



Микроволновая печь

Инструкция пользователя и руководство по приготовлению пищи

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



Данное руководство напечатано на полностью перерабатываемой бумаге.

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

удивительные возможности

Благодарим за приобретение данного устройства
компании Samsung.

SAMSUNG

содержание

Меры предосторожности	2
Функции микроволновой печи	11
Печь (ME83KR*-1, ME83KR*-2, ME83KR*-3, ME83KR*-1*, ME83KR*-2*, ME83KR*-3*, ME83*KR*-1, ME83*KR*-2, ME83*KR*-3)	11
Печь (ME83MR**)	12
Печь (ME83AR*)	12
Панель управления (ME83KR*-1, ME83KR*-2, ME83KR*-3, ME83KR*-1*, ME83KR*-2*, ME83KR*-3*, ME83*KR*-1, ME83*KR*-2, ME83*KR*-3)	13
Панель управления (ME83MR**)	13
Панель управления (ME83AR*)	14
Принадлежности	14
Использование печи	15
Принцип работы микроволновой печи	15
Проверка работы печи	15
Установка времени	16
Приготовление/разогрев пищи	16
Уровни мощности	17
Настройка времени приготовления пищи	17
Остановка приготовления пищи	17
Настройка режима энергосбережения	17
Использование автоматической функции приготовления блюд русской кухни	18
Функция автоматического приготовления блюд русской кухни/приготовление	18
Использование функции ускоренной автоматической разморозки	23
Параметры ускоренной разморозки	24
Руководство по использованию пароварки (только модели ME83KR*-X)	24
Отключение звукового сигнала	26
Защитная блокировка микроволновой печи	26
Руководство по выбору посуды	26
Рекомендации по приготовлению	27
Устранение неисправностей и коды ошибок	28
Устранение неисправностей	28
Код ошибки	29
Технические характеристики	29

меры предосторожности

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ИНСТРУКЦИИ

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

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

ОПИСАНИЕ СИМВОЛОВ И ЗНАЧКОВ

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

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



Предупреждение. Риск возгорания.



Предупреждение. Электричество.



Не делать.



Не разбирать.



Отключите вилку кабеля питания от сетевой розетки.



Обратитесь в сервисный центр за помощью.



Важная информация



Предупреждение. Горячая поверхность.



Предупреждение. Взрывчатые вещества.



НЕ прикасаться.



Строго следуйте указаниям.



Во избежание поражения электрическим током убедитесь, что устройство заземлено.



Примечание

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧТИТЕ И СОХРАНИТЕ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ДАЛЬНЕЙШЕМ.

Всегда соблюдайте приведенные ниже инструкции по безопасности.

Перед использованием печи ознакомьтесь со следующими инструкциями и соблюдайте их.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ (только для функций микроволновой печи)

-  **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Если дверца или уплотнители дверцы повреждены, печью нельзя пользоваться, пока она не будет отремонтирована квалифицированным специалистом.
-  **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Снятие корпуса печи, защищающего от воздействия энергии электромагнитных СВЧ-волн, очень опасно. Любые работы по обслуживанию или ремонту печи, связанные со снятием корпуса, могут выполнять только квалифицированные специалисты.
-  Этот электроприбор предназначен для эксплуатации только в домашних условиях.

-  **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Детям можно пользоваться печью без контроля взрослых только в том случае, если они получили соответствующие инструкции и в состоянии безопасно пользоваться печью, а также осознают опасность неправильного с ней обращения.
-  **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Это устройство могут использовать дети старше 8 лет и взрослые люди с ограниченными физическими, сенсорными либо умственными способностями или лица, у которых отсутствуют необходимые знания или опыт, если их действия контролируются или если они проинструктированы относительно безопасного использования прибора и осознают возможные риски. Детям не следует играть с устройством. Очистка и самостоятельное техническое обслуживание не должно выполняться детьми младше 8 лет. Допускается выполнение очистки детьми более старшего возраста под присмотром родителей.
-  Используйте только подходящую для использования в микроволновых печах посуду.
-  При разогреве пищи в пластиковом или бумажном контейнере следите за печью, поскольку возможно воспламенение.

★	Микроволновая печь предназначена для разогревания пищи и напитков. Сушка пищевых продуктов или одежды, а также подогрев грелок, домашних тапок, губок, влажных тканей и др. может привести к травме, возгоранию или пожару.
☞	При появлении дыма выключите устройство или отключите его от источника питания и оставьте дверцу печи закрытой, чтобы сдержать пламя.
★	ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Нагревание в микроволновой печи емкостей с напитками может привести к замедленному бурному кипению, поэтому при обращении с такими емкостями следует соблюдать меры предосторожности.
★	ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Для предотвращения ожогов содержимое бутылочек для кормления и банок для детского питания следует размешать или встряхнуть, а перед употреблением необходимо проверить температуру.
☐	Яйца в скорлупе и цельные яйца, сваренные вкрутую, нельзя разогревать в микроволновых печах, поскольку они могут взорваться даже после завершения разогревания в микроволновой печи.
★	Необходимо регулярно чистить печь, а также удалять из нее остатки пищи.

☐	Если не поддерживать чистоту печи, может произойти повреждение поверхности, что несет риск сокращения срока службы устройства, а также возникновения опасной ситуации.
☐	Данное устройство не предназначено для установки в трейлерах, фургонах и подобных транспортных средствах.
★	Этот прибор не предназначен для использования людьми (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными либо умственными способностями или лицами, у которых отсутствуют необходимые знания или опыт, если их действия не контролируются или если они не проинструктированы относительно использования прибора лицом, отвечающим за безопасность.
★	Следите, чтобы дети не играли с устройством.
☞	Чтобы избежать опасных ситуаций, замена поврежденного кабеля питания должна производиться изготовителем, сотрудником сервисной службы или другим квалифицированным специалистом.
☐	ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Жидкости или другие продукты нельзя разогревать в герметично закрытых контейнерах, так как они могут взорваться.

	Не допускается очистка электроприбора при помощи струи воды.
	Чтобы обеспечить удобный доступ к внутренней камере печи и области управления, печь необходимо установить в правильном положении на подходящей высоте.
	Перед первым использованием печи поместите в нее емкость с водой и нагревайте в течение 10 минут.
	Если при работе печи появляется странный звук, дым и запах гари, немедленно отсоедините кабель питания и обратитесь в ближайший сервисный центр.
	Печь следует установить таким образом, чтобы имелся свободный доступ к вилке кабеля питания.
	Микроволновая печь предназначена только для автономной установки, ее нельзя размещать в шкафу

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ
(только для функций микроволновой
печи) - дополнительно

	ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Когда микроволновая печь работает в комбинированном режиме, дети должны использовать ее только под присмотром взрослых из-за высоких температур.
	Во время использования устройство нагревается. Будьте осторожны, избегайте контакта с нагревательными элементами внутри печи.

	ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Внешние части прибора могут сильно нагреваться при использовании. Не оставляйте детей без присмотра рядом с прибором.
	Не допускается использование паровых очистителей.
	ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Собираясь заменить лампу, обязательно отключите устройство, чтобы избежать поражения электрическим током.
	ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Устройство и его детали могут сильно нагреваться при использовании. Будьте осторожны, избегайте контакта с нагревательными элементами. Не оставляйте детей до 8 лет без постоянного присмотра рядом с прибором.
	При работе устройства легкодоступные поверхности могут сильно нагреваться.
	При работе устройства дверца или наружная поверхность могут нагреваться.
	Держите устройство и кабель в месте, недоступном для детей младше 8 лет.

- ★ Это устройство могут использовать дети старше 8 лет и взрослые люди с ограниченными физическими, сенсорными либо умственными способностями или лица, у которых отсутствуют необходимые знания или опыт, если их действия контролируются или если они проинструктированы относительно безопасного использования прибора и осознают возможные риски. Детям не следует играть с устройством. Очистка и обслуживание устройства могут выполняться детьми только под присмотром.
- ☐ Не используйте абразивные очистители, химически активные вещества и острые металлические скребки для чистки стеклянной дверцы печи, так как это может стать причиной царапин и трещин на стекле.
- ☐ Данное устройство не имеет внешнего таймера или пульта дистанционного управления.

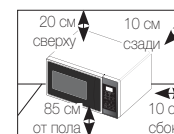
Это устройство является оборудованием ISM группы 2 класса В. Группа 2 включает в себя все устройства ISM (промышленность, наука, медицина), в которых генерируется и используется радиочастотная энергия в форме электромагнитного излучения для обработки материалов, EDM и оборудование для дуговой сварки.

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

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.
 3. Установите роликовую подставку и вращающийся поднос. Проверьте, что роликовая подставка свободно вращается. (Только для моделей, оборудованных роликовой подставкой)
 4. Печь следует разместить так, чтобы имелся свободный доступ к вилке кабеля питания.
- ☐ Чтобы избежать опасных ситуаций, замена поврежденного кабеля питания должна производиться изготовителем, сотрудником сервисной службы или другим квалифицированным специалистом. В целях личной безопасности вставляйте кабель только в подходящую заземленную розетку переменного тока.

- ❑ 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.

ЧИСТКА МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

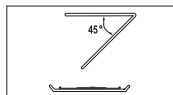
Во избежание скопления жира и частиц продуктов следует регулярно чистить следующие детали микроволновой печи.

- Внутренние и внешние поверхности
 - Дверца и уплотнители дверцы
 - Вращающийся поднос и роликовые подставки (Только для моделей с вращающимся подносом)
- ❑ **ВСЕГДА** поддерживайте в чистоте уплотнители дверцы и плотно прикрывайте дверцу.
 - ❑ Если не поддерживать чистоту печи, может произойти повреждение поверхности, что несет риск сокращения срока службы устройства, а также возникновения опасной ситуации.

1. Для очистки внешних поверхностей используйте мягкую ткань и теплую мыльную воду. Промывайте и вытирайте насухо.
 2. Удаляйте брызги и пятна с внутренних поверхностей печи с помощью мыльного раствора и ткани. Промывайте и вытирайте насухо.
 3. Чтобы размягчить затвердевшие частицы продуктов и устранить запахи, поставьте на вращающийся поднос печи 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.
- ❑ **НЕ** допускайте попадания воды в вентиляционные отверстия. **НИКОГДА** не используйте абразивные материалы и химические растворители. Будьте особенно осторожны при чистке уплотнителей дверцы и следите за тем, чтобы частицы продуктов:
 - не накапливались на них;
 - не мешали правильно закрывать дверцу.

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

При чистке верхней части внутренней камеры рекомендуется повернуть нагревательный элемент вниз под углом 45°, а затем почистить. (Только для моделей с поворотным нагревателем)



ХРАНЕНИЕ И РЕМОНТ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

При хранении микроволновой печи и ее обслуживании необходимо принять несколько простых мер предосторожности. Печь нельзя использовать, если повреждены дверца или уплотнители дверцы.

- Сломаны петли
- Износился уплотнитель
- Деформировался или погнулся корпус

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

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

следующие действия.

- Отключите ее от сетевой розетки
- Обратитесь в ближайший сервисный центр
- ☑ Если необходимо поместить печь на временное хранение, выберите сухое не запыленное место.
Причина: пыль и влага могут оказать неблагоприятное воздействие на рабочие детали печи.
- ☑ Данная микроволновая печь не предназначена для коммерческого использования.
- ☑ Лампочку не следует заменять самостоятельно из соображений безопасности. Свяжитесь с ближайшим официальным офисом обслуживания клиентов Samsung, чтобы договориться о замене лампочки квалифицированным инженером.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ		⚠	⚠	⚠	⚠
☒	Любые модификации и ремонт электроприбора 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.	✓	✓	✓	✓

	Устройству требуется правильное заземление в соответствии с местными или государственными правилами.	✓	✓	✓	✓
	Регулярно протирайте сухой тряпкой вилку кабеля питания и точки контакта, чтобы удалить пыль и влагу.	✓	✓	✓	✓
	Не тяните, не сгибайте кабель питания и не ставьте на него тяжелые предметы.	✓	✓	✓	✓
	В случае утечки газа (пропана, сжиженного газа и пр.) немедленно проветрите помещение и не прикасайтесь к вилке кабеля питания.	✓	✓	✓	✓
	Не прикасайтесь к вилке кабеля питания мокрыми руками.	✓	✓	✓	✓
	Не отсоединяйте вилку кабеля питания, когда устройство включено.	✓	✓	✓	✓
	Не вставляйте в устройство пальцы и посторонние предметы. Если внутрь устройства попала вода или другое постороннее вещество, отключите вилку кабеля питания и обратитесь в ближайший сервисный центр.	✓	✓	✓	✓
	Устройство не должно подвергаться излишнему физическому воздействию и ударам.	✓	✓	✓	✓
	Не ставьте печь на хрупкие предметы, например на кухонную раковину или стеклянные вещи	✓	✓		
	Не используйте бензол, растворитель, спирт, парочиститель или очиститель высокого давления для очистки устройства.	✓	✓	✓	✓
	Убедитесь, что напряжение, частота и сила тока в электрической сети соответствуют характеристикам устройства.	✓	✓		✓
	Убедитесь, что вилка кабеля питания надежно вставлена в сетевую розетку. Не используйте переходник с несколькими гнездами, удлинитель или электрический преобразователь.	✓	✓	✓	
	Не вешайте кабель питания на металлические предметы, не вставляйте кабель питания между предметами и не прокладываете его за печью.	✓	✓	✓	
	Не используйте поврежденную вилку или кабель питания, а также незакрепленную сетевую розетку. При повреждении вилки или кабеля обратитесь в ближайший сервисный центр.	✓	✓	✓	✓

