

# Микроволновая печь

## Инструкция пользователя и руководство по приготовлению пиццы

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

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

### удивительные возможности

Благодарим за приобретение данного устройства компании Samsung.

**SAMSUNG**

# СОДЕРЖАНИЕ

<b>Инструкции по технике безопасности .....</b>	<b>3</b>
<b>Установка .....</b>	<b>10</b>
Принадлежности .....	10
Место установки .....	10
Вращающийся поднос .....	10
<b>Обслуживание .....</b>	<b>11</b>
Очистка.....	11
Замена (ремонт) .....	11
Уход в случае длительного неиспользования .....	11
<b>Функции микроволновой печи .....</b>	<b>12</b>
Печь (GE83*KR*-1, GE83*KR*-2, GE83*KR*-3, GE83KR*-1, GE83KR*-2, GE83KR*-3, GE83KR*-1*, GE83KR*-2*, GE83KR*-3*) .....	12
Печь (GE83MR**).....	12
Печь (GE83AR*).....	13
Панель управления (GE83*KR*-1, GE83*KR*-2, GE83*KR*-3, GE83KR*-1, GE83KR*-2, GE83KR*-3, GE83KR*-1*, GE83KR*-2*, GE83KR*-3*).....	13
Панель управления (GE83MR**).....	14
Панель управления (GE83AR*).....	14
<b>Использование печи .....</b>	<b>15</b>
Принцип работы микроволновой печи.....	15
Проверка работы печи.....	15
Установка времени .....	16
Приготовление/разогрев пищи.....	16
Уровни мощности.....	17
Настройка времени приготовления пищи.....	17

Остановка приготовления пищи .....	17
Настройка режима энергосбережения .....	17
Использование автоматической функции приготовления домашних блюд .....	18
Функция автоматического приготовления домашних блюд .....	18
Использование функции ускоренной автоматической разморозки.....	24
Параметры ускоренной разморозки.....	25
Приготовление в режиме гриля.....	25
Комбинированный режим: свч и гриль .....	26
Выбор дополнительных принадлежностей .....	26
Отключение звукового сигнала.....	26
Защитная блокировка микроволновой печи.....	27
Руководство по использованию пароварки (только модели GE83KR*-*X) .....	27
<b>Руководство по выбору посуды .....</b>	<b>29</b>
<b>Рекомендации по приготовлению .....</b>	<b>30</b>
<b>Устранение неисправностей и коды ошибок.....</b>	<b>37</b>
Устранение неисправностей.....	37
Код ошибки .....	38
<b>Технические характеристики.....</b>	<b>38</b>

## **ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ**

ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧТИТЕ И СОХРАНИТЕ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ДАЛЬНЕЙШЕМ.

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

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Снятие корпуса печи, защищающего от воздействия энергии электромагнитных СВЧ-волн, очень опасно. Любые работы по обслуживанию или ремонту печи, связанные со снятием корпуса, могут выполнять только квалифицированные специалисты.

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

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

Прибор предназначен только для использования в домашних условиях и не предназначен для использования:

- в служебных столовых в офисах, магазинах и в других организациях;
- на фермах;
- постояльцами в гостиницах, мотелях и других гостиничных учреждениях;
- в учреждениях с полупансионом.

Используйте только подходящую для использования в микроволновых печах посуду.

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

Микроволновая печь предназначена для разогревания пищи и напитков. Сушка пищевых продуктов или одежды, а также подогрев грелок, домашних тапок, губок, влажных тканей и др. может привести к травме, возгоранию или пожару.

При появлении (обнаружении) дыма выключите устройство или отключите его от источника питания и оставьте дверцу печи закрытой, чтобы сдержать пламя.

Нагревание в микроволновой печи емкостей с напитками может привести к замедленному бурному кипению, поэтому при обращении с такими емкостями следует соблюдать меры предосторожности.

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

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

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

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

Микроволновая печь предназначена только для установки на столешнице (отдельно), ее нельзя размещать в шкафу.

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

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

Не допускается очистка устройства при помощи пароочистителя.

Не допускается очистка электроприбора при помощи струи воды.

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

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

Следите за тем, чтобы дети не играли с устройством.

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

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

Чтобы обеспечить удобный доступ к внутренней камере печи и области управления, печь необходимо установить в правильном положении на подходящей высоте.

Перед первым использованием печи поместите в нее емкость с водой и нагревайте в течение 10 минут.

Если при работе печи появляется странный звук, дым и запах гари, немедленно отсоедините кабель питания и обратитесь в ближайший сервисный центр.

Печь следует установить таким образом, чтобы имелся свободный доступ к вилке кабеля питания.

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

Во время использования устройство сильно нагревается. Будьте осторожны, не прикасайтесь к нагревательным элементам внутри печи.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Внешние части устройства могут сильно нагреваться при использовании. Не оставляйте детей без присмотра рядом с устройством.

Не используйте абразивные очистители, химически активные вещества и острые металлические скребки для чистки стеклянной дверцы печи, поскольку это может привести к появлению царапин и трещин на стекле.

Не используйте пароочиститель.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Во избежание поражения электрическим током перед заменой лампы обязательно отключите устройство.

Во избежание перегрева не следует устанавливать устройство за декоративными дверцами.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Устройство и его детали могут сильно нагреваться при использовании.

Будьте осторожны, не прикасайтесь к нагревательным элементам.

Не оставляйте детей до 8 лет без постоянного присмотра рядом с устройством.

**ВНИМАНИЕ!** В процессе приготовления устройство должно находиться под присмотром. При небольшом времени приготовления устройство должно находиться под постоянным присмотром.

При работе устройства дверца или наружная поверхность могут сильно нагреваться.

При работе устройства легкодоступные поверхности могут сильно нагреваться.

Во время работы поверхности могут сильно нагреваться.

Для данного устройства не предусмотрено управление с помощью внешнего таймера или пульта дистанционного управления.

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

## Общие правила техники безопасности

Любые изменения или ремонт должны выполняться только квалифицированным персоналом. В микроволновой печи нельзя разогревать пищу или жидкости в герметично закрытых контейнерах.

Не используйте бензол, растворитель, спирт, пароочиститель или очиститель высокого давления для очистки печи.

Не следует устанавливать печь рядом с нагревательными приборами или легковоспламеняющимися материалами; в помещениях с высоким уровнем влажности, пыли или в загрязненных маслом местах; в местах, где на печь будет воздействовать прямой солнечный свет и вода; в местах возможной утечки газа; на неровной поверхности.

Необходимо обеспечить надлежащее заземление печи в соответствии с местными или государственными правилами.

Регулярно очищайте контакты вилки питания с помощью сухой ткани для удаления с них посторонних веществ.

Не растягивайте, не сгибайте кабель питания и не ставьте на него тяжелые предметы.

В случае утечки газа (пропана, сжиженного пропана и т. д.) следует незамедлительно проветрить помещение. Не прикасайтесь к кабелю питания.

Не прикасайтесь к кабелю питания мокрыми руками.

Не выключайте печь во время работы посредством отключения кабеля питания.

Не засовывайте в печь пальцы или посторонние предметы. При попадании в печь посторонних предметов отключите кабель питания и обратитесь в местный сервисный центр компании Samsung.

Печь не должна подвергаться чрезмерному давлению и ударам.

Не размещайте печь на хрупких предметах.

Напряжение, частота и сила тока в сети питания должны соответствовать характеристикам устройства.

Вилку кабеля питания следует надежно подключать к сетевой розетке. Не используйте переходники с несколькими гнездами, удлинители или электрические преобразователи.

Не размещайте кабель питания на металлических предметах. Кабель питания следует прокладывать между предметами или за печью.

Не используйте поврежденную вилку, кабель питания или плохо закрепленную сетевую розетку. В случае повреждения вилок или кабелей обратитесь в местный сервисный центр компании Samsung.

Не наносите воду непосредственно на печь.

Не размещайте на печи, внутри нее или на дверце печи какие-либо предметы.

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

Не храните легковоспламеняющиеся материалы в печи. Будьте осторожны при нагревании блюд и напитков, содержащих спирт, поскольку пары спирта могут вступить в контакт с нагретыми компонентами печи.

Дети могут ушибиться или прищемить пальцы дверцей. При открытии или закрытии дверцы следите, чтобы дети находились на безопасном расстоянии.

### Предупреждения по использованию микроволновой печи

Нагревание в микроволновой печи емкостей с напитками может привести к замедленному бурному кипению. При обращении с такими емкостями следует соблюдать осторожность. Перед извлечением из печи следует всегда давать напиткам постоять не менее 20 секунд. При необходимости напиток следует помешивать во время нагрева. Напитки следует всегда перемешивать после нагрева.

При ожоге выполните следующие действия по оказанию первой помощи:

1. Погрузите обожженное место в холодную воду по меньшей мере на 10 минут.
2. Наложите чистую сухую повязку.
3. Не наносите кремы, масла или лосьоны.

Во избежание повреждения подноса или подставки не кладите их в воду сразу после приготовления.

Не используйте микроволновую печь для обжаривания во фритюре, поскольку температуру масла контролировать невозможно. Горячее масло может неожиданно выплеснуться через край посуды.

### Меры предосторожности при работе с микроволновой печью

Следует использовать только ту посуду, которая предназначена для микроволновых печей. Не следует использовать металлические контейнеры, столовую посуду с золотой или серебряной отделкой, шампур и т. д.

Проволочные зажимы необходимо снимать. Возможно образование электрической дуги.

Не используйте микроволновую печь для сушки бумаги или одежды.

При разогревании небольшого количества пищи сократите время, чтобы предотвратить ее перегрев или пригорание.

Кабель и вилка питания должны находиться вдали от источников воды или тепла.

Во избежание взрыва не следует разогревать в микроволновой печи яйца в скорлупе и яйца, сваренные вкрутую. Не следует разогревать в микроволновой печи герметичные контейнеры или контейнеры с вакуумной упаковкой, орехи, томаты и т. д.

Не закрывайте вентиляционные отверстия тканью или бумагой. Это может привести к пожару. В случае перегрева печь может автоматически отключиться. Ее включение будет невозможно, пока печь не охладится до допустимой температуры.

Обязательно пользуйтесь кухонными рукавицами при извлечении посуды из печи. Перемешивайте жидкость во время разогревания и после. Не открывайте дверцу в течение 20 секунд после того, как печь отключится, чтобы предотвратить бурное кипение.

Во избежание ожогов горячим воздухом или паром при открытии дверцы следует находиться на расстоянии вытянутой руки от печи.

Не включайте микроволновую печь, если в ней нет приготовляемой пищи. В целях безопасности микроволновая печь автоматически отключится на 30 минут. При случайном включении микроволновой печи рекомендуется поместить в нее стакан воды для поглощения СВЧ-волн.

При установке печи следует обеспечить необходимое свободное пространство вокруг нее в соответствии с указаниями в данном руководстве. (См. раздел "Установка микроволновой печи".)

Соблюдайте осторожность при подключении других электроприборов к сетевым розеткам, расположенным рядом с печью.

### Меры предосторожности при работе с микроволновыми приборами

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

- Во время работы печи не оставляйте дверцу открытой. Не препятствуйте закрытию блокировочных фиксаторов (защелок дверцы). Не вставляйте посторонние предметы в отверстия для блокировочных фиксаторов.
- Не допускайте попадания посторонних предметов между дверцей и передней панелью печи, а также накопления частиц пищи или осадка очистителя на уплотняющих поверхностях. После каждого использования печи следует очищать дверцу и уплотняющие поверхности сначала влажной, а затем сухой мягкой тканью.
- Не включайте микроволновую печь, если она повреждена. В этом случае ее можно включать только после ремонта квалифицированным специалистом.  
**Важно.** Дверцу микроволновой печи необходимо закрывать надлежащим образом. Дверца не должна быть погнута; петли дверцы не должны быть повреждены или слабо закреплены; уплотнитель на дверце и уплотняющие поверхности не должны быть повреждены.
- Все операции, связанные с регулировкой или ремонтом, должны выполняться квалифицированным специалистом.



## Ограниченная гарантия

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

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

Данную микроволновую печь следует использовать только по назначению в соответствии с информацией, приведенной в данном руководстве. Приведенные предупреждения и важные инструкции по технике безопасности не являются исчерпывающими. При установке, обслуживании и эксплуатации микроволновой печи необходимо руководствоваться здравым смыслом, быть внимательным и осторожным.

Поскольку данное руководство предназначено для нескольких моделей, характеристики используемой микроволновой печи могут немного отличаться от описанных и некоторые предупреждения могут быть неприменимы. При возникновении вопросов обратитесь в местный сервисный центр компании Samsung или см. справочную информацию на веб-сайте по адресу: [www.samsung.com](http://www.samsung.com).

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

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

## Определение товарной группы

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

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

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



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

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


Сведения о месте и способе утилизации изделия в соответствии с нормами природоохранного законодательства можно получить у продавца или в соответствующей государственной организации. Бизнес-пользователи должны обратиться к своему поставщику и ознакомиться с условиями договора купли-продажи. Запрещается утилизировать изделие и его электронные аксессуары вместе с другими производственными отходами.


## установка

### ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

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

	<p><b>1. Роликовая подставка</b> устанавливается в центре печи. <b>Назначение:</b> Роликовая подставка поддерживает вращающийся поднос.</p>
	<p><b>2. Вращающийся поднос</b> - устанавливается на роликовую подставку так, чтобы его центр совпал с муфтой. <b>Назначение:</b> Вращающийся поднос является основной поверхностью для приготовления пищи; его можно без труда снять для чистки.</p>
	<p><b>3. Решетка гриля</b> - устанавливается на вращающийся поднос. <b>Назначение:</b> Металлическую решетку можно использовать в режиме гриля и в комбинированном режиме приготовления пищи.</p>
	<p><b>4. Пароварка</b>, см. стр. 27-28. (Только модели GE83KR*-*X) <b>Назначение:</b> Пластиковую пароварку можно использовать, когда выбрана функция обработки паром.</p>

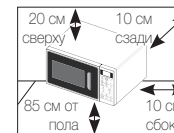
 **НЕ** используйте микроволновую печь без роликовой подставки и вращающегося подноса.

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

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

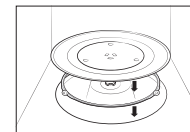
### МЕСТО УСТАНОВКИ

- Выберите плоскую ровную поверхность на высоте примерно 85 см от пола. Поверхность должна выдерживать вес печи.
- Оставьте свободное пространство для вентиляции: не менее 10 см от задней стенки и по бокам, а также 20 см сверху.
- Не устанавливайте микроволновую печь в местах с высокой температурой или повышенной влажностью, например рядом с другими микроволновыми печами или батареями отопления.
- Необходимо соблюдать технические требования к электропитанию для данной микроволновой печи. При необходимости используйте только одобренные удлинительные кабели.
- Перед первым использованием протрите влажной тканью внутренние компоненты печи и уплотнитель на дверце.



### ВРАЩАЮЩИЙСЯ ПОДНОС

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



## обслуживание

### ОЧИСТКА

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

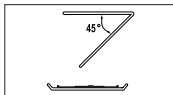
Если дверца плохо открывается или закрывается, прежде всего нужно проверить, не скопилось ли грязь на уплотнении дверцы. Используйте мягкую ткань, смоченную в мыльной воде, для очистки внутренней и внешней поверхности печи. Промойте и высушите.

#### Удаление стойких загрязнений и неприятных запахов из печи

1. Убедитесь, что в печи нет посторонних предметов, и поставьте стакан с разбавленным лимонным соком в центр вращающегося подноса.
2. Нагревайте печь в течение 10 минут при максимальной мощности.
3. По окончании цикла подождите, пока печь остынет. Затем откройте дверцу и протрите камеру приготовления.

#### Очистка внутренней поверхности для моделей с поворотным нагревателем

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



#### **⚠ ВНИМАНИЕ**

- Следите, чтобы на дверце и уплотнении дверцы не скапливались загрязнения: дверца должна открываться и закрываться без рывков. В противном случае срок службы печи может сократиться.
- Не проливайте воду на вентиляционные отверстия печи.
- Не используйте для очистки абразивные или химические вещества.
- После каждого использования необходимо дождаться, пока печь остынет, и очистить камеру приготовления с помощью мягкого моющего средства.

## ЗАМЕНА (РЕМОНТ)

### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

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

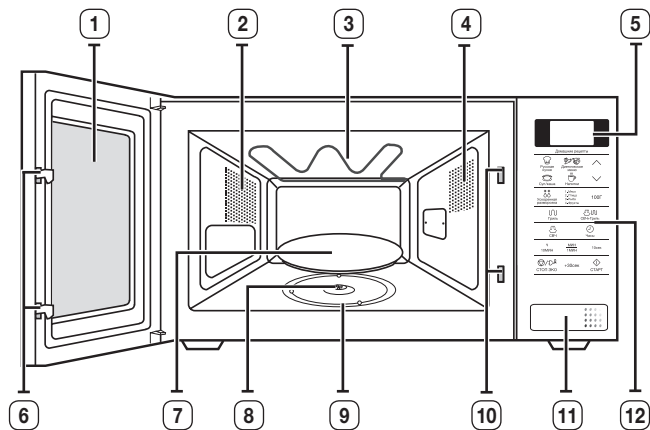
- При возникновении проблем с петлями, уплотнениями и/или дверцей обратитесь к квалифицированному техническому специалисту или в местный сервисный центр компании Samsung для получения технической помощи.
- Если необходимо заменить лампу, обратитесь в местный сервисный центр компании Samsung. Не выполняйте замену самостоятельно.
- При возникновении неполадок с наружным корпусом печи необходимо сразу отключить печь от источника питания, а затем обратиться в местный сервисный центр компании Samsung.

### УХОД В СЛУЧАЕ ДЛИТЕЛЬНОГО НЕИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Если печь не используется в течение продолжительного периода времени, отключите ее от источника питания и поместите в сухое, защищенное от пыли помещение. Пыль и влага, которые скапливаются внутри печи, могут повлиять на эффективность работы устройства.

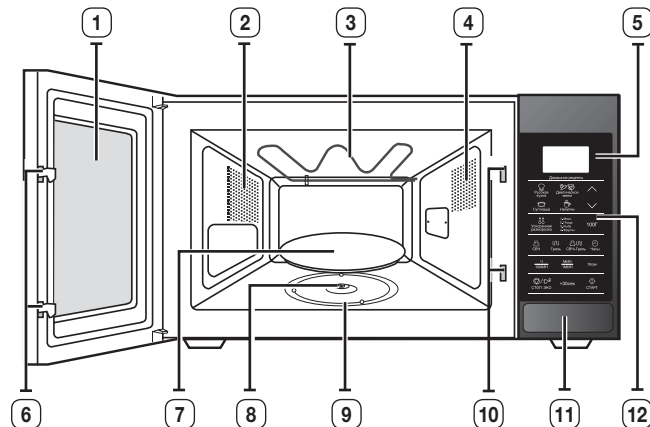
## функции микроволновой печи

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



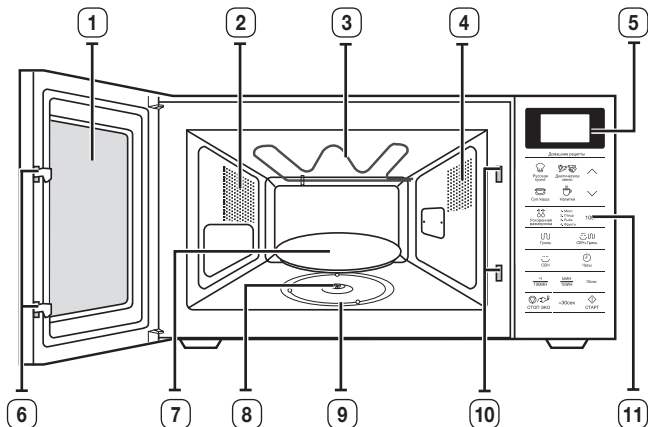
- |                             |  |
|-----------------------------|--|
| 1. ДВЕРЦА                   | 7. ВРАЩАЮЩИЙСЯ ПОДНОС                      |
| 2. ВЕНТИЛЯЦИОННЫЕ ОТВЕРСТИЯ | 8. МУФТА                                   |
| 3. ГРИЛЬ                    | 9. РОЛИКОВАЯ ПОДСТАВКА                    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

## ПЕЧЬ (GE83MR\*\*)



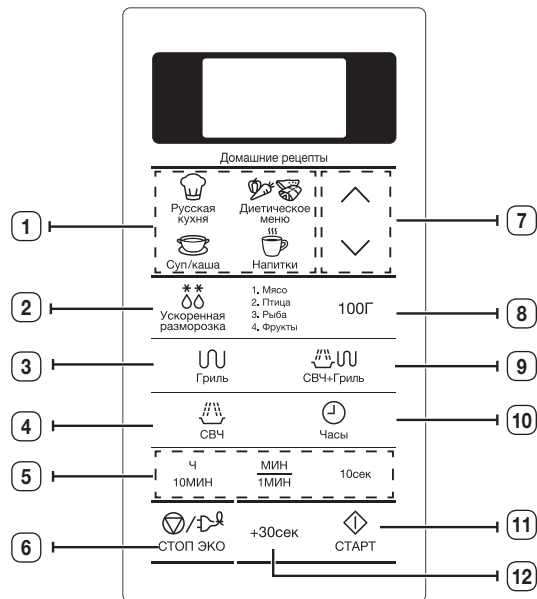
- |                             |  |
|-----------------------------|--|
| 1. ДВЕРЦА                   | 7. ВРАЩАЮЩИЙСЯ ПОДНОС                      |
| 2. ВЕНТИЛЯЦИОННЫЕ ОТВЕРСТИЯ | 8. МУФТА                                   |
| 3. ГРИЛЬ                    | 9. РОЛИКОВАЯ ПОДСТАВКА                    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

## ПЕЧЬ (GE83AR\*)



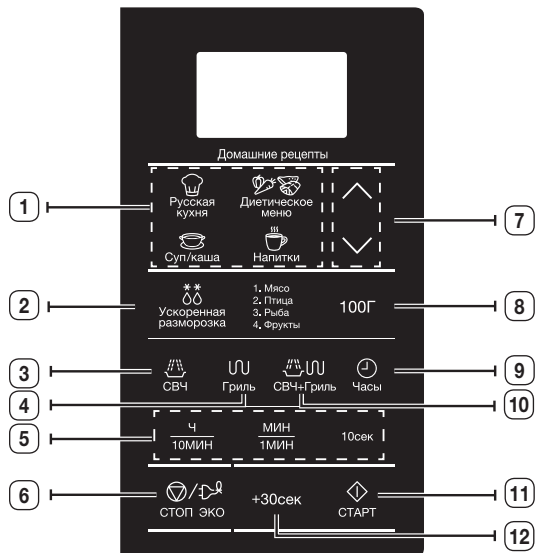
- |                             |  |
|-----------------------------|--|
| 1. ДВЕРЦА                   | 7. ВРАЩАЮЩИЙСЯ ПОДНОС                      |
| 2. ВЕНТИЛЯЦИОННЫЕ ОТВЕРСТИЯ | 8. МУФТА                                   |
| 3. ГРИЛЬ                    | 9. РОЛИКОВАЯ ПОДСТАВКА                    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

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



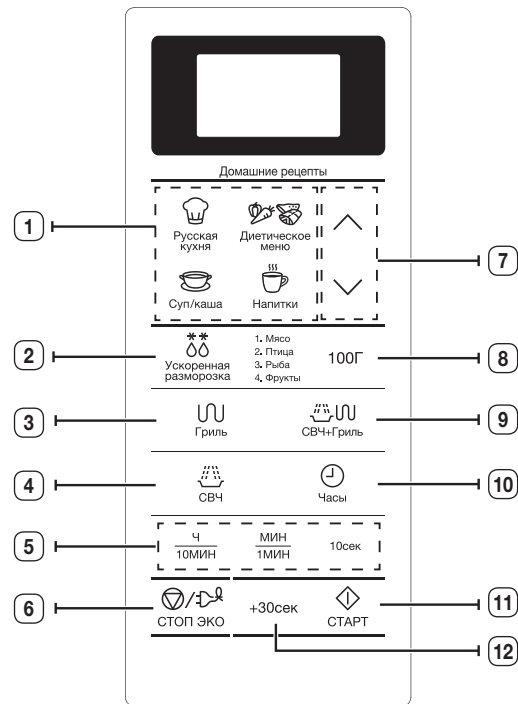
- |  |   |
|--|---|
| 1. ДОМАШНИЕ РЕЦЕПТЫ                          | 7. КНОПКА ВВЕРХ/ВНИЗ                          |
| 2. КНОПКА УСКОРЕННАЯ РАЗМОРОЗКА              | 8. ВЫБОР ВЕСА                                 |
| 3. КНОПКА ГРИЛЬ                              | 9. КНОПКА КОМБИНИРОВАННОГО РЕЖИМА (СВЧ+ГРИЛЬ)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

## ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ (GE83MR\*\*)



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

## ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ (GE83AR\*)



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

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПЕЧИ

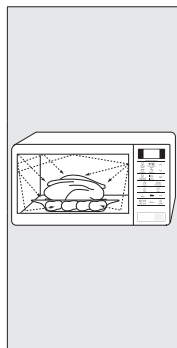
### ПРИНЦИП РАБОТЫ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

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

Микроволновой печью можно пользоваться для:

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

Принцип приготовления пищи.



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

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

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

### ПРОВЕРКА РАБОТЫ ПЕЧИ

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

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

	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Нажмите кнопку <b>СВЧ</b> и установите время от 4 до 5 минут, нажав кнопку <b>1 мин</b> нужное число раз.</li></ol>
	<ol style="list-style-type: none"><li>2. Нажмите кнопку <b>СТАРТ</b>. <b>Результат:</b> Вода в печи будет нагреваться в течение 4–5 минут. Затем вода должна закипеть.</li></ol>


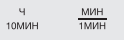

Печь должна быть включена в подходящую розетку сети переменного тока. В печь должен быть установлен вращающийся поднос. Если используется уровень мощности, отличный от максимального, чтобы довести воду до кипения, потребуются больше времени.

## УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ

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

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


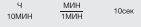

Не забудьте перевести часы при переходе с летнего времени на зимнее и наоборот.

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

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ/РАЗОГРЕВ ПИЩИ

Ниже описывается процесс приготовления или разогрева пищи. **ОБЯЗАТЕЛЬНО** проверяйте заданные параметры приготовления, прежде чем оставить печь без присмотра.

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

 СВЧ	<b>1.</b> Нажмите кнопку <b>СВЧ</b> . <b>Результат:</b> Отобразится значение мощности 800 Вт (максимальная мощность для приготовления пищи): Выберите необходимый уровень мощности, нажимая кнопку <b>СВЧ</b> , пока на дисплее не отобразится соответствующее значение мощности. См. таблицу уровней мощности на следующей странице.
	<b>2.</b> Задайте время приготовления, нажимая кнопки <b>10МИН</b> , <b>1МИН</b> и <b>10сек</b> .
 СТАРТ	<b>3.</b> Нажмите кнопку <b>СТАРТ</b> . <b>Результат:</b> 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.

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



## УРОВНИ МОЩНОСТИ

Можно выбрать один из уровней мощности, приведенных ниже.

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

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

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

## НАСТРОЙКА ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

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

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

## ОСТАНОВКА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

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

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

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

## НАСТРОЙКА РЕЖИМА ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЯ

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

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

### Автоматическая функция экономии энергии

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

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АВТОМАТИЧЕСКОЙ ФУНКЦИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ДОМАШНИХ БЛЮД

при использовании функции автоматического приготовления домашних блюд время приготовления устанавливается автоматически.

Выбор блюда можно путем выбора одной из программ в меню **Домашние рецепты** затем нажимая кнопку **ВВЕРХ/ВНИЗ** необходимое количество раз.

Сначала поместите пищу в центр вращающегося подноса и закройте дверцу.

	<p><b>1.</b> Нажмите кнопку с необходимой программой в меню <b>Домашние рецепты</b>.</p>
	<p><b>2.</b> Нажмите кнопку <b>ВВЕРХ/ВНИЗ</b>, чтобы выбрать нужный тип продукта.</p>
	<p><b>3.</b> Нажмите кнопку <b>СТАРТ</b>.</p> <p><b>Результат:</b> По окончании:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Раздастся четыре звуковых сигнала.</li> <li>2) Сигнал, напоминающий об окончании приготовления, прозвучит 3 раза. (один раз каждую минуту)</li> <li>3) Затем вновь отобразится текущее время.</li> </ol>

Используйте только ту посуду, которая подходит для микроволновых печей.

