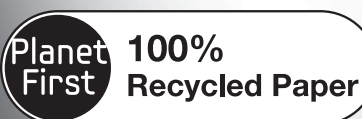




CP1395E

Микроволновая печь

руководство пользователя



Данное руководство напечатано на бумаге, на 100 % изготовленной из вторсырья.

УДИВИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

РУССКИЙ

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



www.samsung.com/register





ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РУКОВОДСТВА

Благодарим вас за покупку микроволновой печи компании SAMSUNG.

Данное руководство пользователя содержит важные инструкции по соблюдению мер безопасности и основные сведения по эксплуатации и обслуживанию новой микроволновой печи.

Перед использованием печи внимательно прочтите важные инструкции по соблюдению мер безопасности и сохраните их для дальнейшего использования.

Для дополнительного удобства на внутренней стороне передней крышки приведено краткое наглядное руководство с описанием основных рабочих режимов.

Меры предосторожности

- Перед использованием устройства внимательно прочитайте данное руководство и положите его в надежное место рядом с устройством для дальнейшего использования.
- Используйте устройство только по назначению, как описано в данном руководстве. 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. Приведенные предупреждения и важные инструкции по технике безопасности не охватывают все возможные случаи и ситуации. Пользователь обязан руководствоваться здравым смыслом, быть внимательным и осторожным при установке, обслуживании и эксплуатации устройства.
- Поскольку данное руководство предназначено для нескольких моделей, характеристики используемой микроволновой печи могут немного отличаться от описанных и некоторые предупреждения могут быть неприменимы. При возникновении каких-либо вопросов или опасений обратитесь в ближайший сервисный центр или см. справку и сведения в Интернете по адресу www.samsung.com.

Важные знаки безопасности и меры предосторожности

В тексте руководства используются следующие обозначения.

 ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ	Несоблюдение или пренебрежение мерами безопасности может привести к получению серьезной травмы или смерти .
 ВНИМАНИЕ	Несоблюдение или пренебрежение мерами безопасности может привести к получению незначительной травмы или повреждению имущества .
 ВНИМАНИЕ	Чтобы уменьшить риск возникновения пожара, взрыва, поражения электрическим током или получения травмы при использовании микроволновой печи, соблюдайте следующие меры предосторожности.

2_ использование руководства





	НЕ прилагайте усилий.
	НЕ разбирайте.
	НЕ прикасайтесь.
	Строго следуйте указаниям.
	Отключите вилку кабеля питания от сетевой розетки.
	Во избежание поражения электрическим током убедитесь, что варочная панель заземлена.
	Обратитесь в сервисный центр за помощью.
	Примечание.
	Важная информация.



Важные предупреждающие знаки, касающиеся установки

- ★ Установку данного устройства должен выполнять квалифицированный специалист по обслуживанию микроволновых печей, прошедший обучение у производителя. См. раздел “Установка микроволновой печи”.

Подключите кабель питания к сетевой розетке с напряжением не менее рекомендуемого уровня. Не используйте выбранную розетку для питания других устройств. Убедитесь, что вилка кабеля питания надежно вставлена в сетевую розетку. Не используйте удлинители.

- При подключении к одной розетке нескольких устройств с помощью разветвителей или удлинителей может произойти поражение электрическим током или возгорание кабеля питания.
- Не используйте электрический трансформатор. Это может привести к поражению электрическим током или возгоранию.

Установку данного устройства должен выполнять квалифицированный специалист или представитель сервисной компании.

- Несоблюдение этого требования может привести к поражению электрическим током, возгоранию, взрыву, повреждению устройства или травмам.

После установки необходимо обеспечить доступ к розетке на случай необходимости выключения питания устройства. Для этого необходим свободный доступ к розетке или монтирование выключателя в стационарной проводке в соответствии с правилами монтажа проводки.

Микроволновая печь предназначена только для автономной установки, и ее нельзя размещать в шкафу.

- ☐ Не устанавливайте данное устройство рядом с нагревательными приборами и легковоспламеняющимися материалами. Не устанавливайте данное устройство во влажных, загрязненных маслом и запыленных местах, не подвергайте воздействию прямых солнечных лучей и капель воды.

Не устанавливайте данное устройство в помещениях, где возможна утечка газа.

- Это может привести к поражению электрическим током или возгоранию.

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

- ⚡ Данное устройство необходимо надлежащим образом заземлить. Не подводите заземление к газовым и пластиковым водопроводным трубам, к телефонным линиям.

- Это может привести к поражению электрическим током, возгоранию, взрыву или повреждению устройства.
- Подключайте кабель питания только к заземленным розеткам, соответствующим местным и общегосударственным стандартам.





ВНИМАНИЕ Предостерегающие знаки, касающиеся установки

- ★ Данное устройство следует разместить так, чтобы имелся свободный доступ к вилке кабеля питания.
 - Несоблюдение этого требования может привести к поражению электрическим током или возгоранию из-за утечки тока.

Установите устройство на ровном и прочном полу, способном выдержать его вес.

- Несоблюдение этого требования может привести к сильной вибрации, шуму, повреждению устройства.

Не устанавливайте устройство слишком близко к стене.

- Несоблюдение этого требования может привести к возгоранию из-за перегрева.

Минимальная высота свободного пространства над поверхностью микроволновой печи.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ Важные предупреждающие знаки, касающиеся электричества

- ★ Регулярно протирайте сухой тряпкой вилку кабеля питания и точки контакта, чтобы удалить пыль и влагу.
 - Отсоедините вилку кабеля питания и протрите ее сухой тряпкой.
 - Несоблюдение этого требования может привести к поражению электрическим током или возгоранию.
- Вставьте вилку кабеля питания в сетевую розетку так, чтобы кабель спускался на пол.
- Если вставить вилку неправильно, можно повредить проводки внутри кабеля, что увеличивает риск поражения электрическим током или возгорания.

- ☐ Убедитесь, что вилка кабеля питания надежно вставлена в сетевую розетку. Не используйте поврежденную вилку или кабель питания, незакрепленную сетевую розетку.
 - Это может привести к поражению электрическим током или возгоранию.

Не тяните и не перегибайте кабель питания.

Не скручивайте и не завязывайте кабель питания.

Не оборачивайте кабель питания вокруг металлических предметов, не ставьте на него тяжелые предметы, не зажимайте и не заталкивайте его за устройство.

- Это может привести к поражению электрическим током или возгоранию.

Не тяните за кабель, чтобы отсоединить вилку.

- Отсоединяя кабель питания, держитесь за вилку.

- Несоблюдение этого требования может привести к поражению электрическим током или возгоранию.

- ✎ При повреждении устройства или кабеля обратитесь в ближайший сервисный центр.



ВНИМАНИЕ Предостерегающие знаки, касающиеся электричества

- ☐ Отсоединяйте вилку кабеля питания во время грозы или если устройство не используется в течение длительного времени.
 - Несоблюдение этого требования может привести к поражению электрическим током или возгоранию.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ Важные предупреждающие знаки, касающиеся эксплуатации

- ★ В случае утечки газа (пропана, сжиженного газа) немедленно проветрите помещение и не прикасайтесь к кабелю питания. Не прикасайтесь к устройству или кабелю питания.

- Не включайте вентилятор.

- Искра может вызвать взрыв или возгорание.

Не прикасайтесь к дверце, конфоркам или другим частям варочной панели во время приготовления пищи или сразу после этого.

- В противном случае можно получить ожог.

4_ меры предосторожности





- ★ Во время использования устройство нагревается. Будьте осторожны, избегайте контакта с нагревательными элементами внутри микроволновой печи.

При перемещении нагревательных элементов обязательно используйте оборудование, предназначенное для перемещения нагревательного элемента, надев входящие в комплект устройства рукавицы, и убедитесь, что после завершения работы температура значительно понизилась (не менее, чем через 10 минут после выключения режима гриля или режима комбинированного приготовления).

ОБЯЗАТЕЛЬНО пользуйтесь рукавицами при извлечении посуды из печи для предотвращения случайного ожога.

При открывании дверцы следует находиться на расстоянии вытянутой руки от печи.

Причина. Можно обжечься горячим воздухом или паром, выходящими из печи.

Нагревание в микроволновой печи емкостей с напитками может привести к замедленному бурному кипению, поэтому при обращении с такими емкостями необходимо принять меры предосторожности. Для предотвращения подобной ситуации **ОБЯЗАТЕЛЬНО** дайте печи остыть по меньшей мере в течение 20 секунд после ее выключения, чтобы температура печи сравнялась с окружающей. Перемешивайте жидкость во время разогрева, если это необходимо, и **ОБЯЗАТЕЛЬНО** перемешивайте ее после разогрева. При ожоге выполните следующие действия по оказанию **ПЕРВОЙ ПОМОЩИ**.

- Погрузите обожженное место в холодную воду по меньшей мере на 10 минут.
- Наложите на него чистую сухую повязку.
- Не наносите никаких кремов, масел или лосьонов.
- Обратитесь к врачу

Чтобы избежать опасных ситуаций, замена поврежденного кабеля питания должна производиться изготовителем, сотрудником сервисной службы или другим квалифицированным специалистом.

Следите, чтобы дети не играли с устройством.

Яйца в скорлупе и целые яйца, сваренные вкрутую, нельзя подогревать в микроволновых печах, поскольку они могут взорваться даже после завершения подогревания в микроволновой печи.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Чтобы избежать ожогов, необходимо перемешивать или встряхивать содержимое бутылочек с молоком и баночек с детским питанием и тщательно проверять температуру перед тем, как кормить ребенка.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Детям можно пользоваться печью без контроля взрослых только в том случае, если они получили соответствующие инструкции, так что ребенок в состоянии безопасно пользоваться печью и осознает опасность неправильного с ней обращения.

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

Данное устройство не предназначено для использования детьми или лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также для использования лицами, не имеющими достаточного опыта или знаний, если их действия не контролируются или если эти лица должным образом не проинструктированы.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Внешние части прибора могут сильно нагреваться при его использовании. Чтобы избежать ожогов, не оставляйте детей без присмотра рядом с прибором.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Собираясь заменить лампу, обязательно отключите устройство, чтобы избежать поражения электрическим током.

- ☐ Не прикасайтесь к вилке кабеля питания мокрыми руками.

- В противном случае возможно поражение электрическим током.

Не отсоединяйте вилку кабеля питания, когда устройство включено.

- При следующем подключении к сети может возникнуть искрение, которое способно привести к возгоранию или поражению электрическим током.

Упаковочные материалы могут быть опасными для детей: храните все упаковочные материалы в недоступном для детей месте.

- Играя с упаковкой, ребенок может надеть ее на голову и задохнуться.





-  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.

- Несоблюдение этих инструкций может привести к поражению электрическим током, ожогам или травмам.

Не используйте для микроволновой печи или функции разморозки многофункциональную сковороду.

- Это может привести к появлению искр или возгоранию.

Используйте это устройство только для приготовления пищи.

- Несоблюдение этого требования может привести к возгоранию.

Перед приготовлением откройте герметично закрытые контейнеры (бутылочки для кормления малышей, для молока и т. д.) и с помощью ножа сделайте отверстия в яичной или ореховой скорлупе (яйца, каштаны и т. д.).

- В противном случае, возможный взрыв данных предметов и ингредиентов может привести к ожогам или получению травмы.

Не касайтесь внутренней поверхности устройства сразу после выключения режима приготовления, так как данная поверхность является горячей после использования устройства в течение длительного времени или нагрева небольшого количества продуктов.

- В противном случае можно получить ожог.

Не помещайте в печь металлическую фольгу, металлические предметы (контейнеры, вилки и т. д.) или емкости с отделкой золотом или серебром.

- Это может привести к появлению искр или возгоранию.

Не допускайте нагревания пластиковых или бумажных упаковок и не используйте их вместе с функцией духового шкафа.

- Несоблюдение этого требования может привести к возгоранию.

Во время приготовления продуктов в печи следите за тем, чтобы продукты не касались нагревателя.

- Это может привести к возгоранию.

Не перегревайте пищу.

- Это может привести к возгоранию.

Не разогревайте продукты, завернутые в бумагу, например в журналы или газету.

- Это может привести к возгоранию.

Не используйте и не храните легковоспламеняющиеся аэрозоли и горючие материалы вблизи микроволновой печи.

- Это может привести к возгоранию или взрыву.

Не открывайте дверцу, если продукты в камере для приготовления загорелись.

- Если дверца будет открыта, в результате притока кислорода может возникнуть пожар.

Не вставляйте пальцы, а также посторонние или металлические предметы, например скрепки или иголки, во впускные, выпускные и прочие отверстия устройства. В случае попадания в эти отверстия посторонних предметов отсоедините вилку от розетки и обратитесь к поставщику устройства или в ближайший сервисный центр.

- Несоблюдение этих инструкций может привести к поражению электрическим током или к иной травме.

НИКОГДА не наполняйте емкость до краев и используйте такую емкость, у которой верхняя часть шире нижней, во избежание переливания жидкости через край при ее вскипании. Кроме того, бутылки с узким горлышком могут взорваться при перегреве.

НИКОГДА не нагревайте бутылочку детского питания с надетой на нее соской, поскольку она может лопнуть при перегреве.

НЕ дотрагивайтесь до нагревательных элементов или внутренних стенок печи, пока она не остынет.

Не допускайте попадания воды на сетевой шнур и вилку и держите сетевой шнур вдали от нагретых поверхностей.

Не пользуйтесь устройством, если кабель питания или вилка повреждены.

6_ меры предосторожности





-  НЕ включайте микроволновую печь, если в ней ничего нет. Электропитание отключается автоматически в целях безопасности. По истечении 30 минут можно вновь использовать печь обычным образом. Всегда держите в печи стакан с водой. Вода поглотит энергию микроволн при случайном включении печи.

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

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

-  При затоплении устройства немедленно отсоедините кабель питания и обратитесь в ближайший сервисный центр.
- Несоблюдение этого требования может привести к поражению электрическим током или возгоранию. Если работающее устройство начинает издавать странный звук, появляется дым и запах гари, немедленно отсоедините кабель питания и обратитесь в ближайший сервисный центр.
 - Несоблюдение этого требования может привести к поражению электрическим током или возгоранию.

-  Запрещается самостоятельно ремонтировать, разбирать или вносить изменения в устройство.
- Если ток высокого напряжения достигнет корпуса устройства, может произойти поражение электрическим током или возгорание.
 - Пользователь может быть подвергнут воздействию электромагнитных волн.
 - Если потребуется отремонтировать устройство, обратитесь в ближайший сервисный центр.

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.

-  Если внутрь устройства попала вода или другое постороннее вещество, отсоедините кабель питания и обратитесь в ближайший сервисный центр.
- Несоблюдение этого требования может привести к поражению электрическим током или возгоранию. Если появится дым, выключите устройство или отключите его от источника питания и оставьте дверцу печи закрытой, чтобы сдержать пламя.



ВНИМАНИЕ Предостерегающие знаки, касающиеся эксплуатации

-  Используйте только посуду, подходящую для использования в микроволновых печах; НЕ используйте металлические контейнеры, столовую посуду с золотой или серебряной отделкой, шампуры, вилки и т.д. Снимайте проволоочную обвязку с бумажных и пластиковых пакетов.

Причина. Может образоваться электрическая дуга или искрение, что приведет к повреждению печи.

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

Для небольшого количества пищи требуется меньшее время приготовления или разогрева.

Если в таких случаях применять обычное время приготовления, это может привести к перегреву или воспламенению.

При работе печи можно заметить щелкающий звук (особенно при размораживании пищи).

Причина. Это нормально и происходит при изменении уровня производимой мощности печи.

НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ не разрешайте маленьким детям пользоваться или играть с микроволновой печью. Также не оставляйте их без присмотра рядом с работающей микроволновой печью. Предметы, которые могут привлечь внимание детей, не следует хранить или прятать непосредственно над печью.

Следите, чтобы дети не играли с устройством.

-  При нагреве пищи и напитки становятся горячими.
- Будьте особенно осторожны, если они предназначены для детей. Всегда проверяйте температуру пищи, прежде чем дать ее ребенку.





 Соблюдайте осторожность при нагреве жидкостей (воды или других напитков).

- Перемешайте во время или после нагревания.
- Не используйте емкости с узким горлышком, которые трудно удержать.
- Извлеките контейнер не менее чем через 30 секунд после нагревания.
- Жидкость может внезапно выплеснуться и нанести ожог.

Не дотрагивайтесь до пищи или деталей микроволновой печи во время или сразу же после приготовления.

- Используйте рукавицы-прихватки, чтобы не обжечься.
- Если вы потяните керамическую тарелку или multifunctional сковороду вперед, содержимое может пролиться, что приведет к ожогам.

При появлении трещин на варочной поверхности отключите устройство.

- Несоблюдение этих инструкций может привести к поражению электрическим током.

Не царапайте стекло дверцы печи острыми предметами.

- Таким образом можно повредить или разбить стекло.

Не вставляйте на устройство и не кладите на него посторонние предметы (белье, упаковку, зажженные свечи и сигареты, тарелки, химические вещества, металлические предметы и т.д.).

- Такие предметы, как ткань, могут быть зажаты дверцей.
- Это может привести к поражению электрическим током, возгоранию, повреждению устройства или травмам.

Не прикасайтесь к работающему устройству мокрыми руками.

- В противном случае возможно поражение электрическим током.

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

- Это не только вредно для здоровья человека, но и может привести к поражению электрическим током, возгоранию или поломке устройства.

Не оказывайте на дверцу устройства или его внутреннюю поверхность чрезмерного давления.

- Это может привести к деформации поверхности или получению травмы в результате утечки электрического тока.
- Подвешивание на дверце приведет к падению продуктов и получению травмы.
- Если дверца повреждена, не используйте устройство и отнесите его в ближайший сервисный центр.

Не кладите устройство на хрупкие предметы, например на кухонную раковину или стеклянные вещи.

- Они могут сломаться.

Включайте устройство только при закрытой дверце.

- Использование устройства, загрязненного посторонними веществами, например пищевыми отходами, приведет к неисправной работе устройства.

Будьте осторожны, снимая упаковку с только что разогретых продуктов.

- При нагреве образуется пар, которым можно обжечься, если неаккуратно снять упаковку.

При отключении устройства тяните не за кабель питания, а за вилку, стараясь не наклонять ее.

- Повреждение кабеля может привести к короткому замыканию, возгоранию и/или поражению электрическим током.

Во время приготовления пищи и открывания дверцы следите за тем, чтобы устройство находилось на достаточном расстоянии от лица и тела.

- Следите за тем, чтобы дети не подходили к устройству слишком близко.
- В противном случае можно получить термический ожог.

Во время открывания дверцы не ставьте на нее продукты питания или тяжелые предметы.

- Продукты питания или другие предметы могут упасть и стать причиной получения ожогов или травм.

8_ меры предосторожности





- ☐ Не пытайтесь быстро охладить дверцу, внутреннюю поверхность устройства или тарелку, поливая их водой во время или сразу после завершения приготовления.
- Это может повредить устройство. Пар или брызги воды могут привести к получению ожогов или травмы.

Данное устройство не имеет внешнего таймера или пульта дистанционного управления.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Важные предупреждающие знаки, касающиеся очистки

- ☐ При чистке не распыляйте воду непосредственно на устройство.
- Не используйте бензол, растворитель или спирт.
- Это может привести к изменению цвета, деформации или повреждению поверхности, а также к поражению электрическим током или возгоранию.
- Перед чисткой или обслуживанием отключайте устройство от розетки электросети и удаляйте пищевые отходы с дверцы и из камеры приготовления.
- Несоблюдение этого требования может привести к поражению электрическим током или возгоранию.
- Не используйте абразивные материалы, химически активные вещества и острые металлические скребки для чистки стеклянной дверцы микроволновой печи, так как они могут поцарапать поверхность, что может привести к трещинам на стекле.
- Не используйте микроволновую печь для сушки бумаги или одежды.
- В целях безопасности не следует чистить прибор струей воды или пара под высоким давлением.
- Во время чистки поверхности устройства могут нагреваться, поэтому не следует допускать к устройству детей. (только режим чистки)
- Перед чисткой следует удалить чрезмерные загрязнения, а также определить, какую посуду можно оставить во время чистки. (только режим чистки)



ВНИМАНИЕ

Предостерегающие знаки, касающиеся очистки

- ☒ Необходимо регулярно чистить печь, а также удалять из нее остатки пищи.
- Если не поддерживать чистоту печи, может произойти повреждение поверхности, что может привести к сокращению срока службы устройства, а также к возникновению опасной ситуации.
- ☐ Соблюдайте осторожность при внешней и внутренней очистке устройства, чтобы не получить травму.
- При неосторожном обращении можно пораниться об острые края устройства.
- Не используйте для очистки устройства пароочиститель.
- Это может привести к образованию коррозии.





МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ДЛЯ ПРЕДОТВРАЩЕНИЯ ВОЗМОЖНОГО ВОЗДЕЙСТВИЯ ИЗБЫТОЧНОЙ ЭНЕРГИИ СВЧ-ВОЛН

Несоблюдение описанных ниже мер предосторожности может привести к вредному воздействию энергии СВЧ-волн.

- (a) Ни при каких обстоятельствах не следует пытаться включить печь с открытой дверцей, ломать блокировочные фиксаторы (защелки дверцы) или вставлять какие-либо предметы в отверстия для блокировочных фиксаторов.
- (b) Не допускайте попадания посторонних предметов между дверцей и передней панелью печи, а также накопления частиц пищи или осадка очистителя на уплотняющих поверхностях. После использования печи очистите дверцу и уплотняющие поверхности сначала влажной, а затем сухой мягкой тканью.
- (c) Не пользуйтесь неисправной печью, пока ее не отремонтирует квалифицированный специалист по обслуживанию микроволновых печей от фирмы-производителя. Особенно важно, чтобы дверца печи правильно закрывалась и чтобы были исправны следующие детали:
 - (1) дверца (изогнута);
 - (2) петли дверцы (сломаны или ослаблены);
 - (3) уплотнители дверцы и уплотняющие поверхности.
- (d) Настройка или ремонт печи должны выполняться только квалифицированным специалистом по обслуживанию микроволновых печей, прошедшим обучение у производителя данного изделия.

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.



ПРАВИЛЬНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ ИЗДЕЛИЯ (ИСПОЛЬЗОВАННОЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ И ЭЛЕКТРОННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ)

(Данные правила действуют в странах Европейского Союза и других европейских странах с раздельной системой сбора мусора)

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 бытовыми отходами. Во избежание нанесения вреда окружающей среде и здоровью людей при неконтролируемой утилизации, а также для обеспечения возможности их 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 природоохраны можно получить у продавца или в соответствующей государственной организации.

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

10_ меры предосторожности



содержание

УСТАНОВКА МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

12 Установка печи

ФУНКЦИИ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

13 Проверка устройства и деталей
13 Проверка панели управления
14 Принадлежности

ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ

16 Настройка печи

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА

18 Использование режима конвекции
19 Использование режима гриля
20 Использование комбинированного режима СВЧ + Гриль
21 Использование комбинированного режима СВЧ + Конвекция
22 Использование режима сенсорного приготовления
28 Использование режима сенсорного приготовления на пару
31 Использование режима ручного приготовления на пару
33 Использование режима сенсорного приготовления до хрустящей корочки
35 Использование режима ручного приготовления до хрустящей корочки
37 Использование режима сенсорного размораживания
39 Использование режима сохранения тепла
41 Использование режима сохранения тепла вручную
42 Использование режима указателя веса
43 Принцип работы микроволновой печи
44 Использование режима СВЧ
64 Отключение звукового сигнала
65 Быстрый прогрев печи

ЧИСТКА И УХОД

66 Чистка печи

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ И КОДЫ ОШИБОК

68 Хранение и ремонт микроволновой печи
68 Устранение неисправностей
70 Коды ошибок

ТЕХНИЧЕСКИЕ ПАРАМЕТРЫ

71 Технические параметры

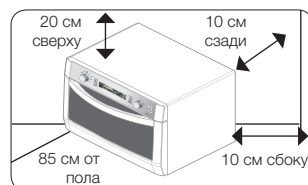


установка МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

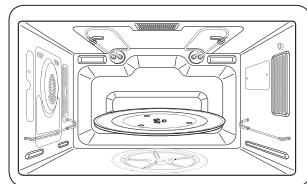
УСТАНОВКА ПЕЧИ

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

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



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



Печь следует разместить так, чтобы имелся свободный доступ к вилке кабеля питания.

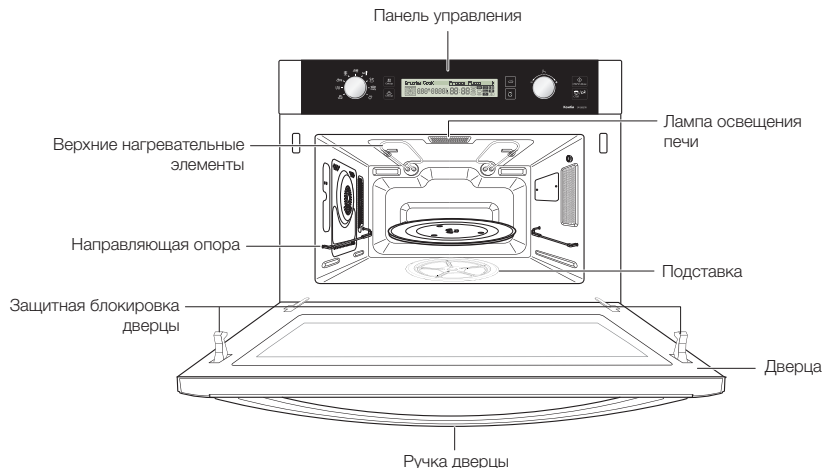
- Не устанавливайте микроволновую печь в жарких или влажных местах, например, рядом с обычной кухонной плитой или батареей отопления. Необходимо принимать во внимание технические требования к источнику питания, и любой используемый удлинитель должен соответствовать тому же стандарту, что и кабель питания,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





функции микроволновой печи

ПРОВЕРКА УСТРОЙСТВА И ДЕТАЛЕЙ



02 ФУНКЦИИ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

 Направляющая опора в основном используется для приготовления блюд в режиме конвекции.

ПРОВЕРКА ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ



- | | |
|--|---|
| 1. Режим СВЧ | 11. Кнопка Старт |
| 2. Режим Гриль | 12. Кнопка остановки/отмены/экономии энергии |
| 3. Комбинированный режим СВЧ + Гриль | 13. Многофункциональный выбор/Кнопка выбора |
| 4. Режим конвекции | 14. Кнопка Указатель веса |
| 5. Комбинированный режим СВЧ + Конвекция | 15. Кнопка режима сенсорного приготовления |
| 6. Режим быстрого прогрева | 16. Режим сенсорного приготовления до хрустящей корочки |
| 7. Режим сенсорного приготовления на пару | 17. Режим очистки паром |
| 8. Кнопка режима сенсорного размораживания | 18. Выбор режима |
| 9. Дисплей | |
| 10. Кнопка режима сохранения тепла | |

функции микроволновой печи _13



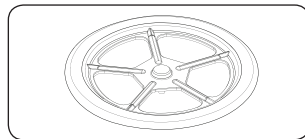


ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Следующие принадлежности входят в комплект поставки микроволновой печи.

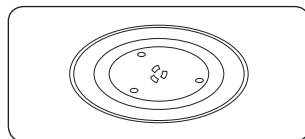
- 1. Подставка** устанавливается соответствующим образом на находящийся в основании печи датчик веса.

- Подставка вращает поднос.



- 2. Вращающийся поднос** устанавливается по центру подставки.

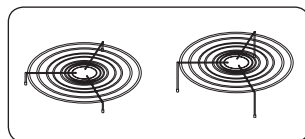
- Вращающийся поднос является основной поверхностью для приготовления пищи; его можно без труда снять для чистки.



3. Металлические подставки

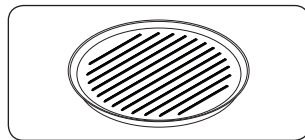
(высокая подставка, низкая подставка) устанавливаются на вращающийся поднос.

- Металлические подставки можно использовать для одновременного приготовления двух блюд. Небольшое блюдо можно разместить на поворотном круге, а второе – на полке.
- Металлические подставки можно использовать в режиме гриля, конвекции и в комбинированном режиме приготовления пищи.



4. Блюдо для размораживания

устанавливается по центру вращающегося подноса. Блюдо для размораживания можно использовать для размораживания замороженных продуктов.

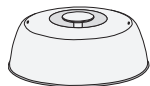
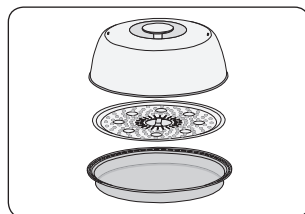


ВНИМАНИЕ

- Не рекомендуется использовать в режимах СВЧ (900 Вт) (🔥), СВЧ + Гриль (🔥👤), СВЧ + Конвекция (🔥🌀), Конвекция (🌀), Гриль (👤). Используйте только в режиме размораживания. (Режим автоматического сенсорного размораживания и СВЧ 100 Вт/180 Вт)

- 5. Пароварка Pro Steamer** устанавливается на вращающийся поднос.

- Пароварка Pro Steamer используется для приготовления блюд на пару.



Крышка из нержавеющей стали



Паровой лоток



Блюдо пароварки



ВНИМАНИЕ

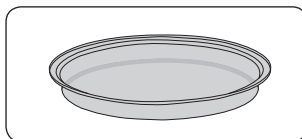


**Внимание!!**

- Не используйте эту пароварку Pro Steamer с другими устройствами или моделями.
Это может привести к возгоранию или повреждению устройства.
- Не используйте пароварку Pro Steamer, если в ней нет воды или продуктов. Перед использованием пароварки Pro Steamer налейте в нее как минимум 500 мл воды. Если в пароварку налито менее 500 мл воды, блюдо может быть приготовлено не полностью. Кроме того, это может привести к возгоранию или повреждению устройства.
- Соблюдайте осторожность при извлечении контейнера из пароварки Pro Steamer после приготовления блюда, так как контейнер очень горячий.
- Пароварка Pro Steamer предназначена для использования только в режиме сенсорного приготовления на пару или СВЧ.
- Обязательно установите крышку пароварки Pro Steamer таким образом, чтобы она была вставлена в блюдо пароварки.
Если крышка пароварки и блюдо установлены без соблюдения инструкций, приведенных в руководстве пользователя, яйца или каштаны могут взорваться.

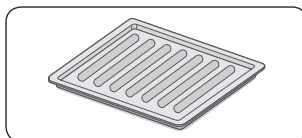
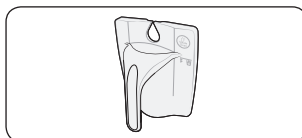
6. Блюдо для подрумянивания.

- Данное блюдо используется для подрумянивания пищи снизу в режимах СВЧ + Гриль или СВЧ + Конвекция, чтобы сохранить выпечку или пиццу хрустящими.

**7. Квадратный поднос.**

ВНИМАНИЕ

- Не рекомендуется использовать в режимах СВЧ (🔥), СВЧ + Гриль (🔥🍷) и СВЧ + Конвекция (🔥🌀) во избежание возгорания.

**8. Контейнер для воды, прикрепляемый к правой стенке печи.**



перед началом работы

Подключите печь к электророзетке. В этот момент на дисплее не будет отображаться никакая информация.

Если открыть дверцу, дисплей загорится и на нем появится индикация «0».

Теперь печь готова к использованию.

Печь оснащена режимом энергосбережения.

Если печь не используется в течение 5 минут, она перейдет в режим энергосбережения. При нахождении в режиме энергосбережения печь не может использоваться, а дисплей — выключен.

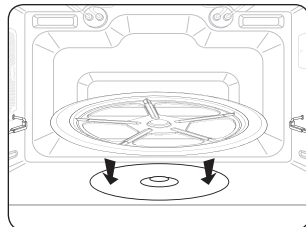
Чтобы выйти из режима энергосбережения, откройте дверцу, и на дисплее появится индикация «0». После этого печь будет готова к использованию.

НАСТРОЙКА ПЕЧИ

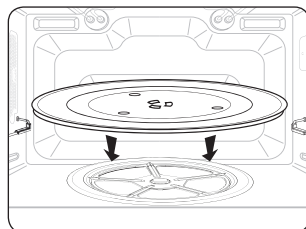
Настройка микроволновой печи

1. Установите печь на ровную устойчивую поверхность и подключите кабель к заземленной розетке.
Обеспечьте достаточную вентиляцию печи, оставив 10 см сзади печи, сверху и по бокам.
2. Откройте дверцу печи, потянув за ручку на дверце, которая находится в нижней части дверцы.
3. Протрите печь изнутри влажной тканью.

4. Поместите подставку в углубление в центре печи.



5. Плотно установите вращающийся поднос в центр подставки.





Настройка режима энергосбережения

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

- Если печь не используется в течение 5 минут, она перейдет в режим энергосбережения. При нахождении в режиме энергосбережения печь не может использоваться, а дисплей — выключен.
- Чтобы выйти из режима энергосбережения, откройте дверцу, и на дисплее появится индикация «0». После этого печь будет готова к использованию.
- Если требуется использовать режим энергосбережения, нажмите и в течение 3 секунд удерживайте кнопку **Остановка/Отмена/Экономия энергии**.

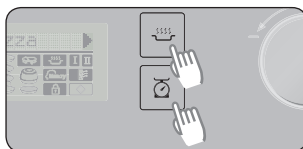


Настройка языка

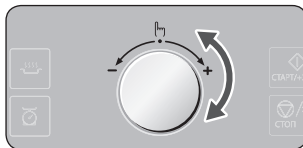
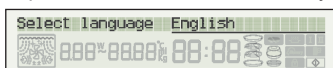
1. В режиме ожидания нажмите кнопку **Остановка/Отмена/Экономия энергии**.



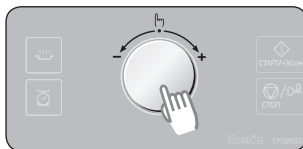
2. Одновременно нажмите кнопки **Сохранение тепла** и **Указатель веса**.



3. Задайте язык, повернув переключатель **Многофункциональный выбор**.
(English -> Français -> Italiano -> Nederlands -> Español -> Deutsch -> Polski-> Русский)



4. Чтобы задать язык, нажмите кнопку **Выбор**. Если язык задан успешно, в течение 2 секунд на дисплее будет отображаться индикация Welcome to Samsung (Добро пожаловать в Samsung).

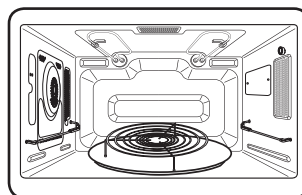




ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РЕЖИМА КОНВЕКЦИИ

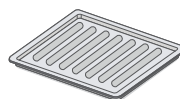
Пицца нагревается двумя нагревательными элементами, которые находятся в верхнем отсеке, и конвекционным нагревательным элементом, благодаря которому горячий воздух при помощи вентилятора распределяется равномерно. Низкая подставка или низкая подставка + блюдо для подрумянивания устанавливаются на вращающийся поднос. Квадратный поднос ставится на направляющую опору.



Низкая подставка



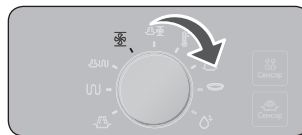
Низкая подставка +
блюдо для подрумянивания



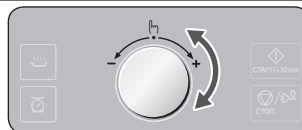
Квадратный поднос

Настройка конвекции ()

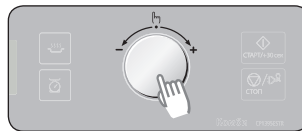
1. Поверните переключатель **Выбор режима** в положение режима конвекции.



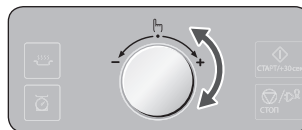
2. Поверните переключатель **Многофункциональный выбор** до нужной температуры. (По умолчанию: 180 °C)



3. Нажмите кнопку **Выбор**, чтобы установить нужную температуру.



4. Установите время приготовления, повернув переключатель **Многофункциональный выбор**. (Макс. 90 мин.)
 - Если время приготовления установлено не будет, печь будет работать в режиме предварительного разогрева. (Макс. 90 мин.)



5. Нажмите кнопку **Старт**.

- На дисплее загорится индикатор температуры (°C), а по достижении необходимой температуры этот индикатор начнет мигать.





Во время приготовления значения настроек **Время приготовления** и **Температура** можно изменять.

- Время приготовления: просто поверните переключатель **Многофункциональный выбор**.
- Температура: нажмите кнопку **Выбор** и поверните переключатель **Многофункциональный выбор**.

В режиме конвекции верхний и конвекционный нагревательные элементы в процессе приготовления включаются и выключаются, что показывает регулировку температуры.



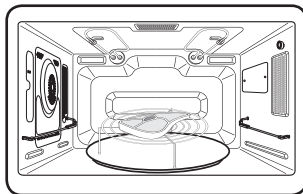
Важная информация.

1. Всегда пользуйтесь специальными рукавицами, дотрагиваясь до посуды в печи, так как она сильно нагревается.
2. При использовании режима конвекции убедитесь, что стеклянные формы для выпекания устойчивы к температурам 40-230 °C.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РЕЖИМА ГРИЛЯ

Пища нагревается верхним нагревательным элементом.
(расположенными горизонтально)

Для приготовления пищи в режиме гриля откройте дверцу и поместите продукты на подставку.



Высокая подставка



Высокая подставка + блюдо для подрумянивания

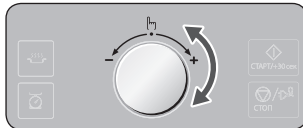
Настройка гриля (U)

Гриль позволяет быстро разогревать и жарить пищу без использования микроволн.

1. Поверните переключатель **Выбор режима** в положение режима гриля.



2. Установите время приготовления, повернув переключатель **Многофункциональный выбор**. (Максимальное время приготовления составляет 90 минут.)



3. Нажмите кнопку **Старт**.



Важная информация.

1. Всегда пользуйтесь специальными рукавицами, дотрагиваясь до посуды в печи, так как она сильно нагревается.
2. Убедитесь, что нагревательный элемент находится в горизонтальном положении.



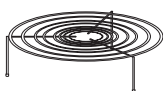
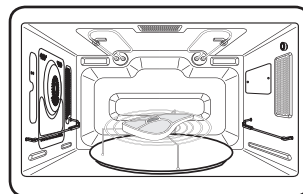


ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КОМБИНИРОВАННОГО РЕЖИМА СВЧ + ГРИЛЬ

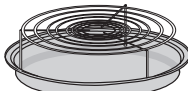
Пища нагревается с помощью верхних нагревательных элементов и энергии микроволн.

Для приготовления пищи в режиме гриля откройте дверцу и поместите продукты на подставку.

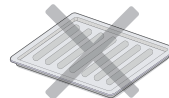
Не используйте квадратный поднос в режиме СВЧ + Гриль.



Высокая подставка



Высокая подставка +
блюдо для подрумянивания

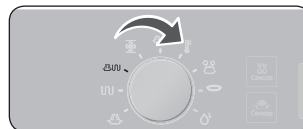


⚠ Квадратный поднос

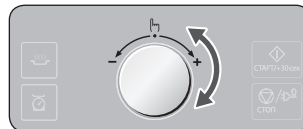
Настройка режима СВЧ + Гриль (🔥📶)

Вы также можете комбинировать при приготовлении использование микроволн и гриля, чтобы одновременно быстро готовить пищу и подрумянивать ее.

1. Поверните переключатель **Выбор режима** в положение режима СВЧ + Гриль.

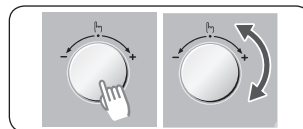


2. Установите время приготовления, повернув переключатель **Многофункциональный выбор**. (Максимальное время приготовления составляет 90 минут.)



3. Если необходимо изменить уровень мощности, нажмите кнопку **Выбор** и установите подходящий уровень мощности, поворачивая переключатель **Многофункциональный выбор**.

- По умолчанию: 600 Вт
- 600, 450, 300, 180, 100 Вт



4. Нажмите кнопку **Старт**.

 **Результат:** Когда приготовление закончится, печь подаст четыре звуковых сигнала и на дисплее четыре раза мигнет индикация End (Конец). Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.



Во время приготовления можно изменить время приготовления и уровень мощности.

- Время приготовления: просто поверните переключатель **Многофункциональный выбор**.
- Уровень мощности: нажмите кнопку **Выбор** и поверните переключатель **Многофункциональный выбор**.



Важная информация.

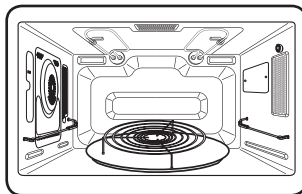
1. ВСЕГДА используйте принадлежности для приготовления, безопасные для использования как в микроволновой печи, так и в обычном духовом шкафу. Идеальными являются стеклянные и керамические блюда, так как они позволяют микроволнам равномерно проникать в пищу.
2. ВСЕГДА пользуйтесь прихватками, когда прикасаетесь к кухонным принадлежностям в печи, так как они будут очень горячими.
3. Убедитесь, что нагревательный элемент находится в горизонтальном положении.



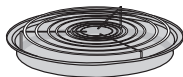


ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КОМБИНИРОВАННОГО РЕЖИМА СВЧ + КОНВЕКЦИЯ

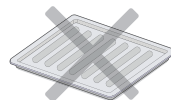
Пища нагревается при помощи двойного гриля, конвекционного нагревательного элемента и микроволн, а вентилятор, который установлен сбоку, помогает равномерно распределять горячий воздух. Низкая подставка или низкая подставка + блюдо для подрумянивания устанавливаются на вращающийся поднос. Не используйте квадратный поднос в режиме СВЧ + Конвекция.



Низкая подставка



Низкая подставка + блюдо для подрумянивания



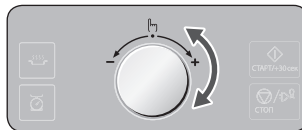
⚠ Квадратный поднос

Настройка комбинированного режима СВЧ + Конвекция

1. Поверните переключатель **Выбор режима** в положение комбинированного режима СВЧ + Конвекция.

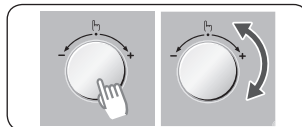


2. Установите время приготовления, повернув переключатель **Многофункциональный выбор**. (Максимальное время приготовления составляет 90 минут.)



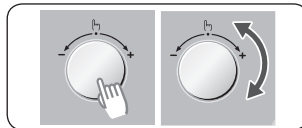
3. Если необходимо изменить уровень мощности, нажмите кнопку **Выбор** и установите подходящий уровень мощности, поворачивая переключатель **Многофункциональный выбор**.

- По умолчанию: 600 Вт
- 600, 450, 300, 180, 100 Вт



4. Если необходимо изменить температуру, нажмите кнопку **Выбор** и установите подходящую температуру, поворачивая переключатель **Многофункциональный выбор**. (40-210 °C)

- По умолчанию: 180 °C
- 40-210 °C



5. Нажмите кнопку **Старт**.



Результат: Когда приготовление закончится, печь подаст четыре звуковых сигнала и на дисплее четыре раза мигнет индикация End (Конец). Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.



Во время приготовления можно изменить время приготовления и уровень мощности.

- Время приготовления: просто поверните переключатель **Многофункциональный выбор**.
- Уровень мощности: нажмите кнопку **Выбор** и поверните переключатель **Многофункциональный выбор**.





Важная информация.

1. ВСЕГДА используйте принадлежности для приготовления, безопасные для использования как в микроволновой печи, так и в обычном духовом шкафу. Идеальными являются стеклянные и керамические блюда, так как они позволяют микроволнам равномерно проникать в пищу.
2. ВСЕГДА пользуйтесь прихватками, когда прикасаетесь к кухонным принадлежностям в печи, так как они будут очень горячими.
3. Убедитесь, что нагревательный элемент находится в горизонтальном положении.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РЕЖИМА СЕНСОРНОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В режиме сенсорного приготовления предлагается двадцать пять запрограммированных значений времени приготовления.

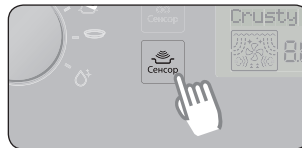
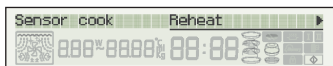
Не требуется устанавливать ни время приготовления, ни уровень мощности.

Режим сенсорного приготовления можно настроить, повернув переключатель

Многофункциональный выбор.

1. Нажмите кнопку **Сенсорное приготовление**.

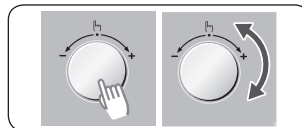
- Значок '►' на дисплее означает переход к следующему этапу. Значок '◀' на дисплее означает возможность возврата к предыдущему этапу.



2. С помощью переключателя

Многофункциональный выбор задайте категорию приготовления и блюдо, а затем нажмите кнопку **Выбор**.

- На дисплее появится индикация Check the weight range (Проверьте вес). Проверьте принадлежности.



3. Если на дисплее отображается значок старта (◊), нажмите кнопку **Старт**. После этого в соответствии с показаниями датчика веса или газового датчика будет рассчитано время приготовления.

(Если появится индикация, обозначающая необходимость перевернуть продукт, переверните его и нажмите кнопку Старт.)



Результат: Когда приготовление закончится, печь подаст звуковой сигнал и на дисплее появится индикация Ready. Enjoy your meal. End (Готово. Приятного аппетита. Конец). Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.



Когда будет выбран последний ингредиент, значок '►' на дисплее исчезнет и замигает значок старта (◊). Если потребуется какая-либо принадлежность, на дисплее отобразятся значки, обозначающие принадлежности.





Сенсорные программы нельзя использовать, когда печь сильно нагрета. Если на дисплее появится сообщение NOW COOLING (ОХЛАЖДЕНИЕ), автоматически начнет работать охлаждающий вентилятор. Он будет продолжать работать, пока сообщение отображается на дисплее. В противном случае охлаждение может занять больше времени. Если вы торопитесь, приготовьте пищу вручную. Для этого выберите соответствующий уровень мощности, температуру и время приготовления.

Функции режима сенсорного приготовления

В следующей таблице приведено 25 программ режима сенсорного приготовления. В ней указаны количество продуктов, время выдержки и соответствующие рекомендации. Для удобства время приготовления и уровни мощности запрограммированы. Вынимайте, используя толстые рукавицы!

Блюдо	Размер порции	Блюдо/принадлежность	Время выдержки (мин.)	Рекомендации	
Разогрев					
Напитки Кофе, молоко, чай, вода (комнатная температура)	150-250 г (1 чашка)	Керамическая чашка	1-2	Наливайте жидкость только в керамические чашки и разогревайте без крышки. Ставьте чашку в центр вращающегося подноса. Оставьте их постоять в микроволновой печи. Помешайте напитки до и после выдержки. Будьте осторожны, доставая чашки (см. инструкции по безопасности для жидкостей).	
Готовое блюдо	Охлажденное готовое блюдо	300-500 г	Посуда для микроволновой печи	3	Выложите блюдо на керамическую тарелку и обтяните его пленкой для микроволновой печи. Проткните пленку. Положите продукт в центр вращающегося подноса. Эта программа пригодна для блюд, состоящих из трех компонентов (например, мяса с соусом, овощами и гарниром из картофеля, риса или макарон).
	Замороженное готовое блюдо (-18 °C)	300-500 г	Посуда для микроволновой печи	3-4	Проткните пленку замороженного полуфабриката. Положите продукт в центр вращающегося подноса. Эта программа пригодна для блюд, состоящих из трех компонентов (например, мяса с соусом, овощами и гарниром из картофеля, риса или макарон).





Блюдо		Размер порции	Блюдо/принадлежность	Время выдержки (мин.)	Рекомендации
Суп/Соус	Охлажденный суп/соус	300-500 г	Посуда для микроволновой печи	2-3	Налейте суп/соус в глубокую суповую тарелку или миску и накройте пластиковой крышкой на время разогрева. Поместите чашу в центр вращающегося подноса. Тщательно перемешайте перед тем, как дать постоять и после выдержки.
	Замороженный суп/соус (-18 °C)	300-500 г	Посуда для микроволновой печи	2-3	В упаковочной пленке замороженного супа сделайте отверстие и положите пакет в центр вращающегося подноса. Поместите чашу в центр вращающегося подноса. Тщательно перемешайте перед тем, как дать постоять и после выдержки.
Закуски					
Овощи	Брокколи	200-600 г	Посуда для микроволновой печи	1-2	Промойте и очистите брокколи и приготовьте соцветия. Выложите картофель в стеклянную миску с крышкой. Добавьте 45 мл (3 ст. ложки) воды. Поместите чашу в центр вращающегося подноса. Готовьте с закрытой крышкой. Перемешайте после приготовления.
	Морковь	200-600 г	Посуда для микроволновой печи	1-2	Промойте и почистите морковь, нарежьте кружочками одинакового размера. Выложите картофель в стеклянную миску с крышкой. Добавьте 45 мл (3 ст. ложки) воды. Поместите чашу в центр вращающегося подноса. Готовьте с закрытой крышкой. Перемешайте после приготовления.
	Фасоль	200-600 г	Посуда для микроволновой печи	1-2	Промойте и очистите лимскую фасоль (стручки гороха). Выложите картофель в стеклянную миску с крышкой. Добавьте 45 мл (3 ст. ложки) воды. Поставьте чашу в центр вращающегося подноса. Готовьте с закрытой крышкой. Перемешайте после приготовления.

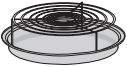
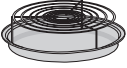
24_ использование духового шкафа





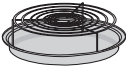
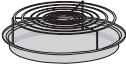
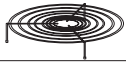
Блюдо		Размер порции	Блюдо/принадлежность	Время выдержки (мин.)	Рекомендации
Картофель	Очищенный картофель	400-800 г	Посуда для микроволновой печи	2-3	Промойте и очистите томаты, затем порежьте ломтиками похожего размера. Выложите картофель в стеклянную миску с крышкой. Добавьте 45-60 мл воды (3-4 столовые ложки). Поставьте чашу в центр вращающегося подноса. Готовьте с закрытой крышкой.
	Запеченный картофель	200 г-1 кг		3-5	Промойте и очистите картофель, проколите вилкой. Смажьте кожуру оливковым маслом и посыпьте специями. Разложите картофель (каждый приблизительно по 200 г) рядами на низкую подставку. Установите подставку на блюдо для подрумянивания.
Рис		200-400 г	Посуда для микроволновой печи	5-10	Возьмите пропаренный белый рис и добавьте двойное количество холодной воды. Поместите в миску из термостойкого стекла с крышкой. Поставьте чашу в центр вращающегося подноса. Готовьте с закрытой крышкой.



Блюдо		Размер порции	Блюдо/принадлежность	Время выдержки (мин.)	Рекомендации
Мясо/птица/рыба					
Говядина	Стейк слабой прожарки	300-800 г		-	Положите бифштексы в ряд на высокую подставку. Установите подставку на блюдо для подрумянивания. После того как печь подаст звуковой сигнал, переверните на другую сторону. Нажмите кнопку Старт, чтобы продолжить приготовление.
	Стейк средней прожарки Стейк сильной прожарки				
	Ростбиф/баранина слабой прожарки Ростбиф/баранина средней прожарки Ростбиф/баранина сильной прожарки	800 г-1,5 кг		5-10	Смажьте мясо растительным маслом и посыпьте специями (только перцем; соль добавляется по окончании приготовления). Положите мясо на нижнюю полку жирной стороной вниз. Установите подставку на блюдо для подрумянивания. Переверните мясо, когда раздастся звуковой сигнал. После приготовления и на время выдержки заверните мясо в алюминиевую фольгу. Оставить потомиться, пока не получите необходимый результат.
Курица	Филе курицы	500 г-1,2 кг		2	Смажьте охлажденные куски курицы маслом и посыпьте специями. Разложите куски кожей вниз на высокой подставке. Установите подставку на блюдо для подрумянивания. После того как печь подаст звуковой сигнал, переверните на другую сторону. Нажмите кнопку Старт, чтобы продолжить приготовление.
	Целая курица				
		1,1 кг-1,7 кг		5	Смажьте охлажденную курицу маслом и посыпьте специями. Положите грудкой вниз по центру низкой подставки. Установите подставку на блюдо для подрумянивания. После того как печь подаст звуковой сигнал, переверните на другую сторону. Нажмите кнопку Старт, чтобы продолжить приготовление.





