



FG77S  
FG78S

# Микроволновая печь

Инструкция пользователя и  
руководство по приготовлению пицци

**Planet  
First** 100 %  
Recycled Paper

Данное руководство напечатано на полностью перерабатываемой бумаге.

## удивительные возможности

Благодарим за приобретение данного  
устройства компании Samsung.  
Зарегистрируйте устройство по адресу:

[www.samsung.com/register](http://www.samsung.com/register)

**SAMSUNG**






## СОДЕРЖАНИЕ

Краткое наглядное руководство .....	2
Печь.....	3
Панель управления .....	4
Принадлежности.....	4
Использование инструкции.....	5
Важная информация о безопасности .....	5
Описание символов и значков.....	5
Меры предосторожности для предотвращения возможного воздействия электромагнитного излучения. ....	5
Важные инструкции по безопасности .....	6
Правильная утилизация изделия (Использованное электрическое и электронное оборудование).....	8
Установка микроволновой печи.....	9
Инструкции по установке микроволновой печи .....	9
Установка времени .....	12
Автоматическая функция экономии энергии .....	12
Что делать, если имеются сомнения или возникла проблема.....	12
Приготовление/Разогрев пищи.....	13
Уровни мощности .....	13
Настройка времени приготовления пищи .....	13
Использование функции очистки паром .....	14
Остановка приготовления пищи .....	14
Настройка режима энергосбережения .....	14
Использование режима автоматического разогрева .....	15
Настройки автоматического подогрева .....	15
Использование функции автоматического приготовления до хрустящей корочки .....	16
Настройки автоматического приготовления до хрустящей корочки .....	16
Использование функции приготовления вручную до хрустящей корочки.....	17
Настройки приготовления вручную до хрустящей корочки .....	17
Параметры функции автоматической быстрой разморозки .....	18
Использование функции автоматической быстрой разморозки .....	18
Выбор дополнительных принадлежностей.....	18
Приготовление в режиме гриля .....	19
Комбинированный режим: СВЧ и гриль.....	19
Отключение звукового сигнала .....	20
Защитная блокировка микроволновой печи.....	20
Руководство по выбору посуды .....	20
Руководство по приготовлению пищи .....	21
Чистка микроволновой печи .....	28
Хранение и ремонт микроволновой печи .....	29
Технические характеристики .....	29

## КРАТКОЕ НАГЛЯДНОЕ РУКОВОДСТВО

Приготовление пищи.

1. Положите продукты в печь.  
Выберите уровень мощности, нажав кнопку () один или несколько раз.



Уровень мощности

2. Нажмите кнопки () и () как требуется.




3. Нажмите кнопку ()

**Результат:** Начнется приготовление пищи. По завершении приготовления печь подаст четыре звуковых сигнала.





СТАРТ / +30 сек

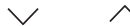
Автоматическая быстрая разморозка продуктов.

1. Поместите замороженные продукты в печь.  
Выберите тип приготавливаемой пищи, нажав кнопку **Быстрая разморозка** () один или несколько раз.



Быстрая разморозка

2. Выберите вес продукта, нажимая кнопки () и ()



3. Нажмите кнопку ()



СТАРТ / +30 сек

Добавление дополнительных 30 секунд.

Оставьте пищу в печи.  
Нажмите кнопку **+30 сек** один или несколько раз для каждых дополнительных 30 секунд.



СТАРТ / +30 сек



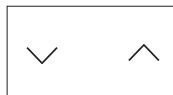


Приготовление пищи на гриле.

1. Нажмите кнопку (U).



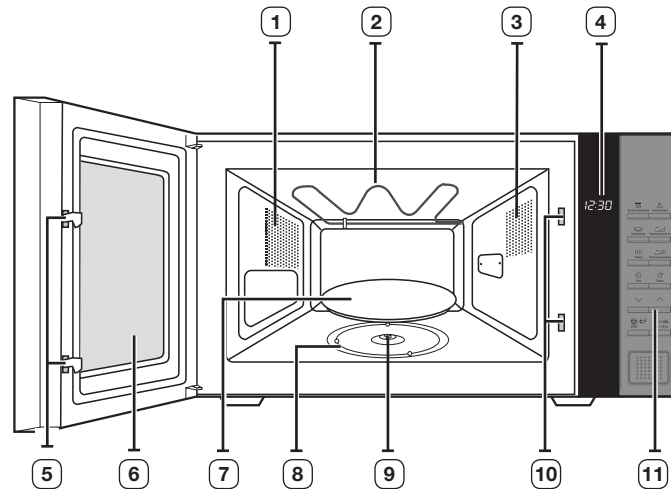
2. Выберите время приготовления, нажимая кнопки (v) и (^).



3. Нажмите кнопку (D).



## ПЕЧЬ



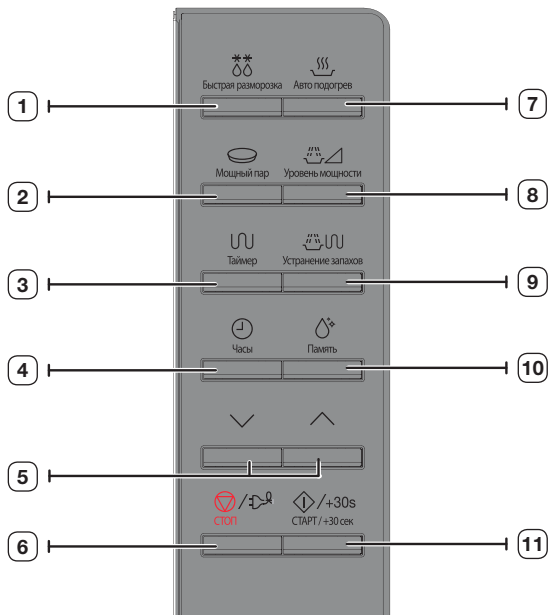
- |                             |  |
|-----------------------------|--|
| 1. ВЕНТИЛЯЦИОННЫЕ ОТВЕРСТИЯ | 6. ДВЕРЦА                                  |
| 2. ГРИЛЬ                    | 7. ВРАЩАЮЩИЙСЯ ПОДНОС                      |
| 3. ПОДСВЕТКА                | 8. РОЛИКОВАЯ ПОДСТАВКА                    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

РУССКИЙ



## ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

РУССКИЙ



- |   |  |
|---|--|
| 1. КНОПКА РЕЖИМА АВТОМАТИЧЕСКОЙ БЫСТРОЙ РАЗМОРОЗКИ                      | 6. КНОПКА ВКЛЮЧЕНИЯ/ВЫКЛЮЧЕНИЯ РЕЖИМА ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЯ |
| 2. ВЫБОР ХРУСТЯЩЕЙ КОРОЧКИ  | 7. ВЫБОР АВТОМАТИЧЕСКОГО РАЗОГРЕВА                     |
| 3. ВЫБОР РЕЖИМА ГРИЛЯ   | 8. ВЫБОР РЕЖИМА ПО УРОВНЮ МОЩНОСТИ/СВЧ                 |
| 4. НАСТРОЙКА ЧАСОВ  | 9. ВЫБОР КОМБИНИРОВАННОГО РЕЖИМА                       |
| 5. КНОПКИ ВВЕРХ (∧)/ВНИЗ (∨) (время приготовления, вес и размер порции) | 10. КНОПКА ОЧИСТКИ ПАРОМ                               |
|   | 11. КНОПКА СТАРТ/+30 СЕК                               |

## ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

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

- Муфта** — уже закреплена на валу двигателя в основании печи.

**Цель:** Муфта вращает поднос.


  - Роликовая подставка** — устанавливается в центре печи.

**Цель:** Роликовая подставка поддерживает вращающийся поднос.


  - Вращающийся поднос** — устанавливается на роликовую подставку так, чтобы его центр совпадал с муфтой.

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


  - Решетка гриля** — устанавливается на вращающийся поднос.

**Цель:** Металлическую решетку можно использовать в режиме гриля и в комбинированном режиме приготовления пищи.


  - Блюдо для подрумянивания**, см. стр. 16 - 17.

**Цель:** Подрумянивание блюда при использовании функции приготовления вручную до хрустящей корочки или функции приготовления вручную до хрустящей корочки.


  - Контейнер для воды**, см. стр. 14.

**Цель:** Контейнер используется при чистке печи.


- НЕ используйте микроволновую печь без роликовой подставки и вращающегося подноса.
- Емкость для приготовления на пару (пароварка) является неотъемлемой частью комплекта поставки микроволновой печи: **\*\*\*/BW, \*\*\*/BWT, \*\*\*\*X/BWT, \*\*\*\*P\*\*/BWT**



## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ИНСТРУКЦИИ

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

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

## ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ О БЕЗОПАСНОСТИ


**ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ. ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТЕ И СОХРАНИТЕ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ДАЛЬНЕЙШЕМ.**


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


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

## ОПИСАНИЕ СИМВОЛОВ И ЗНАЧКОВ

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

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


 Предупреждение. Риск возгорания.

 Предупреждение. Электричество.


 НЕ делать.


 НЕ разбирать.


 НЕ прикасаться.


 Обратитесь в сервисный центр за помощью.


 Важная информация.

 Предупреждение. Горячая поверхность.

 Предупреждение. Взрывчатые вещества.

 Строго следуйте указаниям.

 Отключите вилку кабеля питания от сетевой розетки.

 Во избежание поражения электрическим током убедитесь, что устройство заземлено.

 Примечание

## МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ДЛЯ ПРЕДОТВРАЩЕНИЯ ВОЗМОЖНОГО ВОЗДЕЙСТВИЯ ЭЛЕКТРОМАГНИТНОГО ИЗЛУЧЕНИЯ.

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

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

- (1) дверца (не должна быть погнута);
  - (2) петли дверцы (не должны быть сломаны или ослаблены);
  - (3) уплотнители дверцы и уплотняющие поверхности.
- (г) 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.

## ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Всегда соблюдайте приведенные ниже инструкции по безопасности.

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

 Не отсоединяйте вилку кабеля питания, когда устройство включено.	✓	✓	✓	✓
 Не вставляйте в устройство пальцы и посторонние предметы. Если внутрь устройства попала вода или другое постороннее вещество, отключите вилку кабеля питания и обратитесь в ближайший сервисный центр.	✓	✓	✓	✓
 Устройство не должно подвергаться излишнему физическому воздействию и ударам.	✓	✓	✓	✓
 Не ставьте печь на хрупкие предметы, например на кухонную раковину или стеклянные вещи (только для автономных моделей).	✓	✓		
 Не используйте бензол, растворитель, спирт, пароочиститель или очиститель высокого давления для очистки устройства.	✓	✓	✓	✓
 Убедитесь, что напряжение, частота и сила тока в электрической сети соответствуют характеристикам устройства.	✓	✓		✓
 Убедитесь, что вилка кабеля питания надежно вставлена в сетевую розетку. Не используйте переходник с несколькими гнездами, удлинитель или электрический преобразователь.	✓	✓	✓	
 Не вешайте кабель питания на металлические предметы, не вставляйте кабель питания между предметами и не прокладываете его за печью.	✓	✓	✓	
 Не используйте поврежденную вилку или кабель питания, а также незакрепленную сетевую розетку. При повреждении вилки или кабеля обратитесь в ближайший сервисный центр.	✓	✓	✓	✓
 Данное устройство не имеет внешнего таймера или пульта дистанционного управления.	✓	✓		
 Не наносите воду непосредственно на печь.	✓	✓		
 Не ставьте никакие предметы на печь, внутрь и на дверцу печи.	✓	✓	✓	
 Не распыляйте летучие вещества, например инсектициды, на поверхность печи.	✓	✓		
 Следите, чтобы дети не играли с устройством. Не позволяйте детям открывать или закрывать дверцу - они могут ушибиться или прищемить пальцы.	✓	✓	✓	✓
 Данное устройство не предназначено для установки в трейлерах, фургонах и подобных транспортных средствах.	✓	✓	✓	✓
 Не храните легковоспламеняющиеся материалы в печи. Будьте особенно внимательны при нагревании блюд и напитков, содержащих спирт, так как пары спирта могут вступить в контакт с нагретыми деталями печи.	✓	✓	✓	✓
 Микроволновая печь предназначена только для автономной установки, ее нельзя размещать в шкафу (только для автономных моделей).	✓	✓	✓	✓



★	<b>ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.</b> Устройство и его детали могут сильно нагреваться при использовании. Будьте осторожны, избегайте контакта с нагревательными элементами. Дети до 8 лет должны использовать устройство только под постоянным наблюдением взрослых.	✓	✓	✓	✓
★	<b>ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.</b> Детям можно пользоваться печью без контроля взрослых только в том случае, если они получили соответствующие инструкции и в состоянии безопасно пользоваться печью, а также осознают опасность неправильного с ней обращения.	✓	✓	✓	✓
★	Это устройство могут использовать дети старше 8 лет и взрослые люди с ограниченными физическими, сенсорными либо умственными способностями или лица, у которых отсутствуют необходимые знания или опыт, если их действия контролируются или если они проинструктированы относительно безопасного использования прибора и осознают возможные риски. Детям не следует играть с устройством. Очистка и обслуживание устройства могут выполняться детьми только под присмотром.	✓	✓	✓	✓
☐	<b>ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.</b> Если дверца или уплотнители дверцы повреждены, печь нельзя использовать, пока она не будет отремонтирована квалифицированным специалистом.	✓	✓	✓	✓
☐	<b>ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.</b> 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.	✓	✓	✓	✓
☐	<b>ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.</b> Во избежание поражения электрическим током перед заменой лампы обязательно отключите устройство.	✓	✓	✓	✓
☐	<b>ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.</b> Жидкости и другие продукты нельзя разогревать в герметично закрытых контейнерах, так как они могут взорваться.	✓	✓	✓	✓
☐	<b>ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.</b> Внешние части прибора могут сильно нагреваться при его использовании. Чтобы избежать ожогов, не оставляйте детей без присмотра рядом с прибором.	✓	✓	✓	✓
★	<b>ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.</b> Нагревание в микроволновой печи емкостей с напитками может привести к замедленному бурному кипению, поэтому для предотвращения этой ситуации при обращении с такими емкостями необходимо принять меры предосторожности. Для предотвращения этой ситуации ВСЕГДА выдерживайте 20 секунд после того, как печь отключится, чтобы дать температуре возможность выровняться. Перемешивайте жидкость во время разогрева, если это необходимо, и ОБЯЗАТЕЛЬНО перемешивайте ее после разогрева. При ожоге выполните следующие действия по оказанию ПЕРВОЙ ПОМОЩИ.	✓	✓	✓	✓
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Погрузите обожженное место в холодную воду по меньшей мере на 10 минут.</li> <li>Наложите чистую сухую повязку.</li> <li>Не наносите никаких кремов, масел или лосьонов.</li> </ul>				

★	Во время использования устройство нагревается. Будьте осторожны, избегайте контакта с нагревательными элементами внутри микроволновой печи.	✓	✓	✓	✓
★	<b>ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.</b> Для предотвращения ожога содержимое бутылочек для кормления и банок для детского питания следует размешать или встряхнуть, а перед потреблением необходимо проверить температуру.	✓	✓	✓	✓
★	Люди с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями (включая детей) и лица, не имеющие достаточного опыта или знаний, не должны пользоваться данным устройством, если их действия не контролируются или если они предварительно не проинструктированы лицом, отвечающим за их безопасность.	✓	✓	✓	✓
★	Чтобы обеспечить удобный доступ к внутренней камере печи и области управления, печь необходимо установить в правильном положении на подходящей высоте.	✓	✓	✓	✓
★	Перед первым использованием печи поместите в нее емкость с водой и нагревайте в течение 10 минут.	✓	✓	✓	✓
★	Печь следует разместить так, чтобы имелся свободный доступ к вилке кабеля питания. Если при работе печи появляется странный звук, дым и запах гари, немедленно отсоедините кабель питания и обратитесь в ближайший сервисный центр.	✓	✓	✓	✓
☐	Во время чистки поверхности устройства могут нагреваться, поэтому не следует допускать к устройству детей (только для моделей с функцией самоочистки).	✓	✓	✓	✓
☐	Перед проведением самоочистки печи необходимо удалить из нее посторонние вещества. В процессе самоочистки внутри печи могут находиться кухонные принадлежности, указанные в руководстве по очистке (только для моделей с функцией самоочистки).	✓	✓	✓	✓
★	Установка должна обеспечивать возможность удобного отключения устройства. Для отключения устройства его необходимо установить таким образом, чтобы сетевая вилка была легко доступна. Также можно встроить выключатель в стационарную проводку в соответствии с правилами прокладки электропроводки (только встраиваемые модели).	✓	✓	✓	✓
☐	Чтобы избежать опасных ситуаций, замена поврежденного кабеля питания должна производиться изготовителем, сотрудником сервисной службы или другим квалифицированным специалистом.	✓	✓	✓	✓
☐	<b>ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.</b> Когда микроволновая печь работает в комбинированном режиме, дети должны использовать ее только под присмотром взрослых из-за высоких температур.	✓	✓	✓	✓



	При работе устройства легкодоступные поверхности могут сильно нагреваться.	✓		
	При работе устройства дверца или наружная поверхность могут нагреваться.	✓		
<b>ВНИМАНИЕ</b>				
	Используйте только ту посуду, которая подходит для микроволновых печей. НЕ используйте металлические контейнеры, столовую посуду с золотой или серебряной отделкой, шампуры, вилки и т.д. Освободите звенья скрученного провода от бумажной или пластиковой упаковки. 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.	✓		✓
	Не используйте микроволновую печь для сушки бумаги или одежды.	✓		✓
	При разогревании небольшого количества пищи сократите время, чтобы предотвратить перегрев или порчу пищи.	✓		✓
	При появлении дыма выключите устройство или отключите его от источника питания и оставьте дверцу печи закрытой, чтобы сдерживать пламя.	✓		✓
	Необходимо регулярно чистить печь, а также удалять из нее остатки пищи.	✓	✓	✓
	Не допускайте попадания воды на кабель питания и вилку и держите кабель вдали от нагретых деталей и источников тепла.	✓	✓	
	Сырые яйца и цельные яйца, сваренные вкрутую, нельзя разогревать в микроволновых печах, поскольку они могут взорваться даже после завершения разогревания в микроволновой печи. Также нельзя разогревать герметично закрытые бутылки, банки, контейнеры, орехи в скорлупе, помидоры и т.д.		✓	✓
	Не закрывайте вентиляционные отверстия тканью или бумагой. Эти материалы могут загореться при контакте с горячим воздухом, выходящим из печи. Печь может перегреться и автоматически отключиться. Ее можно будет включить, после того как она охладится.	✓		✓
	Обязательно пользуйтесь кухонными рукавицами при извлечении посуды из печи для предотвращения случайного ожога.			✓
	Не дотрагивайтесь до нагревательных элементов или внутренних стенок печи, пока она не остынет.			✓

	Перемешивайте жидкость во время разогревания и после. Не открывайте дверцу в течение 20 секунд после того, как печь отключится, чтобы предотвратить бурное кипение.			✓
	Во избежание ожогов горячим воздухом или паром при открытии дверцы следует находиться на расстоянии вытянутой руки от печи.			✓
	Не включайте микроволновую печь, если в ней ничего нет. Микроволновая печь автоматически отключится на 30 минут в целях безопасности. При случайном включении печи рекомендуется поместить в нее стакан воды, чтобы поглотить СВЧ-волны.	✓		✓
	Не используйте абразивные очистители, химически активные вещества и острые металлические скребки для чистки стеклянной дверцы микроволновой печи, так как это может стать причиной царапин и трещин на стекле.	✓		✓
	При установке печи обеспечьте необходимо расстояние до стен, которое указано в руководстве (см. «Установка микроволновой печи»).	✓		✓
	Соблюдайте осторожность при подключении других электроприборов к сетевым розеткам, расположенным рядом с печью.	✓	✓	✓

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

**(Действительно для стран, использующих систему раздельного сбора отходов)**

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

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

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

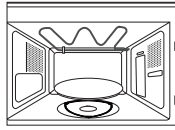
Бизнес-пользователи должны обратиться к поставщику и ознакомиться с условиями договора покупки. Запрещается утилизировать изделие и его электронные аксессуары вместе с другими производственными отходами.





## УСТАНОВКА МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

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



2. Печь следует разместить так, чтобы имелся свободный доступ к вилке кабеля питания.
  - ☞ Если сетевой шнур устройства поврежден, его необходимо заменить на специальный шнур или кабельный узел, который можно приобрести на фирме-изготовителе или у агента по обслуживанию. В целях личной безопасности включайте кабель питания в 3-контактную заземленную розетку сети переменного тока 230 В, 50 Гц. Если кабель питания устройства поврежден, его необходимо заменить специальным кабелем.
  - ☞ 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.

## ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

Данное устройство отвечает нормам Европейского сообщества. Утилизация упаковки и устройства. Упаковка устройства может подвергаться вторичной переработке. Использовать можно следующие материалы:

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

Ответственно подойдите к распоряжению вышеперечисленными материалами в соответствии с нормативными актами правительства.

Местные власти могут предоставить необходимую информацию о том, как распорядиться домашними бытовыми приборами, вышедшими из употребления.

### Безопасность

Подключение устройства должен осуществлять только квалифицированный специалист. Микроволновая печь предназначена для домашнего использования.

Печь нужно использовать только для приготовления пищи.

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

Помните об этом, если поблизости находятся дети.

Установка рядом с обычной духовкой.

- При установке микроволновой печи рядом с обычной духовкой необходимо оставить достаточное место между ними для предотвращения перегрева, т.к. окружающее пространство может сильно нагреваться, необходимо строго соблюдать указания инструкции по установке производителя обычной духовки.

- Встроенная микроволновая печь не должна устанавливаться над обычной духовкой, в противном случае на охлаждающую систему микроволновой печи может негативно влиять горячий воздух от обычной духовки.

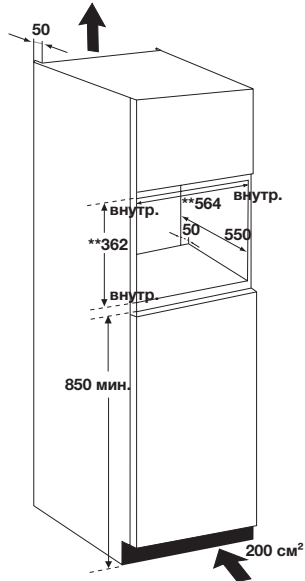
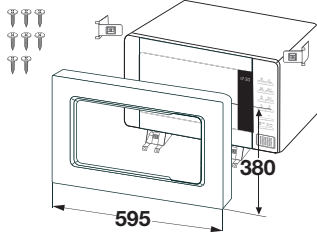
### Электрическое подключение

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

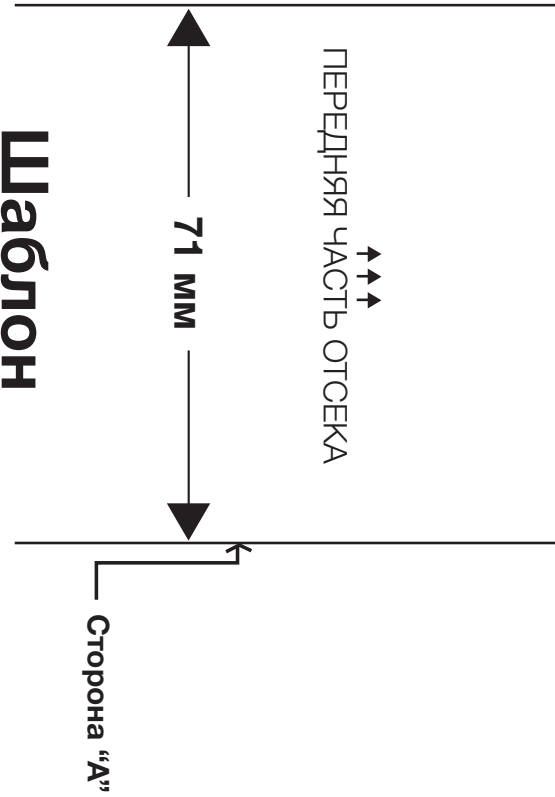
Если требуется выполнить постоянное подключение, убедитесь, что на линии питания имеется многополюсный переключатель с расстоянием между контактами не менее 3 мм.



### Размеры для монтажа



# Шаблон



РУССКИЙ



1. Просверлите отверстия сверлом 3 мм. Закрепите винты в установочном кронштейне. (Рис. 1)
2. Установите микроволновую печь в отсек. (Рис. 2)
3. При помощи шаблона расположите кронштейн основания на расстоянии 71 мм от стороны "А" отсека. (Рис. 3)
4. Просверлите отверстия сверлом 3 мм. Закрепите винты в кронштейне основания. (Рис. 4)
5. Закрепите декоративные элементы. (Рис. 5)
6. Подсоедините микроволновую печь к электросети. Убедитесь, что устройство работает.

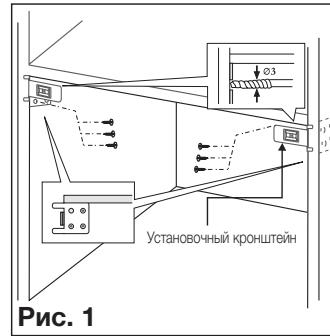


Рис. 1

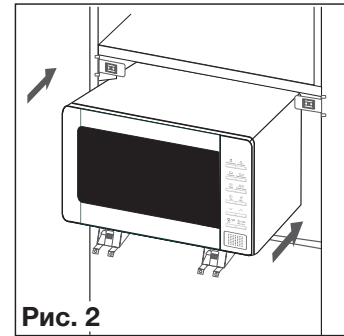


Рис. 2

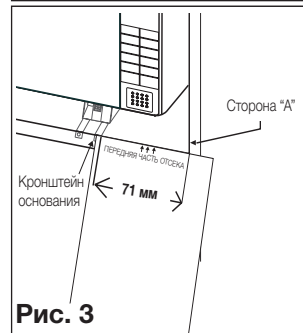


Рис. 3

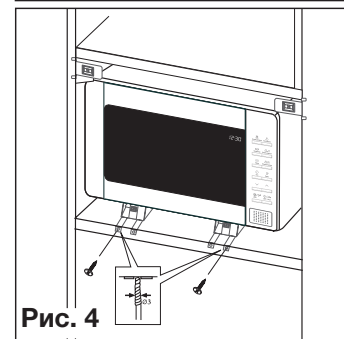


Рис. 4

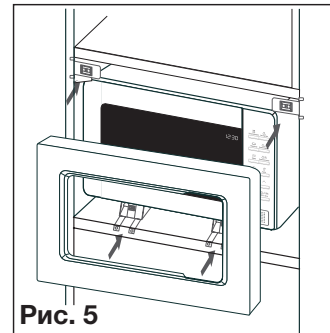


Рис. 5



## УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ

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

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

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

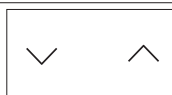
### 1. Чтобы установить время в...

24-часовом формате  
12-часовом формате

Нажмите кнопку Clock (🕒, Часы) один или два раза.



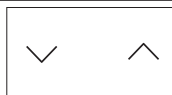
### 2. Чтобы задать часы, нажмите кнопки (∨) и (∧).



### 3. Нажмите кнопку (🕒).



### 4. Чтобы задать минуты, нажмите кнопки (∨) и (∧).



### 5. Нажмите кнопку (🕒).



## АВТОМАТИЧЕСКАЯ ФУНКЦИЯ ЭКОНОМИИ ЭНЕРГИИ

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

## ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ ИМЕЮТСЯ СОМНЕНИЯ ИЛИ ВОЗНИКЛА ПРОБЛЕМА

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

### Это нормальное явление.

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

### Печь не начинает работать при нажатии кнопки (🔼).

- Плотно ли закрыта дверца?

### Пища оказывается совершенно не готовой.

- Правильно ли установлено время, и нажата ли кнопка (🔼)?
- Закрыта ли дверца?
- Возможно, произошла перегрузка электрической сети, что привело к сгоранию плавкого предохранителя либо срабатыванию автомата защиты?

### Продукт либо не готов, либо передержан.

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

### В печи наблюдается искрение и потрескивание (образование дуги).

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

### Печь создает помехи для радиоприемников и телевизоров.

- При работе печи могут наблюдаться небольшие помехи в работе радиоприемников и телевизоров. Это нормальное явление. Чтобы решить эту проблему, установите печь вдали от телевизоров, радиоприемников и антенн.
- Если микропроцессор печи реагирует на помехи, показания дисплея могут быть сброшены. Для решения данной проблемы отсоедините вилку сетевого шнура от розетки, и затем вновь вставьте ее в розетку. вновь установите время.

Если с помощью вышеприведенных инструкций проблему решить не удастся, обратитесь в торговую организацию или в службу послепродажного обслуживания компании SAMSUNG.

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ/РАЗОГРЕВ ПИЩИ

Ниже описывается процесс приготовления или разогрева пищи. ОБЯЗАТЕЛЬНО проверяйте заданные параметры приготовления, прежде чем оставить печь без присмотра. Сначала поместите приготавливаемое блюдо в центр вращающегося подноса. Затем закройте дверцу.