## ФУНКЦИЯ АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ ДОМАШНИХ БЛЮД

В следующей таблице представлены 4 программы автоматического приготовления домашних блюд с указанием рекомендованного количества продуктов, времени выдержки и сопутствующих инструкций.

### 1. Русская кухня

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

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

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

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

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

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

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

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

## 2. Суп/каша

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

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

### 3. Диетическое меню

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

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

#### 4. Напитки

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

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИИ УСКОРЕННОЙ АВТОМАТИЧЕСКОЙ РАЗМОРОЗКИ

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

Время размораживания и уровень мощности устанавливаются автоматически.

Достаточно просто выбрать программу и вес продуктов.

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

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

Продукты можно также размораживать вручную. Для этого выберите функцию приготовление/разогрев в режиме СВЧ при уровне мощности 180 Вт. Подробную информацию см. в разделе «Приготовление/разогрев пищи» на стр. 16.

Пользуйтесь посудой, предназначенной для использования в микроволновых печах.




## ПАРАМЕТРЫ УСКОРЕННОЙ РАЗМОРОЗКИ

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





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


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


 Для разморозки продуктов не в автоматическом режиме выберите функцию ручной разморозки и уровень мощности 180 Вт. Дополнительные сведения о функции ручной разморозки и времени разморозки см. на стр. 34.

## 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.

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

## КОМБИНИРОВАННЫЙ РЕЖИМ: СВЧ И ГРИЛЬ

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

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

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

	<p>1. Откройте дверцу печи, нажав большую кнопку в правом нижнем углу панели управления. Поместите пищу на решетку, а решетку - на вращающийся поднос. Закройте дверцу.</p>
 СВЧ+Гриль	<p>2. Нажмите кнопку <b>СВЧ+Гриль (Комбинированный режим)</b>. <b>Результат:</b> На дисплее отображается следующая информация: Комбинированный режим (режим СВЧ и Гриля) 600 Вт (выходная мощность)</p>
	<p>3. Задайте время приготовления, нажимая кнопки <b>10МИН</b>, <b>1МИН</b> и <b>10сек</b>. Максимальное время приготовления составляет 60 минут.</p>
 СТАРТ	<p>4. Нажмите кнопку <b>СТАРТ</b>. <b>Результат:</b> Начинается приготовление в комбинированном режиме. 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.</p>

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

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

Температуру гриля настроить нельзя.

## ВЫБОР ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

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







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

Дополнительные сведения о пригодной для микроволновой печи кухонной посуде и принадлежностях см. в разделе «Руководство по выбору посуды» на стр. 29.

## ОТКЛЮЧЕНИЕ ЗВУКОВОГО СИГНАЛА

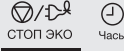

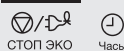
Вы можете отключить звуковой сигнал в любое время.

	<p>1. Нажмите кнопки <b>СТОП</b> и <b>СТАРТ</b> одновременно. <b>Результат:</b> Печь не будет больше подавать сигнал при нажатии кнопок.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>на дисплее появится следующая индикация.</li> </ul> 
	<p>2. Чтобы снова включить зуммерный сигнал, нажмите кнопки <b>СТОП</b> и <b>СТАРТ</b> одновременно. <b>Результат:</b> Печь будет снова подавать звуковой сигнал.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>на дисплее появится следующая индикация.</li> </ul> 

## 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.

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

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

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

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

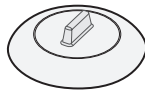
Пароварка для микроволновой печи «Сильный пар» состоит из 3 компонентов:



Чаша



Вставной лоток



Крышка

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

## УСЛОВИЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ:

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

## ОБСЛУЖИВАНИЕ:

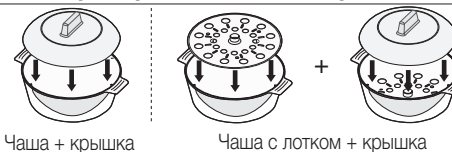
- ❑ Пароварку можно мыть в посудомоечной машине.
- ❑ При мытье вручную используйте горячую воду и моющее средство. Не пользуйтесь абразивными губками.
- ❑ Некоторые продукты (например, помидоры) могут привести к изменению цвета пластика. Это нормально и не является производственным дефектом.

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

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

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

### Обращение с пароваркой Сильный пар



### МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ:

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

## РУКОВОДСТВО ПО ВЫБОРУ ПОСУДЫ

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

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

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

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. Нужно обязательно снять крышку. Подходит только для разогрева.
<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.
	✗	Может стать причиной возникновения электрической дуги.
<b>Пластик</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Контейнеры</li> <li>• Липкая 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.
	✓	Может использоваться для сохранения влаги. Не должна соприкасаться с продуктами. Будьте осторожны, чтобы не обжечься горячим паром, снимая пленку.
	✓ ✗	Только если они пригодны для кипячения или использования в печи. Не должны быть закрыты герметично. При необходимости проткните вилкой.
<b>Вощеная или жиронепроницаемая бумага</b>	✓	Может использоваться для сохранения влаги и предупреждения разбрызгивания.

✓ : Рекомендуется

✓✗ : Использовать с осторожностью

✗ : Не рекомендуется

## РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

### МИКРОВОЛНЫ

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

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

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ

#### Кухонная посуда для микроволновой печи:

Кухонная посуда должна позволять микроволнам проходить через нее для обеспечения максимальной эффективности приготовления. Микроволны отражаются металлом, например нержавеющей сталью, алюминием и медью, но они могут проходить сквозь керамику, стекло, фарфор и пластмассу, а также через бумагу и дерево. Поэтому запрещается пользоваться металлическими емкостями для приготовления пищи.

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

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

#### Использование крышки во время приготовления

Очень важно накрывать пищу во время приготовления, так как испаряющаяся вода превращается в пар, который вносит свой вклад в процесс приготовления. Можно накрыть блюдо разными способами: например, можно воспользоваться керамической тарелкой, пластмассовой крышкой или пищевой пленкой.

#### Время выдержки

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

### Руководство по приготовлению замороженных овощей

Используйте подходящую миску из термостойкого стекла с крышкой.

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

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

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

## Руководство по приготовлению риса и макаронных изделий

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

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

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

## Руководство по приготовлению свежих овощей

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

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

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

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

## РАЗОГРЕВ ПИЩИ

В микроволновой печи можно разогреть пищу существенно быстрее, чем в обычной духовке или на кухонной плите. Руководствуйтесь уровнями мощности и интервалами времени разогрева, приведенными в таблице ниже. Интервалы времени указаны для разогрева жидкостей, имеющих комнатную температуру примерно от +18 до +20 °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 800 Вт, в то время как другие нужно разогревать на мощности 600 Вт, 450 Вт или даже 300 Вт. Дополнительные указания см. в таблицах. В целом, на более низкой мощности удобнее разогревать деликатесы, большие блюда и пищу, которая разогревается очень быстро (например, сладкие пирожки). Для получения наилучших результатов хорошо перемешивайте пищу или переворачивайте ее во время разогревания. Если возможно, вновь перемешайте ее перед подачей на стол. Будьте особенно осторожны при разогреве жидкостей и детского питания. Чтобы предотвратить вскипание жидкостей и ошпаривание, перемешивайте их до, во время и после нагревания. Оставляете их на время выдержки в микроволновой печи. В жидкость рекомендуется класть пластмассовую ложку или стеклянную палочку. Избегайте перегрева, который может испортить пищу. Лучше установить меньшее время разогрева, а затем добавить время, если потребуются.

### Время разогрева и выдержки

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

## РАЗОГРЕВ ЖИДКОСТЕЙ

Всегда 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 жидкостей и пищи

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

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

## РАЗОГРЕВ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

**ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ:** Выложите питание в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Хорошо перемешайте после окончания разогрева! Выдержите 2-3 минуты перед кормлением. Снова перемешайте и проверьте температуру. Рекомендуемая температура должна составлять: от 30 до 40 °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	Размер порции	Мощность	Время
Детское питание (овощи + мясо)	190 г	600 Вт	30 с
	<b>Инструкции</b> Выложите в глубокую керамическую тарелку. Готовьте с закрытой крышкой. Перемешайте после разогрева. Перед кормлением ребенка хорошо перемешайте и тщательно проверьте температуру пищи. Дайте постоять 2-3 минуты.		
Детская каша (крупа + молоко + фрукты)	190 г	600 Вт	20 с
	<b>Инструкции</b> Выложите в глубокую керамическую тарелку. Готовьте с закрытой крышкой. Перемешайте после разогрева. Перед кормлением ребенка хорошо перемешайте и тщательно проверьте температуру пищи. Дайте постоять 2-3 минуты.		
Детское молоко	100 мл	300 Вт	30-40 с
	200 мл		От 50 с до 1МИН.
<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. Дайте постоять 2-3 минуты.			

Русский - 33

## РАЗМОРАЖИВАНИЕ ВРУЧНУЮ

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

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

Положите замороженные продукты на блюдо, не накрывая крышкой. По истечении половины времени размораживания переверните, слейте жидкость, если она образовалась при оттаивании, и удалите потроха сразу же, как станет возможным.

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

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

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

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

**Совет.** Плоские и тонкие продукты размораживаются быстрее, чем толстые; маленькие порции размораживаются быстрее, чем большие. Помните об этом при замораживании и размораживании продуктов.

Руководствуйтесь следующей таблицей при размораживании продуктов, замороженных при температуре от -18 до -20 °С.

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

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

## ГРИЛЬ

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

### Посуда для гриля:

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

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

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

### Важное замечание.

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

## СВЧ + ГРИЛЬ

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

### Посуда для режима СВЧ + Гриль

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

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

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

### Важное замечание.

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

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

## Руководство по применению гриля для приготовления замороженных продуктов

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

Замороженные продукты	Размер порции	Мощность	1 шаг (мин.)	2 шаг (мин.)
Булочки (каждая примерно 50 г)	2 шт. 4 шт.	СВЧ + Гриль	300 Вт + Гриль 1-1½ 2-2½	Только гриль 1-2 1-2
	<b>Инструкции</b> Разложите булочки по кругу на подставке. Готовьте булочки на гриле со второй стороны, пока не образуется необходимая корочка. Дайте постоять 2-5 минуты.			
Багеты + топpling (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 подставку. 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 на гриле. Дайте постоять 2-3 минуты.			
Макаронные изделия (трубочки с начинкой, макароны, лазанья)	400 г	СВЧ + Гриль	300 Вт + Гриль 18-19	Только гриль 1-2
	<b>Инструкции</b> Положите замороженную пасту в небольшое плоское прямоугольное блюдо из стекла пирекс. Поставьте тарелку на вращающийся поднос. После приготовления на гриле. Дайте постоять 2-3 минуты.			
Запеченные панированные кусочки куриного филе	250 г	450 Вт + Гриль	5-5½	3-3½
	<b>Инструкции</b> 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	Размер порции	Мощность	1 шаг (мин.)	2 шаг (мин.)
Тосты	4 шт. (по 25 г каждый)	Только гриль	6-8	4-5½
	<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.			
Приготовленные на гриле томаты		СВЧ + Гриль	300 Вт + Гриль	Только гриль
	200 г (2 шт.)		4½-5½	2-3
	400 г (4 шт.)		7-8	
<b>Инструкции</b> Разрежьте помидоры пополам. Посыпьте их сверху сыром. Разложите их по кругу на плоском блюде из термостойкого стекла. Поставьте блюдо на решетку.				
Тосты гавайски (ломтики ананаса, ветчины, 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	4½-5½	-
	500 г		8-9	
	<b>Инструкции</b> Разрежьте картофелины пополам. Разложите их по кругу на подставку срезам в сторону гриля.			
Кусочки курицы	450-500 г (2 шт.)	300 Вт + Гриль	10-12	12-13
	<b>Инструкции</b> Смажьте куски курицы маслом и посыпьте специями. Разложите их по кругу, косточками в середину. При размещении 1 куска курицы не кладите его в центр полки. Дайте постоять 2-3 минуты.			

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

## ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

### РАСТАПЛИВАНИЕ СЛИВОЧНОГО МАСЛА

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

### РАСТАПЛИВАНИЕ ШОКОЛАДА

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

### РАСТАПЛИВАНИЕ ЗАСАХАРИВШЕГОСЯ МЕДА

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

### РАСТАПЛИВАНИЕ ЖЕЛАТИНА

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

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ ГЛАЗУРИ (ДЛЯ ВЫПЕЧКИ И ПИРОЖНЫХ)

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

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДЖЕМА

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

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПУДИНГА

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

### ПОДРУМЯНИВАНИЕ МИНДАЛЯ

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

## устранение неисправностей и коды ошибок

### УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

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

#### Это нормальное явление.

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

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

- Плотно ли закрыта дверца?

#### Пища оказывается плохо приготовленной.

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

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

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

#### Лампочка не работает.

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

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

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

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

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

### Задымление и неприятный запах при первом включении.

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

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

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

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

### КОД ОШИБКИ

#### Выводится сообщение «SE».

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

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

### ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ



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

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

## ЗАМЕТКИ

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

※ **оборудование класса I**

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

Подлежит использованию по назначению  
в нормальных условиях

Срок службы: 7 лет

Русский - 39

## EAC

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

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

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

**Страна производства:** Малайзия

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

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

В СЛУЧАЕ ВОЗНИКНОВЕНИЯ ВОПРОСОВ ИЛИ КОММЕНТАРИЕВ

СТРАНА	ТЕЛЕФОН	ВЕБ-САЙТ
RUSSIA	8-800-555-55-55	<a href="http://www.samsung.com/ru/support">www.samsung.com/ru/support</a>
GEORGIA	0-800-555-555	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
ARMENIA	0-800-05-555	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
AZERBAIJAN	0-88-555-55-55	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
KYRGYZSTAN	00-800-500-55-500 (GSM: 9977)	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
UZBEKISTAN	00-800-500-55-500 (GSM: 7799)	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500 (GSM: 7799)	<a href="http://www.samsung.com/kz_ru/support">www.samsung.com/kz_ru/support</a>
TAJKISTAN	8-10-800-500-55-500 (GSM: 8888)	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
MONGOLIA	1800-25-55	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
BELARUS	810-800-500-55-500	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
MOLDOVA	+373-22-667-400	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
UKRAINE	0-800-502-000	<a href="http://www.samsung.com/ua/support">www.samsung.com/ua/support</a> (Ukrainian)



DE68-04283A-05



# Мікрохвильова піч

Інструкція користувача і  
посібник із приготування їжі

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

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

уявіть можливості

Дякуємо за придбання цього виробу компанії Samsung.

**SAMSUNG**

# ЗМІСТ

<b>Вказівки з техніки безпеки .....</b>	<b>3</b>
<b>Встановлення .....</b>	<b>10</b>
Приладдя.....	10
Місце встановлення .....	10
Скляна тарілка .....	10
<b>Догляд.....</b>	<b>11</b>
Чищення.....	11
Заміна (ремонт) .....	11
Догляд за пристроєм у разі тривалого простою .....	11
<b>Функції печі .....</b>	<b>12</b>
Піч (GE83*KR*-1, GE83*KR*-2, GE83*KR*-3, GE83KR*-1, GE83KR*-2, GE83KR*-3, GE83KR*-1*, GE83KR*-2*, GE83KR*-3*).....	12
Піч (GE83MR**)	12
Піч (GE83AR*) .....	13
Панель керування (GE83*KR*-1, GE83*KR*-2, GE83*KR*-3, GE83KR*-1, GE83KR*-2, GE83KR*-3, GE83KR*-1*, GE83KR*-2*, GE83KR*-3*).....	13
Панель керування (GE83MR**)	14
Панель керування (GE83AR*).....	14
<b>Використання печі .....</b>	<b>15</b>
Як працює мікрохвильова піч.....	15
Як перевірити, чи мікрохвильова піч працює нормально .....	15
Встановлення часу.....	16
Приготування/Розігрівання.....	16
Рівень потужності .....	17
Регулювання часу приготування .....	17

Зупинка приготування їжі .....	17
Встановлення режиму заощадження електроенергії .....	17
ВИКОРИСТАННЯ ФУНКЦІЇ АВТОМАТИЧНОГО ПРИГОТУВАННЯ ДОМАШНІХ СТРАВ	18
РЕЖИМ АВТОМАТИЧНОГО ПРИГОТУВАННЯ ДОМАШНІХ СТРАВ.....	18
Використання режиму автоматичного швидкого розмороження.....	24
Параметри автоматичного швидкого розмороження .....	25
Приготування в режимі гриля.....	25
Поєднання мікрохвиль і гриля.....	26
Вибір приладдя .....	26
Вимкнення звукового сигналу.....	26
Блокування мікрохвильової печі для безпеки.....	27
Довідник із приготування на парі (лише для моделі GE83KR*-*X).....	27
<b>Посібник із вибору посуду .....</b>	<b>29</b>
<b>Посібник із приготування їжі .....</b>	<b>30</b>
<b>Усунення несправностей та коди помилок .....</b>	<b>37</b>
Усунення несправностей .....	37
Код помилки.....	38
<b>Технічні характеристики .....</b>	<b>38</b>

## **ВАЖЛИВІ ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ**

УВАЖНО ПРОЧИТАЙТЕ І ЗБЕРІГАЙТЕ ДЛЯ ДОВІДКИ В МАЙБУТНЬОМУ.

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

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

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

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

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

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

Використовуйте лише посуд і приладдя, призначені для мікрохвильових печей.

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

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

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

Під час нагрівання напоїв у печі існує небезпека раптового закипання рідини, тому необхідно обережно поводитися з наповненим рідиною посудом.

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

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

Піч необхідно регулярно чистити і видаляти з неї залишки продуктів.

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

Мікрохвильову піч слід ставити лише на шафку (яка стоїть окремо), в жодному разі не в шафку.

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

Слідкуйте, щоб не змістити скляну тарілку, яка обертається, коли виймаєте ємності з пристрою.

Пристрій не можна чистити гарячою парою.

Пристрій не можна мити під струменем води.

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

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

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

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

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

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

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

Якщо піч видає незрозумілий шум, чути запах горілого чи йде дим, негайно від'єднайте штепсель від мережі та зверніться до найближчого центру обслуговування.

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

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

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

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

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

Не використовуйте очищувач парою.

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

Не встановлюйте пристрій за декоративними дверцятами для уникнення перегрівання.

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

Уникайте контакту з нагрівальними елементами.

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

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

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

Під час роботи доступні частини пристрою можуть сильно нагріватися.

Під час використання пристрої нагріваються.

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

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

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

## Загальні вказівки з безпеки

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

Не розігрівайте рідини або продукти у щільно закритій ємності в режимі мікрохвиль. Не використовуйте для чищення печі бензол, розчинник, спиртовий засіб чи засоби, які використовують пару або воду під високим тиском.

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

Цю піч слід належно заземлити відповідно до місцевих і національних норм. Регулярно чистьте сухою ганчіркою роз'єми і контакти вилки живлення від сторонніх речовин.

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

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

Не торкайтесь кабелю живлення мокрими руками.

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

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

Не тисніть надмірно та не стукайте по печі.

Не ставте піч на ламкі предмети.

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

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

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

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

Не лейте і не розпилюйте воду на або у піч.

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

Не розпилюйте летючі речовини, наприклад інсектициди, на поверхню печі. Не зберігайте легкозаймисті матеріали в печі. Оскільки випари спирту можуть контактувати з гарячими частинами печі, будьте обережні, коли нагріваєте їжу чи напої, які містять спирт.

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

### Попередження щодо мікрохвиль

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

1. Занурте обпечене місце в холодну воду щонайменше на 10 хвилин.
2. Накладіть на обпечену ділянку чисту суху пов'язку.

3. Не наносьте на обпечену ділянку жодних кремів, олій чи лосьйонів. Не кладіть піддон чи решітку у воду відразу після приготування, оскільки так можна їх пошкодити.

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

### Правила техніки безпеки для мікрохвильової печі

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

Знімайте металеві затискачі. Може виникнути електричний розряд.

Не використовуйте піч для сушіння газет чи одягу.

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

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

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

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

Коли виймаєте страви з печі, завжди використовуйте спеціальні рукавиці. Помішуйте рідину під час розігрівання або після розігрівання і дайте їй охолонути щонайменше 20 секунд, щоб запобігти її раптовому закипанню.

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

Не вмикайте піч, коли вона порожня. З метою безпеки піч автоматично вимкнеться через 30 хвилин. Рекомендовано постійно зберігати склянку води всередині печі для поглинання мікрохвильової енергії у випадку випадкового увімкнення печі.

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

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

### Правила техніки безпеки для режиму мікрохвиль

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

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



## Обмеження гарантії

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

- зігнуті, подряпані чи поламані дверцята, ручки, зовнішня панель чи панель керування;
- зламаний або відсутній піддон, напрямний ролик, муфта або решітка-гриль. Використовуйте цю піч лише за призначенням, як описано в цьому посібнику. Попередження та важлива інформація з техніки безпеки, викладені в цьому посібнику, не описують усі можливі умови та ситуації, які можуть трапитись. Під час встановлення, обслуговування й експлуатації цієї печі користувач повинен керуватися здоровим глуздом та бути уважним і обережним. Ці інструкції стосуються різних моделей мікрохвильових печей, тому характеристики вашої печі можуть дещо відрізнятись від описаних у цьому посібнику, а також не всі знаки попередження можуть стосуватися вашої печі. У разі виникнення запитань чи проблем звертайтеся у місцевий центр обслуговування Samsung або шукайте додаткову інформацію та технічну підтримку на веб-сайті [www.samsung.com](http://www.samsung.com).

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

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

## Визначення групи, до якої належить виріб

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

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

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



(Стосується країн, в яких запроваджено системи розподіленої утилізації)

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

### ПРИЛАДДЯ

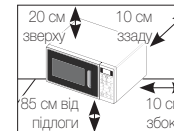
Залежно від придбанної моделі в комплекті постачаються декілька аксесуарів, які можна використовувати в різний спосіб.

	<p><b>1. Роликова опора</b>, яка кріпиться в центрі печі. <b>Призначення:</b> Роликова опора підтримує скляну тарілку.</p>
	<p><b>2. Скляна тарілка</b>, яку ставлять на роликову опору так, щоб центр був з'єднаний із муфтою. <b>Призначення:</b> Скляна тарілка служить як поверхня для приготування; її можна легко вийняти і почистити.</p>
	<p><b>3. Решітка для гриля</b>, яку ставлять на скляну тарілку. <b>Призначення:</b> Металеву решітку можна використовувати для приготування в режимі гриля і в комбінованому режимі.</p>
	<p><b>4. Пароварка</b>, дивіться стор. 27-28. (лише для моделей GE83KR*-*X). <b>Призначення:</b> Для режиму приготування на парі використовуйте пластикову пароварку.</p>

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

### МІСЦЕ ВСТАНОВЛЕННЯ

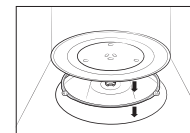
- Виберіть пласку, рівну поверхню на висоті приблизно 85 см від підлоги. Поверхня має витримувати вагу печі.
- Забезпечте простір для вентиляції: не менше 10 см позаду і з боків та 20 см згори.



- Не встановлюйте піч у спекотному або вологому місці, наприклад поряд з іншими печами або обігрівачами.
- Дотримуйтеся технічних вимог щодо живлення для цієї печі. Використовуйте лише схвалений кабель-подовжувач, якщо такий потрібний.
- Перед першим використанням печі протріть внутрішні поверхні та ущільнювач дверцят вологою ганчіркою.

### СКЛЯНА ТАРІЛКА

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



## ДОГЛЯД

### ЧИЩЕННЯ

Чистьте піч регулярно, що уникнути накопичення бруду на поверхні або всередині печі. Звертайте увагу на дверцята, ущільнювачі дверцят, скляну тарілку та роликів опору (лише для відповідних моделей).

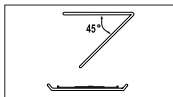
Якщо дверцята не відкриваються чи не закриваються належним чином, спершу перевірте, чи не накопився бруд на ущільнювачі дверцят. Для чищення внутрішньої та зовнішньої поверхні печі використовуйте м'яку ганчірку, змочену в мильній воді. Сполосніть і ретельно висушіть піч.