Блюдо		Размер порции	Блюдо/принадлежность	Время выдержки (мин.)	Рекомендации
Рыба	Жареная рыба	300-800 г		3	Смажьте растительным маслом кожу целой рыбы, добавьте специи и травы. Положите рыбу на высокую подставку так, чтобы голова одной рыбы касалась хвоста другой. Установите подставку на блюдо для подрумянивания. Переверните куски курицы, как только печь подаст звуковой сигнал. Нажмите кнопку Старт, чтобы продолжить приготовление.
	Филе на гриле	300-800 г		3	Уложите филе семги или стейки из рыбы на высокую подставку. Установите подставку на блюдо для подрумянивания. Переверните куски курицы, как только печь подаст звуковой сигнал. Нажмите кнопку Старт, чтобы продолжить приготовление.
Готовые продукты					
Замороженная мини-пицца (-18 °C)		100-400 г		-	Положите замороженные закуски мини-пиццы по кругу на низкую подставку.
Замороженная лазанья (-18 °C)		400-800 г	Посуда для микроволновой печи 	3-4	Поместите замороженную лазанью на подходящее блюдо из термостойкого стекла или керамики. Установите блюдо на низкую подставку.
Замороженные булочки (-18 °C)		100-400 г		3-5	Разложите замороженные булочки по кругу на низкой подставке.
Замороженный торт (-18 °C)		400 г-1,2 кг		5-25	Замороженный пирог положите в центр, а куски пирога - один к другому на низкую полку. С помощью конвекционного нагрева пирог нагреется и подрумянится. Эта программа используется, например, для пирогов, для фруктовых пирогов с посыпкой, штруделя и булочек с маком. Эта программа не подходит для тортов с кремом внутри, а также для тортов с шоколадной глазурью.





ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РЕЖИМА СЕНСОРНОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ НА ПАРУ

При выборе функции сенсорного приготовления на пару используется уже запрограммированное время приготовления. При этом не нужно устанавливать время приготовления или уровень мощности. Программу сенсорного приготовления на пару можно настроить с помощью переключателя **Многофункциональный выбор**.

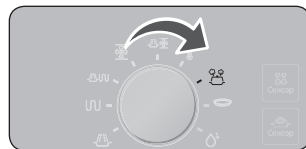
Сначала поместите пароварку Pro Steamer (с продуктами) в центр вращающегося подноса. Затем закройте дверцу.

Использование емкости (Pro steamer)



1. Поверните переключатель выбора режима в положение режима

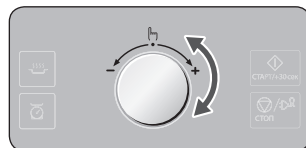
Сенсорное приготовление на пару.



2. Установите категорию приготовления, повернув переключатель Многофункциональный выбор.

(См. стр. 29 - 30)

- На дисплее появится индикация Check the weight range (Проверьте вес). Проверьте принадлежности.



3. Нажмите кнопку **Старт**.

(Во время приготовления работает автоматический газовый датчик.)



Результат: Когда приготовление закончится, печь подаст звуковой сигнал и на дисплее появится индикация Ready.

Enjoy your meal. End (Готово. Приятного аппетита. Конец).

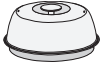
Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.





Функции режима сенсорного приготовления на пару

В следующей таблице представлены 5 программ сенсорного приготовления на пару. В ней указаны количество продуктов, время выдержки и соответствующие рекомендации. Для удобства время приготовления и уровни мощности запрограммированы. Эти программы можно использовать только с емкостью для приготовления на пару. Вынимайте, используя толстые рукавицы!

Блюдо	Размер порции (кг)	Тарелки	Время выдержки (мин.)	Рекомендации
Нарезанные овощи	200-500 г	 плюс 500 мл холодной воды	-	Промойте и почистите овощи, разрежьте на ломтики или кусочки одинакового размера. Налейте ½ л воды в тарелку пароварки. Установите паровой лоток в тарелку, положите овощи и закройте крышкой из нержавеющей стали. Поставьте пароварку на вращающийся поднос. Эта программа удобна для приготовления кусочков овощей среднего размера, например соцветий брокколи, цветной капусты и нарезанной моркови.
Целые овощи	200-800 г	 плюс 500 мл холодной воды	-	Промойте и почистите овощи. Налейте ½ л воды в тарелку пароварки. Установите паровой лоток в тарелку, положите овощи и закройте крышкой из нержавеющей стали. Поставьте пароварку на вращающийся поднос. Эта программа удобна для приготовления целых овощей, например початка кукурузы, артишоков, кочана цветной капусты, небольших клубней картофеля и вилков капусты, разрезанных на четыре части.



Блюдо	Размер порции (кг)	Тарелки	Время выдержки (мин.)	Рекомендации
Филе рыбы	100-600 г	 плюс 500 мл холодной воды	-	Промойте и почистите рыбное филе. Налейте $\frac{1}{2}$ л воды в тарелку пароварки. Установите паровой лоток в тарелку, положите рыбное филе рядом друг с другом. Можно его посолить, добавить зелень и 1-2 ст.л. лимонного сока. Закройте тарелку крышкой из нержавеющей стали. Поставьте пароварку на вращающийся поднос. Программа подходит для рыбного филе, например филе морского окуня, сайды и трески.
Отварные яйца	100-500 г	 плюс 500 мл холодной воды	1-2	Налейте $\frac{1}{2}$ л воды в тарелку пароварки. Установите паровой лоток в тарелку. Проколите 3-8 свежих яиц, каждое весом 60 г (средний размер), и поместите их в небольшие углубления на паровом лотке. Закройте тарелку крышкой из нержавеющей стали и поставьте пароварку на вращающийся поднос. После приготовления оставьте яйца на 2-5 минут.
Катюфель нарезанный кубиками	100-500 г	 плюс 500 мл холодной воды	1-2	Промойте и очистите картофель. Порежьте картофель на кубики одинакового размера. Налейте $\frac{1}{2}$ л воды в тарелку пароварки. Установите паровой лоток в тарелку, разложите кубики картофеля на лотке и закройте крышкой из нержавеющей стали. Поставьте пароварку на вращающийся поднос.



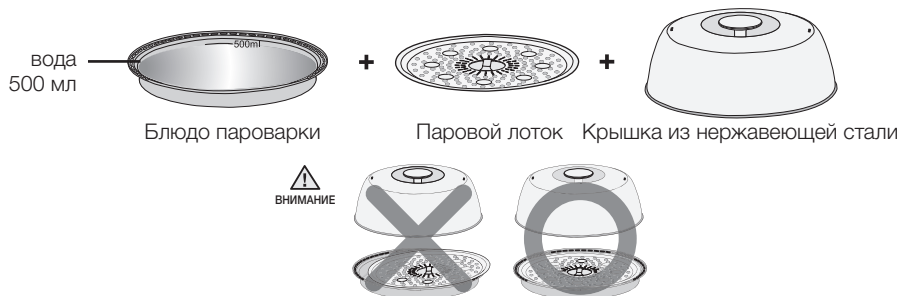


ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РЕЖИМА РУЧНОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ НА ПАРУ

Используя пароварку Pro Steamer, можно не только выполнять сенсорное приготовление на пару, но также применять ручную обработку паром, основываясь на инструкциях таблицы для ручной обработки паром, которая находится справа.

В описанной ниже процедуре поясняется, как выполнить обработку паром вручную. (стр. 50-51) **ОБЯЗАТЕЛЬНО** проверяйте заданные параметры приготовления, прежде чем оставить печь без присмотра.

Сначала поместите пароварку Pro Steamer (с продуктами) в центр вращающегося подноса. Затем закройте дверцу.



Использование емкости

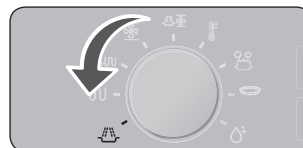
1. Поверните переключатель Выбор режима в положение режима **СВЧ**.

Результат: отображение индикации 900 Вт (максимальная мощность для приготовления пищи).

Выберите соответствующий уровень мощности, снова повернув переключатель

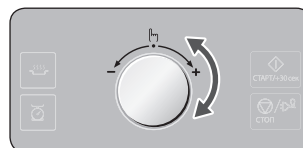
Многофункциональный выбор, пока не отобразится нужное значение в ваттах.

Установите уровень мощности (900 Вт), представленный в инструкциях для ручного приготовления на пару на стр. 50-51.



2. Установите время приготовления, повернув переключатель **Многофункциональный выбор**.

Установите время приготовления в соответствии с рекомендациями, приведенными в руководстве по ручному приготовлению на пару на стр. **50-51**.





3. Нажмите кнопку **Старт**.



Результат: Включится свет внутри печи, и поднос начнет вращаться.

- Начнется приготовление пищи, и по его окончании печь выдаст четыре звуковых сигнала.
- Когда приготовление закончится, печь подаст 3 звуковых сигнала, (один сигнал в минуту).
- Затем вновь отобразится текущее время.

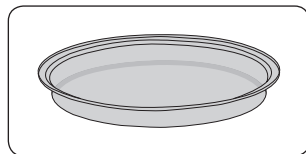


Внимание!!

- Не используйте эту пароварку Pro Steamer с другими устройствами или моделями.
Это может привести к возгоранию или повреждению устройства.
- Не используйте пароварку Pro Steamer, если в ней нет воды или продуктов.
Перед использованием пароварки Pro Steamer налейте в нее как минимум 500 мл воды. Если в пароварку налито менее 500 мл воды, блюдо может быть приготовлено не полностью. Кроме того, это может привести к возгоранию или повреждению устройства.
- Соблюдайте осторожность при извлечении контейнера из пароварки Pro Steamer после приготовления блюда, так как контейнер очень горячий.
- Обязательно установите крышку пароварки Pro Steamer таким образом, чтобы она была вставлена в блюдо пароварки.
Если крышка пароварки и блюдо установлены без соблюдения инструкций, приведенных в руководстве пользователя, яйца или каштаны могут взорваться.

Чистка тарелки пароварки

Тарелку пароварки следует промыть теплой водой с применением моющего средства, а затем сполоснуть чистой водой.
Во избежание повреждения верхнего слоя не используйте жесткую щетку или грубую губку.



Не рекомендуется мыть тарелку пароварки в посудомоечной машине.





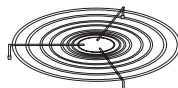
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РЕЖИМА СЕНСОРНОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ ДО ХРУСТЯЩЕЙ КОРОЧКИ

Обычно при приготовлении пищи в СВЧ-печах, а также с помощью режима гриля или СВЧ в печах с грилем или конвекционных печах выпечка и пицца становятся влажными с нижней стороны. Блюдо для подрумянивания Samsung позволит приготовить пищу с хрустящей корочкой. Блюдо для подрумянивания можно также использовать для приготовления бекона, яиц, сосисок и т. д.



Блюдо для подрумянивания

+



Низкая подставка

или

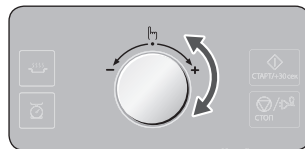


Высокая подставка

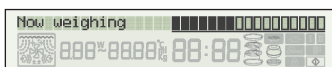
1. Поверните переключатель выбора режима в положение режима **Сенсорное приготовление до хрустящей корочки**.



2. Установите блюдо, повернув переключатель **Многофункциональный выбор**. (См. стр. 34)



3. Нажмите кнопку **Старт**. Начнется автоматическое определение веса. (Если в процессе определения веса нажать кнопку отмены, отобразится исходный дисплей.)



4. На дисплее отобразится примерное время приготовления и вес, затем автоматически начнется приготовление.



Результат: Когда приготовление закончится, печь подаст звуковой сигнал и на дисплее появится индикация Ready. Enjoy your meal. End (Готово. Приятного аппетита. Конец). Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.



Для удобства пользователя на дисплее появятся значки принадлежностей.





Сенсорные программы нельзя использовать, когда печь сильно нагрета. Если на дисплее появится сообщение NOW COOLING (ОХЛАЖДЕНИЕ), автоматически начнет работать охлаждающий вентилятор. Он будет продолжать работать, пока сообщение отображается на дисплее. В противном случае охлаждение может занять больше времени. Если вы торопитесь, приготовьте пищу вручную. Для этого выберите соответствующий уровень мощности, температуру и время приготовления.

Функции режима сенсорного приготовления до хрустящей корочки

В следующей таблице представлены 5 программ сенсорного приготовления до хрустящей корочки.

В ней указаны количество продуктов, время выдержки и соответствующие рекомендации. Для удобства время приготовления и уровни мощности запрограммированы.

Блюдо для подрумянивания и подставку рекомендуется устанавливать по центру печи.

Вынимайте, используя толстые рукавицы!

Блюдо	Размер порции (кг)	Принадлежности	Время выдержки (мин.)	Рекомендации
Замороженная пицца	200-500 г		-	Положите пиццу на блюдо для подрумянивания. Поместите блюдо на высокую подставку по центру вращающегося подноса.
Замороженный картофель фри	200-500 г		-	Равномерно распределите чипсы для приготовления в печи на блюде для подрумянивания, помещенном на высокую подставку по центру вращающегося подноса. Когда печь подаст звуковой сигнал, переверните чипсы. Нажмите кнопку Старт, чтобы продолжить приготовление.
Картофель	200-400 г		1-2	Порежьте картофель дольками или кубиками. Смажьте оливковым маслом и посыпьте специями. Равномерно выложите дольки картофеля на блюдо для подрумянивания, помещенное на высокую подставку по центру вращающегося подноса. После того как печь подаст звуковой сигнал, переверните дольки. Нажмите кнопку Старт, чтобы продолжить приготовление.
Киш	400-800 г		5-10	Выложите тесто для открытого пирога на блюдо для подрумянивания и добавьте начинку. Поместите блюдо на низкую подставку по центру вращающегося подноса.
Печенье	100-300 г		2-5	Выложите печенье на блюдо для подрумянивания. Поместите блюдо на низкую подставку по центру вращающегося подноса.



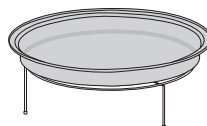


ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РЕЖИМА РУЧНОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ ДО ХРУСТЯЩЕЙ КОРОЧКИ

Обычно при приготовлении пищи в СВЧ-печах, а также с помощью режима гриля или СВЧ в печах с грилем или конвекционных печах выпечка и пицца становятся влажными с нижней стороны. Используя блюдо для подрумянивания Samsung, Вы сможете приготовить пищу с хрустящей корочкой. Блюдо для подрумянивания можно также использовать для приготовления бекона, яиц, сосисок и т. д.



Блюдо для подрумянивания на вращающемся подносе



Блюдо для подрумянивания + высокая подставка

1. Предварительно нагрейте блюдо для подрумянивания, как описано выше.

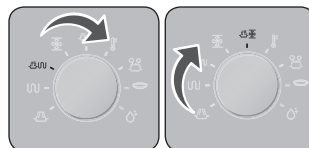
Перед использованием блюда для подрумянивания необходимо предварительно нагреть его в комбинированном режиме в течение 3-5 минут:

- Сочетание режимов конвекции (180 °C) и СВЧ (уровень мощности 600 Вт).
- Сочетание режимов гриля и СВЧ (уровень мощности 600 Вт).

Всегда используйте специальные рукавицы, поскольку блюдо для подрумянивания сильно нагревается.

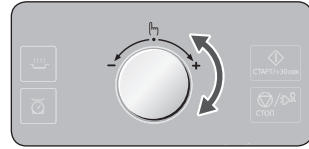
2. Смажьте тарелку маслом при приготовлении таких продуктов, как бекон или яйца, чтобы они хорошо подрумянились.
 - Следует иметь в виду, что покрытие блюда для подрумянивания имеет тефлоновый слой, который не устойчив к царапинам. Не пользуйтесь ножом или острыми предметами для резки на блюде для подрумянивания.
 - Для предотвращения появления царапин на блюде для подрумянивания пользуйтесь пластмассовыми приборами или вынимайте готовое блюдо из блюда для подрумянивания, прежде чем его резать.
3. Разложите продукты на блюде для подрумянивания.
 - Не ставьте на блюдо для подрумянивания нетеплостойкую посуду (например, пластмассовые чашки).
4. Установите блюдо для подрумянивания на металлическую подставку (вращающийся поднос) в микроволновой печи.
 - Никогда не ставьте в печь блюдо для подрумянивания без вращающегося подноса.

5. Поверните переключатель **Выбор режима** в положение комбинированного режима (СВЧ + Гриль или Конвекция).





6. Установите время приготовления, повернув переключатель **Многофункциональный выбор** в соответствующее положение. Установите время приготовления в соответствии с рекомендациями, приведенными в руководстве по ручному приготовлению до хрустящей корочки на стр. 60.



7. Нажмите кнопку **Старт**.



Результат: Когда приготовление закончится, печь подаст четыре звуковых сигнала и на дисплее четыре раза мигнет индикация End (Конец). Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.



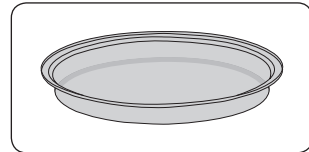
Чистка блюда для подрумянивания

Чистите блюдо для подрумянивания теплой водой с применением моющего средства, а затем промойте его водой.

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



Не рекомендуется мыть блюдо для подрумянивания в посудомоечной машине.



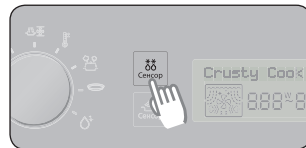
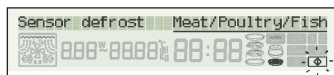


ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РЕЖИМА СЕНСОРНОГО РАЗМОРАЖИВАНИЯ

Режим сенсорного размораживания

Выберите один из запрограммированных режимов разморозки. Время размораживания и уровень мощности устанавливаются автоматически. Чтобы начать размораживание, просто выберите программу и вес. Откройте дверцу. Поместите замороженные продукты в центр блюда для размораживания. Закройте дверцу.

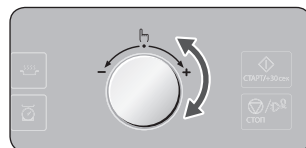
1. Нажмите кнопку **Сенсорная разморозка**.



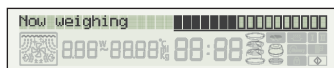
2. Установите категорию приготовления, повернув переключатель

Многофункциональный выбор.

- На дисплее появится индикация Check the weight range (Проверьте вес). Проверьте принадлежности.



3. Нажмите кнопку **Старт**. Начнется автоматическое определение веса.



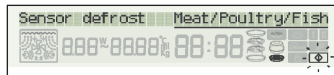
4. На дисплее отобразится примерное время размораживания и вес продуктов, затем автоматически начнется размораживание. (Если появится индикация, обозначающая необходимость перевернуть продукты, переверните их и нажмите кнопку Старт.)



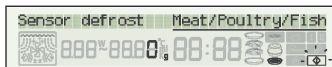
Смена принадлежности для размораживания.

Кроме принадлежностей, указанных в данном руководстве, можно использовать и другую посуду. (См. стр. 38)

- Поместите в печь необходимое блюдо.



- Нажмите кнопку Указатель веса и удерживайте в течение 3 секунд. Затем значок принадлежности исчезнет с дисплея.





- Откройте дверцу. Поместите замороженный продукт в центр вращающегося подноса.
- Нажмите кнопку **Старт**. После этого в соответствии с показаниями датчика веса будет рассчитано время размораживания и вес. Эти значения отобразятся на дисплее.



Сенсорные программы нельзя использовать, когда печь сильно нагрета. Если на дисплее появится сообщение NOW COOLING (ОХЛАЖДЕНИЕ), автоматически начнет работать охлаждающий вентилятор. Он будет продолжать работать, пока сообщение отображается на дисплее. В противном случае охлаждение может занять больше времени. Если вы торопитесь, приготовьте пищу вручную. Для этого выберите соответствующий уровень мощности, температуру и время приготовления.

Инструкция по программам сенсорного размораживания

В приведенной ниже таблице описаны 2 программы сенсорного размораживания, вес продуктов, время выдержки и соответствующие рекомендации. Перед размораживанием продуктов освободите их от всех упаковочных материалов.

Выложите замороженное мясо, птицу, рыбу и овощи на большое блюдо для размораживания, помещенное на вращающийся поднос.

Замороженные продукты (-18 °C)	Размер порции (кг)	Время выдержки (мин.)	Рекомендации
Мясо/птица/рыба	200 г-2 кг	20-120	Закройте края алюминиевой фольгой. Когда печь подаст звуковой сигнал, переверните мясо. (Печь продолжит работать, затем остановится при открытии дверцы.) Эта программа подходит для размораживания говядины, баранины, свинины, антрекотов, отбивных и фарша, целой курицы и отдельных ее частей, целой рыбы и кусков рыбного филе.
Хлеб/овощи	100 г-1 кг	10-60	Положите хлеб на блюдо для размораживания горизонтально вытянутой стороной к дверце. Разложите булочки в ряд. Равномерно разместите овощи. Эта программа подходит для размораживания всех видов хлеба, нарезанного или целого, а также булочек и французских батонов. Эта программа удобна для приготовления овощей, например гороха, брокколи, нарезанной моркови, цветной капусты и кубиков шпината.



Важно: Для нагрева продуктов в режиме сенсорного размораживания используется энергия СВЧ.

Поэтому при использовании данного режима необходимо строго соблюдать правила по использованию посуды и другие правила техники безопасности при использовании микроволновой печи.



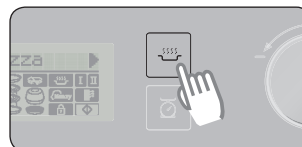


ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РЕЖИМА СОХРАНЕНИЯ ТЕПЛА

1. Нажмите кнопку **Остановка/Отмена/Экономия энергии** для входа в режим ожидания.



2. Нажмите кнопку **Сохранение тепла**.



3. Выберите продукт, повернув переключатель **Многофункциональный выбор**. (См. стр. 40)



4. Нажмите кнопку **Старт**.



Результат: Запустится режим сохранения тепла. Этот режим будет работать в течение 30 минут. Когда работа режима сохранения тепла завершится, прозвучит звуковой сигнал и на дисплее четыре раза мигнет индикация End (Конец). Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.



ВНИМАНИЕ

Максимальный вес блюда - 5 кг. В случае превышения веса на дисплее отобразится ошибка.



Функции сохранения тепла

В следующей таблице представлены 4 программы режима сохранения тепла. В ней описаны виды продуктов/жаропрочной посуды для каждой программы. Время и температура запрограммированы для удобства. Работает только конвекционный нагревательный элемент, благодаря которому горячий воздух будет циркулировать внутри для сохранения тепла продуктов.

Вынимайте, используя толстые рукавицы!

Код	Элемент	Температура	Время	Рекомендации
1	Пища	80 °C	30 мин.	Режим сохранения тепла предназначен для жареного мяса, курицы, блюд с тертым сыром, пиццы, картофеля и готовых блюд.
2	Напитки	80 °C	30 мин.	Режим сохранения тепла предназначен для воды, молока и кофе.
3	Хлеб и выпечка	60 °C	30 мин.	Режим сохранения тепла предназначен для хлеба, тостов, булочек, оладий и пирогов.
4	Подогрев посуды	70 °C	30 мин.	Этот режим предназначен для предварительного разогрева жаропрочной посуды. Распределите посуду по всему вращающемуся подносу. Не перегружайте печь. (Максимальный объем загрузки 5 кг)



Важно:

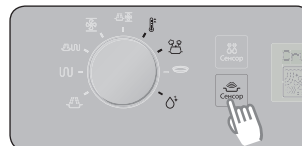
- Не используйте функцию для разогревания холодных продуктов. Данная программа предназначена только для сохранения тепла продуктов, которые уже приготовлены.
- Не рекомендуется поддерживать тепло продуктов слишком долго (более 1 часа), поскольку процесс приготовления будет продолжаться. Теплые продукты портятся быстрее.
- Закрывайте жидкости и продукты с высоким содержанием влаги. Не закрывайте продукты, если вы хотите, чтобы они оставались хрустящими или обжаренными.





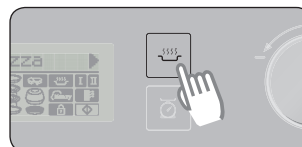
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РЕЖИМА СОХРАНЕНИЯ ТЕПЛА ВРУЧНУЮ

1. Поверните переключатель выбора режима и нажмите любую кнопку для выбора режима, кроме кнопок **Быстрый прогрев**, **Сенсорное приготовление на пару** и **Сенсорная разморозка**.



2. Нажмите кнопку **Сохранение тепла** для выбора соответствующего этапа. (1ый этап -> 2ой этап -> без сохранения тепла)

- : Сохранение тепла в течение 15 мин.
- : Сохранение тепла в течение 30 мин.



3. Нажмите кнопку **Старт**.

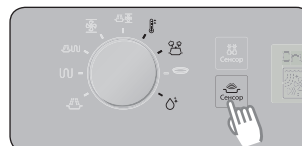


Результат: Когда приготовление закончится, печь подаст 4 звуковых сигнала и на дисплее 4 раза мигнет индикация «0:00». Затем печь будет подавать три звуковых сигнала каждую минуту.



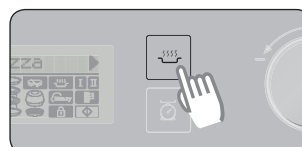
Установка автоматической функции сохранения тепла после режима сенсорного приготовления или ручного режима.

1. Установите режим и время приготовления. Или выберите нужную программу сенсорного приготовления. (Можно выбрать все режимы кроме **Быстрый прогрев**, **Сенсорное приготовление на пару** и **Сенсорная разморозка**)



2. Нажмите кнопку **Сохранение тепла** для выбора соответствующего этапа.

- : Сохранение тепла в течение 15 мин.
- : Сохранение тепла в течение 30 мин.



3. Нажмите кнопку **Старт**.

Результат: После завершения приготовления автоматически запустится режим сохранения тепла. Он будет работать в течение 15 или 30 минут. Когда работа режима сохранения тепла завершится, прозвучит звуковой сигнал и на дисплее четыре раза мигнет индикация End (Конец). Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.



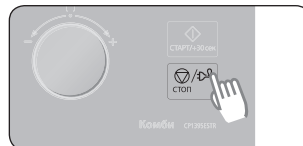
ВНИМАНИЕ Максимальный вес блюда - 5 кг. В случае превышения веса на дисплее отобразится ошибка.



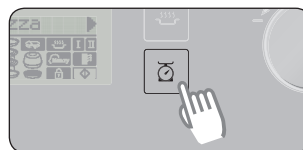


ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РЕЖИМА УКАЗАТЕЛЯ ВЕСА

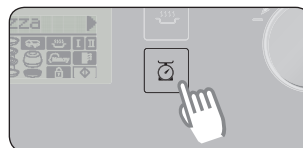
1. Нажмите кнопку **Остановка/Отмена/Экономия энергии** для входа в режим ожидания.



2. Нажмите кнопку **Указатель веса**. Если на дисплее отображается значение «0 г», поместите пищу в центр вращающегося подноса и нажмите кнопку указателя веса еще раз. Диапазон веса: 200-2000 г)



3. Вращающийся поднос будет вращаться в течение одной секунды. Активируется датчик веса. Через 3-5 секунд на дисплее отобразится примерный вес.



-  Режим указателя веса нельзя использовать, когда печь сильно нагрета. Если на дисплее появится сообщение NOW COOLING (ОХЛАЖДЕНИЕ), автоматически начнет работать охлаждающий вентилятор. Он будет продолжать работать, пока сообщение отображается на дисплее. В противном случае охлаждение может занять больше времени. Если вы торопитесь, приготовьте пищу вручную. Для этого выберите соответствующий уровень мощности, температуру и время приготовления.

Использование функции взвешивания

Данная функция используется для определения веса продуктов без посуды.

1. Нажмите кнопку **Остановка/Отмена/Экономия энергии** для входа в режим ожидания.
2. Нажмите кнопку указателя веса. Если на дисплее отображается значение «0 г», поместите посуду в центр вращающегося подноса. Нажмите и удерживайте в течение 3 секунд кнопку указателя веса, пока на дисплее не отобразится «0 г».
3. Поместите пищу в центр вращающегося подноса и нажмите кнопку указателя веса еще раз.
4. На дисплее отобразится примерный вес.





ПРИНЦИП РАБОТЫ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

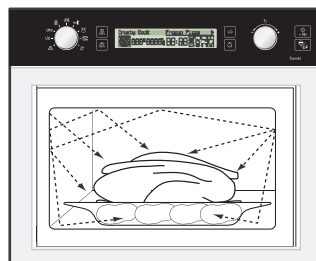
Микроволны представляют собой высокочастотные электромагнитные волны; высвобождающаяся энергия микроволн позволяет готовить или разогревать пищу без изменения ее формы и цвета.

Микроволновой печью можно пользоваться для:

- размораживания;
- приготовления.

Принцип приготовления пищи

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



Важно: Поскольку центральная часть приготавливаемого блюда готовится за счет рассеивания тепла, приготовление продолжается даже после извлечения блюда из печи.

Поэтому необходимо соблюдать время выдержки продуктов, указанное в рецептах блюд и в данной инструкции, чтобы обеспечить:

- равномерное приготовление продуктов до самого центра;
- одинаковую температуру по всему объему пищи.

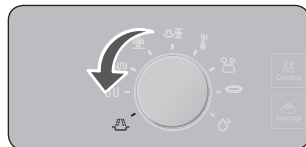


ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РЕЖИМА СВЧ

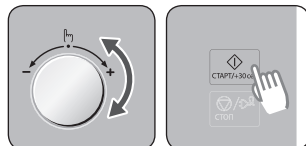
Микроволны представляют собой высокочастотные электромагнитные волны. Во время приготовления в режиме СВЧ микроволновая энергия проникает в пищу, притягиваясь и поглощаясь содержащимися в пище водой, жиром и сахаром. Микроволны заставляют молекулы пищи быстро колебаться. Быстрые колебания этих молекул создают трение, а генерируемое в результате трение тепло готовит пищу.

Настройка режима СВЧ

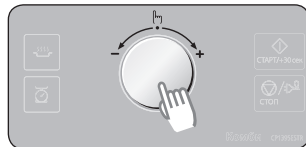
1. Поверните переключатель **Выбор режима** в положение СВЧ. На дисплее будут отображаться время и уровень мощности.



2. С помощью переключателя **Многофункциональный выбор** установите нужное время. Если уровень мощности изменять не нужно, нажмите кнопку **Старт** для начала приготовления.



3. Чтобы изменить уровень мощности, нажмите кнопку **Выбор** (F₄) и с помощью переключателя **Многофункциональный выбор** установите необходимый уровень мощности. Время приготовления и уровень мощности см. в руководстве по приготовлению пищи (стр. 47-64).



4. Нажмите кнопку **Старт** для начала приготовления.



Результат:

- Начнется процесс приготовления пищи, по завершении которого
- прозвучит звуковой сигнал и на дисплее четыре раза мигнет индикация End (Конец). Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.



Во время приготовления можно изменить время приготовления и уровень мощности.

- Время приготовления: просто поверните переключатель **Многофункциональный выбор**.
- Уровень мощности: нажмите кнопку **Выбор** (F₄) и поверните переключатель **Многофункциональный выбор**.

Быстрый старт

- Если необходимо разогреть блюдо за короткий промежуток времени при максимальной мощности (900 Вт), просто нажмите кнопку **Старт** один раз. Каждое нажатие означает 30 секунд времени приготовления. Печь начинает работать немедленно.





Руководство по выбору уровней мощности микроволновой печи

УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ	ПРОЦЕНТ (%)	ВЫХОДНАЯ МОЩНОСТЬ (Вт)	ПРИМЕЧАНИЕ
ВЫСОКИЙ	100	900	Нагрев жидкостей.
ВЫСОКИЙ НИЗКИЙ	83	750	Нагрев и приготовление пищи.
СРЕДНИЙ ВЫСОКИЙ	67	600	Нагрев и приготовление пищи.
СРЕДНИЙ	50	450	Приготовление мяса и подогрев легкой пищи.
СРЕДНИЙ НИЗКИЙ	33	300	
РАЗМОРОЗКА	20	180	Разморозка и непрерывное приготовление.
НИЗКИЙ	11	100	Разморозка легкой пищи.

Руководство по выбору посуды для использования в микроволновой печи

Посуда, используемая в режиме СВЧ, должна пропускать микроволны и позволять им проникать в пищу. Металлы, такие как нержавеющая сталь, алюминий и медь, отражают волны СВЧ. Поэтому металлическую посуду использовать не следует. Разрешается использовать посуду с отметкой о безопасности для использования в микроволновой печи. Дополнительные сведения о подходящей посуде см. в следующем руководстве.

Кухонные принадлежности	Пригодность для использования в микроволновой печи	Примечания
Алюминиевая фольга	✓ x	Может использоваться в небольших количествах для защиты отдельных участков пищи от подгорания. Если фольга будет расположена слишком близко к стенке печи или если будет использовано слишком много фольги, может образоваться дуга.
Блюдо для подрумянивания	✓	Не разогревайте предварительно более восьми минут.
Фарфор и глиняные изделия	✓	Фарфор, керамику, глазурованную керамику и тонкостенный фарфор обычно можно использовать, если на них нет металлической отделки.
Одноразовые пластиковые корытца	✓	Такая посуда обычно используется для упаковки замороженных продуктов.
Упаковка продуктов быстрого приготовления		
• Полистироловые стаканчики и контейнеры	✓	Может использоваться для разогрева продуктов. При перегреве полистирол может плавиться.
• Бумажные пакеты или газеты	x	Возможно возгорание.
• Переработанная из вторсырья бумага или металлическая отделка	x	Может стать причиной возникновения электрической дуги.





Кухонные принадлежности	Пригодность для использования в микроволновой печи	Примечания
Стекло - Посуда, предназначенная для разогрева с последующей подачей на стол - Тонкостенная стеклянная посуда - Стекланные банки	✓ ✓ ✓	Может использоваться, если нет 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.
Металл - Блюда - Пакеты для заморозки с проволоочной обвязкой	× ×	Может стать причиной возникновения электрической дуги или возгорания.
Бумага - Тарелки, чашки, текстильные и бумажные салфетки - Переработанная бумага	✓ ×	Для приготовления в течение короткого времени и разогрева. Для поглощения избыточной влаги. Может стать причиной возникновения электрической дуги.
Пластик - Контейнеры - Липкая пленка - Пакеты для заморозки	✓ ✓ ✓×	В частности, жаропрочный термопластик. Некоторые другие виды пластика при высокой температуре могут деформироваться или обесцвечиваться. Не используйте меламиновый пластик. Может использоваться для сохранения влаги. Не должна соприкасаться с продуктами. Будьте осторожны, чтобы не обжечься горячим паром, снимая пленку. 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.



"Искрение" - термин, которым обозначают появление искр в печи.

✓ : Рекомендовано

✓× : Использовать с осторожностью

× : Опасно





Руководство по приготовлению в режиме СВЧ

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 готовит пищу.

Режим

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 при готовке запрещается пользоваться металлическими емкостями.

При использовании режима СВЧ всегда используйте вращающийся поднос. Ставьте посуду и продукты на вращающийся поднос.

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. Раздел с советами по быстрому приготовлению см. в конце руководства.

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 подходящей липкой пленкой.

Время выдержки

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



Руководство по приготовлению замороженных овощей

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

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

Блюдо	Порция (г)	Мощность (Вт)	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Шпинат	150	600	5-7	2-3	Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды.
Брокколи	300	600	8-10	2-3	Добавьте 30 мл (2 ст. л.) холодной воды.
Горошек	300	600	7-9	2-3	Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды.
Зеленая фасоль	300	600	7½-9½	2-3	Добавьте 30 мл (2 ст. л.) холодной воды.
Овощная смесь (морковь/горошек/кукуруза)	300	600	7-9	2-3	Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды.
Овощная смесь (китайская)	300	600	7½-9½	2-3	Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды.

Руководство по приготовлению свежих овощей

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



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





Все свежие овощи должны готовиться на полном уровне микроволновой мощности (900 Вт).

Блюдо	Порция (г)	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Брокколи	250 500	3-4 6-7	3	Подготовьте соцветия примерно одинакового размера. Разместите соцветиями к центру блюда.
Брюссельская капуста	250	5-6	3	Добавьте 60-75 мл (5-6 ст.л.) воды.
Морковь	250	4-5	3	Нарежьте морковь ломтиками одинакового размера.
Цветная капуста	250 500	4-5 7-8	3	Подготовьте соцветия примерно одинакового размера. Разрежьте большие соцветия пополам. Разместите соцветиями к центру блюда.
Кабачки	250	3-4	3	Нарежьте кабачки ломтиками. Добавьте 30 мл (2 ст.л.) воды или кусочек сливочного масла. Готовьте до мягкости.
Баклажаны	250	3-4	3	Нарежьте баклажаны мелкими ломтиками и сбрызните 1 столовой ложкой лимонного сока.
Лук-порей	250	3-4	3	Нарежьте лук-порей толстыми ломтиками.
Грибы	125 250	1-2 2-3	3	Подготовьте мелкие целые или нарезанные ломтиками грибы. Не добавляйте воды. Сбрызните лимонным соком. Посыпьте солью и перцем. Слейте жидкость перед подачей на стол.
Лук	250	4-5	3	Разрежьте лук на ломтики или пополам. Добавьте только 15 мл (1 ст.л.) воды.
Перец	250	4-5	3	Нарежьте перец мелкими ломтиками.
Картофель	250 500	4-5 7-8	3	Взвесьте очищенный картофель и разрежьте его на половинки или четвертинки примерно одинакового размера.
Брюква	250	5-6	3	Нарежьте брюкву мелкими кубиками.



Руководство по пароварке

Налейте 500 мл холодной воды в тарелку пароварки. Установите паровой лоток в тарелку, положите продукты на лоток и закройте крышкой из нержавеющей стали. Поставьте пароварку на вращающийся поднос. Время приготовления зависит от размера, толщины и типа продуктов.

При обработке паром тонких ломтиков или маленьких кусочков

рекомендуется сократить время приготовления. При обработке паром толстых или больших кусков продуктов можно увеличить время.

Используйте указанные в таблице уровни мощности и время в качестве руководства при приготовлении пищи на пару.

Блюдо	Порция (г)	Холодная вода (мл)	Мощность (Вт)	Время (мин.)	Инструкции
брокколи, соцветия	400	500	900	12-18	Промойте и почистите брокколи. Порежьте на соцветия одинакового размера. Равномерно распределите соцветия на паровом лотке.
Морковь	400	500	900	15-20	Промойте и почистите морковь, порежьте ломтиками одинакового размера. Распределите ломтики на паровом лотке.
Цветная капуста, целая	600	500	900	20-25	Почистите целую цветную капусту и поместите ее на паровой лоток.
Початок кукурузы	400 г (2 шт)	500	900	23-28	Промойте и почистите початок кукурузы. Разложите початки кукурузы рядами на паровом лотке.
Кабачки	400	500	900	10-15	Промойте кабачки и порежьте их ломтиками примерно одинакового размера. Равномерно распределите ломтики на паровом лотке.
Замороженная овощная смесь	400	500	900	18-23	Равномерно распределите на паровом лотке замороженную смесь овощей (-18 °C), например брокколи, цветную капусту, порезанную морковь.





Блюдо	Порция (г)	Холодная вода (мл)	Мощность (Вт)	Время (мин.)	Инструкции
Картофель (небольшие клубни)	500	500	900	25-30	Промойте и очистите картофель, проколите кожуру вилкой. Равномерно разместите целый картофель на паровом лотке.
Яблоки	800 г (4 яблока)	500	900	15-20	Промойте яблоки и выньте из них сердцевину. Разложите яблоки рядами на паровом лотке.
Вареные яйца	3-8 яйца	500	900	15-20	Проколите 3-8 свежих яиц среднего размера и поместите их в небольшие углубления на паровом лотке. После приготовления оставьте яйца закрытыми на 2-5 минут.
Голубые креветки	250 г (5-6 шт)	500	900	10-15	Сбрызните голубые креветки лимонным соком (1-2 столовые ложки). Равномерно распределите их на паровом лотке.
Рыбное филе (треска, морской окунь)	500 г (2-3 куска)	500	900	12-17	Сбрызните филе рыбы лимонным соком (1-2 столовые ложки) и добавьте зелень и специи (например, розмарин). Равномерно распределите филе на паровом лотке.
Филе куриной грудки	400 г (2 филе)	500	900	20-25	Промойте и почистите филе куриной грудки. Разложите филе куриной грудки рядами на паровом лотке.



Руководство по приготовлению риса и макаронных изделий

Рис: используйте большую миску из термостойкого стекла с крышкой - рис в два раза увеличивается в объеме в процессе приготовления. Готовьте с закрытой крышкой. По завершении приготовления, перед периодом выдержки перемешайте рис и добавьте соль или травы и масло.



По истечении времени приготовления может оказаться, что рис впитал не всю воду.

Макаронные изделия: используйте большую миску из термостойкого стекла. Добавьте кипящую воду, щепотку соли и хорошо перемешайте. Готовьте, не накрывая. Время от времени помешивайте во время, и после приготовления. Накройте крышкой на время выдержки и тщательно слейте воду перед подачей на стол.

Блюдо	Порция (г)	Мощность (Вт)	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Белый рис (пропаренный)	250 375	900	16-18 18-20	5	Добавьте 500 мл холодной воды. Добавьте 750 мл холодной воды
Коричневый рис (пропаренный)	250 375	900	22-23 24-25	5	Добавьте 500 мл холодной воды. Добавьте 750 мл холодной воды
Смесь риса (рис + дикий рис)	250	900	17-19	5	Добавьте 500 мл холодной воды.
Смешанная каша (рис + злаки)	250	900	19-20	5	Добавьте 400 мл холодной воды.
Макаронные изделия	250	900	11-13	5	Добавьте 1000 мл горячей воды.





Разогрев

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

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

Размещение пищи и использование крышки

Не разогревайте объемные блюда, например крупные куски мяса, поскольку часто они подсыхают снаружи и не прогреваются в центре. Рекомендуется разогревать небольшие куски.

Уровни мощности и перемешивание

Некоторые продукты можно разогревать на мощности 900 Вт, в то время как другие нужно разогревать на мощности 750 Вт, 600 Вт, 450 Вт или даже 300 Вт. Дополнительные указания см. в таблицах. В целом, на более низкой мощности удобнее разогревать деликатесы, большие блюда и пищу, которая разогревается очень быстро (например, сладкие пирожки).

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

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

Предпочтительнее установить меньшее время разогрева, а затем добавить время, если это окажется необходимо.

Время разогрева и выдержки

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

Обязательно проверяйте, полностью ли разогрелась пища.

После разогревания дайте блюду некоторое время постоять. За это время температура выровняется. Если в перечне не указано другое значение, рекомендуемое время выдержки после разогревания составляет 2-4 минуты.

Будьте особенно осторожны при разогреве жидкостей и детского питания. Обратитесь также к разделу "Меры предосторожности".



Разогрев жидкостей

Всегда давайте жидкости постоять по крайней мере 20 секунд после выключения печи, чтобы дать температуре выровняться. Перемешивайте жидкости во время разогрева, если это необходимо, и **ОБЯЗАТЕЛЬНО** перемешивайте ее после разогрева. Чтобы предотвратить вскипание жидкостей и ошпаривание, кладите в стакан с напитком ложку или стеклянную палочку и помешивайте его до, во время и после нагревания.

Разогрев жидкостей и пищи

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

Блюдо	Размер порции	Мощность	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Напитки (кофе, чай и вода)	250 мл (1 кружка) 500 мл (2 чашки)	900 Вт	1½-2 3-3½	1-2	Налейте в чашки и разогревайте без крышки: 1 чашка по центру и 2 чашки рядом. Оставьте в микроволновой печи на время выдержки и хорошо перемешайте.
Суп (охлажденный)	250 г 450 г	900 Вт	3-4 4-5	2-3	Налейте суп в глубокую керамическую тарелку или в глубокую керамическую чашу. Накройте пластмассовой крышкой. Хорошо перемешайте после разогрева. Еще раз перемешайте перед подачей на стол.
Тушеное мясо или рыба (охлажденные)	450 г	600 Вт	5½-6½	2-3	Положите тушеное мясо или рыбу в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Периодически перемешивайте во время разогрева и вновь перемешайте перед выдержкой и подачей на стол.
Макаронные изделия с соусом (охлажденные)	350 г	600 Вт	4½-5½	3	Положите макаронные изделия (например, спагетти или яичную лапшу) на плоскую керамическую тарелку. Накройте липкой пленкой для микроволновых печей. Перемешайте перед подачей на стол.
Мучные изделия с начинкой и соусом (охлажденные)	350 г	600 Вт	5½-6½	3	Положите мучные изделия с начинкой (например, равиоли, пельмени) в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Периодически перемешивайте во время разогрева и вновь перемешайте перед выдержкой и подачей на стол.
Готовое блюдо (охлажденное)	350 г	600 Вт	5-6	3	Положите блюдо из 2-3 охлажденных компонентов на керамическую тарелку. Обтяните его пленкой для микроволновых печей.





Разогрев детского питания

Детское питание

Выложите питание в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Хорошо перемешайте после окончания разогрева! Дайте постоять 2-3 минуты перед кормлением. Снова перемешайте и проверьте температуру. Рекомендуемая температура еды: 30-40 °C.

Детское молоко

Налейте молоко в стерилизованную стеклянную бутылочку. Разогревайте не накрывая. Никогда не разогревайте молоко с надетой на бутылочку соской, так как бутылочка может взорваться в случае перегрева. Встряхните как следует перед периодом выдержки и снова по окончании времени выдержки! Всегда тщательно проверяйте температуру детского молока или питания, прежде чем дать его ребенку. Рекомендуемая температура еды: около 37°C.

ПРИМЕЧАНИЕ:

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

Разогрев детского питания и молока

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

Блюдо	Размер порции	Мощность	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Детское питание (овощи + мясо)	190 г	600 Вт	30 сек.	2-3	Выложите в глубокую керамическую тарелку. Готовьте с закрытой крышкой. Перемешайте после разогрева. Дайте постоять 2-3 минуты. Перед кормлением ребенка хорошо перемешайте и тщательно проверьте температуру.
Детская каша (крупя + молоко + фрукты)	190 г	600 Вт	20 сек.	2-3	Выложите в глубокую керамическую тарелку. Готовьте с закрытой крышкой. Перемешайте после разогрева. Дайте постоять 2-3 минуты. Перед кормлением ребенка хорошо перемешайте и тщательно проверьте температуру.
Детское молоко	100 мл	300 Вт	30-40 с	2-3	Хорошо встряхните или перемешайте и налейте в стерилизованную стеклянную бутылочку. Поставьте бутылочку по центру вращающегося подноса. Готовьте, не накрывая. Хорошо встряхните и дайте постоять не менее 3 минут. Перед кормлением ребенка хорошо встряхните бутылочку и тщательно проверьте температуру.
	200 мл		от 1 мин. до 1 мин. 10 с.		





Разморозка

Использование микроволн является великолепным способом размораживания продуктов. Микроволны бережно размораживают продукты за короткое время. Это может оказаться чрезвычайно полезным, если к вам неожиданно пришли гости.

Замороженная птица должна быть полностью разморожена перед приготовлением. Удалите с упаковки металлические проволочки и выньте птицу из упаковки перед размораживанием, чтобы обеспечить возможность оттока жидкости, образующейся в процессе размораживания.

Положите замороженные продукты на блюдо, не накрывая их. Переверните их по окончании половины времени размораживания, слейте жидкость, если она образовалась при оттаивании, и удалите потроха сразу же, как станет возможным.

Время от времени проверяйте продукты, чтобы убедиться в том, что они не стали теплыми.

Если мелкие и тонкие части продуктов начнут нагреваться, их можно экранировать, обернув эти части маленькими полосками алюминиевой фольги на время размораживания.

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

Чтобы полностью завершить размораживание, дайте рыбе, мясу и птице постоять. Время выдержки для полного размораживания будет различным в зависимости от количества размораживаемых продуктов. См. таблицу, приведенную ниже.



Совет. Плоские и тонкие продукты размораживаются быстрее, чем толстые, и малое количество продуктов размораживается быстрее, чем большое. Помните этот совет при замораживании и размораживании продуктов.

Руководствуйтесь следующей таблицей при размораживании замороженных продуктов, имеющих температуру от -18 до -20 °C.





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

Блюдо	Размер порции	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Мясо				
Фарш	250 г 500 г	4-6 9-11	15-30	Выложите мясо на керамическое блюдо.
Свиные бифштексы	250 г	7-8		Оберните тонкие края алюминиевой фольгой. Переверните по окончании половины времени размораживания!
Птица				
Кусочки курицы	500 г (2 шт.)	12-14	15-60	Сначала положите куски курицы кожей вниз, а целую курицу грудкой вниз на керамическое блюдо. Оберните алюминиевой фольгой тонкие части, такие, как крылышки и кончики ножек. Переверните по окончании половины времени размораживания!
Целая курица	1200 г	28-32		
Рыба				
Рыбное филе	200 г	6-7	10-25	Положите замороженную рыбу в середину керамического блюда.
Целая рыба	400 г	11-13		Расположите тонкие части под толстыми. Оберните узкие части филе и хвост целой рыбы алюминиевой фольгой. Переверните по окончании половины времени размораживания!
Фрукты				
Ягоды	300 г	6-7	5-10	Разложите фрукты на плоском круглом стеклянном блюде (большого диаметра).
Хлеб				
Булочки (каждая примерно по 50 г)	2 шт. 4 шт.	1-1½ 2½-3	5-20	Разложите булочки по кругу, а хлеб — горизонтально на бумажное кухонное полотенце на керамическом блюде.
Тосты/Сэндвичи	250 г	4-4½		Переверните по окончании половины времени размораживания!
Немецкий хлеб (пшеничная + ржаная мука)	500 г	7-9		



ГРИЛЬ

Нагревательные элементы гриля расположены под потолком внутренней камеры печи. Они работают только тогда, когда дверца печи закрыта, а поднос вращается. Вращение подноса обеспечивает более равномерное подрумянивание пищи. Если гриль предварительно прогреть в течение 2-3 минут, приготавливаемое блюдо подрумянится быстрее.

Кухонные принадлежности для режима гриля:

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

Пища, которую можно готовить в режиме гриля:

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

ВАЖНОЕ ЗАМЕЧАНИЕ:

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

СВЧ + ГРИЛЬ

Этот режим приготовления сочетает в себе лучистую теплоту, идущую от гриля, и скорость приготовления, обеспечиваемую микроволнами.

Он работает только тогда, когда закрыта дверца печи и вращается поднос. Благодаря вращению подноса, приготавливаемое блюдо подрумянивается равномерно. В этой модели печи предлагаются пять комбинированных режимов приготовления:

600 Вт + Гриль, 450 Вт + Гриль, 300 Вт + Гриль, 180 Вт + Гриль и 100 Вт + Гриль.

Кухонные принадлежности для режима “СВЧ + Гриль”

Используйте кухонные принадлежности, через которые могут проходить микроволны.

Кухонная посуда должна быть жароустойчивой. Не используйте в комбинированном режиме металлические кухонные принадлежности. Не пользуйтесь пластмассовой посудой, поскольку она может расплавиться.

Пища, которую можно готовить в режиме “СВЧ + Гриль”:

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

ВАЖНОЕ ЗАМЕЧАНИЕ:

При использовании комбинированного режима приготовления (СВЧ + гриль) пищу необходимо поместить на высокую подставку, если в инструкциях не указано иначе. См. инструкции в следующей таблице.

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

Руководство по приготовлению с использованием гриля

Предварительно прогрейте гриль, включив печь в режим гриля на 2-3 минуты.

Используйте указанные в таблице уровни мощности и время в качестве руководства для приготовления с использованием гриля. Вынимайте блюдо, используя толстые рукавицы.





