЕРІ ТҮЙМЕШІГІ |
| 6. ТАҢДАУ ТЕТІГІ
(САЛМАҚ/ҰСЫНУ МӨЛШЕРІ/
УАҚЫТ/ТАҢДАУ) | 12. БАЛА ҚАУІПСІЗДІГІНІҢ
ТҮЙМЕШІГІ |
| | 13. БАСТАУ/+30s ТҮЙМЕШІГІ |

КЕРЕК-ЖАРАҚТАРЫ

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

	<p>1. Айналмалы шығырық, пеш табанының ортасына қойылады.</p> <p>Мақсаты: Айналмалы шығырық бұрылмалы табақты ұстап тұрады.</p>
	<p>2. Бұрылмалы табақ, айналмалы шығырықтың ортасындағы тетік арқылы жалғастырғышқа қойылады.</p> <p>Мақсаты: Бұрылмалы табақ тамақ пісіретін негізгі орын болып табылады: оны тазалау үшін оңай алуға болады.</p>
	<p>3. Бу кестрелі, 26-27-ші беттерді қараңыз. (MS23H3115F* үлгілеріне ғана қатысты)</p> <p>Мақсаты: Бу функциясын қолданған кезде пластик бу кестрелі.</p>

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

пешті іске қосу

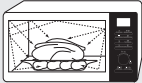
МИКРОТОЛҚЫНДЫ ПЕШ ҚАЛАЙ ЖҰМЫС ЖАСАЙДЫ

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

Микротолқынды төмендегі әрекеттер үшін қолдануға болады:

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

Пісіру принципі.

	<p>1. Магнетронды түтіктен шыққан микротолқын, бұрылмалы табақтың үстінде айналып тұрған тағамға біркелкі таралады. Сондықтан да, тағам біркелкі піседі.</p>
	<p>2. Микротолқындар тағамның түбіне дейін, шамамен 1 дюймге (2,5 см) дейін сіңеді. Содан кейін қызу тағамның ішінде тарала бастайды да, тағам пісе түседі.</p>
	<p>3. Пісіру уақыты қолданылған ыдыс пен тағамның сапасына қарай әр түрлі болады:</p> <ul style="list-style-type: none">• Мөлшері және тығыздығы• Судың мөлшері• Бастапқы температурасы (тоңазытқышта болды ма, жоқ па)


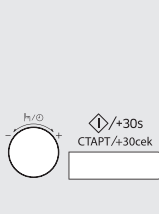
☑ Қызу таралған кезде тағамның ортасы піседі де, тағам пештен алынғаннан кейін де пісе береді. Рецептiде және осы кітапшадa көрсетiлген тағамды қоя тұру уақытын, келесіні орындау үшін сақтау керек:

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

ПЕШТІҢ ДҰРЫС ЖҰМЫС ЖАСАП ТҰРҒАНЫН ТЕКСЕРУ

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

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

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


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

УАҚЫТТЫ ОРНАТУ

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

- Микротолқынды пешті алғаш орнатқанда
- Электр қуаты өшіп қалғанда





 Жазғы және қысқы уақыттарды ауыстырған кезде сағатты қайта орнатуды ұмытпаңыз.

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


ПІСІРУ/ҚЫЗДЫРУ

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

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

 CB4 <input type="text"/>	<p>1. СВ4 (Микротолқын) түймешігін басыңыз. Нәтижесі: 800 Вт (ең үлкен пісіру қуаты) көрсетіледі:</p>
	<p>2. Таңдау тетігі тетігін қажетті қуат деңгейі көрсетілгенше бұраңыз. Осы кезде, қуат деңгейін орнату үшін Таңдау тетігі түймешігін басыңыз.</p>
	<p>3. Пісіру уақытын Таңдау тетігі тетігін бұрап орнатыңыз. Нәтижесі: Пісіру уақыты көрсетіледі.</p>
 START/+30сек <input type="text"/>	<p>4. СТАРТ/+30сек түймешігін басыңыз. Нәтижесі: Пештің шамы жанады да, бұрылмалы табақ айнала бастайды.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Тағам пісе бастайды және пісіп болғаннан кейін пештен 4 рет сигнал естіледі. 2) Пісіру циклінің соңы сигналы 3 рет естіледі. (минутына бір рет) 3) Ағымдық уақыт қайта көрсетіледі.

 Бос тұрған пешті **ешқашан** қоспаңыз.

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



ҚУАТ МӘНДЕРІ

Төмендегі қуат мәндерінің ішінен қажетін таңдауыңызға болады.

Қуат мәні	Шығысы
ЖОҒАРЫ	800 Вт
ОРТАША ЖОҒАРЫ	600 Вт
ОРТАША	450 Вт
ОРТАШАДАН ТӨМЕН	300 Вт
ЖІБІТУ	180 Вт
ТӨМЕН/ЖЫЛЫ ҰСТАУ	100 Вт

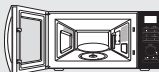

- Жоғарырақ қуат мәнін таңдасаңыз, пісіру уақытын азайту керек.
- Азырақ қуат мәнін таңдасаңыз, пісіру уақытын ұзарту керек.

ПІСІРУ УАҚЫТЫН РЕТТЕУ

	Пісіру уақытын, әр қосқыңыз келген 30 секунд үшін СТАРТ/+30сек түймешігін бір рет басып ұзартуыңызға болады.
	Пісіру уақытын әр қосылатын 10 секунд үшін Таңдау тетігі тетігін бір рет бұрап ұзартуға болады.

ПІСІРУДІ ТОҚТАТУ


Тағам пісіруді кез келген уақытта тоқтатып, тағамды тексеруіңізге болады.

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

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

ҚУАТТЫ ҮНЕМДЕУ РЕЖИМІН ОРНАТУ


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

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

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

ИИС КЕТІРУ ФУНКЦИЯЛАРЫН ПАЙДАЛАНУ




Бұл функцияларды иісі күшті шығатын тағам пісіргеннен кейін немесе пештің іші қатты түтіндеп кеткен кезде қолданыңыз. Алдымен пештің ішін тазалаңыз.

 Устранение запахов <input type="text"/>	Тазалап болғаннан кейін Устранение запахов (Иіс кетіру) түймешігін басыңыз. Тазалап болғаннан кейін төрт рет сигнал естіледі.
---	--

- Иіс кетіру уақыты 5 мин деп көрсетілген. Бұл уақытты **СТАРТ/+30сек** түймешігін басқан сайын 30 секундқа ұзартады.
- Иіс кетіру уақыты ең көп дегенде 15 минутқа созылады.

АС ҮЙ ТАЙМЕРІ ФУНКЦИЯЛАРЫН ПАЙДАЛАНУ

Таймер функциясын Ас үй таймері түймешігімен пайдалануға болады.

 Время приготовления <input type="text"/>	1. Время приготовления (Ас үй таймері) түймешігін басыңыз.
	2. Ас үй уақытын Таңдау тетігі тетігін бұрап орнатыңыз.
 СТАРТ/+30сек <input type="text"/>	3. Ас үй таймері функциясын бастау үшін СТАРТ/+30сек түймешігін басыңыз. Нәтижесі: Дисплейде кері санақ басталады және уақыт аяқталған кезде дыбыстық сигнал естіледі.




- Ас үй таймерін пайдаланған кезде Микротолқын қосылмайды.

ОРЫС ДӘСТҮРІМЕН ПІСІРУ ФУНКЦИЯЛАРЫН ПАЙДАЛАНУ

Орыс дәстүрімен автоматты пісіру функцияларының алдын ала бағдарламаланған 30 пісіру уақыттары бар.

Пісіру уақытын немесе қуат мәнін орнатудың қажеті жоқ.

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

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

- Микротолқынға төзімді ыдыстарды ғана қолданыңыз.

1. Таңғы ас

Код/Тағам	Құраластар / Нұсқаулар
1-1 Ботқа	Кебір орыс ботқасы (Геркулес)-50 г, қант-5 г, тұз-0,5 г, қайнаған су-200 мл, суық сүт-100 мл
	Шыныаяқ тәрізді ыдысқа құрғақ ботқаны, қант пен тұзды салыңыз. Қайнап тұрған судан, сүттен қосып, жақсылап араластырыңыз. Пісіре бастаңыз.
1-2 Қарақұмық	Қарақұмық - 100 г, тұз - 2 г, қайнаған су - 300 мл
	Шыныаяқ тәрізді ыдысқа қарақұмық мен тұзды салыңыз. Қайнап тұрған судан қосып, жақсылап араластырыңыз. Пісіре бастаңыз.
1-3 Қабықсыз қайнатылған жұмыртқа	Жұмыртқа-1 дана Су – 150 мл Орыс сіркесуы 9 %-10-15 мл
	Су және сіркесу құйылған шараны тұмшاپешке қойыңыз. Суды қайнатыңыз. Тұмшاپештен сигнал естілген кезде, қайнаған су және сіркесуы бар шараны алыңыз. Шанышқымен сүйемелдеп тұрып, қабығы жоқ жұмыртқаны шараға салыңыз. Пісіру үрдісін жалғастырыңыз.
1-4 Қалбырдағы бұршақ қосылған шұжық	Шұжық-2 дана, әрқайсысы 50 г, сары май-5 г, қалбырдағы бұршақ-135 г (құрғақ салмағы)
	Табаққа терісі алынған тесілген шұжықтарды салыңыз, жанына сәл сарымай салыңыз. Майдың үстіне қалбырдағы бұрышты салыңыз. Пісіре бастаңыз.
1-5 Омлет	Жұмыртқа-3 дана, сүт – 30 мл, тұз – 2 г
	Жұмыртқаға сүт пен тұз қосып көпіршітіп, жұмыртқаны табаққа құйыңыз. Пісіре бастаңыз.
1-6 Кекс	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
	Қант, ваниль шекері мен сары майды жақсылап араластырыңыз. Көпіршітілген жұмыртқаны қосыңыз. Қалған құраластардың барлығын қосыңыз. Сары май жағылған шараға салыңыз. Пісіре бастаңыз. Шарадан алмай тұрып суытып алыңыз.
1-7 Лимон қосылған булочка	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
	Барлық құраластарды жақсылап араластырыңыз. Бес булочка жасаңыз. Балауыз қағазға қойыңыз. Бұрылмалы табақтың үстіне қойыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұмшاپештен сигнал естілген кезде, булочканың үстіне жұмыртқаның сарысын жағып, қанттан сеуіп, пісіруді жалғастырыңыз. Суыту үшін қоя тұрыңыз.

2. Түскі ас

Код/Тағам	Құраластар / Нұсқаулар
2-1 Борщ	(1) Туралған қызылша-50 г, ұзыншалап туралған қырыққабат-20 г, туралған сәбіз-15 г, ұзыншалап туралған пияз-10 г, қызанақ езбесі-15 г, қант-5 г
	(2) Сиыр етінің сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су-650 мл, лавр жапырағы-1 жапырақ, егер қаласаңыз 9 %-5 мл орыс сіркесуы
2-2 Солянка	Үлкен шараға құраластардың (1) барлығын салыңыз да, қайнаған сорпаны (сиыр етінің сорпасы немесе құрғақ концентрат - 650 мл) және лавр жапырағын қосыңыз. Пісіре бастаңыз.
	(1) Ұзыншалап туралған пияз-45 г, сиыр етінің сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су-350 мл (2) Каперсник-7 г, тұздалған, туралған қияр-50 г, қызанақ езбесі-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-300 мл
2-3 Тауық етінен жасалған көже	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.
	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
2-4 Қыша соусы қосылған шошқаның мойыны	Үлкен шараға вермишельді салыңыз да, қайнаған сорпаны құйыңыз. Қалған құраластардың барлығын қосыңыз. Жақсылап араластырыңыз да, пісіре бастаңыз.
	(1) Шошқаның мойыны-150 г, үккіштен өткізілген сәбіз-20 г, ұзыншалап туралған пияз-20 г, тауық сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су-100 мл (2) Тұздыққа арналған қоспа: Бидай - 5 г, дижон қышасы - 20 г, қышқыл қаймақ - 30 г, су - 50 мл
	Етті ұзыншалап турап, көкөністерді дайындаңыз да, тауық сорпасын(1) қосыңыз. Шара іспетті табаққа салыңыз. Жақсылап араластырыңыз да, пісіре бастаңыз. Тұздыққа(2) қосылатын құраластардың барлығын дайындаңыз. Тұмшاپештен сигнал естілген кезде, еті бар сорпаға құраластарды салып араластырыңыз да, жалғастырып пісіріңіз.

Код/Тағам	Құраластар / Нұсқаулар
2-5 Кірпі	(1) Тартылған ет (смыр және шошқа еті)-120 г (үшке бөліңіз), пісірілген кәдімгі күріш-40 г, тұз-1 г, қара ұнтақ бұрыш-½ г, ұзыншалап туралған пияз-20 г, туралған сарымсақ-3 г, тауық сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су-100 мл (2) Тұздыққа арналған қоспа: Бидай-5 г, қызанақ езбесі-10 г, су-40 мл Күрішті тартылған етке қосыңыз. Дәмдеуіштер салып, қолыңызбен жақсылап араластырыңыз. Үш котлета жасаңыз. Пияз мен сарымсақты шара іспетті табаққа салыңыз. Котлеталарды осыған салып, үстіне сорпадан құйыңыз. Табақты пешке салыңыз. (1) Пісіре бастаңыз. Тұздыққа араластырылатын құраластардың барлығын дайындаңыз. (2) Пештен сигнал естілген кезде, котлеталар салынған еттің сорпасына құраластарды араластырыңыз. Аударыстырып, пісіруді жалғастырыңыз.
2-6 Құрғақ жеміс компоты	Кептірілген сары өрік - 25 г, өрік - 20 г, кептірілген алма - 15 г, қант - 10 г, лимон қышқылы - -2 шөкім, қайнаған су - 450 мл Үлкен шараға құраластардың барлығын салыңыз да, қайнаған судан құйыңыз. Пісіре бастаңыз.
2-7 Көкөніс сорпасы	Мұздатылған көкөністер – 150 г, көкөніс сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 300 мл Үлкен шараға құраластардың барлығын салыңыз да, қайнаған сорпаны құйыңыз. Пісіре бастаңыз.
2-8 Тұшпара	Мұздатылған тұшпара-15 дана (біреуі 10-12 г), тауық сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 600 мл, бүтін қара бұрыш-3-5 дана. Лавр жапырағы-1 дана. Үлкен шараға құраластардың барлығын салыңыз да, қайнаған сорпаны құйыңыз. Өбден араластырыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұшпапештен сигнал естіле сала аударыңыз да, пісіруді жалғастырыңыз.