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

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

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

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



#### **⚠ УВАГА**

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

## ЗАМІНА (РЕМОНТ)

### **⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ**

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

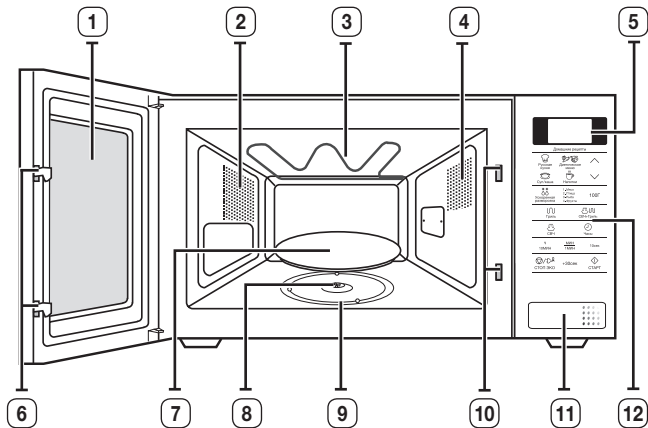
- У разі виникнення проблем із завісами, ущільнювачем та/або дверцятами зверніться до кваліфікованого техника або в місцевий центр обслуговування Samsung щодо технічної підтримки.
- З питань заміни лампочки звертайтеся до місцевого центру обслуговування Samsung. Не замінійте її самотужки.
- У разі виникнення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

### **ДОГЛЯД ЗА ПРИСТРОЄМ У РАЗІ ТРИВАЛОГО ПРОСТОЮ**

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

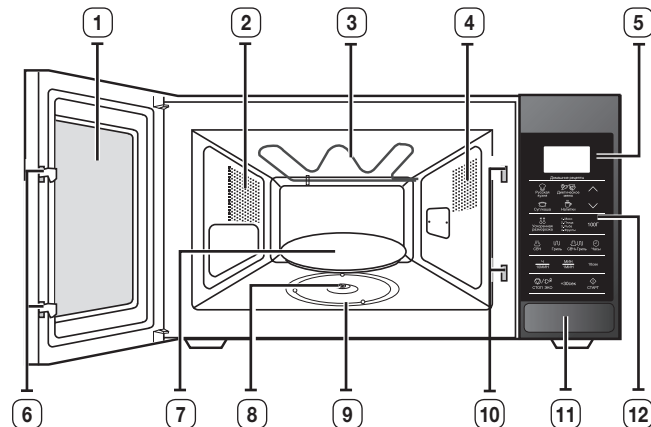
## функції печі

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



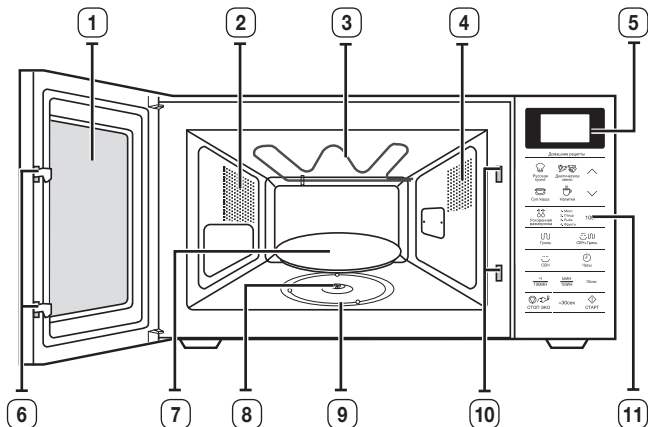
- |                        |                                   |
|------------------------|-----------------------------------|
| 1. ДВЕРЦЯТА            | 7. СКЛЯНА ТАРІЛКА                 |
| 2. ВЕНТИЛЯЦІЙНІ ОТВОРИ | 8. МУФТА                          |
| 3. ГРИЛЬ               | 9. РОЛИКОВА ОПОРА  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

## ПІЧ (GE83MR\*\*)



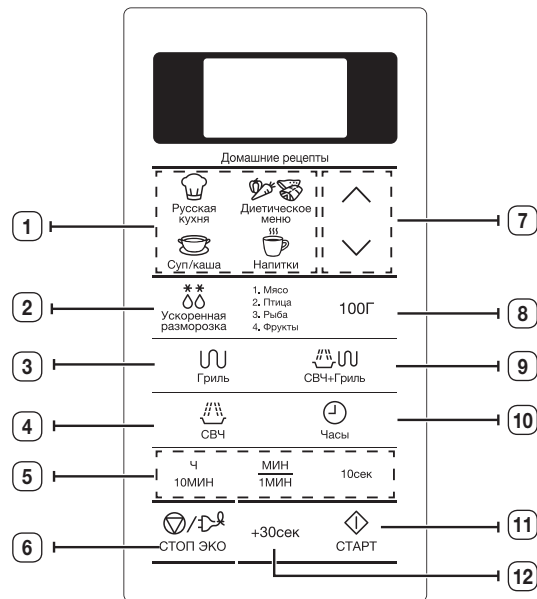
- |                        |                                   |
|------------------------|-----------------------------------|
| 1. ДВЕРЦЯТА            | 7. СКЛЯНА ТАРІЛКА                 |
| 2. ВЕНТИЛЯЦІЙНІ ОТВОРИ | 8. МУФТА                          |
| 3. ГРИЛЬ               | 9. РОЛИКОВА ОПОРА  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

## ПІЧ (GE83AR\*)



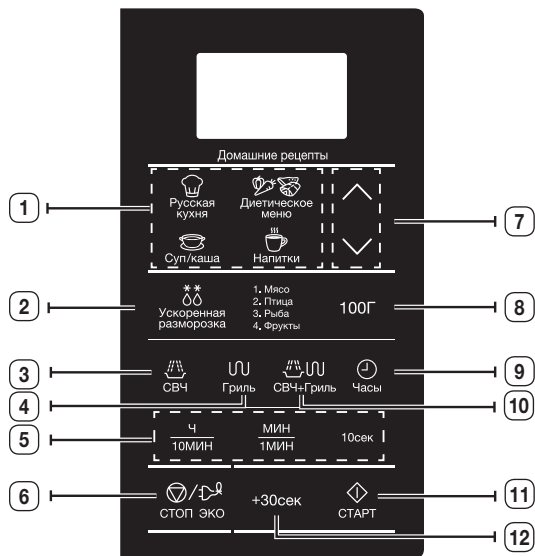
- |                        |                                   |
|------------------------|-----------------------------------|
| 1. ДВЕРЦЯТА            | 7. СКЛЯНА ТАРІЛКА                 |
| 2. ВЕНТИЛЯЦІЙНІ ОТВОРИ | 8. МУФТА                          |
| 3. ГРИЛЬ               | 9. РОЛИКОВА ОПОРА  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

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



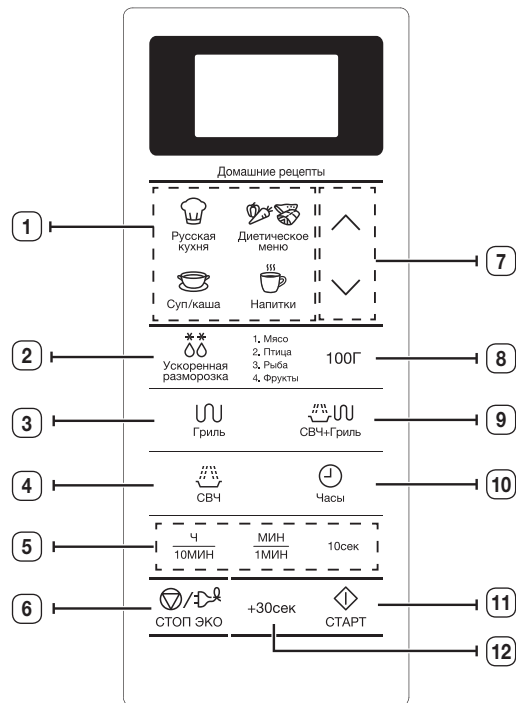
- |   |                                       |
|---|---------------------------------------|
| 1. ДОМАШНІ РЕЦЕПТИ                                  | 7. КНОПКА ВГОРУ/ВНИЗ                  |
| 2. ВИБІР РЕЖИМУ АВТОМАТИЧНОГО ШВИДКОГО РОЗМОРОЖЕННЯ | 8. ВИБІР ВАГИ ПРОДУКТІВ               |
| 3. КНОПКА ВИБОРУ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

## ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ (GE83MR\*\*)



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

## ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ (GE83AR\*)



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

## ВИКОРИСТАННЯ ПЕЧІ

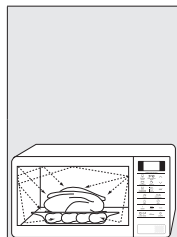
### ЯК ПРАЦЮЄ МІКРОХВИЛЬОВА ПІЧ

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

Мікрохвильову піч можна використовувати для:

- розморожування продуктів
- швидкого підігрівання/приготування їжі;
- приготування їжі

Принципи приготування їжі.



1. Хвилі, які виробляє магнетрон, рівномірно розповсюджуються на їжу, яка обертається на скляній тарілці. Таким чином, їжа готується рівномірно з усіх боків.
2. Мікрохвилі проникають у їжу на глибину до 2,5 см. Далі приготування продовжується завдяки тому, що тепло розсіюється всередині їжі.
3. Час приготування їжі може бути різним залежно від рецепту та властивостей продуктів. Зокрема:
  - кількості та густини;
  - вмісту води;
  - початкової температури (охолоджена страва чи кімнатної температури).

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

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

### ЯК ПЕРЕВІРИТИ, ЧИ МІКРОХВИЛЬОВА ПІЧ ПРАЦЮЄ НОРМАЛЬНО

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

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

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


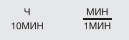

☑ Піч потрібно підключити до відповідної настінної розетки. У печі має бути встановлена скляна тарілка. Якщо вибрати рівень потужності, нижчий за максимальний, потрібно буде більше часу для того, щоб вода закипіла.

## ВСТАНОВЛЕННЯ ЧАСУ

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

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


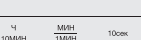

Не забудьте перевстановити годинник у разі переходу з літнього часу на зимовий, і навпаки.

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

## ПРИГОТУВАННЯ/РОЗІГРІВАННЯ

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

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

	<b>1.</b> Натисніть кнопку <b>СВЧ (Рівень потужності)</b> . <b>Результат:</b> На дисплеї відобразиться індикація 800 Вт (максимальна потужність приготування). Виберіть відповідний рівень потужності ще раз натиснувши кнопку <b>СВЧ (Рівень потужності)</b> , доки на дисплеї не з'явиться необхідний рівень потужності у ватах. Дивіться таблицю рівнів потужності на наступній сторінці.
	<b>2.</b> Встановіть необхідний час приготування за допомогою кнопок <b>10МИН (10 хв.)</b> , <b>1МИН (1 хв.)</b> та <b>10сек (10 с)</b> .
	<b>3.</b> Натисніть кнопку <b>СТАРТ (Пуск)</b> . <b>Результат:</b> 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.



## РІВЕНЬ ПОТУЖНОСТІ

Можна вибрати один із нижченаведених рівнів потужності.

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

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

## РЕГУЛЮВАННЯ ЧАСУ ПРИГОТУВАННЯ

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

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

## ЗУПИНКА ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ

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

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

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

## ВСТАНОВЛЕННЯ РЕЖИМУ ЗАОЩАДЖЕННЯ ЕЛЕКТРОЕНЕРГІЇ

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

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

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

## ВИКОРИСТАННЯ ФУНКЦІЇ АВТОМАТИЧНОГО ПРИГОТУВАННЯ ДОМАШНІХ СТРАВ

Час приготування в режимі автоматичного приготування домашніх страв встановлюється автоматично. Страву можна обрати шляхом вибору однієї з програм в меню «Домашні рецепти» після чого натиснувши кнопки **ВГОРУ/ВНИЗ** необхідну кількість разів. Спочатку викладіть продукти на середину скляної тарілки і закрийте дверцята.

	<p>1. Натисніть кнопку з необхідною програмою в меню <b>Домашні рецепти.</b></p>
	<p>2. Натискайте кнопки <b>ВГОРУ/ВНИЗ</b> для обрання потрібного рецепту.</p>
	<p>3. Натисніть кнопку <b>СТАРТ (Пуск).</b>  <b>Результат:</b> Після завершення:          1) Пліч подасть чотири звукові сигнали.          2) Три рази пролунає звуковий сигнал, що нагадує про закінчення приготування (з інтервалом в одну хвилину).          3) На дисплеї знову з'явиться відображення поточного часу.</p>

Використовуйте лише безпечний для мікрохвильової печі посуд.

## РЕЖИМ АВТОМАТИЧНОГО ПРИГОТУВАННЯ ДОМАШНІХ СТРАВ

У даній таблиці представлено 4 різні програми автоматичного приготування домашніх страв з рекомендаціями стосовно кількості продуктів, часу витримки та супутніх інструкцій.

### 1. Російське меню

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

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

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

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

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

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

Код/Продукти	Розмір порції	Складники
23 Гречаники	224 г	(а) Кисломолочний сир 9 % – 120-140 г, цукор – 10-15 г, сіль – 0,5 г, яйце – ½ шт., зварена гречка – 140 г (б) Білий хліб – 5 г, панірувальні сухарі – 1-2 г (в) Сметана – 30 г
	<b>Вказівки</b>	Змішайте всі складники (а). Покладіть у миску, змащену маслом і посипану сухарями (б). Зверху вилийте сметану (в). Увімкніть програму.
24 Курячий шашлик	280 г	Філе з курячої ніжки – 380 г, томатна паста – 20 г, сіль – 5 г, посічений часник – 3 г, олія – 7 г, звичайний йогурт – 70 г, палички
	<b>Вказівки</b>	Поріжте філе кубиками 3x3 см. Змішайте всі складники для маринаду. Покладіть куряче філе у маринад. Нанизайте кубики на палички. Покладіть їх на тарілку і поставте на решітку для гриля. Увімкніть програму.
25 Фарширований болгарський перець	480-500 г 2 шт.	(1) Болгарський перець – 2 шт. по 80 г, м'ясний фарш (яловичина та свинина) – 150-190 г (розділити на дві частини), звичайний варений рис – 10-20 г, сіль – 5 г, чорний мелений перець – 0,5 г, бульйон із яловичини або вода із сухим концентратом – 200 мл (2) Для приготування соусу: борошно – 5 г, томатна паста – 10 г, вода – 50 мл
	<b>Вказівки</b>	Покладіть рис у фарш. Додайте приправи і ретельно вимішайте руками. Вийміть із перців серединку і зернята. Нафаршируйте перці м'ясом. Покладіть у миску і залийте бульйоном (1). Увімкніть програму. Змішайте всі складники для соусу (2). Коли пролунає звуковий сигнал, влийте соус у бульйон із фаршированими перцями. Переверніть їх і продовжуйте приготування.

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

## 2. Супи

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

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

### 3. Овочеві страви

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

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

#### 4. Напої

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



## ВИКОРИСТАННЯ РЕЖИМУ АВТОМАТИЧНОГО ШВИДКОГО РОЗМОРОЖЕННЯ


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

Час розмороження та рівень потужності задані автоматично у програмі.

Вам достатньо вибрати програму і вагу продуктів.

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

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

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

 Використовуйте лише безпечний для мікрохвильової печі посуд.




## ПАРАМЕТРИ АВТОМАТИЧНОГО ШВИДКОГО РОЗМОРОЖЕННЯ

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

Перед розмороженням продуктів змініть з них усі пакувальні матеріали.

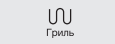

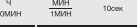

Покладіть м'ясо, рибу та фрукти на керамічну тарілку.


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

 Для розмороження в ручному режимі виберіть функцію розмороження вручну з рівнем потужності 180 Вт. Докладніше про розмороження продуктів вручну та час розмороження читайте на стор. 34.

## 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.


	<b>1.</b> Попередньо нагрійте гриль до необхідної температури, натиснувши кнопку <b>Гриль</b> , і встановіть час прогріву за допомогою кнопок <b>10МИН (10 хв.)</b> , <b>1МИН (1 хв.)</b> і <b>10сек (10 с)</b> , після чого натисніть кнопку <b>СТАРТ (Пуск)</b> .
	<b>2.</b> Після розігрівання Відкрийте дверцята і покладіть продукти на решітку.
	<b>3.</b> Натисніть кнопку <b>Гриль</b> . Встановіть необхідний час приготування за допомогою кнопок <b>10МИН (10 хв.)</b> , <b>1МИН (1 хв.)</b> та <b>10сек (10 с)</b> . (Максимальний час для гриля становить 60 хвилин).
	<b>4.</b> Натисніть кнопку <b>СТАРТ (Пуск)</b> . <b>Результат:</b> 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 відобразиться поточний час.


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



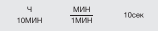

 Завжди використовуйте рукавиці, щоб доторкнутися до посуду в печі, оскільки він буде дуже гарячим.


## ПОЄДНАННЯ МІКРОХВИЛЬ І ГРИЛЯ


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


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

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

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

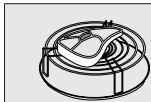
 Максимальна потужність печі для комбінованого режиму мікрохвиль та гриля становить 600 Вт.

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


 Температуру гриля встановити неможливо.

## ВИБІР ПРИЛАДДА

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

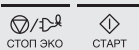

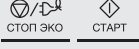



Якщо ви хочете вибрати комбінований режим приготування (гриль і мікрохвилі), використовуйте приладдя, які є безпечними для використання як у мікрохвильовій печі, так і в звичайній печі.

 Більш детальну інформацію про придатні для використання посуд і приладдя дивіться в розділі «Посібник із вибору посуду» на стор. 29.

## ВИМКНЕННЯ ЗВУКОВОГО СИГНАЛУ

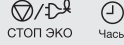

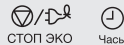
Вимкнути відтворення звукових сигналів можна у будь-який момент.

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

## БЛОКУВАННЯ МІКРОХВИЛЬОВОЇ ПЕЧІ ДЛЯ БЕЗПЕКИ

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

Піч можна заблокувати в будь-який час.

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

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

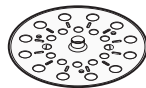
Посудина базується на принципі приготування їжі на парі; вона призначена для швидкого приготування здорової їжі у мікрохвильовій печі Samsung.

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

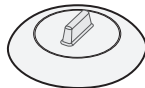
Посудина для приготування на парі для мікрохвильової печі складається з 3 елементів:



Миска



Внутрішній лоток



Кришка

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

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

## УМОВИ ВИКОРИСТАННЯ.

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

## ОБСЛУГОВУВАННЯ.

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

## ПРИГОТУВАННЯ ЇЖИ.

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

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

### Поводження з посудом для приготування на парі



Миска + кришка

Миска зі вставленим лотком + кришка

### ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ.

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

## посібник із вибору посуду

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

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

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

Кухонне приладдя	Безпечно для мікрохвильової печі	Коментарі
<b>Алюмінієва фольга</b>	✓ ✗	Можна використовувати в невеликих кількостях для захисту окремих ділянок їжі від підгоряння. Якщо фольга розташована надто близько до стінки печі або використовується надто багато фольги, це може спричинити іскріння.
<b>Тарілка для підрум'янення</b>	✓	Не розігрівайте більше восьми хвилин.
<b>Порцеляна і глиняні вироби</b>	✓	Порцеляну, кераміку, глазуровану кераміку і кісткову порцеляну можна використовувати, якщо на них немає металевих оздоблення.
<b>Одноразова пластикова та картонна тара</b>	✓	Деякі заморожені продукти пакують у такій тарі.
<b>Пакування продуктів швидкого приготування</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Полістиролові горнята та контейнери</li> </ul>	✓	Можна використовувати для розігрівання їжі. Перегрівання може спричинити плавлення полістиролу.
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Паперові пакети чи газети</li> </ul>	✗	Може спалахнути.
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Папір вторинної переробки або металеві затискачі</li> </ul>	✗	Може спричинити іскріння.
<b>Скляний посуд</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Універсальний посуд для готування та сервірування</li> </ul>	✓	Можна використовувати, якщо він не декорований металевим обідком.

Кухонне приладдя	Безпечно для мікрохвильової печі	Коментарі
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Тонкий скляний посуд</li> <li>• Скляні банки</li> </ul>	✓	Можна використовувати для розігрівання їжі та рідин. Тонке скло може розбитися або тріснути у разі різкого нагрівання. Можна використовувати лише без кришки. Підходять лише для розігрівання.
<b>Металевий посуд</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Тарілки</li> <li>• Дроти для зв'язування пакетів для замороження</li> </ul>	✗	Може 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>	✓	Для нетривалого приготування і розігрівання. Також для поглинання надлишку вологи.
	✗	Може спричинити іскріння.
<b>Пластик</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Контейнери</li> <li>• Плівка</li> <li>• Пакети для замороження</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, проколіть виделкою.
<b>Парафінований папір або папір, який не пропускає жир</b>	✓	Може використовуватися для утримання вологи та запобігання розбризкуванню.

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

# ПОСІБНИК ІЗ ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ

## МІКРОХВИЛИ

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

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

## ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ

### Посуд для мікрохвильової печі

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

### Продукти, які можна готувати в мікрохвильовій печі

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

### Використання кришки під час приготування їжі

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

### Час витримки

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

## Посібник із приготування заморожених овочів

Використовуйте відповідну посудину з термостійкого скла з кришкою.

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

Потім продовжуйте готування до отримання бажаного результату.

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

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

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

## Вказівки щодо приготування рису і макаронних виробів

### Рис:

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

### Макаронні вироби:

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

## Вказівки щодо приготування свіжих овочів

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

Накрийте посудину кришкою і дайте страві постояти 3 хвилини.

### Підказка.

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

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

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

## ПІДГРІВАННЯ

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

### Охоплення і використання кришки

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

### Рівні потужності і помішування

Деяку їжу можна підігрівати із використанням потужності 800 Вт, а іншу – із використанням рівнів потужності 600 Вт, 450 Вт чи навіть 300 Вт. Дивіться таблицю для довідки. Загалом, якщо продукти мають делікатну структуру, великий об'єм або підігріваються дуже швидко (піроги 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 опшарення, помішайте страву перед, під час і після підігрівання. Залиште страву на деякий час у мікрохвильовій печі. Радимо класти у рідини пластмасову ложку або скляну паличку. Не перегрівайте їжу: це може її зіпсувати. Краще встановити менший час підігрівання і додати його в разі потреби.

### Час підігрівання і витримки

Підігріваючи страву вперше, радимо занотувати час, який для цього знадобився, для довідки у майбутньому. Зажди перевіряйте, чи страва повністю прогрілася. Залиште страву на деякий час після підігрівання, щоб температура вирівнялась по всьому об'єму. Рекомендований час витримки після підігрівання – 2-4 хвилини, якщо у таблиці не зазначено інше. Будьте особливо уважні, коли підігріваєте рідини або продукти дитячого харчування. Дивіться також розділ про заходи безпеки.

## ПІДГРІВАННЯ РІДИН

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



## Підігрівання рідин і їжі

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

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

## ПІДІГРІВАННЯ ДИТЯЧОГО ХАРЧУВАННЯ

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

Накрийте пластмасовою кришкою. Після підігрівання ретельно помішайте! Перш ніж подавати, дайте постояти 2-3 хвилини. Ще раз помішайте і перевірте температуру. Рекомендована температура подавання: між 30-40 °С.

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

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

Добре потрясіть пляшечку перед тим, як залишити її постояти, і перед годуванням! Завжди уважно перевіряйте температуру дитячого молока чи їжі, перш ніж давати дитині. Рекомендована температура подавання: прибл. 37 °С.

### ПРИМІТКА.

Для запобігання опікам слід уважно перевіряти дитяче харчування.

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

### Підігрівання дитячого харчування і молока

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

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

Українська - 33

## РОЗМОРОЖЕННЯ ВРУЧНУ

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## 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 всі види готових продуктів, які слід підігріти і підсмажити (наприклад, запечені макаронні вироби), а також цей режим можна використовувати, щоб підігріти верхню частину таких продуктів, для приготування яких потрібно мало часу. Крім того, цей режим можна використовувати для приготування товстих порцій, на яких має утворитись золотиста хрустка скоринка (наприклад, шматки курки, які слід перегорнути після завершення половини часу приготування). Детальніше дивіться табличку 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 табличці. Якщо продукт потрібно підігріти 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 табличці нижче.

Заморожений продукт	Розмір порції	Потужність	1 крок (хв.)	2 крок (хв.)
Булочки (кожна 50 г кожна)	2 шт. 4 шт.	Мікрохвилі + гриль	300 Вт + гриль	Лише гриль
			1-1½ 2-2½	1-2 1-2
<b>Вказівки</b> Покладіть булочки по колу на підставку. Підрум'яньте булочки з іншої сторони до хрусткої скоринки. Дайте постояти 2-5 хвилин.				
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. Після приготування на грилі Дайте постояти 2-3 хвилини.				
Запіканка з тертим сиром (овочі або картопля)	400 г	450 Вт + гриль	13-14	-
<b>Вказівки</b> Покладіть заморожену страву у маленьку круглу посудину з термостійкого скла. Поставте тарілку на решітку. Після приготування на грилі Дайте постояти 2-3 хвилини.				
Макаронні вироби (каннеллоні, макарони, лазанья)	400 г	Мікрохвилі + гриль	300 Вт + гриль	Лише гриль
			18-19	1-2
<b>Вказівки</b> Покладіть заморожені макаронні вироби у маленьку пласку прямокутну посудину з термостійкого скла. Покладіть посудину просто на скляну тарілку, яка обертається. Після приготування на грилі Дайте постояти 2-3 хвилини.				
Шматки курки в клярі	250 г	450 Вт + гриль	5-5½	3-3½
<b>Вказівки</b> 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 хвилин.

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

Свіжі продукти	Розмір порції	Потужність	1 крок (хв.)	2 крок (хв.)
Скибки хліба для тостів	4 шт. (по 25 г кожна)	Лише гриль	6-8	4-5½
	<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		Мікрохвилі + гриль	300 Вт + гриль	Лише гриль
	200 г (2 шт.) 400 г (4 шт.)		4½-5½ 7-8	2-3
	<b>Вказівки</b> Розріжте помідори навпіл. Посипте зверху сиром. Розкладіть по колу на пласку посудину з термостійкого скла. Покладіть на підставку.			
Тости по-гавайськи (скибки ананаса, шинка, 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.			
Печена картопля	250 г 500 г	600 Вт + гриль	4½-5½ 8-9	-
	<b>Вказівки</b> Розріжте картоплю навпіл. Розкладіть шматки по колу на підставку, зрізану стороною до гриля.			

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

## ПІДКАЗКИ І ПРИЙОМИ

### РОЗТОПЛЕННЯ МАСЛА

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

### РОЗТОПЛЕННЯ ШОКОЛАДУ

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

### РОЗТОПЛЕННЯ КРИСТАЛІЗОВАНОГО МЕДУ

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

### РОЗТОПЛЕННЯ ЖЕЛАТИНУ

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

### ПРИГОТУВАННЯ ГЛАЗУРИ (ДЛЯ ПИРОГІВ І ПЕЧИВА)

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

### ГОТУВАННЯ ПОВИДЛА

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

### ГОТУВАННЯ ПУДИНГУ

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

### ПІДСМАЖУВАННЯ ШМАТКІВ МИГДАЛУ

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

## УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ ТА КОДИ ПОМИЛОК

### УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

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

#### Це звичайне явище.

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

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

- Перевірте, чи повністю закриті дверцята.

#### Зовсім не відбувається приготування їжі.

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

#### Страва не готова або надто запечена.

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

#### Не працює лампочка.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## КОД ПОМИЛКИ

### Повідомлення про помилку «SE».

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

## ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

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

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

## НОТАТКИ

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

Призначено для використання в  
нормальних умовах  
Термін служби: 7 років

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

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

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

**Країна виробництва:** Малайзія

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

МАЄТЕ ЗАПИТАННЯ АБО ЗАУВАЖЕННЯ?

КРАЇНА	ТЕЛЕФОН	БЕБ-САЙТ
RUSSIA	8-800-555-55-55	<a href="http://www.samsung.com/ru/support">www.samsung.com/ru/support</a>
GEORGIA	0-800-555-555	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
ARMENIA	0-800-05-555	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
AZERBAIJAN	0-88-555-55-55	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
KYRGYZSTAN	00-800-500-55-500 (GSM: 9977)	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
UZBEKISTAN	00-800-500-55-500 (GSM: 7799)	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500 (GSM: 7799)	<a href="http://www.samsung.com/kz_ru/support">www.samsung.com/kz_ru/support</a>
TAJKISTAN	8-10-800-500-55-500 (GSM: 8888)	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
MONGOLIA	1800-25-55	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
BELARUS	810-800-500-55-500	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
MOLDOVA	+373-22-667-400	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
UKRAINE	0-800-502-000	<a href="http://www.samsung.com/ua/support">www.samsung.com/ua/support</a> (Ukrainian)



DE68-04283A-05



# Микротолқынды пеш

Пайдаланушы нұсқаулығы және тағам  
пісіруге қатысты нұсқаулар

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

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

мүмкіндіктерді елестетіңіз

Samsung компаниясының бұл өнімін сатып алғаныңызға рахмет.

**SAMSUNG**

# МАЗМҰНЫ

<b>Қауіпсіздік нұсқаулары</b> .....	<b>3</b>
<b>Орнату</b> .....	<b>10</b>
Керек-жарақтары .....	10
Орнатылатын орын.....	10
Бұрылмалы табақ .....	10
<b>Күтім көрсету</b> .....	<b>11</b>
Тазалау .....	11
Ауыстыру (жөндеу) .....	11
Ұзақ уақыт пайдаланбаған кезде күтім көрсету .....	11
<b>Пештің функциялары</b> .....	<b>12</b>
Пеш (GE83*KR*-1, GE83*KR*-2, GE83*KR*-3, GE83KR*-1, GE83KR*-2, GE83KR*-3, GE83KR*-1*, GE83KR*-2*, GE83KR*-3*).....	12
Пеш (GE83MR**)	12
Пеш (GE83AR*)	13
Басқару панелі (GE83*KR*-1, GE83*KR*-2, GE83*KR*-3, GE83KR*-1, GE83KR*-2, GE83KR*-3, GE83KR*-1*, GE83KR*-2*, GE83KR*-3*).....	13
Басқару панелі (GE83MR**)	14
Басқару панелі (GE83AR*)	14
<b>Пешті іске қосу</b> .....	<b>15</b>
Микротолқынды пеш қалай жұмыс жасайды .....	15
Пештің дұрыс жұмыс жасап тұрғанын тексеру .....	15
Уақытты орнату .....	16
Пісіру/Қыздыру .....	16
Қуат мәндері .....	17
Пісіру уақытын реттеу.....	17

Пісіруді тоқтату .....	17
Қуатты үнемдеу режимін орнату .....	17
Орыс дәстүрімен автоматты түрде пісіру функциясын қолдану .....	18
Авт. түрде орыс дәстүрі бойынша пісіру функциясы/пісіру.....	18
Автоматты түрде жылдам жібіту функциясын қолдану .....	24
Автоматты түрде жылдам жібіту функциясы .....	25
Гриль жасау .....	25
Микротолқын және гриль функциясын бірге қолдану .....	26
Керек-жарақтарды таңдау.....	26
Сигнал құралын өшіру .....	26
Микротолқынды пештің қауіпсіздік құралы .....	27
Бумен пісіру нұсқаулығы (GE83KR*-*X үлгілеріне ғана арналған).....	27
<b>Ыдыс бойынша нұсқаулық</b> .....	<b>29</b>
<b>Тағам пісіруге қатысты ақыл-кеңес</b> .....	<b>30</b>
<b>Ақаулық себептерін анықтау және ақаулық коды</b> .....	<b>37</b>
Ақаулық себептерін анықтау .....	37
Ақаулық кодтары .....	38
<b>Техникалық параметрлері</b> .....	<b>38</b>

## қауіпсіздік нұсқаулары

### ҚАУІПСІЗДІККЕ ҚАТЫСТЫ МАҢЫЗДЫ НҰСҚАУЛАР

МҰҚИЯТ ОҚЫП ШЫҒЫП, КЕЛЕШЕКТЕ  
ҚОЛДАНУ ҮШІН САҚТАП ҚОЙЫҢЫЗ.