Свежие продукты	Размер порции	Мощность	1. Время на сторону (мин.)	2. Время на сторону (мин.)	Инструкции
Ломтики тоста	4 шт. (по 25 г каждый)	Только гриль	2-3	2-2½	Положите тосты рядом друг с другом на высокую подставку.
Томаты-гриль	400 г (2 шт.)	300 Вт + Гриль	5-6	-	Разрежьте помидоры пополам. Посыпьте их сверху сыром. Расположите их по кругу на плоском блюде из термостойкого стекла. Поместите на низкую подставку. Дайте постоять 2-3 минуты.
Тосты с томатами и сыром	4 шт. (300 г)	180 Вт + Гриль	5-6	-	Сначала поджарьте ломтики хлеба. Положите тосты с ингредиентами на высокую подставку. Дайте постоять 2-3 минуты.
Тосты по-Гавайски (кусочки ветчины, ананаса, сыра)	4 шт. (500 г)	300 Вт + Гриль	5-6	-	Сначала поджарьте ломтики хлеба. Положите тосты с ингредиентами на высокую подставку. Дайте постоять 2-3 минуты.
Печеный картофель	500 г	450 Вт + Гриль	14-16	-	Разрежьте картофелины пополам. Положите их в круг на высокую подставку срезами в сторону гриля.
Картофель/овощи для запекания (охлажденные)	450 г	450 Вт + Гриль	9-11	-	Положите вынутое из холодильника блюдо с тертым сыром на небольшое блюдо из термостойкого стекла. Поставьте форму на нижнюю полку. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.
Печеные яблоки	2 яблока (около 400 г)	300 Вт + Гриль	6-7	-	Выньте из яблок сердцевину и наполните их изюмом и вареньем. Сверху положите несколько кусочков миндаля. Положите яблоки на плоское блюдо из термостойкого стекла. Поставьте блюдо на низкую подставку.
Кусочки курицы	500 г (2 шт.)	300 Вт + Гриль	9-11	8-10	Смажьте куски курицы маслом и посыпьте специями. Положите их по кругу на высокую подставку. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.
Бифштексы (средние)	400 г (2 шт.)	Только гриль	8-12	6-10	Смажьте бифштексы растительным маслом. Положите их по кругу на высокую подставку. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.
Жареная рыба	400-500 г	300 Вт + Гриль	6-8	5½-6½	Смажьте растительным маслом кожу целой рыбы, добавьте специи и травы. Уложите две рыбы рядом (головой к хвосту) на высокую подставку. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.



Руководство по использованию блюд для подрумянивания

Рекомендуется прогревать блюдо для подрумянивания непосредственно на вращающемся подносе. Разогревайте блюдо для подрумянивания в течение 3-4 мин., следуя указаниям и времени приготовления в таблице. Вынимайте, используя плотные рукавицы.

Блюдо	Размер порции	Быстрое разогревание		Режим		Инструкции
		Режим	Время (мин.)	Режим	Время (мин.)	
Бекон	4-6 ломтиков (80 г)	600 Вт + Гриль	3	600 Вт + Гриль	3-4	Предварительно разогрейте блюдо для подрумянивания. Выложите ломтики на блюдо для подрумянивания рядами. Поставьте блюдо на высокую подставку.
Томаты-гриль	200 г	600 Вт + Гриль	3	300 Вт + Гриль	3½-4½	Предварительно разогрейте блюдо для подрумянивания. Разрежьте помидоры пополам. Посыпьте их сверху сыром. Разложите помидоры по кругу на блюде и установите на высокую подставку.
Дольки картофеля	250 г	600 Вт + Гриль	4	450 Вт + Гриль	8-10	Промойте и очистите картофель. Порежьте картофель дольками или кубиками. Смажьте их оливковым маслом и посыпьте зеленью и специями. Равномерно распределите кубики на блюде. Поставьте блюдо на высокую подставку. Переверните их через 5-7 минут.
Овощи гриль	250 г	600 Вт + Гриль	4	450 Вт + Гриль	5-7	Предварительно разогрейте блюдо для подрумянивания и смажьте его 1 ст.л. растительного масла. Разложите свеженарезанные овощи, например ломтики перца, лука, цукини или грибов, на тарелке. Поставьте блюдо на высокую подставку.
Замороженная пицца	350 г	600 Вт 180 °C	4	450 Вт 200 °C	10-12	Предварительно разогрейте блюдо для подрумянивания. Положите замороженную пиццу на блюдо для подрумянивания. Поставьте блюдо на высокую подставку.
Замороженные багеты	250 г	600 Вт 180 °C	3	180 Вт 200 °C	10-12	Предварительно разогрейте блюдо для подрумянивания. Положите два замороженных багета, сверху положите необходимые продукты (например овощи, ветчину и сыр). Поставьте блюдо на высокую подставку.
Замороженные чипсы, приготовленные в печи	250 г	600 Вт 180 °C	4	180 Вт 200 °C	12-14	Предварительно разогрейте блюдо для подрумянивания. Равномерно распределите чипсы для приготовления в печи на блюде для подрумянивания. Поставьте блюдо на высокую подставку. По прошествии половины времени приготовления переверните!
Запеченные панированные кусочки куриного филе	300 г	600 Вт + Гриль	4	600 Вт + Гриль	6-8	Предварительно разогрейте блюдо для подрумянивания. Смажьте его 1 ст.л. растительного масла. Разложите кусочки курицы на блюде для подрумянивания. Поставьте блюдо на высокую подставку. Переверните их через 5-6 минут.





КОНВЕКЦИЯ

Приготовление пищи с использованием конвекции - это традиционный и хорошо известный метод приготовления пищи в обычной духовке, где циркулирует горячий воздух.

Нагревательный элемент и вентилятор располагаются на боковой стенке печи, поэтому горячий воздух может свободно циркулировать.

Посуда для приготовления пищи в режиме конвекции:

Можно использовать любую обычную жаропрочную посуду, противни и формы для выпечки - все, что обычно используется для приготовления пищи в обычной духовке.

Продукты, которые можно готовить в режиме конвекции:

В режиме конвекции следует готовить любое печенье, порционные лепешки, булочки и пироги, также как и фруктовые пироги, выпечку из заварного теста и суфле.

СВЧ + КОНВЕКЦИЯ

В этом режиме сочетаются микроволновое излучение и обдув горячим воздухом; при этом сокращается время приготовления, а на пище образуется хрустящая румяная корочка.

Приготовление с использованием конвекции - это традиционный и хорошо известный метод приготовления продуктов в печи с использованием горячего воздуха, циркуляция которого обеспечивается при помощи вентилятора, расположенного слева внутри печи.

В этой модели печи предлагаются пять комбинированных режимов приготовления:

600 Вт + Конвекция, 450 Вт + Конвекция, 300 Вт + Конвекция, 180 Вт + Конвекция и 100 Вт + Конвекция.

Посуда для приготовления пищи в режиме “СВЧ + Конвекция”.

Посуда должна пропускать микроволны. Она должна быть сделана из материала, предназначенного для приготовления в микроволновой печи (например, стекло, керамика, или фарфор без металлической отделки); аналогично посуде, описанной в разделе “СВЧ + Гриль”.

Пища для приготовления в режиме “СВЧ + Конвекция”.

Любое мясо и птица, а также запеканки и блюда с тертым сыром, бисквиты и легкие кексы с фруктами, пирожки и сдоба, жареные овощи, лепешки и хлеб.



Руководство по приготовлению с использованием конвекции

С помощью функции разогрева предварительно прогрейте печь в режиме конвекции до желаемой температуры. Используйте указанные в таблице уровни мощности и время в качестве руководства для приготовления с использованием конвекции. Вынимайте блюдо, используя толстые рукавицы.

Свежие продукты	Размер порции	Мощность	Время	Инструкции
ПИЦЦА Замороженная пицца (готовая)	300-400 г	450 Вт 200 °C	7-9	Положите пиццу на низкую подставку. После выпекания дайте постоять 2-3 минуты
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ Замороженная лазанья	400 г	450 Вт 200 °C	16-18	Выложите на блюдо из термостойкого стекла подходящего размера или оставьте в фабричной упаковке (убедитесь в том, что эта упаковка безопасна для микроволн и для нагрева в духовке). Положите замороженную лазанью на низкую подставку. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.
МЯСО Жаркое из говядины/ Жаркое из баранины (среднее)	1000-1200 г	450 Вт 160 °C	1 ^{ая} сторона 15-17 2 ^{ая} сторона 10-14	Смажьте говядину/баранину растительным маслом и посыпьте перцем, солью и паприкой. Положите на низкую подставку, сначала жирной стороной вниз. После приготовления заверните в алюминиевую фольгу и дайте постоять 10-15 минут.
Жареная курица	1100-1200 г	450 Вт 190 °C	1 ^{ая} сторона 15-17 2 ^{ая} сторона 13-15	Смажьте курицу растительным маслом и посыпьте специями. Положите курицу сначала грудкой вниз на низкую подставку, а затем переверните грудкой вверх. После выпекания дайте постоять 5 минут.
ХЛЕБ Замороженные булочки	6 шт. (350 г)	100 Вт 160 °C	6-8	Разложите булочки по кругу на низкой подставке. Дайте постоять 2-3 минуты.
Чесночный хлеб (охлажденный, готовый)	200 г (1 шт.)	180 Вт 220 °C	6-8	Положите хлеб из холодильника на бумагу для выпекания на низкую подставку. После выпекания дайте постоять 2-3 минут.
ТОРТ Мраморный пирог (сырое тесто)	700 г	Только 180 °C	70-80	Поместите сырое тесто в небольшую прямоугольную черную металлическую форму для выпечки (длиной 25 см). Поставьте форму на нижнюю полку. После выпекания дайте постоять 5-10 минут.
Оладьи (сырое тесто)	6 x 45 г (350-400 г)	Только 175 °C	20-25	Равномерно выложите тесто на черную металлическую форму, рассчитанную на 6 штук. Поставьте форму на нижнюю полку. После выпекания дайте постоять 5 минут.
Круассаны/ булочки (из сырого теста)	200-250 г	Только 200 °C	13-18	Положите охлажденные круассаны или булочки на бумагу для выпекания на низкую подставку.
Замороженный торт	1 000 г	180 Вт 160 °C	16-18	Положите замороженный пирог прямо на низкую подставку. После того, как он разморозится и разогреется, дайте ему постоять 15-20 минут.





Руководство по использованию квадратного подноса

Используйте квадратный поднос только в режиме конвекции или гриля.

Установите квадратный поднос на направляющую опору.

С помощью функции быстрого прогрева предварительно разогрейте печь до нужной температуры, если не рекомендовано иное (см. таблицу).

Предварительно разогрейте гриль в течение 3-4 минут перед его использованием.

Руководствуйтесь указанными в этой таблице временем приготовления и инструкциями по приготовлению в режиме конвекции. Вынимайте, используя толстые рукавицы.

Свежие продукты	Размер порции	Быстрое разогревание	Мощность	Время (мин.)	Инструкции
Хлеб для тостов	100 г	Гриль	Гриль	8-10	Положите на квадратный поднос. Переверните через 4-5 минут.
Тосты с сыром	250 г	Гриль	Гриль	4-6	На хлеб для тостов положите ломтики помидор и сыр. Положите сырные тосты в ряд на квадратный поднос.
Овощи гриль	500 г	Гриль	Гриль	15-20	Положите маринованные овощи, например небольшие помидоры, цуккини, ломтики перца и грибы на квадратный поднос.
Замороженная пицца	350 г	200 °C	200 °C	15-20	Поместите замороженную пиццу в центр квадратного подноса.
Домашняя пицца	800 г	210 °C	210 °C	20-25	Разровняйте сырое тесто (400 г) на квадратном подносе с помощью кухонной бумаги. Проткните тесто вилкой. Сверху полейте томатным соусом, равномерно разложите овощи и посыпьте сыром.
Замороженные чипсы для приготовления в печи	500 г	220 °C	220 °C	23-26	Равномерно разложите чипсы на квадратном подносе.
Мясной хлеб	700 г	-	160 °C	55-65	Выложите тесто в прямоугольную черную металлическую форму (длиной 25 см). Поставьте форму на квадратный поднос по ширине.
Бисквитный торт	700 г	-	160 °C	40-50	Поместите тесто в круглую черную металлическую форму. Выложите пирог в центр квадратного подноса.
Печенье	200 г	180 °C	180 °C	8-12	Равномерно распределите печенье на квадратном подносе.
Оладьи	600 г	175 °C	175 °C	20-25	Выложите тесто на черную металлическую форму для выпекания, рассчитанную на 12 штук. Установите форму для оладий на квадратный поднос или непосредственно на направляющую опору в печи.





Быстро и просто

РАСТАПЛИВАНИЕ СЛИВОЧНОГО МАСЛА

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

Нагревайте 30-40 секунд на уровне мощности 900 Вт, пока масло не растопится.

РАСПЛАВЛЕНИЕ ШОКОЛАДА

Положите 100 г шоколада в маленькую глубокую стеклянную тарелку.

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

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

РАСТАПЛИВАНИЕ ЗАСАХАРИВШЕГОСЯ МЕДА

Положите 20 г засахарившегося меда в маленькую глубокую стеклянную тарелку.

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

РАСПЛАВЛЕНИЕ ЖЕЛАТИНА

Положите пластинки сухого желатина (10 г) на 5 минут в холодную воду.

Слейте воду с желатина и положите его в маленькую тарелку из термостойкого стекла.

Нагревайте в течение 1 минуты при мощности 300 Вт. Перемешайте после того, как растает.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ГЛАЗУРИ (ДЛЯ ВЫПЕЧКИ И ПИРОЖНЫХ)

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

Готовьте, не накрывая, в чаше из термостойкого стекла от 3,5 до 4,5 минут с использованием уровня мощности 900 Вт, пока глазурь не станет прозрачной. Дважды перемешайте во время приготовления.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДЖЕМА

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

Добавьте 300 г сахара для консервирования и тщательно перемешайте.

Готовьте, накрыв крышкой, 10-12 минут на уровне мощности 900 Вт.

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

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПУДИНГА

Смешайте концентрат пудинга с сахаром и молоком (500 мл), следуя инструкциям изготовителя концентрата, и хорошо перемешайте. Используйте миску подходящего размера из термостойкого стекла с крышкой. Готовьте под крышкой от 6,5 до 7,5 минут на мощности 900 Вт. Перемешайте несколько раз в процессе приготовления.

ПОДРУМЯНИВАНИЕ КУСОЧКОВ МИНДАЛЯ

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

Подрумянивайте от 3,5 до 4,5 минут на уровне мощности 600 Вт, перемешивая их несколько раз.

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

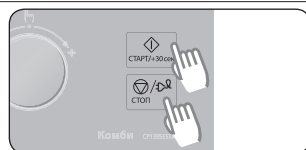
ОТКЛЮЧЕНИЕ ЗВУКОВОГО СИГНАЛА

Вы можете отключить звуковой сигнал в любое время.

1. Для отключения звуковых сигналов одновременно нажмите кнопки **Остановка/Отмена/Экономия энергии** и **Старт**.



2. Для включения звуковых сигналов снова одновременно нажмите кнопки **Остановка/Отмена/Экономия энергии** и **Старт**.

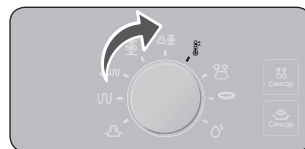




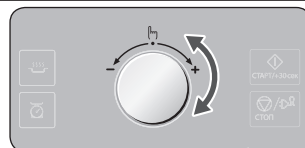
БЫСТРЫЙ ПРОГРЕВ ПЕЧИ

При приготовлении в режиме конвекции перед тем, как помещать продукты в печь, рекомендуется предварительно прогреть ее до соответствующей температуры. Когда температура в печи достигает заданного значения, она остается неизменной в течение примерно 10 минут; после этого печь автоматически выключается. Убедитесь в том, что нагревательный элемент находится в правильном положении для требуемого режима приготовления.

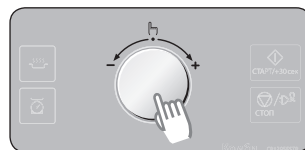
1. Поверните переключатель **Выбор режима** в положение быстрого прогрева.



2. Поверните переключатель **Многофункциональный выбор** до нужной температуры. (По умолчанию: 180 °C)



3. Нажмите кнопку **Выбор**, чтобы установить нужную температуру.



4. Нажмите кнопку **Старт**.



Результат: Печь разогреется до требуемой температуры.

- На дисплее отобразится время 4 с. Температура в режиме быстрого прогрева составляет 180 °C.
- При достижении выбранной температуры печь подает 4 звуковых сигнала, температура поддерживается неизменной в течение 10 минут.
- Спустя 10 минут, печь подает 4 звуковых сигнала и прекратит работу.



Если температура во внутренней камере печи достигла предустановленного значения, печь подает 4 звуковых сигнала и эта температура будет поддерживаться в течение 10 минут.





ЧИСТКА И УХОД

ЧИСТКА ПЕЧИ

Использование функции очистки паром

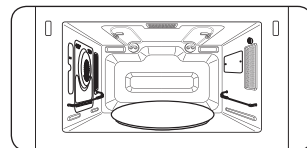
Водяной пар, обеспечиваемый системой очистки паром, оттаивает все загрязнения, прилипшие к поверхности внутренней камеры печи. После использования функции очистки паром можно легко почистить внутреннюю камеру печи.



Важно:

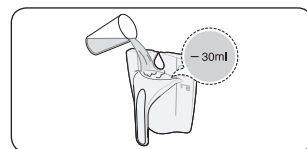
- Используйте эту функцию только после того, как печь полностью остынет. (до комнатной температуры)
- Используйте только обычную воду, а не дистиллированную.

1. Откройте дверцу.

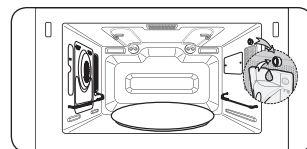


2. Налейте воду в контейнер для воды до уровня отметки на внутренней стенке контейнера.

- Уровень отметки – около 30 мл.

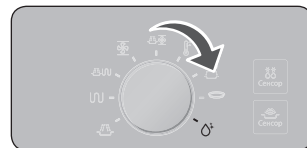


3. Прикрепите контейнер с водой к правой стенке печи.



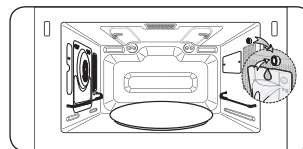
4. Закройте дверцу.

5. Поверните переключатель **Выбор режима** в положение режима **Очистка паром**.
Нажмите кнопку **Старт**.

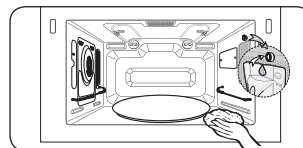




6. Откройте дверцу.



7. Почистите внутреннюю камеру печи сухим кухонным полотенцем. Снимите вращающийся поднос и протрите поверхность под роликовой подставкой салфеткой.



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

Чистка микроволновой печи

Регулярно очищайте микроволновую печь, чтобы предотвратить скопление загрязнений и частиц пищи, особенно на внутренних и внешних поверхностях, дверце и ее уплотнителях.

1. Для очистки внешних поверхностей используйте мягкую ткань и теплую мыльную воду. Смойте мыло и вытрите насухо.
2. Удаляйте брызги и пятна с внутренних поверхностей с помощью мыльного раствора и ткани. Смойте мыло и вытрите насухо.
3. Чтобы размягчить затвердевшие частицы продуктов и устранить запахи, поставьте на вращающийся поднос чашку с разбавленным лимонным соком и нагревайте ее в течение десяти минут, включив печь на полную мощность.
4. Очистите внутреннюю поверхность.



Важная информация.

- Следите за тем, чтобы вода НЕ попала в вентиляционные отверстия.
- НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ не используйте абразивные материалы и химические растворители.
- ВСЕГДА содержите в чистоте уплотнители дверцы во избежание скопления загрязнений и следите, чтобы дверца правильно закрывалась.



устранение неисправностей и коды ошибок

ХРАНИЕНИЕ И РЕМОНТ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

Ремонт может осуществлять только квалифицированный технический специалист.

В случае необходимости произвести ремонт отключите микроволновую печь от электросети и обратитесь в ближайший центр по обслуживанию клиентов Samsung.

При обращении будьте готовы сообщить следующую информацию.

- Номер модели и серийный номер (указаны на задней панели микроволновой печи).
- Сведения о гарантии.
- Подробное описание проблемы.

Если необходимо поместить печь на временное хранение, выберите сухое и чистое место, так как сырость и пыль приведут к повреждению устройства.

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

В случае возникновения проблем попробуйте приведенные ниже решения. Они могут сэкономить вам время и избавить от ненужного вызова специалиста по обслуживанию.

Продукты не приготовлены.

- Убедитесь, что таймер установлен и кнопка “Start” (Пуск) нажата.
- Плотнo закройте дверцу.
- Убедитесь, что не перегорел предохранитель и не сработал автоматический выключатель.

Продукт либо еще не готов, либо уже передержан.

- Убедитесь, что установлено соответствующее время приготовления.
- Убедитесь, что установлен соответствующий уровень мощности.





В печи наблюдается искрение и потрескивание (образование дуги).

- Убедитесь, что на посуде отсутствует металлическая отделка.
- Убедитесь, что в печи отсутствуют вилки или другие металлические принадлежности.
- При использовании алюминиевой фольги убедитесь, что она не расположена слишком близко к внутренним стенкам печи.

Печь создает помехи для радиоприемников и телевизоров.

- При работе печи могут возникнуть небольшие помехи в работе радиоприемников и телевизоров. Чтобы избежать этого, установите печь вдали от телевизоров, радиоприемников и антенн.

Под действием электронных помех установленные на дисплее параметры могут быть сброшены.

- Отсоедините вилку сетевого шнура от розетки, и затем вновь вставьте ее в розетку. Вновь установите время.

Образование конденсата внутри печи.

- Это нормально. Проветривайте печь после завершения приготовления.

Вентилятор продолжает работать после выключения печи.

- Это нормально. После выключения печи охлаждающий вентилятор может продолжать работать в течение некоторого времени.

Вокруг дверцы и корпуса присутствует воздушный поток.

- Это нормально.

На дверце и корпусе присутствуют световые блики.

- Это нормально.

Выход пара по периметру двери или из вентиляционных отверстий.

- Это нормально.

Во время работы печи, особенно в режиме разморозки, раздаются щелчки.

- Это нормально.

Подлежит использованию по назначению
в нормальных условиях

Срок службы: 7 лет





КОДЫ ОШИБОК

Код ошибки	Общие функции
E-11	ОТКРЫТ ГАЗОВЫЙ ДАТЧИК В случае, если значение газового датчика превышает 210 во время работы/отмены.
E-12	НИЗКОЕ ЗНАЧЕНИЕ ГАЗОВОГО ДАТЧИКА В случае, если значение газового датчика меньше 6 во время работы/отмены.
E-13	МАКС. ВРЕМЯ ГАЗОВОГО ДАТЧИКА В случае, если значение газового датчика превышает значение времени приготовления.
E-21	ОТКРЫТ ДАТЧИК ТЕМПЕРАТУРЫ В случае, если значение датчика температуры превышает 250 во время работы/отмены.
E-22	НИЗКОЕ ЗНАЧЕНИЕ ДАТЧИКА ТЕМПЕРАТУРЫ В случае, если значение датчика температуры меньше 5 во время работы/отмены.
E-23	НЕЗАВЕРШЕННЫЙ РАЗОГРЕВ В случае, если печь не нагрелась до необходимой температуры несмотря на то, что прошло определенное время (незавершенный разогрев).
E-25	БОЛЕЕ 230 °C ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ В случае, если во время работы микроволновой печи температура составляет более 230 °C (пожар).
E-31	ОТКРЫТ ДАТЧИК ВЕСА В случае, если значение датчика веса превышает 999 во время работы/отмены.
E-32	НИЗКОЕ ЗНАЧЕНИЕ ДАТЧИКА ВЕСА В случае, если значение датчика веса меньше 30 во время работы/отмены.
E-37	ОСЛАБЛЕНИЕ ВРАЩАЮЩЕГОСЯ ПОДНОСА В случае ослабления подставки
E-A1	ПО ЗАСЛОНКИ Если открытие или закрытие ЗАСЛОНКИ не распознается в течение 1 минуты.





ТЕХНИЧЕСКИЕ ПАРАМЕТРЫ

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

На правах в соответствии с 2/1984 (III.10) ВКМ-ІрМ. мы как дистрибьюторы подтверждаем, что микроволновые печи Samsung CP1395EST соответствуют нижеперечисленным техническим характеристикам.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ПАРАМЕТРЫ

Источник питания		230 В ~ 50 Гц
Потребление электроэнергии	Максимальная	3050 Вт
	Микроволновая печь	1550 Вт
	Гриль	1550 Вт
	Конвекция	2000 Вт
Производимая мощность		100 Вт / 900 Вт (IEC-705)
Рабочая частота		2450 МГц
Магнетрон		OM75P(20)
Метод охлаждения		Двигатель вентилятора
Размеры (Ш x В x Г)	Внешние	520 x 385 x 481 мм
	Нагревательная камера печи	400 x 235 x 385 мм
Громкость		36 литров
Вес	Нетто	прибл. 26,5 кг

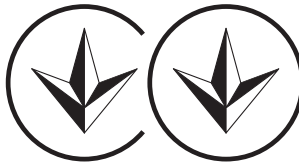
ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ

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





AB57



166



KZ.O.02.0072

- Сертификат : **РОСС KR.AB57.B04524**
- Срок действия : **с16.07.2009 по 15.07.2012**

ИЗГОТОВЛЕНО В ТАЙЛАНДЕ

ИЗГОТОВИТЕЛЬ: САМСУНГ

ТОВАР СЕРТИФИЦИРОВАН: АЛЪТТЕСТ

АДРЕС:

**"Тхай Самсунг Электроникс Ко., Лтд.", 313,
Му 1, Сухфибан 8 роуд, Срирача Индастри Парк
Т. Бунг А. Срирача Чонбури 20230, Тайланд**

**Импортер в России: ООО "Самсунг Электроникс
Рус Компани", 125009, г. Москва, Большой
Гнезниковский переулок, дом 1, строение 2**

В СЛУЧАЕ ВОЗНИКНОВЕНИЯ ВОПРОСОВ ИЛИ КОММЕНТАРИЕВ

СТРАНА	ТЕЛЕФОН	ВЕБ-УЗЕЛ
RUSSIA	8-800-555-55-55	www.samsung.com
GEORGIA	8-800-555-555	
ARMENIA	0-800-05-555	
AZERBAIJAN	088-55-55-555	
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500 (GSM: 7799)	
UZBEKISTAN	8-10-800-500-55-500	
KYRGYZSTAN	00-800-500-55-500	
TADJIKISTAN	8-10-800-500-55-500	www.samsung.ua www.samsung.com/ua_ru
UKRAINE	0-800-502-000	
BELARUS	810-800-500-55-500	-
MOLDOVA	00-800-500-55-500	-

Код : DE68-04033C





CP1395E

Мікрохвильова піч

Посібник користувача



Цей посібник на 100 % виготовлено з паперу вторинної переробки.

Уявіть МОЖЛИВОСТІ

УКРАЇНСЬКА

Дякуємо за придбання цього виробу компанії Samsung. Для отримання повного спектру послуг зареєструйте свій виріб на веб-сайті за адресою



www.samsung.com/register





Користування цим посібником

Дякуємо вам за придбання мікрохвильової печі SAMSUNG.

У цьому посібнику міститься важлива інформація з техніки безпеки та інструкції щодо використання і догляду за придбаною мікрохвильовою піччю.

Перш ніж використовувати піч, слід ретельно ознайомитися із важливими вказівками щодо техніки безпеки та зберегти їх для використання у майбутньому.

Зручний короткий наочний посібник, який пояснює основні операції з піччю, для зручного користування подано всередині верхньої обкладинки.

Інформація з техніки безпеки

- Перед використанням печі уважно прочитайте цей посібник та зберігайте його в надійному місці біля печі для довідки в майбутньому.
- Використовуйте цей пристрій лише за призначенням, як описано в цьому посібнику. 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. 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 відрізнятись від описаних у цьому посібнику, а також не всі знаки попередження стосуватимуться вашої печі. В разі виникнення запитань або проблем зверніться в найближчий сервісний центр або знайдіть відповідну допомогу та інформацію на веб-сайті www.samsung.com.

Важливі символи безпеки і застереження.

У тексті посібника використовуються такі символи:

 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 .
 УВАГА	Щоб зменшити ризик пожежі, вибуху, ураження електричним струмом або травмування під час користування мікрохвильовою піччю, дотримуйтеся таких основних правил техніки безпеки.

2_ Користування цим посібником





	НЕ намагайтеся виконати цю дію.
	НЕ розбирайте виріб.
	НЕ торкайтесь.
	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



Обов'язкові знаки попередження для встановлення



Цей пристрій повинен встановлювати кваліфікований спеціаліст з мікрохвильових печей, який пройшов відповідну підготовку в компанії-виробника. Див. розділ «Встановлення мікрохвильової печі».

Під'єднуйте пристрій до розетки відповідної або вищої потужності та використовуйте розетку лише для цього пристрою. Надійно під'єднайте штепсель до мережі. А також не використовуйте подовжувачів.

- Невиконання цих вказівок або увімкнення інших пристроїв у цю ж розетку за допомогою подовжувача можуть призвести до пожежі або ураження електричним струмом.
- Не використовуйте електричний трансформатор. Це може призвести до пожежі або ураження електричним струмом.

Цей пристрій повинен встановлювати кваліфікований спеціаліст або компанія з обслуговування.

- В іншому випадку це може призвести до ураження електричним струмом, пожежі, вибуху, пошкодження виробу або травмування користувача.

Таким чином пристрій можна буде відключити від мережі після встановлення.

Для відключення пристрою використовуйте штекер, який має бути легкодоступним, або перемикач, встановлений у фіксовану проводку згідно правил.

Мікрохвильову піч слід ставити лише на полицю або на шафку, в жодному разі не в шафку.



Не встановлюйте цей пристрій біля опалювальних пристроїв і легкозаймистих матеріалів. Не встановлюйте цей пристрій у місці з високим вмістом жиру, у вологому чи запыленому приміщенні, а також уникайте контакту пристрою із прямим сонячним промінням та водою (дощ). Не встановлюйте цей пристрій у місцях, де може витікати газ.

- Це може призвести до пожежі або ураження електричним струмом.

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



Цей пристрій треба заземлити належним чином.

Не заземлюйте пристрій до газової труби, пластикової водопровідної труби чи телефонної лінії.

- Це може призвести до ураження електричним струмом, до пожежі, вибуху чи пошкодження пристрою.
- Ніколи не під'єднуйте пристрій до мережі, якщо розетка не заземлена належним чином, а також упевніться, що це здійснено згідно місцевих та державних стандартів.





УВАГА

Символи, на які слід звернути увагу під час встановлення пристрою



Цей пристрій необхідно розмістити недалеко від розетки.

- Невиконання цих вказівок може призвести до пожежі або ураження електричним струмом через витік струму.

Встановіть пристрій на горизонтальній твердій поверхні, яка може витримати його вагу.

- Невиконання даної вказівки може призвести до незвичних вібрацій, шуму або пошкоджень пристрою.

Встановіть пристрій на належній відстані від стіни.

- В іншому випадку може виникнути пожежа через перегрівання.

Над піччю необхідно забезпечити належний мінімальний простір.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Обов'язкові знаки попередження для під'єднання до електромережі



Зі штепселя та місць контактів слід усунути всі чужорідні речовини, наприклад пил або вологу, сухою ганчіркою.

- Від'єднайте штепсель від електромережі та протріть його сухою ганчіркою.
- В іншому випадку це може призвести до ураження електричним струмом або пожежі.

Штепсель слід вмикати в розетку таким чином, щоб кабель був спрямований до підлоги.

- В іншому випадку електричні дроти в кабелі можуть пошкодитись і це може призвести до ураження електричним струмом або пожежі.



Надійно під'єднайте штепсель до мережі. Не використовуйте пошкоджений штепсель, пошкоджений кабель живлення або ненадійно закріплену розетку.

- Це може призвести до пожежі або ураження електричним струмом.

Не тягніть і не гніть сильно кабель живлення.

Не перекручуйте і не зв'язуйте кабель живлення.

Не зачіпайте кабель живлення за металевий об'єкт, не ставте важкі предмети на нього, не стискайте кабель між іншими предметами і не запихайте його в простір між пристроєм і стіною.

- Це може призвести до пожежі або ураження електричним струмом.

Не тягніть за кабель, виймаючи штепсель із розетки.

- Виймаючи штепсель із розетки, тримайте за сам штепсель.

- В іншому випадку це може призвести до ураження електричним струмом або пожежі.



Якщо пристрій або кабель пошкоджені, одразу зверніться до найближчого центру обслуговування.



УВАГА

Символи, на які слід звернути увагу під час під'єднання до електромережі



Від'єднуйте пристрій від електромережі, якщо ви не використовуєте його тривалий час, а також під час грози.

- В іншому випадку це може призвести до ураження електричним струмом або пожежі.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Обов'язкові знаки попередження, на які слід звернути увагу під час використання пристрою



У випадку витікання газу (пропану, зрідженого нафтового газу тощо) негайно провітріть приміщення, не торкаючись штепселя. Також не торкайтеся кабелю живлення та пристрою.

- Не використовуйте вентилятор.
- Іскра може спричинити вибух або пожежу.

Не торкайтеся до дверей пристрою, нагрівача чи інших деталей під час готування їжі та одразу після приготування.

- Інакше можна отримати опіки.

4_ Інформація з техніки безпеки





- ★ Під час використання пристрій нагрівається. Уникайте контакту з нагрівальними елементами всередині мікрохвильової печі.

Якщо необхідно перемістити нагрівальні елементи, використовуйте спеціально розроблене для цього обладнання та захисні рукавиці, додані в комплекті з пристроєм, та перевірте, чи після роботи печі температура впала до необхідного рівня (щонайменше через 10 хвилин після роботи в режимі гриль чи в комбінованому режимі).

ЗАВЖДИ використовуйте спеціальні рукавиці, коли виймаєте посуд із печі, щоб уникнути випадкових опіків.

Відкривайте дверцята, стоячи на відстані витягнутої руки від печі.

Принада: гаряче повітря або пара з печі може спричинити опік.

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 помішуйте після підігрівання. У разі опіку дотримуйтеся цих інструкцій із надання ПЕРШОЇ ДОПОМОГИ.

- 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.
- Зверніться до лікаря

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

За малими дітьми слід наглядати, щоб вони не бавились із пристроєм.

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

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

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

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 пристроєм.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Доступні частини пристрою можуть сильно нагріватися. Для уникнення опіків малих дітей не можна допускати до пристрою.

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

- ☐ Не торкайтеся штепселя вологими руками.

- Це може призвести до ураження електричним струмом.

Не вимикайте пристрій, виймаючи штепсель із розетки під час роботи пристрою.

- Якщо після цього увімкнути штепсель у розетку, може утворитись іскра, яка в свою чергу може призвести до ураження електричним струмом чи пожежі.





-  Упаковку пристрою зберігайте в недоступному для дітей місці, адже вона може становити для них небезпеку.

- Дитина може задуситись, одягнувши пакет на голову.

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.

- В іншому випадку це може призвести до ураження електричним струмом, опіків чи травм.

Ніколи не використовуйте багатофункціональну посудину у мікрохвильовій печі чи для розморожування.

- Це може призвести до виникнення іскор чи пожежі.

Ніколи не використовуйте цей пристрій з іншою метою, ніж приготування їжі.

- Це може призвести до виникнення пожежі.

Відкривайте щільно закриті ємності (дитячі пляшечки, пляшки з молоком тощо) та робіть ножем дірки в їжі, що має шкарлупу (яйця, каштани тощо), та в горіхах перед їх приготуванням.

- В іншому випадку вони тріснуть і можуть спричинити опіки чи травми.

Не торкайтеся внутрішньої поверхні пристрою одразу після готування, бо внутрішня поверхня гаряча після тривалого нагрівання або після підігрівання невеликої кількості їжі.

- Інакше можна отримати опіки.

Не використовуйте алюмінієву фольгу, металеві предмети (наприклад, контейнери, виделки тощо) та ємності із срібними чи золотими пасочками.

- Це може призвести до виникнення іскор чи пожежі.

Не нагрівайте пластикові чи паперові контейнери, також не використовуйте їх у режимі печі.

- Це може призвести до виникнення пожежі.

Будьте уважні, щоб їжа не торкалась до нагрівача під час її приготування в печі.

- Це може призвести до пожежі.

Не перегрівайте їжу.

- Це може призвести до пожежі.

Не нагрівайте їжу, загорнену в папір із журналів чи газет.

- Це може призвести до пожежі.

Не використовуйте та не ставте легкозаймисті розпилювачі чи інші об'єкти біля печі.

- Це може призвести до пожежі або вибуху.

Не відчиняйте дверцята печі, якщо їжа горить.

- Якщо ви відчините дверцята, відбудеться наплив кисню, що може призвести до пожежі.

Не пхайте пальці, чужорідні предмети чи металеві об'єкти (наприклад, голки, шпильки) у вхідні та вихідні отвори. Якщо в такі отвори попали чужорідні предмети, від'єднайте кабель від мережі та зверніться до продавця або найближчого центру обслуговування.

- В іншому випадку це може призвести до ураження електричним струмом або травм.

НІКОЛИ не наповнюйте посудину до країв, і вибирайте посудину, яка є зверху ширшою, аніж знизу, щоб під час кипіння запобігти розливанню рідини назовні. Крім того, пляшки з вузьким горлом можуть вибухнути внаслідок перегрівання.

НЕ нагрівайте дитячу пляшечку зі смоктунцем, оскільки пляшечка може вибухнути від перегрівання.

НЕ торкайтеся нагрівальних елементів або внутрішніх стінок печі, доки піч не охолоне.

Не допускайте потрапляння води на кабель живлення або штепсель, а також контакту кабелю живлення з гарячими поверхнями.

6_ Інформація з техніки безпеки





-  Ніколи не використовуйте пристрій, якщо пошкоджено кабель живлення або штепсель.

НЕ вмикайте мікрохвильову піч, коли вона порожня. З міркувань безпеки її живлення буде автоматично вимкнено. Після цього піч можна буде ввімкнути тільки через 30 хвилин. Краще постійно тримайте в печі склянку з водою. Вода вбиратиме енергію мікрохвиль, якщо піч випадково почне роботу.

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

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

-  Якщо пристрій переповнений водою, негайно від'єднайте його від мережі та зверніться до найближчого сервісного центру.

- В іншому випадку це може призвести до ураження електричним струмом або пожежі.

Якщо з пристрою чути незрозумілий шум, запах горілого чи видно дим, негайно від'єднайте його від мережі та зверніться до найближчого центру обслуговування.

- В іншому випадку це може призвести до ураження електричним струмом або пожежі.

-  Не намагайтеся самотужки відремонтувати, розібрати чи вдосконалити пристрій.

- Оскільки контакти знаходяться під високою напругою, доторкання до них може спричинити ураження електричним струмом чи пожежу.

- Також ви можете піддати себе впливу електромагнітних хвиль.

- Якщо пристрій необхідно ремонтувати, зверніться для цього до найближчого сервісного центру.

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

-  Якщо будь-яка чужорідна субстанція (наприклад, вода) потрапить у пристрій, від'єднайте його від електромережі та зверніться до найближчого центру обслуговування.

- В іншому випадку це може призвести до ураження електричним струмом або пожежі.

Якщо побачите чи почуєте дим, вимкніть піч і від'єднайте кабель від розетки. Не відкривайте дверцята, щоб полум'я згасло без доступу кисню.



УВАГА

Символи, на які слід звернути увагу під час використання печі

-  Використовуйте лише ті предмети, які призначені для мікрохвильових печей; НЕ використовуйте жодних металевих ємностей, столового посуду із золотою чи срібною оправою, шампурі, виделки і т. ін. Знімайте дротові зав'язки з паперових чи пластикових пакетів.

Причина: можуть виникати електричні розряди та іскри, що спричинить пошкодження печі.

Під час нагрівання їжі у пластиковому чи паперовому посуді необхідно час від часу заглядати в піч, оскільки посуд може загорітися.

Для приготування або нагрівання невеликої кількості їжі потрібно менше часу.

Якщо для її приготування встановити звичний час, її можна перегріти або вона підгорить.

Під час роботи печі (особливо в режимі розмороження) можливе легке клацання.

Причина: це нормальний звук, що видається під час зміни потужності нагрівання.

НІКОЛИ не дозволяйте малим дітям користуватися чи гратися з мікрохвильовою піччю. Не залишайте їх без нагляду біля ввімкненої мікрохвильової печі. Не зберігайте і не ховайте предмети, які викликають інтерес у дітей, безпосередньо над піччю.

За малими дітьми слід наглядати, щоб вони не бавились із пристроєм.

-  Будьте обережні, адже після нагрівання напої чи їжа можуть бути дуже гарячі.

- Особливо, годуючи дитину, перевіряйте, чи їжа достатньо охолола.





 Будьте обережні під час нагрівання рідин, наприклад води чи інших напоїв.

- Завжди помішуйте під час або після їх готування.
- Краще не користуйтеся слизькими посудинами із вузьким горлом.
- Посуд слід витягувати щонайменше через 30 секунд після розігрівання.
- В іншому випадку вміст може несподівано перелитись та спричинити опіки.

Під час або безпосередньо після готування не доторкайтесь до їжі та будь-якої частини печі.

- Користуйтеся кухонними рукавицями, адже посуд може бути дуже гарячий і ви можете попектись.
- Якщо ви посунете керамічну посудину або іншу багатофункціональну посудину, їжа може розлитись і це може спричинити опіки.

Якщо на поверхні з'явилися тріщини, вимкніть пристрій.

- Інакше це може спричинити ураження електричним струмом.

Не шкрябайте скло на дверцятах печі гострим предметом.

- Таким чином скло можна пошкодити або воно розіб'ється.

Не ставайте зверху на пристрій і не ставте на нього жодних предметів (білизну, покриття для печі, запалені свічки, запалені цигарки, посуд, хімічні речовини, металеві предмети тощо).

- Тканина може зачепитися за дверцята.
- Це може призвести до ураження електричним струмом, до пожежі, вибуху, пошкоджень пристрою або травм.

Не виконуйте жодних операцій із пристроєм, якщо у вас вологі руки.

- Це може призвести до ураження електричним струмом.

Не розпилюйте матеріал, що випаровується, наприклад інсектицид, на поверхню пристрою.

- Це може бути шкідливим для людей, крім того це може призвести до ураження електричним струмом, пожежі чи пошкодження пристрою.

Не тисніть та не допускайте удари на дверцята та на внутрішню поверхню пристрою.

- Вони можуть деформуватись, і це може спричинити травми через витік електровипромінювання.
- Через спирання на дверцята пристрій може впасти та спричинити травми.
- Якщо дверцята печі пошкоджено, на використовуйте її та зверніться до найближчого сервісного центру.

Не ставте пристрій на крихкі предмети, наприклад умивальник чи скляний предмет.

- Умивальник чи скляний предмет може через це розбитись.

Користуйтеся пристроєм лише після того, як дверцята закрито.

- Якщо використовувати забруднений пристрій, наприклад залишками їжі, він може пошкодитись.

Обережно розгортайте їжу, яку ви щойно вийняли з печі.

- Якщо їжа гаряча, під час розгортання може несподівано вивратись пара і обпекти вас.

Від'єднуючи пристрій від мережі, обережно витягайте штепсель із розетки; в жодному разі не тягніть за кабель живлення.

- Пошкоджений кабель може спричинити коротке замикання, пожежу та/або ураження електричним струмом.

Під час приготування їжі та відкривання дверцят одразу після готування не стійте близько та не нахиляйтеся обличчям близько до пристрою.

- Не дозволяйте дітям підходити близько до пристрою.
- Інакше гарячі частини пристрою можуть спричинити опіки.

Не ставте їжу та важкі предмети на дверцята, коли вони відкриті.

- Їжа або предмет може впасти і спричинити опіки чи травми.

8_ Інформація з техніки безпеки





- ☐ Не охолоджуйте раптово дверцята печі, внутрішню поверхню пристрою та посуд, поливаючи їх водою під час чи одразу після приготування їжі.
- Такі дії можуть пошкодити пристрій. Пара або бризки води можуть спричинити опіки та травми.
- Пристрої не призначено для керування за допомогою зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування.

 ПОПЕРЕДЖЕННЯ Обов'язкові знаки попередження для чищення пристрою

- ☐ Не чистьте пристрій, розпилюючи воду безпосередньо на його поверхню.
Не використовуйте для цього також бензол, розчинник чи спиртовий засіб.
- Це може призвести до вицвітання, деформування, пошкодження поверхні, пожежі або ураження електричним струмом.

Перед увімкненням режиму чищення або перед технічним оглядом від'єднайте пристрій від мережі, після чого витріть залишки їжі з дверцят та всередині відділення для приготування їжі.

- В іншому випадку це може призвести до ураження електричним струмом або пожежі.

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

Не використовуйте мікрохвильову піч для сушіння газет чи одягу.

Задля безпеки не застосовуйте для чищення засоби, які використовують воду під високим тиском чи пару.

В режимі чищення поверхні печі можуть нагріватися більше, ніж звичайно, і не слід допускати дітей близько до печі (лише модель для чищення).

Надлишкові пригорілі рештки необхідно видалити перед увімкненням режиму чищення, а також слід перевірити, які предмети можна залишати в печі під час чищення (лише модель для чищення).

 УВАГА Символи, на які слід звернути увагу під час чищення пристрою

- ☒ ★ Піч необхідно регулярно чистити і видаляти з неї залишки продуктів.

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

- ☐ Будьте уважні, щоб не травмуватися під час чищення пристрою (всередині та зовні).
- Ви можете поранитись об гострі кути пристрою.
- Не чистьте пристрій паром.
- Адже це може призвести до корозії.





ЗАПОБІЖНІ ЗАХОДИ ДЛЯ УНИКНЕННЯ МОЖЛИВОГО НАДМІРНОГО МІКРОХВИЛЬОВОГО ВИПРОМІНЮВАННЯ

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

- (а) За жодних обставин не можна користуватися піччю 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) Дверцята (зігнуті)
 - (2) Завіси дверцят (зламані або ослаблені)
 - (3) Ущільнювачі дверцят та ущільнюючі поверхні
- (г) Регулювати чи ремонтувати піч може лише кваліфікований спеціаліст із мікрохвильових печей, який пройшов відповідну підготовку в компанії-виробника.

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



ПРАВИЛЬНА УТИЛІЗАЦІЯ ВИРОБУ (ВІДХОДИ ЕЛЕКТРИЧНОГО ТА ЕЛЕКТРОННОГО ОБЛАДНАННЯ)

(Стосується Євросоюзу та інших країн Європи, 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 дилера, 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.

10_ Інформація з техніки безпеки



Зміст

ВСТАНОВЛЕННЯ МІКРОХВИЛЬОВОЇ ПЕЧІ

12 Встановлення печі

ФУНКЦІЇ ПЕЧІ

13 Продукт та комплектація
13 Панель керування
14 Приладдя

ПЕРЕД ПОЧАТКОМ РОБОТИ

16 Встановлення печі

ВИКОРИСТАННЯ ПЕЧІ

18 Використання режиму конвекції
19 Використання режиму гриля
20 Використання комбінованого режиму гриля
21 Використання комбінованого режиму конвекції
22 Використання сенсорного режиму приготування їжі
28 Використання режиму сенсорного приготування парою
31 Використання режиму ручного приготування парою
33 Використання режиму сенсорного приготування страв із хрусткою скоринкою.
35 Використання ручного режиму приготування страв із хрусткою скоринкою
37 Використання режиму сенсорного розморожування
39 Користування режимом зберігання страви у теплом стані
41 Користування ручним режимом зберігання страви у теплом стані
42 Використання режиму прямої ваги
43 Як працює мікрохвильова піч
44 Використання режиму мікрохвиль
64 Вимкнення відтворення звукових сигналів
65 Швидке розігрівання печі
66 Чищення печі

ЧИЩЕННЯ І ДОГЛЯД

УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ ТА КОДИ ПОМИЛОК

68 Зберігання та ремонт мікрохвильової печі
68 Усунення несправностей
70 Коды помилок

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

71 Технічні характеристики

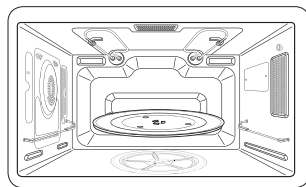
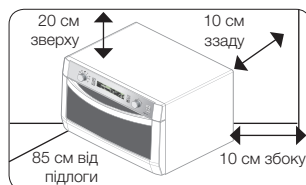


Встановлення мікрохвильової печі

ВСТАНОВЛЕННЯ ПЕЧІ

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

- Під час встановлення печі для нормальної вентиляції забезпечте відстань між піччю та іншими предметами не менше 10 см для задніх і бокових стінок та 20 см для верхньої кришки печі.
- Вийміть із печі всі пакувальні матеріали. Встановіть опорний лоток і скляну тарілку. Упевніться, що тарілка вільно обертається.



Мікрохвильова піч має бути розташована так, щоб забезпечити вільний доступ до розетки.

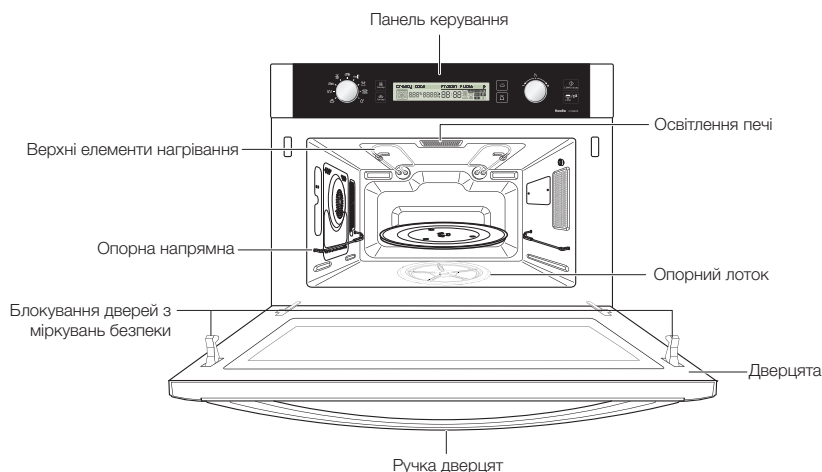
- Не встановлюйте мікрохвильову піч у спекотному або вологому місці, наприклад поряд зі звичайною кухонною плитою або радіатором опалення. Необхідно враховувати характеристики живлення печі; будь-який подовжувач має відповідати тим самим вимогам, що й кабель живлення з комплектації. Перед першим використанням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





Функції печі

ПРОДУКТ ТА КОМПЛЕКТАЦІЯ



02 ФУНКЦІЇ ПЕЧІ

 Опорні напрямні використовуються в основному для конвекційної функції.

ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ



1. Режим мікрохвиль
2. Режим грилю
3. Комбінований режим гриля
4. Режим конвекції
5. Комбінований режим конвекції
6. Режим швидкого попереднього прогрівання
7. Режим сенсорного приготування парю
8. Сенсорна кнопка розморожування
9. Дисплей

10. Кнопка зберігання страви в теплом стані
11. Кнопка старт
12. Кнопка стоп/скасувати/режиму енергозбереження
13. Універсальний регулятор функцій/кнопка регулятора
14. Кнопка напрямної ваги
15. Сенсорна кнопка приготування
16. Сенсорний режим приготування страв із хрусткою скоринкою
17. Режим чищення парю
18. Перемикач режимів

Функції печі_13

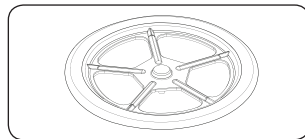




ПРИЛАДДЯ

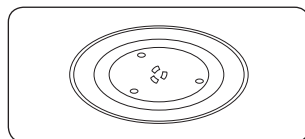
В комплект до мікрохвильової печі входять такі приладдя:

1. **Опорний лоток**, потрібно правильно встановити під сенсором ваги в основі печі.
 - Опорний лоток обертає скляну тарілку.



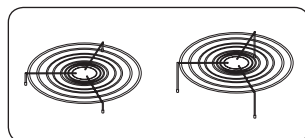
2. **Скляна тарілка**, встановлюється по центру опорного лотка.

- Скляна тарілка служить як поверхня для приготування; її можна легко виняти і почистити.

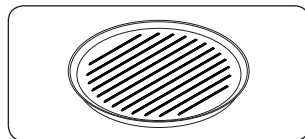


3. **Металеві решітки** (висока підставка, низька підставка), які ставлять на скляну тарілку.

- Металеву решітку можна використати для одночасного приготування двох страв. Одну страву ставимо на скляну тарілку, іншу – на решітку.
- Металеву решітку можна використовувати для приготування в режимі гриля, в режимі конвекції та в комбінованому режимі.



4. **Тарілка для розморожування**, встановлюється по центру скляної тарілки. Тарілку для розморожування можна використовувати для розморожування заморожених продуктів.

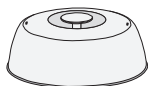
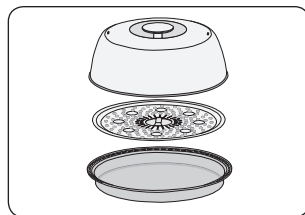


УВАГА

- Не використовуйте для режиму мікрохвиль (900 Вт) (微波), режиму мікрохвиль + гриль (微波+烧烤), режиму мікрохвиль + конвекції (微波+对流), конвекції (对流), гриля (烧烤). Використовується лише для режиму розморожування. (Режим автоматичного сенсорного розморожування та мікрохвиль 100 Вт/180 Вт)

5. **Пароварка**, встановлюється на скляній тарілці.