3. Кешкі ас

Код/Тағам	Құраластар / Нұсқаулар
3-1 Қара өрік қосылған тауық сирақтары	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 - 200 мл Пияз мен сәбізді шара іспетті табаққа салыңыз. Тауық сирақтарын үстіне салыңыз да, қара өрікті салып, үстіне сорпа құйыңыз. Шараны микротолқынды пешке салыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұшпапештен сигнал естіле сала аударыңыз да, пісіруді жалғастырыңыз.
3-2 Көкөніс қосып бұға пісірілген күркетауық	Күркетауық қоң еттері - 150 г, ұзыншалап туралған асқабақ - 50 г, ұзыншалап туралған пияз – 15 г, ұзыншалап туралған сәбіз – 20 г, тауық сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 150 мл Шараға құраластардың барлығын салыңыз да, қайнаған сорпаны құйыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұшпапештен сигнал естілген кезде, аударыңыз да, көкөністерді араластырып пісіруді жалғастырыңыз.
3-3 Картоп пісірмесі	Ірі картоп-160-200 г, 1-2 дана Картоптарды жуып, қабығын шанышқымен тесіңіз. Микротолқынды пешке салыңыз. Пісіре бастаңыз. Үстелге тарту үшін кесіңіз. Үстелге тартар алдында сары май немесе қышқыл қаймақ немесе ірімшік не т.с.с. қосыңыз.
3-4 Рататуй	Текшелеп туралған асқабақ– 100 г, текшелеп туралған сәбіз – 60 г, текшелеп туралған болгар бұрышы – 75 г, текшелеп туралған пияз – 45 г, туралған сарымсақ– 6 г, қызанақ езбесі – 10г, (дәмдеу үшін орегано және базилик), көкөніс сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 130 мл Барлық құраластарды шара іспетті табаққа салыңыз. (Орегано және базиликті қосыңыз). Жақсылап араластырыңыз. Пісіре бастаңыз.
3-5 Ескі орыс дәстүрімен пісірілген балық	(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 (2) Тұздыққа арналған қоспа: Бидай - 10 г, қызанақ езбесі - 10 г, қышқыл қаймақ - 30 г, су - 50 мл (3) Сазан немесе алабұға қоң еті – 150 г, лавр жапырағы-1 дана 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	Құраластар / Нұсқаулар
3-6 Бұқтырылған арқан балықтың көбелек пішінді стейгі	Көбелек тәрізді арқан балық стейгі-150-170 г, тұз – 1 г, су -20 г (лимон/ апельсин – 10г, қаласаңыз шырынын сығыңыз)
	Арқан балық стейгін дәмдеңіз. Табаққа салып, су қосыңыз. (Қаласаңыз балшырын қосыңыз). Микротолқынды пешке салып, пісіре бастаңыз.
3-7 Сарымай, жұмыртқа соусы қосылған, бұқтырылған нәлім	Нәлім филесі-140-150 г (немесе алабұғаның қоң еті), лимон - 10 г (шырынын сығыңыз), тұз - 1 г, су - 30 г, лавр жапырағы - 1 дана, тұздық: Бітеу пісірілген жұмыртқа-20 г (½ жұмыртқа), туралған балдыркөк-3-5 г, сары май-30 г (микротолқын 800 Вт - 1 мин.)
	Балық филесінің дәмін келтіріңіз. Табаққа салып, су қосыңыз. Микротолқынды пешке салып, пісіре бастаңыз. Тұздықты жеке дайындаңыз. Жұмыртқаны пісіріп, кішкене текшеге бөліңіз. Балдыркөкті турап, сары майды ысытыңыз. Барлық қоспаларды араластырып, балықтың үстіне салыңыз.

4. Арнайы жағдайлар

Код/Тағам	Құраластар / Нұсқаулар
4-1 Мәскеу дәстүрімен балық пісіру	(1) Шампиньон-30 г, алабұға қоң еті-150 г, көкөніс майы-5 г (2) Қышқыл қаймақ-30 г (2 x 15 г) (3) Дөңгелектеп туралған, пісірілген картоп -2 дана, әрқайсысы 60-70 г, тұз - 5 г, ақ ұнтақ бұрыш – ½ г, үккіштен өткізілген ірімшік – 25 г
	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.
4-2 Ет толтырылған болгар бұрышы	(1) Болгар бұрышы-2 дана, әрқайсысы 80 г, тартылған ет (сырдың және шошқаның)-150-190г (екі бөлікке бөліңіз), пісірілген кәдімгі күріш-10-20г, тұз – 5г, қара ұнтақ бұрыш-½ г, сиыр етінің сорпасы немесе құрғақ концентрат-200 мл (2) Тұздыққа арналған қоспа: Бидай - 5 г, қызанақ езбесі - 10 г, су - 50 мл
	Күрішті тартылған етке қосыңыз. Дәмдеуіштер салып, қолыңызбен жақсылап араластырыңыз. Бұрыштың өзегі мен дөңдерін 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.
4-3 Көкөніс қосылған бақтақ	Сары май - 10 г (2 x 5г), 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
	Балауызды қағаздың ортасын майлаңыз. Сәбіз, пияз, сарымсақ және сельдерейді үстіне салыңыз. Көкөністердің үстіне дәм-татымы келтірілген бақтақты салыңыз. Балықтың үстіне май салыңыз. Қаптақ жабыңыз. Микротолқынды пешке салып, пісіре бастаңыз.
4-4 Буға пісірілген арқан балық	Сүйегі мен терісі алынбаған арқан балық филесі-200-250 г, тұз – 1 г, лимон – 15 г (шырынын сығыңыз), су - 20 г
	Арқан балық стейгін дәмдеңіз. Табаққа салып, су қосыңыз. Микротолқынды пешке салып, пісіре бастаңыз.







Код/Тағам	Құраластар / Нұсқаулар
4-5 Азу	(1) Шошқаның туралған мойыны-170 г, ұзыншалап туралған пияз-20 г, тауық сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су-100 мл (2) Тұздыққа арналған қоспа: Бидай-5 г, қызанақ езбесі-15 г, су-50 мл, тұздалған, үккіштен өткізілген қияр-30 г
	Шара іспетті табаққа ет пен пиязды салыңыз да, сорпаны құйыңыз. (1) Пісіре бастаңыз. Пештен сигнал естілген кезде, аударыңыз да, (2) көкөністі, сорпа мен етті "тұздықпен араластырыңыз". Араластырып, пісіруді жалғастырыңыз.
4-6 Қызанақ пен ірімшік қосылған алабұға	Алабұға филесі-80-100 г (немесе сазан), майонез – 10 г, тұз – 1 г, дөңгелектеп туралған қызанақ – 50 г, үккіштен өткізілген ірімшік – 20 г Балық филесіне майонез жағыңыз, тұздаңыз. Үстіне қызанақ салыңыз, тіс тазалағыш істікшені қолданыңыз. Үстіне ірімшік қойыңыз. Табаққа салып, пісіре бастаңыз. Тіс тазалағыш істікшені алыңыз.
4-7 Мүкжидек сусыны	Мұздатылған мүкжидек-40 г, қант – 30 г, су – 200 мл Мұздатылған мүкжидекті тартыңыз. Құраластардың барлығын шараға салыңыз. Пісіре бастаңыз. Суытып, сорғытыңыз.
4-8 Печенье	Бидай-85 г, безендіргіш шекер - 25 г, сары май-50 г, жұмыртқа-½ дана, тұз - 1г
	Бидай, безендіргіш қант пен сары майды жақсылап араластырыңыз. Тұз бен жұмыртқаны қосыңыз. Жақсылап араластырыңыз. Екі дөңгелек жасаңыз. Бұрылмалы табаққа төселген балауызды қағазға салыңыз. Пісіре бастаңыз.

ДЕНСАУЛЫҚҚА ПАЙДАЛЫ ПІСІРУ ФУНКЦИЯЛАРЫН ПАЙДАЛАНУ

Денсаулыққа пайдалы пісіру функцияларының алдын ала бағдарламаланған он алты пісіру уақыттары бар.

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

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

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

 Микротолқынға төзімді ыдыстарды ғана қолданыңыз.

1. Көкөністер және дәнді дақылдар

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

Код/Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Нұсқаулар
1-6 Қабығы аршылған картоп	250 г 500 г	Картоптарды жуып, аршып, бірдей етіп тураңыз. Оларды қақпағы бар, шыны ыдысқа салыңыз. 45-60 мл (3-4 ас қасық) су қосыңыз. Шыныаяқты бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз. Бетін жауып пісіріңіз. 2-3 минут қоя тұрыңыз.
1-7 Қоңыр күріш (Буга ұсталған)	125 г	Қақпағы бар, үлкен шыны пеш ыдысын қолданыңыз. Суық судан екі есе көп құйыңыз (250 мл). Бетін жауып пісіріңіз. Қоя тұрар алдында араластырыңыз және тұз, дәмдеуіш шөп қосыңыз. 5-10 минут қоя тұрыңыз.
1-8 Еленбеген ұн макарони	125 г	Қақпағы бар, үлкен шыны пеш ыдысын қолданыңыз. Қайнаған судан 500 мл құйыңыз, бір шөкім тұз салып, жақсылап араластырыңыз. Бетін жаппай пісіріңіз. Араластырғаннан кейін қоя тұрыңыз, содан кейін суын әбден сорғытыңыз. 1 минут қоя тұрыңыз.
1-9 Квиноа	125 г	Қақпағы бар, үлкен шыны пеш ыдысын қолданыңыз. Суық судан екі есе көп құйыңыз (250 мл). Бетін жауып пісіріңіз. Қоя тұрар алдында араластырыңыз және тұз, дәмдеуіш шөп қосыңыз. 1-3 минут қоя тұрыңыз.
1-10 Булгур	125 г	Қақпағы бар, үлкен шыны пеш ыдысын қолданыңыз. Суық судан екі есе көп құйыңыз (250 мл). Бетін жауып пісіріңіз. Қоя тұрар алдында араластырыңыз және тұз, дәмдеуіш шөп қосыңыз. 2-5 минут қоя тұрыңыз.

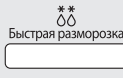
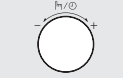
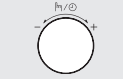
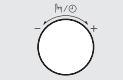

2. Құс және балық еті


Код/Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Нұсқаулар
2-1 Тауықтың төс еттері	300 г (2 дана)	Тағамдарды шайып, керамика табаққа салыңыз. Микротолқын таспасымен жабыңыз. Таспаны тесіңіз. Ыдысты бұрылмалы табақтың үстіне қойыңыз. 2 минут қоя тұрыңыз.
2-2 Күркетауықтың төс еттері	300 г (2 дана)	Тағамдарды шайып, керамика табаққа салыңыз. Микротолқын таспасымен жабыңыз. Таспаны тесіңіз. Ыдысты бұрылмалы табақтың үстіне қойыңыз. 2 минут қоя тұрыңыз.
2-3 Балықтың балғын филесі	300 г (2 дана)	Балықты шайып, керамика табаққа салып, 1 ас қасық лимон шырынын қосыңыз. Микротолқын таспасымен жабыңыз. Таспаны тесіңіз. Ыдысты бұрылмалы табақтың үстіне қойыңыз. 1-2 минут қоя тұрыңыз.
2-4 Жас арқан балықтың қоң еттері	300 г (2 дана)	Балықты шайып, керамика табаққа салып, 1 ас қасық лимон шырынын қосыңыз. Микротолқын таспасымен жабыңыз. Таспаны тесіңіз. Ыдысты бұрылмалы табақтың үстіне қойыңыз. 1-2 минут қоя тұрыңыз.
2-5 Жаңа креветка	250 г	Керамика табақтағы креветкаларды шайып, 1 ас қасық лимон шырынын қосыңыз. Микротолқын таспасымен жабыңыз. Таспаны тесіңіз. Ыдысты бұрылмалы табақтың үстіне қойыңыз. 1-2 минут қоя тұрыңыз.
2-6 Жас бақтақ	200 г (1 балық)	2 жаңа, бүтін балықты пештің қызуына төзімді ыдысқа салыңыз. Шөкім тұз, 1 ас қасық лимон шырынын және дәмдеуіш шөптерден салыңыз. Микротолқын таспасымен жабыңыз. Таспаны тесіңіз. Ыдысты бұрылмалы табақтың үстіне қойыңыз. 2 минут қоя тұрыңыз.

АВТОМАТТЫ ТҮРДЕ ЖІБІТУ ФУНКЦИЯЛАРЫН ҚОЛДАНУ

Автоматты түрде жібіту функциялары етті, құс етін, балық немесе жеміс/жидекті жібітуге көмектеседі. Жібіту уақыты мен қуат мәні автоматты түрде орнайды. Тек бағдарлама мен салмақты таңдасаңыз жеткілікті.

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

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

 Тек микротолқынға төзімді ыдыстарды ғана қолданыңыз.

Келесі кестеде әр түрлі автоматты түрде жібіту бағдарламалары, тағамның мөлшері мен тиісті ұсыныстар берілген. Жібітудің алдында орам материалдарының барлығын алыңыз.






Ет, құс еті, балық, жеміс/жидекті керамика табаққа салыңыз.

Код/Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Нұсқаулар
1 Ет	200-1500 г	Шеттерін алюминий фольгамен жабыңыз. Пеш сигнал берген кезде етті аударыңыз. Бұл сиыр, қой, шошқа етін, стейк, туралған ет, фаршталған етті пісіруге жарайтын бағдарлама. 20-60 минут қоя тұрыңыз.
2 Құс еті	200-1500 г	Сирақтары мен қанаттарының ұшын алюминий фольгамен жабыңыз. Пеш сигнал берген кезде құс етін аударыңыз. Бұл бүтін тауық еті мен бөлшектелген тауық етін пісіруге жарайтын бағдарлама. 20-60 минут қоя тұрыңыз.
3 Балық	200-1500 г	Бүтін балықтың құйырығын алюминий фольгамен жабыңыз. Пеш сигнал берген кезде балықты аударыңыз. Бұл бүтін балық пен балық филесін пісіруге жарайтын бағдарлама. 20-50 минут қоя тұрыңыз.
4 Жеміс/ Жидек	100-600 г	Жемістерді шыны табаққа біркелкі таратып салыңыз. Бұл жемістердің барлық түрлеріне сай келетін бағдарлама.

МЕНИҢ ТАБАҒЫМ ФУНКЦИЯЛАРЫН ПАЙДАЛАНУ

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

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

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

 Микротолқынға төзімді ыдыстарды ғана қолданыңыз.

Келесі кестеде Менің табағым автоматты түрде алдын ала қыздыру бағдарламалары, мөлшері және тиісті нұсқаулары көрсетілген. Бұл бағдарламалар микротолқын қуатымен ғана жұмыс істейді.






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


ЖҰМСАРТУ/ЕРІТУ ФУНКЦИЯЛАРЫН ПАЙДАЛАНУ

Жұмсарту/еріту функцияларының алдын ала бағдарламаланған төрт пісіру уақыттары бар.

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

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

	1. Растапливание (Жұмсарту/еріту) түймешігін басыңыз.
	2. Таңдау тетігі тетігін бұрап, пісіретін тағамның түрін таңдаңыз.
	3. Пісіретін тағамның түрін Таңдау тетігі тетігін басып таңдаңыз.
	4. Тағамның үлестірілетін мөлшерін Таңдау тетігі тетігін бұрап таңдаңыз. (Келесі кестеге қараңыз.)
	5. СТАРТ/+30сек түймешігін басыңыз. Нәтижесі: Тағам пісе бастайды. Бұл цикл аяқталған кезде. 1) Пеш 4 рет сигнал береді. 2) Пісіру циклінің соңы сигналы 3 рет естіледі (минутына бір рет). 3) Ағымдық уақыт қайта көрсетіледі.

 Микротолқынға төзімді ыдыстарды ғана қолданыңыз.

Келесі кестеде Жұмсарту/еріту бағдарламалары, мөлшері және тиісті нұсқаулар көрсетілген. Бұл бағдарламалар микротолқын қуатымен ғана жұмыс істейді.

Код/Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Нұсқаулар
1 Сары майды еріту	50 г 100 г	Сары майды 3 немесе 4 бөлікке бөліп, кішкене шыны ыдысқа салыңыз. Қақпақ жаппай ерітіңіз. Пісіріп болғаннан кейін араластырыңыз. 1-2 минут қоя тұрыңыз.
2 Қара шоколадты еріту	50 г 100 г	Қара шоколадты үгітіп, кішкене шыны ыдысқа салыңыз. Қақпақ жаппай ерітіңіз. Ерітіп болғаннан кейін араластырыңыз. 1-2 минут қоя тұрыңыз.
3 Қантты балқыту	25 г 50 г	Қантты кішкене шыны ыдысқа салыңыз. 25 г үшін 10 мл су, 50г үшін 20 мл су қосыңыз. Қақпақ жаппай ерітіңіз. Абайлап алыңыз, пеш қолғабын киіңіз! Қасықты немесе шанышқыны пайдаланып, карамель безендіргішті пісірме қағазға құйыңыз. 10 минут кеуіп кеткенше қоя тұрыңыз, содан кейін қағаздан алыңыз.
4 Сары майды еріту	50 г 100 г	Сары майды 3 немесе 4 бөлікке бөліп, кішкене шыны ыдысқа салыңыз. Бетін жаппай ерітіңіз. Пісіріп болғаннан кейін араластырыңыз. 1-2 минут қоя тұрыңыз.