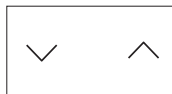
1. Нажмите кнопку (🔼🔽).

**Результат:** Отобразится значение мощности 850 Вт (максимальная мощность для приготовления пищи);

Выберите необходимый уровень мощности, нажимая кнопку (🔼🔽), пока на дисплее не отобразится соответствующее значение мощности. См. таблицу уровней мощности.



2. Выберите время приготовления, нажимая кнопки (⏪) и (⏩).



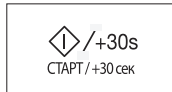
3. Нажмите кнопку (⏸).

**Результат:** В печи загорится свет, и поднос начнет вращаться.

- 1) Начнется приготовление пищи, по его окончании прозвучат четыре звуковых сигнала.
- 2) Напоминая об окончании приготовления, печь подаст 3 звуковых сигнала (по одному сигналу в минуту).
- 3) Затем вновь отобразится текущее время.

**Никогда** не включайте микроволновую печь, если она пуста.

- Если нужно быстро разогреть блюдо на максимальной мощности (850 Вт), просто нажмите кнопку **+30 сек** столько раз, сколько вы хотите задать интервалов по 30 секунд для времени приготовления. Печь начинает работать немедленно.



## УРОВНИ МОЩНОСТИ

Можно выбрать один из уровней мощности, приведенных ниже.

Уровень мощности	Выходная мощность	
	СВЧ	ГРИЛЬ
ВЫСОКИЙ	850 Вт	
УМЕРЕННО ВЫСОКИЙ	600 Вт	
СРЕДНИЙ	450 Вт	
УМЕРЕННО НИЗКИЙ	300 Вт	
РАЗМОРОЗКА (❄️)	180 Вт	
НИЗКИЙ/ТЕПЛАЯ ПИЩА	100 Вт	
ГРИЛЬ	-	1100 Вт
КОМБИНИРОВАННЫЙ I (🔼🔽)	300 Вт	1100 Вт
КОМБИНИРОВАННЫЙ II (🔼🔽)	450 Вт	1100 Вт
КОМБИНИРОВАННЫЙ III (🔼🔽)	600 Вт	1100 Вт

- Если выбран более высокий уровень мощности, время приготовления необходимо уменьшить.
- Если выбран более низкий уровень мощности, время приготовления необходимо увеличить.

## НАСТРОЙКА ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

Время приготовления пищи можно увеличивать нажатием кнопки +30 сек, добавляя каждым нажатием 30 секунд времени приготовления.

Нажмите кнопку **+30 сек** один раз, чтобы добавить 30 секунд.

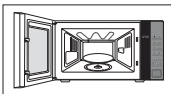


## ОСТАНОВКА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЦЦЫ

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

1. Временная остановка;  
Откройте дверцу.

**Результат:** Процесс приготовления пищи остановится. Чтобы возобновить процесс приготовления, закройте дверцу и снова нажмите кнопку (◀▶).



2. Полная остановка;  
Нажмите кнопку (⊘).

**Результат:** Процесс приготовления будет остановлен. При необходимости отмены параметров приготовления нажмите кнопку **Стоп** (⊘) еще раз.



- Параметры можно отменить перед началом процесса готовки, просто нажав кнопку **Стоп** (⊘).

## НАСТРОЙКА РЕЖИМА ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЯ

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

- Нажмите кнопку **Режим энергосбережения** (⏻).
- Чтобы выйти из режима энергосбережения, откройте дверцу, после чего на дисплее отобразится текущее время. Печь готова к использованию.

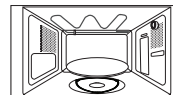


## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИИ ОЧИСТКИ ПАРОМ

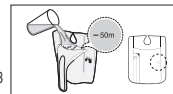
Водяной пар, обеспечиваемый системой очистки паром, отмачивает все загрязнения, прилипшие к поверхности внутренней камеры печи. После использования функции очистки паром можно легко почистить внутреннюю камеру печи.

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

1. Откройте дверцу.

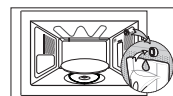


2. Налейте воду в контейнер для воды до уровня отметки на внешней стенке контейнера. (Уровень отметки — около 50 мл.)



- Если набрать более 50 мл воды, может произойти утечка воды через отверстие сзади. Убедитесь, что уровень воды не превышает 50 мл.

3. Установите контейнер для воды в держатель для контейнера в правой верхней части отсека приготовления.

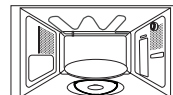


4. Закройте дверцу.

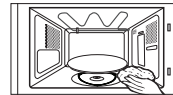
5. Нажмите кнопку **Очистка паром** (☼). Во время очистки паром отсек приготовления будет **ЗАТУМАНЕН**, но это не является дефектом. Также **ПАР БУДЕТ ЗАСЛОНЯТЬ** свет **ВНУТРИ КАМЕРЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**.



6. Откройте дверцу.



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



- ⚠ 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.

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РЕЖИМА АВТОМАТИЧЕСКОГО РАЗОГРЕВА

Функция автоматического разогрева имеет 4 запрограммированных значения времени.

Не требуется устанавливать ни время приготовления, ни уровень мощности.

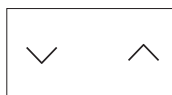
Количество порций можно задать, нажимая кнопки (∨) и (∧).

Сначала поместите пищу на вращающийся поднос и закройте дверцу.

1. Выберите тип приготавливаемой пищи, нажав кнопку **Авторазогрев** (☄) один или несколько раз.



2. Выберите размер порции, нажимая кнопки (∨) и (∧). (см. таблицу сбоку).

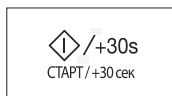


3. Нажмите кнопку (◊).

**Результат:** Начнется приготовление пищи. По его окончании:





- 1) Раздастся четыре звуковых сигнала.
- 2) Напоминая об окончании приготовления, печь подаст 3 звуковых сигнала (по одному сигналу в минуту).
- 3) Затем вновь отобразится текущее время.

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



## НАСТРОЙКИ АВТОМАТИЧЕСКОГО ПОДОГРЕВА

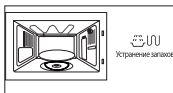
В следующей таблице представлены различные программы автоматического разогрева, количества продукта, время выдержки и соответствующие рекомендации.

Код/Продукты	Порция	Врем выдержки
1. Готовое блюдо (из холодильника) 	300-350 г	3 мин.
	400-450 г	
<b>Рекомендации</b>		
Выложите блюдо на керамическую тарелку и обтяните его пленкой для микроволновой печи. Эта программа пригодна для блюд, состоящих из трех компонентов (например, мяса с соусом, овощами и гарниром из картофеля, риса или макарон).		
2. Суп/Соус (из холодильника) 	200-250 г	3 мин.
	300-350 г 400-450 г	
<b>Рекомендации</b>		
Вылейте суп/соус в глубокую керамическую тарелку или чашку. Накройте на время нагревания и выдержки. Помешайте до и после времени выдержки.		
3. Панированная паста (заморозка) 	200 г	3 мин.
	400 г	
<b>Рекомендации</b>		
Поместите замороженную панированную пасту в подходящее по размеру блюдо из термостойкого стекла. Поставьте тарелку на полку. Эта программа предназначена для приготовления замороженной панированной пасты, например лазаньи, трубочек с начинкой или макарони.		
4. Напитки Кофе, молоко, чай, вода (комнатной температуры) 	150 мл (1 чашка)	1-2 мин.
	250 мл (1 стакан)	
<b>Рекомендации</b>		
Налейте жидкость в керамическую чашку (150 мл) или кружку (250 мл) и поместите емкость в центр вращающегося подноса. Разогревайте, не накрывая крышкой. Тщательно перемешайте перед тем, как дать постоять и после выдержки. Будьте осторожны, доставая чашки (см. инструкции по безопасности для жидкостей).		

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИИ АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ ДО ХРУСТЯЩЕЙ КОРОЧКИ

При использовании функции автоматического приготовления до хрустящей корочки время приготовления устанавливается автоматически. Количество порций можно задать, нажимая кнопки (∨) и (∧). Сначала поместите блюдо для подрумянивания в центр вращающегося подноса и закройте дверцу.

1. Поместите блюдо для подрумянивания непосредственно на вращающийся поднос и предварительно разогрейте, используя самый мощный комбинированный режим СВЧ-Гриль. Нажмите кнопку **Комбинированный** (☄) и установите время предварительного разогрева (3–5 минут) с помощью кнопок (∨) и (∧).

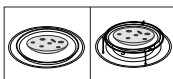


2. Нажмите кнопку (◊).

Всегда используйте специальные рукавицы для извлечения тефлоновой тарелки, поскольку она сильно нагревается.



3. Откройте дверцу. Разложите продукты на блюде для подрумянивания. Закройте дверцу.

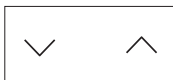


4. Установите блюдо для подрумянивания на металлическую подставку (вращающийся поднос) в микроволновой печи.

5. Выберите тип приготавливаемой пищи, нажав кнопку **Приготовление до хрустящей корочки** (☉) один или несколько раз.



6. Выберите размер порции, нажимая кнопки (∨) и (∧). (См. таблицу сбоку.)



7. Нажмите кнопку (◊).

**Результат:** Начнется приготовление. По его окончании:  
 1) Раздастся четыре звуковых сигнала.  
 2) Напоминающая об окончании приготовления, печь подаст 3 звуковых сигнала (по одному сигналу в минуту).  
 3) Затем вновь отобразится текущее время.



**Как очистить тефлоновую тарелку:** Блюдо для подрумянивания следует мыть теплой водой с применением моющего средства, а затем сполоснуть чистой водой.

Не используйте жесткую щетку или грубую губку во избежание повреждения верхнего слоя. Не рекомендуется мыть блюдо для подрумянивания в посудомоечной машине.

## НАСТРОЙКИ АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ ДО ХРУСТЯЩЕЙ КОРОЧКИ

В следующей таблице представлены различные программы автоматического приготовления пищи с хрустящей корочкой, количества пищи, время выдержки и соответствующие рекомендации. Эти программы работают в комбинированном режиме СВЧ и гриля. Перед использованием функции приготовления с хрустящей корочкой, рекомендуется предварительно разогреть блюдо для подрумянивания на вращающемся подносе 3-5 минут, используя мощность 600 В и гриль. Вынимайте, используя кухонные рукавицы!

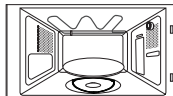
Код/Продукты	Размер порции	Время предвар. разогрева (мин.)	Время выдержки (мин.)
1. Замороженная пицца (-18 °С) 	200 г	5 мин	-
	300 г		
<b>Рекомендации</b>			
Предварительно нагрейте блюдо для подрумянивания на уровне мощности 600 Вт + гриль. Положите пиццу на блюдо для подрумянивания. Поставьте тефлоновую тарелку на полку.			
2. Замороженные багеты 	150 г (1 шт.)	4 мин.	2-3 мин.
	250 г (2 шт.)		
<b>Рекомендации</b>			
Предварительно нагрейте блюдо для подрумянивания на уровне мощности 450 Вт + гриль. Положите один багет на край блюда для подрумянивания, положите 2 багета рядом друг с другом на блюдо для подрумянивания. Эта программа подходит для багетов с начинкой (например, овощи, ветчина и сыр), а также закусок а-ля пицца.			
3. Замороженный киш/пирог (-18 °С) 	150 г (1 шт.)	3 мин	1-2 мин.
	300 г (1-2 шт.)		
<b>Рекомендации</b>			
Предварительно нагрейте блюдо для подрумянивания на уровне мощности 600 Вт + гриль. Положите замороженный киш/пирог на блюдо для подрумянивания. Поставьте тефлоновую тарелку на полку.			
4. Замороженные куриные наггетсы 	125 г	4 мин.	-
	250 г		
<b>Рекомендации</b>			
Предварительно нагрейте блюдо для подрумянивания на уровне мощности 600 Вт + гриль. Смажьте блюдо для подрумянивания 1 столовой ложкой масла. Разложите равномерно кусочки курицы на блюде для подрумянивания. Проверните после звукового сигнала. Нажмите кнопку пуска, чтобы продолжить приготовление.			



## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ВРУЧНУЮ ДО ХРУСТЯЩЕЙ КОРОЧКИ

Из-за высокой температуры тефлоновой тарелки можно подрумянить блюдо не только сверху с помощью гриля, но так же добиться прожаривания и хрустящей корочки и снизу. В таблице приведены некоторые блюда, которые можно готовить с помощью этой тарелки (см. следующую страницу). Блюдо для подрумянивания можно также использовать для приготовления бекона, яиц, сосисок и т. д.

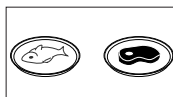
1. Установите тарелку на вращающийся поднос и разогрейте, используя самый мощный комбинированный режим СВЧ-Гриль [600 Вт+гриль (☀️🔥)], следуя времени и инструкциям по приготовлению в таблице.



- ☞ Всегда используйте специальные рукавицы для извлечения тефлоновой тарелки, поскольку она 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.

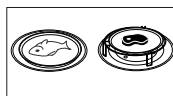
3. Разложите продукты на блюде для подрумянивания.

☞ Не кладите на тефлоновую тарелку нетеплостойкие предметы (например, пластмассовые чашки).



☞ Никогда не ставьте тефлоновую тарелку в печь, если в ней нет вращающегося подноса.

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



5. Выберите необходимые время и мощность приготовления. (См. таблицу сбоку.)

☞ **Как очистить тефлоновую тарелку:** Блюдо для подрумянивания следует мыть теплой водой с применением мощного средства, а затем сполоснуть чистой водой. Не используйте жесткую щетку или грубую губку во избежание повреждения верхнего слоя. Не рекомендуется мыть блюдо для подрумянивания в посудомоечной машине.

## НАСТРОЙКИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ВРУЧНУЮ ДО ХРУСТЯЩЕЙ КОРОЧКИ

Рекомендуется предварительно разогреть тефлоновую тарелку непосредственно на вращающемся подносе. Предварительно нагрейте блюдо для подрумянивания на уровне мощности 600 Вт + Гриль (☀️🔥) в течение 3–5 минут. Следуйте указаниям и времени приготовления в таблице.

Блюдо	Размер порции	Время предвар. разогрева	Мощность	Время приготовления (мин.)
Бекон	4 ломтика (80 г)	3 мин.	600 Вт + Гриль	3½-4
Предварительно разогрейте тефлоновую тарелку. Выложите ломтики на тефлоновую тарелку рядами. Поставьте тефлоновую тарелку на полку.				
Томаты-гриль	200 г (2 шт.)	3 мин.	450 Вт + Гриль	4½-5
Предварительно разогрейте тефлоновую тарелку. Разрежьте помидоры пополам. Посыпьте их сверху сыром. Разложите булочки по кругу на тефлоновой тарелке. Поставьте тефлоновую тарелку на полку.				
Печеный картофель	250 г	3 мин.	600 Вт + Гриль	5-6
	500 г			8-9
<b>Рекомендации</b>				
Предварительно разогрейте тефлоновую тарелку. Разрежьте картофель пополам. Положите картофель на тефлоновую тарелку срезом вниз. Разложите по кругу. Поставьте тарелку на полку.				
Замороженный гамбургер	2 шт. (125 г)	3 мин.	600 Вт + Гриль	7-7½
Предварительно разогрейте тефлоновую тарелку. Положите замороженные гамбургеры бок о бок на тефлоновую тарелку. Поставьте тефлоновую тарелку на полку. Переверните через 4-5 мин.				
Охлажденная пицца	300-350 г	5 мин.	450 Вт + Гриль	6½-7½
Предварительно разогрейте тефлоновую тарелку. Разложите охлажденную пиццу на тарелке. Поставьте тефлоновую тарелку на полку.				
Замороженные рыбные палочки	150 г (5 шт.)	4 мин.	600 Вт + Гриль	7-8
	300 г (10 шт.)			9-10
<b>Рекомендации</b>				
Предварительно разогрейте тефлоновую тарелку. Смажьте тарелку 1 столовой ложкой масла. Разложите рыбные палочки по кругу на тарелке. Переверните через 4 мин. (5 шт.) или через 6 мин. (10 шт.).				

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИИ АВТОМАТИЧЕСКОЙ БЫСТРОЙ РАЗМОРОЗКИ

Функция ускоренного автоматического размораживания позволяет размораживать мясо, птицу, рыбу и хлеб/выпечку. Время размораживания и уровень мощности устанавливаются автоматически. Достаточно просто выбрать программу и вес продуктов.

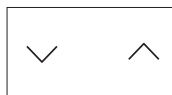
Пользуйтесь посудой, предназначенной для использования в микроволновых печах.

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

1. Выберите тип приготавливаемой пищи, нажав кнопку **Быстрая разморозка** (☼) один или несколько раз (см. таблицу сбоку).



2. Выберите вес продукта, нажимая кнопки (∨) и (∧). Максимально допустимый вес — 1500 г.



3. Нажмите кнопку (◊).

### Результат:

- Начинается размораживание продуктов.
- По истечении половины времени размораживания раздастся зуммерный сигнал как напоминание о том, что нужно перевернуть продукт.
- Снова нажмите кнопку (◊) для завершения процесса разморозки.

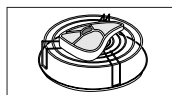


Продукты можно также размораживать, не используя автоматические параметры. Для этого выберите функцию приготовление/разогрев в режиме СВЧ и уровень мощности 180 Вт. Подробную информацию см. в разделе «Приготовление/Разогрев пищи» на стр. 13.

## ВЫБОР ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

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





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



Дополнительные сведения о пригодной для микроволновой печи кухонной посуде и принадлежностях см. в разделе "Руководство по выбору посуды" на стр. 20.

## ПАРАМЕТРЫ ФУНКЦИИ АВТОМАТИЧЕСКОЙ БЫСТРОЙ РАЗМОРОЗКИ

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

Код/Продукты	Порция	Врем выдержки
1. Мясо 	200-1500 г	20-60 мин.
	<b>Рекомендации</b>	
Закройте края алюминиевой фольгой. Переверните мясо, когда печь подаст звуковой сигнал. Эта программа подходит для говядины, баранины, свинины, бифштексов, котлет и мясного фарша.		
2. Птица 	200-1500 г	20-60 мин.
	<b>Рекомендации</b>	
Накройте ножки и крылышки алюминиевой фольгой. Переверните птицу, когда печь подаст звуковой сигнал. Эта программа подходит как для размораживания целой птицы, так и для размораживания птицы по частям.		
3. Рыба 	200-1500 г	20-50 мин.
	<b>Рекомендации</b>	
Хвост целой рыбы оберните алюминиевой фольгой. Переверните рыбу, когда печь подаст звуковой сигнал. Эта программа подходит для размораживания целой рыбы и рыбного филе.		
4. Хлеб/Выпечка 	125-625 г	5-20 мин.
	<b>Рекомендации</b>	
Положите хлеб на кусок кухонной бумаги и переверните его, как только будет подан звуковой сигнал. Положите пирог на керамическое блюдо и, если возможно, переверните его, как только будет подан звуковой сигнал. (Печь продолжит работать, затем остановится при открытии дверцы.) Эта программа подходит для размораживания всех видов хлеба, нарезанного или целого, а также булочек и французских батонов. Раскладывайте булочки по кругу. Эта программа подходит для размораживания всех видов дрожжевой выпечки, бисквитов, творожного пудинга, изделий из слоеного теста. Она не подходит для сдобной выпечки, фруктовых тортов и тортов с кремом, а также тортов с шоколадной глазурью.		

Для разморозки продуктов не в автоматическом режиме выберите функцию ручной разморозки и уровень мощности 180 Вт. Дополнительные сведения о разморозке вручную и времени разморозки см. на стр. 25.

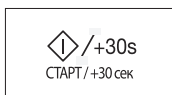
## ПРИГОТОВЛЕНИЕ В РЕЖИМЕ ГРИЛЯ

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

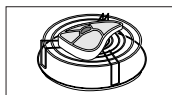
1. Предварительно нагрейте гриль до необходимой температуры, нажав кнопку **Гриль** (☰) и установив время предварительного нагрева с помощью кнопок (∨) и (∧).



2. Нажмите кнопку (◊).



3. Откройте дверцу и положите продукты на решетку. Закройте дверцу

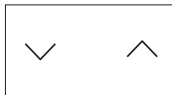


4. Нажмите кнопку (☰).

**Результат:** дисплей показывает следующую информацию:



5. Задайте время обработки в режиме гриля, нажимая кнопки (∨) и (∧). Максимальное время приготовления в режиме гриля составляет 60 минут.



6. Нажмите кнопку (◊).

**Результат:** начнется приготовление на гриле. По его окончании:

- 1) Раздастся четыре звуковых сигнала.
- 2) Напоминая об окончании приготовления, печь подаст 3 звуковых сигнала (по одному сигналу в минуту).
- 3) Затем вновь отобразится текущее время.



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

☑ Посуда в печи сильно нагревается, поэтому, прикасаясь к ней, ВСЕГДА пользуйтесь кухонными рукавицами. Убедитесь, что нагревательный элемент находится в горизонтальном положении.

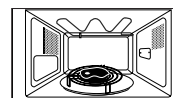
## КОМБИНИРОВАННЫЙ РЕЖИМ: СВЧ И ГРИЛЬ

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

☑ ВСЕГДА используйте принадлежности для приготовления, подходящие как для микроволновой печи, так и для обычного духового шкафа. Идеальными являются стеклянные и керамические блюда, так как они позволяют микроволнам равномерно проникать в пищу.

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

1. Откройте дверцу печи. Поместите пищу на решетку, а решетку на вращающийся поднос. Закройте дверцу.



2. Нажмите кнопку **Комбинированный** (☰☰).

**Результат:** на дисплее отображается следующая информация:

☰☰☰☰ (режим микроволновой печи и гриля)  
600 Вт (выходная мощность)



☑ Выберите необходимый уровень мощности, последовательно нажимая кнопку **Комбинированный** (☰☰), пока не отобразится соответствующее значение выходной мощности.

☑ Температуру гриля настроить нельзя.

3. Выберите время приготовления, нажимая кнопки (∨) и (∧). Максимальное время приготовления составляет 60 минут.



4. Нажмите кнопку (◊).

**Результат:** Начинается приготовление в комбинированном режиме. По его окончании:

- 1) Раздастся четыре звуковых сигнала.
- 2) Напоминая об окончании приготовления, печь подаст 3 звуковых сигнала (по одному сигналу в минуту).
- 3) Затем вновь отобразится текущее время.




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

## ОТКЛЮЧЕНИЕ ЗВУКОВОГО СИГНАЛА

Вы можете отключить звуковой сигнал в любое время.

1. Одновременно нажмите кнопки (⏏) и (⏏).


**Результат:**

- На дисплее появится следующая индикация.
- 
- Печь не будет больше подавать сигнал при каждом нажатии кнопки.



2. Чтобы снова включить зуммерный сигнал, нажмите кнопки (⏏) и (⏏) одновременно.

**Результат:**

- На дисплее появится следующая индикация.
- 
- Печь будет снова подавать звуковой сигнал.




## ЗАЩИТНАЯ БЛОКИРОВКА МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

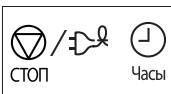
В данной микроволновой печи есть встроенная система безопасности, которая позволяет блокировать использование печи, чтобы дети или не знакомый с работой печи человек не мог случайно ее включить.

Печь можно заблокировать в любое время.

1. Одновременно нажмите кнопки (⏏) и (⏏).

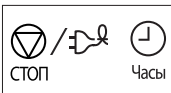
**Результат:**

- Печь заблокирована (выбор функций недоступен).
  - На дисплее отобразится "L".
- 



2. Чтобы разблокировать печь, снова одновременно нажмите кнопки (⏏) и (⏏).

**Результат:** Печью можно пользоваться как обычно.



## РУКОВОДСТВО ПО ВЫБОРУ ПОСУДЫ

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

Кухонные принадлежности	Пригодность для использования в микроволновой печи	Примечания
Алюминиевая фольга	✓ X	Может использоваться в небольших количествах для защиты отдельных участков пищи от подгорания. Близкое расположение фольги к стенке печи или использование фольги в большом количестве может привести к образованию электрической дуги.
Блюдо для получения корочки	✓	Не разогревайте предварительно более восьми минут.
Фарфор и керамика	✓	Фарфор, керамику, глазурованную керамику и тонкостенный фарфор обычно можно использовать, если на них нет металлической отделки.
Одноразовая посуда из полиэфирного волокна	✓	Такая посуда обычно используется для упаковки замороженных продуктов.
Упаковка продуктов быстрого приготовления	✓ X X	Можно использовать для разогрева продуктов. При перегреве полистирол может плавиться. Риск возгорания.
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Полистироловые стаканчики и контейнеры</li> <li>• Бумажные пакеты или газеты</li> <li>• Изготовленная из вторсырья бумага или посуда с металлической отделкой</li> </ul>		Может стать причиной возникновения электрической дуги.
Стекла́нная посуда	✓	Может использоваться при отсутствии металлической отделки.
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Посуда для приготовления</li> </ul>		

## РУКОВОДСТВО ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ

### МИКРОВОЛНЫ

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

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

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ

#### Кухонная посуда для микроволновой печи:

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

#### Продукты, которые можно готовить в микроволновой печи:

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

#### Использование крышки во время приготовления

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

#### Время выдержки

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

Кухонные принадлежности	Пригодность для использования в микроволновой печи	Примечания
<ul style="list-style-type: none"><li>Тонкостенная стеклянная посуда</li><li>Стеклянные банки</li></ul>	✓	Может использоваться для разогрева продуктов и жидкостей. При резком нагреве хрупкое стекло может разбиться или лопнуть.
<b>Металл</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Блюда</li><li>Пакеты для заморозки с проволочной обвязкой</li></ul>	✗	Может стать причиной возникновения электрической дуги или возгорания.
<b>Бумага</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Тарелки, чашки, текстильные и бумажные салфетки</li><li>Переработанная бумага</li></ul>	✓	Для приготовления в течение короткого времени и разогрева. Для поглощения избыточной влаги.
<b>Пластик</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Контейнеры</li><li>Пищевая пленка</li><li>Пакеты для заморозки</li></ul>	✓	В частности, жаропрочный термопластик. Некоторые другие виды пластика при высокой температуре могут деформироваться или обесцвечиваться. Не используйте меламиновый пластик.
<b>Вощеная или жиронепроницаемая бумага</b>	✓	Может использоваться для сохранения влаги и предупреждения разбрызгивания.

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

### Руководство по приготовлению замороженных овощей

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

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

Блюдо	Порция	Мощность	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Шпинат	150 г	600 Вт	4½-5½	2-3	Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды.
Брокколи	300 г	600 Вт	9-10	2-3	Добавьте 30 мл (2 столовых ложки) холодной воды.
Горошек	300 г	600 Вт	7½-8½	2-3	Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды.
Зеленая фасоль	300 г	600 Вт	8-9	2-3	Добавьте 30 мл (2 столовых ложки) холодной воды.
Овощная смесь (морковь/горошек/кукуруза)	300 г	600 Вт	7½-8½	2-3	Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды.
Овощная смесь (китайские)	300 г	600 Вт	8-9	2-3	Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды.

### Руководство по приготовлению риса и макаронных изделий

#### Рис:

Используйте большую миску из термостойкого стекла, снабженную 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.

Замечание: За время приготовления рис впитывает не всю воду.

#### Макаронные изделия:

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

Блюдо	Порция	Мощность	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Белый рис (пропаренный)	250 г	850 Вт	16-17	5	Добавьте 500 мл холодной воды.
Коричневый рис (пропаренный)	250 г	850 Вт	21-22	5	Добавьте 500 мл холодной воды.
Смесь риса (рис + дикий рис)	250 г	850 Вт	17-18	5	Добавьте 500 мл холодной воды.
Смешанная каша (рис + злаки)	250 г	850 Вт	18-19	5	Добавьте 400 мл холодной воды.
Макаронные изделия (паста)	250 г	850 Вт	11-12	5	Добавьте 1000 мл горячей воды.

### Руководство по приготовлению свежих овощей

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

Накройте на время выдержки (3 минуты).

**Совет.**

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

Все свежие овощи должны готовиться на максимальном уровне микроволновой мощности (850 Вт).

