

# Микроволновая печь

## Инструкция пользователя и руководство по приготовлению пищи

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

ME83KR\*-1 ME83KR\*-1\* ME83\*KR\*-1  
ME83KR\*-2 ME83KR\*-2\* ME83\*KR\*-2  
ME83KR\*-3 ME83KR\*-3\* ME83\*KR\*-3  
ME83MR\*\* ME83AR\*

## удивительные ВОЗМОЖНОСТИ

Благодарим за приобретение данного устройства  
компании Samsung.

# SAMSUNG

# содержание

|                                                                                                                                   |           |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Инструкции по технике безопасности .....</b>                                                                                   | <b>3</b>  |
| <b>Установка .....</b>                                                                                                            | <b>8</b>  |
| Принадлежности .....                                                                                                              | 8         |
| Место установки .....                                                                                                             | 8         |
| Вращающийся поднос .....                                                                                                          | 8         |
| <b>Обслуживание .....</b>                                                                                                         | <b>9</b>  |
| Очистка .....                                                                                                                     | 9         |
| Замена (ремонт) .....                                                                                                             | 9         |
| Уход в случае длительного неиспользования .....                                                                                   | 9         |
| <b>Функции микроволновой печи .....</b>                                                                                           | <b>10</b> |
| Печь (ME83KR*-1, ME83KR*-2, ME83KR*-3, ME83KR*-1*, ME83KR*-2*, ME83KR*-3*, ME83*KR*-1, ME83*KR*-2, ME83*KR*-3) .....              | 10        |
| Печь (ME83MR**) .....                                                                                                             | 10        |
| Печь (ME83AR*) .....                                                                                                              | 11        |
| Панель управления (ME83KR*-1, ME83KR*-2, ME83KR*-3, ME83KR*-1*, ME83KR*-2*, ME83KR*-3*, ME83*KR*-1, ME83*KR*-2, ME83*KR*-3) ..... | 11        |
| Панель управления (ME83MR**) .....                                                                                                | 12        |
| Панель управления (ME83AR*) .....                                                                                                 | 12        |
| <b>Использование печи .....</b>                                                                                                   | <b>13</b> |
| Принцип работы микроволновой печи .....                                                                                           | 13        |
| Проверка работы печи .....                                                                                                        | 13        |
| Установка времени .....                                                                                                           | 14        |
| Приготовление/Разогрев пищи .....                                                                                                 | 14        |
| Уровни мощности .....                                                                                                             | 15        |
| Настройка времени приготовления пищи .....                                                                                        | 15        |
| Остановка приготовления пищи .....                                                                                                | 15        |

|                                                                        |           |
|------------------------------------------------------------------------|-----------|
| Настройка режима энергосбережения .....                                | 16        |
| Использование автоматической функции приготовления домашних блюд ..... | 16        |
| Функция автоматического приготовления домашних блюд .....              | 17        |
| Параметры ускоренной разморозки .....                                  | 22        |
| Использование функции ускоренной автоматической разморозки .....       | 22        |
| Руководство по использованию пароварки (только модели ME83KR*-X) ..... | 23        |
| Отключение звукового сигнала .....                                     | 24        |
| Защитная блокировка микроволновой печи .....                           | 24        |
| <b>Руководство по выбору посуды .....</b>                              | <b>25</b> |
| <b>Рекомендации по приготовлению .....</b>                             | <b>26</b> |
| <b>Устранение неисправностей и коды ошибок .....</b>                   | <b>27</b> |
| Устранение неисправностей .....                                        | 27        |
| Код ошибки .....                                                       | 27        |
| <b>Технические характеристики .....</b>                                | <b>28</b> |

## инструкции по технике безопасности

### 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 бутылок 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.

## 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 напитки 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, шампуры 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 перчатками 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 готовящейся 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)



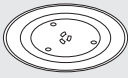
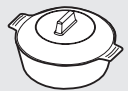
#### (Действительно для стран, использующих систему раздельного сбора отходов)

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.

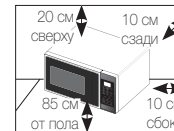
|                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p><b>1. Роликовая подставка</b>, устанавливается в центре печи.<br/><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.<br/><b>Назначение:</b> Вращающийся поднос является основной поверхностью для приготовления пищи; его можно без труда снять для чистки.</p> |
|  | <p><b>3. Пароварка</b>, см. стр. 23-24.<br/>(Только модели ME83KR*-*X)<br/><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**

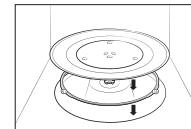
### МЕСТО УСТАНОВКИ

- Выберите плоскую ровную поверхность на высоте примерно 85 см от пола. Поверхность должна выдержать 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).

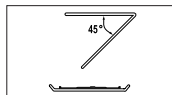
Если дверца плохо открывается или закрывается, прежде всего нужно проверить, не скопилось ли грязь на уплотнении дверцы. Используйте мягкую ткань, смоченную в мыльной воде, для очистки внутренней и внешней поверхности печи. Промойте и высушите.

#### 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.

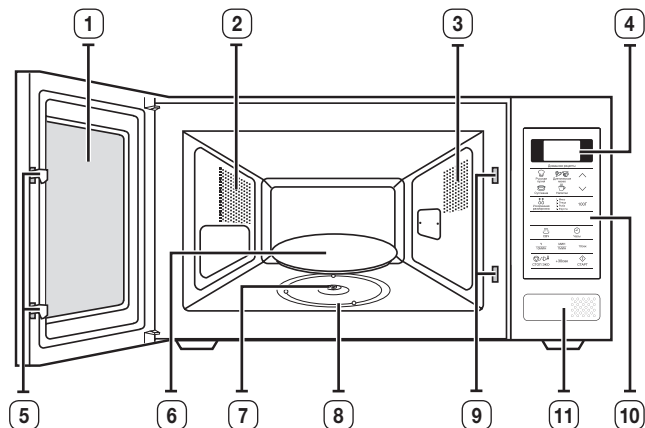
- При возникновении проблем с петлями, уплотнениями и/или дверцей обратитесь к квалифицированному техническому специалисту или в местный сервисный центр компании Samsung для получения технической помощи.
- Если необходимо заменить лампу, обратитесь в местный сервисный центр компании Samsung. Не выполняйте 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.

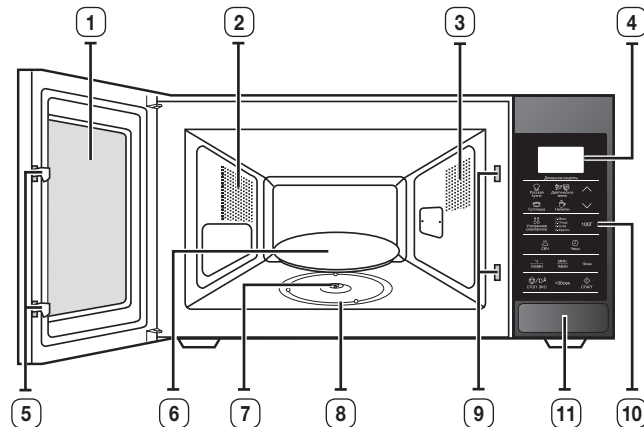
## функции микроволновой печи

**ПЕЧЬ (ME83KR\*-1, ME83KR\*-2, ME83KR\*-3, ME83KR\*-1\*, ME83KR\*-2\*, ME83KR\*-3\*, ME83\*KR\*-1, ME83\*KR\*-2, ME83\*KR\*-3)**



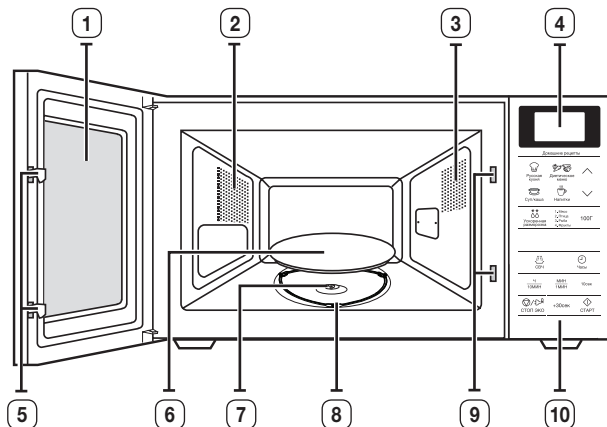
- |                             |                                           |
|-----------------------------|-------------------------------------------|
| 1. ДВЕРЦА                   | 6. ВРАЩАЮЩИЙСЯ ПОДНОС                     |
| 2. ВЕНТИЛЯЦИОННЫЕ ОТВЕРСТИЯ | 7. МУФТА                              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

## ПЕЧЬ (ME83MR\*\*)



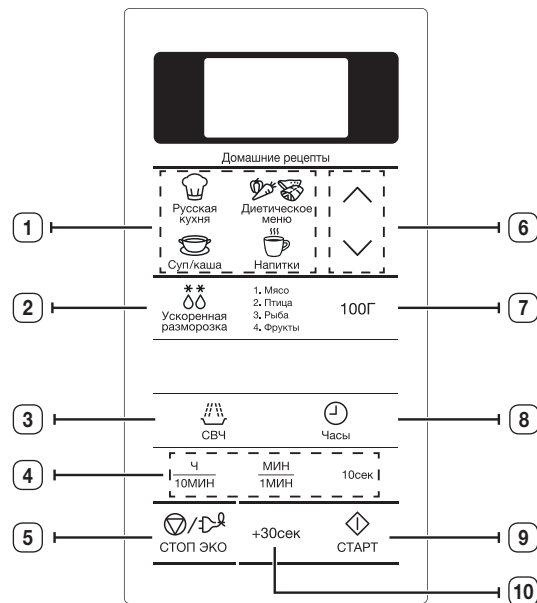
- |                             |                                           |
|-----------------------------|-------------------------------------------|
| 1. ДВЕРЦА                   | 6. ВРАЩАЮЩИЙСЯ ПОДНОС                     |
| 2. ВЕНТИЛЯЦИОННЫЕ ОТВЕРСТИЯ | 7. МУФТА                              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

## ПЕЧЬ (ME83AR\*)



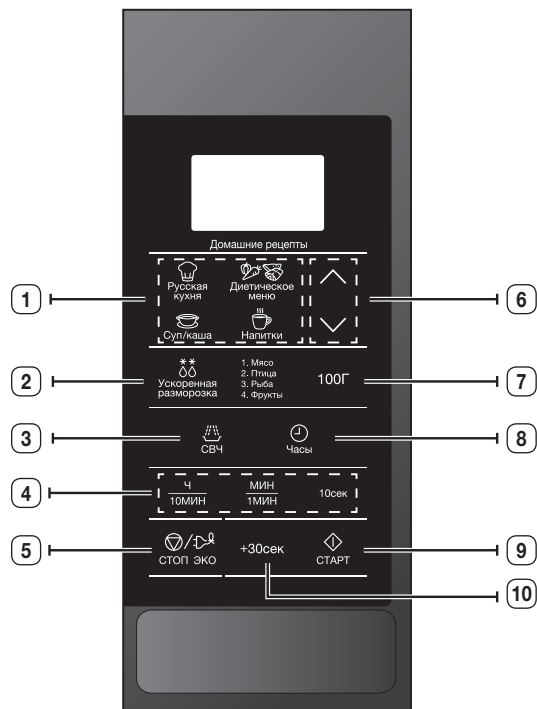
- |                             |                                           |
|-----------------------------|-------------------------------------------|
| 1. ДВЕРЦА                   | 6. ВРАЩАЮЩИЙСЯ ПОДНОС                     |
| 2. ВЕНТИЛЯЦИОННЫЕ ОТВЕРСТИЯ | 7. МУФТА                              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

## ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ (ME83KR\*-1, ME83KR\*-2, ME83KR\*-3, ME83KR\*-1\*, ME83KR\*-2\*, ME83KR\*-3\*, ME83\*KR\*-1, ME83\*KR\*-2, ME83\*KR\*-3)



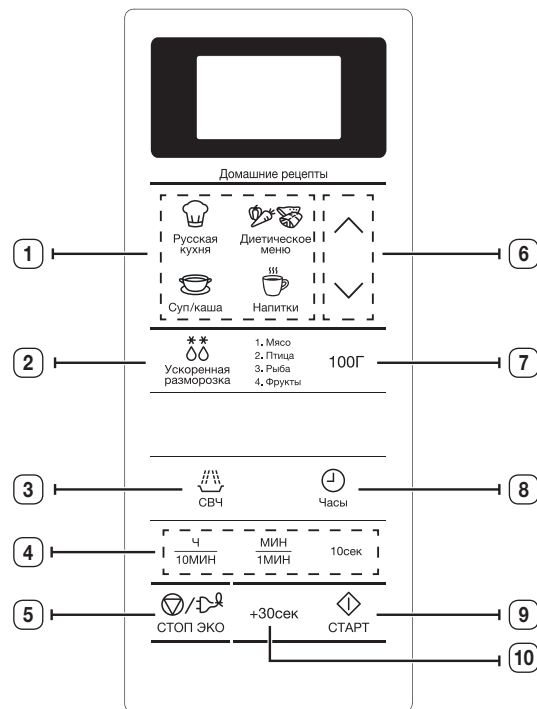
- |                                                               |                      |
|---------------------------------------------------------------|----------------------|
| 1. АВТОМАТИЧЕСКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ РУССКИХ БЛЮД                  | 6. КНОПКА ВВЕРХ/ВНИЗ |
| 2. КНОПКА ВЫБОРА ФУНКЦИИ УСКОРЕННОЙ АВТОМАТИЧЕСКОЙ РАЗМОРОЗКИ | 7. ВЫБОР ВЕСА        |
| 3. КНОПКА СВЧ                                                 | 8. КНОПКА ЧАСЫ       |
| 4. КНОПКА УСТАНОВКИ ВРЕМЕНИ                                   | 9. КНОПКА СТАРТ      |
| 5. КНОПКА СТОП/ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЕ                               | 10. КНОПКА +30СЕК    |

## ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ (ME83MR\*\*)



- |                                                               |                      |
|---------------------------------------------------------------|----------------------|
| 1. АВТОМАТИЧЕСКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ РУССКИХ БЛЮД                  | 6. КНОПКА ВВЕРХ/ВНИЗ |
| 2. КНОПКА ВЫБОРА ФУНКЦИИ УСКОРЕННОЙ АВТОМАТИЧЕСКОЙ РАЗМОРОЗКИ | 7. ВЫБОР ВЕСА        |
| 3. КНОПКА СВЧ                                                 | 8. КНОПКА ЧАСЫ       |
| 4. КНОПКА УСТАНОВКИ ВРЕМЕНИ                                   | 9. КНОПКА СТАРТ      |
| 5. КНОПКА СТОП/ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЕ                               | 10. КНОПКА +30СЕК    |

## ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ (ME83AR\*)



- |                                                               |                      |
|---------------------------------------------------------------|----------------------|
| 1. АВТОМАТИЧЕСКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ РУССКИХ БЛЮД                  | 6. КНОПКА ВВЕРХ/ВНИЗ |
| 2. КНОПКА ВЫБОРА ФУНКЦИИ УСКОРЕННОЙ АВТОМАТИЧЕСКОЙ РАЗМОРОЗКИ | 7. ВЫБОР ВЕСА        |
| 3. КНОПКА СВЧ                                                 | 8. КНОПКА ЧАСЫ       |
| 4. КНОПКА УСТАНОВКИ ВРЕМЕНИ                                   | 9. КНОПКА СТАРТ      |
| 5. КНОПКА СТОП/ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЕ                               | 10. КНОПКА +30СЕК    |

Русский - 12

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПЕЧИ

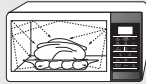
### ПРИНЦИП РАБОТЫ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

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.

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

 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.

|                                                                                                                      |                                                                                                                                             |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>СВЧ<br>Ч 10МИН ММИН 1МИН 10сек | <b>1.</b> Нажмите кнопку <b>СВЧ</b> и установите время от 4 до 5 минут, нажав кнопку <b>1МИН</b> нужное число раз.                          |
| <br>СТАРТ                          | <b>2.</b> Нажмите кнопку <b>СТАРТ</b> .<br><b>Результат:</b> Вода в печи будет нагреваться в течение 4-5 минут. Затем вода должна закипеть. |

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

## УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ

Данная микроволновая печь оснащена встроенными часами. При включении питания на дисплее автоматически появится индикация «12:00».

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

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

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

|                                                                                           |                                                                                                                                                                                                 |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Часы | <b>1.</b> Чтобы установить время в... 24-часовом формате. 12-часовом формате. Нажмите кнопку <b>Часы</b> один или два раза.                                                                     |
| <div> <div>Ч</div> <div>10МИН</div> </div> <div> <div>МИН</div> <div>1МИН</div> </div>    | <b>2.</b> Задайте значение часов при помощи кнопки <b>Ч</b> и значение минут при помощи кнопки <b>МИН</b> .                                                                                     |
| <br>Часы | <b>3.</b> Когда на дисплее появится правильное время, нажмите кнопку <b>Часы</b> , чтобы часы начали работать.<br><b>Результат:</b> Индикация времени отображается, когда печь не используется. |

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ/РАЗОГРЕВ ПИЩИ

Ниже описывается процесс приготовления или разогрева пищи.

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

Сначала поместите пищу в центр вращающегося подноса и закройте дверцу.

|                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>СВЧ               | <b>1.</b> Нажмите кнопку <b>СВЧ</b> .<br><b>Результат:</b> Отобразится значение мощности 800 Вт (максимальная мощность для приготовления пищи): Выберите необходимый уровень мощности, нажимая кнопку <b>СВЧ</b> , пока не отобразится соответствующее значение мощности. См. таблицу уровней мощности на следующей странице. |
| <div> <div>Ч</div> <div>10МИН</div> </div> <div> <div>МИН</div> <div>1МИН</div> </div> <div>10сек</div> | <b>2.</b> Задайте время приготовления, нажимая кнопки <b>10МИН</b> , <b>1МИН</b> и <b>10сек</b> .                                                                                                                                                                                                                             |
| <br>СТАРТ             | <b>3.</b> Нажмите кнопку <b>СТАРТ</b> .<br><b>Результат:</b> Включится лампа освещения, и начнет вращаться поднос. Начнется приготовление пищи, и по его окончании печь выдаст четыре звуковых сигнала.                                                                                                                       |

 **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 |
|------------------|-------------------|
| ВЫСОКИЙ          | 800 Вт            |
| УМЕРЕННО ВЫСОКИЙ | 600 Вт            |
| СРЕДНИЙ          | 450 Вт            |
| УМЕРЕННО НИЗКИЙ  | 300 Вт            |
| РАЗМОРОЗКА       | 180 Вт            |
| НИЗКИЙ           | 100 Вт            |

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

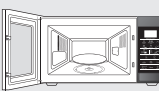
## НАСТРОЙКА ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЦЦЫ

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

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

## ОСТАНОВКА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЦЦЫ

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

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



- Нажмите кнопку **ЭКО (режима энергосбережения)**.
- Для отключения режима энергосбережения откройте дверцу или нажмите любую кнопку. Затем на дисплее отобразится текущее время. Печь готова к использованию.

### Автоматическая функция экономии энергии

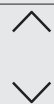
Если не будет выбрана ни одна функция, когда электроприбор находится в процессе настройки или эксплуатируется с временной приостановкой работы, функция отменяется и часы будут отображены по истечении 25 минут. Если дверца будет открыта, лампочка печи будет отключена по истечении 5 минут.

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АВТОМАТИЧЕСКОЙ ФУНКЦИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ДОМАШНИХ БЛЮД

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

Выбрать блюдо 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.

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

 Используйте только ту посуду, которая подходит для микроволновых печей.

## ФУНКЦИЯ АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ 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                                                                                                                                                                         |
|---------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1<br>Омлет                      | 130-135 г                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Яйца - 3 шт., молоко - 30 мл, соль - 2 г                                                                                                                                            |
|                                 | <b>Инструкции</b><br>Взбейте яйца с молоком и солью, вылейте полученную массу в тарелку. Начните приготовление.                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                     |
| 2<br>Сосиски с зеленым горошком | Сосиски - 2 шт.<br>Горячий горошек - 132 г                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Сосиски - 2 шт. по 50 г, сливочное масло - 5 г, консервированный горошек - 135 г (без жидкости)                                                                                     |
|                                 | <b>Инструкции</b><br>Снимите оболочку с сосисок, проколите их вилкой и положите в глубокую чашу, добавив сливочное масло. Сверху на масло выложите консервированный горошек. Начните приготовление.                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                     |
| 3<br>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><br>Хорошо перемешайте сахар, ванильный сахар и сливочное масло. Добавьте взбитое яйцо. Добавьте остальные ингредиенты. Поместите полученную массу в смазанную миску. Начните приготовление. Дайте кексу остыть, прежде чем вынуть его из миски.                                                          |                                                                                                                                                                                     |
| 4<br>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><br>Хорошо перемешайте все ингредиенты. Сделайте пять шариков. Выложите их на пергаментную бумагу. Поставьте на вращающийся поднос. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, смажьте шарики сверху яичным желтком, посыпьте сахарной пудрой и продолжите приготовление. Дайте им остыть. |                                                                                                                                                                                     |

Русский - 17

| Код/Продукты           | Размер порции                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Ингредиенты                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 5<br>Рыба по-московски | 270 г                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | (1) Шампиньоны - 30 г, филе судака - 150 г, растительное масло - 5 г<br>(2) Сметана - 30 г (2 x 15 г)<br>(3) Ломтики печеного картофеля - 2 шт.<br>(60-70 г/шт.), соль - 5 г, молотый белый перец - ½ г, тертый сыр - 25 г                                                                                                               |
|                        | <b>Инструкции</b><br>Выложите грибы на тарелку с рыбой. Полейте растительным маслом (1). Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, положите половину порции сметаны на керамическую тарелку (в центр) (2). Выложите в сметану грибы. Положите сверху рыбу. Приправьте специями. Разложите вокруг рыбы картофель. Картофель посыпьте сыром (3). Продолжите процесс приготовления.                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| 6<br>Мясные "Ежики"    | 220 г                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | (1) Мясной фарш (говядина и свинина) - 120 г (разделите на три части), отваренный рис - 40 г, соль - 1 г, черный молотый перец - ½ г, шинкованный лук - 20 г, мелко рубленый чеснок - 3 г, куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде - 100 мл<br>(2) Ингредиенты для соуса: Мука - 5 г, томатная паста - 10 г, вода - 40 мл |
|                        | <b>Инструкции</b><br>Добавьте рис в мясной фарш. Добавьте специи и перемешайте руками. Слепите три шарика. Положите лук и чеснок в глубокую тарелку. На них выложите мясные шарики и добавьте бульон. Поместите тарелку в печь.<br>(1) Начните приготовление. Подготовьте все ингредиенты для соуса.<br>(2) Когда печь подаст звуковой сигнал, влейте смесь в бульон с мясными шариками. Переверните и продолжите процесс приготовления. |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |

| Код/Продукты                            | Размер порции                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Ингредиенты                                                                                                                                                                                                                                          |
|-----------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>7</b><br>Куриные ножки с черносливом | 325 г<br>2 шт.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Нашинкованный лук - 15 г, нашинкованная морковь - 20 г, куриные ножки - 2 шт. (160-180 г), чернослив - 5-7 шт. (50 г), куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде - 200 мл                                                               |
|                                         | <b>Инструкции</b><br>Положите лук и морковь в глубокую тарелку. Сверху выложите куриные ножки, добавьте чернослив и бульон. Поместите чашу в микроволновую печь. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, переверните ножки и продолжите процесс приготовления.                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>8</b><br>Свиная шейка с горчицей     | 250 г                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | (1) Свиная (шейная часть) - 150 г, тертая морковь - 20 г, нашинкованный лук - 20 г, куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде - 100 мл<br>(2) Ингредиенты для соуса: Мука - 5 г, дижонская горчица - 20 г, сметана - 30 г, вода - 50 мл |
|                                         | <b>Инструкции</b><br>Порежьте мясо ломтиками, подготовьте овощи, добавьте куриный бульон (1). Положите в глубокую тарелку. Хорошо перемешайте и начните приготовление. Подготовьте все ингредиенты для соуса (2). Когда печь подаст звуковой сигнал, влейте смесь в бульон с мясом, перемешайте и продолжите процесс приготовления. |                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>9</b><br>Печеный картофель           | 140-180 г<br>1-2 шт.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Крупный картофель - 160-200 г (1-2 шт.)                                                                                                                                                                                                              |
|                                         | <b>Инструкции</b><br>Вымойте картофель и очистите от кожуры. Положите его в микроволновую печь. Начните приготовление. Разрежьте перед подачей. Перед подачей на стол добавьте сливочное масло, сметану, сыр или другие приправы по вкусу.                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                      |