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

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

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

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

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

- дүкендердің ас бөлмелерінде, кеңселерде және басқа жұмыс орындарында;
- ферма үйлерінде;
- қонақ үйлердің, мотельдердің және басқа тұрғынды жерлердің қонақтары;
- таңғы ас және төсекпен қамтамасыз ететін қонақжайлар.

Микротолқынды пештерде қолдануға жарамды ыдыс-аяқтарды ғана қолданыңыз.

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

Бұл микротолқынды пеш тағам және сусын ысытуға арналған. Тағам немесе киім кептіру және жылытқыш төсеніштерді, аяқ киімдерді, жөкелерді, дымқыл киімдерді немесе сол сияқты заттарды кептіргенде, жарақат алу немесе өрт шығу қаупі бар.

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

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

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

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

Пешті мезгіл-мезгіл тазалап, тағамның қалдықтарын алып отыру керек.

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

Микротолқынды пешті тек ас үй қаптамасының үстіне (жеке қойып) қойып пайдалану керек, микротолқынды пешті жиһаздың ішіне қоюға болмайды.

Микротолқынмен пісірген кезде тағам және сусындарға арналған темір сауыттарды пайдалануға болмайды.

Пештен ыдыстарды алып жатқанда бұрылмалы табақты орнынан тайдырып алмау үшін абау болуы керек.

Құрылғыны бумен тазалағыш құралмен тазалауға болмайды.

Құрылғыны су құйып жууға болмайды.

Бұл құрылғы көлік құралдарына, ұзақ жолсапар көліктеріне немесе сол сияқты көліктерге орнатуға арналмаған.

Бұл құрылғы кембағал, сезім мүкістігі бар немесе ақыл-есі кем, құрылғыны қолдану тәжірибесі жоқ не қолдана білмейтін адамдар (балаларды қоса алғанда) қолдануға арналмаған. Олар осы құрылғыны өз қауіпсіздігін қамтамасыз ететін адамның нұсқауы немесе қадағалауы бойынша пайдалануға тиіс.

Балаларды құрылғымен ойнамас үшін қадағалап отыру керек.

Бұл құрылғыны 8 жасқа толған және одан асқандар ғана қолдануға тиіс және кембағал, сезім жүйесі дамымаған немесе ақыл-есі кем, құрылғыны қолдану тәжірибесі жоқ не қолдана білмейтін адамдар құрылғыны қауіпсіз қолдану, қатерлі жағдайлар туралы нұсқау алса немесе тиісті адамның қадағалауы бойынша пайдалануға тиіс. Балалар құрылғымен ойнамауға тиіс. Балалар үлкендердің қарауынсыз тазалау немесе күтім көрсету жұмыстарын орындамауға тиіс.

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

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

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

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

Микротолқынды пешті ашасына қол жететіндей етіп орнату керек.

**ЕСКЕРТУ:** Құрылғыны аралас режимде пайдаланған кезде, қызу пайда болатындықтан, балалар пешті тек ересектердің қадағалауымен ғана пайдалануға тиіс.

Құрылғы іске қосылып тұрғанда қызып кетеді. Пештің ішіндегі қыздырғыш элементтерге қол тиіп кетпес үшін абай болу керек.

**ЕСКЕРТУ:** Құрылғы жұмыс істеп тұрғанда қол жететін бөлшектері қызып тұруы мүмкін. Жас балаларды алыс ұстау керек.

Түрпілі тазалағыш заттарды не өткір металл қырғыштарды пеш есігінің шынысын тазалау үшін пайдаланбаңыз, себебі бұндай заттар шыны бетіне сызат түсіріп, оның шытынап кетуіне алып келеді.

Бумен тазалағышты пайдалануға болмайды.

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

Құрылғы қатты қызып кетпеу үшін декоративті есіктің артына орнатуға болмайды.

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

Қыздырғыш элементтерге қол тиіп кетпес үшін абай болу керек.

8 жасқа толмаған балаларды, үнемі байқап отырмаған жағдайда құрылғыдан алыс ұстау керек.

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

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

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

Пісіру беттері пісіру барысында қызып кетуі мүмкін.

Құрылғылар сыртқы таймер немесе жеке қашықтан басқару құралының көмегімен басқарылмайды.

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

Құрылғыны және қорек сымын 8 жасқа толмаған балалардан алыс ұстаңыз.

### Қауіпсіздікті сақтауға қатысты жалпылама ескертулер

Кез келген өзгеріс енгізу немесе жөндеу жұмыстарын білікті маман ғана орындауға тиіс.

Тұмшаланған сауыттардағы тағамды немесе сұйықты микротолқын функциясымен қыздырмаңыз.

Пешті бензол, сұйылтқыш, алкоголь, бумен немесе жоғары қысыммен тазалағыш заттармен тазаламаңыз.

Пешті қыздырғыштың, тұтанғыш заттың қасына орнатпаңыз; ылғалды, майлы немесе шаңды жерге қойып немесе күн сәулесі тура түсетін және су ағатын немесе газ шығуы мүмкін жерге, тегіс емес жерге қоймаңыз.

Бұл пешті жергілікті және мемлекеттік стандарттарға сай жерге дұрыс тұйықтау керек.

Пештің ашасы қосылатын ағытпалар мен контакт түйіспелеріндегі қоқыстарды тазалау үшін құрғақ шүберекті жиі пайдаланыңыз.

Қуат сымын қатты тартпаңыз, майыстырмаңыз немесе оның үстіне ауыр зат қоймаңыз.

Газ жылыстап шықса (мысалы, пропан, сұйылтылған газ т.б.) бөлмені дереу желдетіңіз. Қуат сымына қол тигізбеңіз.

Қуат сымын дымқыл қолмен ұстамаңыз.

Пеш жұмыс істеп тұрғанда, қуат сымын желіден ағытып сөндіруге болмайды.

Саусақтарыңызды немесе бөгде затты сұқпаңыз. Егер пешке бөгде зат кіріп кетсе, ашаны розеткадан суырыңыз да, жергілікті Samsung қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

Пешке шамадан тыс күш салмаңыз немесе баспаңыз.

Пешті осал заттардың үстіне қоймаңыз.

Кернеу, жиілік және тоқ параметрлерінің, техникалық параметрлерге сай келетініне көз жеткізіңіз.

Ашаны қабырғадағы розеткаға мықтап сұғыңыз. Көп ашалы адаптерді, ұзартқыш сымдарды немесе электр трансформаторын қолданбаңыз.

Қуат сымын металл заттарға іліп қоймаңыз. Қуат сымының заттардың арасында немесе пештің артында болуын қамтамасыз етіңіз.

Бүлінген қуат ашасын, қуат сымын немесе босап қалған розетканы қолданбаңыз. Зақым келген қуат ашалары немесе сымдары үшін жергілікті Samsung қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

Пешке су құюға немесе суды тура бүркуге болмайды.

Пештің үстіне, ішіне немесе пеш есігінің үстіне зат қоймаңыз.

Құрт-құмырысқаларды құртуға арналған бүріккіш тәрізді тұтанғыш затты пешке шашпаңыз.

Пештің ішіне тұтанғыш зат салып сақтауға болмайды. Құрамында алкогольі бар тағамды немесе сусындарды қыздырған кезде өте сақ болыңыз, себебі алкоголь буы пештің ыстық бөліктеріне тиіп кетуі мүмкін.

Балалар есікке соғылып қалуы немесе саусақтарын қыстырып алуы мүмкін. Есікті ашып/жапқанда, балаларды алыс ұстаңыз.

### Микротолқынға қатысты ескерту

Сусындарды микротолқынмен қыздырғанда кенет тасып төгілуі мүмкін, сондықтан сауытты әрқашан абайлап ұстау керек. Сусындарды әрқашан 20 секунд қоя тұрғаннан кейін алыңыз. Қажет болса, қыздыру барысында араластырыңыз. Қыздырып болғаннан кейін әрқашан араластырыңыз.

Бу шалып кетсе, төмендегі алғашқы жәрдем нұсқауларын орындаңыз:

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

Науаға немесе торға зақым келтірмеу үшін тағам пісіріп болғаннан кейін суға дереу салмаңыз.

Пешті тағамды майға батырып қуыру үшін пайдаланбаңыз, себебі, май температурасын бақылау мүмкін емес. Нәтижесінде ыстық май тасып төгілуі мүмкін.

### Микротолқынды пешке қатысты сақтық шаралары

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

Темір бауларын алыңыз. Электр жарқылы пайда болуы мүмкін.

Пешті қағаз немесе киім кептіру үшін қолданбаңыз.

Аз тағам қатты ысып және күйіп кетпес үшін қысқа уақытты қолданыңыз.

Қуат сымы немесе ашасын су немесе қызу көздерінен алыс ұстаңыз.

Жарылыс қаупін болдырмау үшін қабығы бар жұмыртқаларды немесе бітеу пісірілген жұмыртқаларды қыздырмаңыз. Тұмшаланып жабылған немесе вакуум сауыттарды, жаңақтарды, қызанақтарды т.б. қыздырмаңыз.

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

Тағамды пештен алғанда әрқашан пешке арналған қолғапты қолданыңыз.

Сұйық заттарды қыздырудың орта тұсына келгенде немесе қыздырып болғаннан кейін араластырыңыз және қыздырып болғаннан кейін кенет тасып кетпес үшін 20 секунд қоя тұрыңыз.

Пештің есігін ашқан кезде, ыстық ауа немесе буға күйіп қалмас үшін қолдың ұзындығындай жерде алыс тұрыңыз.

Бос тұрған пешті іске қоспаңыз. Қауіпсіздік мақсатында пеш автоматты түрде 30 минутқа сөнеді. Пеш кенет іске қосылып кетсе микротолқын қуатын сіңіру үшін оның ішіне әрқашан бір стакан су қойып қоюды ұсынамыз.

Пешті осы нұсқаулықта берілген қашықтықтарды сақтап орнатыңыз.

(Микротолқынды пешті орнату тарауын қараңыз).

Пештің қасында орналасқан розеткаларға басқа электр құрылғыларын қосқан кезде абай болыңыз.

### Микротолқынды пешті іске қосуға қатысты сақтық шаралары

Төмендегі сақтық шаралары орындалмаса, микротолқын қуатының қатеріне ұшырауыңыз мүмкін.

- Есігі ашық тұрған пешті іске қоспаңыз. Қауіпсіздік бекітпелеріне тиіменіз (есіктің бекітпелері). Қауіпсіздік бекітпесінің саңылауларына ешқашан ешнәрсе сұқпаңыз.
- Пештің есігі мен алдыңғы жағының арасына ештеңе қоймаңыз немесе тығыздағыштарға тағам немесе тазалағыш заттың қалдықтары жиналуына жол бермеңіз. Есік пен есік тығыздағышының беттерін, пешті қолданып болған сайын дымқыл, содан кейін жұмсақ, құрғақ шүберекпен тазалаңыз.
- Зақым келген пешті іске қоспаңыз. Білікті техник жөндегеннен кейін ғана іске қосыңыз.  
**Маңызды:** пештің есігін дұрыс жабу керек. Есік майыспаған болуы керек; есіктің топсалары сынған немесе босап тұрмаған болуы керек; есіктің тығыздағыштарына және тығыздағыш беттеріне нұқсан келмеген болуы керек.
- Барлық түзету және жөндеу жұмыстарын білікті техник іске асыруы керек.



## Шектеулі кепілдік

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

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

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

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

Бұл пешті тағам қыздыру үшін ғана пайдаланыңыз. Бұл пеш үйде қолдануға ғана арналған. Матаны немесе дән толтырылған жастықшаларды қыздырмаңыз. Пешті дұрыс немесе тиісті түрде қолданбау нәтижесінде орын алған зақым үшін өндіруші жауапкершілік көтермейді.

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

## Құрылғы тобының сипаттамасы

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

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

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



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

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


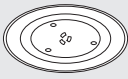


Үйде пайдаланушылар экологиялық қауіпсіз түрде қайта өңдеу үшін осы өнімді қай жерден және қалай алуға болатынын анықтау мақсатында, осы өнімді сатып алған жердегі ретейлермен немесе оның жергілікті кеңсесімен хабарласуы тиіс.


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

# орнату

## КЕРЕК-ЖАРАҚТАРЫ

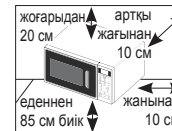
Құрылғының қандай үлгісін таңдап алғаныңызға қарай, онымен бірге әр түрлі жолмен қолдануға болатын бірнеше керек-жарақ жеткізіледі.

	<p>1. <b>Айналмалы шығырық</b>, пеш табанының ортасына қойылады. <b>Мақсаты:</b> Айналмалы шығырық бұрылмалы табақты ұстап тұрады.</p>
	<p>2. <b>Бұрылмалы табақ</b>, айналмалы шығырықтың ортасындағы тетік арқылы жалғастырғышқа қойылады. <b>Мақсаты:</b> Бұрылмалы табақ тамақ пісіретін негізгі орын болып табылады: оны тазалау үшін оңай алуға болады.</p>
	<p>3. <b>Гриль тор</b>, бұрылмалы табақтың үстіне қойылады. <b>Мақсаты:</b> Металл торды гриль және аралас режим арқылы пісіру үшін қолдануға болады.</p>
	<p>4. <b>Бу кәстрөлі</b>, 27-28 шы беттерді қараңыз. (GE83KR*-*X үлгілері үшін ғана) <b>Мақсаты:</b> Пластик бу кәстрөлі будың қуатымен пісіру функциясын қолданған кезде пайдаланылады.</p>

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

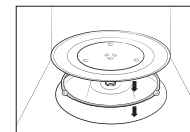
## ОРНАТЫЛАТЫН ОРЫН

- Тегіс, деңгейленген және еденнен кемінде 85 см жоғары орын таңдаңыз. Беткі жағы пештің салмағын көтере алатындай болуы керек.
- Желдету үшін кемінде артқы қабырғадан және қос бүйір жағынан 10 см және үстіңгі жағынан 20 см орын қалдырыңыз.
- Пешті басқа микротолқынды пештің немесе радиатордың қасы тәрізді ыстық немесе ылғалды жерге қоймаңыз.
- Бұл пештің қуатпен жабдықтау параметрлеріне сай екеніне көз жеткізіңіз, Міндетті түрде қолдану керек болса, тек рұқсат етілген ұзартқыштарды ғана пайдаланыңыз.
- Пешті ең алғаш рет пайдалану алдында, ішкі беттері мен есіктің тығыздағыштарын дымқыл шүберекпен тазалаңыз.



## БҰРЫЛМАЛЫ ТАБАҚ

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



## КҮТІМ КӨРСЕТУ

### ТАЗАЛАУ

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

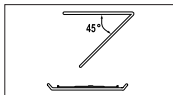
Егер есік оңай ашылып немесе жабылмаса, әуелі есіктің тығыздағыштарына қоқыс тұрып қалмағанын тексеріңіз. Пештің ішкі және сыртқы беттерін тазалау үшін жұмсақ шүберек пен сабынды суды пайдаланыңыз. Шайыңыз да, мұқият құрғатыңыз.

#### Пештің ішіндегі иістенген, қатып қалған қоқыстарды тазалау үшін

1. Пеш бос тұрған кезде, бұрылмалы табақтың ортасына кесеге ерітілген лимон шырынын қойыңыз.
2. Пешті ең жоғары қуат деңгейіне қойып 10 минут қыздырыңыз.
3. Цикл аяқталғаннан кейін пеш салқындағанша күтіңіз. Содан кейін, есікті ашып, тағам пісіретін бөлікті тазалаңыз.

#### Ішкі тербелмелі қыздырғышы бар үлгілерді тазалау үшін

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



#### ⚠ НАЗАР САЛЫҢЫЗ

- Есік пен есіктің тығыздағыштарын таза ұстаңыз және есіктің оңай ашылып жабылатынына көз жеткізіңіз. Өйтпесе, пештің қолданыс мерзімі қысқаруы мүмкін.
- Пештің саңылауларына су шашыратпау үшін абай болыңыз.
- Тазалау үшін жеміргіш немесе химиялық заттарды пайдаланбаңыз.
- Пешті әр қолданып болған сайын пеш салқындағанша күтіп, жұмсақ жуғыш затты пайдаланып тағам пісіретін бөлікті тазалаңыз.

## АУЫСТЫРУ (ЖӨНДЕУ)

### ⚠ ЕСКЕРТУ

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

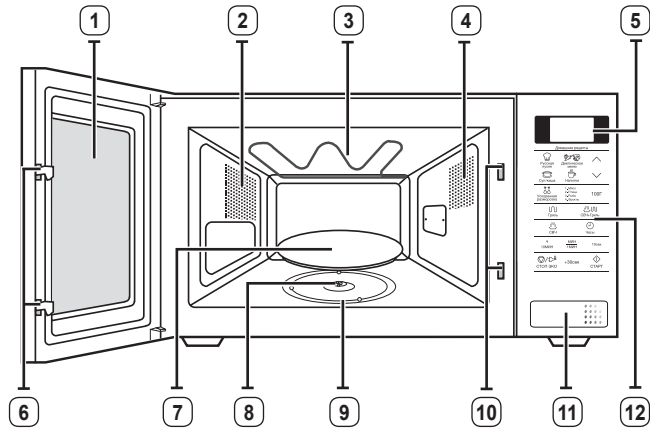
- Топсаларға, тығыздағышқа, және/немесе есікке қатысты мәселе туындаса, білікті техникке немесе жергілікті Samsung қызмет көрсету орталығына хабарласып, техникалық көмек алыңыз.
- Егер жарықтама шамын ауыстырғыңыз келсе, жергілікті Samsung қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз. Өзіңіз ауыстырмаңыз.
- Егер пештің сыртқы корпусына қатысты мәселе туындаса, әуелі қуат сымын қуат көзінен ағытып, содан кейін жергілікті Samsung қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

### ҰЗАҚ УАҚЫТ ПАЙДАЛАНБАҒАН КЕЗДЕ КҮТІМ КӨРСЕТУ

Егер пешті ұзақ уақыт пайдаланбасаңыз, қуат сымын ағытып, пешті құрғақ, шаңы жоқ жерге қойыңыз. Пештің ішіне жиналып қалатын ылғал және шаң пештің жұмысына әсер етуі мүмкін.

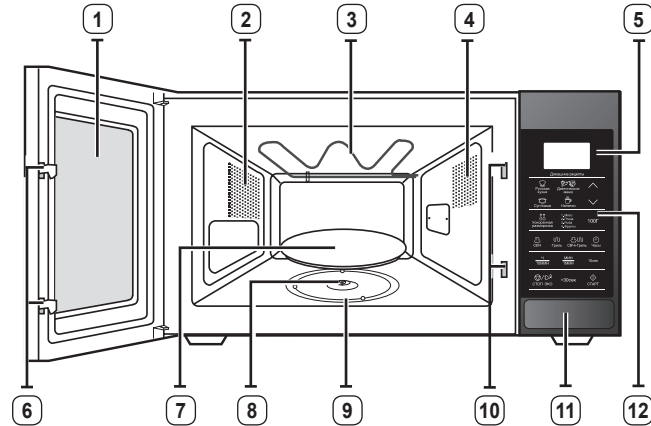
## пештің функциялары

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



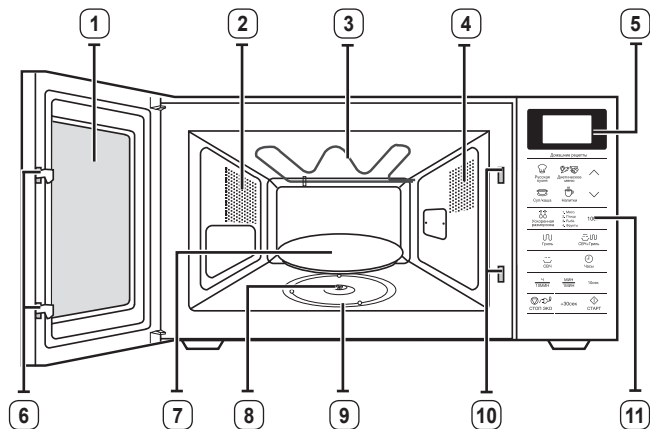
- |                         |                                       |
|-------------------------|---------------------------------------|
| 1. ЕСІК                 | 7. БҰРЫЛМАЛЫ ТАБАҚ                    |
| 2. ЖЕЛДЕТКІШ САҢЫЛАУЛАР | 8. ЖАЛҒАСТЫРҒЫШ                       |
| 3. ГРИЛЬ                |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

## ПЕШ (GE83MR\*\*)



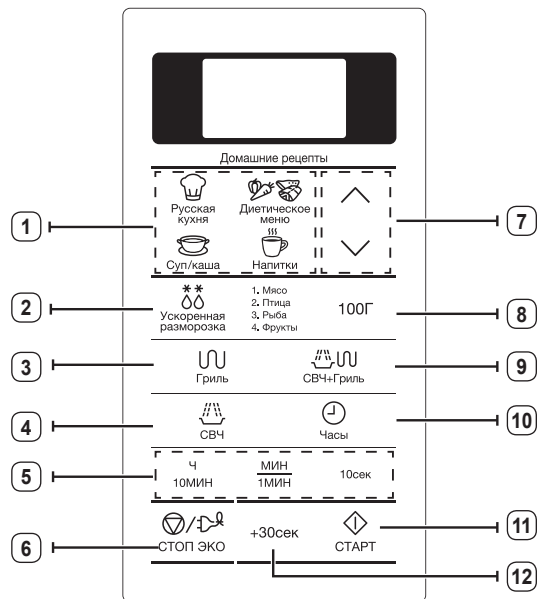
- |                         |                                       |
|-------------------------|---------------------------------------|
| 1. ЕСІК                 | 7. БҰРЫЛМАЛЫ ТАБАҚ                    |
| 2. ЖЕЛДЕТКІШ САҢЫЛАУЛАР | 8. ЖАЛҒАСТЫРҒЫШ                       |
| 3. ГРИЛЬ                |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

## ПЕШ (GE83AR\*)



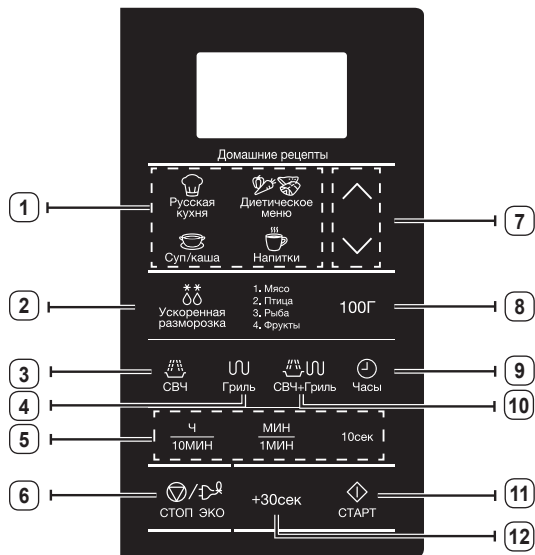
- |                         |  |
|-------------------------|--|
| 1. ЕСІК                 | 7. БҰРЫЛМАЛЫ ТАБАҚ                       |
| 2. ЖЕЛДЕТКІШ САҢЫЛАУЛАР | 8. ЖАЛҒАСТЫРҒЫШ                          |
| 3. ГРИЛЬ                | 9. АЙНАЛМАЛЫ ШЫҒЫРЫҚ                     |
| 4. ШАМ               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

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



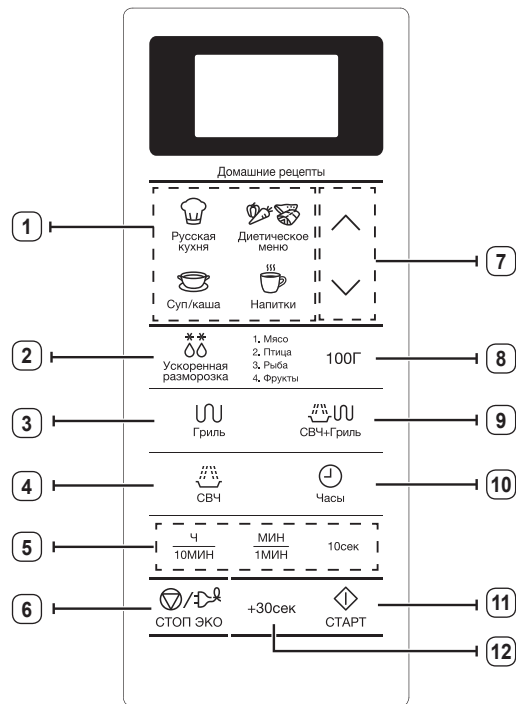
- |  |  |
|--|--|
| 1. ОРЫС ДӘСТҮРІМЕН АВТ. ТҮРДЕ ПІСІРУ               | 7. ЖОҒАРЫ/ТӨМЕН ТҮЙМЕШІГІ                |
| 2. АВТОМАТТЫ ТҮРДЕ ЖЫЛДАМ ЖІБІТУ ФУНКЦИЯСЫН ТАҢДАУ | 8. САЛМАҚТЫ ТАҢДАУ                       |
| 3. ГРИЛЬ РЕЖИМІ ТҮЙМЕШІГІ                          | 9. АРАЛАС РЕЖИМ ТҮЙМЕШІГІ      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

## БАСҚАРУ ПАНЕЛІ (GE83MR\*\*)



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

## БАСҚАРУ ПАНЕЛІ (GE83AR\*)



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

## пешті іске қосу

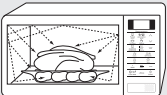
### МИКРОТОЛҚЫНДЫ ПЕШ ҚАЛАЙ ЖҰМЫС ЖАСАЙДЫ


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

Микротолқынды төмендегі әрекеттер үшін қолдануға болады:

- Жібiту
- Жылдам жібiту/Пісіру
- Пісіру

Пісіру принципі.

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

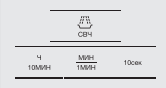

 Қызу таралған кезде тағамның ортасы піседі де, тағам пештен алынғаннан кейін де пісе береді. Рецептiде және осы кітапшадa көрсетілген тағамды қоя тұру уақытын, келесіні орындау үшін сақтау керек:


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

### ПЕШТІҢ ДҰРЫС ЖҰМЫС ЖАСАП ТҰРҒАНЫН ТЕКСЕРУ

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

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

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

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


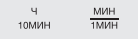

## УАҚЫТТЫ ОРНАТУ

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

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

- Микротолқынды пешті алғаш орнатқанда
- Электр қуаты өшіп қалғанда


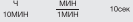

 Жазғы және қысқы уақыттарды ауыстырған кезде сағатты қайта орнатуды ұмытпаңыз.

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

## ПІСІРУ/ҚЫЗДЫРУ

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

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

 СВЧ	1. <b>СВЧ (Қуат деңгейі)</b> түймешігін басыңыз. <b>Нәтижесі:</b> 800 Вт (макс. пісіру қуаты) көрсетіледі: Тиісті қуат мәнін <b>СВЧ (Қуат деңгейі)</b> түймешігін, бейнебетте тиісті қуат мәні көрсетілгенше қайта басыңыз. Қуат мәндерін келесі беттегі кестеден қараңыз.
 Ч 10МИН    МИН 12МИН    10сек	2. Пісіру уақытын <b>10МИН</b> , <b>1МИН</b> және <b>10сек</b> түймешігін басып таңдаңыз.
 СТАРТ	3. <b>СТАРТ (Бастау)</b> түймешігін басыңыз. <b>Нәтижесі:</b> 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.



## ҚУАТ МӘНДЕРІ

Төмендегі қуат мәндерінің ішінен қажетін таңдауыңызға болады.



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

Жоғарырақ қуат мәнін таңдасаңыз, пісіру уақытын азайту керек.

Азырақ қуат мәнін таңдасаңыз, пісіру уақытын ұзарту керек.

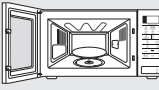
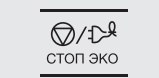
## ПІСІРУ УАҚЫТЫН РЕТТЕУ

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

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

## ПІСІРУДІ ТОҚТАТУ


Тағам пісіруді кез келген уақытта тоқтатып, тағамды тексеруіңізге болады.

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

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

## ҚУАТТЫ ҮНЕМДЕУ РЕЖИМІН ОРНАТУ

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

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


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


## ОРЫС ДӘСТҮРІМЕН АВТОМАТТЫ ТҮРДЕ ПІСІРУ ФУНКЦИЯСЫН ҚОЛДАНУ

Орыс дәстүрімен автоматты пісіру функциясын қолданғанда пісіру уақыты автоматты түрде орнайды.