Блюдо	Порция	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Брокколи	250 г	4-4½	3	Подготовьте соцветия примерно одинакового размера. Разложите соцветия стеблями к центру блюда.
	500 г	8-8½	3	
Брюссельская капуста	250 г	5½-6½	3	Добавьте 60-75 мл (5-6 ст. л.) воды.
Морковь	250 г	4½-5	3	Нарежьте морковь ломтиками одинакового размера.
Цветная капуста	250 г 500 г	5-5½ 8½-9	3	Подготовьте соцветия примерно одинакового размера. Разрежьте большие соцветия пополам. Разложите соцветия стеблями к центру блюда.
Кабачки	250 г	3½-4	3	Нарежьте кабачки ломтиками. Добавьте 30 мл (2 ст. л.) воды или кусочек сливочного масла. Готовьте до мягкости.
Баклажаны	250 г	3½-4	3	Нарежьте баклажаны мелкими ломтиками и сбрызните 1 столовой ложкой лимонного сока.
Лук-порей	250 г	4½-5	3	Нарежьте лук-порей толстыми ломтиками.
Грибы	125 г	1½-2	3	Подготовьте мелкие целые или нарезанные ломтиками грибы. Не добавляйте воду. Сбрызните лимонным соком. Посыпьте солью и перцем. Слейте жидкость перед подачей на стол.
	250 г	3-3½	3	
Лук	250 г	5½-6	3	Разрежьте лук на ломтики или пополам. Добавьте ровно 15 мл (1 ст. л.) воды.
Перец	250 г	4½-5	3	Нарежьте перец мелкими ломтиками.
Картофель	250 г	4-5	3	Взвесьте очищенный картофель и разрежьте его на половинки или четвертинки примерно одинакового размера.
	500 г	7½-8½	3	
Брюква	250 г	5-5½	3	Нарежьте брюкву мелкими кубиками.

**РАЗОГРЕВ ПИЩИ**

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

**Размещение пищи и использование крышки**

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

**Уровни мощности и перемешивание**

Некоторые продукты можно разогревать на мощности 850 Вт, в то время как другие нужно разогревать на мощности 600 Вт, 450 Вт или даже 300 Вт. Дополнительные указания см. в таблицах. В целом, на более низкой мощности удобнее разогревать деликатесы, большие блюда и пищу, которая разогревается очень быстро (например, сладкие пирожки). Для получения наилучших результатов хорошо перемешивайте пищу или переворачивайте ее во время разогревания. Если возможно, вновь перемешайте ее перед подачей на стол. Будьте особенно осторожны при разогреве жидкостей и детского питания. Чтобы предотвратить вскипание жидкостей и ошпаривание, перемешивайте их до, во время и после нагревания. Оставляете их на время выдержки в микроволновой печи. В жидкость рекомендуется класть пластмассовую ложку или стеклянную палочку. Избегайте перегрева, который может испортить пищу. Лучше установить меньшее время разогрева, а затем добавить время, если потребуется.

**Время разогрева и выдержки**

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

**РАЗОГРЕВ ЖИДКОСТЕЙ**

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

## РАЗОГРЕВ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

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

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

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

### Разогрев детского питания и молока

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

Блюдо	Порция	Мощность	Время	Время выдержки (мин.)
Детское питание (овощи + мясо)	190 г	600 Вт	30 с	2-3
	<b>Инструкции</b> 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 пищи.			
Детская каша (крупа + молоко + фрукты)	190 г	600 Вт	20 с	2-3
	<b>Инструкции</b> 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 пищи.			
Детское молоко	100 мл	300 Вт	30-40 с	2-3
	200 мл	300 Вт	От 50 с до 1 мин.	2-3
	<b>Инструкции</b> Хорошо встряхните или перемешайте и налейте в стерилизованную стеклянную бутылочку. Поставьте бутылочку в центр вращающегося подноса. Готовьте, не накрывая крышкой. Хорошо встряхните и дайте постоять не менее 3 минут. Перед кормлением ребенка хорошо встряхните бутылочку и тщательно проверьте температуру.			

## Разогрев жидкостей и пищи

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

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



## РАЗМОРАЖИВАНИЕ ВРУЧНУЮ

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

Замороженная птица должна быть полностью разморожена перед приготовлением. Удалите с упаковки металлические проволоки, освободите продукт от упаковки, чтобы обеспечить отток жидкости, образующейся в процессе размораживания.

Положите замороженные продукты на блюдо, не накрывая крышкой. 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 нагрелись. 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, маленькие порции размораживаются быстрее, чем большие. Помните об этом 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	Порция	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)
<b>Мясо</b>			
Говяжий фарш	250 г	6½-7½	5-25
	500 г	13-14	5-25
	Свинные отбивные	250 г	7½-8½
<b>Инструкции</b>			
Положите мясо на мелкое керамическое блюдо. Оберните тонкие края алюминиевой фольгой. Переверните по окончании половины времени размораживания!			
<b>Птица</b>			
Куски курицы	500 г (2 шт.)	14½-15½	15-40
	Целая курица	900 г	
<b>Инструкции</b>			
Сначала положите куски курицы кожей вниз, а целую курицу грудкой вниз на мелкое керамическое блюдо. Оберните алюминиевой фольгой тонкие части, такие, как крылышки и кончики ножек. Переверните по окончании половины времени размораживания!			
<b>Рыба</b>			
Рыбное филе	250 г (2 шт.)	6-7	5-15
	400 г (4 шт.)	12-13	
<b>Инструкции</b>			
Положите замороженную рыбу в середину плоского керамического блюда. Расположите тонкие части под толстыми. Оберните ножки алюминиевой фольгой. Переверните по окончании половины времени размораживания!			
<b>Фрукты</b>			
Ягоды	250 г	6-7	5-10
<b>Инструкции</b>			
Разложите фрукты тонким слоем на мелком круглом стеклянном блюде (большого диаметра).			
<b>Хлеб</b>			
Булочки (каждая весом около 50 г)	2 шт.	½-1	5-20
	4 шт.	2-2½	5-20
Тосты/сэндвичи	250 г	4 ½-5	5-20

Блюдо	Порция	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)
Немецкий хлеб (пшеничная + ржаная мука)	500 г	8-10	
	<b>Инструкции</b> Положите булочки по кругу, а хлеб — горизонтально на бумажное кухонное полотенце в центре вращающегося подноса. Переверните по окончании половины времени размораживания!		

## ГРИЛЬ

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

**Кухонные принадлежности для 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, стейки из рыбы, сэндвичи и все виды закусок на тостах.

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

## СВЧ + ГРИЛЬ

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

**Продукты, которые 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:** Когда используется комбинированный режим (СВЧ + гриль), убедитесь в том, что нагревательный элемент гриля находится под верхним сводом печи в горизонтальном положении, а не в вертикальном положении на задней стенке. Продукт нужно укладывать на верхнюю полку, если в инструкции не указано обратное. В других случаях его необходимо помещать непосредственно на вращающийся поднос. См. инструкции в следующей таблице. Если продукт требуется подрумянить с обеих сторон, его нужно переворачивать.

## Руководство по применению гриля для приготовления замороженных продуктов

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

Свежие продукты	Порция	Мощность	Время на 1 сторону (мин.)	Время на 2 сторону (мин.)
Булочки (каждая примерно 50 г)	2 шт.	-	300 Вт + Гриль (1-1½)	Только гриль (1-2)
	4 шт.	-	300 Вт + Гриль (2-2½)	Только гриль (1-2)
<b>Инструкции</b> Разложите булочки по кругу на нижней полке. Готовьте булочки на гриле со второй стороны, пока не образуется необходимая корочка. Дайте постоять 2-5 минуты.				
Багеты + топпинг (томаты, сыр, ветчина, грибы)	250-300 г (2 шт.)	450 Вт + Гриль	8-9	-
	<b>Инструкции</b> Положите 2 замороженных багета рядом друг с другом на полку. После приготовления на гриле дайте постоять 2-3 минуты.			
Гратен (овощи или картофель)	400 г	450 Вт + Гриль	13-14	-
	<b>Инструкции</b> Положите замороженное блюдо в круглую миску из стекла пирекс. Поставьте тарелку на полку. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.			
Макаронные изделия (каннелони, макароны, лазанья)	400 г	-	600 Вт + Гриль (14-15)	-
	<b>Инструкции</b> Положите замороженную пасту в небольшое плоское прямоугольное блюдо из стекла пирекс. Поставьте тарелку на вращающийся поднос. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.			
Запеченные панированные кусочки куриного филе	250 г	450 Вт + Гриль	5-5½	3-3½
	<b>Инструкции</b> Поставьте куриные шарики на нижнюю полку. Переверните после первого цикла.			
Чипсы, приготовленные в печи	250 г	450 Вт + Гриль	9-11	4-5
	<b>Инструкции</b> Положите чипсы непосредственно на бумагу для выпечки на нижнюю полку.			

## Руководство по приготовлению свежих продуктов с использованием гриля

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

Свежие продукты	Порция	Мощность	Время на 1 сторону (мин.)	Время на 2 сторону (мин.)
Ломтики тоста	4 шт. (по 25 г)	Только гриль	4-5	4½-5½
	<b>Инструкции</b> Положите тосты рядом друг с другом на решетку.			
Булочки (уже испеченные)	2-4 шт.	Только гриль	2-3	2-3
	<b>Инструкции</b> Разложите булочки по кругу нижней стороной вверх на вращающемся подносе.			
Жареные помидоры	200 г (2 шт.)	-	300 Вт + Гриль (3½-4½)	-
	400 г (4 шт.)	-	300 Вт + Гриль (6-7)	-
	<b>Инструкции</b> Разрежьте помидоры пополам. Посыпьте их сверху сыром. Разложите их по кругу на плоском блюде из термостойкого стекла. Поставьте блюдо на решетку.			
Тосты по-Гавайски (кусочки ветчины, ананаса, сыра)	2 шт. (300 г)	450 Вт + Гриль	3½-4	-
	<b>Инструкции</b> Сначала поджарьте ломтики хлеба. Положите тосты с ингредиентами на подставку. Положите 2 тоста друг напротив друга непосредственно на полку. Дайте постоять 2-3 минуты.			
Печеный картофель	250 г	600 Вт + Гриль	4 ½-5 ½	-
	500 г	600 Вт + Гриль	8-9	-
	<b>Инструкции</b> Разрежьте картофелины пополам. Разложите их по кругу на подставку срезами в сторону гриля.			
Куски курицы	450-500 г (2 шт.)	300 Вт + Гриль	8-9	9-10
	<b>Инструкции</b> Смажьте куски курицы маслом и посыпьте специями. Разложите их по кругу, косточками в середине. При размещении одного куска курицы не кладите его в центр полки. Дайте постоять 2-3 минуты.			

Свежие продукты	Порция	Мощность	Время на 1 сторону (мин.)	Время на 2 сторону (мин.)
Бараньи отбивные/ бифштексы (средние)	400 г (4 шт.)	Только гриль	11-13	8-9
	<b>Инструкции</b> Смажьте бараньи котлеты растительным маслом и специями. Положите их по кругу на подставку. После приготовления на гриле дайте постоять 2-3 минуты.			
Свинные отбивные	250 г (2 шт.)	-	300 Вт + Гриль 7-8	Только гриль 6-7
	<b>Инструкции</b> Смажьте свиные бифштексы растительным маслом и специями. Положите их по кругу на подставку. После приготовления на гриле дайте постоять 2-3 минуты.			
Печеные яблоки	1 яблоко (примерно 200 г)	300 Вт + Гриль	4-4½	-
	2 яблока (примерно 400 г)	300 Вт + Гриль	6-7	-
	<b>Инструкции</b> Вырежьте из яблок сердцевину и заполните отверстия изюмом и джемом. Сверху положите несколько кусочков миндаля. Положите яблоки на плоское блюдо из термостойкого стекла. Поставьте тарелку на вращающийся поднос.			



## СПЕЦИАЛЬНЫЕ СОВЕТЫ

### РАСТАПЛИВАНИЕ СЛИВОЧНОГО МАСЛА

Положите 50 г сливочного масла в маленькую глубокую стеклянную тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Нагревайте 30-40 секунд на уровне мощности 850 Вт, пока масло не растопится.

### РАСТАПЛИВАНИЕ ШОКОЛАДА

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

### РАСТАПЛИВАНИЕ ЗАСАХАРИВШЕГОСЯ МЕДА

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

### РАСТАПЛИВАНИЕ ЖЕЛАТИНА

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

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ ГЛАЗУРИ (ДЛЯ ВЫПЕЧКИ И ПИРОЖНЫХ)

Смешайте глазурь быстрого приготовления (примерно 14 г) с 40 г сахара и 250 мл холодной воды. Готовьте, не накрывая, в чаше из термостойкого стекла от 3½ до 4½ минут с использованием уровня мощности 850 Вт, пока глазурь не станет прозрачной. Дважды перемешайте во время приготовления.

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДЖЕМА

Положите 600 г фруктов (например, 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 850 Вт. Перемешайте несколько раз в процессе приготовления. Разложите в небольшие баночки для джема с заворачивающимися крышками. Поставьте баночки крышками вниз на 5 минут.

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПУДИНГА

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, накрыв крышкой, от 6½ до 7½ минут на уровне мощности 850 Вт. Хорошо перемешайте несколько раз в процессе приготовления.


### ПОДРУМЯНИВАНИЕ МИНДАЛЯ


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

## ЧИСТКА МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ


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

- Внутренние и внешние поверхности
- Дверца и уплотнители дверцы
- Вращающийся поднос и роликовые подставки


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

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

1. Для чистки внешних поверхностей используйте мягкую ткань и теплую мыльную воду. Промывайте и вытирайте насухо.
2. Удаляйте все брызги и пятна с внутренних поверхностей или роликовой подставки с помощью мыльного раствора и ткани. Промывайте и вытирайте 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. Тарелку можно мыть в посудомоечной машине по мере необходимости.

 **СЛЕДИТЕ**, чтобы вода не попала в вентиляционные отверстия. **НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ** не используйте абразивные материалы и химические растворители. Будьте особенно осторожны при чистке уплотнителей дверцы и следите за тем, чтобы частицы продуктов:

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

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


## ХРАНЕНИЕ И РЕМОНТ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

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


Печь нельзя использовать, если повреждены дверца или уплотнители дверцы.

- Сломаны петли
- Износился уплотнитель
- Деформировался или погнулся корпус


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

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

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

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

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

 Данная микроволновая печь не предназначена для коммерческого использования.

### ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ

Коэффициент полезного действия, %	55 %
Адрес и наименование лаборатории	Самсунг Электроникс Ко. Лтд. Республика Корея, 416 Маётан-3 Донг, Ыеонгтонг-Гу, Суwon, Кюнки-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	

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

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

Модель	FG77S / FG78S
Источник питания	230 В — 50 Гц
Потребление электроэнергии	
Микроволновая печь	1300 Вт
Гриль	1100 Вт
Комбинированный режим	2400 Вт
Производимая мощность	100 Вт / 850 Вт (IEC-705)
Рабочая частота	2450 МГц
Магнетрон	OM75P(31)
Метод охлаждения	Двигатель вентилятора
Размеры (Ш x В x Г)	
Внешние	489 x 275 x 326 мм
Внутренняя камера печи	330 x 211 x 291 мм
Объем	20 литров
Вес	
Нетто	прибл. 13,5 кг

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



## ПРИМЕЧАНИЕ

## ПРИМЕЧАНИЕ

РУССКИЙ





**ПРИМЕЧАНИЕ**

**ПРИМЕЧАНИЕ**

РУССКИЙ





**AB57**



166



**KZ.O.02.0072**

- Сертификат : РОСС KR.AB57.B03221
- Срок действия : с 17.05.2010 по 16.05.2013

**ИЗГОТОВЛЕНО В Малайзии**  
**ИЗГОТОВИТЕЛЬ: САМСУНГ**  
**ТОВАР СЕРТИФИЦИРОВАН: АЛЬТГЕСТ**  
**АДРЕС:**

Самсунг Электроникс (М)  
 Сди.Бхд.(СЕМА),Лот 2,Лебух 2,Норд Кланг  
 Стрэйтс,Эриа 21,Индастриал Ларк,42000 Порт  
 Кланг,Селангор,Малайзия.

Импортер в России: ООО "Самсунг Электроникс  
 Рус Компани", 125009, г. Москва, Большой  
 Гнездииковский 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	0-800-555-555	
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	
Mongolia	+7-800-555-55-55	
BELARUS	810-800-500-55-500	
MOLDOVA	0-800-614-40	www.samsung.com/ua (Ukrainian) www.samsung.com/ua_ru (Russian)
UKRAINE	0-800-502-000	

**Код: DE68-04136B**







FG77S  
FG78S

# Мікрохвильова піч

Інструкція користувача і  
посібник із приготування їжі

**Planet  
First** 100 %  
Recycled Paper

Цей посібник виготовлено виключно із переробленого паперу.

уявіть **МОЖЛИВОСТІ**

Дякуємо за придбання цього виробу компанії  
Samsung. Зареєструйте свій виріб на веб-сайті  
[www.samsung.com/register](http://www.samsung.com/register)

**SAMSUNG**



## ЗМІСТ

Короткий наочний посібник .....	2
Піч.....	3
Панель керування.....	4
Приладдя .....	4
Користування цією інструкцією.....	5
Важлива інформація з техніки безпеки .....	5
Пояснення символів і піктограм.....	5
Правила техніки безпеки для уникнення можливого надмірного впливу енергії мікрохвиль.....	5
Важливі інструкції з техніки безпеки.....	6
Правильна утилізація виробу	
(Відходи електричного та електронного обладнання) .....	8
Встановлення мікрохвильової печі.....	9
Інструкції зі встановлення мікрохвильової печі.....	9
Встановлення часу .....	12
Автоматична функція заощадження електроенергії.....	12
Що робити в разі виникнення питань або сумнівів .....	12
Приготування/Розігрівання.....	13
Рівень потужності .....	13
Регулювання часу приготування .....	13
Використання режиму очищення паром .....	14
Зупинка приготування їжі .....	14
Встановлення режиму заощадження електроенергії.....	14
Використання режиму автоматичного розігрівання.....	15
Параметри режиму автоматичного розігрівання.....	15
Використання автоматичного режиму приготування страв із хрусткою скоринкою .....	16
Параметри приготування хрусткої скоринки в автоматичному режимі.....	16
Використання ручного режиму приготування страв із хрусткою скоринкою .....	17
Параметри приготування хрусткої скоринки в ручному режимі.....	17
Параметри автоматичного швидкого розмороження.....	18
Використання режиму автоматичного швидкого розмороження.....	18
Вибір приладдя .....	18
Приготування в режимі гриля .....	19
Поєднання мікрохвиль і гриля.....	19
Вимкнення звукового сигналу.....	20
Блокування мікрохвильової печі для безпеки .....	20
Посібник із вибору посуду .....	20
Посібник із приготування їжі .....	21
Чищення мікрохвильової печі.....	28
Зберігання та ремонт мікрохвильової печі.....	29
Технічні характеристики .....	29

## КОРОТКИЙ НАОЧНИЙ ПОСІБНИК

Для приготування їжі.

1. Помістіть продукти в піч. Виберіть рівень потужності, натиснувши один або кілька разів кнопку (☞).



2. Натисніть кнопки (∨) і (∧).



3. Натисніть кнопку (⏏).

**Результат:** Почнеться приготування страви. Коли приготування завершиться, піч подасть чотири звукові сигнали.



Для швидкого автоматичного розмороження продуктів.

1. Помістіть заморожені продукти в піч. Виберіть тип продуктів, які потрібно розморозити, натиснувши один або кілька разів кнопку **Швидке розмороження** (⏏).



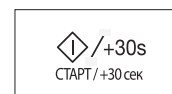
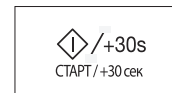
2. Виберіть вагу продуктів за допомогою кнопок (∨) та (∧).



3. Натисніть кнопку (⏏).

Щоб продовжити час приготування на 30 секунд.

Залиште продукти в печі. Натисніть один або кілька разів кнопку **+30 сек** для кожних 30 секунд, які треба додати.



Для приготування страв на грилі.

1. Натисніть кнопку (U).

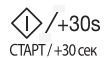


Таймер

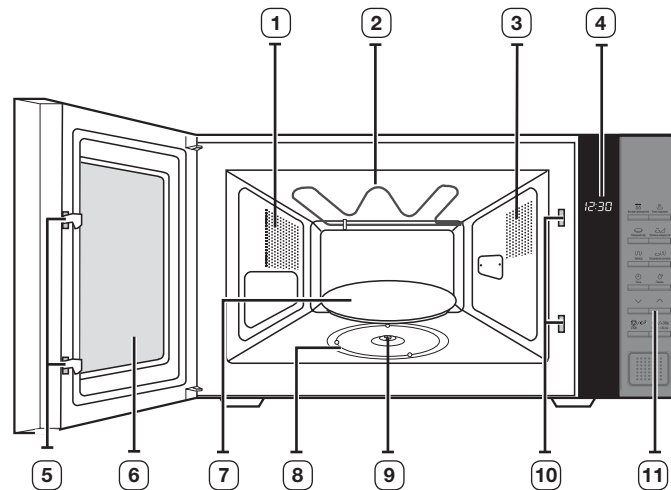
2. Встановіть необхідний час приготування за допомогою кнопок (v) та (^).



3. Натисніть кнопку (D).



## ПІЧ



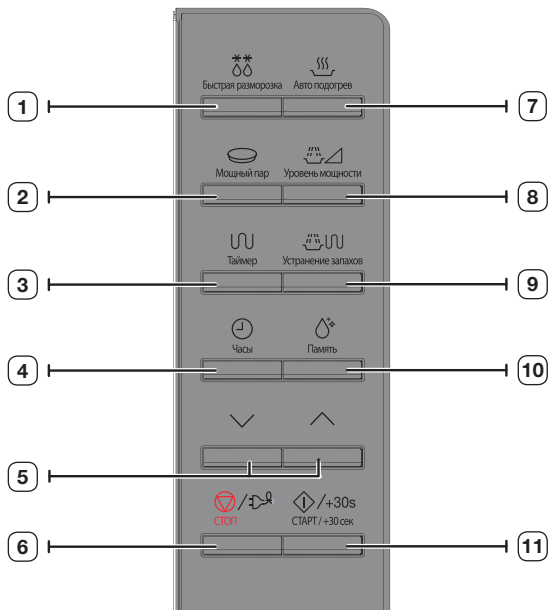
- |                        |                                   |
|------------------------|-----------------------------------|
| 1. ВЕНТИЛЯЦІЙНІ ОТВОРИ | 6. ДВЕРЦЯТА                       |
| 2. ГРИЛЬ               | 7. СКЛЯНА ТАРИЛКА                 |
| 3. ОСВІТЛЕННЯ          | 8. РОЛИКОВА ОПОРА  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

УКРАЇНСЬКА



## ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ

УКРАЇНСЬКА



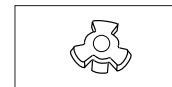
- |  |   |
|--|---|
| 1. КНОПКА АВТОМАТИЧНОГО ШВИДКОГО РОЗМОРОЖЕННЯ                                    | 6. КНОПКА ЗУПИНКИ/РЕЖИМУ ЗАОЩАДЖЕННЯ ЕЛЕКТРОЕНЕРГІЇ |
| 2. ВИБІР РЕЖИМУ ПРИГОТУВАННЯ ХРУСТКОЇ СКОРИНКИ                                   | 7. ВИБІР РЕЖИМУ АВТОМАТИЧНОГО РОЗІГРІВАННЯ          |
| 3. ВИБІР РЕЖИМУ ГРИЛЯ  | 8. ВИБІР РЕЖИМУ МІКРОХВИЛЬ/РІВНЯ ПОТУЖНОСТІ         |
| 4. КНОПКА НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ  | 9. ВИБІР КОМБІНОВАНОГО РЕЖИМУ                       |
| 5. КНОПКА ЗБІЛЬШЕННЯ (∧) / ЗМЕНШЕННЯ (∨) (час приготування, вага, розмір порції) | 10. КНОПКА РЕЖИМУ ЧИЩЕННЯ ПАРОЮ                     |
|  | 11. КНОПКА ПУСК/+30 СЕК                             |

## ПРИЛАДДА

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

- 1. Муфта**, яка вже закріплена на валу мотора в основі печі.

**Призначення:** Муфта обертає скляну тарілку.



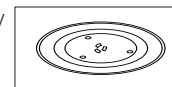
- 2. Роликова опора**, яка кріпиться в центрі печі.

**Призначення:** Роликова опора підтримує скляну тарілку.



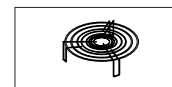
- 3. Скляна тарілка**, яку ставлять на роликову опору так, щоб центр був з'єднаний із муфтою.

**Призначення:** Скляна тарілка служить як поверхня для приготування; її можна легко виїняти і почистити.



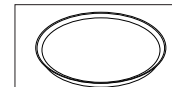
- 4. Решітка для гриля**, яку ставлять на скляну тарілку.

**Призначення:** Металеву решітку можна використовувати для приготування в режимі гриля і в комбінованому режимі.



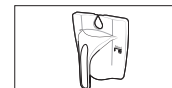
- 5. Тарілка для приготування страв із хрусткою скоринкою**, дивіться стор. 16 - 17.


**Призначення:** Ця тарілка використовується в режимі автоматичного або ручного приготування страв із хрусткою скоринкою.



- 6. Посудина для води для чищення**, дивіться стор. 14.

**Призначення:** Посудина для води використовується для чищення печі.



-  НЕ можна користуватися мікрохвильовою піччю, якщо не встановлено роликової опори і скляної тарілки.



## КОРИСТУВАННЯ ЦІЄЮ ІНСТРУКЦІЄЮ

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

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

## ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

### ВАЖЛИВІ ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

### УВАЖНО ПРОЧИТАЙТЕ І ЗБЕРІГАЙТЕ ДЛЯ ДОВІДКИ В МАЙБУТНЬОМУ.

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

- Використовуйте пристрій лише за призначенням, як описано в цьому посібнику. Попередження та важлива інформація з техніки безпеки, викладені в цьому посібнику, не описують усі можливі умови та ситуації, які можуть трапитись. Під час встановлення, обслуговування й експлуатації цього пристрою користувач повинен керуватися здоровим глуздом та бути уважним і обережним.
- Ці інструкції стосуються різних моделей мікрохвильових печей, тому характеристики вашої печі можуть дещо відрізнятись від описаних у цьому посібнику, а також не всі знаки попередження можуть стосуватись вашої печі. В разі виникнення запитань або проблем звертайтеся до найближчого центру обслуговування на веб-сайт [www.samsung.com](http://www.samsung.com), де можна знайти додаткову інформацію та технічну підтримку.
- Ця мікрохвильова піч передбачена для розігрівання їжі. Вона призначена виключно для побутового використання. Не нагрівайте тканини будь-якого типу чи пакети із зернами, оскільки це може призвести до отримання опіків або пожежі. Виробник не нестиме відповідальність за шкоду, яка виникла внаслідок неналежного або неправильного використання пристрою.
- Якщо не підтримувати піч у чистоті, можливе пошкодження покриття печі, що призведе до скорочення терміну служби печі та може стати причиною виникнення небезпечних ситуацій.

## ПОЯСНЕННЯ СИМВОЛІВ І ПІКТОГРАМ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ

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



УВАГА

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



Попередження; небезпека пожежі



Попередження; гаряча поверхня



Попередження; електрика



Попередження; вибухонебезпечна речовина



НЕ намагайтеся виконати цю дію.



Чітко дотримуйтеся вказівок.



НЕ розбирайте виріб.



Вийміть штепсель із розетки.



НЕ торкайтесь.



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



Зателефонуйте до центру обслуговування по допомозі.



Примітка



Важлива інформація

## ПРАВИЛА ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ ДЛЯ УНИКНЕННЯ МОЖЛИВОГО НАДМІРНОГО ВПЛИВУ ЕНЕРГІЇ МІКРОХВИЛЬ.

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

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

- (1) самих дверцят (погнути)  
 (2) завіс дверцят (зламани або ослаблені)  
 (3) ущільнювачів дверцят та ущільнюючих поверхонь  
 (г) Регулювати чи ремонтувати піч може лише кваліфікований спеціаліст із мікрохвильових печей, який пройшов відповідну підготовку в компанії-виробника.

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 установах, під'єднаних до електромережі з низькою напругою.

