



Микроволновая печь

Инструкции по эксплуатации и
руководство по приготовлению пиццы



Данное руководство напечатано на полностью перерабатываемой бумаге.

CE117PR
CE117PTR
CE117PPR
CE117PPTR
CE117PAER

удивительные возможности

Благодарим за приобретение данного
устройства компании Samsung.
Зарегистрируйте устройство по адресу:
www.samsung.com/register



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЭТОЙ ИНСТРУКЦИИ

Вы приобрели микроволновую печь SAMSUNG. Руководство пользователя содержит полезные сведения о том, как пользоваться этой микроволновой печью.

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














ВАЖНАЯ ИНСТРУКЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

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

Перед использованием печи ознакомьтесь со следующими инструкциями и соблюдайте их.

- Используйте устройство только в таких целях, для которых оно предназначено, как описано в данном руководстве. Приведенные предупреждения и важные инструкции по технике безопасности не охватывают все возможные случаи и ситуации. Пользователь обязан руководствоваться здравым смыслом, быть внимательным и осторожным при установке, обслуживании и эксплуатации устройства.
- Поскольку данное руководство предназначено для нескольких моделей, характеристики используемой микроволновой печи могут немного отличаться от описанных и некоторые предупреждения могут быть неприменимы. При возникновении вопросов обратитесь в ближайший сервисный центр или см. информацию на веб-сайте по адресу: www.samsung.com.
- Эта микроволновая печь предназначена для разогревания пищи. Устройство предназначено только для домашнего использования. Не нагревайте никакие ткани и пакеты, наполненные зернами, так как это может вызвать ожоги и возгорание. Производитель не несет ответственности за ущерб, полученный в результате неправильного использования устройства.
- Если не поддерживать чистоту печи, может произойти повреждение поверхности, что может привести к сокращению срока службы устройства, а также к возникновению опасной ситуации.

ОПИСАНИЕ СИМВОЛОВ И ЗНАЧКОВ

-  **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ** Несоблюдение или пренебрежение мерами безопасности может привести к получению **серьезной травмы или смерти**.
-  **ВНИМАНИЕ** Несоблюдение или пренебрежение мерами безопасности может привести к получению **незначительной травмы или повреждению имущества**.
- | | | | |
|---|--|---|--|
|  | Предупреждение - возможно возгорание. |  | Предупреждение - горячая поверхность. |
|  | Предупреждение - электричество. |  | Предупреждение - взрывчатые вещества. |
|  | НЕ прилагайте усилий. |  | Строго следуйте указаниям. |
|  | НЕ разбирайте. |  | Отключите вилку кабеля питания от сетевой розетки. |
|  | НЕ прикасайтесь. |  | Во избежание поражения электрическим током убедитесь, что варочная панель заземлена. |
|  | Обратитесь в сервисный центр за помощью. |  | Примечание. |
|  | Важная информация. | | |

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ДЛЯ ПРЕДОТВРАЩЕНИЯ ВОЗМОЖНОГО ВОЗДЕЙСТВИЯ ИЗБЫТОЧНОЙ ЭНЕРГИИ СВЧ-ВОЛН.

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

- Ни при каких обстоятельствах не следует пытаться включить печь с открытой дверцей, ломать блокировочные фиксаторы (защелки дверцы) или вставлять какие-либо предметы в отверстия для блокировочных фиксаторов.
- НЕ допускайте попадания посторонних предметов между дверцей и передней панелью печи, а также накопления частиц пищи или осадка очистителя на уплотняющих поверхностях. После использования печи очистите дверцу и уплотняющие поверхности сначала влажной, а затем сухой мягкой тканью.
- НЕ пользуйтесь неисправной печью, пока ее не отремонтирует квалифицированный специалист по обслуживанию микроволновых печей от фирмы-производителя. Особенно важно, чтобы дверца печи правильно закрывалась и чтобы были исправны следующие детали:

- (1) дверца (изогнута)
 (2) петли дверцы (сломаны или ослаблены)
 (3) уплотнители дверцы и уплотняющие поверхности.
 (d) Настройка или ремонт печи должны выполняться только квалифицированным специалистом по обслуживанию микроволновых печей, прошедшим обучение у производителя данного изделия.

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

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

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Всегда соблюдайте приведенные ниже инструкции по безопасности.

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

 Не вставляйте в устройство пальцы и посторонние предметы. Если внутрь устройства попала вода или другое постороннее вещество, отсоедините кабель питания и обратитесь в ближайший сервисный центр.	✓	✓	✓	✓
 Не допускайте излишнего физического воздействия и ударов устройства.	✓	✓	✓	✓
 Не ставьте печь на хрупкие предметы, например на кухонную раковину или стеклянные вещи. (Только для автономных моделей)	✓	✓		
 Не используйте бензол, растворитель, спирт, пароочиститель или очиститель высокого давления для очистки устройства.	✓	✓	✓	✓
 Убедитесь, что напряжение, частота и сила тока в электрической сети соответствуют характеристикам устройства.	✓	✓		✓
 Убедитесь, что вилка кабеля питания надежно вставлена в сетевую розетку. Не используйте переходник с несколькими вилками, удлинитель или электрический преобразователь.	✓	✓	✓	
 Не вешайте кабель питания на металлические предметы, не вставляйте кабель питания между предметами и не прокладывайте его сзади печи.	✓	✓	✓	
 Не используйте поврежденную вилку или кабель питания, незакрепленную сетевую розетку. При повреждении вилки или кабеля обратитесь в ближайший сервисный центр.	✓	✓	✓	✓
 Данное устройство не имеет внешнего таймера или пульта дистанционного управления.	✓	✓		
 Не наносите воду непосредственно на печь.	✓	✓		
 Не ставьте никакие предметы на печь, внутрь нее и на дверь.	✓	✓	✓	
 Не распыляйте летучие вещества, например инсектициды, на поверхность печи.	✓	✓	✓	
 Следите, чтобы дети не играли с устройством.	✓	✓	✓	✓
 Данное устройство не предназначено для установки в трейлерах, фургонах и подобных транспортных средствах.	✓	✓	✓	✓
 Не храните легковоспламеняющиеся материалы в печи. Будьте особенно внимательны при нагревании блюд и напитков, содержащих алкоголь, так как пары алкоголя могут вступить в контакт с нагретыми деталями печи.	✓		✓	✓
 Микроволновая печь предназначена только для автономной установки, и ее нельзя размещать в шкафу. (Только для автономных моделей)	✓	✓	✓	✓

<input checked="" type="checkbox"/>	ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Устройство и его детали могут сильно нагреваться при использовании. Будьте осторожны, избегайте контакта с нагревательными элементами. Дети до 8 лет должны использовать устройство только под постоянным наблюдением взрослых.	✓	✓	✓	✓
<input checked="" type="checkbox"/>	ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Детям можно пользоваться печью без контроля взрослых только в том случае, если они получили соответствующие инструкции, так что ребенок в состоянии безопасно пользоваться печью и осознает опасность неправильного с ней обращения.	✓	✓	✓	✓
<input checked="" type="checkbox"/>	Это устройство могут использовать дети от 8 лет и взрослые люди с ограниченными физическими, сенсорными либо умственными способностями или лица, у которых отсутствуют необходимые знания или опыт, если их действия контролируются или если они проинструктированы относительно использования прибора лицом, отвечающим за безопасность. Детям не следует играть с устройством. Очистка и обслуживание устройства могут выполняться детьми только под присмотром.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Если дверца или уплотнители дверцы повреждены, печью нельзя пользоваться, пока она не будет отремонтирована квалифицированным специалистом.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	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.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Собираясь заменить лампу, обязательно отключите устройство, чтобы избежать поражения электрическим током.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Жидкости и другие продукты нельзя разогревать в герметично закрытых контейнерах, так как они могут взорваться.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Внешние части прибора могут сильно нагреваться при его использовании. Чтобы избежать ожогов, не оставляйте детей без присмотра рядом с прибором.	✓	✓	✓	✓

<input checked="" type="checkbox"/>	ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Нагревание в микроволновой печи емкостью с напитками может привести к замедленному бурному кипению, поэтому для предотвращения этой ситуации при обращении с такими емкостями необходимо принять меры предосторожности. Для предотвращения этой ситуации ВСЕГДА выдерживайте 20 секунд после того, как печь отключится, чтобы дать температуре возможность выровняться. Перемешивайте жидкость во время разогрева, если это необходимо, и ОБЯЗАТЕЛЬНО перемешивайте ее после разогрева. При ожоге выполните следующие действия по оказанию ПЕРВОЙ ПОМОЩИ. <ul style="list-style-type: none"> • Погрузите обожженное место в холодную воду по меньшей мере на 10 минут. • Наложите на него чистую сухую повязку. • Не наносите никаких кремов, масел или лосьонов. 	✓	✓	✓	✓
<input checked="" type="checkbox"/>	Во время использования устройство нагревается. Будьте осторожны, избегайте контакта с нагревательными элементами внутри микроволновой печи.	✓	✓	✓	✓
<input checked="" type="checkbox"/>	ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Содержимое бутылочек для кормления и банок для детского питания следует размешать или встряхнуть, а также перед потреблением необходимо проверить температуру для предотвращения ожога.	✓	✓	✓	✓
<input checked="" type="checkbox"/>	Люди с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями (включая детей) и лица, не имеющие достаточного опыта или знаний, не должны пользоваться данным устройством, если их действия не контролируются или если они предварительно не проинструктированы лицом, отвечающим за их безопасность.	✓	✓	✓	✓
<input checked="" type="checkbox"/>	Эту печь необходимо установить в правильном положении и на подходящей высоте, чтобы обеспечить удобный доступ к внутреннему пространству и области управления.	✓	✓	✓	✓
<input checked="" type="checkbox"/>	Перед первым использованием печи поместите в нее воду и нагревайте ее в течение 10 минут.	✓	✓	✓	✓
<input checked="" type="checkbox"/>	Печь следует разместить так, чтобы имелся свободный доступ к вилке кабеля питания. Если при работе печь начинает издавать странный звук, появляется дым и запах гари, немедленно отсоедините кабель питания и обратитесь в ближайший сервисный центр.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	Во время самоочистки поверхности становятся более горячими, чем обычно. В таких случаях не допускайте контакта детей с печью (только для моделей с функцией самоочистки).	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	Перед проведением самоочистки печи необходимо устранить из нее посторонние вещества. В процессе самоочистки внутри печи могут находиться кухонные принадлежности, указанные в руководстве по очистке (только для моделей с функцией самоочистки).	✓	✓	✓	✓



	После установки попытайтесь отключить устройство от источника питания. Для отключения устройства его необходимо установить таким образом, чтобы сетевая вилка была легко доступна. Также можно встроить выключатель в стационарную проводку в соответствии с правилами прокладки электропроводки (только встраиваемые модели)	✓	✓	✓	✓
	Чтобы избежать опасных ситуаций, замена поврежденного кабеля питания должна производиться изготовителем, сотрудником сервисной службы или другим квалифицированным специалистом.		✓		
	ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Когда микроволновая печь работает в комбинированном режиме, дети должны использовать ее только под присмотром взрослых из-за высоких температур.		✓		
	При работе устройства легкодоступные поверхности могут нагреваться до высоких температур.		✓		
	При работе устройства дверца или наружная поверхность могут нагреваться.		✓		

ВНИМАНИЕ

	Используйте только такую посуду, которая подходит для микроволновых печей. НЕ используйте металлические контейнеры, столовую посуду с золотой или серебряной отделкой, шампур, вилки и т. д. Освободите звенья скрученного провода от бумажной или пластиковой упаковки. Причина: может образоваться электрическая дуга или искрение, что приведет к повреждению печи.	✓		✓	✓
	При разогреве пищи в пластиковом или бумажном контейнере следите за печью, поскольку возможно воспламенение.	✓		✓	
	Не используйте микроволновую печь для сушки бумаги или одежды.	✓		✓	✓
	При разогревании небольшого количества пищи сократите время, чтобы предотвратить перегрев или порчу пищи.	✓		✓	✓
	Если появится дым, выключите устройство или отключите его от источника питания и оставьте дверцу печи закрытой, чтобы сдерживать пламя.	✓		✓	✓
	Необходимо регулярно чистить печь, а также удалять из нее остатки пищи.	✓	✓		✓
	Не допускайте попадания воды на кабель питания и вилку и держите кабель вдали от нагретых деталей и источников тепла.	✓	✓		
	Яйца в скорлупе и цельные яйца, сваренные вкрутую, нельзя разогревать в микроволновых печах, поскольку они могут взорваться даже после завершения разогревания в микроволновой печи. Также нельзя разогревать герметично закрытые бутылки, банки, контейнеры, орехи в скорлупе, помидоры и т. д.		✓	✓	

	Не закрывайте вентиляционные отверстия тканью или бумагой. Эти материалы могут загореться при контакте с горячим воздухом, выходящим из печи. Печь может перегреться и автоматически отключиться. Ее можно будет включить, после того как она охладится.	✓		✓	
	Обязательно пользуйтесь рукавицами при извлечении посуды из печи для предотвращения случайного ожога.			✓	
	Не дотрагивайтесь до нагревательных элементов или внутренних стенок печи, пока она не остынет.			✓	
	Перемешивайте жидкость во время разогревания и после. Выдерживайте 20 секунд после того, как печь отключится, чтобы предотвратить бурное кипение.			✓	
	При открытии дверцы следует находиться на расстоянии вытянутой руки от печи, чтобы избежать ожогов горячим воздухом или паром.			✓	
	Не включайте микроволновую печь, если в ней ничего нет. Микроволновая печь автоматически отключится на 30 минут в целях безопасности. При случайном включении печи рекомендуется поместить в нее стакан воды, чтобы поглотить СВЧ-волны.	✓			✓
	Не используйте абразивные материалы, химически активные вещества и острые металлические скребки для чистки стеклянной дверцы микроволновой печи, так как они могут поцарапать поверхность, что может привести к трещинам на стекле.	✓			✓
	При установке печи обеспечьте необходимое расстояние до стен, которое указано в руководстве (см. "Установка микроволновой печи").	✓		✓	
	Соблюдайте осторожность при подключении других электроприборов к сетевым розеткам, расположенным рядом с печью.	✓	✓	✓	

ПРАВИЛЬНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ ИЗДЕЛИЯ (ИСПОЛЬЗОВАННОЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ И ЭЛЕКТРОННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ)

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

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

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

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





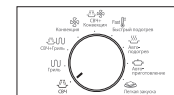
СОДЕРЖАНИЕ

Использование этой инструкции	2
Важная инструкция по безопасности	2
Описание символов и значков	2
Меры предосторожности для предотвращения возможного воздействия избыточной энергии СВЧ-волн	2
Важные инструкции по безопасности	3
Правильная утилизация изделия (Использованное электрическое и электронное оборудование)	5
Краткое наглядное руководство	6
Использование функции очистки паром (только для CE117PAER)	7
Панель управления (только для моделей CE117PR, CE117PTR, CE117PPR, CE117PPTR)	8
Панель управления (только для модели CE117PAER)	8
Печь	9
Принадлежности	9
Установка микроволновой печи	10
Установка времени	11
Принцип работы микроволновой печи	11
Проверка работы печи	12
Что делать, если имеются сомнения или возникла проблема	12
Приготовление/разогрев пищи	13
Уровни мощности и изменение времени приготовления	13
Остановка приготовления пищи	14
Настройка времени приготовления пищи	14
Использование режима автоматического приготовления	14
Использование режима автоматического разогрева	16
Быстрый прогрев печи	17
Использование режима быстрого размораживания продуктов	17
Использование режима легкой закуски	19
Использование функции приготовления пищи на пару вручную (только для модели CE117PAER)	20
Использование функции приготовления вручную до хрустящей корочки (только для моделей CE117PTR, CE117PPTR)	22
Использование функции приготовления пищи на пару (только для моделей CE117PPR, CE117PPTR)	24
Настройки приготовления на пару вручную	25
Использование функции сенсорного приготовления	26
Настройка режима сенсорного приготовления	27
Приготовление в режиме конвекции	29
Приготовление в режиме гриля	30
Выбор дополнительных принадлежностей	30
Использование функции удаления запаха (только для моделей CE117PR, CE117PTR, CE117PPR, CE117PPTR)	30
Комбинированный режим: СВЧ и гриль	31
Комбинирование микроволн и конвекции	31
Отключение звукового сигнала	32
Настройка режима энергосбережения	32
Использование функции сохранения тепла	32
Защитная блокировка микроволновой печи	32
Использование настроек режима сохранения тепла	33
Руководство по выбору посуды	33
Руководство по приготовлению пищи	34
Чистка микроволновой печи	43
Хранение и ремонт микроволновой печи	44
Технические характеристики	44

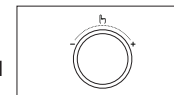
КРАТКОЕ НАГЛЯДНОЕ РУКОВОДСТВО

Приготовление пищи.

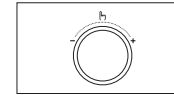
1. Поверните **Mode Selector Dial (Переключатель «Выбор режима»)** в положение режима СВЧ ().



2. Поворачивайте **Multi Function Selector Dial (Переключатель «Многофункциональный выбор»)** до отображения нужного уровня мощности. При этом нажмите **Multi Function Selector Dial (Переключатель «Многофункциональный выбор»)**, чтобы настроить уровень мощности.



3. Установите время приготовления, повернув **Multi Function Selector Dial (Переключатель «Многофункциональный выбор»)**.



4. Нажмите кнопку **СТАРТ/+30 сек** ().

Результат:


Начнется приготовление пищи.

- Когда приготовление закончится, печь подаст четыре звуковых сигнала и четыре раза мигнет цифра "0". Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.



Добавление дополнительных 30 секунд.

Оставьте пищу в печи.

Нажмите кнопку **СТАРТ/+30 сек** () один или несколько раз для каждых дополнительных 30 секунд.

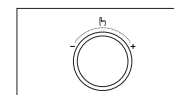


Мне необходимо разморозить продукты.

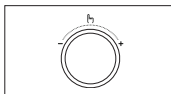
1. Нажмите кнопку **Быстрая Разморозка** ().



2. Установите категорию приготовления, повернув **Multi Function Selector Dial (Переключатель «Многофункциональный выбор»)**. Для установки необходимого варианта нажмите **Multi Function Selector Dial (Переключатель «Многофункциональный выбор»)**.



3. Выберите вес, повернув **Multi Funtion Selector Dial (Переключатель «Многофункциональный выбор»)**.



4. Нажмите кнопку **СТАРТ/+30 сек** (↕).

Результат: Начнется размораживание.

- Когда приготовление закончится, печь подаст четыре звуковых сигнала и четыре раза мигнет цифра "0". Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.

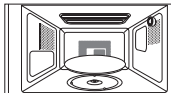


ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИИ ОЧИСТКИ ПАРОМ (ТОЛЬКО ДЛЯ CE117PAER)

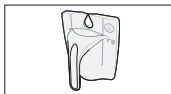
Водяной пар, обеспечиваемый системой очистки паром, отмачивает все загрязнения, прилипшие к поверхности внутренней камеры печи. После использования функции очистки паром можно легко почистить внутреннюю камеру печи.

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

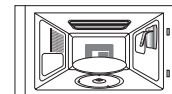
1. Откройте дверцу.



2. Налейте воду в контейнер для воды до уровня отметки на внутренней стенке контейнера. (Уровень отметки — около 30 мл.)



3. Прикрепите контейнер с водой к правой стенке печи.



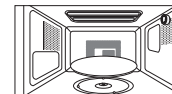
4. Закройте дверцу.

5. Нажмите кнопку **Очистка паром** (☽).

(Во время очистки паром освещение в печи не работает.)



6. Откройте дверцу.

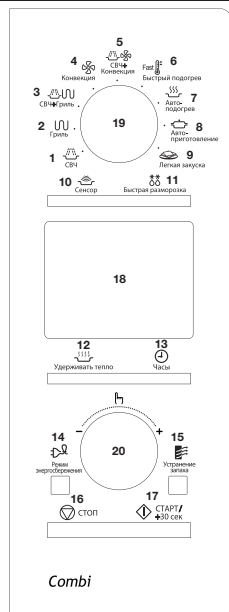


7. Почистите внутреннюю камеру печи сухим кухонным полотенцем. Снимите вращающийся поднос и протрите поверхность под роликовой подставкой полотенцем.



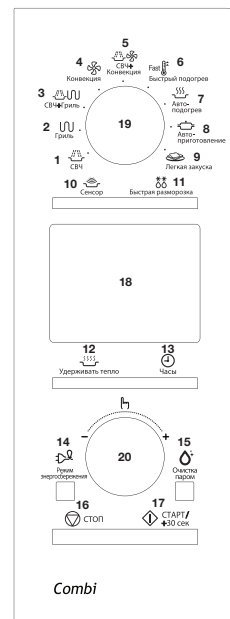
- Контейнер с водой может использоваться только в режиме **Очистка паром**.
- При приготовлении пищи выньте контейнер из печи, так как он может испортиться от нагревания и привести к возгоранию в печи.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ (ТОЛЬКО ДЛЯ МОДЕЛЕЙ CE117PR, CE117PTR, CE117PPR, CE117PPTR)



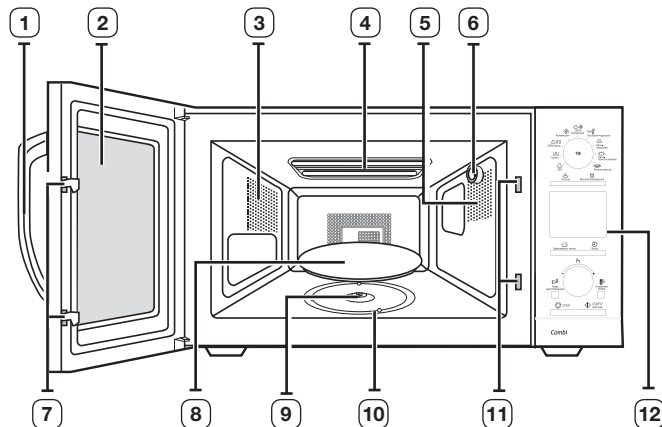
- | | |
|---|---|
| 1. РЕЖИМ СВЧ | 11. КНОПКА РЕЖИМА БЫСТРОЙ РАЗМОРОЗКИ |
| 2. РЕЖИМ ГРИЛЯ | 12. КНОПКА РЕЖИМ СОХРАНЕНИЯ ТЕПЛА |
| 3. РЕЖИМ СВЧ+ГРИЛЬ | 13. КНОПКА УСТАНОВКА ЧАСОВ |
| 4. РЕЖИМ КОНВЕКЦИИ | 14. КНОПКА РЕЖИМ ЭКО |
| 5. РЕЖИМ СВЧ+КОНВЕКЦИЯ | 15. КНОПКА УДАЛЕНИЯ ЗАПАХА |
| 6. РЕЖИМ БЫСТРОГО ПРОГРЕВА | 16. КНОПКА СТОП/ОТМЕНА |
| 7. РЕЖИМ АВТОМАТИЧЕСКОГО РАЗОГРЕВА | 17. КНОПКА СТАРТ/+30 СЕК |
| 8. РЕЖИМ АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ | 18. ДИСПЛЕЙ |
| 9. РЕЖИМ ЛЕГКОЙ ЗАКУСКИ | 19. ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ «ВЫБОР РЕЖИМА» |
| 10. КНОПКА РЕЖИМ СЕНСОРНОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ | 20. ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ «МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ ВЫБОР» |

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ (ТОЛЬКО ДЛЯ МОДЕЛИ CE117PAER)



- | | |
|---|---|
| 1. РЕЖИМ СВЧ | 11. КНОПКА РЕЖИМА БЫСТРОЙ РАЗМОРОЗКИ |
| 2. РЕЖИМ ГРИЛЯ | 12. КНОПКА РЕЖИМ СОХРАНЕНИЯ ТЕПЛА |
| 3. РЕЖИМ СВЧ+ГРИЛЬ | 13. КНОПКА УСТАНОВКА ЧАСОВ |
| 4. РЕЖИМ КОНВЕКЦИИ | 14. КНОПКА РЕЖИМ ЭКО |
| 5. РЕЖИМ СВЧ+КОНВЕКЦИЯ | 15. КНОПКА ОЧИСТКИ ПАРОМ РАЗОГРЕВА |
| 6. РЕЖИМ БЫСТРОГО ПРОГРЕВА | 16. КНОПКА СТОП/ОТМЕНА |
| 7. РЕЖИМ АВТОМАТИЧЕСКОГО РАЗОГРЕВА | 17. КНОПКА СТАРТ/+30 СЕК |
| 8. РЕЖИМ АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ | 18. ДИСПЛЕЙ |
| 9. РЕЖИМ ЛЕГКОЙ ЗАКУСКИ | 19. ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ «ВЫБОР РЕЖИМА» |
| 10. КНОПКА РЕЖИМ СЕНСОРНОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ | 20. ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ «МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ ВЫБОР» |

ПЕЧЬ



- | | |
|--|--|
| 1. РУЧКА ДВЕРЦЫ | 7. ЗАЩЕЛКИ ДВЕРЦЫ |
| 2. ДВЕРЦА | 8. ВРАЩАЮЩИЙСЯ ПОДНОС |
| 3. ВЕНТИЛЯЦИОННЫЕ ОТВЕРСТИЯ | 9. МУФТА |
| 4. НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ | 10. РОЛИКОВАЯ ПОДСТАВКА |
| 5. ВЕНТИЛЯЦИОННЫЕ ОТВЕРСТИЯ | 11. ОТВЕРСТИЯ ДЛЯ БЛОКИРОВОЧНЫХ ФИКСАТОРОВ |
| 6. WATER BOWL HOLDER (ДЕРЖАТЕЛЬ КОНТЕЙНЕРА ДЛЯ ВОДЫ) (Только для модели CE117PAE.) | 12. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ |

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

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

- 1. Муфта**, которая должна быть правильно закреплена на валу электродвигателя в основании печи.

Цель: Муфта вращает поднос.


- 2. Роликовая подставка**, предназначенная для установки в центр печи.

Цель: Роликовая подставка поддерживает вращающийся поднос.


- 3. Вращающийся поднос** нужно установить на кольцо вращения так, чтобы центр круга попадал на соединительную муфту.

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


- 4. Высокая подставка и низкая подставка**, устанавливаемые на вращающийся поднос.

Цель: Металлические подставки можно использовать для одновременного приготовления двух блюд. Небольшое блюдо можно разместить на вращающемся подносе, а второе – на подставке. **Металлические подставки можно использовать в режиме гриля, конвекции и в комбинированном режиме приготовления пищи.**


- 5. Контейнер для воды**, прикрепляемый к правой стенке печи. (Только для модели CE117PAER.)

Цель: Контейнер используется при чистке печи.

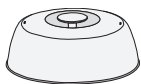
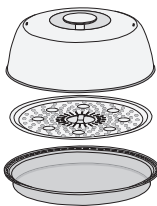

- 6. Тефлоновая тарелка** помещается только на вращающийся столик. (Только для модели CE117PTR/CE117PPTR.)

Цель: Тефлоновая тарелка используется для пропекания снизу в режиме СВЧ или СВЧ+Гриль, чтобы выпечка и пицца были хрустящими.



7. Пароварка Pro Steamer/блюдо для подрумянивания,
устанавливаемые на вращающийся поднос.
(Только для модели CE117PAER.)

Цель: Пароварка Pro Steamer используется при приготовлении блюда на пару до образования хрустящей корочки. Тарелка со специальным покрытием используется для "подрумянивания" пиццы предпочтительно в режиме "СВЧ" или "СВЧ и гриль", чтобы сохранить выпечку или пиццу хрустящими.



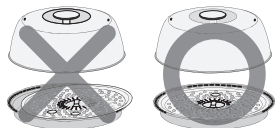
Крышка из нержавеющей стали



Паровой лоток

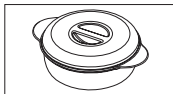


Тарелка пароварки/блюдо для подрумянивания



8. Пароварка (Только для модели CE117PPR/CE117PPTR.)

Цель: Пластиковую пароварку можно использовать, когда выбрана функция обработки паром.



НЕ включайте режимы Grill (Гриль) (L), Convection (Конвекция) (E) и Combi (Комбинированный) (L, E) при использовании пароварки.

Рабочий режим	СВЧ (E)	ГРИЛЬ (L)	КОМБИНИРОВАННЫЙ (L, E)	КОНВЕКЦИЯ (E)
 (Пароварка)	O	X	X	X



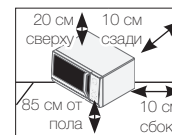
ВНИМАНИЕ

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

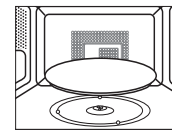
УСТАНОВКА МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

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

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



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



3. Печь следует разместить так, чтобы имелся свободный доступ к вилке кабеля питания. Если сетевой шнур устройства поврежден, его необходимо заменить на специальный шнур или кабельный узел, который можно приобрести на фирме-изготовителе или у агента по обслуживанию. В целях личной безопасности включайте кабель питания в 3-контактную заземленную розетку сети переменного тока 230 В, 50 Гц. Если кабель питания устройства поврежден, его необходимо заменить специальным кабелем. Не устанавливайте микроволновую печь в жарких или влажных местах, например, рядом с обычной кухонной плитой или батареей отопления. Необходимо принимать во внимание технические требования к источнику питания, и любой используемый удлинитель должен соответствовать тому же стандарту, что и кабель питания, прилагаемый к печи. Перед первым использованием микроволновой печи протрите влажной тканью внутренние компоненты печи и уплотнение дверцы.



УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ

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

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

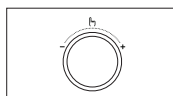
- При первоначальной установке микроволновой печи
- После сбоя электропитания в сети переменного тока

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

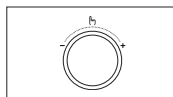
1. Нажмите кнопку **Часы** (⌚).



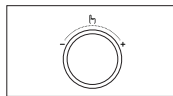
2. Для установки способа отображения времени поверните **Multi Funtion Selector Dial (Переключатель «Многофункциональный выбор»)**. (12 Ч или 24 Ч)



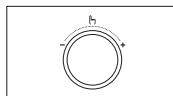
3. Для завершения настройки нажмите **Multi Funtion Selector Dial (Переключатель «Многофункциональный выбор»)**.



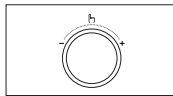
4. Для установки значения часов поверните **Multi Funtion Selector Dial (Переключатель «Многофункциональный выбор»)**.



5. Нажмите **Multi Funtion Selector Dial (Переключатель «Многофункциональный выбор»)**.

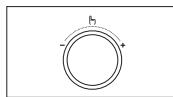


6. Для установки значения минут поверните **Multi Funtion Selector Dial (Переключатель «Многофункциональный выбор»)**.



7. Когда на дисплее появится правильное время, нажмите **Multi Funtion Selector Dial (Переключатель «Многофункциональный выбор»)**, чтобы часы начали работать.

Результат. Индикация времени отображается, когда печь не используется.



ПРИНЦИП РАБОТЫ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

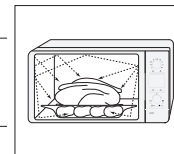
Микроволны представляют собой высокочастотные электромагнитные волны; высвобождающаяся энергия микроволн позволяет готовить или разогревать пищу без изменения ее формы и цвета.

Микроволновой печью можно пользоваться для:

- размораживания;
- разогревания;
- приготовления.

Принцип приготовления пищи.

1. Микроволны, генерируемые магнетроном, отражаются стенками внутренней камеры печи и равномерно распределяются в пище, благодаря тому, что она вращается на подносе. За счет этого пища готовится равномерно.



2. Микроволны проникают в продукт на глубину до 2,5 см. Затем тепловая обработка продолжается за счет распространения тепла внутри продукта.

3. Время приготовления может различаться в зависимости от используемой посуды и свойств продуктов:

- количества и плотности продуктов;
- содержания воды;
- начальной температуры (охлажденная пища или нет).

Поскольку центральная часть 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. Если у вас появились сомнения, обратитесь к разделу "Что делать при возникновении сомнений или какой-либо проблемы" на данной странице.

- ☑ Печь должна быть включена в подходящую розетку сети переменного тока. В печь должен быть установлен вращающийся поднос. Если используется уровень мощности, отличный от максимального (100 % - 900 Вт), то потребуется больше времени для того, чтобы довести воду до кипения.

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

Нажмите кнопку **СТАРТ/+30 сек** (↔) и установите время работы 4 или 5 минут, нажав кнопку **СТАРТ/+30 сек** (↔) соответствующее число раз.

Результат: Вода в печи будет нагреваться в течение 4–5 минут. Затем вода должна закипеть.



ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ ИМЕЮТСЯ СОМНЕНИЯ ИЛИ ВОЗНИКЛА ПРОБЛЕМА

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.
- На дверце и корпусе присутствуют световые блики.
- Выход пара по периметру дверцы или из вентиляционных отверстий.

Пища оказывается совершенно не готовой.

- Правильно ли установлено время и нажата ли кнопка **СТАРТ/+30 сек** (↔)?
- Закрыта ли дверца?
- Возможно, произошла перегрузка электрической сети, что привело к сгоранию плавкого предохранителя либо срабатыванию автомата защиты.

Продукт либо не готов, либо передержан.

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

В печи наблюдается искрение и потрескивание (образование дуги).

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

Печь создает помехи для радиоприемников и телевизоров.

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

Появляется сообщение: «E-24».

- Сообщение «E-24» автоматически появляется, если сработала защита внутренней камеры печи от перегрева. При появлении сообщения «E-24» нажмите кнопку Stop/Cancel (Стоп/Отмена) для использования режима инициализации.


Если с помощью описанных выше инструкций не удалось устранить проблему, обратитесь в местный центр по обслуживанию клиентов компании SAMSUNG. Прочтите указанную ниже информацию.

- 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.


ПРИГОТОВЛЕНИЕ/РАЗОГРЕВ ПИЩИ

Ниже описывается процесс приготовления или разогрева пищи.

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

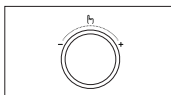
Откройте дверцу. Поместите продукты в центр вращающегося подноса. Закройте дверцу. Никогда не включайте микроволновую печь, если она пустая.

1. Поверните **Mode Selector Dial (Переключатель «Выбор режима»)** в положение режима СВЧ (微波).

Результат: Дисплей показывает следующую информацию:
 (режим СВЧ)

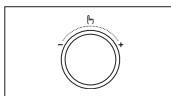


2. Поворачивайте **Multi Funtion Selector Dial (Переключатель «Многофункциональный выбор»)** до отображения нужного уровня мощности. При этом нажмите **Multi Funtion Selector Dial (Переключатель «Многофункциональный выбор»)**, чтобы настроить уровень мощности.



3. Установите время приготовления, повернув **Multi Funtion Selector Dial (Переключатель «Многофункциональный выбор»)**.


Результат: Отобразится время приготовления.




4. Нажмите кнопку **СТАРТ/+30 сек** (▶).

Результат: В печи загорится свет, и поднос начнет вращаться. Начнется процесс приготовления пищи, а по его завершении будут выполнены следующие действия.

- Печь подаст четыре звуковых сигнала и четыре раза мигнет цифра «0». Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.

-  Чтобы узнать текущий уровень мощности внутри печи, нажмите кнопку **Multi Funtion Selector Dial (Переключатель «Многофункциональный выбор»)** один раз. Чтобы изменить уровень мощности во время приготовления, поверните **Multi Funtion Selector Dial (Переключатель «Многофункциональный выбор»)**.

Быстрый старт:

-  Если необходимо разогреть блюдо за короткий промежуток времени при максимальной мощности (900 Вт), следует просто нажать кнопку **СТАРТ/+30сек** (▶) один раз для каждой установки дополнительных 30 секунд для приготовления. Печь начинает работать немедленно.



УРОВНИ МОЩНОСТИ И ИЗМЕНЕНИЕ ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Функция задания уровня мощности позволяет регулировать количество вырабатываемой энергии и, следовательно, время, необходимое для приготовления или разогревания еды, в зависимости от ее вида и количества. Всего есть шесть уровней мощности.

Уровень мощности	Процент	Выходная мощность
ВЫСОКИЙ	100 %	900 Вт
УМЕРЕННО ВЫСОКИЙ	67 %	600 Вт
СРЕДНИЙ	50 %	450 Вт
УМЕРЕННО НИЗКИЙ	33 %	300 Вт
РАЗМОРОЗКА	20 %	180 Вт
НИЗКИЙ	11 %	100 Вт

Время приготовления, указанное в рецептах и в этих инструкциях, соответствует определенному уровню мощности.

Если выбран...	Время приготовления будет...
Более высокий уровень мощности	Уменьшено
Более низкий уровень мощности	Увеличено

ОСТАНОВКА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

Процесс приготовления можно остановить в любой момент, что позволяет выполнить следующие действия.

- Проконтролировать приготовление пищи
- Перевернуть или перемешать пищу
- Оставить потомиться

Чтобы остановить процесс приготовления...	Выполните следующее
Временно	Откройте дверцу. Результат: Процесс приготовления пищи остановится. Чтобы возобновить процесс приготовления пищи, закройте дверцу и нажмите кнопку СТАРТ/+30 сек (↔).
Полностью	Нажмите кнопку СТОП (⊙). Результат: Процесс приготовления пищи остановится. При необходимости отмены параметров приготовления снова нажмите кнопку СТОП (⊙).

НАСТРОЙКА ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

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

- В любой момент проверить состояние процесса приготовления, просто открыв дверцу
- Увеличить оставшееся время приготовления

Чтобы увеличить время приготовления блюда, нажмите кнопку **СТАРТ/+30 сек** (↔) по одному разу для каждого 30 секунд, которые необходимо добавить.

- Пример. Чтобы добавить три минуты, нажмите кнопку **СТАРТ/+30 сек** (↔) шесть раз.



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РЕЖИМА АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

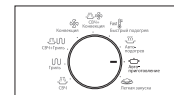
В режиме автоматического приготовления (↔) имеется/предоставляется пять запрограммированных по времени рецептов. Не требуется устанавливать ни время приготовления, ни уровень мощности.

Можно задать размер приготавливаемой порции поворотом ручки круговой шкалы.

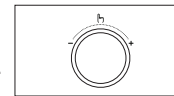
- ☑ Используйте только ту посуду, которая подходит для микроволновых печей.

Откройте дверцу. Поместите продукты в центр вращающегося подноса. Закройте дверцу.

1. Поверните **Mode Selector Dial (Переключатель «Выбор режима»)** в положение режима **Автоприготовление** (↔).



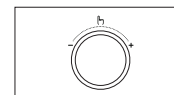
2. Выберите тип приготавливаемой пищи, повернув переключатель **Multi Funtion Selector Dial (Переключатель «Многофункциональный выбор»)**.



Описание различных заранее запрограммированных режимов разогрева приведено в таблице на следующей странице.

При этом нажмите **Multi Funtion Selector Dial (Переключатель «Многофункциональный выбор»)**, чтобы выбрать тип приготавливаемой пищи.

3. Задайте размер порции, повернув **Multi Funtion Selector Dial (Переключатель «Многофункциональный выбор»)**.







4. Нажмите кнопку **СТАРТ/+30 сек** (↔).


Результат: Блюдо будет готовиться в соответствии с предварительно запрограммированными параметрами.



- Когда приготовление закончится, печь подаст четыре звуковых сигнала и четыре раза мигнет цифра "0". Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.

В следующей таблице представлены различные программы автоматического приготовления пищи, количества пищи, время выдержки и соответствующие рекомендации. Программы 1 и 2 выполняются только в режиме СВЧ. Программы 3 и 4 работают в комбинированном режиме «СВЧ + Гриль». Программа 5 работает в комбинированном режиме «СВЧ + Конвекция».

Код	Блюдо	Размер порции	Время выдержки	Рекомендации
1.	Свежие овощи 	200-250 г 300-350 г 400-450 г 500-550 г 600-650 г 700-750 г	3 мин.	Взвесьте овощи после того, как промойте их, почистите и разрежьте на кусочки примерно одинакового размера. Выложите картофель в стеклянную миску с крышкой. Добавьте 30 мл (2 ст. л.) воды на 200-250 г, 45 мл (3 ст. л.) на 300-450 г или 60-75 мл (4-5 ст. л.) на 500-750 г. Помешайте после приготовления. При приготовлении больших количеств перемешайте один раз во время приготовления.
2.	Очищенный картофель 	300-350 г 400-450 г 500-550 г 600-650 г 700-750 г	3 мин.	Взвесьте картофель после того, как промойте, почистите его и разрежьте на куски примерно одинакового размера. Выложите картофель в стеклянную миску с крышкой. Добавьте 45 мл (3 ст. л.) воды на 300-450 г или 60 мл (4 ст. л.) на 500-750 г картофеля.
3.	Жареная рыба 	200-300 г (1 шт.) 400-500 г (1-2 шт.) 600-700 г (2 шт.)	3 мин.	Смажьте растительным маслом кожу целой рыбы, добавьте специи и травы. Положите рыбу на подставку бок о бок, головой одной рыбы к хвосту другой. Переверните куски курицы, как только печь подаст звуковой сигнал.
4.	Куски курицы 	200-300 г (1 шт.) 400-500 г (2 шт.) 600-700 г (3 шт.)	3 мин.	Смажьте куски курицы растительным маслом и приправьте перцем, солью и паприкой. Разложите в кружок на высокую подставку кожей вниз. Переверните куски курицы, как только печь подаст звуковой сигнал.

Код	Блюдо	Размер порции	Время выдержки	Рекомендации
5.	Жареная говядина/баранина 	900-1000 г 1200-1300 г 1400-1500 г	10-15 мин.	Смажьте мясо растительным маслом и посыпьте специями (только перцем; соль добавляется по окончании приготовления). Положите мясо на низкую подставку жирной стороной вниз. Переверните мясо, когда раздастся звуковой сигнал. После приготовления и на время выдержки заверните мясо в алюминиевую фольгу.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РЕЖИМА АВТОМАТИЧЕСКОГО РАЗОГРЕВА

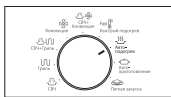
В режиме автоматического разогрева (☼) имеется четыре запрограммированных по времени рецепта. Не требуется устанавливать ни время приготовления, ни уровень мощности.

Можно задать размер приготавливаемой порции поворотом ручки круговой шкалы.

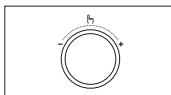
- Используйте только ту посуду, которая подходит для микроволновых печей.

Откройте дверцу. Поместите продукты в центр вращающегося подноса. Закройте дверцу.

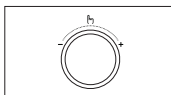
1. Поверните **Mode Selector Dial (Переключатель «Выбор режима»)** в положение режима **Автоподогрев (☼)**.



2. Выберите тип приготавливаемой пищи, повернув переключатель **Multi Function Selector Dial (Переключатель «Многофункциональный выбор»)**. Описание различных заранее запрограммированных режимов разогрева приведено в таблице на следующей странице. При этом нажмите **Multi Function Selector Dial (Переключатель «Многофункциональный выбор»)**, чтобы выбрать тип приготавливаемой пищи.



3. Задайте размер порции, повернув **Multi Function Selector Dial (Переключатель «Многофункциональный выбор»)**.



4. Нажмите кнопку **СТАРТ/+30 сек (↻)**.

Результат: Блюдо будет готовиться в соответствии с предварительно запрограммированными параметрами.



- Когда приготовление закончится, печь подаст четыре звуковых сигнала и четыре раза мигнет цифра "0". Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.

В этой таблице представлены различные программы автоматического разогрева, приготовления пищи, количества пищи, время выдержки и соответствующие рекомендации. Программы 1 и 2 выполняются только в режиме СВЧ. Программы 3 и 4 работают в комбинированном режиме "СВЧ + Конвекция".