БУМЕН ПІСІРУ НҰСҚАУЛЫҒЫ (MS23H3115F* 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.

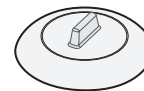
Микротолқынды пештің бу кәстрелі 3 керек-жарақтан тұрады:



Кәстрел



Науа



Қақпақ

Бұл керек-жарақтардың барлығы -20 °C градустан бастап, 140 °C градус қызуға төзеді. Мұздатқышта сақтауға жарамды. Жеке-жеке немесе бірге қолдануға да болады.

ҚОЛДАНУ ШАРТТАРЫ:

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

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.

ЖІБІТУ:

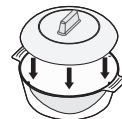
Мұздатылған тағамды қақпағы жабылмаған бу кәстреліне салыңыз. Тағамның сұйығы ыдыстың түбінде қалады да, тағамға әсер етпейді.

ПІСІРУ:

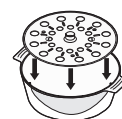
Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Қуат мәндері	Пісіру уақыты (мин.)	Қолдану
Артишок	300 г (1-2 дана)	800 Вт	5-6	Науасы бар кәстрөл + Қақпақ
	Нұсқаулар Артишоктарды шайып, тазалаңыз. Науаны кәстрөлге салыңыз. Артишоктарды науаға салыңыз. 1 ас қасық лимон шырынын қосыңыз. Қақпағын жабыңыз. 1-2 минут қоя тұрыңыз.			
Жас көкөністер	300 г	800 Вт	4-5	Науасы бар кәстрөл + Қақпақ
	Нұсқаулар Көкөністерді (мысалы, брокколи, гүлді орамжапырақ, сәбіз, бұрыш) жуып, тазалап, бірдей етіп турағаннан кейін өлшеңіз. Кәстрөлге науаны салыңыз. Науаға көкөністерді таратып салыңыз. 2 ас қасық су қосыңыз. Қақпағын жабыңыз. 1-2 минут қоя тұрыңыз.			
Тоңазытылған көкөністер	300 г	600 Вт	7-8	Науасы бар кәстрөл + Қақпақ
	Нұсқаулар Мұздаған көкөністерді бу кәстрөліне салыңыз. Науаны кәстрөлге салыңыз. 1 ас қасық су қосыңыз. Қақпағын жабыңыз. Пісіріп болғаннан кейін қоя тұрыңыз, содан кейін жақсылап араластырыңыз. 2-3 минут қоя тұрыңыз.			
Күріш	250 г	800 Вт	15-18	Кәстрөл + Қақпақ
	Нұсқаулар Күрішті бу кәстрөліне салыңыз. 100 мл суық су қосыңыз. Қақпағын жабыңыз. Ақ күрішті пісіріп болғаннан кейін 5 минут, қоңыр күрішті 10 минут қоя тұрыңыз.			
Қабығымен пісірілген картоп	500 г	800 Вт	7-8	Кәстрөл + Қақпақ
	Нұсқаулар Картоптардың салмағын өлшеңіз және шайыңыз, содан кейін кәстрөлге салыңыз. 3 ас қасық су қосыңыз. Қақпағын жабыңыз. 2-3 минут қоя тұрыңыз.			
Бұқтырылған тағам (Салқындатылған)	400 г	600 Вт	5-6	Кәстрөл + Қақпақ
	Нұсқаулар Бұқтырылатын тағамды бу кәстрөліне салыңыз. Қақпағын жабыңыз. Жақсылап араластырыңыз да қоя тұрыңыз. 1-2 минут қоя тұрыңыз.			

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

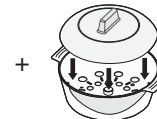
Бу кәстрөлін қолдану



Кәстрөл + Қақпақ



Науасы бар кәстрөл + Қақпақ

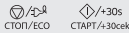
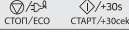


САҚТЫҚ ШАРАЛАРЫ:

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

СИГНАЛ ҚҰРАЛЫН ӨШІРУ



Сигнал беретін құралды кез келген уақытта өшіріп қоюға болады.

	<p>1. СТОП/ЕСО (ТОҚТАТУ/ҮНЕМДІ) және СТАРТ/+30сек түймешіктерін бір уақытта басыңыз.</p> <p>Нәтижесі:</p> <ul style="list-style-type: none"> Бейнебетте келесі көрсетіледі. <div style="background-color: black; color: white; padding: 5px; text-align: center; font-weight: bold;">OFF</div> <ul style="list-style-type: none"> Пеш түймешікті басқан сайын сигнал бермейді.
	<p>2. Сигнал беретін құралды қайта қосу үшін СТОП/ЕСО (ТОҚТАТУ/ҮНЕМДІ) және СТАРТ/+30сек түймешіктерін қайта бір уақытта басу керек.</p> <p>Нәтижесі:</p> <ul style="list-style-type: none"> Бейнебетте келесі көрсетіледі. <div style="background-color: black; color: white; padding: 5px; text-align: center; font-weight: bold;">ON</div> <ul style="list-style-type: none"> Пештің сигнал құралы қайта іске қосылады.

МИКРОТОЛҚЫНДЫ ПЕШТІҢ ҚАУІПСІЗДІК ҚҰРАЛЫ

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

Пешті кез келген уақытта құрсаулап қоюға болады.

	<p>1. Бала қауіпсіздігінің құралы түймешігін үш секунд басыңыз.</p> <p>Нәтижесі:</p> <ul style="list-style-type: none"> Пешке құрсау салынады (ешбір функцияны таңдау мүмкін емес). Бейнебетте “L” көрсетіледі. <div style="background-color: black; color: white; padding: 5px; text-align: center; font-weight: bold;">L</div>
	<p>2. Пештің бұғатын ағыту үшін Бала қауіпсіздігінің құралы түймешігін үш секунд басыңыз.</p> <p>Нәтижесі: Пешті әдеттегідей қолдана беруге болады.</p>

ЫДЫС БОЙЫНША НҰСҚАУЛЫҚ

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

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

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

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

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

✓ : Ұсынылады ✓✗ : Сақтықпен пайдаланыңыз ✗ : Қауіпсіз емес

Тағам пісіруге қатысты ақыл-кеңес

МИКРОТОЛҚЫНДАР

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

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

ПІСІРУ

Микротолқынмен пісіруге арналған ыдыс-аяқ:

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

Микротолқынды пеште пісіруге болатын тағам:

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

Сұйықтарды және тағамдарды қыздыру

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

Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Қуат	Уақыт (мин.)
Сусындар (Кофе, шәй және су)	150 мл (1 кесе) 250 мл (1 кружка)	800 Вт	1-1½ 1½-2
	Нұсқаулар Кесеге құйып, бетін жаппай қыздырыңыз. Кесе/кружканы бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз. Қоя тұру уақыты келгенде микротолқынды пеште ұстаңыз да, жақсылап араластырыңыз. 1-2 минут қоя тұрыңыз.		
Сорпа (Салқындатылған)	250 г	800 Вт	3-3½
	Нұсқаулар Шұңғыл керамика табаққа салыңыз. Пластик қақпақпен жабыңыз. Қыздырып болғаннан кейін жақсылап араластырыңыз. Үстелге тартардың алдында тағы да араластырыңыз. 2-3 минут қоя тұрыңыз.		
Бұқтырылған тағам (Салқындатылған)	350 г	600 Вт	5½-6½
	Нұсқаулар Бұқтырылған тағамды шұңғыл керамика табаққа салыңыз. Пластик қақпақпен жабыңыз. Ара-тұра араластыра отырып қыздырыңыз, қоя тұру, үстелге тартудың алдында қайта араластырыңыз. 2-3 минут қоя тұрыңыз.		
Соус қосылған макарон (Салқындатылған)	350 г	600 Вт	4½-5½
	Нұсқаулар Макаронды (мысалы, спагетти немесе вермишель) жалпақ керамика табаққа салыңыз. Микротолқын таспасымен жабыңыз. Үстелге тартардың алдында араластырыңыз. 3 минут қоя тұрыңыз.		
Соус қосылған, толтырмасы бар макарон (салқындатылған)	350 г	600 Вт	5-6
	Нұсқаулар Толтырмасы бар макаронды (мысалы, равиоли, тортеллини) шұңғыл керамика табаққа салыңыз. Пластик қақпақпен жабыңыз. Ара-тұра араластыра отырып қыздырыңыз, қоя тұру, үстелге тартудың алдында қайта араластырыңыз. 3 минут қоя тұрыңыз.		
Табаққа салынған тағам (салқындатылған)	350 г	600 Вт	5½-6½
	Нұсқаулар 2-3 тоңазытылған тағам қосымшаларынан тұратын тағамды керамика табаққа салыңыз. Микротолқын таспасымен жабыңыз. 3 минут қоя тұрыңыз.		
Макарон (мұздатылған) (каннелони, макарони, лазанья)	400 г	450 Вт	16-16½
	Нұсқаулар Мұздатылған макаронды кішкене, жалпақ әрі тік төртбұрышты шыны пирекс табағына салыңыз. Табақты бұрылмалы табаққа тура қойыңыз. 2-3 минут қоя тұрыңыз.		

ақаулық себептерін анықтау

және ақаулық коды

АҚАУЛЫҚ СЕБЕПТЕРІН АНЫҚТАУ

Жаңа құрылғыны қолдануға төселгенше ерқашан сәл уақыт қажет. Төмендегі ақаулықтардың бірі орын алса, көрсетілген шешімдерді қолданып көріңіз. Бұл нұсқаулар уақытыңызды үнемдеп, артық қоңырау шалудың алдын алуға көмектесуі мүмкін.

Келесі жағдайлар қалыпты жағдайлар болып есептеледі.

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

Тағам мүлде піспеген.

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

Тағам қатты пісіп кеткен немесе шала піскен.

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

Пеш радио немесе теледидарға бөгеуіл жасайды.

- Пеш жұмыс жасап тұрған кезде теледидар мен радиода аздаған бөгеуіл пайда болуы мүмкін Бұл қалыпты жағдай.
 - Шешімі: пешті теледидардан, радиодан және антеннадан алыс орнатыңыз.
- Бөгеуілді пештің микропроцессоры анықтаса, бейнебет параметрлерін қайта орнату керек.
 - Шешімі: Ашаны розеткадан суырып, қайта қосыңыз. Уақытты қайта орнатыңыз.

Жарықтама шамы жанбай тұр.

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

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 мәселеніңді шешуге көмектеспесе, жергілікті SAMSUNG тұтынушыларға қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

Қалыпты жағдайда
қолдануға арналған
Қолдану мерзімі: 7 жыл

техникалық параметрлері

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

Үлгі	MS23H3115**
Қуат көзі	230 В ~ 50 Гц
Тұтынылатын қуат Микротолқын	1150 Вт
Қуат шығысы	100 Вт / 800 Вт (IEC-705)
Жұмыс жиілігі	2450 МГц
Магнетрон	OM75S (31)
Салқындату тәсілі	Желдеткіштің моторы
Өлшемдері (Е x Б x Т) Сырт Пештің іші	489 x 275 x 374 мм 330 x 211 x 324 мм
Сыйымдылығы	23 литр
Салмағы Нетто	шамамен 12 кг



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



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



SAMSUNG

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

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

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

Өнімнің өндірілген жердің атауы : Малайзия

Импорттаушы :
«SAMSUNG ELECTRONICS CENTRAL EURASIA» (САМСУНГ ЭЛЕКТРОНИКС ЦЕНТРАЛЬНАЯ ЕВРАЗИЯ)
ЖШС: Қазақстан Республикасы, 050059, Алматы қ., Медеу ауданы, 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

СҰРАҚТАРЫҢЫЗ НЕМЕСЕ ҰСЫНЫСТАРЫҢЫЗ БАР МА?

ЕЛ	ҚОҢЫРАУ ШАЛЫҢЫЗ	НЕМЕСЕ МЫНА САЙТҚА БАРЫҢЫЗ
RUSSIA	8-800-555-55-55 (VIP care 8-800-555-55-88)	www.samsung.com/ru/support
GEORGIA	0-800-555-555	www.samsung.com/support
ARMENIA	0-800-05-555	
AZERBAIJAN	0-88-555-55-55	
KYRGYZSTAN	00-800-500-55-500 (GSM: 9977)	
UZBEKISTAN	00-800-500-55-500 (GSM: 7799)	www.samsung.com/kz_ru/support
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500 (GSM: 7799, VIP care 7700)	
TAJIKISTAN	8-10-800-500-55-500	www.samsung.com/support
MONGOLIA	+7-495-363-17-00	
BELARUS	810-800-500-55-500	
MOLDOVA	0-800-614-40	
UKRAINE	0-800-502-000	www.samsung.com/ua/support (Ukrainian) www.samsung.com/ua_ru/support (Russian)



DE68-04240B-03



MS23H3115**

Mikroto'lqinli Pech

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

ajoyib imkoniyatlar

Ushbu Samsung mahsulotini xarid qilganingiz uchun rahmat.

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.

SAMSUNG

mundarija

Xavfsizlik bo'yicha ma'lumotlar	2
Qisqacha yo'riqnoma	12
Pech xususiyatlari	12
Pech	12
Boshqaruv paneli	13
Aksessuarlar	13
Pechdan foydalanish	14
Mikroto'qinli pechning ishlash tamoyili	14
Pechning to'g'ri ishlashini tekshirish	14
Vaqtini belgilash	15
Taom tayyorlash/isitish	15
Quvvat darajalari	16
Taom tayyorlash vaqtini o'rnatish	16
Taom tayyorlashni to'xtatish	16
Quvvatni tejash rejimini o'rnatish	16
Hidni yo'q qilish funksiyalaridan foydalanish	17
Oshxona taymeri funksiyasidan foydalanish	17
Rus taomlari funksiyasidan foydalanish	17
Sog'lom taom tayyorlash xususiyatlaridan foydalanish	21
Avtomatik tarzda muzdan tushirish funksiyalaridan foydalanish	23
Mening idishim funksiyasidan foydalanish	24
Yumshatish/eritish funksiyasidan foydalanish	25
Bug'da taom tayyorlash bo'yicha yo'riqnoma (Faqat MS23H3115F* modeli uchun)	26
Tovishli signalni o'chirib qo'yish	28
Mikroto'qinli pechni xavfsizlik maqsadida blokirovka qilish	28
Idishlarni tanlash bo'yicha yo'riqnoma	28
Taom tayyorlash bo'yicha yo'riqnoma	29
Nosozliklarni bartaraf qilish va xatolik kodi	30
Nosozliklarni bartaraf etish	30
Xatolik kodi	31
Texnik xususiyatlar	31
Mahsulot haqida ma'lumot	31

xavfsizlik bo'yicha ma'lumotlar

USHBU YO'RIQNOMADAN FOYDALANISH

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

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

BELGILAR VA NISHONLARNING BAYONI



OGOHLANTIRISH

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



DIQQAT

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



Ogohlantirish; Yonish xavfi mavjud



Ogohlantirish; Issiq yuza



Ogohlantirish; Elektr toki mavjud



Ogohlantirish; Portlovchi moddalar



Kuch ISHLATMANG.



TEGMANG.



Qismlarga AJRATMANG.



Ko'rsatmalarga qat'iy amal qiling.



Elektr tarmog'iga ulash kabeli vilkasini rozetkadan uzing.