| Код/Продукты                         | Размер порции                                                                                                                                                                                                                                                                         | Ингредиенты                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|--------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>10</b><br>Рататуй                 | 260 г                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Нарезанный кубиками цуккини - 100 г, нарезанная кубиками морковь - 60 г, нарезанный кубиками болгарский перец - 75 г, нарезанный кубиками лук - 45 г, мелко рубленый чеснок - 6 г, томатная паста - 10 г (для вкуса можно добавить майоран или базилик), овощной бульон или бульонный кубик, разведенный в воде - 130 мл                              |
|                                      | <b>Инструкции</b><br>Поместите все ингредиенты в чашу. (Добавьте майоран и базилик.) Хорошо перемешайте. Начните приготовление.                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>11</b><br>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<br>(2) Ингредиенты для соуса: Мука - 10 г, томатная паста - 10 г, сметана - 30 г, вода - 50 мл<br>(3) Филе карпа или судака - 150 г, лавровый лист - 1 шт. |
|                                      | <b>Инструкции</b><br>Поместите все ингредиенты в глубокую миску и добавьте кипящий бульон. (1) Начните приготовление. После звукового сигнала хорошо перемешайте и добавьте смесь для соуса, овощи и бульон. (2) Добавьте рыбу и лавровый лист (3). Продолжите процесс приготовления. |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>12</b><br>Стейк-бабочка из лосося | 125 г                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Стейк лосося в форме бабочки - 150-170 г, соль - 1 г, вода - 20 г (сок лимона или апельсина на выбор - 10 г)                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                      | <b>Инструкции</b><br>Приправьте стейк лосося. Поместите его в чашу и добавьте воды. (При желании можно добавить сок). Поместите чашу в микроволновую печь и начните приготовление.                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |

| Код/Продукты                                         | Размер порции                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Ингредиенты                                                                                                                                                                                                                                         |
|------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>13</b><br>Вареная треска с маслом и яичным соусом | 120 г + 53 г соуса                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Филе трески - 140-150 г (или филе судака), лимон - 10 г (выжатый сок), соль - 1 г, вода - 30 г, лавровый лист - 1 шт. Соус: Яйцо, сваренное вкрутую - 20 г (½ яйца), рубленая петрушка - 3-5 г, масло - 30 г (режим СВЧ на мощности 800 Вт - 1 мин) |
|                                                      | <b>Инструкции</b><br>Приправьте рыбное филе. Поместите его в чашу и добавьте воды. Поместите чашу в микроволновую печь и начните приготовление. Отдельно приготовьте соус. Сварите яйцо и порежьте его небольшими кубиками. Порубите петрушку и растопите сливочное масло. Смешайте все ингредиенты и поместите сверху на рыбу. |                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>14</b><br>Вареная индейка с овощами               | 315 г                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Филе индейки, нарезанное ломтиками - 150 г, нашинкованный цуккини - 50 г, нашинкованный лук - 15 г, нашинкованная морковь - 20 г, куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде - 150 мл                                                   |
|                                                      | <b>Инструкции</b><br>Поместите все ингредиенты в чашу и добавьте кипящий бульон. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, переверните кусочки филе, перемешайте овощи и продолжите процесс приготовления.                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>15</b><br>Судак с помидорами и сыром              | 150 г                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Филе судака - 80-100 г (или карпа), майонез - 10 г, соль - 1 г, помидоры, нарезанные кружочками - 50 г, тертый сыр - 20 г                                                                                                                           |
|                                                      | <b>Инструкции</b><br>Смажьте майонезом и посолите филе рыбы. Положите на рыбу помидоры, наколол их зубочисткой. Сверху посыпьте сыром. Поместите на тарелку и начните приготовление. Извлеките зубочистку.                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                     |

| Код/Продукты                         | Размер порции                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Ингредиенты                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|--------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>16</b><br>Форель с овощами        | 210-240 г                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Сливочное масло - 10 г (2x5 г), нашинкованная морковь - 35 г, нашинкованный лук - 25 г, мелко рубленый чеснок - 3 г, рубленые листья сельдерея - 5 г, форель - 1 шт. - 220-250 г, соль - 1 г, молотый белый перец - ½ г, сливочное масло - 5 г                                                                                          |
|                                      | <b>Инструкции</b><br>Смажьте центр пергаментной бумаги сливочным маслом. Выложите на бумагу морковь, лук, чеснок и сельдерея. На овощи положите приправленную специями форель. Смажьте рыбу сливочным маслом. Накройте бумагой. Поместите чашу в микроволновую печь и начните приготовление.                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>17</b><br>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<br>(2) Ингредиенты для соуса: Мука - 5 г, томатная паста - 10 г, вода - 50 мл |
|                                      | <b>Инструкции</b><br>Добавьте рис в мясной фарш. Добавьте специи и перемешайте руками. Удалите у перца сердцевину и семена. Заполните перец мясом. Положите его в глубокую чашу и добавьте бульон (1). Начните приготовление. Подготовьте все ингредиенты для соуса (2). Когда печь подаст звуковой сигнал, влейте смесь в бульон с фаршированным перцем. Переверните и продолжите процесс приготовления. |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>18</b><br>Стейк из лосося на пару | 150-170 г                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Стейк лосося с костями и кожей - 200-250 г, соль - 1 г, лимон - 15 г (сок), вода - 20 г                                                                                                                                                                                                                                                 |
|                                      | <b>Инструкции</b><br>Приправьте стейк лосося. Поместите его в чашу и добавьте воды. Поместите чашу в микроволновую печь и начните приготовление.                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |

## 2. Суп/каша

| Код/Продукты              | Размер порции                                                                                                                                                                                                                                                             | Ингредиенты                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|---------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1<br>Каша овсяная         | 260 г                                                                                                                                                                                                                                                                     | Овсяные хлопья «Геркулес» - 50 г, сахар - 5 г, соль - 0,5 г, кипятки - 200 мл, холодное молоко - 100 мл                                                                                                                                                                                                                            |
|                           | <b>Инструкции</b><br>Высыпьте хлопья в глубокую тарелку, добавьте сахар и соль. Добавьте кипятки, молоко и хорошо перемешайте. Начните приготовление.                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| 2<br>Мясная солянка       | 340 г                                                                                                                                                                                                                                                                     | (1) Нашинкованный лук - 45 г, говяжий бульон или бульонный кубик, разведенный в воде - 350 мл<br>(2) Каперсы - 7 г, тертый соленый огурец - 50 г, томатная паста - 10 г, маслины - 16 г, жидкость от маслин - 20 мл, лавровый лист - 1 шт., мясное ассорти - 30 г, говяжий бульон или бульонный кубик, разведенный в воде - 300 мл |
|                           | <b>Инструкции</b><br>Поместите лук в большую миску, 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<br>Борщ                 | 340 г                                                                                                                                                                                                                                                                     | (1) Тертая свекла - 50 г, нашинкованная соломкой капуста - 20 г, тертая морковь - 15 г, нашинкованный лук - 10 г, томатная паста - 15 г, сахар - 5 г<br>(2) Говяжий бульон или бульонный кубик, разведенный в воде - 650 мл, лавровый лист - 1 шт., уксус 9 % - 5 мл (по желанию)                                                  |
|                           | <b>Инструкции</b><br>Поместите все ингредиенты в большую чашу (1), добавьте горячий бульон (говяжий бульон или бульонный кубик, разведенный в воде - 650 мл) и лавровый лист. Начните приготовление.                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| 4<br>Куриный суп с лапшой | 350 г                                                                                                                                                                                                                                                                     | Вермишель - 10 г, куриное филе - 50 г, тертая морковь - 15 г, нашинкованный лук - 10 г, куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде - 440 мл                                                                                                                                                                            |
|                           | <b>Инструкции</b><br>Поместите вермишель в большую чашу, добавьте кипящий бульон и остальные ингредиенты. Хорошо перемешайте и начните приготовление.                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |

| Код/Продукты          | Размер порции                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Ингредиенты                                                                                                                                                                                                                            |
|-----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 5<br>Азу              | 250 г                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | (1) Шейка свиная куском - 170 г, нашинкованный лук - 20 г, куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде - 100 мл<br>(2) Ингредиенты для соуса: Мука - 5 г, томатная паста - 15 г, вода - 50 мл, тертые соленые огурцы - 30 г |
|                       | <b>Инструкции</b><br>Положите мясо и лук в глубокую тарелку и добавьте бульон. (1) Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, перемешайте и добавьте смесь для соуса (2) к овощам, бульону и мясу. Все перемешайте и продолжите процесс приготовления.                                               |                                                                                                                                                                                                                                        |
| 6<br>Суп из овощей    | 350 г                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Замороженные овощи - 150 г, овощной бульон или бульонный кубик, разведенный в воде - 300 мл                                                                                                                                            |
|                       | <b>Инструкции</b><br>Поместите все ингредиенты в большую миску и добавьте кипящий бульон. Начните приготовление.                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                        |
| 7<br>Корейский рамен  | 120 г (1 упаковка)                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Корейский рамен - 1 упаковка, вода (комнатной температуры) - 550 мл                                                                                                                                                                    |
|                       | <b>Инструкции</b><br>Извлеките лапшу из упаковки и положите все содержимое вместе с водой (550 мл) в миску, подходящую для использования в микроволновой печи. Тщательно перемешайте. Накройте пищевой пленкой и проколите в ней несколько отверстий. Поместите миску в микроволновую печь и начните приготовление. |                                                                                                                                                                                                                                        |
| 8<br>Суп с пельменями | 185 г (15 шт.)                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Замороженные пельмени - 15 шт. (по 10-12 г/шт.), куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде - 600 мл, цельковый черный перец - 3-5 шт., лавровый лист - 1 шт.                                                              |
|                       | <b>Инструкции</b><br>Поместите все ингредиенты в большую глубокую миску и добавьте кипящий бульон. Хорошо перемешайте. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, перемешайте. Плотнo накройте пластмассовой крышкой. Продолжите приготовление.                                                      |                                                                                                                                                                                                                                        |
| 9<br>Каша гречневая   | 200 г                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Гречневая крупа - 100 г, соль - 2 г, кипящая вода - 300 мл                                                                                                                                                                             |
|                       | <b>Инструкции</b><br>Высыпьте гречневую крупу в глубокую тарелку и добавьте соль. Добавьте кипятки и хорошо перемешайте. Начните приготовление.                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                        |

Русский - 20

### 3. Диетическое меню

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

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

### 4. Напитки

| Код/Продукты               | Размер порции | Ингредиенты                                                                                                                                            |
|----------------------------|---------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1<br>Клюквенный морс       | 200 мл        | Замороженная клюква - 40 г, сахар - 30 г, вода - 200 мл                                                                                                |
|                            |               | <b>Инструкции</b><br>Измельчите замороженную клюкву с помощью блендера. Поместите все ингредиенты в чашу. Начните приготовление. Охладите и процедите. |
| 2<br>Компот из сухофруктов | 200 мл        | Курага - 25 г, чернослив - 20 г, сушеные яблоки - 15 г, сахар - 10 г, лимонная кислота - 2 щепотки, кипящая вода - 450 мл                              |
|                            |               | <b>Инструкции</b><br>Поместите все ингредиенты в большую миску и добавьте кипящую воду. Начните приготовление.                                         |

Русский - 21

## 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.

|                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <p>Ускоренная разморозка</p> | <p><b>1. Нажмите кнопку <b>Ускоренная разморозка</b>.</b></p> <p><b>Результат:</b> На дисплее появится следующая индикация.</p> <div data-bbox="497 473 576 512" style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">I</div> <p>Нажмите кнопку <b>Ускоренная разморозка</b> один или более раз в зависимости от типа размораживаемого продукта. Дополнительные сведения см. в таблице на следующей странице.</p> |
| <p>100Г</p>                                                                                                    | <p><b>2. Выберите вес продукта, нажимая кнопку <b>100Г</b>.</b></p> <p>Максимально допустимый вес - 1500 г.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|  <p>СТАРТ</p>                 | <p><b>3. Нажмите кнопку <b>СТАРТ</b>.</b></p> <p><b>Результат:</b></p> <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. 14.

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

## РУКОВОДСТВО ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ПАРОВАРКИ (ТОЛЬКО МОДЕЛИ ME83KR\*-\*X)

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

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

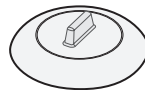
Пароварка для микроволновой печи "Сильный пар" состоит из 3 компонентов:



Чаша



Вставной лоток



Крышка

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

### УСЛОВИЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ:

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

### ОБСЛУЖИВАНИЕ:

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

## РАЗМОРАЖИВАНИЕ:

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

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

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

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

### Обращение с пароваркой Сильный пар



### МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ:

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

## ОТКЛЮЧЕНИЕ ЗВУКОВОГО СИГНАЛА

Вы можете отключить звуковой сигнал в любое время.

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

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

## РУКОВОДСТВО ПО 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>                                            | ✓ X                                                | Может использоваться в небольших количествах для защиты отдельных участков пищи от подгорания. Близкое расположение фольги к стенке печи или использование фольги в большом количестве может привести к образованию электрической дуги. |
| <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>                     |                                                    |                                                                                                                                                                                                                                         |
| • Полистироловые стаканчики и контейнеры                             | ✓                                                  | Можно использовать для разогрева продуктов. При перегреве полистирол может плавиться.                                                                                                                                                   |
| • Бумажные пакеты или газеты                                         | X                                                  | Существует риск возгорания.                                                                                                                                                                                                             |
| • Переработанная из вторсырья бумага или металлическая отделка       | X                                                  | Может стать причиной возникновения электрической дуги.                                                                                                                                                                                  |
| <b>Стеклянная посуда</b>                                             |                                                    |                                                                                                                                                                                                                                         |
| • Посуда, предназначенная для разогрева с последующей подачи на стол | ✓                                                  | Может использоваться при отсутствии металлической отделки.                                                                                                                                                                              |

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

#### 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.

### Разогрев жидкостей и пищи

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

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

## устранение неисправностей и коды ошибок

### УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

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

**Нижеприведенные ситуации являются нормальными.**

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

**Пища оказывается плохо приготовленной.**

- Правильно ли вы установили таймер и нажали ли кнопку **СТАРТ**?
- Закрыта ли дверца?
- Возможно, произошла перегрузка электрической цепи, что привело к перегоранию предохранителя или срабатыванию прерывателя.

**Продукт либо не готов, либо передержан.**

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

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

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

**Лампочка не работает.**

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

**В печи наблюдается 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 10 минут работы. Чтобы быстрее избавиться от запаха, поместите в печь кусочек лимона или лимонный сок.

✎ Если с помощью описанных выше инструкций не удалось устранить проблему, обратитесь в местный центр по обслуживанию клиентов компании SAMSUNG. 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 кнопки 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                            | ME83KR*-1, ME83KR*-2, ME83KR*-3,<br>ME83KR*-1*, ME83KR*-2*, ME83KR*-3*,<br>ME83*KR*-1, ME83*KR*-2, ME83*KR*-3,<br>ME83MR**, ME83AR*                                                                                                               |
|-----------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Источник питания                  | 230 В - 50 Гц                                                                                                                                                                                                                                     |
| Потребление электроэнергии<br>СВЧ | 1150 Вт                                                                                                                                                                                                                                           |
| Производимая мощность             | 100 Вт / 800 Вт (IEC-705)                                                                                                                                                                                                                         |
| Рабочая частота                   | 2450 МГц                                                                                                                                                                                                                                          |
| Магнетрон                         | OM75S(31)                                                                                                                                                                                                                                         |
| Метод охлаждения                  | Двигатель вентилятора                                                                                                                                                                                                                             |
| Размеры (Ш x В x Г)               |                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Внешние                           | 489 x 275 x 356 мм (ME83KR*-1, ME83KR*-1*,<br>ME83*KR-1)<br>489 x 275 x 360 мм (ME83KR*-2, ME83KR*-2*,<br>ME83*KR-2)<br>489 x 275 x 354 мм (ME83KR*-3, ME83KR*-3*,<br>ME83*KR-3)<br>489 x 275 x 340 мм (ME83MR**)<br>489 x 275 x 364 мм (ME83AR*) |
| Внутренняя камера печи            | 330 x 211 x 324 мм                                                                                                                                                                                                                                |

| Модель | ME83KR*-1, ME83KR*-2, ME83KR*-3,<br>ME83KR*-1*, ME83KR*-2*, ME83KR*-3*,<br>ME83*KR*-1, ME83*KR*-2, ME83*KR*-3,<br>ME83MR**, ME83AR*                                            |
|--------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Объем  | 23 литра                                                                                                                                                                       |
| Вес    |                                                                                                                                                                                |
| Нетто  | Прибл. 11,5 кг (ME83KR*-1, ME83KR*-2,<br>ME83KR*-3, ME83KR*-1*,<br>ME83KR*-2*, ME83KR*-3*,<br>ME83*KR*-1, ME83*KR*-2,<br>ME83*KR*-3, ME83AR*)<br><br>Прибл. 12,0 кг (ME83MR**) |

※ 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

Заметки

Заметки

# SAMSUNG

# EAC

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

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

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

**Страна производства:** Малайзия

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

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

В СЛУЧАЕ ВОЗНИКНОВЕНИЯ ВОПРОСОВ ИЛИ КОММЕНТАРИЕВ

| СТРАНА     | ТЕЛЕФОН                         | ВЕБ-САЙТ                                                                               |
|------------|---------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|
| RUSSIA     | 8-800-555-55-55                 | <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) |



DE68-04285A-06

# 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.

ME83KR\*-1 ME83KR\*-1\* ME83\*KR\*-1  
ME83KR\*-2 ME83KR\*-2\* ME83\*KR\*-2  
ME83KR\*-3 ME83KR\*-3\* ME83\*KR\*-3  
ME83MR\*\* ME83AR\*

уявіть можливості

Дякуємо за придбання цього виробу компанії  
Samsung.

**SAMSUNG**

## ЗМІСТ

|                                                                                                                                  |           |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Вказівки з техніки безпеки .....</b>                                                                                          | <b>3</b>  |
| <b>Встановлення .....</b>                                                                                                        | <b>8</b>  |
| Приладдя .....                                                                                                                   | 8         |
| Місце встановлення .....                                                                                                         | 8         |
| Скляна тарілка .....                                                                                                             | 8         |
| <b>Догляд.....</b>                                                                                                               | <b>9</b>  |
| Чищення .....                                                                                                                    | 9         |
| Заміна (ремонт) .....                                                                                                            | 9         |
| Догляд за пристроєм у разі тривалого простою .....                                                                               | 9         |
| <b>Функції печі .....</b>                                                                                                        | <b>10</b> |
| Піч (ME83KR*-1, ME83KR*-2, ME83KR*-3, ME83KR*-1*, ME83KR*-2*, ME83KR*-3*, ME83*KR*-1, ME83*KR*-2, ME83*KR*-3) .....              | 10        |
| Піч (ME83MR**) .....                                                                                                             | 10        |
| Піч (ME83AR*) .....                                                                                                              | 11        |
| Панель керування (ME83KR*-1, ME83KR*-2, ME83KR*-3, ME83KR*-1*, ME83KR*-2*, ME83KR*-3*, ME83*KR*-1, ME83*KR*-2, ME83*KR*-3) ..... | 11        |
| Панель керування (ME83MR**) .....                                                                                                | 12        |
| Панель керування (ME83AR*) .....                                                                                                 | 12        |
| <b>Використання печі .....</b>                                                                                                   | <b>13</b> |
| Як працює мікрохвильова піч .....                                                                                                | 13        |
| Як перевірити, чи мікрохвильова піч працює нормально .....                                                                       | 13        |
| Встановлення часу .....                                                                                                          | 14        |
| Приготування/Розігрівання .....                                                                                                  | 14        |
| Рівень потужності .....                                                                                                          | 15        |
| Регулювання часу приготування .....                                                                                              | 15        |
| Зупинка приготування їжі .....                                                                                                   | 15        |

|                                                                        |           |
|------------------------------------------------------------------------|-----------|
| Встановлення режиму заощадження електроенергії .....                   | 16        |
| Використання функції автоматичного приготування домашніх страв .....   | 16        |
| Режим автоматичного приготування домашніх страв .....                  | 17        |
| Параметри автоматичного швидкого розмороження .....                    | 22        |
| Використання режиму автоматичного швидкого розмороження .....          | 22        |
| Довідник із приготування на парі<br>(лише для моделі ME83KR*-*X) ..... | 23        |
| Вимкнення звукового сигналу .....                                      | 24        |
| Блокування мікрохвильової печі для безпеки .....                       | 24        |
| <b>Посібник із вибору посуду .....</b>                                 | <b>25</b> |
| <b>Посібник із приготування їжі .....</b>                              | <b>26</b> |
| <b>Усунення несправностей та коди помилок .....</b>                    | <b>27</b> |
| Усунення несправностей .....                                           | 27        |
| Код помилки .....                                                      | 27        |
| <b>Технічні характеристики .....</b>                                   | <b>28</b> |

## ВКАЗІВКИ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

### 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.
- Нагріваючи 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.

### 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 провітрить 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 лийте і не розпилюйте воду на або у піч.

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

Не розпилюйте летючі речовини, наприклад інсектициди, на поверхню печі.

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 закипанняю.

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 поламани 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 відрізнятися 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)



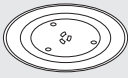
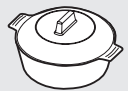
(Стосується країн, в яких запроваджено системи розподіленої утилізації)

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

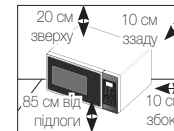
Залежно від придбаної моделі в комплекті постачаються декілька аксесуарів, які можна використовувати в різний спосіб.

|                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>1. Роликова опора</b> , яка розміщується в центрі печі.<br><b>Призначення:</b> Роликова опора підтримує скляну тарілку.                                                                                        |
|  | <b>2. Скляна тарілка</b> , яку ставлять на роликову опору так, щоб центр був з'єднаний із муфтою.<br><b>Призначення:</b> Скляна тарілка служить як поверхня для приготування; її можна легко вийняти і почистити. |
|  | <b>3. Посудина для приготування на парі</b> , див. с. 23-24.<br>(лише моделі ME83KR*-*X)<br><b>Призначення:</b> Для режиму приготування на парі використовуйте пластикову посудину для приготування на парі.      |

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

### МІСЦЕ ВСТАНОВЛЕННЯ

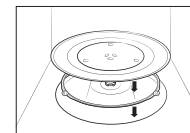
- Виберіть плоску, рівну поверхню на висоті приблизно 85 см від підлоги. Поверхня має витримувати вагу печі.
- Забезпечте простір для вентиляції: не менше 10 см позаду і з боків та 20 см згори.



- 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 ТАРИЛКА

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 роликову опору (лише для відповідних моделей).

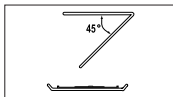
Якщо дверцята не відкриваються чи не закриваються належним чином, спершу перевірте, чи не накопився бруд на ущільнювачі дверцят. Для чищення внутрішньої та зовнішньої поверхні печі використовуйте м'яку ганчірку, змочену в мильній воді. Сполосніть і ретельно висушіть піч.

#### 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 обертним 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.

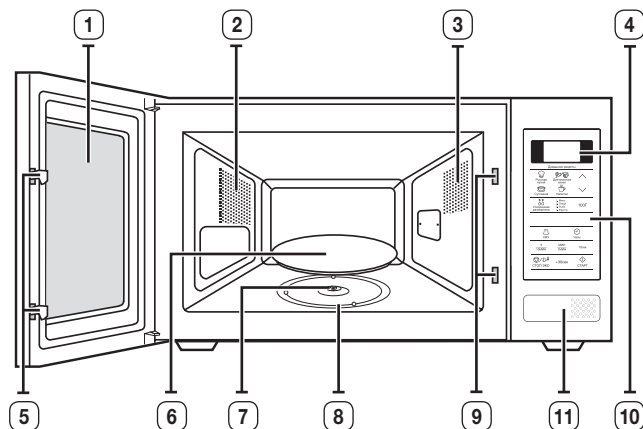
- У разі виникнення проблем із завісами, ущільнювачем та/або дверцятами зверніться до кваліфікованого техника або в місцевий центр обслуговування Samsung щодо технічної підтримки.
- З питань заміни лампочки звертайтеся до місцевого центру обслуговування Samsung. Не замінюйте її самотужки.
- У разі виникнення 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.