Код	Блюдо	Размер порции	Врем выдержки	Рекомендации
1.	Готовое блюдо (охлажденное) 	300-350 г 400-450 г 500-550 г	3 мин.	Выложите блюдо на керамическую тарелку и обтяните его пленкой для микроволновой печи. Эта программа пригодна для блюд, состоящих из трех компонентов (например, мяса с соусом, овощами и гарниром из картофеля, риса или макарон).
2.	Суп/соус (охлажденный) 	200-250 мл 300-350 мл 400-450 мл 500-550 мл 600-650 мл 700-750 мл	2-3 мин.	Налейте суп/соус в глубокую суповую тарелку или миску и накройте крышкой на время разогрева. Перемешайте суп/соус после звукового сигнала (печь продолжит работать, затем остановится при открытии двери). Тщательно перемешайте перед тем, как дать постоять и после выдержки.
3.	Замороженная пицца 	300-400 г 450-550 г 600-700 г	-	Рекомендуется предварительно прогреть печь до 220 °C в течение 5 минут в режиме конвекции. Положите одну замороженную пиццу (-18 °C) на высокую подставку. Положите две замороженные пиццы на низкую и высокую подставки.
4.	Замороженные булочки 	100-150 г (2 шт.) 200-250 г (4 шт.) 300-350 г (6 шт.) 400-450 г (8 шт.)	3-5 мин.	Рекомендуется предварительно прогреть печь до 180°C в течение 5 минут в режиме конвекции. Выложите 2-6 замороженных булочек (-18°C) в кружок на низкую подставку. Разложите 8 замороженных булочек поровну на высокую и низкую подставки. Эта программа подходит для замороженной выпечки небольшого размера, такой как булочки, хлеб чиабатта и маленькие французские батоны.

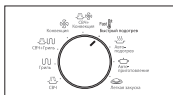


БЫСТРЫЙ ПРОГРЕВ ПЕЧИ

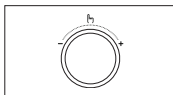
При приготовлении в режиме конвекции перед тем, как помещать продукты в печь, рекомендуется предварительно прогреть ее до соответствующей температуры. Когда температура в печи достигает заданного значения, она остается неизменной в течение примерно 10 минут; после этого печь автоматически выключается.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

1. Поверните **Mode Selector Dial (Переключатель «Выбор режима»)** в положение режима **Быстрый подогрев** (fast).

Результат: на дисплее отображается следующая информация:
220 °C (температура)



2. Установите температуру, повернув **Multi Funtion Selector Dial (Переключатель «Многофункциональный выбор»)**.
(Температура: 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



3. Нажмите кнопку **СТАРТ/+30 сек** ().

Результат: Печь разогреется до требуемой температуры.

- При достижении выбранной температуры печь подает 6 звуковых сигналов, температура поддерживается неизменной в течение 10 минут.
- Спустя 10 минут, печь подает 4 звуковых сигнала и прекратит работу.



Если температура во внутренней камере печи достигла предустановленного значения, печь подает 6 звуковых сигналов и эта температура будет поддерживаться в течение 10 минут.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РЕЖИМА БЫСТРОГО РАЗМОРАЖИВАНИЯ ПРОДУКТОВ

Режим быстрого размораживания () продуктов позволяет размораживать мясо, птицу, рыбу, хлеб, выпечку и фрукты. Время размораживания и уровень мощности устанавливаются автоматически. Достаточно просто выбрать программу и вес продуктов.

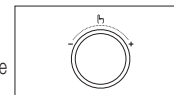
Применяйте только посуду, безопасную для использования в микроволновой печи.

Откройте дверцу. Поместите замороженные продукты на керамическое блюдо в центр вращающегося подноса. Закройте дверцу.

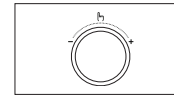
1. Нажмите кнопку **Быстрая Разморозка** () .



2. Выберите тип приготавливаемой пищи, повернув переключатель **Multi Funtion Selector Dial (Переключатель «Многофункциональный выбор»)**. Описание различных заранее запрограммированных режимов разогрева приведено в таблице на следующей странице. При этом нажмите **Multi Funtion Selector Dial (Переключатель «Многофункциональный выбор»)**, чтобы выбрать тип приготавливаемой пищи.



3. Задайте размер порции, повернув **Multi Funtion Selector Dial (Переключатель «Многофункциональный выбор»)**.



4. Нажмите кнопку **СТАРТ/+30 сек** ().

Результат:

- Начинается размораживание продуктов.
- Во время размораживания печь подает звуковые сигналы, напоминая о том, что нужно перевернуть продукты.



5. Снова нажмите кнопку **СТАРТ/+30 сек** () для завершения процесса разморозки.





Результат:


Когда приготовление закончится, печь подает четыре звуковых сигнала и четыре раза мигнет цифра "0". Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.





В приведенной ниже таблице указаны различные программы быстрого размораживания, вес продуктов, время выдержки и соответствующие рекомендации. Перед размораживанием продуктов освободите их от всех упаковочных материалов. Выложите замороженное мясо, птицу или рыбу на плоское стеклянное или керамическое блюдо, а хлеб - на кухонную бумагу.

Код	Блюдо	Размер порции	Врем выдержки	Рекомендации
1.	Мясо 	200-2000 г	20-90 мин.	Закройте края алюминиевой фольгой. Переверните мясо, когда печь подаст звуковой сигнал. Эта программа подходит для говядины, баранины, свинины, антрекотов, отбивных и фарша.
2.	Птица 	200-2000 г	20-90 мин.	Накройте ножки и крылышки алюминиевой фольгой. Переверните птицу, когда печь подаст звуковой сигнал. Эта программа подходит для размораживания как целой птицы, так и отдельных частей.
3.	Рыба 	200-2000 г	20-60 мин.	Хвост рыбы оберните алюминиевой фольгой. Переверните рыбу, когда печь подаст звуковой сигнал. Эта программа подходит для размораживания как целой рыбы, так и кусков рыбного филе.
4.	Хлеб/Выпечка 	125-1000 г	10-60 мин.	Положите хлеб горизонтально на кусок кухонной бумаги и переверните его, как только будет подан звуковой сигнал. Положите пирог на керамическое блюдо и, если возможно, переверните его, как только будет подан звуковой сигнал. (Печь продолжит работать, затем остановится при открытии дверцы.) Эта программа подходит для размораживания всех видов хлеба, нарезанного или целого, а также булочек и французских батонов. Раскладывайте булочки по кругу. Эта программа подходит для размораживания всех видов дрожжевой выпечки, бисквитов, творожного пудинга, изделий из слоеного теста. Она не подходит для сдобной выпечки, фруктовых тортов и тортов с кремом, а также тортов с шоколадной глазурью.

Код	Блюдо	Размер порции	Врем выдержки	Рекомендации
5.	Фрукты 	100-600 г	5-20 мин.	Равномерно разложите фрукты на плоском стеклянном блюде. Эта программа подходит для всех видов фруктов.

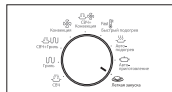


ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РЕЖИМА ЛЕГКОЙ ЗАКУСКИ

В режиме легкой закуски (☺) имеется шесть запрограммированных режимов времени для приготовления гамбургеров, равиоли и попкорна, замороженных куриных крылышек, замороженных закусок и начо. Нет необходимости устанавливать время приготовления или уровень мощности. Можно выбрать количество порций, повернув ручку круговой шкалы.

Сначала поместите пищу на вращающийся поднос и закройте дверцу.

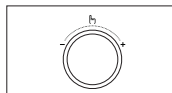
1. Поверните **Mode Selector Dial (Переключатель «Выбор режима»)** в положение режима **Легкая закуска (☺)**.



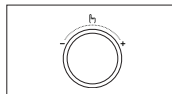
2. Выберите тип приготавливаемой пищи, повернув переключатель **Multi Function Selector Dial (Переключатель «Многофункциональный выбор»)**.

Описание различных заранее запрограммированных режимов разогрева приведено в таблице на следующей странице.

При этом нажмите **Multi Function Selector Dial (Переключатель «Многофункциональный выбор»)**, чтобы выбрать тип приготавливаемой пищи.



3. Задайте размер порции, повернув **Multi Function Selector Dial (Переключатель «Многофункциональный выбор»)**.



4. Нажмите кнопку **СТАРТ/+30 сек (⏪)**.




Результат: Блюдо будет готовиться в соответствии с предварительно запрограммированными параметрами.

- Когда приготовление закончится, печь подаст четыре звуковых сигнала и четыре раза мигнет цифра "0". Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.



В следующей таблице представлены автоматические программы для приготовления пищи и закусок, которые нравятся детям, а также блюд для фуршета. В ней указаны количество продуктов, время выдержки и соответствующие рекомендации. Программы 1, 2, 5 и 6 работают только в режиме СВЧ. Программа 3 работает в комбинированном режиме «СВЧ + Гриль». Программа 4 работает в комбинированном режиме «Гриль + Конвекция».

Код	Блюдо	Размер порции	Время выдержки	Рекомендации
1.	Гамбургер (охлажденный) 	150 г (1 шт.) 300 г (2 шт.)	1-2 мин.	Положите гамбургер (булочку с ломтиком говядины) или чизбургер на кухонную бумагу. Один гамбургер поместите в центр вращающегося подноса, а два - друг напротив друга на вращающемся подносе. По завершении разогревания добавьте салат, ломтик помидора, приправы и специи.
2.	Мини-равиоли (охлажденные) 	200-250 г 300-350 г	3 мин.	Поместите охлажденные готовые к употреблению мини-равиоли в пластиковую емкость, не пропускающую микроволны, и поставьте ее в центр вращающегося подноса. Проколите пленку, в которую обернут готовый к употреблению продукт, или накройте пластиковую емкость липкой пленкой для микроволновых печей. Тщательно перемешайте перед тем, как дать постоять и после выдержки. Эта программа подходит как для равиоли, так и для лапши с подливкой.
3.	Замороженные куриные крылышки 	250 г 500 г	2 мин.	Положите замороженные готовые к употреблению куриные крылышки или ножки (предварительно разогретые и приправленные специями) на высокую металлическую подставку кожей вниз. Разместите их по окружности, оставив центр свободным. После того как печь подаст звуковой сигнал, переверните на другую сторону.

Код	Блюдо	Размер порции	Врем выдержки	Рекомендации
4.	Замороженные кусочки пиццы 	200 г (5-6 кусков) 300 г (8-9 куски)	-	Равномерно разложите на высокой металлической подставке замороженные кусочки пиццы.
5.	Попкорн 	100 г	-	Используйте специальный вид попкорна, предназначенный для приготовления в микроволновой печи. Следуйте инструкциям производителя и положите пакет в центр вращающегося подноса. В процессе приготовления кукуруза будет лопаться и пакет будет увеличиваться в размерах. Будьте осторожны, вынимая и открывая пакет.
6.	Начо 	125 г	-	Положите начо (маисовые чипсы) на плоскую керамическую тарелку. Сверху посыпьте тертым сыром чеддер (50 г) и специями. Положите на вращающийся поднос.

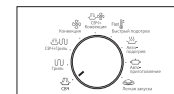
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ НА ПАРУ ВРУЧНУЮ (ТОЛЬКО ДЛЯ МОДЕЛИ CE117PAER)

Используя пароварку Pro Steamer можно не только выполнять автоматическое приготовление на пару, но также применять ручную обработку паром в соответствии с таблицей для ручной обработки паром справа. В описанной ниже процедуре поясняется, как выполнить обработку паром вручную. **ОБЯЗАТЕЛЬНО** проверяйте заданные параметры приготовления, прежде чем оставить печь без присмотра. Сначала поместите пароварку Pro Steamer (с продуктами) в центр вращающегося подноса. Затем закройте дверцу.

Использование емкости

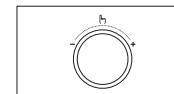


1. Поверните **Mode Selector Dial (Переключатель «Выбор режима»)** в положение режима СВЧ (☰). При этом нажмите **Multi Function Selector Dial (Переключатель «Многофункциональный выбор»)**, чтобы настроить уровень мощности.

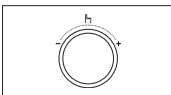


Результат:

На дисплее отобразится индикация 900 Вт (максимальная мощность для приготовления пищи): Выберите нужный уровень мощности, поворачивая **Multi Function Selector Dial (Переключатель «Многофункциональный выбор»)**, пока на дисплее не отобразится соответствующее значение мощности. Установите уровень мощности (900W), приведенный в руководстве по ручному приготовлению на пару на следующей странице.



2. Установите время приготовления, повернув переключатель **Multi Funtion Selector Dial (Переключатель «Многофункциональный выбор»)** в соответствующее положение. Установите время приготовления в соответствии со временем, приведенном в руководстве по ручному приготовлению на пару на следующей странице.



3. Нажмите кнопку **СТАРТ/+30 сек** (↔).

Результат:

В печи загорится свет, и поднос начнет вращаться.

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



ВНИМАНИЕ

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



Чистка тарелки пароварки/блюда для поджаривания

Тарелку пароварки/блюда для поджаривания следует мыть теплой водой с применением моющего средства, а затем сполоснуть чистой водой.



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



Внимание!

Не рекомендуется мыть тарелку пароварки/блюда для поджаривания в посудомоечной машине.

Налейте 500 мл воды в тарелку пароварки Pro Steamer. Установите паровой лоток в тарелку, положите продукты на лоток и закройте крышкой из нержавеющей стали. Поставьте пароварку Pro Steamer на вращающийся поднос. Время приготовления зависит от размера, толщины и типа продуктов. При обработке паром тонких ломтиков или маленьких кусочков рекомендуется сократить время приготовления. При обработке паром толстых или больших кусков продуктов можно увеличить время. Используйте указанные в таблице уровни мощности и время в качестве руководства при приготовлении пищи на пару.

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

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


ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ВРУЧНУЮ ДО ХРУСТЯЩЕЙ КОРОЧКИ (ТОЛЬКО ДЛЯ МОДЕЛЕЙ CE117PTR, CE117PPTR)

Обычно, при приготовлении пищи в СВЧ-печах, а также, используя режим гриля или СВЧ в печах с грилем или конвекционных печах, выпечка и пицца становится влажной с нижней стороны. Используя блюдо для подрумянивания Samsung, Вы сможете приготовить пищу с хрустящей корочкой.


Блюдо для подрумянивания можно также использовать для приготовления бекона, яиц, сосисок и т. д.




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


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

- Сочетание режимов конвекции (220 °C) и СВЧ. (уровень мощности 600 Вт);
- Сочетание режимов гриля и СВЧ. (уровень мощности 600 Вт);


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

2. Смажьте тарелку маслом при приготовлении таких продуктов, как бекон или яйца, чтобы они хорошо подрумянились.

 Следует иметь в виду, что покрытие блюда для подрумянивания имеет тефлоновый слой, который не устойчив к царапинам. Не пользуйтесь ножом или острыми предметами для резки на блюде для подрумянивания.

 Для предотвращения появления царапин на блюде для подрумянивания пользуйтесь пластмассовыми приборами или вынимайте готовое блюдо из блюда для подрумянивания, прежде чем его резать.

3. Разложите продукты на блюде для подрумянивания.

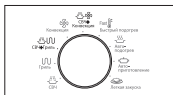
 Не ставьте на блюдо для подрумянивания нетеплостойкую посуду (например, пластмассовые чашки).

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

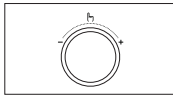


- Никогда не ставьте в печь блюдо для подрумянивания без вращающегося подноса.

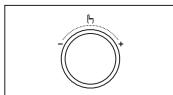
- Поверните **Mode Selector Dial (Переключатель «Выбор режима»)** в положение режима **Combi** (☞☞☞ или ☞☞☞). При этом нажмите **Multi Funtion Selector Dial (Переключатель «Многофункциональный выбор»)**, чтобы настроить уровень мощности.



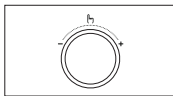
- При использовании режима «СВЧ+Конвекция» сначала выберите необходимую температуру, повернув **Multi Funtion Selector Dial (Переключатель «Многофункциональный выбор»)**. При этом нажмите **Multi Funtion Selector Dial (Переключатель «Многофункциональный выбор»)**, чтобы установить температуру.



- Выберите необходимый уровень мощности, повернув **Multi Funtion Selector Dial (Переключатель «Многофункциональный выбор»)**.



- Установите время приготовления, поворачивая **Multi Funtion Selector Dial (Переключатель «Многофункциональный выбор»)**, пока на дисплее не отобразится необходимое время.



- Нажмите кнопку **СТАРТ/+30 сек** (☞☞).

Результат:

- Начнется приготовление пищи.
- Когда приготовление закончится, печь подаст четыре звуковых сигнала и четыре раза мигнет цифра "0". Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.



- Чистка тарелки пароварки/блюда для подрумянивания**

Тарелку пароварки/блюдо для подрумянивания следует мыть теплой водой с применением мощного средства, а затем сполоснуть чистой водой.

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

- Внимание!**

Не рекомендуется мыть тарелку пароварки/блюдо для подрумянивания в посудомоечной машине.

Рекомендуется прогревать блюдо для подрумянивания непосредственно на вращающемся подносе. Разогрейте блюдо для подрумянивания с помощью функции «600 Вт + Гриль» или «600 Вт + Конвекция» (220 °C) в течение 5 мин. и воспользуйтесь указаниями времени и инструкциями в таблице.

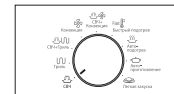
Блюдо	Количество	Время разогрева (мин.)	Режим приготовления	Время приготовления (мин.)	Рекомендации
Бекон	4-6 ломтиков (80 г)	3	600 Вт + Гриль	3-4	Предварительно разогрейте блюдо для подрумянивания. Выложите ломтики на блюдо для подрумянивания рядами. Поставьте блюдо для подрумянивания на высокую подставку.
Жареные помидоры	200 г	3	300 Вт + Гриль	3-4	Предварительно разогрейте блюдо для подрумянивания. Разрежьте помидоры пополам. Посыпьте их сверху сыром. Разложите их по кругу на блюде для подрумянивания и установите его на высокую подставку.
Омлет	300 г	3-4	450 Вт + Гриль	3½-4½	Взбейте 3 яйца, добавьте 2 столовые ложки молока, травы и специи. Один томат порежьте кубиками. Разогрейте блюдо для подрумянивания, равномерно положите на него порезанный томат, добавьте взбитые яйца и 50 г тертого сыра. Поставьте тарелку на высокую подставку.
Овощи гриль	250 г	3-4	450 Вт + Гриль	7-8	Предварительно разогрейте блюдо для подрумянивания и смажьте его 1 ст.л. растительного масла. Разложите свеженарезанные овощи, например ломтики перца, лука, цуккини или грибов, на тарелке. Поставьте блюдо для подрумянивания на высокую подставку.

Блюдо	Количество	Время разогрева (мин.)	Режим приготовления	Время приготовления (мин.)	Рекомендации
Замороженные китайские мини-рулетки с посыпкой	250 г	2-3	1-й этап: 300 Вт + 220 °С 2-й этап: Только гриль	1-й этап: 5-6 2-й этап: 4-5	Предварительно разогрейте блюдо для подрумянивания. Равномерно распределите китайские рулетки на тарелке. Поставьте тарелку на низкую подставку.
Замороженная пицца	350 г	4-5	600 Вт + Гриль	6-8	Предварительно разогрейте блюдо для подрумянивания. Положите замороженную пиццу на блюдо для подрумянивания. Поставьте блюдо для подрумянивания на высокую подставку.
Замороженные багеты (заморожены)	250 г	3-4	300 Вт + 220 °С	10-12	Предварительно разогрейте блюдо для подрумянивания. Положите два замороженных багета, сверху положите овощи, ветчину, сыр и т.д. Поставьте блюдо для подрумянивания на низкую подставку.
Запеченные панированные кусочки куриного филе (замороженные)	250 г	4	600 Вт + Гриль	6-7	Предварительно разогрейте блюдо для подрумянивания. Смажьте его 1 ст.л. растительного масла. Разложите кусочки курицы на блюде для подрумянивания. Поставьте блюдо для подрумянивания на высокую подставку. Переверните их через 4-5 минут.

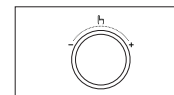
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ НА ПАРУ (ТОЛЬКО ДЛЯ МОДЕЛЕЙ CE117PPR, CE117PRTT)

Пластиковую пароварку можно использовать, когда выбрана функция обработки паром. Сначала поместите пластиковую пароварку в центр вращающегося подноса и закройте дверцу.

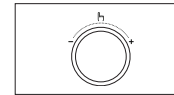
1. Нажмите кнопку **СВЧ** (☰).



2. Поворачивайте **Multi Function Selector Dial (Переключатель «Многофункциональный выбор»)** до отображения нужного уровня мощности. При этом нажмите **Multi Function Selector Dial (Переключатель «Многофункциональный выбор»)**, чтобы настроить уровень мощности.



3. Установите время приготовления, повернув **круговой переключатель**.



4. Нажмите кнопку **СТАРТ/+30 сек** (⏏).

Результат:

- Начнется приготовление пищи.
- Когда приготовление закончится, печь подаст четыре звуковых сигнала и четыре раза мигнет цифра "0". Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.



Советы по приготовлению пищи на пару

Компоненты пароварки



Чаша

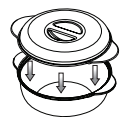


Корзина

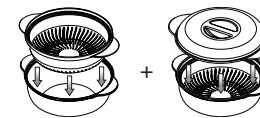


Крышка

Обращение с пароваркой



Чаша + крышка



Чаша + корзина + крышка

НАСТРОЙКИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НА ПАРУ ВРУЧНУЮ

Блюдо	Порция	Мощность	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Артишоки	300 г (1-2 куса)	900 Вт	5-6	1-2	Промойте и почистите артишоки. Поместите их в чашу. Добавьте столовую ложку лимонного сока. Закройте крышкой.
Свежие овощи	300 г	900 Вт	4-5	1-2	Взвесьте овощи (например, брокколи, цветную капусту, морковь, перец) после того, как промоеете их, почистите и разрежете на кусочки примерно одинакового размера. Поместите корзину в чашу. Распределите овощи по корзине. Добавьте 2 столовые ложки воды. Закройте крышкой.
Замороженные овощи	300 г	600 Вт	7-8	2-3	Поместите замороженные овощи в корзину в чаше. Добавьте 1 столовую ложку воды. Закройте крышкой. Тщательно перемешайте после приготовления и выдерживания.

Блюдо	Порция	Мощность	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Свежее рыбное филе	300 г	1-й этап: 900 Вт 2-й этап: 450 Вт	1-2 5-6	1-2	Промойте и подготовьте филе рыбы, например филе минтая, морского окуня или горбуши. Сбрызните лимонным соком. Поместите корзину в чашу. Поместите кусочки филе, прижав их друг к другу. Добавьте 100 мл холодной воды. Закройте крышкой.
Куриная грудка	300 г	1-й этап: 900 Вт 2-й этап: 600 Вт	1-2 7-8	1-2	Промойте куриные грудки. Надрежьте их ножом в 2-3 местах. Поместите корзину в чашу. Поместите куриные грудки, прижав их друг к другу. Добавьте 100 мл холодной воды. Закройте крышкой.
Рис	250 г	900 Вт	15-18	5-10	Поместите пропаренный рис в чашу. Добавьте 500 мл холодной воды. Закройте крышкой. После приготовления оставьте белый рис потомиться в течение 5 минут, а коричневый рис - в течение 10 минут.
Картофель в «мундире»	500 г	900 Вт	7-8	2-3	Взвесьте и промойте картофель и положите его в чашу. Добавьте 3 столовые ложки воды. Закройте крышкой.



Блюдо	Порция	Мощность	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Рагу (охлажденное)	400 г	600 Вт	5-6	1-2	Поместите рагу в чашу. Закройте крышкой. Тщательно перемешайте перед выдерживанием.
Замороженные вареники с начинкой из джема	150 г	600 Вт	1-2	2-3	Смочите верхнюю часть булочек с начинкой холодной водрой. Положите 1-2 замороженных булочки рядом в корзину. Вставьте корзину в чашу. Закройте крышкой.
Фруктовый компот	250 г	900 Вт	3-4	2-3	Взвесьте свежие фрукты (например, яблоки, груши, сливы, абрикосы, манго или ананас) после очистки, промывки и нарезки одинаковыми кубиками. Поместите их в чашу. Добавьте 1-2 столовые ложки воды и 1-2 чайные ложки сахара. Закройте крышкой.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИИ СЕНСОРНОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

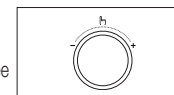
В режиме сенсорного приготовления (☼) имеется/предоставляется восемь запрограммированных по времени рецептов. Не требуется устанавливать ни время приготовления, ни уровень мощности. Категорию сенсорного приготовления можно задать поворотом кругового переключателя. Сначала поместите приготавливаемое блюдо в центр вращающегося подноса и закройте дверцу.

☑ Пользуйтесь посудой, предназначенной для использования в микроволновых печах.

1. Нажмите кнопку **Сенсор** (☼).



2. Выберите тип приготавливаемой пищи, повернув переключатель **Multi Funtion Selector Dial (Переключатель «Многофункциональный выбор»)**. Описание различных заранее запрограммированных режимов разогрева приведено в таблице на следующей странице. При этом нажмите **Multi Funtion Selector Dial (Переключатель «Многофункциональный выбор»)**, чтобы выбрать тип приготавливаемой пищи.



3. Нажмите кнопку **СТАРТ/+30 сек** (◀▶).

Результат: Начнется приготовление пищи. По его окончании:

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





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






☑ Если внутренняя температура превышает 60°C, на дисплее появится индикация «hot» (горячая) и охлаждающий вентилятор включится на 3 минуты. Использование кнопки сенсорного приготовления временно недоступно, пока печь не остынет до необходимой температуры, соответствующей безопасному режиму сенсора.

☑ Если во время этой операции будет открыта дверца печи или нажата кнопка «Stop» (Стоп), на дисплее отобразится сообщение об ошибке «E-15». При этом повторно нажмите кнопку «Stop» (Стоп); сообщение об ошибке «E-15» перестанет отображаться.


НАСТРОЙКА РЕЖИМА СЕНСОРНОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В следующей таблице приведено 8 программ режима сенсорного приготовления. В ней указаны рекомендуемый общий вес, время выдержки после приготовления и соответствующие рекомендации. После включения программы время приготовления и уровни мощности вычисляются автоматически. Для вашего удобства процесс приготовления управляется сенсорной системой. Вынимайте, используя кухонные рукавицы!

Код	Блюдо	Размер порции	Время выдержки (мин.)	Рекомендации
1	Напитки (кофе, молоко, чай, вода комнатной температуры) 	150-250 г (1 чашка или 1 кружка)	1-2	Налейте жидкость (комнатной температуры) в керамическую чашку. Разогревайте, не накрывая крышкой. Поставьте в центр вращающегося подноса. Оставьте постоять в микроволновой печи. Помешайте напитки до и после выдержки. Будьте осторожны, доставая чашки (см. инструкции по безопасности для жидкостей).
2	Соцветия брокколи 	200-500 г	1-2	Промойте и почистите овощи, например брокколи, и приготовьте соцветия. Выложите равномерным слоем в стеклянную миску с крышкой. Добавьте 30-45 мл воды (2-3 столовые ложки). Поместите чашу в центр вращающегося подноса. Готовьте с закрытой крышкой. Перемешайте после приготовления. Эта программа подходит для брокколи, а также ломтиков цуккини, баклажанов, тыквы и перца.

Код	Блюдо	Размер порции	Время выдержки (мин.)	Рекомендации
3	Порезанная морковь 	200-500 г	1-2	Промойте и почистите овощи, например морковь, порежьте кружочками одинакового размера. Выложите картофель в стеклянную миску с крышкой. Добавьте 30-45 мл воды (2-3 столовые ложки). Поместите чашу в центр вращающегося подноса. Готовьте с закрытой крышкой. Перемешайте после приготовления. Эта программа подходит для нарезанной моркови, а также для цветной капусты и брюквы.
4	Картофель в «мундире» 	200-800 г	2-3	Промойте и очистите картофель, по 200 г. Смажьте оливковым маслом и проколите кожуру вилкой. Разложите по кругу на низкой подставке. Установите подставку на вращающийся поднос.
5	Замороженная пицца * * * 	300-500 г	-	Поставьте замороженное блюдо на низкую подставку.
6	Замороженная лазанья * * * 	400-800 г	3-4	Поместите замороженную лазанью на подходящее термостойкое блюдо. Поставьте блюдо на низкую подставку.
7	Куски курицы 	200-700 г	2-3	Смажьте охлажденные куски курицы маслом и посыпьте специями. Разложите куски кожей вниз на низкой подставке. После того как печь подаст звуковой сигнал, переверните на другую сторону. Нажмите кнопку Старт, чтобы продолжить приготовление.



Код	Блюдо	Размер порции	Время выдержки (мин.)	Рекомендации
8	Жареная курица 	1,0-1,2 кг	4-5	Смажьте охлажденную курицу маслом и посыпьте специями. Положите грудкой вниз по центру нижней подставке. После того как печь подаст звуковой сигнал, переверните на другую сторону. Нажмите кнопку Старт, чтобы продолжить приготовление.

Инструкции по использованию режима автоматического сенсорного приготовления

Автоматический датчик позволяет автоматически приготовить пищу с помощью регистрации количества газов, выделяемых из продуктов во время приготовления.

- Во время приготовления пищи выделяются различные газы. Автоматический датчик определяет необходимое количество времени и уровень мощности, регистрируя данные выделяемые из продуктов газы, что исключает необходимость устанавливать время приготовления и уровень мощности.
- Если во время использования режима сенсорного приготовления контейнер накрыт крышкой или пластиковой пленкой, данные выделяемые из продуктов газы будут определены автоматическим датчиком, когда контейнер наполнится паром.
- Незадолго до завершения цикла начнется обратный отсчет оставшегося времени приготовления. В этот период можно при необходимости перевернуть или перемешать пищу для равномерного приготовления.
- Перед включением режима автоматического сенсорного приготовления в блюдо можно добавить травы, приправы или поджаривающие соусы. Примите во внимание, что соль и сахар способствуют образованию на пище коричневых пятен, поэтому данные ингредиенты следует добавлять после завершения приготовления.
- Функция «Больше/меньше» используется для увеличения или уменьшения времени приготовления. Данная функция используется для регулировки степени готовности по своему вкусу. Посуда и крышка для использования в режиме сенсорного приготовления.
- Чтобы добиться необходимых результатов приготовления пищи с помощью данной функции, следуйте инструкциям по выбору соответствующих контейнеров и крышек, приведенных в таблицах данного руководства.
- Используйте только контейнеры, безопасные для использования в микроволновой печи, и накрывайте их крышками или пластиковой пленкой. При использовании пластиковой пленки отогните один уголок, чтобы пар выходил по необходимости.
- Используйте только крышку, предназначенную для данного элемента посуды. Если для данного элемента посуды крышка не предусмотрена, используйте пластиковую пленку.
- Наполняйте контейнеры, по меньшей мере, наполовину.
- При необходимости продукты нужно перемешивать или переворачивать ближе к завершению цикла сенсорного приготовления, когда начнется обратный отсчет времени на дисплее.



Посуда и крышка для использования в режиме сенсорного приготовления

- Чтобы добиться необходимых результатов приготовления пищи с помощью данной функции, следуйте инструкциям по выбору соответствующих контейнеров и крышек, приведенных в таблицах данного руководства.
- Применяйте только контейнеры, предназначенные для использования в микроволновой печи, и накрывайте их крышками или пластиковой пленкой. При использовании пластиковой пленки отогните один уголок, чтобы пар выходил по необходимости.
- Используйте только крышку, предназначенную для данного элемента посуды. Если для данного элемента посуды крышка не предусмотрена, используйте пластиковую пленку.
- Наполняйте контейнеры, по меньшей мере, наполовину.
- При необходимости продукты нужно перемешивать или переворачивать ближе к завершению цикла сенсорного приготовления, когда начнется обратный отсчет времени на дисплее.

Важная информация.

- Не отсоединяйте шнур питания после установки микроволновой печи и подключения к розетке электросети. Для достижения необходимых результатов на стабилизацию газового датчика требуется время.
- Не рекомендуется использовать функцию автоматического сенсорного приготовления для непрерывного приготовления блюд, например для приготовления одного блюда вслед за другим.
- Установите печь в хорошо проветриваемом помещении, чтобы устройство охлаждалось и к нему поступал воздух должным образом — это обеспечивает точность при работе датчика.
- Чтобы всегда добиваться желаемых результатов, не используйте автоматический датчик, если окружающая температура в помещении слишком высокая или низкая.
- Не используйте для очистки печи легкоиспаряющиеся чистящие средства. Образующийся при этом газ может повредить сенсор.
- Не устанавливайте печь рядом с источниками высокой влажности или устройствами, способствующими выделению газа, так как это препятствует правильной работе автоматического датчика.
- Всегда содержите в чистоте внутреннее пространство печи. В случае пролития какой-либо жидкости протрите поверхность влажной тканью. Данная печь предназначена только для бытового использования.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ В РЕЖИМЕ КОНВЕКЦИИ

В режиме конвекции можно готовить пищу таким же способом, как в обычной духовке. Режим СВЧ при этом не используется. Используя восемь предварительно заданных уровней, можно установить требуемую температуру в диапазоне от 40 °C до 220 °C. Максимальное время приготовления составляет 90 минут.



Инструкции по быстрому разогреву печи см. на стр. 17.

- Посуда в печи сильно нагревается, поэтому, прикасаясь к ней, ВСЕГДА пользуйтесь кухонными рукавицами.
- Вы получите лучше приготовленную пищу с подрумяненной корочкой, если используете низкую подставку.

Убедитесь, что нагревательный элемент находится в горизонтальном положении и вращающийся поднос установлен правильно. Откройте дверцу, поставьте поглотитель микроволн на низкую подставку, затем поставьте на вращающийся стол.

1. Поверните **Mode Selector Dial (Переключатель «Выбор режима»)** в положение режима **Конвекция** (☼).

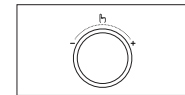
Результат: на дисплее отображается следующая информация:

☼ (режим конвекции)
220°C (температура)

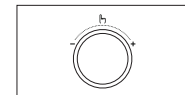


2. Для установки температуры поверните **Multi Function Selector Dial (Переключатель «Многофункциональный выбор»)**. При этом нажмите **Multi Function Selector Dial (Переключатель «Многофункциональный выбор»)**, чтобы выбрать значение температуры.

(Температура: 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



3. Установите время приготовления, повернув **Multi Function Selector Dial (Переключатель «Многофункциональный выбор»)**.



4. Нажмите кнопку **СТАРТ/+30 сек** (◀▶).

Результат: Начнется приготовление блюда.

- Когда приготовление закончится, печь подаст четыре звуковых сигнала и четыре раза мигнет цифра "0". Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.

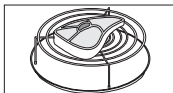


ПРИГОТОВЛЕНИЕ В РЕЖИМЕ ГРИЛЯ

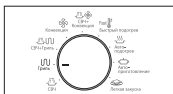
Гриль позволяет быстро разогреть и жарить пищу без использования микроволн.

- Посуда в печи сильно нагревается, поэтому, прикасаясь к ней, **ВСЕГДА** пользуйтесь кухонными перчатками.
- Лучшие результаты при приготовлении и поджаривании достигаются при использовании высокой подставки.

1. Откройте дверцу и положите продукты на решетку.



2. Поверните **Mode Selector Dial (Переключатель «Выбор режима»)** в положение режима **Гриль (Г)**.

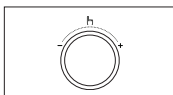


Результат: Дисплей показывает следующую информацию:

Г (режим гриля)

- Температуру гриля настроить нельзя.

3. Установите время работы гриля, повернув **Multi Function Selector Dial (Переключатель «Многofункциональный выбор»)**.



- Максимальное время приготовления в режиме гриля составляет 60 минут.

4. Нажмите кнопку **СТАРТ/+30 сек** (↵).

Результат: Начнется приготовление пищи в режиме гриля.

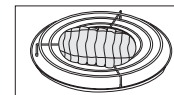
- Когда приготовление закончится, печь подаст четыре звуковых сигнала и четыре раза мигнет цифра "0". Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.



ВЫБОР ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

Обычно при приготовлении с использованием конвекции (как в традиционном духовом шкафу) требуется специальная посуда. Однако вы должны использовать только ту посуду, которую использовали бы в обычном духовом шкафу.

Принадлежности, безопасные для использования в микроволновой печи, обычно непригодны для приготовления с использованием конвекции; не используйте пластмассовые сосуды, тарелки, бумажные чашки, полотенца и т.п.



Если вы хотите выбрать комбинированный режим приготовления (СВЧ и гриль или конвекция), используйте только принадлежности, безопасные для использования как в микроволновой печи, так и в обычной духовке.

- ☑ Дополнительные сведения о пригодной для микроволновой печи кухонной посуде и принадлежностях см. в разделе "Руководство по выбору посуды" на стр. 33.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИИ УДАЛЕНИЯ ЗАПАХА (ТОЛЬКО ДЛЯ МОДЕЛЕЙ CE117PR, CE117PTR, CE117PPR, CE117PPTR)

Используйте эту функцию после приготовления ароматной пищи или если внутри печи имеется дым.

Сначала очистите внутреннюю поверхность печи.

Завершив чистку, нажмите кнопку **Устранение запаха** (☼). Раздастся четыре звуковых сигнала.



- ☑ Время процедуры удаления запаха - 5 минут.
- ☑ Можно настроить время работы функции **Устранение запаха**, нажав кнопку "+30 сек".
- ☑ Максимальное время процедуры удаления запаха - 15 минут.

КОМБИНИРОВАННЫЙ РЕЖИМ: СВЧ И ГРИЛЬ

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

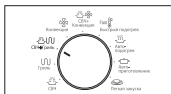
- Всегда используйте принадлежности для приготовления, безопасные для использования как в микроволновой печи, так и в обычном духовом шкафу. Рекомендуется использовать стеклянные или керамические блюда, так как они позволяют микроволнам равномерно проникать в пищу. Всегда пользуйтесь прихватками, когда прикасаетесь к кухонным принадлежностям в печи, так как они будут очень горячими. Вы сможете получить лучше приготовленную и поджаренную пищу, если используете высокую подставку.

Откройте дверцу. Поместите продукты на подставку, наиболее подходящую для типа блюда, которое вы хотите приготовить. Поместите подставку на вращающийся поднос. Закройте дверцу.

1. Поверните **Mode Selector Dial (Переключатель «Выбор режима»)** в положение режима **СВЧ+Гриль** (🔥📶).

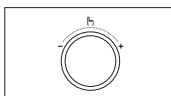
Результат: на дисплее отображается следующая информация:

🔥📶 (комбинированный режим СВЧ и гриля)
600 Вт (выходная мощность)



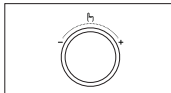
2. Выберите необходимый уровень мощности, поворачивая **Multi Funtion Selector Dial (Переключатель «Многофункциональный выбор»)**, пока на дисплее не отобразится соответствующее значение выходной мощности (600, 450, 300 Вт). При этом нажмите **Multi Funtion Selector Dial (Переключатель «Многофункциональный выбор»)**, чтобы настроить уровень мощности.

- Температуру гриля настроить нельзя.



3. Установите время приготовления, повернув **Multi Funtion Selector Dial (Переключатель «Многофункциональный выбор»)**.

- Максимальное время приготовления составляет 60 минут.



4. Нажмите кнопку **СТАРТ/+30 сек** (▶).

Результат:

- Начинается приготовление в комбинированном режиме.
- Когда приготовление закончится, печь подаст четыре звуковых сигнала и четыре раза мигнет цифра "0". Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.



КОМБИНИРОВАНИЕ МИКРОВОЛН И КОНВЕКЦИИ

В комбинированном режиме приготовления используется нагрев как с помощью микроволн, так и конвекционным теплом. При этом печь не требует предварительного прогрева, так как микроволновая энергия включается немедленно.

В комбинированном режиме можно готовить многие продукты, в частности:

- Жареное мясо и птицу
- Пироги и торты
- Блюда из яиц и сыра

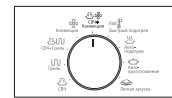
- Всегда используйте принадлежности для приготовления, безопасные для использования как в микроволновой печи, так и в обычном духовом шкафу. Рекомендуется использовать стеклянные или керамические блюда, так как они позволяют микроволнам равномерно проникать в пищу. Всегда пользуйтесь прихватками, когда прикасаетесь к кухонным принадлежностям в печи, так как они будут очень горячими. Вы сможете получить лучше приготовленную и поджаренную пищу, если используете низкую подставку.

Откройте дверцу. Положите продукты на вращающийся поднос или на низкую подставку, которую установите на поднос. Закройте дверцу. Нагревательный элемент должен находиться в горизонтальном положении.

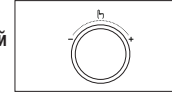
1. Поверните **Mode Selector Dial (Переключатель «Выбор режима»)** в положение режима **СВЧ+Конвекция** (🔥📶🌀).

Результат: на дисплее отображается следующая информация:

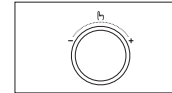
🔥📶🌀 (комбинированный режим СВЧ+конвекции)
600 Вт (выходная мощность)
220°C (температура)



2. Выберите необходимый уровень мощности, поворачивая **Multi Funtion Selector Dial (Переключатель «Многофункциональный выбор»)**, пока на дисплее не отобразится соответствующее значение выходной мощности (600, 450, 300, 180, 100 Вт). При этом нажмите **Multi Funtion Selector Dial (Переключатель «Многофункциональный выбор»)**, чтобы настроить уровень мощности.

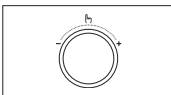


3. Установите температуру, повернув **Multi Funtion Selector Dial (Переключатель «Многофункциональный выбор»)** (Температура: 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C) При этом нажмите **Multi Funtion Selector Dial (Переключатель «Многофункциональный выбор»)**, чтобы настроить температуру.



4. Установите время приготовления, повернув **Multi Funtion Selector Dial (Переключатель «Многофункциональный выбор»)**.

- Максимальное время приготовления составляет 60 минут.



5. Нажмите кнопку **СТАРТ/+30сек** (↕).

Результат:

- Начинается приготовление в комбинированном режиме.
- Печь прогревается до требуемой температуры, затем приготовление с помощью микроволн продолжается до окончания заданного времени приготовления.
- Когда приготовление закончится, печь подаст четыре звуковых сигнала и четыре раза мигнет цифра "0". Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.



ЗАЩИТНАЯ БЛОКИРОВКА МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

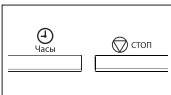
В данной микроволновой печи есть встроенная система безопасности, которая позволяет блокировать использование печи, чтобы дети или не знакомый с работой печи человек не мог случайно ее включить.

Печь можно заблокировать в любое время.

1. Одновременно нажмите кнопки **Часы** (⌚) и **СТОП** (⏹) (удерживайте примерно три секунды).

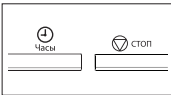
Результат:

- Печь блокируется.
- На дисплее появляется индикация «🔒».



2. Чтобы разблокировать печь, снова одновременно нажмите кнопки **Часы** (⌚) и **СТОП** (⏹) (удерживайте примерно три секунды).

Результат: Печью можно пользоваться как обычно.

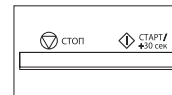


ОТКЛЮЧЕНИЕ ЗВУКОВОГО СИГНАЛА

Вы можете отключить звуковой сигнал в любое время.

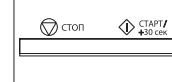
1. Одновременно нажмите кнопки **СТАРТ/+30сек** (↕) и **СТОП** (⏹) (удерживайте примерно две секунды).

Результат: Печь не подает звуковой сигнал, говорящий об окончании режима.



2. Чтобы снова включить зуммерный сигнал, одновременно нажмите кнопки **СТАРТ/+30сек** (↕) и **СТОП** (⏹) (удерживайте примерно две секунды).