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



Yordam olish uchun xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling.



Izoh



Muhim

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

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

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

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

<input type="checkbox"/>	OGOHLANTIRISH: Bolalarga pechdan qarovsiz foydalanishlariga faqat bola pechdan xavfsiz ravishda foydalana oladigan va noto'g'ri foydalanish xavfliligini tushunganda kerakli ko'rsatmalar berilgandan keyingina ruxsat bering.
<input type="checkbox"/>	OGOHLANTIRISH: Agar bolalar nazorat ostida bo'lsalar yoki ularga xavfsizlik uchun javobgar shaxs tomonidan ushbu qurilmadan foydalanish to'g'risida ko'rsatmalar berilsa va ular yetkazilishi mumkin bo'lgan zararlarni anglab yetsalar, bu qurilmadan 8 yoshdan katta bolalar va jismoniy yoki aqliy qobiliyatli cheklangan yoki bilimi va tajribasi yetarli bo'lmagan shaxslar ham foydalanishlari mumkin. Bolalar ushbu qurilma bilan o'ynamasliklari kerak. Agar bolalar 8 yoki undan katta yoshda va nazorat ostida bo'lmasalar, bunday bolalar tomonidan qurilmani tozalash va unga texnik xizmat ko'rsatish amalga oshirilishi mumkin emas.
<input type="checkbox"/>	Faqat mikroto'lqinli pechlarda foydalanish uchun xavfsiz bo'lgan idishlardan foydalaning.
<input type="checkbox"/>	Plastik yoki qog'oz idishlardagi taomlarni isitganda yonib ketish xavfi mavjudligi tufayli ehtiyot bo'ling.
<input type="checkbox"/>	Ushbu mikroto'lqinli pech taomlar va ichimliklarni isitish uchun mo'ljallangan. Taomlar yoki kiyimlarni quritish va yostiqchalar, shippaklar, gubkalar, nam kiyimlar kabilarni isitish jarohat olish, uchqun chiqishi yoki yong'in xavfining vujudga kelishiga olib kelishi mumkin.

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

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

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

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

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

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

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

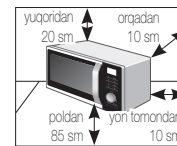
Ushbu qurilma B sinf 2-guruhga kiruvchi ISM jihozi hisoblanadi. 2-guruh materiallarni qayta ishlash uchun elektromagnit nurlanish ko'rinishidagi radiochastotaviy quvvatlar hosil qiluvchi va shunday quvvatlardan foydalanuvchi ISM qurilmalar, EDM va yoyli payvandlash uchun jihozlarni o'z ichiga oladi.

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

MIKROTO'LQINLI PECHNI O'RNATISH

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

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



2. Pechning ichidagi barcha o'rama materiallarni chiqarib oling.
 3. Rolikli taglik va aylanuvchi patnisni o'rnatish. Patnis erkin aylanayotganligini tekshiring. (Faqat aylanuvchi patnisa 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 eshikchani 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 rolkli taglik (Faqat aylanuvchi patnisga ega bo'lgan modellar)
- ☑ **HAR DOIM** eshikcha zichlagichlarini toza saqlang va eshikchani 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.

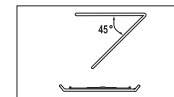
2. Pechning ichki yuzalaridan barcha tomchilar va dog'larni sovunli suvda ho'llangan latta bilan arting. Yuvib tashlang va arting.
3. Qotib qolgan ovqat zarralarini yumshatish va hidlarni yo'q qilish uchun limon sharbatiga suv qo'shilgan chashkani aylanuvchi patnisga qo'ying va o'n daqiqa davomida quvvatning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

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

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

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

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



MIKROTO'LQINLI PECHNI SAQLASH VA TA'MIRLASH

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Xavfsizlikni ta'minlash maqsadlarida lampochka malakaga ega bo'lmagan shaxs tomonidan almashtirilmasligi kerak. Lampochka malakali muhandis tomonidan almashtirib berilishi uchun o'zingizga yaqin joylashgan vakolatli Samsung xaridorlarga xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling.

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

<input type="checkbox"/>	Qurilma yoqilgan vaqtda elektr manbaiga ulash kabeli vilkasini rozetkadan uzming.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	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.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	Qurilmaga ortiqcha jismoniy bosim ko'rsatmang yoki urmang.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	Pechni sinuvchan buyumlar, masalan, oshxona rakovinasini yoki shisha buyumlar ustiga qo'ymang.	✓	✓		
<input type="checkbox"/>	Qurilmani tozalash uchun benzol, erituvchilar, spirt, bug'tozalagich yoki yuqori bosimli tozalagichlardan foydalanmang.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	Elektr tarmog'idagi kuchlanish, chastota va tok kuchining qurilmaning texnik xususiyatlariga mosligiga ishonch hosil qiling.	✓	✓		✓
<input type="checkbox"/>	Elektr tarmog'iga ulash kabeli vilkasini rozetkaga mahkam tiqing. Bir nechta vilkalarga ega bo'lgan perexodnik, uzaytirgich yoki transformatoridan foydalanmang.	✓	✓	✓	
<input type="checkbox"/>	Elektr manbaiga ulash kabelini metall buyumlarga osmang, uni buyumlar orasiga qo'ymang va pechning orqasi orqali o'tkazmang.	✓	✓	✓	
<input type="checkbox"/>	Tarmog 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.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	Bevosita pechga suv quyung yoki sepmang.	✓	✓		
<input type="checkbox"/>	Pechga, uning ichiga va eshigiga hech qanday buyumlarni qo'ymang.	✓	✓	✓	
<input type="checkbox"/>	Pech yuzasiga uchuvchan moddalar, masalan, insektitsidlarini sepmang.	✓	✓		

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

! DIQQAT					
<input checked="" type="checkbox"/>	Faqat mikroto'liqinli pechlarga mos keluvchi idishlardan foydalaning; Metalldan yasalgan konteynerlar, oltin yoki kumush qoplangan oshxona idishlari, shampurlar, vilkalar kabilardan FOYDALANMANG. O'ralgan o'tkazgichni qog'oz yoki plastik qadog'idan oling. Sababi: Elektr yoyi yoki uchqun hosil bo'lishi, bu esa pechning shikastlanishiga olib kelishi mumkin.	✓		✓	✓
<input type="checkbox"/>	Qog'oz yoki kiyimlarni quritish uchun mikroto'liqinli pechdan foydalanmang.	✓		✓	✓
<input checked="" type="checkbox"/>	Oz miqdordagi taomlarni isitishda taomning ortiqcha isib ketishi yoki buzilishini oldini olish uchun vaqtni qisqartiring.	✓		✓	✓
<input type="checkbox"/>	Elektr manbaiga ulash kabeli va vilkasini suvga botirilishiga yo'l qo'ymang va kabelni issiqlik manbalaridan uzoqroq joylashtiring.	✓	✓		
<input type="checkbox"/>	Butun tuxum va qotirib pishirilgan tuxumni mikroto'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.			✓	✓
<input type="checkbox"/>	Havo almashish tirqishlarini mato yoki qog'oz bilan yopib qo'ymang. Ushbu materiallar pechdan chiqayotgan issiq havo ta'sirida yonib ketishlari mumkin. Pech ortiqcha qizib ketishi va avtomatik o'chib qolishi mumkin va u yetarli darajada sovuginicha o'chiq holda qoladi.	✓		✓	
<input type="checkbox"/>	Tasodifiy kuyishning oldini olish uchun idishlarni pechdan olishda doimo qo'lqoplardan foydalaning.			✓	
<input checked="" type="checkbox"/>	Suyuqlikni isitish vaqtida va undan keyin aralashtiring, va kuchli qaynashning oldini olish uchun pech o'chganidan keyin kamida 20 soniya kuting.			✓	
<input checked="" type="checkbox"/>	Eshikchani ochganda issiq havo yoki bug'dan kuyib qolishning oldini olish uchun pechdan uzatilgan qo'l masofasida turish kerak.			✓	

<input type="checkbox"/>	Bo'sh mikroto'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.	✓			✓
<input checked="" type="checkbox"/>	Ushbu qo'llanmada ko'rsatilgan zazorlarga asoslangan holda pechni or'nating. ("Mikroto'liqinli pechni o'rnatish" bo'limga qarang.)	✓		✓	
<input checked="" type="checkbox"/>	Boshqa elektr jihozlarini pechga yaqin joylashgan rozetkalariga ulashda ehtiyot choralariga amal qiling.	✓	✓	✓	

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

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

- (a) Har qanday holatda ham eshikchasi ochiq turgan pechni ishlatishga urinmang, blokirovka qiluvchi kontaktlarni (eshikcha qulfi)ni buzmag yoki blokirovka qiluvchi kontaktlarning tirqishlariga biror narsa tiqmang.
- (b) 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.
- (c) Nosoz pech ishlab chiqaruvchi firma tayyorgarligidan o'tgan mikroto'lqinli buyumlar bo'yicha malakali mutaxassis tomonidan ta'mirlanmaguncha undan FOYDALANMANG. Pechning eshikchasi yaxshi yopilishi va quyidagilar shikastlanmagani juda muhim:
 - (1) Eshikcha (qiyshaymagan)
 - (2) Eshikcha halqalari (singan yoki bo'shshagan)
 - (3) Eshikcha zichlagichlari va zichlovchi yuzalar
- (d) Pechni sozlash yoki ta'mirlash ishlari ishlab chiqaruvchi firma tayyorgarligidan o'tgan mikroto'lqinli pechlarga xizmat ko'rsatish bo'yicha malakali mutaxassis tomonidan bajarilishi kerak.

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

- (a) Ezilgan, tiralgan yoki buzilgan eshik, ruchka, old panel yoki boshqaruv paneli.
 - (b) 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'rish, e'tiborli va ehtiyotkor bo'lishi kerak.

- Ushbu foydalanuvchi qo'llanmasi bir nechta modellarga mo'ljallanganligi uchun mikroto'lqinli pechning xususiyatlari ushbu qo'llanmada keltirilgan xususiyatlardan bir oz farq qilishi va ayrim ogohlantiruvchi xabarlar unga tegishli bo'lmasligi mumkin. Agar sizda qandaydir savollar yoki muammolar bo'lsa, eng yaqin joylashgan xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling yoki www.samsung.com saytidan ma'lumotlar oling.
- Ushbu mikroto'lqinli pech taomlarni isitish uchun mo'ljallangan. Qurilma faqat uy sharoitida foydalanish uchun mo'ljallangan. Donlar bilan to'ldirilgan hech qanday matolar va paketlarni isitmang, chunki bu kuyishga va yong'in chiqishiga olib kelishi mumkin. Ishlab chiqaruvchi qurilmadan noto'g'ri foydalanilganligi natijasida olingan zararlarni 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 CHIQTIGA CHIQARISH (ISHLATILGAN ELEKTR VA ELEKTRONIKA JIHOZI)

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




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

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





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

qisqacha yo'riqnoma


Taom tayyorlash.

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

Taomni avtomatik tez muzdan tushirish.

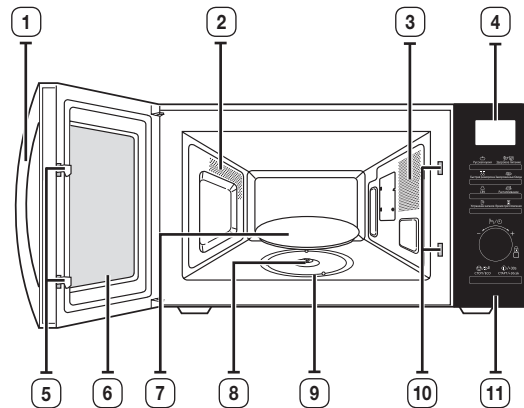
 Быстрая разморозка <input type="text"/>	1. Muzlatilgan taomni pechga joylashtiring. Быстрая разморозка (Avtomatik tarzda muzdan tushirish) tugmasini bosing.
	2. Doiraviy shkalani burash orqali tayyorlash toifasini o'rnatig. Kerakligini o'rnatish uchun Doiraviy shkalani bosing.
	3. Doiraviy shkalani buragan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

Qo'shimcha 30 soniyani qo'shish.

 START/+30cek <input type="text"/>	Taomni pechda qoldiring. 30 soniya oraliq bilan vaqt qo'shish uchun CTAPT/+30cek (START/+30son) tugmachasini bir yoki bir necha marta bosing.
---	--

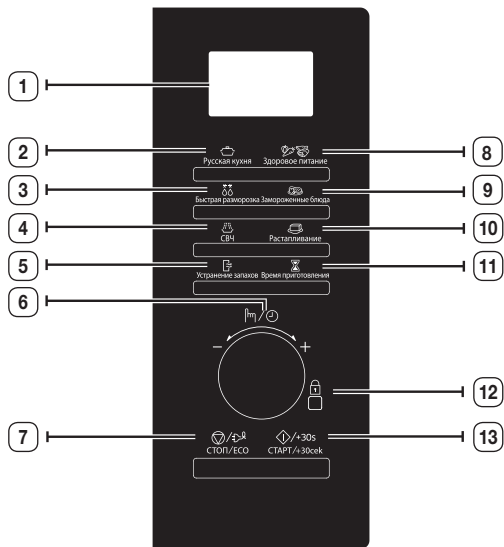
pech xususiyatlari

PECH



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

BOSHQARUV PANELI



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

AKSESSUARLAR

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

	<p>1. Rolikli taglik, pechning markaziga o'rnatiladi. Vazifasi: Rolikli taglik aylanuvchi patnisni ushlab turadi.</p>
	<p>2. Aylanuvchi patnis, rolikli taglikka markazi muftaga o'rmasadigan tarzda joylashtiriladi. Vazifasi: Aylanuvchi patnis ovqat tayyorlash uchun asosiy yuza bo'lib xizmat qiladi; uni osonlik bilan pechdan chiqarib olish va yuvish mumkin.</p>
	<p>3. Bug'da pishirgich, 26-27-betlarga qarang. (Faqat MS23H3115F* modellarda) Vazifasi: Plastik bug'da pishirgichdan bug' bilan ishlov berish tanlanganda foydalanish mumkin.</p>

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

pechdan foydalanish

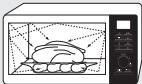
MIKROTO'LQINLI PECHNING ISHLASH TAMOYILI


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 (qo'lda va avtomatik)
- Taom tayyorlash
- Isitish

Taom tayyorlash tamoyili.

	1. Magnetron tomonidan hosil qilinadigan mikroto'lqinlar aylanuvchi patnisda 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: <ul style="list-style-type: none">• Mahsulotlarning miqdori va zichligi• Ularning tarkibidagi suvning miqdori• Boshlang'ich harorat (mahsulotning muzlatilganligi yoki yo'qligi)


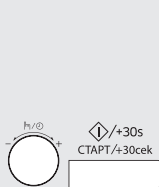
 Tayyorlanayotgan taomning markaziy qismi issiqlikning yoqilishi hisobiga tayyorlanganligi uchun taom tayyorlash jarayoni hattoki taom pechdan olingandan keyin ham davom ettiriladi. Shuning uchun quyidagilarni ta'minlash uchun taom retseptlari va ushbu yo'riqnomada ko'rsatilgan taomning kutish vaqtiga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


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

PECHNING TO'G'RI ISHLASHINI TEKSHIRISH

Quyida bayon qilingan oddiygina protsedura istalgan vaqtda pechning to'g'ri ishlayotganligini tekshirish imkonini beradi.

Eshikning o'ng tomonidagi dastani tortgan holda pech eshikchasini oching. Aylanuvchi patnisga suv quyilgan stakanni joylashtiring. Keyin eshikchani yoping.