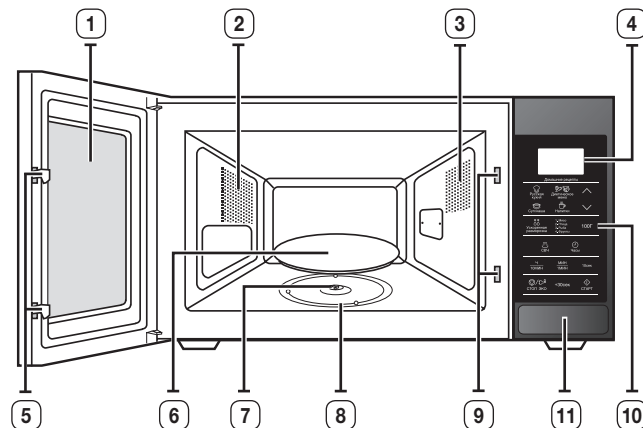
## функції печі

**ПІЧ (ME83KR\*-1, ME83KR\*-2, ME83KR\*-3,  
ME83KR\*-1\*, ME83KR\*-2\*, ME83KR\*-3\*, ME83\*KR\*-1,  
ME83\*KR\*-2, ME83\*KR\*-3)**



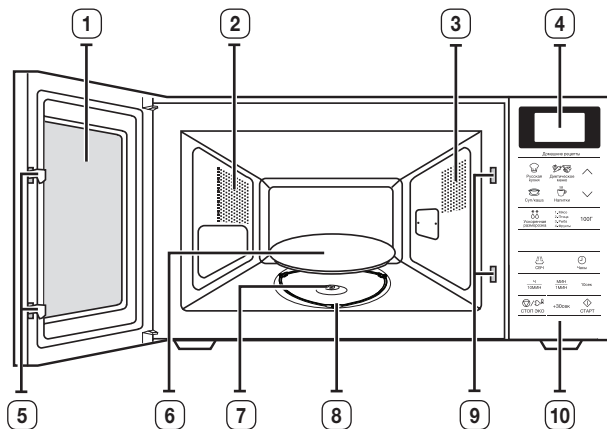
- |                        |                                  |
|------------------------|----------------------------------|
| 1. ДВЕРЦЯТА            | 6. СКЛЯНА ТАРИЛКА                |
| 2. ВЕНТИЛЯЦІЙНІ ОТВОРИ | 7. МУФТА                         |
| 3. ОСВІТЛЕННЯ          | 8. РОЛИКОВА ОПОРА      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

## ПІЧ (ME83MR\*\*)



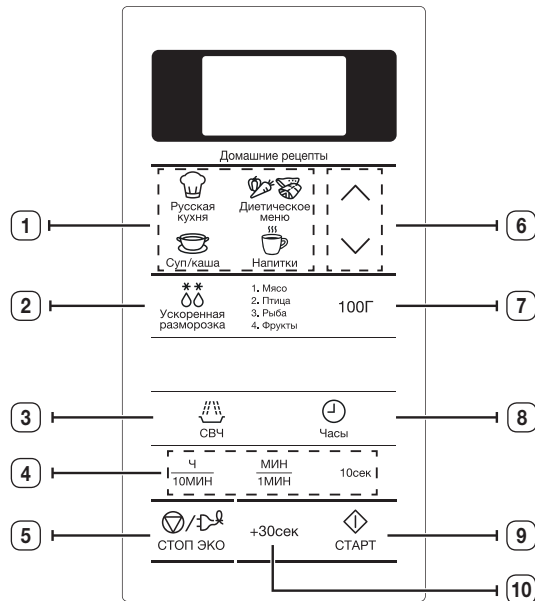
- |                        |                                  |
|------------------------|----------------------------------|
| 1. ДВЕРЦЯТА            | 6. СКЛЯНА ТАРИЛКА                |
| 2. ВЕНТИЛЯЦІЙНІ ОТВОРИ | 7. МУФТА                         |
| 3. ОСВІТЛЕННЯ          | 8. РОЛИКОВА ОПОРА      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

## ПІЧ (ME83AR\*)



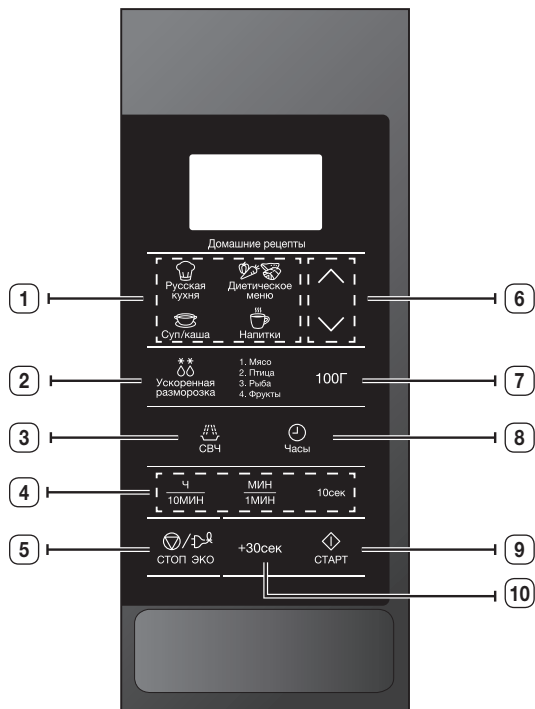
1. ДВЕРЦЯТА
2. ВЕНТИЛЯЦІЙНІ ОТВОРИ
3. ОСВІТЛЕННЯ
4. ДИСПЛЕЙ
5. ЗАМКИ ДВЕРЦЯТ
6. СКЛЯНА ТАРІЛКА
7. МУФТА
8. РОЛИКОВА ОПОРА
9. ОТВОРИ БЛОКУВАЛЬНИХ КОНТАКТІВ
10. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ

## ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ (ME83KR\*-1, ME83KR\*-2, ME83KR\*-3, ME83KR\*-1\*, ME83KR\*-2\*, ME83KR\*-3\*, ME83\*KR\*-1, ME83\*KR\*-2, ME83\*KR\*-3)



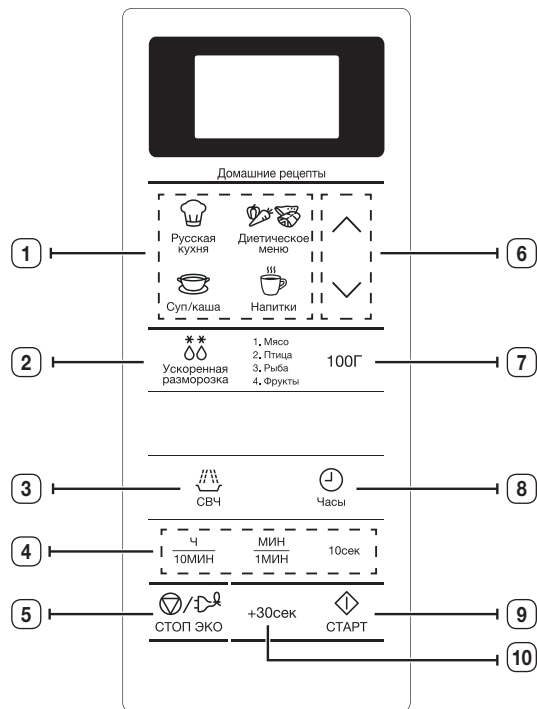
1. КНОПКИ АВТОМАТИЧНОГО ПРИГОТУВАННЯ РОСІЙСЬКИХ СТРАВ
2. ВИБІР РЕЖИМУ АВТОМАТИЧНОГО ШВИДКОГО РОЗМОРОЖЕННЯ
3. КНОПКА НАЛАШТУВАННЯ РІВНЯ ПОТУЖНОСТІ
4. КНОПКА НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ
5. КНОПКА ЗУПИНКИ/РЕЖИМУ ЗАОЩАДЖЕННЯ ЕЛЕКТРОЕНЕРГІЇ
6. КНОПКА ВГОРУ/ВНИЗ
7. ВИБІР ВАГИ ПРОДУКТІВ
8. КНОПКА ВСТАНОВЛЕННЯ ЧАСУ
9.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

## ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ (ME83MR\*\*)



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

## ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ (ME83AR\*)



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

## ВИКОРИСТАННЯ ПЕЧІ

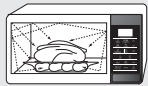
### ЯК ПРАЦЮЄ МІКРОХВИЛЬОВА ПІЧ

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

Мікрохвильову піч можна використовувати для:

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

Принципи приготування їжі.

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

Оскільки страва всередині готується завдяки розсіюванню тепла, то приготування триває навіть після того, як страву виїнято 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.

|                                                                                                                            |                                                                                                                                                                      |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>4<br>10MIN<br>ММНН<br>1ММНН<br>10сек | <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. |
| <br>СТАРТ                                | <b>2.</b> Натисніть кнопку <b>СТАРТ (Пуск)</b> .<br><b>Результат:</b> Піч нагріватиме воду впродовж 4-5 хвилин.<br>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 «12:00». Встановіть поточний час. Час може відображатися як у 12-годинному, так і в 24-годинному форматі. Годинник необхідно налаштувати

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

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

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

## ПРИГОТУВАННЯ/РОЗІГРІВАННЯ

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

Насамперед викладіть продукти на середину скляної тарілки і закрийте дверцята.

|                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>СВЧ               | <b>1.</b> Натисніть кнопку <b>СВЧ (Рівень потужності)</b> .<br><b>Результат:</b> На дисплеї відобразиться індикація 800 Вт (максимальна потужність приготування). Виберіть відповідний рівень потужності ще раз натиснувши кнопку <b>СВЧ (Рівень потужності)</b> , доки на дисплеї не з'явиться необхідний рівень потужності у ватах. Дивіться таблицю рівнів потужності на наступній сторінці. |
| <div> <div>Ч</div> <div>10МИН</div> </div> <div> <div>МИН</div> <div>1МИН</div> </div> <div>10сек</div> | <b>2.</b> Встановіть необхідний час приготування за допомогою кнопок <b>10МИН (10 хв.)</b> , <b>1МИН (1 хв.)</b> та <b>10сек (10 с)</b> .                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <br>СТАРТ             | <b>3.</b> Натисніть кнопку <b>СТАРТ (Пуск)</b> .<br><b>Результат:</b> В середині печі з'явиться світло і тарілка почне крутитися. Починається приготування їжі, і коли воно закінчується, піч подає чотири звукові сигнали.                                                                                                                                                                     |

 **Ніколи** не вмикайте порожню мікрохвильову піч.

## РІВЕНЬ ПОТУЖНОСТІ

Можна вибрати один із нижченаведених рівнів потужності.

| Рівень потужності | Вихідна потужність |
|-------------------|--------------------|
| ВИСОКИЙ           | 800 Вт             |
| ВИЩЕ СЕРЕДНЬОГО   | 600 Вт             |
| СЕРЕДНІЙ          | 450 Вт             |
| НИЖЧЕ СЕРЕДНЬОГО  | 300 Вт             |
| РОЗМОРОЖЕННЯ      | 180 Вт             |
| НИЗЬКИЙ           | 100 Вт             |

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

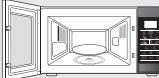
## РЕГУЛЮВАННЯ ЧАСУ ПРИГОТУВАННЯ

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

|                                                                                                   |                                                                                             |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>+30сек</b>                                                                                     | 1. Натисніть кнопку <b>+30сек</b> по одному разу для кожних 30 секунд, які потрібно додати. |
| <br><b>СТАРТ</b> | 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.<br><b>Результат:</b> Приготування їжі зупиняється.<br>Щоб продовжити приготування, закрийте дверцята і знову натисніть кнопку <b>СТАРТ (Пуск)</b> .                          |
| <br><b>СТОП ЕКО</b> | 2. Щоб зупинити повністю. Натисніть кнопку <b>СТОП (Зупинити)</b> .<br><b>Результат:</b> Приготування їжі припиняється.<br>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.



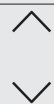
- Натисніть кнопку **ЕКО (Заощадження електроенергії)**.
- Щоб скасувати режим заощадження електроенергії, відкрийте дверцята і натисніть будь-яку кнопку. На екрані відобразиться поточний час. Піч готова до використання.

### Автоматична функція заощадження електроенергії

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

|                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>1.</b> Натисніть кнопку <b>Домашні рецепти</b> для потрібної страви.                                                                                                                                                                                                                                                    |
|  | <b>2.</b> Натискайте кнопки <b>ВГОРУ/ВНИЗ</b> , щоб вибрати потрібні продукти.                                                                                                                                                                                                                                             |
|  | <b>3.</b> Натисніть кнопку <b>СТАРТ (Пуск)</b> .<br><b>Результат:</b> Коли приготування завершиться<br>1) Піч подасть чотири звукові сигнали.<br>2) три рази пролунає звуковий сигнал, що нагадує про закінчення приготування (з інтервалом в одну хвилину).<br>3) На дисплеї знову з'явиться відображення поточного часу. |

 Використовуйте лише безпечний для мікрохвильової печі посуд.

## РЕЖИМ АВТОМАТИЧНОГО ПРИГОТУВАННЯ 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<br>Омлет                            | 130-135 г                                  | Яйце – 3 шт., молоко – 30 мл, сіль – 2 г                                                                                                                                                                                                                                             |
|                                       | <b>Вказівки</b>                            | Збийте яйця з молоком та сіллю, вилийте суміш на тарілку. Увімкніть програму.                                                                                                                                                                                                        |
| 2<br>Сосиски з консервованим горошком | Сосиски – 2 шт.<br>Гарячий горошок – 132 г | Сосиски – 2 шт. по 50 г, масло – 5 г, консервований горошок – 135 г (суха вага)                                                                                                                                                                                                      |
|                                       | <b>Вказівки</b>                            | У миску покладіть проколоті сосиски без обгортки, збоку покладіть масло. Зверху на масло викладіть горошок. Увімкніть програму.                                                                                                                                                      |
| 3<br>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<br>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<br>Риба по-московськи         | 270 г           | (1) Шампінйони – 30 г, філе судака – 150 г, олія – 5 г<br>(2) Сметана – 30 г (по 15 г на 2 шматки)<br>(3) Запечена картопля, нарізана кружальцями – 2 шт. по 60-70 г, сіль – 5 г, білий мелений перець – 1/2 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.                                              |
| 6<br>Їжачки                     | 220 г           | (1) М'ясний фарш (яловичина та свинина) – 120 г (розділити на три частини), звичайний варений рис – 40 г, сіль – 1 г, чорний мелений перець – 1/2 г, нарізана соломкою цибуля – 20 г, подрібнений часник – 3 г, курячий бульйон або вода із сухим концентратом – 100 мл<br>(2) Для приготування соусу: борошно – 5 г, томатна паста – 10 г, вода – 40 мл                                                 |
|                                 | <b>Вказівки</b> | Покладіть рис у фарш. Додайте приправи і ретельно вимішайте руками. Сформуєте три кульки. Покладіть у глибоку миску цибулю і часник. Зверху покладіть м'ясні кульки і залийте бульйоном. Поставте посудину в піч. (1) Увімкніть програму. Змішайте всі складники для соусу. (2) Коли прозвучить звуковий сигнал, влийте суміш у бульйон із м'ясними кульками. Переверніть їх і продовжуйте приготування. |
| 7<br>Курячі ніжки з чорносливом | 325 г<br>2 шт.  | Нарізана соломкою цибуля – 15 г, нарізана соломкою морква – 20 г, курячі ніжки – 2 шт. (160-180 г), чорнослив – 5-7 шт. (50 г), курячий бульйон або вода із сухим концентратом – 200 мл                                                                                                                                                                                                                  |
|                                 | <b>Вказівки</b> | Покладіть у глибоку миску цибулю та моркву. Зверху покладіть курячі ніжки, чорнослив і залийте бульйоном. Поставте тарілку в мікрохвильову піч. Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, переверніть і продовжуйте приготування страви.                                                                                                                                                        |

Українська - 17

| Код/Продукти                              | Розмір порції                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Складники                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 8<br>Свиняча шия<br>з гірчичним<br>соусом | 250 г                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | (1) Свиняча шия – 150 г, морква терта – 20 г,<br>нарізана соломкою цибуля – 20 г,<br>курячий бульйон або вода із сухим концентратом<br>– 100 мл<br>(2) Для приготування соусу: борошно – 5 г,<br>діжонська гірчиця – 20 г, сметана – 30 г,<br>вода – 50 мл                                                     |
|                                           | <b>Вказівки</b><br>Поріжте м'ясо довгими скибками, підготуйте овочі і додайте курячий бульйон (1). Покладіть все у глибоку миску. 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. |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| 9<br>Печена<br>картопля                   | 140-180 г<br>1-2 шт.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Велика картопля - 160-200 г (1-2 шт.)                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                           | <b>Вказівки</b><br>Помийте картоплю і проколiть шкірку виделкою. Покладіть у мікрохвильову піч. Увімкніть програму. Наріzano порціями для подачі. Перед поданням на стіл додайте масло, сметану, сир тощо.                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| 10<br>Рататуй                             | 260 г                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Цукіні, нарізані кубиками – 100 г, морква,<br>нарізана кубиками – 60 г, болгарський перець,<br>нарізаний кубиками – 75 г, цибуля,<br>нарізана кубиками – 45 г, подрібнений часник – 6 г,<br>томатна паста – 10 г (орегано та базилік до смаку),<br>овочевий бульйон або вода із сухим концентратом<br>– 130 мл |
|                                           | <b>Вказівки</b><br>Покладіть усі складники у миску. Додайте орегано та базилік. Ретельно перемішайте. Увімкніть програму.                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |

| Код/Продукти                                                          | Розмір порції                                                                                                                                                                                                                                                                               | Складники                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-----------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 11<br>Риба по-<br>староросійськи                                      | 340 г                                                                                                                                                                                                                                                                                       | (1) Нарізаний соломкою буряк – 30 г,<br>нарізана соломкою морква – 30 г,<br>нарізана соломкою цибуля – 15 г, рибний/курячий<br>бульйон або вода із сухим концентратом – 200 мл<br>(2) Для приготування соусу: борошно – 10 г,<br>томатна паста – 10 г, сметана – 30 г, вода – 50 мл<br>(3) Філе коропа або судака – 150 г,<br>лаврове листя – 1 шт. |
|                                                                       | <b>Вказівки</b><br>Покладіть усі складники у миску, залийте киплячим бульйоном. (1) Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, перемішайте, додайте суміш для соусу, овочі та бульйон. (2) Додайте рибу і лавровий лист (3). Потім продовжте приготування.                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| 12<br>Стейк-метелик<br>із лосося на<br>повільному<br>вогні            | 125 г                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Стейк із лосося – 150-170 г, сіль – 1 г, вода – 20 г<br>(На вибір лимон/апельсин – 10 г (витиснути сік))                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                                       | <b>Вказівки</b><br>Приправте стейк із лосося. Покладіть його на тарілку і додайте води. (Якщо бажаєте, додайте сік). Поставте в мікрохвильову піч і увімкніть програму.                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| 13<br>Тунець у<br>масляно-<br>яєчному соусі<br>на повільному<br>вогні | 120 г<br>+ 53 г соусу                                                                                                                                                                                                                                                                       | Філе тунця – 140-150 г (або філе судака),<br>лимон – 10 г (витиснути сік), сіль – 1 г, вода – 30 г,<br>лавровий лист – 1 шт.,<br>Соус: круто зварене яйце – 20 г (1/2 яйця),<br>порізана петрушка – 3-5 г,<br>масло – 30 г (мікрохвилі 800 Вт – 1 хв.)                                                                                              |
|                                                                       | <b>Вказівки</b><br>Приправте рибне філе. Покладіть його на тарілку і додайте води. Поставте в мікрохвильову піч і увімкніть програму. Окремо приготуйте соус. Зваріть яйце і поріжте його на дрібні кубики. Поріжте петрушку і розтопите масло. Змішайте всі складники і викладіть на рибу. |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |

| Код/Продукти                             | Розмір порції                                                                                                                                                                                                                                  | Складники                                                                                                                                                                                                                          |
|------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 14<br>Індичка<br>тушкована з<br>овочами  | 315 г                                                                                                                                                                                                                                          | Філе індички, нарізане довгими скибками – 150 г, нарізані соломкою цукіні – 50 г, нарізана соломкою цибуля – 15 г, нарізана соломкою морква – 20 г, курячий бульйон або вода із сухим концентратом – 150 мл                        |
|                                          | <b>Вказівки</b><br>Покладіть усі складники у миску, залийте киплячим бульйоном. Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, переверніть м'ясо, перемішайте овочі і продовжуйте приготування страви.                                     |                                                                                                                                                                                                                                    |
| 15<br>Судак із<br>помідорами та<br>сиром | 150 г                                                                                                                                                                                                                                          | Філе судака (або коропа) – 80-100 г, майонез – 10 г, сіль – 1 г, помідор, нарізаний кружальцями – 50 г, третій сир – 20 г                                                                                                          |
|                                          | <b>Вказівки</b><br>Змастіть рибне філе майонезом і посоліть його. Покладіть зверху помідори, скористайтеся зубочисткою. Прикрийте сиром. Покладіть його на тарілку і почніть приготування. Вийміть зубочистку.                                 |                                                                                                                                                                                                                                    |
| 16<br>Форель,<br>запечена з<br>овочами   | 210-240 г                                                                                                                                                                                                                                      | Масло – 10 г (2 по 5 г), нарізана соломкою морква – 35 г, нарізана соломкою цибуля – 25 г, подрібнений часник – 3 г, порізана зелень селери – 5 г, форель – 1 шт. – 220-250 г, сіль – 1 г, білий перець мелений – ½ г, масло – 5 г |
|                                          | <b>Вказівки</b><br>Розмажте масло по центру аркуша воєного паперу. Покладіть моркву, цибулю, часник і селеру. На овочі викладіть приправлену форель. Зверху змастіть рибу маслом. Накрийте. Поставте в мікрохвильову піч і увімкніть програму. |                                                                                                                                                                                                                                    |

| Код/Продукти                                          | Розмір порції                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Складники                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 17<br>Фарширований<br>м'ясом<br>болгарський<br>перець | 480-500 г<br>2 шт.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | (1) Болгарський перець – 2 шт. по 80 г, м'ясний фарш (яловичина та свинина) – 150-190 г (розділити на дві частини), звичайний варений рис – 10-20 г, сіль – 5 г, чорний мелений перець – 0,5 г, бульйон із яловичини або вода із сухим концентратом – 200 мл<br>(2) Для приготування соусу: борошно – 5 г, томатна паста – 10 г, вода – 50 мл |
|                                                       | <b>Вказівки</b><br>Покладіть рис у фарш. Додайте приправи і ретельно вимішайте руками. Вийміть із перців серединку і зернята. Нафаршируйте перці м'ясом. Покладіть у миску і залийте бульйоном (1). Увімкніть програму. Змішайте всі складники для соусу (2). Коли пролунає звуковий сигнал, влийте соус у бульйон із фаршированими перцями. Переверніть їх і продовжуйте приготування. |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| 18<br>Стейк з лосося<br>на парі                       | 150-170 г                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Стейк із лосося з кістками і шкірою – 200-250 г, сіль – 1 г, лимон – 15 г (витиснути сік), вода – 20 г                                                                                                                                                                                                                                        |
|                                                       | <b>Вказівки</b><br>Приправте стейк із лосося. Покладіть його на тарілку і додайте води. Поставте в мікрохвильову піч і увімкніть програму.                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

## 2. Супи

| Код/Продукти                       | Розмір порції   | Складники                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|------------------------------------|-----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1<br>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<br>М'ясна солянка                | 340 г           | (1) Наріzana соломкою цибуля – 45 г, бульйон із яловичини або вода із сухим концентратом – 350 мл<br>(2) Каперси – 7 г, нарізані солоні огірки – 50 г, томатна паста – 10 г, чорні оливки – 16 г, маринад із чорних оливок – 20 мл, лавровий лист – 1 шт., м'ясне асорті – 30 г, м'ясний бульйон або вода із сухим концентратом – 300 мл |
|                                    | <b>Вказівки</b> | Покладіть цибулю у велику миску, залийте киплячим бульйоном (1). Розпочніть приготування. Коли пролунає звуковий сигнал, додайте решту складників (2). Ретельно перемішайте, додайте бульйон, лаврове листя і продовжте приготування.                                                                                                    |
| 3<br>Борщ                          | 340 г           | (1) Буряк тертий – 50 г, наріzana соломкою капуста – 20 г, морква терта – 15 г, наріzana соломкою цибуля – 10 г, томатна паста – 15 г, цукор – 5 г<br>(2) М'ясний бульйон або вода із сухим концентратом – 650 мл, лаврове листя – 1 шт., оцет 9 % – 5 мл за бажанням                                                                    |
|                                    | <b>Вказівки</b> | Покладіть усі складники у велику миску (1), залийте гарячим бульйоном (бульйон із яловичини або вода із сухим концентратом – 650 мл) і додайте лавровий лист. Увімкніть програму.                                                                                                                                                        |
| 4<br>Курачий бульйон із вермішеллю | 350 г           | Вермішель – 10 г, куряче філе – 50 г, терта морква – 15 г, наріzana соломкою цибуля – 10 г, курячий бульйон або вода із сухим концентратом – 440 мл                                                                                                                                                                                      |
|                                    | <b>Вказівки</b> | Покладіть вермішель у велику миску, залийте киплячим бульйоном. Додайте решту складників. Ретельно перемішайте, поставте в піч і увімкніть програму.                                                                                                                                                                                     |

| Код/Продукти          | Розмір порції      | Складники                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-----------------------|--------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 5<br>Азу              | 250 г              | (1) Свиняча шия, наріzana довгими скибками – 170 г, наріzana соломкою цибуля – 20 г, курячий бульйон або вода із сухим концентратом – 100 мл<br>(2) Для приготування соусу: Борошно – 5 г, томатна паста – 15 г, вода – 50 мл, терті солоні огірки – 30 г    |
|                       | <b>Вказівки</b>    | Покладіть м'ясо та цибулю в глибоку миску і залийте бульйоном. (1) Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, перевіреніть м'ясо, додайте соус (2), перемішуючи з овочами, бульйоном і м'ясом. Перемішайте і продовжуйте приготування.               |
| 6<br>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<br>Корейський рамен | 120 г<br>(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 проколіть плівку у кількох місцях. Поставте в мікрохвильову піч і увімкніть програму. |
| 8<br>Суп з пельменями | 185 г<br>(15 шт.)  | Морожені пельмені – 15 шт. (по 10-12 г кожен), курячий бульйон або вода із сухим концентратом – 600 мл, чорний перець горошком – 3-5 шт., лаврове листя – 1 шт.                                                                                              |
|                       | <b>Вказівки</b>    | Покладіть усі складники у велику миску, залийте киплячим бульйоном. Перемішайте, піднімаючи з дна. Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, перевіреніть і продовжуйте приготування страви.                                                        |
| 9<br>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<br>Броколі           | 250 г            | Сполосніть і почистьте свіжу броколі та підготуйте суцвіття. Рівномірно викладіть їх у скляну посудину з кришкою. Для приготування 250 г продуктів додайте 30 мл (2 ст. ложки) води. Поставте миску посередині скляної тарілки. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Після завершення перемішайте. Дайте постояти 1-2 хвилини. |
| 2<br>Морква            | 250 г            | Помийте та почистьте моркву, наріжте однаковими скибками. Рівномірно викладіть їх у скляну посудину з кришкою. Для приготування 250 г продуктів додайте 30 мл (2 ст. ложки) води. Поставте миску посередині скляної тарілки. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Після завершення перемішайте. Дайте постояти 1-2 хвилини.    |
| 3<br>Зелена квасоля    | 250 г            | Сполосніть і почистьте зелену квасолю. Рівномірно викладіть їх у скляну посудину з кришкою. Для приготування 250 г продуктів додайте 30 мл (1 ст. ложку) води. Поставте миску посередині скляної тарілки. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Після завершення перемішайте. Дайте постояти 1-2 хвилини.                       |
| 4<br>Шпинат            | 150 г            | Помийте та почистьте шпинат. Покладіть його в скляну посудину з кришкою. Не додавайте води. Поставте посудину в центрі скляної тарілки. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Після завершення перемішайте. Дайте постояти 1-2 хвилини.                                                                                         |
| 5<br>Качан кукурудзи   | 500 г<br>(2 шт.) | Помийте та почистьте качани кукурудзи, а потім покладіть їх в овальну скляну посудину. Накрийте плівкою для мікрохвильової печі та проколійте її. Дайте постояти 1-2 хвилини.                                                                                                                                                                     |
| 6<br>Почищена картопля | 250 г            | Помийте, почистіть картоплю і поріжте її на однакові скибочки. Покладіть її у скляну посудину з кришкою. Додайте 45-60 мл (3-4 столові ложки) води. Поставте посудину в центрі скляної тарілки. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Дайте постояти 2-3 хвилини.                                                               |

| Код/Продукти                       | Розмір порції | Вказівки                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|------------------------------------|---------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 7<br>Коричневий рис (пропарений)   | 250 г         | Використовуйте велику посудину з термостійкого скла з кришкою. Додайте подвійну кількість холодної води (500 мл). Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Перш ніж дати страві постояти, перемішайте її, після чого додайте сіль і трави. Дайте постояти 5-10 хвилини.                                                       |
| 8<br>Макарони з цілнозернової муки | 250 г         | Використовуйте велику посудину з термостійкого скла з кришкою. Додайте 1 л окропу, 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<br>Кіноа                         | 250 г         | Використовуйте велику посудину з термостійкого скла з кришкою. Додайте подвійну кількість холодної води (500 мл). Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Перш ніж дати страві постояти, перемішайте її, після чого додайте сіль і трави. Дайте постояти 1-3 хвилини.                                                        |
| 10<br>Булгур                       | 250 г         | Використовуйте велику посудину з термостійкого скла з кришкою. Додайте подвійну кількість холодної води (500 мл). Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Перш ніж дати страві постояти, перемішайте її, після чого додайте сіль і трави. Дайте постояти 2-5 хвилини.                                                        |