## ВАЖЛИВІ ІНСТРУКЦІ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Постійно дотримуйтесь цих заходів безпеки.

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

 Не пхайте пальці або сторонні предмети у піч. Якщо будь-яка чужорідна речовина, наприклад вода, потрапить у пристрій, від'єднайте його від електромережі та зверніться до найближчого центру обслуговування.	✓	✓	✓	✓
 Не тисніть надмірно та не стукайте по пристрою.	✓	✓	✓	✓
 Не ставте піч на крихкі предмети, наприклад умивальник чи скляний предмет (тільки для невбудованих моделей).	✓	✓		
 Не використовуйте для чищення пристрою бензол, розчинники, спиртові засоби, пароочисні засоби і засоби з розпилювачем.	✓	✓	✓	✓
 Упевніться, що напруга, частота і струм мережі відповідають технічним характеристикам виробу.	✓	✓		✓
 Надійно під'єднайте штепсель до мережі. Не використовуйте адаптер для кількох штепселів, кабель-подовжувач або електричний трансформатор.	✓	✓	✓	
 Не зачіпайте кабель живлення за металевий об'єкт, не затискайте кабель між предметами і не кладіть його позаду печі.	✓	✓	✓	
 Не використовуйте пошкоджений штепсель, пошкоджений кабель живлення або ненадійно закріплену розетку. Якщо штепсель або кабель живлення пошкоджені, одразу зверніться до найближчого центру обслуговування.	✓	✓	✓	✓
 Пристрої не призначено для керування за допомогою зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування.	✓	✓		
 Не лийте і не розпилюйте воду на або у піч.	✓	✓		
 Не ставте предмети на або всередину печі, на дверцята печі.	✓	✓	✓	
 Не розпилюйте летючі речовини, наприклад інсектициди, на поверхню печі.	✓	✓		
 За малими дітьми слід наглядати, щоб вони не бавились із пристроєм. Не підпускайте дітей близько, коли відкриваєте чи закриваєте дверцята, оскільки вони можуть вдаритися об дверцята чи притиснути собі пальці.	✓	✓	✓	✓
 Цей пристрій не розраховано для встановлення у транспортних засобах, трейлерах тощо.	✓	✓	✓	✓
 Не зберігайте легкозаймисті матеріали в печі. Особливо будьте уважні під час розігрівання страв або напоїв, які містять алкоголь, оскільки пари алкоголю можуть контактувати з гарячими частинами печі.	✓		✓	✓
 Мікрохвильову піч слід ставити лише на полицю або на шафку, в жодному разі не в шафку (тільки для невбудованих моделей).	✓	✓	✓	✓



★	<b>ПОПЕРЕДЖЕННЯ.</b> Пристрій і його легкодоступні частини нагріваються під час використання. Уникайте контакту з нагрівальними елементами. Дітей до 8 років, які не перебувають під постійним наглядом дорослих, не слід підпускати до пристрою.	✓	✓	✓	✓
★	<b>ПОПЕРЕДЖЕННЯ.</b> Діти можуть користуватися піччю без нагляду дорослих лише, якщо попередньо отримали відповідні вказівки, можуть безпечно користуватися піччю і усвідомлюють небезпеку від неправильного користування.	✓	✓	✓	✓
★	Діти, старші 8 років, особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями, чи особи, які не мають достатнього досвіду чи знань, можуть користуватися пристроєм лише, якщо перебувають під наглядом або навчені безпечно користуватися пристроєм і усвідомлюють небезпеку від неправильного користування. Не дозволяйте дітям бавитися з цим пристроєм. Чистити та обслуговувати пристрій діти можуть лише під наглядом дорослих.	✓	✓	✓	✓
⊠	<b>ПОПЕРЕДЖЕННЯ.</b> Якщо пошкоджено дверцята або ущільнювачі дверцят, піч не можна використовувати до тих пір, поки її не полагодить спеціаліст.	✓	✓	✓	✓
⊠	<b>ПОПЕРЕДЖЕННЯ.</b> Для осіб, які не є спеціалістами, небезпечно проводити обслуговування та ремонт, що включає зняття кришки, яка захищає від впливу мікрохвиль.	✓	✓	✓	✓
⊠	<b>ПОПЕРЕДЖЕННЯ.</b> Перед заміною лампи пристрій потрібно вимкнути, щоб уникнути небезпеки ураження електричним струмом.	✓	✓	✓	
⊠	<b>ПОПЕРЕДЖЕННЯ.</b> Рідини та інші продукти не можна розгрівати в щільно закритих ємностях, оскільки вони можуть вибухнути.	✓	✓	✓	✓
⊠	<b>ПОПЕРЕДЖЕННЯ.</b> Доступні частини пристрою можуть сильно нагріватися. Для уникнення опіків малих дітей не можна допускати до пристрою.	✓	✓	✓	
★	<b>ПОПЕРЕДЖЕННЯ.</b> Під час розігрівання напоїв у печі існує небезпека раптового закипання рідини, тому необхідно обережно поводитися з наповненим рідиною посудом. Для уникнення такої ситуації ЗАВЖДИ дотримуйтеся часу витримки після вимкнення печі не менше 20 секунд, щоб температура вирівнялася по всьому об'єму рідини. Помішуйте страву під час підігрівання, якщо необхідно, і ЗАВЖДИ перемішуйте після підігрівання. У разі опіку дотримуйтеся цих інструкцій із надання ПЕРШОЇ ДОПОМОГИ. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Занурте обпечене місце в холодну воду щонайменше на 10 хвилин.</li> <li>• Накладіть на обпечену ділянку чисту суху пов'язку.</li> <li>• Не наносьте на обпечену ділянку жодних кремів, олій чи лосьйонів.</li> </ul>	✓	✓	✓	✓

★	Під час використання пристрій нагрівається. Уникайте контакту з нагрівальними елементами всередині мікрохвильової печі.	✓	✓	✓	✓
★	<b>ПОПЕРЕДЖЕННЯ.</b> Щоб запобігти опікам, вміст пляшок із молоком і баночок із дитячим харчуванням необхідно перемішувати та збовтувати, а також перевіряти його температуру перед годуванням дитини.	✓	✓	✓	✓
★	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.	✓	✓	✓	✓
★	Цю піч потрібно встановлювати у правильному напрямку і на такій висоті, щоб отримати легкий доступ до камери і панелі керування.	✓	✓	✓	✓
★	Перш ніж використовувати піч вперше, слід підігріти в ній воду протягом 10 хвилин.	✓	✓	✓	✓
★	Мікрохвильова піч має бути розташована так, щоб забезпечити вільний доступ до розетки. Якщо з печі чути незрозумілий шум, запах горілого чи видно дим, негайно від'єднайте штепсель від мережі та зверніться до найближчого центру обслуговування.	✓	✓	✓	✓
⊠	В режимі чищення поверхні печі можуть нагріватися більше, ніж звичайно, і не слід допускати дітей близько до печі (тільки для моделей із функцією чищення).	✓	✓	✓	
⊠	Перед увімкненням режиму чищення необхідно видалити рештки продуктів чи рідини, а також перевірити у відповідному посібнику, які предмети можна залишити в печі на час роботи режиму чищення (тільки для моделей із функцією чищення).	✓	✓	✓	✓
★	Пристрій слід встановлювати таким чином, щоб його можна було відключити від мережі після встановлення. Для відключення пристрою використовуйте штекер, який має бути легкодоступним, або перемикач, встановлений у фіксовану проводку згідно правил (тільки для вбудованої моделі).	✓	✓	✓	✓
🔧	Якщо кабель живлення пошкоджено, задля уникнення небезпеки його має замінити виробник, працівник служби обслуговування чи кваліфікований спеціаліст.	✓	✓	✓	
👁	<b>ПОПЕРЕДЖЕННЯ.</b> Коли мікрохвильова піч працює в комбінованому режимі, діти можуть користуватися нею тільки під наглядом дорослих через високі температури.	✓	✓	✓	
👁	Під час роботи пристрою доступні поверхні можуть бути гарячими.	✓	✓	✓	



	Під час роботи пристрою дверцята і зовнішні поверхні можуть бути гарячими.	✓		
<b>УВАГА</b>				
	Використовуйте лише ті предмети, які призначені для мікрохвильових печей; НЕ використовуйте жодних металевих ємностей, столового посуду із золотою чи срібною оправою, шампури, виделки тощо. Знімайте металеві затискачі з паперових чи пластикових пакетів. Принада: можуть виникати електричні розряди та іскри, що може спричинити пошкодження печі.	✓	✓	✓
	Під час розігрівання їжі у пластиковому чи паперовому посуді необхідно час від часу заглядати в піч, оскільки посуд може загорітися.	✓	✓	
	Не використовуйте мікрохвильову піч для сушіння газет чи одягу.	✓	✓	✓
	Невелику кількість їжі ставте на недовгий час, щоб не перегріти її, і щоб вона не закипала.	✓	✓	✓
	Якщо побачите чи почуєте дим, вимкніть піч і від'єднайте кабель від розетки. Не відкривайте дверцята, щоб полум'я згасло без доступу кисню.	✓	✓	✓
	Піч необхідно регулярно чистити і видаляти з неї залишки продуктів.	✓	✓	✓
	Не занурюйте кабель живлення або штепсель у воду, а також уникайте контакту кабелю живлення з гарячими поверхнями.	✓	✓	
	Не можна розігрівати в мікрохвильовій печі яйця у шкаралупі або неочищені круто зварені яйця, оскільки вони можуть вибухнути навіть після закінчення підігрівання; також не можна розігрівати герметично закриті пляшки та банки, вакуумні упаковки, контейнери, горіхи в шкаралупі, помідори тощо.		✓	✓
	Не накривайте вентиляційні отвори тканиною або папером. Вони можуть загорітися від гарячого повітря, яке виходить із печі. Піч може також перегрітись і вимкнутись автоматично; не вмикайте піч, доки вона достатньо не охолоне.	✓	✓	
	Коли виймаєте посуд із печі, завжди використовуйте спеціальні рукавиці, щоб уникнути опіків.		✓	
	Не торкайтеся нагрівальних елементів або внутрішніх стінок печі, доки піч не охолоне.		✓	
	Помішуйте рідину під час розігрівання або після розігрівання і дайте їй охолонути щонайменше 20 секунд, щоб запобігти її раптовому закипанню.		✓	

	Відкривайте дверцята, стоячи на відстані витягнутої руки від печі, щоб запобігти отриманню опіків від гарячого повітря або пари, що виходять із печі.			✓
	Не вмикайте мікрохвильову піч, коли вона порожня. В цілях безпеки мікрохвильова піч автоматично вимкнеться через 30 хвилин роботи. Рекомендовано постійно зберігати склянку води всередині печі для поглинання мікрохвильової енергії у випадку випадкового увімкнення печі.	✓		✓
	Не використовуйте для миття скла жорсткі абразивні миючі засоби та гострі металеві шкребки, оскільки можна подряпати поверхню, що може спричинити дроблення скла.	✓		✓
	Встановлюйте піч, дотримуючись належної відстані від стіни чи інших предметів, як зазначено у цьому посібнику (дивіться розділ «Встановлення мікрохвильової печі»).	✓		✓
	Будьте уважні, коли підключаєте інші електропристрої до розетки біля печі.	✓	✓	✓

## ПРАВИЛЬНА УТИЛІЗАЦІЯ ВИРОБУ (ВІДХОДИ ЕЛЕКТРИЧНОГО ТА ЕЛЕКТРОННОГО ОБЛАДНАННЯ)

**(Стосується країн, в яких запроваджено системи розподіленої утилізації)**

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

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

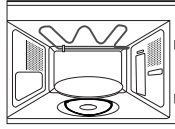
Корпоративним користувачам слід звернутися до свого постачальника та перевірити правила й умови договору про придбання. Цей виріб потрібно утилізувати окремо від інших промислових відходів.







## ВСТАНОВЛЕННЯ МІКРОХВИЛЬОВОЇ ПЕЧІ

1. Вийміть із печі всі пакувальні матеріали.  
Встановіть роликову опору і скляну тарілку.  
Упевніться, що тарілка вільно обертається.



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

## ІНСТРУКЦІЇ ЗІ ВСТАНОВЛЕННЯ МІКРОХВИЛЬОВОЇ ПЕЧІ

Цей пристрій відповідає вимогам Європейського Союзу.  
Утилізація упаковки і пристрою  
Упаковка цього пристрою підлягає повторній переробці.  
Можуть використовуватись такі матеріали:

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

Утилізуйте ці матеріали у відповідальний спосіб відповідно до державних норм.

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

### Безпека

Пристрій має під'єднувати лише кваліфікований технік.

Мікрохвильову піч розроблено для домашнього використання.

Її потрібно використовувати виключно для приготування їжі.

Пристрій нагрівається під час використання і залишається гарячим після використання.

Будьте уважні у випадку перебування поблизу пристрою дітей.

Встановлення поблизу звичайної духовки.

- Якщо мікрохвильову піч слід встановити поблизу звичайної духовки, між ними потрібно залишити достатньо місця для запобігання їхньому перегріванню, оскільки навколо може бути дуже висока температура. Очевидно, важливо ретельно дотримуватись інструкцій виробника зі встановлення звичайної духовки.

- Вбудовану мікрохвильову піч не можна встановлювати над звичайною духовкою, оскільки систему охолодження мікрохвильової печі може бути порушено гарячим повітрям зі звичайної духовки.

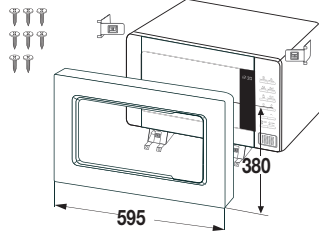
### Підключення до електромережі

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

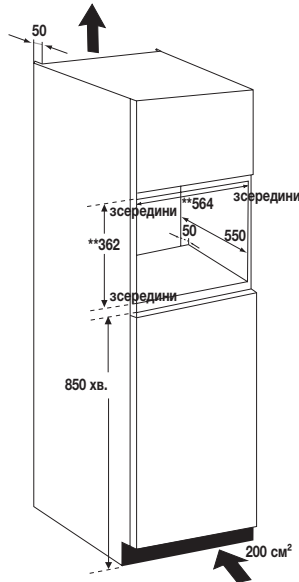
Щоб створити постійне з'єднання, упевніться, що застосовується багатополосний перемикач з відстанню між контактами щонайменше 3 мм.



### Розміри для встановлення



УКРАЇНСЬКА



# Шаблон

71 мм

ПЕРЕД ШАФКИ

Сторона «А»



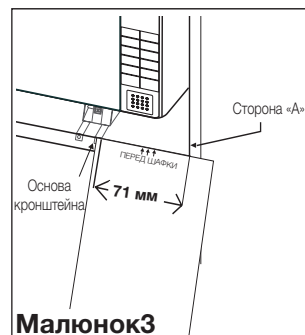
1. Щоб просверлити отвори, використовуйте 3-мм свердло. Закрутіть гвинти у монтажний кронштейн. (Малюнок 1)
2. Поставте мікрохвильову піч у шафку. (Малюнок 2)
3. Використайте шаблон, щоб встановити основу кронштейна на відстані 71 мм від сторони «А» шафки. (Малюнок 3)
4. Щоб просверлити отвори, використовуйте 3-мм свердло. Закрутіть гвинти у основу кронштейна. (Малюнок 4)
5. Прикріпіть компоненти. (Малюнок 5)
6. Виконайте електричне з'єднання. Перевірте, чи пристрій працює.



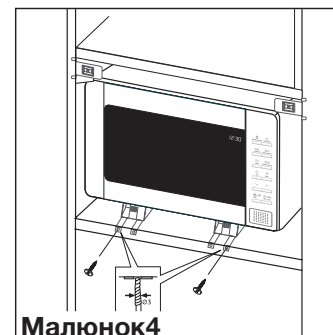
Малюнок1



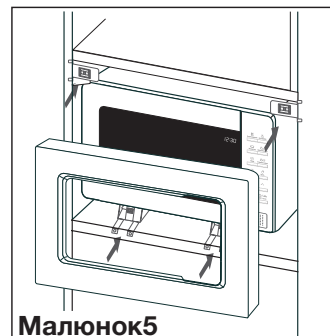
Малюнок2



Малюнок3



Малюнок4



11 Малюнок5




## ВСТАНОВЛЕННЯ ЧАСУ

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

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

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

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

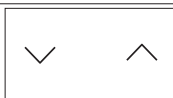
### 1. Щоб показувати час у...

24-годинному форматі  
12-годинному форматі

Натисніть кнопку **Clock (Годинник)**  один або два рази.



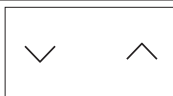
### 2. Встановіть години за допомогою кнопок і .



### 3. Натисніть кнопку .



### 4. Встановіть хвилини за допомогою кнопок і .



### 5. Натисніть кнопку .



## АВТОМАТИЧНА ФУНКЦІЯ ЗАОЩАДЖЕННЯ ЕЛЕКТРОЕНЕРГІЇ

Якщо ви не виберете жодної функції, коли пристрій перебуває посеред процесу налаштування або увімкнено тимчасовий режим зупинки, функцію буде скасовано, і за 25 хвилин з'явиться годинник.

## ЩО РОБИТИ В РАЗІ ВИНИКНЕННЯ ПИТАНЬ АБО СУМНІВІВ

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


### Це звичайне явище.

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

### Після натиснення кнопки піч не працює.

- Перевірте, чи повністю закриті дверцята.

### Зовсім не відбувається приготування їжі.

- Перевірте, чи правильно встановлено таймер і/або натиснуто кнопку .
- Перевірте, чи закриті дверцята.
- Перевірте, чи не перевантажено електричну мережу, що спричинило до згоряння плавкого запобіжника або спрацювання автоматичного переривача.

### Страва не готова або надто запечена.


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

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

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

### Піч створює перешкоди для радіоприймачів і телевізорів.

- Під час роботи печі можна спостерігати незначні перешкоди у роботі радіоприймачів чи телевізорів. Це звичайне явище. Щоб вирішити цю проблему, встановлюйте піч подалі від телевізорів, радіоприймачів та антен.
- Якщо мікропроцесор мікрохвильової печі реагує на перешкоди, відображення на дисплеї може згаснути або збитися. Щоб вирішити цю проблему, від'єднайте вилку кабелю живлення від розетки і вставте її знову. Ще раз встановіть час.

 Якщо ці інструкції не допоможуть усунути проблему, зверніться до магазину, в якому придбано піч, або в найближчий центр обслуговування компанії SAMSUNG.

## ПРИГОТУВАННЯ/РОЗІГРІВАННЯ

Нижче пояснено, як правильно приготувати або розігріти їжу. ЗАВЖДИ перевіряйте встановлені вами режими, перед тим як залишити піч без нагляду. Спершу помістіть їжу в центр скляної тарілки. Потім закрийте дверцята.

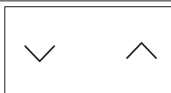
1. Натисніть кнопку (🔼).

**Результат:** На дисплеї відобразиться індикація 850 Вт (максимальна потужність приготування).

Виберіть відповідний рівень потужності ще раз натиснувши кнопку (🔼), доки на дисплеї не з'явиться необхідний рівень потужності у ватах. Дивіться таблицю рівнів потужності.



2. Встановіть необхідний час приготування за допомогою кнопок (∨) та (∧).



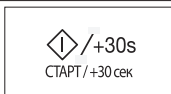
3. Натисніть кнопку (⬇️).

**Результат:** Всередині печі засвітиться світло, і тарілка почне крутитися.

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

**Ніколи** не вмикайте порожню мікрохвильову піч.

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



## РІВЕНЬ ПОТУЖНОСТІ

Можна вибрати один із нижченаведених рівнів потужності.

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

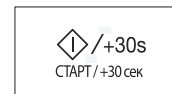
Якщо вибрати високий рівень потужності, то час приготування необхідно зменшити.

Якщо вибрати низький рівень потужності, то час приготування необхідно збільшити.

## РЕГУЛЮВАННЯ ЧАСУ ПРИГОТУВАННЯ

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

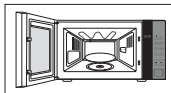
Натисніть кнопку **+30 сек** по одному разу для кожних 30 секунд, які потрібно додати.



## ЗУПИНКА ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ

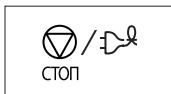
Зупинити процес приготування можна в будь-який час, щоб проконтролювати приготування їжі.

1. Щоб призупинити тимчасово. Відкрийте дверцята.



**Результат:** Приготування їжі зупиняється. Щоб продовжити приготування, закрийте дверцята і ще раз натисніть кнопку (↕).

2. Щоб зупинити повністю. Натисніть кнопку (⊙).



**Результат:** Приготування їжі припиняється. Щоб скасувати задані параметри режиму приготування, знову натисніть кнопку **Зупинити** (⊙).

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

## ВСТАНОВЛЕННЯ РЕЖИМУ ЗАОЩАДЖЕННЯ ЕЛЕКТРОЕНЕРГІЇ

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

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

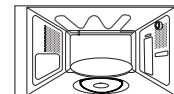


## ВИКОРИСТАННЯ РЕЖИМУ ОЧИЩЕННЯ ПАРОЮ

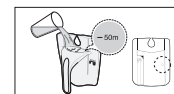
Пара, вироблена системою парового очищення, зволожит поверхню внутрішньої камери. Після використання функції чищення паром внутрішню камеру печі чистити значно легше.

- Використовуйте цю функцію лише після повного охолодження печі (до кімнатної температури)
- Використовуйте лише звичайну воду, у жодному разі не дистильовану.

1. Відкрийте дверцята.

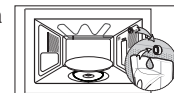


2. Наповніть водою посудину до позначки рівня, що знаходиться зовні на посудині (приблизно 50 мл).



- Якщо налити більше 50 мл, вода може витікати через отвір позаду. Упевніться, що води не більше 50 мл.

3. Вставте посудину для води у верхній тримач для посудини справа на стінці внутрішньої камери печі.

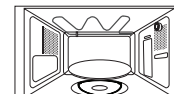


4. Закрийте дверцята.

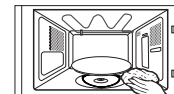
5. Натисніть кнопку **Очищення паром** (☼). Під час чищення паром спостерігатиметься **невеличкий туман**. Це не є несправністю, **ОДНАК ПАРА ЗАТУЛЯЄ** світло **ВСЕРЕДИНИ**.



6. Відкрийте дверцята.



7. Протріть піч зсередини сухим кухонним рушником. Скляну тарілку та лише нижню решітку слід знімати лише за допомогою кухонного паперу.



⚠ Використовуйте посудину для води лише у режимі **очищення паром**.

- Готуючи не рідкі страви, виймайте посудину для води, оскільки вона може пошкодитись або спричинити пожежу в мікрохвильовій печі.

## ВИКОРИСТАННЯ РЕЖИМУ АВТОМАТИЧНОГО РОЗІГРІВАННЯ

Режим автоматичного розігрівання має чотири програми з різним часом підігрівання.

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

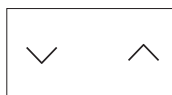
Розмір порції можна задати за допомогою кнопок (∨) і (∧).

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

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



2. Виберіть розмір порції за допомогою кнопок (∨) та (∧). (Дивіться таблицю збоку).



3. Натисніть кнопку (◊).

**Результат:** Почнеться приготування страви. Коли приготування завершиться

- 1) Піч подасть чотири звукові сигнали.
- 2) Перед цим тричі лунатиме звуковий сигнал, що нагадує про закінчення приготування (по одному з інтервалом в одну хвилину).
- 3) На дисплеї знову з'явиться відображення поточного часу.



Використовуйте лише безпечний для мікрохвильової печі посуд.

## ПАРАМЕТРИ РЕЖИМУ АВТОМАТИЧНОГО РОЗІГРІВАННЯ

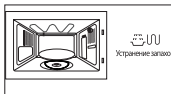
В поданій таблиці представлено різні програми режиму автоматичного розігрівання, вагу продуктів, час витримки та відповідні рекомендації.

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

## ВИКОРИСТАННЯ АВТОМАТИЧНОГО РЕЖИМУ ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ ІЗ ХРУСТКОЮ СКОРИНКОЮ

Час приготування в режимі хрусткої скоринки встановлюється автоматично. Розмір порції можна задати за допомогою кнопок (∨) і (∧). Насамперед, помістіть тарілку для утворення хрусткої скоринки на середину скляної тарілки і закрийте дверцята.

1. Покладіть цю тарілку просто на скляну тарілку і попередньо розігрійте, використовуючи найвищу потужність комбінованого режиму «мікрохвилі+гриль». Натисніть кнопку **комбінованого режиму** (☼) і встановіть час попереднього розігрівання (від 3 до 5 хвилин) за допомогою кнопок (∨) та (∧).

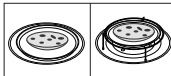


2. Натисніть кнопку (◀).

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



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

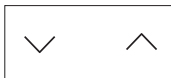


Поставте цю тарілку на металеву решітку (або скляну тарілку) в мікрохвильовій печі.

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



5. Виберіть розмір порції за допомогою кнопок (∨) або (∧). (Дивіться таблицю збоку).



6. Натисніть кнопку (◀).

**Результат:** Починається приготування страви. Коли приготування завершиться

- 1) Піч подасть чотири звукові сигнали.
- 2) Перед цим тричі лунатиме звуковий сигнал, що нагадує про закінчення приготування (по одному з інтервалом в одну хвилину).
- 3) На дисплеї знову з'явиться відображення поточного часу.

Миття тарілки для приготування страв із хрусткою скоринкою Помийте тарілку для утворення скоринки в теплій воді з миючим засобом і сполосніть у чистой воді.

Не використовуйте жорсткі щітки чи губки, щоб не пошкодити верхній шар тарілки. Тарілку для утворення скоринки не можна мити в посудомийній машині.

## ПАРАМЕТРИ ПРИГОТУВАННЯ ХРУСТКОЇ СКОРИНКИ В АВТОМАТИЧНОМУ РЕЖИМІ

В поданій таблиці представлено різні автоматичні програми приготування страв із хрусткою скоринкою, вагу продуктів, час витримки та відповідні рекомендації. Ці програми працюють в комбінованому режимі мікрохвиль та гриля. Для використання цього режиму рекомендовано попередньо прогріти тарілку для утворення хрусткої скоринки на скляній тарілці протягом 3-5 хвилин, використовуючи комбінований режим 600 Вт + гриль. Виймаючи посудину з печі, використовуйте спеціальні рукавиці.

Код/Продукти	Розмір порції	Час попереднього розігрівання (хв.)	Час витримки (хв.)
1. Заморожена піца (-18 °C) 	200 г 300 г 400 г	5 хв.	-
	<b>Рекомендації</b> Попередньо розігрійте тарілку для утворення хрусткої скоринки в комбінованому режимі 600 Вт + гриль. Покладіть піцу на тарілку. Поставте тарілку на решітку.		
2. Заморожені бутерброди 	150 г (1 шт.) 250 г (2 шт.)	4 хв.	2-3 хв.
	<b>Рекомендації</b> Попередньо розігрійте тарілку для утворення хрусткої скоринки в комбінованому режимі 450 Вт + гриль. Покладіть один батон збоку від центру на тарілці, два батони покладіть на тарілі біля одного. Цю програму можна використовувати для бутербродів (наприклад, з овочами, шинкою та сиром), а також для піци.		
3. Заморожений пиріг (-18 °C) 	150 г (1 шт.) 300 г (1-2 шт.)	3 хв.	1-2 хв.
	<b>Рекомендації</b> Попередньо розігрійте тарілку для утворення хрусткої скоринки в комбінованому режимі 600 Вт + гриль. Покладіть пиріг на тарілку для утворення хрусткої скоринки. Поставте тарілку на решітку.		
4. Замороженні шматки курки 	125 г 250 г	4 хв.	-
	<b>Рекомендації</b> Попередньо розігрійте тарілку для утворення хрусткої скоринки в комбінованому режимі 600 Вт + гриль. Змастіть тарілку для утворення хрусткої скоринки 1 столовою ложкою олії. Розкладіть шматки курки рівномірно на тарілці. Переверніть шматки, коли піч подасть звукові сигнали. Для продовження приготування натисніть кнопку пуску.		

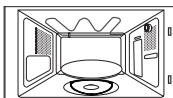


## ВИКОРИСТАННЯ РУЧНОГО РЕЖИМУ ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ ІЗ ХРУСТКОЮ СКОРИНКОЮ

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


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


1. Поставте таку тарілку просто на скляну тарілку і попередньо розігрійте її в комбінованому режимі з максимальною потужністю [600 Вт + гриль (☀️🔥)], дотримуючись часу та вказівок, поданих у таблиці.




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

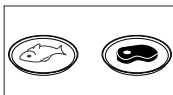
2. Якщо готуєте яєчно з беконом, то для кращого підрум'янення їжі попередньо змастіть тарілку олією.

 Зауважте, що ця тарілка покрита тефлоновим шаром, який слід оберігати від подряпин. Не нарізайте продукти на тарілці гострими предметами, наприклад ножем.

 Для викладання їжі з тарілки використовуйте пластмасове приладдя, щоб уникнути подряпин на поверхні.

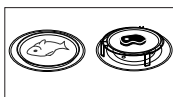
3. Покладіть продукти на тарілку для утворення скоринки.

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




 Не ставте цю тарілку в піч без скляної тарілки.

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



5. Виберіть необхідний час приготування та потужність. (Дивіться таблицю збоку)

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

## ПАРАМЕТРИ ПРИГОТУВАННЯ ХРУСТКОЇ СКОРИНКИ В РУЧНОМУ РЕЖИМІ

Рекомендовано попередньо розігріти таку тарілку просто на скляній тарілці. Попередньо розігрійте тарілку в комбінованому режимі 600 Вт + гриль (☀️🔥) протягом 3-5 хвилин. Дотримуйтеся часу приготування та вказівок, поданих у таблиці.