	1. CB4 (Mikroto'lqin) tugmasini bosing. Natija: 800 Vt (maksimal darajadagi tayyorlash quvvati) ko'rsatkichlari namoyish qilinadi.
	2. Doiraviy shkalani bosgandan keyin (800 Vt) Doiraviy shkalani burash va CTAPT/+30cek (START/+30son) tugmasini bosish orqali vaqtni 4-5 daqiqaga o'rming. Natija: Pech ichida chiroq yonadi va patnis aylana boshlaydi. <ol style="list-style-type: none">1) Taom tayyorlanishi boshlanadi, tayyorlash jarayoni yakunlanganida, pech to'rt marta tovushli signal beradi.2) Ovqat tayyorlash jarayoni yakunlanganini eslatuvchi tovushli signal 3 marta (bir daqiqaga intervali bilan) beriladi.3) Display yana joriy vaqtni ko'rsatadi.

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


VAQTNI BELGILASH

Ushbu mikroto'liqinli pech ichki qurilgan soat bilan jihozlangan. Elektr quvvati berilganda displeyda vaqtning ":0", "88:88" yoki "12:00" qiymati avtomatik ravishda namoyish qilinadi.

Joriy vaqtni o'rnatish. Soat vaqtni 24 soatlik yoki 12 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.

	<p>1. Doiraviy shkalani bosib.</p> <p>Vaqt... 24 soatli formatda. 12 soatli formatda.</p>
	<p>2. Vaqtni namoyish qilish turini tanlash uchun Doiraviy shkalani burang. (24S yoki 12S). Shu vaqtda vaqt turini tanlash uchun Doiraviy shkalani bosib.</p>
	<p>3. Soatni o'rnatish uchun Doiraviy shkalani burang. Soatni o'rnatish uchun shu vaqtda Doiraviy shkalani bosib.</p>
	<p>4. Daqiqani o'rnatish uchun Doiraviy shkalani burang.</p>
	<p>5. O'rnatishni tugallash uchun Doiraviy shkalani bosib.</p>


TAOM TAYYORLASH/ISITISH

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

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

	<p>1. CB4 (Mikroto'liqin) tugmasini bosib.</p> <p>Natija: 800 Vt (maksimal darajadagi tayyorlash quvvati) ko'rsatkichlari namoyish qilinadi:</p>
	<p>2. Doiraviy shkalani tegishli quvvat darajasi namoyish qilingunicha burang. Quvvat darajasini o'rnatish uchun shu vaqtda Doiraviy shkalani bosib.</p>
	<p>3. Doiraviy shkalani buragan holda tayyorlash vaqtini o'rnatib.</p> <p>Natija: Tayyorlash vaqti namoyish qilinadi.</p>
	<p>4. CTAPT/+30cek (START/+30son) tugmasini bosib.</p> <p>Natija: Pech ichida chiroq yonadi va patnis aylana boshlaydi.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Taom tayyorlanishi boshlanadi, tayyorlash jarayoni yakunlanganida, pech to'rt marta tovushli signal beradi. 2) Ovqat tayyorlash jarayoni yakunlanganini eslatuvchi tovushli signal 3 marta beriladi. (bir daqiqa intervali bilan) 3) Displey yana joriy vaqtni ko'rsatadi.

 **Hech qachon** mikroto'liqinli pechning ichi bo'sh bo'lganida, uni yoqmang.

 Agar siz taomni qisqa vaqt ichida eng yuqori quvvat darajasida (800 Vt) isitmoqchi bo'lsangiz, shunchaki tayyorlash vaqtining har 30 soniyasi uchun **CTAPT/+30cek (START/+30son)** tugmasini bosib. Pech darhol ishga tushadi.



QUVVAT DARAJALARI

Siz quyida keltirilgan quvvat darajalaridan bittasini tanlashingiz mumkin.

Quvvat darajasi	Chiqish quvvati
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

- Agar quvvatning yuqoriroq darajasini tanlamoqchi bo'lsangiz, unda tayyorlash vaqti kamaytirilishi kerak.
- Agar quvvatning pastroq darajasini tanlamoqchi bo'lsangiz, unda tayyorlash vaqti oshirilishi kerak.

TAOM TAYYORLASH VAQTINI O'R NATISH

 <input type="text"/>	Har bir bosish bilan 30 soniya tayyorlash vaqtini qo'shgan holda taom tayyorlash vaqtini CTAPT/+30cek (START/+30son) tugmasini bosish orqali orttirish mumkin.
	Siz yana qo'shilishi kerak bo'lgan har 10 soniya uchun Doiraviy shkalani bir marta burash orqali ham tayyorlash vaqtini orttirishingiz mumkin.

TAOM TAYYORLASHNI TO'XTATISH

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

	<p>1. Vaqtinchalik to'xtatish;</p> <p>1) Eshikni oching.</p> <p>Natija: Taom tayyorlash to'xtatiladi. Taom tayyorlash jarayonini qayta tiklash uchun eshikchani yoping va yana CTAPT/+30cek (START/+30son) tugmasini bosing.</p> <p>2) STOP/ECO (TO'XTATISH/EKO) tugmasini bosing.</p> <p>Natija: Taom tayyorlash to'xtatiladi. Tayyorlash jarayonini qayta tiklash uchun yana CTAPT/+30cek (START/+30son) tugmasini bosing.</p>
 <input type="text"/>	<p>2. To'liq to'xtatish;</p> <p>STOP/ECO (TO'XTATISH/EKO) tugmasini bosing.</p> <p>Natija: Taom tayyorlash jarayoni to'xtaydi. Agar taom tayyorlash parametrlarini bekor qilmoqchi bo'lsangiz, yana CTOPP/ECO (TO'XTATISH/EKO) tugmasini bosing.</p>

- Shunchaki **CTOPP/ECO (TO'XTATISH/EKO)** tugmasini bosgan holda parametrlarni taom tayyorlash jarayoni boshlanishidan oldin bekor qilish mumkin.

QUVVATNI TEJASH REJIMINI O'R NATISH

Ushbu pech quvvatni tejash rejimi nilan jihozlangan. Ushbu rejim pechdan foydalanilmayotgan vaqtda elektr quvvatini tejab qolishga imkon beradi. Oddiy holat kutish rejimidir va foydalanilmayotgan vaqtda soatni ko'rsatadi.


 <input type="text"/>	<ul style="list-style-type: none"> • CTOPP/ECO (TO'XTATISH/EKO) tugmasini bosing. • Natija: Display o'chadi. • Quvvatni tejash rejimidan chiqish uchun eshikchani oching, keyin displayda joriy vaqt namoyish qilinadi. Shundan keyin pech foydalanish uchun tayyor bo'ladi.
--	---

Quvvatlarni avtomatik tejash funksiyasi

Agar siz qurilma o'rnatish o'rtasida yoki vaqtinchalik to'xtab turish holatida bo'lganida birorta ham funksiyani tanlamasangiz, funksiya bekor qilinadi va 25 daqiqadan keyin soat namoyish qilinadi. 5 daqiqadan keyin eshikcha ochilgan holda pech chirogi o'chadi.

HIDNI YO'Q QILISH FUNKSIYALARIDAN FOYDALANISH




Ushbu funktsiyalardan kuchli hidga ega mahsulotlarni tayyorlash yakunlanganidan keyin yoki pechning ichki kamerasida kuchli tutun paydo bo'lganida foydalaning. Oldin pechning ichki kamerasini tozalang.

 Устранение запахов <input type="text"/>	Tozalashni tugatgandan keyin Устранение запахов (Hidlarni yo'q qilish) tugmachasini bosing. U tugagandan keyin to'rt marta tovushli signal beriladi.
---	---

- Hidlarni yo'q qilish jarayoni 5 daqiqaga teng. Har safar **СТАРТ/+30сек (START/+30son)** tugmachasi bosilganda u 30 soniyaga ortadi.
- Hidlarni yo'q qilishning maksimal vaqti 15 daqiqqa.

OSHXONA TAYMERI FUNKSIYASIDAN FOYDALANISH

Siz taymer funktsiyasidan Oshxona taymeri tugmasi bilan foydalanishingiz mumkin.




 Время приготовления <input type="text"/>	1. Время приготовления (Oshxona taymeri) tugmasini bosing.
	2. Doiraviy shkalani buragan holda oshxona taymerini o'rnatish.
 <input type="text"/>	3. Oshxona taymeri funktsiyasini boshlash uchun СТАРТ/+30сек (START/+30son) tugmasini bosing. Natija: Dipleysanoqni boshlaydi va vaqt tugashi bilan tovushli signal beradi.

- Oshxona taymeridan foydalanilganda mikroto'lqin yonmaydi.

RUS TAOMLARI FUNKSIYASIDAN FOYDALANISH

Rus taomlari xususiyatlari 30 ta avvaldan dasturlangan tayyorlash vaqtlariga ega. Tayyorlash vaqtlari yoki quvvat darajalarini o'rnatishingiz shart emas.

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

 Русская кухня <input type="text"/>	1. Русская кухня (Rus taomlari) tugmasini bosing.
	2. Doiraviy shkalani burash orqali o'zingiz tayyorlamoqchi bo'lgan toifani tanlang, keyin o'rnatish uchun Doiraviy shkalani bosing. Va keyin Doiraviy shkalani burash orqali o'zingiz tayyorlamoqchi bo'lgan taomni tanlang. Turli avvaldan dasturlangan sozlanmalarning bayonini ko'rish uchun keyingi betdagi jadvalga qarang.
 <input type="text"/>	3. СТАРТ/+30сек (START/+30son) tugmasini bosing. Natija: Taom tayyorlash jarayoni boshlanadi. Tayyorlash yakunlangandan keyin. 1) Pech to'rt marta tovushli signal beradi. 2) Ovqat tayyorlash jarayoni yakunlanganini eslatuvchi tovushli signal 3 marta (bir daqiqqa intervali bilan) beriladi. 3) Display yana joriy vaqtni ko'rsatadi.

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

1. Nonushta

Kod/Taom	Masalliqalar / Ko'rsatmalar
1-1 Suli yormasi	Quruq rus suli yormasi (Gerkuless) - 50 g, shakar - 5 g, tuz - 0,5 g, qaynatilgan suv - 200 ml, sovuq sut - 100 ml Yormani chuqur tarelkaga soling, shakar va tuz qo'shing. Qaynagan suv, sut qo'shing va yaxshilab aralashtiring. Tayyorlashni boshlang.
1-2 Grechixa bo'tqasi	Grechixa bo'tqasi - 100 g, tuz - 2 g, qaynagan suv - 300 ml Grechixa bo'tqasini chuqur kosaga seping va tuz qo'shing. Qaynagan suv qo'shing va yaxshilab aralashtiring. Tayyorlashni boshlang.
1-3 Tuxum-pashot	Tuxum-1 dona, suv-150 ml 9 % li rus sirkasi-10-15 ml Suvli va sirkali kosani mikroto'lqinli pechga joylashtiring. Suvni qaynash darajasigacha olib boring. Tovushli signaldan ekin suvli va sirkali kosani pechdan oling. Vilka bilan suvni markazida voronka paydo bo'ladigan tarzda aralashtirgan holda unga go'shti archilgan tuxumni soling. Tayyorlash jarayonini davom ettiring.
1-4 Konservalangan no'xotli sosiskalar	Sosiskalar - 2 dona (50 g/dona), yog' -5 g, konservalangan no'xot - 135 g (suyuqliksiz) Sanchigan sosiskalarni plastik qopqoqsiz tarelkaga qo'ying va sariyog' qo'shing. Yog' ustidan konservalangan no'xotni joylashtiring. Tayyorlashni boshlang.
1-5 Quymoq	Tuxum - 3 dona, sut - 30 ml, tuz - 2 g Tuxumni sut va tuz bilan aralashtiring va hosil bo'lgan massani tarelkaga quyning. Tayyorlashni boshlang.
1-6 Keks	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 Shakar, vanilinni shakar va sariyog'ni yaxshilab aralashtiring. Tuxum qo'shing. Boshqa masalliqalarni qo'shing. Olingan massani yog'langan jomga joylashtiring. Tayyorlashni boshlang. Uni jomdan olishdan avval sovushini kuting.
1-7 Limonli qumloq pechenye	Un - 100 g, sariyog' - 50 g, shakar - 40 g, tuxum sarig'i - 0,5 dona, iliq suv - 1 choy qoshiq, limon po'stlog'i, shakar-qiyom uchun: Tuxum sarig'i - 1 dona, shakar kukuni - 3-5 g Barcha masalliqalarni yaxshilab aralashtiring. Beshta sharchalar yasang. Ularni mumlangan qog'ozga joylashtiring. Aylanuvchi 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.

2. Tushlik

Kod/Taom	Masalliqalar / Ko'rsatmalar
2-1 Karam sho'rva	(1) Qirilgan lavlagi - 50 g, to'rg'algan karam - 20 g, qirilgan sabzi - 15 g, to'rg'algan piyoz - 10 g, tomat pastasi - 15 g, shakar - 5 g (2) Mol go'shtidan tayyorlangan bulon yoki suvga aralashtirilgan bulon kubikchasi - 650 ml, dafna bargi - 1 dona, sirka 9 % - 5 ml (ta'bga ko'ra) Barcha masalliqalarni katta kosaga soling (1), qaynoq bulon (Mol go'shti buloni yoki quruq konsentratli suv - 650 ml) va dafna bargi qo'shing. Tayyorlashni boshlang.
2-2 Go'shtli solyanka	(1) To'rg'algan piyoz - 45 g, mol go'shtidan tayyorlangan bulon yoki suvga aralashtirilgan bulon kubikchasi - 350 ml (2) Kavar - 7 g, qirilgan muzlangan bodring - 50 g, tomat pastasi - 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 - 300 ml Piyozni katta jomga soling, qaynayotgan (1) bulonni qo'shing. Tayyorlashni boshlang. Pech tovushli signal berganida boshqa masalliqalarni (2) qo'shing. Barchasini yaxshilab aralashtiring, bulon, dafna bargi qo'shing va tayyorlash jarayonini davom ettiring.
2-3 Tovuqli ugra	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 Vermishelni katta jomga soling va qaynagan bulon qo'shing. Boshqa masalliqalarni qo'shing. Yaxshilab aralashtiring va tayyorlashni boshlang.
2-4 Xantal sousi qo'shilgan cho'chqa bo'yni	(1) Cho'chqa bo'yni - 150 g, qirilgan sabzi - 20 g, to'rg'algan piyoz - 20 g, tovuq go'shtidan tayyorlangan bulon yoki suvga aralashtirilgan bulon kubikchasi - 100 ml (2) Sous uchun aralashma: Un - 5 g, dijon xantali - 20 g, smetana - 30 g, suv - 50 ml Go'shtni uzun bo'lakchalarga kesing, sabzavotlarni tayyorlang va tovuq bulonini (1) qo'shing. Uni chuqur tarelkaga soling. Yaxshilab aralashtiring va tayyorlashni boshlang. Sous uchun barcha masalliqalarni tayyorlang (2). Pech tovushli signal berganida aralashmani go'shtli bulonga quyning, aralashtiring va tayyorlash jarayonini davom ettiring.