### 4. Особливі події

| Код/Продукти               | Розмір порції | Складники                                                                                                                                   |
|----------------------------|---------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1<br>Морс із журавлини     | 200 мл        | Морожена журавлина – 40 г, цукор – 30 г, вода – 200 мл                                                                                      |
|                            |               | <b>Вказівки</b><br>Перемеліть морожену журавлину на м'ясорубці. Покладіть усі складники у миску. Увімкніть програму. Охолодіть і процідіть. |
| 2<br>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><br>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.

|                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p><b>1. Натисніть кнопку <b>Ускоренная разморозка</b> (Швидке розмороження).</b></p> <p><b>Результат:</b> На дисплеї з'явиться індикація:</p> <div data-bbox="499 473 578 516" style="border: 1px solid black; width: 45px; height: 33px; display: flex; align-items: center; justify-content: center;"> </div> <p>Натисніть кнопку <b>Ускоренная разморозка</b> (Швидке розмороження) один чи більше разів залежно від типу продуктів, які потрібно розморозити. Детальніші пояснення дивіться в таблиці на наступній сторінці.</p> |
| <p>100Г</p>                                                                       | <p><b>2. Виберіть вагу продуктів за допомогою кнопки <b>100Г</b>.</b> Максимальна вага становить 1500 г.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|  | <p><b>3. Натисніть кнопку <b>СТАРТ</b> (Пуск).</b></p> <p><b>Результат:</b></p> <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</b> (Пуск).</li> </ul>                                                                                                                                                          |

Налаштувати параметри розмороження можна також вручну. Для цього виберіть функцію «приготування/розігрівання» з рівнем потужності 180 Вт. Більш детальну інформацію дивіться у розділі «Приготування/Розігрівання» на стор. 14.

Використовуйте лише безпечний для мікрохвильової печі посуд.

## ПАРАМЕТРИ АВТОМАТИЧНОГО ШВИДКОГО РОЗМОРОЖЕННЯ

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

Перед розмороженням продуктів зніміть з них усі пакувальні матеріали.

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

| Код/Продукти                      | Розмір порції     | Вказівки                                                                                                                                                                                                                         |
|-----------------------------------|-------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>1</b><br/><b>М'ясо</b></p>  | <p>200-1500 г</p> | <p>Прикрийте країю 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.</p> |
| <p><b>2</b><br/><b>Птиця</b></p>  | <p>200-1500 г</p> | <p>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.</p>         |
| <p><b>3</b><br/><b>Риба</b></p>   | <p>200-1500 г</p> | <p>Обгорніть хвіст цілої риби алюмінієвою фольгою. Переверніть рибу, коли піч подасть звукові сигнали. Ця програма підходить як для цілої риби, так і для філе. Дайте постояти 10-30 хвилини.</p>                                |
| <p><b>4</b><br/><b>Фрукти</b></p> | <p>100-600 г</p>  | <p>Розкладіть фрукти рівномірно у пласкій скляній посудині. Цю програму можна застосовувати для всіх видів фруктів. Дайте постояти 5-30 хвилини.</p>                                                                             |

## ДОВІДНИК ІЗ ПРИГОТУВАННЯ НА ПАРІ (ЛИШЕ ДЛЯ МОДЕЛІ ME83KR\*-X)

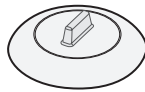
Посудина базується на принципі приготування їжі на парі; вона призначена для швидкого приготування здорової їжі у мікрохвильовій печі Samsung. Це приладдя ідеальне для приготування рису, макаронів, овочів, тощо у найкоротший термін зі збереженням поживних властивостей продуктів. Посудина для приготування на парі для мікрохвильової печі складається з 3 елементів:



Миска



Внутрішній лоток



Кришка

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

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

### УМОВИ ВИКОРИСТАННЯ.

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

### ОБСЛУГОВУВАННЯ.

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

## РОЗМОРОЖЕННЯ.

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

## ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ.

| 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><br>Помийте та почистьте артишоки. Покладіть лоток у миску. Покладіть артишоки на лоток. Додайте одну столову ложку лимонного соку. Накрийте кришкою. Дайте постояти 1-2 хвилини.                                                                                   |
| Свіжі овочі         | 300 г           | 800 Вт            | 4-5                    | Миска зі вставленим лотком + Кришка                                                                                                                                                                                                                                                |
|                     |                 |                   |                        | <b>Вказівки</b><br>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><br>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><br>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><br>Зважте та помийте картоплю і покладіть її у миску пароварки. Додайте 3 стол. ложки води. Накрийте кришкою. Дайте постояти 2-3 хвилини.                                                                                                                          |

| Страва                                | Розмір порції                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Рівень потужності | Час приготування (хв.) | Застосування   |
|---------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|------------------------|----------------|
| Рагу (охиооджене)                     | 400 г                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 600 Вт            | 5-6                    | Миска + Кришка |
|                                       | <b>Вказівки</b><br>Покладіть рагу в миску пароварки. Накрийте кришкою. Перед витримкою ретельно перемішайте. Дайте постояти 1-2 хвилини.                                                                                                                                                                              |                   |                        |                |
| Суп (охиооджений)                     | 400 г                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 800 Вт            | 3-4                    | Миска + Кришка |
|                                       | <b>Вказівки</b><br>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><br>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><br>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><br>Попередньо знявши шкірку, помивши та нарізавши на шматочки одного розміру чи кубики, зважте свіжі овочі (наприклад, яблука, груші, сливи, абрикоси, манго чи ананас). Покладіть у миску пароварки. Додайте 1-2 ст. ложки води і 1-2 ст. ложки цукру. Накрийте кришкою. Дайте постояти 2-3 хвилини. |                   |                        |                |

## Поводження з посудом для приготування на парі



## ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ.

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

## ВИМКНЕННЯ ЗВУКОВОГО СИГНАЛУ

Вимкнути відтворення звукових сигналів можна у будь-який момент.

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

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

## посібник із вибору посуду

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

| Кухонне приладдя                                    | Безпечно для мікрохвильової печі | Коментарі                                                                                                                                                                                                                |
|-----------------------------------------------------|----------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <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 оздоблень.                                                                                             |
| <b>Одноразова пластикова та картонна тара</b>       | ✓                                | Деякі заморожені продукти пакують у такий тарі.                                                                                                                                                                          |
| <b>Пакування продуктів швидкого приготування</b>    |                                  |                                                                                                                                                                                                                          |
| • Полістиролові горнята та контейнери               | ✓                                | Можна використовувати для розігрівання їжі. Перегрівання може спричинити плавлення полістиролу.                                                                                                                          |
| • Паперові пакети чи газети                         | ✗                                | Може спалахнути.                                                                                                                                                                                                         |
| • Папір вторинної переробки або металеві затискачі  | ✗                                | Може спричинити іскріння.                                                                                                                                                                                                |
| <b>Скляний посуд</b>                                | ✓                                |                                                                                                                                                                                                                          |
| • Універсальний посуд для готування та сервірування | ✓                                | Можна використовувати, якщо він не декорований металевим обідком.                                                                                                                                                        |

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

### Використання кришки під час приготування їжі

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

### Час витримки

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

## Підігрівання рідин і їжі

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

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

## усунення несправностей та коди помилок

### УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

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

#### Такі випадки не свідчать про несправність.

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

#### Зовсім не відбувається приготування їжі.

- Чи правильно встановлено таймер і натиснуто кнопку **ПУСК**?
- Чи закриті дверцята?
- Чи не перевантажено електричну мережу, що спричинило до згорання плавкого запобіжника або спрацювання автомата захисту?

#### Страва не готова або надто запечена.

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

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

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

#### Не працює лампочка.

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

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

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

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

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

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

Слід мати наготові такі відомості:

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

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

### КОД ПОМИЛКИ

#### 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                                  | ME83KR*-1, ME83KR*-2, ME83KR*-3,<br>ME83KR*-1*, ME83KR*-2*, ME83KR*-3*,<br>ME83*KR*-1, ME83*KR*-2, ME83*KR*-3,<br>ME83MR**, ME83AR*                                                                                                                               |
|-----------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Джерело живлення                        | змінний струм 230 В / 50 Гц                                                                                                                                                                                                                                       |
| Споживання електроенергії<br>Мікрохвилі | 1150 Вт                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Вихідна потужність                      | 100 Вт / 800 Вт (IEC-705)                                                                                                                                                                                                                                         |
| Робоча частота                          | 2450 МГц                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Магнетрон                               | OM75S(31)                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Спосіб охолодження                      | Електричний вентилятор                                                                                                                                                                                                                                            |
| Розміри (Ш x В x Г)                     |                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Габаритні                               | 489 x 275 x 356 мм (ME83KR*-1, ME83KR*-1*,<br>ME83*KR-1)<br><br>489 x 275 x 360 мм (ME83KR*-2, ME83KR*-2*,<br>ME83*KR-2)<br><br>489 x 275 x 354 мм (ME83KR*-3, ME83KR*-3*,<br>ME83*KR-3)<br><br>489 x 275 x 340 мм (ME83MR**)<br><br>489 x 275 x 364 мм (ME83AR*) |
| Внутрішня камера                        | 330 x 211 x 324 мм                                                                                                                                                                                                                                                |

| Модель | ME83KR*-1, ME83KR*-2, ME83KR*-3,<br>ME83KR*-1*, ME83KR*-2*, ME83KR*-3*,<br>ME83*KR*-1, ME83*KR*-2, ME83*KR*-3,<br>ME83MR**, ME83AR*                                            |
|--------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Об'єм  | 23 літри                                                                                                                                                                       |
| Вага   |                                                                                                                                                                                |
| Нетто  | прибл. 11,5 кг (ME83KR*-1, ME83KR*-2,<br>ME83KR*-3, ME83KR*-1*,<br>ME83KR*-2*, ME83KR*-3*,<br>ME83*KR*-1, ME83*KR*-2,<br>ME83*KR*-3, ME83AR*)<br><br>прибл. 12,0 кг (ME83MR**) |

Призначено для використання в  
нормальних умовах  
Термін служби: 7 років

НОТАТКИ

НОТАТКИ

07 ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Українська - 29

# SAMSUNG

**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                         | 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>       |
| 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) |



DE68-04285A-06

# 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.

ME83KR\*-1 ME83KR\*-1\* ME83\*KR\*-1  
ME83KR\*-2 ME83KR\*-2\* ME83\*KR\*-2  
ME83KR\*-3 ME83KR\*-3\* ME83\*KR\*-3  
ME83MR\*\* ME83AR\*

мүмкіндіктерді елестетіңіз

Samsung компаниясының бұл өнімін сатып  
алғаныңызға рахмет.

**SAMSUNG**

# МАЗМҰНЫ

|                                                                                                                               |           |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Қауіпсіздік нұсқаулары.....</b>                                                                                            | <b>3</b>  |
| <b>Орнату.....</b>                                                                                                            | <b>8</b>  |
| Керек-жарақтары .....                                                                                                         | 8         |
| Орнатылатын орын .....                                                                                                        | 8         |
| Бұрылмалы табак.....                                                                                                          | 8         |
| <b>Күтім көрсету.....</b>                                                                                                     | <b>9</b>  |
| Тазалау.....                                                                                                                  | 9         |
| Ауыстыру (жөндеу).....                                                                                                        | 9         |
| Ұзақ уақыт пайдаланбаған кезде күтім көрсету.....                                                                             | 9         |
| <b>Пештің функциялары.....</b>                                                                                                | <b>10</b> |
| Пеш (ME83KR*-1, ME83KR*-2, ME83KR*-3, ME83KR*-1*, ME83KR*-2*, ME83KR*-3*, ME83*KR*-1, ME83*KR*-2, ME83*KR*-3).....            | 10        |
| Пеш (ME83MR**) .....                                                                                                          | 10        |
| Пеш (ME83AR*) .....                                                                                                           | 11        |
| Басқару панелі (ME83KR*-1, ME83KR*-2, ME83KR*-3, ME83KR*-1*, ME83KR*-2*, ME83KR*-3*, ME83*KR*-1, ME83*KR*-2, ME83*KR*-3)..... | 11        |
| Басқару панелі (ME83MR**).....                                                                                                | 12        |
| Басқару панелі (ME83AR*).....                                                                                                 | 12        |
| <b>Пешті іске қосу .....</b>                                                                                                  | <b>13</b> |
| Микротолқынды пеш қалай жұмыс жасайды.....                                                                                    | 13        |
| Пештің дұрыс жұмыс жасап тұрғанын тексеру .....                                                                               | 13        |
| Уақытты орнату .....                                                                                                          | 14        |
| Пісіру/Қыздыру.....                                                                                                           | 14        |
| Қуат мәндері .....                                                                                                            | 15        |
| Пісіру уақытын реттеу .....                                                                                                   | 15        |
| Пісіруді тоқтату .....                                                                                                        | 15        |

|                                                                       |           |
|-----------------------------------------------------------------------|-----------|
| Қуатты үнемдеу режимін орнату .....                                   | 16        |
| Орыс дәстүрімен автоматты түрде пісіру функциясын қолдану.....        | 16        |
| Авт. түрде орыс дәстүрі бойынша пісіру функциясы/пісіру .....         | 17        |
| Автоматты түрде жылдам жібіту функциясы .....                         | 22        |
| Автоматты түрде жылдам жібіту функциясын қолдану .....                | 22        |
| Бұмен пісіру нұсқаулығы<br>(ME83KR*-X үлгілеріне ғана арналған) ..... | 23        |
| Сигнал құралын өшіру .....                                            | 24        |
| Микротолқынды пештің қауіпсіздік құралы .....                         | 24        |
| <b>Ыдыс бойынша нұсқаулық.....</b>                                    | <b>25</b> |
| <b>Тағам пісіруге қатысты ақыл-кеңес.....</b>                         | <b>26</b> |
| <b>Ақаулық себептерін анықтау және ақаулық коды .....</b>             | <b>27</b> |
| Ақаулық себептерін анықтау .....                                      | 27        |
| Ақаулық кодтары .....                                                 | 27        |
| <b>Техникалық параметрлері.....</b>                                   | <b>28</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.

### 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 келтіру 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, жаңғақтарды, 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 бұға 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 әрқашан 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 дөңкерлейтін 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.

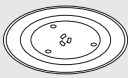
Үйде пайдаланушылар экологиялық қауіпсіз түрде қайта өңдеу үшін осы өнімді қай жерден және қалай алуға болатынын анықтау мақсатында, осы өнімді сатып алған жердегі ретейлермен немесе оның жергілікті кеңсесімен хабарласуы тиіс.

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

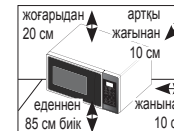
Құрылғының қандай үлгісін таңдап алғаныңызға қарай, онымен бірге әр түрлі жолмен қолдануға болатын бірнеше керек-жарақ жеткізіледі.

|                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>1. <b>Айналмалы шығырық</b>, пеш табанының ортасына қойылады.</p> <p><b>Максаты:</b> Айналмалы шығырық бұрылмалы табақты ұстап тұрады.</p>                                                                                   |
|  | <p>2. <b>Бұрылмалы табақ</b>, айналмалы шығырықтың ортасындағы тетік арқылы жалғастырышқа қойылады.</p> <p><b>Максаты:</b> Бұрылмалы табақ тамақ пісіретін негізгі орын болып табылады: оны тазалау үшін оңай алуға болады.</p> |
|  | <p>3. <b>Бу көстрелі</b>, 23-24 бетті қараңыз.<br/>(ME83KR*-X үлгілерінде ғана)</p> <p><b>Максаты:</b> Бу функциясын қолданған кезде пластик бу көстрелі.</p>                                                                   |

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

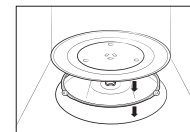
## ОРНАТЫЛАТЫН ОРЫН

- 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.

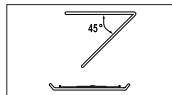
Егер есік оңай ашылып немесе жабылмаса, әуелі есіктің тығыздағыштарына қоқыс тұрып қалмағанын тексеріңіз. Пештің ішкі және сыртқы беттерін тазалау үшін жұмсақ шүберек пен сабынды суды пайдаланыңыз. Шайыңыз да, мұқият құрғатыңыз.

### 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.

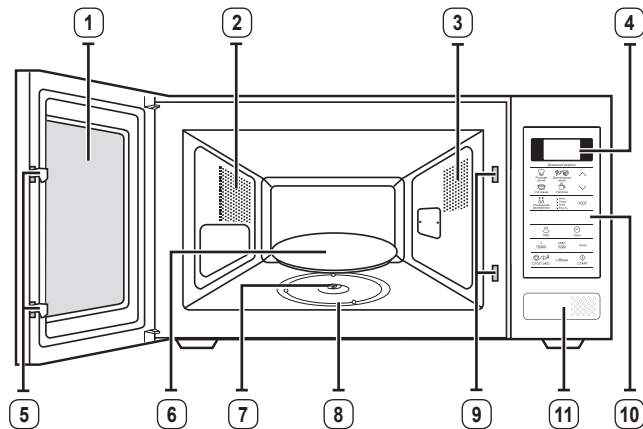
- Топсаларға, тығыздағышқа, және/немесе есікке қатысты мәселе туындаса, білікті техникке немесе жергілікті Samsung қызмет көрсету орталығына хабарласып, техникалық көмек алыңыз.
- Егер жарықтама шамын ауыстырғыңыз келсе, жергілікті Samsung қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз. Өзіңіз ауыстырмаңыз.
- 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.

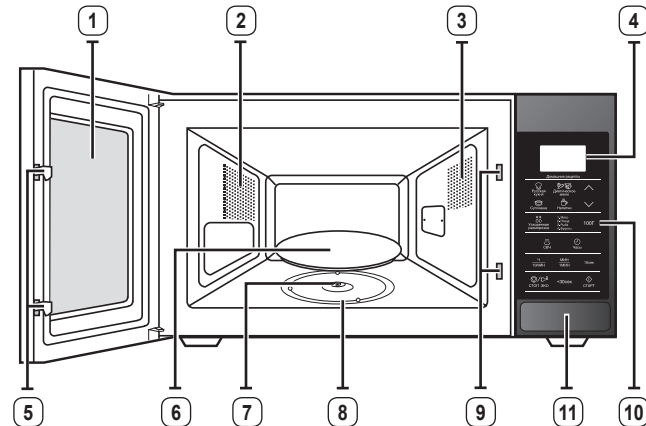
## пештің функциялары

ПЕШ (ME83KR\*-1, ME83KR\*-2, ME83KR\*-3, ME83KR\*-1\*, ME83KR\*-2\*, ME83KR\*-3\*, ME83\*KR\*-1, ME83\*KR\*-2, ME83\*KR\*-3)



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

## ПЕШ (ME83MR\*\*)



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



- зақ - 11

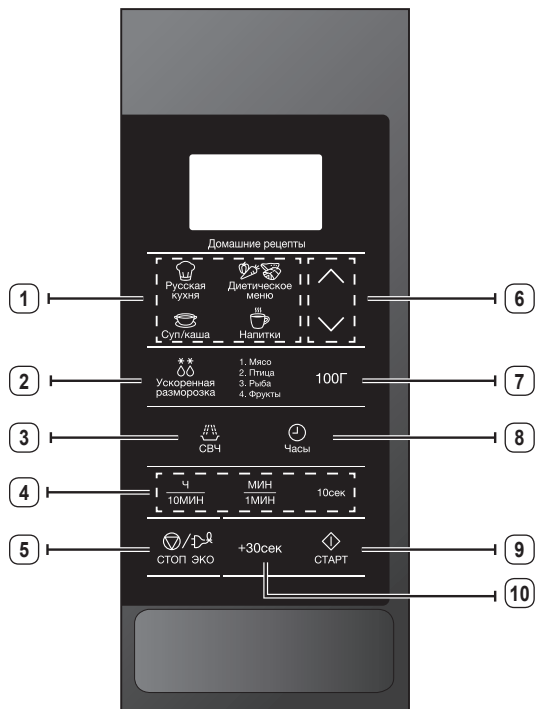
### 03 ПЕШТИҢ ФУНКЦИЯЛАРЫ



- ME83K ME83 ME83A BWT DE68-04285A-06 RU+UK+KK+UZ F.indb 11

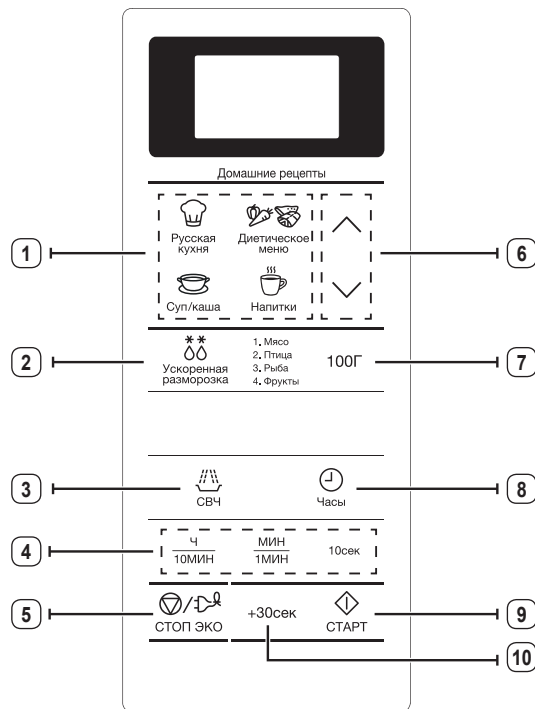


## БАСҚАРУ ПАНЕЛІ (ME83MR\*\*)



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

## БАСҚАРУ ПАНЕЛІ (ME83AR\*)



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

Қазақ - 12

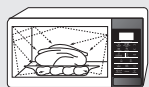
## пешті іске қосу

### 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.



1. Магнетронды түтіктен шыққан микротолқын, бұрылмалы табақтың үстінде айналып тұрған тағамға біркелкі таралады. Сондықтан да, тағам біркелкі піседі.
2. Микротолқындар тағамның түбіне дейін, шамамен 1 дюймге (2,5 см) дейін сіңеді. Содан кейін қызу тағамның ішінде тарала бастайды да, тағам пісе түседі.
3. Пісіру уақыты қолданылған ыдыс пен тағамның сапасына қарай әр түрлі болады:
  - Мөлшері және тығыздығы
  - Судың мөлшері
  - Бастапқы температурасы (тоңазытқышта болды ма, жоқ па)

☞ Қызу таралған кезде тағамның ортасы піседі де, тағам пештен алынғаннан кейін де пісе береді. Рецептiде және осы кiтапшада көрсетiлген тағамды қоя тұру уақытын, келесiнi орындау үшiн сақтау керек:

- Тағам шетiнен ортасына дейiн бiркелкi піседi
- Тағамның бәр жерiндегi температура бiрдей

### ПЕШТІҢ ДҰРЫС ЖҰМЫС ЖАСАП ТҰРҒАНЫН ТЕКСЕРУ

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

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

|                                                                                    |                                                                                                                                 |
|------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>1. СВЧ (Қуат деңгейі)</b> түймешігін басып, <b>1МИН</b> түймешігін қажетінше басып уақытты 4-5 минутқа қойыңыз.              |
|  | <b>2. СТАРТ (Бастау)</b> түймешігін басыңыз.<br><b>Нәтижесі:</b> Пеш суды 4-5 минут қыздырады.<br>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 “12:00” автоматты түрде пайда болады.