Тағамды **Домашние рецепты (Орыс дәстүрімен автоматты түрде пісіру)** түймесі мен **ЖОҒАРЫ/ТӨМЕН** түймесін қажетінше басып таңдауға болады.

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

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

 Микротолқынға төзімді ыдыстарды ғана қолданыңыз.

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

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

### 1. Орыс дәстүрлі тағамдары мәзірі

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

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

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

Қазақ - 19

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

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

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

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

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

## 2. Сорпа мәзірі

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

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

### 3. Көкөніс мәзірі

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

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

#### 4. Арнайы жағдайлар

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



#### АВТОМАТТЫ ТҮРДЕ ЖЫЛДАМ ЖІБІТУ ФУНКЦИЯСЫН ҚОЛДАНУ


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

Жібіту уақыты мен қуат мәні автоматты түрде орнайды.

Тек бағдарлама мен салмақты таңдасаңыз жеткілікті.

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

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

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

Қосымша ақпаратты 16-ші беттегі "Пісіру/Қыздыру" тарауынан алыңыз.

 Тек микротолқынға төзімді ыдыстарды ғана қолданыңыз.



## АВТОМАТТЫ ТҮРДЕ ЖЫЛДАМ ЖІБІТУ ФУНКЦИЯСЫ

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


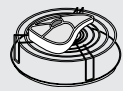
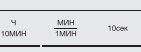

Ет, құс еті, балық, жемістерді керамика табаққа салыңыз.

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

☑ Тағамды қолдан жібіткіңіз келсе, 180 Вт қуат параметрін орнатып, қолдан жібіту функциясын таңдаңыз. Қолдан жібіту және жібіту уақыты туралы қосымша ақпаратты 34-беттерден қараңыз.

## ГРИЛЬ ЖАСАУ

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

	<b>1.</b> Гриль құрылғысын <b>Гриль</b> , уақыт параметрі ( <b>10МИН</b> , <b>1МИН</b> және <b>10сек</b> және <b>СТАРТ (Бастау)</b> ) түймешігін басу арқылы қажетті температураға дейін қыздырыңыз.
	<b>2.</b> Алдын ала қыздырып болғаннан кейін есікті ашыңыз да, тағамды торға қойыңыз.
	<b>3.</b> <b>Гриль</b> түймешігін басыңыз. Пісіру уақытын <b>10МИН</b> , <b>1МИН</b> және <b>10сек</b> түймешіктерін басып таңдаңыз. (Ең көп гриль жасау уақыты 60 минут).
	<b>4.</b> <b>СТАРТ (Бастау)</b> түймешігін басыңыз. <b>Нәтижесі:</b> 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.

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

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

## МИКРОТОЛҚЫН ЖӘНЕ ГРИЛЬ ФУНКЦИЯСЫН БІРГЕ ҚОЛДАНУ

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

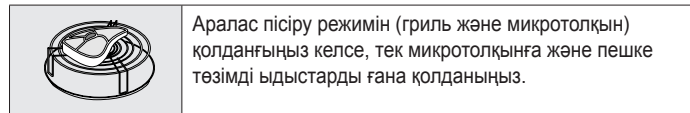
- ☑ **ӘРҚАШАН** микротолқынға және пешке төзімді ыдыстарды қолданыңыз. Шыны және керамика ыдыстар, микротолқын тағамға біркелкі таралуға көмектесетіндіктен микротолқынды пеш үшін тамаша ыдыс болып табылады.
- ☑ Пештің ішіндегі ыдыстар өте ыстық болатындықтан, оларды **ӘРҚАШАН** қолғап киіп ұстаңыз.

	<p>1. Басқару панелінің оң жақ бұрышындағы үлкен түймешікті басып, пештің есігін ашыңыз. Тағамды тордың үстіне қойыңыз да, торды бұрылмалы табақтың үстіне қойыңыз. Есікті жабыңыз.</p>
	<p>2. <b>СВЧ+Гриль (Аралас режим)</b> түймешігін басыңыз. <b>Нәтижесі:</b> Бейнебетте келесі көрсетіледі: Аралас (микротолқын және гриль режимі) 600 Вт (қуат шығысы)</p>
	<p>3. Пісіру уақытын <b>10МИН</b>, <b>1МИН</b> және <b>10сек</b> түймешігін басып таңдаңыз. Ең көп пісіру уақыты 60 минут.</p>
	<p>4. <b>СТАРТ (Бастау)</b> түймешігін басыңыз. <b>Нәтижесі:</b> 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.</p>

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

## КЕРЕК-ЖАРАҚТАРДЫ ТАҢДАУ

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



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

- ☑ Жарамды ыдыс-аяқтар мен керек-жарақтар туралы толық ақпаратты, 29-беттегі "Ыдыстың жарамдылығын анықтау" тарауынан қараңыз.

## СИГНАЛ ҚҰРАЛЫН ӨШІРУ






Сигнал беретін құралды кез келген уақытта өшіріп қоюға болады.

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

## МИКРОТОЛҚЫНДЫ ПЕШТІҢ ҚАУІПСІЗДІК ҚҰРАЛЫ

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

Пешті кез келген уақытта құрсаулап қоюға болады.

 СТОП ЭКО	 Часы	<p>1. <b>СТОП (Тоқтату)</b> және <b>Часы (Сағат)</b> түймешіктерін қатар басыңыз.</p> <p><b>Нәтижесі :</b> Пешке құрсау салынады (ешбір функцияны таңдау мүмкін емес).</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Бейнебетте “L” көрсетіледі.</li></ul> 
 СТОП ЭКО	 Часы	<p>2. Пештің құрсауын ашу үшін <b>СТОП (Тоқтату)</b> және <b>Часы (Сағат)</b> түймешіктерін қайта бір уақытта басу керек.</p> <p><b>Нәтижесі :</b> Пешті әдеттегідей қолдана беруге болады.</p>

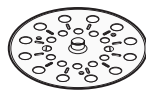
## БУМЕН ПІСІРУ НҰСҚАУЛЫҒЫ (GE83KR\*-\*X ҮЛГІЛЕРІНЕ ҒАНА АРНАЛҒАН)

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

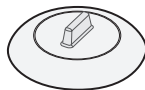
Микротолқынды пештің бу кәстрәлі 3 керек-жарақтан тұрады:



Кәстрәл



Науа



Қақпақ

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

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

## ҚОЛДАНУ ШАРТТАРЫ:

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

## КҮТІМ КӨРСЕТУ:

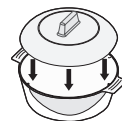
- ☑ Осы бу кәстрәлін ыдыс жуғыш машинаға салып жууға болады.
- ☑ Қолмен жуған кезде, ыстық су мен жуғыш сұйықты қолданыңыз. Жеміргіш сүрткіштерді қолданбаңыз.
- ☑ Кейбір тағамдар (қызанақ тәрізді) пластиктің өңін кетіруі мүмкін. Бұл қалыпты жағдай және өндіруші жіберген ақау емес.

## ПІСІРУ:

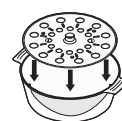
Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Қуат мөндері	Пісіру уақыты (мин.)	Қолдану
Артишок	300 г (1-2 дана)	800 Вт	5-6	Науасы бар кәстрөл + Қақпақ
	<b>Нұсқаулар</b> Артишоктарды шайып, тазалаңыз. Науаны кәстрөлге салыңыз. Артишоктарды науаға салыңыз. 1 ас қасық лимон шырынын қосыңыз. Қақпағын жабыңыз. 1-2 минут қоя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

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

## Бу кәстрелін қолдану



Кәстрөл + Қақпақ



Науасы бар кәстрөл + Қақпақ

## САҚТЫҚ ШАРАЛАРЫ:

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

## Ыдыс бойынша нұсқаулық

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

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

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

✓ : Ұсынылады    ✓X : Сақтықпен пайдаланыңыз    X : Қауіпсіз емес

## Тағам пісіруге қатысты ақыл-кеңес

### МИКРОТОЛҚЫНДАР

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

Микротолқынды 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 микротолқынды 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 төзімді жылтыр қағазбен.

#### Қоя тұру уақыты

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

### Тоңазытылған көкөністер пісіруге қатысты ақыл-кеңес

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

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

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

## Күріш және макарон пісіруге қатысты ақыл-кеңес

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

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

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

## Жас көкөністер пісіруге қатысты ақыл-кеңес

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

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

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

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

## ҚЫЗДЫРУ

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

### Орналастыру және бетін жабу

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

### Қуат мәндері және тағамды араластыру

- Кейбір тағамды 800 Вт қуатты қолданып, кейбірін 600 Вт, 450 Вт немесе тіпті 300 Вт қуатты қолданып қыздыруға болады. Кестедегі ұсыныстарды қараңыз. Жалпы, тағам баппен пісіруді қажет етсе, үлкен мөлшерде дайындалса немесе тез қызып кететіндей болса (мысалы, фарш қосылған бөліш), бұндай тағамдарды төмен қуатпен қыздырған дұрыс. Жақсылап араластырыңыз немесе қыздырып жатқан кезде аударыңыз. Мүмкін болса, үстелге қоярдың алдында тағы да араластырыңыз.
- Сұйық тағам немесе баланың тағамын қыздырғанда ерекше абай болыңыз. Сұйық тағам кенет тасып төгіліп, адам соған күйіп қалмас үшін, тағамды қыздырардың алдында және қыздырып болғаннан кейін араластырыңыз. Оларды микротолқынды пештің ішіне, қоя тұру уақыты аяқталғанша қоя тұрыңыз. Пластик қасық немесе шыны ыдысқа 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 ерқашан 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 таралу үшін пешті сөндіргеннен кейін тағамды ерқашан, кем дегенде 20 секунд қоя тұрыңыз. Қажет болса, қыздырып жатқанда араластырыңыз және ӨРҚАШАН қыздырып болғаннан кейін араластырыңыз. Кенет тасыған тағамға күйіп қалмас үшін, қасық немесе шыны қалақты сусынның ішіне салып қою керек, қыздырып жатқанда және оның алдында, қыздырып болғаннан кейін араластырыңыз.



## Сұйықтарды және тағамдарды қыздыру

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

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

## БАЛАНЫҢ ТАҒАМЫН ҚЫЗДЫРУ

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

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

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

### ЕСКЕРІМ:

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

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

### Баланың тағамы мен сүтін қыздыру

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

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

Қазақ - 33

## 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-көнес:** 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.

Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Қуат	Уақыт (мин.)
<b>Ет</b>			
Фаршталған ет	250 г 500 г	180 Вт	6½-7½ 10-12
Шошқа стейгі	250 г	180 Вт	7½-8½
	<b>Нұсқаулар</b> Етті жалпақ керамика табаға қойыңыз. Жұқа жерлерін алюминий фольгамен жабыңыз. Жібітудің орта тұсына келгенде аударыңыз! 5-25 минут қоя тұрыңыз.		
<b>Құс еті</b>			
Тауықтың кесек еттері	500 г (2 дана)	180 Вт	14½-15½
Бүтін тауық	900 г	180 Вт	28-30
	<b>Нұсқаулар</b> Алдымен, тауық еттерінің терісі бар жақтарын төмен қаратып салыңыз, бүтін тауықтың төсін керамика табаққа қаратып салыңыз. Қанаттарының ұштары тәрізді жұқа жерлерін алюминий фольгамен жабыңыз. Жібітудің орта тұсына келгенде аударыңыз! 15-40 минут қоя тұрыңыз.		

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

## ГРИЛЬ

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

### Гриль жасау үшін қолданылатын ыдыс:

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

### Гриль жасауға болатын тағам:

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

### Маңызды ескерім:

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

## МИКРОТОЛҚЫН + ГРИЛЬ

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

### Микротолқын + гриль функциясымен пісіруге арналған ыдыстар

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

### Микротолқын + гриль функциясымен пісіруге болатын тағам:

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

### Маңызды ескерім:

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

## Мұздатылған тағамнан гриль жасауға арналған ақыл-кеңес

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

Мұздатылған тағам	Үстелге тарту мөлшері	Қуат	1-ші қадам (мин)	2-ші қадам (мин)
Булочка (әрбірі 50 г)	2 дана 4 дана	MT + Гриль	300 Вт + Гриль 1-1½ 2-2½	Тек гриль 1-2 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 тағамын кішкене, дөңгелек шыны пирекс табағына салыңыз. Табақты тордың үстіне қойыңыз. Гриль жасап болғаннан кейін. 2-3 минут қоя тұрыңыз.			
Макарон (каннелони, макарони, лазанья)	400 г	MT + Гриль	300 Вт + Гриль 18-19	Тек гриль 1-2
	<b>Нұсқаулар</b> Мұздатылған макаронды кішкене, жалпақ әрі тік төртбұрышты шыны пирекс табағына салыңыз. Табақты бұрылмалы табаққа тура қойыңыз. Гриль жасап болғаннан кейін. 2-3 минут қоя тұрыңыз.			
Тауық нагетсі	250 г	450 Вт + Гриль	5-5½	3-3½
	<b>Нұсқаулар</b> 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-көңес

Грильді гриль функциясымен 3-4 минут алдын ала қыздырыңыз.

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

Жаңа тағам	Үстелге тарту мөлшері	Қуат	1-ші қадам (мин)	2-ші қадам (мин)
<b>Тост наны тіліктері</b>	4 дана (әрбірі 25 г)	Тек гриль	6-8	4-5½
<b>Нұсқаулар</b> Тост наны тілімдерін тордың үстіне қатарластыра қойыңыз.				
<b>Булочкалар (пісірілген)</b>	2-4 дана	Тек гриль	2-3	2-3
<b>Нұсқаулар</b> Алдымен булочкалардың астыңғы жағын жоғары қаратып, бұрылмалы табақтың үстіне айналдыра қойыңыз.				
<b>Гриль қызанақтары</b>	200 г (2 дана) 400 г (4 дана)	MT + Гриль	300 Вт + Гриль 4½-5½ 7-8	Тек гриль 2-3
<b>Нұсқаулар</b> Қызанақтарды екіге бөліңіз. Үстіне біраз ірімшік себіңіз. Жалпақ, шыны пирекс табағының үстіне айналдыра қойыңыз. Тордың үстіне қойыңыз.				
<b>Гавай тост наны (ветчина, ананас, ірімшік тілімдері)</b>	2 дана (300 г)	450 Вт + Гриль	3½-4	-
<b>Нұсқаулар</b> Алдымен нан тілімдерін қыздырып, тост жасаңыз. Тост нанының үстіне қоспалардан салыңыз да, торға қойыңыз. 2 тост нанын торға тура, бір-біріне қарама-қарсы қойыңыз. 2-3 минут қоя тұрыңыз.				
<b>Картоп пісірмесі</b>	250 г 500 г	600 Вт + Гриль	4½-5½ 8-9	-
<b>Нұсқаулар</b> Картоптарды екіге бөліңіз. Оларды тордың үстіне кесілген жақтарын грильге қаратып қойыңыз.				
<b>Тауықтың кесек еттері</b>	450-500 г (2 дана)	300 Вт + Гриль	10-12	12-13
<b>Нұсқаулар</b> Тауық етіне май және дәмдеуіштерден қосыңыз. Олардың сүйекті жерлерін ортасына қарай, қалғандарын жағалата қойыңыз. Тауық етінің 1 бөлігін тордың ортасына қоймаңыз. 2-3 минут қоя тұрыңыз.				

Жаңа тағам	Үстелге тарту мөлшері	Қуат	1-ші қадам (мин)	2-ші қадам (мин)
<b>Туралған қой еті/ сиырдың қоң еті (орташа)</b>	400 г (4 дана)	Тек гриль	12-15	9-12
<b>Нұсқаулар</b> Қойдың туралған етіне май және дәмдеуіштер қосыңыз. Оларды тордың үстіне айналдыра қойыңыз. Гриль жасап болғаннан кейін, 2-3 минут қоя тұрыңыз.				
<b>Шошқа стейгі</b>	250 г (2 дана)	MT + Гриль	300 Вт + Гриль 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.				
<b>Пісірілген алма</b>	1 алма (200 г) 2 алма (400 г)	300 Вт + Гриль	4-4½ 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.				
<b>Қуырылған тауық</b>	1200 г	MT + Гриль	450 Вт + Гриль 22-24	300 Вт + Гриль 23-25
<b>Нұсқаулар</b> Тауық етіне май жағып, дәмдеуіштерден себіңіз. Әуелі тауықтың бір жақ тесін төмен қаратып, екінші жақ тесін жоғары қаратып пирекс табағына салыңыз. Гриль жасап болғаннан кейін 5 минут қоя тұрыңыз.				

## АҚЫЛ-КЕҢЕСТЕР

### САРЫ МАЙДЫ ЕРІТУ

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

### ШОКОЛАДТЫ ЕРІТУ

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

### ТҮЙІРШІКТЕЛІП ҚАТҚАН БАЛДЫ ЕРІТУ

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

### ЖЕЛАТИНДІ ЕРІТУ

Құрғақ желатин тақталарын (10 г) суық суға 5 минут салып қойыңыз. Суы сорғыған желатинді кішкене, шыны пирекс ыдысына салыңыз. 300 Вт қуат бойынша 1 минут қыздырыңыз. Ерітіп болғаннан кейін араластырыңыз.

### БЕЗЕНДІРГІШ/ӨРЛЕГІШ ҚОСПА ДАЯРЛАУ (ТОРТ ЖӘНЕ КОНДИТЕР ӨНІМДЕРІНЕ АРНАЛҒАН)

Жылдам безендіргіш қоспаларға (шамамен 14 г) 40 г қант және 250 мл суық сүз араластырыңыз.

Қақпақ жаппай пирекс шыны ыдысына салып, 3½ - 4½ минут 800 Вт қуатпен, безендіргіш қоспа мөлдір болғанша пісіріңіз. Пісіріп жатқанда екі рет араластырыңыз.

### ТОСАП ҚАЙНАТУ

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

### ПУДДИНГ ҚАЙНАТУ

Пуддинг ұнтағына, өндіруші нұсқауларына сай қант пен сүт қосып (500 мл), жақсылап араластырыңыз. Қақпағы бар, жарамды шыны пирекс ыдысын қолданыңыз. Бетін жауып 6½ - 7½ минут 800 Вт қуатпен пісіріңіз. Қайнатып жатқанда бірнеше рет жақсылап араластырыңыз.

### БАДАМ ЖАҢҒАҒЫ ҮЛПЕКТЕРІН ҚЫЗARTU

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

## ақаулық себептерін анықтау және ақаулық коды

### АҚАУЛЫҚ СЕБЕПТЕРІН АНЫҚТАУ

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

#### Бұл қалыпты жағдай.

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

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

- Есік әбден жабылды ма?

#### Тағам мүлде піспеген.

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

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

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

#### Жарықтама шамы жанбай тұр.

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

#### Пеш радио немесе теледидарға бөгеуіп жасайды.

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

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

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

**Алғаш қолданғанда түтін және жағымсыз иіс шығады.**

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

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

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

## АҚАУЛЫҚ КОДТАРЫ

**“SE” хабары көрсетіледі.**

- Тетіктерді тазалап, тетіктің айналасында су бар-жоғын тексеріңіз. Микротолқынды пешті сөндіріп, параметрлерді қайта орнатып көріңіз. Бұндай жағдай қайта орын алса, жергілікті SAMSUNG тұтынушыларға қызмет көрсету орталығына қоңырау шалыңыз.
- ☑ Егер жоғарыда көрсетілген тізімдегі ақау кодын басқа кодтар көрсетілсе немесе ұсынылған шешім мәселеніңізді шешуге көмектеспесе, жергілікті SAMSUNG тұтынушыларға қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.



## Техникалық параметрлері

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

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

## ескерім

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

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

Қалыпты жағдайда  
қолдануға арналған  
Қолдану мерзімі: 7 жыл



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

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

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

**Өнімнің өндірілген жердің атауы:** Малайзия

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

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

СҰРАҚТАРЫҢЫЗ НЕМЕСЕ ҰСЫНЫСТАРЫҢЫЗ БАР МА?

ЕЛ	ҚОҢЫРАУ ШАЛҢЫҢЫЗ	НЕМЕСЕ МЫНА САЙТҚА БАРЫҢЫЗ
RUSSIA	8-800-555-55-55	<a href="http://www.samsung.com/ru/support">www.samsung.com/ru/support</a>
GEORGIA	0-800-555-555	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
ARMENIA	0-800-05-555	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
AZERBAIJAN	0-88-555-55-55	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
KYRGYZSTAN	00-800-500-55-500 (GSM: 9977)	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
UZBEKISTAN	00-800-500-55-500 (GSM: 7799)	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500 (GSM: 7799)	<a href="http://www.samsung.com/kz_ru/support">www.samsung.com/kz_ru/support</a>
TAJIKISTAN	8-10-800-500-55-500 (GSM: 8888)	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
MONGOLIA	1800-25-55	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
BELARUS	810-800-500-55-500	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
MOLDOVA	+373-22-667-400	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
UKRAINE	0-800-502-000	<a href="http://www.samsung.com/ua/support">www.samsung.com/ua/support</a> (Ukrainian)



DE68-04283A-05



# Mikroto'lqinli Pech

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

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

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

ajoyib imkoniyatlar

Samsung kompaniyasining ushbu qurilmasini xarid qilganligingiz uchun rahmat.

**SAMSUNG**

<b>Xavfsizlik bo'yicha ko'rsatmalar .....</b>	<b>3</b>
<b>O'rnatish .....</b>	<b>10</b>
Aksessuarlar .....	10
O'rnatiladigan joy .....	10
Aylanuvchi patnis .....	10
<b>Xizmat ko'rsatish .....</b>	<b>11</b>
Tozalash .....	11
Almashtirish (ta'mirlash) .....	11
Uzoq vaqt ishlatilmagandagi himoya chorasi .....	11
<b>Pech xususiyatlari .....</b>	<b>12</b>
Pech (GE83*KR*-1, GE83*KR*-2, GE83*KR*-3, GE83KR*-1, GE83KR*-2, GE83KR*-3, GE83KR*-1*, GE83KR*-2*, GE83KR*-3*) .....	12
Pech (GE83MR**) .....	12
Pech (GE83AR*) .....	13
Boshqaruv paneli (GE83*KR*-1, GE83*KR*-2, GE83*KR*-3, GE83KR*-1, GE83KR*-2, GE83KR*-3, GE83KR*-1*, GE83KR*-2*, GE83KR*-3*) .....	13
Boshqaruv paneli (GE83MR**) .....	14
Boshqaruv paneli (GE83AR*) .....	14
<b>Pechdan foydalanish .....</b>	<b>15</b>
Mikroto'lqinli pechning ishlash tamoyili .....	15
Pechning to'g'ri ishlashini tekshirish .....	15
Vaqtini belgilash .....	16
Taom tayyorlash/isitish .....	16
Quvvat darajalari .....	17
Taom tayyorlash vaqtini o'rnatish .....	17

Taom tayyorlashni to'xtatish .....	17
Quvvatni tejash rejimini o'rnatish .....	17
Rus taomlarini avtomatik tayyorlash funksiyasidan foydalanish .....	18
Rus taomlarini avtomatik tayyorlash xususiyati/tayyorlash .....	18
Tezlashtirilgan avtomatik tarzda muzdan tushirish funksiyasidan foydalanish .....	24
Tezlashtirilgan avtomatik tarzda muzdan tushirish parametrlari .....	25
Gril rejimida tayyorlash .....	25
Mikroto'lqinlar va grildan birgalikda foydalanish .....	26
Aksessuarlarni tanlash .....	26
Tovushli signalni o'chirib qo'yish .....	26
Mikroto'lqinli pechni xavfsizlik maqsadida blokirovka qilish .....	27
Bug'da taom tayyorlash bo'yicha yo'riqнома (faqat GE83KR* <sup>*</sup> X modellari uchun) .....	27
<b>Idishlarni tanlash bo'yicha yo'riqнома .....</b>	<b>29</b>
<b>Taom tayyorlash bo'yicha yo'riqнома .....</b>	<b>30</b>
<b>Nosozliklarni bartaraf qilish va xatolik kodi .....</b>	<b>37</b>
Nosozliklarni bartaraf etish .....	37
Xato kodi .....	38
<b>Texnik xususiyatlar .....</b>	<b>38</b>
<b>Mahsulot haqida ma'lumot .....</b>	<b>39</b>

## xavfsizlik bo'yicha ko'rsatmalar

### **XAVFSIZLIK BO'YICHA MUHIM KO'RSATMALAR**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Mikroto'lqinli pech pechtaxta ustida yoki alohida foydalanish uchun mo'ljallangan, pech shkaf ichiga o'rnatilmasligi kerak.

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

Jihoz ichidan idishlarni olayotganda aylanuvchi patnis silljib ketmasligi uchun ehtiyot bo'ling.

Jihozni bug'da tozalagich bilan tozalash mumkin emas.

Mikroto'lqinli pechni suv sepib tozalash mumkin emas.

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

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

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

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

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

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

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

Pech elektr manbaiga ulash vilkasidan osongina foydalanish mumkin bo'lgan tarzda joylashtirilishi kerak.

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

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

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

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

Bug' yordamida tozalagichdan foydalanmaslik kerak.

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

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

**OGOHLANTIRISH:** Qurilma va tegish mumkin bo'lgan qismlar foydalanish vaqtida issiq bo'ladi. Istitish elementlariga tegib ketmaslik uchun ehtiyot bo'lish kerak.

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

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

Pech ishlayotgan vaqtda eshikcha yoki tashqi yuzalar qizib ketishi mumkin.

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

Ishlayotganida sirtlari qizib ketishi mumkin.

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

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

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

## Umumiy xavfsizlik

Har qanday o'zgartirish yoki ta'mirlashni malakali mutaxassis amalga oshirishi kerak. Germetik konteynerdagi ovqat yoki suyuqlikni mikroto'lqin funksiyasida isitmang.

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

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

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

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

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

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

Elektr shnuriga ho'l qo'lingiz bilan tegmang.

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

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

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

Pechni nozik buyumlar ustiga qo'ymang.

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

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

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

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

Bevosita pechga suv quymang yoki sepmang.

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

Pech ustiga uchuvchan moddalar, masalan, insektitsid sepmang.

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

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

### Mikroto'lqinga oid ogohlantirish

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

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

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

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

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

### Mikroto'lqinli pechga oid ehtiyot choralari

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

O'ralgan simlarni olib tashlang. Uchqun chiqishi mumkin.

Qog'oz yoki kiyimlarni quritish uchun pechdan foydalanmang.

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

Elektr shnuri va vilkasini suv hamda issiqlik manbalarida uzoqda tuting.

Yorilmasligi uchun xom tuxum yoki qaynatilgan tuxumlarni isitmang. Zich yopilgan yoki vakuumdagi idishlar, yong'oq, pomidor va hokazolarni isitmang.

Havo almashish tirqishlarini mato yoki qog'oz bilan yopib qo'ymang. Yong'in chiqish xavfi vujudga keladi. Pech ortiqcha qizib ketishi va avtomatik tarzda o'chishi mumkin va u yetarli darajada sovginicha o'chiq holda qoladi.

Idishlarni olayotgan doim pech qo'lqoplaridan foydalaning.

Suyuqlikni isitish vaqtida va undan keyin aralashtiring va kuchli qaynashning oldini olish uchun pech o'chganidan keyin kamida 20 soniya kuting.

Eshikchani ochganda issiq havo yoki bug'dan kuyib qolishning oldini olish uchun pechdan uzatilgan qo'l masofasida turish kerak.

Bo'sh pechni yoqmang. Xavfsizlikni ta'minlash maqsadida pech 30 daqiqadan keyin avtomatik ravishda o'chadi. Pech tasodifan yoqilgan hollarda mikroto'lqinlarni yutishi uchun uning ichiga bir stakan suv qo'yib qo'yish tavsiya qilinadi.

Pechni o'rnatishda bu qo'llanmada ko'rsatilgan oraliqlarga rioya eting. ("Mikroto'lqinli pechni o'rnatish" bo'limiga qarang.)

Boshqa elektr jihozlarini pechga yaqin joylashgan rozetkalariga ulashda ehtiyot choralariga amal qiling.