Страва	Розмір порції	Час попереднього розігрівання	Потужність	Час приготування (хв.)
Бекон	4 скибки (80 г)	3 хв.	600 Вт + гриль	3½-4
	<b>Рекомендації</b>			
	Попередньо розігрійте тарілку для утворення хрусткої скоринки. Покладіть скибки одна біля одної на цю тарілку. Поставте тарілку на решітку.			
Пomidори-гриль	200 г (2 шт.)	3 хв.	450 Вт + гриль	4½-5
	<b>Рекомендації</b>			
	Попередньо розігрійте тарілку для утворення хрусткої скоринки. Розріжте помідори навпіл. Посипте зверху сиром. Викладіть помідори колом на тарілку. Поставте тарілку на решітку.			
Печена картопля	250 г	3 хв.	600 Вт + гриль	5-6
	500 г			8-9
<b>Рекомендації</b>				
Попередньо розігрійте тарілку для утворення хрусткої скоринки. Розріжте картоплини навпіл. Покладіть їх на тарілку розрізаною стороною донизу. Викладіть по колу. Поставте тарілку на решітку.				
Заморожені гамбургери	2 шт. (125 г)	3 хв.	600 Вт + гриль	7-7½
	<b>Рекомендації</b>			
	Попередньо розігрійте тарілку для утворення хрусткої скоринки. Покладіть заморожені гамбургери один біля одного на цю тарілку. Поставте тарілку на решітку. Переверніть через 4-5 хв.			
Охолоджена піца	300-350 г	5 хв.	450 Вт + гриль	6½-7½
	<b>Рекомендації</b>			
	Попередньо розігрійте тарілку для утворення хрусткої скоринки. Покладіть охолоджену піцу на тарілку. Поставте тарілку на решітку.			
Заморожені рибні палички	150 г (5 шт.)	4 хв.	600 Вт + гриль	7-8
	300 г (10 шт.)			9-10
<b>Рекомендації</b>				
	Попередньо розігрійте тарілку для утворення хрусткої скоринки. Змастіть тарілку однією столовою ложкою олії. Покладіть рибні палички на тарілку в коло. Переверніть через 4 хв. (5 шт.) або через 6 хв. (10 шт.).			

## ВИКОРИСТАННЯ РЕЖИМУ АВТОМАТИЧНОГО ШВИДКОГО РОЗМОРОЖЕННЯ

Режим автоматичного швидкого розмороження дає змогу швидко розморозити м'ясо, птицю, рибу, хліб/кондитерські вироби. Час розмороження та рівень потужності задані автоматично у програмі. Вам достатньо вибрати програму і вагу продуктів.

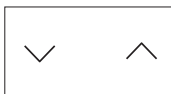
 Використовуйте лише безпечний для мікрохвильової печі посуд.

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

1. Виберіть тип продуктів, які ви збираєтесь розморозувати, натиснувши один або кілька разів кнопку **Швидке розмороження** (⚡). (Дивіться таблицю збоку).



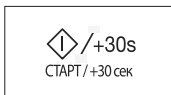
2. Виберіть вагу продуктів за допомогою кнопок (↘) та (↗). Максимальна вага становить 1500 г.




3. Натисніть кнопку (⏪).

### Результат:

- Почнетесь процес розмороження.
- Після половини часу розмороження піч подає звукові сигнали, нагадуючи про те, що продукти необхідно перевернути.
- Щоб завершити розмороження натисніть кнопку (⏪).

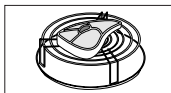



 Налаштувати параметри розмороження можна також вручну. Для цього виберіть функцію «приготування/підігрівання» з рівнем потужності 180 Вт. Більш детальну інформацію дивіться у розділі «Приготування/Підігрівання» на стор. 13.

## ВИБІР ПРИЛАДДА

Використовуйте лише приладдя, як є безпечне для використання в мікрохвильовій печі; не використовуйте пластмасових ємностей, паперових чашок, рушників тощо.





Якщо ви хочете вибрати комбінований режим приготування (гриль і мікрохвилю), використовуйте приладдя, які є безпечними для використання як у мікрохвильовій печі, так і в звичайній печі.




 Більш детальну інформацію про придатні для використання посуд і приладдя дивіться в розділі «Посібник із вибору посуду» на сторінці 20.

## ПАРАМЕТРИ АВТОМАТИЧНОГО ШВИДКОГО РОЗМОРОЖЕННЯ

В поданій таблиці представлено різні програми режиму швидкого розмороження, вагу продуктів, час витримки та відповідні рекомендації. Перед розмороженням продуктів змініть з них усі пакувальні матеріали. Покладіть м'ясо, рибу та хліб/торт на керамічну тарілку.

Код/Продукти	Порція	Час витримки
1. М'ясо 	200-1500 г	20-60 хв.
	<b>Рекомендації</b>	
Прикрийте краї алюмінієвою фольгою. Переверніть м'ясо, коли піч подасть звукові сигнали. Ця програма підходить для розмороження яловичини, баранини, свинини, відбивних, стейків та фаршу.		
2. Птиця 	200-1500 г	20-60 хв.
	<b>Рекомендації</b>	
Обгорніть ніжки та кінчики крил алюмінієвою фольгою. Переверніть м'ясо птиці, коли піч подасть звукові сигнали. Ця програма підходить як для цілої курки, так і для окремих частин.		
3. Риба 	200-1500 г	20-50 хв.
	<b>Рекомендації</b>	
Обгорніть хвіст цілої риби алюмінієвою фольгою. Переверніть рибу, коли піч подасть звукові сигнали. Ця програма підходить як для цілої риби, так і окремих філе.		
4. Хліб/ Випічка 	125-625 г	5-20 хв.
	<b>Рекомендації</b>	
Покладіть хліб на аркуш кухонного паперу і переверніть його, як тільки піч подасть звуковий сигнал. Покладіть пиріг на керамічну тарілку і, за можливості, переверніть його після подачі звукового сигналу. (Піч продовжує працювати, але зупиняється, якщо відкрити дверцята). Цю програму можна використовувати для розмороження всіх видів хліба, нарізаного та цілого, а також булочок і французьких батонів. Покладіть булочки в коло. Цю програму можна використовувати для всіх видів дріжджової випічки, бісквітів, сирних пирогів і листового тіста. Проте, вона не підходить для пісочного та глазурованого тіста, фруктових та кремових тортів, а також тортів із шоколадним верхом.		

 Для розмороження в ручному режимі виберіть функцію розмороження вручну з рівнем потужності 180 Вт. Докладніше про розмороження продуктів вручну і час розмороження дивіться на сторінці 25.

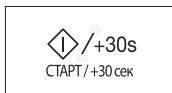
## ПРИГОТУВАННЯ В РЕЖИМІ ГРИЛЯ

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

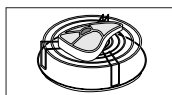
1. Попередньо прогрійте гриль до необхідної температури, натиснувши кнопку **Гриль** (🔥) і встановіть час прогріву за допомогою кнопок (↘) і (↗).



2. Натисніть кнопку (⏏).



3. Відкрийте дверцята і покладіть продукти на решітку. Закрийте дверцята.

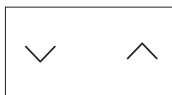


4. Натисніть кнопку (🔥).

**Результат:** На дисплеї з'являться такі символи:



5. Встановіть необхідний час приготування на грилі за допомогою кнопок (↘) та (↗).  
Максимальний час для гриля становить 60 хвилин.



6. Натисніть кнопку (⏏).

**Результат:** Почнеться приготування в режимі гриля. Коли приготування завершиться.

- 1) Пліч подасть чотири звукові сигнали.
- 2) Перед цим тричі лунатиме звуковий сигнал, що нагадує про закінчення приготування (по одному з інтервалом в одну хвилину).
- 3) На дисплеї знову з'явиться відображення поточного часу.

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

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



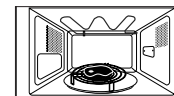
## ПОЄДНАННЯ МІКРОХВИЛЬ І ГРИЛЯ

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

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

☑ **ЗАВЖДИ** використовуйте рукавиці, щоб доторкнутися до посуду в печі, оскільки він буде дуже гарячим.

1. Відкрийте дверцята. Покладіть продукти на решітку, а решітку поставте на скляну тарілку. Закрийте дверцята.



2. Натисніть кнопку **комбінованого режиму** (🔥🔥🔥).

**Результат:** На дисплеї з'являться такі символи:  
🔥🔥🔥 (режим мікрохвиль і гриля)  
600 Вт (вихідна потужність)



☑ Виберіть відповідний рівень потужності, натискаючи кнопку **комбінованого режиму** (🔥🔥🔥), доки на дисплеї не з'явиться необхідний рівень потужності.

☑ Температуру гриля встановити неможливо.

3. Встановіть необхідний час приготування за допомогою кнопок (↘) та (↗). Максимальний час приготування становить 60 хвилин.



4. Натисніть кнопку (⏏).

**Результат:** Розпочнется приготування в комбінованому режимі. Коли приготування завершиться

- 1) Пліч подасть чотири звукові сигнали.
- 2) Перед цим тричі лунатиме звуковий сигнал, що нагадує про закінчення приготування (по одному з інтервалом в одну хвилину).
- 3) На дисплеї знову з'явиться відображення поточного часу.

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



## ВИМКНЕННЯ ЗВУКОВОГО СИГНАЛУ

Вимкнути відтворення звукових сигналів можна у будь-який момент.

1. Натисніть одночасно кнопки (⏏) та (⏪).

**Результат:**

- На дисплеї з'являться такі символи:



- Тепер піч не подаватиме звукові сигнали після натиснення кнопок.



2. Щоб знову ввімкнути звукові сигнали, ще раз одночасно натисніть кнопки (⏏) та (⏩).

**Результат:**

- На дисплеї з'являться такі символи:



- Піч знову працює зі звуковими сигналами.



## БЛОКУВАННЯ МІКРОХВИЛЬОВОЇ ПЕЧІ ДЛЯ БЕЗПЕКИ

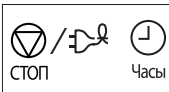
Цю мікрохвильову піч обладнано спеціальною програмою для безпеки дітей, яка дає змогу заблокувати піч, щоб її неможливо було ввімкнути дітям та особам, які не вміють нею користуватися.

Піч можна заблокувати в будь-який час.

1. Натисніть одночасно кнопки (⏏) та (⏸).

**Результат:**

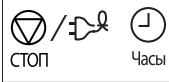
- Піч заблоковано (неможливо вибрати жодну функцію).
- На дисплеї з'явиться повідомлення «L».



2. Щоб розблокувати піч, ще раз одночасно натисніть кнопки (⏏) та (⏸).

**Результат:**

Піч знову нормально працює.



## ПОСІБНИК ІЗ ВИБОРУ ПОСУДУ

Щоб приготувати їжу в мікрохвильовій печі, мікрохвилі мають проникати в їжу, а посуд не має відбивати чи поглинати їх. Тому, слід уважно вибирати посуд для мікрохвильової печі. Якщо на посуді є маркування «Безпечний для мікрохвильової печі», тоді все гаразд. У таблиці нижче перелічені різні види кухонних приладів і вказано, чи можна їх використовувати в мікрохвильовій печі і яким чином це робити.

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



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

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

## ПОСІБНИК ІЗ ПРИГОТУВАННЯ ЇЖИ

### МІКРОХВИЛІ

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

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

### ПРИГОТУВАННЯ ЇЖИ

#### 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 емностях готувати не можна.

#### Продукти, які можна готувати в мікрохвильовій печі

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

#### Використання кришки під час приготування їжі

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

Їжу можна накривати різними способами: наприклад, керамічною тарілкою, пластмасовою кришкою або пластиковою плівкою, придатною для використання в мікрохвильовій печі.

#### Час витримки

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

**Вказівки щодо приготування заморожених овочів**

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

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

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

**Вказівки щодо приготування рису і макаронних виробів****Рис:**

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

**Макаронні вироби:**

Використовуйте велику посудину з термостійкого скла. Додайте киплячу воду, пучку солі і ретельно помішайте. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Час від часу помішуйте макарони під час і після приготування. Поки макарони відстоюються, накрийте посудину кришкою, після чого злийте воду.

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

## Вказівки щодо приготування свіжих овочів

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

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

Усі свіжі овочі слід готувати за максимальної потужності мікрохвильової печі (850 Вт).

Страва	Порція	Час (хв.)	Час витримки (хв.)	Вказівки
Броколі	250 г	4-4½	3	Підготуйте суцвіття однакового розміру. Розмістіть стеблами досередині.
	500 г	8-8½	3	
Брюссельська капуста	250 г	5½-6½	3	Додайте 60-75 мл (5-6 ст.л.) води.
Морква	250 г	4½-5	3	Поріжте моркву на однакові скибочки.
Цвітна капуста	250 г	5-5½	3	Підготуйте суцвіття однакового розміру. Розріжте великі суцвіття навпіл. Розмістіть кінцями суцвіть досередині.
	500 г	8½-9		
Цукіні	250 г	3½-4	3	Поріжте кабачки цукіні на шматки. Додайте 30 мл (2 ст.л.) води або шматочок масла. Готуйте, доки не зм'якнуть.
Баклажани	250 г	3½-4	3	Поріжте баклажани на маленькі шматочки і побризкайте 1 столовою ложкою лимонного соку.
Цибуля-порей	250 г	4½-5	3	Поріжте цибулю на товсті шматки.
Гриби	125 г	1½-2	3	Поріжте гриби або покладіть їх цілими, якщо вони маленькі. Додавати воду не потрібно. Побризкайте лимонним соком. Посоліть і поперчіть. Злийте воду, перш ніж подавати страву на стіл.
	250 г	3-3½	3	
Цибуля	250 г	5½-6	3	Поріжте цибулю скибками або навпіл. Додайте лише 15 мл (1 ст.л.) води.
Болгарський перець	250 г	4½-5	3	Поріжте перець на маленькі шматки.
Картопля	250 г	4-5	3	Зважте почищену картоплю і розріжте її на однакові половинки або четвертинки.
	500 г	7½-8½	3	
Бруква	250 г	5-5½	3	Поріжте брукву на маленькі кубики.

## ПІДГРІВАННЯ

Мікрохвильова піч підігріє їжу значно швидше, ніж звичайна піч.

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

### Розміщення і використання кришки

Намагайтесь не підігрівати страви великого розміру, наприклад великий шматок м'яса, адже вони, зазвичай, висушуються ззовні, перш ніж страва підігріється всередині. Більш доцільно підігрівати страви меншими порціями.

### Рівні потужності і помішування

Деяку їжу можна підігрівати із використанням потужності 850 Вт, а іншу – із використанням рівнів потужності 600 Вт, 450 Вт чи навіть 300 Вт.

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

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

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

### Час підігрівання і витримки

Підігріваючи страву вперше, радимо занотувати час, який для цього знадобився, щоб знайти на майбутнє.

Зажди перевіряйте, чи страва повністю прогрілася.

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

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

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

## ПІДГРІВАННЯ РІДИН

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

## ПІДГРІВАННЯ ДИТЯЧОГО ХАРЧУВАННЯ

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

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

**ДИТЯЧЕ МОЛОКО** Налийте молоко у стерилізовану скляну пляшечку. Підігрівайте, не накриваючи. Ніколи не підігрівайте пляшечку для дитячого харчування, закриту смоктунцем, оскільки пляшечка може вибухнути від перегрівання. Добре 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 °С.

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

### Підгрівання дитячого харчування і молока

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

Страва	Порція	Потужність	Час	Час витримки (хв.)
Дитяче харчування (овочі + м'ясо)	190 г	600 Вт	30 с	2-3
	<b>Вказівки</b> 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
	<b>Вказівки</b> 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
	200 мл	300 Вт	50 с-1 хв.	2-3
	<b>Вказівки</b> 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.			

## Підгрівання рідин і їжі

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

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



## РОЗМОРОЖЕННЯ ВРУЧНУ

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Страва	Порція	Час (хв.)	Час витримки (хв.)
<b>М'ясо</b> Фарш з яловичини	250 г	6½-7½	5-25
	500 г	13-14	5-25
	250 г	7½-8½	5-25
Стейки зі свинини	<b>Вказівки</b>		
	Покладіть м'ясо на пласку керамічну тарілку. Обгорніть тонші краї алюмінієвою фольгою. Переверніть після завершення половини часу розмороження!		
<b>Птиця</b> Шматки курки	500 г (2 шт.)	14½-15½	15-40
	Ціла курка	900 г	28-30
	<b>Вказівки</b>		
<b>Риба</b> Філе риби	250 г (2 шт.)	6-7	5-15
	400 г (4 шт.)	12-13	
	<b>Вказівки</b>		
<b>Фрукти</b> Ягоди	250 г	6-7	5-10
	<b>Вказівки</b>		
	Розкладіть фрукти на пласкій круглій скляній посудині (великого діаметру).		
<b>Хліб</b> Булочки (по 50 г кожна)	2 шт.	½-1	5-20
	4 шт.	2-2½	5-20
	250 г	4 ½-5	5-20
Тости/Каналки			

Страва	Порція	Час (хв.)	Час витримки (хв.)
Німецький хліб (біла + житня мука)	500 г	8-10	
	<b>Вказівки</b> Розкладіть булочки по колу, а хліб покладіть горизонтально на кухонний папір посередині скляної тарілки. Переверніть після завершення половини часу розмороження!		

## ГРИЛЬ

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

**Кухонне приладдя для гриля:** Має бути з термостійкого матеріалу і може включати метал. Не використовуйте пластмасовий посуд, оскільки він може плавитися.

**Їжа, яку можна готувати у режимі гриля:** Відбивні, сосиски, стейки, гамбургери, шматки бекону і окосту, тонкі частини риби, канапки і всі види закусок на тостах.

### Важлива примітка.

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

## МІКРОХВИЛІ + ГРИЛЬ

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

**Кухонне приладдя для готування у режимі мікрохвилі + гриль:** Використовуйте приладдя, яке здатне пропускати мікрохвилі. Кухонне приладдя має бути термостійким. У комбінованому режимі не можна використовувати металевий посуд. Не використовуйте пластмасовий посуд, оскільки він може плавитися.

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

### Важлива примітка.

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

## Вказівки з приготування заморожених продуктів із використанням гриля

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

Свіжі продукти	Порція	Потужність	Час приготування для 1 сторони (хв.)	Час приготування для 2 сторони (хв.)
Булочки (по 50 г кожна)	2 шт.	-	300 Вт + Гриль (1-1½)	Лише гриль (1-2)
	4 шт.	-	300 Вт + Гриль (2-2½)	Лише гриль (1-2)
<b>Вказівки</b> Покладіть булочки по колу на підставку. Підрум'яньте булочки з іншої сторони до хрусткої скоринки. Дайте постояти 2-5 хвилини.				
Французький батон + начинка (помідори, сир, шинка, гриби)	250-300 г (2 шт.)	450 Вт + гриль	8-9	-
	<b>Вказівки</b> Покладіть 2 заморожені батони поруч на підставку. Дайте постояти 2-3 хвилини після приготування на грилі.			
Запіканка з тертим сиром (овочі або картопля)	400 г	450 Вт + гриль	13-14	-
	<b>Вказівки</b> Покладіть заморожену страву у маленьку круглу посудину з термостійкого скла. Поставте тарілку на решітку. Дайте постояти 2-3 хвилини після приготування.			
Макаронні вироби (каннеллоні, макарони, лазанья)	400 г	-	600 Вт + Гриль (14-15)	-
	<b>Вказівки</b> Покладіть заморожені макаронні вироби у маленьку пласку прямокутну посудину з термостійкого скла. Покладіть посудину просто на скляну тарілку, яка обертається. Дайте постояти 2-3 хвилини після приготування.			
Шматки курки в клярі	250 г	450 Вт + гриль	5-5½	3-3½
	<b>Вказівки</b> Покладіть шматки курки в клярі на підставку. Переверніть після завершення першої половини часу приготування.			
Чіпси для приготування у мікрохвильовій печі	250 г	450 Вт + гриль	9-11	4-5
	<b>Вказівки</b> Розкладіть چیпси рівномірно на підставці, попередньо розстеливши папір для випікання.			

### Вказівки із приготування свіжих продуктів із використанням гриля

Прогрійте попередньо гриль впродовж 3-4 хвилини. Для довідки використовуйте рівні потужності і час приготування на грилі, описані у таблиці нижче.

Свіжі продукти	Порція	Потужність	Час приготування для 1 сторони (хв.)	Час приготування для 2 сторони (хв.)
Скибки хліба для тостів	4 скибки (по 25 г)	Лише гриль	4-5	4½-5½
	<b>Вказівки</b> Покладіть тости поруч на підставку.			
Булочки (уже спечені)	2-4 шт.	Лише гриль	2-3	2-3
	<b>Вказівки</b> Покладіть булочки спершу нижньою стороною вгору по колу просто на скляну тарілку.			
Помідори-гриль	200 г (2 шт.)	-	300 Вт + Гриль (3½-4½)	-
	400 г (4 шт.)	-	300 Вт + Гриль (6-7)	-
	<b>Вказівки</b> Розріжте помідори навпіл. Посипте зверху сиром. Розкладіть по колу на пласку посудину з термостійкого скла. Покладіть на підставку.			
Тости по-гавайськи (шинка, скибки ананаса, сир)	2 шт. (300 г)	450 Вт + гриль	3½-4	-
	<b>Вказівки</b> Спершу підсмажте шматки хліба. Покладіть тости з начинкою на підставку. Покладіть 2 тости навпроти один одного на підставку. Дайте постояти 2-3 хвилини.			
Смажена картопля	250 г	600 Вт + гриль	4 ½-5 ½	-
	500 г	600 Вт + гриль	8-9	-
<b>Вказівки</b> Розріжте картоплю навпіл. Розкладіть шматки по колу на підставку, зрізаною стороною до гриля.				
Шматки курки	450-500 г (2 шт.)	300 Вт + гриль	8-9	9-10
	<b>Вказівки</b> Підготуйте шматки курки, змастивши їх маслом і посоливши спеціями. Розкладіть їх по колу, кістками до середини. Не кладіть один шматок курки посередині підставки. Дайте постояти 2-3 хвилини.			

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



## СПЕЦІАЛЬНІ ПІДКАЗКИ

**РОЗТОПЛЕННЯ МАСЛА**

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

**РОЗТОПЛЕННЯ ШОКОЛАДУ**

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

**РОЗТОПЛЕННЯ КРИСТАЛІЗОВАНОГО МЕДУ**

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

**РОЗТОПЛЕННЯ ЖЕЛАТИНУ**

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

**ПРИГОТУВАННЯ ГЛАЗУРИ (ДЛЯ ПИРОГІВ І ПЕЧИВА)**

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

**ГОТУВАННЯ ПОВИДЛА**

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

**ГОТУВАННЯ ПУДИНГУ**

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


**ПІДСМАЖУВАННЯ ШМАТКІВ МИГДАЛУ**


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

**ЧИЩЕННЯ МІКРОХВИЛЬОВОЇ ПЕЧІ**


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

- внутрішні і зовнішні поверхні
- дверцята і ущільнювачі дверцят
- скляна тарілка і роликів опора


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

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

1. Чистьте зовнішні поверхні м'якою ганчіркою і теплим мильним розчином. Сполосніть і висушіть.
2. Усуньте бризки і плями на внутрішніх поверхнях чи на підставці ганчіркою, змоченою у мильному розчині. Сполосніть і висушіть.
3. Щоб вимочити засохлі часточки їжі і усунути запах, поставте горняк з розведеним лимонним соком на скляну тарілку і розігрівайте впродовж 10 хвилин за максимального рівня потужності.
4. Мийте тарілку, яку можна мити у посудомийній машині, як тільки виникає така потреба.

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

- не накопичувались на них
- не заважали належному закриванню дверцят

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


## ЗБЕРІГАННЯ ТА РЕМОНТ МІКРОХВИЛЬОВОЇ ПЕЧІ

Для зберігання і обслуговування мікрохвильової печі слід взяти до уваги такі прості заходи безпеки.


Піч не слід використовувати, якщо ущільнювачі чи самі дверцята пошкоджені:

- зламана завіса
- зношені ущільнювачі
- деформовано або зігнувся кожух


Ремонт має виконувати лише кваліфікований спеціаліст з обслуговування мікрохвильових печей

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

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

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

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

 Ця мікрохвильова піч не призначена для комерційного користування.

## ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

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

Модель	FG77S / FG78S
Джерело живлення	230 В / 50 Гц
Споживання електроенергії	
Мікрохвилі	1300 Вт
Гриль	1100 Вт
Комбінований режим	2400 Вт
Вихідна потужність	100 Вт / 850 Вт (IEC-705)
Робоча частота	2450 МГц
Магнетрон	OM75P(31)
Спосіб охолодження	Електричний вентилятор
Розміри (Ш x В x Г)	
Габаритні	489 x 275 x 326 мм
Внутрішня камера	330 x 211 x 291 мм
Об'єм	20 літри
Вага	
Нетто	близько 13,5 кг

Призначено для використання в  
нормальних умовах  
Термін служби: 7 років



**ПРИМІТКА**

**ПРИМІТКА**

УКРАЇНСЬКА



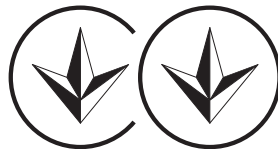
**ПРИМІТКА**

**ПРИМІТКА**

УКРАЇНСЬКА



**AB57**



166



**KZ.O.02.0072**

**Зроблено в Малайзії.**

**Адреса фабрики:**

**Samsung Electronics (M) Sdn. Bhd.**

**Lot 2, Lebu 2, North Klang Straits, Area 21,**

**Industrial Park, 42000 Port Klang Malaysia**

МАЄТЕ ЗАПИТАННЯ ЧИ КОМЕНТАРІ?

КРАЇНА	ТЕЛЕФОН	ВЕБ-САЙТ
RUSSIA	8-800-555-55-55	www.samsung.com
GEORGIA	0-800-555-555	
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	
Mongolia	+7-800-555-55-55	
BELARUS	810-800-500-55-500	
MOLDOVA	0-800-614-40	
UKRAINE	0-800-502-000	www.samsung.com/ua (Ukrainian) www.samsung.com/ua_ru (Russian)

**Код №: DE68-04136B**







FG77S  
FG78S

# Микротолқынды пеш

Пайдаланушы нұсқаулығы және тағам  
пісіруге қатысты нұсқаулар

**Planet  
First** 100 %  
Recycled Paper

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

мүмкіндіктерді елестетіңіз

Samsung компаниясының бұл өнімін сатып  
алғаныңызға рахмет. Өніміңізді мына сайтқа  
тіркеңіз:

[www.samsung.com/register](http://www.samsung.com/register)

**SAMSUNG**



**МАЗМҰНЫ**

Қысқаша нұсқаулық .....	2
Пеш .....	3
Басқару панелі .....	4
Керек-жарақтары .....	4
Осы пайдаланушы нұсқаулығын қолдану .....	5
Қауіпсіздік туралы маңызды ақпарат .....	5
Белгішелер мен таңбалардың түсіндірмесі .....	5
Асқын микротолқын қуатының әсерінен сақтандыратын сақтық шаралары. ...	5
Қауіпсіздікке қатысты маңызды нұсқаулар .....	6
Аталған өнімді дұрыс пайдалану (Электр қуатын шығындау және Электрондық жабдық).....	8
Микротолқынды пешті орнату .....	9
Микротолқынды пешті орнату нұсқаулығы .....	9
Уақытты орнату .....	12
Қуатты авт. түрде үнемдеу функциясы .....	12
Ақаулық туындаса немесе күмән пайда болса не істеу керек .....	12
Пісіру/Қыздыру .....	13
Қуат мәндері .....	13
Пісіру уақытын реттеу.....	13
Бумен тазалау режимін қолдану .....	14
Пісіруді тоқтату .....	14
Қуатты үнемдеу режимін орнату .....	14
Автоматты қыздыру функциясын қолдану .....	15
Автоматты қыздыру параметрлері .....	15
Автоматты түрде қытырлақ етіп пісіру функциясын пайдалану .....	16
Автоматты түрде қытырлақ етіп пісіру параметрлері .....	16
Қолдан қытырлақ етіп пісіру функциясы .....	17
Қолдан қытырлақ етіп пісіру параметрлері .....	17
Автоматты түрде жібіту функциясы .....	18
Автоматты түрде жібіту функциясын қолдану .....	18
Керек-жарақтарды таңдау .....	18
Гриль жасау .....	19
Микротолқын және гриль функциясын бірге қолдану .....	19
Сигнал құралын өшіру .....	20
Микротолқынды пештің қауіпсіздік құралы .....	20
Ыдыстың жарамдылығын анықтау .....	20
Тағам пісіруге қатысты ақыл-кеңес.....	21
Микротолқынды пешті тазалау .....	28
Микротолқынды пешті сақтау және жөндеу .....	29
Техникалық параметрлері .....	29

**ҚЫСҚАША НҰСҚАУЛЫҚ**

Біраз тағам пісірғізіз келсе.