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

- Микротолқынды пешті алғаш орнатқанда
- Электр қуаты өшіп қалғанда

 Жазғы және қысқы уақыттарды ауыстырған кезде сағатты қайта орнатуды ұмытпаңыз.

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

## ПІСІРУ/ҚЫЗДЫРУ

Төменде тағамды қалай пісіруге немесе қыздыруға болатындығы туралы айтылған.

Пешті қараусыз қалдырардың алдында ӘРҚАШАН пісіру параметрлерін тексеріңіз.

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

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

 **Бос** тұрған пешті ешқашан қоспаңыз.

## ҚУАТ МӘНДЕРІ

Төмендегі қуат мәндерінің ішінен қажетін таңдауыңызға болады.

| Қуат мәні       | Шығысы |
|-----------------|--------|
| ЖОҒАРЫ          | 800 Вт |
| ОРТАША ЖОҒАРЫ   | 600 Вт |
| ОРТАША          | 450 Вт |
| ОРТАШАДАН ТӨМЕН | 300 Вт |
| ЖІБІТУ          | 180 Вт |
| ТӨМЕН           | 100 Вт |

☒ Жоғарырақ қуат мәнін таңдасаңыз, пісіру уақытын азайту керек.

☒ Азырақ қуат мәнін таңдасаңыз, пісіру уақытын ұзарту керек.

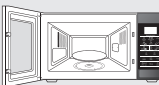
## ПІСІРУ УАҚЫТЫН РЕТТЕУ

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

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

## ПІСІРУДІ ТОҚТАТУ

Тағам пісіруді кез келген уақытта тоқтатып, тағамды тексеруіңізге болады.

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

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

## ҚУАТТЫ ҮНЕМДЕУ РЕЖИМІН ОРНАТУ

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



- **ЭКО (Қуатты үнемдеу)** түймешігін басыңыз.
- Қуат үнемдеу режимін алу үшін есікті ашыңыз немесе кез келген түймешікті басыңыз. Содан кейін дисплейде ағымдық уақыт пайда болады. Пеш іске қосуға дайын.



### Қуатты авт. түрде үнемдеу функциясы

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

Есік ашық тұрса, пештің шамы 5 минуттан кейін сөнеді.

## 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.

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



Микротолқынға төзімді ыдыстарды ғана қолданыңыз.

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

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

### 1. Орыс дәстүрлі тағамдары мәзірі

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

| Код/Тағам                           | Үстелге тарту мөлшері                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Құраластар                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 5<br>Мәскеу дәстүрімен балық пісіру | 270 г                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | (1) Шампиньон - 30 г, алабұға қоң еті - 150 г, май - 5 г<br>(2) Қышқыл қаймақ - 30 г (2 x 15 г)<br>(3) Дөңгелектеп туралған, пісірілген картоп - 2 дана, әрқайсысы 60-70 г, тұз - 5 г, ақ ұнтақ бұрыш - ½ г, үккіштен өткізілген ірімшік - 25 г                                                                                        |
|                                     | <b>Нұсқаулар</b><br>Саңырауқұлақтарды табақтағы балықтың жанына салыңыз. Үстіне май тамызыңыз (1). Пісіре бастаңыз. Пештен сигнал естілген кезде қышқыл қаймақтың жартысын салыңыз керамика табаққа (ортасына) (2) салыңыз. Үстіне пісірілген саңырауқұлақтарды салыңыз. Оның үстіне балықты салыңыз. Дәм-татымын келтіріңіз. Айналасына балық пен туралған картопты салыңыз. Картоптың үстіне ірімшікті салыңыз (3). Пісіру үрдісін жалғастырыңыз.                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| 6<br>Кірпі                          | 220 г                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | (1) Тартылған ет (сиыр және шошқа еті) - 120 г (үшке бөліңіз), пісірілген кәдімгі күріш - 40 г, тұз - 1 г, қара ұнтақ бұрыш - ½ г, ұзыншалал туралған пияз - 20 г, туралған сарымсақ - 3 г, тауық сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 100 мл<br>(2) Тұздыққа арналған қоспа: Бидай - 5 г, қызанақ езбесі - 10 г, су - 40 мл |
|                                     | <b>Нұсқаулар</b><br>Күрішті тартылған етке қосыңыз. Дәмдеуіштер салып, қолыңызбен жақсылап араластырыңыз. Үш котлета жасаңыз. Пияз мен сарымсақты шара іспетті табаққа салыңыз. Котлеталарды осыған салып, үстіне сорпадан құйыңыз. Табақты пешке салыңыз.<br>(1) Пісіре бастаңыз.<br>Тұздыққа араластырылатын құраластардың барлығын дайындаңыз.<br>(2) Тұмшашпештен сигнал естілген кезде, котлеталар салынған еттің сорпасына құраластарды араластырыңыз.<br>Аударыстырып, пісіруді жалғастырыңыз. |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |

| Код/Тағам                                              | Үстелге тарту мөлшері                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Құраластар                                                                                                                                                                                                                                                    |
|--------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>7</b><br><b>Қара өрік қосылған тауық сирақтары</b>  | 325 г<br>2 дана.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Ұзыншалап туралған пияз - 15 г, ұзыншалап туралған сәбіз - 20 г, тауықтың сирақтары - 2 дана. (160-180 г), Қара өрік - 5-7 дана. (50 г), Тауық сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 200 мл                                                          |
|                                                        | <b>Нұсқаулар</b><br>Пияз мен сәбізді шара іспетті табаққа салыңыз. Тауық сирақтарын үстіне салыңыз да, қара өрікті салып, үстіне сорпа құйыңыз. Шараны микротолқынды пешке салыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұмшашпештен сигнал естіле сала аударыңыз да, пісіруді жалғастырыңыз.                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>8</b><br><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<br>(2) Тұздыққа арналған қоспа: Бидай - 5 г, дижон қышасы - 20 г, қышқыл қаймақ - 30 г, су - 50 мл |
|                                                        | <b>Нұсқаулар</b><br>Етті ұзыншалап турап, көкөністерді дайындаңыз да, тауық сорпасын(1) қосыңыз. Шара іспетті табаққа салыңыз. Жақсылап араластырыңыз да, пісіре бастаңыз. Тұздыққа(2) қосылатын құраластардың барлығын дайындаңыз. Тұмшашпештен сигнал естілген кезде, еті бар сорпаға құраластарды салып араластырыңыз да, жалғастырып пісіріңіз. |                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>9</b><br><b>Картоп пісірмесі</b>                    | 140-180 г<br>1-2 дана                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Ірі картоп - 160-200 г (1-2 дана)                                                                                                                                                                                                                             |
|                                                        | <b>Нұсқаулар</b><br>Картоптарды жуып, қабығын шанышқымен тесіңіз. Микротолқынды пешке салыңыз. Пісіре бастаңыз. Үстелге тарту үшін кесіңіз. Үстелге тартар алдында сары май немесе қышқыл қаймақ немесе ірімшік не т.с.с. қосыңыз.                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                               |

| Код/Тағам                                                 | Үстелге тарту мөлшері                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Құраластар                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-----------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>10</b><br><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 - 130 мл                                                          |
|                                                           | <b>Нұсқаулар</b><br>Құраластардың барлығын шараға салыңыз. (Орегано және базиликті қосыңыз). Жақсылап араластырыңыз. Пісіре бастаңыз.                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>11</b><br><b>Ескі орыс дәстүрімен пісірілген балық</b> | 340 г                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | (1) Ұзыншалап туралған қызылша - 30 г, ұзыншалап туралған сәбіз - 30 г, ұзыншалап туралған пияз - 15 г, балық(тауық сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 200 мл<br>(2) Тұздыққа арналған қоспа: Бидай - 10 г, қызанақ езбесі - 10 г, қышқыл қаймақ - 30 г, су - 50 мл<br>(3) Сазан немесе алабұға қоң еті - 150 г, лавр жапырағы - 1 дана |
|                                                           | <b>Нұсқаулар</b><br>Үлкен шара іспетті табаққа құраластардың барлығын салыңыз да, қайнаған сорпаны құйыңыз. (1) Пісіре бастаңыз. Пештен сигнал естіле сала, тұздыққа арналған қоспаларды көкөністерге және сорпаға жақсылап араластырыңыз. (2) Балық пен лавр жапырағын (3) қосыңыз. Пісіру үрдісін жалғастырыңыз. |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>12</b><br><b>Бұқтырылған арқан балық стейгі</b>        | 125 г                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Көбелек тәрізді арқан балық стейгі - 150-170 г, тұз - 1 г, су -20 г (лимон/апельсин - 10 г, қаласаңыз шырынын сығыңыз)                                                                                                                                                                                                                              |
|                                                           | <b>Нұсқаулар</b><br>Арқан балық стейгін дәмдеңіз. Табаққа салып, су қосыңыз. (Қаласаңыз балшырын қосыңыз). Микротолқынды пешке салып, пісіре бастаңыз.                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |

| Код/Тағам                                                               | Үстелге тарту мөлшері                                                                                                                                                                                                                                                                               | Құраластар                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>13</b><br><b>Сарымай, жұмыртқа соусы қосылған, бұқтырылған нәлім</b> | 120 г + 53 г тұздық                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Нәлім филесі - 140-150 г (немесе алабұғаның қоң еті), лимон - 10 г (шырынын сығыңыз), тұз - 1 г, су - 30 г, лавр жапырағы - 1 дана, тұздық: Бітеу пісірілген жұмыртқа - 20 г (½ жұмыртқа), туралған балдыркөк 3-5 г, сары май - 30 г (микротолқын 800 Вт - 1 мин) |
|                                                                         | <b>Нұсқаулар</b><br>Балық филесінің дәмін келтіріңіз. Табаққа салып, су қосыңыз. Микротолқынды пешке салып, пісіре бастаңыз. Тұздықты жеке дайындаңыз. Жұмыртқаны пісіріп, кішкене текшеге бөліңіз. Балдыркөкті турап, сары майды ысытыңыз. Барлық қоспаларды араластырып, балықтың үстіне салыңыз. |                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>14</b><br><b>Көкөніс қосып бұға пісірілген күркетауық</b>            | 315 г                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Күркетауық қоң еттері -150 г, ұзыншалап туралған асқабақ - 50 г, ұзыншалап туралған пияз - 15 г, ұзыншалап туралған сәбіз - 20 г, тауық сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 150 мл                                                                     |
|                                                                         | <b>Нұсқаулар</b><br>Шараға құраластардың барлығын салыңыз да, қайнаған сорпаны құйыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұмшапештен сигнал естілген кезде, аударыңыз да, көкөністерді араластырып пісіруді жалғастырыңыз.                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>15</b><br><b>Қызанақ пен ірімшік қосылған алабұға</b>                | 150 г                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Алабұға филесі - 80-100 г (немесе сазан), майонез - 10 г, тұз - 1 г, дөңгелектеп туралған қызанақ - 50 г, үккіштен өткізілген ірімшік - 20 г                                                                                                                      |
|                                                                         | <b>Нұсқаулар</b><br>Балық филесіне майонез жағыңыз, тұздаңыз. Үстіне қызанақ салыңыз, тіс тазалағыш істікшені қолданыңыз. Үстіне ірімшік қойыңыз. Табаққа салып, пісіре бастаңыз. Тіс тазалағыш істікшені алыңыз.                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                   |

| Код/Тағам                                        | Үстелге тарту мөлшері                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Құраластар                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|--------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>16</b><br><b>Көкөніс қосылған бақтақ</b>      | 210-240 г                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Сары май - 10 г (2х5 г), ұзыншалап туралған сәбіз - 35 г, ұзыншалап туралған пияз - 25 г, туралған сарымсақ - 3 г, туралған сельдерей жапырақтары - 5 г, бақтақ - 1 дана- 220-250 г, тұз - 1 г, ақ ұнтақ бұрыш - ½ г, сары май - 5 г                                                                                            |
|                                                  | <b>Нұсқаулар</b><br>Балауызды қағаздың ортасын майлаңыз. Сәбіз, пияз, сарымсақ және сельдерейді үстіне салыңыз. Көкөністердің үстіне дәм-татымы келтірілген бақтақты салыңыз. Балықтың үстіне май салыңыз. Қапқа жабыңыз. Микротолқынды пешке салып, пісіре бастаңыз.                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>17</b><br><b>Ет толтырылған болгар бұрышы</b> | 480-500 г<br>2 дана                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | (1) Болгар бұрышы - 2 дана, әрқайсысы 80 г, тартылған ет (сыырдың және шошқаның) - 150-190 г (екі бөлікке бөліңіз), пісірілген кәдімгі күріш - 10-20 г, тұз - 5 г, қара ұнтақ бұрыш - ½ г, сиыр етінің сорпасы немесе құрғақ концентрат - 200 мл<br>(2) Тұздыққа арналған қоспа: Бидай - 5 г, қызанақ езбесі - 10 г, су - 50 мл |
|                                                  | <b>Нұсқаулар</b><br>Күрішті тартылған етке қосыңыз. Дәмдеуіштер салып, қолыңызбен жақсылап араластырыңыз. Бұрыштың өзегі мен дәндерін алыңыз. Бұрышқа ет толтырыңыз. Шараға салып, сорпаны құйыңыз(1). Пісіре бастаңыз. Тұздыққа(2) араластырылатын құраластардың барлығын дайындаңыз. Тұмшапештен сигнал естілген кезде, тұздықты ет толтырылған бұрыштар салынған сорпаға құйыңыз. Аударыстырып, пісіруді жалғастырыңыз. |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>18</b><br><b>Бұға пісірілген арқан балық</b>  | 150-170 г                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Сүйегі мен терісі алынбаған арқан балық филесі - 200-250 г, тұз - 1 г, лимон - 15 г (шырынын сығыңыз), су - 20 г                                                                                                                                                                                                                |
|                                                  | <b>Нұсқаулар</b><br>Арқан балық стейгін дәмдеңіз. Табаққа салып, су қосыңыз. Микротолқынды пешке салып, пісіре бастаңыз.                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |

## 2. Сорпа мәзірі

| Код/Тағам                                     | Үстелге тарту мөлшері                                                                                                                                                                                                                                                          | Құраластар                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-----------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>1</b><br><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                                                                                                                                                                                                                                                     |
|                                               | <b>Нұсқаулар</b><br>Шыныаяқ тәрізді ыдысқа құрғақ ботқаны, қант пен тұзды салыңыз. Қайнап тұрған судан және сүттен қосып, жақсылап араластырыңыз. Пісіре бастаңыз.                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>2</b><br><b>Солянка</b>                    | 340 г                                                                                                                                                                                                                                                                          | (1) Ұзыншалап туралған пияз - 45 г, сиыр етінің сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 350 мл<br>(2) Каперсник - 7 г, тұздалған, үккіштен өткізілген қияр - 50 г, қызанақ езбесі - 10 г, қара зәйтүн - 16 г, қара зәйтүн сұйығы - 20 мл, лавр жапырағы 1 дана, ет жинағы - 30 г, сиыр етінің сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 300 мл |
|                                               | <b>Нұсқаулар</b><br>Үлкен шараға пияздан салып, қайнап тұрған сорпаны (1) құйыңыз. Тағам пісіре бастаңыз. Тұмшалаштен сигнал естілген кезде келесі құраластардың барлығын (2) салыңыз. Жақсылап араластырып, сорпадан құйып, лавр жапырағын салыңыз да, жалғастырып пісіріңіз. |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>3</b><br><b>Борщ</b>                       | 340 г                                                                                                                                                                                                                                                                          | (1) Туралған қызылша - 50 г, ұзыншалап туралған қырықабат - 20 г, туралған сәбіз - 15 г, ұзыншалап туралған пияз - 10 г, қызанақ езбесі - 15 г, қант - 5 г<br>(2) Сиыр етінің сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 650 мл, лавр жапырағы 1 жапырақ, егер қаласаңыз 9 % - 5 мл орыс сіркесуы                                                      |
|                                               | <b>Нұсқаулар</b><br>Үлкен шараға құраластардың (1) барлығын салыңыз да, қайнаған сорпаны (сиыр етінің сорпасы немесе құрғақ концентрат - 650 мл) және лавр жапырағын қосыңыз. Пісіре бастаңыз.                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>4</b><br><b>Тауық етінен жасалған көже</b> | 350 г                                                                                                                                                                                                                                                                          | Вермишель - 10 г, тауықтың қоң еті - 50 г, туралған сәбіз - 15 г, ұзыншалап туралған пияз - 10 г, тауық сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 440 мл                                                                                                                                                                                              |
|                                               | <b>Нұсқаулар</b><br>Үлкен шараға вермишельді салыңыз да, қайнаған сорпаны құйыңыз. Қалған құраластардың барлығын қосыңыз. Жақсылап араластырыңыз да, пісіре бастаңыз.                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |

| Код/Тағам                              | Үстелге тарту мөлшері                                                                                                                                                                                                                                   | Құраластар                                                                                                                                                                                                                                               |
|----------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>5</b><br><b>Азу</b>                 | 250 г                                                                                                                                                                                                                                                   | (1) Шошқаның туралған мойыны-170 г, ұзыншалап туралған пияз - 20 г, тауық сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су-100 мл<br>(2) Тұздыққа арналған қоспа: Бидай - 5 г, қызанақ езбесі - 15 г, су - 50 мл, тұздалған, үккіштен өткізілген қияр - 30 г |
|                                        | <b>Нұсқаулар</b><br>Шара іспетті табаққа ет пен пиязды салыңыз да, сорпаны құйыңыз. (1) Пісіре бастаңыз. Тұмшалаштен сигнал естілген кезде, аударыңыз да, көкөністі, сорпа мен етті "тұздықпен араластырыңыз" (2). Араластырып, пісіруді жалғастырыңыз. |                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>6</b><br><b>Көкөніс сорпасы</b>     | 350 г                                                                                                                                                                                                                                                   | Мұздатылған көкөніс - 150 г, көкөніс сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 300 мл                                                                                                                                                               |
|                                        | <b>Нұсқаулар</b><br>Үлкен шараға құраластардың барлығын салыңыз да, қайнаған сорпаны құйыңыз. Пісіре бастаңыз.                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>7</b><br><b>Кәріс рамән кеспесі</b> | 120 г (1 орам)                                                                                                                                                                                                                                          | Кәріс рамән кеспесі 1 орам, су (бөлме температурасында) - 550 мл                                                                                                                                                                                         |
|                                        | <b>Нұсқаулар</b><br>Орамды ашып, кеспені салыңыз, судың барлығын құйып (550 мл), микротолқынға төзімді шыныаяққа құйыңыз. Жақсылап араластырыңыз. Таспамен жауып, бірнеше жерінен тесіңіз. Содан кейін микротолқынды пешке салып, пісіре бастаңыз.      |                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>8</b><br><b>Тұшпарасы бар сорпа</b> | 185 г (15 дана)                                                                                                                                                                                                                                         | Мұздатылған тұшпара - 15 дана (біреуі 10-12 г), тауық сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 600 мл, бүтін қара бұрыш - 3-5 дана, лавр жапырағы - 1 дана.                                                                                        |
|                                        | <b>Нұсқаулар</b><br>Үлкен шараға құраластардың барлығын салыңыз да, қайнаған сорпаны құйыңыз. Әбден араластырыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұмшалаштен сигнал естіле сала аударыңыз да, пісіруді жалғастырыңыз.                                                |                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>9</b><br><b>Қарақұмық</b>           | 200 г                                                                                                                                                                                                                                                   | Қарақұмық - 100 г, тұз - 2 г, қайнаған су - 300 мл                                                                                                                                                                                                       |
|                                        | <b>Нұсқаулар</b><br>Шыныаяқ тәрізді ыдысқа қарақұмық мен тұзды салыңыз. Қайнап тұрған судан қосып, жақсылап араластырыңыз. Пісіре бастаңыз.                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                          |

### 3. Көкөніс мәзірі

| Код/Тағам                   | Үстелге тарту мөлшері | Нұсқаулар                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-----------------------------|-----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1<br>Брокколи               | 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. |
| 2<br>Сәбіз                  | 250 г                 | Сәбіздерді шайып, тазалап, біркелкі етіп тураңыз. Оларды қақпағы бар, шыны шараға біркелкі таратып салыңыз. 250 г пісіру үшін 30 мл (2 ас қасық) су құйыңыз. Шараны бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз. Бетін жауып пісіріңіз. Пісіріп болғаннан кейін араластырыңыз. 1-2 минут қоя тұрыңыз. |
| 3<br>Жасыл бұршақ           | 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.                      |
| 4<br>Шпинат                 | 150 г                 | Шпинатты шайып, тазалаңыз. Қақпағы бар, шыны ыдысқа салыңыз. Су қоспаңыз. Шыныаяқты бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз. Бетін жауып пісіріңіз. Пісіріп болғаннан кейін араластырыңыз. 1-2 минут қоя тұрыңыз.                                                                                 |
| 5<br>Өзегі алынбаған жүгері | 500 г<br>(2 дана)     | Өзегі алынбаған жүгеріні шайып, тазалап, сопақ шыны ыдысқа салыңыз. Микротолқын таспасымен жауып, таспаны тесіңіз. 1-2 минут қоя тұрыңыз.                                                                                                                                                     |
| 6<br>Аршылған картоптар     | 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.                                                                       |

| Код/Тағам                          | Үстелге тарту мөлшері | Нұсқаулар                                                                                                                                                                                                                                                         |
|------------------------------------|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 7<br>Қоңыр күріш (суға пісірілген) | 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.                                                            |
| 8<br>Еленбеген ұн макароньы        | 250 г                 | Қақпағы бар, үлкен шыны пеш ыдысын қолданыңыз. Қайнаған судан 1 л құйыңыз, бір шөкім тұз салып, жақсылап араластырыңыз. Бетін жаппай пісіріңіз. Бетін жауып пісіріңіз. Араластырғаннан кейін қоя тұрыңыз, содан кейін суын әбден сорғытыңыз. 1 минут қоя тұрыңыз. |
| 9<br>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<br>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.                                                             |

### 4. Арнайы жағдайлар

| Код/Тағам                 | Үстелге тарту мөлшері | Құраластар                                                                                                                                                                                                                                     |
|---------------------------|-----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1<br>Мүжидек сусыны       | 200 мл                | Мұздатылған мүжидек - 40 г, қант - 30 г, су - 200 мл<br><b>Нұсқаулар</b><br>Мұздатылған мүжидекті тартыңыз. Құраластардың барлығын шараға салыңыз. Пісіре бастаңыз. Суытып, сорғытыңыз.                                                        |
| 2<br>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<br><b>Нұсқаулар</b><br>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.

|                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <p>Ускоренная разморозка</p> | <p><b>1. Ускоренная разморозка (Жылдам жібіту)</b> түймешігін басыңыз.</p> <p><b>Нәтижесі:</b> Бейнебетте келесі көрсетіледі:</p> <div data-bbox="467 463 546 504" style="border: 1px solid black; width: 45px; height: 32px; display: flex; align-items: center; justify-content: center;">I</div> <p><b>Ускоренная разморозка (Жылдам жібіту)</b> түймешігін, жібітілетін тағамның түріне қарай бір немесе бірнеше рет басыңыз. Қосымша ақпарат алу үшін, келесі беттегі кестеге қараңыз.</p> |
| <p>100Г</p>                                                                                                    | <p><b>2.</b> Тағамның салмағын <b>100Г</b> түймешігін басып таңдаңыз. Максимум 1500 г салмақты орнатуға болады.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|  <p>СТАРТ</p>                 | <p><b>3. СТАРТ (Бастау)</b> түймешігін басыңыз.</p> <p><b>Нәтижесі:</b></p> <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 14-ші беттегі “Пісіру/Қыздыру” тарауынан алыңыз.

☑ Тек микротолқынға төзімді ыдыстарды ғана қолданыңыз.

## АВТОМАТТЫ ТҮРДЕ ЖЫЛДАМ ЖІБІТУ ФУНКЦИЯСЫ

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

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

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

## БУМЕН ПІСІРУ НҰСҚАУЛЫҒЫ (ME83KR\*-X ҮЛГІЛЕРІНЕ ҒАНА АРНАЛҒАН)

Бү кәстрәлі бумен пісіру принципінә 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.

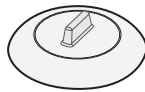
Микротолқынды пештің бү кәстрәлі 3 керек-жарақтан тұрады:



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

### ЖІБІТУ:

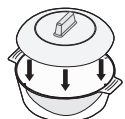
Мұздатылған тағамды қақпағы жабылмаған бү кәстрәліне салыңыз. Тағамның сұйығы ыдыстың түбінде қалады да, тағамға әсер етпейді.