### Mikroto'lqinga oid ehtiyot choralari

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

- Pechni eshigi ochiq turgan holatda ishlatmang. Blokirovkalash kontaktlarini (eshikcha qulfini) buzmag. Blokirovkalash kontaktlarining tirqishlariga hech narsa tiqmang.
- Pech eshikchasi va old panel orasiga hech qanday buyum qo'ymang, zichlovchi yuzalarda ovqat qoldiqlari yoki tozalash vositalarining cho'kindilari to'planishiga yo'l qo'ymang. Pechdan har gal foydalangandan so'ng eshikcha va uning zichlovchi yuzasini oldin ho'l, keyin esa yumshoq quruq latta bilan artgan holda, tozalikda saqlang.
- Pech shikastlangan bo'lsa, uni ishlatmang. Malakali mutaxassis tomonidan ta'mirlanganidan so'nggina ishlatning.  
**Muhim:** pech eshigi to'g'ri yopilishi kerak. Eshik egilmasligi kerak; eshik ilgaklari singan yoki bo'shab qolgan bo'lmasligi kerak; eshik zichlagichlari va zichlovchi yuzalari shikastlanmasligi kerak.
- Barcha sozlash va ta'mirlash ishlari malakali mutaxassis tomonidan bajarilishi lozim.



## Cheklangan kafolat

Agar moslamaniy va/yoki anjomning shikastlanishi mijoz tomonidan qilingan bo'lsa, Samsung anjomni almashtirish yoki kosmetik defektni tuzatish uchun tuzatish to'lovini undirishi mumkin. Bu talablar qo'playdigan elementlarga quyidagilar kiradi:

- O'yilgan, qirilgan yoki singan eshik, tutqichlar, old panel yoki boshqaruv paneli.
  - Buzilgan yoki yo'q bo'lgan lotok, yo'natiruvchi rolik, mufta yoki reshyotka.
- Pechdan faqat ushbu qo'llanmada bayon qilingan undan foydalanish uchun mo'ljallangan maqsadlaridagina foydalaning. Ushbu qo'llanmadagi ogohlantiruvchi xabarlar va xavfsizlik bo'yicha muhim ko'rsatmalar bo'lishi mumkin bo'lgan barcha holatlar va vaziyatlarni qamrab olmaydi. Pechni o'rnatish, unga texnik xizmat ko'rsatish va undan foydalanishda foydalanuvchi sog'lom fikr bilan ish ko'rishi, e'tiborli va ehtiyotkor bo'lishi kerak. Ushbu foydalanuvchi qo'llanmasi bir nechta modellarga mo'ljallanganligi uchun mikroto'lqinli pechning xususiyatlari ushbu qo'llanmada keltirilgan xususiyatlardan bir oz farq qilishi va ayrim ogohlantiruvchi xabarlar unga tegishli bo'lmastligi mumkin. Agar sizda qandaydir savollar yoki muammolar bo'lsa, mahalliy Samsung xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling yoki [www.samsung.com](http://www.samsung.com) saytidan ma'lumot oling. Bu pechni faqat ovqat isitishda ishlatiladi. Faqat uy sharoitida foydalanish uchun mo'ljallangan. Ichi to'ldirilgan mato va yostiqlarni isitmang. Ishlab chiqaruvchi pechdan noto'g'ri foydalanilganligi natijasida yetgan zarar uchun javobgarlikni o'z zimmasiga olmaydi.
- Pech yuzasining buzilishi va xatarli holatlarning yuzaga kelmasligi uchun pechni doim toza va yaxshi ahvolda saqlang.

## Mahsulot guruhi bayoni

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

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

## Ushbu mashinani to'g'ri chiqitga chiqarish (Ishlatilgan elektr va elektronika jihozi)



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

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

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

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

# o'rnatish

## AKSESSUARLAR

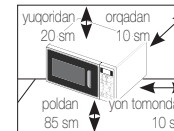
Siz xarid qilgan modelga qarab, uning to'plamiga bir nechta aksessuarlar kiradi, ular turli shaklda qo'llanilishi mumkin.

	<p><b>1. Rolikli taglik,</b> pechning markaziga o'rnatiladi. <b>Vazifasi:</b> Rolikli taglik aylanuvchi patnisni ushlab turadi.</p>
	<p><b>2. Aylanuvchi patnis,</b> rolikli taglikka markazi muftaga o'rnatiladigan tarzda joylashtiriladi. <b>Vazifasi:</b> Aylanuvchi patnis ovqat tayyorlash uchun asosiy yuza bo'lib xizmat qiladi; uni osonlik bilan pechdan chiqarib olish va yuvish mumkin.</p>
	<p><b>3. Gril uchun taglik,</b> aylanuvchi patnisga o'rnatiladi. <b>Vazifasi:</b> Metall taglikdan gril rejimida va taom tayyorlashning birlakdagi rejimida foydalanish mumkin.</p>
	<p><b>4. Bug'da pishirgich,</b> 27-28-sahifalarni ko'ring. (Faqat GE83KR*-X modellarda) <b>Vazifasi:</b> Plastmassa qasqondan bug' bilan pishirish funksiyasini ishlatayotganingizda foydalaning.</p>

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

## O'RNATILADIGAN JOY

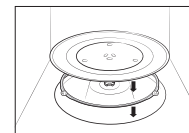
- Poldan taxminan 85 sm balandlikdagi yassi, tekis yuzani tanlang. Yuza pechning og'irligini ko'tara olishi kerak.
- Havо aylanishi uchun orqa devori va ikkala tomonidan kamida 10 sm, tepasidan kamida 20 sm joy qoldiring.



- Pechni issiq yoki nam joyga, masalan, boshqa mikroto'lqinli pechlar yoki radiatorlar yoniga o'rnatmang.
- Pechning elektr ta'minotiga oid xarakteristikalariga rioya eting. Uzunroq ishlatish zarur bo'lsa, faqat tasdiqdan o'tganini ishlatting.
- Pechni ilk marta ishlatishdan oldin uning ichki yuzasini va eshik zichlagichini nam latta bilan arting.

## AYLANUVCHI PATNIS

Pechning ichidagi barcha o'rama materiallarni chiqarib oling. Rolikli taglik va aylanuvchi patnisni o'rnatting. Aylanuvchi patnis bemaol aylanishini tekshiring.



## xizmat ko'rsatish

### TOZALASH

Pech usti yoki ichida kir yig'ilib qolmasligi uchun muntazam tozalab turing. Ayniqsa eshigi, eshik zichlagichi, aylanuvchi patnis va rolikli taglikka (mavjud modellardagina) e'tibor bering.

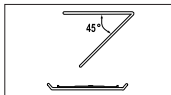
Eshik oson ochilib-yopilmasa, birinchi galda eshik zichlagichiga kir yig'ilib qolishini tekshiring. Pechning ichi va ustini tozalash uchun yumshoq lattani sovunli suv bilan ishlating. Chaying va yaxshilab quriting.

#### Pech ichida qotib qolgan, hid chiqarayotgan kirlarni ketkazish uchun

1. Pechni bo'shatib, limon sharbatiga suv qo'shilgan chashkani aylanuvchi patnisga qo'ying.
2. Pechni 10 daqiqa davomida quvvatning maksimal darajasida qizdiring.
3. Sikl tugagach, pech sovishini kuting. Keyin eshigini ochib, pishirish bo'lmasini tozalang.

#### Chayqaluvchi isitgichli modellar ichini tozalash

Pishirish kamerasining yuqori qismini tozalash uchun yuqoridagi isitish elementini ko'rsatilganidek qilib 45° pasaytiring. Shunda tepani tozalash oson bo'ladi. Tozalab bo'lgach, isitish elementini joyiga qaytaring.



#### ⚠️ DIQQAT

- Eshik va uning zichlagichlarini toza tuting hamda eshik oson ochilib-yopilishiga amin bo'ling. Aks holda pechning ishlash muddati qisqarishi mumkin.
- Pechning ventilyatsiya tirqishlariga suv tushishidan ehtiyot bo'ling.
- Tozalashda dag'al yoki kimyoviy moddalardan foydalanmang.
- Har bir foydalangandan keyin pechni sovitib, pishirish bo'lmasini yumshoq yuvish vositasi eritmasi bilan tozalang.

## ALMASHTIRISH (TA'MIRLASH)

### ⚠️ OGOHLANTIRISH

Bu pech ichida foydalanuvchi olib qo'yadigan qismlari yo'q. Pechni o'zingiz ko'chirish yoki ta'mirlashga urinmang.

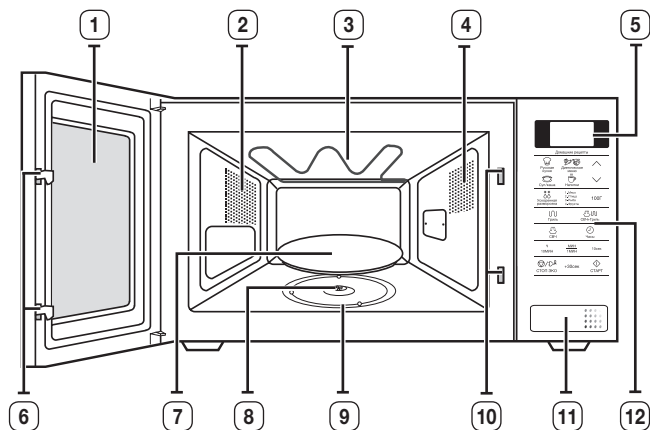
- Agar ilmoqlar, zichlagich va/yoki eshik bilan muammo aniqlansa, yordam uchun malakali texnika yoki mahalliy Samsung xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling.
- Chiroq lampasini almashtirmoqchi bo'lsangiz, mahalliy Samsung xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling. Uni o'zingiz almashtirmang.
- Agar pechning tashqi korpusi bilan muammo yuzaga kelsa, avval tokdan uzing, keyin mahalliy Samsung xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling.

### UZOQ VAQT ISHLATILMAGANDAGI HIMOYA CHORASI

Pechni uzoq vaqt ishlatmasangiz, tokdan uzing va pechni quruq, changsiz joyga ko'chiring. Pech ichida yig'iladigan chang va namlik uning ishlashiga ta'sir ko'rsatishi mumkin.

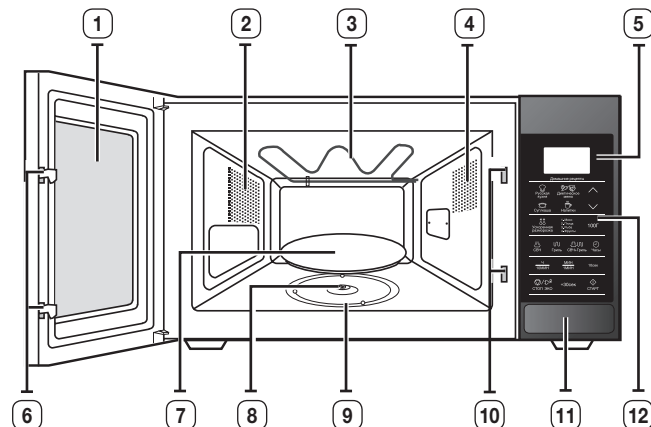
## pech xususiyatlari

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



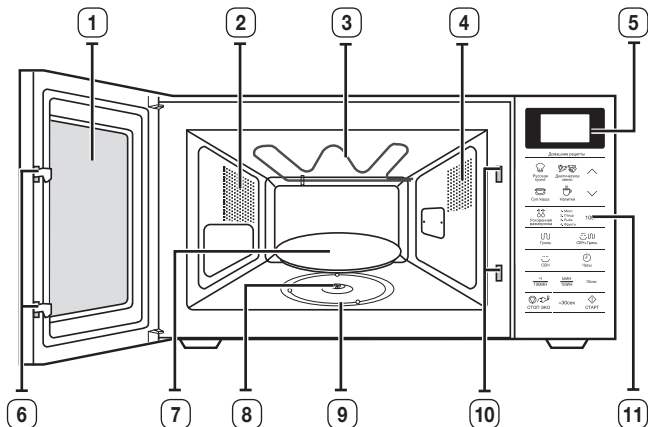
- |                             |  |
|-----------------------------|--|
| 1. ESHIKCHA                 | 7. AYLANUVCHI PATNIS                       |
| 2. VENTILYATSION TIRQISHLAR | 8. MUFTA                                   |
| 3. GRIL                     | 9. ROLIKLI TAGLIK                         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

## PECH (GE83MR\*\*)



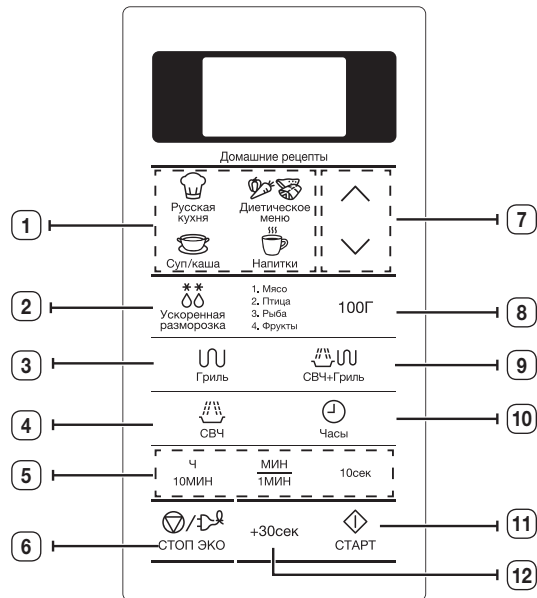
- |                             |  |
|-----------------------------|--|
| 1. ESHIKCHA                 | 7. AYLANUVCHI PATNIS                       |
| 2. VENTILYATSION TIRQISHLAR | 8. MUFTA                                   |
| 3. GRIL                     | 9. ROLIKLI TAGLIK                         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

## PECH (GE83AR\*)



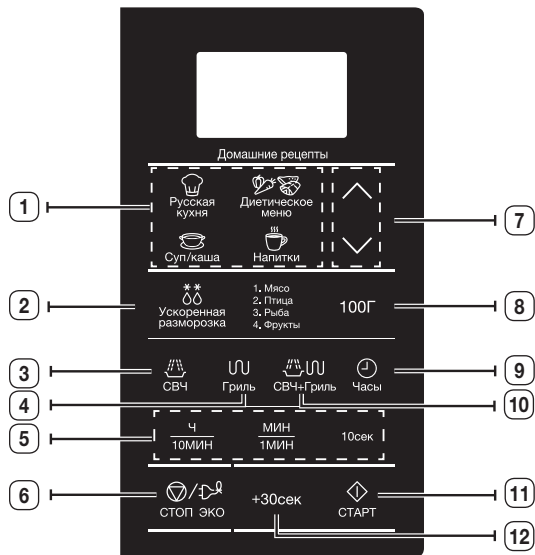
- |                             |  |
|-----------------------------|--|
| 1. ESHIKCHA                 | 7. AYLANUVCHI PATNIS                       |
| 2. VENTILYATSION TIRQISHLAR | 8. MUFTA                                   |
| 3. GRIL                     | 9. ROLIKLI TAGLIK                         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

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



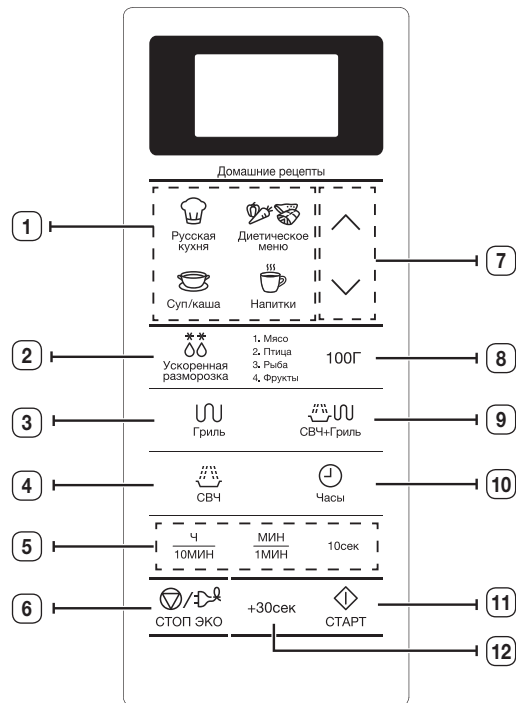
- |  |  |
|--|--|
| 1. RUS TAOMLARINI AVTOMATIK TAYYORLASH                             | 7. YUQORIGA/PASTGA TUGMASI                 |
| 2. TEZLASHTIRILGAN AVTOMATIK MUZZAN TUSHIRISH FUNKSIYASINI TANLASH | 8. OG'IRLIKNI TANLASH                      |
| 3. GRIL REJIMI TUGMACHASI  | 9. BIRGALIKDA TAYYORLASH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

## BOSHQARUV PANELI (GE83MR\*\*)



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

## BOSHQARUV PANELI (GE83AR\*)



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

O'zbek - 14

# pechdan foydalanish

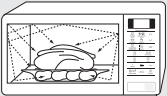
## MIKROTO'LQINLI PECHNING ISHLASH TAMOYILI

Mikroto'lqinlar yuqori chastotali elektromagnit to'lqinlardir; mikroto'lqinlardan ajralib chiqadigan quvvatlar taomlarni tayyorlash yoki ularning shakli va ranglarini o'zgartirmasdan isitishga imkon beradi.

Mikroto'lqinli pechdan quyidagilar uchun foydalanish mumkin:

- Muzdan tushirish
- Tezkor isitish/tayyorlash
- Taom tayyorlash

Taom tayyorlash tamoyili.

	<p>1. Magnetron tomonidan hosil qilinadigan mikroto'lqinlar aylanuvchi patnisda taomni aylantirish jarayonida bir tekis taqsimlanadi. Shuning hisobiga taom bir tekis tayyorlanadi.</p>
	<p>2. Mikroto'lqinlar mahsulot ichiga 1 dyum (2,5 sm) chuqurlikkacha kiradi. Keyin issiqlik bilan qayta ishlash issiqlikning mahsulot ichida tarqalishi hisobiga davom ettiriladi.</p>
	<p>3. Tayyorlash vaqti foydalaniladigan idishlar va mahsulotning quyidagi xususiyatlariga bog'liq ravishda turlicha bo'lishi mumkin:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Mahsulotlarning miqdori va zichligi</li><li>• Ularning tarkibidagi suvning miqdori</li><li>• Boshlang'ich harorat (mahsulotning muzlatilganligi yoki yo'qligi)</li></ul>



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

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

## PECHNING TO'G'RI ISHLASHINI TEKSHIRISH

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

Aylanuvchi patnisga suv quyilgan stakanni joylashtiring. Keyin eshikchani yoping.

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

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


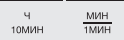

## VAQTNI BELGILASH

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

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

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

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




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

## TAOM TAYYORLASH/ISITISH

Quyida keltirilgan jarayonda taomni tayyorlash yoki isitish jarayoni bayon qilinadi.

Pechni qarovsiz qoldirishdan avval tayyorlashning berilgan parametrlarini DOIMO tekshiring.

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

 <b>CB4</b>	<b>1. CB4 (Quvvat darajasi)</b> tugmachasini bosing. <b>Natija:</b> Quvvatning 800 Vt (taom tayyorlash uchun eng yuqori darajadagi quvvat) qiymati namoyish qilinadi: Displeyda quvvatning kerakli darajasi paydo bo'lgunicha <b>CB4 (Quvvat darajasi)</b> tugmachasini bosgan holda kerakli quvvat darajasini o'rning. Keyingi sahifadagi quvvat darajasi jadvaliga qarang.
	<b>2. 10МИН (10 daq), 1МИН (1 daq) and 10cek (10 son)</b> tugmalarini bosgan holda tayyorlash vaqtini o'rning.
 <b>СТАПТ</b>	<b>3. СТАПТ (Start)</b> tugmasini bosing. <b>Natija:</b> Pech ichida chiroq yonadi va patnis aylana boshlaydi. <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Taom tayyorlanishi boshlanadi, tayyorlash jarayoni yakunlanganida, pech to'rt marta tovushli signal beradi.</li> <li>2) Ovqat tayyorlash jarayoni yakunlanganini eslatuvchi tovushli signal 3 marta (bir daqiqqa intervali bilan) beriladi.</li> <li>3) Displey yana joriy vaqtni ko'rsatadi.</li> </ol>

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



## QUVVAT DARAJALARI

Siz quyida keltirilgan quvvat darajalaridan bittasini tanlashingiz mumkin.


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

Agar quvvatning yuqoriroq darajasini tanlamogochi bo'lsangiz, unda tayyorlash vaqti kamaytirilishi kerak.

Agar quvvatning pastroq darajasini tanlamogochi bo'lsangiz, unda tayyorlash vaqti oshirilishi kerak.

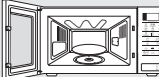

## TAOM TAYYORLASH VAQTINI O'RNLATISH

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

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

## TAOM TAYYORLASHNI TO'XTATISH


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

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

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

## QUVVATNI TEJASH REJIMINI O'RNLATISH

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

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

**Avtomatik energiyani tejash funksiyasi**

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

## RUS TAOMLARINI AVTOMATIK TAYYORLASH FUNKSIYASIDAN FOYDALANISH

Rus taomlarini avtomatik tayyorlash funksiyasi bilan taom tayyorlash vaqti avtomatik ravishda o'rnatiladi.

Taomni tanlash uchun **Домашние рецепты (Rus taomlarini tayyorlash)** menyusidagi dasturlardan birini tanlab, **YUQORIGA/PASTGA** tugmasini kerakli marta bosib.

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

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

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

## RUS TAOMLARINI AVTOMATIK TAYYORLASH XUSUSIYATI/TAYYORLASH

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

### 1. Rus menyulari

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

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

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

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

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

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

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

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

## 2. Sho'rva menyulari

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

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

### 3. Sabzavot menyulari

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

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

#### 4. Bayram taomlari

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



## TEZLASHTIRILGAN AVTOMATIK TARZDA MUZDAN TUSHIRISH FUNKSIYASIDAN FOYDALANISH


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

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

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

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

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

 Mahsulotlarni qo'l rejimida ham muzdan tushirish mumkin. Buning uchun quvvat darajasi 180 Vt bo'lgan mikroto'lqinlar rejimida taom tayyorlash/isitish funksiyasini tanlang. Batafsil ma'lumotlar uchun 16-sahifadagi "Taom tayyorlash/isitish" bo'limiga qarang.

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



## TEZLASHTIRILGAN AVTOMATIK TARZDA MUZDAN TUSHIRISH PARAMETRLARI

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

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


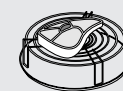


Go'sht,ovuq, baliq va mevalarni sopol tarelkaga joylashtiring.

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

- Mahsulotlarni qo'lda muzdan tushirish uchun qo'lda muzdan tushirish funksiyasini va 180 Vt ga teng quvvat darajasini tanlang. Qo'lda muzdan tushirish va muzdan tushirish vaqti to'g'risida qo'shimcha ma'lumotlar olish uchun 34 sahifaga qarang.

## GRIL REJIMIDA TAYYORLASH

Gril mikroto'lqinlardan foydalanmagan holda taomlarni tez isitish va qovurishga imkon beradi. Shu maqsadda mikroto'lqinli pech gril panjarasi bilan jihozlangan.


 Гриль	<b>1. Гриль (Gril)</b> tugmachasini bosgan holda grilni avvaldan qizdirib oling, vaqtni o'rnatib ( <b>10МИН (10 daq)</b> , <b>1МИН (1 daq)</b> va <b>10сек (10 son)</b> ) va <b>СТАРТ (Start)</b> tugmasini bosing.
	<b>2.</b> Qizdirib olgach, Eshikchani oching va taomni panjaraga qo'ying.
	<b>3. Gril</b> tugmasini bosing. <b>10МИН (10 daq)</b> , <b>1МИН (1 daq)</b> va <b>10сек (10 son)</b> tugmalarini bosgan holda tayyorlash vaqtni o'rnatib. (Gril rejimida tayyorlashning maksimal vaqti 60 daqiqa.)
 СТАРТ	<b>4. СТАРТ (Start)</b> tugmasini bosing. <b>Natija:</b> Pech ichida chiroq yonadi va patnis aylana boshlaydi. <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Taom tayyorlanishi boshlanadi, tayyorlash jarayoni yakunlanganida, pech to'rt marta tovushli signal beradi.</li> <li>2) Ovqat tayyorlash jarayoni yakunlanganini eslatuvchi tovushli signal 3 marta (bir daqiqa intervali bilan) beriladi.</li> <li>3) Display yana joriy vaqtni ko'rsatadi..</li> </ol>

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





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

## MIKROTO'LQINLAR VA GRILDAN BIRGALIKDA FOYDALANISH


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

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

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

	<p>1. Boshqaruv panelining quyi chap burchagidagi katta tugmachani bosgan holda pech eshikchasini oching. Taomni panjaraga, panjarani esa aylanuvchi patnisga joylashtiring. Eshikchani yoping.</p>
	<p>2. <b>СВЧ+Гриль (Quvvat darajasi+Gril)</b> tugmachasini bosing.  <b>Natija:</b> Displeyda quyidagi ma'lumotlar namoyish qilinadi:                  Quvvat darajasi+Gril (mikroto'lqin va gril rejimi)                  600 Wt (ishlab chiqilayotgan quvvat)</p>
	<p>3. <b>10МИН (10 daq), 1МИН (1 daq) va 10сек (10 son)</b> tugmalarini bosgan holda tayyorlash vaqtini o'rning. Tayyorlashning eng ko'p darajadagi vaqti 60 daqiqa.</p>
	<p>4. <b>СТАРТ (Start)</b> tugmasini bosing.  <b>Natija:</b> Birgalikdagi rejimda taom tayyorlash boshlanadi. Tayyorlash yakunlangandan keyin.                  1) Pech to'rt marta tovushli signal beradi.                  2) Ovqat tayyorlash jarayoni yakunlanganini eslatuvchi tovushli signal 3 marta (bir daqiqa intervali bilan) beriladi.                  3) Displey yana joriy vaqtni ko'rsatadi.</p>

 Mikroto'lqinlar va grildan birgalikda foydalanish rejimidagi eng yuqori quvvat darajasi 600 Wt.

 Kerakli **СВЧ (Quvvat darajasi)** ni tanlash uchun **СВЧ+Гриль (Quvvat darajasi+Gril)** tugmasini bosing.

 Siz gril haroratini o'rnatmasiz.

## AKSESSUARLARNI TANLASH

Mikroto'lqinli pechdan foydalanish uchun xavfsiz bo'lgan anjomlardan foydalaning; plastmassa sig'irlar, tarelkalar, qog'oz kosachalar, sochiq kabilardan foydalanmang.







Agar birgalikda tayyorlash rejimini (gril va mikroto'lqinlar) tanlamoqchi bo'lsangiz, faqat mikroto'lqinli pechda ham, oddiy istitish shkafida ham foydalanish mumkin bo'lgan anjomlardan foydalaning

 Mikroto'lqinli pechda foydalanish uchun yaroqli bo'lgan idishlar to'g'risida qo'shimcha ma'lumotlar olish uchun 29-sahifagi "Idishlarni tanlash bo'yicha yo'riqnom" bo'limiga qarang.