Результат: Печь вновь работает с подачей звукового сигнала.



НАСТРОЙКА РЕЖИМА ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЯ

Данная печь оснащена режимом энергосбережения.

- Нажмите кнопку **Режим энергосбережения** (⏻).
- Чтобы выйти из режима энергосбережения, нажмите любую кнопку или поверните любой круговой переключатель. Печь готова к использованию.



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИИ СОХРАНЕНИЯ ТЕПЛА

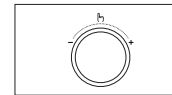
Поместите блюдо, которое необходимо сохранить теплым, в центр вращающегося подноса и закройте дверцу.

1. Нажмите кнопку **Удерживать тепло** (🔥).



2. Установите время сохранения тепла, повернув **Multi Funtion Selector Dial (Переключатель «Многофункциональный выбор»)**.

Результат: Отобразится время сохранения тепла.



3. Нажмите кнопку **СТАРТ/+30сек** (↕).

Максимальная продолжительность периода сохранения тепла составляет 30 минут.

Результат: Когда процесс сохранения тепла будет завершен, печь подаст четыре звуковых сигнала и четыре раза мигнет цифра "0". Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАСТРОЕК РЕЖИМА СОХРАНЕНИЯ ТЕПЛА

В следующей таблице приведено 4 элемента. Они включают в себя блюдо, напиток, хлеб/выпечку и жаропрочную посуду. Работает только конвекционный нагревательный элемент, благодаря которому горячий воздух будет циркулировать внутри для сохранения тепла продуктов. Вынимайте, используя кухонные рукавицы!

Элемент	Пример и рекомендации
Блюдо	Жареное мясо, курица, панированное блюдо, картофель и готовые блюда
Напитки	Вода, молоко и кофе
Хлеб и выпечка	Хлеб, тосты, рулеты, оладьи и торт
Посуда	Чашка и жаропрочная посуда Распределите посуду по всему вращающемуся подносу. Не перегружайте печь. (Максимальный объем загрузки 5 кг)

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

РУКОВОДСТВО ПО ВЫБОРУ ПОСУДЫ

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

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

Кухонные принадлежности	Пригодность для использования в микроволновой печи	Примечания
<ul style="list-style-type: none"> Тонкостенная стеклянная посуда Стеклянные банки 	✓	Может использоваться для разогрева продуктов и жидкостей. При резком нагреве хрупкое стекло может разбиться или лопнуть.
Металл <ul style="list-style-type: none"> Блюда Пакеты для заморозки с провололочной обвязкой 	✗	Может стать причиной возникновения электрической дуги или возгорания.
Бумага <ul style="list-style-type: none"> Тарелки, чашки, текстильные и бумажные салфетки Переработанная бумага 	✓	Для приготовления в течение короткого времени и разогрева. Для поглощения избыточной влаги.
Пластик <ul style="list-style-type: none"> Контейнеры Пищевая пленка Пакеты для заморозки 	✓	В частности, жаропрочный термопластик. Некоторые другие виды пластика при высокой температуре могут деформироваться или обесцвечиваться. Не используйте меламиновый пластик.
<ul style="list-style-type: none"> Пищевая пленка 	✓	Может использоваться для сохранения влаги. Не должна соприкасаться с продуктами. Будьте осторожны, чтобы не обжечься горячим паром, снимая пленку.
<ul style="list-style-type: none"> Пакеты для заморозки 	✓ ✗	Только если они пригодны для кипячения или использования в печи. Не должны быть закрыты герметично. При необходимости проткните вилкой.
Вощеная или жиронепроницаемая бумага	✓	Может использоваться для сохранения влаги и предупреждения разбрызгивания.

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

РУКОВОДСТВО ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ

МИКРОВОЛНЫ

Микроволновая энергия фактически проникает в пищу, притягиваясь и поглощаясь содержащимися в пище водой, жиром и сахаром. Микроволны заставляют молекулы пищи быстро колебаться. Быстрые колебания этих молекул создают трение, а генерируемое в результате трения тепло запускает процесс приготовления пищи.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ

Кухонная посуда для микроволновой печи:

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

Продукты, которые можно готовить в микроволновой печи:

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

Использование крышки во время приготовления

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

Время выдержки

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

Руководство по приготовлению замороженных овощей

Используйте подходящую миску из термостойкого стекла с крышкой. Готовьте, накрыв крышкой, в течение минимального времени, указанного в таблице. Затем продолжайте приготовление до получения желаемого результата. Перемешайте два раза в процессе приготовления и один раз по окончании приготовления. По окончании приготовления добавьте соль, приправы или сливочное масло. Накройте на время выдержки.

Блюдо	Порция	Мощность	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Шпинат	150 г	600 Вт	5-6	2-3	Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды.
Брокколи	300 г	600 Вт	8-9	2-3	Добавьте 30 мл (2 столовых ложки) холодной воды.
Горошек	300 г	600 Вт	7-8	2-3	Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды.
Зеленая фасоль	300 г	600 Вт	7½-8½	2-3	Добавьте 30 мл (2 столовых ложки) холодной воды.
Овощная смесь (морковь/горошек/кукуруза)	300 г	600 Вт	7-8	2-3	Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды.
Овощная смесь (по-китайски)	300 г	600 Вт	7½-8½	2-3	Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды.

Руководство по приготовлению риса и макаронных изделий

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

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

Блюдо	Порция	Мощность	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Белый рис (пропаренный)	250 г	900 Вт	15-16	5	Добавьте 500 мл холодной воды. Добавьте 750 мл холодной воды.
	375 г		17½-18½		
Коричневый рис (пропаренный)	250 г	900 Вт	20-21	5	Добавьте 500 мл холодной воды. Добавьте 750 мл холодной воды.
	375 г		22-23		
Смесь риса (рис + дикий рис)	250 г	900 Вт	16-17	5	Добавьте 500 мл холодной воды.
Смешанная каша (рис + злаки)	250 г	900 Вт	17-18	5	Добавьте 400 мл холодной воды.
Макаронные изделия (паста)	250 г	900 Вт	10-11	5	Добавьте 1000 мл горячей воды.

Руководство по приготовлению свежих овощей

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

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

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

Блюдо	Порция	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Брокколи	250 г 500 г	4½-5 7-8	3	Подготовьте соцветия примерно одинакового размера. Разложите соцветия стеблями к центру блюда.
Брюссельская капуста	250 г	6-6½	3	Добавьте 60-75 мл (5-6 ст. л.) воды.
Морковь	250 г	4½-5	3	Нарезьте морковь ломтиками одинакового размера.
Цветная капуста	250 г 500 г	5-5½ 7½-8½	3	Подготовьте соцветия примерно одинакового размера. Разрежьте большие соцветия пополам. Разложите соцветия стеблями к центру блюда.

Блюдо	Порция	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Кабачки	250 г	4-4½	3	Нарезьте кабачки ломтиками. Добавьте 30 мл (2 ст. л.) воды или кусочек сливочного масла. Готовьте до мягкости.
Баклажаны	250 г	3½-4	3	Нарезьте баклажаны мелкими ломтиками и сбрызните 1 столовой ложкой лимонного сока.
Лук-порей	250 г	4-4½	3	Нарезьте лук-порей толстыми ломтиками.
Грибы	125 г 250 г	1½-2 2½-3	3	Подготовьте мелкие целые или нарезанные ломтиками грибы. Не добавляйте воду. Сбрызните лимонным соком. Посыпьте солью и перцем. Слейте жидкость перед подачей на стол.
Лук	250 г	5-5½	3	Разрежьте лук на ломтики или пополам. Добавьте ровно 15 мл (1 ст. л.) воды.
Перец	250 г	4½-5	3	Нарезьте перец мелкими ломтиками.
Картофель	250 г 500 г	4-5 7-8	3	Взвесьте очищенный картофель и разрежьте его на половинки или четвертинки примерно одинакового размера.
Брюква	250 г	5½-6	3	Нарезьте брюкву мелкими кубиками.



РАЗОГРЕВ ПИЩИ

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

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

Размещение пищи и использование крышки

Старайтесь не разогревать крупные блюда, например куски мяса, поскольку зачастую они нагреваются неравномерно: передеживаются и становятся слишком сухими по краям. Рекомендуется разогревать небольшие порции.

Уровни мощности и перемешивание

Некоторые продукты можно разогревать на мощности 900 Вт, в то время как другие нужно разогревать на мощности 600 Вт, 450 Вт или даже 300 Вт. Дополнительные указания см. в таблицах.

В целом, на более низкой мощности удобнее разогревать деликатесы, большие блюда и пищу, которая разогревается очень быстро (например, сладкие пирожки).

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

Будьте особенно осторожны при разогреве жидкостей и детского питания. Чтобы предотвратить вскипание жидкостей и ошпаривание, перемешивайте их до, во время и после нагревания. Оставляете их на время выдержки в микроволновой печи. В жидкость рекомендуется класть пластмассовую ложку или стеклянную палочку. Избегайте перегрева, который может испортить пищу. Лучше установить меньшее время разогрева, а затем добавить время, если потребуется.

Время разогрева и выдержки

При первом разогревании продукта запишите, сколько времени понадобилось для этого, и используйте это значение в будущем.

Обязательно проверяйте, полностью ли разогрелась пища.

После разогревания дайте блюду некоторое время постоять. За это время температура выровняется.

Если в таблице не указано другое значение, рекомендуемое время выдержки после разогревания составляет 2-4 минуты.

Будьте особенно осторожны при разогреве жидкостей и детского питания. Также ознакомьтесь с разделом, в котором описаны меры предосторожности.

РАЗОГРЕВ ЖИДКОСТЕЙ

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

РАЗОГРЕВ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ:

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

ДЕТСКОЕ МОЛОКО:

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

ПРИМЕЧАНИЕ.

Во избежание ожогов необходимо особенно тщательно проверять температуру детского питания перед кормлением.

Руководствуйтесь указанными в следующей таблице уровнями мощности и интервалами времени разогревания.

Разогрев детского питания и молока

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

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

Разогрев жидкостей и пищи

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

Блюдо	Порция	Мощность	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Напитки (кофе, чай и вода)	150 мл (1 чашка) 250 мл (2 чашки) 450 мл (3 чашки) 600 мл (4 чашки)	900 Вт	1-1½ 2-2½ 3-3½ 3½-4	1-2	Налейте в чашку и разогревайте в открытом виде: Поставьте 1 чашку в центре, 2 – друг напротив друга, 3 – по окружности. Оставьте в микроволновой печи на время выдержки и хорошо перемешайте.
Суп (охлажденный)	250 г 350 г 450 г 550 г	900 Вт	2½-3 3-3½ 3½-4 4½-5	2-3	Налейте суп в глубокую керамическую тарелку или в глубокую керамическую чашу. Накройте пластмассовой крышкой. Хорошо перемешайте после разогрева. Еще раз перемешайте перед подачей на стол.
Рагу (охлажденное)	350 г	600 Вт	4½-5½	2-3	Положите рагу в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Периодически перемешивайте во время разогрева и вновь перемешайте перед выдержкой и подачей на стол.
Макаронные изделия с соусом (охлажденные)	350 г	600 Вт	3½-4½	3	Положите макаронные изделия (например, спагетти или яичную лапшу) на мелкую керамическую тарелку. Накройте пленкой для микроволновых печей. Перемешайте перед подачей на стол.



Блюдо	Порция	Мощность	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Мучные изделия с начинкой и соусом (охлажденные)	350 г	600 Вт	4-5	3	Положите мучные изделия с начинкой (например, raviоли, тортеллини) в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Периодически перемешивайте во время разогрева и вновь перемешайте перед выдержкой и подачей на стол.
Готовое блюдо (охлажденное)	350 г 450 г 550 г	600 Вт	4½-5½ 5½-6½ 6½-7½	3	Положите блюдо из 2-3 охлажденных компонентов на керамическую тарелку. Обтяните его пленкой для микроволновых печей.

РАЗМОРАЖИВАНИЕ

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

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

Положите замороженные продукты на блюдо, не накрывая крышкой. Переверните их по окончании половины времени размораживания, слейте жидкость, если она образовалась при оттаивании, и удалите потроха сразу же, как станет возможным. Время от времени проверяйте продукты, чтобы убедиться в том, что они не стали теплыми. Если мелкие и тонкие части продуктов начнут нагреваться, их можно экранировать, обернув эти части маленькими полосками алюминиевой фольги на время размораживания.

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

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

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

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

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

Блюдо	Порция	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Мясо				
Говяжий фарш	250 г	6-7	15-30	Положите мясо на мелкое керамическое блюдо. Оберните тонкие края алюминиевой фольгой. Переверните по окончании половины времени размораживания!
	500 г	10-12		
Свинные отбивные	250 г	7-8		
Птица				
Куски курицы	500 г (2 шт.)	14-15	15-60	Сначала положите куски курицы кожей вниз, а целую курицу грудкой вниз на мелкое керамическое блюдо. Оберните алюминиевой фольгой тонкие части, такие, как крылышки и кончики ножек. Переверните по окончании половины времени размораживания!
Целая курица	1200 г	32-34		
Рыба				
Рыбное филе	200 г	6-7	10-25	Положите замороженную рыбу в середину плоского керамического блюда. Расположите тонкие части под толстыми. Оберните узкие части филе и хвост целой рыбы алюминиевой фольгой. Переверните по окончании половины времени размораживания!
Целая рыба	400 г	11-13		
Фрукты				
Ягоды	300 г	6-7	5-10	Разложите фрукты на плоском круглом стеклянном блюде (большого диаметра).
Хлеб				
Булочки (каждая примерно 50 г)	2 шт. 4 шт.	1-1½ 2½-3	5-20	Положите булочки по кругу, а хлеб — горизонтально на бумажное кухонное полотенце в центре вращающегося подноса. Переверните по окончании половины времени размораживания!
Тосты/сэндвичи	250 г	4-4½		
Немецкий хлеб (пшеничная + ржаная мука)	500 г	7-9		

ГРИЛЬ

Нагревательный элемент гриля находится под верхним сводом печи. Они работают только тогда, когда дверца печи закрыта, а поднос вращается. Вращение подноса обеспечивает более равномерное поджаривание пищи. Если гриль предварительно прогреть в течение 2-3 минут, приготавливаемое блюдо подрумянится быстрее.

Кухонные принадлежности для гриля:

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

Пища, которую можно готовить в режиме гриля:

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

Важное замечание.

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

СВЧ + ГРИЛЬ

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

Кухонные принадлежности для режима «СВЧ + гриль»

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

Продукты, которые можно готовить в режиме «СВЧ + гриль»:

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

Важное замечание.

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

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

Руководство по приготовлению свежих продуктов с использованием гриля

Предварительно прогрейте гриль, включив печь в режим гриля на 2-3 минуты. Используйте указанные в таблице уровни мощности и время в качестве руководства для приготовления в режиме гриля.

Свежие продукты	Порция	Мощность	Время на 1 сторону (мин.)	Время на 2 сторону (мин.)	Инструкции
Ломтики тоста	4 шт. (по 25 г)	Только гриль	3-4	2-3	Положите тосты рядом друг с другом на высокую подставку.
Жареные помидоры	400 г	300 Вт + Гриль	5-6	-	Используйте небольшие томаты. Разложите их по кругу на плоском блюде из термостойкого стекла. Поставьте его на высокую подставку. Дайте постоять 2-3 минуты.
Тосты с томатами и сыром	4 шт. (300 г)	300 Вт + Гриль	4½-5½	-	Сначала поджарьте ломтики хлеба. Положите тосты с ингредиентами на высокую подставку. Дайте постоять 2-3 минуты.
Тосты по-Гавайски (кусочки ветчины, ананаса, сыра)	4 шт. (500 г)	300 Вт + Гриль	6½-7½	-	Сначала поджарьте ломтики хлеба. Положите тосты с ингредиентами на высокую подставку. Дайте постоять 2-3 минуты.
Печеный картофель	500 г	600 Вт + Гриль	7-8	-	Разрежьте картофелины пополам. Положите их в круг на высокую подставку срезами в сторону гриля.
Картофель/овощи для запекания (охлажденные)	450 г	450 Вт + Гриль	9-11	-	Положите вынутое из холодильника блюдо с тертым сыром на небольшое блюдо из термостойкого стекла. Поставьте блюдо на высокую подставку. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.



Свежие продукты	Порция	Мощность	Время на 1 сторону (мин.)	Время на 2 стороны (мин.)	Инструкции
Печеные яблоки	2 яблока (прибл. 400 г)	300 Вт + Гриль	6½-7½	-	Выньте из яблок сердцевину и наполните их изюмом и вареньем. Сверху положите несколько кусочков миндаля. Положите яблоки на плоское блюдо из термостойкого стекла. Поставьте блюдо прямо на низкую подставку.
Куски курицы	500 г (2 шт.)	300 Вт + Гриль	9-10	7-8	Смажьте куски курицы маслом и посыпьте специями. Положите их по кругу на высокую подставку. После приготовления на гриле дайте постоять 2-3 минуты.
Бифштексы (средние)	400 г (2 шт.)	Только гриль	12-13	11-12	Смажьте бифштексы растительным маслом. Положите их по кругу на высокую подставку. После приготовления на гриле дайте постоять 2-3 минуты.
Жареная рыба	400-500 г	300 Вт + Гриль	5½-6½	5-6	Смажьте растительным маслом кожу целой рыбы, добавьте специи и травы. Уложите две рыбы рядом (головой к хвосту) на высокую подставку. После приготовления на гриле дайте постоять 2-3 минуты.

КОНВЕКЦИЯ

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

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

Посуда для приготовления пищи в режиме конвекции:

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

Продукты, которые можно готовить в режиме конвекции:

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

СВЧ + КОНВЕКЦИЯ

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

Приготовление пищи с использованием конвекции - это традиционный и хорошо известный метод приготовления пищи в печи с использованием горячего воздуха, циркуляция которого обеспечивается при помощи вентилятора, расположенного на задней стенке.

Посуда для приготовления пищи в режиме "СВЧ + Конвекция".

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

Пища для приготовления в режиме "СВЧ + Конвекция".

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

Руководство по приготовлению с использованием конвекции свежих и замороженных продуктов

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

Свежие продукты	Порция	Мощность	Время на 1 сторону (мин.)	Время на 2 сторону (мин.)	Инструкции
Пицца: Замороженная пицца (готовая)	300-400 г	600 Вт + 220 °C	9-11	-	Положите пиццу на высокую подставку. После выпекания дайте постоять 2-3 минуты.
Макаронные изделия (паста) Замороженная лазанья	400 г	450 Вт + 200 °C	20-23	-	Выложите на блюдо из термостойкого стекла подходящего размера или оставьте в фабричной упаковке (убедитесь в том, что эта упаковка безопасна для микроволн и для нагрева в духовке). Положите замороженную лазанью на низкую подставку. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.
Мясо Жаркое из говядины/Жаркое из баранины (среднее)	1200-1300 г	600 Вт + 180 °C	19-21	11-13	Смажьте говядину/баранину растительным маслом и посыпьте перцем, солью и паприкой. Положите на низкую подставку, сначала жирной стороной вниз. После приготовления заверните в алюминиевую фольгу и дайте постоять 10-15 минут.
Жареная курица	900-1000 г	450 Вт + 220 °C	16-18	12-15	Смажьте курицу растительным маслом и посыпьте специями. Положите курицу сначала грудкой вниз на низкую подставку, а затем переверните грудкой вверх. Дайте постоять 5 минут.

Свежие продукты	Порция	Мощность	Время на 1 сторону (мин.)	Время на 2 сторону (мин.)	Инструкции
Хлеб Булочки свежеевыпеченные	4 шт. (200 г)	Только 200 °C	13-15	-	Разложите булочки по кругу на низкой подставке. Вынимайте, используя кухонные рукавицы! Дайте постоять 2-3 минуты.
Чесночный хлеб (охлажденный, готовый)	200 г (1 шт.)	180 Вт + 220 °C	10-12	-	Положите хлеб из холодильника на бумагу для выпекания на низкую подставку. После выпекания дайте постоять 2-3 минут.
Пирог Яблочный пирог (сырое тесто)	500 г	Только 180 °C	40-45	-	Выложите сырое тесто (300 г) в небольшое круглое блюдо для выпекания из темного металла (диаметром 18 см). Разложите сверху нарезанные ломтиками яблоки (200 г). Поставьте торт на низкую подставку. После выпекания дайте постоять 5-10 минут.
Мини-оладьи (сырое тесто)	12 x 30 г (350-400 г)	Только 200 °C	15-18	-	Равномерно наполните тестом бумажные формочки для оладий. Поставьте формочки на низкую подставку. После выпекания дайте постоять 5 минут.
Печенье (из сырого теста)	100-150 г	Только 200 °C	9-12	-	Предварительно прогрейте печь с поставленным в нее круглым металлическим блюдом для выпекания или используйте блюдо для поджаривания. Разложите печенье на блюде. Поставьте тарелку на низкую подставку.
Замороженный пирог	1000 г	180 Вт + 180 °C	18-20	-	Положите замороженный пирог прямо на низкую подставку. После того, как пирог разморозится и разогреется, дайте ему постоять 15-20 минут.



СПЕЦИАЛЬНЫЕ СОВЕТЫ

РАСТАПЛИВАНИЕ СЛИВОЧНОГО МАСЛА

Положите 50 г сливочного масла в маленькую глубокую стеклянную тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Нагревайте 30-40 секунд на уровне мощности 900 Вт, пока масло не растопится.

РАСТАПЛИВАНИЕ ШОКОЛАДА

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

РАСТАПЛИВАНИЕ ЗАСАХАРИВШЕГОСЯ МЕДА

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

РАСТАПЛИВАНИЕ ЖЕЛАТИНА

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

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ГЛАЗУРИ (ДЛЯ ВЫПЕЧКИ И ПИРОЖНЫХ)

Смешайте глазурь быстрого приготовления (примерно 14 г) с 40 г сахара и 250 мл холодной воды. Готовьте, не накрывая, в чаше из термостойкого стекла от 3½ до 4½ минут с использованием уровня мощности 900 Вт, пока глазурь не станет прозрачной. Дважды перемешайте во время приготовления.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДЖЕМА

Положите 600 г фруктов (например, смеси ягод) в миску из термостойкого стекла с крышкой. Добавьте 300 г сахара для консервирования и тщательно перемешайте. Готовьте, накрыв крышкой, 10-12 минут на уровне мощности 900 Вт. Перемешайте несколько раз в процессе приготовления. Разложите в небольшие баночки для джема с заворачивающимися крышками. Поставьте баночки крышками вниз на 5 минут.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПУДИНГА

Смешайте концентрат пудинга с сахаром и молоком (500 мл), следуя инструкциям изготовителя концентрата, и хорошо перемешайте. Используйте миску подходящего размера из термостойкого стекла с крышкой. Готовьте, накрыв крышкой, от 6½ до 7½ минут на уровне мощности 900 Вт. Хорошо перемешайте несколько раз в процессе приготовления.


ПОДРУМЯНИВАНИЕ МИНДАЛЯ


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

ЧИСТКА МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ


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

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


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


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

1. Для чистки внешних поверхностей используйте мягкую ткань и теплую мыльную воду. Промывайте и вытирайте насухо.
2. Удалите все брызги и пятна с внутренних поверхностей или роликовой подставки с помощью мыльного раствора и ткани. Промывайте и вытирайте насухо.
3. Чтобы размягчить затвердевшие частицы продуктов и устранить запахи, поставьте на вращающийся поднос чашку с разбавленным лимонным соком и нагревайте ее в течение десяти минут, включив печь на полную мощность.
4. Тарелку можно мыть в посудомоечной машине по мере необходимости.

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

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

 Чистите печь изнутри после каждого использования с раствором мягкого моющего средства, но сначала дайте печи остыть, чтобы избежать ожога.

 В инструкциях по эксплуатации кухонных плит, варочных поверхностей и печей должно указываться, что нельзя использовать чистку паром.


ХРАНЕНИЕ И РЕМОНТ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

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


Печь нельзя использовать, если повреждены дверца или уплотнители дверцы.

- Сломаны петли
- Износился уплотнитель
- Деформировался или погнулся корпус

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

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

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

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

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

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

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

Источник питания	230 В ~ 50 Гц переменного тока
Потребление электроэнергии	
Максимальная	2700 Вт
Микроволновая печь	1400 Вт
Гриль (нагревательный элемент)	1250 Вт
Конвекция (нагревательный элемент)	Макс. 2050 Вт
Производимая мощность	100 Вт / 900 Вт - 6 уровней мощности (стандарт IEC-705)
Рабочая частота	2450 МГц
Габариты (Ш x Г x В)	
Внешние	522 x 539 x 312 мм
Внутренняя камера печи	355 x 380,6 x 234 мм
Объем	1,1 кубического фута
Вес	
Нетто	Приблизительно 21 кг



AB57



166



KZ.O.02.0072

- **Сертификат** : PCCC KR.AB57.B03221

- **Срок действия** : с 17.05.2010 по 16.05.2013

ИЗГОТОВЛЕНО В ТАЙЛАНДЕ
ИЗГОТОВИТЕЛЬ: SAMSUNG
ТОВАР СЕРТИФИЦИРОВАН: АЛЬТГЕСТ
АДРЕС:

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

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

В СЛУЧАЕ ВОЗНИКНОВЕНИЯ ВОПРОСОВ ИЛИ КОММЕНТАРИЕВ

СТРАНА	ТЕЛЕФОН	ВЕБ-УЗЕЛ
RUSSIA	8-800-555-55-55	www.samsung.com
GEORGIA	8-800-555-555	
ARMENIA	0-800-05-555	
AZERBAIJAN	088-55-55-555	
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500 (888 7788)	
UZBEKISTAN	8-10-800-500-55-500	
KYRGYZSTAN	00-800-500-55-500	
TADJIKISTAN	8-10-800-500-55-500	
BELARUS	810-800-500-55-500	
MOLDOVA	00-800-500-55-500	
UKRAINE	0-800-502-000	www.samsung.ua www.samsung.com/ua_ru

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ

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

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

Код: DE68-04106A



CE117PR
CE117PTR
CE117PPR
CE117PPTR
CE117PAER

Мікрохвильова піч

Інструкція користувача і посібник із
приготування їжі

**Planet
First** 100%
Recycled Paper

Цей посібник виготовлено виключно із переробленого паперу.

УЯВІТЬ МОЖЛИВОСТІ

Дякуємо за придбання цього виробу компанії
Samsung. Зареєструйте свій виріб на веб-сайті

www.samsung.com/register

SAMSUNG



КОРИСТУВАННЯ ЦІЄЮ ІНСТРУКЦІЄЮ

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

- правила техніки безпеки
- відповідні приладдя і посуд для приготування їжі
- корисні поради щодо приготування
- поради щодо приготування

ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

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

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

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

ПОЯСНЕННЯ СИМВОЛІВ І ПІКТОГРАМ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ

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



УВАГА

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



Попередження; небезпека пожежі



Попередження; гаряча поверхня



Попередження; електрика



Попередження; вибухонебезпечна речовина



НЕ намагайтеся виконати цю дію.



Чітко дотримуйтеся вказівок.



НЕ розбирайте виріб.



Вийміть штепсель із розетки.



НЕ торкайтесь.



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



Зателефонуйте до центру обслуговування по допомогу.



Примітка



Важлива інформація

ПРАВИЛА ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ ДЛЯ УНИКНЕННЯ МОЖЛИВОГО НАДМІРНОГО ВПЛИВУ ЕНЕРГІЇ МІКРОХВИЛЬ.

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

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



- (1) дверцята (зігнути)
 (2) завіси дверцят (зламани або ослаблені)
 (3) ущільнювачі дверцят та ущільнюючі поверхні
- (г) Регулювати чи ремонтувати піч може лише кваліфікований спеціаліст із мікрохвильових печей, який пройшов відповідну підготовку в компанії-виробника.

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

ВАЖЛИВІ ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Постійно дотримуйтесь цих заходів безпеки.

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

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

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

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



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

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

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

(Стосується Євросоюзу та інших країн Європи, в яких запроваджено системи розподіленої утилізації)

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

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

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



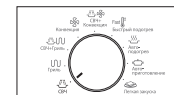
ЗМІСТ

Користування цією інструкцією.....	2
Важлива інформація з техніки безпеки.....	2
Пояснення символів і піктограм.....	2
Правила техніки безпеки для уникнення можливого надмірного впливу енергії мікрохвиль.....	2
Важливі інструкції з техніки безпеки.....	3
Правильна утилізація виробу (Відходи електричного та електронного обладнання).....	5
Короткий наочний посібник.....	6
Використання функції чищення паром (лише CE117PAER).....	7
Панель керування (лише моделі CE117PR, CE117PTR, CE117PPR, CE117PPTR).....	8
Панель керування (лише модель CE117PAER).....	8
Піч.....	9
Приладдя.....	9
Встановлення мікрохвильової печі.....	10
Встановлення часу.....	11
Як працює мікрохвильова піч.....	11
Як перевірити, чи мікрохвильова піч працює нормально.....	12
Що робити в разі виникнення питань або сумнівів.....	12
Приготування/Розігрівання.....	13
Рівні потужності та регулювання часу.....	13
Зупинка приготування їжі.....	14
Регулювання часу приготування.....	14
Використання режиму автоматичного приготування.....	14
Використання режиму автоматичного розігрівання.....	16
Швидке прогрівання печі.....	17
Використання режиму швидкого розмороження.....	17
Використання режиму приготування закусок.....	19
Використання ручного режиму приготування на парі (лише модель CE117PAER).....	20
Використання ручного режиму приготування страв із хрусткою скоринкою (лише моделі CE117PTR, CE117PPTR).....	22
Використання режиму приготування на парі (лише модель CE117PPR, CE117PPTR).....	24
Параметри приготування на парі в ручному режимі.....	25
Використання режиму сенсорного приготування.....	26
Параметри сенсорного приготування.....	27
Приготування у режимі конвекції.....	29
Приготування в режимі гриля.....	30
Вибір приладдя.....	30
Використання функції усунення запахів (лише моделі CE117PR, CE117PTR, CE117PPR, CE117PPTR).....	30
Поєднання мікрохвиль і гриля.....	31
Поєднання мікрохвиль і конвекції.....	31
Вимкнення звукового сигналу.....	32
Встановлення режиму заощадження електроенергії.....	32
Користування режимом зберігання страви у теплом стані.....	32
Блокування мікрохвильової печі для безпеки.....	32
Параметри режиму зберігання страви теплою.....	33
Посібник із вибору посуду.....	33
Посібник із приготування їжі.....	34
Чищення мікрохвильової печі.....	43
Зберігання та ремонт мікрохвильової печі.....	44
Технічні характеристики.....	44

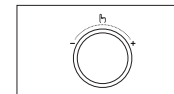
КОРОТКИЙ НАОЧНИЙ ПОСІБНИК

Щоб приготувати страву.

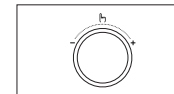
1. Встановіть **перемикач режимів** у положення **СВЧ (Мікрохвилі)** (☼).



2. Повертайте **універсальний регулятор функцій**, доки не відобразиться відповідний рівень потужності. Тоді натисніть **універсальний регулятор функцій**, щоб встановити рівень потужності.



3. Встановіть час приготування, повертаючи **універсальний регулятор функцій**.



4. Натисніть кнопку **СТАРТ/+30 сек (Пуск/+30 сек)** (◊).



Результат:

Почнеться приготування страви.

- Коли приготування завершиться, чотири рази пролунає звуковий сигнал, і на дисплеї блимне цифра «0». Після цього звуковий сигнал лунатиме 1 раз щохвилини.

Щоб продовжити приготування на 30 секунд.

Залиште продукти в печі.

Натискайте **СТАРТ/+30 сек (Пуск/+30 сек)** (◊) один або кілька разів на кожні 30 секунд, які слід додати.

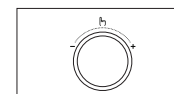


Щоб швидко розморозити продукти.

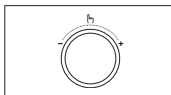
1. Натисніть кнопку **Быстрая Разморозка (Швидке розмороження)** (☼☼).



2. Встановіть категорію приготування, повертаючи **універсальний регулятор функцій**. Натисніть **універсальний регулятор функцій**, щоб встановити потрібне налаштування.



3. Виберіть вагу, повертаючи **універсальний регулятор функцій**.



4. Натисніть кнопку **СТАРТ/+30 сек (Пуск/+30 сек)** (↕).

Результат:

Почнеться розморожування.

- Коли приготування завершиться, чотири рази пролунає звуковий сигнал, і на дисплеї блимне цифра «0». Після цього звуковий сигнал лунатиме 1 раз щохвилини.



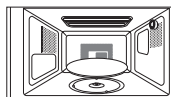
ВИКОРИСТАННЯ ФУНКЦІЇ ЧИЩЕННЯ ПАРОЮ (ЛИШЕ CE117PAER)

Пара, вироблена системою парового очищення, зволожить поверхню внутрішньої камери.

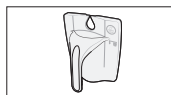
Після використання функції чищення паром внутрішню камеру печі чистити значно легше.

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

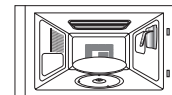
1. Відкрийте дверцята.



2. Наповніть посудину для води до позначки всередині посудини (приблизно 30 мл).



3. Прикріпіть посудину для води з правого боку печі.

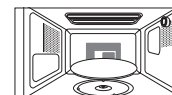


4. Закрийте дверцята.

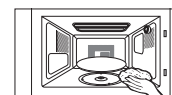
5. Натисніть кнопку **Очистка паром (Чищення паром)** (☼)
- (під час чищення паром внутрішнє освітлення буде увімкнено).



6. Відкрийте дверцята.



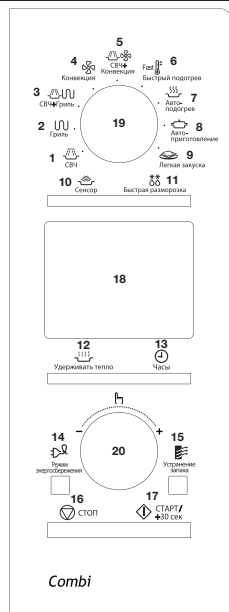
7. Чистьте внутрішню камеру печі сухим кухонним рушником. Зніміть скляну тарілку та протріть під підставкою паперовим рушником.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ

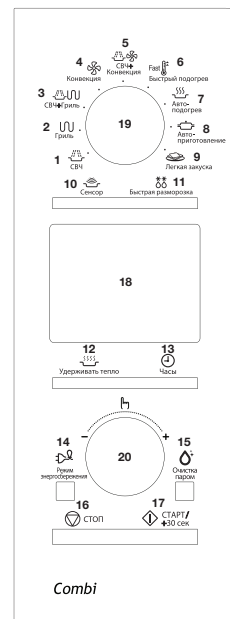
- Використовуйте посудину для води лише у режимі **чищення паром**.
- Готуючи не рідкі страви, виймайте посудину для води, оскільки вона може пошкодитись або спричинити пожежу в мікрохвильовій печі.

ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ (ЛИШЕ МОДЕЛІ CE117PR, CE117PTR, CE117PPR, CE117PPTR)



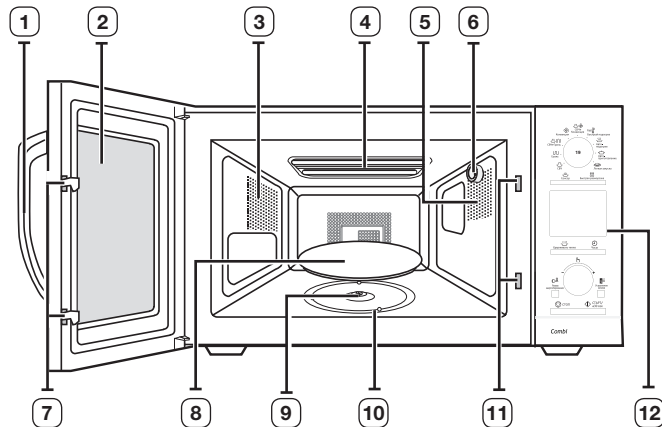
- | | |
|---|--|
| 1. РЕЖИМ МІКРОХВИЛЬ | 10. КНОПКА РЕЖИМУ СЕНСОРНОГО ПРИГОТУВАННЯ |
| 2. РЕЖИМ ГРИЛЯ | 11. КНОПКА РЕЖИМУ ШВИДКОГО РОЗМОРОЖЕННЯ |
| 3. РЕЖИМ МІКРОХВИЛЬ+РЕЖИМ ГРИЛЯ | 12. КНОПКА РЕЖИМУ ЗБЕРІГАННЯ СТРАВИ ТЕПЛОЮ |
| 4. РЕЖИМ КОНВЕКЦІЇ | 13. КНОПКА РЕЖИМУ ГОДИННИКА |
| 5. РЕЖИМ МІКРОХВИЛЬ+РЕЖИМ КОНВЕКЦІЇ | 14. КНОПКА ЕКО-РЕЖИМУ |
| 6. РЕЖИМ ШВИДКОГО ПОПЕРЕДЬНОГО РОЗІГРІВАННЯ | 15. КНОПКА РЕЖИМУ УСУНЕННЯ ЗАПАХІВ |
| 7. РЕЖИМ АВТОМАТИЧНОГО РОЗІГРІВАННЯ | 16. КНОПКА ЗУПИНКИ/СКАСУВАННЯ |
| 8. РЕЖИМ АВТОМАТИЧНОГО ПРИГОТУВАННЯ | 17. КНОПКА «ПУСК/+30 СЕК» |
| 9. РЕЖИМ ЗАКУСОК | 18. ДИСПЛЕЙ |
| | 19. ПЕРЕКЛЮЧАЧ РЕЖИМІВ |
| | 20. УНІВЕРСАЛЬНИЙ РЕГУЛЯТОР ФУНКЦІЙ |

ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ (ЛИШЕ МОДЕЛЬ CE117PAER)



- | | |
|---|--|
| 1. РЕЖИМ МІКРОХВИЛЬ | 11. КНОПКА РЕЖИМУ ШВИДКОГО РОЗМОРОЖЕННЯ |
| 2. РЕЖИМ ГРИЛЯ | 12. КНОПКА РЕЖИМУ ЗБЕРІГАННЯ СТРАВИ ТЕПЛОЮ |
| 3. РЕЖИМ МІКРОХВИЛЬ+РЕЖИМ ГРИЛЯ | 13. КНОПКА РЕЖИМУ ГОДИННИКА |
| 4. РЕЖИМ КОНВЕКЦІЇ | 14. КНОПКА ЕКО-РЕЖИМУ |
| 5. РЕЖИМ МІКРОХВИЛЬ+РЕЖИМ КОНВЕКЦІЇ | 15. КНОПКА РЕЖИМУ ЧИЩЕННЯ ПАРЮЮ |
| 6. РЕЖИМ ШВИДКОГО ПОПЕРЕДЬНОГО РОЗІГРІВАННЯ | 16. КНОПКА ЗУПИНКИ/СКАСУВАННЯ |
| 7. РЕЖИМ АВТОМАТИЧНОГО РОЗІГРІВАННЯ | 17. КНОПКА «ПУСК/+30 СЕК» |
| 8. РЕЖИМ АВТОМАТИЧНОГО ПРИГОТУВАННЯ | 18. ДИСПЛЕЙ |
| 9. РЕЖИМ ЗАКУСОК | 19. ПЕРЕКЛЮЧАЧ РЕЖИМІВ |
| 10. КНОПКА РЕЖИМУ СЕНСОРНОГО ПРИГОТУВАННЯ | 20. УНІВЕРСАЛЬНИЙ РЕГУЛЯТОР ФУНКЦІЙ |

ПІЧ



- | | |
|---|-----------------------------------|
| 1. РУЧКА ДВЕРЦЯТ | 7. ЗАМКИ ДВЕРЦЯТ |
| 2. ДВЕРЦЯТА | 8. СКЛЯНА ТАРИЛКА |
| 3. ВЕНТИЛЯЦІЙНІ ОТВОРИ | 9. МУФТА |
| 4. НАГРІВАЛЬНИЙ ЕЛЕМЕНТ | 10. РОЛИКОВА ОПОРА |
| 5. ВЕНТИЛЯЦІЙНІ ОТВОРИ | 11. ОТВОРИ БЛОКУВАЛЬНИХ КОНТАКТІВ |
| 6. ТРИМАЧ ПОСУДИНИ ДЛЯ ВОДИ
(лише модель CE117PAE) | 12. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ |

ПРИЛАДДЯ

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

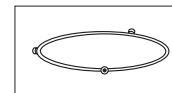
1. **Муфта**, яка кріпиться на валу мотора в основі печі.

Призначення: Муфта обертає скляну тарілку.



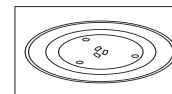
2. **Роликова опора**, яка кріпиться в центрі печі.

Призначення: Роликова опора підтримує скляну тарілку.



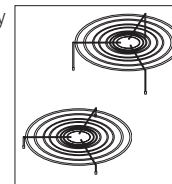
3. **Скляна тарілка**, яку ставлять на роликову опору так, щоб її центр був з'єднаний із муфтою.

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



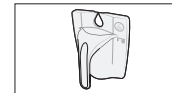
4. **Висока решітка, низька решітка**, які ставлять на скляну тарілку.

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



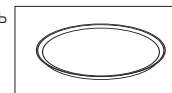
5. **Посудина для води для режиму чищення**, яка кріпиться з правого боку печі (лише модель CE117PAER).

Призначення: Посудина для води використовується для чищення печі.



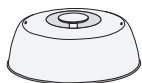
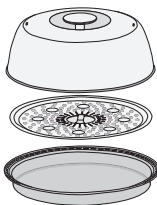
6. **Тарілка для утворення хрусткої скоринки**, яку ставлять на скляну тарілку (лише модель CE117PTR/CE117PPTR).

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



7. Тарілка для утворення хрусткої скоринки та професійна пароварка, які ставлять на скляну тарілку (лише модель CE117PAER).

Призначення: Професійна пароварка використовується для приготування страв зі скоринкою на парі. Тарілка для утворення хрусткої скоринки використовується для того, щоб продукти краще підсмажувалися під час приготування страв у режимі мікрохвиль або у поєднанні з грилем, а також, щоб випічка та тісто для піци були більш хрусткими.



Кришка з нержавіючої сталі



Лоток для приготування на парі

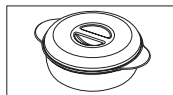


Тарілка для приготування на парі / утворення хрусткої скоринки



8. Пароварка (лише модель CE117PPR/CE117PPTR).

Призначення: Для режиму приготування на парі використовуйте пластикову пароварку.



☑ Не вмикайте режим гриля (☀) і комбінований режим (☀☀), використовуючи пароварку.

Режим роботи	МІКРОХВИЛІ (☀)	ГРИЛЬ (☀)	КОМБІНОВАНИЙ (☀☀)	КОНВЕКЦІЯ (☀)
 (пароварка)	○	✗	✗	✗



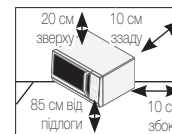
УВАГА

- Категорично заборонено використовувати професійну пароварку з іншими виробами чи моделями. Це може призвести до пожежі або непоправного пошкодження виробу.
- Не користуйтеся порожньою професійною пароваркою без води чи продуктів. Наливайте у професійну пароварку принаймні 500 мл води. Якщо води менше, ніж 500 мл, страва може не до кінця проваритися або ж може статися загорання чи пристрою буде завдано непоправної шкоди.
- Приготовану страву слід виїмати з пароварки дуже обережно, оскільки вона сильно нагрівається.
- Кришку слід ставити на пароварку таким чином, щоб вона прилягала до тарілки для пароварки/тарілки для утворення скоринки. Якщо кришку або тарілку для пароварки встановити всупереч вказівкам у посібнику, яйця або каштани під час приготування можуть вибухнути.