### ПІСІРУ:

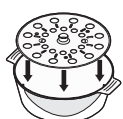
| Тағам                          | Үстелге тарту мөлшері                                                                                                                                                                                                                                                    | Қуат мәндері | Пісіру уақыты (мин.) | Қолдану                     |
|--------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|----------------------|-----------------------------|
| Артишок                        | 300 г (1-2 дана)                                                                                                                                                                                                                                                         | 800 Вт       | 5-6                  | Науасы бар кәстрөл + Қақпақ |
|                                | <b>Нұсқаулар</b><br>Артишоктарды шайып, тазалаңыз. Науаны кәстрөлге салыңыз. Артишоктарды науаға салыңыз. 1 ас қасық лимон шырынын қосыңыз. Қақпағын жабыңыз. 1-2 минут қоя тұрыңыз.                                                                                     |              |                      |                             |
| Жас көкөністер                 | 300 г                                                                                                                                                                                                                                                                    | 800 Вт       | 4-5                  | Науасы бар кәстрөл + Қақпақ |
|                                | <b>Нұсқаулар</b><br>Көкөністерді (мысалы, брокколи, гүлді орамжапырақ, сәбіз, бұрыш) жуып, тазалап, бірдей етіп турағаннан кейін өлшеніз. 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><br>Мұздаған көкөністерді бұ 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><br>Күрішті бұ кәстрөліне салыңыз. 500 мл суық су қосыңыз. Қақпағын жабыңыз. Ақ күрішті пісіріп болғаннан кейін 5 минут, қоңыр күрішті 10 минут қоя тұрыңыз.                                                                                             |              |                      |                             |
| Қабығымен пісірілген картоптар | 500 г                                                                                                                                                                                                                                                                    | 800 Вт       | 7-8                  | Кәстрөл + Қақпақ            |
|                                | <b>Нұсқаулар</b><br>Картоптардың салмағын өлшеніз және шайыңыз, содан кейін кәстрөлге салыңыз. 3 ас қасық су қосыңыз. Қақпағын жабыңыз. 2-3 минут қоя тұрыңыз.                                                                                                           |              |                      |                             |

| Тағам                                             | Үстелге тарту мөлшері | Қуат мәндері | Пісіру уақыты (мин.) | Қолдану          |
|---------------------------------------------------|-----------------------|--------------|----------------------|------------------|
| Бұқтырылған тағам (салқындатылған)                | 400 г                 | 600 Вт       | 5-6                  | Кәстрөл + Қақпақ |
| Сорпа (салқындатылған)                            | 400 г                 | 800 Вт       | 3-4                  | Кәстрөл + Қақпақ |
| Мұздатылған сорпа                                 | 400 г                 | 800 Вт       | 8-10                 | Кәстрөл + Қақпақ |
| Джем толтырылған, мұздатылған ашыған қамыр тоқашы | 150 г                 | 600 Вт       | 1-2                  | Кәстрөл + Қақпақ |
| Жеміс компоты                                     | 250 г                 | 800 Вт       | 3-4                  | Кәстрөл + Қақпақ |

### 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.

## СИГНАЛ ҚҰРАЛЫН ӨШІРУ

Сигнал беретін құралды кез келген уақытта өшіріп қоюға болады.

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

## 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.

|  |                                                                                                                                                                                               |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>1. СТОП (Тоқтату) және Часы (Сағат) түймешіктерін қатар басыңыз.</b><br><b>Нәтижесі :</b> Пешке құрсау салынады (ешбір функцияны таңдау мүмкін емес).<br>• Бейнебетте "L" көрсетіледі.<br> |
|  | <b>2. Пештің құрсауын ашу үшін СТОП (Тоқтату) және Часы (Сағат) түймешіктерін қайта бір уақытта басу керек.</b><br><b>Нәтижесі:</b> Пешті әдеттегідей қолдана беруге болады.                  |

## 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>                                     |                       |                                                                                                                                                                 |
| • Табақтар, кеселер, майлықтар және ас үй қағазы | ✓                     | Тағамды аз уақыт пісіру немесе жылыту үшін. Сонымен қатар, артық ылғалды сіңіру үшін.                                                                           |
| • Өңделген қағаз                                 | x                     | Электр жарқылы пайда болуы мүмкін.                                                                                                                              |
| <b>Пластик</b>                                   |                       |                                                                                                                                                                 |
| • Сауыттар                                       | ✓                     | Қызуға төзімді термопластик болса әсіресе сай келеді. Кейбір пластиктер жоғары температурада майысып, түсі өзгеріп кетуі мүмкін. Меламин пластигін қолданбаңыз. |
| • Жылтыр қағаз                                   | ✓                     | Ылғалды ұстап тұру үшін қолдануға болады. Тағамға тигізбеу керек. Жылтыр қағазды алғанда абай болыңыз, ыстық бу шарпуы мүмкін.                                  |
| • Тоңазытқыш қалталар                            | ✓ x                   | Қайнатуға немесе пешке төзімді болса. Ауа өткізбейтін болмауға тиіс. Қажет болса, шанышқымен тесіңіз.                                                           |
| <b>Балауыз немесе май өткізбейтін қағаз</b>      | ✓                     | Тағам шашырамас үшін және ылғалды ұстап тұру мақсатында қолдануға болады.                                                                                       |

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

# тағам пісіруге катысты ақыл-кеңес

## МИКРОТОЛҚЫНДАР

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

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

## ПІСІРУ

### Микротолқынмен пісіруге арналған ыдыс-аяқ:

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

### Микротолқынды пеште пісіруге болатын тағам:

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

### Пісіріліп жатқан тағамның бетін жабу

Тағамды бетін жауып пісірген өте маңызды, себебі буланған су тағамға қосылып оны пісіруге көмектеседі. Тағамды бірнеше әдіспен жабуға болады: мысалы, керамика қақпақпен, пластик қақпақпен немесе микротолқынға төзімді жылтыр қағазбен.

### Қоя тұру уақыты

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

## Сұйықтарды және тағамдарды қыздыру

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

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

# ақаулық себептерін анықтау және ақаулық коды

## АҚАУЛЫҚ СЕБЕПТЕРІН АНЫҚТАУ

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

**Келесі жағдайлар қалыпты жағдайлар болып есептеледі.**

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

**Тағам мүлде піспеген.**

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

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

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

**Пеш радио немесе теледидарға бөгеуіл жасайды.**

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

**Жарықтама шамы жанбай тұр.**

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

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

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

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

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

 Жоғарыда көрсетілген ұсыныстар ақаулықты түзетуге көмектеспесе, жергілікті SAMSUNG тұтынушыға қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз. Келесі ақпаратты оқыңыз;

- Пештің үлгісі мен сериялық нөмірлері, әдетте пештің артқы жағында болады
- Кепілдік деректері
- Ақаулықтың қысқа да нұсқа сипаттамасы

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

## АҚАУЛЫҚ КОДТАРЫ

**“SE” хабары көрсетіледі.**

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

 Егер жоғарыда көрсетілген тізімдегі ақау кодын басқа кодтар көрсетілсе немесе ұсынылған шешім 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.

| Үлгі                            | ME83KR*-1, ME83KR*-2, ME83KR*-3,<br>ME83KR*-1*, ME83KR*-2*, ME83KR*-3*,<br>ME83*KR*-1, ME83*KR*-2, ME83*KR*-3,<br>ME83MR**, ME83AR*                                                                                                               |
|---------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Қуат көзі                       | 230 В ~ 50 Гц                                                                                                                                                                                                                                     |
| Тұтынылатын қуат<br>Микротолқын | 1150 Вт                                                                                                                                                                                                                                           |
| Қуат шығысы                     | 100 Вт / 800 Вт (IEC-705)                                                                                                                                                                                                                         |
| Жұмыс жиілігі                   | 2450 МГц                                                                                                                                                                                                                                          |
| Магнетрон                       | OM75S (31)                                                                                                                                                                                                                                        |
| Салқындату тәсілі               | Желдеткіштің моторы                                                                                                                                                                                                                               |
| Өлшемдері (Е x Б x Т)           |                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Сырт                            | 489 x 275 x 356 мм (ME83KR*-1, ME83KR*-1*,<br>ME83*KR-1)<br>489 x 275 x 360 мм (ME83KR*-2, ME83KR*-2*,<br>ME83*KR-2)<br>489 x 275 x 354 мм (ME83KR*-3, ME83KR*-3*,<br>ME83*KR-3)<br>489 x 275 x 340 мм (ME83MR**)<br>489 x 275 x 364 мм (ME83AR*) |
| Пештің іші                      | 330 x 211 x 324 мм                                                                                                                                                                                                                                |

| Үлгі        | ME83KR*-1, ME83KR*-2, ME83KR*-3,<br>ME83KR*-1*, ME83KR*-2*, ME83KR*-3*,<br>ME83*KR*-1, ME83*KR*-2, ME83*KR*-3,<br>ME83MR**, ME83AR*                                              |
|-------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Сыйымдылығы | 23 литр                                                                                                                                                                          |
| Салмағы     |                                                                                                                                                                                  |
| Нетто       | шамамен 11,5 кг (ME83KR*-1, ME83KR*-2,<br>ME83KR*-3, ME83KR*-1*,<br>ME83KR*-2*, ME83KR*-3*,<br>ME83*KR*-1, ME83*KR*-2,<br>ME83*KR*-3, ME83AR*)<br><br>шамамен 12,0 кг (ME83MR**) |



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



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

Қалыпты жағдайда  
қолдануға арналған  
Қолдану мерзімі: 7 жыл

ескерім

ескерім

# SAMSUNG

# EAC

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

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

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

**Өнімнің өндірілген жердің атауы:** Малайзия

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

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

СҰРАҚТАРЫҢЫЗ НЕМЕСЕ ҰСЫНЫСТАРЫҢЫЗ БАР МА?

| ЕЛ         | ҚОҢЫРАУ ШАЛЫҢЫЗ                 | НЕМЕСЕ МЫНА САЙТҚА БАРЫҢЫЗ                                                             |
|------------|---------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|
| RUSSIA     | 8-800-555-55-55                 | <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) |



DE68-04285A-06

# 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.

ME83KR\*-1 ME83KR\*-1\* ME83\*KR\*-1  
ME83KR\*-2 ME83KR\*-2\* ME83\*KR\*-2  
ME83KR\*-3 ME83KR\*-3\* ME83\*KR\*-3  
ME83MR\*\* ME83AR\*

ajoyib imkoniyatlar

Ushbu Samsung mahsulotini xarid qilganingiz uchun  
rahmat.

**SAMSUNG**

# mundarija

|                                                                                                                                  |           |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Xavfsizlik bo'yicha ko'rsatmalar .....</b>                                                                                    | <b>3</b>  |
| <b>O'rnatish .....</b>                                                                                                           | <b>8</b>  |
| Aksessuarlar .....                                                                                                               | 8         |
| O'rnatiladigan joy .....                                                                                                         | 8         |
| Aylanuvchi patnis .....                                                                                                          | 8         |
| <b>Xizmat ko'rsatish .....</b>                                                                                                   | <b>9</b>  |
| Tozalash .....                                                                                                                   | 9         |
| Almashtirish (ta'mirlash) .....                                                                                                  | 9         |
| Uzoq vaqt ishlatilmagandagi himoya chorasi .....                                                                                 | 9         |
| <b>Pech xususiyatlari .....</b>                                                                                                  | <b>10</b> |
| Pech (ME83KR*-1, ME83KR*-2, ME83KR*-3, ME83KR*-1*, ME83KR*-2*, ME83KR*-3*, ME83*KR*-1, ME83*KR*-2, ME83*KR*-3) .....             | 10        |
| Pech (ME83MR**) .....                                                                                                            | 10        |
| Pech (ME83AR*) .....                                                                                                             | 11        |
| Boshqaruv paneli (ME83KR*-1, ME83KR*-2, ME83KR*-3, ME83KR*-1*, ME83KR*-2*, ME83KR*-3*, ME83*KR*-1, ME83*KR*-2, ME83*KR*-3) ..... | 11        |
| Boshqaruv paneli (ME83MR**) .....                                                                                                | 12        |
| Boshqaruv paneli (ME83AR*) .....                                                                                                 | 12        |
| <b>Pechdan foydalanish .....</b>                                                                                                 | <b>13</b> |
| Mikroto'lqinli pechning ishlash tamoyili .....                                                                                   | 13        |
| Pechning to'g'ri ishlashini tekshirish .....                                                                                     | 13        |
| Vaqtini belgilash .....                                                                                                          | 14        |
| Taom tayyorlash/Isitish .....                                                                                                    | 14        |
| Quvvat darajalari .....                                                                                                          | 15        |
| Taom tayyorlash vaqtini o'rnatish .....                                                                                          | 15        |
| Taom tayyorlashni to'xtatish .....                                                                                               | 15        |

|                                                                                    |    |
|------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Quvvatni tejash rejimini o'rnatish .....                                           | 16 |
| Rus taomlarini avtomatik tayyorlash funksiyasidan foydalanish .....                | 16 |
| Rus taomlarini avtomatik tayyorlash xususiyati/tayyorlash .....                    | 17 |
| Tezlashtirilgan avtomatik tarzda muzdan tushirish parametrlari .....               | 22 |
| Tezlashtirilgan avtomatik tarzda muzdan tushirish funksiyasidan foydalanish .....  | 22 |
| Bug'da taom tayyorlash bo'yicha yo'riqnoma (faqat ME83KR*-X modellari uchun) ..... | 23 |
| Tovushli signalni o'chirib qo'yish .....                                           | 24 |
| Mikroto'lqinli pechni xavfsizlik maqsadida blokirovka qilish .....                 | 24 |

|                                                     |           |
|-----------------------------------------------------|-----------|
| <b>Idishlarni tanlash bo'yicha yo'riqnoma .....</b> | <b>25</b> |
|-----------------------------------------------------|-----------|

|                                                  |           |
|--------------------------------------------------|-----------|
| <b>Taom tayyorlash bo'yicha yo'riqnoma .....</b> | <b>26</b> |
|--------------------------------------------------|-----------|

|                                                            |           |
|------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Nosozliklarni bartaraf qilish va xatolik kodi .....</b> | <b>27</b> |
|------------------------------------------------------------|-----------|

|                                    |    |
|------------------------------------|----|
| Nosozliklarni bartaraf etish ..... | 27 |
| Xato kodi .....                    | 27 |

|                                  |           |
|----------------------------------|-----------|
| <b>Texnik xususiyatlar .....</b> | <b>28</b> |
|----------------------------------|-----------|

|                                       |           |
|---------------------------------------|-----------|
| <b>Mahsulot haqida ma'lumot .....</b> | <b>28</b> |
|---------------------------------------|-----------|

## xavfsizlik bo'yicha ko'rsatmalar

### XAVFSIZLIK BO'YICHA MUHIM KO'RSATMALAR

DIQQAT BILAN O'QIB CHIQING 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 yostiqlar, 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 ushlashda 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 siljib 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.

## 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, bukmang 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 ushlashda 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 rozetkalarga 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 tiqmag.
- 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'lmisligi 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 qoplaydigan elementlarga quyidagilar kiradi:

- O'yilgan, qirilgan yoki singan eshik, tutqichlar, old panel yoki boshqaruv paneli.
  - Buzilgan yoki yo'q bo'lgan lotok, yo'naltiruvchi rolik, mufta yoki reshlyotka.
- 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 ishlating. 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)

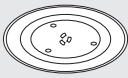
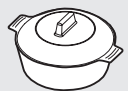
Mahsulot, aksessuarlar yoki bosma nashrlardagi ushbu markirovka ushbu mahsulot va uning elektron yordamchi qurilmalarining (masalan, zaryadlash qurilmasi, naushniklar, USB kabeli) xizmat muddatlarini o'tab bo'lganlaridan keyin boshqa maishiy chiqindilar bilan birgalikda chiqitga chiqarib bo'lmastligini 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'lumot olish uchun o'zlari ushbu mahsulotni xarid qilgan chakana sotuvchiga yoki mahalliy hokimiyat ofi siga murojaat qilishlari kerak. Biznes bilan shug'ullanuvchi foydalanuvchilar o'zlarining ta'minotchilari bilan bog'lanishlari va xarid shartnomasi qoidalarini va shartlari bilan tanishishlari kerak. Ushbu mahsulot va uning elektron aksessuarlarini tashlab yuboriladigan boshqa tij oriy chiqindilar bilan birgalikda chiqitga chiqarilmaslik kerak.

# o'rnatish

## AKSESSUARLAR

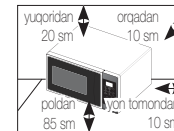
Siz xarid qilgan modelga qarab, uning to'plamiga bir nechta aksessuarlar kiradi, ular turli shaklda qo'llanilishi mumkin.

|                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>1. Rolikli taglik,</b> pechning markaziga o'rnatiladi.<br><b>Vazifasi:</b> Rolikli taglik aylanuvchi patnisni ushlab turadi.                                                                                                                                |
|  | <b>2. Aylanuvchi patnis,</b> rolikli taglikka markazi muftaga o'rnatiladigan tarzda joylashtiriladi.<br><b>Vazifasi:</b> Aylanuvchi patnis ovqat tayyorlash uchun asosiy yuza bo'lib xizmat qiladi; uni osonlik bilan pechdan chiqarib olish va yuvish mumkin. |
|  | <b>3. Bug'da pishirgich,</b> 23-24 sahifalarga qarang.<br>(Faqat ME83KR*-X modellarida)<br><b>Vazifasi:</b> Plastik bug'da pishirgichdan bug' bilan ishlav berish tanlanganda foydalanish mumkin.                                                              |

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

## O'RNATILADIGAN JOY

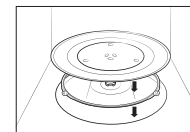
- Poldan taxminan 85 sm balandlikdagi yassi, tekis yuzani tanlang. Yuza pechning og'irligini ko'tara olishi kerak.
- Havo aylanishi uchun orqa devori va ikkala tomonidan kamida 10 sm, tepasidan kamida 20 sm joy qoldiring.



- Pechni issiq yoki nam joyga, masalan, boshqa mikroto'liqinli pechlar yoki radiatorlar yoniga o'rnatmang.
- Pechning elektr ta'minotiga oid xarakteristikalariga rioya eting. Uzun yotqirgich 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'rta materiallarni chiqarib oling. Rolikli taglik va aylanuvchi patnisni o'rnatting. Aylanuvchi patnis bema'lol aylanishini tekshiring.



## xizmat ko'rsatish

### TOZALASH

Pech usti yoki ichida kir yig'ilib qolmasligi uchun muntazam tozalab turing. Ayniqsa eshik, eshik zichlagichi, aylanuvchi patnis va rolikli taglikka (mavjud modellardagina) e'tibor bering.

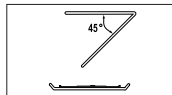
Eshik oson ochilib-yopilmasa, birinchi galda eshik zichlagichiga kir yig'ilib qolishini tekshiring. Pechning ichi va ustini tozalash uchun yumshoq lattani sovuqli suv bilan ishlating. Chaying va yaxshilab quring.

#### Pech ichida qotib qolgan, hid chiqarayotgan kirlarni ketkazish uchun

1. Pechni bo'shatib, limon sharbatiga suv qo'shilgan chashkani aylanuvchi patnisga qo'yting.
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.

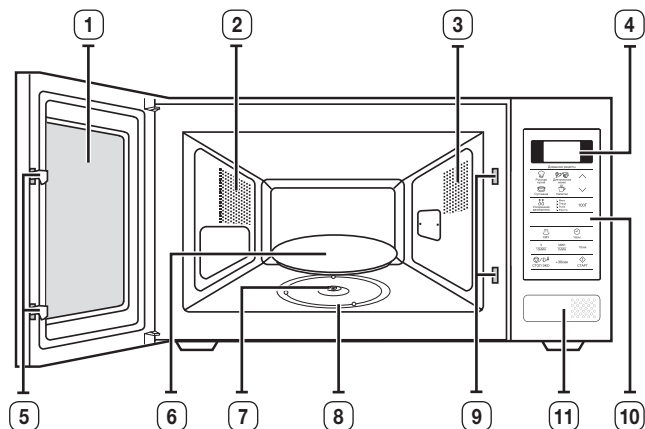
- Agar ilmoqlar, zichlagich va/yoki eshik bilan muammo aniqlansa, yordam uchun malakali texnika yoki mahalliy Samsung xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling.
- Chiroq lampasini almashtirmoqchi bo'lsangiz, mahalliy Samsung xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling. Uni o'zingiz almashtirmang.
- 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.

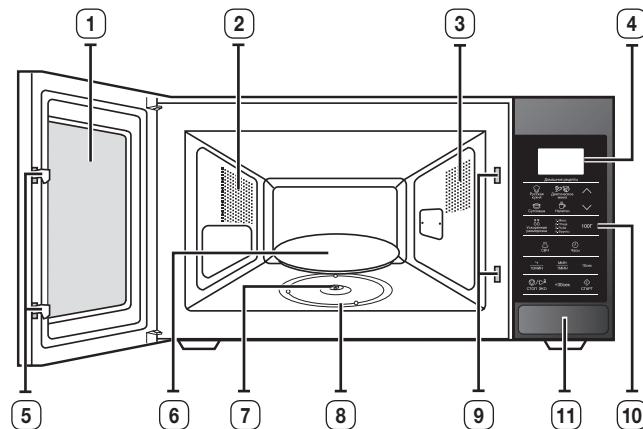
## pech xususiyatlari

**PECH (ME83KR\*-1, ME83KR\*-2, ME83KR\*-3, ME83KR\*-1\*, ME83KR\*-2\*, ME83KR\*-3\*, ME83\*KR\*-1, ME83\*KR\*-2, ME83\*KR\*-3)**



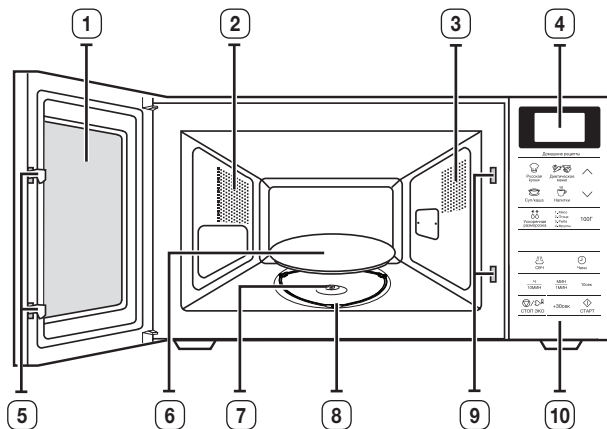
- |                             |                                           |
|-----------------------------|-------------------------------------------|
| 1. ESHIKCHA                 | 6. AYLANUVCHI PATNIS                      |
| 2. VENTILYATSION TIRQISHLAR | 7. MUFTA                              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

## PECH (ME83MR\*\*)



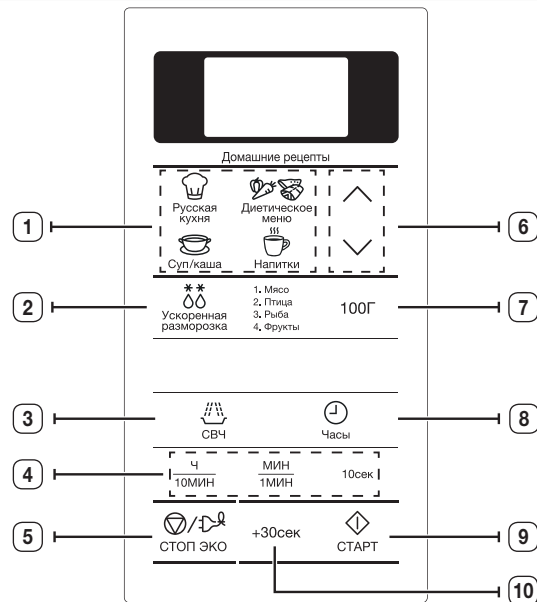
- |                             |                                           |
|-----------------------------|-------------------------------------------|
| 1. ESHIKCHA                 | 6. AYLANUVCHI PATNIS                      |
| 2. VENTILYATSION TIRQISHLAR | 7. MUFTA                              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

## PECH (ME83AR\*)



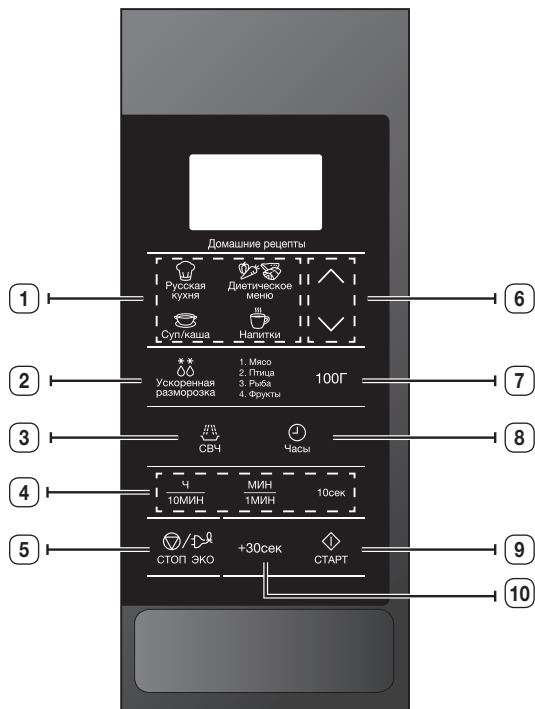
- |                             |                               |
|-----------------------------|-------------------------------|
| 1. ESHIKCHA                 | 6. AYLANUVCHI PATNIS          |
| 2. VENTILYATSION TIRQISHLAR | 7. MUFTA                      |
| 3. YORITGICH                | 8. ROLIKLI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

## BOSHQARUV PANELI (ME83KR\*-1, ME83KR\*-2, ME83KR\*-3, ME83KR\*-1\*, ME83KR\*-2\*, ME83KR\*-3\*, ME83\*KR\*-1, ME83\*KR\*-2, ME83\*KR\*-3)