	Не наносите воду непосредственно на печь.	✓	✓		
	Не ставьте никакие предметы на печь, внутрь и на дверцу печи.	✓	✓	✓	
	Не распыляйте летучие вещества, например инсектициды, на поверхность печи.	✓	✓		
	Не храните легковоспламеняющиеся материалы в печи. Будьте особенно внимательны при нагревании блюд и напитков, содержащих спирт, так как пары спирта могут вступить в контакт с нагретыми деталями печи.	✓		✓	✓
	Не позволяйте детям открывать или закрывать дверцу: они могут ушибиться или прищемить пальцы.	✓	✓	✓	✓
	ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Нагревание в микроволновой печи емкостей с напитками может привести к замедленному бурному кипению, поэтому при обращении с такими емкостями необходимо принять меры предосторожности. Для предотвращения подобной ситуации ОБЯЗАТЕЛЬНО дайте печи остыть по меньшей мере в течение 20 секунд после ее выключения, чтобы температура печи сравнялась с окружающей. Перемешивайте жидкость во время разогрева, если это необходимо, и ОБЯЗАТЕЛЬНО перемешивайте ее после разогрева. При ожоге выполните следующие действия по оказанию ПЕРВОЙ ПОМОЩИ. - Погрузите обожженное место в холодную воду по меньшей мере на 10 минут. - Наложите чистую сухую повязку. - Не наносите никаких кремов, масел или лосьонов.	✓	✓	✓	✓
	Не кладите поднос или подставку в воду сразу после приготовления, это может привести к поломке или повреждению.				✓
	Не используйте микроволновую печь для обжаривания во фритюре, поскольку температуру масла контролировать невозможно. Горячее масло может неожиданно выплеснуться через край посуды.	✓			✓

⚠ ВНИМАНИЕ					
	Используйте только ту посуду, которая подходит для микроволновых печей. НЕ используйте металлические контейнеры, столовую посуду с золотой или серебряной отделкой, шампуры, вилки и т.д. Освободите звенья скрученного провода от бумажной или пластиковой упаковки. Причина: может образоваться электрическая дуга или искрение, что приведет к повреждению печи.	✓		✓	✓
	Не используйте микроволновую печь для сушки бумаги или одежды.	✓		✓	✓
	При разогревании небольшого количества пищи сократите время, чтобы предотвратить перегрев или порчу пищи.	✓		✓	✓
	Не допускайте попадания воды на кабель питания и вилку и держите кабель вдали от нагретых деталей и источников тепла.	✓	✓		
	Сырые яйца и цельные яйца, сваренные вкрутую, нельзя разогревать в микроволновых печах, поскольку они могут взорваться даже после завершения разогревания в микроволновой печи. Также нельзя разогревать герметично закрытые бутылки, банки, контейнеры, орехи в скорлупе, помидоры и т.д.			✓	✓
	Не закрывайте вентиляционные отверстия тканью или бумагой. Эти материалы могут загореться при контакте с горячим воздухом, выходящим из печи. Печь может перегреться и автоматически отключиться. Ее можно будет включить, после того как она охладится.	✓		✓	
	Обязательно пользуйтесь кухонными рукавицами при извлечении посуды из печи для предотвращения случайного ожога.			✓	
	Перемешивайте жидкость во время разогревания и после. Не открывайте дверцу в течение 20 секунд после того, как печь отключится, чтобы предотвратить бурное кипение.			✓	

	Во избежание ожогов горячим воздухом или паром при открытии дверцы следует находиться на расстоянии вытянутой руки от печи.			✓	
	Не включайте микроволновую печь, если в ней ничего нет. Микроволновая печь автоматически отключится на 30 минут в целях безопасности. При случайном включении печи рекомендуется поместить в нее стакан воды, чтобы поглотить СВЧ-волны.	✓			✓
	При установке печи обеспечьте необходимо расстояние до стен, которое указано в руководстве (см. "Установка микроволновой печи").	✓		✓	
	Соблюдайте осторожность при подключении других электроприборов к сетевым розеткам, расположенным рядом с печью.	✓	✓	✓	

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ДЛЯ ПРЕДОТВРАЩЕНИЯ ВОЗМОЖНОГО ВОЗДЕЙСТВИЯ ЭЛЕКТРОМАГНИТНОГО ИЗЛУЧЕНИЯ. (ТОЛЬКО ДЛЯ ФУНКЦИЙ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ)

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

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

Samsung будет взимать плату за замену аксессуара или устранение косметического дефекта в том случае, если такое повреждение устройства и/или утрата аксессуара возникли по вине покупателя. Предметы, на которые распространяется вышеуказанное условие:

- (а) Дверца, ручка, внешняя панель или панель управления с заусенцами, царапинами или признаками физического повреждения.
 - (б) Сломанный или отсутствующий поднос, направляющая ролика, муфта или блок проводов.
- Используйте устройство только по назначению, как описано в данном руководстве. Приведенные предупреждения и важные инструкции по технике безопасности не являются исчерпывающими. 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. И подходит только для домашнего использования. Во избежание ожогов и возгорания не нагревайте ткани и пакеты, наполненные зернами. Производитель не несет ответственности за ущерб, полученный в результате неправильного использования устройства.
 - Если не поддерживать чистоту печи, может произойти повреждение поверхности, что несет риск сокращения срока службы устройства, а также возникновения опасной ситуации.



ПРАВИЛЬНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ ИЗДЕЛИЯ (ИСПОЛЬЗОВАННОЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ И ЭЛЕКТРОННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ)

(Действительно для стран, использующих систему раздельного сбора отходов)

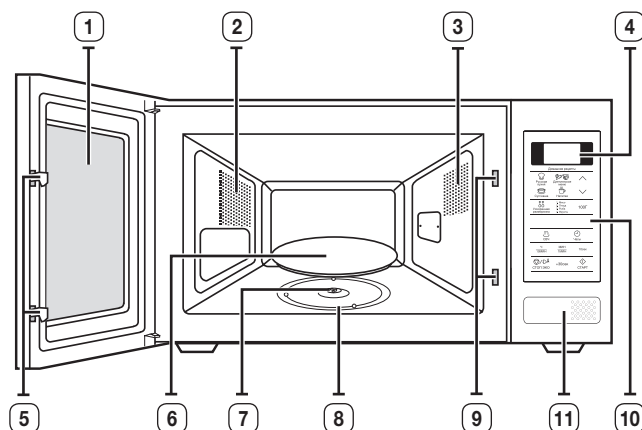
Наличие данного значка показывает, что изделие и его электронные аксессуары (например, зарядное устройство, гарнитура, кабель USB) по окончании их срока службы нельзя утилизировать вместе с другими бытовыми отходами. Во избежание нанесения вреда окружающей среде и здоровью людей при неконтролируемой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

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

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

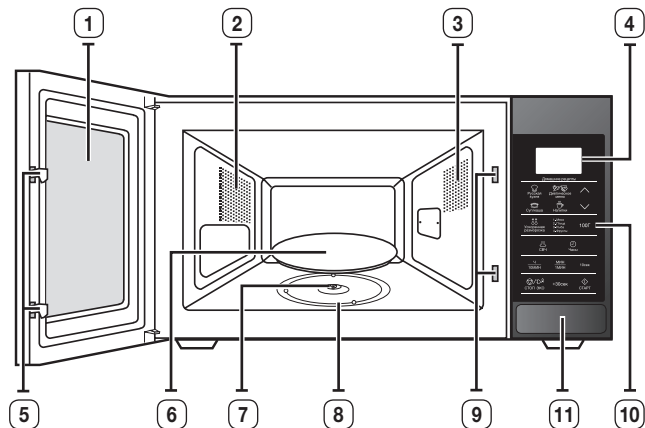
ФУНКЦИИ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

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



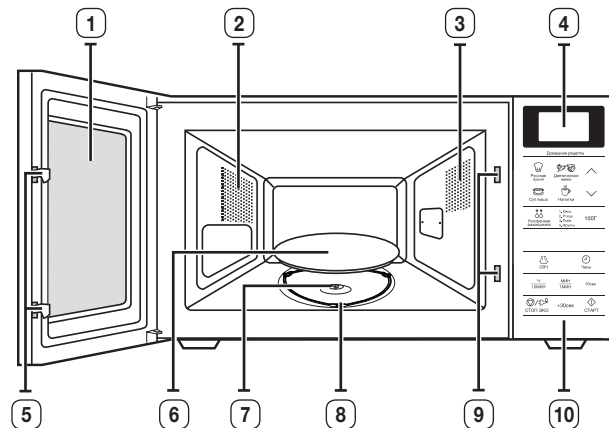
1. ДВЕРЦА
2. ВЕНТИЛЯЦИОННЫЕ ОТВЕРСТИЯ
3. ПОДСВЕТКА
4. ДИСПЛЕЙ
5. ЗАЩЕЛКИ ДВЕРЦЫ
6. ВРАЩАЮЩИЙСЯ ПОДНОС
7. МУФТА
8. РОЛИКОВАЯ ПОДСТАВКА
9. ОТВЕРСТИЯ ДЛЯ БЛОКИРОВОЧНЫХ ФИКСАТОРОВ
10. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ
11. КНОПКА ОТКРЫТИЯ ДВЕРЦЫ

ПЕЧЬ (ME83MR**)



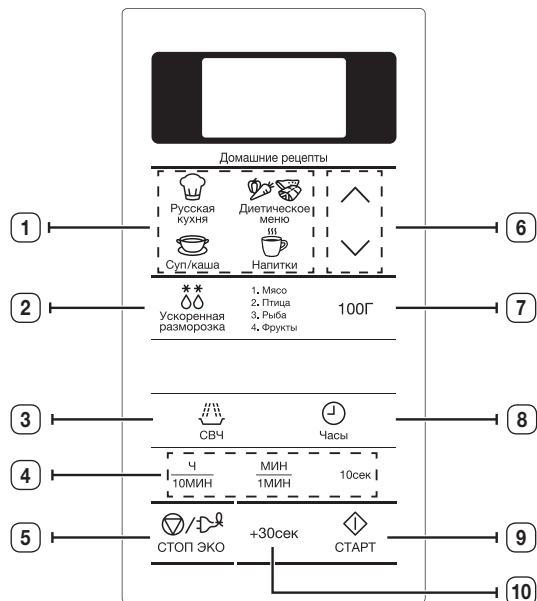
- | | |
|-----------------------------|---|
| 1. ДВЕРЦА | 6. ВРАЩАЮЩИЙСЯ ПОДНОС |
| 2. ВЕНТИЛЯЦИОННЫЕ ОТВЕРСТИЯ | 7. МУФТА |
| 3. ПОДСВЕТКА | 8. РОЛИКОВАЯ ПОДСТАВКА |
| 4. ДИСПЛЕЙ | 9. ОТВЕРСТИЯ ДЛЯ БЛОКИРОВОЧНЫХ ФИКСАТОРОВ |
| 5. ЗАЩЕЛКИ ДВЕРЦЫ | 10. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ |
| | 11. КНОПКА ОТКРЫТИЯ ДВЕРЦЫ.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

ПЕЧЬ (ME83AR*)