- Професійна пароварка використовується для приготування страв із хрусткою скоринкою на парі.



Кришка з нержавіючої сталі



Лоток для приготування на парі



Тарілка для пароварки



УВАГА

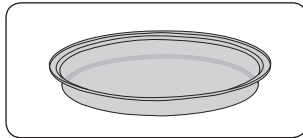


**Увага!!**

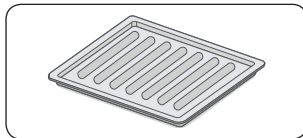
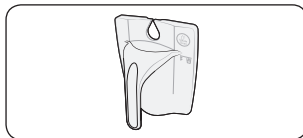
- Категорично заборонено використовувати цю пароварку з іншими виробами чи моделями.
Це може призвести до пожежі або невіправного пошкодження виробу.
- Не користуйтеся порожньою пароваркою без води чи їжі.
Перш ніж починати користуватися цією пароваркою, налейте в неї принаймні 500 мл води. Якщо води менше, ніж 500 мл, страва може не до кінця проваритися або ж можливе виникнення пожежі чи невіправне пошкодження пристрою.
- Приготовану страву слід виймати з пароварки дуже обережно, оскільки вона сильно нагрівається.
- Професійну пароварку слід використовувати лише у режимі сенсорного приготування парою або в режимі мікрохвиль.
- Кришку слід ставити на пароварку таким чином, щоб вона прилягала до тарілки для пароварки.
Якщо кришку або тарілку для пароварки встановити всупереч вказівкам у посібнику, яйця або каштани під час приготування можуть вибухнути.

6. Тарілка для приготування страв із хрусткою скоринкою.

- Тарілка для утворення скоринки використовується для того, щоб продукти краще підсмажувалися під час приготування страв у режимі мікрохвиль у поєднанні з грилем або режимом конвекції, а також, щоб випічка та тісто для піци були більш хрусткими.

**7. Квадратний лоток.**

- З метою попередження утворення іскор не використовуйте у режимі мікрохвиль (🔥), мікрохвиль + гриль (🔥🔥) та мікрохвиль + конвекція (🌀🔥).

**8. Посудина для води для чищення , яка кріпиться з правого боку печі.**



Перед початком роботи

Увімкніть піч в розетку. Цього разу на дисплеї не з'явиться жодних індикацій. Відкрийте дверцята, дисплей увімкнеться і з'явиться індикація «0». Тепер піч готова до використання.

Піч обладнано функцією заощадження електроенергії, докладніше
Піч перейде в режим заощадження електроенергії після 5 хвилин бездіяльності.
У режимі заощадження електроенергії відображення на дисплеї відсутнє і піч не можна використовувати.

Щоб вийти з режиму заощадження електроенергії, відкрийте дверцята - на дисплеї з'явиться індикація «0». Піч готова до використання.

ВСТАНОВЛЕННЯ ПЕЧІ

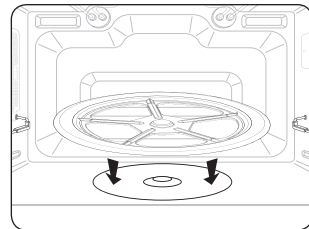
Встановлення мікрохвильової печі

1. Встановлюйте піч на твердій та рівній поверхні. Шнур живлення слід вмикати у заземлену розетку.

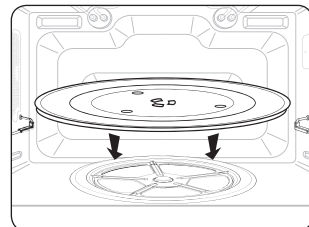
Навколо печі слід залишити достатньо місця для вентиляції, а саме мінімум чотири дюйми за піччю, над нею і з боків.

2. Відкрийте дверцята печі, потягнувши за ручку знизу.
3. Протріть внутрішню поверхню печі вологою ганчіркою.

4. Встановіть опорний лоток у виїмку по центру печі.



5. Встановіть скляну тарілку належним чином посередині опорного лотка.





Встановлення режиму заощадження електроенергії

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

- Піч перейде в режим заощадження електроенергії після 5 хвилин бездіяльності. У режимі заощадження електроенергії відображення на дисплеї відсутнє і піч не можна використовувати.
- Щоб вийти з режиму заощадження електроенергії, відкрийте дверцята - на дисплеї з'явиться індикація «0». Піч готова до використання.
- Щоб увімкнути режим енергозбереження, натисніть кнопку **скасувати/стоп/енергозбереження** та утримуйте її протягом 3 секунд.

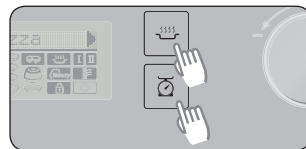


Налаштування мови

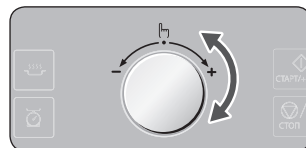
1. Натисніть кнопку **стоп/скасувати/режиму енергозбереження**, щоб встановити дисплей у режим очікування.



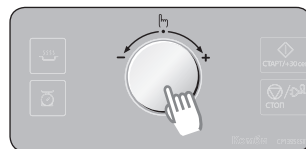
2. Натисніть одночасно кнопки **зберігання страви в теплому стані** та **напрямної ваги**.



3. За допомогою **універсального регулятора функцій** виберіть потрібну мову.
(English -> Français -> Italiano -> Nederlands -> Español -> Deutsch -> Polski -> Русский)



4. Щоб вибрати мову, натисніть кнопку **регулятора**. Якщо вибір успішно зроблено, на дисплеї протягом 2 секунд відобразиться індикація Welcome to Samsung (Bac birrae Samsung).



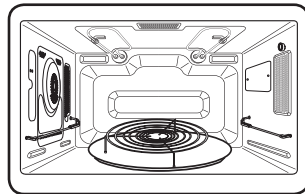


Використання печі

ВИКОРИСТАННЯ РЕЖИМУ КОНВЕКЦІЇ

Продукти підігріваються завдяки двом нагрівальним елементам вгорі камери і одному конвекційному нагрівальному елементу, а розташований збоку вентилятор забезпечує рівномірний розподіл гарячого повітря.

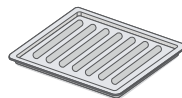
На скляну тарілку слід поставити низьку решітку або низьку решітку з тарілкою для приготування страв із хрусткою скоринкою. Квадратний лоток встановлюється на опорну напрямну.



Низька
решітка



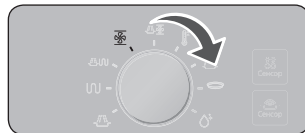
Низька решітка + тарілка для приготування
страв із хрусткою скоринкою



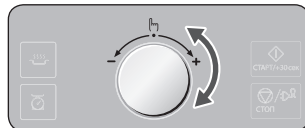
Квадратний лоток

Режим () конвекції

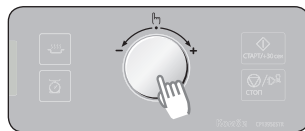
1. Встановіть **перемикач режимів** у положення режиму конвекції.



2. Налаштуйте **універсальний регулятор функцій** на потрібну температуру.
(Стандартне налаштування: 180 °C)

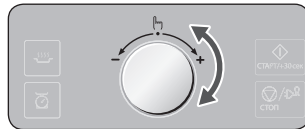


3. Натисніть кнопку **регулятора**, щоб встановити потрібну температуру.



4. Встановіть час приготування, повертаючи **універсальний регулятор функцій**.
(максимум 90 хвилин)

- Якщо не встановити час приготування, увімкнеться режим попереднього нагрівання. (максимум 90 хвилин)



5. Натисніть кнопку **Старт**.

- На дисплеї засвітиться індикатор температури (°C), який після досягнення потрібної температури почне блимати.





Під час приготування параметри **Час готування** та **Температура** можна змінювати.

- Час готування: просто поверніть **універсальний регулятор функцій**.
- Температура: Натисніть кнопку **регулятора** і поверніть **універсальний регулятор функцій**.

У режимі конвекції верхні та конвекційний нагрівальні елементи час від часу вмикаються та вимикаються для регулювання температури.



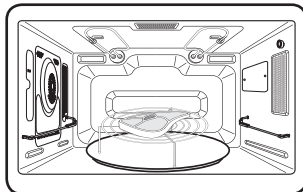
Важлива інформація

1. Завжди використовуйте рукавиці, щоб доторкнутися до посуду в печі, оскільки він буде дуже гарячим.
2. Використовуючи режим конвекції, перевіряйте, чи скляний посуд розрахований на температуру 40-230 °С.

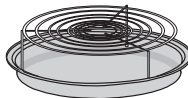
ВИКОРИСТАННЯ РЕЖИМУ ГРИЛЯ

Продукти готуються за допомогою двох верхніх нагрівальних елементів. (у горизонтальному положенні).

Для готування у режимі гриля відкрийте дверцята і покладіть продукти на решітку.



Висока решітка



Висока решітка + тарілка для приготування страв із хрусткою скоринкою

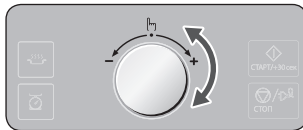
Режим гриля (U)

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

1. Встановіть **перемикач режимів** у положення режиму гриля.



2. Встановіть час приготування, повертаючи **універсальний регулятор функцій**. (Максимальний час готування на грилі - 90 хвилин).



3. Натисніть кнопку **Старт**.



Важлива інформація

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



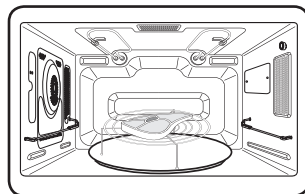


ВИКОРИСТАННЯ КОМБІНОВАНОГО РЕЖИМУ ГРИЛЯ

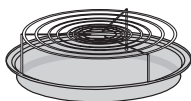
Продукти нагрівають верхній та нижній елементи нагрівання у поєднанні з циклом мікрохвиль.

Для готування у режимі гриля відкрийте дверцята і покладіть продукти на решітку.

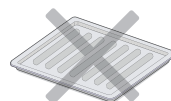
Не використовуйте квадратний лоток для комбінованого режиму гриля.



Висока решітка



Висока решітка + тарілка для приготування страв із хрусткою скоринкою

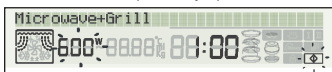


⚠ Квадратний лоток

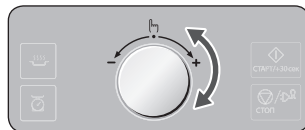
Комбінований режим гриля

Для того, щоб швидко приготувати їжу і підрум'янити її, можна комбінувати використання мікрохвиль і гриля.

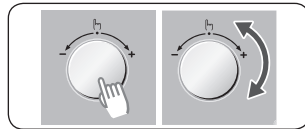
1. Встановіть **перемикач режимів** у положення комбінованого режиму гриля.



2. Встановіть час приготування, повертаючи **універсальний регулятор функцій**.
(Максимальний час готування на грилі - 90 хвилин).



3. Якщо потрібно змінити рівень потужності, натисніть кнопку **регулятора** і виберіть потрібний рівень потужності, обертаючи **універсальний регулятор функцій**.
 - Стандартне налаштування: 600 Вт
 - 600, 450, 300, 180, 100 Вт



4. Натисніть кнопку **Старт**.

 **Результат:** Коли приготування завершиться, чотири рази пролунає звуковий сигнал і на дисплеї блимне індикація завершення. Після цього звуковий сигнал лунатиме 1 раз щохвилини.



 Під час приготування час готування і рівень потужності можна змінювати.

- Час готування: просто поверніть **універсальний регулятор функцій**.
- Рівень потужності: Натисніть кнопку **регулятора** і поверніть **універсальний регулятор функцій**.

Важлива інформація

1. ЗАВЖДИ використовуйте посуд, безпечний як для мікрохвильових печей, так і для звичайної духовки. Найкращими для цього є тарілки з кераміки або термостійкого скла.
2. ЗАВЖДИ використовуйте рукавиці, щоб доторкнутися до посуду в печі, оскільки він буде дуже гарячим.
3. Упевніться, що нагрівальний елемент розташований у горизонтальному положенні.

20_ Використання печі

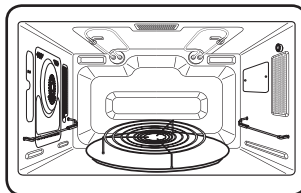




ВИКОРИСТАННЯ КОМБІНОВАНОГО РЕЖИМУ КОНВЕКЦІЇ

Їжа нагрівається подвійним грилем та одним конвекційним нагрівальним елементом у поєднанні з циклом енергії мікрохвиль, а розташований збоку вентилятор забезпечує рівномірний розподіл гарячого повітря.

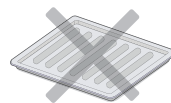
На скляну тарілку слід поставити низьку решітку або низьку решітку з тарілкою для приготування страв із хрусткою скоринкою. Не використовуйте квадратний лоток для комбінованого режиму конвекції.



Низька решітка



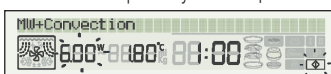
Низька решітка + тарілка для приготування страв із хрусткою скоринкою



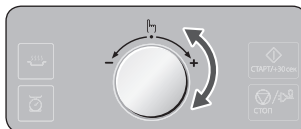
⚠ Квадратний лоток

Комбінований конвекційний режим

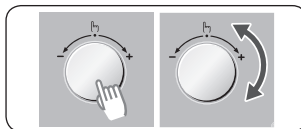
1. Встановіть **перемикач режимів** у положення комбінованого режиму конвекції.



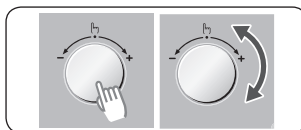
2. Встановіть час приготування, повертаючи **універсальний регулятор функцій**. (Максимальний час готування на грилі - 90 хвилин).



3. Якщо потрібно змінити рівень потужності, натисніть кнопку **регулятора** і виберіть потрібний рівень потужності, обертаючи **універсальний регулятор функцій**.
 - Стандартне налаштування: 600 Вт
 - 600, 450, 300, 180, 100 Вт



4. Якщо потрібно змінити температуру, натисніть кнопку **регулятора** і виберіть потрібну температуру, обертаючи **універсальний регулятор функцій**. (40-210 °C)
 - Стандартне налаштування: 180 °C
 - 40-210 °C



5. Натисніть кнопку **Старт**.



Результат: Коли приготування завершиться, чотири рази пролунає звуковий сигнал і на дисплеї блимне індикація завершення. Після цього звуковий сигнал лунатиме 1 раз щохвилини.



Під час приготування час готування і рівень потужності можна змінювати.

- Час готування: просто поверніть **універсальний регулятор функцій**.
- Рівень потужності: Натисніть кнопку **регулятора** і поверніть **універсальний регулятор функцій**.



Важлива інформація

1. ЗАВЖДИ використовуйте посуд, безпечний як для мікрохвильових печей, так і для звичайної духовки. Найкращими для цього є тарілки з кераміки або термостійкого скла.
2. ЗАВЖДИ використовуйте рукавиці, щоб доторкнутися до посуду в печі, оскільки він буде дуже гарячим.
3. Упевніться, що нагрівальний елемент розташований у горизонтальному положенні.





ВИКОРИСТАННЯ СЕНСОРНОГО РЕЖИМУ ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ

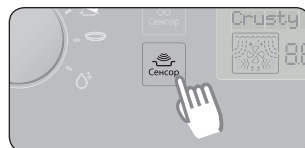
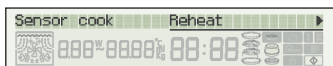
Двадцять п'ять програм сенсорного приготування передбачають попереднє налаштування часу готування.

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

Режим сенсорного приготування можна налаштувати, повернувши універсальний регулятор функцій.

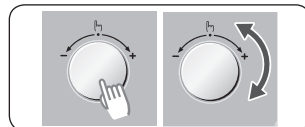
1. Натисніть кнопку **сенсорного приготування**.

- Якщо на дисплеї з'явиться індикація «►», це свідчить про перехід до наступного етапу. Якщо на дисплеї з'явиться індикація «◄», ви можете повернутися до попереднього етапу.



2. Виберіть категорію приготування та елемент за допомогою **універсального регулятора функцій** і натисніть кнопку **регулятора**.

- Якщо на дисплеї відображається індикація Check the weight range (Перевірити ваговий діапазон), перевірте напрямку.



3. Якщо на дисплеї відображається стартова піктограма (◄), натисніть кнопку **Старт**. Після цього за допомогою сенсора ваги чи газу буде вираховано час приготування. (Якщо відображається індикація про необхідність перевернути їжу, зробіть це і натисніть кнопку старту).



- Результат:** Коли приготування завершиться, чотири рази пролунає звуковий сигнал, і на дисплеї блимне індикація Ready. Enjoy your meal. End (Готово. Смачного. Кінець). Потім піч щохвилини тричі подаватиме звуковий сигнал.



- Якщо вибрати пункт остаточного приготування, піктограма «►» на дисплеї зникне і почне блимати піктограма старту (◄).
- Якщо будуть потрібні будь-які приладдя, на дисплеї для зручності відображатимуться відповідні піктограми.

- Сенсорні програми не можна використовувати, якщо піч гаряча. Якщо на дисплеї відображається індикація NOW COOLING (ОХОЛОДЖУЄТЬСЯ), вентилятор автоматично увімкнеться для охолодження печі і працюватиме, поки буде відображатися ця індикація, у протилежному випадку охолодження може тривати довше. Якщо ви поспішаєте, їжу варто приготувати вручну. Виберіть потрібний рівень потужності, температуру та час приготування.





Функції сенсорного приготування

У поданій далі таблиці представлено 25 програм сенсорного приготування. У ній зазначено передбачені розміри порцій, час витримки після готування та відповідні рекомендації. Час приготування їжі та рівні потужності попередньо встановлені для зручності у користуванні.

Виймаючи посудину з печі, використовуйте спеціальні рукавиці.

Страва		Розмір порції	Посуд/приладдя	Час витримки (хв.)	Рекомендації
підігрівання продуктів;					
Напої Кава, молоко, чай, вода (кімнатної температури)		150-250 г (1 чашка або горня)	Керамічна чашка або горня	1-2	Налийте нагій у керамічну чашку або горнятко і розігрівайте, не накриваючи. Поставте посуд посередині скляної тарілки. Після розігрівання залиште їх на декілька хвилин у мікрохвильовій печі для витримки. До і після витримки напої слід помішати. Будьте обережні, виймаючи горнята (див. вказівки з безпеки для рідин).
Готова страва	Готові охолоджені страви	300-500 г	Посуд, безпечний для використання у мікрохвильовій печі	3	Викладіть страву в керамічну тарілку і накрийте її плівкою для мікрохвильової печі. Проколіть плівку. Поставте страву в центрі скляної тарілки. Ця програма підходить для страв із трьох компонентів (наприклад, м'яса із соусом, овочів і гарніру у вигляді картоплі, рису або макаронів).
	Заморожені готові страви (-18 °C)	300-500 г	Посуд, безпечний для використання у мікрохвильовій печі	3-4	Проколіть плівку, у яку загорнута заморожена страва. Поставте страву в центрі скляної тарілки. Ця програма підходить для страв із трьох компонентів (наприклад, м'яса із соусом, овочів і гарніру у вигляді картоплі, рису або макаронів).





Страва		Розмір порції	Посуд/приладдя	Час витримки (хв.)	Рекомендації
Суп/Соус	Охолоджений суп/соус	300-500 г	Посуд, безпечний для використання у мікрохвильовій печі	2-3	Налийте у глибоку керамічну тарілку або миску та накрийте пластмасовою кришкою на час нагрівання. Поставте суп у центрі скляної тарілки. До і після витримки ретельно помішайте.
	Заморожений суп/соус (-18 °C)	300-500 г	Посуд, безпечний для використання у мікрохвильовій печі	2-3	Проколите плівку на ємності із замороженим супом і поставте його посередині скляної тарілки. Поставте суп у центрі скляної тарілки. До і після витримки ретельно помішайте.
Гарніри					
Овочі	Броколі	200-600 г	Посуд, безпечний для використання у мікрохвильовій печі	1-2	Помийте, почистіть і наріжте броколі шматками. Покладіть її у скляну посудину з кришкою. Додайте 45 мл (3 столові ложки) води. Поставте посудину в центрі скляної тарілки. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Після завершення приготування страви перемішайте її.
	Морква	200-600 г	Посуд, безпечний для використання у мікрохвильовій печі	1-2	Промийте та почистіть моркву, поріжте на круглі однакові скибочки. Покладіть її у скляну посудину з кришкою. Додайте 45 мл (3 столові ложки) води. Поставте посудину в центрі скляної тарілки. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Після завершення приготування страви перемішайте її.
	Квасоля	200-600 г	Посуд, безпечний для використання у мікрохвильовій печі	1-2	Помийте та почистіть зелену квасолю (стручки гороху). Покладіть її у скляну посудину з кришкою. Додайте 45 мл (3 столові ложки) води. Поставте посудину в центрі скляної тарілки. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Після завершення приготування страви перемішайте її.

24_ Використання печі





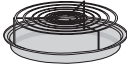
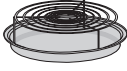
Страва		Розмір порції	Посуд/приладдя	Час витримки (хв.)	Рекомендації
Картопля	Почищена картопля	400-800 г	Посуд, безпечний для використання у мікрохвильовій печі	2-3	Помийте, почистіть картоплю і поріжте її на однакові скибочки. Покладіть її у скляну посудину з кришкою. Додайте 45-60 мл (3-4 столові ложки) води. Поставте посудину в центрі скляної тарілки. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою.
	Смажена картопля	200 г-1,0 кг		3-5	Помийте картоплю і проколійте шкірку вилкою. Змастіть оливковою олією і додайте спецій. Викладіть картоплини (кожна вагою приблизно 200 г) на низьку решітку. Поставте решітку на тарілку для приготування страв із хрусткою скоринкою.
Рис		200-400 г	Посуд, безпечний для використання у мікрохвильовій печі	5-10	Візьміть пропарений білий рис і додайте вдвічі більше холодної води. Використовуйте посуд із термостійкого скла відповідного розміру з кришкою. Поставте посудину в центрі скляної тарілки. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою.



Страва		Розмір порції	Посуд/приладдя	Час витримки (хв.)	Рекомендації
М'ясо/птиця/риба					
Яловичина	Стейки з яловичини	300-800 г		-	Покладіть стейки з яловичини поруч на високу решітку. Поставте решітку на тарілку для приготування страв із хрусткою скоринкою. Оберніть, як тільки піч почне видавати звукові сигнали. Для продовження готування натисніть кнопку пуску.
	Із кров'ю Середній рівень Добре просмажений				
	Смажена яловичина/ягнятина	800 г-1,5 кг		5-10	Змастіть яловичину/ягнятину олією і приправте спеціями (лише перець, солити слід після смаження). Покладіть на низьку решітку жирним боком донизу. Поставте решітку на тарілку для приготування страв із хрусткою скоринкою. Переверніть, коли піч подасть звукові сигнали. Після смаження та упродовж витримки м'ясо має бути загорнуте в алюмінієву фольгу. Залишіть у такому стані, поки страва не набуде потрібного вигляду.
	Із кров'ю Середній рівень Добре просмажений				
Куряче м'ясо	Шматки курки	500 г-1,2 кг		2	Полійте охолоджені шматки курки олією і посипте спеціями. Покладіть на високу решітку шкіркою донизу. Поставте решітку на тарілку для приготування страв із хрусткою скоринкою. Переверніть, коли піч подасть звукові сигнали. Для продовження готування натисніть кнопку пуску.
	Ціла курка	1,1-1,7 кг		5	Змістіть заморожену курку олією та посипте спеціями. Покладіть грудинкою вниз посередині на низькій решітці. Поставте решітку на тарілку для приготування страв із хрусткою скоринкою. Переверніть, коли піч подасть звукові сигнали. Для продовження готування натисніть кнопку пуску.





Страва		Розмір порції	Посуд/приладдя	Час витримки (хв.)	Рекомендації
Риба	Запечена риба	300-800 г		3	Змастіть цілу рибу олією, додайте приправ та спецій. Покладіть рибу одну біля одної головою до хвоста на високу решітку. Поставте решітку на тарілку для приготування страв із хрусткою скоринкою. Переверніть, коли пролунає звуковий сигнал. Для продовження готування натисніть кнопку пуску.
	Філе на грилі	300-800 г		3	Покладіть філе лосося або рибні стейки поруч на високу решітку. Поставте решітку на тарілку для приготування страв із хрусткою скоринкою. Переверніть, коли пролунає звуковий сигнал. Для продовження готування натисніть кнопку пуску.
Зручно					
Заморожена міні-піца (-18 °C)		100-400 г		-	Покладіть заморожені міні-піци колом на низьку решітку.
Заморожена лазанья (-18 °C)		400-800 г	Посуд, безпечний для використання у мікрохвильовій печі 	3-4	Покладіть заморожену лазанью у відповідного розміру керамічну посудину або посудину з термостійкого скла. Поставте посудину на низьку решітку.
Заморожені булочки (-18 °C)		100-400 г		3-5	Розкладіть заморожені булочки по колу на низькій решітці.
Заморожений пиріг (-18 °C)		400 г-1,2 кг		5-25	Покладіть один заморожений пиріг у центрі, заморожені шматки пирога – поруч на низькій решітці. За допомогою конвекційного тепла торт розігріється і стане хрустким. Цю програму можна використовувати для таких тортів як яблучний торт з насипним верхом, струдель або маківник. Проте, вона не надається для тортів із кремовою начинкою та тортів з шоколадним верхом.





ВИКОРИСТАННЯ РЕЖИМУ СЕНСОРНОГО ПРИГОТУВАННЯ ПАРЮ

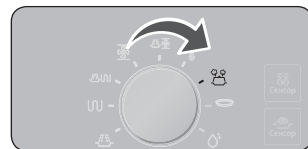
Функція сенсорного приготування парю передбачає попередньо встановлений час приготування. Вам не потрібно вводити ані часу приготування, ані рівня потужності. Режим сенсорного приготування парю можна налаштувати, повернувши **універсальний регулятор функцій**.

Поставте пароварку (з продуктами) посередині скляної тарілки. Потім закрийте дверцята.



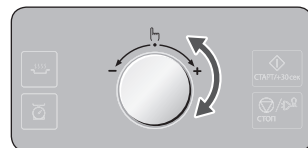
Використання посуду (пароварка)

1. Поверніть перемикач режимів у положення **режиму сенсорного приготування парю**.



2. Встановіть час приготування, повертаючи універсальний регулятор функцій. (Див. стор. 29-30).

- Якщо на дисплеї відображається індикація Check the weight range (Перевірити ваговий діапазон), перевірте напрямну.



3. Натисніть кнопку **Старт**. (під час приготування працює автоматичний газовий сенсор).



Результат: Коли приготування завершиться, чотири рази пролунає звуковий сигнал і на дисплеї блимне індикація Ready. Enjoy your meal. End (Готово. Смачного. Кінець). Потім піч щохвилини тричі подаватиме звуковий сигнал.





Функції сенсорного приготування парою

У поданій далі таблиці представлено 5 програм сенсорного приготування парою.

У ній зазначено передбачені розміри порцій, час витримки після готування та відповідні рекомендації.

Час приготування їжі та рівні потужності попередньо встановлені для зручності у користуванні.

Ці програми можна використовувати лише для приготування продуктів у пароварці.

Виймаючи посудину з печі, використовуйте спеціальні рукавиці.

Страва	Розмір порції (кг)	Тарілки	Час витримки (хв.)	Рекомендації
Порізані овочі	200-500 г	 додати 500 мл холодної води	-	Помийте та почистьте овочі, поріжте їх на скибки або однакові за розміром шматки. Налийте ½ л води в тарілку пароварки. Покладіть у тарілку лоток для приготування на парі, покладіть зверху овочі та накрийте кришкою з нержавіючої сталі. Поставте пароварку на скляну тарілку. Цю програму можна застосовувати для приготування середнього розміру шматків овочів, наприклад суцвіть броколі, цвітної капусти чи нарізаної моркви.
Цілі овочі	200-800 г	 додати 500 мл холодної води	-	Помийте і почистьте овочі. Налийте ½ л води в тарілку пароварки. Покладіть у тарілку лоток для приготування на парі, покладіть зверху овочі та накрийте кришкою з нержавіючої сталі. Поставте пароварку на скляну тарілку. Цю програму можна застосовувати для приготування цілих овочів, наприклад кукурудзи, артишоків, головок цвітної капусти, невеликих картоплин або розрізаної начетверо капусти.





Страва	Розмір порції (кг)	Тарілки	Час витримки (хв.)	Рекомендації
Філе риби	100-600 г	 додати 500 мл холодної води	-	Сполосніть філе риби. Налийте ½ л води в тарілку пароварки. Покладіть у тарілку лоток для приготування на парі, покладіть зверху шматки філе риби один біля одного. Також можна додати сіль, приправи і 1-2 столові ложки лимонного соку. Накрийте зверху кришкою з нержавіючої сталі. Поставте пароварку на скляну тарілку. Ця програма підходить для приготування філе такої риби як морський окунь, сайда, чи тріска.
Варені яйця	100-500 г	 додати 500 мл холодної води	1-2	Налийте ½ л води в тарілку пароварки. Покладіть у тарілку лоток для приготування на парі. Виберіть 3-8 сирих яєць по 60 г кожне (середній розмір), зробіть дірочки в шкаралупі та вставте яйця в невеликі заглибини в лотку. Накрийте пароварку кришкою з нержавіючої сталі та поставте на скляну тарілку. Після обробки паром залиште на 2-5 хвилин.
Картопляні кубики	100-500 г	 додати 500 мл холодної води	1-2	Помийте та почистіть картоплю. Поріжте картоплю однаковими кубиками. Налийте ½ л води в тарілку пароварки. Покладіть у тарілку лоток для приготування на парі, покладіть зверху картопляні кубики та накрийте кришкою з нержавіючої сталі. Поставте пароварку на скляну тарілку.





ВИКОРИСТАННЯ РЕЖИМУ РУЧНОГО ПРИГОТУВАННЯ ПАРОЮ

Професійну пароварку можна використовувати для приготування на парі як в автоматичному сенсорному, так і в ручному режимі, дотримуючись вказівок наведеної далі таблиці для ручного приготування на парі.

Описана далі процедура пояснює, як правильно готувати з використанням пари в ручному режимі. (стор. 50-51)

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

Поставте пароварку (з продуктами) посередині скляної тарілки.

Потім закрийте дверцята.



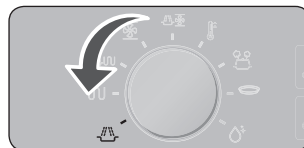
Використання посуду

1. Встановіть перемикач режимів у положення режиму **мікрохвиль**.

Результат: На дисплеї відобразиться індикація 900 Вт (максимальна потужність приготування):

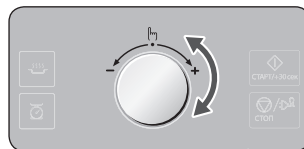
Виберіть ще раз потрібний рівень потужності за допомогою **універсального регулятора функцій**, щоб на дисплеї відобразилась потрібна потужність.

Встановіть рівень потужності (900 Вт), вказаний у посібнику з приготування їжі у ручному режимі на парі на стор. 50-51.



2. За допомогою **універсального регулятора функцій** встановіть потрібний час приготування.

Встановіть час приготування, орієнтуючись на значення, наведені у посібнику з приготування їжі у ручному режимі на парі на стор. **50-51**.





3. Натисніть кнопку **Старт**.



Результат: Всередині печі з'явиться світло і тарілка почне крутитися.

- Починається приготування їжі, і коли воно закінчується, піч подає чотири звукові сигнали.
- Перед цим тричі лунатиме звуковий сигнал, що нагадує про закінчення приготування (по одному з інтервалом в одну хвилину)
- на дисплеї знову з'явиться відображення поточного часу.



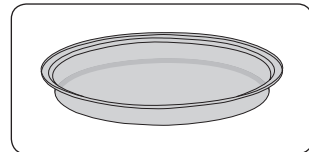
Увага!!

- Категорично заборонено використовувати цю пароварку з іншими виробами чи моделями.
Це може призвести до пожежі або невіправного пошкодження виробу.
- Не користуйтеся порожньою пароваркою без води чи їжі.
Перш ніж починати користуватися цією пароваркою, налейте в неї принаймні 500 мл води. Якщо води менше, ніж 500 мл, страва може не до кінця проваритися або ж можливе виникнення пожежі чи невіправне пошкодження пристрою.
- Приготовану страву слід виймати з пароварки дуже обережно, оскільки вона сильно нагрівається.
- Кришку слід ставити на пароварку таким чином, щоб вона прилягала до тарілки для пароварки.
Якщо кришку або тарілку для пароварки встановити всупереч вказівкам у посібнику, яйця або каштани під час приготування можуть вибухнути.

Миття тарілки для пароварки

Помийте тарілку для пароварки теплою водою з додаванням м'якого засобу і змийте чистою водою.

Не використовуйте жорстку щітку чи губку, щоб не пошкодити верхній шар тарілки.



Тарілку для пароварки не можна мити в посудомийній машині.





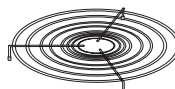
ВИКОРИСТАННЯ РЕЖИМУ СЕНСОРНОГО ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ ІЗ ХРУСТКОЮ СКОРИНКОЮ.

Зазвичай під час приготування у мікрохвильовій печі за допомогою режимів гриля, мікрохвиль чи конвекції продукти, такі як випічка чи піца набирають вологу знизу. Використання тарілки для приготування страв із хрусткою скоринкою Samsung дає змогу готувати страви із хрусткою скоринкою. Тарілку для утворення скоринки можна також використати для приготування бекону, яєчні, сосисок тощо.



Тарілка для запіканки

+



Низька решітка

або

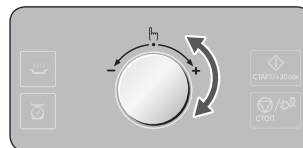


Висока решітка

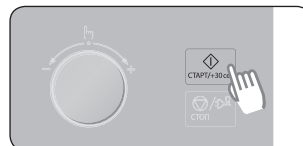
1. Поверніть перемикач режимів у положення **режиму сенсорного приготування страв із хрусткою скоринкою**.



2. Встановіть час приготування, повертаючи **універсальний регулятор функцій**. (Див. стор. 34).



3. Натисніть кнопку **Старт**. Після цього почнеться автоматичне сенсорне визначення ваги. (Якщо під час сенсорного визначення ваги натиснути кнопку скасування, дисплей повернеться до попереднього етапу).



4. На дисплеї відобразиться орієнтовний час приготування та вага, після чого відбудеться автоматичний запуск.

 **Результат:** Коли приготування завершиться, чотири рази пролунає звуковий сигнал і на дисплеї блимне індикація Ready. Enjoy your meal. End (Готово. Смачного. Кінець). Потім піч щохвилини тричі подаватиме звуковий сигнал.



 На дисплеї для зручності відображаються піктограми приладдя.





Сенсорні програми не можна використовувати, якщо піч гаряча. Якщо на дисплеї відображається індикація NOW COOLING (ОХОЛОДЖУЄТЬСЯ), вентилятор автоматично увімкнеться для охолодження печі і працюватиме, поки буде відображатися ця індикація, у протилежному випадку охолодження може тривати довше. Якщо ви поспішаєте, їжу варто приготувати вручну. Виберіть потрібний рівень потужності, температуру та час приготування.

Функції сенсорного приготування страв із хрусткою скоринкою

У поданій далі таблиці представлено 5 програм сенсорного приготування страв із хрусткою скоринкою. У ній зазначено передбачені розміри порцій, час витримки після готування та відповідні рекомендації. Час приготування їжі та рівні потужності попередньо встановлені для зручності у користуванні. Велику тарілку для приготування страв із хрусткою скоринкою та решітку слід завжди ставити у центрі печі. Виймаючи посудину з печі, використовуйте спеціальні рукавиці.

Страва	Розмір порції (кг)	Приладдя	Час витримки (хв.)	Рекомендації
Заморожена піца	200-500 г		-	Покладіть піцу на тарілку для приготування страв із хрусткою скоринкою на високу решітку в центрі скляної тарілки.
Заморожені чіпси для приготування у печі	200-500 г		-	Розкладіть рівномірно чіпси на тарілці для приготування страв із хрусткою скоринкою на високу решітку в центрі скляної тарілки. Переверніть чіпси, коли піч подасть звукові сигнали. Для продовження приготування натисніть кнопку пуску.
Картопляні дольки	200-400 г		1-2	Поріжте картоплю дольками або кубиками. Змастіть її оливковою олією, посоліть і посипте спеціями. Розкладіть рівномірно дольки картоплі на тарілці для приготування страв із хрусткою скоринкою на високу решітку в центрі скляної тарілки. Переверніть картоплю, коли піч подасть звукові сигнали. Для продовження приготування натисніть кнопку пуску.
По-домашньому	400-800 г		5-10	Покладіть домашнє тісто на тарілку для приготування страв із хрусткою скоринкою і додайте начинку. Покладіть його на нижню решітку посередині скляної тарілки.
Печиво/бісквіти	100-300 г		2-5	Покладіть печиво/бісквіти на тарілку для приготування страв із хрусткою скоринкою і поставте на нижню решітку посередині скляної тарілки.



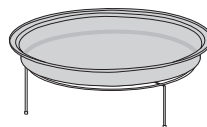


ВИКОРИСТАННЯ РУЧНОГО РЕЖИМУ ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ ІЗ ХРУСТКОЮ СКОРИНКОЮ

Зазвичай під час приготування у мікрохвильовій печі за допомогою режимів гриля, мікрохвиль чи конвекції продукти, такі як випічка чи піца набувають вологу знизу. Використання тарілки для запіканок Samsung дає змогу готувати страви із хрусткою скоринкою. Тарілку для утворення скоринки можна також використати для приготування бекону, яєчні, сосисок тощо.



Тарілка для приготування страв із хрусткою скоринкою на скляній тарілці



Тарілка для приготування страв із хрусткою скоринкою + висока решітка

1. Підігрійте тарілку для запіканок, як описано вище.

Перед використання тарілки для запіканки потрібно прогріти її протягом 3-5 хвилин у одному з комбінованих режимів:

- Комбінований режим конвекції (180 °C) та мікрохвиль. (рівень потужності 600 Вт).
- Комбінований режим гриля та мікрохвиль (рівень потужності 600 Вт).

Завжди використовуйте рукавиці для печі, оскільки тарілка для запіканок сильно нагрівається.

2. Якщо готуєте яєчню з беконом, то для кращого підрум'янення їжі попередньо змастіть тарілку олією.

- Зауважте, що ця тарілка покрита тефлоновим шаром, який слід оберегти від подряпин. Не розрізайте продукти на тарілці гострими предметами, наприклад ножем.
- Для викладання їжі з тарілки використовуйте пластмасові приладдя, щоб уникнути подряпин на поверхні.

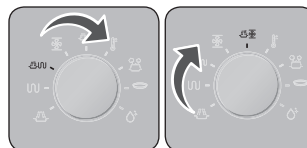
3. Покладіть продукти на тарілку для утворення скоринки.

- Не кладіть на таку тарілку нетермостійкий посуд, наприклад, пластикову миску.

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

- Ніколи не ставте цю тарілку в піч без скляної тарілки.

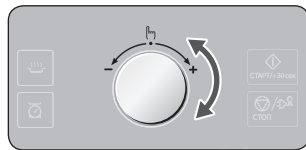
5. Встановіть **перемікач режимів у положення комбінованого режиму (гриля чи конвекції).**





6. За допомогою **універсального регулятора функцій** встановіть потрібний час приготування.

Встановіть час приготування, орієнтуючись на значення, наведені у посібнику з приготування їжі із хрусткою скоринкою в ручному режимі на стор. 60.



7. Натисніть кнопку **Старт**.



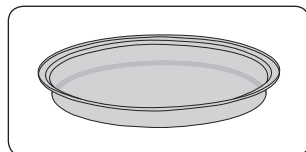
Результат: Коли приготування завершиться, чотири рази пролунає звуковий сигнал і на дисплеї з'явиться індикація завершення. Після цього звуковий сигнал лунатиме 1 раз щохвилини.



Миття тарілки для приготування страв із хрусткою скоринкою

Помийте тарілку для приготування страв із хрусткою скоринкою теплою водою з додаванням миючого засобу і змийте чистою водою.

Не використовуйте жорстку щітку чи губку, щоб не пошкодити верхній шар тарілки.



Тарілку для утворення скоринки не можна мити в посудомийній машині.



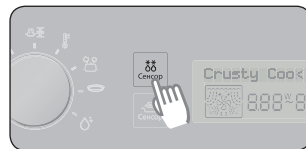


ВИКОРИСТАННЯ РЕЖИМУ СЕНСОРНОГО РОЗМОРОЖУВАННЯ

Налаштування режиму сенсорного розморожування

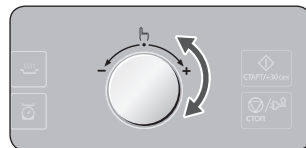
Режим розмороження передбачає дві автоматичні програми. Час розмороження та рівень потужності встановлюються цими програмами автоматично. Щоб почати розмороження, просто виберіть цю функцію і вкажіть вагу продукту. Відкрийте дверцята. Помістіть заморожену їжу в центр тарілки для розморожування. Закрийте дверцята.

1. Натисніть кнопку сенсорного розморожування.

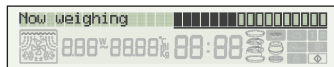


2. Виберіть категорію приготування, повертаючи універсальний регулятор функцій.

- Якщо на дисплеї відображається індикація Check the weight range (Перевірити ваговий діапазон), перевірте напрямну.



3. Натисніть кнопку Старт. Після цього почнеться автоматичне сенсорне визначення ваги.



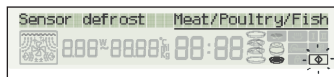
- 4. На дисплеї відобразиться орієнтовний час приготування та вага, після чого відбудеться автоматичний запуск.**
(Якщо відображається індикація про необхідність перевернути їжу, зробіть це і натисніть кнопку старту).



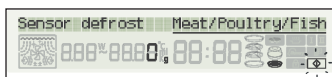
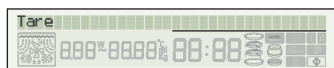
Заміна приладдя для розморожування.

Для використання можна брати і інші тарілки, визначені у посібнику, окрім приладдя для напрямних. (Див. стор. 38).

- Встановіть потрібну тарілку.



- Натисніть та утримуйте протягом 3 секунд кнопку напрямної ваги. Після цього піктограма приладдя зникне з дисплею.



- Відкрийте дверцята. Помістіть заморожену їжу в центр скляної тарілки.





- Натисніть кнопку **Старт**. Після цього сенсор ваги обчислить час розморожування та вагу. Отримані значення буде відображено на дисплеї.



Сенсорні програми не можна використовувати, якщо піч гаряча. Якщо на дисплеї відображається індикація NOW COOLING (ОХОЛОДЖУЄТЬСЯ), вентилятор автоматично увімкнеться для охолодження печі і працюватиме, поки буде відображатися ця індикація, у протилежному випадку охолодження може тривати довше. Якщо ви поспішаєте, їжу варто приготувати вручну. Виберіть потрібний рівень потужності, температуру та час приготування.

Вказівки щодо використання програм сенсорного розморожування

У поданій таблиці представлено 2 програми режиму сенсорного розморожування, вагу продуктів, час витримки та відповідні рекомендації. Перед розмороженням продуктів зніміть із них весь пакувальний матеріал.

Покладіть заморожене м'ясо, птицю, рибу та овочі на велику тарілку для розморожування і поставте її на скляну тарілку.

Заморожені продукти (-18 °C)	Розмір порції (кг)	Час витримки (хв.)	Рекомендації
М'ясо/птиця/риба	200 г-2,0 кг	20-120	Краї потрібно завжди обгортати алюмінієвою фольгою. Як тільки піч подасть звукові сигнали, м'ясо слід перевернути. (Піч продовжує працювати, але зупиняється, якщо відкрити дверцята). Ця програма підходить для яловичини, ягнятини, свинини, стейків, відбивних, м'ясного фаршу, курячих тушок, порційної курятини, тушок риби і рибного філе.
Хліб/овочі	100 г-1,0 кг	10-60	Покладіть на тарілку для розморожування хліб горизонтально паралельно до дверцят, з боків розкладіть рівномірно булочки та овочі. Цю програму можна використовувати для розмороження всіх видів хліба, нарізаного та цілого, а також булочок і французьких батонів. Ця програма підходить для таких овочів, як горох, броколі, поріzana на шматки морква, цвітна капуста та шпинатні кубики.



Увага! Режим сенсорного розморожування використовує енергію мікрохвиль для нагрівання їжі. Тому в разі застосування цього режиму слід чітко дотримуватися інструкцій з вибору посуду та інших заходів безпеки щодо мікрохвильової енергії.



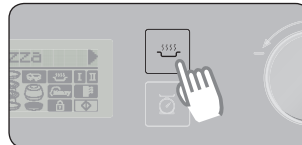


КОРИСТУВАННЯ РЕЖИМОМ ЗБЕРІГАННЯ СТРАВИ У ТЕПЛОМУ СТАНІ

1. Натисніть кнопку **стоп/скасувати/режиму енергозбереження**, щоб перейти до режиму очікування.



2. Натисніть кнопку **зберігання страви у теплому стані**.



3. Встановіть час витримки, повертаючи **універсальний регулятор функцій**. (Див. стор. 40).



4. Натисніть кнопку **Старт**.



Результат: вмикається функція зберігання страви у теплому стані. Вона працює 30 хвилин. Коли цей час закінчиться, піч подасть звуковий сигнал і на дисплеї чотири рази блимне індикація завершення.

Після цього піч подаватиме звуковий сигнал щохвилини.



УВАГА Заборонено використовувати посудину вагою понад 5 кг. У протилежному випадку на дисплеї відображається повідомлення про помилку.





Функції зберігання страви у тепловому стані

У поданій далі таблиці представлено 4 програми зберігання страв у тепловому стані. Для кожної програми вказані відповідні типи продуктів / посуд для мікрохвильової печі. Час та температура приготування попередньо встановлені для зручності у користуванні. Працює лише конвекційний нагрівальний елемент, який вмикається та вимикається, зберігаючи страву в тепловому стані.

Виймаючи посудину з печі, використовуйте спеціальні рукавиці.

Код	Позиція	Температура	Час	Рекомендації
1	Страва	80 °C	30 хв.	Це налаштування підходить для зберігання у тепловому стані таких страв, як смажене м'ясо, курка, запіканка, піца, картопля та готові страви.
2	Напої	80 °C	30 хв.	Це налаштування підходить для зберігання у тепловому стані таких напоїв, як вода, молоко та кава.
3	Хліб та випічка	60 °C	30 хв.	Це налаштування підходить для зберігання у тепловому стані хліба, тостів, булочок, кексів та пирогів.
4	Тарілки/ посуд	70 °C	30 хв.	Це налаштування підходить для попереднього нагрівання горняк та посуду для мікрохвильової печі. Рівномірно розставте посуд по всій площі скляної тарілки. Не перевантажуйте піч. (Максимальне завантаження – 5 кг)



Увага!

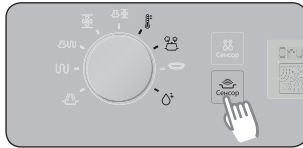
- Не використовуйте цю функцію для підігрівання охололих страв. Ці програми призначено для зберігання у тепловому стані страв, які було щойно приготовано.
- Радимо зберігати страву в тепловому стані не надто довго (не довше, ніж 1 година), оскільки вона буде продовжувати готуватися. Теплі страви швидше псуються.
- Накривайте рідкі страви та страви із великим вмістом вологи. Проте, якщо ви хочете зберігати теплими хрусткі смажені страви, не накривайте їх.



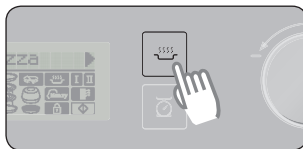


КОРИСТУВАННЯ РУЧНИМ РЕЖИМОМ ЗБЕРІГАННЯ СТРАВИ У ТЕПЛОМУ СТАНІ

1. Поверніть перемикач режимів і натисніть кнопку, щоб вибрати режим, крім режимів **швидкого попереднього прогрівання, сенсорного приготування парою та сенсорного розморожування**.



2. Натисніть кнопку **зберігання страви у теплому стані**, щоб вибрати рівень зберігання у теплому стані.
(1-ий рівень -> 2-ий рівень -> не зберігати страву в теплому стані)



- : зберігання страви у теплому стані протягом 15 хвилин
- : зберігання страви у теплому стані протягом 30 хвилин



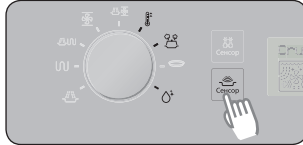
3. Натисніть кнопку **Старт**.

Результат: Коли приготування завершиться, чотири рази пролунає звуковий сигнал і на дисплеї блимне індикація «0:00». Після цього звуковий сигнал лунатиме тричі щохвилини.

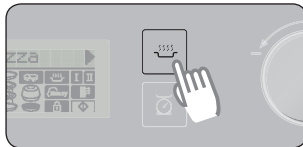


- Налаштування автоматичного вмикання роботи функції зберігання страви у теплому стані після виконання автоматичного сенсорного або ручного режиму.**

1. Виберіть режим і час приготування. Або ж виберіть потрібну програму сенсорного приготування. (окрім режимів **швидкого прогрівання, сенсорного приготування парою та сенсорного розморожування**)



2. Натисніть кнопку **зберігання страви у теплому стані**, щоб вибрати рівень зберігання у теплому стані.



- : зберігання страви у теплому стані протягом 15 хвилин
- : зберігання страви у теплому стані протягом 30 хвилин

3. Натисніть кнопку **Старт**.

Результат: Після завершення приготування автоматично вмикається функція зберігання страви у теплому стані. Вона працює від 15 до 30 хвилин. Коли цей час закінчиться, піч подасть звуковий сигнал і на дисплеї чотири рази блимне індикація завершення. Після цього піч подаватиме звуковий сигнал щохвилини.



УВАГА Заборонено використовувати посудину вагою понад 5 кг. У протилежному випадку на дисплеї відображається повідомлення про помилку.



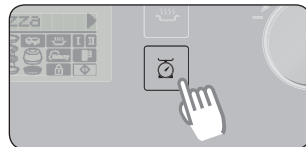


ВИКОРИСТАННЯ РЕЖИМУ НАПРЯМНОЇ ВАГИ

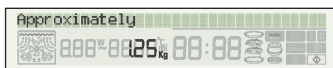
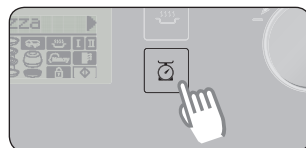
1. Натисніть кнопку **стоп/скасувати/режиму енергозбереження**, щоб перейти до режиму очікування.



2. Натисніть кнопку **напрямної ваги**. Якщо на дисплеї відображається індикація «0», поставте їжу посередині на скляну тарілку і натисніть ще раз кнопку напрямної ваги. (Діапазон ваги: 200-2000 г)



3. Тарілка обертатиметься протягом 1 секунди. Після цього ввімкнеться сенсор ваги. За 3-5 секунд на дисплеї відобразиться орієнтовна вага.



-  Режим напрямної ваги не можна використовувати, якщо піч гаряча. Якщо на дисплеї відображається індикація NOW COOLING (ОХОЛОДЖУЄТЬСЯ), вентилятор автоматично увімкнеться для охолодження печі і працюватиме, поки буде відображатися ця індикація, у протилежному випадку охолодження може тривати довше. Якщо ви поспішаєте, їжу варто приготувати вручну. Виберіть потрібний рівень потужності, температуру та час приготування.

Правила використання тари.

Ця функція призначена для обчислення ваги продуктів без приладдя.

1. Натисніть кнопку **стоп/скасувати/режиму енергозбереження**, щоб перейти до режиму очікування.
2. Натисніть кнопку напрямної ваги. На дисплеї відобразиться індикація 0 g (0 г). Встановіть приладдя посередині на скляну тарілку. Натисніть на утримуйте протягом 3 секунд кнопку напрямної ваги, на дисплеї відобразиться індикація 0 g (0 г).
3. Покладіть продукти посередині на скляну тарілку і натисніть кнопку напрямної ваги ще раз.
4. На дисплеї відобразиться отримане значення ваги.