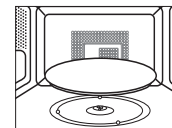
ВСТАНОВЛЕННЯ МІКРОХВИЛЬОВОЇ ПЕЧІ

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

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



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




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

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

ВСТАНОВЛЕННЯ ЧАСУ

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

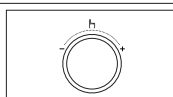
- коли вперше встановлюєте придбану мікрохвильову піч;
- після збою електроживлення.

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

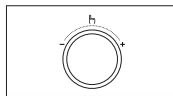
1. Натисніть кнопку **Часи (Годинник)** (⌚).



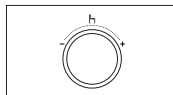
2. Повертайте **універсальний регулятор функцій**, щоб встановити формат відображення часу (12-годинний чи 24-годинний).



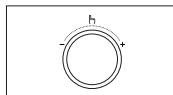
3. Натисніть **універсальний регулятор функцій**, щоб виконати налаштування.



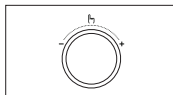
4. Повертайте **універсальний регулятор функцій**, щоб встановити години.



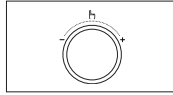
5. Натисніть **універсальний регулятор функцій**.



6. Повертайте **універсальний регулятор функцій**, щоб встановити хвилини.



7. Коли відобразиться правильний час, натисніть **універсальний регулятор функцій**, щоб увімкнути годинник.



Результат: Час відображається постійно, навіть коли ви не користуєтеся мікрохвильовою піччю.

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.

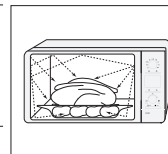
Мікрохвильову піч можна використовувати для:

- розморожування продуктів;
- підігрівання продуктів.
- приготування їжі;

Принципи приготування їжі


1. Хвилі, що виробляються магнетроном та відбиваються стінками внутрішньої камери, рівномірно розповсюджуються на їжу, яка обертається на скляній тарілці. Таким чином, їжа готується рівномірно з усіх боків.

2. Мікрохвилі проникають у їжу на глибину до 2,5 см. Далі приготування продовжується завдяки тому, що тепло розсіюється всередині їжі.



3. Час приготування їжі може бути різним залежно від посуду та властивостей продуктів, зокрема:

- кількості та густини;
- вмісту води;
- початкової температури (охладжена страва чи кімнатної температури).

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

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

ЯК ПЕРЕВІРИТИ, ЧИ МІКРОХВИЛЬОВА ПІЧ ПРАЦЮЄ НОРМАЛЬНО

Ці прості вказівки допоможуть вам у будь-який момент перевірити, чи піч працює нормально. Якщо ви не впевнені у своїх діях, прочитайте розділ «Що робити в разі виникнення питань або сумнівів» на цій сторінці.

- Піч потрібно підключити до відповідної настінної розетки. У печі має бути встановлена скляна тарілка. Якщо вибрати рівень потужності, нижчий за максимальний (100 % - 900 Вт), для того, щоб вода закипіла, потрібно буде більше часу.

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

Натисніть кнопку **СТАРТ/+30 сек (Пуск/+30 сек)** (↔) і встановіть час роботи – 4 або 5 хвилин, натиснувши кнопку **СТАРТ/+30 сек (Пуск/+30 сек)** (↔) потрібну кількість разів.

Результат: Піч нагріватиме воду впродовж 4-5 хвилин. Після цього вода повинна закипіти.



ЩО РОБИТИ В РАЗІ ВИНИКНЕННЯ ПИТАНЬ АБО СУМНІВІВ

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 відблиски навколо дверцят і зовнішнього корпусу.
- Пара, яка виходить по периметру дверцят або з вентиляційних отворів.

Зовсім не відбувається приготування їжі.

- Перевірте, чи правильно встановлено час і натиснуто кнопку **СТАРТ/+30 сек (Пуск/+30 сек)** (↔).
- Перевірте, чи закриті дверцята.
- Перевірте, чи не перевантажено електричну мережу, що спричинило до згоряння плавкого запобіжника або спрацювання автоматичного переривача.

Страва не готова або надто запечена.

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

Всередині печі помітні іскри і чути потрескування (іскріння).

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

Піч створює перешкоди для радіоприймачів і телевізорів.

- Під час роботи печі можна спостерігати незначні перешкоди у роботі радіоприймачів чи телевізорів. Це звичайне явище.
 - Вирішення: піч слід встановлювати подалі від телевізора, радіоприймача 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.

З'являється повідомлення «E-24».

- Повідомлення «E-24» автоматично з'являється перед перегріванням мікрохвильової печі. У випадку появи повідомлення «E-24» натисніть кнопку «Стоп» (Зупинити), щоб запустити режим ініціалізації.

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

Слід мати нагоготові 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.




ПРИГОТУВАННЯ/РОЗІГРІВАННЯ

Нижче пояснено, як правильно приготувати або розігріти їжу.

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

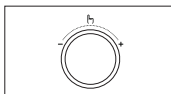
Відкрийте дверцята. Помістіть продукти посередині скляної тарілки. Закрийте дверцята. Ніколи не вмикайте порожню мікрохвильову піч.

1. Встановіть **перемикач режимів** у положення **СВЧ (Мікрохвилі)** (微波).

Результат: На дисплеї з'являться такі символи:
 (режим мікрохвиль)

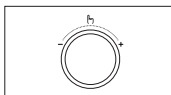


2. Повертайте **універсальний регулятор функцій**, доки не відобразиться відповідний рівень потужності. Тоді натисніть **універсальний регулятор функцій**, щоб встановити рівень потужності.



3. Встановіть час приготування, повертаючи **універсальний регулятор функцій**.

Результат: Час приготування відобразиться на дисплеї.



4. Натисніть кнопку **СТАРТ/+30 сек (Пуск/+30 сек)** (▶).

Результат: В середині печі засвітиться світло, і тарілка почне крутитися. Почнеться приготування. Коли воно завершиться,

- чотири рази пролунає звуковий сигнал і на дисплеї блимне цифра «0». Після цього звуковий сигнал лунатиме 1 раз щохвилини.



- ☑ Щоб дізнатися поточний рівень потужності в камері печі, натисніть один раз **універсальний регулятор функцій**. Щоб змінити рівень потужності під час приготування, поверніть **універсальний регулятор функцій**.

Швидкий запуск

- ☑ Якщо потрібно нагріти їжу за короткий час із використанням максимальної потужності (900 Вт), просто натисніть кнопку **СТАРТ/+30сек (Пуск/+ 30 сек)** (▶) по одному разу для кожних 30 секунд часу приготування. Піч відразу почне роботу.

РІВНІ ПОТУЖНОСТІ ТА РЕГУЛЮВАННЯ ЧАСУ

Функція вибору рівня потужності дає змогу пристосовувати затрати енергії та часу для приготування чи розігрівання їжі відповідно до її типу та об'єму. На вибір пропонуються шість рівнів потужності.

Рівень потужності	Відсотки	Вихідна потужність
ВИСОКИЙ	100 %	900 Вт
ВИЩЕ СЕРЕДНЬОГО	67 %	600 Вт
СЕРЕДНІЙ	50 %	450 Вт
НИЖЧЕ СЕРЕДНЬОГО	33 %	300 Вт
РОЗМОРОЖЕННЯ	20 %	180 Вт
НИЗЬКИЙ	11 %	100 Вт

Тривалість приготування, вказана в рецептах та у цьому посібнику, відповідає зазначеному рівню потужності.

Якщо вибрано...	Тривалість приготування...
Вищий рівень потужності	Зменшиться
Нижчий рівень потужності	Збільшиться



ЗУПИНКА ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ

Приготування страви можна зупинити у будь-який момент, щоб:

- перевірити страву;
- перевернути продукт або помішати рідину;
- залишити страву на витримку.

Щоб зупинити приготування...	Виконайте таке...
Тимчасово	Відкрийте дверцята. Результат: Приготування їжі зупиняється. Щоб продовжити приготування, закрийте дверцята і натисніть кнопку СТАРТ/+30 сек (Пуск/+ 30 сек) (↔).
Остаточо	Натисніть кнопку СТОП (Зупинити) (⊙). Результат: Приготування їжі зупиняється. Щоб скасувати задані параметри режиму приготування, знову натисніть кнопку СТОП (Зупинити) (⊙).

РЕГУЛЮВАННЯ ЧАСУ ПРИГОТУВАННЯ

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

- Щоб перевірити стан готовності у будь-який момент, просто відкрийте дверцята.
- Збільшуйте залишковий час приготування за потреби.

Щоб збільшити час приготування їжі, натисніть кнопку **СТАРТ/+30 сек (Пуск/+ 30 сек)** (↔) по одному разу для кожних 30 секунд, які потрібно додати.

- Наприклад. Щоб додати три хвилини, натисніть кнопку **СТАРТ/+30 сек (Пуск/+ 30 сек)** (↔) шість разів.



ВИКОРИСТАННЯ РЕЖИМУ АВТОМАТИЧНОГО ПРИГОТУВАННЯ

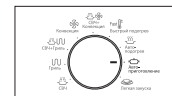
Існує п'ять програм автоматичного приготування (↔), у яких закладено різні варіанти часу приготування. Вам не потрібно вводити ані часу готування, ані рівня потужності.

Щоб задати величину порції, поверніть круглий регулятор.

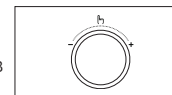
 Використовуйте лише безпечний для мікрохвильової печі посуд.

Відкрийте дверцята. Помістіть продукти посередині скляної тарілки. Закрийте дверцята.

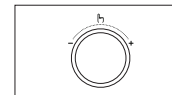
1. Встановіть **перемикач режимів у положення Автоприготування (Автоматичне приготування)** (↔).



2. За допомогою **універсального регулятора функцій** виберіть тип продуктів для приготування. Опис запрограмованих параметрів дивіться в таблиці на наступній сторінці. Тоді натисніть **універсальний регулятор функцій**, щоб вибрати тип продуктів.



3. Виберіть розмір порції, повертаючи **універсальний регулятор функцій**.







4. Натисніть кнопку **СТАРТ/+30 сек (Пуск/+30 сек)** (↔).


Результат: Страва готуватиметься за вибраною програмою.

- Коли приготування завершиться, чотири рази пролунає звуковий сигнал, і на дисплеї блимне цифра «0». Після цього звуковий сигнал лунатиме 1 раз щохвилини.



В таблиці нижче представлено різні програми режиму автоматичного приготування, вагу продуктів, час витримки та відповідні рекомендації. Програми 1 і 2 працюють лише з використанням мікрохвиль. Програми 3 і 4 працюють у комбінованому режимі мікрохвиль та гриля. Програма 5 працює в комбінованому режимі мікрохвиль і конвекції.

Код	Страва	Розмір порції	Час витримки	Рекомендації
1.	Свіжі овочі 	200-250 г 300-350 г 400-450 г 500-550 г 600-650 г 700-750 г	3 хв.	Зважте овочі, попередньо помивши, почистивши і нарізавши їх на однакові шматки. Покладіть їх у скляну посудину з кришкою. Для приготування 200-250 г продуктів додайте 30 мл (2 ст. л.) води, 300-450 г – 45 мл (3 ст. л.), а для 500-750 г продуктів – 60-75 мл (4-5 ст. л.) води. Добре перемішайте страву після завершення приготування. Готуючи більші кількості продуктів, перемішуйте страву один раз під час приготування.
2.	Почищена картопля 	300-350 г 400-450 г 500-550 г 600-650 г 700-750 г	3 хв.	Зважте картоплю, попередньо почистивши, помивши і нарізавши її на однакові шматки. Покладіть її у скляну посудину з кришкою. Додайте 45 мл (3 ст. ложки) води, готуючи 300-450 г, або 60 мл (4 ст. ложки), готуючи 500-750 г овочів.
3.	Запечена риба 	200-300 г (1 шт.) 400-500 г (1-2 шт.) 600-700 г (2 шт.)	3 хв.	Змастіть цілу рибу олією, додайте приправи та спеції. Покладіть рибу одну біля одної головою до хвоста на високу металеву решітку. Переверніть, коли пролунає звуковий сигнал.
4.	Шматки курки 	200-300 г (1 шт.) 400-500 г (2 шт.) 600-700 г (3 шт.)	3 хв.	Змастіть шматки курки олією і приправте перцем, сіллю та паприкою. Покладіть колом на високу решітку шкіркою донизу. Переверніть, коли пролунає звуковий сигнал.

Код	Страва	Розмір порції	Час витримки	Рекомендації
5.	Смажена яловичина/ смажена ягнятина 	900-1000 г 1200-1300 г 1400-1500 г	10-15 хв.	Змастіть яловичину/ягнятину олією і приправте спеціями (лише перець, солити слід після смаження). Покладіть на низьку решітку жирним боком донизу. Переверніть, коли піч подасть звуковий сигнал. Після смаження та упродовж витримки м'ясо має бути загорнуте в алюмінієву фольгу.

ВИКОРИСТАННЯ РЕЖИМУ АВТОМАТИЧНОГО РОЗІГРІВАННЯ

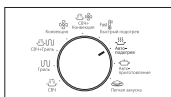
Існує чотири програми автоматичного розігрівання (☺), у яких закладено різні варіанти часу приготування. Вам не потрібно вводити ані часу готування, ані рівня потужності.

Щоб задати величину порції, поверніть круглий регулятор.

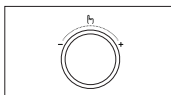
 Використовуйте лише безпечний для мікрохвильової печі посуд.

Відкрийте дверцята. Помістіть продукти посередині скляної тарілки. Закрийте дверцята.

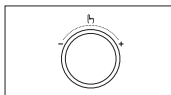
1. Встановіть **перемикач режимів** у положення **Автоподогрев (Автоматичне розігрівання)** (☺).



2. За допомогою **універсального регулятора функцій** виберіть тип продуктів для приготування. Опис запрограмованих параметрів дивіться в таблиці на наступній сторінці. Тоді натисніть **універсальний регулятор функцій**, щоб вибрати тип продуктів.



3. Виберіть розмір порції, повертаючи **універсальний регулятор функцій**.







4. Натисніть кнопку **СТАРТ/+30 сек (Пуск/+30 сек)** (⏪).



Результат: Страву готуватиметься за вибраною програмою.

- Коли приготування завершиться, чотири рази пролунає звуковий сигнал, і на дисплеї блимне цифра «0». Після цього звуковий сигнал лунатиме 1 раз щохвилини.

У таблиці нижче представлено різні програми режимів автоматичного розігрівання та приготування, вагу продуктів, час витримки та відповідні рекомендації. Програми 1 і 2 працюють лише з використанням мікрохвиль. Програми 3 та 4 працюють у комбінованому режимі мікрохвиль та конвекції.

Код	Страва	Розмір порції	Час витримки	Рекомендації
1.	Готова страва (охолоджена) 	300-350 г 400-450 г 500-550 г	3 хв.	Викладіть страву в керамічну тарілку і накрийте її плівкою для мікрохвильової печі. Ця програма підходить для страв із трьох компонентів (наприклад, м'яса із соусом, овочів і гарніру у вигляді картоплі, рису або макаронів).
2.	Суп або соус (охолоджений) 	200-250 мл 300-350 мл 400-450 мл 500-550 мл 600-650 мл 700-750 мл	2-3 хв.	Налийте у глибоку керамічну тарілку або миску та накрийте пластмасовою кришкою на час розігрівання. Перемішайте суп, коли почуєте звуковий сигнал (піч продовжуватиме працювати, але призупинить роботу, коли ви відкриєте дверцята). До і після витримки ретельно помішайте.
3.	Заморожена піца 	300-400 г 450-550 г 600-700 г	-	Радіо прогріти піц до температури 220 °C протягом 5 хвилин роботи в режимі конвекції. Одну заморожену піцу (-18 °C) покладіть на високу решітку, дві піци – на високу та низьку решітки одночасно.
4.	Заморожені булочки 	100-150 г (2 шт.) 200-250 г (4 шт.) 300-350 г (6 шт.) 400-450 г (8 шт.)	3-5 хв.	Радіо прогріти піц до температури 180 °C протягом 5 хвилин роботи в режимі конвекції. Покладіть від 2 до 6 заморожених булочок (-18 °C) на низьку решітку. Якщо потрібно розігріти 8 заморожених булочок, розподіліть їх рівномірно на низькій і високій решітках. Ця програма підходить для замороженої випічки невеликого розміру: булочок, хліба чабатта та невеликих багетів.



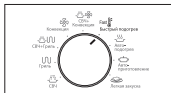
ШВИДКЕ ПРОГРІВАННЯ ПЕЧІ

Для приготування їжі у режимі конвекції рекомендовано попередньо прогріти піч до відповідної температури перед тим, як ставити у неї продукти. Піч досягає вказаної температури і підтримує її приблизно 10 хвилин, а потім піч автоматично вимикається.

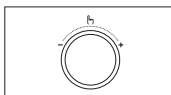
Перевірте, чи нагрівальний елемент знаходиться у правильному положенні для потрібного вам типу приготування.

1. Встановіть **перемикач режимів** у положення **Бистрий подогрев (Швидке розігрівання)** (fast[®]).

Результат: На дисплеї з'являться такі символи:
220 °C (температура)



2. Встановіть температуру, повертаючи **універсальний регулятор функцій**.
(Температура: 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



3. Натисніть кнопку **СТАРТ/+30 сек (Пуск/+30 сек)** (↕).

Результат: Піч розігріється до потрібної температури.

- Після досягнення визначеного рівня температури 6 разів лунає звуковий сигнал, і ця температура зберігається упродовж 10 хвилин.
- Після 10 хвилин 4 рази лунає звуковий сигнал і робота печі припиняється.

- Коли внутрішня температура досягає визначеного рівня, 6 разів лунає звуковий сигнал, і ця температура зберігається упродовж 10 хвилин.



ВИКОРИСТАННЯ РЕЖИМУ ШВИДКОГО РОЗМОРОЖЕННЯ

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

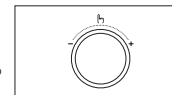
- Використовуйте лише безпечний для мікрохвильової печі посуд.

Відкрийте дверцята. Покладіть заморожені продукти на керамічну тарілку і поставте її посередині скляної тарілки. Закрийте дверцята.

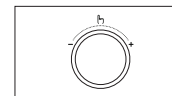
1. Натисніть кнопку **Бистрая Разморозка (Швидке розмороження)** (ff).



2. За допомогою **універсального регулятора функцій** виберіть тип продуктів для приготування. Опис запрограмованих параметрів дивіться в таблиці на наступній сторінці. Тоді натисніть **універсальний регулятор функцій**, щоб вибрати тип продуктів.



3. Виберіть розмір порції, повертаючи **універсальний регулятор функцій**.



4. Натисніть кнопку **СТАРТ/+30 сек (Пуск/+30 сек)** (↕).

Результат:

- Почнеться процес розморожування.
- Під час розморожування піч подає звукові сигнали, нагадуючи про те, що необхідно перевернути продукти.



5. Натисніть кнопку **СТАРТ/+30 сек (Пуск/+30 сек)** (↕) ще раз, щоб завершити розморожування.





Результат:


Коли приготування завершиться, чотири рази пролунає звуковий сигнал, і на дисплеї блимне цифра «0». Після цього звуковий сигнал лунатиме 1 раз щохвилини.





Таблиця нижче містить перелік різних програм швидкого розмороження із зазначенням ваги продуктів, часу витримки та відповідних рекомендацій. Перед розмороженням продуктів зніміть із них весь пакувальний матеріал. Покладіть м'ясо, птицю та рибу на пласку скляну або керамічну тарілку, хліб і кондитерські вироби кладіть на кухонний папір.

Код	Страва	Розмір порції	Час витримки	Рекомендації
1.	М'ясо 	200-2000 г	20-90 хв.	Прикрийте краї алюмінієвою фольгою. Переверніть м'ясо, коли піч подасть звукові сигнали. Ця програма підходить для розмороження яловичини, баранини, свинини, відбивних, стейків і фаршу.
2.	М'ясо птиці 	200-2000 г	20-90 хв.	Обгорніть ніжки та кінчики крил алюмінієвою фольгою. Переверніть м'ясо птиці, коли піч подасть звукові сигнали. Ця програма підходить для розмороження як цілої курки, так і окремих її порцій.
3.	Риба 	200-2000 г	20-60 хв.	Прикрийте хвіст цілої риби алюмінієвою фольгою. Переверніть рибу, коли піч подасть звукові сигнали. Ця програма підходить для розмороження як цілої риби, так і філейних шматків.
4.	Хліб/Випічка 	125-1000 г	10-60 хв.	Покладіть хліб на шматок кухонного паперу і переверніть його, як тільки піч подасть звуковий сигнал. Покладіть пиріг на керамічну тарілку і, за можливості, переверніть його після подачі звукового сигналу. (Піч продовжує працювати, але зупиняється, якщо відкрити дверцята). Цю програму можна використовувати для розмороження всіх видів хліба, нарізаного та цілого, а також булочок і французьких батонів. Покладіть булочки в коло. Цю програму можна використовувати для всіх видів дріжджової випічки, бісквітів, сирних пирогів і листового тіста. Однак вона не підходить для пісочного та глазурованого тіста, фруктових та кремових тортів, а також тортів із шоколадним верхом.

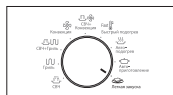
Код	Страва	Розмір порції	Час витримки	Рекомендації
5.	Фрукти 	100-600 г	5-20 хв.	Розкладіть фрукти рівномірно у пласкій скляній посудині. Цю програму можна застосовувати для всіх видів фруктів.



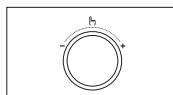
ВИКОРИСТАННЯ РЕЖИМУ ПРИГОТУВАННЯ ЗАКУСОК

У режимі молодіжних закусок (☞) закладено шість програм для приготування гамбургерів, равіолі, попкорну, заморожених курячих крилець, інших заморожених закусок та начо. Вам не потрібно вводити ані часу приготування, ані рівня потужності. Щоб задати кількість запланованих для приготування порцій, поверніть круглий регулятор. Насамперед, помістіть продукти на середину скляної тарілки і закрийте дверцята.

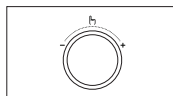
1. Встановіть **перемикач режимів** у положення **Легкая закуска (Легка закуска)** (☞).



2. За допомогою **універсального регулятора функцій** виберіть тип продуктів для приготування. Опис запрограмованих параметрів дивіться в таблиці на наступній сторінці. Тоді натисніть **універсальний регулятор функцій**, щоб вибрати тип продуктів.



3. Виберіть розмір порції, повертаючи **універсальний регулятор функцій**.



4. Натисніть кнопку **СТАРТ/+30 сек (Пуск/+30 сек)** (⏪).





Результат: Страву готуватиметься за вибраною програмою.

- Коли приготування завершиться, чотири рази пролунає звуковий сигнал, і на дисплеї блимне цифра «0». Після цього звуковий сигнал лунатиме 1 раз щохвилини.

У таблиці нижче подано автоматичні програми для страв і закусок, які переважно готуються для дітей, та для вишуканих дрібних закусок. У ній зазначено передбачені розміри порцій, час витримки та відповідні рекомендації. Програми 1, 2, 5 і 6 працюють лише в режимі мікрохвиль. Програма 3 працює в комбінованому режимі мікрохвиль та гриля. Програма 4 працює в комбінованому режимі гриля та конвекції.

Код	Страва	Розмір порції	Час витримки	Рекомендації
1.	Гамбургер (охолоджений) 	150 г (1 шт.) 300 г (2 шт.)	1-2 хв.	Покладіть гамбургер (булочку з нарізаною яловичиною) або чізбургер на кухонний папір. Один гамбургер слід покласти в центрі скляної тарілки, два гамбургери – з країв тарілки один навпроти одного. Після розігрівання доповніть страву салатом, скибками помідорів, додайте соус і спеції.
2.	Міні-равіолі (охолоджені) 	200-250 г 300-350 г	3 хв.	Покладіть готову охолоджену порцію міні-равіолі в пластмасову посудину, придатну для використання в мікрохвильових печах, та поставте в центр скляної тарілки. Проколіть обгортку готової страви або накрийте посудину зі стравкою спеціальною плівкою. До і після витримки ретельно помішайте. Цю програму можна застосовувати як для равіолі, так і для локшини в соусі.
3.	Заморожені курячі крильця  ***	250 г 500 г	2 хв.	Розкладіть готові заморожені курячі крильця або невеликі ніжки (попередньо приготовані та приправлені) на високій металевій решітці шкіркою донизу. Розкладіть їх по колу, а середину залиште вільною. Переверніть, коли піч подасть звукові сигнали.
4.	Заморожені міні-піци  ***	200 г (5-6 шт.) 300 г (8-9 шт.)	-	Викладіть заморожені міні-піци або міні-кіші рівномірно на високу металеву решітку.

Код	Страва	Розмір порції	Час витримки	Рекомендації
5.	Попкорн 	100 г	-	Для приготування в мікрохвильовій печі потрібно використовувати спеціальні зерна попкорну. Дотримуйтеся вказівок виробника продукту, пакет розмістіть у центрі скляної тарілки. Під час дії програми зерна розкриваються, і пакет збільшується в об'ємі. Пакет буде гарячим, тому витягати і відкривати його слід обережно.
6.	Начо 	125 г	-	Покладіть начо (нарізані шматки коржа «тортилья») на плоску керамічну тарілку. Зверху посипте тертим сиром Чеддер (50 г) та спеціями. Поставте страву на скляну тарілку.

ВИКОРИСТАННЯ РУЧНОГО РЕЖИМУ ПРИГОТУВАННЯ НА ПАРІ (ЛИШЕ МОДЕЛЬ CE117PAER)

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

Описана далі процедура пояснює, як правильно готувати з використанням пари в ручному режимі.

ЗАВЖДИ перевіряйте встановлені вами режими, перед тим як залишити піч без нагляду. Поставте пароварку (з продуктами) посередині скляної тарілки. Потім закрийте дверцятка.

Використання посуду

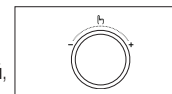
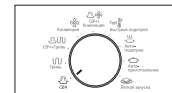
вода, 500 мл



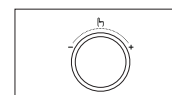
1. Встановіть **перемикач режимів** у положення **СВЧ (Мікрохвилі)** (微波). Тоді натисніть **універсальний регулятор функцій**, щоб встановити рівень потужності.

Результат:

На дисплеї з'явиться індикація 900 Вт (максимальна потужність приготування). Виберіть відповідний рівень потужності, повертаючи **універсальний регулятор функцій**, доки не відобразиться потрібне значення у Ватах. Встановіть рівень потужності (900 Вт), вказаний у посібнику з приготування їжі парову на наступній сторінці.



2. За допомогою **універсального регулятора функцій** встановіть потрібний час приготування. Встановіть час приготування згідно вказівок посібника з приготування їжі на парі у ручному режимі на наступній сторінці.



3. Натисніть кнопку **СТАРТ/+30 сек (Пуск/+30 сек)** (↻).

Результат: Всередині печі засвітяться світло, і тарілка почне крутитися.

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



УВАГА

- Категорично заборонено використовувати професійну пароварку з іншими виробами чи моделями. Це може призвести до пожежі або непоправного пошкодження виробу.
- Не можна використовувати професійну пароварку, якщо всередині немає води або продуктів. Наливайте у професійну пароварку принаймні 500 мл води. Якщо води менше, ніж 500 мл, страва може не до кінця проваритися або ж може статися загорання чи пристрою буде завдано непоправної шкоди.
- Приготовану страву слід виймати з пароварки дуже обережно, оскільки вона сильно нагрівається.
- Кришку слід ставити на пароварку таким чином, щоб вона прилягала до тарілки для пароварки/тарілки для утворення скоринки. Якщо кришку або тарілку для пароварки встановити всупереч вказівкам у посібнику, яйця або каштани під час приготування можуть вибухнути.

 **Миття тарілки для приготування на парі / утворення хрусткої скоринки**

Помийте тарілку в теплій воді з миючим засобом і сполосніть у чистій воді.

 Не використовуйте жорсткі щітки чи губки, щоб не пошкодити верхній шар тарілки.

 **Застереження**

Тарілку для приготування на парі / утворення скоринки не можна мити в посудомийній машині.



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

Свіжі продукти	Порція	Холодна вода (мл)	Потужність	Час приготування (хв.)	Вказівки
Броколі, сущвіття	400 г	500	900 Вт	12-18	Помийте та очистьте броколі. Розділіть на сущвіття однакового розміру. Розкладіть їх рівномірно на лотку для приготування на парі.
Морква	400 г	500	900 Вт	15-20	Промийте та очистьте моркву, наріжте однаковими скибочками. Розкладіть скибочки на лотку для приготування на парі.
Цвітна капуста, ціла	600 г	500	900 Вт	20-25	Помийте цілу головку цвітної капусти і покладіть на лоток для приготування на парі.
Качан кукурудзи	400 г (2 шт.)	500	900 Вт	23-28	Помийте та очистьте качани кукурудзи. Покладіть качани один біля одного на тарілку для приготування на парі.
Цукіні	400 г	500	900 Вт	10-15	Сполосніть кабачки і наріжте їх однаковими скибочками. Розкладіть їх рівномірно на лотку для приготування на парі.
Суміш заморожених овочів	400 г	500	900 Вт	18-23	Рівномірно розкладіть суміш заморожених овочів (-18°C), наприклад броколі, цвітну капусту чи моркву, на лотку для приготування на парі.

Свіжі продукти	Порція	Холодна вода (мл)	Потужність	Час приготування (хв.)	Вказівки
Картопля (невелика)	500 г	500	900 Вт	25-30	Помийте картоплю і проколійте шкірку виделкою. Рівномірно розкладіть цілі картоплини на лотку для приготування на парі.
Яблука	800 г (4 яблука)	500	900 Вт	15-20	Помийте яблука і виріжте серцевинки. Розставте яблука вертикально одне біля одного на лотку для приготування на парі.
Яйця	4-6 яєць	500	900 Вт	15-20	Виберіть 4-6 сирих яєць середнього розміру, зробіть дірочки в шкаралупі та вставте яйця в невеликі заглибини в лотку для приготування на парі. Після обробки паром залиште на 2-5 хвилин.
Креветки	250 г (5-6 шт.)	500	900 Вт	10-15	Побризкайте креветки 1-2 ст. ложками лимонного соку. Рівномірно розкладіть їх на лотку для приготування на парі.
Філе риби (тріска, морський окунь)	500 г (2-3 шт.)	500	900 Вт	12-17	Побризкайте філе риби 1-2 ст. ложками лимонного соку і додайте приправи та спеції (наприклад, розмарин). Рівномірно розкладіть філе на лотку для приготування на парі.
Філе курячої грудинки	400 г (2 шматки філе)	500	900 Вт	20-25	Сполосніть філе курячої грудинки. Розкладіть шматки філе один біля одного на лотку для приготування на парі.

ВИКОРИСТАННЯ РУЧНОГО РЕЖИМУ ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ ІЗ ХРУСТКОЮ СКОРИНКОЮ (ЛИШЕ МОДЕЛІ CE117PTR, CE117PPTR)

Зазвичай у разі застосування режимів гриля, мікрохвиль чи конвекції продукти, як-от випічка чи піца, набирають вологу знизу. Використання тарілки для утворення скоринки Samsung дає змогу готувати страви із хрусткою скоринкою.

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



1. Підітріть тарілку для утворення хрусткої скоринки, як описано вище.

Перш ніж використовувати тарілку для утворення хрусткої скоринки, потрібно прогріти її протягом 3-5 хвилин у одному з комбінованих режимів:

- поєднання режимів конвекції (220 °C) та мікрохвиль (рівень потужності 600 Вт);
- поєднання режимів гриля і мікрохвиль (рівень потужності 600 Вт);

Завжди використовуйте спеціальні кухонні рукавиці, оскільки тарілка для утворення скоринки сильно нагрівається.

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

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

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

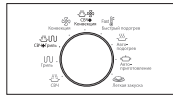
3. Покладіть продукти на тарілку для утворення скоринки.

Не ставте таку тарілку нетермостійкий посуд, наприклад пластмасову миску.

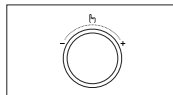
4. Поставте цю тарілку на металеву решітку (або скляну тарілку) в мікрохвильовій печі.

 Ніколи не ставте цю тарілку в піч без скляної тарілки.

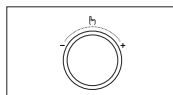
5. Встановіть **перемикач режимів** у положення **комбінованого режиму** (☞☛☛☛ або ☞☛☛☛). Тоді натисніть **універсальний регулятор функцій**, щоб встановити рівень потужності.



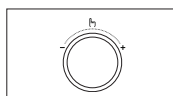
6. Якщо використовується режим мікрохвиль+конвекція, спершу виберіть відповідну температуру, повертаючи **універсальний регулятор функцій**. Тоді натисніть **універсальний регулятор функцій**, щоб встановити температуру.



7. Виберіть відповідний рівень потужності, повертаючи **універсальний регулятор функцій**.



8. Встановіть час приготування, повертаючи **універсальний регулятор функцій**, поки не відобразиться потрібний час приготування.




9. Натисніть кнопку **СТАРТ/+30 сек (Пуск/+30 сек)** (☞).


Результат: Почнеється приготування страви.

- Коли приготування завершиться, чотири рази пролунає звуковий сигнал, і на дисплеї блимне цифра «0». Після цього звуковий сигнал лунатиме 1 раз щохвилини.



 **Миття тарілки для приготування на парі / утворення хрусткої скоринки**
Помийте тарілку в теплій воді з миючим засобом і сполосніть у чистой воді.

 Не використовуйте жорсткі щітки чи губки, щоб не пошкодити верхній шар тарілки.

 **Застереження**
Тарілку для приготування на парі / утворення скоринки не можна мити в посудомийній машині.

Радимо попередньо розігріти тарілку для утворення скоринки просто на скляній тарілці. Прогрійте тарілку для утворення хрусткої скоринки протягом 5 хв. у режимі 600 Вт + гриль або 600 Вт + конвекція (220 °C), а тоді перейдіть до приготування, дотримуючись вказівок, поданих у таблиці.

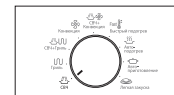
Страва	Кількість	Час попереднього розігрівання (хв.)	Режим приготування їжі	Час приготування (хв.)	Рекомендації
Бекон	4-6 шматків (80 г)	3	600 Вт + гриль	3-4	Попередньо розігрійте тарілку для утворення скоринки. Викладіть шматки бекону один біля одного на цю тарілку. Поставте тарілку на високу решітку.
Помідори-гриль	200 г	3	300 Вт + гриль	3-4	Попередньо розігрійте тарілку для утворення скоринки. Розріжте помідори навпіл. Посипте зверху сиром. Розкладіть їх по колу на тарілці для утворення хрусткої скоринки і поставте тарілку на високу решітку.
Омлет	300 г	3-4	450 Вт + гриль	3½-4½	Розбийте 3 яйця, додайте 2 столові ложки молока, приправи та спеції. Наріжте кубиками один помідор. Розігрійте тарілку для утворення хрусткої скоринки, покладіть шматочки помідора на тарілку, додайте збиті яйця і рівномірно посипте 50 г сиру. Поставте тарілку на високу решітку.
Запечені овочі	250 г	3-4	450 Вт + гриль	7-8	Прогрійте попередньо тарілку для утворення хрусткої скоринки і змастіть її 1 ст. ложкою олії. Покладіть на тарілку нарізані свіжі овочі, наприклад шматочки перцю, цибулю, скибки кабачків та гриби. Поставте тарілку на високу решітку.

Страва	Кількість	Час попереднього розігрівання (хв.)	Режим приготування їжі	Час приготування (хв.)	Рекомендації
Заморожені млинці з начинкою	250 г	2-3	1-ий етап: 300 Вт + 220 °С 2-ий етап: Лише гриль	1-ий етап: 5-6 2-ий етап: 4-5	Попередньо розігрійте тарілку для утворення скоринки. Рівномірно розкладіть млинці на тарілці. Поставте тарілку на низьку решітку.
Заморожена піца	350 г	4-5	600 Вт + гриль	6-8	Попередньо розігрійте тарілку для утворення скоринки. Покладіть заморожену піцу на тарілку. Поставте тарілку на високу решітку.
Заморожені багети	250 г	3-4	300 Вт + 220 °С	10-12	Попередньо розігрійте тарілку для утворення скоринки. Покладіть два заморожені багети з начинкою (наприклад, з овочами, шинкою та сиром). Поставте тарілку на низьку решітку.
Шматки курки в клярі (заморожені)	250 г	4	600 Вт + гриль	6-7	Попередньо розігрійте тарілку для утворення скоринки. Змастіть тарілку для утворення хрусткої скоринки 1 столовою ложкою олії. Покладіть на неї шматки курки. Поставте тарілку на високу решітку. Переверніть шматочки курки через 4-5 хв.

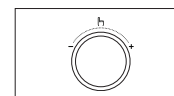
ВИКОРИСТАННЯ РЕЖИМУ ПРИГОТУВАННЯ НА ПАРИ (ЛИШЕ МОДЕЛЬ CE117PPR, CE117PPTR)

Використовуйте для цього режиму пластикову посудину для приготування на парі. Насамперед, поставте пластикову посудину для приготування на парі на середину скляної тарілки і закрийте дверцята.

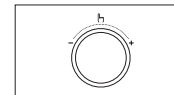
1. Натисніть кнопку **СВЧ (Мікрохвилі)** (🔊).



2. Повертайте **універсальний регулятор функцій**, доки не відобразиться відповідний рівень потужності. Тоді натисніть **універсальний регулятор функцій**, щоб встановити рівень потужності.



3. Встановіть час приготування, повертаючи **круглий регулятор**.



4. Натисніть кнопку **СТАРТ/+30 сек (Пуск/+30 сек)** (▶).



Результат:

Почнетесь приготування страви.

- Коли приготування завершиться, чотири рази пролунає звуковий сигнал, і на дисплеї блимне цифра «0». Після цього звуковий сигнал лунатиме 1 раз щохвилини.

📝 Підказки щодо приготування на парі

Компоненти пароварки



Миска

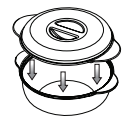


Корзина

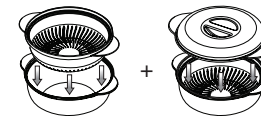


Кришка

Використання пароварки



Миска + кришка



Миска з корзиною + кришка

ПАРАМЕТРИ ПРИГОТУВАННЯ НА ПАРІ В РУЧНОМУ РЕЖИМІ

Страва	Порція	Потужність	Час приготування (хв.)	Час витримки (хв.)	Вказівки
Артишок	300 г (1-2 шт.)	900 Вт	5-6	1-2	Помийте та почистьте артишоки. Покладіть у миску. Додайте одну столову ложку лимонного соку. Накрийте кришкою.
Свіжі овочі	300 г	900 Вт	4-5	1-2	Попередньо почистивши, помивши і нарізавши на однакові шматки, зважте овочі (наприклад, броколі, цвітну капусту, моркву, перець). Покладіть корзину в миску. Розкладіть овочі в корзині. Додайте 2 столові ложки води. Накрийте кришкою.
Заморожені овочі	300 г	600 Вт	7-8	2-3	Покладіть заморожені овочі в корзину в мисці. Додайте 1 столову ложку води. Накрийте кришкою. Після приготування ретельно перемішайте.
Філе свіжої риби	300 г	1-ий етап: 900 Вт 2-ий етап: 450 Вт	1-2 5-6	1-2	Промийте і підготуйте філе риби, наприклад сайди, морського окуня або лосося. Поблизжайте лимонним соком. Покладіть корзину в миску. Покладіть шматочки філе один біля одного. Додайте 100 мл холодної води. Накрийте кришкою.

Страва	Порція	Потужність	Час приготування (хв.)	Час витримки (хв.)	Вказівки
Куряча грудинка	300 г	1-ий етап: 900 Вт 2-ий етап: 600 Вт	1-2 7-8	1-2	Промийте курячу грудинку. Розріжте її на 2-3 шматки. Покладіть корзину в миску. Покладіть шматки курячої грудинки один біля одного. Додайте 100 мл холодної води. Накрийте кришкою.
Рис	250 г	900 Вт	15-18	5-10	Покладіть пропалений рис у миску. 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	900 Вт	7-8	2-3	Зважте та помийте картоплю, після чого покладіть її у миску. Додайте 3 столові ложки води. Накрийте кришкою.
Рагу (охолоджене)	400 г	600 Вт	5-6	1-2	Покладіть рагу в миску. Накрийте кришкою. Перед витримкою ретельно перемішайте.
Заморожені яблучні пиріжки з варенням	150 г	600 Вт	1-2	2-3	Змочіть пиріжки з варенням холодною водою. Покладіть 1-2 заморожені пиріжки один біля одного в корзину. Вставте корзину в миску. Накрийте кришкою.

Страва	Порція	Потужність	Час приготування (хв.)	Час витримки (хв.)	Вказівки
Фруктовий компот	250 г	900 Вт	3-4	2-3	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. Додайте 1-2 столові ложки води та 1-2 столові ложки цукру. Накрийте кришкою.

ВИКОРИСТАННЯ РЕЖИМУ СЕНСОРНОГО ПРИГОТУВАННЯ

Вісім програм режиму сенсорного приготування (☞) мають попередньо визначені тривалості приготування.

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

За допомогою круглого регулятора налаштуйте категорію сенсорного приготування.

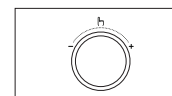
Насамперед, помістіть продукти на середину скляної тарілки і закрийте дверцята.

☑ Використовуйте лише безпечний для мікрохвильової печі посуд.

1. Натисніть кнопку **Сенсор (Сенсорне приготування)**



2. За допомогою **універсального регулятора функцій** виберіть тип продуктів для приготування. Опис запрограмованих параметрів дивіться в таблиці на наступній сторінці. Тоді натисніть **універсальний регулятор функцій**, щоб вибрати тип продуктів.



3. Натисніть кнопку **СТАРТ/+30 сек (Пуск/+30 сек)** (◀▶).

Результат:

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





☑ Використовуйте лише безпечний для мікрохвильової печі посуд.






☑ Якщо внутрішня температура є вищою за 60 °С, на дисплеї з'явиться індикація «висока температура» і упродовж 3 хвилин працюватиме охолоджувальний вентилятор. Тимчасово кнопка режиму сенсорного приготування не працюватиме, поки піч не охолоне до потрібної температури задля безпеки.


☑ Якщо під час роботи відкрити дверцята чи натиснути кнопку «Зупинити», з'явиться індикація «E-15». Тоді натисніть кнопку «Зупинити» ще раз, щоб індикація «E-15» зникла.

ПАРАМЕТРИ СЕНСОРНОГО ПРИГОТУВАННЯ

У таблиці нижче представлено 8 програм сенсорного приготування. У ній зазначено рекомендовану вагу порцій, час витримки після приготування та відповідні рекомендації. Після встановлення програми час приготування і рівень потужності визначаються автоматично. Задля зручності процес приготування контролюється сенсорною системою. Виймаючи посудину з печі, використовуйте спеціальні рукавиці.

Код	Страва	Розмір порції	Час витримки (хв.)	Рекомендації
1	Напої (кава, молоко, чай, вода кімнатної температури) 	150-250 г (1 чашка або 1 горня)	1-2	Влийте рідину (кімнатної температури) у керамічну чашку або горня. Підігрівайте, не накриваючи. Поставте посуд посередині скляної тарілки. Після розігрівання залиште їх на декілька хвилин у печі для витримки. До і після витримки напої слід помішати. Будьте обережні, виймаючи посудину (дивіться вказівки з безпеки для рідин).
2	Броколі 	200-500 г	1-2	Сполосніть і почистьте свіжі овочі, наприклад броколі, і приготуйте суцвіття. Рівномірно викладіть їх у скляну посудину з кришкою. Додайте 30-45 мл води (2-3 ст. ложки). Поставте посудину в центрі скляної тарілки. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Після завершення приготування страви перемішайте її. Ця програма підходить для броколі, а також для нарізаних кабачків, баклажанів, гарбуза чи перцю.