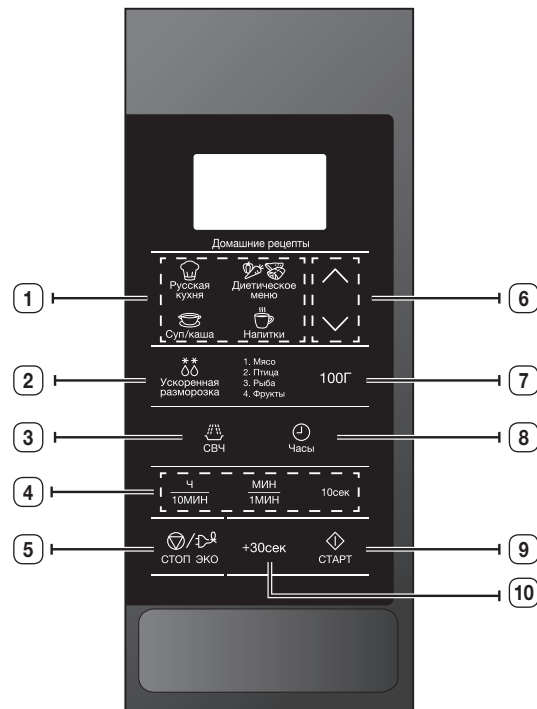
- | | |
|-----------------------------|---|
| 1. ДВЕРЦА | 6. ВРАЩАЮЩИЙСЯ ПОДНОС |
| 2. ВЕНТИЛЯЦИОННЫЕ ОТВЕРСТИЯ | 7. МУФТА |
| 3. ПОДСВЕТКА | 8. РОЛИКОВАЯ ПОДСТАВКА |
| 4. ДИСПЛЕЙ | 9. ОТВЕРСТИЯ ДЛЯ БЛОКИРОВОЧНЫХ ФИКСАТОРОВ |
| 5. ЗАЩЕЛКИ ДВЕРЦЫ | 10. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ |

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



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

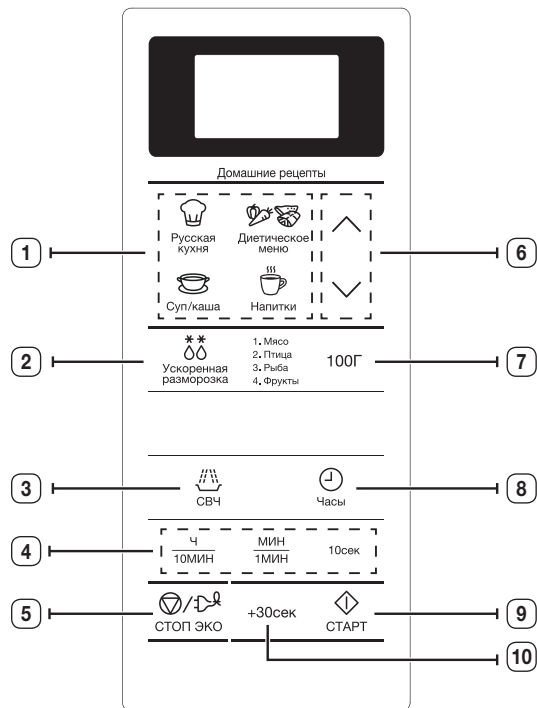
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ (ME83MR**)



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

Русский - 13

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ (ME83AR*)



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

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

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

	1. Роликовая подставка , устанавливается в центре печи. Назначение: Роликовая подставка поддерживает вращающийся поднос.
	2. Вращающийся поднос , устанавливается на роликовую подставку так, чтобы его центр совпал с муфтой. Назначение: Вращающийся поднос является основной поверхностью для приготовления пищи; его можно без труда снять для чистки.
	3. Пароварка , см. стр. 24-25. (Только модели ME83KR*-X) Назначение: Пластиковую пароварку можно использовать, когда выбрана функция обработки паром.

НЕ используйте микроволновую печь без роликовой подставки и вращающегося подноса.

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

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

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПЕЧИ

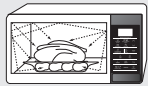
ПРИНЦИП РАБОТЫ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

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

Микроволновой печью можно пользоваться для:

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

Принцип приготовления пищи.

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

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

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

ПРОВЕРКА РАБОТЫ ПЕЧИ

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

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

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

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

УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ

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

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

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

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

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

ПРИГОТОВЛЕНИЕ/РАЗОГРЕВ ПИЩИ

Ниже описывается процесс приготовления или разогрева пищи.

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

Сначала поместите пищу в центр вращающегося подноса и закройте дверцу.

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

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

УРОВНИ МОЩНОСТИ

Можно выбрать один из уровней мощности, приведенных ниже.

Уровень мощности	Выходная мощность
ВЫСОКИЙ	800 Вт
УМЕРЕННО ВЫСОКИЙ	600 Вт
СРЕДНИЙ	450 Вт
УМЕРЕННО НИЗКИЙ	300 Вт
РАЗМОРОЗКА	180 Вт
НИЗКИЙ	100 Вт

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

НАСТРОЙКА ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

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

+30сек	1. Нажмите кнопку +30сек один раз, чтобы добавить 30 секунд.
 СТАРТ	2. Нажмите кнопку СТАРТ .

ОСТАНОВКА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

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

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

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

НАСТРОЙКА РЕЖИМА ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЯ

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

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

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

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АВТОМАТИЧЕСКОЙ ФУНКЦИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД РУССКОЙ КУХНИ

При использовании функции автоматического приготовления русских блюд время приготовления устанавливается автоматически.

Для выбора необходимого количества порций необходимо нажать кнопку

Автоматического приготовления русских блюд соответствующее число раз.

Сначала поместите пищу в центр вращающегося подноса и закройте дверцу.

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

Используйте только ту посуду, которая подходит для микроволновых печей.

ФУНКЦИЯ АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД РУССКОЙ КУХНИ/ПРИГОТОВЛЕНИЕ

В следующей таблице представлены 4 программы автоматического приготовления русских блюд с указанием количества продуктов, времени выдержки и соответствующих рекомендаций.

1. Русская кухня

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

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

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

(продолжение)

Код/Продукты	Размер порции	Ингредиенты
1-10 Рататуй	260 г	Нарезанный кубиками цуккини - 100 г, нарезанная кубиками морковь - 60 г, нарезанный кубиками болгарский перец - 75 г, нарезанный кубиками лук - 45 г, мелко рубленый чеснок - 6 г, томатная паста - 10 г (для вкуса можно добавить майоран или базилик), овощной бульон или бульонный кубик, разведенный в воде - 130 мл
	Инструкции Поместите все ингредиенты в чашу. (Добавьте майоран и базилик.) Хорошо перемешайте. Начните приготовление.	
1-11 Рыба по-старорусски	340 г	(1) Нашинкованная соломкой свекла - 30 г, нашинкованная соломкой морковь - 30 г, нашинкованный соломкой лук - 15 г, рыбный/куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде - 200 мл (2) Ингредиенты для соуса: Мука - 10 г, томатная паста - 10 г, сметана - 30 г, вода - 50 мл (3) Филе карпа или судака - 150 г, лавровый лист - 1 шт.
	Инструкции Поместите все ингредиенты в глубокую миску и добавьте кипящий бульон. (1) Начните приготовление. После звукового сигнала хорошо перемешайте и добавьте смесь для соуса, овощи и бульон. (2) Добавьте рыбу и лавровый лист (3). Продолжите процесс приготовления.	
1-12 Стейк-бабочка из лосося	125 г	Стейк лосося в форме бабочки - 150-170 г, соль - 1 г, вода - 20 г (сок лимона или апельсина на выбор - 10 г)
	Инструкции Приправьте стейк лосося. Поместите его в чашу и добавьте воды. (При желании можно добавить сок). Поместите чашу в микроволновую печь и начните приготовление.	