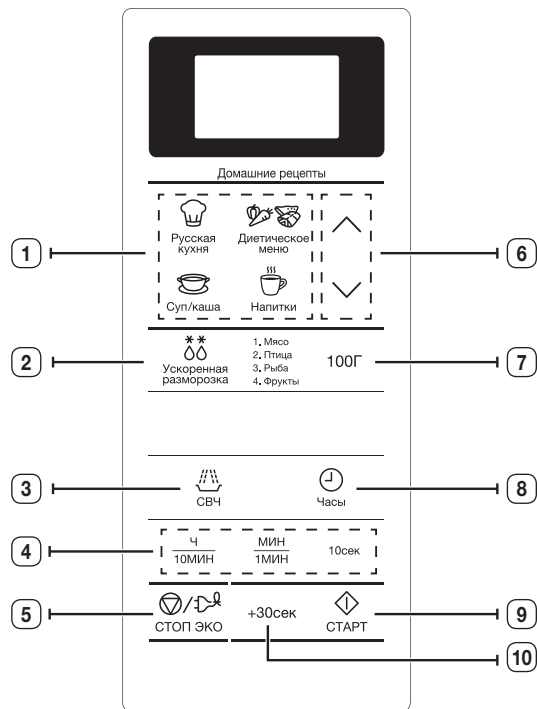
- |                                                                    |                            |
|--------------------------------------------------------------------|----------------------------|
| 1. RUS TAOMLARINI AVTOMATIK TAYYORLASH                             | 6. YUQORIGA/PASTGA TUGMASI |
| 2. TEZLASHTIRILGAN AVTOMATIK MUZDAN TUSHIRISH FUNKSIYASINI TANLASH | 7. OG'IRLIKNI TANLASH      |
| 3. QUUVAT DARAJASI TUGMASI                                         | 8. SOAT O'R NATISH TUGMASI |
| 4. VAQTNI O'R NATISH TUGMASI                                       | 9. START TUGMASI           |
| 5. TO'XTATISH/QUUVATNI TEJASH TUGMASI                              | 10. +30 SON TUGMACHASI     |

## BOSHQARUV PANELI (ME83MR\*\*)



1. RUS TAOMLARINI AVTOMATIK TAYYORLASH
2. TEZLASHTIRILGAN AVTOMATIK MUZDAN TUSHIRISH FUNKSIYASINI TANLASH
3. QUUVAT DARAJASI TUGMASI
4. VAQTNi O'RNATISH TUGMASI
5. TO'XTATISH/QUUVATNI TEJASH TUGMASI
6. YUQORIGA/PASTGA TUGMASI
7. OG'IRLIKNI TANLASH
8. SOAT O'RNATISH TUGMASI
9. START TUGMASI
10. +30 SON TUGMACHASI

## BOSHQARUV PANELI (ME83AR\*)



1. RUS TAOMLARINI AVTOMATIK TAYYORLASH
2. TEZLASHTIRILGAN AVTOMATIK MUZDAN TUSHIRISH FUNKSIYASINI TANLASH
3. QUUVAT DARAJASI TUGMASI
4. VAQTNi O'RNATISH TUGMASI
5. TO'XTATISH/QUUVATNI TEJASH TUGMASI
6. YUQORIGA/PASTGA TUGMASI
7. OG'IRLIKNI TANLASH
8. SOAT O'RNATISH TUGMASI
9. START TUGMASI
10. +30 SON TUGMACHASI

## pechdan foydalanish

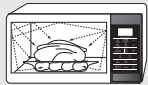
### MIKROTO'LQINLI PECHNING ISHLASH TAMOYILI

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.

|                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>1.</b> Magnetron tomonidan hosil qilinadigan mikroto'lqinlar aylanuvchi patnisda taomni aylantirish jarayonida bir tekis taqsimlanadi. Shuning hisobiga taom bir tekis tayyorlanadi.                                                                                                                                                                       |
|                                                                                   | <b>2.</b> Mikroto'lqinlar mahsulot ichiga 1 dyuym (2,5 sm) chuqurlikkacha kiradi. Keyin issiqlik bilan qayta ishlash issiqlikning mahsulot ichida tarqalishi hisobiga davom ettiriladi.                                                                                                                                                                       |
|                                                                                   | <b>3.</b> Tayyorlash vaqti foydalaniladigan idishlar va mahsulotning quyidagi xususiyatlariga bog'liq ravishda turlicha bo'lishi mumkin: <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.

|                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br><small>4</small><br><small>10MIN</small><br><small>MMH</small><br><small>1MMH</small><br><small>10cek</small> | <b>1. CB4 (Quvvat darajasi)</b> tugmachasini bosing va <b>1MMH (1 daq.)</b> tugmasini kerakli marta bosgan holda 4 daqiqadan 5 daqiqagacha bo'lgan vaqtni o'mating. |
| <br><b>CTAPT</b>                                                                                                  | <b>2. CTAPT (Start)</b> tugmasini bosing.<br><b>Natija:</b> Pechdagi suv 4-5 daqiqa davomida isiydi. Keyin suv qaynashi kerak.                                      |

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

## VAQTNI BELGILASH

Ushbu mikroto'liqlik pech ichki qurilgan soat bilan jihozlangan. Elektr quvvati berilganda displeyda "12:00" avtomatik ravishda namoyish qilinadi.

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

- Mikroto'liqlik pechini ilk marta o'rnatayotganda
- Elektr toki tarmog'ida uzilishlar bo'lgandan keyin

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

|                                                                                           |                                                                                                                                                                                                           |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Часы | <b>1.</b> Vaqt...<br>24 soatli formatda.<br>12 soatli formatda.<br><b>Часы (Soat)</b> tugmachasini bir yoki ikki marta bosib                                                                              |
| <div> <div>Ч</div> <div>10МИН</div> </div> <div> <div>МИН</div> <div>1МИН</div> </div>    | <b>2.</b> Ч tugmasi bilan soatni <b>МИН</b> tugmasi bilan daqiqani qo'yib.                                                                                                                                |
| <br>Часы | <b>3.</b> Displeyda to'g'ri vaqt namoyish qilinganda soat ishlay boshlashi uchun yana <b>Часы (Soat)</b> tugmachasini bosib.<br><b>Natija:</b> Pechdan foydalanilmayotgan vaqtda joriy vaqt ko'rsatiladi. |

## TAOM TAYYORLASH/ISITISH

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

Avval tayyorlanayotgan taomni aylanuvchi patnisning markaziga qo'yib va eshikchani yopib.

|                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>CB4               | <b>1. CB4 (Quvvat darajasi)</b> tugmachasini bosib.<br><b>Natija:</b> Quvvatning 800 Vt (taom tayyorlash uchun eng yuqori darajadagi quvvat) qiymati namoyish qilinadi:<br>Displeyda kerakli quvvat darajasi paydo bo'lgunicha <b>CB4 (Quvvat darajasi)</b> tugmasini bosib. Keyingi sahifadagi quvvat darajasi jadvaliga qarang. |
| <div> <div>Ч</div> <div>10МИН</div> </div> <div> <div>МИН</div> <div>1МИН</div> </div> <div>10сек</div> | <b>2. 10МИН (10 daq.), 1МИН (1 daq.) va 10сек (10 s)</b> tugmalarini bosgan holda tayyorlash vaqtini o'rnatib.                                                                                                                                                                                                                    |
| <br>CTAPT             | <b>3. CTAPT (Start)</b> tugmasini bosib.<br><b>Natija:</b> Pech chirog'i yonadi va aylanuvchi patnis aylana boshlaydi. Taom tayyorlash boshlanadi va u nihoyasiga yetishi bilan pech to'rt marta tovushli signal beradi.                                                                                                          |

 **Hech** qachon mikroto'liqlik pechning ichi bo'sh bo'lganida, uni yoqmag.

## QUVVAT DARAJALARI

Siz quyida keltirilgan quvvat darajalaridan bittasini tanlashingiz mumkin.

| Quvvat darajasi  | Chiqish quvvati |
|------------------|-----------------|
| YUQORI           | 800 Vt          |
| O'RTACHA YUQORI  | 600 Vt          |
| O'RTACHA         | 450 Vt          |
| O'RTACHA PAST    | 300 Vt          |
| MUZDAN TUSHIRISH | 180 Vt          |
| PAST             | 100 Vt          |

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

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

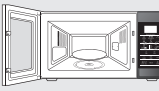
## TAOM TAYYORLASH VAQTINI O'R NATISH

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

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

## TAOM TAYYORLASHNI TO'XTATISH

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

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

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

## QUVVATNI TEJASH REJIMINI O'R NATISH

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



- **ЭКО (Quvvatni tejash)** tugmasini bosib.
- Quvvatni tejash rejimidan chiqish uchun eshikchani oching yoki bironta tugmani bosib. Keyin displeyda joriy vaqt ko'rsatiladi. Shundan keyin pech foydalanish uchun tayyor bo'ladi.

### **Avtomatik energiyani tejash funksiyasi**

Agar siz qurilma o'rnatish o'rtasida yoki vaqtinchalik to'xtab turish holatida bo'lganida birorta ham funksiyani tanlamasangiz, funksiya bekor qilinadi va 25 daqiqadan keyin soat ko'rsatiladi.

5 daqiqadan keyin eshikcha ochilgan holda pech chirog'i 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'yib va eshikchani yopib.

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>1. Kerakli toifaga o'tgunga qadar <b>Домашние рецепты (Rus taomlarini tayyorlash)</b> tugmasini bosib.</b>                                                                                                                                                                                                                                       |
|  | <b>2. Kerakli taomni tanlash uchun <b>YUQORIGA/PASTGA</b> tugmasini bosib.</b>                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|  | <b>3. СТАРТ (Start)</b> tugmasini bosib.<br><b>Natija:</b> U tugagandan keyin: <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Pech to'rt marta tovushli signal beradi.</li> <li>2) Tayyorlash jarayoni yakunlanganini eslatuvchi tovushli signal 3 marta beriladi. (har daqiqada bir marta)</li> <li>3) Displey yana joriy vaqtni ko'rsatadi.</li> </ol> |

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

## RUS TAOMLARINI AVTOMATIK TAYYORLASH XUSUSIYATI/TAYYORLASH

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

### 1. Rus menyulari

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

| Kod/Taom                    | Porsiya hajmi       | Tarkibi                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-----------------------------|---------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>5</b><br>Moskvacha baliq | 270 g               | (1) Shampinonlar - 30 g, sudak biqin go'shti - 150 g, o'simlik yog'i - 5 g<br>(2) Smetana - 30 g (2 x 15 g)<br>(3) Pishirilgan kartoshkaning dumaloq bo'laklari - 2 dona (60-70 g/dona), tuz - 5 g, yanchilgan oq qalampir - 0,5 g, qirilgan pihloq - 25 g                                                                                                                                                                                                                             |
|                             | <b>Ko'rsatmalar</b> | Qo'ziqorinlarni tarelkaga soling, yoniga baliqni joylashtiring. O'simlik yog'idan quyung (1). Tayyorlashni boshlang. Pech tovushli signal berganida smetana porsiyasining yarmini sopol tarelkaga soling (markaziga) (2). Shu smetanaga 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.                                             |
| <b>6</b><br>Yojiki          | 220 g               | (1) Go'sht (mol go'shti va cho'chqa go'shti) qiymasi - 120 g (uch qismga bo'ling), oddiy pishirilgan guruch - 40 g, tuz - 1 g, maudalangan qora qalampir - ½ g, mayda to'rg'algan piyoz - 20 g, maydalangan sarimsoqpiyoz - 3 g, tovuq buloni yoki quruq konsentratli suv - 100 ml<br>(2) Sous uchun aralashma: Un - 5 g, tomat pastasi - 10 g, suv - 40 ml                                                                                                                            |
|                             | <b>Ko'rsatmalar</b> | Guruchni go'sht qiymasiga qo'shing. Ziravorlarni qo'shing va qo'lda aralashtiring. Uchta sharcha yasang. Piyoz va sarimsoqpiyozni chuqur tarelkaga soling. Unga go'shtli sharchalarni qo'ying va bulonni qo'shing. Tarelkani pechga joylashtiring.<br>(1) Tayyorlashni boshlang. Sous uchun barcha masallqlarni tayyorlang.<br>(2) Pech tovushli signal berganida aralashmani go'shtli bitkilar bo'lgan bulonga quyung. Do'lmarni aylantiring va tayyorlash jarayonini davom ettiring. |

| Kod/Taom                                            | Porsiya hajmi                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Tarkibi                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-----------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 7<br>Olxo'ri<br>qoqili tovuq<br>oyoqchalari         | 325 g<br>2 dona                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | To'rg'algan piyoz - 15 g, to'rg'algan sabzi - 20 g, tovuq oyoqchalari - 2 dona (160-180 g), Olxo'ri qoqi - 5-7 dona (50 g), Tovuq go'shtidan tayyorlangan bulon yoki suvga aralashtirilgan bulon kubikchasi - 200 ml                                             |
|                                                     | <b>Ko'rsatmalar</b><br>Piyoz va sabzini chuqur tarelkaga soling. Ustidan tovuq oyoqchalari qo'yning, qora olxo'ri va bulon qo'shing. Idishni mikroto'liqinli pechga joylashtiring. Tayyorlashni boshlang. Pech tovushli signal berganida oyoqchalarni ag'daring va tayyorlash jarayonini davom ettiring.                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| 8<br>Xantal sousi<br>qo'shilgan<br>cho'chqa bo'yini | 250 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | (1) Cho'chqa bo'yini - 150 g, qirilgan sabzi - 20 g, to'rg'algan piyoz - 20 g, tovuq go'shtidan tayyorlangan bulon yoki suvga aralashtirilgan bulon kubikchasi - 100 ml<br>(2) Sous uchun aralashma: Un - 5 g, dijon xantali - 20 g, smetana - 30 g, suv - 50 ml |
|                                                     | <b>Ko'rsatmalar</b><br>Go'shtni uzun bo'lakchalarga kesing, sabzavotlarni tayyorlang va tovuq bulonini (1) qo'shing. Uni chuqur tarelkaga soling. Yaxshilab aralashtiring va tayyorlashni boshlang. Sous uchun barcha masallqlarni tayyorlang (2). Pech tovushli signal berganida aralashmani go'shtli bulonga quyuing, aralashtiring va tayyorlash jarayonini davom ettiring. |                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| 9<br>Pishirilgan<br>kartoshka                       | 140-180 g<br>1-2 dona                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Yirik kartoshka - 160-200 g (1-2 dona)                                                                                                                                                                                                                           |
|                                                     | <b>Ko'rsatmalar</b><br>Kartoshkani yuving va po'stini artiring. Uni mikroto'liqinli pechga joylashtiring. Tayyorlashni boshlang. Dasturxonga tortishdan avval kesing. Dasturxonga tortishdan avval sariyog', smetana, pishloq yoki ta'bga ko'ra boshqa ziravorlar qo'shing.                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                  |

| Kod/Taom                               | Porsiya hajmi                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Tarkibi                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|----------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 10<br>Ratatuy                          | 260 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Kubik shaklida to'rg'algan tsukkini - 100 g, kubik shaklida to'rg'algan sabzi - 60 g, kubik shaklida to'rg'algan bulg'or qalampir - 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 - 130 ml |
|                                        | <b>Ko'rsatmalar</b><br>Barcha masallqlarni jomga soling. (Mayoran yoki rayhon qo'shing). Yaxshilab aralashtiring. Tayyorlashni boshlang.                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| 11<br>Ruscha eski<br>usuldagi baliq    | 340 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | (1) Mayda to'rg'algan lavlagi - 30 g, mayda to'rg'algan sabzi - 30 g, mayda to'rg'algan piyoz - 15 g, Baliq/Tovuq buloni yoki suvga aralashtirilgan quruq konsentrat - 200 ml<br>(2) Sous uchun aralashma: Un - 10 g, tomat pastasi - 10 g, smetana - 30 g, suv - 50 ml<br>(3) Karp yoki sudak filesi - 150 g, dafna bargi - 1 dona                                        |
|                                        | <b>Ko'rsatmalar</b><br>Barcha massaliqlarni ichi chuqur jomga joylashtiring va qaynagan bulon qo'shing. (1) Tayyorlashni boshlang. Pech tovushli signal berganida sous uchun bulon, sabzavotlar va bulonni aralashtiring. (2) Baliq va dafna bargini qo'shing (3). Tayyorlash jarayonini davom ettiring. |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| 12<br>Losos steyki<br>kapalagi pashoti | 125 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Losos steyki kapalagi - 150-170 g, tuz - 1 g, suv - 20 g (ta'bingizga ko'ra siqish orqali olingan limon/apelsin sharbati - 10 g)                                                                                                                                                                                                                                           |
|                                        | <b>Ko'rsatmalar</b><br>Losos steykiga ziravorlar qo'shing. Uni idishga qo'yning va suv qo'shing. (O'zingiz xohlagan sharbatdan foydalaning). Uni mikroto'liqinli pechga qo'yning va tayyorlashni boshlang.                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |

| Kod/Taom                                                                  | Porsiya hajmi                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Tarkibi                                                                                                                                                                                                                                                           |
|---------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>13</b><br><b>Sariyog' va tuxum sousi qo'shilgan qaynatilgan treska</b> | 120 g<br>+ 53 g sous                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Treska filesi - 140-150 g (yoki sudak filesi), limon - 10 g (siqilgan sharbat), tuz - 1 g, suv - 30 g, dafna bargi - 1 dona, Sous: Qattiq qilib pishirilgan tuxum - 20 g (½ tuxum), to'rg'algan petrushka - 3-5 g, sariyog' - 30 g (Mikroto'lqin 800 Vt - 1 daq.) |
|                                                                           | <b>Ko'rsatmalar</b><br>Baliq filesiga ziravorlar qo'shing. Uni idishga qo'ying va suv qo'shing. Uni mikroto'lqinli pechga qo'ying va tayyorlashni boshlang. Sousni alohida tayyorlang. Tuxumni pishiring va mayda bo'laklarga kesing. Petrushkani to'rg'ang va saroyog'ni isiting. Barcha masallqlarni aralashtiring va baliq ustiga qo'ying. |                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>14</b><br><b>Sabzavotlar bilan dimlangan kurka go'shti</b>             | 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 - 150 ml                                                            |
|                                                                           | <b>Ko'rsatmalar</b><br>Barcha masallqlarni jomga soling va qaynagan bulon qo'shing. Tayyorlashni boshlang. Pech tovushli signal berganida biqin go'shtlarini ag'daring, sabzavotlarni aralashtiring va tayyorlash jarayonini davom ettiring.                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>15</b><br><b>Pomidor va pishloqli sudak</b>                            | 150 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Sudak filesi - 80-100 g (yoki karp), mayonez - 10 g, tuz - 1 g, dumaloq kesilgan pomidor - 50 g, maydalangan pishloq - 20 g                                                                                                                                       |
|                                                                           | <b>Ko'rsatmalar</b><br>Baliq filesiga mayonez surting, unga tuz seping. Pomidorni ustiga qo'yish uchun tish tozalagichdan foydalaning. Ustiga pishloqni qo'ying. Uni idishga qo'ying va tayyorlashni boshlang. Tish tozalagichni olib tashlang.                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                   |

| Kod/Taom                                                       | Porsiya hajmi                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Tarkibi                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|----------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>16</b><br><b>Sabzavotlar bilan pishirilgan forel</b>        | 210-240 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Sariyog' - 10 g (2x5 g), to'g'ralgan sabzi - 35 g, to'g'ralgan piyoz - 25 g, mayda kesilgan sarimsoqpiyoz - 3 g, maydalangan selderey barglari - 5 g, forel - 1 dona (220-250 g), tuz - 1 g, yanchilgan oq qalampir - 0,5 g, sariyog' - 5 g                                                                                                                        |
|                                                                | <b>Ko'rsatmalar</b><br>Mumlangan qog'oz o'rtasini sariyog' bilan yog'lang. Qog'ozga sabzi, piyoz, sarimsoqpiyoz va seldereyni qo'ying. Sabzavotlar ustiga ziravor qo'shilgan forelni qo'ying. Baliqning tepa qismini sariyog' bilan yog'lang. Qog'oz bilan yoping. Uni mikroto'lqinli pechga qo'ying va tayyorlashni boshlang.                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>17</b><br><b>Go'sht bilan qiymalangan bulg'or qalampiri</b> | 480-500 g<br>2 dona                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | (1) Bulg'or qalampiri - 2 dona 80 grammdan, go'sht qiymasi (mol yoki cho'chqa go'shti) - 150-190 g (ikki qismga bo'ling), oddiy qaynatilgan guruch - 10-20 g, tuz - 5 g, yanchilgan murch - 0,5 g, mol go'shtidan tayyorlangan bulon yoki suvga aralashtirilgan bulon kubikchasi - 200 ml<br>(2) Sous uchun aralashma: Un - 5 g, tomat pastasi - 10 g, suv - 50 ml |
|                                                                | <b>Ko'rsatmalar</b><br>Guruchni go'sht qiymasiga qo'shing. Ziravorlarni qo'shing va qo'lda aralashtiring. Qalampiring o'zagi va urug'larini olib tashlang. Qalampiri go'sht bilan to'ldiring. Uni ichi chuqur jomga joylashtiring va bulon qo'shing (1). Tayyorlashni boshlang. Sous uchun barcha masallqlarni tayyorlang (2). Pech tovushli signal berganida aralashmani qiymalangan qalampirli bulonga quyung. Do'Imani aylantiring va tayyorlash jarayonini davom ettiring. |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>18</b><br><b>Dudlangan losos steyki</b>                     | 150-170 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Suyaklari va terisi bo'lgan losos steyki - 200-250 g, tuz - 1 g, limon - 15 g (sharbat), o'simlik moyi - 20 g                                                                                                                                                                                                                                                      |
|                                                                | <b>Ko'rsatmalar</b><br>Losos steykiga ziravorlarni seping. Uni idishga qo'ying va suv qo'shing. Uni mikroto'lqinli pechga qo'ying va tayyorlashni boshlang.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |

## 2. Sho'rva menyulari

| Kod/Taom                  | Porsiya hajmi       | Tarkibi                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|---------------------------|---------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1<br>Yormali<br>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<br>Go'shtli<br>solyanka | 340 g               | (1) To'rg'algan piyoz - 45 g, mol go'shtidan tayyorlangan bulon yoki suvga aralashtirilgan bulon kubikchasi - 350 ml<br>(2) Kavar - 7 g, qirilgan muzlangan bodring - 50 g, tomat pastasi - 10 g, zaytun - 16 g, zaytun suyuqligi - 20 g, dafna bargi - 1 dona, go'shtli assorti - 30 g, mol go'shtidan tayyorlangan bulon yoki suvga aralashtirilgan bulon kubikchasi - 300 ml |
|                           | <b>Ko'rsatmalar</b> | Piyozni katta jomga soling, qaynayotgan (1) bulonni qo'shing. Tayyorlashni boshlang. Pech tovushli signal berganida boshqa masallqlarni (2) qo'shing. Barchasini yaxshilab aralashtiring, bulon, dafna bargi qo'shing va tayyorlash jarayonini davom ettiring.                                                                                                                  |
| 3<br>Karam<br>sho'rva     | 340 g               | (1) Qirilgan lavlagi - 50 g, to'rg'algan karam - 20 g, qirilgan sabzi - 15 g, to'rg'algan piyoz - 10 g, tomat pastasi - 15 g, shakar - 5 g<br>(2) Mol go'shtidan tayyorlangan bulon yoki suvga aralashtirilgan bulon kubikchasi - 650 ml, dafna bargi - 1 dona, sirka 9 % - 5 ml (ta'bga ko'ra)                                                                                 |
|                           | <b>Ko'rsatmalar</b> | Barcha masallqlarni katta kosaga soling (1), qaynoq bulon (Mol go'shti buloni yoki quruq konsentratli suv - 650 ml) va dafna bargi qo'shing. Tayyorlashni boshlang.                                                                                                                                                                                                             |
| 4<br>Tovuqli<br>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, qaynagan bulon va boshqa masallqlarni qo'shing. Yaxshilab aralashtiring va tayyorlashni boshlang.                                                                                                                                                                                                                                               |

| Kod/Taom                   | Porsiya hajmi         | Tarkibi                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|----------------------------|-----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 5<br>Azu                   | 250 g                 | (1) Mayda to'rg'algan cho'chqa bo'yini - 170 g, mayda to'rg'algan piyoz - 20 g, tovuq go'shtidan tayyorlangan bulon yoki suvga aralashtirilgan bulon kubikchasi - 100 ml<br>(2) Sous uchun aralashma: Un - 5 g, tomat pastasi - 15 g, suv - 50 ml, qirilgan tuzlangan bodring - 30 g |
|                            | <b>Ko'rsatmalar</b>   | Go'sht va piyozni ichi chuqur jomga joylashtiring va bulon qo'shing. (1) Tayyorlashni boshlang. Pech tovushli signal berishi bilan ag'daring, sous (2), sabzavotlar, bulon va go'shtni aralashtiring. Aralashtiring va tayyorlash jarayonini davom ettiring.                         |
| 6<br>Sabzavotli<br>sho'rva | 350 g                 | Muzlatilgan sabzavotlar - 150 g, sabzavotli bulon yoki suvga aralashtirilgan bulon kubikchasi - 300 ml                                                                                                                                                                               |
|                            | <b>Ko'rsatmalar</b>   | Barcha masallqlarni katta jomga soling va qaynagan bulon qo'shing. Tayyorlashni boshlang.                                                                                                                                                                                            |
| 7<br>Koreyscha<br>ugra     | 120 g<br>(1 xaltacha) | Koreyscha ugra 1 xaltacha, suv (xona haroratida) - 550 ml                                                                                                                                                                                                                            |
|                            | <b>Ko'rsatmalar</b>   | Paketni ochib, ugra, sho'rva va suvni (550 ml) chuqur kosaga soling. Yaxshilab aralashtiring. Ovqat plyonkasi bilan o'rab, bimecha marta teshing. Mikroto'lqinli pechga qo'ying va tayyorlashni boshlang.                                                                            |
| 8<br>Chuchvara<br>sho'rva  | 185 g<br>(15 dona)    | Muzlatilgan chuchvara - 15 dona (10-12 g/dona), tovuq go'shtidan tayyorlangan bulon yoki suvga aralashtirilgan bulon kubikchasi - 600 ml, murch-no'xot - 3-5 dona, dafna bargi - 1 dona                                                                                              |
|                            | <b>Ko'rsatmalar</b>   | Barcha masallqlarni katta jomga soling va qaynagan bulon qo'shing. Tepadan pastga qarata aralashtiring. Tayyorlashni boshlang. Pech tovushli signal berganida oyoqchalarni ag'daring va tayyorlash jarayonini davom ettiring.                                                        |
| 9<br>Grechixa<br>bo'tqasi  | 200 g                 | Grechixa bo'tqasi - 100 g, tuz - 2g, qaynagan suv - 300 ml                                                                                                                                                                                                                           |
|                            | <b>Ko'rsatmalar</b>   | Grechixa bo'tqasini chuqur kosaga seping va tuz qo'shing. Qaynagan suv qo'shing va yaxshilab aralashtiring. Tayyorlashni boshlang.                                                                                                                                                   |