Kod/Taom	Masalliqalar / Ko'rsatmalar
2-5 Yojiki	(1) Go'sht (mol go'shti va cho'chqa go'shti) qiymasi - 120 g (uch qismga bo'ling), oddiy pishirilgan guruch - 40 g, tuz - 1 g, maudalangan qora qalampir - ½ g, mayda to'rg'algan piyoz - 20 g, maydalangan sarimsoqpiyoz - 3 g, tovuq buloni yoki quruq konsratrali suv - 100 ml (2) Sous uchun aralashma: Un - 5 g, tomat pastasi - 10 g, suv - 40 ml
	Guruchni go'sht qiymasiga qo'shing. Ziravorlarni qo'shing va qo'lda aralashiring. Uchta sharcha yasang. Piyoz va sarimsoqpiyozni chuqur tarelkaga soling. Unga go'shtli sharchalarni qo'yning va bulonni qo'shing. Tarelkani pechga joylashtiring. (1) Tayyorlashni boshlang. Sous uchun barcha masalliqalarni tayyorlang. (2) Pech tovushli signal berganida aralashmani go'shtli bitkilar bo'lgan bulonga quyning. Do'lmani aylantiring va tayyorlash jarayonini davom ettiring.
2-6 Quruq mevalardan tayyorlangan kompot	Turshak - 25 g, olxo'ri qoqi - 20 g, olma qoqi - 15 g, shakar - 10 g, limon kislotasi - 2 chimdim, qaynagan suv - 450 ml
	Barcha masalliqalarni katta jomga soling va qaynoq suv qo'shing. Tayyorlashni boshlang.
2-7 Sabzavotli sho'rva	Muzlatilgan sabzavotlar - 150 g, sabzavotli bulon yoki suvga aralashirilgan bulon kubikchasi - 300 ml
	Barcha masalliqalarni katta jomga soling va qaynagan bulon qo'shing. Tayyorlashni boshlang.
2-8 Chuchvara	Muzlatilgan chuchvara - 15 dona (10-12 g/dona), tovuq go'shtidan tayyorlangan bulon yoki suvga aralashirilgan bulon kubikchasi - 600 ml, murch-no'xot - 3-5 dona Bay leaf-1 dona
	Barcha masalliqalarni katta jomga soling va qaynagan bulon qo'shing. Tepadan pastga qarata aralashiring. Tayyorlashni boshlang. Pech tovushli signal berganida oyoqchalarni ag'daring va tayyorlash jarayonini davom ettiring.

3. Kechki ovqat

Kod/Taom	Masalliqalar / Ko'rsatmalar
3-1 Olxo'ri qoqili tovuq oyoqchalari	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 aralashirilgan bulon kubikchasi - 200 ml
	Piyoz va sabzini chuqur tarelkaga soling. Ustidan tovuq oyoqchalarni qo'yning, qora olxo'ri va bulon qo'shing. Idishni mikroto'liqinli pechga joylashtiring. Tayyorlashni boshlang. Pech tovushli signal berganida oyoqchalarni ag'daring va tayyorlash jarayonini davom ettiring.
3-2 Sabzavotlar bilan birga qaynatilgan kurka go'shti	Kurka biqin go'shti - 150 g, to'rg'algan tsukkini - 50 g, to'rg'algan piyoz - 15 g, to'rg'algan sabzi - 20 g, tovuq go'shtidan tayyorlangan bulon yoki suvga aralashirilgan bulon kubikchasi - 150 ml
	Barcha masalliqalarni jomga soling va qaynagan bulon qo'shing. Tayyorlashni boshlang. Pech tovushli signal berganida biqin go'shtlarini ag'daring, sabzavotlarni aralashiring va tayyorlash jarayonini davom ettiring.
3-3 Pishirilgan kartoshkalar	Yirik kartoshka - 160-200 g, 1-2 dona
	Kartoshkani yuving va po'stini arting. Uni mikroto'liqinli pechga joylashtiring. Tayyorlashni boshlang. Dasturxonga tortishdan avval kesing. Dasturxonga tortishdan avval sariyog', smetana, pishloq yoki ta'bga ko'ra boshqa ziravorlar qo'shing.
3-4 Ratatuy	Kubiklar shaklida to'rg'algan tsukkini - 100 g, kubiklar shaklida to'rg'algan sabzi - 60 g, kubiklar shaklida to'rg'algan bulg'or qalampiri - 75 g, kubiklar shaklida to'rg'algan piyoz - 45 g, mayda to'rg'algan sarimsoqpiyoz - 6 g, tomat pastasi - 10 g, mayoran yoki rayhon - ta'mga ko'ra, sabzavotlardan tayyorlangan bulon yoki suvga aralashirilgan bulon kubikchasi - 130 ml
	Barcha masalliqalarni chuqur tarelkaga soling. (Mayoran yoki rayhon qo'shing). Yaxshilab aralashiring. Tayyorlashni boshlang.
3-5 Ruscha eski usuldagi baliq	(1) To'rg'algan lavlagi - 30 g, qirilgan sabzi - 30 g, to'rg'algan piyoz - 15 g, baliq/tovuq go'shtidan tayyorlangan bulon yoki suvga aralashirilgan bulon kubikchasi - 200 ml (2) Sous uchun aralashma: Un - 10 g, tomat pastasi - 10 g, smetana - 30 g, suv - 50 ml (3) Karp yoki sudak filesi - 150 g, dafna bargi - 1 dona
	Barcha masalliqalarni ichi chuqur jomga joylashtiring va qaynagan bulon qo'shing. (1) Tayyorlashni boshlang. Pech tovushli signal berganida "sous uchun bulon", sabzavotlar va bulonni aralashiring (2). Baliq va dafna bargini qo'shing (3). Tayyorlash jarayonini davom ettiring.

(davomi)

Kod/Taom	Masalliqalar / Ko'rsatmalar
3-6 Losos steyki kapalagi pashoti	Losos steyki kapalagi - 150-170 g, tuz - 1 g, suv - 20 g (ta'bingizga ko'ra siqish orqali olingan limon/apelsin sharbati - 10 g)
	Losos steykiga ziravorlar qo'shing. Uni idishga qo'ying va suv qo'shing. (O'zingiz xohlagan sharbatdan foydalaning). Uni mikroto'lqinli pechga qo'ying va tayyorlashni boshlang.
3-7 Sariyog' va tuxum sousi qo'shilgan qaynatilgan treska	Treska filesi - 140-150 g (yoki sudak filesi), limon - 10 g (siqilgan sharbat), tuz - 1 g, suv - 30 g, dafna bargi - 1 dona, Sous: Qattiq qilib pishirilgan tuxum - 20 g (½ tuxum), to'rg'algan petrushka - 3-5 g, sariyog' - 30 g (Mikroto'lqin 800 Vt - 1 daq)
	Baliq filesiga ziravorlar qo'shing. Uni idishga qo'ying va suv qo'shing. Uni mikroto'lqinli pechga qo'ying va tayyorlashni boshlang. Sousni alohida tayyorlang. Tuxumni pishiring va mayda bo'laklarga kesing. Petrushkani to'rg'ang va saroyog'ni isiting. Barcha masalliqalarni aralashiring va baliq ustiga qo'ying.

4. Bayram taomlari

Kod/Taom	Masalliqalar / Ko'rsatmalar
4-1 Moskvacha baliq	(1) Shampinonlar - 30 g, sudak biqin go'shti - 150 g, o'simlik yog'i - 5 g (2) Smetana - 30 g (2 x 15 g) (3) Pishirilgan kartoshkaning dumaloq bo'laklari - 2 dona (60-70 g/dona), tuz - 5 g, yanchilgan oq qalampir - 0,5 g, qirilgan pihloq - 25 g
	Qo'ziqorinlarni tarelkaga soling, yoniga baliqni joylashtiring. O'simlik yog'idan quyung (1). Tayyorlashni boshlang. Pech tovushli signal berganida smetana porsiyasining yarmini sopol tarelkaga soling (markaziga) (2). Shu smetana qo'ziqorinni soling. Shunga baliqni ham soling. Unga ziravorlar qo'shing. Baliq atrofiga kartoshkani yoyib chiqing. Kartoshkaga pishloqni o'yib chiqing (3). Tayyorlash jarayonini davom ettiring.
4-2 Go'sht bilan qiymlangan bulg'or qalampiri	(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 (2) Sous uchun aralashma: Un - 5 g, tomat pastasi - 10 g, suv - 50 ml
	Guruchni go'sht qiymasiga qo'shing. Ziravorlarni qo'shing va qo'lda aralashiring. Qalampiring 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 masalliqalarni tayyorlang (2). Pech tovushli signal berganida aralashmani qiymlangan qalampiri bulonga quyung. Do'lmani aylantiring va tayyorlash jarayonini davom ettiring.
4-3 Sabzavotlar bilan pishirilgan forel	Sariyog' - 10 g (2 x 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
	Mumlangan qog'oz o'rtasini sariyog' bilan yog'lang. Qog'ozga sabzi, piyoz, sarimsoqpiyoz va seldereyni qo'ying. Sabzavotlar ustiga ziravor qo'shilgan forelni qo'ying. Baliqning tepa qismini sariyog' bilan yog'lang. Qog'oz bilan yoping. Uni mikroto'lqinli pechga qo'ying va tayyorlashni boshlang.
4-4 Dudlangan losos steyki	Suyaklari va terisi bo'lgan losos steyki - 200-250 g, tuz - 1 g, limon - 15 g (sharbat), suv - 20 g
	Losos steykiga ziravorlarni seping. Uni idishga qo'ying va suv qo'shing. Uni mikroto'lqinli pechga qo'ying va tayyorlashni boshlang.





Kod/Taom	Masalliqalar / Ko'rsatmalar
4-5 Azu	(1) Mayda to'rg'algan cho'chqa bo'yini - 170 g, mayda to'rg'algan piyoz - 20 g, tovuq go'shtidan tayyorlangan bulon yoki suvga aralashtirilgan bulon kubikchasi - 100 ml (2) Sous uchun aralashma: Un - 5 g, tomat pastasi - 15 g, suv - 50 ml, qirilgan tuzlangan bodring - 30 g Go'sht va piyozni ichi chuqur jomga joylashtiring va bulon qo'shing. (1) Tayyorlashni boshlang. Pech tovushli signal berishi bilan ag'daring, "sous" (2), sabzavotlar, bulon va go'shtni aralashtiring. Aralashtiring va tayyorlash jarayonini davom ettiring.
4-6 Pomidor va pishloqli sudak	Sudak filesi - 80-100 g (yoki karp), mayonez - 10 g, tuz - 1 g, dumaloq kesilgan pomidor - 50 g, maydalangan pishloq - 20 g Baliq filesiga mayonez surting, unga tuz seping. Pomidorni ustiga qo'yish uchun tish tozalagichdan foydalaning. Ustiga pishloqni qo'ying. Uni idishga qo'ying va tayyorlashni boshlang. Tish tozalagichni olib tashlang.
4-7 Klyukvali ichimlik	Muzlatilgan klyukva - 40 g, shakar - 30 g, suv - 200 ml Muzlatilgan klyukvani mikser yordamida maydalang. Barcha masalliqalarni jomga soling. Tayyorlashni boshlang. Sovuting va suzgidan o'tkazing.
4-8 Pechenye	Un - 85 g, shakar kukuni - 25 g, yog' - 50 g, tuxum - ½ dona, tuz - 1 g Un, shakar kukuni va sariyog'ni yaxshilab aralashtiring. Tuz va tuxum qo'shing. Yaxshilab aralashtiring. Xamirni ikkita tekis doira shaklidagi pechenyelarga bo'ling. Ularni mumlangan qog'oz bilan qoplangan aylanuvchi patnisga qo'ying. Tayyorlashni boshlang.

SOG'LOM TAOM TAYYORLASH XUSUSIYATLARIDAN FOYDALANISH

Sog'lom taom tayyorlash xususiyatlari o'n oltilta avvaldan dasturlangan tayyorlash vaqtlariga ega.

Tayyorlash vaqtlari yoki quvvat darajalarini o'rnatishingiz shart emas. Siz tayyorlanadigan porsiyyalar miqdorini doiraviy shkala dastasini buragan holda belgilashingiz mumkin.

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

 Здоровое питание <input type="text"/>	1. Здоровое питание (Sog'lom taom tayyorlash) tugmasini bosing.
	2. Doiraviy shkalani burash orqali o'zingiz tayyorlamoqchi bo'lgan toifani tanlang. Shu vaqtda Doiraviy shkalani bosing. Va keyin Doiraviy shkalani burash orqali o'zingiz tayyorlamoqchi bo'lgan taomni tanlang. Shu vaqtda Doiraviy shkalani bosing. Turli avvaldan dasturlangan sozlanmalarning bayonini ko'rish uchun keyingi betdagi jadvalga qarang.
	3. Doiraviy shkalani buragan holda taom vaznini o'rnatang. (Faqat brokkoli, tozalangan kartoshka uchun)
 <input type="text"/>	4. СТАРТ/+30сек (START/+30son) tugmasini bosing. Natija: Taom tayyorlash jarayoni boshlanadi. Tayyorlash yakunlangandan keyin. 1) Pech to'rt marta tovushli signal beradi. 2) Ovqat tayyorlash jarayoni yakunlanganini eslatuvchi tovushli signal 3 marta (bir daqiqqa intervali bilan) beriladi. 3) Display yana joriy vaqtni ko'rsatadi.

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

1. Sabzavotlar va donlar

Kod/Taom	Porsiya hajmi	Ko'rsatmalar
1-1 Brokkoli	250 g 500 g	Toza yangi uzilgan brokkolini yuving va tozalang hamda gulchalar tayyorlang. Ularni qopqoqli shisha idishga tekis joylashtiring. 250 g keladigan porsiyaga 30 ml (2 osh qoshiq) yoki 500 g keladigan porsiyaga - 60-75 ml (4-5 osh qoshiq) suv qo'shing. Idishni aylanuvchi taglik markaziga joylashtiring. Yopiq qopqoq bilan tayyorlang. Tayyorlagandan keyin aralashtiring. 1-2 daqiqa kuting.
1-2 Sabzi	250 g	Sabzini chaying, tozalang va bir xil o'lchamlarni tayyorlang. Ularni qopqoqli shisha idishga tekis joylashtiring. 250 g tayyorlash uchun 30 ml (2 osh qoshiq) suv qo'shing. Idishni aylanuvchi patnisning markaziga qo'ying. Yopiq qopqoq bilan tayyorlang. Tayyorlagandan keyin aralashtiring. 1-2 daqiqa kuting.
1-3 Ko'k loviya	250 g	Ko'k loviyalarni chaying va tozalang. Ularni qopqoqli shisha idishga tekis joylashtiring. 250 g tayyorlash uchun 30 ml (2 osh qoshiq) suv qo'shing. Idishni aylanuvchi patnisning markaziga qo'ying. Yopiq qopqoq bilan tayyorlang. Tayyorlagandan keyin aralashtiring. 1-2 daqiqa kuting.
1-4 Ismaloq	150 g	Ismaloqni yuving va tozalang. Qopqoqli shisha idishga joylashtiring. Suv qo'shmang. Idishni aylanuvchi patnisning markaziga joylashtiring. Yopiq qopqoq bilan tayyorlang. Tayyorlagandan keyin aralashtiring. 1-2 daqiqa kuting.
1-5 So'tali makkajo'xori	250 g (1 dona)	So'tali makkajo'xorini yuving va tozalang hamda oval shaklidagi shisha idishga qo'ying. Mikroto'lqinli pech uchun mo'ljallangan plyonka bilan yoping va tirqish oching. 1-2 daqiqa kuting.
1-6 Archilmagan kartoshka	250 g 500 g	Kartoshkani yuving va po'stini arting, bir xil o'lchamlarda to'rg'ang. Ularni qopqoqli shisha idishga joylashtiring. 45-60 ml (3-4 osh qoshiq) sovuq suv qo'shing. Idishni aylanuvchi patnisning markaziga joylashtiring. Yopiq qopqoq bilan tayyorlang. 2-3 daqiqa kuting.
1-7 Jigarrang guruch (bug'langan)	125 g	Qopqoqli pechda foydalanishga mo'ljallangan katta shisha idishdan foydalaning. Ikki barobar miqdorda sovuq suv qo'shing (250 ml). Yopiq qopqoq bilan tayyorlang. Kutish vaqtdan avval aralashtiring va tuz hamda ko'katlar qo'shing. 5-10 daqiqa kuting.