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

Код/Продукты	Размер порции	Ингредиенты
1-16 Форель с овощами	210-240 г	Сливочное масло - 10 г (2х5 г), нашинкованная морковь - 35 г, нашинкованный лук - 25 г, мелко рубленый чеснок - 3 г, рубленые листья сельдерея - 5 г, форель - 1 шт. - 220-250 г, соль - 1 г, молотый белый перец - ½ г, сливочное масло - 5 г
	Инструкции Смажьте центр пергаментной бумаги сливочным маслом. Выложите на бумагу морковь, лук, чеснок и сельдерея. На овощи положите приправленную специями форель. Смажьте рыбу сливочным маслом. Накройте бумагой. Поместите чашу в микроволновую печь и начните приготовление.	
1-17 Перец Фаршированный	480-500 г 2 шт.	(1) Болгарский перец - 2 шт. (80 г/шт.), мясной фарш (говядина и свинина) - 150-190 г (разделите на две части), обычный отваренный рис - 10-20 г, соль - 5 г, черный молотый перец - ½ г, говяжий бульон или бульонный кубик, разведенный в воде - 200 мл (2) Ингредиенты для соуса: Мука - 5 г, томатная паста - 10 г, вода - 50 мл
	Инструкции Добавьте рис в мясной фарш. Добавьте специи и перемешайте руками. Удалите у перца сердцевину и семена. Заполните перец мясом. Положите его в глубокую чашу и добавьте бульон (1). Начните приготовление. Подготовьте все ингредиенты для соуса (2). Когда печь подаст звуковой сигнал, влейте смесь в бульон с фаршированным перцем. Переверните и продолжите процесс приготовления.	
1-18 Стейк из лосося на пару	150-170 г	Стейк лосося с костями и кожей - 200-250 г, соль - 1 г, лимон - 15 г (сок), вода - 20 г
	Инструкции Приправьте стейк лосося. Поместите его в чашу и добавьте воды. Поместите чашу в микроволновую печь и начните приготовление.	

2. Суп/каша

Код/Продукты	Размер порции	Ингредиенты
2-1 Каша овсяная	260 г	Овсяные хлопья «Геркулес» - 50 г, сахар - 5 г, соль - 0,5 г, кипятток - 200 мл, холодное молоко - 100 мл
	Инструкции Высыпьте хлопья в глубокую тарелку, добавьте сахар и соль. Добавьте кипятток, молоко и хорошо перемешайте. Начните приготовление.	
2-2 Мясная солёнка	340 г	(1) Нашинкованный лук - 45 г, говяжий бульон или бульонный кубик, разведенный в воде - 350 мл (2) Каперсы - 7 г, тертый соленый огурец - 50 г, томатная паста - 10 г, маслины - 16 г, жидкость от маслин - 20 мл, лавровый лист - 1 шт., мясное ассорти - 30 г, говяжий бульон или бульонный кубик, разведенный в воде - 300 мл
	Инструкции Поместите лук в большую миску, добавьте кипящий бульон (1). Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, добавьте остальные ингредиенты (2). Хорошо все перемешайте, добавьте бульон, лавровый лист и продолжите процесс приготовления.	
2-3 Борщ	340 г	(1) Тертая свекла - 50 г, нашинкованная соломкой капуста - 20 г, тертая морковь - 15 г, нашинкованный лук - 10 г, томатная паста - 15 г, сахар - 5 г (2) Говяжий бульон или бульонный кубик, разведенный в воде - 650 мл, лавровый лист - 1 шт., уксус 9 % - 5 мл (по желанию)
	Инструкции Поместите все ингредиенты в большую чашу (1), добавьте горячий бульон (говяжий бульон или бульонный кубик, разведенный в воде - 650 мл) и лавровый лист. Начните приготовление.	
2-4 Куриный суп с лапшой	350 г	Вермишель - 10 г, куриное филе - 50 г, тертая морковь - 15 г, нашинкованный лук - 10 г, куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде - 440 мл
	Инструкции Поместите вермишель в большую чашу, добавьте кипящий бульон и остальные ингредиенты. Хорошо перемешайте и начните приготовление.	

(продолжение)

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

3. Диетическое меню

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

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

4. Напитки

Код/Продукты	Размер порции	Ингредиенты
4-1 Клюквенный морс	200 мл	Замороженная клюква - 40 г, сахар - 30 г, вода - 200 мл
	Инструкции Измельчите замороженную клюкву с помощью блендера. Поместите все ингредиенты в чашу. Начните приготовление. Охладите и процедите.	
4-2 Компот из сухофруктов	200 мл	Курага - 25 г, чернослив - 20 г, сушеные яблоки - 15 г, сахар - 10 г, лимонная кислота - 2 щепотки, кипящая вода - 450 мл
	Инструкции Поместите все ингредиенты в большую миску и добавьте кипящую воду. Начните приготовление.	

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИИ УСКОРЕННОЙ АВТОМАТИЧЕСКОЙ РАЗМОРОЗКИ

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

Время размораживания и уровень мощности устанавливаются автоматически. Достаточно просто выбрать программу и вес продуктов.

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

 Ускоренная разморозка	1. Нажмите кнопку Ускоренная разморозка . Результат: На дисплее появится следующая индикация.  Нажмите кнопку Ускоренная разморозка один или более раз в зависимости от типа размораживаемого продукта. Дополнительные сведения см. в таблице на следующей странице.
	2. Выберите вес продукта, нажимая кнопку 100Г . Максимально допустимый вес - 1500 г.
 СТАРТ	3. Нажмите кнопку СТАРТ . Результат: - Начинается размораживание продуктов. - Во время размораживания печь подает звуковые сигналы, напоминая о том, что нужно перевернуть продукты. - Снова нажмите кнопку СТАРТ для завершения процесса разморозки.