### 3. Sabzavot menyulari

| Kod/Taom                           | Porsiya hajmi     | Ko'rsatmalar                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|------------------------------------|-------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1<br>Brokkoli                      | 250 g             | Toza yangi uzilgan brokkolini yuving va tozalang hamda gulchalar tayyorlang. Ularni qopqoqli shisha idishga tekis joylashtiring. 250 g keladigan porsiyaga 30 ml (2 osh qoshiq) suv qo'shing. Idishni aylanuvchi taglik markaziga joylashtiring. Yopiq qopqoq bilan tayyorlang. Tayyorlagandan keyin aralashtiring. 1-2 daqiqa kuting. |
| 2<br>Sabzi                         | 250 g             | Sabzini chaying, tozalang va bir xil o'lchamlarni tayyorlang. Ularni qopqoqli shisha idishga tekis joylashtiring. 250 g tayyorlash uchun 30 ml (2 osh qoshiq) suv qo'shing. Idishni aylanuvchi patnisning markaziga qo'yning. Yopiq qopqoq bilan tayyorlang. Tayyorlagandan keyin aralashtiring. 1-2 daqiqa kuting.                    |
| 3<br>Ko'k loviya                   | 250 g             | Ko'k loviyalarni chaying va tozalang. Ularni qopqoqli shisha idishga tekis joylashtiring. 250 g tayyorlash uchun 30 ml (1 osh qoshiq) suv qo'shing. Idishni aylanuvchi patnisning markaziga qo'yning. Yopiq qopqoq bilan tayyorlang. Tayyorlagandan keyin aralashtiring. 1-2 daqiqa kuting.                                            |
| 4<br>Ismaloq                       | 150 g             | Ismaloqni yuving va tozalang. Qopqoqli shisha idishga joylashtiring. Suv qo'shmang. Idishni aylanuvchi patnisning markaziga joylashtiring. Yopiq qopqoq bilan tayyorlang. Tayyorlagandan keyin aralashtiring. 1-2 daqiqa kuting.                                                                                                       |
| 5<br>So'tali makkajo'xori          | 500 g<br>(2 dona) | So'tali makkajo'xorini yuving va tozalang hamda oval shaklidagi shisha idishga qo'yning. Mikroto'lqinli pech uchun mo'ljallangan plyonka bilan yoping va tirgish oching. 1-2 daqiqa kuting.                                                                                                                                            |
| 6<br>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<br>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 aralashtiring va tuz hamda ko'katlar qo'shing. 5-10 daqiqa kuting.                                                                              |

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

### 4. Bayram taomlari

| Kod/Taom                                  | Porsiya hajmi       | Tarkibi                                                                                                                                       |
|-------------------------------------------|---------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1<br>Klyukva morsi                        | 200 ml              | Muzlatilgan klyukva - 40 g, shakar - 30 g, suv - 200 ml                                                                                       |
|                                           | <b>Ko'rsatmalar</b> | Muzlatilgan klyukvani mikser yordamida maydalang. Barcha masallqlarni jomga soling. Tayyorlashni boshlang. Sovutning va suzgichdan o'tkazing. |
| 2<br>Quruq mevalardan tayyorlangan kompot | 200 ml              | Turshak - 25 g, olxo'ri qoqi - 20 g, olma qoqi - 15 g, shakar - 10 g, limon kislotasi - 2 chimdim, qaynagan suv - 450 ml                      |
|                                           | <b>Ko'rsatmalar</b> | Barcha masallqlarni katta jomga soling va qaynoq suv qo'shing. Tayyorlashni boshlang.                                                         |

## TEZLASHTIRILGAN AVTOMATIK TARZDA MUZDAN TUSHIRISH FUNKSIYASIDAN FOYDALANISH

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

Muzdan tushirish vaqti va quvvat darajasi avtomatik ravishda o'rnatiladi. Dastur va mahsulotlar og'irligini tanlashning o'zi yetarli.

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

|                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <p>Ускоренная разморозка</p> | <p><b>1. Ускоренная разморозка (Tezda muzdan tushirish)</b> tugmasini bosing.</p> <p><b>Natija:</b> Displayda quyidagi ko'rsatkich namoyish qilinadi:</p> <div data-bbox="467 448 546 489" style="border: 1px solid black; width: 45px; height: 32px; display: flex; align-items: center; justify-content: center;">I</div> <p>Muzdan tushirilishi kerak bo'lgan taom turiga ko'ra <b>Ускоренная разморозка (Tezda muzdan tushirish)</b> tugmasini bir yoki bir necha marta bosing. Qo'shimcha ma'lumotlar uchun yon tomondagi jadvalga qarang.</p> |
| <p>100Г</p>                                                                                                    | <p><b>2. 100Г</b> tugmachasini bosish orqali taom og'irligini tanlang. Ruxsat berilgan eng katta og'irlik – 1500 g.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|  <p>СТАРТ</p>                 | <p><b>3. СТАРТ (Start)</b> tugmasini bosing.</p> <p><b>Natija:</b></p> <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>СТАРТ (Start)</b> tugmasini bosing.</li> </ul>                                                                                                                                                    |

 Mahsulotlarni qo'l rejimida ham muzdan tushirish mumkin. Buning uchun quvvat darajasi 180 Vt bo'lgan mikroto'liqlar rejimida taom tayyorlash/isitish funksiyasini tanlang. Batafsil ma'lumotlar uchun 14-sahifadagi "Taom tayyorlash/Isitish" bo'limiga qarang.

 Faqat mikroto'liqli pechda foydalanish uchun xavfsiz bo'lgan idish-tovoqlardan 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'rta materiallarni olib tashlash kerak.

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

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

## BUG'DA TAOM TAYYORLASH BO'YICHA YO'RIQNOMA (FAQAT ME83KR\*-X MODELLARI UCHUN)

Bug'da pishirgich taomni bug'da tayyorlash tamoyiliga asoslanadi va Samsung mikroto'liqni 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.

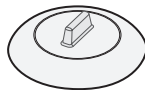
Mikroto'liqni pechning bug'da pishirgich jihozlari to'plami quyidagi 3 ta qismlardan tashkil topadi:



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 sovuqlik bilan yaxshilab yuving.
- Tayyorlash vaqtlari to'g'risida ma'lumotlar olish uchun keyingi sahifadagi jadvaldagi ko'rsatmalarga qarang.

### TEXNIK XIZMAT KO'RSATISH:

- Bug'da pishirgichni idish yuvigichda yuvish mumkin.
- Qo'lda yuviganda issiq suv va idish yuvish uchun suyuqlikdan foydalaning. Abrziv gubkalardan foydalanmang.
- Ayrim taomlar (masalan, pomidor) plastik rangini o'chirishi mumkin. Bu tabiiy holat va ishlab chiqarish xatoligi emas.

## MUZDAN TUSHIRISH:

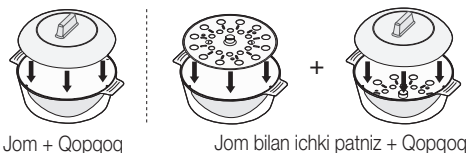
Muzlatilgan taomni qopqoqsiz bug'da pishirgich jomiga joylashtiring. Idishning tagida suyuqlik qoladi va u taomga zarar yetkazmaydi.

## TAOM TAYYORLASH:

| 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><br>Artishoklarni yuving va tozalang. Patnisi idishga joylashtiring. Artishoklarni patnisga qo'ying. 1 osh qoshiq limon sharbati qo'shing. Qopqoq bilan yoping. 1-2 daqiqa kuting.                                                                                                                |                   |                         |                                 |
| Yangi uzilgan sabzavotlar                | 300 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 800 Vt            | 4-5                     | Jom bilan ichki patniz + Qopqoq |
|                                          | <b>Ko'rsatmalar</b><br>Ularni yuvigandan, 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><br>Muzlatilgan sabzavotlarni bug'da pishirgich jomiga joylashtiring. Ularni jomga soling. 1 osh qoshiq suv qo'shing. Qopqoq bilan yoping. Tayyorlagandan va kutish vaqtdan keyin yaxshilab aralashtiring. 2-3 daqiqa kuting.                                                                     |                   |                         |                                 |
| Guruch                                   | 250 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 800 Vt            | 15-18                   | Jom + Qopqoq                    |
|                                          | <b>Ko'rsatmalar</b><br>Bug'langan guruchni jomga joylashtiring. 500 ml sovuq suv qo'shing. Qopqoqni yoping. Tayyorlagandan keyin yetilishi uchun oq guruchni 5 daqiqaga, jigarrang guruchni esa 10 daqiqaga qoldiring.                                                                                               |                   |                         |                                 |
| Картофель в мундире                      | 500 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 800 Vt            | 7-8                     | Jom + Qopqoq                    |
|                                          | <b>Ko'rsatmalar</b><br>Kartoshkani torting va yuvig hamda jomga joylashtiring. 3 osh qoshiq suv qo'shing. Qopqoq bilan yoping. 2-3 daqiqa kuting.                                                                                                                                                                    |                   |                         |                                 |
| Dimlangan go'sht yoki baliq (sovutilgan) | 400 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 600 Vt            | 5-6                     | Jom + Qopqoq                    |
|                                          | <b>Ko'rsatmalar</b><br>Dimlangan go'sht yoki baliqni jomga joylashtiring. Qopqoq bilan yoping. Ushlab turish vaqtdan avval yaxshilab aralashtiring. 1-2 daqiqa kuting.                                                                                                                                               |                   |                         |                                 |

| Oziq-ovqat                                                            | Porsiya hajmi                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Quvvat darajalari | Tayyorlash vaqti (daq.) | Ishlov berish |
|-----------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-------------------------|---------------|
| Sho'rva (sovutilgan)                                                  | 400 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 800 Vt            | 3-4                     | Jom + Qopqoq  |
|                                                                       | <b>Ko'rsatmalar</b><br>Jomga quyig. Qopqoq bilan yoping.<br>Ushlab turish vaqtidan avval yaxshilab aralashtiring. 1-2 daqiqa kuting.                                                                                                                                                                                      |                   |                         |               |
| Muzlatilgan sho'rva                                                   | 400 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 800 Vt            | 8-10                    | Jom + Qopqoq  |
|                                                                       | <b>Ko'rsatmalar</b><br>Muzlatilgan sho'rvaning jomga joylashtiring. Qopqoq bilan yoping.<br>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><br>Masalliqi bulochkalarning yuqori qismini suv bilan ho'llang.<br>1-2 ta muzlatilgan bulochkalarni savatchaga yonma-yon qo'yig.<br>Qopqoqni yoping. 2-3 daqiqa kuting.                                                                                                                               |                   |                         |               |
| Mevali kompot                                                         | 250 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 800 Vt            | 3-4                     | Jom + Qopqoq  |
|                                                                       | <b>Ko'rsatmalar</b><br>Yangi uzilgan mevalarni (masalan, olma, nok, olcha, o'rik, mango yoki ananas) tozalagandan, yuvgandan va bir hil o'lchamdagi kubikchalarga to'rg'algandan keyin torting. Ularni jomga joylashtiring. 1-2 osh qoshiq suv va 1-2 osh qoshiq shakar qo'shing. Qopqoq bilan yoping. 2-3 daqiqa kuting. |                   |                         |               |

## Bug'da pishirgich bilan muomala qilish



## EHTIYOT CHORALARI:

- Bug'da pishirgich qopqog'ini ochayotganda juda ehtiyot bo'ling, chunki chiqayotgan bug' juda issiq bo'lishi mumkin.
- Tayyorlagandan keyin ushlaganda pech uchun mo'ljallangan qo'lqoplardan foydalaning.

## TOVUSHLI SIGNALNI O'CHIRIB QO'YISH

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

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>1. CTOП (Stop) va CTAPT (Start) tugmachalarini bir vaqtda bosing.</b><br><b>Natija:</b> Pech bundan buyon har safar tugmachalar bosilganda tovushli signal bormaydi. <ul style="list-style-type: none"> <li>Displeyda quyidagi ko'rsatkich namoyish qilinadi.</li> </ul>      |
|  | <b>2. Tovushli signalni yana yoqib qo'yish uchun CTOП (Stop) va CTAPT (Start) tugmalarini bir vaqtda bosing.</b><br><b>Natija:</b> Pech yana tovushli signal bera boshlaydi. <ul style="list-style-type: none"> <li>Displeyda quyidagi ko'rsatkich namoyish qilinadi.</li> </ul> |

## 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.

|  |                                                                                                                                                                                                                                         |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>1. CTOП (Stop) va Часы (Soat) tugmachalarini bir vaqtda bosing.</b><br><b>Natija :</b> Pech blokirovka qilinadi (funksiyalarni tanlab bo'lmaydi). <ul style="list-style-type: none"> <li>Displeyda "L" namoyish qilinadi.</li> </ul> |
|  | <b>2. Pechdan blokirovkani olib tashlash uchun CTOП (Stop) va Часы (Soat) tugmalarini bir vaqtda bosing.</b><br><b>Natija:</b> Pechdan odatdagidek foydalanish mumkin.                                                                  |

## idishlarni tanlash bo'yicha yo'riqnoma

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

| Oshxona anjomlari                                               | Mikroto'liqlik pechda foydalanish uchun xavfsiz | Sharhlar                                                                                                                                                                                                                                     |
|-----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Alyuminiy folga</b>                                          | ✓ x                                             | Taomning ba'zi joylarini quyib 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 ularda 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 stakanlar va konteynerlar                          | ✓                                               | Taomni isitish uchun foydalanish mumkin. Polistirolning qizib ketishi erishga olib kelishi mumkin.                                                                                                                                           |
| • Qog'oz paketlar yoki gazetalalar                              | 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.                                                                                                                     |

O'zbek - 25

| Oshxona anjomlari                                      | Mikroto'liqlik 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 alanganishni keltirib chiqarishi mumkin.                                                                                                                                 |
| • Paketlarni bog'lash uchun buralgan simlar            | x                                               |                                                                                                                                                                                             |
| <b>Qog'oz</b>                                          |                                                 |                                                                                                                                                                                             |
| • Tarelkalar, stakanlar, salfetkalar va oshxona qog'oz | ✓                                               | Qisqa vaqtda tayyorlash va isitish uchun. Shuningdek, ortiqcha namlikni yutish uchun yaroqli.                                                                                               |
| • Ikkilamchi xomashyodan qayta ishlangan qog'oz        | x                                               | Elektr yoyini keltirib chiqarishi mumkin.                                                                                                                                                   |
| <b>Plastik</b>                                         |                                                 |                                                                                                                                                                                             |
| • Konteynerlar                                         | ✓                                               | Ayniqsa, agar bu issiqlikka chidamli termoplastik bo'lsa. Boshqa ayrim plastiklar yuqori harorat ta'sirida qiyshayib qolishi, rangini yo'qotishi mumkin. Melaminli plastikdan foydalanmang. |
| • Qoplovchi plyonka                                    | ✓                                               | Namlikni ushlab turish uchun qo'llanilishi mumkin. Taomga tegmasligi kerak. Plyonkani olayotganda ehtiyot bo'ling, chunki tashqariga issiq bug' chiqadi.                                    |
| • Muzlatish uchun paketlar                             | ✓ x                                             | Ularni qaynatish mumkin bo'lsa yoki ular pechda ishlatish uchun yaroqli bo'lsa. Germetik yopilgan bo'lmisligi kerak. Zarurat tug'ilganida, ularni vilka bilan teshing.                      |
| <b>Parafinlangan yoki yog' o'tkazmaydigan qog'oz</b>   | ✓                                               | Namlikni ushlab turish va sachrashning oldini olish uchun ishlatilishi mumkin.                                                                                                              |

✓ : Tavsiya    ✓x : Ehtiyotkorlik bilan foydalaning    x : Foydalanish xavfsiz emas

# taom tayyorlash bo'yicha yo'riqnoma

## MIKROTO'LQINLAR

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

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

## TAOM TAYYORLASH

### Mikroto'lqinli pech uchun oshxona idishlari:

Oshxona idishlari tayyorlashning eng yuqori darajada samarali bo'lishini ta'minlash uchun mikroto'lqinlarga o'zlar orqali o'tishiga imkon berishlari kerak. Mikroto'lqinlar zanglamaydigan po'lat, alyuminiy va mis kabi metallardan qaytadi, biroq ular sopol, shisha, chinni va plastmassa hamda qog'oz va yog'ochlardan o'ta oladilar. Shuning uchun tayyorlashda metall idishlardan foydalanish taqiqlanadi.

### Mikroto'lqinli pechda tayyorlash mumkin bo'lgan mahsulotlar:

Mikroto'lqinli pechda mahsulotlarning juda ko'p turlarini, jumladan yangi uzilgan yoki muzlatilgan sabzavotlar, mevalar, makaron mahsulotlari, guruch, dukkakli mahsulotlar, baliq va go'sht kabilarni tayyorlash mumkin. Mikroto'lqinli pechda yana souslar, qaynatilgan kremlar, sho'rvalar, bug'li pudinglar, konservalar, ziravorlarni ham tayyorlash mumkin. Umuman olganda oshxona plitasida tayyorlanadigan har qanday taomlarni mikroto'lqinli pechda tayyorlash mumkin. Masalan, yog' yoki shokoladni eritish mumkin.

### Tayyorlash vaqtida qopqoqdan foydalanish

Tayyorlash vaqtida taomning ustini yopib qo'yish juda muhim, chunki bug'lanayotgan suv tayyorlash jarayoniga o'z hissasini qo'shuvchi bug'ga aylanadi. Taomni yopib qo'yishning turli usullaridan foydalanish mumkin: masalan, sopol tarelka, plastmassa qopqoq yoki mos yopishqoq plyonkadan foydalanish mumkin.

### Kutish vaqti

Tayyorlash nihoyasiga yetgandan keyin taomning barcha qismlari bo'yicha haroratning tenglashishi uchun biroz kutish juda muhimdir.

## Suyuqliklar va taomlarni isitish

Jadvalda ko'rsatilgan quvvat darajalari va vaqt oralqlaridan istishdagi qo'llanma sifatida foydalaning.

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

## nosozliklarni bartaraf qilish va xatolik kodi

### **NOSOZLIKLARNI BARTARAF ETISH**

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

#### **Quyidagilar oddiy hol hisoblanadi.**

- Pech ichida namlikning kondensatsiyalanishi
- Eshikcha va tashqi qoplama atrofidagi havo oqimi
- Eshikcha va tashqi qoplama atrofidagi yorug'lik shu'lalari
- Eshikcha perimetri bo'ylab yoki ventilyatsiya tiriqishlaridan chiqayotgan bug'

#### **Taom umuman tayyorlanmayapti.**

- Tayyorlanish vaqtini to'g'ri belgiladingizmi va **START** tugmasini bosdingizmi?
- Eshikcha yopilganmi?
- Elektr tarmog'idagi yuklamani oshirib yubormadingizmi va eruvchan saqlagichning kuyishiga yoki himoya avtomatining ishlab ketishiga sabab bo'lmadingizmi?

#### **Taom haddan tashqari pishib ketgan yoki yaxshi pishmagan.**

- Taomning ushbu turi uchun tayyorlanish vaqti to'g'ri tanlanganmi?
- Quvvatning tegishli darajasi tanlanganmi?

#### **Pech radio yoki televizorlarning ishida shovqin hosil qilyapti.**

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

#### **Chiroq ishlamayapti.**

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

#### **Pechda uchqunlanish va qarsillash (elektr yoyi) kuzatilmoqda.**

- Metall bezagi bor idishdan foydalanmayapsizmi?
- Pechda vilka yoki boshqa metall buyumlarni qoldirmaganmisiz?
- Alyuminiy folga ichki devorlarga juda yaqin turmaganmi?

#### **Dastlabki ishlatishda tutun va yomon hid chiqishi.**

- Bu yangi istitish 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 ishlatish.

✍ 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'chirish va yana o'rnatishga harakat qilib ko'ring. Agar bu xato yana takrorlansa, SAMSUNG kompaniyasining mahalliy xaridorlarga xizmat ko'rsatish Markaziga qo'ng'iroq qiling.

✍ Yuqorida ko'rsatilmagan har qanday kodlar uchun yoki agar taklif qilingan yechim muammoni hal qilmasa, SAMSUNG kompaniyasining yaqinroqda joylashgan xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling.

## texnik xususiyatlar

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

| Model                                        | ME83KR*-1, ME83KR*-2, ME83KR*-3, ME83KR*-1*, ME83KR*-2*, ME83KR*-3*, ME83*KR*-1, ME83*KR*-2, ME83*KR*-3, ME83MR**, ME83AR*                                                                                                               |
|----------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Elektr toki manbai                           | 230 V ~ 50 Gtz                                                                                                                                                                                                                           |
| Iste'mol qilinadigan quvvat<br>Mikro to'lqin | 1150 Vt                                                                                                                                                                                                                                  |
| Ishlab chiqilayotgan quvvat                  | 100 Vt / 800 Vt (IEC-705)                                                                                                                                                                                                                |
| Ishchi chastotasi                            | 2450 MGts                                                                                                                                                                                                                                |
| Magnetron                                    | OM75S (31)                                                                                                                                                                                                                               |
| Sovitish usuli                               | Sovituvchi elektr ventilyator                                                                                                                                                                                                            |
| O'lchamlari (K x B x G)                      |                                                                                                                                                                                                                                          |
| Tashqi qismi                                 | 489 x 275 x 356 mm (ME83KR*-1, ME83KR*-1*, ME83*KR-1)<br>489 x 275 x 360 mm (ME83KR*-2, ME83KR*-2*, ME83*KR-2)<br>489 x 275 x 354 mm (ME83KR*-3, ME83KR*-3*, ME83*KR-3)<br>489 x 275 x 340 mm (ME83MR**)<br>489 x 275 x 364 mm (ME83AR*) |
| Pechning ichki kamerasi                      | 330 x 211 x 324 mm                                                                                                                                                                                                                       |

| Model  | ME83KR*-1, ME83KR*-2, ME83KR*-3, ME83KR*-1*, ME83KR*-2*, ME83KR*-3*, ME83*KR*-1, ME83*KR*-2, ME83*KR*-3, ME83MR**, ME83AR*                                 |
|--------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Sig'im | 23 litr                                                                                                                                                    |
| Vazn   |                                                                                                                                                            |
| Sof    | 11,5 kg taxm (ME83KR*-1, ME83KR*-2, ME83KR*-3, ME83KR*-1*, ME83KR*-2*, ME83KR*-3*, ME83*KR*-1, ME83*KR*-2, ME83*KR*-3, ME83AR*)<br>12,0 kg taxm (ME83MR**) |

## mahsulot haqida ma'lumot

| Model                                 | ME83KRS-3, ME83KRW-2, ME83KRW-2X, ME83ARW, ME83KRS-1, ME83KRS-2, ME83KRW-1, ME83KRW-3, ME83MRBT, ME83MRTS, ME83MRTW |
|---------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Energiya samaradorligi tasnifi        | A+++                                                                                                                |
| Elektron qurilma quvvat koeffitsienti | -                                                                                                                   |
| Foydali ish koeffitsienti             | 95 %                                                                                                                |

Normal sharoitlarda belgilangan  
maqsadda foydalanishi kerak  
Xizmat muddati: 7 yil

qaydlar

qaydlar

# SAMSUNG

MALAYZIYADA ISHLAB CHIQARILGAN  
ISHLAB CHIQARUVCHI : SAMSUNG  
TOVAR SERTIFIKATLANGAN : ALTTEST

MANZIL:  
Samsung Elektroniks (M) Sdn. Bxd. (SEMA),  
Lot2, Lebox 2, Nord Klang Streys,  
Eria 21, Indastrial 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>       |
| 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) |



DE68-04285A-06