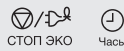


## TOVUSHLI SIGNALNI O'CHIRIB QO'YISH

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

	<p>1. <b>СТОП (Stop) va СТАРТ (Start)</b> tugmachalarini bir vaqtda bosing.  <b>Natija:</b> Pech bundan buyon har safar tugmachalar bosilganda tovushli signal bermaydi.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Displeyda quyidagi ko'rsatkich namoyish qilinadi.</li> </ul> <p style="text-align: center;"></p>
	<p>2. Tovushli signalni yana yoqib qo'yish uchun <b>СТОП (Stop) va СТАРТ (Start)</b> tugmalarini bir vaqtda bosing.  <b>Natija:</b> Pech yana tovushli signal bera boshlaydi.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Displeyda quyidagi ko'rsatkich namoyish qilinadi.</li> </ul> <p style="text-align: center;"></p>

## MIKROTO'LQINLI PECHNI XAVFSIZLIK MAQSADIDA BLOKIROVKA QILISH

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

	<p><b>1. СТОП (Stop) va Часы (Soat)</b> tugmachalarini bir vaqtda bosing.</p> <p><b>Natija :</b> Pech blokirovka qilinadi (funksiyalarni tanlab bo'lmaydi).</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Displayda "L" namoyish qilinadi.</li></ul> 
	<p><b>2. Pechdan blokirovkani olib tashlash uchun СТОП (Stop) va Часы (Soat)</b> tugmalarini bir vaqtda bosing.</p> <p><b>Natija:</b> Pechdan odatdagidek foydalanish mumkin.</p>

## BUG'DA TAOM TAYYORLASH BO'YICHA YO'RIQNOMA (FAQAT GE83KR\*-\*X MODELLARI UCHUN)

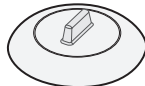
Bug'da pishirgich taomni bug'da tayyorlash tamoyiliga asoslanadi va Samsung mikroto'lqinli pechingizda tezkor va sog'lom taom tayyorlash uchun mo'ljallangan. Ushbu yordamchi jihoz guruch, makaron mahsulotlari, sabzavotlar kabilarni qisqa vaqtlarda ularning o'zuqaviylik qiymatlarini saqlab qolgan holda tayyorlash uchun juda mosdir. Mikroto'lqinli pechning bug'da pishirgich jihozlari to'plami quyidagi 3 ta qismlardan tashkil topadi:



Jom



Ichki patnis






Qopqoq




Barcha jihozlar -20 °C dan 140 °C gacha bo'lgan haroratlarda foydalanish uchun mo'ljallangan.

Muzlatish kamerasida saqlash uchun juda mos. Ulardan alohida holda yoki birgalikda foydalanish mumkin.

## FOYDALANISH SHAROITLARI:

-  Foydalanmang:
  - tarkibida yuqori darajada shakar yoki yog' bo'lgan taomlarni tayyorlash uchun,
  - gril yoki aylanma issiqlik funksiyalari bilan birgalikda yoki oshxona plitasida
-  Ilk marta foydalanishdan avval barcha jihozlarni sovunli suv bilan yaxshilab yuving.
-  Tayyorlash vaqtlari to'g'risida ma'lumotlar olish uchun keyingi sahifadagi jadvaldagi ko'rsatmalarga qarang.

## TEXNIK XIZMAT KO'RSATISH:

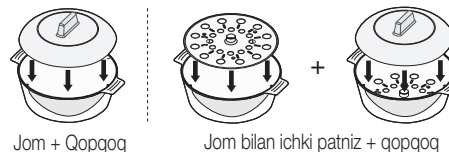
-  Bug'da pishirgichni idish yuvgichda yuvish mumkin.
-  Qo'lda yuvganda issiq suv va idish yuvish uchun suyuqlikdan foydalaning. Abraziv gubkalardan foydalanmang.
-  Ayrim taomlar (masalan, pomidor) plastik rangini o'chrishi mumkin. Bu tabiiy holat va ishlab chiqarish xatoligi emas.

## TAOM TAYYORLASH:

Oziq-ovqat	Porsiya hajmi	Quvvat darajalari	Tayyorlash vaqti (daq.)	Ishlov berish
Artishoklar	300 g (1-2 dona)	800 Vt	5-6	Jom bilan ichki patniz + qopqoq
	<b>Ko'rsatmalar</b> Artishoklarni yuving va tozalang. Patnisi idishga joylashtiring. Artishoklarni patnisa qo'ying. 1 osh qoshiq limon sharbati qo'shing. Qopqoq bilan yoping. 1-2 daqiqa kuting.			
Yangi uzilgan sabzavotlar	300 g	800 Vt	4-5	Jom bilan ichki patniz + qopqoq
	<b>Ko'rsatmalar</b> Ularni yuvgandan, tozalagandan va taxminan bir o'lchamlarda to'rg'agandan keyin sabzavotlarni (masalan, brokkoli, gul karam, sabzi, qalampir) torting. Patnisi jomga qo'ying. Sabzavotlarni savatcha bo'yicha taqsimlang. 2 osh qoshiq suv qo'shing. Qopqoq bilan yoping. 1-2 daqiqa kuting.			
Muzlatilgan sabzavotlar	300 g	600 Vt	7-8	Jom bilan ichki patniz + qopqoq
	<b>Ko'rsatmalar</b> Muzlatilgan sabzavotlarni bug'da pishirgich jomiga joylashtiring. Ularni jomga soling. 1 osh qoshiq suv qo'shing. Qopqoq bilan yoping. Tayyorlagandan va kutish vaqtidan keyin yaxshilab aralashtiring. 2-3 daqiqa kuting.			
Guruch	250 g	800 Vt	15-18	Jom + Qopqoq
	<b>Ko'rsatmalar</b> Bug'langan guruchni jomga joylashtiring. 500 ml sovuq suv qo'shing. Qopqoqni yoping. Tayyorlagandan keyin yetilishi uchun oq guruchni 5 daqiqaga, jigarrang guruchni esa 10 daqiqaga qoldiring.			
Po'sti artilmay pishirilgan kartoshka	500 g	800 Vt	7-8	Jom + Qopqoq
	<b>Ko'rsatmalar</b> Kartoshkani torting va yuving hamda jomga joylashtiring. 3 osh qoshiq suv qo'shing. Qopqoq bilan yoping. 2-3 daqiqa kuting.			
Dimlangan go'sht yoki baliq (sovutilgan)	400 g	600 Vt	5-6	Jom + Qopqoq
	<b>Ko'rsatmalar</b> Dimlangan go'sht yoki baliqni jomga joylashtiring. Qopqoq bilan yoping. Ushlab turish vaqtidan avval yaxshilab aralashtiring. 1-2 daqiqa kuting.			

Oziq-ovqat	Porsiya hajmi	Quvvat darajalari	Tayyorlash vaqti (daq.)	Ishlov berish
Sho'rva (sovutilgan)	400 g	800 Vt	3-4	Jom + Qopqoq
	<b>Ko'rsatmalar</b> Jomga quying. Qopqoq bilan yoping. Ushlab turish vaqtidan avval yaxshilab aralashtiring. 1-2 daqiqa kuting.			
Muzlatilgan sho'rva	400 g	800 Vt	8-10	Jom + Qopqoq
	<b>Ko'rsatmalar</b> Muzlatilgan sho'rvani jomga joylashtiring. Qopqoq bilan yoping. Ushlab turish vaqtidan avval yaxshilab aralashtiring. 2-3 daqiqa kuting.			
Jem masalliqi achitqili xamirdan tayyorlangan muzlatilgan bulochkalar	150 g	600 Vt	1-2	Jom + Qopqoq
	<b>Ko'rsatmalar</b> Masalliqi bulochkalarning yuqori qismini suv bilan ho'llang. 1-2 ta muzlatilgan bulochkalarni savatchaga yonma-yon qo'ying. Qopqoq bilan yoping. 2-3 daqiqa kuting.			
Mevali kompot	250 g	800 Vt	3-4	Jom + Qopqoq
	<b>Ko'rsatmalar</b> Yangi uzilgan mevalarni (masalan, olma, nok, olcha, o'rik, mango yoki ananas) tozalagandan, yuvgandan va bir hil o'lchamdagi kubikchalarga to'rg'algandan keyin torting. Ularni jomga joylashtiring. 1-2 osh qoshiq suv va 1-2 osh qoshiq shakar qo'shing. Qopqoq bilan yoping. 2-3 daqiqa kuting.			

### Bug'da pishirgich bilan muomala qilish



### EHTIYOT CHORALARI:

- Bug'da pishirgich qopqoq'ini ochayotganda juda ehtiyot bo'ling, chunki chiqayotgan bug' juda issiq bo'lishi mumkin.
- Tayyorlagandan keyin ushlaganda pech uchun mo'ljallangan qo'lqoplardan foydalaning.

## idishlarni tanlash bo'yicha yo'riqnoma

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

Oshxona anjomlari	Mikroto'lqinli pechda foydalanish uchun xavfsiz	Sharhlar
<b>Aluminiy folga</b>	✓ X	Taomning ba'zi joylarini kuyib ketishdan himoya qilish uchun oz miqdorda ishlatilishi mumkin. Agar folga pech devoriga juda yaqin joylashgan bo'lsa yoki folga juda ko'p miqdorda ishlatilayotgan bo'lsa, elektr yoyi hosil bo'lishi mumkin.
<b>Qizartirish uchun idish</b>	✓	Oldindan 8 daqiqadan ko'p qizdirmang.
<b>Chinni va sopol buyumlar</b>	✓	Odatda chinni, keramika, sir bilan qoplangan keramika va Xitoy chinnisi, agar ularida metall bezak bo'lmasa, mos keladi.
<b>Bir martalik plastik tog'orachalar</b>	✓	Ba'zi bir muzlatilgan mahsulotlar ana shunday tog'orachalarga solinib o'raladi.
<b>Tez tayyorlanadigan mahsulotlar o'rami</b>		
• Polistirol stakanчалar va konteynerlar	✓	Taomni isitish uchun foydalanish mumkin. Polistirolning qizib ketishi erishga olib kelishi mumkin.
• Qog'oz paketlar yoki gazetalar	X	Yonib ketishi mumkin.
• Ikkilamchi xom-ashyodan tayyorlangan qog'oz yoki metall bezak	X	Elektr yoyini keltirib chiqarishi mumkin.
<b>Shisha idish</b>		
• Toblangan shishadan tayyorlangan idish	✓	Metall bezagi bo'lmasa, ishlatish mumkin.
• Yupqa shisha idish	✓	Taom va suyuqliklarni isitish uchun foydalanish mumkin. Yupqa shisha keskin qizgan paytda sinishi yoki yorilishi mumkin.

Oshxona anjomlari	Mikroto'lqinli pechda foydalanish uchun xavfsiz	Sharhlar
• Shisha bankalar	✓	Qopqog'ini olib qo'yish kerak. Faqat isitish uchun yaroqli.
<b>Metal</b>		
• Taomlar	X	Elektr yoyini yoki alanganalishni keltirib chiqarishi mumkin.
• Paketlarni bog'lash uchun buralgan simlar	X	
<b>Qog'oz</b>		
• Tarelkalar, stakanчалar, salfetkalar va oshxona qog'oz	✓	Qisqa vaqtda tayyorlash va isitish uchun. Shuningdek, ortiqcha namlikni yutish uchun yaroqli.
• Ikkilamchi xomashyodan qayta ishlangan qog'oz	X	Elektr yoyini keltirib chiqarishi mumkin.
<b>Plastik</b>		
• Konteynerlar	✓	Ayniqsa, agar bu issiqlikka chidamli termostastik bo'lsa. Boshqa ayrim plastiklar yuqori harorat ta'sirida qiyshayib qolishi, rangini yo'qotishi mumkin. Melaminli plastikdan foydalanmang.
• Qoplovchi plyonka	✓	Namlikni ushlab turish uchun qo'llanilishi mumkin. Taomga tegmasligi kerak. Plyonkani oylatganda ehtiyot bo'ling, chunki tashqariga issiq bug' chiqadi.
• Muzlatish uchun paketlar	✓ X	Ular qaynatish mumkin bo'lsa yoki ular pechda ishlatish uchun yaroqli bo'lsa. Germetik yopilgan bo'lmasligi kerak. Zarurat tug'ilganida, ularni vilka bilan teshing.
<b>Parafinlangan yoki yog' o'tkazmaydigan qog'oz</b>	✓	Namlikni ushlab turish va sachrashning oldini olish uchun ishlatilishi mumkin.

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

# taom tayyorlash bo'yicha yo'riqnoma

## MIKROTO'LQINLAR

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

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

## TAOM TAYYORLASH

### Mikroto'lqinli pech uchun oshxona idishlari:

Oshxona idishlari tayyorlashning eng yuqori darajada samarali bo'lishini ta'minlash uchun mikroto'lqinlarga o'zlar orqali o'tishiga imkon berishlari kerak. Mikroto'lqinlar zanglamaydigan po'lat, alyuminiy va mis kabi metallardan qaytadi, biroq ular sopol, shisha, chinni va plastmassa hamda qog'oz va yog'ochlardan o'ta oladilar. Shuning uchun tayyorlashda metall idishlardan foydalanish taqiqlanadi.

### Mikroto'lqinli pechda tayyorlash mumkin bo'lgan mahsulotlar:

Mikroto'lqinli pechda mahsulotlarning juda ko'p turlarini, jumladan yangi uzilgan yoki muzlatilgan sabzavotlar, mevalar, makaron mahsulotlari, guruch, dukkakli mahsulotlar, baliq va go'sht kabilarni tayyorlash mumkin. Mikroto'lqinli pechda yana souslar, qaynatilgan kremlar, sho'rvalar, bug'li pudinglar, konservalar, ziravorlarni ham tayyorlash mumkin. Umuman olganda oshxona plitasida tayyorlanadigan har qanday taomlarni mikroto'lqinli pechda tayyorlash mumkin. Masalan, yog' yoki shokoladni eritish mumkin (maxsus maslahatlar berilgan bo'limga qarang).

### Tayyorlash vaqtida qopqoqdan foydalanish

Tayyorlash vaqtida taomning ustini yopib qo'yish juda muhim, chunki bug'lanayotgan suv tayyorlash jarayoniga o'z hissasini qo'shuvchi bug'ga aylanadi. Taomni yopib qo'yishning turli usullaridan foydalanish mumkin: masalan, sopol tarelka, plastmassa qopqoq yoki mos yopishqoq plyonkadan foydalanish mumkin.

### Kutish vaqti

Tayyorlash nihoyasiga yetgandan keyin taomning barcha qismlari bo'yicha haroratning tenglashishi uchun biroz kutish juda muhimdir.

## Muzlatilgan sabzavotlarni tayyorlash bo'yicha Qo'llanma

Qopqoqli issiqqa chidamli shishadan qilingan mos kosadan foydalaning. Qopqoqni yopgan holda jadvalda ko'rsatilgan eng kam vaqt davomida tayyorlang. Keyin istalgan natijani olguncha tayyorlashni davom ettiring.

Tayyorlash vaqtida ikki marta va tayyorlash nihoyasiga yetgandan keyin bir marta aralastiring. Tayyorlash nihoyasiga yetgandan keyin tuz, ziravorlar yoki qaymoq qo'shing. Kutish vaqtida yopib qo'ying.

Oziq-ovqat	Porsiya hajmi	Quvvat	Vaqt (daq.)
Ismaloq	150 g	600 Vt	4½-5½
	<b>Ko'rsatmalar</b> 15 ml (1 osh qoshiq) sovuq suv qo'shing. 2-3 daqiqa kuting.		
Brokkoli	300 g	600 Vt	9-10
	<b>Ko'rsatmalar</b> 30 ml (2 osh qoshiq) sovuq suv qo'shing. 2-3 daqiqa kuting.		
No'xot	300 g	600 Vt	7½-8½
	<b>Ko'rsatmalar</b> 15 ml (1 osh qoshiq) sovuq suv qo'shing. 2-3 daqiqa kuting.		
Ko'k loviya	300 g	600 Vt	8-9
	<b>Ko'rsatmalar</b> 30 ml (2 osh qoshiq) sovuq suv qo'shing. 2-3 daqiqa kuting.		
Sabzavotlar aralashmasi (Sabzi/No'xot/Makkajo'xori)	300 g	600 Vt	7½-8½
	<b>Ko'rsatmalar</b> 15 ml (1 osh qoshiq) sovuq suv qo'shing. 2-3 daqiqa kuting.		
Sabzavotlar aralashmasi (Xitoycha uslubda)	300 g	600 Vt	8-9
	<b>Ko'rsatmalar</b> 15 ml (1 osh qoshiq) sovuq suv qo'shing. 2-3 daqiqa kuting.		

## Guruch va makaron mahsulotlarini tayyorlash bo'yicha qo'llanma

### Guruch:

Qopqoqli issiqlikka chidamli shishadan qilingan katta kosadan foydalaning - tayyorlash jarayonida guruchning hajmi ikki marta ortadi. Qopqoq yopilgan holda tayyorlang. Tayyorlash nihoyasiga yetishi bilan kutishdan avval guruchni aralashiring va tuz yoki o'tlar va yog' qo'shing. Izoh: tayyorlash nihoyasiga yetganda guruch hamma suvni shimagan bo'lishi mumkin.

### Makaron mahsulotlari:

Qopqoqli issiqlikka chidamli shishadan qilingan katta kosadan foydalaning. Qaynoq suv, bir chimdim tuz qo'shing va yaxshilab aralashiring. Qopqoqni yopmagan holda tayyorlang. Tayyorlash vaqtida va u nihoyasiga yetishi bilan taomni aralashirib turing. Kutib turish vaqtida qopqoq bilan yoping va dasturxonaga tortishdan avval suvini qoldirmasdan to'kib tashlang.

Oziq-ovqat	Porsiya hajmi	Quvvat	Vaqt (daq.)
Oq guruch (bug'langan)	250 g	800 Vt	16-17
	<b>Ko'rsatmalar</b> 500 ml sovuq suv qo'shing. 5 daqiqa kuting.		
Jigarrang guruch (bug'langan)	250 g	800 Vt	21-22
	<b>Ko'rsatmalar</b> 500 ml sovuq suv qo'shing. 5 daqiqa kuting.		
Guruch aralashmasi (guruch + yovvoyi guruch)	250 g	800 Vt	17-18
	<b>Ko'rsatmalar</b> 500 ml sovuq suv qo'shing. 5 daqiqa kuting.		
Aralash bo'tqa (guruch + boshqoqli o'tlar)	250 g	800 Vt	18-19
	<b>Ko'rsatmalar</b> 400 ml sovuq suv qo'shing. 5 daqiqa kuting.		
Makaron	250 g	800 Vt	11-12
	<b>Ko'rsatmalar</b> 1 000 ml issiq suv qo'shing. 5 daqiqa kuting.		

## Yangi uzilgan sabzavotlarni tayyorlash bo'yicha ko'rsatmalar

Qopqoqli issiqlikka chidamli shishadan qilingan mos kosadan foydalaning. Aralashmaning har 250 grammiga boshqacha tavsiya qilinmagan hollarda 30-45 ml (2-3 osh qoshiq) suv qo'shing - jadvalga qarang. Qopqoqni yopgan holda jadvalda ko'rsatilgan eng kam vaqt davomida tayyorlang. Keyin istalgan natijani olguncha tayyorlashni davom ettiring. Tayyorlash vaqtida bir marta va tayyorlash nihoyasiga yetgandan keyin bir marta aralashiring. Tayyorlash nihoyasiga yetgandan keyin tuz, ziravorlar yoki qaymoq qo'shing. 3 daqiqaga teng kutish vaqtida yopib qo'yning.

**Maslahat:** Yangi uzilgan sabzavotlarni taxminan bir xil o'lchamdagi bo'laklarga kesing. Sabzavotlar qanchalik mayda bo'lsa, taom shunchalik tez tayyor bo'ladi.

Oziq-ovqat	Porsiya hajmi	Quvvat	Vaqt (daq.)
Brokkoli	250 g 500 g	800 Vt	4-4½ 7-7½
	<b>Ko'rsatmalar</b> Taxminan bir xil o'lchamdagi to'pgullar tayyorlang. To'pgullarni poyallari bilan taomning markaziga joylashtiring. 3 daqiqa kuting.		
Bryussel karami	250 g	800 Vt	5½-6½
	<b>Ko'rsatmalar</b> 60-75 ml (4-5 osh qoshiq) sovuq suv qo'shing. 3 daqiqa kuting.		
Sabzi	250 g	800 Vt	4½-5
	<b>Ko'rsatmalar</b> Sabzini bir xil o'lchamlarda to'rg'ang. 3 daqiqa kuting.		
Gulkaram	250 g 500 g	800 Vt	5-5½ 8½-9
	<b>Ko'rsatmalar</b> Taxminan bir xil o'lchamdagi to'pgullar tayyorlang. Katta to'pgullarni ikkiga bo'ling. To'pgullarni poyallari bilan taomning markaziga joylashtiring. 3 daqiqa kuting.		
Qovoqchalar	250 g	800 Vt	3½-4
	<b>Ko'rsatmalar</b> Qovoqchani mayda qilib to'rg'ang. 30 ml (2 osh qoshiq) suv yoki bir bo'lak lariyog' qo'shing. Yumshoq bo'lguncha tayyorlang. 3 daqiqa kuting.		
Baqalajon	250 g	800 Vt	3½-4
	<b>Ko'rsatmalar</b> Baqalajonni mayda qilib to'rg'ang va 1 osh qoshiq limon sharbati seping. 3 daqiqa kuting.		

Oziq-ovqat	Porsiya hajmi	Quvvat	Vaqt (daq.)
Porey piyozi	250 g	800 Vt	4½-5
	<b>Ko'rsatmalar</b> Porey piyozini mayda qilib to'rg'ang. 3 daqiqa kuting.		
Qo'ziqorin	125 g	800 Vt	1½-2
	250 g		3-3½
Piyozi	<b>Ko'rsatmalar</b> Mayda butun va maydalangan qo'ziqorinlarni tayyorlang. Suv qo'shmang. Limon sharbatini seping. Tuz va murch qo'shing. Dasturxonaga tortishdan avval suyuqlik quyning. 3 daqiqa kuting.		
	250 g	800 Vt	5½-6
Qalampir	<b>Ko'rsatmalar</b> Piyozni to'rg'ang yoki ko'ndalangiga kesing. Faqat 15 ml (1 osh qoshiq) sovuq suv qo'shing. 3 daqiqa kuting.		
	250 g	800 Vt	4½-5
Kartoshka	250 g	800 Vt	4-5
	500 g		7½-8½
Bryukva	<b>Ko'rsatmalar</b> Tozalangan kartoshkani torting va taxminan bir xil o'lchamlarda qilib ikkiga yoki to'rtga bo'ling. 3 daqiqa kuting.		
	250 g	800 Vt	5-5½
Bryukva	<b>Ko'rsatmalar</b> Bryukvani mayda qilib to'rg'ang. 3 daqiqa kuting.		

## TAOMNI ISITISH

Ushbu mikroto'liqlik pechda taomlarni oddiy duxovka yoki oshxona pechiga qaraganda anchagina tezroq isitish mumkin.

Keyingi sahifadagi jadvalda keltirilgan quvvat darajalari va isitish vaqt oraliqlariga amal qiling. Vaqt oraliqlari taxminan +18 °C dan +20 °C gacha bo'lgan xona haroratiga ega bo'lgan suyuqliklar va harorati taxminan +5 °C dan +7 °C gacha bo'lgan sovutilgan mahsulotlar uchun ko'rsatilgan.

### Taomlarni joylashtirish va qopqoqdan foydalanish

Yirik ovqatlarni, masalan, go'sht bo'laklarini isitmaslikka harakat qiling - ularni uzoq vaqt isitishga to'g'ri keladi va chetlari haddan tashqari quruqlashadi. Kichkina bo'laklar anchagina yaxshi isiydi.

### Quvvat darajalari va aralashtrish

Ayrim mahsulotlarni 800 Vt quvvatda isitish mumkin bo'lsa, boshqalarini 600 Vt, 450 Vt va hattoki 300 Vt quvvatda isitish kerak bo'ladi.

- Qo'shimcha ko'rsatmalar olish uchun jadvalga qarang. Umuman olganda kamroq quvvatda juda tez isiydigan tansiq taomlar, katta miqdordagi taomlar va ovqatlarini isitish qulay (masalan, shirin piroglar).

Eng yaxshi natijalarga ega bo'lish uchun taomlarni aralashtrib turing yoki isitish vaqtida ag'daring. Iloji bo'lsa dasturxonaga tortishdan avval yana aralashtriring.

Suyuqliklar va bolalarning ovqatlarini isitishda ayniqsa ehtiyot bo'ling. Suyuqlikning qaynab ketishi va kuyib qolishni oldini olish uchun isitish vaqtida va isitgandan keyin uni aralashtriring. Uni kutish vaqtida mikroto'liqlik pechda qoldiring. Suyuqlikka plastmassa qoshiq yoki shisha tayoqchani solish tavsiya qilinadi. Ortiqcha qizib ketishiga yo'l qo'ymang (bunda taom buzilishi mumkin).

- Kamroq isitish vaqtini o'rnatish, keyin esa zarur bo'lgan hollarda vaqt qo'shish ma'qulroqdir.

### Isitish va kutish vaqti

Mahsulotni ilk marta isitganda buning uchun qancha vaqt ketganligini yozib qo'ying va ushbu qiymatdan keyinchalik foydalaning.

Taomning to'liq isiganligini albatta tekshiring.

Isitgandan keyin haroratning butun taom bo'ylab tenglashishi uchun biroz kuting.

Agar jadvalda boshqa qiymat ko'rsatilmagan bo'lsa, jadvalda boshqasi tavsiya qilinmagan bo'lsa, kutish vaqti 2-4 daqiqani tashkil qiladi.

- Suyuqliklar va bolalarning ovqatlarini isitishda ayniqsa ehtiyot bo'ling. Yana "Ehtiyot choralarini" bo'limiga qarang.

## SUYUQLIKLARNI ISITISH

Suyuqliklarning barcha qismlaridagi harorat tenglashishi uchun pech o'chirilgandan keyin kamida 20 soniya kuting. Zarur bo'lgan hollarda suyuqlikni aralashtriring va isitilgandan keyin uni DOIMO aralashtriring. Suyuqliklarning qaynab ketishi va kuyib qolishni oldini olish uchun ichimlik solingan stakanga qoshiqcha yoki shisha tayoqcha soling va isitish vaqtida va isitgandan keyin uni aralashtriring.



## Suyuqliklar va taomlarni isitish

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

Oziq-ovqat	Porsiya hajmi	Quvvat	Vaqt (daq.)
Ichimliklar (qahva, choy va suv)	150 ml (1 piyola)	800 Vt	1-1½
	250 ml (1 stakan)		1½-2
Sho'rva (sovutilgan)	250 g	800 Vt	3-3½
	<b>Ko'rsatmalar</b> Sho'rvani chuqur sopol tarelkaga quyuing. Teshiklarga ega bo'lgan yopishqoq plyenka bilan yoping. Isitgandan keyin yaxshilab aralashiring. Dasturxonaga tortishdan avval yana aralashiring. 2-3 daqiqa kuting.		
Dimlangan go'sht yoki baliq (sovutilgan)	350 g	600 Vt	5½-6½
	<b>Ko'rsatmalar</b> Dimlangan go'sht yoki baliqni chuqur sopol idishga soling. Teshiklarga ega bo'lgan yopishqoq plyenka bilan yoping. Isitish vaqtida vaqti-vaqti bilan aralashirib turing va kutish vaqtdan hamda dasturxonaga tortishdan avval yana aralashiring. 2-3 daqiqa kuting.		
Sousli makaron mahsulotlari (sovutilgan)	350 g	600 Vt	4½-5½
	<b>Ko'rsatmalar</b> Makaron mahsulotlarini (masalan, spagetti yoki tuxumli ugra) tekis sopol idishga soling. Mikroto'liqini pech uchun mo'ljallangan yopishqoq plyenka bilan yoping. Dasturxonaga tortishdan avval aralashiring. 3 daqiqa kuting.		
Masalliqi sousli makaron mahsulotlari (sovutilgan)	350 g	600 Vt	5-6
	<b>Ko'rsatmalar</b> Masalliqi un mahsulotini (masalan, ravioli, chuchvara) chuqur sopol idishga soling. Plastmassa qopqoq bilan yoping. Isitish vaqtida vaqti-vaqti bilan aralashirib turing va kutish vaqtdan hamda dasturxonaga tortishdan avval yana aralashiring. 3 daqiqa kuting.		
Tayyor taom (sovutilgan)	350 g	600 Vt	5½-6½
	<b>Ko'rsatmalar</b> 2-3 ta sovutilgan masalliqlardan qilingan taomni sopol idishga soling. Mikroto'liqini pech uchun mo'ljallangan yopishqoq plyenka bilan yoping. 3 daqiqa kuting.		

## BOLALAR TAOMLARINI ISITISH

**BOLALAR TAOMLARI:** Taomni chuqur sopol idishga soling. Plastmassa qopqoq bilan yoping. Isitgandan keyin yaxshilab aralashiring! Ovqatlanirishdan avval 2-3 daqiqa kuting.

Yana aralashiring va haroratini tekshiring. Taomning tavsiya qilingan harorati: 30-40 °C o'rtasida.

**BOLALAR SUTI:** Sutni sterilangan shisha butilkaga quyuing. Berkitmagan holda isiting.

Sutni hech qachon butilkaga so'rg'ich kiydirilgan holda isitmang, ortiqcha qizib ketganda butilka portlab ketishi mumkin. Kutib turish vaqti oldidan va keyin silkiting!