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

 Пользуйтесь посудой, предназначенной для использования в микроволновых печах.

ПАРАМЕТРЫ УСКОРЕННОЙ РАЗМОРОЗКИ

В таблице ниже представлены разные программы режима автоматической ускоренной разморозки, объем продукта, время выдержки и соответствующие рекомендации. Перед размораживанием следует удалить упаковку.

Положите мясо, птицу, рыбу или фрукты на керамическую тарелку.

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

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

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

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

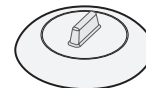
Пароварка для микроволновой печи "Сильный пар" состоит из 3 компонентов:



Чаша



Вставной лоток



Крышка

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

УСЛОВИЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ:

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

ОБСЛУЖИВАНИЕ:

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

РАЗМОРАЖИВАНИЕ:

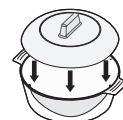
Поместите замороженные продукты в чашу пароварки без крышки. Жидкость останется на дне чаши и не повредит пищу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

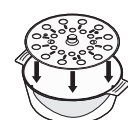
Блюдо	Размер порции	Уровни мощности	Время приготовления (мин.)	Обращение
Артишоки	300 г (1-2 шт.)	800 Вт	5-6	Чаша с лотком + Крышка
Инструкции Промойте и почистите артишоки. Вставьте лоток в чашу. Положите артишоки в лоток. Добавьте 1 ст. л. лимонного сока. Закройте крышкой. Дайте постоять 1-2 минуты.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

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

Обращение с пароваркой Сильный пар



Чаша + Крышка



Чаша с лотком + Крышка

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ:

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

ОТКЛЮЧЕНИЕ ЗВУКОВОГО СИГНАЛА

Вы можете отключить звуковой сигнал в любое время.

 СТОП ЭКО  СТАРТ	1. Нажмите кнопки СТОП и СТАРТ одновременно. Результат: Печь не будет больше подавать сигнал при нажатии кнопок. на дисплее появится следующая индикация. 
 СТОП ЭКО  СТАРТ	2. Чтобы снова включить зуммерный сигнал, нажмите кнопки СТОП и СТАРТ одновременно. Результат: Печь будет снова подавать звуковой сигнал. на дисплее появится следующая индикация. 

ЗАЩИТНАЯ БЛОКИРОВКА МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

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

Печь можно заблокировать в любое время.

 СТОП ЭКО  Часы	1. Нажмите кнопки СТОП и Часы одновременно. Результат: Печь заблокирована (выбор функций недоступен). На дисплее отобразится "L". 
 СТОП ЭКО  Часы	2. Чтобы разблокировать печь, снова одновременно нажмите кнопки СТОП и Часы. Результат: Печью можно пользоваться в обычном режиме.

РУКОВОДСТВО ПО ВЫБОРУ ПОСУДЫ

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

Кухонные принадлежности	Пригодность для использования в микроволновой печи	Примечания
Алюминиевая фольга	✓ X	Может использоваться в небольших количествах для защиты отдельных участков пищи от подгорания. Близкое расположение фольги к стенке печи или использование фольги в большом количестве может привести к образованию электрической дуги.
Тарелка для поджаривания	✓	Не разогревайте 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.
- Полистироловые стаканчики и контейнеры - Бумажные пакеты или газеты - Переработанная из вторсырья бумага или металлическая отделка	X X	Существует риск возгорания. Может стать причиной возникновения электрической дуги.
Стеклопосуда	✓	Может использоваться при отсутствии металлической отделки.
Посуда, предназначенная для разогрева с последующей подачей на стол	✓	

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

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

МИКРОВОЛНЫ

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

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

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ

Кухонная посуда для микроволновой печи:

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

Продукты, которые можно готовить в микроволновой печи:

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

Использование крышки во время приготовления

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

Время выдержки

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

Разогрев жидкостей и пищи

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

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

устранение неисправностей и коды ошибок

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

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

Нижеприведенные ситуации являются нормальными.

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

Пища оказывается плохо приготовленной.

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

Продукт либо не готов, либо передержан.

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

Печь создает помехи для радиоприемников и телевизоров.

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

Лампочка не работает.

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

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

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

Задымление и неприятный запах при первом включении.

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

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

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

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

КОД ОШИБКИ

Выводится сообщение "SE".

- Очистите кнопки и проверьте, нет ли вокруг кнопки воды. Выключите микроволновую печь и повторите настройку. Если код ошибки отобразится снова, обратитесь в местный центр обслуживания клиентов SAMSUNG.
- Если на дисплее отображается код, который не указан выше, или если предложенное решение не устраняет неполадку, обратитесь в местный центр обслуживания клиентов SAMSUNG.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

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

Модель	ME83KR*-1, ME83KR*-2, ME83KR*-3, ME83KR*-1*, ME83KR*-2*, ME83KR*-3*, ME83*KR*-1, ME83*KR*-2, ME83*KR*-3, ME83MR**, ME83AR*
Источник питания	230 В - 50 Гц
Потребление электроэнергии СВЧ	1150 Вт
Производимая мощность	100 Вт / 800 Вт (IEC-705)
Рабочая частота	2450 МГц
Магнетрон	OM75S(31)
Метод охлаждения	Двигатель вентилятора
Размеры (Ш x В x Г)	
Внешние	489 x 275 x 356 мм (ME83KR*-1, ME83KR*-1*, ME83*KR-1) 489 x 275 x 360 мм (ME83KR*-2, ME83KR*-2*, ME83*KR-2) 489 x 275 x 354 мм (ME83KR*-3, ME83KR*-3*, ME83*KR-3) 489 x 275 x 340 мм (ME83MR**) 489 x 275 x 364 мм (ME83AR*)
Внутренняя камера печи	330 x 211 x 324 мм

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

※ **оборудование класса I**

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

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



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

Адрес производителя :
(Мэтан-донг) 129, Самсунг-ро, Йонгтонг-гу, Сувон-си,
Гйонгги-до, Корея, 443-742

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

Страна производства : Малайзия

Импортёр в России :
ООО «Самсунг Электроникс Рус Компани»
Адрес: 125009, г. Москва, Россия, ул. Воздвиженка 10, 4 этаж