1. Тағамды пештің ішіне салыңыз.  
Қуат мәнін ( $\frac{**}{\sim}$ ) түймешігін бір немесе бірнеше рет басып таңдаңыз.



2. ( $\sim$ ) және ( $\wedge$ ) түймешіктерін қажетінше басыңыз.



3. ( $\diamond$ ) түймешігін басыңыз.

**Нәтижесі:** Тағам пісе бастайды. Тағам пісіп болғаннан кейін пеш төрт рет сигнал береді.



Біраз тағамды автоматты түрде жібіткізіз келсе.

1. Мұздатылған тағамды пештің ішіне салыңыз.  
Пісірілетін тағамның түрін **Жылдам жібіту** (\*\* $\delta$ ) түймешігін бір немесе бірнеше рет басып таңдаңыз.



2. Тағамның салмағын ( $\sim$ ) және ( $\wedge$ ) түймешіктерін басып таңдаңыз.



3. ( $\diamond$ ) түймешігін басыңыз.



Қосымша 30 секунд қосқыңыз келсе мына әрекетті орындаңыз.

Тағамды пеш ішінде қалдырыңыз.

Қосымша 30 секунд қосқыңыз келген сайын **+30 s** түймешігін бір немесе бірнеше рет басыңыз.





Гриль жасағыңыз келсе мына әрекеттерді орындаңыз.

1. (U) түймешігін басыңыз.



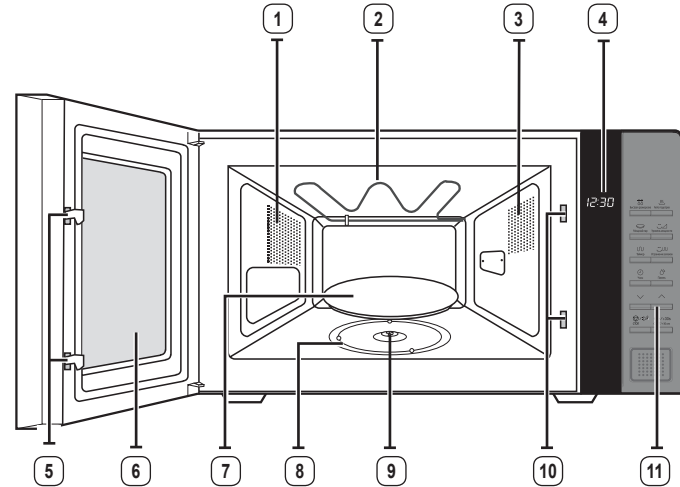
2. Пісіру уақытын (∨) және (∧) түймешіктерін басып орнатыңыз.



3. (◊) түймешігін басыңыз



## ПЕШ



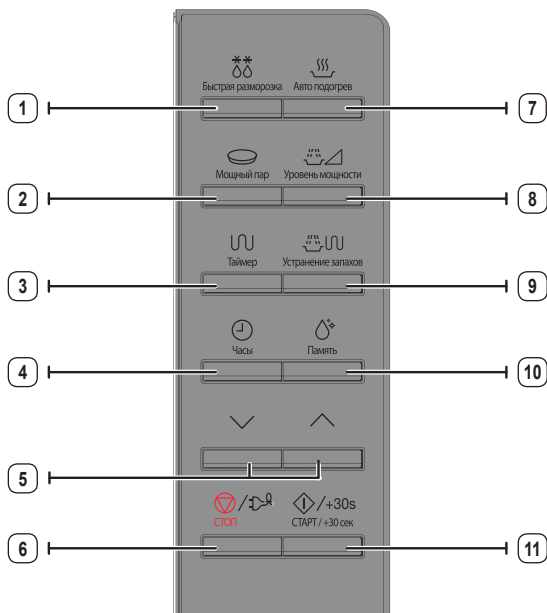
ҚАЗАҚША

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



## БАСҚАРУ ПАНЕЛІ

ҚАЗАҚША



- |   |  |
|---|--|
| 1. АВТОМАТТЫ ТҮРДЕ ЖІБІТУ ТҮЙМЕШІГІ   | 6. ТОҚТАТУ/ҚУАТТЫ ҮНЕМДЕУ ТҮЙМЕШІГІ        |
| 2. ҚЫТЫРЛАТЫП ПІСІРУ ФУНКЦИЯСЫН ТАҢДАУ  | 7. АВТОМАТТЫ ҚЫЗДЫРУ ФУНКЦИЯСЫН ТАҢДАУ     |
| 3. ГРИЛЬ РЕЖИМІН ТАҢДАУ   | 8. МИКРОТОЛҚЫН/ҚУАТ ДЕНГЕЙІ РЕЖИМІН ТАҢДАУ |
| 4. САФАТ ПАРАМЕТРІН ОРНАТУ  | 9. АРАЛАС РЕЖИМДІ ТАҢДАУ                   |
| 5. ЖОҒАРЫ (^)/ТӨМЕН (v) ТҮЙМЕШІГІ (пісіру уақыты, салмағы және тағам мөлшері) | 10. БУМЕН ТАЗАЛАУ ТҮЙМЕШІГІ                |
|   | 11. БАСТАУ/+30С ТҮЙМЕШІГІ                  |

## КЕРЕК-ЖАРАҚТАРЫ

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

- Жалғастырғыш**, пештің табанындағы мотордың білікшесіне орнатылып жеткізіледі.

**Максаты:** Жалғастырғыш бұрылмалы табақты айналдырады.


  - Айналмалы шығырық**, пеш табанының ортасына қойылады.

**Максаты:** Айналмалы шығырық бұрылмалы табақты ұстап тұрады.


  - Бұрылмалы табақ**, айналмалы шығырықтың ортасындағы тетік арқылы жалғастырғышқа қойылады.

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


  - Гриль тор**, бұрылмалы табақтың үстіне қойылады.


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


  - Жұқа табақ**, 16-17-ші бетті қараңыз.

**Максаты:** Жұқа табақты тағамды автоматты түрде қытырлақ етіп немесе қолдан қытырлақ етіп пісіру үшін қолданыңыз.


  - Тазалауға арналған су шарасы**, 14-ші бетті қараңыз.

**Максаты:** Тазалау үшін су шарасын қолдануға болады.


-  Микротолқынды пешті айналмалы шығырық пен бұрылмалы табақсыз ІСКЕ ҚОСПАҢЫЗ.

## ОСЫ ПАЙДАЛАНУШЫ НҰСҚАУЛЫҒЫН ҚОЛДАНУ

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

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
















## ҚАУІПСІЗДІК ТУРАЛЫ МАҢЫЗДЫ АҚПАРАТ

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

Пешті қолданар алдында келесі нұсқаулардың орындалғанына көз жеткізіңіз.

- Құрылғыны тек осы пайдаланушы нұсқаулығында көрсетілген мақсатта ғана қолданыңыз. Бұл пайдаланушы нұсқаулығында көрсетілген "Ескертулер" мен "Қауіпсіздік нұсқауларында", орын алуы ықтимал жағдайлар мен оқиғалардың барлығы бірдей қамтылмаған. Құрылғыны абайлап, сақтықпен орнатуға, күтім көрсетуге, іске қосуға өзіңіз міндеттісіз.
- Себебі 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](http://www.samsung.com) веб-сайтынан ақпарат және көмек алыңыз.
- Бұл микротолқынды пеш тағам ысытуға арналған. Бұл тек үйде ғана қолдануға арналған. Матаны немесе дән толтырылған жастықшаларды қыздырмаңыз, жанып кетуі және өртке ұласуы мүмкін. Құрылғыны дұрыс немесе тиісті түрде қолданбау нәтижесінде бірнәрсе бүлінсе, өндіруші жауапкершілік көтермейді.
- Пешті таза ұстамаған жағдайда, оның бетінің сапасы кетіп, құрылғының қолданыс мерзімінің уақытынан бұрын аяқталуына әсер етуі және қатерлі жағдайлар орын алуы мүмкін.

## БЕЛГІШЕЛЕР МЕН ТАҢБАЛАРДЫҢ ТҮСІНДІРМЕСІ

	<b>ЕСКЕРТУ</b>	Ауыр жарақат немесе өлімге әкелетін <b>қатерлі жағдайлар немесе қауіпті әрекеттер.</b>	
	<b>АБАЙ БОЛЫҢЫЗ</b>	Кішігірім жарақат немесе мүлікке зиян келтіретін <b>қатерлі жағдайлар немесе қауіпті әрекеттер.</b>	
	Ескерту; Өрт қатері		Ескерту; Бет жағы ыстық
	Ескерту; Тоқ		Ескерту; Жарылғыш зат
	Әрекет ЕТПЕҢІЗ.		Нұсқауларды тура орындаңыз.
	БҰЗБАҢЫЗ.		Ашаны розеткадан суырыңыз.
	Қол ТИГІЗБЕҢІЗ.		Электр тоғының қатеріне түспес үшін құрылғыны жерге қосыңыз.
	Қызмет көрсету орталығына хабарласып көмек алыңыз.		Ескерім
	Маңызды		

## АСҚЫН МИКРОТОЛҚЫН ҚУАТЫНЫҢ ӘСЕРІНЕН САҚТАНДЫРАТЫН САҚТЫҚ ШАРАЛАРЫ.

Төмендегі сақтық шаралары орындалмаса, микротолқын қуатының қатеріне ұшырауыңыз мүмкін.

- Ешқашан есігі ашық тұрған пешті іске қосам деп әрекет жасауға немесе қауіпсіздік тетігін (есіктің бекітпесі) бұзуға немесе қауіпсіздік тетігінің саңылауларына бөгде зат сұғуға болмайды.
- Пештің есігі мен алдыңғы жағының арасына ештеңе қыстырмаңыз немесе тығыздағыштарға тағам немесе тазалағыш заттың қалдықтары жиналуына ЖОЛ БЕРМЕҢІЗ. Есік пен есік тығыздағышының беттерін, пешті қолданып болғаннан кейін дымқыл шүберекпен сүртіп, содан кейін жұмсақ, құрғақ шүберекпен тазалаңыз.
- Пеш бұзылып қалса, оны өндіруші тарапынан микротолқынды пешті жөндеу бойынша дайындықтан өткізілген техник жөндемейінше ІСКЕ ҚОСПАҢЫЗ. Пеш есігінің дұрыс жабылуы мен төмендегілерге еш нұқсан келмудің 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, B 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.

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

## ҚАУІПСІЗДІККЕ ҚАТЫСТЫ МАҢЫЗДЫ НҰСҚАУЛАР

Осы қауіпсіздік нұсқауларының орындалуына әрқашан назар аударыңыз.

 <b>ЕСКЕРТУ</b>				
 Микротолқынды пешті тек білікті маман ғана өзгертуге немесе жөндеуге тиіс.	✓	✓	✓	✓
 Тұмшаланып жабылған сауыттардағы сұйық заттарды және басқа тағамдарды микротолқын функциясымен қыздырмаңыз.	✓	✓	✓	✓
 Өз қауіпсіздігіңізді қамтамасыз ету үшін, жоғары қысымдағы су бүріккіш немесе бумен тазалайтын құралдарды қолданбаңыз.	✓	✓	✓	✓
 Бұл құрылғыны қыздырғыштың, тұтанғыш заттың қасына орнатпаңыз; ылғалды, майлы немесе шанды жерге қойып немесе күн сәулесі тура түсетін және су ағатын немесе газ шығатын жерге; тепіс емес жерге қоймаңыз.	✓	✓	✓	✓
 Бұл құрылғыны жергілікті және мемлекеттік ережелерге сай дұрыс жерге қосу керек.	✓	✓	✓	✓
 Құрылғының ашасы қосылатын ағытпалар мен контакттарын, шаң немесе су тәрізді басқа заттардан құрғақ шүберекті қолданып мезгіл-мезгіл тазалап отырыңыз.	✓	✓	✓	✓
 Қуат сымын тартпаңыз немесе қатты майыстырмаңыз немесе үстіне ауыр зат қоймаңыз.	✓	✓	✓	✓
 Газ шығып кеткен кезде (мысалы, пропан, сұйылтылған газ т.с.с.) құрылғы ашасына қол тигізбей, бөлмені дереу желдетіңіз.	✓	✓	✓	✓
 Ашаны дымқыл қолмен ұстамаңыз.	✓	✓	✓	✓
 Іске қосылып тұрған құрылғыны ашасынан тартып электр желісінен ағытуға болмайды.	✓	✓	✓	✓

 Саусақтарыңызды немесе бөгде затты құрылғыға сұқпаңыз, егер оған бөгде зат, мысалы су кіріп кеткен жағдайда, ашаны розеткадан суырыңыз да, жақын қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.	✓	✓	✓	✓
 Құрылғыға шамадан тыс күш салмаңыз немесе баспаңыз.	✓	✓	✓	✓
 Пешті раковина немесе шыны тәрізді осал заттардың үстіне қоймаңыз. (Ас үй қаптамасының үстіне қойылатын үлгі ғана.)	✓	✓		
 Құрылғыны бензол, сұйылтқыш, алкоголь, бумен тазалағыш немесе жоғары қысыммен тазалағыш заттармен тазаламаңыз.	✓	✓	✓	✓
 Кернеу, жиілік және тоқ параметрлерінің, өнімнің техникалық параметрлеріне сай келетініне көз жеткізіңіз.	✓	✓		✓
 Ашаны розеткаға мықтап сұғыңыз. Көп ашалы адаптерді, ұзартқыш сымды немесе электр трансформаторын қолданбаңыз.	✓	✓	✓	
 Қуат сымын темір затқа ілмеңіз, оны заттардың арасынан өткізіп төсеңіз немесе құрылғының артынан өткізіңіз.	✓	✓	✓	
 Бүлінген ашаны, бүлінген қорек сымын немесе босап қалған розетканы қолданбаңыз. Құрылғының ашасы немесе қорек сымы бұзылса, жақындағы қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.	✓	✓	✓	✓
 Бұл құрылғылар жеке тұрған таймер немесе қашықтан басқару құралының көмегімен басқарылмайды.	✓	✓		
 Пешке су құюға немесе суды тура бүркуге болмайды.	✓	✓		
 Пештің үстіне, ішіне немесе есігінің үстіне зат қоюға болмайды.	✓	✓	✓	
 Құрт-құмырысқаларды құртуға арналған бүріккіш тәрізді тұтанғыш затты пештің бетіне шашпаңыз.	✓	✓		
 Балаларды құрылғымен ойнамас үшін қадағалап отыру керек. Есікті ашып-жапқан кезде балаларды алыс ұстаңыз, себебі олар есікке соғылып қалуы немесе саусақтарын есікке қыстырып алуы мүмкін.	✓	✓	✓	✓
 Бұл құрылғы көлік құралдарына, ұзақ жолсапар көліктеріне немесе сол сияқты көліктерге орнатуға арналмаған.	✓	✓	✓	✓
 Пештің ішіне тұтанғыш зат салып сақтауға болмайды. Құрамында спирт бар тағамдарды немесе сусындарды қыздырған кезде өте сақ болыңыз, себебі спирттің буы пештің ыстық бөлігіне тиіп кетуі мүмкін.	✓	✓		✓
 Микротолқынды пешті тек ас үй қаптамасының үстіне қойып пайдалану керек, микротолқынды пешті жиһаздың ішіне қоюға болмайды. (Ас үй қаптамасының үстіне қойылатын үлгі ғана.)	✓	✓	✓	✓
 <b>ЕСКЕРТУ:</b> Құрылғы мен оның қол жететін бөліктері, құрылғыны іске қосқан кезде қызып тұрады. Қыздырғыш элементтерге қол тиіп кетпес үшін абай болу керек. 8 жасқа толмаған балаларды, үнемі байқап отырмаған жағдайда құрылғыдан алыс ұстау керек.	✓	✓	✓	✓



★	<b>ЕСКЕРТУ:</b> Балаларға пешті дұрыс қолданбағанда қатерлі жағдайлардың орын алатындығын түсіндіріп, оларға тиісті нұсқаулар бергеннен кейін микротолқынды пешті қауіпсіз қолдана алса ғана, ешкімнің қадағалауынсыз пайдалануға рұқсат етіңіз.	✓	✓	✓	✓
★	Бұл құрылғыны 8 жасқа толған және одан асқандар ғана қолдануға тиіс және кембағал, сезім жүлесі дамымаған немесе ақыл-есі кем, құрылғыны қолдану тәжірибесі жоқ не қолдана білмейтін адамдар құрылғыны қауіпсіз қолдану, қатерлі жағдайлар туралы нұсқау алса немесе тиісті адамның қадағалауы бойынша пайдалануға тиіс. Балалар құрылғымен ойнамауға тиіс. Балалар үлкендердің қарауынсыз тазалау немесе күтім көрсету жұмыстарын орындамауға тиіс.	✓	✓	✓	✓
□	<b>ЕСКЕРТУ:</b> Егер есік немесе есік тығыздағыштарына нұқсан келсе, микротолқынды пешті уәкілетті техник маман жөндегенше іске қосуға болмайды.	✓	✓	✓	✓
□	<b>ЕСКЕРТУ:</b> Микротолқын қуатынан қорғайтын қақтақты алуды қажет ететін жөндеу немесе техникалық күтім көрсету жұмыстарын, білікті маманнан басқа адамдар жүзеге асырса, бұл олар үшін қатерлі.	✓	✓	✓	✓
□	<b>ЕСКЕРТУ:</b> Электр қатеріне түсіп қалмас үшін, құрылғы шамын ауыстырар алдында оның электр желісінен ағытулы екеніне көз жеткізіңіз.	✓	✓	✓	
□	<b>ЕСКЕРТУ:</b> Сұйық тағамдар мен басқа да тағамды тұмшаланып жабылған сауыттарда қыздыруға болмайды, себебі олар жарылуы мүмкін.	✓	✓	✓	✓
□	<b>ЕСКЕРТУ:</b> Құрылғы жұмыс істеп тұрғанда қол жететін бөлшектері қызып тұруы мүмкін. Жас балалар күйіп қалмас үшін оларды құрылғыдан алыс ұстаңыз.	✓	✓	✓	
★	<b>ЕСКЕРТУ:</b> Микротолқынды пеште сусындарды қыздырған кезде кенет тасып кетуі мүмкін, сондықтан да, сауытты абайлап ұстау керек; Бұндай жағдайдың алдын алу үшін, оларды ӨРҚАШАН пешті сөндіргеннен кейін, температура бірелкі болуы үшін кем дегенде 20 секунд пештің ішіне қоя тұрыңыз. Қажет болса, қыздырып жатқанда араластырыңыз және ӨРҚАШАН қыздырып болғаннан кейін араластырыңыз. Бу шалып кетсе, төмендегі әрекеттерді орындап, АЛҒАШҚЫ ЖӨРДЕМ көрсетіңіз: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Бу шалып кеткен жерді кем дегенде 10 минут суық суға малыңыз.</li> <li>• Таза, құрғақ дәкемен жабыңыз.</li> <li>• Ешбір крем, май немесе лосьон жақпаңыз.</li> </ul>	✓	✓	✓	✓
★	Құрылғы іске қосылып тұрғанда қызып кетеді. Пештің ішіндегі қыздырғыш элементтерге қол тиіп кетпес үшін абай болу керек.	✓	✓	✓	✓

★	<b>ЕСКЕРТУ:</b> Баланы тамақтандыратын шөлмектің және балалар тағамы салынған қалбырлардың ішіндегісін берер алдында араластыру немесе шайқау керек және күйіп қалмас үшін температурасын тексеру керек;				✓
★	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.	✓	✓	✓	✓
★	Пештің камерасына және басқару панеліне қол оңай жету үшін, оны дұрыс бағытта және биіктікте орнату керек.	✓	✓	✓	✓
★	Пешті ең алғаш рет іске қосар алдында, пештің ішіне су қойып 10 минут қосу керек, содан кейін қолдана беруге болады.	✓	✓	✓	✓
★	Микротолқынды пешті оның ашасына қол жететіндей етіп орнату керек. Егер пештен тосын шуыл, көңірсіген немесе түтін иісі шықса, ашаны дереу розеткадан суырыңыз да, жақын қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.	✓	✓	✓	✓
□	тазалаған кезде құрылғының беті бұрынғысынан да қатты ысып кетуі мүмкін, балаларды алыс ұстау керек. (Тазалау функциясы бар үлгіге ғана қатысты.)	✓	✓	✓	
□	Жиналып қалған қоқысты тазалмай тұрып арылтып, пешті тазалаған кезде оның ішінде қалдыруға болатын ыдыстарды пеш ішінде қалдыра беруге болады. (Тазалау функциясы бар үлгіге ғана қатысты.)	✓	✓	✓	✓
★	Құрылғыны орнатып болғаннан кейін электр желісінен ағыту мүмкін болуға тиіс. Құрылғыны желіден ағыту үшін оның ашасы қол жететін жерде тұруға тиіс немесе сымға қолданастағы ережеге сай айырып-қосқыш орнатылуға тиіс. (Кіріктірілген үлгілерге ғана қатысты.)	✓	✓	✓	✓
✎	Қорек сымы бүлініп қалса, қатерлі жағдай орын алмас үшін оны өндіруші немесе өндірушінің уәкілетті агенті немесе білікті адам ауыстыруға тиіс.			✓	
✎	<b>ЕСКЕРТУ:</b> Құрылғыны аралас режимде пайдаланған кезде, қызу пайда болатындықтан балалар пешті тек ересектердің қадағалауымен ғана пайдалануға тиіс.			✓	
✎	Құрылғының қол жететін беттерінің температурасы құрылғы жұмыс істеп тұрған кезде жоғары болуы мүмкін.			✓	
✎	Жұмыс істеп тұрған құрылғының есігі немесе сыртқы беті ыстық болуы мүмкін.			✓	



⚠ АБАЙ БОЛЫҢЫЗ		🔥	⚡	👤	👤
★	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. Себебі : Электр жарқылы немесе қысқа тұйықталу пешті бүлдіруі мүмкін.	✓		✓	✓
★	Тағамды пластик немесе қағаз сауыттарға салып қыздырған кезде, пештен көз алмаңыз, бұндай заттар тұтанып кетуі мүмкін.	✓		✓	
☐	Микротолқынды пешті қағаз немесе киім кептіру үшін қолданбаңыз.	✓		✓	✓
★	Аз тағамды қыздырған кезде қатты ысып және күйіп кетпес үшін қысқа қыздыру уақытын қолданыңыз.	✓		✓	✓
🔌	Егер түтін шыққаны байқалса, құрылғыны сөндіріңіз немесе оны электр желісінен ағытыңыз да, жалын шыққаны байқалса оны басу үшін есікті ашпаңыз;	✓		✓	✓
★	Пешті мезгіл-мезгіл тазалап, тағамның қалдықтарын алып отыру керек;	✓	✓		✓
☐	Қорек сымы немесе ашасын суға батырмаңыз, қорек сымын қызу көзінен алыс ұстаңыз.	✓	✓		
☐	Қабығы аршылмаған немесе бітеулей пісірілген жұмыртқаны микротолқынды пеште қыздыруға болмайды, себебі олар жарылып кетуі, тіптен қыздырып болғаннан кейін де жарылуы мүмкін; Сондай-ақ, ауа өткізбейтін немесе тұмшаланып жабылған шөлмектерді, қалбырларды, сауыттарды, бітеу жаңғақтарды, қызанақтарды т.с.с. қыздырмаңыз.			✓	✓
☐	Желдеткіш саңылауларды киіммен немесе қағазбен бітемеңіз. Пештен ыстық ауа шығатындықтан, бұндай заттар өртенуі мүмкін. Сондай-ақ, пеш қатты қызып кетіп, автоматты түрде сөніп, әбден суығанша сөнген қалпы тұруы мүмкін.	✓		✓	
🚫	Байқаусызда күйіп қалмас үшін, тағамды пештен алар кезде әрқашан пешке арналған қолғапты қолданыңыз.			✓	
🚫	Пештің қыздырғыш элементтеріне немесе ішкі қабырғасына ешқашан пеш суығанша қол тигізбеңіз.			✓	
★	Сұйық заттарды қыздырудың орта тұсына келгенде немесе қыздырып болғаннан кейін араластырыңыз және қыздырып болғаннан кейін кенет тасып кетпес үшін 20 секунд қоя тұрыңыз.			✓	

★	Пештің есігін ашқан кезде, ыстық ауа немесе бұға күйіп қалмас үшін қолдың ұзындығындай жерде алыс тұрыңыз.			✓	
☐	Бос тұрған микротолқынды пешті іске қоспаңыз. Қауіпсіздікті сақтау мақсатында микротолқынды пеш автоматты түрде 30 минутқа сөнеді. Микротолқынды пеш кенет іске қосылып кетсе микротолқын қуатын сіңіру үшін оның ішіне әрқашан бір стакан су қойып қоюды ұсынамыз.	✓			✓
☐	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.	✓			✓
★	Пешті осы нұсқаулықта көрсетілген қашықтықтарды сақтап орнатыңыз. (Микротолқынды пешті орнату тарауын қараңыз.)	✓		✓	
★	Пештің қасында орналасқан розеткаларға басқа электр құрылғыларын жалғаған кезде абай болыңыз.	✓	✓	✓	



### АТАЛҒАН ӨНІМДІ ДҰРЫС ПАЙДАЛАНУ

#### (ЭЛЕКТР ҚУАТЫН ШЫҒЫНДАУ ЖӘНЕ ЭЛЕКТРОНДЫҚ ЖАБДЫҚ)

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

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

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

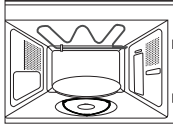
Іскерлік пайдаланушылар сату-сатып алу шартының талаптары мен ережелерін тексеру үшін өзінің жабдықтаушысымен хабарласуы тиіс. Осы өнім және оның электрондық аксессуарлары жойылатын басқа пайдаланған қаптамалармен араласып кетпеуі тиіс.





## МИКРОТОЛҚЫНДЫ ПЕШТІ ОРНАТУ

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



2. Микротолқынды пешті оның ашасына қол жететіндей етіп орнату керек.

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

## МИКРОТОЛҚЫНДЫ ПЕШТІ ОРНАТУ НҰСҚАУЛЫҒЫ

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

- картон;
  - полиэтилен таспа (PE);
  - Фреонсыз полистирол (қатты полистирол көбік).
- Осы материалдарды жергілікті заңнамаға сай тиісінше тастау керек.

Қолданыстан шыққан тұрмыстық құрылғыларды дұрыс тастау туралы ақпаратты әкімшілік мекеме бере алады.

### Қауіпсіздік

Бұл құрылғыны тек білікті техник маман ғана қосуға тиіс.

Бұл тұрмыста қолдануға арналған микротолқынды пеш.

Бұл пешті тек тағам пісіру үшін ғана қолдану керек.

Құрылғы іске қолданылып тұрғанда және қолданып болғаннан кейін ыстық болып тұрады. Жас балалар құрылғыға жақындаса, мына ескертулерді есте ұстаңыз.

Кәдімгі тұмшапештің қасына жақын орнату.

- Егер микротолқынды пешті кәдімгі тұмшапештің қасына орнату керек болса, қатты қызы кетпес үшін осы пештердің арасында ауа айналуға жеткілікті орын болуға тиіс, себебі температура өте жоғары болса, пештің сырттары майысып қалуы мүмкін. Сондай-ақ, кәдімгі тұмшапешті өндірушінің құрылғыны орнату нұсқауларын міндетті түрде орындау керек.

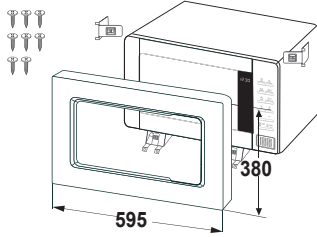
- Кіріктіріліп орнатылатын микротолқынды пешті кәдімгі тұмшапештің үстіне орнату керек, себебі микротолқынды пештің желдету жүйесіне кәдімгі тұмшапештен бөлінетін ыстық ауа кері әсері етуі мүмкін.

### Электр қосылымы

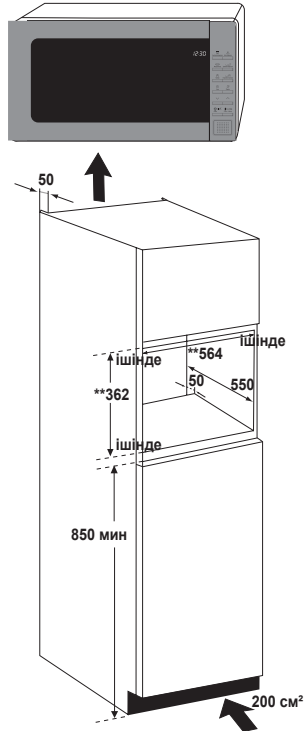
Құрылғы жалғанып тұрған үй желісі мемлекеттік және жергілікті ережелерге сай келуі керек. Егер тұрақты қосылымды жүзеге асыру қажет болса, желіге контактарының арасы кем дегенде 3 мм көп полюсті ажыратқыш орнатылуға тиіс.