Код	Страва	Розмір порції	Час витримки (хв.)	Рекомендації
3	Наріzana морква 	200-500 г	1-2	Сполосніть і почистьте свіжі овочі, наприклад моркву, і наріжте її однаковими круглими скибочками. Покладіть її у скляну посудину з кришкою. Додайте 30-45 мл води (2-3 ст. ложки). Поставте посудину в центрі скляної тарілки. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Після завершення приготування страви перемішайте її. Ця програма підходить для нарізаної моркви, а також цвітної капусти чи брукви.
4	Картопля «в мундирах» 	200-800 г	2-3	Сполосніть і помийте картоплю, по 200 кожна. Змастіть її оливковою олією і проштрикніть виделкою. Покладіть картоплю по колу на низькій решітці. Встановіть решітку на скляну тарілку.
5	Заморожена піца * * * 	300-500 г	-	Поставте заморожену піцу на низьку решітку.
6	Заморожена лазанья * * * 	400-800 г	3-4	Викладіть заморожену лазанью у відповідну посудину, придатну для мікрохвильової печі. Поставте посудину на низьку решітку.
7	Шматки курки 	200-700 г	2-3	Змастіть охолоджені шматки курки олією і посипте спеціями. Покладіть на низьку решітку шкіркою донизу. Переверніть шматки курки, як тільки ліч подасть звукові сигнали. Для продовження готування натисніть кнопку пуску.

Код	Страва	Розмір порції	Час витримки (хв.)	Рекомендації
8	Смажена курка 	1,0-1,2 кг	4-5	Змістіть охолоджену курку олією та посипте спеціями. Покладіть грудинкою вниз посередині на низькій решітці. Переверніть курку, як тільки піч подасть звукові сигнали. Для продовження приготування натисніть кнопку пуску.

Інструкції з автоматичного сенсорного приготування

Режим автоматичного сенсорного приготування дає змогу готувати страви автоматично шляхом визначення рівня газу, що генерується продуктами під час приготування.

- Під час приготування продукти генерують багато видів газу. Режим автоматичного сенсорного приготування визначає відповідний час і рівень потужності відповідно до генерованих газів, усуваючи потребу встановлювати час приготування і рівень потужності вручну.
- У режимі сенсорного приготування накрийте ємність кришкою або обгорніть пластиковою плівкою; автоматичний сенсор виявить газу, які утворилися після того, як ємність наповнилася паром.
- Незадовго до завершення приготування розпочнеться зворотній відлік часу, що залишився. Зараз саме час перевернути або помішати страву для рівномірного приготування, якщо у цьому є потреба.
- Перш ніж готувати продукти в автоматичному сенсорному режимі, приправте продукти травами, спеціями чи соусом. Зауважте, що сіль чи цукор може призвести до появи на продуктах пригорілих плям, тому ці інгредієнти слід додавати після готування.
- Щоб збільшити або зменшити час приготування, використовуйте регулятор «більше/менше». Ця функція використовується для налаштування температури приготування відповідно до вимог користувача. Посуд і кришки для режиму сенсорного приготування.
- Для забезпечення хороших результатів приготування із цієї функцією дотримуйтесь вказівок із вибору відповідних ємностей і кришок, зазначених у таблицях у цьому посібнику.
- Завжди використовуйте ємності, придатні для мікрохвильових печей, і накривайте їх кришкою чи обгортайте пластиковою плівкою. Використовуючи пластикову плівку, відгорніть один її край, щоб дозволити виходити парі.
- Завжди накривайте ємність кришкою, призначеною для цієї ємності. Якщо ємність не має своєї кришки, використовуйте пластикову плівку.
- Наповнюйте ємності принаймні до половини.
- Продукти, які потрібно помішувати чи перевертати, слід помішувати чи перевертати у кінці циклу сенсорного приготування, після того, як на дисплеї відображається зворотній відлік часу.



Посуд і кришки для режиму сенсорного приготування

- Для забезпечення хороших результатів приготування із цією функцією дотримуйтесь вказівок із вибору відповідних ємностей і кришок, зазначених у таблицях у цьому посібнику.
- Завжди використовуйте ємності, придатні для мікрохвильових печей, і накривайте їх кришкою чи обгортайте пластиковою плівкою. Використовуючи пластикову плівку, відгорніть один її край, щоб дозволити виходити парі.
- Завжди накривайте ємність кришкою, призначеною для цієї ємності. Якщо ємність не має своєї кришки, використовуйте пластикову плівку.
- Наповнюйте ємності принаймні до половини.
- Продукти, які потрібно помішувати чи перевертати, слід помішувати чи перевертати у кінці циклу сенсорного приготування, після того, як на дисплеї відображається зворотній відлік часу.

Важлива інформація

- Встановивши піч і під'єднавши кабель до розетки, не від'єднуйте кабель. Для задовільних результатів приготування сенсор газу має стабілізуватися, а це вимагає часу.
- Не рекомендовано використовувати функцію автоматичного сенсорного приготування тривалий час, тобто один цикл за іншим.
- Встановлюйте піч у добре провітрюваному місці для належного охолодження і вентиляції і забезпечення точної роботи сенсора.
- Щоб уникнути поганих результатів, не використовуйте режим автоматичного сенсорного приготування, коли температура у приміщенні надто висока або надто низька.
- Не використовуйте для чищення печі летючі речовини. Гази такого м'якого засобу можуть негативно вплинути на роботу сенсора.
- Не ставте піч поблизу пристроїв, які генерують вологу чи газ, оскільки вони негативно впливають на роботу автоматичного сенсора.
- Завжди слідкуйте, щоб внутрішня частина печі була чистою. Витирайте розлите вологою ганчіркою. Ця піч призначена виключно для побутового використання.


ПРИГОТУВАННЯ У РЕЖИМІ КОНВЕКЦІЇ

Режим конвекції дозволяє готувати їжу за принципом звичайної печі. Режим мікрохвиль не використовується. Ви можете встановити потрібну температуру в діапазоні від 40 °C до 220 °C на одному з восьми попередньо визначених рівнів. Максимальний час приготування становить 90 хвилин.


 Якщо піч потрібно швидко розігріти, дивіться стор. 17.

- Завжди використовуйте рукавиці, щоб доторкнутися до посуду в печі, оскільки він дуже гарячий.
- Використання низької решітки забезпечує краще приготування та підрум'янення страви.

Упевніться, що нагрівальний елемент розташований у горизонтальному положенні і що встановлено скляну тарілку. Відкрийте дверцята і покладіть продукти на низьку решітку, яку поставте на скляну тарілку.

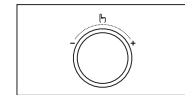
1. Встановіть **перемикач режимів** у положення **Конвекція (Конвекція)** ().

Результат: На дисплеї з'являться такі символи:

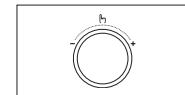
 (режим конвекції)
220 °C (температура)



2. Повертайте **універсальний регулятор функцій**, щоб вибрати температуру. Тоді натисніть **універсальний регулятор функцій**, щоб встановити температуру. (Температура: 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



3. Встановіть час приготування, повертаючи **універсальний регулятор функцій**.



4. Натисніть кнопку **СТАРТ/+30 сек (Пуск/+30 сек)** ().

Результат: Починається приготування страви.

- Коли приготування завершиться, чотири рази пролунає звуковий сигнал, і на дисплеї блимне цифра «0». Після цього звуковий сигнал лунатиме 1 раз щохвилини.





ПРИГОТУВАННЯ В РЕЖИМІ ГРИЛЯ

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

- Завжди використовуйте рукавиці, щоб доторкнутися до посуду в печі, оскільки він дуже гарячий.
- Використання високої решітки забезпечує краще приготування та оптимальний ефект гриля.

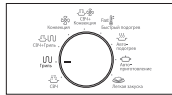
1. Відкрийте дверцята і покладіть продукти на решітку.



2. Встановіть **перемикач режимів** у положення **Гриль (G)**.

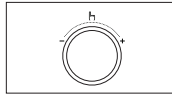
Результат: На дисплеї з'являться такі символи:
G (режим гриля)

- Температуру гриля встановити неможливо.



3. Встановіть час приготування у режимі гриля, повертаючи **універсальний регулятор функцій**.

- Максимальний час для гриля становить 60 хвилин.



4. Натисніть кнопку **СТАРТ/+30 сек (Пуск/+30 сек)** (D).

Результат: Почнеться приготування на грилі.

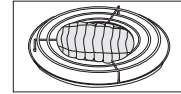
- Коли приготування завершиться, чотири рази пролунає звуковий сигнал, і на дисплеї блимне цифра «0». Після цього звуковий сигнал лунатиме 1 раз щохвилини.



ВИБІР ПРИЛАДДА

Традиційне приготування у режимі конвекції передбачає використання відповідного посуду. Тому в цьому режимі слід застосовувати лише той посуд, який використовується у звичайній печі.

Посуд, безпечний для використання у мікрохвильовій печі, переважно не підходить для готування у режимі конвекції. Не використовуйте пластикові посудини та тарілки, паперові горнята, рушники і т. ін.



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

- ☑ Більш детальну інформацію про придатні для використання посуд і приладдя дивіться в розділі «Посібник із вибору посуду» на сторінці 33.

ВИКОРИСТАННЯ ФУНКЦІЇ УСУНЕННЯ ЗАПАХІВ (ЛИШЕ МОДЕЛІ CE117PR, CE117PTR, CE117PPR, CE117PPTR)

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

- ☑ Після цього натисніть кнопку **Усування запаха (Усування запахів)** (E). Ви почуєте чотири звукові сигнали.

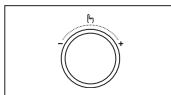


- ☑ Час усунення запахів запрограмований на заводі на 5 хвилин.
- ☑ Тривалість **Усування запаха (Усування запахів)** можна також регулювати за допомогою кнопки «+30 сек».
- ☑ Максимальний час усунення запахів становить 15 хвилин.



4. Встановіть час приготування, повертаючи **універсальний регулятор функцій**.

- Максимальний час приготування становить 60 хвилин.



5. Натисніть кнопку **СТАРТ/+30 сек (Пуск/+30 сек)** (↔).

Результат:

- Розпочнеться приготування в комбінованому режимі.
- Піч нагрівається до потрібної температури, і приготування в режимі мікрохвиль триває до моменту завершення визначеного часу.
- Коли приготування завершиться, чотири рази пролунає звуковий сигнал, і на дисплеї блимне цифра «0». Після цього звуковий сигнал лунатиме 1 раз щохвилини.



БЛОКУВАННЯ МІКРОХВИЛЬОВОЇ ПЕЧІ ДЛЯ БЕЗПЕКИ

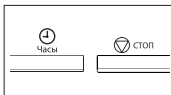
Цю мікрохвильову піч обладнано спеціальною програмою для безпеки дітей, яка дає змогу заблокувати піч, щоб її неможливо було ввімкнути дітям та особам, які не вміють нею користуватися.

Піч можна заблокувати в будь-який час.

1. Натисніть одночасно кнопки **Часи (Годинник)** (⌚) і **СТОП (Зупинити)** (⏹) (приблизно три секунди).

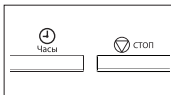
Результат:

- Піч буде заблоковано.
- На дисплеї з'явиться індикація «🔒».



2. Щоб розблокувати піч, натисніть одночасно кнопки **Часи (Годинник)** (⌚) і **СТОП (Зупинити)** (⏹) (приблизно три секунди).

Результат: Піч знову нормально працює.

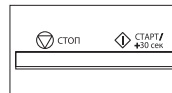


ВИМКНЕННЯ ЗВУКОВОГО СИГНАЛУ

Вимкнути відтворення звукових сигналів можна у будь-який момент.

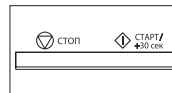
1. Одночасно натисніть кнопки **СТАРТ/+30сек (Пуск/+ 30 сек)** (↔) і **СТОП (Зупинити)** (⏹) (приблизно дві секунди).

Результат: Піч не видаватиме звукових сигналів, що вказують на завершення операції.



2. Щоб знову увімкнути звукові сигнали, знову натисніть одночасно кнопки **СТАРТ/+30сек (Пуск/+ 30 сек)** (↔) і **СТОП (Зупинити)** (⏹) (приблизно дві секунди).

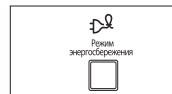
Результат: Піч знову працюватиме звичним чином.



ВСТАНОВЛЕННЯ РЕЖИМУ ЗАОЩАДЖЕННЯ ЕЛЕКТРОЕНЕРГІЇ

Піч обладнано функцією заощадження електроенергії.

- Натисніть кнопку **Режим енергосбереження (Режим енергозбереження)** (⏻).
- Щоб вимкнути режим енергозбереження, натисніть будь-яку кнопку чи поверніть регулятор. Піч готова до використання.



КОРИСТУВАННЯ РЕЖИМОМ ЗБЕРІГАННЯ СТРАВИ У ТЕПЛОМУ СТАНІ

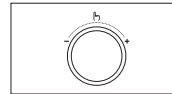
Насамперед, помістіть продукти на середину скляної тарілки і закрийте дверцята.

1. Натисніть кнопку **Удерживать тепло (Зберігати страву теплою)** (🔥).



2. Встановіть час зберігання страви теплою, повертаючи **універсальний регулятор функцій**.

Результат: Відобразиться час режиму зберігання страви теплою.



3. Натисніть кнопку **СТАРТ/+30сек (Пуск/+ 30 сек)** (↔). Максимальний час режиму зберігання страви теплою – 30 хвилин.

Результат: Коли час режиму збереження страви теплою завершиться, чотири рази пролунає звуковий сигнал, і на дисплеї блимне цифра «0». Після цього звуковий сигнал лунатиме 1 раз щохвилини.



ПАРАМЕТРИ РЕЖИМУ ЗБЕРІГАННЯ СТРАВИ ТЕПЛОЮ

У таблиці нижче описані 4 пункти. У ній наведено дані про продукти, напої, хліб/випічку та посуд для печі. Працює лише конвекційний нагрівальний елемент, який вмикається та вимикається, зберігаючи страву в теплому стані. Виймаючи посудину з печі, використовуйте спеціальні рукавиці.

Позиція	Приклади і рекомендації
Страва	Смажене м'ясо, курка, запіканка, піца, картопля та готові страви
Напої	Вода, молоко і кава
Хліб і випічка	Хліб, тости, рогалики, булочки і пиріг
Тарілки/Посуд	Чашки і горнята для печі Рівномірно розставте посуд по всій площі скляної тарілки. Не перевантажуйте піч (максимальне завантаження – 5 кг).

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

ПОСІБНИК ІЗ ВИБОРУ ПОСУДУ

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

Кухонне приладдя	Безпечно для мікрохвильової печі	Коментарі
Алюмінієва фольга	✓ X	Можна використовувати в невеликих кількостях для захисту окремих ділянок їжі від підгоряння. Якщо фольга розташована надто близько до стінки печі або використовується надто багато фольги, це може спричинити іскріння.
Тарілка для утворення хрусткої скоринки	✓	Не розігрівайте більше 8 хвилин.
Порцеляна і глиняні вироби	✓	Порцеляну, кераміку, глазуровану кераміку і кісткову порцеляну можна використовувати, якщо на них немає металевого оздоблення.
Одноразова пластикова та картонна тара	✓	Деякі заморожені продукти пакують у такий тарі.
Пакування продуктів швидкого приготування		
• Полістиролові горнята та контейнери	✓	Можна використовувати для розігрівання їжі. Перегрівання може спричинити плавлення полістиролу.
• Паперові пакети чи газети	X	Може спалахнути.
• Папір вторинної переробки або металеві затискачі	X	Може спричинити іскріння.
Скляний посуд		
• Посуд, у якому страву можна готувати і подавати на стіл	✓	Можна використовувати, якщо він не декорований металевим оздобком.
• Тонкий скляний посуд	✓	Можна використовувати для розігрівання їжі та рідин. Тонке скло може розбитися або тріснути у разі різкого нагрівання.

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

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

ПОСІБНИК ІЗ ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ

МІКРОХВИЛІ

Мікрохвильова енергія фактично проникає в їжу, притягується та поглинається наявною в їжі водою, жиром і цукром. Мікрохвилі спричиняють швидке коливання молекул в їжі. Швидке коливання цих молекул створює тертя, що в свою чергу генерує тепло для приготування їжі.

ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ

Посуд для мікрохвильової печі

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

Продукти, які можна готувати в мікрохвильовій печі

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

Використання кришки під час приготування їжі

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

Час витримки

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

Посібник із приготування заморожених овочів

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

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

Страва	Порція	Потужність	Час приготування (хв.)	Час витримки (хв.)	Вказівки
Шпинат	150 г	600 Вт	5-6	2-3	Додайте 15 мл (1 ст. л.) холодної води.
Броколі	300 г	600 Вт	8-9	2-3	Додайте 30 мл (2 ст. л.) холодної води.
Горошок	300 г	600 Вт	7-8	2-3	Додайте 15 мл (1 ст. л.) холодної води.
Зелена квасоля	300 г	600 Вт	7½-8½	2-3	Додайте 30 мл (2 ст. л.) холодної води.
Суміш овочів (морква/горошок/кукурудза)	300 г	600 Вт	7-8	2-3	Додайте 15 мл (1 ст. л.) холодної води.
Суміш овочів (у китайському стилі)	300 г	600 Вт	7½-8½	2-3	Додайте 15 мл (1 ст. л.) холодної води.

Вказівки щодо приготування рису і макаронних виробів

Рис: Використовуйте велику посудину з термостійкого скла з кришкою – під час приготування об'єм рису збільшується вдвічі. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою.

Після завершення приготування рису помішайте його, перш ніж дати постояти, після чого посоліть або додайте спеції і масло.

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

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

Страва	Порція	Потужність	Час приготування (хв.)	Час витримки (хв.)	Вказівки
Білий рис (пропарений)	250 г	900 Вт	15-16	5	Додайте 500 мл холодної води.
	375 г		17½-18½		Додайте 750 мл холодної води.
Коричневий рис (пропарений)	250 г	900 Вт	20-21	5	Додайте 500 мл холодної води.
	375 г		22-23		Додайте 750 мл холодної води.
Рисова суміш (пропарений + дикий рис)	250 г	900 Вт	16-17	5	Додайте 500 мл холодної води.
Зернова суміш (рис + крупа)	250 г	900 Вт	17-18	5	Додайте 400 мл холодної води.
Макаронні вироби	250 г	900 Вт	10-11	5	Додайте 1000 мл гарячої води.

Вказівки щодо приготування свіжих овочів

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

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

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

Страва	Порція	Час приготування (хв.)	Час витримки (хв.)	Вказівки
Броколі	250 г 500 г	4½-5 7-8	3	Підготуйте суцвіття однакового розміру. Розмістіть стеблами досередини.
Брюссельська капуста	250 г	6-6½	3	Додайте 60-75 мл (5-6 ст.л.) води.
Морква	250 г	4½-5	3	Поріжте моркву на однакові скибочки.
Цвітна капуста	250 г 500 г	5-5½ 7½-8½	3	Підготуйте суцвіття однакового розміру. Розріжте великі суцвіття навпіл. Розмістіть кінцями суцвітть досередини.
Цукіні	250 г	4-4½	3	Поріжте кабачки цукіні на шматки. Додайте 30 мл (2 ст.л.) води або шматочок масла. Готуйте, доки не зм'якнуть.

Страва	Порція	Час приготування (хв.)	Час витримки (хв.)	Вказівки
Баклажани	250 г	3½-4	3	Поріжте баклажани на маленькі шматочки і побризкайте 1 столовою ложкою лимонного соку.
Цибуля-порей	250 г	4-4½	3	Поріжте цибулю на товсті шматки.
Гриби	125 г 250 г	1½-2 2½-3	3	Поріжте гриби або покладіть їх цілими, якщо вони маленькі. Додавати воду не потрібно. Побризкайте лимонним соком. Посоліть і поперчіть. Злийте воду, перш ніж подавати страву на стіл.
Цибуля	250 г	5-5½	3	Поріжте цибулю скибками або навпіл. Додайте лише 15 мл (1 ст.л.) води.
Болгарський перець	250 г	4½-5	3	Поріжте перець на маленькі шматки.
Картопля	250 г 500 г	4-5 7-8	3	Зважте почищену картоплю і розріжте її на однакові половинки або четвертинки.
Бруква	250 г	5½-6	3	Поріжте брукву на маленькі кубики.



ПІДГРІВАННЯ

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

Розміщення і використання кришки

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

Рівні потужності і помішування

Деяку їжу можна підігрівати із використанням потужності 900 Вт, а іншу – із використанням рівнів потужності 600 Вт, 450 Вт чи навіть 300 Вт. Дивіться табличку для довідки.

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

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

Будьте особливо уважні, коли підігріваєте рідини або продукти дитячого харчування. Щоб запобігти раптовому кипінню рідин і ризику ошпарення, помішайте страву перед, під час і після підігрівання.

Залиште страву на деякий час у мікрохвильовій печі. Радимо класти у рідини пластмасову ложку або скляну паличку. Не перегрівайте їжу: це може її зіпсувати. Краще встановити менший час підігрівання і додати його в разі потреби.

Час підігрівання і витримки

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

Зажди перевіряйте, чи страву повністю прогрілася.

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

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

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

ПІДГРІВАННЯ РІДИН

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

ПІДГРІВАННЯ ДИТЯЧОГО ХАРЧУВАННЯ

ДИТЯЧЕ ХАРЧУВАННЯ

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

ДИТЯЧЕ МОЛОКО

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

ПРИМІТКА.

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

Підігрівання дитячого харчування і молока

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

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

Підігрівання рідин і їжі

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

Страва	Порція	Потужність	Час приготування (хв.)	Час витримки (хв.)	Вказівки
Напої (кава, чай і вода)	150 мл (1 горня) 250 мл (2 горнята) 450 мл (3 горнята) 600 мл (4 горнята)	900 Вт	1-1½ 2-2½ 3-3½ 3½-4	1-2	Налийте у горнятка і розігрійте без накриття. Ставте 1 горнятко посередині, 2 – одне навпроти одного, 3 – по колу. Витримайте у мікрохвильовій печі після розігрівання і ретельно перемішайте.
Суп (охолоджений)	250 г 350 г 450 г 550 г	900 Вт	2½-3 3-3½ 3½-4 4½-5	2-3	Налийте у глибоку керамічну тарілку або глибоку керамічну миску. Накрийте пластмасовою кришкою. Після підігрівання ретельно помішайте. Ще раз помішайте перед тим, як подавати.
Рагу (охоложене)	350 г	600 Вт	4½-5½	2-3	Висипте рагу у глибоку керамічну посудину. Накрийте пластмасовою кришкою. Час від часу помішуйте під час підігрівання і ще раз перед тим, як подавати на стіл.
Макарони з соусом (охолоджені)	350 г	600 Вт	3½-4½	3	Висипте макарони (наприклад, спагеті чи яєчні макарони) у пласку керамічну посудину. Накрийте плівкою, призначеною для мікрохвильової печі. Помішайте, перш ніж подавати на стіл.

Страва	Порція	Потужність	Час приготування (хв.)	Час витримки (хв.)	Вказівки
Макарони з начинкою та соусом (охолоджені)	350 г	600 Вт	4-5	3	Висипте макарони з начинкою (наприклад, равіоли, тортелліні) у глибоку керамічну посудину. Накрийте пластмасовою кришкою. Час від часу помішуйте під час підігрівання і ще раз перед тим, як подавати на стіл.
Страва на тарілці (охолоджена)	350 г 450 г 550 г	600 Вт	4½-5½ 5½-6½ 6½-7½	3	Покладіть страву з 2-3 охолоджених компонентів на керамічну тарілку. Накрийте плівкою, призначеною для мікрохвильової печі.

РОЗМОРОЖЕННЯ

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

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

Покладіть заморожений продукт на тарілку, не накриваючи його кришкою. Переверніть продукт після завершення половини часу розморожування, злийте воду і вийміть наявні нутрощі, як тільки буде можливість. Час від часу перевіряйте продукт, щоб упевнитися, що він не теплий. Якщо менші і тонші частинки замороженого продукту починають нагріватись, їх можна захистити, обгорнувши маленькими смужками алюмінієвої фольги. Якщо птиця почне розігріватися ззовні, зупиніть розморожування і дайте постояти 20 хвилин, перш ніж продовжити.

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

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

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

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

Страва	Порція	Час розморожування (хв.)	Час витримки (хв.)	Вказівки
М'ясо				
Фарш з яловичини	250 г	6-7	15-30	Покладіть м'ясо на пласку керамічну тарілку. Обгорніть тонші краї алюмінієвою фольгою. Переверніть після завершення половини часу розморожування!
Стейки зі свинини	500 г	10-12		
	250 г	7-8		
Птиця				
Шматки курки	500 г (2 шт.)	14-15	15-60	Спершу покладіть шматки курки шкірою донизу або цілу курку грудинкою донизу на пласку керамічну тарілку. Обгорніть тонші частини, як от крила і кінцівки, алюмінієвою фольгою. Переверніть після завершення половини часу розморожування!
Ціла курка	1200 г	32-34		
Риба				
Філе риби	200 г	6-7	10-25	Покладіть заморожену рибу посередині пласкої керамічної тарілки. Кладіть грубіші частини поверх тонших. Обгорніть вузькі кінці філе і хвіст цілої риби алюмінієвою фольгою. Переверніть після завершення половини часу розморожування!
Ціла риба	400 г	11-13		
Фрукти				
Ягоди	300 г	6-7	5-10	Розкладіть фрукти на пласкій круглій скляній посудині (великого діаметру).
Хліб				
Булочки (по 50 г кожна)	2 шт. 4 шт.	1-1½ 2½-3	5-20	Розкладіть булочки по колу, а хліб покладіть горизонтально на кухонний папір посередині скляної тарілки. Переверніть після завершення половини часу розморожування!
Тости / канапки	250 г	4-4½		
Німецький хліб (біла + житня мука)	500 г	7-9		

ГРИЛЬ

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

Кухонне приладдя для гриля

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

Їжа, яку можна готувати у режимі гриля

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

Важлива примітка.

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

МІКРОХВИЛІ + ГРИЛЬ

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

600 Вт + гриль, 450 Вт + гриль і 300 Вт + гриль.

Кухонне приладдя для готування у режимі «мікрохвилі + гриль»

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

Їжа, яку можна готувати у режимі «мікрохвилі + гриль»

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

Важлива примітка.

Коли використовується комбінований режим (мікрохвилі + гриль), їжу слід ставити на високу решітку, якщо не рекомендовано інше. Дивіться вказівки у поданій нижче таблиці. Якщо продукт потрібно підрум'янити з обох боків, його слід перевернути.

Вказівки із приготування свіжих продуктів із використанням гриля

Прогрійте попередньо гриль впродовж 2-3 хвилин. Для довідки використовуйте рівні потужності і час приготування на грилі, описані у таблиці нижче.

Свіжі продукти	Порція	Потужність	Час приготування для 1 сторони (хв.)	Час приготування для 2 сторони (хв.)	Вказівки
Скибки хліба для тостів	4 скибки (по 25 г)	Лише гриль	3-4	2-3	Покладіть шматки тосту поруч на високу решітку.
Помідори-гриль	400 г	300 Вт + гриль	5-6	-	Візьміть маленькі помідори. Розкладіть по колу на пласку посудину з термостійкого скла. Покладіть на високу решітку. Дайте постояти 2-3 хвилини.
Тости з помідорами і сиром	4 скибки (300 г)	300 Вт + гриль	4½-5½	-	Спершу підсмажте шматки хліба. Покладіть тости з начинкою на високу решітку. Після готовності дайте постояти 2-3 хвилини
Тости по-гавайськи (шинка, скибки ананаса, сир)	4 скибки (500 г)	300 Вт + гриль	6½-7½	-	Спершу підсмажте шматки хліба. Покладіть тости з начинкою на високу решітку. Дайте постояти 2-3 хвилини.
Смажена картопля	500 г	600 Вт + гриль	7-8	-	Розріжте картоплю навпіл. Розкладіть шматки по колу на високу решітку зрізаною стороною до гриля.
Овочева або картопляна запіканка з тертим сиром (охолоджена)	450 г	450 Вт + гриль	9-11	-	Покладіть страву в маленьку посудину з термостійкого скла. Поставте тарілку на високу решітку. Дайте постояти 2-3 хвилини після приготування.



Свіжі продукти	Порція	Потужність	Час приготування для 1 сторони (хв.)	Час приготування для 2 сторони (хв.)	Вказівки
Печені яблука	2 яблука (прибл. 400 г)	300 Вт + гриль	6½-7½	-	Виріжте з яблук середину і наповніть їх роздзинками і повидлом. Посипте зверху подрібненим мигдалем. Покладіть яблука на пласку тарілку з термостійкого скла. Покладіть посудину просто на низьку решітку.
Шматки курки	500 г (2 шт.)	300 Вт + Гриль	9-10	7-8	Підготуйте шматки курки, змастивши їх маслом і посипавши спеціями. Покладіть їх по колу на високу решітку. Дайте постояти 2-3 хвилини після приготування на грилі.
Стейки з яловичини (середньо просмажені)	400 г (2 шт.)	Лише гриль	12-13	11-12	Змастіть стейки олією. Покладіть їх по колу на високу решітку. Дайте постояти 2-3 хвилини після приготування на грилі.
Запечена риба	400-500 г	300 Вт + Гриль	5½-6½	5-6	Змастіть цілу рибу олією, додайте приправи та спеції. Покладіть дві рибини одну біля одної (голова до хвоста) на високу решітку. Дайте постояти 2-3 хвилини після приготування на грилі.

КОНВЕКЦІЯ

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

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

Кухонний посуд для готування у режимі конвекції

Можна застосовувати будь-який традиційний посуд і приладдя, що використовуються для запікання в печі.

Продукти, що підходять для конвекційного способу готування

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

МІКРОХВИЛІ + КОНВЕКЦІЯ

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

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

Кухонне приладдя для готування за допомогою мікрохвиль і конвекції

Посуд повинен пропускати мікрохвилі. Він має підходити для використання в печі (наприклад, скло, кераміка чи порцеляна без металевих обідків) – так само, як і посуд, описаний у розділі про режим «мікрохвилі + гриль».

Їжа, яку можна готувати у режимі «мікрохвилі + конвекція»

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

Вказівки з приготування у режимі конвекції свіжих та заморожених продуктів

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

Свіжі продукти	Порція	Потужність	Час приготування для 1 сторони (хв.)	Час приготування для 2 сторони (хв.)	Вказівки
Піца Заморожена піца (готова)	300-400 г	600 Вт + 220 °C	9-11	-	Покладіть піцу на високу решітку. Дайте постояти 2-3 хвилини після приготування.
Макаронні вироби Заморожена лазанья	400 г	450 Вт + 200 °C	20-23	-	Покладіть у посудину з термостійкого скла відповідного розміру або залиште в оригінальній упаковці (зверніть увагу, чи ця упаковка підходить для використання у мікрохвильовій печі і є термостійкою). Поставте заморожену лазанью на низьку решітку. Дайте постояти 2-3 хвилини після приготування.
М'ясо Смажена яловичина/ Смажена баранина (середньо просмажена)	1200-1300 г	600 Вт + 180 °C	19-21	11-13	Змастіть яловичину/ягнятину олією і приправте перцем, сіллю та паприкою. Покладіть на низьку решітку жирним боком донизу. Після приготування загорніть в алюмінієву фольгу і дайте постояти 10-15 хвилин.
Смажена курка	900-1000 г	450 Вт + 220 °C	16-18	12-15	Підготуйте курку, змастивши її маслом і посипавши спеціями. Покладіть на низьку решітку спочатку грудкою донизу, а потім догори. Після готовності дайте постояти 5 хвилин.

Свіжі продукти	Порція	Потужність	Час приготування для 1 сторони (хв.)	Час приготування для 2 сторони (хв.)	Вказівки
Хліб Свіжоспечені булочки	4 скибки (200 г)	Лише 200 °C	13-15	-	Розкладіть булочки по колу на низькій решітці. Виймаючи посудину з печі, використовуйте спеціальні рукавиці. Після готовності дайте постояти 2-3 хвилини.
Хліб із часником (охлаоджений, попередньо випечений)	200 г (1 шт.)	180 Вт + 220 °C	10-12	-	Розкладіть охолоджені хлібці на низькій решітці, попередньо розстеливши папір для випікання. Дайте постояти 2-3 хвилини після приготування.
Кондитерські вироби Яблучний пиріг (сире тісто)	500 г	Лише 180 °C	40-45	-	Викладіть сире тісто (300 г) в малу круглу чорну металеву посудину для випікання (діаметром 18 см). На верх покладіть нарізані шматочками яблука (200 г). Поставте пиріг на низьку решітку. Дайте постояти 5-10 хвилин після приготування.
Невеличкі кекси (сире тісто)	12 x 30 г (350-400 г)	Лише 200 °C	15-18	-	Викладіть сире тісто рівномірно на паперові формочки для кексів. Поставте формочки на низьку решітку. Дайте постояти 5 хвилин після приготування.
Печиво (сире тісто)	100-150 г	Лише 200 °C	9-12	-	Попередньо розігрійте піч разом з круглою металевую посудиною для випікання, можна також використати тарілку для запіканки. Розкладіть печиво на посудині. Поставте тарілку на низьку решітку.
Заморожена випічка	1000 г	180 Вт + 180 °C	18-20	-	Поставте заморожений торт просто на низьку решітку. Після розмороження та підігрівання дайте постояти 15-20 хвилин.

СПЕЦІАЛЬНІ ПІДКАЗКИ

РОЗТОПЛЕННЯ МАСЛА

Покладіть 50 г масла у маленьку, глибоку скляну тарілочку. Накрийте пластмасовою кришкою. Нагрівайте упродовж 30-40 секунд, використовуючи рівень потужності 900 Вт, доки масло не розтопить.

РОЗТОПЛЕННЯ ШОКОЛАДУ

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

РОЗТОПЛЕННЯ КРИСТАЛІЗОВАНОГО МЕДУ

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

РОЗТОПЛЕННЯ ЖЕЛАТИНУ

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

ПРИГОТУВАННЯ ГЛАЗУРИ (ДЛЯ ПИРОГІВ І ПЕЧИВА)

Змішайте глазур швидкого приготування (близько 14 г) з 40 г цукру і 250 мл холодної води. Готуйте глазур, не накриваючи кришкою, у посудині з термостійкого скла упродовж 3½-4½ хвилин із використанням рівня потужності 900 Вт, поки вона не стане прозорою. Під час готування двічі помішайте.

ГОТУВАННЯ ПОВИДЛА

Покладіть 600 г фруктів (наприклад різних ягід) у посудину з термостійкого скла з кришкою. Додайте 300 г цукру для приготування консервації і добре помішайте. Готуйте страву, накривши кришкою, упродовж 10-12 хвилин із використанням рівня потужності 900 Вт. Помішуйте кілька разів під час готування страви. Викладіть у невеликі банки для варення з кришками, щоб закручуються. Поставте банки кришками донизу на 5 хвилин.

ГОТУВАННЯ ПУДИНГУ

Змішайте концентрат пудингу з цукром і молоком (500 мл), дотримуючись інструкцій виробника, і ретельно перемішайте. Використовуйте відповідну посудину з термостійкого скла з кришкою. Готуйте, накривши кришкою, впродовж 6½-7½ хвилин із використанням рівня потужності 900 Вт. Помішайте кілька разів під час готування страви.


ПІДСМАЖУВАННЯ ШМАТКІВ МИГДАЛЮ


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

ЧИЩЕННЯ МІКРОХВИЛЬОВОЇ ПЕЧІ


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

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


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


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

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

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

- не накопичувались на них
- не заважали належному закриванню дверцят

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

 В інструкціях до камбузних плит, конфорок і печей повинно вказуватись, що парове очищення заборонено застосовувати.

ЗБЕРІГАННЯ ТА РЕМОНТ МІКРОХВИЛЬОВОЇ ПЕЧІ

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

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

- зламана завіса
- зношені ущільнювачі
- деформовано або зігнувся кожух

Ремонт має виконувати лише кваліфікований спеціаліст з обслуговування мікрохвильових печей.

- ▶ **НІКОЛИ** не знімайте зовнішній кожух з мікрохвильової печі. Якщо піч не працює належним чином або потребує обслуговування або ж ви не впевнені щодо її стану:
 - від'єднайте її від розетки;
 - зверніться до найближчого центру післяпродажного обслуговування.
- ☑ Якщо потрібно відкласти піч на тимчасове зберігання, виберіть сухе місце без пилу.
 - **Причина:** пил і волога можуть негативно вплинути на деталі печі.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

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

Джерело живлення	230 В / 50 Гц змінного струму
Споживання електроенергії	
Максимальна потужність	2700 Вт
Мікрохвилі	1400 Вт
Гриль (нагрівальний елемент)	1250 Вт
Конвекція (нагрівальний елемент)	Макс. 2050 Вт
Вихідна потужність	100 Вт / 900 Вт – 6 рівнів (IEC-705)
Робоча частота	2450 МГц
Габаритні розміри (Ш x Г x В)	
Габаритні	522 x 539 x 312 мм
Внутрішня камера	355 x 380,6 x 234 мм
Об'єм	1,1 кубічного фути
Вага	
Нетто	близько 21 кг



AB57



166



KZ.O.02.0072

Зроблено в Тайланді.

Адреса фабрики:

THAI SAMSUNG ELECTRONICS CO.,LTD.

313 Moo 1 Sukhaphiban 8 Rd. Sriracha Industry Park

T.Bung A.Sriracha Chonburi Thailand 20230

МАЄТЕ ЗАПИТАННЯ ЧИ КОМЕНТАРИ?

КРАЇНА	ТЕЛЕФОН	ВЕБ-САЙТ
RUSSIA	8-800-555-55-55	www.samsung.com
GEORGIA	8-800-555-5555	
ARMENIA	0-800-05-5555	
AZERBAIJAN	088-55-55-5555	
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500 (GSM: 7799)	
UZBEKISTAN	8-10-800-500-55-500	
KYRGYZSTAN	00-800-500-55-500	
TADJIKISTAN	8-10-800-500-55-500	
BELARUS	810-800-500-55-500	
MOLDOVA	00-800-500-55-500	www.samsung.ua www.samsung.com/ua_ru
UKRAINE	0-800-502-000	

Призначено для використання в нормальних умовах
Термін служби: 7 років

Код: DE68-04106A



CE117PR
CE117PTR
CE117PPR
CE117PPTR
CE117PAER

Микротолқынды пеш

Пайдаланушы нұсқаулығы және тағам
пісіруге қатысты нұсқаулар

**Planet
First** 100%
Recycled Paper

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

мүмкіндіктерді елестет

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

www.samsung.com/register

SAMSUNG



ОСЫ ПАЙДАЛАНУШЫ НҰСҚАУЛЫҒЫН ҚОЛДАНУ

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

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
















ҚАУІПСІЗДІК ТУРАЛЫ МАҢЫЗДЫ АҚПАРАТ

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

Пешті қолданар алдында келесі нұсқаулардың орындалғанына көз жеткізіңіз.

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

БЕЛГІШЕЛЕР МЕН ТАҢБАЛАРДЫҢ ТҮСІНДІРМЕСІ

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

АСҚЫН МИКРОТОЛҚЫН ҚУАТЫНЫҢ ӘСЕРІНЕН САҚТАНДЫРАТЫН САҚТЫҚ ШАРАЛАРЫ.

Төмендегі сақтық шаралары орындалмаса, микротолқын қуатының қатеріне ұшырауыңыз мүмкін.

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



(d) Бұл пешті өндіруші тарапынан микротолқынды пешті жөндеу бойынша дайындықтан тиісті түрде өткізілген техниктен басқа адам жөндеуге тиіс емес.

Бұл 2-ші топтағы, B санатына жататын ISM құрылғысы. 2-ші топқа радио-жиіліктегі қуатты электромагнитті сәуле ретінде, материалдарды өңдеу үшін арнайы шығаратын ISM құрылғыларының барлығы, сондай-ақ EDM және доғамен дәнекерлейтін құрылғылар да жатады. B санатына тұрмыста қолдануға арналған немесе төмен кернеулі желіге тіке жалғанған тұрғын үй кешендерінде қолданылатын құрылғылар жатады.

ҚАУІПСІЗДІККЕ ҚАТЫСТЫ МАҢЫЗДЫ НҰСҚАУЛАР

Осы қауіпсіздік нұсқауларының орындалуына әрқашан назар аударыңыз.