Kod/Taom	Porsiya hajmi	Ko'rsatmalar
1-8 Elanmagan undan qilingan makaron	125 g	Qopqoqli pechda foydalanishga mo'ljallangan katta shisha idishdan foydalaning. 500 ml qaynoq suv, bir chimdim tuz qo'shing va yaxshilab aralashtiring. Qopqog'ini yopmasdan tayyorlang. Kutib turish vaqtdan avval aralashtiring va dasturxonga tortishdan avval suvini qoldirmasdan to'kib tashlang. 1 daqiqa kuting.
1-9 Olabuta	125 g	Qopqoqli pechda foydalanishga mo'ljallangan katta shisha idishdan foydalaning. Ikki barobar miqdorda sovuq suv qo'shing (250 ml). Yopiq qopqoq bilan tayyorlang. Kutish vaqtdan avval aralashtiring va tuz hamda ko'katlar qo'shing. 1-3 daqiqa kuting.
1-10 Bulgur	125 g	Qopqoqli pechda foydalanishga mo'ljallangan katta shisha idishdan foydalaning. Ikki barobar miqdorda sovuq suv qo'shing (250 ml). Yopiq qopqoq bilan tayyorlang. Kutish vaqtdan avval aralashtiring va tuz hamda ko'katlar qo'shing. 2-5 daqiqa kuting.

2. Parranda go'shti va baliq






Kod/Taom	Porsiya hajmi	Ko'rsatmalar
2-1 Tovuq ko'kraklari	300 g (2 dona)	Bo'laklarni yuving va sopol idishga joylashtiring. Mikroto'lqinli pech uchun mo'ljallangan yopishqoq plyenka bilan yoping. Plyonkani teshing. Idishni aylanuvchi patnisa qo'ying. 2 daqiqa kuting.
2-2 Kurka ko'kraklari	300 g (2 dona)	Bo'laklarni yuving va sopol idishga joylashtiring. Mikroto'lqinli pech uchun mo'ljallangan yopishqoq plyenka bilan yoping. Plyonkani teshing. Idishni aylanuvchi patnisa qo'ying. 2 daqiqa kuting.
2-3 Yangi baliq filesi	300 g (2 dona)	Baliqni yuving va sopol idishga joylashtiring, 1 osh qoshiq limon sharbati qo'shing. Mikroto'lqinli pech uchun mo'ljallangan yopishqoq plyenka bilan yoping. Plyonkani teshing. Idishni aylanuvchi patnisa qo'ying. 1-2 daqiqa kuting.
2-4 Yangi losos filesi	300 g (2 dona)	Baliqni yuving va sopol idishga joylashtiring, 1 osh qoshiq limon sharbati qo'shing. Mikroto'lqinli pech uchun mo'ljallangan yopishqoq plyenka bilan yoping. Plyonkani teshing. Idishni aylanuvchi patnisa qo'ying. 1-2 daqiqa kuting.
2-5 Yangi krevetkalar	250 g	Krevetkarni yuving va sopol idishga joylashtiring, 1 osh qoshiq limon sharbati qo'shing. Mikroto'lqinli pech uchun mo'ljallangan yopishqoq plyenka bilan yoping. Plyonkani teshing. Idishni aylanuvchi patnisa qo'ying. 1-2 daqiqa kuting.
2-6 Yangi forel	200 g (1 ta baliq)	2 ta butun baliqni pechda tayyorlash uchun mo'ljallangan idishga joylashtiring. Bir chimdim tuz, 1 osh qoshiq limon sharbati va ko'katlar qo'shing. Mikroto'lqinli pech uchun mo'ljallangan yopishqoq plyenka bilan yoping. Plyonkani teshing. Idishni aylanuvchi patnisa qo'ying. 2 daqiqa kuting.


AVTOMATIK TARZDA MUZDAN TUSHIRISH FUNKSIYALARIDAN FOYDALANISH

Tezlashtirilgan avtomatik tarzda muzdan tushirish xususiyatlari go'shti, parranda go'shti, baliq, mevalarni muzdan tushirishga imkon beradi. Muzdan tushirish vaqti va quvvat darajasi avtomatik ravishda o'rnatiladi.

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

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

	1. Быстрая разморозка (Avtomatik tarzda muzdan tushirish) tugmasini bosing.
	2. Doiraviy shkalani buragan holda tayyorlanayotgan taom turini tanlang. (Yon tomondagi jadvalga qarang).
	3. Taom turini tanlash uchun Doiraviy shkalani bosing.
	4. Doiraviy shkalani buragan holda taom vaznini o'rnatish.
	5. CTAPT/+30cek (START/+30son) tugmasini bosing. Natija: <ul style="list-style-type: none"> Mahsulotlarning muzdan tushishi boshlanadi. Muzdan tushirish vaqtida pech mahsulotlarni ag'darish kerakligini eslatgan holda tovushli signallar beradi. Muzdan tushirish jarayonini yakunlash uchun yana CTAPT/+30cek (START/+30son) tugmasini bosing.

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

Quyida keltirilgan jadvalda tezlashirilgan avtomatik tarzda muzdan tushirish rejimining turli dasturlari, mahsulot hajmi va tegishli tavsiyalar keltirilgan. Muzdan tushirishdan avval har qadoq materiallarini olib tashlang.






Go'sht, tovuq, baliq va mevalar/reza mevalarni sopol tarekaga joylashtiring.


Kod/Taom	Porsiya hajmi	Ko'rsatmalar
1 Go'sht	200-1500 g	Chetlarini alyuminiy folga bilan yoping. Pech tovushli signal berganida go'shtni aylantiring. Ushbu dastur mol go'shti, qo'y go'shti, cho'chqa go'shti, bifstekslar, to'qmoqlangan go'sht va qiymani muzdan tushirish uchun mo'ljallangan. 20-60 daqiqa kuting.
2 Parranda go'shti	200-1500 g	Oyoqlari va qanotlarining uchini alyuminiy folga bilan yoping. Pech tovushli signal berganida parranda go'shtini aylantiring. Bu dastur butun tovuq va tovuq bo'laklarini tayyorlash uchun mosdir. 20-60 daqiqa kuting.
3 Baliq	200-1500 g	Butun baliqning dumini alyuminiy folga bilan yoping. Pech tovushli signal berganida baliqni aylantiring. Bu dastur butun baliq va baliq bo'laklarini tayyorlash uchun mosdir. 20-50 daqiqa kuting.
4 Mevalar/Reza mevalar	100-600 g	Mevalarni yassi shisha idishga bir tekis qilib joylashtiring. Bu dastur barcha turdagi mevalar uchun mos keladi.

MENING IDISHIM FUNKSIYASIDAN FOYDALANISH

Mening idishim xususiyatlari ikkita avvaldan dasturlangan tayyorlash vaqtiga ega. Tayyorlash vaqtlari yoki quvvat darajalarini o'rnatishingiz shart emas. Siz tayyorlanadigan porsiyalar sonini doiraviy shkala dastasini buragan holda belgilashingiz mumkin.

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

 Замороженные блюда	1. Замороженные блюда (Mening idishim) tugmasini bosing.
	2. Doiraviy shkalani buragan holda tayyorlanayotgan taom turini tanlang.
	3. Taom turini tanlash uchun Doiraviy shkalani bosing.
	4. Doiraviy shkalani buragan holda porsiya miqdorini tanlang. (Yon tomondagi jadvalga qarang.)
 СТАРТ/+30сек	5. СТАРТ/+30сек (START/+30son) tugmasini bosing. Natija: Tayyorlash boshlanadi. Tayyorlash yakunlangandan keyin. 1) Pech to'rt marta tovushli signal beradi. 2) Ovqat tayyorlash jarayoni yakunlanganini eslatuvchi tovushli signal 3 marta (bir daqiqa intervali bilan) beriladi. 3) Display yana joriy vaqtni ko'rsatadi.

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






Quyidagi jadvalda Mening idishim avtomatik isitish dasturlari, porsiya miqdorlari va tegishli ko'rsatmalar keltirilgan. Ushbu dasturlar faqat mikroto'lqin quvati hisobiga ishlaydi.

Kod/Taom	Porsiya hajmi	Ko'rsatmalar
1 Sovutilgan tayyor taom	300-350 g 400-450 g	Taomni keramik patnisa joylashtiring va ustini oziq-ovqat plyonkasi bilan yoping. Ushbu dastur tarkibi 3 ta komponentdan iborat taomlar uchun tavsiya etiladi (masalan, qaylali go'sht; kartoshka, guruch yoki makarondan iborat garniri sabzavotlar). 2-3 daqiqa kuting.
2 Sovutilgan vegetarian taom	300-350 g 400-450 g	Taomni keramik patnisa joylashtiring va ustini oziq-ovqat plyonkasi bilan yoping. Bu dastur 2 ta komponentdan tashkil topuvchi (masalan, spagetti bilan sous yoki guruch bilan sabzavotlar) taomlarni tayyorlash uchun mosdir. 2-3 daqiqa kuting.

YUMSHATISH/ERITISH FUNKSIYASIDAN FOYDALANISH

Yumshatish/eritish xususiyatlari o'rtta avvaldan dasturlangan tayyorlash vaqtlariga ega. Tayyorlash vaqtlari yoki quvvat darajalarini o'rnatishingiz shart emas. Siz tayyorlanadigan porsiyalar sonini doiraviy shkala dastasini buragan holda belgilashingiz mumkin.

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

 Растапливание	1. Растапливание (Yumshatish/eritish) tugmasini bosing.
	2. Doiraviy shkalani buragan holda tayyorlanayotgan taom turini tanlang.
	3. Taom turini tanlash uchun Doiraviy shkalani bosing.
	4. Doiraviy shkalani buragan holda porsiya miqdorini tanlang. (Yon tomondagi jadvalga qarang.)
 СТАРТ/+30сек	5. СТАРТ/+30сек (START/+30son) tugmasini bosing. Natija: Tayyorlash boshlanadi. Tayyorlash yakunlangandan keyin. 1) Pech to'rt marta tovushli signal beradi. 2) Ovqat tayyorlash jarayoni yakunlanganini eslatuvchi tovushli signal 3 marta (bir daqiqa intervali bilan) beriladi. 3) Display yana joriy vaqtni ko'rsatadi.

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

Quyidagi jadvalda Yumshatish/eritish dasturlari, porsiya miqdorlari va tegishli ko'rsatmalar keltirilgan. Ushbu dasturlar faqat mikroto'lqin quvvati hisobiga ishlaydi.

Kod/Taom	Porsiya hajmi	Ko'rsatmalar
1 Sariyog'ni eritish	50 g 100 g	Sariyog'ni 3 yoki 4 bo'lakka kesing va ularni kichkina shisha idishga soling. Berkitmagan holda eriting. Tayyorlagandan keyin aralashtiring. 1-2 daqiqa kuting.
2 Qora shokoladni eritish	50 g 100 g	Qora shokoladni qidg'ichdan o'tkazing va kichkina shisha idishga soling. Berkitmagan holda eriting. Erganidan keyin aralashtiring. 1-2 daqiqa kuting.
3 Shakarni eritish	25 g 50 g	Shakarni kichkina shisha idishga soling. 25 g shakarga 10 ml suv va 50 g shakarga 20 ml suv qo'shing. Berkitmagan holda eriting. Ehtiyotlik bilan oling, pech qo'pqoplaridan foydalaning. Qoshiq yoki vilkadan foydalaning va pishirish qog'oziga karamel bezaklarini quyuing. Qurigunicha 10 daqiqa kuting va qog'ozni oling.
4 Sariyog'ni yumshatish	50 g 100 g	Sariyog'ni 3 yoki 4 bo'lakka kesing va ularni kichkina shisha idishga soling. Berkitmagan holda yumshating. Tayyorlagandan keyin aralashtiring. 1-2 daqiqa kuting.

BUG'DA TAOM TAYYORLASH BO'YICHA YO'RIQNOMA (FAQAT MS23H3115F* MODEL 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.

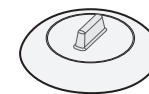
Mikroto'lqinli pechning bug'da pishirgich jihozlari to'plami quyidagi 3 ta qismlardan tashkil topadi:



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 yuvgichda 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.

MUZDAN TUSHIRISH:

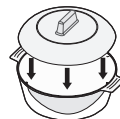
Muzlatilgan taomni qopqoqsiz bug'da pishirgich jomiga joylashtiring. Idishning tagida suyuqlik qoladi va u taomga zarar yetkazmaydi.

TAOM TAYYORLASH:

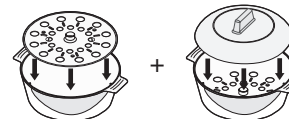
Taom	Porsiya hajmi	Quvvat darajalari	Tayyorlash vaqti (daq.)	Ishlov berish
Artishoklar	300 g (1-2 dona)	800 Vt	5-6	Jom bilan ichki patniz + qopqoq
	Ko'rsatmalar Artishoklarni yuving va tozalang. Patnisi idishga joylashtiring. Artishoklarni patnisga qo'ying. 1 osh qoshiq limon sharbati qo'shing. Qopqoq bilan yoping. 1-2 daqiqa kuting.			
Yangi uzilgan sabzavotlar	300 g	800 Vt	4-5	Jom bilan ichki patniz + qopqoq
	Ko'rsatmalar Ularni yuvgandan, tozalagandan va taxminan bir o'lchamlarda to'rg'agandan keyin sabzavotlarni (masalan, brokkoli, gul karam, sabzi, qalampir) torting. Patnisi jomga qo'ying. Sabzavotlarni savatcha bo'yicha taqsimlang. 2 osh qoshiq suv qo'shing. Qopqoq bilan yoping. 1-2 daqiqa kuting.			
Muzlatilgan sabzavotlar	300 g	600 Vt	7-8	Jom bilan ichki patniz + qopqoq
	Ko'rsatmalar Muzlatilgan sabzavotlarni bug'da pishirgich jomiga joylashtiring. Ularni jomga soling. 1 osh qoshiq suv qo'shing. Qopqoq bilan yoping. Tayyorlagandan va kutish vaqtidan keyin yaxshilab aralashtiring. 2-3 daqiqa kuting.			
Guruch	250 g	800 Vt	15-18	Jom + Qopqoq
	Ko'rsatmalar 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
	Ko'rsatmalar Kartoshkani torting va yuving hamda jomga joylashtiring. 3 osh qoshiq suv qo'shing. Qopqoq bilan yoping. 2-3 daqiqa kuting.			
Dimlangan go'sht yoki baliq (sovutilgan)	400 g	600 Vt	5-6	Jom + Qopqoq
	Ko'rsatmalar Dimlangan go'sht yoki baliqni jomga joylashtiring. Qopqoq bilan yoping. Ushlab turish vaqtidan avval yaxshilab aralashtiring. 1-2 daqiqa kuting.			

Taom	Porsiya hajmi	Quvvat darajalari	Tayyorlash vaqti (daq.)	Ishlov berish
Sho'rva (sovutilgan)	400 g	800 Vt	3-4	Jom + Qopqoq
	Ko'rsatmalar Jomga quyung. Qopqoq bilan yoping. Ushlab turish vaqtidan avval yaxshilab aralashtiring. 1-2 daqiqa kuting.			
Muzlatilgan sho'rva	400 g	800 Vt	8-10	Jom + Qopqoq
	Ko'rsatmalar Muzlatilgan sho'rvani jomga joylashtiring. Qopqoq bilan yoping. Ushlab turish vaqtidan avval yaxshilab aralashtiring. 2-3 daqiqa kuting.			
Jem masalliqi achitqili xamirdan tayyorlangan muzlatilgan bulochkalar	150 g	600 Vt	1-2	Jom + Qopqoq
	Ko'rsatmalar Masalliqi bulochkalarni yuqori qismini suv bilan ho'llang. 1-2 ta muzlatilgan bulochkalarni savatchaga yonma-yon qo'ying. Qopqoqni yoping. 2-3 daqiqa kuting.			
Mevali kompot	250 g	800 Vt	3-4	Jom + Qopqoq
	Ko'rsatmalar Yangi uzilgan mevalarni (masalan, olma, nok, olcha, o'rik, mango yoki ananas) tozalagandan, yuvgandan va bir hil o'lchamdagi kubikchalarga to'rg'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 qopqog'ini ochayotganda juda ehtiyot bo'ling, chunki chiqayotgan bug' juda issiq bo'lishi mumkin.
- Tayyorlagandan keyin ushlaganda pech uchun mo'ljallangan qo'lqoplardan foydalaning.