Кіріктіріп орнатуға қажетті өлшемдер



ҚАЗАҚША



Қалып

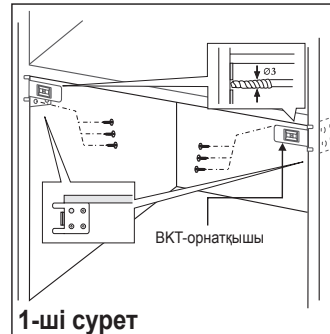
71 мм

АС ҮЙ ҚАПТАМАСЫНЫҢ АЛДЫҢҒЫ ЖАҒЫ

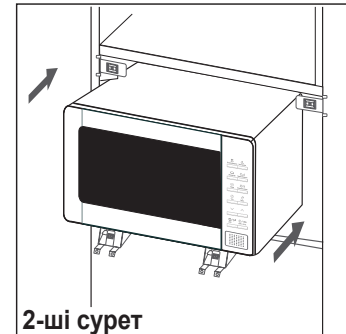
"А" жағы



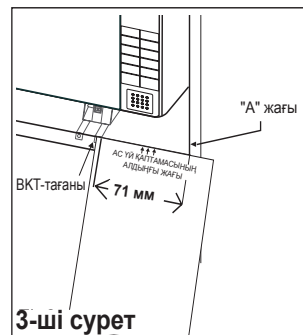
1. 3мм бұрғымен саңылау тесіп жасау керек. Бұрандаларды ВКТ-орнатқышқа салыңыз. (1-ші сурет)
2. Микротолқынды пешті ас үй қаптамасына кіргізіңіз. (2-ші сурет)
3. Ас үй қаптамасының "А" жағынан ВКТ-тағанын 71мм алыс орнату үшін үлгіні қолданыңыз. (3-ші сурет)
4. 3мм бұрғымен саңылау тесіп жасау керек. Бұрандаларды ВКТ-тағанына салыңыз. (4-ші сурет)
5. Жақтаушаны салыңыз. (5-ші сурет)
6. Электртоғына қосыңыз. Құрылғының жұмыс істейтініне көз жеткізіңіз.



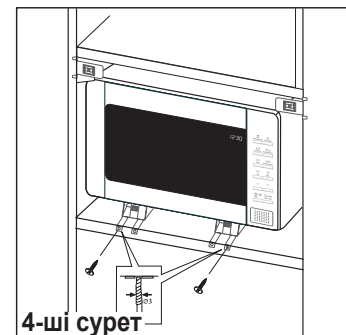
1-ші сурет



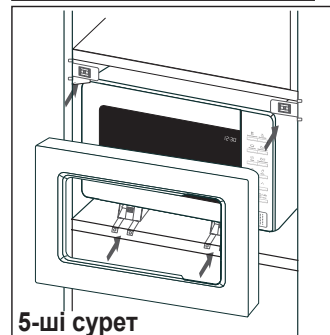
2-ші сурет



3-ші сурет



4-ші сурет



5-ші сурет





## УАҚЫТТЫ ОРНАТУ

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

- Микротолқынды пешті алғаш орнатқанда
- Электр қуаты өшіп қалғанда

Жазғы және қысқы уақыттарды ауыстырған кезде сағатты қайта орнатуды ұмытпаңыз.

### 1. Сағатты келесі режимге қою үшін...

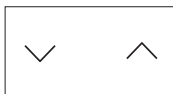
24-сағаттық режим

12-сағаттық режим

Clock (⌚) (Сағат) түймешігін бір немесе екі рет басыңыз



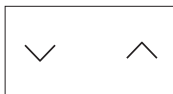
### 2. Сағатты орнату үшін (v) және (^) түймешіктерін басыңыз.



### 3. (⌚) түймешігін басыңыз.



### 4. Минутты орнату үшін (v) және (^) түймешіктерін басыңыз.



### 5. (⌚) түймешігін басыңыз.



## ҚУАТТЫ АВТ. ТҮРДЕ ҮНЕМДЕУ ФУНКЦИЯСЫ

Құрылғы параметрдің ортасына келген кезде немесе уақытша тоқтап тұрған кезде ешбір функцияны таңдамасаңыз, функция біржола тоқтайды да, 25 минуттан кейін Сағат көрсетіледі.

## АҚАУЛЫҚ ТУЫНДАСА НЕМЕСЕ КҮМӨН ПАЙДА БОЛСА НЕ ІСТЕУ КЕРЕК

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

### Бұл қалыпты жағдай.

- Пештің ішінде конденсат пайда болады.
- Есіктің айналасы мен корпустың сыртынан жел үрлейді.
- Есіктің айналасы мен корпус сыртында жарық шағылысады.
- Есіктің маңайы мен саңылаулардан бу шығады.

### (⏏) түймешігін басқан кезде пеш іске қосылмайды.

- Есік әбден жабылды ма?

### Тағам мүлде піспеген.

- Таймерді дұрыс орнаттыңыз ба және/не (⏏) түймешігін бастыңыз ба?
- Есік жабық тұр ма?
- Электр желісінің жүктемесін арттырғандықтан, сақтандырғыш жанып немесе айырып-қосқыш іске қосылған жоқ па?

### Тағам қатты пісіп кеткен немесе шала піскен.

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

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

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

### Пеш радио немесе теледидарға бөгеуіл жасайды.

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

Жоғарыда көрсетілген ақыл-кеңес ақаулықты түзетуге көмектеспесе, жергілікті дилер немесе SAMSUNG тұтынушыға қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.



## ПІСІРУ/ҚЫЗДЫРУ

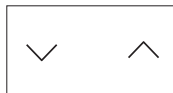
Төменде тағамды қалай пісіруге немесе қыздыруға болатындығы туралы айтылған. Пешті қараусыз қалдырардың алдында ӘРҚАШАН пісіру параметрлерін тексеріңіз. Алдымен, тағамды бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз. Содан кейін есікті жабыңыз.

1. (🔼) түймешігін басыңыз.

**Нәтижесі:** 850 Вт (макс. пісіру қуаты) көрсетіледі: Тиісті қуат деңгейін (🔼) түймешігін, бейнебетте тиісті қуат мәні көрсетілгенше қайта басып таңдаңыз. Қуат мәні кестесін қараңыз.



2. Пісіру уақытын (✓) және (∧) түймешіктерін қажетінше басып орнатыңыз.



3. (⏏) түймешігін басыңыз.

**Нәтижесі:** Пештің шамы жанады да, бұрылмалы табақ айнала бастайды.



- 1) Тағам пісе бастайды және пісіп болғаннан кейін пеш төрт рет сигнал береді.
- 2) Пісіру циклінің соңы сигналы 3 рет естіледі (минутына бір рет).
- 3) Ағымдық уақыт қайта көрсетіледі.

- Бос тұрған микротолқынды пешті ешқашан қоспаңыз.
- Тағамды аз уақыт ішінде ең жоғарғы қуатқа (850 Вт) қойып қыздырғыңыз келсе, **+30s** түймешігін пісіру уақытының әрбір 30 секунды үшін бір рет басыңыз. Пеш дереу іске қосылады.

## ҚУАТ МӘНДЕРІ

Төмендегі қуат мәндерінің ішінен қажетін таңдауыңызға болады.

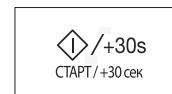
Қуат мәні	ШЫҒЫСЫ	
	МТП	ГРИЛЬ
ЖОҒАРЫ	850 Вт	
ОРТАША ЖОҒАРЫ	600 Вт	
ОРТАША	450 Вт	
ОРТАШАДАН ТӨМЕН	300 Вт	
ЖІБІТУ (**)	180 Вт	
ТӨМЕН/ЖЫЛЫ ҰСТАУ	100 Вт	
ГРИЛЬ	-	1100 Вт
АРАЛАС I (↓, ↓)	300 Вт	1100 Вт
АРАЛАС II (↓, ↓)	450 Вт	1100 Вт
АРАЛАС III (↓, ↓)	600 Вт	1100 Вт

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

## ПІСІРУ УАҚЫТЫН РЕТТЕУ

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

Әрбір қосқыңыз келген 30 секунд үшін **+30c** түймешігін бір рет басыңыз.

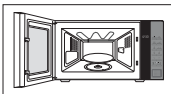


## ПІСІРУДІ ТОҚТАТУ

Тағам пісіруді кез келген уақытта тоқтатып, тағамды тексеруіңізге болады.

1. Уақытша тоқтату үшін;  
Есікті ашыңыз.

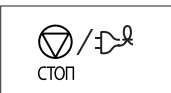
**Нәтижесі:** Пісіру тоқтайды. Қайта жалғастырып пісіру үшін, есікті жабыңыз да, (◀▶) түймешігін қайта басыңыз.



2. Мүлдем тоқтату үшін;  
(⊙) түймешігін басыңыз.

**Нәтижесі:** Тағам пісіру тоқтайды. Пісіру параметрлерін біржола тоқтатқыңыз келсе, **Тоқтату** (⊙) түймешігін қайта басыңыз.

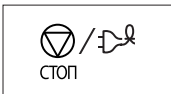
- ☑ Сонымен қатар, кез келген параметрді бастамай тұрып, **Тоқтату** (⊙) түймешігін басып біржола тоқтатуға болады.



## ҚУАТТЫ ҮНЕМДЕУ РЕЖИМІН ОРНАТУ

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

- **Қуатты үнемдеу** (⊕) түймешігін басыңыз.
- Қуатты үнемдеу режимінен шығу үшін, есікті ашыңыз, сонда бейнебетте ағымдық уақыт көрсетіледі. Пеш іске қосуға дайын.

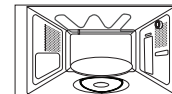


## БУМЕН ТАЗАЛАУ РЕЖИМІН ҚОЛДАНУ

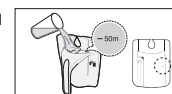
Бумен тазалау жүйесінен шығатын бу пештің ішкі қабырғасының бетін жібітеді. Бумен тазалау функциясын қолданғаннан кейін пештің ішін оңай тазалай аласыз.

- ☑ Бұл функцияны пеш әбден суығаннан кейін ғана қолданыңыз. (Бөлме температурасы)
- ☑ Кәдімгі суды ғана қолданыңыз, тазартылған суды қолданбаңыз.

1. Есікті ашыңыз.

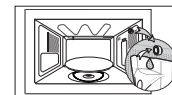


2. Суды су шарасының ішіндегі сызыққа (судың деңгейі) қарап отырып құйыңыз. (Сызық шамамен 50мл-ді көрсетеді.)



- ☑ Су 50 мл-ден артық құйылса, артқы тесіктен ағып кетуі мүмкін. 50 мл-ден көп болмауын қадағалаңыз.

3. Пісіру бөлігінің оң жақ қабырғасында орналасқан үстіңгі су шарасын қойғышқа су шарасын қойыңыз.

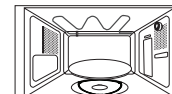


4. Есікті жабыңыз.

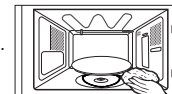
5. **Бумен тазалау** (☼) түймешігін басыңыз. Бумен тазалау барысында **БУ** пайда болғанын көруіңіз мүмкін, бірақ бұл ақау емес, дегенмен **БУ ІШКІ ЖАРЫҚТЫ ДАЛДАЛАЙДЫ**.



6. Есікті ашыңыз.



7. Пештің ішін құрғақ шүберекпен тазалаңыз. Бұрылмалы табакты алып, тордың астын ас үй қағазымен тазалаңыз.



⚠ Су сауытын "**Бумен тазалау**" режимі кезінде ғана қолдануға болады.

- ☑ Суық емес заттарды пісірген кезде су сауытын алыңыз, себебі микротолқынды пешке нұқсан келтіріп, ерт шығаруы мүмкін.

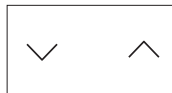
## АВТОМАТТЫ ҚЫЗДЫРУ ФУНКЦИЯСЫН ҚОЛДАНУ

Автоматты түрде қыздыру функциясының, алдын ала бағдарламаланған төрт уақыты бар. Пісіру уақыты немесе қуат мәнін орнатудың қажеті жоқ. (↘) және (↗) түймешіктерін басып, үстелге тартылатын тағам санын реттеуге болады. Алдымен, тағамды бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз да, есікті жабыңыз.

1. **Автоматты түрде қыздыру** (☪) түймешігін бір немесе бірнеше рет басып пісірілетін тағамның түрін таңдаңыз.



2. Үстелге тартылатын тағамның мөлшерін (↘) және (↗) түймешіктерін басып таңдаңыз. (Келесі жақтағы кестеге қараңыз).



3. (↵) түймешігін басыңыз.

**Нәтижесі:** Тағам пісе бастайды. Бұл цикл аяқталған кезде.

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

Микротолқынға төзімді ыдыстарды ғана қолданыңыз.



## АВТОМАТТЫ ҚЫЗДЫРУ ПАРАМЕТРЛЕРІ

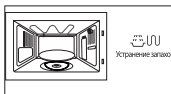
Келесі кестеде әр түрлі Автоматты қыздыру бағдарламалары, тағамның мөлшері, қоя тұру уақыты мен тиісті ұсыныстар берілген.

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

## АВТОМАТТЫ ТҮРДЕ ҚЫТЫРЛАҚ ЕТІП ПІСІРУ ФУНКЦИЯСЫН ПАЙДАЛАНУ

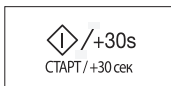
Автоматты түрде қытырлық етіп пісіру функциясын пайдаланғанда пісіру уақыты автоматты түрде қойылады. Үстелге тартылатын тағам сандарын (∨) және (∧) түймешіктерін басып реттеуге болады. Әуелі, жұқа табақты бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз да, есікті жабыңыз.

1. Жұқа табақты бұрылмалы табақтың үстіне тура қойыңыз да, Микротолқын-Гриль-Аралас режимін ең жоғары параметрге қойып алдын ала қыздырыңыз. **Аралас режим** (☞☞☞) түймешігін басып, алдын ала қыздыру уақытын (3-5 минут) (∨) және (∧) түймешіктерін басып орнатыңыз.



2. (◀) түймешігін басыңыз.

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



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

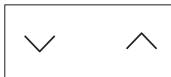


Қызартып пісіретін табақты микротолқынды пештің ішіндегі металл торға (не бұрылмалы табаққа) қойыңыз.

4. **Қытырлақ етіп пісіру** (☞) түймешігін бір немесе бірнеше рет басып, пісіретін тағам түрін тандаңыз.



5. Тағамның үстелге тартылатын мөлшерін (∨) және (∧) түймешіктерін басып тандаңыз. (Келесі кестеге қараңыз)



6. (◀) түймешігін басыңыз.

**Нәтижесі:** Тағам пісе бастайды. Бұл цикл аяқталған кезде.

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



**Жұқа табақты қалай тазалау керек:** Жұқа табақты жылы су мен жуғыш заттың көмегімен тазалап, таза сумен шайыңыз.

Түрлілі шөтке немесе қатты жөкемен тазаламаңыз, себебі беткі қаптамасына зиян келеді. Жұқа табақты ыдыс жуғыш машинада жууға болмайды.

## АВТОМАТТЫ ТҮРДЕ ҚЫТЫРЛАҚ ЕТІП ПІСІРУ ПАРАМЕТРЛЕРІ

Келесі кестеде әртүрлі автоматты Қытырлақ етіп пісіру бағдарламалары, тағамның мөлшері, қоя тұру уақыты мен тиісті ұсыныстар берілген. Бұл бағдарламалар микротолқын және гриль функцияларын бірге қолданғанда жұмыс істейді. Қытырлақ етіп пісіру функциясын пайдаланар алдында, жұқа табақты бұрылмалы табаққа қойып, 3-5 минут 600 Вт және гриль функциясын қатар пайдаланып алдын ала қыздыруды ұсынамыз. Пештен зат аларда пеш қолғабын киіңіз!

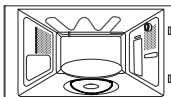
Код/Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Алдын ала қыздыру уақыты (мин)	Қоя тұру уақыты (мин)
1. Мұздатылған пицца (-18 °C) 	200 г 300 г 400 г	5 мин	-
	<b>Ұсыныстар</b> Жұқа табақты 600 Вт + грильді пайдаланып алдын ала қыздырыңыз. Пиццаны жұқа табаққа қойыңыз. Жұқа табақты торға қойыңыз.		
2. Мұздатылған багета 	150 г (1 дана) 250 г (2 дана)	4 мин	2-3 мин
	<b>Ұсыныстар</b> Жұқа табақты 450 Вт + грильді пайдаланып алдын ала қыздырыңыз. Бір багетаны жұқа табақтың ортасынан алыстау қойыңыз да, 2 багетаны соған қатарластырып қойыңыз. Бұл үстінде толтырмасы бар багеталарға (мысалы, көкөніс, ветчина және ірімшік), сонымен қатар пицца тісбасарларына сай келетін бағдарлама.		
3. Мұздатылған киш/бәліш (-18 °C) 	150 г (1 дана) 300 г (1-2 дана)	3 мин	1-2 мин
	<b>Ұсыныстар</b> Жұқа табақты 600 Вт + грильді пайдаланып алдын ала қыздырыңыз. Мұздатылған киш/бәлішті жұқа табаққа қойыңыз. Жұқа табақты торға қойыңыз.		
4. Мұздатылған тауық нагетстері 	125 г 250 г	4 мин	-
	<b>Ұсыныстар</b> Жұқа табақты 600 Вт + грильді пайдаланып алдын ала қыздырыңыз. Жұқа табаққа бір ас қасық май жағыңыз. Тауық нагетстерін жұқа табаққа біркелкі етіп таратыңыз. Пештен сигнал естілгенде аударыңыз. Пісіруді жалғастыру үшін бастау түймешігін басыңыз.		



## ҚОЛДАН ҚЫТЫРЛАҚ ЕТІП ПІСІРУ ФУНКЦИЯСЫ

Бұл жұқа табақты қолданғанда тағамның тек үстіңгі жағы ғана гриль көмегімен қызарып піспейді, сонымен қатар жұқа табақ температурасының жоғарылығына байланысты, тағамның астыңғы жағы да қызарып, қытырлақ болып піседі. Кестеден жұқа табақты қолданып пісіруге болатын бірнеше тағам түрлерін көресіз (келесі бетті қараңыз). Қызартып пісіру табағын сонымен қатар бекон, жұмыртқа, шұжық т.с.с. пісіру үшін қолдануға болады.

1. Жұқа табақты бұрылмалы табақтың үстіне тура қойыңыз да, микротолқын-гриль-аралас [600 Вт + Гриль (🔥📶)] режимін ең жоғары қуат мәніне қойып, кестедегі уақыт пен нұсқауларды орындай отырып алдын ала қыздырыңыз.



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

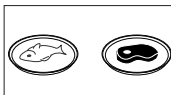
2. Бекон, жұмыртқа тәрізді тағамдарды пісірген кезде, тағамды жақсы қызарту үшін жұқа табаққа май жағыңыз.

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 табақтан алып кесіңіз.

3. Тағамды жұқа табақтың үстіне қойыңыз.

Қызуға төзбейтін, мысалы пластик кесе тәрізді заттарды ешқашан жұқа табақтың үстіне қоймаңыз.



Жұқа табақты ешқашан бұрылмалы табақсыз пешке қоймаңыз.

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



5. Тиісті пісіру уақыты мен қуат деңгейін таңдаңыз. (Келесі кестеге қараңыз)

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

## ҚОЛДАН ҚЫТЫРЛАҚ ЕТІП ПІСІРУ ПАРАМЕТРЛЕРІ

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

Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Алдын ала қыздыру уақыты	Қуат	Пісіру уақыты (мин.)
Бекон	4 тілім (80 г)	3 мин	600 Вт + Гриль	3½-4
	<b>Ұсыныстар</b>			
Жұқа табақты алдын ала қыздырыңыз. Жұқа табаққа тағам тілімдерін қатарластыра қойыңыз. Жұқа табақты торға қойыңыз.				
Гриль қызанақтары	200 г (2 дана)	3 мин	450 Вт + Гриль	4½-5
	<b>Ұсыныстар</b>			
Жұқа табақты алдын ала қыздырыңыз. Қызанақтарды екіге бөліңіз. Үстіне біраз ірімшік себіңіз. Жұқа табақтың үстіне айналдыра қойыңыз. Жұқа табақты торға қойыңыз.				
Картоп пісірмесі	250 г	3 мин	600 Вт + Гриль	5-6
	500 г			8-9
	<b>Ұсыныстар</b>			
Жұқа табақты алдын ала қыздырыңыз. Картоптарды екіге бөліңіз. Оларды жұқа табақтың үстіне кесілген жақтарын төмен қаратып қойыңыз. Айналдыра қойыңыз. Табақты тордың үстіне қойыңыз.				
Мұздатылған бургер	2 тілім (125 г)	3 мин	600 Вт + Гриль	7-7½
	<b>Ұсыныстар</b>			
	Жұқа табақты алдын ала қыздырыңыз. Жұқа табаққа мұздатылған бургерді қатарластыра қойыңыз. Жұқа табақты торға қойыңыз. 4-5 минуттан кейін аударыңыз.			
Тоңазытылған пицца	300-350 г	5 мин	450 Вт + Гриль	6½-7½
	<b>Ұсыныстар</b>			
Жұқа табақты алдын ала қыздырыңыз. Мұздатылған пиццаны табақтың үстіне қойыңыз. Жұқа табақты торға қойыңыз.				
Мұздатылған балық таяқшалары	150 г (5 дана)	4 мин	600 Вт + Гриль	7-8
	300 г (10 дана)			9-10
	<b>Ұсыныстар</b>			
Жұқа табақты алдын ала қыздырыңыз. Табақты 1 ас қасық маймен майлаңыз. Балық таяқшаларын табаққа айналдыра салыңыз. 4 мин (5 дана) немесе 6 мин (10 дана) өткеннен кейін аударыңыз.				



## АВТОМАТТЫ ТҮРДЕ ЖІБІТУ ФУНКЦИЯСЫН ҚОЛДАНУ

Автоматты түрде жылдам жібіту функциясы, ет, құс етін, балықты және нан/тортты жібітуге көмектеседі. Жібіту уақыты мен қуат мәні автоматты түрде орнайды. Тек бағдарлама мен салмақты таңдасаңыз жеткілікті.

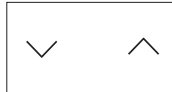
Тек микротолқынға төзімді ыдыстарды ғана қолданыңыз.

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

- 1. Power Defrost** (⊞) (Жылдам жібіту) түймешігін бір немесе бірнеше рет басып пісірілетін тағамның түрін таңдаңыз. (Келесі жақтағы кестеге қараңыз).



- Тағамның салмағын (∨) және (∧) түймешіктерін басып таңдаңыз. Максимум 1500 г салмақты орнатуға болады.



- (⊞) түймешігін басыңыз.

### Нәтижесі:

- Жібіту басталады.
- Пеш тағам жібітудің орта тұсына келгенде сигнал береді де, тағамды аударатын уақыт келгенін хабарлайды.
- Жібітуді аяқтау үшін (⊞) түймешігін қайта басыңыз.

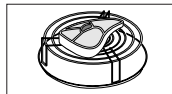
Сонымен қатар, тағамды қолдан жібітуге де болады. Ол үшін микротолқынмен пісіру/қыздыру функциясын, 180 Вт қуат мәніне қойып таңдаңыз. Қосымша ақпаратты 13-ші беттегі "Пісіру/Қыздыру" тарауынан алыңыз.



## КЕРЕК-ЖАРАҚТАРДЫ ТАҢДАУ

Микротолқын қуатына төзімді ыдыс-аяқтарды қолданыңыз; пластик сауыттарды, ыдыстарды, қағаз кесе, сүлгі т.с.с. пайдаланбаңыз.

Аралас пісіру режимін (гриль және микротолқын) қолданғыңыз келсе, тек микротолқын және пешке төзімді ыдыстарды ғана қолданыңыз.



Ыдыс-аяқтар мен керек-жарақтардың жарамдылығы туралы толығырақ ақпаратты, 20-ші беттегі "Ыдыстың жарамдылығын анықтау" тарауынан қараңыз.

## АВТОМАТТЫ ТҮРДЕ ЖІБІТУ ФУНКЦИЯСЫ

Келесі кестеде әр түрлі автоматты түрде жібіту бағдарламалары, тағамның мөлшері, қоя тұру уақыты мен тиісті ұсыныстар берілген. Тағамды жібітудің алдында орам материалдарының барлығын алыңыз. Етті, құс етін, балықты, нанды, тортты керамика табаққа салыңыз.

Код/Тағам	Мөлшері	Қоя тұру уақыты
1. Ет	200-1500 г	20-60 мин
	<b>Ұсыныстар</b>	
Шеттерін алюминий фольгамен жабыңыз. Пеш сигнал берген кезде етті аударыңыз. Бұл сиыр, қой, шошқа етін, стейк, туралған ет, фаршталған етті пісіруге жарайтын бағдарлама.		
2. Құс еті	200-1500 г	20-60 мин
	<b>Ұсыныстар</b>	
Сирақтары мен қанаттарының ұшын алюминий фольгамен жабыңыз. Пеш сигнал берген кезде құс етін аударыңыз. Бұл бүтін тауық еті мен бөлшектелген тауық етін пісіруге жарайтын бағдарлама.		
3. Балық	200-1500 г	20-50 мин
	<b>Ұсыныстар</b>	
Бүтін балықтың құйрығын алюминий фольгамен жабыңыз. Пеш сигнал берген кезде балықты аударыңыз. Бұл бүтін балық пен балық филесін пісіруге жарайтын бағдарлама.		
4. Нан/Торт	125-625 г	5-20 мин
	<b>Ұсыныстар</b>	
Нанды ас үй қағазына қойыңыз да, пеш сигнал берген кезде аударыңыз. Тортты керамика табаға қойып, егер мүмкін болса, пештен сигнал естілген бетте аударыңыз. (Пеш жұмыс жасай береді, есікті ашқан кезде тоқтап қалады.) Бағдарлама нанның туралған, туралмаған барлық түрлеріне, сонымен қатар булочка мен багетаға да жарайды. Булочкаларды айналдыра қойыңыз. Бұл бағдарлама ашыған қамырдан жасалған торт, печенье, чизкейк және ашымаған қамырдан жасалған кондитер өнімдерінің барлығына сай келеді. Бұл шала ашыған/қытырлақ кондитер өнімдері, жеміс және кремді бар торттарға, сонымен қатар үсті шоколадпен безендірілген торттарға сай келмейтін бағдарлама.		

Тағамды қолдан жібіткіңіз келсе, 180 Вт қолдан жібіту функциясын таңдаңыз. Қолдан жібіту және жібіту уақыты туралы қосымша ақпаратты 25-ші беттерден қараңыз.



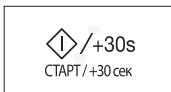
## ГРИЛЬ ЖАСАУ

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

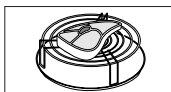
1. Гриль құрылғысын **Гриль (U)** түймешігін басып қажетті температураға дейін алдын ала қыздырыңыз, алдын ала қыздыру уақытын (V) және (^) түймешіктерін басып орнатыңыз.



2. (D) түймешігін басыңыз.



3. Есікті ашып, тағамды тордың үстіне қойыңыз. Есікті жабыңыз.

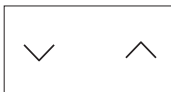


4. (U) түймешігін басыңыз.

**Нәтижесі:** Бейнебетте келесі пайда болады:



5. Гриль жасау уақытын (V) және (^) түймешіктерін басып орнатыңыз. Ең көп гриль жасау уақыты 60 минут.



6. (D) түймешігін басыңыз.

**Нәтижесі:** Гриль жасап пісіру басталады. Бұл цикл аяқталған кезде.

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

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

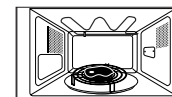
- Пештің ішіндегі ыдыстар өте ыстық болатындықтан, оларды әрқашан қолғап киіп ұстаңыз. Қыздырғыш элементтің көлденең қалыпта тұрғанына көз жеткізіңіз.

## МИКРОТОЛҚЫН ЖӘНЕ ГРИЛЬ ФУНКЦИЯСЫН БІРГЕ ҚОЛДАНУ

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

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

1. Есікті ашыңыз. Тағамды тордың үстіне қойыңыз да, торды бұрылмалы табақтың үстіне қойыңыз. Есікті жабыңыз.



2. **Аралас режим** (U) түймешігін басыңыз.

**Нәтижесі:** Бейнебетте келесі көрсетіледі:

U (микротолқын және гриль режимі)  
600 Вт (қуат шығысы)



- Тиісті қуат мәнін **Аралас** (U) түймешігін қажетті қуат мәні көрсетілгенше қайта басып таңдаңыз.

- Гриль температурасын орната алмайсыз.