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

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



★	ЕСКЕРТУ: Балаларға пешті дұрыс қолданбағанда қатерлі жағдайлардың орын алатындығын түсіндіріп, оларға тиісті нұсқаулар бергеннен кейін микротолқынды пешті қауіпсіз қолдана алса ғана, ешкімнің қадағалауынсыз пайдалануға рұқсат етіңіз.	✓	✓	✓	✓
★	Бұл құрылғыны 8 жасқа толған және одан асқандар ғана қолдануға тиіс және кембағал, сезім мүкістігі бар 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.	✓	✓	✓	✓
☐	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: Электр қатеріне түсіп қалмас үшін, құрылғы шамын ауыстырар алдында оның электр желісінен ағытулы екеніне көз жеткізіңіз.	✓	✓	✓	
☐	ЕСКЕРТУ: Сұйық тағамдар мен басқа да тағамды тұмшаланып жабылған сауыттарда қыздыруға болмайды, себебі олар жарылуы мүмкін.	✓		✓	✓
☐	ЕСКЕРТУ: Құрылғы жұмыс істеп тұрғанда қол жететін бөлшектері қызып тұруы мүмкін. Жас балалар күйіп қалмас үшін оларды құрылғыдан алыс ұстаңыз.	✓		✓	
★	ЕСКЕРТУ: Микротолқынды пеште сусындарды қыздырған кезде кенет тасып кетуі мүмкін, сондықтан да, сауытты абайлап ұстау керек; Бұндай жағдайдың алдын алу үшін, оларды ӨРҚАШАН пешті сөндіргеннен кейін, температура біркелкі болуы үшін кем дегенде 20 секунд пештің ішіне қоя тұрыңыз. Қажет болса, қыздырып жатқанда араластырыңыз және ӨРҚАШАН қыздырып болғаннан кейін араластырыңыз. Бу шалып кетсе, төмендегі әрекеттерді орындап, АЛҒАШҚЫ ЖӨРДЕМ көрсетіңіз: <ul style="list-style-type: none"> • Бу шалып кеткен жерді кем дегенде 10 минут суық суға малыңыз. • Таза, құрғақ дәкемен жабыңыз. • Ешбір крем, май немесе лосьон жақпаңыз. 	✓	✓	✓	✓

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



	Жұмыс істеп тұрған құрылғының есігі немесе сыртқы беті ыстық болуы мүмкін.	✓		
⚠ АБАЙ БОЛЫҢЫЗ				
	Тек микротолқынды пеште қолдануға болатын ыдыс-аяқтарды ғана қолданыңыз; металл сауыттардың ешқайсысын, жиектері алтын немесе күміспен жалатын ас ыдыстарын, істік, шанышқыларды т.с.с. ешқашан ҚОЛДАНБАҢЫЗ; Қағаз немесе пластик қалталардың сымтемірден жасалған бауларын алыңыз. Себебі : Электр жарқылы немесе тұйығы пайда болып, пешті бүлдіруі мүмкін.	✓	✓	✓
	Тағамды пластик немесе қағаз сауыттарға салып қыздырған кезде, пештен көз алмаңыз, себебі бұлар тұтап кетуі мүмкін.	✓	✓	
	Микротолқынды пешті қағаз немесе киім келтіру үшін қолданбаңыз.	✓	✓	✓
	Аз тағамды қыздырған кезде қатты ысып және күйіп кетпес үшін қысқа қыздыру уақытын қолданыңыз.	✓	✓	✓
	Егер түтін шыққаны байқалса, құрылғыны сөндіріңіз немесе оны электр желісінен ағытыңыз да, жалын шыққаны байқалса оны басу үшін есікті ашпаңыз;	✓	✓	✓
	Пешті мезгіл-мезгіл тазалап, тағамның қалдықтарын алып отыру керек;	✓	✓	✓
	Қорек сымы немесе ашасын суға батырмаңыз, қорек сымын қызу көзінен алыс ұстаңыз.	✓	✓	
	Қабығы аршылмаған немесе бітеулей пісірілген жұмыртқаны микротолқынды пеште қыздыруға болмайды, себебі олар жарылып кетуі, тіптен қыздырып болғаннан кейін де жарылуы мүмкін; Сондай-ақ, ауа өткізбейтін немесе тұмшаланып жабылған шөлмектерді, қалбырларды, сауыттарды, бітеу жаңғақтарды, қызанақтарды т.с.с. қыздырмаңыз.	✓	✓	✓
	Желдеткіш саңылауларды киіммен немесе қағазбен бітемеңіз. Пештен ыстық ауа шығатындықтан, бұндай заттар өртенуі мүмкін. Сондай-ақ, пеш қатты қызып кетіп, автоматты түрде сөніп, әбден суығанша сөнген қалпы тұруы мүмкін.	✓	✓	
	Байқаусызда күйіп қалмас үшін, тағамды пештен алар кезде әрқашан пешке арналған қолғапты қолданыңыз.		✓	
	Пештің қыздырғыш элементтеріне немесе ішкі қабырғасына ешқашан пеш суығанша қол тигізбеңіз.		✓	

	Сұйық заттарды қыздырудың орта тұсына келгенде немесе қыздырып болғаннан кейін араластырыңыз және қыздырып болғаннан кейін кенет тасып кетпес үшін 20 секунд қоя тұрыңыз.		✓	
	Пештің есігін ашқан кезде, ыстық ауа немесе бұға күйіп қалмас үшін қолдың ұзындығындай жерде алыс тұрыңыз.		✓	
	Бос тұрған микротолқынды пешті іске қоспаңыз. Қауіпсіздікті сақтау мақсатында микротолқынды пеш автоматты түрде 30 минутқа сөнеді. Микротолқынды пеш кенет іске қосылып кетсе микротолқын қуатын сіңіру үшін оның ішіне әрқашан бір стакан су қойып қоюды ұсынамыз.	✓		✓
	Түрпілі тазалағыш заттар немесе өткір металл қырғыштарды пеш есігінің шынысын тазалау үшін пайдаланбаңыз, себебі бұндай заттар шыны бетіне сызат түсіріп оның шытынап кетуіне алып келеді.	✓		✓
	Пешті осы нұсқаулықта көрсетілген қашықтықтарды сақтап орнатыңыз. (Микротолқынды пешті орнату тарауын қараңыз)	✓	✓	
	Пештің қасында орналасқан розеткаларға басқа электр құрылғыларын жалғаған кезде абай болыңыз.	✓	✓	✓



АТАЛҒАН ӨНІМДІ ДҰРЫС ПАЙДАЛАНУ (ЭЛЕКТР ҚУАТЫН ШЫҒЫНДАУ ЖӘНЕ ЭЛЕКТРОНДЫҚ ЖАБДЫҚ)

(Еуропалық одақта және жеке жинақ жүйесі бар басқа еуропалық елдерде қолданылады)

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

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

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





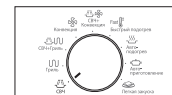
МАЗМҰНЫ

Осы пайдаланушы нұсқаулығын қолдану	2
Қауіпсіздік туралы маңызды ақпарат	2
Белгішелер мен таңбалардың түсіндірмесі	2
Асқын микротолқын қуатының әсерінен сақтандыратын сақтық шаралары	2
Қауіпсіздікке қатысты маңызды нұсқаулар	3
Аталған өнімді дұрыс пайдалану (Электр қуатын шығындау және Электрондық жабдық)	5
Қысқаша нұсқаулық	6
Бүмен тазалау функциясын пайдалану (CE117PAER үлгісінде ғана)	7
Басқару панелі (CE117PR, CE117PTR, CE117PPR, CE117PPTR үлгілерінде ғана)	8
Басқару панелі (Тек CE117PAER үлгісінде ғана)	8
Пеш	9
Керек-жарақтары	9
Микротолқынды пешті орнату	10
Уақытты орнату	11
Микротолқынды пеш қалай жұмыс жасайды	11
Пештің дұрыс жұмыс жасап тұрғанын тексеру	12
Ақаулық туындаса немесе күмән пайда болса не істеу керек	12
Пісіру/Қыздыру	13
Қуат деңгейлері және уақыт өзгерістері	13
Пісіруді тоқтату	14
Пісіру уақытын реттеу	14
Автоматты пісіру функциясын қолдану	14
Автоматты қыздыру функциясын қолдану	16
Пешті алдын ала жылдам қыздыру	17
Жібту функциясын қолдану	17
Тісбасар пісіру функциясын қолдану	19
Бу режимі арқылы қолмен пісіру функциясы (Тек CE117PAER үлгісінде ғана)	20
Қолдан қытырлақ етіп пісіру функциясы (Тек CE117PTR, CE117PPTR үлгісінде ғана)	22
Бүмен пісіру функциясын пайдалану (Тек CE117PPR, CE117PPTR үлгісінде ғана)	24
Қолдан бүмен пісіру	25
Сенсормен пісіру функциясын қолдану	26
Сенсормен пісіру параметрі	27
Конвекция режимі бойынша пісіру	29
Гриль жасау	30
Керек-жарақтарды таңдау	30
Ис кетіру функциясын пайдалану (Тек CE117PR, CE117PTR, CE117PPR, CE117PPTR үлгілерінде ғана)	30
Микротолқын және гриль функциясын бірге қолдану	31
Микротолқын және конвекция аралас режим	31
Сигнал құралын өшіру	32
Қуатты үнемдеу режимін орнату	32
Жылы ұстау функциясын пайдалану	32
Микротолқынды пештің қауіпсіздік құралы	32
Жылы ұстау параметрлерін пайдалану	33
Ыдыстың жарамдылығын анықтау	33
Тағам пісіруге қатысты ақыл-кеңес	34
Микротолқынды пешті тазалау	43
Микротолқынды пешті сақтау және жөндеу	44
Техникалық параметрлері	44

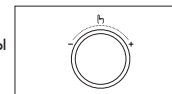
ҚЫСҚАША НҰСҚАУЛЫҚ

Тағам пісірімі келеді.

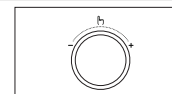
- Mode Selector Dial (Режим таңдайтын тетік) СВЧ** (☞) режиміне қойылады.



- Multi Funtion Selector Dial (Көп функция таңдайтын тетік)** қажетті қуат деңгейіне жеткенше бұралуға тиіс. Осы кезде қуат деңгейін орнату үшін **Multi Funtion Selector Dial (Көп функция таңдайтын тетік)** басылуға тиіс.



- Пісіру уақытын **Multi Funtion Selector Dial (Көп функция таңдайтын тетік)** тетігін бұрап орнатыңыз.



- СТАРТ/+30 сек (БАСТАУ/+30сек) (⬇)** түймешігін басыңыз.

Нәтижесі: Тағам пісе бастайды.

- Тағам пісіру уақыты аяқталғаннан кейін пештен сигнал естіледі де, "0" төрт рет жыпылықтайды. Содан кейін пеш минутына бір рет сигнал береді.



Тағы 30 секунд қосқым келеді.

Тағамды пеш ішінде қалдырыңыз.

30 секунд қосқыңыз келген сайын **СТАРТ/+30 сек (БАСТАУ/+30сек) (⬇)** бір немесе бірнеше рет басыңыз.

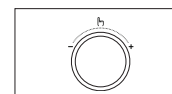


Біраз тағамды Қуат функциясымен жібітім келеді.

- Быстрая Разморозка (Жылдам жібіту) (**)** түймешігін басыңыз.

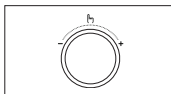


- Пісіру санатын **Multi Funtion Selector Dial (Көп функция таңдайтын тетік)** тетігін бұрап орнатыңыз. Қажетті параметрді орнату үшін **Multi Funtion Selector Dial (Көп функция таңдайтын тетік)** тетігін басыңыз.





3. Салмақты **Multi Funtion Selector Dial** (**Көп функция таңдайтын тетік**) тетігін қажетінше бұрап таңдаңыз.



4. **СТАРТ/+30 сек (БАСТАУ/+30сек)** (◊) түймешігін басыңыз.

Нәтижесі:

- Жібіту үрдісі басталады.
- Тағам пісіру уақыты аяқталғаннан кейін пештен сигнал естіледі де, "0" төрт рет жыпылықтайды. Содан кейін пеш минутына бір рет сигнал береді.



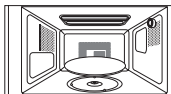
БУМЕН ТАЗАЛАУ ФУНКЦИЯСЫН ПАЙДАЛАНУ (CE117PAER ҮЛГІСІНДЕ ҒАНА)

Бумен тазалау жүйесінен шығатын бу пештің ішкі қабырғасының бетін жібітеді.

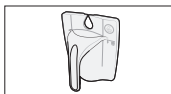
Бумен тазалау функциясын қолданғаннан кейін пештің ішін оңай тазалай аласыз.

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

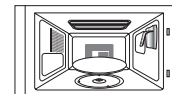
1. Есікті ашыңыз.



2. Суды су сауытының ішіндегі сызыққа қарап отырып құйыңыз. (Сызық шамамен 30мл-ді көрсетеді.)



3. Су сауытын пештің оң жағына орнатыңыз.

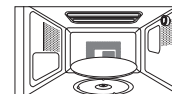


4. Есікті жабыңыз.

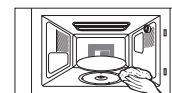
5. **Очистка паром (Бумен тазалау)** (◊) түймешігін басыңыз. (Бумен тазалау кезінде шам қосылмайды.)



6. Есікті ашыңыз.



7. Пештің ішін ыдысқа арналған құрғақ сүлгімен тазалаңыз. Бұрылмалы табақты алып, астыңғы сөресін ғана ас үй қағазымен тазалаңыз.

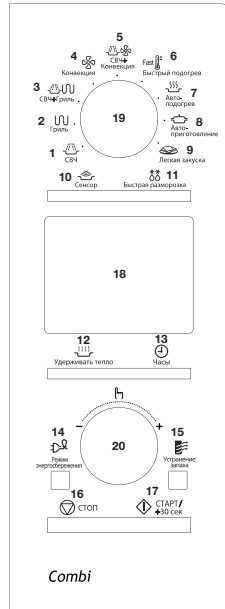


- Су сауытын **"Очистка паром (Бумен тазалау)"** режимі кезінде ғана қолдануға болады.
- Сұйық емес заттарды пісірген кезде су сауытын алыңыз, себебі микротолқынды пешке нұқсан келтіріп, өрт шығаруы мүмкін.



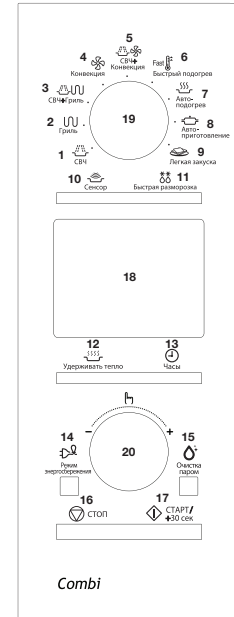
БАСҚАРУ ПАНЕЛІ (CE117PR, CE117PTR, CE117PPR, CE117PPTR ҮЛГІЛЕРІНДЕ ҒАНА)

ҚАЗАҚША



- | | |
|------------------------------------|--|
| 1. МИКРОТОЛҚЫН РЕЖИМІ | 10. СЕНСОРЛЫҚ ПІСІРУ ТҮЙМЕШІГІ |
| 2. ГРИЛЬ РЕЖИМІ | 11. ҚҰАТ ФУНКЦИЯСЫМЕН ЖІБІТУ ТҮЙМЕШІГІ |
| 3. МИКРОТОЛҚЫН+ГРИЛЬ РЕЖИМІ | 12. ЖЫЛЫ ҰСТАУ ТҮЙМЕШІГІ |
| 4. КОНВЕКЦИЯ РЕЖИМІ | 13. САҒАТ ТҮЙМЕШІГІ |
| 5. МИКРОТОЛҚЫН+КОНВЕКЦИЯ РЕЖИМІ | 14. ЭКО ТҮЙМЕШІГІ |
| 6. АЛДЫН АЛА ЖЫЛДАМ ҚЫЗДЫРУ РЕЖИМІ | 15. ИІС КЕТІРУ ТҮЙМЕШІГІ |
| 7. АВТОМАТТЫ ТҮРДЕ ҚЫЗДЫРУ РЕЖИМІ | 16. ТОҚТАТУ/БОЛДЫРМАУ ТҮЙМЕШІГІ |
| 8. АВТОМАТТЫ ТҮРДЕ ПІСІРУ РЕЖИМІ | 17. БАСТАУ/+30s ТҮЙМЕШІГІ |
| 9. ТІСБАСАР РЕЖИМІ | 18. БЕЙНЕБЕТ |
| | 19. РЕЖИМ ТАҢДАУ ТЕТІГІ |
| | 20. КӨП ФУНКЦИЯ ТАҢДАЙТЫН ТЕТІК |

БАСҚАРУ ПАНЕЛІ (ТЕК CE117PAER ҮЛГІСІНДЕ ҒАНА)

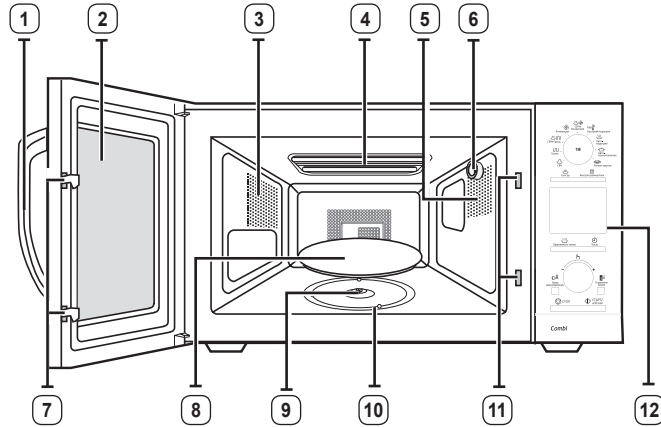


- | | |
|------------------------------------|-----------------------------------|
| 1. МИКРОТОЛҚЫН РЕЖИМІ | 10. СЕНСОРЛЫҚ ПІСІРУ ТҮЙМЕШІГІ |
| 2. ГРИЛЬ РЕЖИМІ | 11. ЖІБІТУ ФУНКЦИЯСЫНЫҢ ТҮЙМЕШІГІ |
| 3. МИКРОТОЛҚЫН+ГРИЛЬ РЕЖИМІ | 12. ЖЫЛЫ ҰСТАУ ТҮЙМЕШІГІ |
| 4. КОНВЕКЦИЯ РЕЖИМІ | 13. САҒАТ ТҮЙМЕШІГІ |
| 5. МИКРОТОЛҚЫН+КОНВЕКЦИЯ РЕЖИМІ | 14. ЭКО ТҮЙМЕШІГІ |
| 6. АЛДЫН АЛА ЖЫЛДАМ ҚЫЗДЫРУ РЕЖИМІ | 15. БУМЕН ТАЗАЛАУ ТҮЙМЕШІГІ |
| 7. АВТОМАТТЫ ТҮРДЕ ҚЫЗДЫРУ РЕЖИМІ | 16. ТОҚТАТУ/БОЛДЫРМАУ ТҮЙМЕШІГІ |
| 8. АВТОМАТТЫ ТҮРДЕ ПІСІРУ РЕЖИМІ | 17. БАСТАУ/+30s ТҮЙМЕШІГІ |
| 9. ТІСБАСАР РЕЖИМІ | 18. БЕЙНЕБЕТ |
| | 19. РЕЖИМ ТАҢДАУ ТЕТІГІ |
| | 20. КӨП ФУНКЦИЯ ТАҢДАЙТЫН ТЕТІК |





ПЕШ



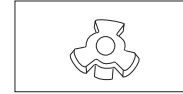
- | | |
|--|---------------------------------------|
| 1. ЕСІКТИҢ ТҰТҚАСЫ | 7. ЕСІК БЕКІТПЕЛЕРІ |
| 2. ЕСІК | 8. БҰРЫЛМАЛЫ ТАБАҚ |
| 3. ЖЕЛДЕТКІШ САҢЫЛАУЛАР | 9. ЖАЛҒАСТЫРҒЫШ |
| 4. ҚЫЗДЫРҒЫШ ЭЛЕМЕНТ | 10. АЙНАЛМАЛЫ ШЫҒЫРЫҚ |
| 5. ЖЕЛДЕТКІШ САҢЫЛАУЛАР | 11. ҚАУІПСІЗДІК БЕКІТПЕСІ САҢЫЛАУЛАРЫ |
| 6. СУ ШАРАСЫН ҚОЙҒЫШ
(Тек CE117PAE үлгісінде ғана.) | 12. БАСҚАРУ ПАНЕЛІ |

КЕРЕК-ЖАРАҚТАРЫ

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

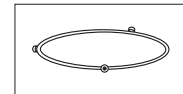
1. **Жалғастырғыш**, пештің табанындағы мотордың білікшесіне дұрыс орнатылуға тиіс.

Максаты : Жалғастырғыш бұрылмалы табақты айналдырады.



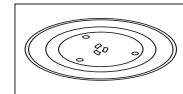
2. **Айналмалы шығырық**, пеш ортасына қойылады.

Максаты : Айналмалы шығырық бұрылмалы табақты ұстап тұрады.



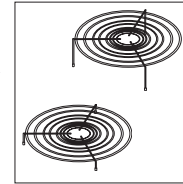
3. **Бұрылмалы табақ**, ортасы жалғастырғышқа кіріктіріледі де, айналмалы шығырыққа қойылады.

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



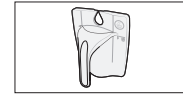
4. **Үстіңгі тор, Астыңғы тор**, бұрылмалы табақтың үстіне қойылады.

Максаты : Темір торларды екі тағамды бір уақытта пісіру үшін қолдануға болады. Кішкене тағамды бұрылмалы табаққа, екінші тағамды торға қоюға болады. **Темір торды гриль, конвекция және аралас режимдері арқылы пісіру үшін қолдануға болады.**



5. **Таза суға арналған кесе**, пештің оң жағына қойылады. (Тек CE117PAER үлгісінде ғана.)

Максаты : Тазалау үшін су шарасын қолдануға болады.



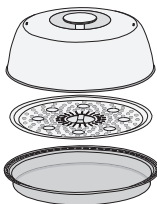
6. **Жұқа табақ**, бұрылмалы табақтың үстіне қойылады. (Тек CE117PTR/CE117PPTR үлгісінде ғана.)

Максаты : Жұқа табақ тағамның астыңғы жағын микротолқынмен немесе гриль аралас пісіру режимдерін қолданып қызартып пісіру және кондитер өнімдері мен пиццаның қыртысын қытырлақ етіп пісіру үшін пайдаланылады.



7. Бу кәстрәлі/Жұқа табақ бұрылмалы табақтың үстіне қойылады. (Тек CE117PAER үлгісінде ғана.)

Мақсаты: Бу кәстрәлін қытырлақ етіп пісірілген тағамды булау үшін қолдануға болады. Жұқа табақ тағамның астыңғы жағын микротолқынмен немесе гриль аралас пісіру режимдерін қолданып қызартып пісіру және пиццаның қыртысын қытырлақ етіп пісіру үшін пайдаланылады.



Тот баспайтын қақпақ



Бу науасы

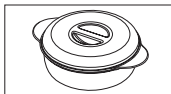


Бу табағы/Жұқа табақ



8. Бу кәстрәлі (Тек CE117PPR/CE117PTR үлгісі ғана.)

Мақсаты: Пластик бу кәстрәлі будың қуатымен пісіру функциясын қолданған кезде пайдаланылады.



Бу кәстрәлін пайдаланғанда (U), Конвекция (S) және Аралас (U, S, S) режимін қолданбаңыз.

Жұмыс режимі	MT (U)	ГРИЛЬ (U)	АРАЛАС (U, S, S)	КОНВ. (S)
 (Бу кәстрәлі)	O	X	X	X

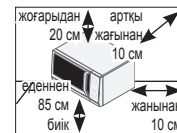


- Бу кәстрәлін әр түрлі өнімдермен немесе үлгімен қолданбаңыз. Өрт шығуы немесе өнімге біржола нұқсан келуі мүмкін.
- Бу кәстрәлін сусыз немесе тағам салмай қолданбаңыз. Бу кәстрәлін қолданар алдында кем дегенде 500 мл су құйыңыз. Егер судың мөлшері 500 мл-ден аз болса, тағам шала пісуі немесе өрт шығуы немесе өнімге біржола нұқсан келуі мүмкін.
- Тағам пісіріп болғаннан кейін бу кәстрәлінің ішіндегі табақты алатын кезде өте абай болу керек, себебі өте ыстық болуы мүмкін.
- Бу кәстрәліне Бу табағына/Жұқа табаққа сай келетін қақпақ жабу керек. Бу қақпағы немесе бу табағын пайдаланушы нұсқаулығында көрсетілгендей салмаса, жұмыртқалар немесе жаңақтар жарылып кетуі мүмкін.

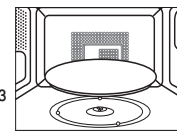
МИКРОТОЛҚЫНДЫ ПЕШТІ ОРНАТУ

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

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



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



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


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



УАҚЫТТЫ ОРНАТУ

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

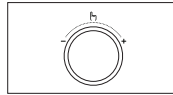
- Микротолқынды пешті алғаш орнатқанда
- Электр қуаты өшіп қалғанда

 Жазғы және қысқы уақыттарды ауыстырған кезде сағатты қайта орнатуды ұмытпаңыз.

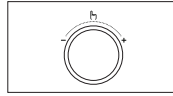
1. **Часы (Сағат)** (⌚) түймешігін басыңыз.



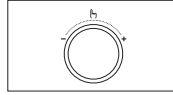
2. Бейнебет түрін орнату үшін **Multi Funtion Selector Dial (Көп функция таңдайтын тетік)** тетігін бұраңыз. (12 CAF немесе 24 CAF)



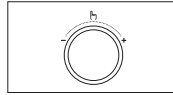
3. Параметр орнатуды аяқтау үшін **Multi Funtion Selector Dial (Көп функция таңдайтын тетік)** тетігін басыңыз.



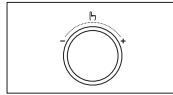
4. Сағатты орнату үшін **Multi Funtion Selector Dial (Көп функция таңдайтын тетік)** тетігін бұраңыз.



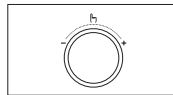
5. **Multi Funtion Selector Dial (Көп функция таңдайтын тетік)** тетігін басыңыз.



6. Минутты орнату үшін **Multi Funtion Selector Dial (Көп функция таңдайтын тетік)** тетігін басыңыз.



7. Дұрыс уақыт көрсетілген кезде, сағат жұмыс істей бастау үшін **Multi Funtion Selector Dial (Көп функция таңдайтын тетік)** тетігін басыңыз.



Нәтижесі: Микротолқынды пешті қолданбаған кезде, уақыт әрқашан көрсетіліп тұрады.

МИКРОТОЛҚЫНДЫ ПЕШ ҚАЛАЙ ЖҰМЫС ЖАСАЙДЫ

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

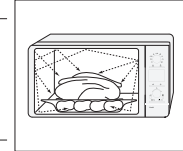
Микротолқынды төмендегі әрекеттер үшін қолдануға болады:

- Жібiту
- Алдын ала қыздыру
- 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 әртүрлі 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 кітапшадa көрсетiлген тағамды қоя тұру уақытын, келесiнi орындау үшiн сақтау керек:


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





ПЕШТИҢ ДҰРЫС ЖҰМЫС ЖАСАП ТҰРҒАНЫН ТЕКСЕРУ

Келесі қарапайым әрекетті орындау арқылы пештің әрқашан дұрыс жұмыс жасап тұрғанын тексере аласыз. Егер күмәндансаңыз, мына беттегі "Ақаулық туындаса немесе күмән пайда болса не істеу керек" тарауын қараңыз.

 Пештің ашасы сәйкес келетін розеткаға жалғанып тұруға тиіс. Бұрылмалы табақ пештің ішіндегі орнында тұруға тиіс. Ең үлкен мәннен (100 % - 900 Вт) басқа қуат мәні қолданылса, суды қайнатуға көбірек уақыт кетеді.

Пештің есігін оң жағындағы тұтқаны тартып ашыңыз. Бұрылмалы табаққа бір кесе су қойыңыз. Есікті жабыңыз.

СТАРТ/+30 сек (↔) (БАСТАУ/+30сек) түймешігін басып 4 немесе 5 минут уақытты орнатыңыз. **СТАРТ/+30 сек** (↔) (БАСТАУ/+30сек) түймешігін қажетінше басыңыз.

Нәтижесі: Пеш суды 4 немесе 5 минутта қыздырады. Содан кейін су қайнауға тиіс.



АҚАУЛЫҚ ТУЫНДАСА НЕМЕСЕ КҮМӘН ПАЙДА БОЛСА НЕ ІСТЕУ КЕРЕК

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 корпусстың сыртынан жел үрлейді.
- Есіктің айналасы мен корпус сыртында жарық шағылысады.
- Есіктің маңайы мен саңылаулардан бу шығады.

Тағам мүлде піспеген.

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

Тағам қатты пісіп кеткен немесе шала піскен.

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

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

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

Пеш радио немесе теледидарға бөгеуіл жасайды.

- Пеш жұмыс жасап тұрған кезде теледидар мен радиода аздаған бөгеуіл пайда болуы мүмкін. Бұл қалыпты жағдай.
 - * Шешімі: Пешті теледидардан, радио және антеннадан алыс орнатыңыз.
- Пештің микропроцессоры бөгеуіл барын анықтаса, бейнебет параметрлерін қайта орнату қажет болуы мүмкін.
 - * Шешімі: Ашаны розеткадан суырып, қайта қосыңыз. Уақытты қайта орнатыңыз.

"E-24" хабары көрсетіледі.

- "E -24" хабары микротолқынды пеш қатты қызар алдында автоматты түрде көрсетіледі. "E -24" хабары пайда болса, параметрлерді бастапқы қалпына қою режимін қолдану үшін "Тоқтату/Болдырмау" түймешігін басыңыз.

Жоғарыда көрсетілген ақыл-кеңес 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.

ПІСІРУ/ҚЫЗДЫРУ

Төменде тағамды қалай пісіруге немесе қыздыруға болатындығы туралы айтылған.

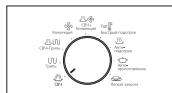
- Пешті қараусыз қалдырардың алдында ӘРҚАШАН пісіру параметрлерін тексеріңіз.

Есікті ашыңыз. Тағамды бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз. Есікті жабыңыз. Бос тұрған микротолқынды пешті ешқашан қоспаңыз.

1. Mode Selector Dial (Режим таңдайтын тетік)

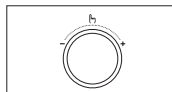
СВЧ (📶) режиміне қойылады.

Нәтижесі: Бейнебетте келесі көрсетіледі:
 (микротолқын режимі)



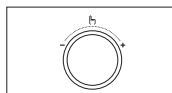
2. Multi Funtion Selector Dial (Көп функция таңдайтын тетік)

қажетті қуат деңгейіне жеткенше бұралуға тиіс. Осы кезде қуат деңгейін орнату үшін **Multi Funtion Selector Dial (Көп функция таңдайтын тетік)** басылуға тиіс.



3. Пісіру уақытын Multi Funtion Selector Dial (Көп функция таңдайтын тетік) тетігін бұрап орнатыңыз.

Нәтижесі: Пісіру уақыты көрсетіледі.



4. СТАРТ/+30 сек (БАСТАУ/+30сек) (↕) түймешігін басыңыз.

Нәтижесі: Пештің шамы жанады да, бұрылмалы табақ айнала бастайды. Тағам пісе бастайды, пісіп болғаннан кейін:

- Пештен сигнал естіліп, "0" төрт рет жыпылықтайды. Содан кейін пеш минутына бір рет сигнал береді.



- Пештің ішіндегі ағымдық Қуат деңгейін білу үшін **Multi Funtion Selector Dial (Көп функция таңдайтын тетік)** тетігін бір рет басыңыз. Тағам пісіріп жатқанда қуат деңгейін өзгерту үшін **Multi Funtion Selector Dial (Көп функция таңдайтын тетік)** тетігін бұраңыз.

Жылдам бастау:

- Тағамды аз уақыт ішінде ең жоғарғы қуатқа (900 Вт) қойып қыздырғыңыз келсе, **СТАРТ/+30сек (БАСТАУ/+30сек) (↕)** түймешігін, 30 секунд пісіру уақытын қосқыңыз келген сайын бір рет басуға болады. Пеш дереу іске қосылады.

ҚУАТ ДЕҢГЕЙЛЕРІ ЖӘНЕ УАҚЫТ ӨЗГЕРІСТЕРІ

Қуат функциясы бөлінетін қуаттың мөлшері мен тағам пісіруге немесе қыздыруға қажетті уақытты, тағамның түрі мен мөлшеріне қарай бейімдеуге мүмкіндік береді. Алты қуат деңгейінен қажетін таңдай аласыз.

Қуат мәні	Пайыз	Шығысы
ЖОҒАРЫ	100 %	900 Вт
ОРТАША ЖОҒАРЫ	67 %	600 Вт
ОРТАША	50 %	450 Вт
ОРТАШАДАН ТӨМЕН	33 %	300 Вт
ЖІБІТУ	20 %	180 Вт
ТӨМЕН	11 %	100 Вт

Рецептілерде және осы кітапшада көрсетілген пісіру уақыттары, арнайы көрсетілген қуат мәндеріне сай келеді.

Егер мына параметрді таңдасаңыз...	Пісіру уақыты...
Жоғарырақ қуат деңгейі	Азайтылған
Төменірек қуат деңгейі	Көбейтілген



ПІСІРУДІ ТОҚТАТУ

Келесі әрекетті орындау үшін тағам пісіруді кез келген уақытта тоқтатуға болады:

- Тағамды тексеру
- Тағамды аудару немесе араластыру
- Қоя тұру

Тағам пісіруді тоқтату үшін:	Содан кейін...
Уақытша	Есікті ашыңыз. Нәтижесі: Пісіру тоқтайды. Тағам пісіруді жалғастыру үшін есікті қайта жауып, СТАРТ/+30 сек (БАСТАУ/+30сек) (◊) түймешігін басыңыз.
Толық	СТОП (ТОҚТАТУ) (⊖) түймешігін басыңыз. Нәтижесі: Пісіру тоқтайды. Пісіру параметрлерін біржола тоқтатқыңыз келсе, СТОП (ТОҚТАТУ) (⊖) түймешігін қайта басыңыз.

ПІСІРУ УАҚЫТЫН РЕТТЕУ

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

- Тағамның қалай пісіп жатқанын көру үшін есікті кез келген уақытта ашып қарауға болады
- Қалған пісіру уақытын көбейтіңіз

Тағам пісіру уақытын көбейту үшін **СТАРТ/+30 сек (БАСТАУ/+30сек)** (◊) түймешігін, қосқыңыз келген әр 30 секунд үшін бір рет басыңыз.

- Мысалы: Үш минут қосу үшін **СТАРТ/+30 сек (БАСТАУ/+30сек)** (◊) түймешігін алты рет басыңыз.



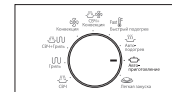
АВТОМАТТЫ ПІСІРУ ФУНКЦИЯСЫН ҚОЛДАНУ

Бес Автоматты пісіру (↔) функцияларының алдын ала бағдарламаланған пісіру уақыттары бар. Пісіру уақыты немесе қуат мәнін орнатудың қажеті жоқ. Тағамның үстелге тартылатын мөлшерін тетікті бұрап реттеуге болады.

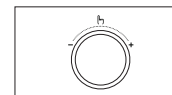
Микротолқынға төзімді ыдыстарды ғана қолданыңыз.

Есікті ашыңыз. Тағамды бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз. Есікті жабыңыз.

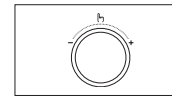
- Mode Selector Dial (Режим таңдайтын тетік) Автоприготовление (Автоматты пісіру)** (↔) режиміне қойылады.



- Multi Function Selector Dial (Көп функция таңдайтын тетік)** тетігін бұрап, пісірілетін тағамның түрін таңдаңыз. Өртүрлі алдын ала орнатылған бағдарламалардың сипаттамасын келесі беттегі кестеден қараңыз. Осы кезде тағам түрін таңдау үшін **Multi Function Selector Dial (Көп функция таңдайтын тетік)** тетігін басыңыз.



- Тағам тарту мөлшерін **Multi Function Selector Dial (Көп функция таңдайтын тетік)** тетігін бұрап орнатыңыз.





- СТАРТ/+30 сек (БАСТАУ/+30сек)** (◊) түймешігін басыңыз.






- Нәтижесі:** Тағам алдын ала бағдарламаланған параметр бойынша пісіріледі.
- Тағам пісіру уақыты аяқталғаннан кейін пештен сигнал естіледі де, "0" төрт рет жыпылықтайды. Содан кейін пеш минутына бір рет сигнал береді.



Келесі кестеде әр түрлі Автоматты пісіру бағдарламалары, тағамның мөлшері, қоя тұру уақыты мен тиісті ұсыныстар берілген. 1-2-ші бағдарламалар тек микротолқын қуатымен жұмыс істейді. 3-4-ші бағдарламалар микротолқын және гриль аралас режим бойынша жұмыс істейді. 5-ші бағдарлама микротолқын және конвекция аралас режимде жұмыс істейді.

Код	Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Қоя тұру уақыты	Ұсыныстар
1.	Жас көкөністер 	200-250 г 300-350 г 400-450 г 500-550 г 600-650 г 700-750 г	3 мин	Көкөністерді жуып, тазалап және біркелкі етіп турағаннан кейін салмағын өлшеңіз. Оларды қақпағы бар, шыны ыдысқа салыңыз. 200-250 г пісірген кезде 30 мл (2 ас қасық) су құйыңыз; 300-450г үшін 45 мл (3 ас қасық); 500-750 г үшін 60-75 мл (4-5 ас қасық) су қосыңыз. Пісіріп болғаннан кейін араластырыңыз. Бұдан көп мөлшердегі тағамды пісіріп жатқанда арасында бір рет араластырыңыз.
2.	Аршылған картоптар 	300-350 г 400-450 г 500-550 г 600-650 г 700-750 г	3 мин	Картоптарды аршып, жуып және біркелкі етіп турағаннан кейін салмағын өлшеңіз. Оларды қақпағы бар, шыны ыдысқа салыңыз. 300-450 г үшін 45 мл (3 ас қасық) су құйыңыз; 500-750 г үшін 60 мл (4 ас қасық) су құйыңыз.

Код	Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Қоя тұру уақыты	Ұсыныстар
3.	Қуырылған балық 	200-300 г (1 дана) 400-500 г (1-2 дана) 600-700 г (2 дана)	3 мин	Бүтін балыққа май жағып, шөп, дәмдеуіштермен дәм-татымын келтіріңіз. Балықты үстіңгі торға, құйырығы мен басын түйістіріп қойыңыз. Сигнал естілгеннен кейін дереу аударыңыз.
4.	Тауықтың кесек еттері 	200-300 г (1 дана) 400-500 г (2 дана) 600-700 г (3 дана)	3 мин	Тауықтың етіне май жағып, бұрышпен, тұзбен және паприкамен дәмдеңіз. Оларды үстіңгі тордың үстіне терісі бар жағын төмен қаратып айналдыра қойыңыз. Сигнал естілгеннен кейін дереу аударыңыз.
5.	Ростбиф/ Қуырылған қой еті 	900-1000 г 1200-1300 г 1400-1500 г	10-15 мин	Сиыр/қойдың етіне май жағып, дәмдеуіштер себіңіз (Тек бұрыш қосыңыз, тұзды қуырып болғаннан кейін салу керек). Майлы жағын төмен қаратып астыңғы торға салыңыз. Пеш сигнал берген кезде аударыңыз. Қуырып болғаннан кейін және пешке қоя тұру кезінде алюминий қағазға орап қою керек.

АВТОМАТТЫ ҚЫЗДЫРУ ФУНКЦИЯСЫН ҚОЛДАНУ

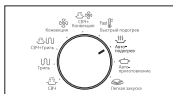
Төрт Автоматты түрде қыздыру (☺) функциясының, алдын ала бағдарламаланған төрт пісіру уақыты бар. Пісіру уақыты немесе қуат мәнін орнатудың қажеті жоқ.

Тағамның үстелге тартылатын мөлшерін тетікті бұрап реттеуге болады.

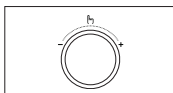
☑ Микротолқынға төзімді ыдыстарды ғана қолданыңыз.

Есікті ашыңыз. Тағамды бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз. Есікті жабыңыз.

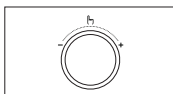
- Mode Selector Dial (Режим таңдайтын тетік) Автоподогрев (Автоматты түрде қыздыру) (☺)** қалпына қойыңыз.



- Multi Function Selector Dial (Көп функция таңдайтын тетік)** тетігін бұрап, пісірілетін тағамның түрін таңдаңыз. Өртүрлі алдын ала орнатылған бағдарламалардың сипаттамасын келесі беттегі кестеден қараңыз. Осы кезде тағам түрін таңдау үшін **Multi Function Selector Dial (Көп функция таңдайтын тетік)** тетігін басыңыз.



- Тағам тарту мөлшерін **Multi Function Selector Dial (Көп функция таңдайтын тетік)** тетігін бұрап орнатыңыз.



- СТАРТ/+30 сек (БАСТАУ/+30сек) (◊)** түймешігін басыңыз.



Нәтижесі:





Тағам алдын ала бағдарламаланған параметр бойынша пісіріледі.

- Тағам пісіру уақыты аяқталғаннан кейін пештен сигнал естіледі де, "0" төрт рет жыпылықтайды. Содан кейін пеш минутына бір рет сигнал береді.

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

1-2-ші бағдарламалар тек микротолқын қуатымен жұмыс істейді.

3-4-ші бағдарламалар микротолқын және конвекция аралас режимі бойынша жұмыс істейді.

Код	Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Қоя тұру уақыты	Ұсыныстар
1.	Дайын тағамдар (тоңазытылған) 	300-350 г 400-450 г 500-550 г	3 мин	Керамика табаққа салып, бетін микротолқын таспасымен жабыңыз. Бұл бағдарлама 3 тағамнан тұратын тағам мәзірін (мысалы, соусы бар ет, көкөніс және картоп, күріш, макарон тәрізді қосымша тағам) пісіруге жарайды.
2.	Сорпа/Соус (салқындалған) 	200-250 мл 300-350 мл 400-450 мл 500-550 мл 600-650 мл 700-750 мл	2-3 мин	Шұңғыл керамика ыдысқа немесе шыныаяққа құйыңыз да, пластик қақпақпен жауып қыздырыңыз. Сорпаны пештен сигнал естілген бойда араластырыңыз (пеш жұмыс істей береді және есікті ашқан кезде тоқтайды). Қоя тұрардың алдында және содан кейін мұқият араластырыңыз.
3.	Мұздатылған пицца 	300-400 г 450-550 г 600-700 г	-	Пешті конвекция функциясын пайдаланып 5 минут 220 °C градуста қыздырып алуды ұсынамыз. Бір мұздатылған пиццаны (-18 °C) үстіңгі торға қойыңыз, екі мұздатылған пиццаны астыңғы және үстіңгі торларға қойыңыз.
4.	Мұздатылған булочка 	100-150 г (2 дана) 200-250 г (4 дана) 300-350 г (6 дана) 400-450 г (8 дана)	3-5 мин	Пешті конвекция функциясын пайдаланып 5 минут 180 °C градуста қыздырып алуды ұсынамыз. 2-6 мұздатылған булочкаларды (-18 °C) астыңғы торға айналдыра қойыңыз. 8 мұздатылған булочканы астыңғы және үстіңгі торға тең бөліп қойыңыз. Бұл бағдарлама булочка, чабатта және кішкене багета тәрізді кішкене мұздатылған нан өнімдерін пісіруге қолайлы.



ПЕШТИ АЛДЫН АЛА ЖЫЛДАМ ҚЫЗДЫРУ

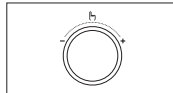
Конвекциямен пісіру үшін, тағамды пешке салмай тұрып пешті тиісті температураға дейін алдын ала қыздырып алу ұсынылады. Пеш қажетті температураға жеткеннен кейін осы температураны шамамен 10 минут ұстап тұрады; содан кейін автоматты түрде сөнеді. Қыздырғыш элементтің пісірілетін тағамның түріне сай келетін орынға қойылғанына көз жеткізіңіз.

1. **Mode Selector Dial (Режим таңдайтын тетік) тетігін Быстрый подогрев (Жылдам қыздыру) (FastFit) режиміне бұраңыз.**



Нәтижесі: Бейнебетте келесі көрсетіледі:
220 °C (температура)

2. Температураны **Multi Funtion Selector Dial (Көп функция таңдайтын тетік) тетігін** бұрап орнатыңыз. (Температура : 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



3. **СТАРТ/+30 сек (Start/30sec) (Бастау/+30сек) түймешігін** басыңыз.



Нәтижесі: Пеш қажетті температураға жеткенше алдын ала қыздырылады.

- Алдын ала орнатылған температураға жеткен кезде, пештен 6 рет сигнал естіледі және температура осы деңгейде 10 минут тұрады.
- 10 минуттан кейін 4 рет сигнал естіледі де, жұмыс тоқтайды.

- ☑ Ішкі температура алдын ала орнатылған температураға жетсе, температура мен алдын ала орнатылған температура 10 минут осы деңгейде тұрса, 6 рет сигнал естіледі.

ЖІБІТУ ФУНКЦИЯСЫН ҚОЛДАНУ

Жібіту функциясы (Defrost) етті, құс етін, балықты, нанды, торт және жеміс-жидекті жібітуге көмектеседі. Жібіту уақыты мен қуат мәні автоматты түрде орнайды. Тек бағдарлама мен салмақты таңдасаңыз жеткілікті.

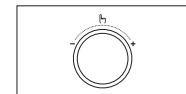
- ☑ Микротолқынға төзімді сауыттарды ғана қолданыңыз.

Есікті ашыңыз. Мұздатылған тағамды бұрылмалы табақтың ортасындағы керамикаға салыңыз. Есікті жабыңыз.

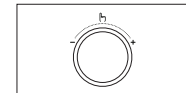
1. **Быстрая Разморозка (Жылдам жібіту) (FastDefrost) түймешігін** басыңыз.



2. **Multi Funtion Selector Dial (Көп функция таңдайтын тетік) тетігін** бұрап, пісірілетін тағамның түрін таңдаңыз. Өртүрлі алдын ала орнатылған бағдарламалардың сипаттамасын келесі беттегі кестеден қараңыз. Осы кезде тағам түрін таңдау үшін **Multi Funtion Selector Dial (Көп функция таңдайтын тетік) тетігін** басыңыз.



3. Тағам тарту мөлшерін **Multi Funtion Selector Dial (Көп функция таңдайтын тетік) тетігін** бұрап орнатыңыз.



4. **СТАРТ/+30 сек (Бастау/+30сек) (Start/30sec) түймешігін** басыңыз.



Нәтижесі:

- Жібіту басталады.
- Тағамды жібітіп жатқанда пештен сигнал естіліп, тағамды аудару қажет екенін хабарлайды.