TOVISHLI SIGNALNI O'CHIRIB QO'YISH

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

	<p>1. CTOП/ECO (TO'XTATISH/EKO) va CTAPT/+30cek (START/+30son) tugmalarini bir vaqtda bosib. Natija:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Displeyda quyidagi ko'rsatkich namoyish qilinadi. <div style="background-color: black; color: white; padding: 5px; text-align: center; font-weight: bold;">OFF</div> <ul style="list-style-type: none"> • Pech bundan buyon har safar tugmachalar bosilganda tovushli signal bermaydi.
	<p>2. Tovushli signalni yana yoqib qo'yish uchun CTOП/ECO (TO'XTATISH/EKO) va CTAPT/+30cek (START/+30son) tugmalarini bir vaqtda bosib. Natija:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Displeyda quyidagi ko'rsatkich namoyish qilinadi. <div style="background-color: black; color: white; padding: 5px; text-align: center; font-weight: bold;">On</div> <ul style="list-style-type: none"> • Pech yana tovushli signal bera boshlaydi.

MIKROTO'LQINLI PECHNI XAVFSIZLIK MAQSADIDA BLOKIROVKA QILISH

Usbu mikroto'lqinli pechda ichki o'rnatilgan Bola xavfsizligi dasturi mavjud, u bola yoki pechdan foydalanishni bilmaydigan odam tasodifiy tarzda pechni yoqib qo'ymasligi uchun pechdan foydalanishni "blokirovka" qilishga imkon beradi. Pechdan blokirovkani istalgan vaqtda olib tashlash mumkin.

	<p>1. Bolalardan qulflash tugmasini uch soniya bosib turing. Natija:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pech blokirovka qilinadi (funksiyalarni tanlab bo'lmaydi). • Displeyda "L" namoyish qilinadi. <div style="background-color: black; color: white; padding: 5px; text-align: center; font-weight: bold;">L</div>
	<p>2. Pech qulfini ochish uchun Bolalardan qulflash tugmasini uch soniya bosib turing. Natija: Pechdan odatdagidek foydalanish mumkin.</p>

idishlarni tanlash bo'yicha yo'riqnomasi

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

Oshxona anjomlari	Mikroto'lqinli pechda foydalanish uchun xavfsiz	Izohlar
Alyuminiy folga	✓ X	Taomning ba'zi joylarini kuyib ketishdan himoya qilish uchun oz miqdorda ishltilishi mumkin. Agar folga pech devoriga juda yaqin joylashgan bo'lsa yoki folga juda ko'p miqdorda ishtilayotgan bo'lsa, elektr yoyi hosil bo'lishi mumkin.
Qizartiruvchi idish	✓	Oldindan 8 daqiqadan ko'p qizdirmang.
Chinni va sopol buyumlar	✓	Odatda chinni, keramika, sir bilan qoplangan keramika va Xitoy chinnisi, agar ularda metall bezak bo'lmasa, mos keladi.
Bir martalik plastik tog'orachalar	✓	Ba'zi bir muzlatilgan mahsulotlar ana shunday tog'orachalarga solinib o'raladi.
Tez tayyorlanadigan mahsulotlar o'rami		
• Polistiroli stakanchalar va konteynerlar	✓	Taomni isitish uchun foydalanish mumkin. Polistirolning qizib ketishi erishga olib kelishi mumkin. Yonib ketishi mumkin.
• Qog'oz paketlar yoki gazetalalar	X	
• Ikkilamchi xom-ashyodan tayyorlangan qog'oz yoki metall bezak	X	Elektr yoyini keltirib chiqarishi mumkin.
Shisha idish		
• Toblangan shishadan tayyorlangan idish	✓	Metall bezagi bo'lmasa, ishltilish mumkin.
• Yupqa shisha idish	✓	Taom va suyuqliklarni isitish uchun foydalanish mumkin. Yupqa shisha keskin qizgan paytda sinishi yoki yorilishi mumkin.
• Shisha bankalar	✓	Qopqog'ini olib qo'yish kerak. Faqat isitish uchun yaroqli.



taom tayyorlash bo'yicha yo'riqnoma

Oshxona anjomlari	Mikroto'lqinli pechda foydalanish uchun xavfsiz	Izohlar
Metall		
• Idishlar	X	Elektr yoyini yoki alanganishni keltirib chiqarishi mumkin.
• Paketlarni bog'lash uchun buralgan simlar	X	
Qog'oz		
• Tarelkalar, stakanchalar, 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.
Plastik		
• Konteynerlar	✓	Ayniqsa, agar bu issiqlikka chidamli termoplastik bo'lsa. Boshqa ayrim plastiklar yuqori harorat ta'sirida qiyshayib qolishi, rangini yo'qotishi mumkin. Melaminli plastikdan foydalanmang.
• Qoplovchi plyonka	✓	Namlikni ushlab turish uchun qo'llanilishi mumkin. Taomga tegmasligi kerak. Plyonkani olayotganda ehtiyot bo'ling, chunki tashqariga issiq bug' chiqadi.
• Muzlatish uchun paketlar	✓ X	Ularni qaynatish mumkin bo'lsa yoki ular pechda ishlatish uchun yaroqli bo'lsa. Germetik yopilgan bo'lmisligi kerak. Zarurat tug'ilganida, ularni vilka bilan teshing.
Parafinlangan yoki yog' o'tkazmaydigan qog'oz	✓	Namlikni ushlab turish va sachrashning oldini olish uchun ishlatilishi mumkin.

✓ : Tavsiya etiladi ✓X : Ehtiyotkorlik bilan foydalaning X : Foydalanish xavfsiz emas

MIKROTO'LQINLAR

Mikroto'lqinlar quvati taomda mavjud bo'lgan suv, yog' va shakarga tortilgan va singgan holda deyarli taomning ichiga kiradi.

Mikroto'lqinlar taom molekularini tezroq tebranishga majbur qiladi. Ushbu molekularning tez tebranishlari sirpanish hosil qiladi, sirpanish natijasida hosil bo'lgan issiqlik esa taomni tayyorlaydi.

TAOM TAYYORLASH

Mikroto'lqinli pech uchun oshxona idishlari:

Oshxona idishlari tayyorlashning eng yuqori darajada samarali bo'lishini ta'minlash uchun mikroto'lqinlarga o'zlarini 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'hvalar, 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.

Suyuqliklar va taomlarni isitish

Jadvalda ko'rsatilgan quvvat darajalari va vaqt oraliqlaridan isitishdagi qo'llanma sifatida foydalaning.

Taom	Porsiya hajmi	Quvvat	Vaqt (daq.)
Ichimliklar (qahva, choy va suv)	150 ml (1 piyola)	800 Vt	1-1½
	250 ml (1 stakan)		1½-2
Sho'rva (sovutilgan)	Ko'rsatmalar Suyuqlikni sopol idishga quyuing va qopqog'ini yopmagan holda isiting. Idish/stakanni aylanuvchi patnisning markaziga joylashtiring. Kutish vaqti davomida pechning ichida qoldiring va yaxshilab aralashtiring. 1-2 daqiqa kuting.		3-3½
	250 g	800 Vt	
Dimlangan go'sht yoki baliq (sovutilgan)	Ko'rsatmalar Sho'rvani chuqur sopol tarelkaga quyuing. Plastmassa qopqog' bilan yoping. Isitgandan keyin yaxshilab aralashtiring. Dasturxonga tortishdan avval yana aralashtiring. 2-3 daqiqa kuting.		5½-6½
	350 g	600 Vt	
Sousli makaron mahsulotlari (sovutilgan)	Ko'rsatmalar Dimlangan go'sht yoki baliqni chuqur sopol idishga soling. Plastmassa qopqog' bilan yoping. Isitish vaqtida vaqti-vaqti bilan aralashtirib turing va kutish vaqtdan hamda dasturxonga tortishdan avval yana aralashtiring. 2-3 daqiqa kuting.		4½-5½
	350 g	600 Vt	
Masalliqi sousli makaron mahsulotlari (sovutilgan)	Ko'rsatmalar Makaron mahsulotlarini (masalan, spagetti yoki tuxumli ugra) tekis sopol idishga soling. Mikroto'lqinli pech uchun mo'ljallangan yopishqoq plyenka bilan yoping. Dasturxonga tortishdan avval aralashtiring. 3 daqiqa kuting.		5-6
	350 g	600 Vt	
Tayyor taom (sovutilgan)	Ko'rsatmalar Masalliqi un mahsulotini (masalan, ravioli, chuchvara) chuqur sopol idishga soling. Plastmassa qopqog' bilan yoping. Isitish vaqtida vaqti-vaqti bilan aralashtirib turing va kutish vaqtdan hamda dasturxonga tortishdan avval yana aralashtiring. 3 daqiqa kuting.		5½-6½
	350 g	600 Vt	
Makaron mahsulotlari (muzlatilgan) (kannelloni, makaronlar, lazanya)	Ko'rsatmalar 2-3 ta sovutilgan masalliqlardan qilingan taomni sopol idishga soling. Mikroto'lqinli pech uchun mo'ljallangan yopishqoq plyenka bilan yoping. 3 daqiqa kuting.		16-16½
	400 g	450 Vt	
Makaron mahsulotlari (muzlatilgan) (kannelloni, makaronlar, lazanya)	Ko'rsatmalar Muzlatilgan makaron mahsulotlarini kichkina to'rtburchak issiqqa chidamli shishadan qilingan idishga joylashtiring. Idishni to'g'ridan-to'g'ri aylanuvchi patnisiqa qo'yuing. 2-3 daqiqa kuting.		16-16½
	400 g	450 Vt	

nosozliklarni bartaraf qilish va xatolik kodi

NOSOZLIKLARNI BARTARAF ETISH

Yangi qurilma bilan tanishib chiqish har doim ozgina vaqtni oladi. Agar sizda quyida keltirilgan muammolardan birortasi mavjud bo'lsa, berilgan maslahatlar bilan hal qilishga harakat qiling. Bu sizning vaqtingizni tejashi hamda xizmat ko'rsatish markaziga qo'ng'iroq qilish tashvishidan xalos qilishi mumkin.

Quyidagilar oddiy hol hisoblanadi.

- 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 tiriqshlaridan chiqayotgan bug'

Taom umuman tayyorlanmayapti.

- Tayyorlanish vaqtini to'g'ri belgiladigizmi va **CTAPT/+30cek (START/+30son)** 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?

Pech radio yoki televizorlarning ishida shovqin hosil qilyapti.

- Pech ishlayotgan paytda televizor yoki radioning ishida kuchsiz shovqinlar kuzatilishi mumkin. Bu oddiy holat.
 - Yechim: pechni televizorlar, radiolar yoki antennalardan uzoqroqda o'rnatish.
- Agar pech mikroprotssessori shovqinlarga ta'sirchan bo'lsa, unda displeydagi ko'rsatkichlar tashlab yuborilishi mumkin.
 - Yechim: Tarmoq shnuri vilkasini rozetkadan uzuing, keyin uni qaytadan rozetkaga tiqing. Vaqtni qaytadan o'rnatish.

Chiroq ishlamayapti.

- Xavfsizlik choralari uchun chiroqni o'zingiz almashtirmasligingiz kerak. Iltimos, chiroqni malakali muhandis almashtirishini kelishtirish uchun eng yaqin joylashgan vakolatli Samsung-ning mijozlarga xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling.

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'lmisiga limon yoki limon sharbati qo'ygan holda ishlatilg.
 - ☑ Agar muammoni yuqoridagi yo'riqnomalarni o'qigandan keyin ham hal eta olmagan bo'lsangiz, o'zingizga yaqin bo'lgan SAMSUNG kompaniyasining yaqinroqda joylashgan xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling. Iltimos, quyidagi ma'lumotlarni o'qib oling:
 - Model nomi va seriya raqami, ular odatda pechning orqa paneliga yozilgan bo'ladi
 - Kafolat ma'lumotlari
 - Muammoning aniq bayoni
- Keyin mahalliy dilerga yoki SAMSUNG kompaniyasining sotuvdan keyin xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling.

XATOLIK KODI

"SE" xabari ko'rsatiladi.

- Tugmachalarni tozalang va tugmacha atrofidagi sirtlarda suv borligini tekshiring. Mikroto'lqinli pechni o'chiring va yana o'rnatishga harakat qilib ko'ring. Agar bu xato yana takrorlansa, SAMSUNG kompaniyasining mahalliy xaridorlarga xizmat ko'rsatish Markaziga qo'ng'iroq qiling.
- ☑ Yuqorida ko'rsatilmagan har qanday kodlar uchun yoki agar taklif qilingan yechim muammoni hal qilmasa, SAMSUNG kompaniyasining yaqinroqda joylashgan xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling.

texnik xususiyatlar

SAMSUNG kompaniyasi o'z mahsulotlarini muntazam ravishda takomillashtirib boradi. Dizayn xususiyatlari va mazkur qo'llanma oldindan xabardor qilinmasdan o'zgartirilishi mumkin.

Model	MS23H3115**
Elektr toki manbai	230 V ~ 50 Gts

Iste'mol qilinadigan quvvat Mikroto'lqin	1150 Vt
Ishlab chiqilayotgan quvvat	100 Vt / 800 Vt (IEC-705)
Ishchi chastotasi	2450 MGts
Magnetron	OM75S(31)
Sovutish usuli	Sovutuvchi elektr ventilyator
Gabarit o'lchamlari (K x B x G) Tashqi qismi Pechning ichki kamerasi	489 x 275 x 374 mm 330 x 211 x 324 mm
Kamerasining hajmi	23 litr
Og'irligi Sof og'irligi	Taxminan 12 kg

mahsulot haqida ma'lumot

Model	MS23H3115FW, MS23H3115FK
Energiya samaradorligi tasnifi	A+++
Elektron qurilma quvvat koeffitsienti	-
Foydali ish koeffitsienti	95 %

Normal sharoitlarda belgilangan
maqsadda foydalanishi kerak
Xizmat muddati: 7 yil

MALAYZIYADA ISHLAB CHIQARILGAN
 ISHLAB CHIQARUVCHI : SAMSUNG
 TOVAR SERTIFIKATLANGAN : ALTTEST

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

SAVOL YOKI FIKR BORMI?

MAMLAKAT	QO'NG'IROQ QILING	YOKI TASHRIF BUYURING:
RUSSIA	8-800-555-55-55 (VIP care 8-800-555-55-88)	www.samsung.com/ru/support
GEORGIA	0-800-555-555	www.samsung.com/support
ARMENIA	0-800-05-555	
AZERBAIJAN	0-88-555-55-55	
KYRGYZSTAN	00-800-500-55-500 (GSM: 9977)	
UZBEKISTAN	00-800-500-55-500 (GSM: 7799)	www.samsung.com/kz_ru/support
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500 (GSM: 7799, VIP care 7700)	
TAJIKISTAN	8-10-800-500-55-500	www.samsung.com/support
MONGOLIA	+7-495-363-17-00	
BELARUS	810-800-500-55-500	
MOLDOVA	0-800-614-40	
UKRAINE	0-800-502-000	www.samsung.com/ua/support (Ukrainian) www.samsung.com/ua_ru/support (Russian)



DE68-04240B-03