Bolalar suti yoki taomini bolaga berishdan avval doimo haroratini yaxshilab tekshiring.

Taomning tavsiya qilingan harorati: taxminan 37 °C.

## IZOH:

Kuyishning oldini olish uchun bolaga berishdan avval bolalar taomlarining haroratini juda puxta tekshirish lozim. Quyidagi jadvalda ko'rsatilgan quvvat darajalari va isitish vaqt oraliqlariga amal qiling.

### Bolalar taomlari va sutni isitish

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

Oziq-ovqat	Porsiya hajmi	Quvvat	Vaqt
Bolalar taomi (sabzavotlar + go'sht)	190 g	600 Vt	30 son.
	<b>Ko'rsatmalar</b> Taomni chuqur sopol tarelkaga soling. Yopiqli qopqoq bilan tayyorlang. Isitgandan keyin aralashiring. Bolaga berishdan avval yaxshilab aralashiring va haroratini puxta tekshiring. 2-3 daqiqa kuting.		
Bolalar bo'tqasi (yorma + sut + mevalar)	190 g	600 Vt	20 son.
	<b>Ko'rsatmalar</b> Taomni chuqur sopol tarelkaga soling. Yopiqli qopqoq bilan tayyorlang. Isitgandan keyin aralashiring. Bolaga berishdan avval yaxshilab aralashiring va haroratini puxta tekshiring. 2-3 daqiqa kuting.		
Bolalar suti	100 ml	300 Vt	30-40 son.
	200 ml		50 soniyadan 1 daqiqagacha
<b>Ko'rsatmalar</b> Yaxshilab silkiting yoki aralashiring va sterilangan shisha butilkaga quyuing. Butilkani aylanuvchi patnisning markaziga qo'ying. Qopqog'ini yopmasdan tayyorlang. Yaxshilab silkiting va kamida 3 daqiqa kuting. Bolaga berishdan avval butilkani yaxshilab silkiting va haroratini puxta tekshiring. 2-3 daqiqa kuting.			

## QO' LDA MUZDAN TUSHIRISH

Mikroto'liqni pechdan foydalanish mahsulotlarni muzdan tushirishning ajoyib usuli hisoblanadi. Mikroto'liqlar mahsulotlarni qisqa vaqt ichida ehtiyotlik bilan muzdan tushiradi. Bu siznikiga kutilmagan mehmonlar kelgan vaqtda ayniqsa juda foydali bo'lishi mumkin.

Muzlatilgan tovuq go'shti taom tayyorlashdan avval to'liq muzdan tushiriliishi kerak. Qadoqdan metall simlarni oling va muzdan tushirish jarayonida hosil bo'luvchi suvning oqib ketishini ta'minlash uchun muzdan tushirishdan avval tovuqni qadoqdan chiqarib oling.

Muzdan tushirilgan mahsulotlarni ustini yopmagan holda idishga soling. Muzdan tushirish vaqtining yarmi o'tgandan keyin ularni ag'daring, eritish vaqtida suyuqlik hosil bo'lgan bo'lsa, to'king va imkoni boricha ichak-chovoqlarini chiqarib tashlang.

Ularning iliq bo'lmaganligiga ishonch hosil qilish uchun mahsulotlarni vaqti-vaqti bilan tekshirib turing.

Agar mahsulotning kichik va ori qismlari qizib keta boshlasa, ushbu qismlarni muzdan tushirish vaqtida kichik tekis alyumin folgalarga o'ragan holda ularni to'sib qo'yish mumkin.

Agar tovuqning tashqi yuzasi qizib keta boshlasa, muzdan tushirishni to'xtatib va muzdan tushirishni davom ettirishdan avval 20 daqiqa kuting.

Muzdan tushirishni to'liq nihoyasiga yetkazish uchun baliq, go'sht va tovuqni bir oz shundoq qoldiring. To'liq muzdan tushirish uchun kutish vaqti muzdan tushirilayotgan mahsulotlarning miqdoriga bog'liq holda har xil bo'lishi mumkin. Quyida keltirilgan jadvalga qarang.

**Maslahat:** Tekis va ingichka mahsulotlar semizlariga qaraganda va kam miqdordagi mahsulotlar ko'plariga qaraganda tezroq muzdan tushadi. Ushbu maslahatni mahsulotlarni muzlatish va muzdan tushirishda yodda tuting.

Harorati -18 °C dan -20 °C gacha bo'lgan muzlatilgan mahsulotlarni muzdan tushirishda quyidagi jadvalga amal qiling.

Oziq-ovqat	Porsiya hajmi	Quvvat	Vaqt (daq.)
<b>Go'sht</b>			
Mol go'shti qiymasi	250 g 500 g	180 Vt	6½-7½ 10-12
Cho'chqa go'shtidan tayyorlangan steyklar	250 g	180 Vt	7½-8½
<b>Ko'rsatmalar</b>			
Go'shtni tekis sopol idishga joylashtiring. Chetlarini alyuminiy folga bilan ingichka yoping. Muzdan tushirish vaqtining yarmi o'tishi bilan ag'daring. 5-25 daqiqa kuting.			

Oziq-ovqat	Porsiya hajmi	Quvvat	Vaqt (daq.)
<b>Parranda go'shti</b>			
Tovuq bo'laklari	500 g (2 dona)	180 Vt	14½-15½
Butun tovuq	900 g	180 Vt	28-30
<b>Ko'rsatmalar</b>			
Avval tovuq bo'laklarini po'stini pastga qilgan holda tekis sopol idishga soling. Qanotchalar va oyoq uchlari kabi nozik joylarini alyumin folga bilan o'rang. Muzdan tushirish vaqtining yarmi o'tishi bilan ag'daring. 15-40 daqiqa kuting.			
<b>Baliq</b>			
Baliq filesi	250 g (2 dona) 400 g (4 dona)	180 Vt	6-7 12-13
<b>Ko'rsatmalar</b>			
Muzlatilgan baliqni tekis sopol idish o'rtasiga qo'ying. Ingichka bo'laklarini semizlari tagiga joylashtiring. Ingichka qirralarini alyumin folga bilan o'rang. Muzdan tushirish vaqtining yarmi o'tishi bilan ag'daring. 5-15 daqiqa kuting.			
<b>Mevalar</b>			
Reza mevalar	250 g	180 Vt	6-7
<b>Ko'rsatmalar</b>			
Mevalarni tekis doirasimon shisha (katta diametrga ega bo'lgan) idishga yuqqa qatlam qilib yoying. 5-10 daqiqa kuting.			
<b>Non</b>			
Bulochka	2 dona	180 Vt	½-1
(har biri taxminan 50 g)	4 dona		2-2½
Tost/Sendvich	250 g	180 Vt	4½-5
Nemischa non	500 g	180 Vt	8-10
(bug'doy + javdar uni)			
<b>Ko'rsatmalar</b>			
Aylanish patnisining o'rtasiga qog'ozli oshxona sochig'ining ustiga bulochkalarni aylana qilib, nonni esa gorizontaal shaklda qo'ying. Muzdan tushirish vaqtining yarmi o'tishi bilan ag'daring. 5-20 daqiqa kuting.			

## GRIL

Grilning qizdiruvchi elementlari pech ichki kamerasing shipi ostida joylashgan. Ular faqat pech eshikchasi yopilgan, patnis esa aylanayotgandagina ishlaydi. Patnisning aylanishi taomning tekisroq qizartirilishini ta'minlaydi. Agar gril avvaldan 3-4 daqiqa qizdirib olinsa, tayyorlanayotgan taom tezroq qizaradi.

### Gril rejimi uchun oxshona anjomlari:

Tarkibida metall mavjud bo'lishi mumkin bo'lgan issiqqa chidamli idishdan foydalanish kerak. Plastmassa idishdan foydalanmang, chunki u erib ketishi mumkin.

### Gril rejimida tayyorlash mumkin bo'lgan taomlar:

Ezilgan go'shtlar, sardelkalar, bifshteksalar, hamburgerlar, bekon bo'laklari va son go'shtlari, baliqning yupqa bo'laklari, sendvichlar va tostlardagi gazaklarning barcha turlari.

### Muhim izoh:

Agar faqat gril rejimidan foydalanilsa, grilning qizdiruvchi elementi orqa devorda vertikal holatda emas, balki pechning yuqori gumbazi ostida gorizontal holatda turganligiga ishonch hosil qiling. Agar ko'rsatmalarda boshqacha ko'rsatilmagan bo'lsa, mahsulotlarni yuqori polkaga joylashtirish kerakligini yodda tuting.

## MIKROTO'LQIN + GRIL

Bu rejim o'zida grildan kelayotgan issiqlik va mikroto'lqinlar bilan ta'minlanuvchi tayyorlash tezligini birlashtiradi. U faqat pech eshikchasi yopiq va patnis aylanayotgan vaqtdagina ishlaydi. Patnisning aylanishi taomning tekisroq qizartirilishini ta'minlaydi. Pechning bu modelida tayyorlashning uch xil birlashgan rejimi mavjud: 600 Vt + Gril, 450 Vt + Gril va 300 Vt + Gril.

### Mikroto'lqin + gril rejimi uchun oxshona anjomlari

Mikroto'lqinlarni o'tkazuvchi oshxonada anjomlaridan foydalaning. Oshxonada anjomi issiqqa chidamli bo'lishi kerak. Birlashgan rejimda tarkibida metall mavjud bo'lgan oshxonada anjomlaridan foydalanmang. Plastmassa idishdan foydalanmang, chunki u erib ketishi mumkin.

### Mikroto'lqin + gril rejimida tayyorlash mumkin bo'lgan taomlar:

Birlashgan rejimda tayyorlash mumkin bo'lgan taomlarga isitish va qizartirish kerak bo'lgan (masalan, pishirilgan makaron mahsulotlari) hamda yuqorisini qizartirish uchun o'ziga tayyorlash vaqti talab qilinadigan mahsulotlar kiradi. Ushbu rejimdan yana tepasida tillarang qarsillovchi qatlam hosil bo'lsa, mazaliroq bo'ladigan taomlarning (masalan, tovuq bo'laklari, ular tayyorlash vaqtining yarmi o'tishi bilan ag'dariladi) qalin porsiyalarini tayyorlash uchun ham foydalanish mumkin. Ko'proq ma'lumotlar olish uchun grildan foydalanib tayyorlash jadvaliga qarang.

### Muhim izoh:

Bigalkdagi (mikroto'lqin + gril) rejimidan foydalanganda grilning qizdiruvchi elementi orqa devorda vertikal holatda emas, balki pechning yuqori gumbazi ostida gorizontal holatda turganligiga ishonch hosil qiling. Agar ko'rsatmalarda boshqacha ko'rsatilmagan bo'lsa, mahsulotlarni yuqori polkaga joylashtirish mumkin. Boshqa hollarda uni bevosita aylanuvchi patnissga joylashtirish kerak. Quyidagi jadvaldagi ko'rsatmalarga qarang. Agar mahsulotni har ikkala tomonidan qizartirish talab qilinsa, uni ag'darib qo'yish kerak.

## Muzlatilgan taomlar uchun grildan foydalanib tayyorlash bo'yicha qo'llanma

Jadvalda ko'rsatilgan quvvat darajalari va vaqt oraliqlaridan grildan foydalanib tayyorlash uchun qo'llanma sifatida foydalaning.

Muzlatilgan taom	Porsiya hajmi	Quvvat	1-qadam (daq.)	2-qadam (daq.)
Tost bo'laklari (har biri taxminan 50 g)	2 dona	MT + Gril	300 Vt + Gril	Faqat gril
	4 dona			1-1½ 2-2½
Bagetlar + Topping (pomidor, pishloq, vetchina, qo'ziqorin)	250-300 g (2 dona)	450 Vt + Gril	8-9	-
				<b>Ko'rsatmalar</b> 2 ta muzlatilgan bagetni panjaraga yonma-yon qo'ying. Grilda tayyorlangandan keyin. 2-3 daqiqa kuting.
Singdirib pishirilgan taom (sabzavotlar yoki kartoshka)	400 g	450 Vt + Gril	13-14	-
				<b>Ko'rsatmalar</b> Muzlatilgan taomni kichkina, dumaloq issiqqa chidamli shishadan qilingan idishga joylashtiring. Idishni gril uchun taglikka qo'ying. Grilda tayyorlangandan keyin. 2-3 daqiqa kuting.
Makaron mahsulotlari (kannelloni, makaronlar, lazanya)	400 g	MT + Gril	300 Vt + Gril	Faqat gril
			18-19	1-2
Tovuq go'shti bo'laklari	250 g	450 Vt + Gril	5-5½	3-3½
			<b>Ko'rsatmalar</b> Tovuq go'shti bo'laklarini panjaraga joylashtiring. Tayyorlash vaqtining yarmi o'tgandan keyin ag'daring.	
Pech chipslari	250 g	450 Vt + Gril	9-11	4-5
			<b>Ko'rsatmalar</b> Pech chipslarini panjaradagi pishirish qog'ozining ustiga bir tekis yoying.	

## Yangi mahsulotlar uchun grildan foydalanib tayyorlash bo'yicha qo'llanma

Pechni gril rejimida 3-4 daqiqa yoqib qo'ygan holda grilni avvaldan qizdiring. Jadvalda ko'rsatilgan quvvat darajalari va vaqt oraliqlaridan grildan foydalanib tayyorlash uchun qo'llanma sifatida foydalaning.

Yangi mahsulotlar	Porsiya hajmi	Quvvat	1-qadam (daq.)	2-qadam (daq.)
<b>Tost bo'laklari</b>	4 dona (har biri 25 g)	Faqat gril	6-8	4-5½
	<b>Ko'rsatmalar</b> Tostlarni yonma-yon panjara ustiga qo'ying.			
<b>Bulochkalar (yangi pishirilgan)</b>	2-4 dona	Faqat gril	2-3	2-3
	<b>Ko'rsatmalar</b> Bulochkalarni aylanuvchi patnis ustiga aylana shaklida avval tagini yuqoriga qaratib joylashtiring.			
<b>Tomat-gril</b>		MT + Gril	300 Vt + Gril	Faqat gril
	200 g (2 dona) 400 g (4 dona)		4½-5½ 7-8	2-3
	<b>Ko'rsatmalar</b> Pomidorlarni teng ikkiga bo'ling. Ustiga ozgina pishloq qo'ying. Issiqqa chidamli yassi shisha idishga aylana shaklida joylashtiring. Idishni panjaraga qo'ying.			
<b>Gavaycha tostlar (vetchina, ananas, pishloq bo'laklari)</b>	2 dona (300 g)	450 Vt + Gril	3½-4	-
	<b>Ko'rsatmalar</b> Avval non bo'laklarini qovuring. Nonga ingredientlarni qo'ying va tostni panjaraga joylashtiring. 2 ta tostni bir-biriga teskari holda panjaraga joylashtiring. 2-3 daqiqa kuting.			
<b>Pishirilgan kartoshkalar</b>	250 g	600 Vt + Gril	4½-5½	-
	500 g		8-9	
	<b>Ko'rsatmalar</b> Kartoshkalarni teng ikkiga bo'ling. Ularni kesilgan tomonlarini grilga qaratgan holda panjaraga aylana shaklida joylashtiring.			

Yangi mahsulotlar	Porsiya hajmi	Quvvat	1-qadam (daq.)	2-qadam (daq.)
<b>Tovuq bo'laklari</b>	450-500 g (2 dona)	300 Vt + Gril	10-12	12-13
	<b>Ko'rsatmalar</b> Tovuq bo'laklarini yog' bilan yog'lang va ziravorlar seping. Ularni suyaklari o'rtaga qilib panjaraga aylana shaklida joylashtiring. 1 ta tovuq bo'lagini panjaraning o'rtasiga joylashtiring. 2-3 daqiqa kuting.			
<b>Yumshatilgan qo'y go'shti / Mosh go'shti steyklari (o'rta)</b>	400 g (4 dona)	Faqat gril	12-15	9-12
	<b>Ko'rsatmalar</b> Yumshatilgan qo'y go'shtini yog'lang va ziravorlar seping. Ularni panjaraga aylana shaklida joylashtiring. Grilda tayyorlangandan keyin. 2-3 daqiqa kuting.			
<b>Cho'chqa go'shtidan tayyorlangan steyklar</b>		MT + Gril	300 Vt + Gril	Faqat gril
	250 g (2 dona)		7-8	6-7
	<b>Ko'rsatmalar</b> Cho'chqa go'shtini yog'lang va ziravorlar seping. Ularni panjaraga aylana shaklida joylashtiring. Grilda tayyorlangandan keyin. 2-3 daqiqa kuting.			
<b>Pishirilgan olmalar</b>	1 ta olma (taxminan 200 g)	300 Vt + Gril	4-4½	-
	2 ta olma (taxminan 400 g)		6-7	
	<b>Ko'rsatmalar</b> Olmalarning o'rtasini o'yning va unga mayiz va murabbo soling. Ularning ustiga bodom bo'laklarini qo'ying. Olmalarni tekis issiqqa chidamli shisha idishga joylashtiring. Idishni to'g'ridan-to'g'ri aylanuvchi patnisga joylashtiring.			
<b>Qovurilgan tovuq</b>		MT + Gril	450 Vt + Gril	300 Vt + Gril
	1200 g		22-24	23-25
	<b>Ko'rsatmalar</b> Tovuqni yog' bilan yog'lang va ziravorlar seping. Birinchi tovuqni ko'kragini pastga qaratgan holda, ikkinchi tovuqni ko'kragini tepaga qaratgan holda issiqqa chidamli idishga qo'ying. Grilda tayyorlangandan keyin 5 daqiqa kuting.			

## FOYDALI MASLAHATLAR

### SARIYOG'NI ERITISH

50 g sariyog'ni kichkina chuqur shisha tarelkaga joylashtiring. Plastmassa qopqoq bilan yoping. Yog' eriguncha 800 Vt quvvatda 30-40 soniya qizdiring.

### SHOKOLADNI ERITISH

100 g shokoladni kichkina chuqur shisha tarelkaga joylashtiring. Shokolad eriguncha 450 Vt quvvatda 3-5 soniya qizdiring. Eritish vaqtida bir yoki ikki marta aralashtiring. Qalin qo'lqopdan foydalangan holda oling!

### SHAKAR BOSILGAN ASALNI ERITISH

20 g shakar bosilgan asalni kichkina chuqur shisha tarelkaga joylashtiring. Asal eriguncha 300 Vt quvvatda 20-30 soniya qizdiring.

### JELATINNI ERITISH

Quruq jelatin plastinkalarini (10 g) 5 daqiqa sovuq suvga soling. Jelatindan suvni oqizib tashlang va uni issiqqa chidamli kichkina tarelkaga joylashtiring. 300 Vt quvvatda 1 daqiqa qizdiring. Eriganidan keyin aralashtiring.

### QIYOM TAYYORLASH (PISHIRIQLAR VA PECHENYE UCHUN)

Tez tayyorlanadigan qiyomni (taxminan 14 g) 40 g shakar va 250 g sovuq suv bilan aralashtiring. Issiqqa chidamli shishadan yasalgan kosada ustini yopmasdan qiyom shaffof rangga kirguncha 800 Vt quvvatdan foydalanib 3,5 daqiqadan 4,5 daqiqagacha tayyorlang. Tayyorlash vaqtida ikki marta aralashtiring.

### JEM TAYYORLASH

600 g mevani (masalan, mevalar aralashmasi) issiqqa chidamli shishadan qilingan qopqoqli kosaga joylashtiring. Konservlash uchun 300 g shakar qo'shing va yaxshilab aralashtiring. Qopqoqli yopgan holda 800 Vt quvvatda 10-12 daqiqa tayyorlang. Tayyorlash vaqtida bir necha marta aralashtiring. Burama qopqoqli jem uchun mo'ljallangan kichkina bankachalarga soling. Bankachalarni 5 daqiqa qopqoqlini pastga qilgan holda qo'ying.

### PUDING TAYYORLASH

Pudding konsentratiga shakar va sutni (500 ml) konsentrat ishlab chiqaruvchisi ko'rsatmalariga amal qilgan holda qo'shing va yaxshilab aralashtiring. Qopqoqli issiqqa chidamli shishadan qilingan kosadan foydalaning. Qopqoqli yopgan holda 800 Vt quvvatda 6,5 daqiqadan 7,5 daqiqagacha tayyorlang. Tayyorlash jarayonida bir necha marta yaxshilab aralashtiring.

### BODOM BO'LAKCHALARINI QIZARTIRISH

30 g bodom bo'lakchalarini o'rtacha o'lchamdagi sopol tarelkaga tekis qatlam qilib yoying. 600 Vt quvvatda 3,5 daqiqadan 4,5 daqiqagacha tayyorlang, tayyorlash vaqtida bir necha marta aralashtiring. Bodomni pechda 2-3 daqiqa qoldiring. Qalin qo'lqopdan foydalangan holda oling!

## nosozliklarni bartaraf qilish va xatolik kodi

### NOSOZLIKLARNI BARTARAF ETISH

Agar sizda quyida keltirilgan muammolardan birortasi mavjud bo'lsa, berilgan maslahatlar bilan hal qilishga harakat qiling.

#### Bu oddiy holat.

- Pech ichida namlikning kondensatsiyalanishi.
- Eshikcha va tashqi qoplama atrofidagi havo oqimi.
- Eshikcha va tashqi qoplama atrofidagi yorug'lik shu'lalari.
- Eshikcha perimetri bo'ylab yoki ventilyatsiya tirqishlaridan chiqayotgan bug'.

#### Start/+30 son tugmasi bosilganda pech ishga tushmayapti.

- Eshikcha to'liq yopilganmi?

#### Taom umuman tayyorlanmayapti.

- Tayyorlanish vaqtini to'g'ri belgiladigizmi va/yoki **Start/+30 son** tugmasini bosdingizmi?
- Eshikcha yopilganmi?
- Elektr tarmog'idagi yuklamani oshirib yubormadingizmi va eruvchan saqlagichning kuyishiga yoki himoya avtomatining ishlab ketishiga sabab bo'lmadingizmi?

#### Taom haddan tashqari pishib ketgan yoki yaxshi pishmagan.

- Taomning ushbu turi uchun tayyorlanish vaqti to'g'ri tanlanganmi?
- Quvvatning tegishli darajasi tanlanganmi?

#### Chiroq ishlamayapti.

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

#### Pech radio yoki televizorlarning ishida shovqin hosil qilyapti.

- Pech ishlayotgan paytda televizor yoki radioning ishida kuchsiz shovqinlar kuzatilishi mumkin. Bu oddiy holat. Bu muammoni hal qilish uchun pechni televizorlar, radiolar yoki antennalardan uzoqroqda o'rnatish.
- Xalaqitlar pech mikroprocessori tomonidan aniqlangan hollarda displey qayta o'rnatilishi mumkin. Bu muammoni hal qilish uchun elektr tarmog'iga ulash shnurini rozetkadan uzib va qaytadan ulash. Vaqtni qaytadan o'rnatish.

### Pechda uchqunlanish va qarsillash (elektr yoyi) kuzatilmoqda.

- Metall bezagi bor idishdan foydalanmayapsizmi?
- Pechda vilka yoki boshqa metall buyumlarni qoldirmaganmisiz?
- Alyuminiy folga ichki devorlarga juda yaqin turmaganmi?

### Dastlabki ishlatishda tutun va yomon hid chiqishi.

- Bu yangi isitish qismlari tomonidan vaqtinchalik holatdir. 10 daqiqa ishlatilgandan so'ng tutun va hid butunlay yo'qoladi. Hidni tezroq yo'q qilish uchun mikroto'lqinli pechni taom qo'yish bo'lmasiga limon yoki limon sharbati qo'ygan holda ishlatilg.

- ☑ Agar muammoni yuqoridagi yo'riqnomalarni o'qigandan keyin ham hal eta olmagan bo'lsangiz, o'zingizga yaqin bo'lgan SAMSUNG kompaniyasining yaqinroqda joylashgan xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling. Iltimos, quyidagi ma'lumotlarni o'qib oling;

- Model nomi va seriya raqami, ular odatda pechning orqa paneliga yozilgan bo'ladi
- Kafolat ma'lumotlari
- Muammoning aniq bayoni

Keyin mahalliy dilerga yoki SAMSUNG kompaniyasining sotuvdan keyin xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling.

## XATO KODI

### "SE" xabari ko'rsatiladi.

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

## texnik xususiyatlar

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

<b>Model</b>	<b>GE83*KR*-1, GE83*KR*-2, GE83*KR*-3, GE83KR*-1, GE83KR*-2, GE83KR*-3, GE83KR*-1*, GE83KR*-2*, GE83KR*-3*, GE83MR**, GE83AR*</b>
<b>Elektr toki manbai</b>	230 V ~ 50 Gtz
<b>Iste'mol qilinadigan quvvat</b> Mikro to'lqin Gril Birgalikdagi rejim	1200 Vt 1100 Vt 2300 Vt
<b>Ishlab chiqilayotgan quvvat</b>	100 Vt / 800 Vt (IEC-705)
<b>Ishchi chastotasi</b>	2450 MGts
<b>Magnetron</b>	OM75P (31)
<b>Sovitish usuli</b>	Sovituvchi elektr ventilyator
<b>O'lchamlari (K x B x G)</b> Tashqi qismi	489 x 275 x 372 mm (GE83KR*-1, GE83KR*-1*, GE83*KR*-1) 489 x 275 x 376 mm (GE83KR*-2, GE83KR*-2*, GE83*KR*-2) 489 x 275 x 370 mm (GE83KR*-3, GE83KR*-3*, GE83*KR*-3) 489 x 275 x 356 mm (GE83MR**) 489 x 275 x 380 mm (GE83AR*)
Pechning ichki kamerasi	330 x 211 x 324 mm
<b>Sig'im</b>	23 litr

<b>Model</b>	<b>GE83*KR*-1, GE83*KR*-2, GE83*KR*-3, GE83KR*-1, GE83KR*-2, GE83KR*-3, GE83KR*-1*, GE83KR*-2*, GE83KR*-3*, GE83MR**, GE83AR*</b>
<b>Vazn Sof</b>	Taxm. 12,5 kg (GE83*KR*-1, GE83*KR*-2, GE83*KR*-3, GE83KR*-1, GE83KR*-2, GE83KR*-3, GE83KR*-1*, GE83KR*-2*, GE83KR*-3*, GE83AR*) Taxm 13,0 kg (GE83M***)

## mahsulot haqida ma'lumot

<b>Model</b>	GE83EKRW-1, GE83KRS-3, GE83KRW-3X, GE83ARW, GE83KRS-1, GE83KRS-2, GE83KRW-1, GE83KRW-2, GE83MRTB, GE83MRTS, GE83MRTW
<b>Energiya samaradorligi tasnifi</b>	A+++
<b>Elektron qurilma quvvat koeffitsienti</b>	-
<b>Foydali ish koeffitsienti</b>	96 %

Normal sharoitlarda belgilangan  
maqsadda foydalanishi kerak  
Xizmat muddati: 7 yil

qaydlar

MALAYZIYADA ISHLAB CHIQRILGAN  
 ISHLAB CHIQRUVCHI : SAMSUNG  
 TOVAR SERTIFIKATLANGAN : ALTTEST

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

SAVOL YOKI FIKR BORMI?

MAMLAKAT	QO'NG'IROQ QILING	YOKI TASHRIF BUYURING:
RUSSIA	8-800-555-55-55	<a href="http://www.samsung.com/ru/support">www.samsung.com/ru/support</a>
GEORGIA	0-800-555-555	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
ARMENIA	0-800-05-555	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
AZERBAIJAN	0-88-555-55-55	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
KYRGYZSTAN	00-800-500-55-500 (GSM: 9977)	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
UZBEKISTAN	00-800-500-55-500 (GSM: 7799)	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500 (GSM: 7799)	<a href="http://www.samsung.com/kz_ru/support">www.samsung.com/kz_ru/support</a>
TAJKIKISTAN	8-10-800-500-55-500 (GSM: 8888)	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
MONGOLIA	1800-25-55	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
BELARUS	810-800-500-55-500	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
MOLDOVA	+373-22-667-400	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
UKRAINE	0-800-502-000	<a href="http://www.samsung.com/ua/support">www.samsung.com/ua/support</a> (Ukrainian)



DE68-04283A-05