5. Жібітуді аяқтау үшін **СТАРТ/+30 сек (Бастау/+30сек) (Start/30sec) түймешігін** қайта басыңыз.



Нәтижесі:

Тағам пісіру уақыты аяқталғаннан кейін пештен сигнал естіледі де, "0" төрт рет жыпылықтайды. Содан кейін пеш минутына бір рет сигнал береді.










Келесі кестеде әртүрлі жібіту бағдарламалары, тағамның мөлшері, қоя тұру уақыты мен тиісті ұсыныстар берілген. Тағамды жібітудің алдында орам материалдарының барлығын алыңыз.

Етті, құс етін және балықты жалпақ шыны табаққа немесе керамика табаққа салыңыз да, нан мен тортты ас үй қағазына салыңыз.

ҚАЗАҚША

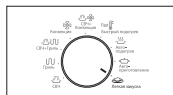
Код	Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Қоя тұру уақыты	Ұсыныстар
1.	Ет 	200-2000 г	20-90 мин	Шеттерін алюминий фольгамен жабыңыз. Пеш сигнал берген кезде етті аударыңыз. Бұл сиыр, қой, шошқа етін, стейк, туралған ет, фаршталған етті пісіруге жарайтын бағдарлама.
2.	Құс еті 	200-2000 г	20-90 мин	Сирақтары мен қанаттарының ұшын алюминий фольгамен жабыңыз. Пеш сигнал берген кезде құс етін аударыңыз. Бұл бүтін тауықты да, сонымен қатар бөлшектелген тауық етін де пісіруге жарайтын бағдарлама.
3.	Балық 	200-2000 г	20-60 мин	Бүтін балықтың құйырығын алюминий фольгамен жабыңыз. Пеш сигнал берген кезде балықты аударыңыз. Бұл бүтін балықты да, балық филесін де пісіруге жарайтын бағдарлама.

Код	Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Қоя тұру уақыты	Ұсыныстар
4.	Нан/Торт 	125-1000 г	10-60 мин	Нанды ас үй қағазына көлденеңінен қойыңыз да, пештен сигнал естілген кезде дереу аударыңыз. Тортты керамика табаға қойып, егер мүмкін болса, пештен сигнал естілген бетте аударыңыз. (Пеш жұмыс жасай береді, есікті ашқан кезде тоқтап қалады.) Бағдарлама нанның туралған, туралмаған барлық түрлеріне, сонымен қатар булочка мен багетаға да жарайды. Булочкаларды айналдыра қойыңыз. Бұл бағдарлама ашыған қамырдан жасалған торт, печенье, чизкейк және ашымаған қамырдан жасалған кондитер өнімдерінің барлығына сай келеді. Бұл шала ашыған/қытырпақ кондитер өнімдері, жеміс және кремді бар торттарға, сонымен қатар үсті шоколадпен безендірілген торттарға сай келмейді.
5.	Жеміс 	100-600 г	5-20 мин	Жемістерді шыны табаққа біркелкі таратып салыңыз. Бұл жемістердің барлық түрлеріне сай келетін бағдарлама.

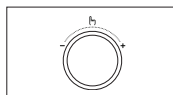
ТІСБАСАР ПІСІРУ ФУНКЦИЯСЫН ҚОЛДАНУ

Шағын тағам/Тісбасар (☞) функциясы гамбургер, равиоли және попкорн, мұздатылған тауық қанаттарын, мұздатылған тісбасарларды, начо пісіруге арналған, алты автоматты түрде бағдарламаланған функцияны ұсынады. Пісіру уақытын немесе қуат деңгейін орнату қажет емес. Жүгіртпе тетікті пайдаланып тағамның тартылатын мөлшерін реттеуге болады. Алдымен, тағамды бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз да, есікті жабыңыз.

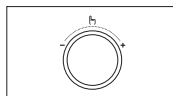
1. **Mode Selector Dial (Режим таңдайтын тетік) Легкая закуска (Тісбасар) (☞)** режиміне қойыңыз.



2. **Multi Function Selector Dial (Көп функция таңдайтын тетік)** тетігін бұрап, пісірілетін тағамның түрін таңдаңыз. Әртүрлі алдын ала орнатылған бағдарламалардың сипаттамасын келесі беттегі кестеден қараңыз. Осы кезде тағам түрін таңдау үшін **Multi Function Selector Dial (Көп функция таңдайтын тетік)** тетігін басыңыз.



3. Тағам тарту мөлшерін **Multi Function Selector Dial (Көп функция таңдайтын тетік)** тетігін бұрап таңдаңыз.



4. **START/+30 сек (БАСТАУ/+30сек) (⬆)** түймешігін басыңыз.



Нәтижесі:





Тағам алдын ала бағдарламаланған параметр бойынша пісіріледі.

- Тағам пісіру уақыты аяқталғаннан кейін пештен сигнал естіледі де, "0" төрт рет жыпылықтайды. Содан кейін пеш минутына бір рет сигнал береді.



Келесі кестеде балалар жақсы көретін тағам түрлері мен тісбасарларға, көпшілікке танымал "таяқша" тәрізді тағамдарға арналған автоматты бағдарламалар берілген. Кестеде тағамның мөлшері, пісіргеннен кейін қоя тұру уақыты және тиісті ұсыныстар берілген. 1, 2, 5 және 6-шы бағдарламалар тек микротолқын қуатымен жұмыс істейді. 3-ші бағдарлама микротолқын және гриль аралас режим бойынша жұмыс істейді. 4-ші бағдарлама гриль және конвекция аралас режимде жұмыс істейді.

Код	Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Қоя тұру уақыты	Ұсыныстар
1.	Гамбургер (салқындатылған) 	150 г (1 дана) 300 г (2 дана)	1-2 мин	Гамбургерді (сыыр етінің тілімі қосылған булочка) немесе чизбургерді ас үй қағазына қойыңыз. Бір гамбургерді бұрылмалы табақтың ортасына, екі гамбургерді бұрылма табаққа бір-біріне қарама-қарсы қаратып салыңыз. Соңынан жасыл салатты, қызанақ тілімін, дәмдеуіштерді қосып қыздырыңыз.
2.	Кішкене равиоли (тоңазытылған) 	200-250 г 300-350 г	3 мин	Микротолқынға төзімді ыдысқа салынған тоңазытылған дайын равиолиді бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз. Дайын тағамның таспасын тесіңіз немесе пластик табақты микротолқын таспасымен жабыңыз. Қоя тұрардың алдында және содан кейін мұқият араластырыңыз. Бұл равиоли, сондай-ақ, тұздық қосылған кеспе дайындауға қолайлы бағдарлама.

Код	Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Қоя тұру уақыты	Ұсыныстар
3.	Мұздатылған тауық қанаттары *** 	250 г 500 г	2 мин	Мұздатылған дайын тауық қанаттарын немесе кішкене сирақтарын (алдын ала пісірілген және тұздықталған) үстіңгі темір торға терісі бар жағын төмен қаратып салыңыз. Оларды айналдыра қойыңыз, ортасы ашық тұруға тиіс. Пештен сигнал естілгеннен кейін дереу аударыңыз.
4.	Мұздатылған пицца тісбасары *** 	200 г (5-6 дана) 300 г (8-9 дана)	-	Мұздатылған пицца тісбасарын немесе кішкене киштерді үстіңгі темір торға біркелкі таратып салыңыз.
5.	Попкорн 	100 г	-	Микротолқынды пеште дайындауға болатын әдеттегі попкорнды пайдаланыңыз. Тағам өндірушінің нұсқауларын орындаңыз және қалтаны бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз. Бұл бағдарлама орындалып тұрған кезде попкорн қауашағы жарылып, қалтаның көлемі ұлғаяды. Ыстық қалтаны пештен алғанда және ашқанда абай болыңыз.
6.	Начо 	125 г	-	Начоны (тортилья чипстары) жалпақ керамика табаққа салыңыз. Үстіне 50 г үккіштен өткізілген чеддар ірімшігін және дәмдеуіштерден салыңыз. Бұрылмалы табаққа қойыңыз.

БУ РЕЖИМИ АРҚЫЛЫ ҚОЛМЕН ПІСІРУ ФУНКЦИЯСЫ (ТЕК CE117PAER ҮЛГІСІНДЕ ҒАНА)

Бу кестрелін қолданып Бумен автоматты түрде пісіру функциясын ғана емес, сонымен қатар оң жақтағы Бу режимі арқылы қолмен пісіру кестесіне қарап, Бу режимі арқылы қолмен пісіру функциясын да қолдана аласыз. Келесі әрекет бу режимі арқылы қолмен пісіру жолын көрсетеді. Пешті қараусыз қалдырардың алдында ӨРҚАШАН пісіру параметрлерін тексеріңіз. Алдымен, бу кестрелін (тағам салынған) бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз. Содан кейін есікті жабыңыз.

Кестрелді қолдану

500 мл су



- Mode Selector Dial (Режим таңдайтын тетік)** тетігін **СВЧ** (微波) режиміне қойыңыз. Осы кезде қуат деңгейін орнату үшін **Multi Function Selector Dial (Көп функция таңдайтын тетік)** тетігін басыңыз.

Нәтижесі: 900 Вт (ең үлкен пісіру қуаты) көрсетіледі: Тиісті қуат деңгейін **Multi Function Selector Dial (Көп функция таңдайтын тетік)** тетігін тиісті қуат деңгейі көрсетілгенше қайта бұрап таңдаңыз. Келесі беттегі Бу режимі арқылы қолмен пісіру кестесіне қарап қуат деңгейін (900 Вт) орнатыңыз.

- Пісіру уақытын **Multi Function Selector Dial (Көп функция таңдайтын тетік)** тетігін қажетінше бұрап орнатыңыз. Пісіру уақытын келесі беттегі Бу режимі арқылы қолмен пісіру кестесіне қарап орнатыңыз.

3. СТАРТ/+30 сек (БАСТАУ/+30сек) (◊) түймешігін басыңыз.

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

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



- Бу кәстрөлiн әр түрлi өнiмдермен немесе үлгiмен қолданбаңыз. Өрт шығуы немесе өнiмге бiржола нұқсан келуi мүмкiн.
- Бу кәстрөлiн су құймай немесе тағам салмай пайдаланбаңыз. Бу кәстрөлiн пайдаланар алдында кем дегенде 500 мл су құйыңыз. Егер судың мөлшерi 500 мл-дан аз болса, тағам шала пісуi немесе өрт шығуы не өнiмге қатты зақым келуi мүмкiн.
- Тағам пісіріп болғаннан кейін бу кәстрөлiнiң ішіндегi табақты алатын кезде өте абай болу керек, себебi өте ыстық болуы мүмкiн.
- Бу кәстрөлiне Бу табағына/Жұққа табаққа сай келетiн қақпақ жабу керек. Бу қақпағы немесе бу табағын пайдаланушы нұсқаулығында көрсетiлгендей салмаса, жұмыртқалар немесе жаңғақтар жарылып кетуi мүмкiн.

Бу табағын / Жұқа табақты қалай тазалау керек
Бу табағын / Жұқа табақты жылы су мен жуғыш заттың көмегімен тазалап, таза сумен шайыңыз.

Түрпiлi шөтке немесе қатты жөкемен тазаламаңыз, себебi беткi қаптамасына зиян келедi.

Мынаны ескеріңіз
Бу табағын / жұқа табақты ыдыс жуғыш машинада жууға болмайды.

Бу кәстрөлiнiң бу табағына 500 мл суық су құйыңыз. Бу науасын табаққа салыңыз, тағамды науаға салып бетiн тот баспайтын қақпақпен жабыңыз. Бу кәстрөлiн бұрылмалы табаққа қойыңыз. Пісіру уақыты тағамның өлшеміне, қалыңдығына және түрiне байланысты. Жұқа немесе кішкене тағамды буға пісірген кезде уақытты азайту ұсынылады. Қалың немесе үлкен тағамды пісірген кезде уақытты қосуға болады. Осы кестедегi қуат мәндерi мен уақыттарды буға пісіру кезiнде нұсқау ретiнде қолданыңыз.

Жаңа тағам	Мөлшері	Суық су (мл)	Қуат	Уақыт (мин)	Нұсқаулар
Брокколи, гүлдері	400 г	500	900 Вт	12-18	Брокколиді шайып, тазалаңыз. Гүлдерін бірдей етіп бөліңіз. Гүлдерін бу науасына біркелкі етіп салыңыз.
Сәбіз	400 г	500	900 Вт	15-20	Сәбізді шайып, тазалап бірдей етіп тураңыз. Тілімдерді бу науасына таратып салыңыз.
Гүлді орамжапырақ, бүтін	600 г	500	900 Вт	20-25	Бүтін гүлді орамжапырақты тазалап, бу науасына салыңыз.
Өзегі алынбаған жүгері	400 г (2 дана)	500	900 Вт	23-28	Өзегі алынбаған жүгеріні шайып, тазалаңыз. Өзегі алынбаған жүгерілерді бу науасына қатар-қатар қойыңыз.
Кәдіш	400 г	500	900 Вт	10-15	Кәдіштерді шайып, біркелкі етіп тураңыз. Бу науасына біркелкі таратып салыңыз.
Мұздатылған аралас көкөністер	400 г	500	900 Вт	18-23	Мұздатылған аралас көкөністерді (-18 °C) мысалы, брокколи, гүлді орамжапырақ, туралған сәбізді бу науасына біркелкі етіп таратып салыңыз.

Жаңа тағам	Мөлшері	Суық су (мл)	Қуат	Уақыт (мин)	Нұсқаулар
Картоп (кішкене)	500 г	500	900 Вт	25-30	Картоптарды шайып, тазалап, қабығын шанышқымен тесіңіз. Бүтін картоптарды бу науасына біркелкі етіп таратыңыз.
Алма	800 г (4 алма)	500	900 Вт	15-20	Алмаларды шайып, өзектерін алыңыз. Алмаларды бу науасына жоғары қаратып қатар-қатар салыңыз.
Жұмыртқа	4-6 жұмыртқа	500	900 Вт	15-20	4-6 жас жұмыртқаны (өлшемі М) тесіп, бу науасының кішкене ойықтарына салыңыз. Буы шыққаннан кейін 2-5 минут қапаны алмай қоя тұрыңыз.
Көк креветка	250 г (5-6 дана)	500	900 Вт	10-15	Көк креветкаға 1-2 ас қасық лимон шырынын себіңіз. Бу науасына біркелкі таратып салыңыз.
Балық филесі (теңіз алабұғасы, нәлім)	500 г (2-3 дана)	500	900 Вт	12-17	Балық филесіне 1-2 ас қасық лимон шырынын сеуіп, шөп және дәмдеуіштерден (мысалы, розмарин) қосыңыз. Қоң еттерді бу науасына біркелкі таратып салыңыз.
Тауықтың төс етінен жасалған филе	400 г (2 дана)	500	900 Вт	20-25	Тауықтың төс етінен жасалған филені шайыңыз және тазалаңыз. Тауықтың төс етінен жасалған филені бу науасына қатар-қатар салыңыз.


ҚОЛДАН ҚЫТЫРЛАҚ ЕТІП ПІСІРУ ФУНКЦИЯСЫ (ТЕК CE117PTR, CE117PPTR ҮЛГІСІНДЕ ҒАНА)

Әдетте микротолқынды пеште, гриль/конвекция пештерінде гриль немесе микротолқын режимін қолданып пісірген кезде, кондитер өнімдері мен пицца тәрізді тағамдардың астыңғы жақтары жентектеліп піседі. Samsung Қызартып пісіру табағын қолданған кезде тағам қытырлақ болып піседі. Қызартып пісіру табағын сонымен қатар бекон, жұмыртқа, шұжық т.с.с. пісіру үшін қолдануға болады.

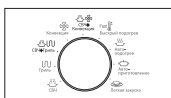


- Жұқа табақты жоғарыда көрсетілгендей алдын ала қыздырыңыз.
 - Қызартып пісіру табағын қолданбай тұрып, оны аралас режимді 3-5 минут қолдану арқылы алдын ала қыздырып алыңыз.
 - Конвекция (220 °C) және микротолқын аралас режим. (Қуат деңгейі 600 Вт)
 - Гриль және микротолқын аралас режим. (Қуат деңгейі 600 Вт)
 - Қызартып пісіру табағы өте ысып кететіндіктен үнемі пешке арналған қолғапты қолданыңыз.
- Бекон, жұмыртқа тәрізді тағамдарды пісірген кезде, тағамды жақсы қызарту үшін жұқа табаққа май жағыңыз.
 - Жұқа табақтың сызат түсуден қорғай алмайтын тефлонмен қапталғанын ескеріңіз. Пышақ тәрізді өткір затты тағамды жұқа табақ үстінде кесу үшін қолданбаңыз.
 - Жұқа табақтың үстіне сызат түспес үшін пластик ас құралдарды қолданыңыз немесе тағамды жұқа табақтан алып кесіңіз.
- Тағамды жұқа табақтың үстіне қойыңыз.
 - Қызуға төзбейтін (мысалы пластик кесе тәрізді) заттарды ешқашан қызартып пісіретін табақтың үстіне қоймаңыз.

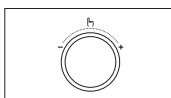
4. Қызартып пісіретін табақты микротолқынды пештің ішіндегі металл торға (не бұрылмалы табаққа) қойыңыз.

 Қызартып пісіретін табақты ешқашан бұрылмалы табақсыз пешке қоймаңыз.

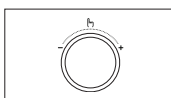
5. **Mode Selector Dial (Режим таңдайтын тетік) тетігін Combi (Аралас)** (☞☞☞ немесе ☞☞☞) режимге қойыңыз. Осы кезде қуат деңгейін орнату үшін **Multi Funtion Selector Dial (Көп функция таңдайтын тетік) тетігін** басыңыз.



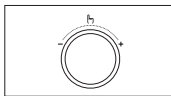
6. Егер МТ+Конвекция режимін пайдалансаңыз, әуелі, қажетті температураны **Multi Funtion Selector Dial (Көп функция таңдайтын тетік) тетігін** бұрап таңдаңыз. Осы кезде температураны орнату үшін **Multi Funtion Selector Dial (Көп функция таңдайтын тетік) тетігін** басыңыз.



7. Тиісті қуат деңгейін **Multi Funtion Selector Dial (Көп функция таңдайтын тетік) тетігін** бұрап орнатыңыз.



8. Пісіру уақытын **Multi Funtion Selector Dial (Көп функция таңдайтын тетік) тетігін** қажетті пісіру уақыты көрсетілгенше бұрап орнатыңыз.





9. **СТАРТ/+30 сек (БАСТАУ/+30сек)** (☞) түймешігін басыңыз.


Нәтижесі: Тағам пісе бастайды.

- Тағам пісіру уақыты аяқталғаннан кейін пештен сигнал естіледі де, "0" төрт рет жыпылықтайды. Содан кейін пеш минутына бір рет сигнал береді.



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

 Түрпілі шөтке немесе қатты жөкемен тазаламаңыз, себебі беткі қаптамасына зиян келеді.

 **Мынаны ескеріңіз :** Бу табағын / жұқа табақты ыдыс жуғыш машинада жууға болмайды.

Жұқа табақты бұрылмалы табаққа тура қойып алдын ала қыздыруды ұсынамыз. Жұқа табақты 600 Вт + Гриль функциясымен немесе 600 Вт + Конвекция (220 °C) функциясымен 5 минут алдын ала қыздырып, кестеде көрсетілген уақыт пен нұсқауларды орындаңыз.

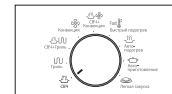
Тағам	Мөлшері	Алдын ала қыздыру уақыты (мин)	Пісіру режимі	Пісіру уақыты (мин.)	Ұсыныстар
Бекон	4-6 тілім (80 г)	3	600 Вт + Гриль	3-4	Қызартып пісіретін табақты алдын ала қыздырыңыз. Жапырақтап туралған тағамдарды қызартып пісіретін табаққа қатарластыра қойыңыз. Жұқа табақты үстіңгі торға қойыңыз.
Гриль қызанақтары	200 г	3	300 Вт + Гриль	3-4	Қызартып пісіретін табақты алдын ала қыздырыңыз. Қызанақтарды екіге бөліңіз. Үстіне біраз ірімшік себіңіз. Жұқа табаққа айналдыра қойып, үстіңгі торға қойыңыз.
Омлет	300 г	3-4	450 Вт + Гриль	3½-4½	3 жұмыртқаны көпіршітіп, 2 ас қасық сүт және шөптен, дәмдеуіштерден қосыңыз. Қызанақтарды текшелеп тураңыз. Жұқа табақты алдын ала қыздырып, шайқалған жұмыртқалар мен 50 г үккіштен өткізілген ірімшікті бірелкі таратып салыңыз. Табақты үстіңгі торға қойыңыз.
Көкөністерден гриль жасау	250 г	3-4	450 Вт + Гриль	7-8	Қызартып пісіру табағын алдын ала қыздырып, 1 ас қасық май жағыңыз. Жаңадан туралған көкөністерді, мысалы, бұрыш, пияз, кәдіш тілімдерін және саңырауқұлақтарды табаққа салыңыз. Жұқа табақты үстіңгі торға қойыңыз.

Тағам	Мөлшері	Алдын ала қыздыру уақыты (мин)	Пісіру режимі	Пісіру уақыты (мин.)	Ұсыныстар
Толтырмасы бар, мұздатылған шағын булочкалар	250 г	2-3	1-ші қадам: 300 Вт + 220 °С 2-ші қадам: Тек гриль	1-ші қадам: 5-6 2-ші қадам: 4-5	Қызартып пісіретін табақты алдын ала қыздырыңыз. Булочкаларды табаққа біркелкі таратып салыңыз. Табақты астыңғы торға қойыңыз.
Мұздатылған пицца	350 г	4-5	600 Вт + Гриль	6-8	Қызартып пісіретін табақты алдын ала қыздырыңыз. Мұздатылған пиццаны қызартып пісіретін табақтың үстіне қойыңыз. Жұқа табақты үстіңгі торға қойыңыз.
Мұздатылған багета (мұздатылған)	250 г	3-4	300 Вт + 220 °С	10-12	Қызартып пісіретін табақты алдын ала қыздырыңыз. Үстінде толтырмасы бар (мысалы, көкөністер, ветчина және ірімшік) екі мұздатылған багетаны салыңыз. Жұқа табақты астыңғы торға қойыңыз.
Тауық нагетстері (мұздатылған)	250 г	4	600 Вт + Гриль	6-7	Қызартып пісіретін табақты алдын ала қыздырыңыз. Табақты 1 ас қасық маймен майлаңыз. Тауық нагетстерін қызартып пісіретін табаққа салыңыз. Жұқа табақты үстіңгі торға қойыңыз. 4-5 минуттан кейін аударыңыз.

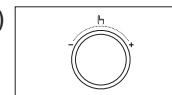
БУМЕН ПІСІРУ ФУНКЦИЯСЫН ПАЙДАЛАНУ (ТЕК CE117PPR, CE117PPTTR ҮЛГІСІНДЕ ҒАНА)

Пластик бу кәстрөлін таза бу функциясын қолданған кезде пайдаланыңыз. Алдымен, пластик бу кәстрөлін бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз да, есікті жабыңыз.

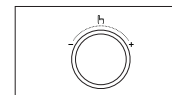
1. **СВЧ** (☰) түймешігін басыңыз.



2. **Multi Function Selector Dial** (Көп функция таңдайтын тетік) қажетті қуат деңгейіне жеткенше бұралуға тиіс. Осы кезде қуат деңгейін орнату үшін **Multi Function Selector Dial** (Көп функция таңдайтын тетік) басылуға тиіс.



3. Пісіру уақытын **тетікті** қажетінше бұрап орнатыңыз.



4. **СТАРТ/+30 сек** (БАСТАУ/+30сек) (◊) түймешігін басыңыз.

Нәтижесі:

- Тағам пісе бастайды.
- Тағам пісіру уақыты аяқталғаннан кейін пештен сигнал естіледі де, "0" төрт рет жыпылықтайды. Содан кейін пеш минутына бір рет сигнал береді.



☑ Буға пісіруге қатысты кеңес.

Бу кәстрөлінің құрам бөліктері



Кәстрөл

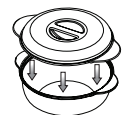


Себет

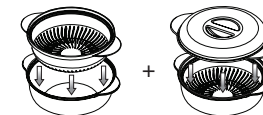


Қақпақ

Бу кәстрөлін қолдану



Кәстрөл + қақпақ



Кәстрөл + Себет + қақпақ

ҚОЛДАН БУМЕН ПІСІРУ

Тағам	Мөлшері	Қуат	Уақыт (мин)	Қоя тұру уақыты (мин)	Нұсқаулар
Артишок	300 г (1-2 дана)	900 Вт	5-6	1-2	Артишоктарды шайып, тазалаңыз. Көстрөлге салыңыз. Бір ас қасық лимон шырынын қосыңыз. Қақпақпен жабыңыз.
Жас көкөністер	300 г	900 Вт	4-5	1-2	Көкөністерді (мысалы, брокколи гүлдері, түсті орамжапырақ гүлдері, сәбіз, бұрыш) жуып, тазалап, бірдей етіп турағаннан кейін өлшеніңіз. Себетті бұ кәстрөлге салыңыз. Көкөністерді себетке таратып салыңыз. 2 ас қасық су қосыңыз. Қақпақпен жабыңыз.
Тоңазытылған көкөністер	300 г	600 Вт	7-8	2-3	Мұздаған көкөністерді кәстрөлдегі себетке салыңыз. 1 ас қасық су қосыңыз. Қақпағын жабыңыз. Пісіріп болғаннан кейін қоя тұрыңыз, содан кейін жақсылап араластырыңыз.
Балықтың жас филесі	300 г	1-ші қадам: 900 Вт 2-ші қадам: 450 Вт	1-2 5-6	1-2	Минтай, нәлім немесе арқан балық филесін дайындаңыз және шайыңыз. Лимон шырынын себіңіз. Себетті бұ кәстрөлге салыңыз. Қоң еттерді қатарластыра салыңыз. 100 мл суық су қосыңыз. Қақпақпен жабыңыз.


Тағам	Мөлшері	Қуат	Уақыт (мин)	Қоя тұру уақыты (мин)	Нұсқаулар
Тауықтың төсі	300 г	1-ші қадам: 900 Вт 2-ші қадам: 600 Вт	1-2 7-8	1-2	Тауықтың төс еттерін шайыңыз. Беткі жағын пышақпен 2-3 рет тіліңіз. Себетті бұ кәстрөлге салыңыз. Тауықтың төс еттерін қатарластыра салыңыз. 100 мл суық су қосыңыз. Қақпақпен жабыңыз.
Күріш	250 г	900 Вт	15-18	5-10	Бұға ұсталған күрішті кәстрөлге салыңыз. 500 мл суық су қосыңыз. Қақпақпен жабыңыз. Ақ күрішті пісіріп болғаннан кейін 5 минут, қоңыр күрішті 10 минут қоя тұрыңыз.
Қабығымен пісірілген картоптар	500 г	900 Вт	7-8	2-3	Картоптардың салмағын өлшеп, кәстрөлге салыңыз. 3 ас қасық су қосыңыз. Қақпақпен жабыңыз.
Бұқтырылған тағам (салқындатылған)	400 г	600 Вт	5-6	1-2	Бұқтырылатын тағамды кәстрөлге салыңыз. Қақпақпен жабыңыз. Жақсылап араластырыңыз да қоя тұрыңыз.
Джем толтырылған, мұздатылған ашыған қамыр тоқашы	150 г	600 Вт	1-2	2-3	Толтырмасы бар тоқаштардың бетін суық сумен дымдаңыз. Себетке 1-2 мұздатылған тоқаштарды қатар-қатар қойыңыз. Себетті кәстрөлге салыңыз. Қақпақпен жабыңыз.



Тағам	Мөлшері	Қуат	Уақыт (мин)	Қоя тұру уақыты (мин)	Нұсқаулар
Жеміс компоты	250 г	900 Вт	3-4	2-3	Тазалап, жуып, біркелкі етіп немесе текшелеп тұраған жас жемістердің (мысалы, алма, алмұрт, өрік, сары өрік, манго немесе ананас) салмағын өлшеңіз. Көстрөлге салыңыз. 1-2 ас қасық су және 1-2 ас қасық қант салыңыз. Қаппағын жабыңыз.

СЕНСОРМЕН ПІСІРУ ФУНКЦИЯСЫН ҚОЛДАНУ

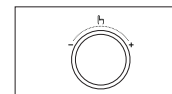
Сегіз сенсормен пісіру функциясының (☞) алдын ала бағдарламаланған пісіру уақыттары бар. Пісіру уақыты немесе қуат мәнін орнатудың қажеті жоқ. Сенсормен пісіру санатын функция тетігін бұрап реттеуге болады. Алдымен, тағамды бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз да, есікті жабыңыз.

 Тек микротолқынға төзімді ыдыстарды ғана қолданыңыз.

1. **Сенсор** (☞) түймешігін басыңыз.



2. **Multi Function Selector Dial (Көп функция таңдайтын тетік)** тетігін бұрап, пісірілетін тағамның түрін таңдаңыз. Өртүрлі алдын ала орнатылған бағдарламалардың сипаттамасын келесі беттегі кестеден қараңыз. Осы кезде тағам түрін таңдау үшін **Multi Function Selector Dial (Көп функция таңдайтын тетік)** тетігін басыңыз.





3. **СТАРТ/+30 сек (БАСТАУ/+30сек)** (◊) түймешігін басыңыз.




Нәтижесі: Тағам пісе бастайды. Бұл цикл аяқталған кезде.

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

 Микротолқынға төзімді ыдыстарды ғана қолданыңыз.



 Егер ішкі температура 60 °C градустан асса, бейнебетте "ыстық" жазуы көрсетіледі де, желдеткіш 3 минут жұмыс істейді. Пеш сенсорды қауіпсіз пайдалануға болатын температураға дейін суығанша сенсормен пісіру түймешігін уақытша пайдалана алмайсыз.






 Егер есік ашылса немесе осы кезде Тоқтату түймешігі басылса, "E-15" көрсетіледі. Осы кезде Тоқтату түймешігін тағы бір рет басыңыз, "E-15" көрінбей кетеді.


СЕНСОРМЕН ПІСІРУ ПАРАМЕТРЫ

Келесі кестеде 8 сенсорлы пісіру бағдарламалары көрсетілген. Кестеде ұсынылған салмақ мөлшері, пісіріп болғаннан кейін тағамды қоя тұру уақыты және тиісті ұсыныстар берілген. Бағдарламаны бастағаннан кейін пісіру уақыты мен қуат деңгейлері автоматты түрде есептеледі. Пісіру үрдісі сізге қолайлы болуы үшін сенсор жүйесімен басқарылады.

Пештен зат аларда пеш қолғабын киіңіз!

Код	Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Қоя тұру уақыты (мин)	Ұсыныстар
1	Сусындар (бөлме температурасындағы кофе, сүт, шай, су) 	150-250 г (1 тостақ немесе 1 кесе)	1-2	Сұйықты (бөлме температурасында) керамика тостаққа немесе кесеге құйыңыз. Бетін жаппай қыздырыңыз. Бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз. Оларды пештің ішіне қоя тұрыңыз. Сусындарды қоя тұрардың алдында және қойып болғаннан кейін араластырыңыз. Кесені пештен алған кезде абай болыңыз (сұйық заттарға қатысты қауіпсіздік нұсқауларын қараңыз).
2	Брокколи гүлдері 	200-500 г	1-2	Брокколи тәрізді жас көкөністерді шайып тазалаңыз да, гүлдерін дайындаңыз. Оларды қақпағы бар, шыны шараға біркелкі таратып салыңыз. 30-45 мл (2-3 ас қасық) су қосыңыз. Шыныаяқты бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз. Бетін жауып пісіріңіз. Пісіріп болғаннан кейін араластырыңыз. Бұл бағдарлама брокколи, туралған кәді, баклажан, асқабақ немесе бұрыш тәрізді жемістерді пісіруге қолайлы.

Код	Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Қоя тұру уақыты (мин)	Ұсыныстар
3	Туралған сәбіз 	200-500 г	1-2	Сәбіз тәрізді көкөністерді шайып тазалаңыз да, біркелкі дөңгелектеп тураңыз. Оларды қақпағы бар, шыны ыдысқа салыңыз. 30-45 мл (2-3 ас қасық) су қосыңыз. Шыныаяқты бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз. Бетін жауып пісіріңіз. Пісіріп болғаннан кейін араластырыңыз. Бұл туралған сәбіздер мен гүлді орамжапырақты немесе қырыққабатты пісіруге қолайлы бағдарлама.
4	Қабығымен пісірілген картоптар 	200-800 г	2-3	Әрқайсысы 200 г картоптарды жуып, тазалаңыз. Қабығына зәйтүн майын жағып, шанышқымен тесіңіз. Астыңғы торға айналдыра қойыңыз. Торды бұрылмалы табаққа қойыңыз.
5	Мұздатылған пицца * * * 	300-500 г	-	Мұздатылған пиццаны астыңғы торға салыңыз.
6	Мұздатылған лазанья * * * 	400-800 г	3-4	Мұздатылған лазаньяны өлшемі сай келетін пешке тәзімді ыдысқа салыңыз. Ыдысты астыңғы торға қойыңыз.
7	Тауықтың кесек еттері 	200-700 г	2-3	Тоңазытылған тауық етіне майы жағып, дәмдеуіштерден себіңіз. Терісі бар жағын астыңғы торға қаратып қойыңыз. Пештен сигнал естілген бетте дереу аударыңыз. Жалғастыру үшін бастау түймешігін басыңыз.

Код	Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Қоя тұру уақыты (мин)	Ұсыныстар
8	Қуырылған тауық 	1,0-1,2 кг	4-5	Тоңазытылған тауық етіне зәйтүн майын жағып, дәмдеуіштерден себіңіз. Төс жағын төмен қаратып, астыңғы тордың ортасына қойыңыз. Пештен сигнал естілген бетте дереу аударыңыз. Пісіру үрдісін жалғастыру үшін бастау түймешігін басыңыз.

Автоматты сенсормен пісіру нұсқаулары

Автоматты сенсор тағамды пісіру барысында бөлінетін газдың мөлшерін автоматты түрде анықтап, тағамды автоматты түрде пісіруге көмектеседі.

- Тағам пісірген кезде әр түрлі газдар бөлінеді. Автоматты сенсор тағамнан шыққан газдың мөлшеріне қарай тиісті пісіру уақыты мен қуат деңгейін анықтайды да, пісіру уақыты мен қуат деңгейін қолдан орнату қажет болмайды.
- Сенсормен пісіру кезінде ыдысты қақпақпен немесе пластик таспамен жапқан кезде, автоматты сенсор ыдыс бұға толғаннан кейін газдың мөлшерін анықтайды.
- Пісіру аяқталғанға сәл ғана уақыт қалған кезде пісіру уақытының кері санағы басталады. Осы кезде, егер қажет болса тағамды біркелкі пісіру үшін аударып немесе араластырып қоюға болады.
- Автоматты сенсормен пісіру алдында тағамды шөптермен, дәмдеуіштермен немесе қызартатын тұздықтармен дәмдеуге болады. Тұз немесе қант тәрізді заттар тағам үстінде дақ пайда болуға әкеледі, сондықтан да бұларды пісіріп болғаннан кейін қосу керек екенін ескертеміз.
- Көп/Аз функция тетігі пісіру уақытын көбейтуге немесе азайтуға арналған. Бұл функцияны пісіру градусын өз қалауыңызға сай лайықтау үшін қолданыңыз. Сенсормен пісіру функциясына арналған ыдыстар мен қақпақтар.
- Осы функцияны пайдаланып жақсы нәтижеге қол жеткізу үшін, осы кітаптағы кестеде көрсетілген тиісті ыдыстар мен қақпақтарды таңдауға қатысты ұсыныстарды орындаңыз.
- Үнемі микротолқынға төзімді ыдыстарды қақпақтарымен немесе пластик таспамен бірге пайдаланыңыз. Пластик таспаны пайдаланған кезде бұл қажетті мөлшерде шығып тұруы үшін бір бұрышын ашып қойыңыз.
- Үнемі ыдыстың өзіне арналған қақпақты ғана пайдаланыңыз. Егер ыдыстың өз қақпағы болмаса, пластик таспаны пайдаланыңыз.
- Ыдыстарды кем дегенде ортасына дейін толтырыңыз.
- Аударыстыру немесе араластыру қажет тағамдарды сенсормен пісіру циклының соңына қарай, бейнебетте кері санақ басталғаннан кейін араластырып немесе аудару керек.



Сенсормен пісіру функциясына арналған ыдыстар мен қақпақтар


- Осы функцияны пайдаланып жақсы нәтижеге қол жеткізу үшін, осы кітаптағы кестеде көрсетілген тиісті ыдыстар мен қақпақтарды таңдауға қатысты ұсыныстарды орындаңыз.
- Үнемі микротолқынға төзімді ыдыстарды қақпақтарымен немесе пластик таспамен бірге пайдаланыңыз. Пластик таспаны пайдаланған кезде бу қажетті мөлшерде шығып тұруы үшін бір бұрышын ашып қойыңыз.
- Үнемі ыдыстың өзіне арналған қақпақты ғана пайдаланыңыз. Егер ыдыстың өз қақпағы болмаса, пластик таспаны пайдаланыңыз.
- Ыдыстарды кем дегенде ортасына дейін толтырыңыз.
- Аударыстыру немесе араластыру қажет тағамдарды сенсормен пісіру циклының соңына қарай, бейнебетте кері санақ басталғаннан кейін араластырып немесе аудару керек.

Маңызды


- Пешті орнатып, электр розеткасына қосқаннан кейін қорек сымын ағытпаңыз. Тағамды жақсы пісіру үшін газ сенсоры орныққанша біраз уақыт қажет.
- Тағамды бірінен соң бірін үздіксіз пісіретін кезде сенсормен автоматты пісіру функциясын қолдануды ұсынбаймыз.
- Пешті жақсы салқындату және сенсордың дұрыс жұмыс істеуін қамтамасыз ету үшін пешті жақсы желдетілетін және ауа алмасатын жерге орнатыңыз.
- Тағам пісіру нәтижесі қанағаттанғысыз болмас үшін, бөлме температурасы өте жоғары немесе өте төмен болған кездері автоматты сенсорды пайдаланбаңыз.
- Пешті тазалау үшін тұтанғыш заттарды пайдаланбаңыз. Бұндай жұғыш заттан бөлінетін газ сенсорға әсер етуі мүмкін.
- Пешті ылғал немесе газ өте көп бөлетін құрылғылардың қасына қоймаңыз, себебі автоматты сенсордың дұрыс жұмыс жасауына кедергі келтіреді.
- Пештің ішкі жағын үнемі таза ұстаңыз. Төгілген заттарды үнемі дымқыл шүберекпен сүртіңіз. Бұл тек үйде ғана пайдалануға арналған пеш.


КОНВЕКЦИЯ РЕЖИМИ БОЙЫНША ПІСІРУ

Конвекция режимі тағамды дәстүрлі пештерде пісірген тәрізді пісіруге көмектеседі. Микротолқын режимі қолданылмайды. Температураны қажетіне орай, сегіз алдын ала орнатылған деңгейде, 40 °C бастап 220 °C аралығында орнатуға болады. Ең көп пісіру уақыты 90 минут.

-  Егер пешті Жылдам қыздыру керек болса, 17-ші беттегі ақпаратты қараңыз.
 - Пештің ішіндегі ыдыстар өте ыстық болатындықтан, оларды әрқашан қолғап киіп ұстаңыз.
 - Егер астыңғы торды қолдансаңыз, пісіру және қызарту нәтижелері жақсырақ болуы мүмкін.

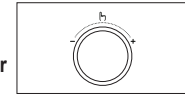
Қыздырғыш элементтің көлденең қалыпта және бұрылмалы табақтың өз орнында тұрғанына көз жеткізіңіз. Есікті ашып, тағамды астыңғы торға қойып бұрылмалы табаққа салыңыз.

1. **Mode Selector Dial (Режим таңдайтын тетік)** тетігін **Конвекция** () режиміне қойыңыз.

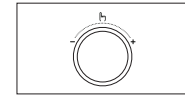
Нәтижесі: Бейнебетте келесі көрсетіледі:
 (конвекция режимі)
 220 °C (температура)



2. температураны орнату үшін **Multi Funtion Selector Dial (Көп функция таңдайтын тетік)** тетігін бұрау. Осы кезде температураны таңдау үшін **Multi Funtion Selector Dial (Көп функция таңдайтын тетік)** тетігін басыңыз. (Температура: 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



3. Пісіру уақытын **Multi Funtion Selector Dial (Көп функция таңдайтын тетік)** тетігін бұрап орнатыңыз.



4. **СТАРТ/+30 сек (БАСТАУ/+30сек)** () түймешігін басыңыз.

Нәтижесі: Тағам пісе бастайды:

- Тағам пісіру уақыты аяқталғаннан кейін пештен сигнал естіледі де, "0" төрт рет жыпылықтайды. Содан кейін пеш минутына бір рет сигнал береді.



ГРИЛЬ ЖАСАУ

Гриль тағамды микротолқынды қолданбай тез қыздырып, қызартуға көмектеседі.

- Пештің ішіндегі ыдыстар өте ыстық болатындықтан, оларды әрқашан қолғап киіп ұстаңыз.
- Егер үстіңгі торды қолдансаңыз, пісіру және гриль жасау нәтижелері жақсырақ болуы мүмкін.

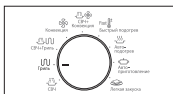
1. Есікті ашып, тағамды тордың үстіне қойыңыз.



2. **Mode Selector Dial (Режим таңдайтын тетік)** тетігін **Гриль (Г)** режиміне қойыңыз.

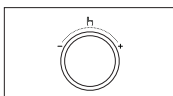
Нәтижесі: Бейнебетте келесі көрсетіледі:
Г (гриль режимі)

- Гриль температурасын орната алмайсыз.



3. Гриль жасау уақытын **Multi Function Selector Dial (Көп функция таңдайтын тетік)** тетігін бұрап орнатыңыз.

- Ең көп гриль жасау уақыты 60 минут.



4. **СТАРТ/+30 сек (БАСТАУ/+30сек)** (↕) түймешігін басыңыз.

Нәтижесі: Гриль жасала бастайды.

- Тағам пісіру уақыты аяқталғаннан кейін пештен сигнал естіледі де, "0" төрт рет жыпылықтайды. Содан кейін пеш минутына бір рет сигнал береді.



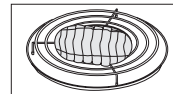
КЕРЕК-ЖАРАҚТАРДЫ ТАҢДАУ

Дәстүрлі жолмен тағам пісіргенде ыдыс қажет етіледі. Дегенмен, әдеттегі пештерде қолданатын ыдыстарыңызды қолданыңыз.

Әдетте микротолқынға төзімді ыдыстар конвекциямен пісіруге жарамсыз келеді; пластик сауыттарды, табақтарды, қағаз кеселерді, сүлгілерді т.с.с. қолданбаңыз.

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

- ☑ ыдыс-аяқтар мен керек-жарақтардың жарамдылығы туралы толығырақ ақпаратты, 33-ші беттегі "Ыдыстың жарамдылығын анықтау" тарауынан қараңыз.



ИІС КЕТІРУ ФУНКЦИЯСЫН ПАЙДАЛАНУ (ТЕК CE117PR, CE117PTR, CE117PPR, CE117PPTR ҮЛГІЛЕРІНДЕ ҒАНА)

Бұл функцияны иісі күшті шығатын тағам пісіргеннен кейін немесе пештің іші қатты түтіндеп кеткен кезде қолданыңыз.

Алдымен пештің ішін тазалаңыз.

Тазалап болғаннан кейін **Устранение запаха (Иіс кетіру)** (☼) түймешігін басыңыз, төрт рет сигнал естіледі.