3. Пісіру уақытын (V) және (^) түймешіктерін қажетінше басып орнатыңыз. Ең көп пісіру уақыты 60 минут.



4. (D) түймешігін басыңыз.

**Нәтижесі:** Аралас режиммен пісіру басталады. Бұл цикл аяқталған кезде.

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

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

## СИГНАЛ ҚҰРАЛЫН ӨШІРУ

Сигнал беретін құралды кез келген уақытта өшіріп қоюға болады.

1. (⊖) және (⊕) түймешіктерін қатар басыңыз.

**Нәтижесі:**

- Бейнебетте келесі көрсетіледі.

OFF

- Пеш түймешікті басқан сайын сигнал бермейді.



2. Сигнал құралын қайта қосу үшін (⊖) және (⊕) түймешіктерін қайта қатар басыңыз.

**Нәтижесі:**

- Бейнебетте келесі көрсетіледі.

ON

- Пештің сигнал құралы қайта іске қосылады.



## МИКРОТОЛҚЫНДЫ ПЕШТІҢ ҚАУІПСІЗДІК ҚҰРАЛЫ

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

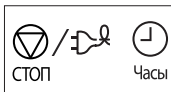
Пешті кез келген уақытта құрсаулап қоюға болады.

1. (⊖) және (⊙) түймешіктерін қатар басыңыз.

**Нәтижесі:**

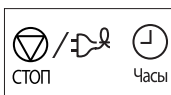
- Пешке құрсау салынады (ешбір функцияны таңдау мүмкін емес).
- Бейнебетте “L” көрсетіледі.

L



2. Пешті құрсаудан босату үшін (⊖) және (⊙) түймешіктерін қайта бірге басыңыз.

**Нәтижесі:** Пешті әдеттегідей қолдана беруге болады.



## ЫДЫСТЫҢ ЖАРАМДЫЛЫҒЫН АНЫҚТАУ

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

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



Ыдыс-аяқ	Микротолқынға тәзімді	Түсіндірме
• Шыны банка	✓	Қақпағын алу керек. Тек тағамды жылытуға жарайды.
<b>Металл</b>		
• Ыдыстар	х	Электр жарқылы немесе өрт шығуы мүмкін.
• Тоңазытқышта тұратын тағам қалтасын қыстырғыш	х	
<b>Қағаз</b>		
• Табақ, кесе, майлық және ас үй қағазы	✓	Тағамды аз уақыт пісіру немесе жылыту үшін. Сонымен қатар, артық ылғалды сіңіру үшін.
• Өңделген қағаз	х	Электр жарқылы пайда болуы мүмкін.
<b>Пластик</b>		
• Сауыттар	✓	Қызуға тәзімді термопластик болса әсіресе сай келеді. Кейбір пластиктер жоғары температурада майысып, түсі өзгеріп кетуі мүмкін. Меламин пластигін қолданбаңыз.
• Жылтыр қағаз	✓	Ылғалды ұстап тұру үшін қолдануға болады. Тағамға тигізбеу керек. Жылтыр қағазды алғанда абай болыңыз, ыстық бу шарпуы мүмкін.
• Тоңазытқыш қалталар	✓ х	Қайнатуға немесе пешке тәзімді болса. Ауа өткізбейтін болмауға тиіс. Қажет болса, шанышқымен тесіңіз.
<b>Балауыз немесе май өткізбейтін қағаз</b>	✓	Тағам шашырама үшін және ылғалды ұстап тұру мақсатында қолдануға болады.

- ✓ : Ұсынылады  
 ✓х : Сақтықпен пайдаланыңыз  
 х : Қауіпсіз емес

## ТАҒАМ ПІСІРУГЕ КАТЫСТЫ АҚЫЛ-КЕҢЕС

### МИКРОТОЛҚЫНДАР

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

### ПІСІРУ

#### Микротолқынмен пісіруге арналған ыдыс-аяқ:

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

#### Микротолқынды пеште пісіруге болатын тағам:

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

#### Пісіріліп жатқан тағамның бетін жабу

Тағамды бетін жауып пісірген өте маңызды, себебі буланған су тағамға қосылып оны пісіруге көмектеседі.

Тағамды бірнеше әдіспен жабуға болады: мысалы, керамика қақпақпен, пластик қақпақпен немесе микротолқынға тәзімді 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	Қуат	Уақыт (мин)	Қоя тұру уақыты (мин)	Нұсқаулар
Шпинат	150 г	600 Вт	4½-5½	2-3	15 мл (1 ас қасық) суық су қосыңыз.
Брокколи	300 г	600 Вт	9-10	2-3	30 мл (2 ас қасық) суық су қосыңыз.
Бұршақ	300 г	600 Вт	7½-8½	2-3	15 мл (1 ас қасық) суық су қосыңыз.
Жасыл бұршақ	300 г	600 Вт	8-9	2-3	30 мл (2 ас қасық) суық су қосыңыз.
Аралас көкөністер (сәбіз/бұршақ/ жүгері)	300 г	600 Вт	7½-8½	2-3	15 мл (1 ас қасық) суық су қосыңыз.
Аралас көкөністер (Қытай дәстүрі бойынша)	300 г	600 Вт	8-9	2-3	15 мл (1 ас қасық) суық су қосыңыз.

**Күріш және макарон пісіруге қатысты ақыл-кеңес**

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

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

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

**Жас көкөністер пісіруге қатысты ақыл-кеңес**

Қақпағы бар, жарамды шыны пирекс ыдысын қолданыңыз. Егер судың мөлшері арнайы көрсетілмесе, әрбір 250 г тағамға 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-кенес:** Жас көкөністерді біркелкі етіп тураңыз. Неғұрлым кішірек етіп турсаңыз, соғұрлым тезірек піседі.

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

Тағам	Мөлшері	Уақыт (мин)	Қоя тұру уақыты (мин)	Нұсқаулар
Брокколи	250 г 500 г	4-4½ 8-8½	3 3	Гүлдерін бірдей-бірдей етіп бөліңіз. Сабақтарын ортаға қаратып салыңыз.
Брюссель орамжапырағы	250 г	5½-6½	3	60-75 мл (5-6 ас қасық) су қосыңыз.
Сәбіз	250 г	4½-5	3	Сәбіздерді бірдей мөлшерде кесіңіз.
Түрлі-түсті орамжапырақ	250 г 500 г	5-5½ 8½-9	3	Гүлдерін бірдей-бірдей етіп бөліңіз. Үлкен гүлдерін екіге бөліңіз. Сабақтарын ортаға қаратып салыңыз.
Кәдіш	250 г	3½-4	3	Кәдішті жапырақтап тураңыз. 30 мл (2 ас қасық) су құйыңыз немесе бір түйір май салыңыз. Жұмсақ болғанша пісіріңіз.
Баклажан	250 г	3½-4	3	Баклажанды кішкене етіп жапырақтап турап, 1 ас қасық лимон шырынын себіңіз.
Порей пиязы	250 г	4½-5	3	Порей пиязын қалың етіп жапырақтап тураңыз.
Саңырауқұлақ	125 г 250 г	1½-2 3-3½	3 3	Бүтін кішкене саңырауқұлақтарды немесе туралған саңырауқұлақтарды алыңыз. Су қоспаңыз. Лимон шырынын себіңіз. Тұз, бұрыш салыңыз. Үстелге суын сорғытқаннан кейін тартыңыз.
Пияз	250 г	5½-6	3	Пияздарды тураңыз немесе екіге бөліңіз. Тек 15 мл (1 ас қасық) су қосыңыз.
Бұрыш	250 г	4½-5	3	Бұрышты кішкене леп бөліңіз.
Картоп	250 г 500 г	4-5 7½-8½	3 3	Қабығы аршылған картоптың салмағын өлшеп алып, кішкене леп екіге немесе төртке бөліңіз.
Кольраби орамжапырағы	250 г	5-5½	3	Кольраби орамжапырағын кішкене текшелерге бөліңіз.

## ҚЫЗДЫРУ

Микротолқынды пеш тағамды әдеттегі конвекция пеші немесе электр пештерінде жұмсалатын уақыттың аз мөлшерін ғана пайдаланып тағамды лезде қыздырады. Төмендегі кестеде көрсетілген қуат мөні 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.

### Орналыстыру және бетін жабу

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

### Қуат мөндері және тағамды араластыру

Кейбір тағамды 850 Вт қуатты қолданып, кейбірін 600 Вт, 450 Вт немесе тіпті 300 Вт қуатты қолданып қыздыруға болады. Кестедегі ұсыныстарды қараңыз. Жалпы, тағам баппен пісіруді қажет етсе, үлкен мөлшерде дайындалса немесе тез қызып кететіндей болса (мысалы, фарш қосылған бөліш), бұндай тағамдарды төмен қуатпен қыздырған дұрыс. Жақсылап араластырыңыз немесе қыздырып жатқан кезде аударыңыз. Мүмкін болса, үстелге қоярдың алдында тағы да араластырыңыз. Сұйық тағам немесе баланың тағамын қыздырғанда ерекше абай болыңыз. Сұйық тағам кенет тасып төгіліп, адам соған күйіп қалмас үшін, тағамды қыздырардың алдында және қыздырып болғаннан кейін араластырыңыз. Оларды микротолқынды пештің ішіне, қоя тұру уақыты аяқталғанша қоя тұрыңыз. Пластик қасық немесе шыны қалақты сұйық заттарға салып қоюды ұсынамыз. Тағамды қатты қыздырудан (іске алғысыз болмас үшін) сақ болыңыз. Пісіру уақытын аз есептеп, қажет болса, қосымша уақыт қосып қоя тұрыңыз.

### Қыздыру және қоя тұру уақыттары

Тағамды алғаш рет қыздырғанда, сол уақытты бұдан кейін қажет кезде қарап жүру үшін жазып қойған дұрыс. Қыздырылған тағамның әрқашан ыстық буы бұрқырап тұрсын. Тағамды қыздырып болғаннан кейін біраз уақыт қоя тұрыңыз – температура тағам бойына біркелкі таралу үшін. Қыздырып болғаннан кейін, егер кестеде басқаша көрсетілмесе, тағамды 2-4 минут қоя тұруды ұсынамыз. Сұйық тағам немесе баланың тағамын қыздырғанда ерекше абай болыңыз. Сонымен қатар, сақтық шаралары қамтылған тарауды да қараңыз.

### СҰЙЫҚ ТАҒАМДАРДЫ ҚЫЗДЫРУ

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

## БАЛАНЫҢ ТАҒАМЫН ҚЫЗДЫРУ

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

Берердің алдында 2-3 минут қоя тұрыңыз. Қайта араластырыңыз, температурасын тексеріңіз.

Мына температурадағы сүтті беруге болады: 30-40 °C аралығындағы.

**БАЛАҒА БЕРІЛЕТІН СҮТ:** Сүтті зарарсыздандырылған шыны бөтелкеге құйыңыз. Бетін жаппай қыздырыңыз. Баланың шөлмегін ешқашан еміздігін алмай қыздырмаңыз, себебі қатты қызған шөлмек жарылып кетуі мүмкін. Шайқаныз да, қоя тұрыңыз, берердің алдында қайта шайқаныз! 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	Қоя тұру уақыты (мин)
Баланың тағамы (көкніс + ет)	190 г	600 Вт	30 сек	2-3
	<b>Нұсқаулар</b> Шұңғыл керамика табаққа салыңыз. Бетін жауып пісіріңіз. Пісіріп болғаннан кейін араластырыңыз. 2-3 минут қоя тұрыңыз. Берердің алдында жақсылап араластырып, температурасын мұқият тексеріңіз.			
Балаға арналған ботқа (дән + сүт + жеміс)	190 г	600 Вт	20 сек	2-3
	<b>Нұсқаулар</b> Шұңғыл керамика табаққа салыңыз. Бетін жауып пісіріңіз. Пісіріп болғаннан кейін араластырыңыз. 2-3 минут қоя тұрыңыз. Берердің алдында жақсылап араластырып, температурасын мұқият тексеріңіз.			
Балаға берілетін сүт	100 мл	300 Вт	30-40 сек	2-3
	200 мл	300 Вт	50 сек - 1 мин дейін.	2-3
	<b>Нұсқаулар</b> Жақсылап араластырып немесе шайқап, зарарсыздандырылған бөтелкеге құйыңыз. Бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз. Бетін жаппай пісіріңіз. Жақсылап шайқап, кем дегенде 3 минут қоя тұрыңыз. Берердің алдында жақсылап шайқап, температурасын мұқият тексеріңіз.			

## Сұйықтарды және тағамдарды қыздыру

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

Тағам	Мөлшері	Қуат	Уақыт (мин)	Қоя тұру уақыты (мин)
Сусындар (кофе, шай және су)	150 мл (1 кесе)	850 Вт	1-1½	1-2
	250 мл (1 кружка)	850 Вт	1½-2	1-2
<b>Нұсқаулар</b> Кесеге құйып, бетін жаппай қыздырыңыз. Кесе/кружканы бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз. Қоя тұру уақыты келгенде микротолқынды пеште ұстаңыз да, жақсылап араластырыңыз.				
Көже (Салқындатылған)	250 г	850 Вт	3-3½	2-3
	<b>Нұсқаулар</b> Шұңғыл керамика табаққа салыңыз. Пластик қақпақпен жабыңыз. Қыздырып болғаннан кейін жақсылап араластырыңыз. Үстелге тартардың алдында тағы да араластырыңыз.			
Бұқтырылған тағам (Салқындатылған)	350 г	600 Вт	5½-6½	2-3
	<b>Нұсқаулар</b> Бұқтырылған тағамды шұңғыл керамика табаққа салыңыз. Пластик қақпақпен жабыңыз. Ара-тұра араластыра отырып қыздырыңыз, қоя тұру және үстелге тартудың алдында қайта араластырыңыз.			
Соус қосылған макарон (салқындатылған)	350 г	600 Вт	4½-5½	3
	<b>Нұсқаулар</b> 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	5-6	3
	<b>Нұсқаулар</b> 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	5½-6½	3
	<b>Нұсқаулар</b> 2-3 тоңазытылған тағам қосымшаларынан тұратын тағамды керамика табаққа салыңыз. Микротолқын таспасымен жабыңыз.			



## ҚОЛМЕН ЖІБІТУ

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

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

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

Тағамды жиі-жиі тексеріп, жылып кетпегеніне көз жеткізіңіз.

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

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

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

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

Температурасы шамамен -18-ден -20 °С 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)
<b>Ет</b> Тартылған сиыр еті Шошқа стейгі	250 г	6½-7½	5-25
	500 г	13-14	5-25
	250 г	7½-8½	5-25
<b>Нұсқаулар</b>			
Етті жалпақ керамика табаға қойыңыз. Жұқа жерлерін алюминий фольгамен жабыңыз. Жібітудің орта тұсына келгенде аударыңыз!			
<b>Құс еті</b> Тауықтың кесек еттері Бүтін тауық	500 г (2 дана)	14½-15½	15-40
	900 г	28-30	
	<b>Нұсқаулар</b>		
Алдымен, тауық еттерінің терісі бар жақтарын төмен қаратып салыңыз, бүтін тауықтың төсін керамика табаққа қаратып салыңыз. Қанаттарының ұштары тәрізді жұқа жерлерін алюминий фольгамен жабыңыз. Жібітудің орта тұсына келгенде аударыңыз!			
<b>Балық</b> Балық филесі	250 г (2 дана)	6-7	5-15
	400 г (4 дана)	12-13	
	<b>Нұсқаулар</b>		
Мұздатылған балықты керамика табақтың ортасына салыңыз. Жұқа жерлерін қалың жерлерінің астына салыңыз. Жұқа жерлерін алюминий фольгамен жабыңыз. Жібітудің орта тұсына келгенде аударыңыз!			
<b>Жеміс</b> Жидек	250 г	6-7	5-10
	<b>Нұсқаулар</b>		
	Жемістерді жалпақ, дөңгелек шыны ыдысқа (диаметрі үлкен) салыңыз.		
<b>Нан</b> Булочка (әрбірі шамамен 50 г) Тост наны/ Сэндвич	2 дана	½-1	5-20
	4 дана	2-2½	5-20
	250 г	4 ½-5	5-20



Тағам	Мөлшері	Уақыт (мин)	Қоя тұру уақыты (мин)
Неміс наны (бидай + қарабидай ұны)	500 г	8-10	
	<b>Нұсқаулар</b> Булочкаларды дөңгелетіп немесе нанды көлденеңінен, бұрылмалы табақтың ортасына қойылған ас үй қағазына салыңыз. Жібiтудiң орта тұсына келгенде аударыңыз!		

## ГРИЛЬ

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

**Гриль жасау үшін қолданылатын ыдыс:** Жалынға төзімді және металл бөлігі бар болуға болады. Ешбір пластик ыдысты қолданбаңыз, себебі еріп кетеді.

**Гриль жасауға болатын тағам:** Туралған ет, шұжық, стейк, гамбургер, бекон және жұқа туралған сан ет, жұқалап туралған балық еті, сэндвич және үстінде әртүрлі қоспалары бар тост нандары.

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

## МИКРОТОЛҚЫН + ГРИЛЬ

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

**Микротолқын + гриль функциясымен пісіруге арналған ыдыстар:** Микротолқын өте алатын ыдыстарды қолданыңыз. Ыдыс жалын өсеріне төзімді болуға тиіс. Аралас режиммен пісірген кезде металл ыдысты қолданбаңыз. Ешбір пластик ыдысты қолданбаңыз, себебі еріп кетеді.

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

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

## Мұздатылған тағамнан гриль жасауға арналған ақыл-кеңес

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

Жаңа тағам	Мөлшері	Қуат	1-ші жағын пісіру уақыты (мин)	2-ші жағын пісіру уақыты (мин)
Булочка (әрбірі 50 г)	2 дана	-	300 Вт + Гриль (1-1½)	Тек гриль (1-2)
	4 дана	-	300 Вт + Гриль (2-2½)	Тек гриль (1-2)
<b>Нұсқаулар</b> Булочкаларды тордың үстіне айналдыра қойыңыз. Булочкалардың екінші жағын қалағаныңызша қызартыңыз. 2-5 минут қоя тұрыңыз.				
Багета + үстінде қоспасы бар (қызанақ, ірімшік, ветчина, саңырауқұлақ)	250-300 г (2 дана)	450 Вт + Гриль	8-9	-
	<b>Нұсқаулар</b> 2 мұздатылған багетаны тордың үстіне қатарластыра қойыңыз. Гриль жасап болғаннан кейін 2-3 минут қоя тұрыңыз.			
Гратин (көкөністер немесе картоптар)	400 г	450 Вт + Гриль	13-14	-
	<b>Нұсқаулар</b> Мұздатылған гратин тағамы кішкене, дөңгелек шыны пирекс табағына салыңыз. Табақты тордың үстіне қойыңыз. Пісіріп болғаннан кейін 2-3 минут қоя тұрыңыз.			
Макарон (каннелони, макарони, лазанья)	400 г	-	600 Вт + Гриль (14-15)	-
	<b>Нұсқаулар</b> Мұздатылған макаронды кішкене, жалпақ әрі тік төртбұрышты шыны пирекс табағына салыңыз. Табақты бұрылмалы табаққа тура қойыңыз. Пісіріп болғаннан кейін 2-3 минут қоя тұрыңыз.			
Тауық нагетсі	250 г	450 Вт + Гриль	5-5½	3-3½
	<b>Нұсқаулар</b> Тауық нагетстерін торға салыңыз. Бірінші уақыт өткеннен кейін аударыңыз.			
Пеште дайындалған чипсы	250 г	450 Вт + Гриль	9-11	4-5
	<b>Нұсқаулар</b> Пеште дайындалатын чипсы тағамын, тордың үстіндегі қағазға біркелкі таратып салыңыз.			



### Жаңа тағамнан гриль дайындауға арналған ақыл-кеңес

Грильді гриль функциясымен 3-4 минут алдын ала қыздырыңыз. Осы кестедегі қуат мәндері мен уақыттарды гриль жасау үшін нұсқау ретінде қолданыңыз.

Жаңа тағам	Мөлшері	Қуат	1-ші жағын пісіру уақыты (мин)	2-ші жағын пісіру уақыты (мин)
Тост наны тіліктері	4 дана (әр бірі 25 г)	Тек гриль	4-5	4½-5½
	<b>Нұсқаулар</b> Тост наны тілімдерін тордың үстіне қатарластыра қойыңыз.			
Булочкалар (пісірілген)	2-4 дана	Тек гриль	2-3	2-3
	<b>Нұсқаулар</b> Алдымен булочкалардың астыңғы жағын жоғары қаратып, бұрылмалы табақтың үстіне айналдыра қойыңыз.			
Гриль қызанақтары	200 г (2 дана)	-	300 Вт + Гриль (3½-4½)	-
	400 г (4 дана)	-	300 Вт + Гриль (6-7)	-
	<b>Нұсқаулар</b> Қызанақтарды екіге бөліңіз. Үстіне біраз ірімшік себіңіз. Жалпақ шыны пирекс табағының үстіне айналдыра қойыңыз. Тордың үстіне қойыңыз.			
Гавай тост наны (ветчина, ананас, ірімшік тілімдері)	2 дана (300 г)	450 Вт + Гриль	3½-4	-
	<b>Нұсқаулар</b> Алдымен нан тілімдерін қыздырып, тост жасаңыз. Тост нанының үстіне қоспалардан салыңыз да, торға қойыңыз. 2 тост нанын торға тура, бір-біріне қарама-қарсы қойыңыз. 2-3 минут қоя тұрыңыз.			
Картоп пісірмесі	250 г	600 Вт + Гриль	4 ½-5 ½	-
	500 г	600 Вт + Гриль	8-9	-
	<b>Нұсқаулар</b> Картоптарды екіге бөліңіз. Оларды тордың үстіне кесілген жақтарын грильге қаратып қойыңыз.			

Жаңа тағам	Мөлшері	Қуат	1-ші жағын пісіру уақыты (мин)	2-ші жағын пісіру уақыты (мин)
Тауықтың кесек еттері	450-500 г (2 дана)	300 Вт + Гриль	8-9	9-10
	<b>Нұсқаулар</b> Тауық етіне май және дәмдеуіштерден қосыңыз. Олардың сүйекті жерлерін ортасына қарай, қалғандарын жағалата қойыңыз. Тауық етінің бір бөлігін тордың ортасына қойыңыз. 2-3 минут қоя тұрыңыз.			
Туралған қой еті/сиырдың қоң еті (орташа)	400 г (4 дана)	Тек гриль	11-13	8-9
	<b>Нұсқаулар</b> Қойдың туралған етіне май және дәмдеуіштер қосыңыз. Оларды тордың үстіне айналдыра қойыңыз. Гриль жасап болғаннан кейін 2-3 минут қоя тұрыңыз.			
Шошқа стейгі	250 г (2 дана)	-	300 Вт + Гриль 7-8	Тек гриль 6-7
	<b>Нұсқаулар</b> Шошқа стейктеріне май және дәмдеуіштер қосыңыз. Оларды тордың үстіне айналдыра қойыңыз. Гриль жасап болғаннан кейін 2-3 минут қоя тұрыңыз.			
Пісірілген алма	1 алма (шамамен 200 г)	300 Вт + Гриль	4-4½	-
	2 алма (шамамен 400 г)	300 Вт + Гриль	6-7	-
	<b>Нұсқаулар</b> Алманың өзегін алып, оған мейіз бен джем толтырыңыз. Үстіне біраз бадам жаңғағының үлпектерін себіңіз. Алмаларды жалпақ шыны пирекс табағына салыңыз. Табақты бұрылмалы табақтың үстіне тура қойыңыз.			



## АРНАЙЫ АҚЫЛ-КЕҢЕС

### САРЫ МАЙДЫ ЕРІТУ

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

### ШОКОЛАДТЫ ЕРІТУ

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

### ТҮЙІРШІКТЕЛІП ҚАТҚАН БАЛДЫ ЕРІТУ

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

### ЖЕЛАТИНДИ 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 ыдысыға салып, 3½-4½ минут 850 Вт қуатпен, безендіргіш қоспа мөлдір болғанша пісіріңіз. Пісіріп жатқанда екі рет араластырыңыз.

### ТОСАП ҚАЙНАТУ

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

### ПУДДИНГ ҚАЙНАТУ

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

### БАДАМ ЖАҢҒАҒЫ ҮЛПЕКТЕРІН ҚЫЗАРТУ

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

## МИКРОТОЛҚЫНДЫ ПЕШТІ ТАЗАЛАУ

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

- Ішкі және сыртқы беттері
- Есігі және тығыздағыштары
- Бұрылмалы табақ пен айналмалы шығырық

- ☑ Есік тығыздағыштарының таза екенін, әрі есіктің дұрыс жабылатын-жабылмайтынын ӨРҚАШАН тексеріп отырыңыз.
- ☑ Пешті таза ұстамасаңыз, оның бетінің сапасы кетіп, уақытынан бұрын істен шығып, қатерлі жағдайлар орын алуы мүмкін.

1. Сыртқы беттерін жұмсақ шүберекпен, жылы әрі сабынды сумен жуыңыз. Шайыңыз және құрғатыңыз.
2. Құрылғының ішкі беттеріндегі немесе айналмалы шығырығындағы шашырандыларды не дақтарды сабын сіңірілген шүберекпен тазалаңыз. Шайыңыз да, құрғатыңыз.
3. Қатып қалған тағам қалдықтарын жұмсарту және жағымсыз иісті кетіру үшін, бір кесе сұйылтылған лимон шырынын бұрылмалы табаққа қойыңыз да, қуатты ең үлкен мәнге қойып он минут қыздырыңыз.
4. Ыдыс жуғыш машинада жууға болатын табақты қажет кезде жуыңыз.

- ☑ Саңылауларға су ШАШЫРАТПАҢЫЗ. Жеміргіш заттарды немесе химиялық еріткіштерді ЕШҚАШАН қолданбаңыз. Есіктің тығыздағыштарын тазалағанда келесіні ескеріңіз:
  - Ешбір қоқыс жиналып қалмасын
  - Қоқыс есіктің жабылауына кедергі жасамасын
- ☑ Микротолқынды пештің ішін жұмсақ жуғыш затпен әр қолданып болған сайын тазалаңыз, бірақ жарақаттанып қалмас үшін микротолқынды пешті тазалардың алдында әрқашан салқындатыңыз.




## МИКРОТОЛҚЫНДЫ ПЕШТІ САҚТАУ ЖӘНЕ ЖӨНДЕУ

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

Есігі немесе есігінің тығыздағыштары бүлінген пешті іске қоспау керек:

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


Оны тек білікті, микротолқынды пешті жөндейтін маман ғана жөндеуге тиіс

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

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

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

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

 Бұл микротолқынды пеш коммерциялық мақсатта қолдануға арналмаған.

## ТЕХНИКАЛЫҚ ПАРАМЕТРЛЕРІ

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

Үлгі	FG77S / FG78S
Қуат көзі	230 В ~ 50 Гц
<b>Тұтынылатын қуат</b>	
Микротолқын	1300 Вт
Гриль	1100 Вт
Аралас режим	2400 Вт
Қуат шығысы	100 Вт / 850 Вт (IEC-705)
Жұмыс жиілігі	2450 МГц
Магнетрон	OM75P(31)
Салқындату тәсілі	Желдеткіштің моторы
<b>Өлшемдері (Е x Б x Т)</b>	
Сырты	489 x 275 x 326 мм
Пештің іші	330 x 211 x 291 мм
Сыйымдылығы	20 литр
<b>Салмағы</b>	
Нетто	шамамен 13,5 кг

Қалыпты жағдайда  
қолдануға арналған  
Қолдану мерзімі: 7 жыл



**ЕККЕРІМ**

**ЕККЕРІМ**

ҚАЗАҚША



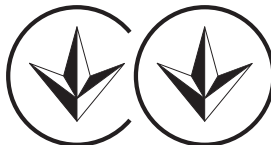
**ECKEPIM**

**ECKEPIM**

ҚАЗАҚША



**AB57**



166



**KZ.O.02.0072**

- Сертификат : POCC KR.AB57.B03221

- Жарамдылық мерзімі : с 17.05.2010 по 16.05.2013

**Малайзияда жасалған**

**Тауар сертификатталған: Альттест**

**Мекен жайы:**

**Samsung Electronics (M) Sdn. Bhd.**

**2ші қабат, Лабух 2, Солтүстік Кланг аймағы 21,  
индустриалдық паркы 42000, Малазия**

Сұрақтар немесе ұсыныстар пайда болған жағдайда төмендегі телефондаға хабарласыңыз

Мемлекет	Телефон	Желідегі мекені
RUSSIA	8-800-555-55-55	www.samsung.com
GEORGIA	0-800-555-555	
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	
Mongolia	+7-800-555-55-55	
BELARUS	810-800-500-55-500	
MOLDOVA	0-800-614-40	
UKRAINE	0-800-502-000	www.samsung.com/ua (Ukrainian) www.samsung.com/ua_ru (Russian)

**Код №: DE68-04136B**