42_ Використання печі





ЯК ПРАЦЮЄ МІКРОХВИЛЬОВА ПІЧ

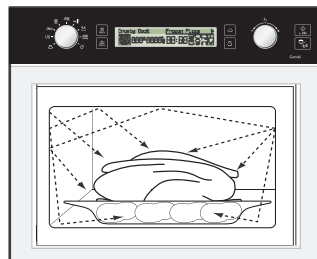
Мікрохвилі – це електромагнітні хвилі високої частоти. Енергія, яку вони несуть, дозволяє готувати та підігрівати їжу, не змінюючи ні її вигляду, ні кольору.

Мікрохвильову піч можна використовувати для:

- розмороження продуктів;
- приготування їжі.

Принципи приготування їжі

1. Хвилі, які виробляє магнетрон, рівномірно розповсюджуються за допомогою відповідної системи змішування та розповсюдження. Таким чином, їжа готується рівномірно з усіх боків.
2. Мікрохвилі проникають у їжу на глибину до 2,5 см. Далі приготування продовжується завдяки тому, що тепло розсіюється всередині їжі.
3. Час приготування їжі може бути різним залежно від посуду та властивостей продуктів, зокрема:
 - кількості та густини;
 - вмісту води;
 - початкової температури (охлаоджені чи кімнатної температури).



Увага! Оскільки їжа всередині готується завдяки розсіюванню тепла, то приготування триває навіть після того, як їжу вийнято з печі.

Тому потрібно дотримуватися часу витримки, який вказано у рецептах страв та цій інструкції, щоб отримати:

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



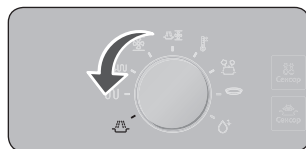


ВИКОРИСТАННЯ РЕЖИМУ МІКРОХВИЛЬ

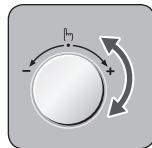
Мікрохвилі – це високочастотні електромагнітні хвилі. Під час готування за допомогою мікрохвиль їх енергія проникає в їжу, притягується та абсорбується наявною в їжі водою, жиром і цукром. Мікрохвилі спричиняють швидке коливання молекул в їжі. Швидке коливання цих молекул створює тертя, що в свою чергу генерує тепло для приготування їжі.

Налаштування параметрів мікрохвиль

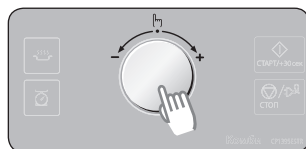
1. Встановіть **перемикач режимів** у положення мікрохвиль. На дисплеї відобразиться час готування та рівень потужності.



2. За допомогою **універсального регулятора функцій** встановіть потрібний час готування. Якщо змінювати рівень потужності не потрібно, натисніть кнопку **Старт**, щоб почати готування.



3. Щоб змінити рівень потужності, натисніть кнопку **регулятора** (P) і встановіть потрібний рівень потужності за допомогою **універсального регулятора функцій**. Інформацію про час приготування і рівні потужності дивіться у вказівках щодо приготування на стор. 47-64.



4. Натисніть кнопку **Старт**, щоб почати готування.



Результат:

- Почнеться приготування. Коли воно завершиться:
- пролунає звуковий сигнал і на дисплеї чотири рази блимне індикація завершення. Після цього звуковий сигнал лунатиме 1 раз щохвилини.



Під час приготування час готування і рівень потужності можна змінювати.

- Час готування: просто поверніть **універсальний регулятор функцій**.
- Рівень потужності: Натисніть кнопку **регулятора** (P) і поверніть **універсальний регулятор функцій**.

Швидкий запуск:

- Якщо потрібно нагріти їжу за короткий час із використанням максимальної потужності (900 Вт), просто натисніть кнопку **Старт** по одному разу для кожних 30 секунд часу приготування. Після відразу почне працювати.





Відомості щодо рівнів потужності мікрохвиль

РІВЕНЬ ПОТУЖНОСТІ	ВІДСОТКИ (%)	ВИХІДНА ПОТУЖНІСТЬ (Вт)	ПРИМІТКА
ВИСОКИЙ	100	900	Для розігрівання рідин.
ВИСОКИЙ НИЗЬКИЙ	83	750	Для розігрівання та приготування їжі.
СЕРЕДНІЙ ВИСОКИЙ	67	600	Для розігрівання та приготування їжі.
СЕРЕДНІЙ	50	450	Для приготування м'яса та розігрівання делікатних продуктів.
СЕРЕДНІЙ НИЗЬКИЙ	33	300	
РОЗМОРОЖЕННЯ	20	180	Для розморожування та тривалого готування.
НИЗЬКИЙ	11	100	Для розморожування делікатних продуктів.

Вказівки щодо використання посуду в режимі мікрохвильової енергії

Посуд, що використовується в режимі мікрохвильової енергії, має пропускати мікрохвилі для їх проникнення в структуру продуктів. Метали, такі як нержавіюча сталь, алюміній та мідь, відбивають мікрохвилі. Тому металевий посуд використовувати заборонено. Безпечним для застосування є посуд із позначкою «Для мікрохвильової печі». Докладніше про відповідний посуд для приготування читайте у посібнику далі, на скляну тарілку слід поставити склянку води чи якусь їжу.

Кухонне приладдя	Безпечно для мікрохвильової печі	Коментарі
Алюмінієва фольга	✓ x	Можна використовувати в невеликих кількостях для захисту окремих ділянок їжі від підгоряння. Якщо фольга розташована надто близько до стінки печі або використовується надто багато фольги, це може спричинити іскріння.
Тарілка для запіканки	✓	Не розігрівайте більше 8 хвилин.
Порцеляна і кераміка	✓	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 Полістиролові горнята та контейнери	✓	Можна використовувати для розігрівання їжі. Перегрівання може спричинити плавлення полістиролу.





Кухонне приладдя	Безпечно для мікрохвильової печі	Коментарі
Паперові пакети чи газети	x	Може спалахнути.
Папір вторинної переробки або металеві затискачі	x	Може спричинити іскріння.
Скляний посуд - Універсальний посуд для готування та сервірування - Тонкий скляний посуд - Скляні банки	✓ ✓ ✓	Можна використовувати, якщо не він декорований металевим обідком. 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.
Металевий посуд - Тарілки - Дроти для зв'язування пакетів для замороження	- x - x	Може спричинити іскріння або займання.
Папір - Тарілки, горнята, серветки і кухонний папір - Папір вторинної переробки	✓ - x	Для нетривалого приготування і розігрівання. Також для поглинання надлишку вологи. Може спричинити іскріння.
Пластик - Контейнери - Плівка - Пакети для замороження	✓ ✓ ✓ x	Особливо, якщо це вогнетривкий термопластик. Деякі інші види пластику можуть деформуватися або втратити колір від високої температури. Не використовуйте меламіновий пластик. Може використовуватися 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, проколите виделкою.
Парафінований папір або папір, який не пропускає жир	✓	Може використовуватися для утримання вологи та запобігання розбризкування.



«Іскріння» означає виникнення іскор у печі.

✓ : рекомендовано

✓ x: використовувати з обережністю

x : небезпечно





Вказівки щодо приготування їжі в режимі мікрохвиль

Мікрохвилі

Мікрохвильова енергія фактично проникає в їжу, притягується та абсорбується 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.

Режим

Посуд для мікрохвильової печі

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

Користуючись режимом мікрохвиль, завжди використовуйте скляну тарілку. На неї кладуться посуд чи продукти.

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 розтопити масло чи шоколад (див. розділ із порадами щодо простого і швидкого приготування у кінці посібника).

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.



Вказівки щодо приготування заморожених овочів

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

Страва	Порція (г)	Потужність (Вт)	Час приготування (хв.)	Час витримки (хв.)	Вказівки
Шпинат	150	600	5-7	2-3	Додайте 15 мл (1 ст. л.) холодної води.
Броколі	300	600	8-10	2-3	Додайте 30 мл (2 ст. л.) холодної води.
Горошок	300	600	7-9	2-3	Додайте 15 мл (1 ст. л.) холодної води.
Зелена квасоля	300	600	7½-9½	2-3	Додайте 30 мл (2 ст. л.) холодної води.
Суміш овочів (морква/горошок/кукурудза)	300	600	7-9	2-3	Додайте 15 мл (1 ст. л.) холодної води.
Суміш овочів (по-китайськи)	300	600	7½-9½	2-3	Додайте 15 мл (1 ст. л.) холодної води.

Вказівки щодо приготування свіжих овочів

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



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





Усі свіжі овочі слід готувати за максимальної потужності мікрохвильової печі (900 Вт).

Страва	Порція (г)	Час приготування (хв.)	Час витримки (хв.)	Вказівки
Броколі	250 500	3-4 6-7	3	Підготуйте суцвіття однакового розміру. Розмістіть стеблами досередини.
Брюссельська капуста	250	5-6	3	Додайте 60-75 мл (5-6 ст.л.) води.
Морква	250	4-5	3	Поріжте моркву на однакові шматочки.
Цвітна капуста	250 500	4-5 7-8	3	Підготуйте суцвіття однакового розміру. Розріжте великі суцвіття навпіл. Розмістіть стеблами досередини.
Цукіні	250	3-4	3	Поріжте кабачки цукіні на шматки. Додайте 30 мл (2 ст.л.) води або шматочок масла. Готуйте, доки не зм'якнуть.
Баклажани	250	3-4	3	Поріжте баклажани на маленькі шматочки і побризкайте 1 столовою ложкою лимонного соку.
Цибуля-порей	250	3-4	3	Поріжте цибулю на товсті шматки.
Гриби	125 250	1-2 2-3	3	Поріжте гриби або покладіть їх цілими, якщо вони маленькі. Додавати воду не потрібно. Побризкайте лимонним соком. Посоліть і поперчіть. Злийте воду, перш ніж подавати страву на стіл.
Цибуля	250	4-5	3	Поріжте цибулю скибками або навпіл. Додайте лише 15 мл (1 ст.л.) води.
Болгарський перець	250	4-5	3	Поріжте перець на маленькі шматки.
Картопля	250 500	4-5 7-8	3	Зважте почищену картоплю і розріжте її на однакові половинки або четвертинки.
Бруква	250	5-6	3	Поріжте брукву на маленькі кубики.



Вказівки щодо приготування на парі для пароварки

Налийте 500 мл води в тарілку пароварки. Покладіть у тарілку лоток для приготування на парі, покладіть зверху продукти та накрийте кришкою з нержавіючої сталі. Поставте пароварку на скляну тарілку. Тривалість приготування залежить від розміру, консистенції і типу продуктів. Якщо потрібно приготувати тонко порізані продукти або маленькі шматки їжі, радимо зменшити час приготування. Для товстих скибок та великих шматків продуктів тривалість приготування можна збільшити. Для довідки використовуйте рівні потужності і час приготування на парі, подані у таблиці нижче.

Страва	Порція (г)	Холодна вода (мл)	Потужність (Вт)	Час приготування (хв.)	Вказівки
Броколі, суцвіття	400	500	900	12-18	Помийте та почистіть броколі. Розділіть на суцвіття однакового розміру. Розкладіть їх рівномірно на лотку для приготування на парі.
Морква	400	500	900	15-20	Промийте та почистіть моркву, поріжте на рівні скибочки. Розкладіть скибочки на піднос пароварки.
Цвітна капуста, ціла	600	500	900	20-25	Промийте цілу головку цвітної капусти і покладіть на піднос пароварки.
Качан кукурудзи	400 г (2 шт.)	500	900	23-28	Помийте та почистьте качани кукурудзи. Покладіть качани один біля одного на тарілку для приготування на парі.
Цукіні	400	500	900	10-15	Сполосніть кабачки і поріжте їх на рівномірні скибочки. Розкладіть їх рівномірно на лотку для приготування на парі.
Заморожені змішані овочі	400	500	900	18-23	Розкладіть заморожені овочі (-18 °C), наприклад брокколі, цвітну капусту, нарізану моркву, рівномірно на лотку для приготування на парі.





Страва	Порція (г)	Холодна вода (мл)	Потужність (Вт)	Час приготування (хв.)	Вказівки
Картопля (невелика)	500	500	900	25-30	Промийте картоплю і проколiть шкiрку вилкою. Рiвномiрно розкладiть цiлi картоплини на пiдносi пароварки.
Яблука	800 г (4 яблука)	500	900	15-20	Промийте яблука і виріжте серцевинки. Вертикально покладіть яблука одне біля одного на підносі пароварки.
Варені яйця	3-8 яєць	500	900	15-20	Виберіть 3-8 сирих яєць середнього розміру, зробіть дірочки в шкаралупі та вставте яйця в невеликі заглибини в лотку. Після обробки паром залиште на 2-5 хвилин.
Креветки	250 г (5-6 шт.)	500	900	10-15	Побризкайте креветки 1-2 ст. ложками лимонного соку. Рівномірно розкладіть їх на підносі пароварки.
Філе риби (тріска, морський окунь)	500 г (2-3 шт.)	500	900	12-17	Побризкайте філе риби 1-2 ст. ложками лимонного соку і додайте приправ та спецій, наприклад розмарину. Рівномірно розкладіть філе на підносі пароварки.
Філе курячої грудинки	400 г (2 філе)	500	900	20-25	Сполосніть філе курячої грудинки. Розкладіть шматки філе один біля одного на лотку для приготування на парі.



Вказівки щодо приготування рису і макаронних виробів

Рис - візьміть велику посудину з термостійкого скла з кришкою (під час приготування об'єм рису збільшується вдвічі). Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Після завершення приготування рису, перш ніж дати постояти, помішайте його, після чого посоліть або додайте спеції і масло.



Після завершення часу приготування може виявитися, що рис не увібрав усю воду.

Макарони – візьміть велику посудину з термостійкого скла. Додайте киплячу воду, пучку солі і ретельно помішайте. Під час приготування страви не накривайте посудину кришкою. Час від часу помішуйте макарони під час і після приготування. На час витримки накрийте посудину кришкою, після чого злийте воду.

Страва	Порція (г)	Потужність (Вт)	Час приготування (хв.)	Час витримки (хв.)	Вказівки
Білий рис (пропарений)	250 375	900	16-18 18-20	5	Додайте 500 мл холодної води. Додайте 750 мл холодної води
Коричневий рис (пропарений)	250 375	900	22-23 24-25	5	Додайте 500 мл холодної води. Додайте 750 мл холодної води
Рисова суміш (пропарений + дикий рис)	250	900	17-19	5	Додайте 500 мл холодної води.
Зернова суміш (рис + крупа)	250	900	19-20	5	Додайте 400 мл холодної води.
Макарони	250	900	11-13	5	Додайте 1000 мл гарячої води.





Розігрівання

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

Розміщення і використання кришки

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

Рівні потужності і помішування

Деяку їжу можна підігрівати із використанням потужності 900 Вт, а іншу – із використанням потужності у 750 Вт, 600 Вт, 450 Вт чи навіть 300 Вт. Див. таблицю для довідки. Загалом, якщо продукти мають делікатну структуру, великий об'єм або підігріваються дуже швидко (пироги з начинкою тощо), краще розігрівати їх з використанням нижчого рівня потужності.

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

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

Час підігрівання і витримки

Підігріваючи страву вперше, радимо занотувати час, який для цього знадобився, для довідки у майбутньому.

Зажди перевіряйте, чи страва повністю прогрілася.

Залиште страву на деякий час після підігрівання, щоб температура вирівнялась по всьому об'єму. Рекомендований час витримки після підігрівання – 2-4 хвилини, якщо у таблиці не зазначено інше.

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



Повторне підігрівання рідин

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

Підігрівання рідин і їжі

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

Страва	Порція	Потужність	Час приготування (хв.)	Час витримки (хв.)	Вказівки
Напої (кава, чай і вода)	250 мл (1 горня) 500 мл (2 горня)	900 Вт	1½-2 3-3½	1-2	Налийте у горнятка і розігрійте без накривання: 1 горня – в центрі, 2 – з боків. Витримайте у мікрохвильовій печі після розігрівання і ретельно перемішайте.
Суп (охолоджений)	250 г 450 г	900 Вт	3-4 4-5	2-3	Налийте у глибоку керамічну тарілку або глибоку керамічну миску. Накрийте пластмасовою кришкою. Після підігрівання ретельно помішайте. Ще раз помішайте перед тим, як подавати.
Рагу (охолоджене)	450 г	600 Вт	5½-6½	2-3	Висипте рагу у глибоку керамічну посудину. Накрийте пластмасовою кришкою. Час від часу помішуйте під час підігрівання і ще раз перед тим, як подавати на стіл.
Макарони з соусом (охолоджені)	350 г	600 Вт	4½-5½	3	Висипте макарони (наприклад, спагеті чи яєчні макарони) у пласку керамічну посудину. Накрийте плівкою, призначеною для мікрохвильової печі. Помішайте, перш ніж подавати на стіл.
Макарони з начинкою та соусом (охолоджені)	350 г	600 Вт	5½-6½	3	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.
Готова страва (охолоджена)	350 г	600 Вт	5-6	3	Покладіть страву з 2-3 охолоджених компонентів на керамічну тарілку. Накрийте плівкою, призначеною для мікрохвильової печі.





Розігрівання дитячого харчування

Дитяче харчування

Вилийте у глибоку керамічну посудину. Накрийте пластмасовою кришкою. Після підігрівання ретельно помішайте! Перш ніж подавати, дайте постояти 2-3 хвилини. Ще раз помішайте і перевірте температуру. Рекомендована температура подавання: від 30 до 40 °C.

Дитяче молоко

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

ПРИМІТКА.

Для запобігання опікам слід уважно перевіряти дитяче харчування. Для довідки використовуйте рівні потужності і час підігрівання, подані у таблиці нижче.

Підігрівання дитячого харчування і молока

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

Страва	Порція	Потужність	Час приготування (хв.)	Час витримки (хв.)	Вказівки
Дитяче харчування (овочі + м'ясо)	190 г	600 Вт	30 с	2-3	Вилийте у глибоку керамічну посудину. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Після завершення приготування страви помішайте її. Дайте постояти 2-3 хвилини. Перш ніж подавати, добре помішайте і уважно перевірте температуру.
Дитяча каша (злаки + молоко + фрукти)	190 г	600 Вт	20 с	2-3	Вилийте у глибоку керамічну посудину. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Після завершення приготування страви помішайте її. Дайте постояти 2-3 хвилини. Перш ніж подавати, добре помішайте і уважно перевірте температуру.
Дитяче молоко	100 мл	300 Вт	30-40 с	2-3	Ретельно помішайте або потрусіть і вилийте у стерилізовану скляну пляшечку. Поставте пляшечку посередині скляної тарілки. Під час приготування страви не накривайте посудину кришкою. Ретельно потрусіть і дайте постояти принаймні 3 хвилини. Перш ніж подавати, добре потрусіть пляшечку і уважно перевірте температуру.
	200 мл		1 хв. – 1 хв. 10 с.		





Розморожування

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

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

Покладіть заморожений продукт на тарілку, не накриваючи його кришкою. Переверніть продукт після завершення половини часу розморожування, злийте воду і вийміть наявні нутрощі, як тільки буде можливість. Час від часу перевіряйте продукт, щоб упевнитися, що він не теплий. Якщо менші і тонші частинки замороженого продукту починають нагріватись, їх можна захистити, обгорнувши маленькими смужками алюмінієвої фольги.

Якщо птиця почне нагріватись ззовні, зупиніть розморожування і дайте постояти 20 хвилин, перш ніж продовжити.

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



Порада. Плaskі продукти розморожуються краще, ніж товсті, а для розморожування меншої ваги продуктів потрібно менше часу, ніж для розморожування продуктів великої ваги. Пам'ятайте про це, коли заморозуєте чи розморожуєте продукти.

Для розморожування заморожених продуктів, які мають температуру від -18 до -20 °C, використовуйте дані з поданої далі таблички для довідки.





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

Страва	Порція	Час приготування (хв.)	Час витримки (хв.)	Вказівки
М'ясо				
М'ясний фарш	250 г 500 г	4-6 9-11	15-30	Покладіть м'ясо на керамічну тарілку. Обгорніть тонші краї алюмінієвою фольгою. Перевірте після завершення половини часу розморожування!
Стейки зі свинини	250 г	7-8		
Птиця				
Шматки курки	500 г (2 шт.)	12-14	15-60	Для початку покладіть шматки курки шкірою донизу або цілу курку грудинкою донизу на керамічну тарілку. Обгорніть тонші частини, як от крила і кінцівки, алюмінієвою фольгою. Перевірте після завершення половини часу розморожування!
Ціла курка	1200 г	28-32		
Риба				
Філе риби	200 г	6-7	10-25	Покладіть заморожену рибу посередині керамічної тарілки. Кладіть грубіші частини поверх тонших. Обгорніть вузькі кінці філе та хвіст цілої риби алюмінієвою фольгою. Перевірте після завершення половини часу розморожування!
Ціла риба	400 г	11-13		
Фрукти				
Ягоди	300 г	6-7	5-10	Розкладіть фрукти на плоскій круглій скляній посудині (великого діаметру).
Хліб				
Булочки (кожна 50 г)	2 шт. 4 шт.	1-1½ 2½-3	5-20	Розкладіть булочки по колу, а хліб покладіть горизонтально на кухонний папір посередині керамічної тарілки. Перевірте після завершення половини часу розморожування!
Тости/канапки	250 г	4-4½		
Німецький хліб (біла + житня мука)	500 г	7-9		





ГРИЛЬ

Елементи нагрівання гриля розташовані під стелею внутрішньої камери печі. Вони працюють тільки тоді, коли дверцята закриті і скляна тарілка обертається. Обертання скляної тарілки забезпечує більш рівномірне підсмажування їжі. Якщо попередньо нагріти гриль впродовж 2-3 хвилин, їжа підсмажиться швидше.

Кухонне приладдя для гриля

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

Їжа, яку можна готувати у режимі гриля

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

ВАЖЛИВА ПРИМІТКА.

Пам'ятайте, що, коли їжа готується тільки у режимі гриля, її слід класти на високу підставку, якщо не рекомендовано інше.

МІКРОХВИЛІ + ГРИЛЬ

У цьому режимі приготування поєднується променисте тепло, яке забезпечує гриль, зі швидкістю приготування, яку забезпечують мікрохвилі.

Він працює тільки тоді, коли дверцята закриті і скляна тарілка обертається.

Завдяки обертанню тарілки їжа підсмажується рівномірно. Ця модель дозволяє використовувати п'ять комбінованих режимів.

600 Вт + гриль, 450 Вт + гриль, 300 Вт + гриль, 180 Вт + гриль та 100 Вт + гриль.

Кухонне приладдя для готування у мікрохвильовій печі + гриль

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

Їжа, яку можна готувати у режимі „мікрохвилі + гриль”

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

ВАЖЛИВА ПРИМІТКА.

Коли використовується комбінований режим (мікрохвилі + гриль), їжу слід ставити на високу решітку, якщо не рекомендовано інше. Див. вказівки у поданій нижче таблиці.

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

Вказівки з використання гриля

Прогрійте попередньо гриль впродовж 2-3 хвилин.

Для довідки використовуйте рівні потужності і час приготування на грилі, подані у таблиці нижче. Виймаючи посудину, використовуйте спеціальні рукавиці.





Свіжі продукти	Порція	Потужність	1. Час приготування для 1 сторони (хв.)	2. Час приготування для 1 сторони (хв.)	Вказівки
Скибки хліба для тостів	4 шт. (по 25 г кожна)	Лише гриль	2-3	2-2½	Покладіть шматки тосту поруч на високу решітку.
Помідори-гриль	400 г (2 шт.)	300 Вт + Гриль	5-6	-	Розріжте помідори навпіл. Посипте зверху сиром. Розкладіть по колу на плоску посудину з термостійкого скла. Покладіть на нижню решітку. Дайте постояти 2-3 хвилини.
Тости з помідорами і сиром	4 шт. (300 г)	180 Вт + Гриль	5-6	-	Спершу підсмажте шматки хліба. Покладіть тости з начинкою на високу решітку. Після готовності дайте постояти 2-3 хвилини
Тости по-гавайськи (шинка, скибки ананаса, сир)	4 шт. (500 г)	300 Вт + Гриль	5-6	-	Спершу підсмажте шматки хліба. Покладіть тости з начинкою на високу решітку. Дайте постояти 2-3 хвилини.
Смажена картопля	500 г	450 Вт + Гриль	14-16	-	Розріжте картоплю навпіл. Розкладіть шматки по колу на високу решітку зрізаною стороною до гриля.
Овочева або картопляна запіканка з тертим сиром (охолоджена)	450 г	450 Вт + Гриль	9-11	-	Покладіть страву в маленьку посудину з термостійкого скла. Поставте посудину на низьку решітку. Дайте постояти 2-3 хвилини після приготування.
Печені яблука	2 яблука (приблизно 400 г)	300 Вт + Гриль	6-7	-	Виріжте з яблук середину і наповніть їх родзинками і повидлом. Посипте зверху подрібненим мигдалем. Покладіть яблука на плоску тарілку з термостійкого скла. Покладіть посудину просто на низьку решітку.
Шматки курки	500 г (2 шт.)	300 Вт + Гриль	9-11	8-10	Підготуйте шматки курки, змастивши їх маслом і посипавши спеціями. Покладіть їх по колу на високу решітку. Дайте постояти 2-3 хвилини після приготування на грилі.
Стейки з яловичини (середні)	400 г (2 шт.)	Лише гриль	8-12	6-10	Змастіть стейки олією. Покладіть їх по колу на високу решітку. Дайте постояти 2-3 хвилини після приготування на грилі.
Смажена риба	400-500 г	300 Вт + Гриль	6-8	5½-6½	Змастіть цілу рибу олією, додайте приправ та спецій. Покладіть дві рибини одну біля одної (голова до хвоста) на високу решітку. Дайте постояти 2-3 хвилини після приготування на грилі.





Вказівки щодо користування тарілкою для приготування страв із хрусткою скоринкою

Радимо попередньо розігріти тарілку для приготування страв із хрусткою скоринкою просто на скляній тарілці. Попередньо розігрійте тарілку протягом 3-4 хвилин та дотримуйтесь часу приготування і вказівок, поданих у таблиці. Виймаючи посудину з печі, використовуйте спеціальні рукавиці.

Страва	Порція	Попереднє нагрівання		Режим		Вказівки
		Режим	Час (хв.)	Режим	Час (хв.)	
Бекон	4-6 шматочків (80 г)	600 Вт + Гриль	3	600 Вт + Гриль	3-4	Попередньо розігрійте тарілку для утворення скоринки. Покладіть шматки один біля одного на цю тарілку. Поставте тарілку на високу решітку.
Помідори-гриль	200 г	600 Вт + Гриль	3	300 Вт + Гриль	3½-4½	Попередньо розігрійте тарілку для утворення скоринки. Розріжте помідори навпіл. Посипте зверху сиром. Розкладіть їх по колу на тарілці для приготування страв із хрусткою скоринкою і розмістіть її на високій решітці.
Картопляні дольки	250 г	600 Вт + Гриль	4	450 Вт + Гриль	8-10	Помийте та почистіть картоплю. Поріжте картоплю дольками або кубиками. Підготуйте картоплю, змастивши її маслом і посипавши спеціями. Розкладіть кубики рівномірно на тарілці. Поставте тарілку на високу решітку. Переверніть шматочки курки через 5-7 хв.
Запечені овочі	250 г	600 Вт + Гриль	4	450 Вт + Гриль	5-7	Нагрійте попередньо тарілку для приготування страв із хрусткою скоринкою і змастіть її 1 ст. ложкою олії. Покладіть на тарілку нарізані свіжі овочі, наприклад шматочки перцю, цибулю, скибки кабачків та гриби. Поставте тарілку на високу решітку.
Заморожена піца	350 г	600 Вт + 180 °C	4	450 Вт + 200 °C	10-12	Попередньо розігрійте тарілку для утворення скоринки. Покладіть заморожену піцу на тарілку. Поставте тарілку на високу решітку.
Заморожені бутерброди	250 г	600 Вт + 180 °C	3	180 Вт + 200 °C	10-12	Попередньо розігрійте тарілку для утворення скоринки. Покладіть на тарілку два заморожені бутерброди з батонів (наприклад, з овочами, шинкою та сиром). Поставте тарілку на високу решітку.
Заморожені чіпси для приготування у духовці	250 г	600 Вт + 180 °C	4	180 Вт + 200 °C	12-14	Попередньо розігрійте тарілку для утворення скоринки. Розкладіть чіпси рівномірно на тарілці. Поставте тарілку на високу решітку. Переверніть після завершення половини часу приготування.
Шматки курки в клярі	300 г	600 Вт + Гриль	4	600 Вт + Гриль	6-8	Попередньо розігрійте тарілку для утворення скоринки. Змастіть тарілку для приготування страв із хрусткою скоринкою 1 столовою ложкою олії. Покладіть на неї шматки курки. Поставте тарілку на високу решітку. Переверніть шматочки курки через 5-6 хв.





КОНВЕКЦІЯ

Приготування страв у режимі конвекції – це традиційний добре відомий метод готування за допомогою гарячого повітря, що застосовується у звичайній духовці.

Нагрівальний елемент та вентилятор розміщуються на боковій стінці внутрішньої камери, що забезпечує циркуляцію гарячого повітря.

Кухонний посуд для готування у режимі конвекції

Можна застосовувати будь-який традиційний посуд та приладдя, що використовуються для запікання в духовці.

Продукти, що підходять для конвекційного способу готування

Всі види печива, коржі, булочки та тістечка, а також торти з фруктами, заварне тісто та суфле слід готувати у цьому режимі.

МІКРОХВИЛІ + КОНВЕКЦІЯ

Цей режим поєднує енергію мікрохвиль та гаряче повітря і тому вимагає менших часових затрат, водночас створюючи умови для утворення рум'яної хрусткої скоринки.

Приготування страв у режимі конвекції – це традиційний добре відомий метод готування за допомогою гарячого повітря, що циркулює завдяки вентилятору, прикріпленому на лівій стінці внутрішньої камери печі.

Ця модель дозволяє використовувати п'ять комбінованих режимів.

600 Вт + конвекція, 450 Вт + конвекція, 300 Вт + конвекція, 180 Вт + конвекція та 100 Вт + конвекція.

Кухонне приладдя для готування за допомогою мікрохвиль і конвекції

Посуд повинен пропускати мікрохвилі. Він має підходити для використання в духовці (напр. скло, кераміка чи фарфор без металевих країв) – так само, як і посуд, описаний у розділі про режим "МХ + гриль".

Їжа, яку можна готувати у режимі „Мікрохвилі + Конвекція”

Всі види м'яса та птиці, а також запіканки, страви з тертим сиром, бісквіти, легкі фруктові тістечка, пироги, пісочні тістечка, смажені овочі, коржі та хліб.





Вказівки щодо користування режимом конвекції

Нагрійте піч до потрібної температури у режимі конвекції за допомогою функції швидкого попереднього нагрівання. Для довідки використовуйте рівні потужності і час приготування у режимі конвекції, подані у таблиці нижче. Виймаючи посудину, використовуйте спеціальні рукавиці.

Свіжі продукти	Порція	Потужність	Час	Вказівки
ПІЦА Заморожена піца (готова)	300-400 г	450 Вт + 200 °C	7-9	Покладіть піцу на низьку решітку. Дайте постояти 2-3 хвилини після випікання.
МАКАРОННІ ВИРОБИ Заморожена лазанья	400 г	450 Вт + 200 °C	16-18	Покладіть у посудину з термостійкого скла відповідного розміру або залиште в оригінальній упаковці (зверніть увагу, чи ця упаковка підходить для використання у мікрохвильовій печі і є термостійкою). Поставте заморожену лазанью на низьку решітку. Дайте постояти 2-3 хвилини після приготування.
М'ЯСО Смажена яловичина/ смажена ягнятина (середній ступінь просмаженості)	1000-1200 г	450 Вт + 160 °C	1 ^а сторона : 15-17 2 ^а сторона : 10-14	Змастіть яловичину/ягнятину олією і приправте перцем, сіллю та паприкою. Покладіть на низьку решітку жирним боком донизу. Після приготування загорніть в алюмінієву фольгу і дайте постояти 10-15 хвилин.
Смажена курка	1100-1200 г	450 Вт + 190 °C	1 ^а сторона : 15-17 2 ^а сторона : 13-15	Підготуйте курку, змастивши її маслом і посипавши спеціями. Покладіть на низьку решітку спочатку грудкою донизу, а потім дотори. Дайте постояти 5 хвилин після приготування.
ХЛІБ Заморожені булочки	6 шт. (350 г)	100 Вт + 160 °C	6-8	Розкладіть булочки по колу на низькій решітці. Після готовності дайте постояти 2-3 хвилини.
Хліб із часником (охолоджений, попередньо випечений)	200 г (1 шт.)	180 Вт + 220 °C	6-8	Розкладіть охолоджені хлібці на низькій решітці, попередньо розстеливши папір для випікання. Дайте постояти 2-3 хвилини після приготування.
ПИРІГ Мармуровий пиріг (сире тісто)	700 г	Лише 180 °C	70-80	Покладіть свіже тісто у невелику, круглу, чорну металічну посудину (діаметром 25 см). Поставте посудину на низьку решітку. Дайте постояти 5-10 хвилин після приготування.
Кекси (сире тісто)	6x45 г (350-400 г)	Лише 175°C	20-25	Розкладіть рівномірно сире тісто на 6 кексів у чорній металевій посудині. Поставте посудину на низьку решітку. Дайте постояти 5 хвилин після приготування.
Круасани/булочки (сире тісто)	200 -250 г	Лише 200 °C	13-18	Розкладіть охолоджені круасани або булочки на низькій решітці, попередньо розстеливши папір для випікання.
Заморожена випічка	1000 г	180 Вт + 160 °C	16-18	Поставте заморожений торт просто на низьку решітку. Після розмороження та підігрівання дайте постояти 15-20 хвилин.





Напрямна для квадратного лотка

Квадратний лоток можна використовувати лише у режимі конвекції чи гриля.

Встановіть квадратний лоток в опорні напрямні.

Розігрійте піч за допомогою функції розігрівання до потрібної температури, за винятком випадків, коли розігрівання печі не рекомендоване (див. таблицю).

Використовуючи лише функцію гриля, прогрівайте гриль протягом 3-4 хвилин.

Для довідки використовуйте рівні потужності і час випікання, подані у таблиці нижче для випікання у режимі конвекції. Виймаючи посудину з печі, завжди використовуйте спеціальні рукавиці.

Свіжі продукти	Порція	Попереднє нагрівання	Потужність	Час приготування (хв.)	Вказівки
Хліб для тостів	100 г	Гриль	Гриль	8-10	Покладіть хліб для тостів на квадратний лоток. Переверніть через 4-5 хв.
Сирний тост	250 г	Гриль	Гриль	4-6	Покладіть хліб і накрийте його скибками помідорів і сиром. Викладіть сирні тости у ряд на квадратний лоток.
Запечені овочі	500 г	Гриль	Гриль	15-20	Покладіть на квадратний лоток такі мариновані овочі, як маленькі помідори, скибки кабачків, перцю та грибів.
Заморожена піца	350 г	200 °C	200 °C	15-20	Покладіть заморожену піцу посередині на квадратний лоток.
Піца домашньому	800 г	210 °C	210 °C	20-25	Покладіть сире тісто на піцу (400 г) на квадратний лоток, покритий кухонним папером. Проколiть тісто виделкою. Зверху рівномірно розкладіть начинку, наприклад, томатний соус, овочі і тертий сир.
Заморожені чіпси для приготування у печі	500 г	220 °C	220 °C	23-26	Розкладіть чіпси рівномірно на квадратному лотку.
Хлібець	700 г	-	160 °C	55-65	Покладіть сире тісто у прямокутну чорну металеву посудину (довжину 25 см). Поставте посудину уперек квадратного лотка.
Бісквіт	700 г	-	160 °C	40-50	Викладіть сире тісто у круглу чорну металеву посудину. Поставте пиріг посередині на квадратний лоток.
Печиво	200 г	180 °C	180 °C	8-12	Розкладіть печиво рівномірно на квадратному лотку.
Кекси	600 г	175°C	175°C	20-25	Викладіть сире тісто у посудину для випікання з чорного металу на 12 кексів. Поставте посудину з кексами на квадратний лоток або безпосередньо на опорні напрямні.





Поради щодо зручного та швидкого приготування

РОЗТОПЛЕННЯ МАСЛА

Покладіть 50 г масла у маленьку, глибоку скляну тарілочку. Накрийте пластмасовою кришкою.

Нагрівайте упродовж 30-40 секунд, використовуючи рівень потужності 900 Вт, доки масло не розтопиться.

РОЗТОПЛЕННЯ ШОКОЛАДУ

Покладіть 100 г шоколаду у маленьку, глибоку скляну тарілочку.

Нагрівайте упродовж 3-5 секунд, використовуючи рівень потужності 450 Вт, доки шоколад не розтопиться.

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

РОЗТОПЛЕННЯ КРИСТАЛІЗОВАНОГО МЕДУ

Покладіть 20 г кристалізованого меду у маленьку, глибоку скляну тарілочку.

Нагрівайте упродовж 20-30 секунд, використовуючи рівень потужності 300 Вт, доки мед не розтопиться.

РОЗТОПЛЕННЯ ЖЕЛАТИНУ

Покладіть пластинки сухого желатину (10 г) на 5 хвилин у холодну воду.

Покладіть желатин у маленьку посудину з термостійкого скла, попередньо зливши воду.

Підігрівайте упродовж 1 хвилини із використанням рівня підігрівання 300 Вт. Перемішайте після приготування.

ПРИГОТУВАННЯ ГЛАЗУРИ (ДЛЯ ПИРОГІВ І ПЕЧИВА)

Змішайте глазур швидкого приготування (близько 14 г) з 40 г цукру і 250 мл холодної води.

Готуйте глазур, не накриваючи кришкою, у посудині з термостійкого скла упродовж 3½-4½ хвилин із використанням рівня потужності 900 Вт, поки вона не стане прозорою. Під час готування двічі помішайте.

ГОТУВАННЯ ПОВИДЛА

Покладіть 600 г фруктів (наприклад різних ягід) у посудину з термостійкого скла з кришкою. Додайте 300 г цукру для приготування консервації і добре помішайте.

Готуйте страву, накривши кришкою, упродовж 10-12 хвилин із використанням рівня потужності 900 Вт.

Помішуйте кілька разів під час готування страви. Викладіть у невеликі банки для варення з кришками, що закручуються. Поставте банки кришками донизу на 5 хвилин.

ГОТУВАННЯ ПУДИНГУ

Змішайте концентрат пудингу з цукром і молоком (500 мл), дотримуючись інструкцій виробника, і ретельно перемішайте. Використовуйте відповідну посудину з термостійкого скла з кришкою. Готуйте під кришкою протягом 6½-7½ хвилин за потужності 900 Вт. Під час готування ретельно перемішайте кілька разів.

ПІДСМАЖУВАННЯ ШМАТКІВ МИГДАЛЮ

Рівномірно викладіть 30 г подрібненого мигдалю на керамічну тарілку середнього розміру.

Підсмажуйте протягом 3½ – 4½ хвилин на потужності 600 Вт, кілька разів перемішуючи.

Дайте страві постояти 2-3 хвилини в печі. Виймаючи посудину з печі, використовуйте спеціальні рукавиці.

ВИМКНЕННЯ ВІДТВОРЕННЯ ЗВУКОВИХ СИГНАЛІВ

Вимкнути відтворення звукових сигналів можна у будь-який момент.

1. Щоб вимкнути відтворення звукових сигналів, натисніть одночасно кнопки **Стоп/Скасувати/Режим енергозбереження** і **Старт**.



2. Щоб знову увімкнути відтворення звукових сигналів, ще раз одночасно натисніть кнопки **Стоп/Скасувати/Режим енергозбереження** і **Старт**.



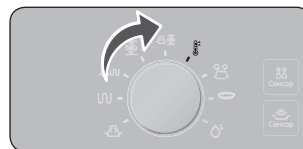


ШВИДКЕ РОЗІГРІВАННЯ ПЕЧІ

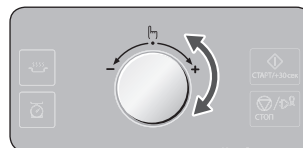
Для приготування їжі у режимі конвекції рекомендовано попередньо нагріти піч до відповідної температури перед тим, як ставити у неї продукти. Коли піч досягає вказаної температури, вона підтримується приблизно 10 хвилин, а потім піч автоматично вимикається.

Перевірте, чи нагрівальний елемент знаходиться у правильному положенні для потрібного вам типу приготування.

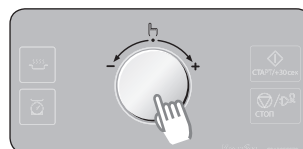
1. Встановіть **перемикач режимів** у положення режиму швидкого попереднього прогрівання.



2. Налаштуйте **універсальний регулятор функцій** на потрібну температуру.
(Стандартне налаштування: 180 °C)



3. Натисніть кнопку **регулятора**, щоб встановити потрібну температуру.



4. Натисніть кнопку **Старт**.



Результат: Піч розігріється до потрібної температури.

- На дисплеї з'явиться індикація 4 секунд.
Наприклад, у режимі швидкого попереднього прогрівання за температури 180 °C.
- Після досягнення визначеного рівня температури 4 разів лунає звуковий сигнал, і ця температура зберігається упродовж 10 хвилин.
- Після 10 хвилин 4 рази лунає звуковий сигнал і робота печі припиняється.



Коли внутрішня температура досягає визначеного рівня, 4 разів лунає звуковий сигнал, і ця температура зберігається упродовж 10 хвилин





Чищення і догляд

ЧИЩЕННЯ ПЕЧІ

Використання функції очищення парою

Пара, вироблена системою парового очищення, зволожить поверхню внутрішньої камери.

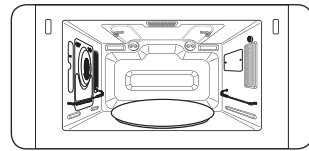
Після використання функції парового очищення можна легко почистити внутрішню камеру печі.



Увага!

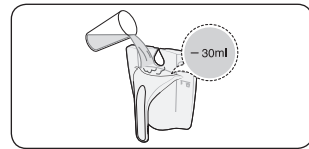
- Використовуйте цю функцію лише після повного охолодження печі (до кімнатної температури)
- Використовуйте лише звичайну воду, у жодному разі не дистильовану.

1. Відкрийте дверцята.

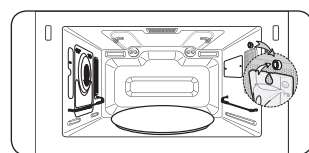


2. Наповніть посудину для води до позначки всередині посудини

- (приблизно 30 мл).



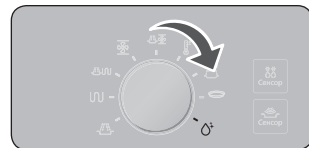
3. Прикріпіть посудину для води з правого боку печі.



4. Закрийте дверцята.

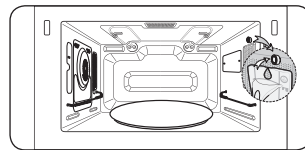
5. Встановіть перемикач режимів у положення **режиму чищення парою**.

Натисніть кнопку **Старт**.

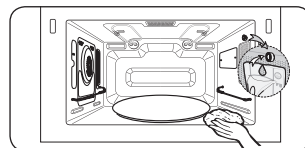




6. Відкрийте дверцята.



7. Протріть піч зсередини сухим кухонним рушником.
Скляну тарілку, опорний лоток і лише нижню решітку слід знімати за допомогою кухонного паперу.



- Використовуйте посудину для води лише для функції очищення паром.
- Готуючи не рідкі страви, виймайте посудину для води, оскільки вона може пошкодитись або спричинити пожежу в мікрохвильовій печі.

Чищення мікрохвильової печі

Піч слід регулярно очищати для запобігання налипанню жиру та часточок їжі на внутрішній та зовнішній поверхнях, дверцятах та дверних ущільнювачах.

1. Чистьте зовнішні поверхні м'якою ганчіркою, змоченою в теплій воді з миючим засобом. Після цього сполосніть поверхню і витріть.
2. Бризки та забруднення всередині печі можна усунути, змочивши ганчірку у воді з миючим засобом. Після цього сполосніть поверхню і витріть.
3. Щоб розм'якшити засохлі часточки їжі та усунути запах, поставте горнячко з розведеним лимонним соком на дно порожньої печі і нагрівайте 10 хвилин за максимального рівня потужності.
4. Помийте піч усередині.



Важлива інформація

- Будьте особливо обережними, щоб вода НЕ потрапила у вентиляційні отвори.
- НІКОЛИ не використовуйте абразивні засоби чи хімічні розчини.
- ЗАВЖДИ слідкуйте, щоб ущільнювачі дверцят були чистими і на них не налипали часточки їжі, оскільки це може заважати належному закриттю дверцят.





Усунення несправностей та коди помилок

ЗБЕРІГАННЯ ТА РЕМОНТ МІКРОХВИЛЬОВОЇ ПЕЧІ

Ремонт має здійснюватися лише кваліфікованим спеціалістом.

Якщо піч потребує техогляду, від'єднайте її від електромережі і зверніться у найближчий сервісний центр Samsung.

Телефонуючи, будьте готові надати такі відомості:

- номер моделі та серійний номер (вказується на задній панелі печі);
- гарантійні умови;
- чіткий опис проблеми, що виникла.

Якщо піч потрібно на час невикористання сховати, поставте її у чистому сухому місці, оскільки пилюка або волога можуть спричинити пошкодження.

УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

У разі виникнення неполадок спробуйте скористатися порадами, зазначеними нижче. Це зекономить ваш час та усуне потребу звернення у сервісний центр.

Їжа залишається сирю.

- Перевірте, чи правильно встановлено час готування і чи натиснуто кнопку пуску.
- Щільно закрийте дверцята.
- Перевірте, чи не сталося короткого замикання і чи не спрацював автоматичний вимикач.

Їжа не готова або переварена.

- Перевірте, чи встановлено відповідний час приготування.
- Перевірте, чи встановлено відповідний рівень потужності.

Всередині печі помітні іскри і чути потріскування (іскріння).

- Перевірте, чи використовується відповідний посуд без металевих обідків.
- Перевірте, чи в камері печі випадково не залишилась виделка чи інший металевий виріб.
- У разі використання алюмінієвої фольги перевірте, чи вона не розміщена надто близько до стінок камери печі.

Піч створює перешкоди для радіоприймачів і телевізорів.

- Під час роботи печі можна спостерігати незначні перешкоди у роботі радіоприймача чи телевізора. Щоб мінімізувати виникнення цього ефекту, намагайтесь розташовувати піч якомога далі від телевізора, радіоприймача чи антен.





Електричні перешкоди спричиняють збій індикації на дисплеї.

- Від'єднайте кабель живлення від мережі та під'єднайте знову. Ще раз встановіть час.

Всередині печі утворюється конденсат.

- Це звичне явище. Просто протріть камеру після готування.

Вентилятор продовжує працювати після вимкнення печі.

- Це звичне явище. Після вимкнення печі охолоджувальний вентилятор може працювати ще до повного вистигання печі.

Відчутно повітряний потік навколо дверцят і зовнішнього корпусу.

- Це звичне явище.

Світлові бліки навколо дверцят і зовнішнього корпусу.

- Це звичне явище.

Вздовж периметра дверцят або з вентиляційних отворів виходить пара.

- Це звичне явище.

Під час роботи печі, особливо в режимі розмороження, чутно клацання.

- Це звичне явище.



КОДИ ПОМИЛОК

Код помилки	Загальні функції
E-11	СЕНСОР ГАЗУ ВІЯВИВ ЗАВИСОКЕ ЗНАЧЕННЯ Під час роботи/скасування роботи печі газовий сенсор зафіксував значення вище 210.
E-12	ГАЗОВИЙ СЕНСОР ВІЯВИВ ЗАНІЗЬКЕ ЗНАЧЕННЯ Під час роботи/скасування роботи печі газовий сенсор зафіксував значення менше, ніж 6.
E-13	МАКСИМАЛЬНИЙ ЧАС ГАЗОВОГО СЕНСОРА У випадку, якщо час газового сенсора перевищує орієнтовний час приготування.
E-21	СЕНСОР ТЕМПЕРАТУРИ ВІЯВИВ ЗАВИСОКЕ ТЕМПЕРАТУРНЕ ЗНАЧЕННЯ Під час роботи/скасування роботи печі сенсор температури зафіксував значення вище 250.
E-22	СЕНСОР ТЕМПЕРАТУРИ ВІЯВИВ ЗАНІЗЬКЕ ЗНАЧЕННЯ Під час роботи/скасування роботи печі температурний сенсор зафіксував значення нижче 5.
E-23	НЕЗАВЕРШЕНЕ РОЗІГРІВАННЯ Піч не розігрілась до потрібної температури, незважаючи на те, що пройшов відповідний відрізок часу (незавершене розігрівання)
E-25	У РЕЖИМІ МІКРОХВИЛЬ ЗАФІКСОВАНО ТЕМПЕРАТУРУ БІЛЬШЕ 230 °C Під час роботи режиму мікрохвиль температура нагрівається до більш як 230 °C (загроза пожежі).
E-31	СЕНСОР ВАГИ ВІЯВИВ ЗАВИСОКЕ ЗНАЧЕННЯ Під час роботи/скасування роботи печі сенсор ваги зафіксував значення вище 999.
E-32	СЕНСОР ВАГИ ВІЯВИВ ЗАНІЗЬКЕ ЗНАЧЕННЯ Під час роботи/скасування роботи печі сенсор ваги зафіксував значення менше, ніж 30.
E-37	ЗНЯТО СКЛЯНУ ТАРІЛКУ У випадку, якщо знімається опорний лоток
E-A1	ПЕРЕМИКАЧ ЗАСЛІНКИ Виникає, якщо протягом 1 хвилини не спостерігається відкривання або закривання ЗАСЛІНКИ.





Технічні характеристики

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

Згідно із загальною нормою 2/1984 (III.10) ВКМ-ІрМ. ми, як розповсюджувачі, стверджуємо, що печі CP1395EST виробництва компанії Samsung відповідають вказаним нижче технічним параметрам.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

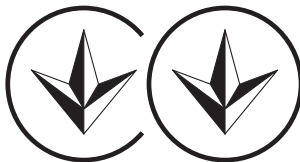
Джерело живлення		230 В ~ 50 Гц
Споживання енергії	Максимальна потужність	3050 Вт
	Мікрохвилі	1550 Вт
	Гриль	1550 Вт
	Конвекція	2000 Вт
Вихідна потужність		100 Вт / 900 Вт (IEC-705)
Робоча частота		2450 МГц
Магнетрон		OM75P(20)
Спосіб охолодження		Електричний вентилятор
Розміри (Ш x В x Г)	Габаритні	520 x 385 x 481 мм
	Внутрішня камера	400 x 235 x 385 мм
Об'єм		36 літрів
Вага	Нетто	близько 26,5 кг

Призначено для використання в
нормальних умовах
Термін служби: 7 років





AB57



166



KZ.O.02.0072

Зроблено в Тайланді.

Адреса фабрики:

THAI SAMSUNG ELECTRONICS CO.,LTD.

313 Moo 1 Sukhaphiban 8 Rd. Sriracha Industry Park

T.Bung A.Sriracha Chonburi Thailand 20230

МАЄТЕ ЗАПИТАННЯ ЧИ КОМЕНТАРІ?

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

Код № : DE68-04033C





CP1395E

Микротолқынды пеш пайдаланушы нұсқаулығы

Planet
First

100%
Recycled Paper

Бұл нұсқаулық 100% қайта өңделген қағазға басылған.

мүмкіндіктерді елестет

ҚАЗАҚША

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



www.samsung.com/register





пайдаланушы нұсқаулығын қолдану

SAMSUNG микротолқынды пешін сатып алғаныңызға рахмет.

Пайдаланушы нұсқаулығында қауіпсіздікке қатысты маңызды нұсқаулар мен жаңадан сатып алған микротолқынды пешіңізді қолдану, оған күтім көрсетуге қатысты маңызды ақпарат қамтылған.

Пешті қолданар алдында маңызды сақтық шараларын мұқият оқып шығып, келешекте қарап жүру үшін сақтап қойыңыз.

Негізгі пісіру циклдерін түсіндіретін нұсқау, сізге қолайлы болу үшін осы кітапшаның алдыңғы мұқабасының артында көрсетілген.