- ☑ Иіс кетіру уақыты 5 мин деп көрсетілген.
- ☑ **Устранение запаха (Иіс кетіру)** уақытын +30s түймешігін басып реттеуге болады.
- ☑ Иіс кетіру функциясы, ең көп дегенде 15 минутқа созылады.



МИКРОТОЛҚЫН ЖӘНЕ ГРИЛЬ ФУНКЦИЯСЫН БІРГЕ ҚОЛДАНУ

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

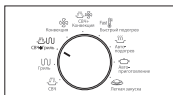
- ӨРҚАШАН микротолқынға және пешке төзімді ыдыстарды қолданыңыз. Шыны және керамика ыдыстар, микротолқынды тағамға біркелкі таратуға көмектесетіндіктен тамаша ыдыс болып табылады. Пештегі ыдыстар өте ыстық болатындықтан оларды ӨРҚАШАН қолғап киіп ұстаңыз. Егер үстіңгі торды қолдансаңыз, пісіру және гриль жасау нәтижелерін жақсартар аласыз.

Есікті ашыңыз. Тағамды осы тағамды пісіруге сай келетін тордың үстіне қойыңыз. Торды бұрылмалы табақтың үстіне қойыңыз. Есікті жабыңыз.

- Mode Selector Dial (Режим таңдайтын тетік) СВЧ+Гриль** (🔥📶) режиміне қойыңыз.

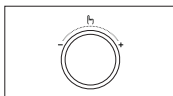
Нәтижесі: Бейнебетте келесі көрсетіледі:

🔥📶 (микротолқын және гриль аралас режим)
600 Вт (қуат шығысы)



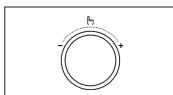
- Тиісті қуат деңгейін **Multi Funtion Selector Dial (Көп функция таңдайтын тетік)** тетігін тиісті қуат деңгейі (600, 450, 300 Вт) көрсетілгенше бұрап таңдаңыз. Осы кезде қуат деңгейін орнату үшін **Multi Funtion Selector Dial (Көп функция таңдайтын тетік)** тетігін басыңыз.

- Гриль температурасын орната алмайсыз.



- Пісіру уақытын **Multi Funtion Selector Dial (Көп функция таңдайтын тетік)** тетігін бұрап орнатыңыз.

- Ең көп пісіру уақыты 60 минут.



- СТАРТ/+30 сек (БАСТАУ/+30сек)** (⏪) түймешігін басыңыз.

Нәтижесі:

- Аралас режиммен пісіру басталады.
- Тағам пісіру уақыты аяқталғаннан кейін пештен сигнал естіледі де, "0" төрт рет жыпылықтайды. Содан кейін пеш минутына бір рет сигнал береді.



МИКРОТОЛҚЫН ЖӘНЕ КОНВЕКЦИЯ АРАЛАС РЕЖИМ

Аралас режимде микротолқын қуаты мен конвекция қызуы қолданылады. Микротолқын қуаты дереу бөлінетіндіктен, алдын ала қыздыру қажет емес. Көп тағамдарды, әсіресе келесі тағамдарды аралас режим бойынша дайындауға болады:

- Ет мен тауықты қуыру
- Бәліштер мен торттар
- Жұмыртқа мен ірімшік тағамдары

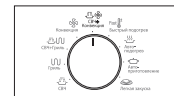
- ӨРҚАШАН микротолқынға және пешке төзімді ыдыстарды қолданыңыз. Шыны немесе керамика ыдыстар, микротолқынды тағамға біркелкі таратуға көмектесетіндіктен тамаша ыдыс болып табылады. Пештегі ыдыстар өте ыстық болатындықтан оларды ӨРҚАШАН қолғап киіп ұстаңыз. Егер астыңғы торды қолдансаңыз, пісіру және қызарту нәтижелері жақсырақ болуы мүмкін.

Есікті ашыңыз. Тағамды бұрылмалы табаққа немесе бұрылмалы табаққа қойылатын астыңғы торға қойыңыз. Есікті жабыңыз. Қыздырғыш элемент көлденең қалыпта тұруға тиіс.

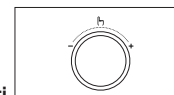
- Mode Selector Dial (Режим таңдайтын тетік) СВЧ+Конвекция** (🔥🌀) режиміне бұраңыз.

Нәтижесі: Бейнебетте келесі көрсетіледі:

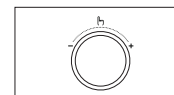
🔥🌀 (микротолқын және конвекция аралас режимді қолдану)
600 Вт (қуат шығысы)
220 °C (температура)



- Тиісті қуат деңгейін **Multi Funtion Selector Dial (Көп функция таңдайтын тетік)** тетігін тиісті қуат деңгейі (600, 450, 300, 180, 100 Вт) көрсетілгенше бұрап орнатыңыз. Осы кезде қуат деңгейін таңдау үшін **Multi Funtion Selector Dial (Көп функция таңдайтын тетік)** тетігін басыңыз.

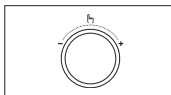


- Температураны **Multi Funtion Selector Dial (Көп функция таңдайтын тетік)** тетігін бұрап орнатыңыз. (Температура: 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C) Осы кезде температураны таңдау үшін **Multi Funtion Selector Dial (Көп функция таңдайтын тетік)** тетігін басыңыз.



4. Пісіру уақытын **Multi Funtion Selector Dial (Көп функция таңдайтын тетік)** тетігін бұрап орнатыңыз.

- Ең көп пісіру уақыты 60 минут.



5. **СТАРТ/+30 сек (БАСТАУ/+30сек)** (↕) түймешігін басыңыз.

Нәтижесі:

- Аралас режиммен пісіру басталады.
- Пеш қажетті температураға дейін қызады да, содан кейін микротолқынмен тағам піскенше пісіреді.
- Тағам пісіру уақыты аяқталғаннан кейін пештен сигнал естіледі де, "0" төрт рет жыпылықтайды. Содан кейін пеш минутына бір рет сигнал береді.



МИКРОТОЛҚЫНДЫ ПЕШТІҢ ҚАУІПСІЗДІК ҚҰРАЛЫ

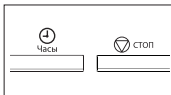
Микротолқынды пешіңіз, бала немесе пештен хабары жоқ адам оны байқаусызда қосып қоюға жол бермеу үшін пешті "құлыптап" қоятын, бала қауіпсіздігі бағдарламасымен жабдықталған.

Пешті кез келген уақытта құрсаулап қоюға болады.

1. **Часы (Сағат)** (⌚) және **СТОП (ТОҚТАТУ)** (⏹) түймешігін қатар басыңыз (шамамен үш секунд).

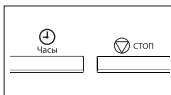
Нәтижесі:

- Пеш құлыпталды.
- Бейнебетте келесі белгі көрсетіледі: "🔒".



2. Пештің құрсауын ашу үшін **Часы (Сағат)** (⌚) және **СТОП (ТОҚТАТУ)** (⏹) түймешігін қайта бір уақытта басу керек (шамамен үш секунд).

Нәтижесі: Пешті әдеттегідей қолдана беруге болады.

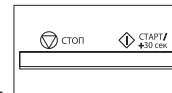


СИГНАЛ ҚҰРАЛЫН ӨШІРУ

Сигнал беретін құралды кез келген уақытта өшіріп қоюға болады.

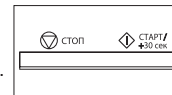
1. **СТАРТ/+30 сек (БАСТАУ/+30сек)** (↕) және **СТОП (ТОҚТАТУ)** (⏹) түймешігін (шамамен екі секунд) қатар басыңыз.

Нәтижесі: Функция аяқталған кезде пештен сигнал естілмейді.



2. Сигнал құралын қайта іске қосу үшін **СТАРТ/+30 сек (БАСТАУ/+30сек)** (↕) және **СТОП (ТОҚТАТУ)** (⏹) түймешігін қайта (шамамен екі секунд) қатар басыңыз.

Нәтижесі: Пеш қалыпты жұмыс істейді.



ҚҰАТТЫ ҮНЕМДЕУ РЕЖИМІН ОРНАТУ

Пештің қуатты үнемдеу режимі бар.

- **Режим энергосбережения (Қуатты үнемдеу)** (⏻) түймешігін басыңыз.
- Қуатты үнемдеу режимін ажырату үшін кез келген түймешікті басыңыз немесе кез келген тетікті бұраңыз. Пеш іске қосуға дайын.



ЖЫЛЫ ҰСТАУ ФУНКЦИЯСЫН ПАЙДАЛАНУ

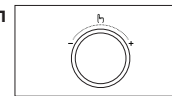
Алдымен, жылы ұстағыңыз келген тағамды бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз да, есікті жабыңыз.

1. **Удерживать тепло (Жылы ұстау)** (🔥) түймешігін басыңыз.



2. Жылы ұстау уақытын **Multi Funtion Selector Dial (Көп функция таңдайтын тетік)** тетігін бұрап орнатыңыз.

Нәтижесі: Жылы ұстау уақыты көрсетіледі.



3. **СТАРТ/+30сек (БАСТАУ/+30сек)** (↕) түймешігін басыңыз. Ең көп жылы ұстау уақыты 30 минут.




Нәтижесі: Жылы ұстау уақыты аяқталғаннан кейін пештен сигнал естіледі де, "0" төрт рет жыпылықтайды. Содан кейін пеш минутына бір рет сигнал береді.



ЖЫЛЫ ҰСТАУ ПАРАМЕТРЛЕРІН ПАЙДАЛАНУ

Келесі кестеде 4 элемент берілген. Кестеде тағам, сусын, нан/кондитер өнімдері және пеш ыдыстары қамтылған. Конвекция арқылы қыздыратын элемент ғана жұмыс істеп тұрады және тағамды жылы ұстау үшін қосылып-сөніп тұрады. Пештен зат аларда пеш қолғабын киіңіз!

Элемент	Мысалдар және ұсыныстар
Тағам	Ет, тауық қуыруға, гратин, пицца, картоп және табақтағы тағамды дайындауға арналған.
Сусын	Су, сүт және кофе
Нан және кондитер өнімдері	Нан, тост, булочка, кекстер және торттар
Ыдыстар	Кесе және пеш ыдыстары Ыдысты бұрылмалы табақтың үстіне таратып қойыңыз. Пешті тым толтырмаңыз. (Ең көбі 5 кг)

-  Бұл функцияны суық тағамдарды қыздыру үшін қолданбаңыз. Бұл бағдарламалар жаңа ғана пісірілген тағамдарды жылы ұстауға арналған.
-  Тағамды ұзақ уақыт (1 сағаттан астам) жылы ұстауға болмайды, себебі тағам үздіксіз пісе береді. Жылы тағам тез бұзылады.
-  Сұйық және құрамында суы көп тағамға қақпақ жабыңыз. Егер қызартыла қуырылған тағамды сол қалпында ұстағыңыз келсе қақпақ жаппаңыз.

ЫДЫСТЫҢ ЖАРАМДЫЛЫҒЫН АНЫҚТАУ

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

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

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

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

ТАҒАМ ПІСІРУГЕ КАТЫСТЫ АҚЫЛ-КЕҢЕС

МИКРОТОЛҚЫНДАР

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

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

ПІСІРУ

Микротолқынмен пісіруге арналған ыдыс-аяқ:

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

Микротолқынды пеште пісіруге болатын тағам:

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

Пісіріліп жатқан тағамның бетін жабу

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

Қоя тұру уақыты

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

Тоңазытылған көкөністер пісіруге қатысты ақыл-кеңес

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

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

Тағам	Мөлшері	Қуат	Уақыт (мин)	Қоя тұру уақыты (мин)	Нұсқаулар
Шпинат	150 г	600 Вт	5-6	2-3	15 мл (1 ас қасық) суық су қосыңыз.
Брокколи	300 г	600 Вт	8-9	2-3	30 мл (2 ас қасық) суық су қосыңыз.
Бұршақ	300 г	600 Вт	7-8	2-3	15 мл (1 ас қасық) суық су қосыңыз.
Жасыл бұршақ	300 г	600 Вт	7½-8½	2-3	30 мл (2 ас қасық) суық су қосыңыз.
Аралас көкөністер (сәбіз/бұршақ/ жүгері)	300 г	600 Вт	7-8	2-3	15 мл (1 ас қасық) суық су қосыңыз.
Аралас көкөністер (Қытай дәстүрі бойынша)	300 г	600 Вт	7½-8½	2-3	15 мл (1 ас қасық) суық су қосыңыз.

Күріш және макарон пісіруге қатысты ақыл-кеңес

Күріш:

Қақпағы бар үлкен шыны пирекс ыдысын қолданыңыз – пісірген кезде күріштің көлемі екі есеге дейін көбейеді. Бетін жауып пісіріңіз.

Пісіріп болғаннан кейін, қоя тұрар алдында араластырыңыз немесе шөп не сарымай қосыңыз.

Ескерім: пісіру уақыты өткеннен кейін күріш судың барлығын сіңірмеуі мүмкін.

Макарон:

Үлкен шыны пирекс шыныаяғын қолданыңыз. Қайнаған судан құйыңыз, бір шөкім тұз салып, жақсылап араластырыңыз. Бетін жаппай пісіріңіз.

Пісіріп жатқанда, пісіріп болғаннан кейін ара-тұра араластырыңыз. Бетін жауып қоя тұрыңыз, содан кейін суын әбден сорғытыңыз.

Тағам	Мөлшері	Қуат	Уақыт (мин)	Қоя тұру уақыты (мин)	Нұсқаулар
Ақ күріш (буға ұсталған)	250 г	900 Вт	15-16	5	500 мл суық су қосыңыз. 750 мл суық су қосыңыз.
	375 г		17½-18½		
Қоңыр күріш (буға ұсталған)	250 г	900 Вт	20-21	5	500 мл суық су қосыңыз. 750 мл суық су қосыңыз.
	375 г		22-23		
Аралас күріш (күріш + жабайы күріш)	250 г	900 Вт	16-17	5	500 мл суық су қосыңыз.
Аралас жүгері (күріш + дән)	250 г	900 Вт	17-18	5	400 мл суық су қосыңыз.
Макарон	250 г	900 Вт	10-11	5	1000 мл ыстық су қосыңыз.

Жас көкөністер пісіруге қатысты ақыл-кеңес

Қақпағы бар, жарамды шыны пирекс ыдысын қолданыңыз. Егер судың мөлшері арнайы көрсетілмесе, әрбір 250 г тағамға 30-45 мл суық су құюды (2-3 ас қасық) ұсынамыз – кестеге қараңыз. Бетін жауып, аз уақыт пісіріңіз - кестеге қараңыз. Қалаған нәтижеге жету үшін пісіруді жалғастырыңыз. Пісіріп жатқанда бір рет, пісіріп болғаннан кейін бір рет араластырыңыз. Пісіріп болғаннан кейін тұз, шөп немесе сары май қосыңыз. Бетін жауып 3 минут қоя тұрыңыз.

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

Жас көкөністердің барлығын толық микротолқын қуатымен (900 Вт) пісіру керек.

Тағам	Мөлшері	Уақыт (мин)	Қоя тұру уақыты (мин)	Нұсқаулар
Брокколи	250 г 500 г	4½-5 7-8	3	Гүлдерін бірдей-бірдей етіп бөліңіз. Сабақтарын ортаға қаратып салыңыз.
Брюссель орамжапырағы	250 г	6-6½	3	60-75 мл (5-6 ас қасық) су қосыңыз.
Сәбіз	250 г	4½-5	3	Сәбіздерді бірдей мөлшерде кесіңіз.
Түрлі-түсті орамжапырақ	250 г 500 г	5-5½ 7½-8½	3	Гүлдерін бірдей-бірдей етіп бөліңіз. Үлкен гүлдерін екіге бөліңіз. Сабақтарын ортаға қаратып салыңыз.
Кәдіш	250 г	4-4½	3	Кәдішті жапырақтап тураңыз. 30 мл (2 ас қасық) су құйыңыз немесе бір түйір май салыңыз. Жұмсақ болғанша пісіріңіз.
Баклажан	250 г	3½-4	3	Баклажанды кішкене етіп жапырақтап турап, 1 ас қасық лимон шырынын себіңіз.
Порей пиязы	250 г	4-4½	3	Порей пиязын қалың етіп жапырақтап тураңыз.

Тағам	Мөлшері	Уақыт (мин)	Қоя тұру уақыты (мин)	Нұсқаулар
Саңырауқұлақ	125 г 250 г	1½-2 2½-3	3	Бүтін кішкене саңырауқұлақтарды немесе туралған саңырауқұлақтарды алыңыз. Су қоспаңыз. Лимон шырынын себіңіз. Тұз, бұрыш салыңыз. Үстелге суын сорғытқаннан кейін тартыңыз.
Пияз	250 г	5-5½	3	Пияздарды тураңыз немесе екіге бөліңіз. Тек 15 мл (1 ас қасық) су қосыңыз.
Бұрыш	250 г	4½-5	3	Бұрышты кішкене леп бөліңіз.
Картоп	250 г 500 г	4-5 7-8	3	Қабығы аршылған картоптың салмағын өлшеп алып, кішкене леп екіге немесе төртке бөліңіз.
Кольраби орамжапырағы	250 г	5½-6	3	Кольраби орамжапырағын кішкене текшелерге бөліңіз.

ҚЫЗДЫРУ

Микротолқынды пеш тағамды әдеттегі конвекция пеші немесе электр пештерінде жұмсалатын уақыттың аз мөлшерін ғана пайдаланып тағамды лезде қыздырады.

Төмендегі кестеде көрсетілген қуат мәні мен қыздыру уақыттарын жалпылама нұсқау ретінде қолданыңыз. Кестедегі уақыт сұйық тағам +18-ден +20 °C дейінгі бөлме температурасында, немесе тоңазытылған тағамның температурасы +5 градустан +7°C градус деген есеппен берілген.

Орналастыру және бетін жабу

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

Қуат мәндері және тағамды араластыру

Кейбір тағамды 900 Вт қуатты қолданып, кейбірін 600 Вт, 450 Вт немесе тіпті 300 Вт қуатты қолданып қыздыруға болады.

Кестедегі ұсыныстарды қараңыз.

Жалпы, тағам баппен пісіруді қажет етсе, үлкен мөлшерде дайындалса немесе тез қызып кететіндей болса (мысалы, фарш қосылған бәліш), бұндай тағамдарды төмен қуатпен қыздырған дұрыс.

Жақсылап араластырыңыз немесе қыздырып жатқан кезде аударыңыз.

Мүмкін болса, үстелге қоярдың алдында тағы да араластырыңыз.

Сұйық тағам немесе баланың тағамын қыздырғанда ерекше абай болыңыз.

Сұйық тағам кенет тасып төгіліп, адам соған күйіп қалмас үшін, тағамды қыздырардың алдында және қыздырып болғаннан кейін араластырыңыз.

Оларды микротолқынды пештің ішіне, қоя тұру уақыты аяқталғанша қоя тұрыңыз. Пластик қасық немесе шыны қалақты сұйық заттарға салып жоуды ұсынамыз. Тағамды қатты қыздырудан (іске алғысыз болмас үшін) сақ болыңыз. Пісіру уақытын аз есептеп, қажет болса, қосымша уақыт қосып қоя тұрыңыз.

Қыздыру және қоя тұру уақыттары

Тағамды алғаш рет қыздырғанда, сол уақытты бұдан кейін қажет кезде қарап жүру үшін жазып қойған дұрыс.

Қыздырылған тағамның әрқашан ыстық буы бұрқырап тұрсын.

Тағамды қыздырып болғаннан кейін біраз уақыт қоя тұрыңыз – температура тағам бойына біркелкі таралу үшін.

Қыздырып болғаннан кейін, егер кестеде басқаша көрсетілмесе, тағамды 2-4 минут қоя тұруды ұсынамыз.

Сұйық тағам немесе баланың тағамын қыздырғанда ерекше абай болыңыз.

Сонымен қатар, сақтық шаралары қамтылған тарауды да қараңыз.

СҰЙЫҚ ТАҒАМДАРДЫ ҚЫЗДЫРУ

Температура тағам бойына біркелкі тарау үшін пешті сөндіргеннен кейін тағамды әрқашан, кем дегенде 20 секунд қоя тұрыңыз. Қажет болса, қыздырып жатқанда және қыздырып болғаннан кейін де ӨРҚАШАН араластырыңыз. Кенет тасыған тағамға күйіп қалмас үшін, қасық немесе шыны қалақты сусынның ішіне салып қою керек, қыздырып жатқанда және оның алдында, қыздырып болғаннан кейін араластырыңыз.

БАЛАНЫҢ ТАҒАМЫН ҚЫЗДЫРУ

БАЛАНЫҢ ТАҒАМЫ:

Шұңғыл керамика табаққа салыңыз. Пластик қақпақпен жабыңыз. Қыздырып болғаннан кейін жақсылап араластырыңыз! Берердің алдында 2-3 минут қоя тұрыңыз. Қайта араластырыңыз, температурасын тексеріңіз. Мына температурадағы сүтті беруге болады: 30-40 °C аралығындағы.

БАЛАҒА БЕРІЛЕТІН СҮТ:

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

ЕСКЕРІМ:

Әсіресе баланың тағамын, бала күйіп қалмас үшін мұқият тексеру керек. Төмендегі кестеде көрсетілген қуат мәндері мен уақыттарды тағам қыздыру үшін нұсқау ретінде қолданыңыз.

Баланың тағамы мен сүтін қыздыру

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

Тағам	Мөлшері	Қуат	Уақыт	Қоя тұру уақыты (мин)	Нұсқаулар
Баланың тағамы (көкөніс + ет)	190 г	600 Вт	30 сек	2-3	Шұңғыл керамика табаққа салыңыз. Бетін жауып пісіріңіз. Пісіріп болғаннан кейін араластырыңыз. 2-3 минут қоя тұрыңыз. Берердің алдында жақсылап араластырып, температурасын мұқият тексеріңіз.
Балаға арналған ботқа (дән + сүт + жеміс)	190 г	600 Вт	20 сек	2-3	Шұңғыл керамика табаққа салыңыз. Бетін жауып пісіріңіз. Пісіріп болғаннан кейін араластырыңыз. 2-3 минут қоя тұрыңыз. Берердің алдында жақсылап араластырып, температурасын мұқият тексеріңіз.
Балаға берілетін сүт	100 мл 200 мл	300 Вт	30-40 сек 1 мин бастап 1 мин 10 сек дейін	2-3	Жақсылап араластырып немесе шайқап, зарарсыздандырылған бөтелкеге құйыңыз. Бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз. Бетін жаппай пісіріңіз. Жақсылап шайқап, кем дегенде 3 минут қоя тұрыңыз. Берердің алдында жақсылап араластырып, температурасын мұқият тексеріңіз.

Сұйықтарды және тағамдарды қыздыру

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

Тағам	Мөлшері	Қуат	Уақыт (мин)	Қоя тұру уақыты (мин)	Нұсқаулар
Сусындар (кофе, шай және су)	150 мл (1 кесе)	900 Вт	1-1½	1-2	Кеселерге құйып, бетін жаппай қыздырыңыз: 1 кесені ортасына, 2 кесені қарама-қарсы, 3 кесені айналдыра қойыңыз. Қоя тұру уақыты келгенде микротолқынды пеште ұстаңыз да, жақсылап араластырыңыз.
	250 мл (2 кесе)		2-2½		
	450 мл (3 кесе)		3-3½		
	600 мл (4 кесе)		3½-4		
Сорпа (салқындатылған)	250 г 350 г 450 г 550 г	900 Вт	2½-3 3-3½ 3½-4 4½-5	2-3	Шұңғыл керамика табаққа немесе шұңғыл керамика кесеге құйыңыз. Пластик қақпақпен жабыңыз. Қыздырып болғаннан кейін жақсылап араластырыңыз. Үстелге тартардың алдында тағы да араластырыңыз.
Бұқтырылған тағам (салқындатылған)	350 г	600 Вт	4½-5½	2-3	Бұқтырылған тағамды шұңғыл керамика табаққа салыңыз. Пластик қақпақпен жабыңыз. Ара-тұра араластыра отырып қыздырыңыз, қоя тұру, үстелге тартудың алдында қайта араластырыңыз.
Соус қосылған макарон (салқындатылған)	350 г	600 Вт	3½-4½	3	Макаронды (мысалы, спагетти немесе вермишель) жалпақ керамика табаққа салыңыз. Микротолқын таспасымен жабыңыз. Үстелге тартардың алдында араластырыңыз.

Тағам	Мөлшері	Қуат	Уақыт (мин)	Қоя тұру уақыты (мин)	Нұсқаулар
Соус қосылған, толтырмасы бар макарон (салқындатылған)	350 г	600 Вт	4-5	3	Толтырмасы бар макаронды (мысалы, равиоли, тортеллини) шұңғыл керамика табаққа салыңыз. Пластик қақпақпен жабыңыз. Ара-тұра араластыра отырып қыздырыңыз, қоя тұру, үстелге тартудың алдында қайта араластырыңыз.
Табаққа салынған тағам (салқындатылған)	350 г 450 г 550 г	600 Вт	4½-5½ 5½-6½ 6½-7½	3	2-3 тоңазытылған тағам қосымшаларынан тұратын тағамды керамика табаққа салыңыз. Микротолқын таспасымен жабыңыз.

ЖІБІТУ

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

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

Мұздатылған тағамды ыдысқа салыңыз, қақпақ жаппаңыз. Орта шегіне келгенде аударыңыз, сұйығы болса дереу ағызыңыз. Тағамды жиі-жиі тексеріп, жылып кетпегеніне көз жеткізіңіз.

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

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

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

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

Температурасы шамамен -18-ден -20 °С дейінгі мұздатылған тағамдарды жібіту үшін төмендегі кестеге сүйеніңіз.

Мұздаған тағамдардың барлығын жібіту параметрі (180 Вт) бойынша жібіту керек.

Тағам	Мөлшері	Уақыт (мин)	Қоя тұру уақыты (мин)	Нұсқаулар
Ет				
Тартылған сиыр еті	250 г	6-7	15-30	Етті жалпақ керамика табаға қойыңыз. Жұқа жерлерін алюминий фольгамен жабыңыз. Жібітудің орта тұсына келгенде аударыңыз!
Шошқа стейгі	500 г	10-12	7-8	
	250 г	7-8		
Құс еті				
Тауықтың кесек еттері	500 г	14-15	15-60	Алдымен, тауық еттерінің терісі бар жақтарын төмен қаратып салыңыз, бүтін тауықтың төсін керамика табаққа қаратып салыңыз. Қанаттарының ұштары төрізді жұқа жерлерін алюминий фольгамен жабыңыз. Жібітудің орта тұсына келгенде аударыңыз!
Бүтін тауық	(2 дана) 1200 г	32-34		
Балық				
Балық филесі	200 г	6-7	10-25	Мұздатылған балықты керамика табақтың ортасына салыңыз. Жұқа жерлерін қалың жерлерінің астына салыңыз. Филенің жіңішке ұштарын немесе бүтін балықтың құйырығын алюминий фольгамен далдалаңыз. Жібітудің орта тұсына келгенде аударыңыз!
Бүтін балық	400 г	11-13		
Жеміс				
Жидек	300 г	6-7	5-10	Жидекті жалпақ, дөңгелек ыдысқа (диаметрі үлкен) шыны ыдысқа салыңыз.
Нан				
Булочка (әрбірі 50 г)	2 дана 4 дана	1-1½ 2½-3	5-20	Булочкаларды дөңгелетіп немесе нанды көлденеңінен, бұрылмалы табақтың ортасына қойылған ас үй қағазына салыңыз. Жібітудің орта тұсына келгенде аударыңыз!
Тост наны/ Сэндвич	250 г	4-4½		
Неміс наны (бидай + қарабидай ұны)	500 г	7-9		

ГРИЛЬ

Гриль-қыздырғыш элементі пеш төбесінің астыңғы жағында орналасқан. Олар есік жабық және бұрылмалы табақ айналып тұрған кезде жұмыс істейді. Бұрылмалы табақ айналғанда тағам барынша біркелкі қызарады. Гриль элементін 2-3 минут алдын ала қыздырса, тағам барынша тез қызарады.

Гриль жасау үшін қолданылатын ыдыс:

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

Гриль жасауға болатын тағам:

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

Маңызды ескерім:

Нұсқаулықта басқаша көрсетілмесе, гриль режимі қолданылған кезде тағамды үстіңгі торға қою қажет екенін есте ұстаңыз.

МИКРОТОЛҚЫН + ГРИЛЬ

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

600 Вт + Гриль, 450 Вт + Гриль және 300 Вт + Гриль.

Микротолқын + гриль функциясымен пісіруге арналған ыдыстар

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

Микротолқын + гриль функциясымен пісіруге болатын тағам:

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

Маңызды ескерім:

Нұсқаулықта басқаша көрсетілмесе, аралас режим қолданылған кезде (микротолқын + гриль) режимі қолданылған кезде тағамды үстіңгі торға қою қажет екенін есте ұстаңыз. Келесі кестедегі нұсқауларды қараңыз.

Тағамның екі жағын да қызарту қажет болса, онда оны аудару керек.

Жаңа тағамнан гриль дайындауға арналған ақыл-кеңес

Грильді гриль функциясымен 2-3 минут алдын ала қыздырыңыз. Осы кестедегі қуат мәндері мен уақыттарды гриль жасау үшін нұсқау ретінде қолданыңыз.

Жаңа тағам	Мөлшері	Қуат	1-ші жағын пісіру уақыты (мин)	2-ші жағын пісіру уақыты (мин)	Нұсқаулар
Тост наны тіліктері	4 дана (әрбірі 25 г)	Тек гриль	3-4	2-3	Қыздырылатын нан тілімдерін үстіңгі торға қатарластыра қойыңыз.
Гриль қызанақтары	400 г	300 Вт + Гриль	5-6	-	Кішкене қызанақтарды пайдаланыңыз. Жалпақ, шыны пирекс табағының үстіне айналдыра қойыңыз. Үстіңгі торға қойыңыз. 2-3 минут қоя тұрыңыз.
Қызанақ - ірімшік қосылған тост	4 дана (300 г)	300 Вт + Гриль	4½-5½	-	Алдымен нан тілімдерін қыздырып, тост жасаңыз. Толтырмасы бар тост нанын үстіңгі торға қойыңыз. 2-3 минут қоя тұрыңыз
Гавай тост наны (ветчина, ананас, ірімшік тілімдері)	4 дана (500 г)	300 Вт + Гриль	6½-7½	-	Алдымен нан тілімдерін қыздырып, тост жасаңыз. Толтырмасы бар тост нанын үстіңгі торға қойыңыз. 2-3 минут қоя тұрыңыз.
Картоп пісірмесі	500 г	600 Вт + Гриль	7-8	-	Картоптарды екіге бөліңіз. Оларды үстіңгі торға кесілген жақтарын грильге қаратып айналдыра қойыңыз.
Картоп гратиндері / көкөністер (тоңазытылған)	450 г	450 Вт + Гриль	9-11	-	Мұздатылған жаңа гратин тағамын кішкене шыны пирекс ыдысқа салыңыз. Тағамды үстіңгі торға қойыңыз. Пісіріп болғаннан кейін 2-3 минут қоя тұрыңыз.



Жаңа тағам	Мөлшері	Қуат	1-ші жағын пісіру уақыты (мин)	2-ші жағын пісіру уақыты (мин)	Нұсқаулар
Пісірілген алма	2 алма (400 г)	300 Вт + Гриль	6½-7½	-	Алманың өзегін алып, оған мейіз бен джем толтырыңыз. Үстіне біраз бадам жаңғағының үлпектерін себіңіз. Алмаларды жалпақ шыны пирекс табағына салыңыз. Ыдысты астыңғы торға тура қойыңыз.
Тауықтың кесек еттері	500 г (2 дана)	300 Вт + Гриль	9-10	7-8	Тауық етіне май мен дәмдеуіштерді жағыңыз. Оларды үстіңгі тордың үстіне айналдыра қойыңыз. Гриль жасап болғаннан кейін 2-3 минут қоя тұрыңыз.
Бифштекс (орташа)	400 г (2 дана)	Тек гриль	12-13	11-12	Бифштекске май жағыңыз. Оларды үстіңгі торға айналдыра қойыңыз. Гриль жасап болғаннан кейін 2-3 минут қоя тұрыңыз.
Қуырылған балық	400-500 г	300 Вт + Гриль	5½-6½	5-6	Бүтін балыққа май жағып, шөп, дәмдеуіштермен дәм-татымын келтіріңіз. Екі балықты үстіңгі торға (құйырықтарын бастарына түйістіріп) қатарластыра қойыңыз. Гриль жасап болғаннан кейін 2-3 минут қоя тұрыңыз.

КОНВЕКЦИЯ

Конвекция арқылы пісіру дәстүрлі жолмен пісіру тәсілі ретінде және дәстүрлі пештерде ыстық ауаның көмегімен тамақ пісіретін тәсіл ретінде көпке белгілі. Ыстық ауаны айналдырып тұру үшін қыздырғыш элемент пен желдеткіш артқы қабырғаға орнатылған.

Конвекциямен пісіруге арналған ыдыс-аяқ:

Пеште дәстүрлі жолмен пісіруге жарамды ыдыстардың барлығын, пісірме қалбырлар мен қағаздарды, әдетте дәстүрлі пеште қолданылатын заттардың барлығын қолдануға болады.

Конвекциямен пісіруге болатын тағам:

Бисквиттерді, шелпектерді, булочкалар мен торттарды осы режиммен пісіруге, сонымен қатар, көп жеміс салынған торттарды, кондитер өнімдері мен суфлені пісіруге болады.

МИКРОТОЛҚЫН + КОНВЕКЦИЯ

Бұл режимде микротолқын қуаты мен ыстық ауа қатар қолданылады, сондықтан да, тағам қызарып, кітірлек болып пісіп ғана қоймайды, пісіру уақыты да азаяды.

Конвекциямен пісіру - дәстүрлі пісіру режимі ретінде танымал және бұл режимде тағам пештің артқы қабырғасында орналасқан желдеткіш арқылы таратылатын ыстық ауамен пісіріледі.

Микротолқын + конвекция функциясымен пісіруге арналған ыдыстар:

Микротолқындар өте алатын болуға тиіс. Пешке тәзімді (шыны, керамика не фарфор тәзімді темірмен жиектелмеген) болуға тиіс; МТ + Гриль тармағында көрсетілген ыдыстарға ұқсас.

Микротолқын + конвекция функциясымен пісіруге болатын тағам:

Ет пен құс етінің барлық түрлері, сонымен қатар, бұқтырылған және гратин тағамдары, қопсыма торттар және жеміс торттары, бөліштер және қуырылған көкөністер, шелпектер және нандар.

Жаңа және мұздатылған тағамды конвекциямен дайындау бойынша нұсқаулық

Конвекцияны алдын ала жылдам қыздыру функциясымен қажетті температураға дейін қыздырыңыз. Осы кестедегі қуат мәндері мен уақыттарды конвекция арқылы пісіру барысында нұсқау ретінде қолданыңыз. Алған кезде пеш қолғабын киіңіз.

Жаңа тағам	Мөлшері	Қуат	1-ші жағын пісіру уақыты (мин)	2-ші жағын пісіру уақыты (мин)	Нұсқаулар
Пицца Мұздатылған пицца (піскен, дайын)	300-400 г	600 Вт + 220 °C	9-11	-	Пиццаны үстіңгі торға қойыңыз. Пісіріп болғаннан кейін 2-3 минут қоя тұрыңыз.
Макарон Мұздатылған лазанья	400 г	450 Вт + 200 °C	20-23	-	Өлшемсіз сай келетін шыны пирекс ыдысқа салыңыз немесе бастапқы орамында қалдырыңыз (микротолқынға және пештің қызуына сай келетініне көз жеткізіңіз). Мұздатылған лазаньяны астыңғы торға салыңыз. Пісіріп болғаннан кейін 2-3 минут қоя тұрыңыз.
Ет Ростбиф/ Қуырылған қой еті (орташа)	1200-1300 г	600 Вт + 180 °C	19-21	11-13	Сиырдың/қойдың етіне май жағып, бұрыш, тұз, паприкамен дәмденіз. Әуелі майлы жағын төмен қаратып астыңғы торға салыңыз. Пісіріп болғаннан кейін алюминий фольгаға орап, 10-15 минут қоя тұрыңыз.
Қуырылған тауық	900-1000 г	450 Вт + 220 °C	16-18	12-15	Тауық етіне май жағып, дәмдеуіштерден себіңіз. Тауықтың төсінің бір жағын төмен қаратып, екінші жағын жоғары қаратып астыңғы торға салыңыз. 5 минут қоя тұрыңыз.

Жаңа тағам	Мөлшері	Қуат	1-ші жағын пісіру уақыты (мин)	2-ші жағын пісіру уақыты (мин)	Нұсқаулар
Нан Жаңа пісірілген булочкалар	4 дана (200 г)	Тек 200 °C	13-15	-	Мұздатылған булочкаларды астыңғы торға айналдыра қойыңыз. Пештен зат аларда пеш қолғабын киіңіз! 2-3 минут қоя тұрыңыз.
Сарымсақ наны (тоңазытылған, алдын ала пісірілген)	200 г (1 дана)	180 Вт + 220 °C	10-12	-	Тоңазытылған багетаны астыңғы торға төселген ас үй қағазына салыңыз. Пісіріп болғаннан кейін 2-3 минут қоя тұрыңыз.
Торт Алма торт (жаңа иленген қамыр)	500 г	Тек 180 °C	40-45	-	Жаңа иленген қамырды (300 г) кішкене, дөңгелек, қара темірден жасалған пісірме табаққа (дм 18 см) салыңыз. Алманың тілімдерін үстіне (200 г) салыңыз. Тортты астыңғы торға қойыңыз. Пісіріп болғаннан кейін 5-10 минут қоя тұрыңыз.
Шағын кекстер (жаңа иленген қамыр)	12 x 30 г (350-400 г)	Тек 200 °C	15-18	-	Жаңа иленген қамырды кекске арналған қағаз ыдыстарға біркелкі бөліп салыңыз. Ыдыстарды астыңғы торға қойыңыз. Пісіргеннен кейін 5 минут қоя тұрыңыз.
Печенье (жаңа иленген қамыр)	100-150 г	Тек 200 °C	9-12	-	Пешке дөңгелек темір пісірме табақты немесе жұқа табақты салып алдын ала қыздырыңыз. Печеньелерді табаққа салыңыз. Табақты астыңғы торға қойыңыз.
Мұздатылған кекс	1000 г	180 Вт + 180 °C	18-20	-	Тоңазытылған кекстерді астыңғы торға тура қойыңыз. Жібітіп, жылытып болғаннан кейін 15-20 минут қоя тұрыңыз.



АРНАЙЫ АҚЫЛ-КЕҢЕС

САРЫ МАЙДЫ ЕРІТУ

50 г майды кішкене, шұңғыл шыны ыдысқа салыңыз. Пластик қақпақпен жабыңыз. 900 Вт қуатпен 30-40 секунд сары май ерігенше қыздырыңыз.

ШОКОЛАДТЫ ЕРІТУ

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

ТҮЙІРШІКТЕЛІП ҚАТҚАН БАЛДЫ ЕРІТУ

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

ЖЕЛАТИНДІ ЕРІТУ

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

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

Жылдам безендіргіш қоспаларға (шамамен 14 г) 40 г қант және 250 мл суық су араластырыңыз. Бетін жалпай пирекс шыны ыдысқа салып, 3½-4½ минут 900 Вт қуатпен, безендіргіш қоспа мөлдір болғанша пісіріңіз. Пісіріп жатқанда екі рет араластырыңыз.

ТОСАП ҚАЙНАТУ

600 г жемісті (мысалы, аралас жидек) өлшемді сай келетін, қақпағы бар пирекс ыдысына салыңыз. 300 г қант салып, жақсылап араластырыңыз. Бетін жауып 10-12 минут 900 Вт қуатпен пісіріңіз. Қайнатып жатқанда бірнеше рет араластырыңыз. Бұрама қақпағы бар тосап банкасына тура құйыңыз. Қақпағын 5 минут жауып қоя тұрыңыз.

ПУДДИНГ ҚАЙНАТУ

Пуддинг ұнтағына, өндіруші нұсқауларына сай қант пен сүт қосып (500 мл), жақсылап араластырыңыз. Қақпағы бар, жарамды шыны пирекс ыдысын қолданыңыз. Бетін жауып 6½-7½ минут 900 Вт қуатпен пісіріңіз. Қайнатып жатқанда бірнеше рет жақсылап араластырыңыз.

БАДАМ ЖАҢҒАҒЫ ҮЛПЕКТЕРІН ҚЫЗАРТУ

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

МИКРОТОЛҚЫНДЫ ПЕШТІ ТАЗАЛАУ

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

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

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

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

- ☑ Саңылауларға су ШАШЫРАТПАҢЫЗ. Жеміргіш заттар немесе химиялық еріткіштерді ЕШҚАШАН қолданбаңыз. Есіктің тығыздағыштарын тазалағанда келесіні ескеріңіз:
 - Ешбір қоқыс жиналып қалмасын
 - Қоқыс есіктің жабылауына кедергі жасамасын
- ☑ Микротолқынды пештің ішін жұмсақ жуғыш затпен әр қолданып болған сайын тазалаңыз, бірақ жарақаттанып қалмас үшін микротолқынды пешті тазалардың алдында салқындатыңыз.
- ☑ Пісіру құрылғыларына, пештің үстіне және тұшпалештерге қатысты нұсқауларда бұмен тазалайтын құралдарды қолданбау керек деп көрсетілген.

МИКРОТОЛҚЫНДЫ ПЕШТІ САҚТАУ ЖӘНЕ ЖӨНДЕУ

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

Есігі немесе есігінің тығыздағыштары бүлінген пешті іске қоспау керек.

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

Жөндеу жұмыстарын білікті микротолқынды пеш технигі ғана жүзеге асыруға тиіс.

- ☑ Пештің сыртқы корпусын ЕШҚАШАН алмаңыз. Егер пеш бүлініп, оны жөндеу қажет болса немесе оның қандай жағдайда екендігі сізді толғандырып жүрсе:
 - Оны розеткадан ағытыңыз
 - Ең жақын сатып алушыға қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз
- ☑ Пешті уақытша сақтап қоя тұрғыңыз келсе, құрғақ, шаң баспайтын жерді таңдаңыз.
 - **Сәбәбі** : Шаң және ылғал пештің жұмыс жасайтын бөлшектеріне зиян келтіруі мүмкін.

ТЕХНИКАЛЫҚ ПАРАМЕТРЛЕРІ

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

Қуат көзі	230 В ~ 50 Гц АТ
Тұтынылатын қуат	
Максимум қуат	2700 Вт
Микротолқын	1400 Вт
Гриль (қыздырғыш элемент)	1250 Вт
Конвекция (қыздырғыш элемент)	Макс. 2050 Вт
Қуат шығысы	100 Вт / 900 Вт - 6 деңгей (IEC-705)
Жұмыс жиілігі	2450 МГц
Өлшемдері (Е x Т x Б)	
Сырты	522 x 539 x 312 мм
Пештің іші	355 x 380,6 x 234 мм
Сыйымдылығы	1,1 куб фут
Салмағы	
Нетто	шамамен 21 кг

SAMSUNG



AB57



166



KZ.O.02.0072

- Сертификат : РОСС КR.AB57.B03221

- Жарамдылық мерзімі : с 17.05.2010 по 16.05.2013

Тайландта жасалған

Өндіруші: Самсунг

Тауар сертификатталған: Альтгест

Мекен жайы:

"Тхай Самсунг Электроникс Ко., Лтд",

313, М1, Сухбиван 8 руд, Срирача

Индастри Парк, Т. Бунг А. Срирача

Чонбури 20230, Тайланд

Сурақтар немесе ұсыныстар пайда болған жағдайда төмендегі телефонда хабарласыңыз

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

Қалыпты жағдайда
қолдануға арналған
Қолдану мерзімі: 7 жыл

Код: DE68-04106A