қауіпсіздік туралы ақпарат

- Құрылғыны іске қосардың алдында осы нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз да, келешекте қарап жүру үшін құрылғыдан алыс емес сенімді жерге сақтап қойыңыз.
- Құрылғыны тек осы пайдаланушы нұсқаулығында көрсетілген мақсатта ғана қолданыңыз. Бұл құрылғы кембағал, сезім мүкестігі 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. Бұл пайдаланушы нұсқаулығында көрсетілген "Ескертулер" мен "Қауіпсіздік нұсқауларында", орын алуы ықтимал жағдайлар мен оқиғалардың барлығы бірдей қамтылмаған. Құрылғыны абайлап, сақтықпен орнатуға, күтім көрсетуге, іске қосуға өзіңіз міндеттісіз.
- Себебі төменде көрсетілген нұсқауларда құрылғының әр түрі қамтылғандықтан, сіздің микротолқынды пешіңіздің техникалық сипаттамасы, осы нұсқаулықта көрсетілген құрылғылардан сәл өзгеше болуы және ескерту белгілерінің барлығы бірдей сізге қатысты болмауы мүмкін. Толғандырып жүрген мәселе немесе сұрағыңыз болса, жақын орналасқан жергілікті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз немесе www.samsung.com веб-сайтынан ақпарат немесе көмек алыңыз.

Қауіпсіздікке қатысты маңызды белгілер және сақтық шаралары.

Осы пайдаланушы нұсқаулығының мәтінінде келесі белгілер қолданылған:

 ЕСКЕРТУ	Ауыр жарақат немесе өлімге әкелетін қатерлі жағдайлар немесе қауіпті әрекеттер .
 АБАЙ БОЛЫҢЫЗ	Кішігірім жарақат немесе мүлікке зиян келтіретін қатерлі жағдайлар немесе қауіпті әрекеттер .
 АБАЙ БОЛЫҢЫЗ	Микротолқынды пешті іске қосқан кезде, өрт, жарылыс шығу, электр қатеріне ұрыну немесе адамды жарақаттайтын жағдайлар орын алмас үшін төменде берілген негізгі қауіпсіздік шараларын сақтаңыз.

2_ пайдаланушы нұсқаулығын қолдану





	Әрекет ЕТПЕҢІЗ.
	БҰЗБАҢЫЗ.
	Қол ТИГІЗБЕҢІЗ.
	Нұсқауларды тура орындаңыз.
	Ашаны розеткадан суырыңыз.
	Электр тоғының қатеріне түспес үшін құрылғыны жерге қосыңыз.
	Қызмет көрсету орталығына хабарласып көмек алыңыз.
	Ескерім
	Маңызды



Құрылғыны орнатуға қатысты қатаң ескерту белгілері

- Бұл құрылғыны міндетті түрде өндіруші дайындықтан өткізген, микротолқынды пешке күтім көрсетуге мамандаған техник ғана орнатуға тиіс. "Микротолқынды пешті орнату" тарауын қараңыз.

Қорек сымын дәл сай келетін немесе қуаты жоғары розеткаға жалғаңыз және розетканы тек осы құрылғы үшін қолданыңыз. Ашаны розеткаға мықтап сұғыңыз. Сондай-ақ, ұзартқыш сымды қолдануға болмайды.

- Бұл нұсқауды орындамай, розеткаға ұзартқышты немесе көп-салалы қосқышты пайдаланып басқа құрылғыларды да қоссаңыз, электр қатері орын алып немесе өрт шығуы мүмкін.
- Электрлі трансформаторды қолданбаңыз. Электр қатері орын алуы немесе өрт шығуы мүмкін.

Бұл құрылғыны білікті техник немесе қызмет көрсету орталығы орнатуға тиіс.

- Бұл нұсқау орындалмаған жағдайда, электр қатері орын алуы, өрт, жарылыс шығуы, өнімге нұқсан келуі немесе адам жарақат алуы мүмкін.

Орнатып болғаннан кейін құрылғыны электр желісінен ағыту мүмкін болуға тиіс.

Құрылғыны желіден ағыту үшін оның ашасы қол жететін жерде тұруға тиіс немесе сымға қолданыстағы ережеге сай айырып-қосқыш орнатылуға тиіс.

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

- Бұл құрылғыны қыздырғыштың қасына немесе тұтанғыш заттың қасына қойып іске қоспаңыз. Бұл құрылғыны ылғалды, майлы немесе шаңды жерге қойып немесе күн сәулесі тура түсетін, су ағатын (жаңбыр тамшысы) жерге қоймаңыз. Бұл құрылғыны газ шығуы мүмкін жерге орнатпаңыз.

- Электр қатері орын алуы немесе өрт шығуы мүмкін.

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

- Бұл құрылғыны жерге дұрыс қосу керек. Құрылғыны газ құбыры, пластик су құбыры немесе телефон желісі арқылы жерге қоспаңыз.

- Электр қатері орын алуы, өрт, жарылыс шығуы немесе құрылғыға зақым келуі мүмкін.
- Құрылғының ашасын жерге дұрыс қосылмаған розеткаға ешқашан жалғамңыз, оны жергілікті және мемлекеттік стандарттарға сай жерге қосыңыз.





АБАЙ БОЛЫҢЫЗ

Орнату бойынша ескерту белгілері



Бұл құрылғыны, оның ашасына қол жететін етіп орнату керек.

- Бұлай істемеген жағдайда, электр тоғы таралып, электр қатері орын алуы немесе өрт шығуы мүмкін.

Құрылғыны оның салмағын көтере алатын тегіс және қатты еденнің үстіне орнатыңыз.

- Бұлай істемеген жағдайда, құрылғы дірілдеуі, одан шуыл шығуы және басқа да ақаулықтар орын алуы мүмкін.

Құрылғыны орнатқан кезде құрылғы мен қабырға арасына тиісті орын қалдырыңыз.

- Бұлай істемеген жағдайда, құрылғы қызып кетіп өрт шығуы мүмкін.

Пештің үстіңгі жағынан қалуға тиіс минимум қашықтықты сақтаңыз.



ЕСКЕРТУ

Электр қауіпсіздігін қамтамасыз етуге қатысты қатаң ескерту белгілері



Құрылғының ашасы қосылатын ағытпалар мен контакттарын, шаң немесе су тәрізді басқа заттардан құрғақ шүберекті қолданып мезгіл-мезгіл тазалап отырыңыз.

- Ашаны розеткадан суырып, құрғақ шүберекпен тазалаңыз.
- Бұлай істемеген жағдайда, электр қатері орын алуы немесе өрт шығуы мүмкін.

Ашаны розеткаға қорек сымы еденді бойлай жататын етіп дұрыс бағытта сұғыңыз.

- Егер ашаны розеткаға кері бағытта сұқсаңыз, қорек кабелінің ішіндегі сымдар бүлініп, нәтижесінде электр қатері орын алуы немесе өрт шығуы мүмкін.



Ашаны розеткаға мықтап сұғыңыз. Бүлінген ашаны, бүлінген қорек сымын немесе босап қалған розетканы қолданбаңыз.

- Электр қатері орын алуы немесе өрт шығуы мүмкін.

Қорек сымын тартпаңыз, не қатты майыстырмаңыз.

Қорек сымын иіп немесе шиеленістірмеңіз.

Қорек сымын металл заттарға ілмектеп байламаңыз, ауыр затты қорек сымының үстіне қоймаңыз, қорек сымын заттардың арасына қыстырмаңыз немесе қорек сымын құрылғының артына тықпаңыз.

- Электр қатері орын алуы немесе өрт шығуы мүмкін.

Ашаны розеткадан қорек сымынан тартып суырмаңыз.

- Ашаны розеткадан ашаның өзінен ұстап суырыңыз.
- Бұлай істемеген жағдайда, электр қатері орын алуы немесе өрт шығуы мүмкін.



Құрылғы немесе қорек сымы бүлінген жағдайда, жақындағы қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.



АБАЙ БОЛЫҢЫЗ

Электр қауіпсіздігін қамтамасыз етуге арналған ескерту белгілері



Құрылғы ұзақ уақыт қолданыста болмаса немесе найзағай жарқылдап, күн күркіреген кезде құрылғының ашасын розеткадан суырыңыз.

- Бұлай істемеген жағдайда, электр қатері орын алуы немесе өрт шығуы мүмкін.



ЕСКЕРТУ

Құрылғыны іске қосуға қатысты қатаң ескерту белгілері



Газ шығып кеткен кезде (мысалы, пропан, сұйылтылған газ т.с.с.) құрылғы ашасына қол тигізбей, бөлмені дереу желдетіңіз. Құрылғыға немесе оның қорек сымына қол тигізбеңіз.

- Желдеткішті қолданбаңыз.
- Жарқыл шығып, жарылыс немесе өртке ұласуы мүмкін.

Тағам пісіріп тұрғанда немесе пісіріп болғаннан кейін, құрылғының есігі, қыздырғышы немесе кез келген басқа бөлшегі денеге тиіп кетпес үшін абай болыңыз.

- Бұл нұсқау орындалмаса, күйіп қалуыңыз мүмкін.

4_ қауіпсіздік туралы ақпарат





- ★ Құрылғы іске қосылып тұрғанда қызып кетеді. Пештің ішіндегі қыздырғыш элементтерге қол тиіп кетпес үшін абай болу керек.

Қыздырғыш элементтерді жылжитқан кезде, пешпен бірге жеткізілетін қолғапты киіп, қыздырғыш элементтерді жылжытуға арналған құралды пайдаланыңыз және жұмыс жасап болғаннан кейін құрылғы температурасының қажетті деңгейге дейін төмендеген-төмендемегенін тексеріңіз (гриль немесе аралас функцияны қолданғаннан кейін, кем дегенде 10 минут).

Байқаусызда күйіп қалмас үшін, тағамды пештен алар кезде ӨРҚАШАН пешке арналған қолғапты қолданыңыз.

Пештің есігін ашқан кезде, одан кем дегенде шынтақтың ұзындығындай қашықтықта тұрыңыз.

Себебі : Пештен шыққан ыстық бу шарпып кетуі мүмкін.

Микротолқынды пеште сусындарды қыздырған кезде кенет тасып кетуі мүмкін, сондықтан да, сауытты абайлап ұстау керек; Бұндай жағдайдың алдын алу үшін, ӨРҚАШАН пешті сөндіргеннен кейін, қыздырылған тағамды температура теңгерімі орын алғанша кем дегенде 20 секунд пештің ішіне қоя тұрыңыз. Қажет болса, қыздырып жатқанда және қыздырып болғаннан кейін де ӨРҚАШАН араластырыңыз. Бу шалып кетсе, төмендегі әрекеттерді орындап, АЛҒАШҚЫ ЖӨРДЕМ көрсетіңіз:

- Бу шалып кеткен жерді кем дегенде 10 минут суық суға малыңыз.
- Таза, құрғақ дәкемен жабыңыз.
- Ешбір крем, май немесе лосьон жақпаңыз.
- Дәрігерге хабарласыңыз

Қорек сымы бүлініп қалса, қатерлі жағдай орын алмас үшін оны өндіруші немесе өндірушінің уәкілетті агенті немесе білікті адам ауыстыруға тиіс.

Балаларды құрылғымен ойнамас үшін қадағалап отыру керек.

Жұмыртқаны микротолқынды пеште қабығын аршымай, бітеулей пісіруге болмайды, себебі олар микротолқынмен қыздырып болғаннан кейін жарылып кетуі мүмкін.

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

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

ЕСКЕРТУ : Құрылғыны аралас режимде пайдаланған кезде, қызу пайда болатындықтан балалар пешті тек ересектердің қадағалауымен ғана пайдалануға тиіс.

Бұл құрылғыны кембағал, сезім не ойлау жүйесіне зақым келген немесе құрылғыны іске қосу тәжірибесі жоқ адамдар, басқа адамның нұсқауы немесе қадағалауынсыз қолдануға тиіс емес.

ЕСКЕРТУ : Құрылғы жұмыс істеп тұрғанда қол жететін бөлшектері қызып тұруы мүмкін. Жас балалар күйіп қалмас үшін оларды құрылғыдан алыс ұстаңыз.

ЕСКЕРТУ : Электр қатеріне түсіп қалмас үшін, құрылғы шамын ауыстырар кезде оны электр желісінен ағытып алыңыз.

- ☐ Ашаны дымқыл қолмен ұстамаңыз.

- Электр қатеріне ұшырауыңыз мүмкін.

Іске қосылып тұрған құрылғыны ашасынан тартып электр желісінен ағытуға болмайды.

- Ашаны қайта розеткаға сұққан кезде жарқыл пайда болып, электр қатері немесе өрт шығуы мүмкін.

Орам материалдарының барлығын баланың қолы жетпейтін жерде ұстаңыз, себебі орам материалдары балалар үшін қауіпті.

- Бала қалтаны басына киіп алса, тұншығып қалуы мүмкін.





☐ 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.

- Бұлай істемеген жағдайда, электр қатері орын алуы, адам күйіп немесе жарақаттанып қалуы мүмкін.

Көп мақсатта қолданылатын ыдысты ешқашан микротолқынды пеште немесе тағам жібіту функциясы үшін қолданбаңыз.

- Электр жарқылы немесе өрт шығуы мүмкін.

Құрылғыны ешқашан тағам пісіруден басқа мақсатта қолданбаңыз.

- Бұл нұсқау орындалмаса, өрт шығуы мүмкін.

Тұмшаланып жабылған сауыттарды (баланың шөлмегі, сүт бөтелкесі т.с.с.) ашыңыз және қабығы немесе қауашағы бар (жұмыртқа, жаңғақ т.с.с.) тағамдарды пісірердің алдында пышақпен тесіңіз.

- Бұл нұсқау орындалмаса, бұндай тағамдар жарылып, күйе немесе жарақат алуға алып келеді.

Тағам пісіріп болғаннан кейін, құрылғының ішіне дереу қол тигізуге болмайды, себебі ұзақ уақыт қызып тұрған немесе аз уақыт тағам қыздырылған құрылғының іші ыстық болады.

- Бұл нұсқау орындалмаса, күйіп қалуыңыз мүмкін.

Алюминий фольга, металл заттарды (сауыт, шанышқы т.с.с.) немесе алтын не күміс жалатылған сауыттарды қолданбаңыз.

- Электр жарқылы немесе өрт шығуы мүмкін.

Пластик немесе қағаз сауыттарды ешқашан қыздырмаңыз және оларды пеш функциясы үшін қолданбаңыз.

- Бұл нұсқау орындалмаса, өрт шығуы мүмкін.

Пеште тағам пісіріп жатқанда, тағамның пештің қыздырғыш элементіне тиіп кетпеуін қадағалаңыз.

- Өрт шығуы мүмкін.

Тағамды қатты қыздырмаңыз.

- Өрт шығуы мүмкін.

Тағамдарды журнал немесе газет парақтарына орап қыздырмаңыз.

- Өрт шығуы мүмкін.

Тұтанғыш бүріккіштерді немесе заттарды пештің қасына қоймаңыз.

- Өрт шығу немесе жарылыс орын алу қаупі бар.

Пісіру камерасындағы тағам жанып жатса, пештің есігін ашпаңыз.

- Есікті ашсаңыз, сырттан келген оттегі ағысы өрт шығаруы мүмкін.

Саусақтарыңызды, басқа заттарды немесе білікше не ине тәрізді темір заттарды, ішкі, сыртқы тесіктерге және саңылауларға сұқпаңыз. Бұл аталған саңылау, тесіктердің қайбіріне бөгде зат сұғылса, ашаны розеткадан суырыңыз да, осы құрылғыны сатушыға немесе жақындағы қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

- Бұлай істемеген жағдайда, электр қатері орын алуы немесе жарақаттанып қалуы мүмкін.

Сауыттарды ЕШҚАШАН шегіне дейін толтырмаңыз, сұйық тасып төгілмес үшін аузы түбінен қарағанда кең сауытты таңдаңыз. Мойыны тар шөлмектер де, қатты қызса жарылып кетуі мүмкін.

Баланың шөлмегін ЕШҚАШАН еміздігін алмай қыздырмаңыз, себебі қатты қызған шөлмек жарылып кетуі мүмкін.

Пештің қыздырғыш элементтеріне немесе ішкі қабырғасына ешқашан пеш суығанша ҚОЛ ТИГІЗБЕҢІЗ.

Қорек сымы немесе ашасын суға батырмаңыз, қорек сымын заттың қызып тұрған беттерінен алыс ұстаңыз.

Қорек сымы немесе ашасы бүлінген құрылғыны ешқашан іске қоспаңыз.

6_ қауіпсіздік туралы ақпарат





-  Бос тұрған микротолқынды пешті ешқашан іске қоспаңыз. Қауіпсіздікті қамтамасыз ету үшін электр қуаты автоматты түрде тоқтатылады. Шамамен 30 минуттай қоя тұрғаннан кейін іске қоса беруіңізге болады. Пештің ішінде әрқашан бір стакан су тұрғаны дұрыс. Пеш байқаусызда қосылып кетсе, су микротолқын қуатын сіңіреді.

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

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

-  Егер құрылғы судың астында қалса, дереу электр желісінен ағытыңыз да, жақындағы қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
- Бұлай істемеген жағдайда, электр қатері орын алуы немесе өрт шығуы мүмкін.
- Егер құрылғыдан тосын шуыл, көңірсіген немесе түтін иісі шықса, ашаны дереу розеткадан суырыңыз да, жақын қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
- Бұлай істемеген жағдайда, электр қатері орын алуы немесе өрт шығуы мүмкін.

-  Құрылғыны өзіңіз жөндеуге, бөлшектеуге немесе өзгертуге әрекеттенбеңіз.
- Құрылғының корпусына жоғары кернеу кіретіндіктен, электр қатеріне түсу немесе өрт шығу қаупі бар.
 - Электромагнитті толқындар әсеріне ұшырауыңыз мүмкін.
 - Құрылғыны жөндеу қажет болса, жақын қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
- ЕСКЕРТУ :** Микротолқын қуатынан қорғайтын қақпақты алуды қажет ететін жөндеу немесе техникалық күтім көрсету жұмыстарын, білікті маманнан басқа адамдар жүзеге асырса, бұл олар үшін қатерлі.

-  Құрылғыға бөгде зат, мысалы су кіріп кеткен жағдайда, ашаны розеткадан суырыңыз да, жақын қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
- Бұлай істемеген жағдайда, электр қатері орын алуы немесе өрт шығуы мүмкін.
- Егер түтін шыққаны байқалса, құрылғыны сөндіріңіз немесе оны электр желісінен ағытыңыз да, жалын шыққаны байқалса оны басу үшін есікті ашпаңыз;

Абай болыңыз Іске қосуға қатысты ескерту белгілері

-  Тек микротолқынды пеште қолдануға болатын ыдыс-аяқтарды ғана қолданыңыз; металл сауыттардың ешқайсысын, жиектері алтын немесе күміспен жалатылған ас ыдыстарын, істік, шанышқыларды т.с.с. ешқашан **ҚОЛДАНБАҢЫЗ**. Қағаз немесе пластик қалталардың сымтемірден жасалған бауларын алыңыз.
- Сөбебі :** Электр жарқылы немесе контуры пайда болып, пешті бүлдіруі мүмкін.

Тағамды пластик немесе қағаз сауыттарға салып қыздырған кезде, пештен көз алмаңыз, бұндай заттар тұтанып кетуі мүмкін.

Аз тағамды қыздыру немесе пісіру үшін аз уақыт қажет.

Аз тағамды қалыпты уақытпен пісірсе, қатты қызып, күйіп кетуі мүмкін.

Құрылғы жұмыс жасап тұрған кезде сырт-сырт еткен дыбыс естілуі мүмкін (әсіресе, пеште тағам жібіту функциясы орындалып тұрса).

Сөбебі : Бұл электр қуатының шығыс мөлшері өзгерген кезде шығатын қалыпты дыбыс.

Жас балаларға микротолқынды пешті қолдануға, онымен ойнауға **ЕШҚАШАН** рұқсат бермеу керек. Сонымен қатар, микротолқынды пеш іске қосылып тұрған кезде де, балаларды қараусыз қалдыруға болмайды. Баланың көзін тартатын заттарды, пеште сақтауға немесе оның үстіне қоюға болмайды.

Балаларды құрылғымен ойнамас үшін қадағалап отыру керек.

-  Қыздырылған сусын немесе тағамдар қатты ыстық болуы мүмкін, абай болыңыз.
- Әсіресе баланы тамақтандырар алдында, тағамның жеткілікті салқындағанын тексеріңіз.





Су немесе басқа сұйықтарды ысытқан кезде абай болыңыз.

- Пісіріп жатқанда немесе пісіріп болғаннан кейін араластырыңыз.
- Мойыны тар, сырғанақ сауыттарды қолданбаңыз.
- Сауытты қыздырып болғаннан кейін, кем дегенде 30 секунд өткеннен кейін алыңыз.
- Бұлай істемеген жағдайда, ыдыстың ішіндегісі кенет тасып, күйіп қалуыңыз мүмкін.

Тағам пісіріп жатқанда немесе пісіріп болғаннан кейін, тағамды немесе пештің ешбір бөлшегін ұстамаңыз.

- Ас үй қолғабын қолданыңыз, себебі қатты ыстық болса қолыңыз күйіп қалуы мүмкін.
- Егер керамика ыдыс немесе көп мақсатта пайдаланылатын кәстрөлді итерсеңіз, ішіндегісі төгіліп, күйіп қалуыңыз мүмкін.

Беті шытынап кетсе, қуат тетігін бұрап құрылғыны сөндіріңіз.

- Бұл нұсқау орындалмаса, электр қатеріне ұрынып қалуыңыз мүмкін.

Пеш есігінің шынысына өткір затпен сызат түсірмеңіз.

- Бұл шыныға сызат түсіруі немесе сындыруы мүмкін.

Құрылғының үстіне шықпаңыз немесе оның үстіне зат (мысалы, кір, пештің қақпағы, жанып тұрған шамшырақ, тұтатылған темекі, ыдыс-аяқ, химиялық заттар, металл заттар т.с.с.) қоймаңыз.

- Киім тәрізді заттар есікке қыстырылып қалуы мүмкін.
- Бұның нәтижесінде электр қатері орын алып, өрт шығуы, құрылғыға нұқсан келуі немесе адам жарақаттануы мүмкін.

Құрылғыны дымқыл қолмен іске қоспаңыз.

- Электр қатеріне ұшырауыңыз мүмкін.

Құрт-құмырысқаларды құртуға арналған бүріккіштерді пешке шашпаңыз.

- Бұндай заттар адам үшін ғана қауіпті емес, электр қатерін тудыруы, өрт шығаруы, құрылғыға нұқсан келтіруі мүмкін.

Құрылғының есігіне немесе ішіне қатты күш немесе қысым түсірмеңіз.

- Құрылғы деформацияланып қалуы немесе адам электр қуатының қатерлі әсеріне ұшырауы мүмкін.
- Құрылғы есігіне асылып тұрсаңыз, құрылғы орнынан құлап, жарақаттанып қалуыңыз мүмкін.
- Есік бұзылып қалса, құрылғыны іске қоспай, қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

Құрылғыны раковина немесе шыныдан жасалған осал заттардың үстіне қоймаңыз.

- Раковинаға немесе шыны затқа зақым келуі мүмкін.

Құрылғыны тек есігін жапқаннан кейін ғана іске қосыңыз.

- Егер тағамның қалдықтары тәрізді қоқыс жиналып ластанған құрылғыны іске қоссаңыз, құрылғыға ақау келуі мүмкін.

Құрылғыдан жаңа ғана алынған тағамның орамын жазар кезде абай болыңыз.

- Тағам ыстық болса, оның орамын ашар кезде кенет ыстық бу шығып, күйіп қалуыңыз мүмкін.

Құрылғыны қорек сымынан тартып ағытпаңыз, өрқашан ашасынан мықтап ұстап, розеткадан тура шығарып алыңыз.

- Қорек сымына зақым келсе, қысқа тұйықталу, өрт және/не электр қатері орын алуы мүмкін.

Тағам пісіріп жатқанда немесе пісіруді аяқтай сала, бетіңізді, денеңізді құрылғыға жақындатпаңыз.

- Балалар құрылғыға жақындармас үшін байқап отырыңыз.
- Бұл нұсқау орындалмаса, қызуға күйіп қалуыңыз мүмкін.

Есікті ашқаннан кейін тағам немесе ауыр заттарды есіктің үстіне қоймаңыз.

- Тағам немесе қойылған зат құлап, күйіп немесе жарақат алуыңыз мүмкін.

8_ қауіпсіздік туралы ақпарат





- ☐ Тағам пісіріп жатқанда немесе пісіріп болғаннан кейін, пештің есігін, тағамды, ыдысты су төгу арқылы кенет суытуға болмайды.

- Бұлай істегенде құрылғы бүлініп қалуы мүмкін. Бу немесе шашыраған суға күйіп немесе жарақаттанып қалуыңыз мүмкін.

Бұл құрылғылар жеке тұрған таймер немесе қашықтан басқару құралының көмегімен басқарылмайды.

ЕСКЕРТУ Тазалауға қатысты қатаң ескерту белгілері

- ☐ Құрылғыға тура су шашып тазалауға болмайды.
Құрылғыны бензол, сұйылтқыш немесе алкогольмен тазаламаңыз.

- Себебі, құрылғының түсі кетіп, деформацияланып, бүлініп немесе электр қатері орын алуы, өрт шығуы мүмкін.

Тазалау немесе күтім көрсету жұмыстарын жүзеге асырардың алдында, құрылғыны электр желісінен ағытып, есік пен тағам пісірілетін камерадағы тағам қалдықтарын тазалаңыз.

- Бұлай істемеген жағдайда, электр қатері орын алуы немесе өрт шығуы мүмкін.

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.

Микротолқынды пешті қағаз немесе киім кептіру үшін қолданбаңыз.

Өз қауіпсіздігіңізді қамтамасыз ету үшін, жоғары қысымдағы су бүріккіш немесе бумен тазалайтын құралдарды қолданбаңыз.

тазалаған кезде құрылғының беті бұрыңғысынан да қатты ысып кетуі мүмкін, балаларды алыс ұстау керек. (тазалау үлгісі ғана)

жиналып қалған қоқысты құрылғыны тазалмай тұрып арылтып, пешті тазалап жатқанда пеш ішінде қалдыра беруге болатын ыдыстарды анықтаңыз. (тазалау үлгісі ғана)

АБАЙ БОЛЫҢЫЗ Тазалауға қатысты ескерту белгілері

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

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

- ☐ Құрылғыны (сыртын/ішін) тазалау барысында өзіңізге зақым келтіріп алмаңыз.

- Құрылғының өткір қырларына соғылып қалуыңыз мүмкін.

Құрылғыны бумен тазалайтын құралмен тазаламаңыз.

- Тот басуы мүмкін.





МИКРОТОЛҚЫН ҚУАТЫНЫҢ ҚАТЕРІНЕ ҰШЫРАМАС ҮШІН ОРЫНДАЛУҒА ТИІС САҚТЫҚ ШАРАЛАРЫ

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.

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



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

(Еуропалық одақта және жеке жинақ жүйесі бар басқа еуропалық елдерде қолданылады)

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.





мазмұны

МИКРОТОЛҚЫНДЫ ПЕШТІ ОРНАТУ

12 Пешті орнату тәсілі

ПЕШТІҢ ФУНКЦИЯЛАРЫ

13 Өнімнің бөлшектерін түгендеу
13 Басқару панелін тексеру
14 Керек-жарақтары

ІСКЕ ҚОСАР АЛДЫНДА

16 Пештің параметрлерін орнату

ПЕШТІ ІСКЕ ҚОСУ

18 Конвекция режимін қолдану
19 Гриль режимін қолдану
20 Гриль аралас режимді қолдану
21 Конвекция аралас режимді қолдану
22 Сенсорлы пісіру режимін қолдану
28 Сенсор арқылы бумен пісіру режимін қолдану
31 Бумен режимі арқылы қолмен пісіру
33 Сенсор арқылы қызартып пісіру режимін қолдану
35 Қолдан қызартып пісіру режимін қолдану
37 Сенсор арқылы жібіту режимі
39 Жылы ұстау режимін қолдану
41 Жылы ұстау режимін қолдан орнатып қолдану
42 Салмақ режимін қолдану
43 Микротолқынды пеш қалай жұмыс жасайды
44 Микротолқын режимін қолдану
64 Сигнал құралын өшіру
65 Пешті алдын ала жылдам қыздыру

ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ КҮТІМ КӨРСЕТУ

66 Пешті тазалау

АҚАУЛЫҚ СЕБЕПТЕРІН АНЫҚТАУ ЖӘНЕ АҚАУЛЫҚ КОДЫ

68 Микротолқынды пешті сақтау және жөндеу
68 Ақаулық себептерін анықтау
70 Ақаулық кодтары

ТЕХНИКАЛЫҚ АҚПАРАТ

71 Техникалық ақпарат



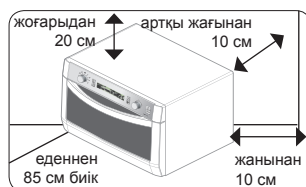


микротолқынды пешті орнату

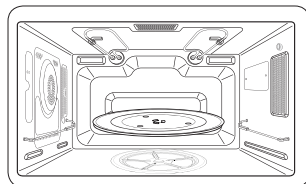
ПЕШТІ ОРНАТУ ТӘСІЛІ

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

- 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.



- Пештің ішіндегі орам материалдарының барлығын алыңыз. Тірегі мен бұрылмалы табақты орнатыңыз. Бұрылмалы табақтың еркін айнала алатындығына көз жеткізіңіз.



Микротолқынды пешті оның ашасына қол жететіндей етіп орнату керек.

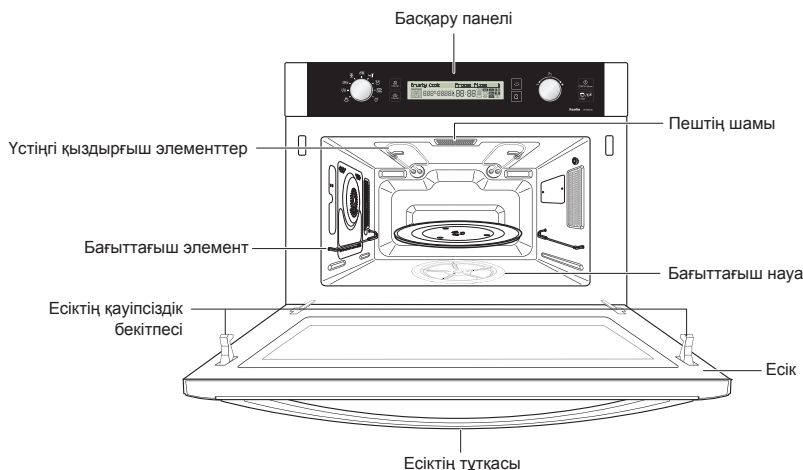
- Микротолқынды пешті кәдімгі пештің немесе радиатордың қасы тәрізді ыстық немесе ылғалды жерге қоймаңыз. Пешті қуат көзіне қосуға байланысты параметрлерін орындау керек, ұзартқыш сым қолданылса, ол да пеш сымының стандартына сай келу керек. Микротолқынды пешті ең алғаш іске қоспас бұрын, пештің іші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





пештің функциялары

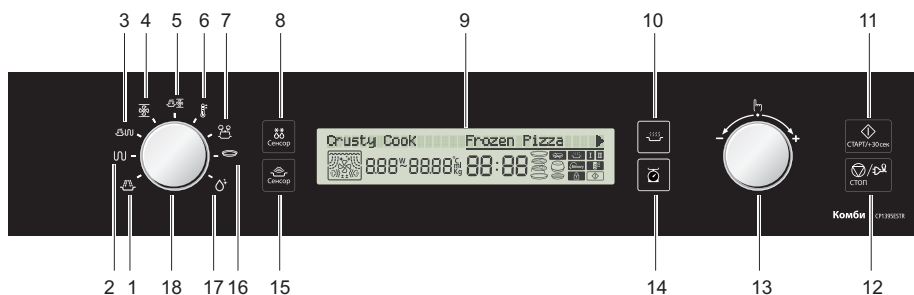
ӨНІМНІҢ БӨЛШЕКТЕРІН ТҮГЕНДЕУ



02 ПЕШТІҢ ФУНКЦИЯЛАРЫ

 Бағыттағыш элемент көбінесе конвекция функциясында ғана қолданылады.

БАСҚАРУ ПАНЕЛІН ТЕКСЕРУ



- | | |
|------------------------------------|--|
| 1. Микротолқын режимі | 11. Бастау түймешігі |
| 2. Гриль режимі | 12. Тоқтату/Болдырмау/Қуатты үнемдеу түймешігі |
| 3. Гриль аралас режим | 13. Көп функция таңдайтын тетік/Таңдау түймешігі |
| 4. Конвекция режимі | 14. Салмақ түймешігі |
| 5. Конвекция аралас режим | 15. Пісіру түймешігінің сенсоры |
| 6. Алдын ала жылдам қыздыру режимі | 16. Қытырлақ етіп пісіру режимінің сенсоры |
| 7. Бұмен пісіру режимінің сенсоры | 17. Бұмен тазалау режимі |
| 8. Жібіту түймешігінің сенсоры | 18. Режим таңдайтын тетік |
| 9. Бейнебет | |
| 10. Жылы ұстау түймешігі | |

пештің функциялары _13



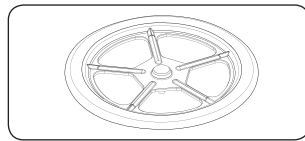


КЕРЕК-ЖАРАҚТАРЫ

Микротолқынды пешпен бірге келесі керек-жарақтар жеткізіледі:

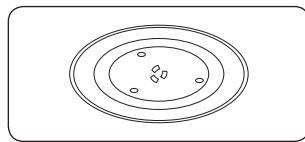
1. **Бағыттағыш науа**, пештің табанындағы салмақ сенсорының үстіне дұрыс орнату керек.

- Бағыттағыш науа бұрылмалы табақты айналдырады.



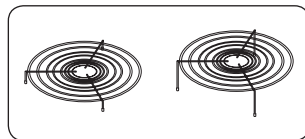
2. **Бұрылмалы табак**, бағыттағыш науаның ортасына қойылады.

- Бұрылмалы табак тамақ пісіретін негізгі орын болып табылады: оны тазалау үшін оңай алуға болады.



3. **Темір тор** (Үстіңгі тор, Астыңғы тор) бұрылмалы табақтың үстіне қойылады.

- Темір торларды екі тағамды бір уақытта пісіру үшін қолдануға болады. Кішкене тағамды бұрылмалы табаққа, екінші тағамды торға қоюға болады.
- Темір торды гриль, конвекция және аралас режимдері арқылы пісіру үшін қолдануға болады.

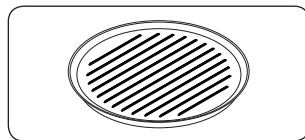


4. **Жібіту табағы**, бұрылмалы табақтың ортасына қойылады. Жібіту табағын мұздатылған тағамды жібіту үшін қолдануға болады.



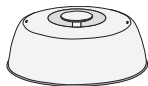
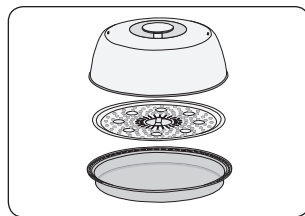
АБАЙ БОЛЫҢЫЗ

- Микротолқын (900 Вт) (☞), Микротолқын+Гриль (☞☞), Микротолқын+Конвекция (☞☞☞), Конвекция (☞☞☞), Гриль (☞☞) үшін қолданбаңыз. Жібіту режимінде ғана қолданыңыз. (Жібіту режимінің автоматты сенсоры және Микротолқын 100 Вт/180 Вт)



5. **Булау торы**, бұрылмалы табақтың үстіне қойылады.

- Бу кәстрөлін бумен пісіру үшін қолдануға болады.



Тот баспайтын бу қақпағы



Бу науасы



Бу табағы



АБАЙ БОЛЫҢЫЗ



14_ пештің функциялары



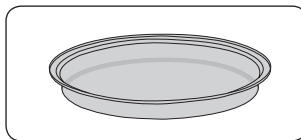


Абайлаңыз!!

- Бу кәстрөлін әр түрлі өнімдермен немесе үлгімен қолданбаңыз. Өрт шығуы немесе өнімге біржола нұқсан келуі мүмкін.
- Бу кәстрөлін сусыз немесе тағам салмай қолданбаңыз. Бу кәстрөлін қолданар алдында кем дегенде 500 мл су құйыңыз. Егер судың мөлшері 500 мл-ден аз болса, тағам шала пісуі немесе өрт шығуы немесе өнімге біржола нұқсан келуі мүмкін.
- Тағам пісіріп болғаннан кейін бу кәстрөлінің ішіндегі табақты алатын кезде өте абай болу керек, себебі өте ыстық болуы мүмкін.
- Бу кәстрөлін бумен пісіру сенсорлық режимі бойынша немесе микротолқын режимінде қолдану керек.
- Бу кәстрөліне Бу табағына сай келетін қақпақ жабу керек. Бу қақпағы немесе бу табағы суретте көрсетілгендей салынбаса, жұмырқақалар немесе жаңғақтар жарылып кетуі мүмкін.

6. Қызартып пісіру табағы.

- Қызартып пісіру табағы тағамның астыңғы жағын микротолқын + гриль режимін немесе микротолқын + конвекция режимін қолданып қызартып пісіруге және кондитер өнімдері мен пиццаның қыртысын қытырлақ етіп пісіруге мүмкіндік береді.

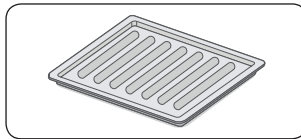


7. Төртбұрыш табақ.

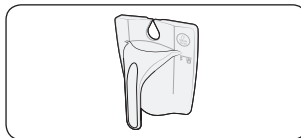


АБАЙ БОЛЫҢЫЗ

- Жарқыл пайда болмас үшін Микротолқын (🔥), Микротолқын+Гриль (🔥🔥) және Микротолқын+Конвекция (🔥🌀) режимдерінде қолданбаңыз.



8. Таза суға арналған кесе, пештің оң жағына қойылады.





іске қосар алдында

Пешті тоққа қосыңыз. Осы кезде бейнебетте ешнәрсе көрсетілмейді. Есікті ашыңыз, бейнебет жыпылықтайды да, "0" көрсетіледі. Пеш енді қолдануға дайын.

Пештің қуатты үнемдеу режимі бар, толық ақпаратты

Пеш 5 минут қолданылмай тұрса, қуатты үнемдеу режиміне өздігінен қойылады.

Пеш қуатты үнемдеу режимінде тұрғанда, бейнебет ағарып тұрады, әрі пеш іске қосылмайды.

Қуатты үнемдеу режимінен шығу үшін, есікті ашыңыз, сонда бейнебетте "0" пайда болады. Пеш іске қосуға дайын.

ПЕШТІҢ ПАРАМЕТРЛЕРІН ОРНАТУ

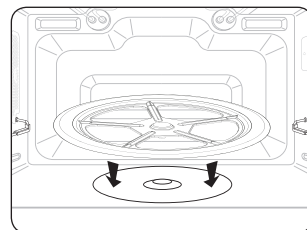
Микротолқынды пештің параметрлерін орнату

1. Пешті тегіс, қатты жерге орнатып, ашасын жерге қосылған розеткаға жалғаңыз.
Пештің арт жағынан, үстінен және жан-жақтарынан кем дегенде төрт дюйм бос орын қалдырып, ауаның еркін айналуын қамтамасыз етіңіз.

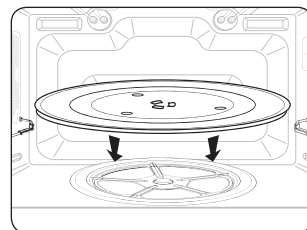
2. Есіктің астыңғы жағындағы тұтқадан ұстап пештің есігін ашыңыз.

3. Пештің ішін дымқыл шүберекпен сүртіңіз.

4. Бағыттағыш науаны пештің ортасындағы ойысқа дәл келтіріп орнатыңыз.



5. Бұрылмалы табақты бағыттағыш науаның ортасына мықтап орнатыңыз.





Қуатты үнемдеу режимін орнату

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

- Пеш 5 минут қолданылмай тұрса, қуатты үнемдеу режиміне өздігінен қойылады. Пеш қуатты үнемдеу режимінде тұрғанда, бейнебет ағарып тұрады, әрі пеш іске қосылмайды.
- Қуатты үнемдеу режимінен шығу үшін, есікті ашыңыз, сонда бейнебетте “0” пайда болады. Пеш іске қосуға дайын.
- Қуатты үнемдеу режимін қолданғыңыз келсе, **Cancel/Stop/Power Save (Болдырмай/Тоқтату/Қуатты үнемдеу)** түймешігін 3 секунд басыңыз.

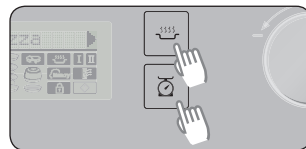


Тілді орнату

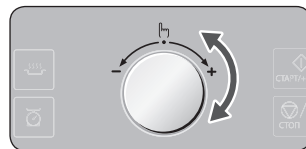
- Күту режимі бейнебетіне бару үшін **Cancel/Stop/Power Save (Болдырмай/Тоқтату/Қуатты үнемдеу)** түймешігін басыңыз.



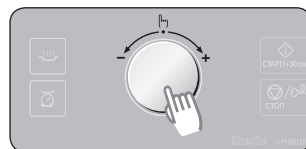
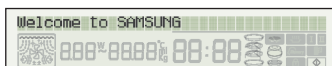
- Keep Warm (Жылы ұстау)** және **Weight guide (Салмақ)** түймешігін қатар басыңыз.



- Тілді **Multi Function selector (Көп функция таңдайтын тетік)** көмегімен орнатыңыз.
(Ағылшынша -> Французша -> Итальянша
-> Нидерландша -> Испанша -> Немісше -> Полякша -> Орысша)



- Тілді орнату үшін **Selector (Таңдау)** түймешігін басыңыз. Егер сәтті орнатылса, бейнебетте “Welcome to Samsung” жазуы 2 секунд көрсетіледі.

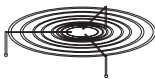
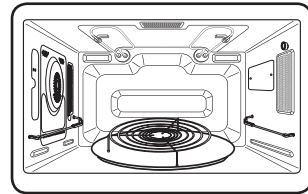




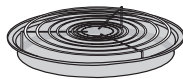
пешті іске қосу

КОНВЕКЦИЯ РЕЖИМІН ҚОЛДАНУ

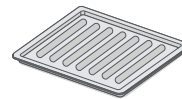
Тағам пеш камерасының үстіндегі екі қыздырғыш элемент пен бір конвекция арқылы қыздыру элементімен қыздырылады да, қабырғадағы желдеткіш ыстық ауаны біркелкі таратып тұрады. Астыңғы тор немесе Астыңғы тор+бұрылмалы табаққа қойылған Қызартып пісіру табағы. Төртбұрыш науа бағыттағыш элементке қойылады.



Астыңғы тор



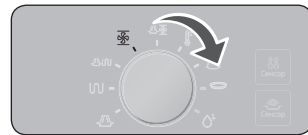
Астыңғы тор + Қызартып пісіру табағы



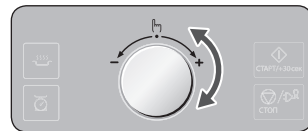
Төртбұрыш табақ

Конвекция () параметрі

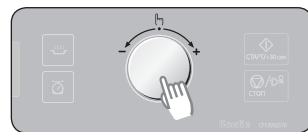
1. **Mode Selector (Режим таңдайтын тетік)**
Convection (Конвекция) режиміне қойылады.



2. **Multi Function Selector (Көп функция таңдайтын тетік)** тетігін қажетті температураға қойыңыз.
(Әдепкі мәні: 180 °C)

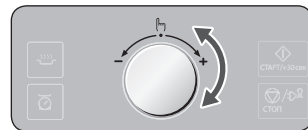


3. Қажетті температураны орнату үшін **Selector (Таңдау)** түймешігін басыңыз.



4. Пісіру уақытын **Multi Function Selector (Көп функция таңдайтын тетік)** тетігін бұрап орнатыңыз. (Макс. 90 мин)

- Егер пісіру уақытын орнатпасаңыз, алдын ала қыздыру режимі іске қосылады. (Макс. 90 мин)



5. **Start (Бастай)** түймешігін басыңыз.
 - Бейнебетте температура (°C) индикаторы жанады да, орнатылған температураға жеткен кезде жыпылықтайды.





Тағам пісіріп жатқанда, **Cook time (Пісіру уақыты)** мен **Temperature (Температура)** параметрлерін өзгертуге болады.

- Пісіру уақыты: **Multi Function Selector (Көп функция таңдайтын тетік)** тетігін бұрасаңыз жеткілікті.
- Температура: **Selector (Таңдау)** түймешігін басыңыз да, содан кейін **Multi Function Selector (Көп функция таңдайтын тетік)** тетігін бұраңыз.

Конвекция режимі параметрлерінде, үстіңгі және астыңғы қыздырғыш элементтер тағам пісіру барысында сөніп-қосылып тұру арқылы температураны реттейді.



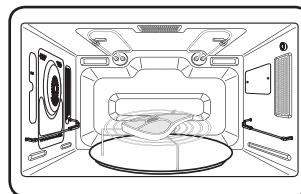
Маңызды

1. Пештің ішіндегі ыдыстар өте ыстық болатындықтан, оларды әрқашан қолғап киіп ұстаңыз.
2. Конвекция режимін қолданған кезде шыны ыдыстардың 40-230 °C пісіру температураларына төзімді екендігіне көз жеткізіңіз.

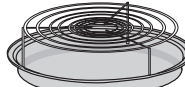
ГРИЛЬ РЕЖИМІН ҚОЛДАНУ

Тағам үстіңгі қыздырғыш элементтер арқылы қыздырылады. (көлденең қалпында)

Гриль жасау үшін есікті ашып, тағамды тордың үстіне қойыңыз.



Үстіңгі тор

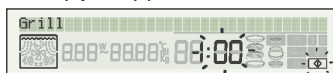


Үстіңгі тор + Қызартып пісіру табағы

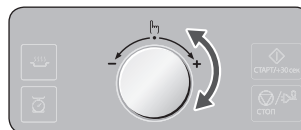
Гриль () параметрі

Гриль тағамды микротолқынды қолданбай тез қыздырып, қызартуға көмектеседі.

1. **Mode Selector (Режим таңдайтын тетік)** **Grill (Гриль)** режиміне қойылады.



2. Пісіру уақытын **Multi Function Selector (Көп функция таңдайтын тетік)** тетігін бұрап орнатаңыз. (Ең көп пісіру уақыты 90 минут).



3. **Start (Бастау)** түймешігін басыңыз.



Маңызды

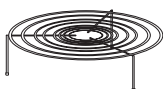
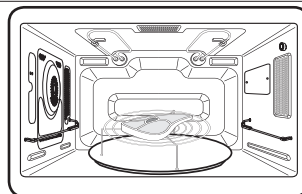
1. Пештің ішіндегі ыдыстар өте ыстық болатындықтан, оларды әрқашан қолғап киіп ұстаңыз.
2. Қыздырғыш элементтің көлденең қалыпта тұрғанына көз жеткізіңіз.





ГРИЛЬ АРАЛАС РЕЖИМДІ ҚОЛДАНУ

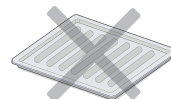
Тағам үстіңгі қыздырғыш элементтер мен микротолқын қуаты циклымен аралас режим арқылы қыздырылады. Гриль жасау үшін есікті ашып, тағамды тордың үстіне қойыңыз. Төртбұрыш табақты Гриль аралас режимде қолданбаңыз.



Үстіңгі тор



Үстіңгі тор + Қызартып пісіру табағы

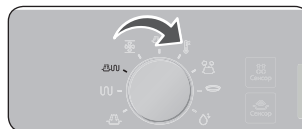
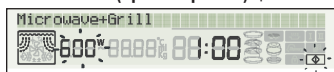


⚠ Төртбұрыш табақ

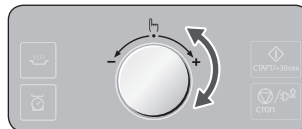
Гриль аралас (🔥📶) параметр

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

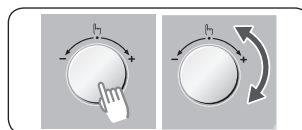
1. **Mode Selector (Режим таңдайтын тетік)** тетігін **Grill Combi (Гриль аралас)** қалпына қойыңыз.



2. Пісіру уақытын **Multi Function Selector (Көп функция таңдайтын тетік)** тетігін бұрап орнатыңыз. (Ең көп пісіру уақыты 90 минут).



3. Қуат деңгейін өзгертіңіз келсе; **Selector (Таңдау)** түймешігін басып, содан кейін тиісті қуат деңгейін **Multi Function Selector (Көп функция таңдайтын тетік)** бұрау арқылы таңдаңыз.
 - Әдепкі мәні: 600 Вт
 - 600, 450, 300, 180, 100 Вт



4. **Start (Бастау)** түймешігін басыңыз.



Нәтижесі: Тағамды пісіріп болғаннан кейін пештен дыбыстық сигнал естіледі де, "End" жазуы төрт рет жыпылықтайды. Содан кейін пеш минутына бір рет сигнал береді.



Тағам пісіріп жатқанда пісіру уақыты мен қуат мәнін өзгерте аласыз.

- Пісіру уақыты: **Multi Function Selector (Көп функция таңдайтын тетік)** тетігін бұрасаңыз жеткілікті.
- Қуат мәні: **Selector (Таңдау)** түймешігін басыңыз да, содан кейін **Multi Function Selector (Көп функция таңдайтын тетік)** тетігін бұраңыз.



Маңызды

1. ӨРҚАШАН микротолқынға және пешке төзімді ыдыстарды қолданыңыз. Шыны және керамика ыдыстар, микротолқын тағамға біркелкі таралуға көмектесетіндіктен микротолқынды пеш үшін тамаша ыдыс болып табылады.
2. Пештің ішіндегі ыдыстар өте ыстық болатындықтан, оларды ӨРҚАШАН қолғап киіп ұстаңыз.
3. Қыздырғыш элементтің көлденең қалыпта тұрғанына көз жеткізіңіз.

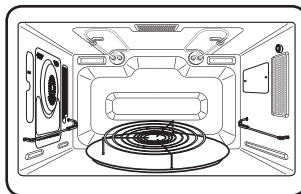
20_ пешті іске қосу



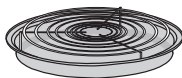


КОНВЕКЦИЯ АРАЛАС РЕЖИМДІ ҚОЛДАНУ

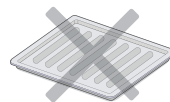
Тағам микротолқын қуатының циклымен біріктірілген қос гриль элементі мен бір конвекция арқылы қыздыру элементімен қыздырылады және қабырғадағы желдеткіш ыстық ауаны біркелкі таратып тұрады. Астыңғы тор немесе Астыңғы тор+бұрылмалы табаққа қойылған Қызартып пісіру табағы. Төртбұрыш табақты Конвекция аралас режимде қолданбаңыз.



Астыңғы тор



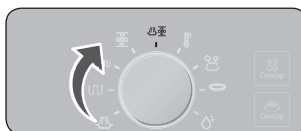
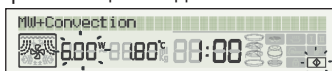
Астыңғы тор + Қызартып пісіру табағы



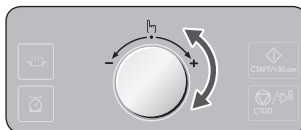
⚠ Төртбұрыш табақ

Конвекция аралас (🌀🔥) параметр

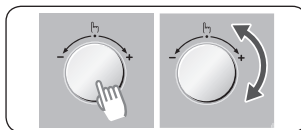
1. **Mode Selector (Режим таңдайтын тетік) Convection Combi (Конвекция аралас)** режимге қойылады.



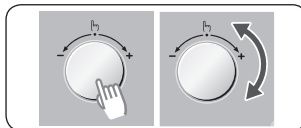
2. Пісіру уақытын **Multi Function Selector (Көп функция таңдайтын тетік)** тетігін бұрап орнатыңыз. (Ең көп пісіру уақыты 90 минут).



3. Қуат деңгейін өзгерткіңіз келсе; **Selector (Таңдау)** түймешігін басып, содан кейін тиісті қуат деңгейін **Multi Function Selector (Көп функция таңдайтын тетік)** бұрау арқылы таңдаңыз.
 - Әдепкі мәні: 600 Вт
 - 600, 450, 300, 180, 100 Вт



4. Температураны өзгерткіңіз келсе; **Selector (Таңдау)** түймешігін басып, содан кейін тиісті температураны **Multi Function Selector (Көп функция таңдайтын тетік)** бұрау арқылы таңдаңыз. (40-210 °C)
 - Әдепкі мәні: 180 °C
 - 40-210 °C



5. **Start (Бастау)** түймешігін басыңыз.

Нәтижесі: Тағамды пісіріп болғаннан кейін пештен дыбыстық сигнал естіледі де, "End" жазуы төрт рет жыпылықтайды. Содан кейін пеш минутына бір рет сигнал береді.



-  Тағам пісіріп жатқанда пісіру уақыты мен қуат мәнін өзгерте аласыз.

- Пісіру уақыты: **Multi Function Selector (Көп функция таңдайтын тетік)** тетігін бұрасаңыз жеткілікті.
- Қуат мәні : **Selector (Таңдау)** түймешігін басыңыз да, содан кейін **Multi Function Selector (Көп функция таңдайтын тетік)** тетігін бұраңыз.





Маңызды

1. ӨРҚАШАН микротолқынға және пешке төзімді ыдыстарды қолданыңыз. Шыны және керамика ыдыстар, микротолқын тағамға біркелкі таралуға көмектесетіндіктен микротолқынды пеш үшін тамаша ыдыс болып табылады.
2. Пештің ішіндегі ыдыстар өте ыстық болатындықтан, оларды ӨРҚАШАН қолғап киіп ұстаңыз.
3. Қыздырғыш элементтің көлденең қалыпта тұрғанына көз жеткізіңіз.

СЕНСОРЛЫ ПІСІРУ РЕЖИМІН ҚОЛДАНУ

Сенсорлы пісіру режимінің жиырма бес функциясының алдын ала бағдарламаланған пісіру уақыттары бар.

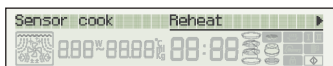
Пісіру уақыты немесе қуат мәнін орнатудың қажеті жоқ.

Сенсорлы пісіру режимін көп функция таңдайтын тетікті бұрап реттеуге болады.

1. Sensor Cook (Сенсорлы пісіру режимін)

түймешігін басыңыз.

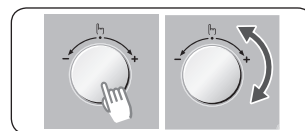
- Егер бейнебетте '►' белгісі көрсетілсе, келесі қадамға өту қажет екенін көрсетеді. Егер бейнебетте '◄' белгісі көрсетілсе, бұрынғы қадамға өтуге болады.



2. Пісіру санаты мен элементін

Multi Function Selector (Көп функция таңдайтын тетік) және **Selector (Таңдау)** түймешігі арқылы орнатыңыз.

- Егер бейнебетте 'Салмақ ауқымын тексеріңіз' деген жазу пайда болса, нұсқауды қараңыз.



3. Бейнебетте бастау белгісі (◊) көрсетілсе, **Start (Бастай)** түймешігін басыңыз. Содан кейін пісіру уақыты салмақ сенсорының немесе газ сенсорының көмегімен есептеліп шығарылады.

(Тағамды аудару керек деп көрсетсе, тағамды аударып, бастау түймешігін басыңыз.)



Нәтижесі: Тағам пісіру аяқталғаннан кейін пештен дыбыстық сигнал естіледі де, бейнебетте "Ready. Enjoy your meal. End" жазуы көрсетіледі. Содан кейін пеш минутына үш рет сигнал береді.



Егер соңғы пісіретін затты таңдағыңыз келсе, бейнебетте '►' белгісі көрінбей кетеді де, бастау белгісі (◊) жыпылықтайды. Егер керек-жарақ қажет болса, сізге қолайлы болу үшін бейнебетте керек-жарақтардың белгішелері көрсетіледі.





Пеш ыстық тұрған кезде сенсоры бар бағдарламалар қолданылмайды. Бейнебетте “ҚАЗІР СУЫП ЖАТЫР” деген жазу көрсетілсе, желдеткіш пешті суыту үшін автоматты түрде іске қосылады да, “ҚАЗІР СУЫП ЖАТЫР” жазуы көрінбей кеткенше жұмыс істейді, әйтпесе салқындату ұзаққа созылуы мүмкін. Асығып тұрсаңыз, тағамды қолдан пісіріңіз, дұрыс қуат деңгейін, температураны және пісіру уақытын таңдаңыз.

Сенсорлы пісіру функциялары

Келесі кестеде 25 сенсорлы пісіру бағдарламалары көрсетілген. Кестеде тағамның мөлшері, пісіріп болғаннан кейін тағамды қоя тұру уақыты және тиісті ұсыныстар берілген. Пісіру уақыттары мен қуат деңгейлері, сізге қолайлы болу үшін алдын ала бағдарламаланып қойған. Пештен зат аларда пеш қолғабын киіңіз!

Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Ыдыс/керек-жарақтар	Қоя тұру уақыты (мин)	Ұсыныстар
Алдын ала қыздыру				
Сусындар Кофе, сүт, шай, су (бөлме температурасында)	150-250 г (1 тостақ немесе 1 кесе)	Керамика кесе немесе тостақ	1-2	Сусынды керамика кесеге немесе тостаққа құйыңыз да, бетін жаппай қыздырыңыз. Бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз. Оларды микротолқынды пештің ішіне қоя тұрыңыз. Сусындарды қоя тұрардың алдында және қойып болғаннан кейін араластырыңыз. Кеселерді пештен алған кезде абай болыңыз (сұйық заттарға қатысты қауіпсіздік нұсқауларын қараңыз).



Тағам		Үстелге тарту мөлшері	Ыдыс/көрек-жарақтар	Қоя тұру уақыты (мин)	Ұсыныстар
Дайын тағам	Дайын тоңазытылған тағамдар	300-500 г	Микротолқынға төзімді ыдыс	3	Тағамды керамика табаққа салып, бетін микротолқын таспасымен жабыңыз. Таспаны тесіңіз. Тағамды бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз. Бұл бағдарлама 3 тағамнан тұратын тағам мәзірін (мысалы, соусы бар ет, көкөніс және картоп, күріш, макарон тәрізді қосымша тағам) пісіруге жарайды.
	Дайын, мұздатылған тағамдар (-18 °C)	300-500 г	Микротолқынға төзімді ыдыс	3-4	Мұздатылған дайын тағамның орамын тесіңіз. Тағамды бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз. Бұл бағдарлама 3 тағамнан тұратын тағам мәзірін (мысалы, соусы бар ет, көкөніс және картоп, күріш, макарон тәрізді қосымша тағам) пісіруге жарайды.
Сорпа/Соус	Тоңазытылған сорпа/Соус	300-500 г	Микротолқынға төзімді ыдыс	2-3	Шұңғыл керамика ыдысқа немесе шыныаяққа құйыңыз да, пластик қақпақпен жауып қыздырыңыз. Сорпаны бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз. Қоя тұрардың алдында және содан кейін мұқият араластырыңыз.
	Мұздатылған сорпа/Соус (-18 °C)	300-500 г	Микротолқынға төзімді ыдыс	2-3	Мұздатылған сорпаның таспасын тесіп, бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз. Сорпаны бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз. Қоя тұрардың алдында және содан кейін мұқият араластырыңыз.

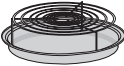




Тағам		Үстелге тарту мөлшері	Ыдыс/керек-жарақтар	Қоя тұру уақыты (мин)	Ұсыныстар
Тағам қосымшалары					
Көкөністер	Брокколи	200-600 г	Микротолқынға төзімді ыдыс	1-2	Брокколиді жуып тазалап, гүлдерін талдаңыз. Оларды қаппағы бар, шыны ыдысқа салыңыз. 45 мл (3 ас қасық) су қосыңыз. Шыныаяқты бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз. Бетін жауып пісіріңіз. Пісіріп болғаннан кейін араластырыңыз.
	Сәбіз	200-600 г	Микротолқынға төзімді ыдыс	1-2	Сәбізді жуып, тазалап бірдей етіп дөңгелектеп тураңыз. Оларды қаппағы бар, шыны ыдысқа салыңыз. 45 мл (3 ас қасық) су қосыңыз. Шыныаяқты бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз. Бетін жауып пісіріңіз. Пісіріп болғаннан кейін араластырыңыз.
	Бұршақтар	200-600 г	Микротолқынға төзімді ыдыс	1-2	Жасыл бұршақтарды жуып тазалаңыз (бұршақ құрақтары). Оларды қаппағы бар, шыны ыдысқа салыңыз. 45 мл (3 ас қасық) су қосыңыз. Шыныаяқты бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз. Бетін жауып пісіріңіз. Пісіріп болғаннан кейін араластырыңыз.
Картоптар	Аршылған картоптар	400-800 г	Микротолқынға төзімді ыдыс	2-3	Картоптарды жуып, аршып, бірдей етіп тураңыз. Оларды қаппағы бар, шыны ыдысқа салыңыз. 45-60 мл (3-4 ас қасық) су қосыңыз. Шыныаяқты бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз. Бетін жауып пісіріңіз.
	Картоп пісірмесі	200 г-1,0 кг		3-5	Картоптарды жуып, тазалап, шанышқымен тесіңіз. Картоптың қабығына зәйтүн майын жағып, дәмдеуіштерден себіңіз. Картопты (әрбірі шамамен 200 г) астыңғы торға қатарластыра салыңыз. Торды қызартып пісіретін табаққа қойыңыз.



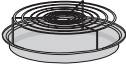


Тағам		Үстелге тарту мөлшері	Ыдыс/көрек-жарақтар	Қоя тұру уақыты (мин)	Ұсыныстар
Күріш		200-400 г	Микротолқынға төзімді ыдыс	5-10	Ыстық сумен тазартылған ақ күріштен алыңыз, оған күріштің мөлшерінен екі есе көп суық су қосыңыз. Қақпағы бар, шыны пирекс ыдысқа салыңыз. Шыныаяқты бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз. Бетін жауып пісіріңіз.
Ет/Құс еті/Балық					
Сиыр еті	Бифштекс Шала Орташа жақсы піскен	300-800 г		-	Сиырдың қоң еттерін үстіңгі тордың үстіне қатарластыра қойыңыз. Торды қызартып пісіретін табаққа қойыңыз. Пештен сигнал естілгеннен кейін дереу аударыңыз. Жалғастыру үшін бастау түймешігін басыңыз.
	Ростбиф/Қой еті Шала Орташа жақсы піскен	800 г-1,5 кг		5-10	Сиыр/қойдың етіне май жағып, дәмдеуіштер себіңіз (тек бұрыш қосыңыз, тұзды қуырып болғаннан кейін салу керек). Майлы жағын төмен қаратып астыңғы торға салыңыз. Торды қызартып пісіретін табаққа қойыңыз. Пеш сигнал берген кезде аударыңыз. Қуырып болғаннан кейін және пешке қоя тұру кезінде алюминий қағазға орап қою керек. Қалағаныңызша піскенге дейін қоя тұрыңыз.
Тауық	Тауықтың кесек еттері	500 г-1,2кг		2	Тоңазытылған тауық етіне майы жағып, дәмдеуіштерден себіңіз. Терісі бар жағын үстіңгі торға қаратып қойыңыз. Торды қызартып пісіретін табаққа қойыңыз. Пештен сигнал естілгеннен кейін дереу аударыңыз. Жалғастыру үшін бастау түймешігін басыңыз.
	Бүтін тауық	1,1кг-1,7кг		5	Тоңазытылған тауық етіне зәйтүн майын жағып, дәмдеуіштерден себіңіз. Төс жағын төмен қаратып, астыңғы тордың ортасына қойыңыз. Торды қызартып пісіретін табаққа қойыңыз. Пештен сигнал естілгеннен кейін дереу аударыңыз. Жалғастыру үшін бастау түймешігін басыңыз.

26_ пешті іске қосу





Тағам		Үстелге тарту мөлшері	Ыдыс/керек-жарақтар	Қоя тұру уақыты (мин)	Ұсыныстар
Балық	Қуырылған балық	300-800 г		3	Бүтін балыққа май жағып, шөп, дәмдеуіштермен дәм-татымын келтіріңіз. Балықтарды үстіңгі торға, құйырықтарын бастарына түйістіріп қатарластыра қойыңыз. Торды қызартып пісіретін табаққа қойыңыз. Сигнал естілгеннен кейін дереу аударыңыз. Жалғастыру үшін бастау түймешігін басыңыз.
	Гриль филесі	300-800 г		3	Арқан балықтың қоң етін немесе балық стейктерін үстіңгі торға қатарластыра қойыңыз. Торды қызартып пісіретін табаққа қойыңыз. Сигнал естілгеннен кейін дереу аударыңыз. Жалғастыру үшін бастау түймешігін басыңыз.
Дайын тағам					
Мұздатылған кішкене пицца (-18 °C)		100-400 г		-	Мұздатылған кішкене пиццаны астыңғы тордың үстіндегі шығырыққа қойыңыз.
Мұздатылған лазанья (-18 °C)		400-800 г	Микротолқынға төзімді ыдыс 	3-4	Мұздатылған лазаньяны өлшемі сай келетін шыны пирекс ыдысқа немесе керамика ыдысқа салыңыз. Ыдысты астыңғы торға қойыңыз.
Мұздатылған булочка (-18 °C)		100-400 г		3-5	Мұздатылған булочкаларды астыңғы тордағы шығырыққа қойыңыз.
Мұздатылған торт (-18 °C)		400 г-1,2кг		5-25	Бір мұздатылған кексті астыңғы тордың ортасына, басқаларын айналдыра қойыңыз. Конвекция қызуының көмегімен кекс жыли бастайды және қабығы қытырлақ болып піседі. Бұл бағдарлама кекс (дөңгелек) және үстінде үгілмелі толтырмасы бар жеміс кексі, штрудель немесе мак дәндері себілген кекстерді пісіруге қолайлы. Бұл бетінде кремді, шоколады бар торттар үшін қолдануға жарамайтын бағдарлама.



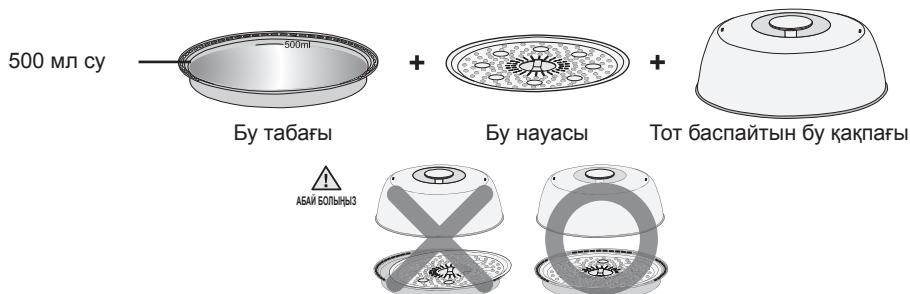


СЕНСОР АРҚЫЛЫ БУМЕН ПІСІРУ РЕЖИМІН ҚОЛДАНУ

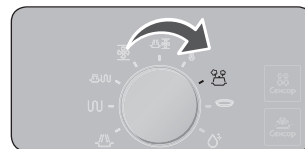
Сенсор арқылы бумен пісіру режимі алдын ала бағдарламаланған пісіру уақытын ұсынады. Пісіру уақытын немесе қуат мәнін орнатудың қажеті жоқ. Сенсор арқылы бумен пісіру режимін **Multi Function Selector (Көп функция таңдайтын тетік)** тетігін бұрап реттеуге болады.

Алдымен, бу кәстрелін бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз. Содан кейін есікті жабыңыз.

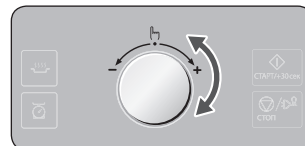
Кәстрелді (бу кәстрелі) қолдану



1. Режим таңдау тетігін **Sensor Steam Cook (Сенсор арқылы бумен пісіру)** режиміне қойыңыз.



2. Пісіру санатын көп функция таңдайтын тетікті бұрап орнатыңыз. (29-30-шы бетті қараңыз)
 - Егер бейнебетте 'Салмақ ауқымын тексеріңіз' деген жазу пайда болса, нұсқауды қараңыз.



3. **Start (Бастау)** түймешігін басыңыз. (Пісіру барысында автоматты газ сенсоры іске қосылады.)



Нәтижесі: Тағам пісіру аяқталғаннан кейін пештен дыбыстық сигнал естіледі де, бейнебетте "Ready. Enjoy your meal. End" жазуы көрсетіледі. Содан кейін пеш минутына үш рет сигнал береді.





Сенсор арқылы бумен пісіру функциялары

Келесі кестеде 5 сенсор арқылы бумен пісіру бағдарламалары көрсетілген.

Кестеде тағамның мөлшері, пісіріп болғаннан кейін тағамды қоя тұру уақыты және тиісті ұсыныстар берілген.

Пісіру уақыттары мен қуат деңгейлері, сізге қолайлы болу үшін алдын ала бағдарламаланып қойған.

Бұл бағдарламаларды бу режимінің керек-жарақтарымен бірге қолдануға ғана болады.

Пештен зат аларда пеш қолғабын киіңіз!

Тағам	Үлестіру мөлшері (кг)	Ыдыстар	Қоя тұру уақыты (мин)	Ұсыныстар
Туралған көкөністер	200-500 г	 500 мл суық су қосыңыз	-	Көкөністерді шайып, тазалап, біркелкі етіп тураңыз. Бу кестрелінің бу табағына ½ л су құйыңыз. Бу науасын бу табағына салып, көкөністерді салып, тот баспайтын қақпақпен жабыңыз. Бу кестрелін бұрылмалы табақтың үстіне қойыңыз. Бұл бағдарлама брокколи гүлдері, түрлі-түсті орамжапырақ гүлдері және туралған сәбіздер тәрізді орташа үлкендіктегі көкөністерге сай келеді.
Бүтін көкөністер	200-800 г	 500 мл суық су қосыңыз	-	Көкөністерді шайыңыз және тазалаңыз. Бу кестрелінің бу табағына ½ л су құйыңыз. Бу науасын бу табағына салып, көкөністерді салып, тот баспайтын қақпақпен жабыңыз. Бу кестрелін бұрылмалы табақтың үстіне қойыңыз. Бұл бағдарлама өзегі алынбаған жүгері, артишок, тұтас орамжапырақ, кішкене картоп және төртке бөлінген қырыққабат тәрізді тұтас көкөністерге сай келеді.





Тағам	Үлестіру мөлшері (кг)	Ыдыстар	Қоя тұру уақыты (мин)	Ұсыныстар
Балық филесі	100-600 г	 500 мл суық су қосыңыз	-	Балық филесін шайыңыз және тазалаңыз. Бу кестрелінің бу табағына ½ л су құйыңыз. Бу науасын бу табағына салыңыз да, үстіне балықтың қоң еттерін қатарластыра қойыңыз. Тұз, дәмдеуіш шөп және 1-2 ас қасық лимон шырынын қосуға болады. Тот баспайтын қақпақ жабыңыз. Бу кестрелін бұрылмалы табақтың үстіне қойыңыз. Бұл бағдарлама нәлім, минтай, теңіз алабұғасы тәрізді балықтардың қоң еттерін пісіруге сай келеді.
Қайнаған жұмыртқалар	100-500 г	 500 мл суық су қосыңыз	1-2	Бу кестрелінің бу табағына ½ л су құйыңыз. Бу науасын бу табағына салыңыз. Әрқайсысының салмағы шамамен 60 г (орташа) болатын 3-8 жас жұмыртқаны тесіңіз, науаның кішкене ойыстарына орналастырыңыз. Тот баспайтын қақпақпен жауып, бу кестрелін бұрылмалы табаққа қойыңыз. Буы шыққаннан кейін 2-5 минут қоя тұрыңыз.
Картоп текшелері	100-500 г	 500 мл суық су қосыңыз	1-2	Картоптарды шайыңыз және аршыңыз. Картопты біркелкі етіп текшелеп тураңыз. Бу кестрелінің бу табағына ½ л су құйыңыз. Бу науасын бу табағына салып, картоп текшелерін науаға таратып салып, тот баспайтын қақпақпен жабыңыз. Бу кестрелін бұрылмалы табақтың үстіне қойыңыз.





БУМЕН РЕЖИМІ АРҚЫЛЫ ҚОЛМЕН ПІСІРУ

Бу кәстрөлін қолданып Сенсор арқылы бумен пісіру функциясын ғана емес, сонымен қатар оң жақтағы Бу режимі арқылы қолмен пісіру кестесіне қарап, Бу режимі арқылы қолмен пісіру функциясын да қолдана аласыз.

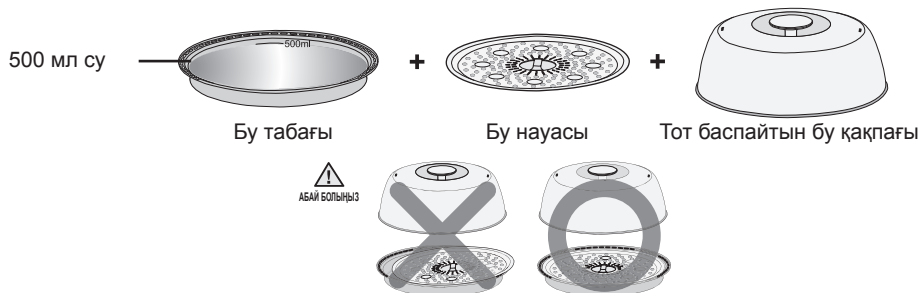
Келесі әрекет бу режимі арқылы қолмен пісіру жолын көрсетеді. (50-51 бет)

Пешті қараусыз қалдырудың алдында ӘРҚАШАН пісіру параметрлерін тексеріңіз.

Алдымен, бу кәстрөлін бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз.

Содан кейін есікті жабыңыз.

Кәстрөлді қолдану

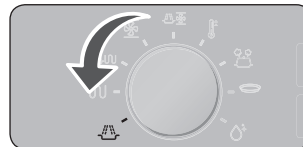


1. Режим таңдайтын тетікті **Microwave** (Микротолқын) режиміне қойыңыз.

Нәтижесі: 900 Вт (ең жоғары пісіру қуаты) белгілері көрсетіледі:

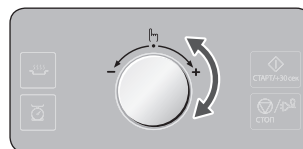
Тиісті қуат деңгейін **Multi Function Selector** (Көп функция таңдайтын тетік) арқылы тиісті ватт мәні көрсетілгенше бұраңыз.

50-51-ші бетте берілген Бу режимі арқылы қолмен пісіру нұсқаулығында көрсетілген қуат деңгейін (900 Вт) орнатыңыз.



2. Пісіру уақытын **Multi Function Selector** (Көп функция таңдайтын тетік) тетікті қажетінше бұрап орнатыңыз.

Пісіру уақытын 50-51 бетте берілген Бу режимі арқылы қолмен пісіру нұсқаулығында көрсетілген пісіру уақытына қарап орнатыңыз.





3. Start (Бастай) түймешігін басыңыз.



Нәтижесі: Пештің шамы жанады да, бұрылмалы табақ айнала бастайды.

- Тағам пісе бастайды және пісіп болғаннан кейін пеш төрт рет сигнал береді.
- Пісіру циклінің соңы сигналы 3 рет естіледі (минутына бір рет).
- Ағымдық уақыт қайта көрсетіледі.

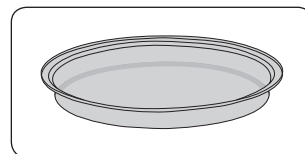


Абайлаңыз!!

- Бу кәстрөлін әр түрлі өнімдермен немесе үлгімен қолданбаңыз. Өрт шығуы немесе өнімге біржола нұқсан келуі мүмкін.
- Бу кәстрөлін сусыз немесе тағам салмай қолданбаңыз. Бу кәстрөлін қолданар алдында кем дегенде 500 мл су құйыңыз. Егер судың мөлшері 500 мл-ден аз болса, тағам шала пісуі немесе өрт шығуы немесе өнімге біржола нұқсан келуі мүмкін.
- Тағам пісіріп болғаннан кейін бу кәстрөлінің ішіндегі табақты алатын кезде өте абай болу керек, себебі өте ыстық болуы мүмкін.
- Бу кәстрөліне Бу табағына сай келетін қақпақ жабу керек. Бу қақпағы немесе бу табағы суретте көрсетілгендей салынбаса, жұмыртқалар немесе жаңғақтар жарылып кетуі мүмкін.

Бу табағын қалай тазалау керек

Бу табағын жылы су мен жуғыш затты қолданып тазалап, таза сумен шайыңыз. Түрпілі шөткені немесе қатты жөкені қолданбаңыз, себебі үстіңгі қабатына нұқсан келеді.



Бу табағын ыдыс жуғыш машинада жууға болмайды.





СЕНСОР АРҚЫЛЫ ҚЫЗАРТЫП ПІСІРУ РЕЖИМІН ҚОЛДАНУ

Әдетте микротолқынды пеште, гриль/конвекция пештерінде гриль немесе микротолқын режимін қолданып пісірген кезде, кондитер өнімдері мен пицца тәрізді тағамдардың астыңғы жақтары жентектеліп піседі. Samsung Қызартып пісіру табағын қолданған кезде тағам қытырлақ болып піседі. Қызартып пісіру табағын сонымен қатар бекон, жұмыртқа, шұжық т.с.с. пісіру үшін қолдануға болады.



Қызартып пісіру табағы

+



Астыңғы тор

немесе

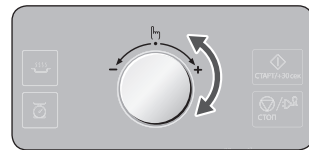


Үстіңгі тор

1. Режим таңдау тетігін **Sensor Crusty Cook (Сенсор арқылы қызартып пісіру)** режиміне қойыңыз.



2. Пісірілетін тағамды **Multi-function selector (Көп функция таңдайтын тетік)** арқылы орнатыңыз. (34-ші бетке қараңыз)



3. **Start (Бастай)** түймешігін басыңыз. Содан кейін салмақты автоматты түрде анықтау басталады. (Салмақты анықтау барысында болдырмай түймешігін бассаңыз, бейнебетте алдыңғы қадам көрсетіледі.)



4. Бейнебетте есептелген пісіру уақыты мен салмағы көрсетіледі, үрдіс содан кейін автоматты түрде басталады.



Нәтижесі: Тағам пісіру аяқталғаннан кейін пештен дыбыстық сигнал естіледі де, бейнебетте “Ready. Enjoy your meal. End” жазуы көрсетіледі. Содан кейін пеш минутына үш рет сигнал береді.



Бейнебетте сізге қолайлы болу үшін керек-жарақтардың белгішелері көрсетіледі.





Пеш ыстық тұрған кезде сенсоры бар бағдарламалар қолданылмайды. Бейнебетте “ҚАЗІР СУЫП ЖАТЫР” деген жазу көрсетілсе, желдеткіш пешті суыту үшін автоматты түрде іске қосылады да, “ҚАЗІР СУЫП ЖАТЫР” жазуы көрінбей кеткенше жұмыс істейді, әйтпесе салқындату ұзаққа созылуы мүмкін. Асығып тұрсаңыз, тағамды қолдан пісіріңіз, дұрыс қуат деңгейін, температураны және пісіру уақытын таңдаңыз.

Сенсор арқылы қызартып пісіру функциялары

Келесі кестеде 5 сенсор арқылы қызартып пісіру бағдарламалары көрсетілген. Кестеде тағамның мөлшері, пісіріп болғаннан кейін тағамды қоя тұру уақыты және тиісті ұсыныстар берілген.

Пісіру уақыттары мен қуат деңгейлері, сізге қолайлы болу үшін алдын ала бағдарламаланып қойған.

Үлкен қызартып пісіру табағы мен торды әрқашан пештің ортасына қойыңыз.

Пештен зат аларда пеш қолғабын киіңіз!

Тағам	Үлестіру мөлшері (кг)	Жабдықтары	Қоя тұру уақыты (мин)	Ұсыныстар
Мұздатылған пицца	200-500 г		-	Пиццаны бұрылмалы табақтың ортасына қойылған үстіңгі тордағы қызартып пісіру табағына қойыңыз.
Мұздатылған фри	200-500 г		-	Фриді бұрылмалы табақтың ортасына қойылған үстіңгі тордағы қызартып пісіру табағына біркелкі таратып салыңыз. Пештен сигнал естілгеннен кейін фриді дереу аударыңыз. Пісіру үрдісін жалғастыру үшін бастау түймешігін басыңыз.
Картоп таяқшалары	200-400 г		1-2	Картопты ұзыншалап немесе текшелеп тураңыз. Зәйтүн майын жағып, тұз және дәмдеуіштерден себіңіз. Картоп таяқшаларын бұрылмалы табақтың ортасына қойылған үстіңгі тордағы қызартып пісіру табағына біркелкі таратып салыңыз. Пештен сигнал естілгеннен кейін таяқшаларды дереу аударыңыз. Пісіру үрдісін жалғастыру үшін бастау түймешігін басыңыз.
Киш	400-800 г		5-10	Киш лорен қамырын қызартып пісіру табағына қойып, толтырмасын салыңыз. Бұрылмалы табақтың ортасындағы астыңғы торға қойыңыз.
Печенье/ Бисквит	100-300 г		2-5	Печенье/бисквитті қызартып пісіру табағына салып, оны бұрылмалы табақтың ортасындағы астыңғы торға қойыңыз.



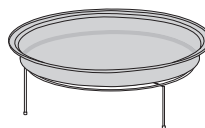


ҚОЛДАН ҚЫЗАРТЫП ПІСІРУ РЕЖИМІН ҚОЛДАНУ

Әдетте микротолқынды пеште, гриль/конвекция пештерінде гриль немесе микротолқын режимін қолданып пісірген кезде, кондитер өнімдері мен пицца тәрізді тағамдардың астыңғы жақтары жентектеліп піседі. Samsung Қызартып пісіру табағын қолданған кезде тағам қытырлақ болып піседі. Қызартып пісіру табағын сонымен қатар бекон, жұмыртқа, шұжық т.с.с. пісіру үшін қолдануға болады.

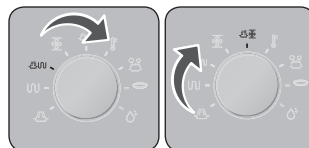


Бұрылмалы табаққа қойылған
қызартып пісіру табағы



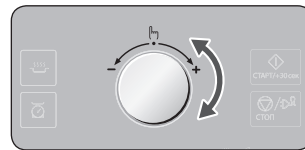
Қызартып пісіру табағы +
Үстіңгі тор

1. Қызартып пісіру табағын жоғарыда көрсетілгендей алдын ала қыздырыңыз. Қызартып пісіру табағын қолданбай тұрып, оны аралас режимді 3-5 минут қолдану арқылы алдын ала қыздырып алыңыз.
 - Конвекция (180 °C) және микротолқын аралас режим. (Қуат деңгейі 600 Вт).
 - Гриль және микротолқын аралас режим (Қуат деңгейі 600 Вт).Қызартып пісіру табағы өте ысып кететіндіктен үнемі пешке арналған қолғапты қолданыңыз.
2. Бекон, жұмыртқа тәрізді тағамдарды пісірген кезде, тағамды жақсы қызарту үшін жұқа табаққа май жағыңыз.
 - Жұқа табақтың сызат түсуден қорғай алмайтын тефлонмен қапталғанын ескеріңіз. Пышақ тәрізді өткір затты тағамды жұқа табақ үстінде кесу үшін қолданбаңыз.
 - Жұқа табақтың үстіне сызат түспес үшін пластик ас құралдарды қолданыңыз немесе тағамды жұқа табактан алып кесіңіз.
3. Тағамды жұқа табақтың үстіне қойыңыз.
 - Қызуға төзбейтін (мысалы пластик кесе тәрізді) заттарды ешқашан қызартып пісіретін табақтың үстіне қоймаңыз.
4. Қызартып пісіретін табақты микротолқынды пештің ішіндегі металл торға (не бұрылмалы табаққа) қойыңыз.
 - Қызартып пісіретін табақты ешқашан бұрылмалы табақсыз пешке қоймаңыз.
5. **Mode Selector (Режим таңдайтын тетік)** тетігін **Combi (Гриль немесе Конвекция)** қалпына қойыңыз.





6. Пісіру уақытын **Multi Function Selector (Көп функция таңдайтын тетік)** тетікті қажетінше бұрап орнатыңыз. Пісіру уақытын 60-шы бетте берілген Қолдан қызартып пісіру нұсқаулығында көрсетілген пісіру уақытына қарап орнатыңыз.



7. **Start (Бастай)** түймешігін басыңыз.



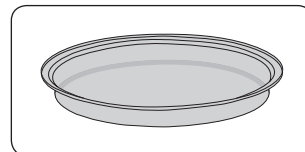
Нәтижесі: Тағамды пісіріп болғаннан кейін пештен дыбыстық сигнал естіледі де, “End” жазуы төрт рет жыпылықтайды. Содан кейін пеш минутына бір рет сигнал береді.



Қызартып пісіру табағын қалай тазалау керек

Қызартып пісіру табағын жылы су мен жуғыш затты қолданып тазалап, таза сумен шайыңыз.

Түрпілі шөткені немесе қатты жөкені қолданбаңыз, себебі үстіңгі қабатына нұқсан келеді.



Қызартып пісіру табағын ыдыс жуғыш машинада жууға болмайды.



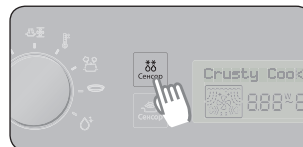
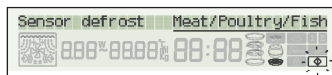


СЕНСОР АРҚЫЛЫ ЖІБІТУ РЕЖИМІ

Сенсор арқылы жібіту режимін орнату

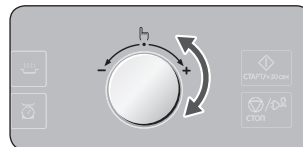
Алдын ала бағдарламаланған екі микротолқын параметрлерінің ішінен жібіту функциясын таңдаңыз. Жібіту уақыты мен қуат мәні автоматты түрде орнайды. Параметр мен салмақты таңдаңыз да, жібітуді бастаңыз. Есікті ашыңыз. Мұздатылған тағамды Жібіту табағының ортасына қойыңыз. Есікті жабыңыз.

1. **Sensor Defrost (Сенсор арқылы жібіту)** түймешігін басыңыз.

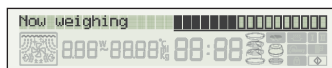


2. Пісіру санатын **Multi Function Selector (Көп функция таңдайтын тетік)** тетігін бұрап орнатыңыз.

- Егер бейнебетте 'Салмақ ауқымын тексеріңіз' деген жазу пайда болса, нұсқауды қараңыз.



3. **Start (Бастай)** түймешігін басыңыз. Содан кейін салмақты автоматты түрде анықтау басталады.



4. Бейнебетте есептелген жібіту уақыты мен салмағы көрсетіледі, үрдіс содан кейін автоматты түрде басталады. (Тағамды аудару керек деп көрсетсе, тағамды аударып, бастау түймешігін басыңыз.)

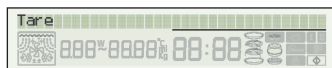
Жібіту ыдысын қалай өзгертуге болады.

Нұсқаулықта көрсетілген ыдыстардан басқа ыдыстарды қолдануыңызға болады. (38-ші бетке қараңыз)

- Қолданғыңыз келген ыдысты салыңыз.

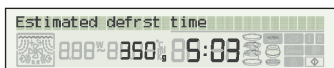


- Салмақ түймешігін 3 секунд басыңыз. Содан кейін бейнебеттегі керек-жарақтардың белгішесі көрінбей кетеді.





- Есікті ашыңыз. Мұздатылған тағамды бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз.
- **Start (Бастау)** түймешігін басыңыз. Содан кейін салмақ сенсоры жібіту уақыты мен салмақты есептейді. Бейнебетте тағам түрі көрсетіледі.



Пеш ыстық тұрған кезде сенсоры бар бағдарламалар қолданылмайды. Бейнебетте “ҚАЗІР СУЫП ЖАТЫР” деген жазу көрсетілсе, желдеткіш пешті суыту үшін автоматты түрде іске қосылады да, “ҚАЗІР СУЫП ЖАТЫР” жазуы көрінбей кеткенше жұмыс істейді, әйтпесе салқындату ұзаққа созылуы мүмкін. Асығып тұрсаңыз, тағамды қолдан пісіріңіз, дұрыс қуат деңгейін, температураны және пісіру уақытын таңдаңыз.

Сенсор арқылы жібіту бағдарламаларына қатысты ақыл-кеңес

Келесі кестеде 2 сенсор арқылы жібіту бағдарламасына, тағамның мөлшеріне, қоя тұру уақытына қатысты мағлұматтар мен тиісті ұсыныстар берілген. Тағамды жібітудің алдында орам материалдарының барлығын алыңыз.

Мұздатылған етті, құс етін, балық пен көкөністі бұрылмалы табақтың үстіндегі үлкен жібіту табағына қойыңыз.

Мұздатылған тағам (-18 °C)	Үлестіру мөлшері (кг)	Қоя тұру уақыты (мин)	Ұсыныстар
Ет/Құс еті/ Балық	200 г-2,0 кг	20-120	Жұмыртқаларды әрқашан алюминий фольгамен қалқалаңыз. Пештен сигнал естілгеннен кейін етті дереу аударыңыз. (Пеш жұмыс жасай береді, есікті ашқан кезде тоқтап қалады.) Бұл бағдарлама сиыр етіне, қой, шошқа етіне, стейік, туралған ет, тартылған ет, тауықтың бүтін еті, тауықтың туралған еттері, бүтін балықтарға, сонымен қатар балықтың қоң еттеріне арналған.
Нан/Көкөністер	100 г-1,0 кг	10-60	Жібіту табағына нанды есікке қаратып көлденеңінен, булочкаларды екі жағына және көкөністерді таратып салыңыз. Бағдарлама нанның туралған, туралмаған барлық түрлеріне, сонымен қатар булочка мен багетаға да жарайды. Бұл бағдалама бұршақ, брокколи гүлдері, сәбіз тілімдері, түрлі-түсті орамжапырақтың гүлдері мен шпинат текшелеріне сай келетін бағдарлама.



Маңызды : Сенсор арқылы жібіту режимі тағамды микротолқын қуатының көмегімен қыздырады. Сондықтан да, осы режимді қолданғанда, ыдыстар мен басқа да микротолқынды қолдану бойынша сақтық шараларын қатаң сақтау керек.



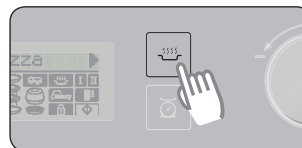


ЖЫЛЫ ҰСТАУ РЕЖИМІН ҚОЛДАНУ

1. Күту режимін орнату үшін **Stop/Cancel/Power save (Тоқтату/Болдырмау/Қуатты үнемдеу)** түймешігін басыңыз.



2. **Keep warm (Жылы ұстау)** түймешігін басыңыз.



3. Тағамды **Multi Function Selector (Көп функция таңдайтын тетік)** арқылы таңдаңыз. (40-ші бетке қараңыз)



4. **Start (Бастау)** түймешігін басыңыз.



Нәтижесі: Тағамды жылы ұстау басталады. Бұл функция 30 минут жұмыс істейді. Жылы ұстау функциясы аяқталған кезде, пештен сигнал естіледі де, "End" төрт рет жыпылықтайды. Пештен содан кейін минутына бір рет сигнал естіледі.



АБАЙ БОЛЫҢЫЗ

5,0 кг артық тағамды қолдана алмайсыз. Егер қолдансаңыз бейнебетте ақаулық коды көрсетіледі.





Жылы ұстау функциялары

Келесі кестеде 4 Жылы ұстау бағдарламалары көрсетілген. Кестеде әр бағдарламаға сай келетін тағам / пеш ыдысының түрлері көрсетілген. Уақыт пен температура сізге қолайлы болу үшін алдын ала бағдарламаланған. Конвекция арқылы қыздыратын элемент ғана жұмыс істеп тұрады және тағамды жылы ұстау үшін қосылып-сөніп тұрады. Пештен зат аларда пеш қолғабын киіңіз!

Код	Элемент	Температура	Уақыт	Ұсыныстар
1	Тағам	80 °C	30 мин	Бұл параметр қуырылған етті, тауық етін, гратин, пицца, картоп және табақтағы тағамды жылы ұстауға сай келеді.
2	Сусын	80 °C	30 мин	Бұл параметр суды, сүт пен кофені жылы ұстауға жарамды.
3	Нан және кондитер өнімдері	60 °C	30 мин	Бұл параметр нанды, қыздырылған нанды, булочка, кекс және тортты жылы ұстауға арналған.
4	Ыдыстар	70 °C	30 мин	Бұл параметр кесені және пеш ыдысын қыздыруға арналған. Ыдысты бұрылмалы табақтың үстіне таратып қойыңыз. Пешті тым толтырмаңыз. (Ең көбі 5,0 кг)



Маңызды:

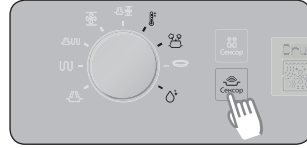
- Бұл функцияны суық тағамдарды қыздыру үшін қолданбаңыз. Бұл бағдарламалар жаңа ғана пісірілген тағамдарды жылы ұстауға арналған.
- Тағамды ұзақ уақыт (1 сағаттан астам) жылы ұстауға болмайды, себебі тағам үздіксіз пісе береді. Жылы тағам тез бұзылады.
- Сұйық және құрамында суы көп тағамға қақпақ жабыңыз. Егер қызартыла қуырылған тағамды сол қалпында ұстағыңыз келсе қақпақ жаппаңыз.





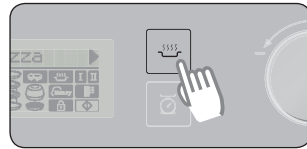
ЖЫЛЫ ҰСТАУ РЕЖИМІН ҚОЛДАН ОРНАТЫП ҚОЛДАНУ

1. Режим тетігін бұрап, түймешікті басып **Fast Preheat (Жылдам қыздыру)**, **Sensor Steam cook (Сенсор арқылы бұмен пісіру)** және **Sensor Defrost (Сенсор арқылы жібіту)** режимдерінен басқа режимді таңдаңыз.



2. Жылы ұстау циклын таңдау үшін **Keep warm (Жылы ұстау)** түймешігін басыңыз. (1-ші цикл -> 2-ші цикл -> жылы ұстамау)

- : 15 мин жылы ұстаңыз
- : 30 мин жылы ұстаңыз



3. **Start (Бастай)** түймешігін басыңыз.

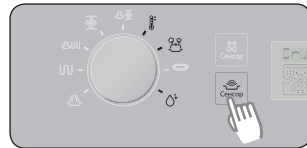


Нәтижесі: Тағам пісіру аяқталғаннан кейін пештен дыбыстық сигнал естіледі де, бейнебетте "0:00" 4 рет көрсетіледі. Содан кейін пеш минутына үш рет сигнал береді.



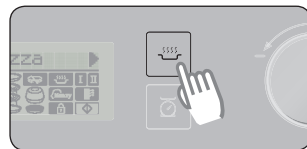
Сенсор арқылы автоматты түрде пісіру немесе қол режимінен кейін жылы ұстау функциясын қалай автоматты түрде жалғастырып қолдану үшін қалай орнатуға болады.

1. Режим мен пісіру уақытын орнатыңыз. Немесе қажетті сенсор арқылы пісіру бағдарламасын таңдаңыз. (**Fast preheat (Жылдам қыздыру)**, **Sensor steam cook (Сенсор арқылы бұмен пісіру)** және **Sensor defrost (Сенсор арқылы жібіту)** режимдерінен басқа))



2. Жылы ұстау циклын таңдау үшін **Keep warm (Жылы ұстау)** түймешігін басыңыз.

- : 15 мин жылы ұстаңыз
- : 30 мин жылы ұстаңыз



3. **Start (Бастай)** түймешігін басыңыз.

Нәтижесі: Пісіру аяқталған кезде жылы ұстау автоматты түрде басталады. Бұл цикл 15 мин немесе 30 мин жұмыс істейді. Жылы ұстау функциясы аяқталған кезде, пештен сигнал естіледі де, "End" төрт рет жыпылықтайды. Пештен содан кейін минутына бір рет сигнал естіледі.



АБАЙ БОЛЫҢЫЗ

5,0 кг артық тағамды қолдана алмайсыз. Егер қолдансаңыз бейнебетте ақаулық коды көрсетіледі.



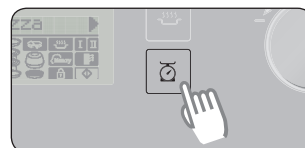


САЛМАҚ РЕЖИМІН ҚОЛДАНУ

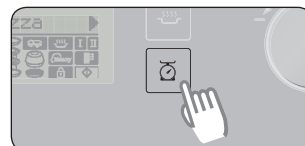
1. Күту режимін орнату үшін **Stop/Cancel/Power save (Тоқтату/Болдырмау/Қуатты үнемдеу)** түймешігін басыңыз.



2. **Weight guide (Салмақ)** түймешігін басыңыз. Бейнебетте '0 г' көрсетіледі, тағамды бұрылмалы табақтың ортасына қойып, салмақ түймешігін қайта басыңыз. (Салмақ ауқымы: 200~2000 г)



3. Бұрылмалы табақты 1 секунд айналдырады. Салмақ сенсорын іске қосады. Содан кейін 3~5 секунд өткеннен кейін бейнебетте есептелген салмақ көрсетіледі.



-  Пеш ыстық тұрған кезде салмақ режимі қолданылмайды. Бейнебетте “ҚАЗІР СУЫП ЖАТЫР” деген жазу көрсетілсе, желдеткіш пешті суыту үшін автоматты түрде іске қосылады да, “ҚАЗІР СУЫП ЖАТЫР” жазуы көрінбей кеткенше жұмыс істейді, әйтпесе салқындату ұзаққа созылуы мүмкін. Асығып тұрсаңыз, тағамды қолдан пісіріңіз, дұрыс қуат деңгейін, температураны және пісіру уақытын таңдаңыз.

Таразыны қолдану тәсілі.

Бұл функция керек-жарақтардың салмағын есептемей, тек ғана тағамның салмағын есептеуге арналған.

1. Күту режимін орнату үшін **Stop/Cancel/Power save (Тоқтату/Болдырмау/Қуатты үнемдеу)** түймешігін басыңыз.
2. Салмақ түймешігін басыңыз. Бейнебетте '0 г' көрсетіледі. Содан кейін керек-жарақты бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз. Салмақ режимі түймешігін 3 секунд басыңыз, содан кейін бейнебетте '0 г' көрсетіледі.
3. Тағамды бұрылмалы табақтың ортасына салып, салмақ режимі түймешігін қайта басыңыз.
4. Бейнебетте есептелген салмақ көрсетіледі.





МИКРОТОЛҚЫНДЫ ПЕШ ҚАЛАЙ ЖҰМЫС ЖАСАЙДЫ

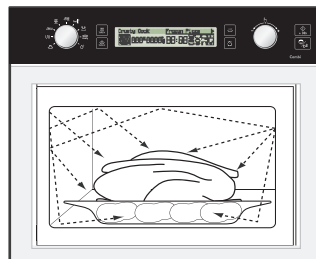
Микротолқындар - жоғары жиіліктегі электромагниттік толқындар; бөлінген қуат тағамның түрі мен пішімін өзгертпей пісіруге немесе қыздыруға мүмкіндік береді.

Микротолқынды төмендегі әрекеттер үшін қолдануға болады:

- Жібіту
- Пісіру

Пісіру принципі

1. Микротолқын магнетронды түтіктерде пайда болады, біркелкі тарататын жүйенің көмегімен таралады. Сондықтан да, тағам біркелкі піседі.
2. Микротолқындар тағамның түбіне дейін, шамамен 1 дюймге (2,5 см) дейін сіңеді. Содан кейін қызу тағамның ішінде тарала бастайды да, тағам пісе түседі.
3. Пісіру уақыты қолданылған ыдыс пен тағамның сапасына қарай әртүрлі болады.
 - Мөлшері және тығыздығы
 - Судың мөлшері
 - Бастапқы температурасы (тоңазытқышта болды ма, жоқ па)



Маңызды: Тағамның ортасы таралған қызу арқылы пісетіндіктен, тағам пештен алынғаннан кейін де пісе береді.

Рецептіде және осы кітапшада көрсетілген тағамды қоя тұру уақытын, келесіні орындау үшін сақтау керек.

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

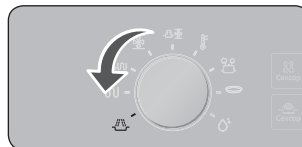
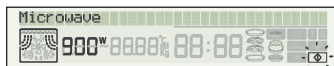


МИКРОТОЛҚЫН РЕЖИМІН ҚОЛДАНУ

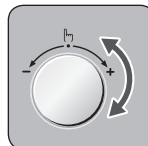
Микротолқындар - жоғары жиіліктегі электромагнитті толқындар. Микротолқынмен пісіргенде, микротолқын қуаты тағамға енеді де, оның құрамындағы су, май және қантқа сіңеді. Микротолқындар тағамның құрамындағы молекулаларды жылдам қозғалтуға себеп болады. Молекулалардың жылдам қозғалысы үйкеліс тудырады да, пайда болған қызудың көмегімен тағам піседі.

Микротолқын параметрін орнату

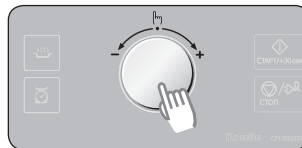
1. **Mode Selector (Режим таңдайтын тетік)** тетігін микротолқын қалпына қойыңыз. Бейнебетте уақыт пен қуат мәні пайда болады.



2. Қажетті пісіру уақытын орнату үшін **Multi Function Selector (Көп функция таңдайтын тетік)** тетігін бұраңыз. Қуат мәнін өзгерткііз келмесе, тағам пісіре бастау үшін **Start (Бастау)** түймешігін басыңыз.



3. Қуат мәнін өзгерту үшін **Selector (Таңдау)** (I_h) түймешігін басып, **Multi Function Selector (Көп функция таңдайтын тетік)** тетігін қажетті қуат мәніне қойыңыз. Пісіру уақыты мен қуат мәндеріне қатысты нұсқауларды "Тағам пісіруге қатысты ақыл-кеңес" (47-64 бет) тарауынан қараңыз.



4. Тағам пісіре бастау үшін **Start (Бастау)** түймешігін басыңыз.



Нәтижесі:

- Тағам пісіп болғаннан кейін қайтадан пісіріле бастайды.
- Пештен дыбыстық сигнал естіледі де, "End" жазуы төрт рет жыпылықтайды. Содан кейін пеш минутына бір рет сигнал береді.



Тағам пісіріп жатқанда пісіру уақыты мен қуат мәнін өзгерте аласыз.

- Пісіру уақыты: **Multi Function Selector (Көп функция таңдайтын тетік)** тетігін бұрасаңыз жеткілікті.
- Қуат мәні : **Selector (Таңдау)** (I_h) түймешігін басыңыз да, содан кейін **Multi Function Selector (Көп функция таңдайтын тетік)** тетігін бұраңыз.

Жылдам бастау:

- Тағамды аз уақыт ішінде ең жоғарғы қуатқа (900 Вт) қойып қыздырғыңыз келсе, **Start (Бастау)** түймешігін пісіру уақытының әрбір 30 секунды үшін бір рет басыңыз. Пеш дереу іске қосылады.





Микротолқын қуатының мәніне қатысты нұсқаулық

ҚУАТ МӘНІ	ПАЙЫЗ (%)	ҚУАТ ШЫҒЫСЫ (BT)	ЕСКЕРІМ
ЖОҒАРЫ	100	900	Сұйық заттарды қыздыру үшін.
ЖОҒАРЫДАН ТӨМЕН	83	750	Тағам қыздыру және пісіру үшін.
ОРТАША ЖОҒАРЫ	67	600	Тағам қыздыру және пісіру үшін.
ОРТАША	50	450	Ет пісіру үшін және баппен пісірілген тағамдарды қыздыру үшін
ОРТАШАДАН ТӨМЕН	33	300	
ЖІБІТУ	20	180	Жібіте сала пісіру үшін.
ТӨМЕН	11	100	Баппен пісірілген тағамдарды жібіту үшін.

Микротолқынмен пісіруге қатысты ақыл-кеңес

Микротолқын режимі үшін қолданылатын ыдыс микротолқындарды тағамға өткізетін болуға тиіс. Тот баспайтын темір, алюминий және мыс микротолқындарды шағылыстырады. Сондықтан да, темір ыдыстарды қолданбаңыз. Микротолқынға төзімді деген белгісі бар ыдыстарды әрқашан қауіпсіз қолдануға болады. Жарамды ыдыстарға байланысты қосымша мағлұматтарды келесі нұсқаудан қараңыз және бұрылмалы табаққа бір стакан су немесе біраз тағам қойыңыз.

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.
Краст ыдысы	✓	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.
Фаст - Фастфуд орамдары		
• Полистирол кеселер мен сауыттар	✓	Тағамды жылыту үшін қолдануға болады. Қатты қыздырса, полистирол еріп кетуі мүмкін.
• Қағаз қалта немесе газет	x	Өртеніп кетуі мүмкін.





Ыдыс-аяқ	Микротолқынға төзімді	Түсіндірме
Өңдеуден өткізілген қағаз немесе ыдыстың металл жиегі	x	Электр жарқылы пайда болуы мүмкін.
Шыны ыдыс - Пеш-үстел ыдыстары - Осал шыны ыдыс - Шыны банка	✓ ✓ ✓	Металл жиегі болмаса, қолдана беруге болады. Тағам немесе сусындарды жылыту үшін қолдануға болады. Осал шыны ыдыс кенет қыздырған кезде сынып немесе жарылып кетуі мүмкін. Қақпағын алу керек. Тек тағамды жылытуға жарайды.
Металл - Ыдыстар - Тоңазытқышта тұратын тағам қалтасын қыстырғыш	x x	Электр жарқылы немесе өрт шығуы мүмкін.
Қағаз - Табақ, кесе, майлық және ас үй қағазы - Өңделген қағаз	✓ x	Тағамды аз уақыт пісіру немесе жылыту үшін. Сонымен қатар, артық ылғалды сіңіру үшін. Электр жарқылы пайда болуы мүмкін.
Пластик - Сауыттар - Жылтыр қағаз - Тоңазытқыш қалталар	✓ ✓ ✓ x	Қызуға төзімді термопластик болса әсіресе сай келеді. Кейбір пластиктер жоғары температурада майысып, түсі өзгеріп кетуі мүмкін. Меламин пластигін қолданбаңыз. Ылғалды ұстап тұру үшін қолдануға болады. Тағамға тигізбеу керек. Жылтыр қағазды алғанда абай болыңыз, ыстық бу шарпуы мүмкін. 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.



“Электр жарқылы” - пеште пайда болатын жарқылды білідретін микротолқынға қатысты термин.

✓ : Ұсынылады

✓ x: Сақтықпен ұстаңыз

x : Қауіпсіз емес





Микротолқынмен пісіруге қатысты нұсқаулық

Микротолқын

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.

Микротолқын режимін қолданғанда әрқашан бұрылмалы табақты қолданыңыз. Ыдыстар мен тағамдарды бұрылмалы табаққа қойыңыз.

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 шоколад еріту, мысалы, нұсқаулықтың соңындағы жылдам көмек тарауын қараңыз.

Пісіріліп жатқан тағамның бетін жабу

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

Қоя тұру уақыты

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



Тоңазытылған көкөністер пісіруге қатысты ақыл-кеңес

Қақпағы бар, жарамды шыны пирекс ыдысын қолданыңыз.

Аз уақыт пісірілетін тағамның бетін жабыңыз – кестеге қараңыз. Қалаған нәтижеге жету үшін пісіруді жалғастырыңыз.

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

Тағам	Мөлшері (г)	Қуат (Вт)	Уақыт (мин)	Қоя тұру уақыты (мин)	Нұсқаулар
Шпинат	150	600	5-7	2-3	15 мл (1 ас қасық) суық су қосыңыз.
Брокколи	300	600	8-10	2-3	30 мл (2 ас қасық) суық су қосыңыз.
Бұршақ	300	600	7-9	2-3	15 мл (1 ас қасық) суық су қосыңыз.
Жасыл бұршақ	300	600	7½-9½	2-3	30 мл (2 ас қасық) суық су қосыңыз.
Аралас көкөністер (Сәбіз/Бұршақ/Жүгері)	300	600	7-9	2-3	15 мл (1 ас қасық) суық су қосыңыз.
Аралас көкөністер (Қытай дәстүрі бойынша)	300	600	7½-9½	2-3	15 мл (1 ас қасық) суық су қосыңыз.

Жас көкөністер пісіруге қатысты ақыл-кеңес

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



Ақыл-кеңес: Жас көкөністерді біркелкі етіп тураңыз. Кішірек туралған көкөніс тезірек піседі.





Жас көкөністердің барлығын толық микротолқын қуатымен (900 Вт) пісіру керек.

Тағам	Мөлшері (г)	Уақыт (мин)	Қоя тұру уақыты (мин)	Нұсқаулар
Брокколи	250 500	3-4 6-7	3	Гүлдерін бірдей-бірдей етіп бөліңіз. Сабақтарын ортаға қаратып салыңыз.
Брюссель орамжапырағы	250	5-6	3	60-75 мл (5-6 ас қасық) су қосыңыз.
Сәбіз	250	4-5	3	Сәбіздерді бірдей мөлшерде кесіңіз.
Түрлі-түсті орамжапырақ	250 500	4-5 7-8	3	Гүлдерін бірдей-бірдей етіп бөліңіз. Үлкен гүлдерін екіге бөліңіз. Сабақтарын ортаға қаратып салыңыз.
Кәдіш	250	3-4	3	Кәдішті жапырақтап тураңыз. 30 мл (2 ас қасық) су құйыңыз немесе бір түйір май салыңыз. Жұмсақ болғанша пісіріңіз.
Баклажан	250	3-4	3	Баклажанды кішкене етіп жапырақтап турап, 1 ас қасық лимон шырынын себіңіз.
Порей пиязы	250	3-4	3	Порей пиязын қалың етіп жапырақтап тураңыз.
Саңырауқұлақ	125 250	1-2 2-3	3	Бүтін кішкене саңырауқұлақтарды немесе туралған саңырауқұлақтарды алыңыз. Су қоспаңыз. Лимон шырынын себіңіз. Тұз, бұрыш салыңыз. Үстелге суын сорғытқаннан кейін тартыңыз.
Пияз	250	4-5	3	Пияздарды тураңыз немесе екіге бөліңіз. Тек 15 мл (1 ас қасық) су қосыңыз.
Бұрыш	250	4-5	3	Бұрышты кішкенелеп бөліңіз.
Картоп	250 500	4-5 7-8	3	Қабығы аршылған картоптың салмағын өлшеп алып, кішкенелеп екіге немесе төртке бөліңіз.
Кольраби орамжапырағы	250	5-6	3	Кольраби орамжапырағын кішкене текшелерге бөліңіз.





Бу кәстрәліне қатысты нұсқау

Бу кәстрәлінің бу табағына 500 мл суық су құйыңыз. Бу науасын табаққа салыңыз, тағамды науаға салып бетін тот баспайтын қақпақпен жабыңыз.

Бу кәстрәлін бұрылмалы табаққа қойыңыз. Пісіру уақыты тағамның өлшеміне, қалыңдығына және түріне байланысты.

Жұқа немесе кішкене тағамды буға пісірген кезде уақытты азайту ұсынылады. Қалың немесе үлкен тағамды пісірген кезде уақытты қосуға болады.

Осы кестедегі қуат мәндері мен уақыттарды буға пісіру кезінде нұсқау ретінде қолданыңыз.

Тағам	Мөлшері (г)	Суық су (мл)	Қуат (Вт)	Уақыт (мин)	Нұсқаулар
Брокколи, гүлдері	400	500	900	12-18	Брокколиді шайып, тазалаңыз. Гүлдерін бірдей етіп бөліңіз. Гүлдерін бу науасына біркелкі етіп салыңыз.
Сәбіз	400	500	900	15-20	Сәбізді шайып, тазалап бірдей етіп тураңыз. Тілімдерді бу науасына таратып салыңыз.
Гүлді орамжапырақ, бүтін	600	500	900	20-25	Бүтін гүлді орамжапырақты тазалап, бу науасына салыңыз.
Өзегі алынбаған жүгері	400 г (2 дана)	500	900	23-28	Өзегі алынбаған жүгеріні шайып, тазалаңыз. Өзегі алынбаған жүгерілерді бу науасына қатар-қатар қойыңыз.
Кәдіш	400	500	900	10-15	Кәдіштерді шайып, біркелкі етіп тураңыз. Бу науасына біркелкі таратып салыңыз.
Мұздатылған аралас көкөністер	400	500	900	18-23	Мұздатылған аралас көкөністерді (-18 °C) мысалы, брокколи, гүлді орамжапырақ, туралған сәбізді бу науасына біркелкі етіп таратып салыңыз.
Картоп (кішкене)	500	500	900	25-30	Картоптарды шайып, тазалап, қабығын шанышқымен тесіңіз. Бүтін картоптарды бу науасына біркелкі етіп таратыңыз.





Тағам	Мөлшері (г)	Суық су (мл)	Қуат (Вт)	Уақыт (мин)	Нұсқаулар
Алма	800 г (4 дана)	500	900	15-20	Алмаларды шайып, өзектерін алыңыз. Алмаларды бу науасына жоғары қаратып қатар-қатар салыңыз.
Қайнаған жұмыртқа	3-8 жұмыртқа	500	900	15-20	3-8 жас жұмыртқаны (өлшемі М) тесіп, бу науасының кішкене ойықтарына салыңыз. Буы шыққаннан кейін 2-5 минут қақпағын алмай қоя тұрыңыз.
Көк креветка	250 г (5-6 дана)	500	900	10-15	Көк креветкаға 1-2 ас қасық лимон шырынын себіңіз. Бу науасына біркелкі таратып салыңыз.
Балық филесі (теңіз алабұғасы, нәлім)	500 г (2-3 дана)	500	900	12-17	Балық филесіне 1-2 ас қасық лимон шырынын сеуіп, шөп және дәмдеуіштерден қосыңыз (мысалы, розмарин). Қоң еттерді бу науасына біркелкі таратып салыңыз.
Тауықтың төс етінен жасалған филе	400 г (2 филе)	500	900	20-25	Тауықтың төс етінен жасалған филені шайыңыз және тазалаңыз. Тауықтың төс етінен жасалған филені бу науасына қатар-қатар салыңыз.



Күріш және макарон пісіруге қатысты ақыл-кеңес

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



Күріш пісіріп болғаннан кейін судың барлығын сіңіріп алмауы мүмкін.

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

Тағам	Мөлшері (г)	Қуат (Вт)	Уақыт (мин)	Қоя тұру уақыты (мин)	Нұсқаулар
Ақ күріш (Буға ұсталған ақ күріш)	250 375	900	16-18 18-20	5	500 мл суық су қосыңыз. 750 мл суық су қосыңыз
Қоңыр күріш (Буға ұсталған күріш)	250 375	900	22-23 24-25	5	500 мл суық су қосыңыз. 750 мл суық су қосыңыз
Аралас күріш (Жақсы + Жабайы күріш)	250	900	17-19	5	500 мл суық су қосыңыз.
Аралас жүгері (Күріш + Дән)	250	900	19-20	5	400 мл суық су қосыңыз.
Макарон	250	900	11-13	5	1000 мл ыстық су қосыңыз.





Қыздыру

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

Төмендегі кестеде көрсетілген қуат мәні мен қыздыру уақыттарын жалпылама нұсқау ретінде қолданыңыз. Кестедегі уақыт сұйық тағам +18-ден +20 °C дейінгі бөлме температурасында, немесе тоңазытылған тағамның температурасы +5 градустан +7°C градус деген есеппен берілген.

Орналастыру және бетін жабу

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

Қуат мәндері және тағамды араластыру

Кейбір тағамдарды 900 Вт қуат мәнін қолданып қыздыруға болады, ал кейбіреулерін 750 Вт, 600 Вт, 450 Вт немесе тіпті 300 Вт арқылы да қыздыруға болады. Кестеге қараңыз. Жалпы, тағам баппен пісіруді қажет етсе, үлкен мөлшерде дайындалса немесе тез қызып кететіндей болса (мысалы, фарш қосылған бәліш), бұндай тағамдарды төмен қуатпен қыздырған дұрыс.

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

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

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

Қыздыру және қоя тұру уақыттары

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

Қыздырылған тағамның әрқашан ыстық буы бұрқырап тұрсын.

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

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





Сұйықтарды қыздыру

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

Сұйықтарды және тағамдарды қыздыру

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

Тағам	Мөлшері	Қуат	Уақыт (мин)	Қоя тұру уақыты (мин)	Нұсқаулар
Сусындар (кофе, шай және су)	250 мл (1 кружка) 500 мл (2 кесе)	900 Вт	1½-2 3-3½	1-2	Кесеге құйып, бетін жаппай қыздырыңыз: 1 кесені ортасына, 2 кесені екі жақ жанына қойыңыз. Қоя тұру уақыты келгенде микротолқынды пеште ұстаңыз да, жақсылап араластырыңыз.
Сорпа (салқындатылған)	250 г 450 г	900 Вт	3-4 4-5	2-3	Шұңғыл керамика табаққа немесе шұңғыл керамика кесеге құйыңыз. Пластик қақпақпен жабыңыз. Қыздырып болғаннан кейін жақсылап араластырыңыз. Үстелге тартардың алдында тағы да араластырыңыз.
Бұқтырылған тағам (салқындатылған)	450 г	600 Вт	5½-6½	2-3	Бұқтырылған тағамды шұңғыл керамика табаққа салыңыз. Пластик қақпақпен жабыңыз. Ара-тұра араластыра отырып қыздырыңыз, қоя тұру, үстелге тартудың алдында қайта араластырыңыз.
Соус қосылған макарон (салқындатылған)	350 г	600 Вт	4½-5½	3	Макаронды (мысалы, спагетти немесе вермишель) жалпақ керамика табаққа салыңыз. Микротолқын таспасымен жабыңыз. Үстелге тартардың алдында араластырыңыз.
Соус қосылған, толтырмасы бар макарон (салқындатылған)	350 г	600 Вт	5½-6½	3	Толтырмасы бар макаронды (мысалы, равиоли, тортеллини) шұңғыл керамика табаққа салыңыз. Пластик қақпақпен жабыңыз. Ара-тұра араластыра отырып қыздырыңыз, қоя тұру, үстелге тартудың алдында қайта араластырыңыз.
Табаққа салынған тағам (салқындатылған)	350 г	600 Вт	5-6	3	2-3 тоңазытылған тағам қосымшаларынан тұратын тағамды керамика табаққа салыңыз. Микротолқын таспасымен жабыңыз.





Бала тағамын қыздыру

Баланың тағамы

Шұңғыл керамика табаққа салыңыз. Пластик қақпақпен жабыңыз. Қыздырып болғаннан кейін жақсылап араластырыңыз! Берердің алдында 2-3 минут қоя тұрыңыз. Қайта араластырыңыз, температурасын тексеріңіз. Мына температурадағы сүтті беруге болады: 30-40 °C аралығында.

Балаға берілетін сүт

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

ЕСКЕРІМ:

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

Баланың тағамы мен сүтін қыздыру

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

Тағам	Мөлшері	Қуат	Уақыт (мин)	Қоя тұру уақыты (мин)	Нұсқаулар
Баланың тағамы (көкөніс + ет)	190 г	600 Вт	30 сек	2-3	Шұңғыл керамика табаққа салыңыз. Бетін жауып пісіріңіз. Пісіріп болғаннан кейін араластырыңыз. 2-3 минут қоя тұрыңыз. Берердің алдында жақсылап араластырып, температурасын мұқият тексеріңіз.
Балаға арналған ботқа (дән + сүт + жеміс)	190 г	600 Вт	20 сек	2-3	Шұңғыл керамика табаққа салыңыз. Бетін жауып пісіріңіз. Пісіріп болғаннан кейін араластырыңыз. 2-3 минут қоя тұрыңыз. Берердің алдында жақсылап араластырып, температурасын мұқият тексеріңіз.
Балаға берілетін сүт	100 мл	300 Вт	30-40 сек	2-3	Жақсылап араластырып немесе шайқап, зарарсыздандырылған бөтелкеге құйыңыз. Бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз. Бетін жаппай пісіріңіз. Жақсылап шайқап, кем дегенде 3 минут қоя тұрыңыз. Берердің алдында жақсылап араластырып, температурасын мұқият тексеріңіз.
	200 мл		1 мин бастап 1 мин 10 сек дейін		





Жібіту

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

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

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

Тағамды жиі-жиі тексеріп, жылып кетпегеніне көз жеткізіңіз.

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

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

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



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

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





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

Тағам	Мөлшері	Уақыт (мин)	Қоя тұру уақыты (мин)	Нұсқаулар
Ет				
Тартылған ет	250 г 500 г	4-6 9-11	15-30	Етті керамика табаға қойыңыз. Жұқа жерлерін алюминий фольгамен жабыңыз. Жібітудің орта тұсына келгенде аударыңыз!
Шошқа стейгі	250 г	7-8		
Құс еті				
Тауықтың кесек еттері	500 г (2 дана)	12-14	15-60	Тауық еттерінің терісі бар жақтарын төмен қаратып салыңыз, бүтін тауықтың төсін керамика табаға қаратып салыңыз. Қанаттарының ұштары терізді жұқа жерлерін алюминий фольгамен жабыңыз. Жібітудің орта тұсына келгенде аударыңыз!
Бүтін тауық	1200 г	28-32		
Балық				
Балық филесі	200 г	6-7	10-25	Мұздатылған балықты керамика табаның ортасына салыңыз. Жұқа жерлерін қалың жерлерінің астына салыңыз. Филенің жіңішке немесе бүтін балықтың құйырығын алюминий фольгамен далдалаңыз. Жібітудің орта тұсына келгенде аударыңыз!
Бүтін балық	400 г	11-13		
Жеміс				
Жидек	300 г	6-7	5-10	Жидекті жалпақ, дөңгелек ыдысқа (диаметрі үлкен) шыны ыдысқа салыңыз.
Нан				
Булочка (Әрбірі 50 г)	2 дана 4 дана	1-1½ 2½-3	5-20	Булочкаларды дөңгелетіп немесе нанды көлденеңінен, керамика табаға салынған ас үй қағазына салыңыз. Жібітудің орта тұсына келгенде аударыңыз!
Тост наны/ Сэндвич	250 г	4-4½		
Неміс наны (бидай + қарабидай ұны)	500 г	7-9		





ГРИЛЬ

Гриль-қыздырғыш элементтері пеш төбесінің астыңғы жағында орналасқан. Олар есік жабық және бұрылмалы табақ айналып тұрған кезде жұмыс істейді. Бұрылмалы табақ айналғанда тағам барынша біркелкі қызарады. Гриль элементін 2-3 минут алдын ала қыздырса, тағам барынша тез қызарады.

Гриль жасау үшін қолданылатын ыдыс:

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

Гриль жасауға болатын тағам:

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

МАҢЫЗДЫ ЕСКЕРІМ:

Нұсқаулықта басқаша көрсетілмесе, гриль режимі қолданылған кезде тағамды үстіңгі торға қою қажет екенін есте ұстаңыз.

МИКРОТОЛҚЫН + ГРИЛЬ

Бұл пісіру режимінде гриль элементінен, микротолқынмен пісіру жылдамдығымен қатар қызу бөлінеді.

Ол тек есік жабық, бұрылмалы табақ айналып тұрған кезде ғана жұмыс істейді. Бұрылмалы табақ айналып тұратындықтан тағам біркелкі қызарады. Осы үлгіде бес түрлі аралас режим бар:

600 Вт + Гриль, 450 Вт + Гриль, 300 Вт + Гриль, 180 Вт + Гриль және 100 Вт + Гриль.

Микротолқын + гриль функциясымен пісіруге арналған ыдыстар

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

Микротолқын + гриль функциясымен пісіруге болатын тағам:

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

МАҢЫЗДЫ ЕСКЕРІМ:

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

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

Гриль нұсқаулығы

Грильді гриль функциясымен 2-3 минут алдын ала қыздырыңыз.

Осы кестедегі қуат мәндері мен уақыттарды гриль жасау үшін нұсқау ретінде қолданыңыз. Алған кезде пеш қолғабын киіңіз.





Жаңа тағам	Мөлшері	Қуат	1. Қоя тұру (мин)	2. Қоя тұру (мин)	Нұсқаулар
Тост наны тіліктері	4 дана (әрбірі 25 г)	Тек гриль	2-3	2-2½	Қыздырылатын нан тілімдерін үстіңгі торға қатарластыра қойыңыз.
Гриль қызанақтары	400 г (2 дана)	300 Вт + Гриль	5-6	-	Қызанақтарды екіге бөліңіз. Үстіне біраз ірімшік себіңіз. Жалпақ, шыны пирекс табағының үстіне айналдыра қойыңыз. Астыңғы торға қойыңыз. 2-3 минут қоя тұрыңыз.
Қызанақ - ірімшік қосылған тост	4 дана (300 г)	180 Вт + Гриль	5-6	-	Алдымен нан тілімдерін қыздырып, тост жасаңыз. Толтырмасы бар тост нанын үстіңгі торға қойыңыз. 2-3 минут қоя тұрыңыз.
Гавай тост наны (ветчина, ананас, ірімшік тілімдері)	4 дана (500 г)	300 Вт + Гриль	5-6	-	Алдымен нан тілімдерін қыздырып, тост жасаңыз. Толтырмасы бар тост нанын үстіңгі торға қойыңыз. 2-3 минут қоя тұрыңыз.
Картоп пісірмесі	500 г	450 Вт + Гриль	14-16	-	Картоптарды екіге бөліңіз. Оларды үстіңгі торға кесілген жақтарын грильге қаратып айналдыра қойыңыз.
Картоп гратиндері/ көкөністер (тоңазытылған)	450 г	450 Вт + Гриль	9-11	-	Мұздатылған жаңа гратин тағамын кішкене шыны пирекс ыдысқа салыңыз. Ыдысты астыңғы торға қойыңыз. Пісіріп болғаннан кейін 2-3 минут қоя тұрыңыз.
Пісірілген алма	2 алма (400 г)	300 Вт + Гриль	6-7	-	Алманың өзегін алып, оған мейіз бен джем толтырыңыз. Үстіне біраз бадам жаңғағының үлпектерін себіңіз. Алмаларды жалпақ шыны пирекс табағына салыңыз. Ыдысты астыңғы торға тура қойыңыз.
Тауықтың кесек өттері	500 г (2 дана)	300 Вт + Гриль	9-11	8-10	Тауық етіне май мен дәмдеуіштерді жағыңыз. Оларды үстіңгі тордың үстіне айналдыра қойыңыз. Гриль жасап болғаннан кейін 2-3 минут қоя тұрыңыз.
Бифштекс (орташа)	400 г (2 дана)	Тек гриль	8-12	6-10	Бифштекске май жағыңыз. Оларды үстіңгі торға айналдыра қойыңыз. Гриль жасап болғаннан кейін 2-3 минут қоя тұрыңыз.
Қуырылған балық	400-500 г	300 Вт + Гриль	6-8	5½-6½	Бүтін балыққа май жағып, шөп, дәмдеуіштермен дәм-татымын келтіріңіз. Екі балықты үстіңгі торға (құйрықтарын бастарына түйістіріп) қатарластыра қойыңыз. Гриль жасап болғаннан кейін 2-3 минут қоя тұрыңыз.





Қызартып пісіретін табаққа қатысты нұсқау

Қызартып пісіретін табақты бұрылмалы табаққа тура қойып алдын ала қыздыруды ұсынамыз. Қызартып пісіретін табақты 3-4 мин алдын ала қыздырып, кестеде көрсетілген уақыт пен нұсқауларды орындаңыз. Алған кезде пеш қолғабын киіңіз.

Тағам	Мөлшері	Алдын ала қыздыру		Пісіру		Нұсқаулар
		Режим	Уақыт (мин)	Режим	Уақыт (мин)	
Бекон	4-6 тілім (80 г)	600 Вт + Гриль	3	600 Вт + Гриль	3-4	Қызартып пісіретін табақты алдын ала қыздырыңыз. Жапырақтап туралған тағамдарды қызартып пісіретін табаққа қатарластыра қойыңыз. Табақты үстіңгі торға қойыңыз.
Гриль қызанақтары	200 г	600 Вт + Гриль	3	300 Вт + Гриль	3½-4½	Қызартып пісіретін табақты алдын ала қыздырыңыз. Қызанақтарды екіге бөліңіз. Үстіне біраз ірімшік себіңіз. Табаққа айналдыра қойып, үстіңгі торға қойыңыз.
Картоп таяқшалары	250 г	600 Вт + Гриль	4	450 Вт + Гриль	8-10	Картоптарды шайып, тазалаңыз. Ұзыншалап немесе текшелеп тураңыз. Зәйтүн майын жағып, дәмдеуіштерден себіңіз. Текшелерді табаққа біркелкі таратып салыңыз. Табақты үстіңгі торға қойыңыз. 5-7 минуттан кейін аударыңыз.
Көкөністерден гриль жасау	250 г	600 Вт + Гриль	4	450 Вт + Гриль	5-7	Қызартып пісіру табағын алдын ала қыздырып, 1 ас қасық май жағыңыз. Жаңадан туралған көкөністерді, мысалы, бұрыш, пияз, кәдіш тілімдерін және саңырауқұлақтарды табаққа салыңыз. Табақты үстіңгі торға қойыңыз.
Мұздатылған пицца	350 г	600 Вт + 180 °C	4	450 Вт + 200 °C	10-12	Қызартып пісіретін табақты алдын ала қыздырыңыз. Мұздатылған пиццаны қызартып пісіретін табақтың үстіне қойыңыз. Табақты үстіңгі торға қойыңыз.
Мұздатылған багета	250 г	600 Вт + 180 °C	3	180 Вт + 200 °C	10-12	Қызартып пісіретін табақты алдын ала қыздырыңыз. Үстінде толтырмасы бар (көкөністер, ветчина және ірімшік) екі мұздатылған багетаны табаққа салыңыз. Табақты үстіңгі торға қойыңыз.
Мұздатылған чипс	250 г	600 Вт + 180 °C	4	180 Вт + 200 °C	12-14	Қызартып пісіретін табақты алдын ала қыздырыңыз. Чипсы тағамын қызартып пісіретін табаққа біркелкі етіп таратыңыз. Табақты үстіңгі торға қойыңыз. Пісіру уақытының жартысы өткен кезде аударыңыз.
Тауық нагетсі	300 г	600 Вт + Гриль	4	600 Вт + Гриль	6-8	Қызартып пісіретін табақты алдын ала қыздырыңыз. Табақты 1 ас қасық маймен майлаңыз. Тауық нагетстерін қызартып пісіретін табаққа салыңыз. Табақты үстіңгі торға қойыңыз. 5-6 минуттан кейін аударыңыз.

60_ пешті іске қосу





КОНВЕКЦИЯ

Конвекция арқылы пісіру дәстүрлі жолмен пісіру тәсілі ретінде және дәстүрлі пештерде ыстық ауаның көмегімен тамақ пісіретін тәсіл ретінде көпке белгілі.

Ыстық ауаның айналып тұруын қамтамасыз ету үшін қыздырғыш элемент пен желдеткіш қабырғада орналасады.

Конвекциямен пісіруге арналған ыдыс-аяқ:

Пеште дәстүрлі жолмен пісіруге жарамды ыдыстардың барлығын, пісірме қалбырлар мен қағаздарды, әдетте дәстүрлі пеште қолданылатын заттардың барлығын қолдануға болады.

Конвекциямен пісіруге болатын тағам:

Бисквиттерді, шеппектерді, булочкалар мен торттарды осы режиммен пісіруге, сонымен қатар, көп жеміс салынған торттарды, кондитер өнімдері мен суфлені пісіруге болады.

МИКРОТОЛҚЫН + КОНВЕКЦИЯ

Бұл режимде микротолқын қуаты мен ыстық ауа қатар қолданылады, сондықтан да, тағам қызарып, кітірлек болып пісіп ғана қоймайды, пісіру уақыты да азаяды.

Конвекциямен пісіру - дәстүрлі пісіру режимі ретінде танымал және бұл режимде тағам пештің сол жақ қабырғасында орналасқан желдеткіш арқылы таратылатын ыстық ауамен пісіріледі.

Осы үлгіде бес түрлі аралас режим бар:

600 Вт + Конвекция, 450 Вт + Конвекция, 300 Вт + Конвекция, 180 Вт + Конвекция және 100 Вт + Конвекция.

Микротолқын + конвекция функциясымен пісіруге арналған ыдыстар:

Микротолқындар өте алатын болуға тиіс. Пешке төзімді (шыны, керамика не фарфор тәрізді темірмен жиектелмеген) болуға тиіс; МТ + Гриль тармағында көрсетілген ыдыстарға ұқсас.

Микротолқын + конвекция функциясымен пісіруге болатын тағам:

Ет пен құс етінің барлық түрлері, сонымен қатар, бұқтырылған және гратин тағамдары, қопсыма торттар және жеміс торттары, бәліштер және қуырылған көкөністер, шеппектер және нандар.



Конвекция бойынша нұсқаулық

Конвекцияны алдын ала жылдам қыздыру функциясымен қажетті температураға дейін қыздырыңыз. Осы кестедегі қуат мәндері мен уақыттарды конвекция арқылы пісіру барысында нұсқау ретінде қолданыңыз. Алған кезде пеш қолғабын киіңіз.

Жаңа тағам	Мөлшері	Қуат	Уақыт	Нұсқаулар
ПИЦЦА Мұздатылған пицца (піскен, дайын)	300-400 г	450 Вт + 200 °C	7-9	Пиццаны астыңғы торға қойыңыз. Пісіріп болғаннан кейін 2-3 минут қоя тұрыңыз.
МАКАРОН Мұздатылған лазанья	400 г	450 Вт + 200 °C	16-18	Өлшемі сай келетін шыны пирекс ыдысқа салыңыз немесе бастапқы орамында қалдырыңыз (микротолқынға және пештің қызуына сай келетініне көз жеткізіңіз). Мұздатылған лазаньяны астыңғы торға салыңыз. Пісіріп болғаннан кейін 2-3 минут қоя тұрыңыз.
ЕТ Ростбиф/Қуырылған қой еті (шала)	1000-1200 г	450 Вт + 160 °C	1 ^{-ші} жағы 15-17 2 ^{-ші} жағы 10-14	Сиырдың/қойдың етіне май жағып, бұрыш, туз, паприкамен дәмденіз. Әуелі майлы жағын төмен қаратып астыңғы торға салыңыз. Пісіріп болғаннан кейін алюминий фольгаға орап, 10-15 минут қоя тұрыңыз.
Қуырылған тауық	1100-1200 г	450 Вт + 190 °C	1 ^{-ші} жағы 15-17 2 ^{-ші} жағы 13-15	Тауық етіне май жағып, дәмдеуіштерден себіңіз. Тауықтың төсінің бір жағын төмен қаратып, екінші жағын жоғары қаратып астыңғы торға салыңыз. Пісіріп болғаннан кейін 5 минут қоя тұрыңыз.
НАН Мұздатылған булочка	6 дана (350 г)	100 Вт + 160 °C	6-8	Мұздатылған булочкаларды астыңғы торға айналдыра қойыңыз. 2-3 минут қоя тұрыңыз.
Сарымсақ наны (тоңазытылған, алдын ала пісірілген)	200 г (1 дана)	180 Вт + 220 °C	6-8	Тоңазытылған багетаны астыңғы торға төселген ас үй қағазына салыңыз. Пісіріп болғаннан кейін 2-3 минут қоя тұрыңыз.
ТОРТ Үгілмелі торт (жаңа иленген қамыр)	700 г	Тек 180 °C	70-80	Жаңа иленген қамырды кішкене, тік төртбұрышты, қара темірден жасалған пісірме табаққа (ұзындығы 25 см) салыңыз. Ыдысты астыңғы торға қойыңыз. Пісіріп болғаннан кейін 5-10 минут қоя тұрыңыз.
Кекстер (жаңа иленген қамыр)	6x45 г (350-400 г)	Тек 175°C	20-25	Жаңа иленген қамырды 6 кекске арналған қара темір табаққа салыңыз. Ыдысты астыңғы торға қойыңыз. Пісіргеннен кейін 5 минут қоя тұрыңыз.
Круассан/Булочка (жаңа иленген қамыр)	200-250 г	Тек 200 °C	13-18	Тоңазытылған круассандарды немесе булочкаларды астыңғы торға төселген ас үй қағазына салыңыз.
Мұздатылған торт	1000 г	180 Вт + 160 °C	16-18	Тоңазытылған кекстерді астыңғы торға тура қойыңыз. Жібітіп, жылытып болғаннан кейін 15-20 минут қоя тұрыңыз.





Төртбұрыш науа

Төртбұрыш науаны конвекция немесе гриль режимдерінде ғана қолданыңыз.

Төртбұрыш науаны бағыттағыш элементке салыңыз.

Егер басқаша ұсынылмаса пешті жылдам қыздыру функциясымен қалаған температураға дейін қыздырыңыз - кестеге қараңыз.

Тек гриль функциясын қолданған кезде грильді 3-4 минут алдын ала қыздырыңыз.

Конвекция арқылы пісірген кезде осы кестедегі пісіру уақыттары мен нұсқауларды қолданыңыз. Алған кезде әрқашан пеш қолғабын киіңіз.

Жаңа тағам	Мөлшері	Алдын ала қыздыру	Қуат	Уақыт (мин)	Нұсқаулар
Тост наны	100 г	Гриль	Гриль	8-10	Тост нанын төртбұрыш науаға салыңыз. 4-5 минуттан кейін аударыңыз.
Ірімшіктен жасалған тост	250 г	Гриль	Гриль	4-6	Наннан тост жасап, үстіне қызанақ және ірімшік тілімдерін салыңыз. Ірімшік салынған тост нандарын төртбұрыш науаға қатар-қатар салыңыз.
Көкөністерден гриль жасау	500 г	Гриль	Гриль	15-20	Тұздықталған кішкене қызанақтарды, кәдіш тілімдерін, бұрыш тілімдерін және саңырауқұлақтарды төртбұрыш науаға салыңыз.
Мұздатылған пицца	350 г	200 °C	200 °C	15-20	Мұздатылған пиццаны төртбұрыш науаның ортасына салыңыз.
Үй пиццасы	800 г	210 °C	210 °C	20-25	Пицца қамырын (400 г) төртбұрыш науаға ас үй қағазын төсеп жаймалап салыңыз. Қамырды шанышқымен тесіңіз. Қызанақ, көкөніс және үгітілген ірімшік тәрізді толтырмаларды үстіне біркелкі таратып салыңыз.
Мұздатылған фри	500 г	220 °C	220 °C	23-26	Чипсы тағамын төртбұрыш науаға біркелкі таратып салыңыз.
Бүтін торт	700 г	-	160 °C	55-65	Жаңа иленген қамырды тік төртбұрышты қара темір ыдысқа (ұзындығы 25 см) салыңыз. Ыдысты науа енінің бойымен салыңыз.
Көтеріліп піскен торт	700 г	-	160 °C	40-50	Жаңа иленген қамырды дөңгелек қара темір ыдысқа салыңыз. Тортты төртбұрышты науаның ортасына салыңыз.
Печенье	200 г	180 °C	180 °C	8-12	Печеньелерді төртбұрыш науаға біркелкі таратып салыңыз.
Кекстер	600 г	175°C	175°C	20-25	Жаңа иленген қамырды 12 кекске арналған қара темір қалыпқа салыңыз. Кекс ыдысын төртбұрыш науаға салыңыз немесе пештің бағыттағыш элементіне тура қойыңыз.





Жылдам көмек

САРЫ МАЙДЫ ЕРІТУ

50 г майды кішкене, шұңғыл шыны ыдысқа салыңыз. Пластик қақпақпен жабыңыз.

900 Вт қуатпен 30-40 секунд сары май ерігенше қыздырыңыз.

ШОКОЛАДТЫ ЕРІТУ

100 г шоколадты кішкене, шұңғыл шыны ыдысқа салыңыз.

450 Вт қуатпен 3-5 минут шоколад ерігенше қыздырыңыз.

Ерітіп жатқанда бір немесе екі рет араластырыңыз. Пештен зат аларда пеш қолғабын киіңіз!

ҚАНТТАЛҒАН БАЛДЫ ЕРІТУ

20 г қатқан балды кішкене, шұңғыл шыны ыдысқа салыңыз.

300 Вт қуатпен 20-30 секунд бал ерігенше қыздырыңыз.

ЖЕЛАТИНДІ ЕРІТУ

Құрғақ желатин тақталарын (10 г) суық суға 5 минут салып қойыңыз.

Суы сорғыған желатинді кішкене, шыны пирекс ыдысына салыңыз.

300 Вт қуат бойынша 1 минут қыздырыңыз. Ерітіп болғаннан кейін араластырыңыз.

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

Жылдам безендіргіш қоспаларға (шамамен 14 г) 40 г қант және 250 мл суық су араластырыңыз.

Бетін жаппай пирекс шыны ыдысқа салып, 3½ - 4½ минут 900 Вт қуатпен, безендіргіш қоспа мөлдір болғанша пісіріңіз. Пісіріп жатқанда екі рет араластырыңыз.

ТОСАП ҚАЙНАТУ

600 г жемісті (мысалы, аралас жидек) өлшемі сай келетін, қақпағы бар пирекс ыдысына салыңыз.

300 г қант салып, жақсылап араластырыңыз.

Бетін жауып 10-12 минут 900 Вт қуатпен пісіріңіз.

Қайнатып жатқанда бірнеше рет араластырыңыз. Бұрама қақпағы бар тосап банкасына тура құйыңыз. Қақпағын 5 минут жауып қоя тұрыңыз.

ПУДДИНГ ҚАЙНАТУ

Пуддинг ұнтағына, өндіруші нұсқауларына сай қант пен сүт қосып (500 мл), жақсылап араластырыңыз. Қақпағы бар, жарамды шыны пирекс ыдысын қолданыңыз. Қақпақ жауып 6½ - 7½ минут 900 Вт қуатпен пісіріңіз. Пісіріп жатқан кезде бірнеше рет жақсылап араластырыңыз.

БАДАМ ЖАҢҒАҒЫ ҮЛПЕКТЕРІН ҚЫЗАРТУ

30 г жапырақталып туралған бадам жаңғағын, орташа үлкендіктегі керамика табаға біркелкі таратып салыңыз.

3½ - 4½ минут 600 Вт қуат бойынша қызартып жатқанда бірнеше рет араластырыңыз.

Пеш ішіне 2-3 минут қоя тұрыңыз. Пештен зат аларда пеш қолғабын киіңіз!

СИГНАЛ ҚҰРАЛЫН ӨШІРУ

Сигнал беретін құралды кез келген уақытта өшіріп қоюға болады.

1. Сигналды сөндіру үшін **Stop/Cancel/Power save** (Тоқтату/Болдырмау/Қуатты үнемдеу) және **Start** (Бастау) түймешіктерін қатар басыңыз.



2. Сигнал беретін құралды қайта қосу үшін **Stop/Cancel/Power save** (Тоқтату/Болдырмау/Қуатты үнемдеу) және **Start** (Бастау) түймешіктерін қайта бір уақытта басу керек.



64_ пешті іске қосу



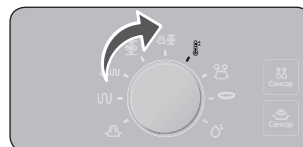
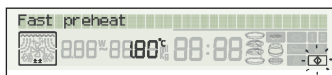


ПЕШТІ АЛДЫН АЛА ЖЫЛДАМ ҚЫЗДЫРУ

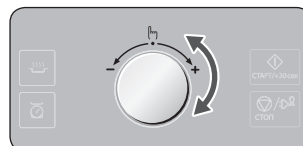
Конвекциямен пісіру үшін, тағамды пешке салмай тұрып пешті тиісті температураға дейін алдын ала қыздырып алу ұсынылады. Пеш қажетті температураға жеткеннен кейін осы температураны шамамен 10 минут ұстап тұрады; содан кейін автоматты түрде сөнеді.

Қыздырғыш элементтің пісірілетін тағамның түріне сай келетін орынға қойылғанына көз жеткізіңіз.

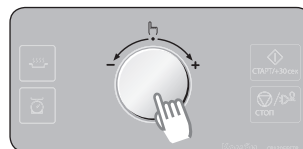
1. **Mode Selector (Режим таңдайтын тетік)**
Fast Preheat
(Алдын ала жылдам қыздыру) режиміне қойылады.



2. **Multi Function Selector (Көп функция таңдайтын тетік)** тетігін қажетті температураға қойыңыз.
(Әдепкі мәні: 180 °C)



3. Қажетті температураны орнату үшін
Selector (Таңдау) түймешігін басыңыз.



4. **Start (Бастай)** түймешігін басыңыз.



Нәтижесі: Пеш қажетті температураға жеткенше алдын ала қыздырылады.

- Көрсетілетін уақыт: 4 секунд.
Мысалы) 180 °C бойынша алдын ала жылдам қыздыру режимінде.
- Алдын ала орнатылған температураға жеткен кезде, пештен 4 рет сигнал естіледі және температура осы деңгейде 10 минут тұрады.
- 10 минуттан кейін 4 рет сигнал естіледі де, жұмыс тоқтайды.



Ішкі температура алдын ала орнатылған температураға жетсе, температура мен алдын ала орнатылған температура 10 минут осы деңгейде тұрса, 4 рет сигнал естіледі.





тазалау және күтім көрсету

ПЕШТІ ТАЗАЛАУ

Бумен тазалау функциясын қолдану

Бумен тазалау жүйесінен шығатын бу пештің ішкі қабырғасының бетін жібітеді.

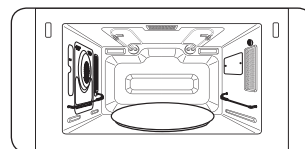
Бумен тазалау функциясын қолданғаннан кейін пештің ішін оңай тазалай аласыз.



Маңызды:

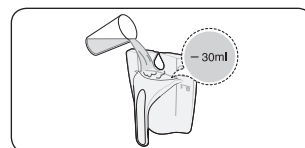
- Бұл функцияны пеш әбден суығаннан кейін ғана қолданыңыз. (Бөлме температурасы)
- Кәдімгі суды ғана қолданыңыз, тазартылған суды қолданбаңыз.

1. Есікті ашыңыз.

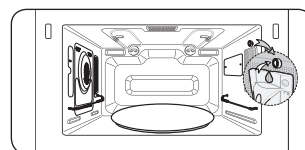


2. Суды су сауытының ішіндегі сызыққа қарап отырып құйыңыз.

- Сызық шамамен 30мл-ді көрсетеді.

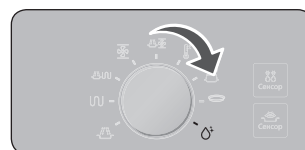


3. Су сауытын пештің оң жағына орнатыңыз.



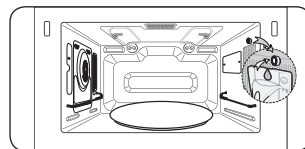
4. Есікті жабыңыз.

- #### 5. Selector Dial (Таңдай тетігі) тетігін **Steam Clean (Бумен тазалау)** қалпына қойыңыз. Және **Start (Бастау)** түймешігін басыңыз.

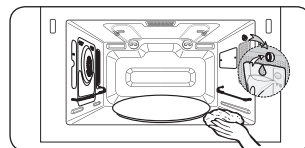




6. Есікті ашыңыз.



7. Пештің ішін құрғақ шүберекпен тазалаңыз. Бұрылмалы табақты, бағыттағыш науаны алып, тордың астын ас үй қағазымен тазалаңыз.



- Су сауытын "Бумен тазалау" режимі кезінде ғана қолдануға болады.
- Сұйық емес заттарды пісірген кезде су сауытын алыңыз, себебі микротолқынды пешке нұқсан келтіріп, өрт шығаруы мүмкін.

Микротолқынды пешті тазалау

Май немесе тағам қалдықтары жиналып қалмас үшін пешті мезгіл-мезгіл тазалаңыз, әсіресе ішкі және сыртқы бетін, есігі мен есігінің тығыздағыштарын тазалаңыз.

1. Пештің сыртын дымқыл шүберек пен жылы сумен тазалаңыз. Шайыңыз да, құрғатыңыз.
2. Пештің ішінде тұрып қалған шашыранды мен дақтарды сабынды суға батырылған шүберекпен тазалаңыз. Шайыңыз да, құрғатыңыз.
3. Қатып қалған тағам қалдықтарын жұмсартып, жағымсыз иісті кетіру үшін бір кесе сұйылтылған лимон шырынын бос тұрған пештің табанына қойыңыз да, қуатты ең үлкен мәнге қойып он минут қыздырыңыз.
4. Пештің ішін жуыңыз.



Маңызды

- Саңылауларға су КІРІП КЕТПЕС үшін ерекше сақ болыңыз.
- Жеміргіш заттар немесе химиялық еріткіштерді ЕШҚАШАН қолданбаңыз.
- Есіктің тығыздағыштарына қоқыс жиналып, дұрыс жабылмай қалмас үшін, есік тығыздағыштарының ӨРҚАШАН таза болуын қамтамасыз етіңіз.





ақаулық себептерін анықтау және ақаулық коды

МИКРОТОЛҚЫНДЫ ПЕШТІ САҚТАУ ЖӘНЕ ЖӨНДЕУ

Жөндеу жұмыстарын тек білікті қызмет көрсету технигі жүзеге асыруға тиіс.

Пешке күтім көрсету қажет болса, пешті электр желісінен ағытып алыңыз да, жақын жердегі Samsung қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

Қызмет көрсету орталығына хабарласқан кезде төмендегі ақпараттар даяр тұрсын:

- Үлгі және сериялық нөмірі (Пештің арт жағынан табуға болады).
- Кепілдікке қатысты егжей-тегжейлер
- Ақаулықтың қысқа да нұсқа сипаттамасы

Пешті уақытша сақтап қою қажет болса оны, шаң мен ылғал құрылғыны бүлдірмес үшін таза, құрғақ жерге қойыңыз.

АҚАУЛЫҚ СЕБЕПТЕРІН АНЫҚТАУ

Пеште ақаулық пайда болса, төмендегі нұсқауларға сүйеніп, өзіңіз шешіп көруге тырысыңыз. Бұл нұсқаулар уақытыңызды үнемдеп, артық қоңырау шалудың алдын алуға көмектесуі мүмкін.

Тағам шала піскен.

- Таймердің дұрыс мәнге қойылғанын Start (Бастау) түймешігінің басылғанын тексеріңіз.
- Есікті мықтап жабыңыз.
- Сақтандырғыштың жанып кетпегенін немесе айырып-қосқыштың қосылып кетпегенін тексеріңіз.

Тағам қатты пісіп кеткен немесе шала піскен.

- Пісіру уақытының дұрыс таңдалған-таңдалмағанын тексеріңіз.
- Қуат мәнінің дұрыс таңдалған-таңдалмағанын тексеріңіз.





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

- Жиектері металл емес, жарамды ыдыс-аяқ қолданылып отырғанына көз жеткізіңіз.
- Шанышқы немесе басқа металл заттардың пеш ішінде қалып қоймағанына көз жеткізіңіз.
- Алюминий фольганы қолдансаңыз, оның қабырғаларға тым жақын қойылмағанына көз жеткізіңіз.

Пеш радио немесе теледидарға бөгеуіл жасайды.

- Пеш жұмыс жасап тұрған кезде теледидар мен радиода аздаған бөгеуіл пайда болуы мүмкін. Бұндай бөгеуілді азайту үшін, пешті теледидар, радио және антеннадан алыс орнатып көріңіз.

Электронды бөгеуіл, бейнебет параметрін қайта орнатуға алып келеді.

- Ашаны розеткадан суырып, қайта қосыңыз. Уақытты қайта орнатыңыз.

Пештің ішінде конденсат пайда болады.

- Бұл қалыпты жағдай. Пісіріп болғаннан кейін сүрте салыңыз.

Желдеткіш пешті сөндіргеннен кейін де жұмыс жасай береді.

- Бұл қалыпты жағдай. Желдеткіш пешті сөндіргеннен кейін пешті салқындату үшін жұмыс жасай беруі мүмкін.

Есіктің маңайы мен корпустың сыртынан жел шығып тұр.

- Бұл қалыпты жағдай.

Есіктің маңайы мен корпустың сыртында жарық шағылысып тұр.

- Бұл қалыпты жағдай.

Есіктің маңайы мен саңылаулардан бу шығып кетеді.

- Бұл қалыпты жағдай.

Пеш жұмыс жасап тұрған кезде, әсіресе жібіту режимі кезінде сыртылдаған дыбыс шығады.

- Бұл қалыпты жағдай.





АҚАУЛЫҚ КОДТАРЫ

Ақаулық коды	Негізгі функциялары
E-11	ГАЗ СЕНСОРЫ АШЫҚ Газ сенсорының мәні, жұмыс жасап тұрғанда/біржола тоқтағанда 210-нан көп болса.
E-12	ГАЗ СЕНСОРЫ, ҚЫСҚА Газ сенсорының мәні, жұмыс жасап тұрғанда/біржола тоқтағанда 6-дан аз болса.
E-13	ГАЗ СЕНСОРЫ, МАКС. УАҚЫТЫ Егер газ сенсорының уақыты пісіру уақытын артық есептесе.
E-21	ТЕМПЕР. СЕНСОРЫ АШЫҚ Температура сенсорының мәні, жұмыс жасап тұрғанда/біржола тоқтағанда 250-ден көп болса.
E-22	ТЕМПЕР. СЕНСОРЫ ҚЫСҚА Температура сенсорының мәні, жұмыс жасап тұрғанда/біржола тоқтағанда 5-тен төмен болса.
E-23	АЯҚТАЛМАҒАН АЛДЫН АЛА ҚЫЗДЫРУ Біраз уақыт өткеннен кейін де пеште қажетті температура орнамаса (аяқталмаған алдын ала қыздыру).
E-25	МТ РЕЖИМІ КЕЗІНДЕ ТЕМПЕРАТУРА 230 °C ГРАДУСТАН АРТЫҚ Мт режимі кезінде температура 230 °C градустан артса (өрт шығуы ықтимал).
E-31	САЛМАҚ СЕНСОРЫ АШЫҚ Салмақ сенсорының мәні, жұмыс жасап тұрғанда/біржола тоқтағанда 999-дан көп болса.
E-32	САЛМАҚ СЕНСОРЫ, ҚЫСҚА Салмақ сенсорының мәні, жұмыс жасап тұрғанда/біржола тоқтағанда 30-дан аз болса.
E-37	БҰРЫЛМАЛЫ ТАБАҚТЫ АЛУ Бағыттағыш науаны алған кезде
E-A1	КОМПЕНСАТОР ТЕТІГІ Егер анықтай алмаған жағдайда, КОМПЕНСАТОР 1 минут ашылады немесе жабылады.

70_ ақаулық себептерін анықтау және ақаулық коды





ТЕХНИКАЛЫҚ АҚПАРАТ

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

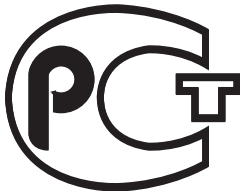
Жалпы заңнамадағы 2/1984 (III.10) ВКМ-ІрМ. құқыққа сай, дистрибьютер ретінде, Samsung компаниясының CP1395EST пештерінің төменде көрсетілген технологиялық параметрлерге сай келетініне куәлік етеміз.

ТЕХНИКАЛЫҚ АҚПАРАТ

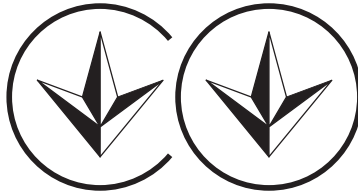
Қуат көзі		230 В ~ 50 Гц
Тұтынылатын қуат	Максимум қуат	3050 Вт
	Микротолқын	1550 Вт
	Гриль	1550 Вт
	Конвекция режимі	2000 Вт
Қуат шығысы		100 Вт / 900 Вт (IEC-705)
Жұмыс жиілігі		2450 МГц
Магнетрон		OM75P (20)
Салқындату тәсілі		Желдеткіштің моторы
Өлшемдері (Е x Б x Т)	Сырты	520 x 385 x 481 мм
	Пештің іші	400 x 235 x 385 мм
Сыйымдылығы		36 литр
Салмағы	Нетто	шамамен 26,5 кг

Қалыпты жағдайда
қолдануға арналған
Қолдану мерзімі: 7 жыл





AB57



166



KZ.O.02.0072

-. Сертификат : **POCC KR.AB57.B04524**

-. Жарамдылық мерзімі : **с 16.07.2009 по 15.07.2012**

Тайландта жасалған

Өндіруші: Самсунг

Тауар сертификатталған: Альттест

Мекен жайы:

"Тхай Самсунг Электроникс Ко., Лтд",

313, М1, Сухбиван 8 роуд, Срирача

Индастри Парк, Т. Бунг А. Срирача

Чонбури 20230, Тайланд

Сұрақтар немесе ұсыныстар пайда болған жағдайда төмендегі телефондаға хабарласыңыз

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

Код № : DE68-04033C