В СЛУЧАЕ ВОЗНИКНОВЕНИЯ ВОПРОСОВ ИЛИ КОММЕНТАРИЕВ

СТРАНА	ТЕЛЕФОН	ВЕБ-УЗЕЛ
RUSSIA	8-800-555-55-55	www.samsung.com/ru/support
GEORGIA	0-800-555-555	
ARMENIA	0-800-05-555	
AZERBAIJAN	0-88-555-55-55	
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500(GSM: 7799, ViP care 7700)	
UZBEKISTAN	8-10-800-500-55-500	www.samsung.com/kz_ru/support
KYRGYZSTAN	8-10-800-500-55-500	
TADJIKISTAN	8-10-800-500-55-500	
MONGOLIA	7-495-363-17-00	www.samsung.com/support
BELARUS	810-800-500-55-500	
MOLDOVA	0-800-614-40	
UKRAINE	0-800-502-000	

DE68-04285A-02

Русский - 30



Мікрохвильова піч

Інструкція користувача і посібник із приготування їжі

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



Цей посібник виготовлено виключно із переробленого паперу.

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

уявіть можливості

Дякуємо за придбання цього виробу компанії
Samsung.

SAMSUNG

Інформація з техніки безпеки.....	2
Функції печі	11
Піч (ME83KR*-1, ME83KR*-2, ME83KR*-3, ME83KR*-1*, ME83KR*-2*, ME83KR*-3*, ME83*KR*-1, ME83*KR*-2, ME83*KR*-3)	11
Піч (ME83MR**)	12
Піч (ME83AR*)	12
Панель керування (ME83KR*-1, ME83KR*-2, ME83KR*-3, ME83KR*-1*, ME83KR*-2*, ME83KR*-3*, ME83*KR*-1, ME83*KR*-2, ME83*KR*-3)	13
Панель керування (ME83MR**)	13
Панель керування (ME83AR*)	14
Приладдя	14
Використання печі	15
Як працює мікрохвильова піч	15
Як перевірити, чи мікрохвильова піч працює нормально	15
Встановлення часу	16
Приготування/Розігрівання	16
Рівень потужності	17
Регулювання часу приготування	17
Зупинка приготування їжі	17
Встановлення режиму заощадження електроенергії	17
Використання функції автоматичного приготування російських страв	18
Режим автоматичного приготування російських страв/приготування	18
Використання режиму автоматичного швидкого розмороження	23
Параметри автоматичного швидкого розмороження	24
Довідник із приготування на парі (лише для моделі ME83KR*-X)	24
Вимкнення звукового сигналу	26
Блокування мікрохвильової печі для безпеки	26
Посібник із вибору посуду	26
Посібник із приготування їжі	27
Усунення несправностей та коди помилок	28
Усунення несправностей	28
Код помилки	29
Технічні характеристики	29

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

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.



НЕ торкайтесь.



НЕ розбирайте виріб.



Чітко дотримуйтеся вказівок.



Вийміть штепсель із розетки.



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



Зателефонуйте до центру обслуговування по допомогу.



Примітка



Важлива інформація

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

Постійно дотримуйтесь цих заходів безпеки.

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

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

(лише для режиму мікрохвиль)

- ❑ **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.
- 🔊 Цей пристрій призначено виключно для побутового використання.
- ★ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Діти можуть користуватися піччю без нагляду дорослих лише, якщо попередньо отримали відповідні вказівки, можуть безпечно користуватися піччю і усвідомлюють небезпеку від неправильного користування.

- ★ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Діти, старші 8 років, особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями, чи особи, які не мають достатнього досвіду чи знань, можуть користуватися пристроєм лише, якщо перебувають під наглядом або навчені безпечно користуватися пристроєм і усвідомлюють небезпеку від неправильного користування. Не дозволяйте дітям гратися з цим пристроєм. Діти не повинні чистити та обслуговувати цей пристрій, якщо лише їм не більше 8 років і вони не перебувають під наглядом дорослих.
- ★ Використовуйте лише посуд і приладдя, призначені для мікрохвильових печей.
- ★ Нагріваючи їжу у пластиковому чи паперовому посуді, необхідно час від часу заглядати в піч, оскільки посуд може зайнятися.
- ★ Ця мікрохвильова піч призначена для розігрівання продуктів і напоїв. Висушування продуктів або одягу, підігрівання подушечок для обігрівання, тапочок, губок, вологих ганчірок і подібних предметів може призвести до травмування, займання або пожежі.

	Якщо побачите чи почуєте дим, вимкніть піч і від'єднайте кабель від розетки. Не відкривайте дверцята, щоб полум'я згасло без доступу кисню.
	ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Під час нагрівання напоїв у печі існує небезпека раптового закипання рідини, тому необхідно обережно поводитися з наповненим рідиною посудом.
	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.
	Не можна нагрівати в мікрохвильовій печі яйця у шкаралупі або неочищені круто зварені яйця, оскільки вони можуть вибухнути навіть після закінчення підігрівання.
	Піч необхідно регулярно чистити і видаляти з неї залишки продуктів.
	Якщо не підтримувати піч у чистоті, можливе пошкодження покриття печі, що призведе до скорочення терміну служби печі та може стати причиною виникнення небезпечних ситуацій.
	Цей пристрій не розраховано для встановлення у транспортних засобах, трейлерах тощо.

	Цей пристрій не призначений для використання особами (включаючи дітей) з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими можливостями, або особами, які не мають достатнього досвіду чи знань, якщо вони перебувають без нагляду відповідальної за їхню безпеку особи або не навчені безпечно користуватися піччю.
	За малими дітьми слід наглядати, щоб вони не гралися з пристроєм.
	Якщо кабель живлення пошкоджено, задля уникнення небезпеки його має замінити виробник, працівник служби обслуговування чи кваліфікований спеціаліст.
	ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Рідини або інші продукти не можна розігрівати в щільно закритих ємностях, оскільки вони можуть вибухнути.
	Пристрій не можна мити під струменем води.
	Цю піч потрібно встановлювати у правильному напрямку і на такій висоті, щоб отримати легкий доступ до камери і панелі керування.
	Перш ніж використовувати піч вперше, слід підігріти в ній воду протягом 10 хвилин.

★	Якщо з печі чути незрозумілий шум, запах горілого чи видно дим, негайно від'єднайте штепсель від мережі та зверніться до найближчого центру обслуговування.
★	Мікрохвильова піч має бути розташована так, щоб забезпечити вільний доступ до розетки.
☐	Мікрохвильову піч слід ставити лише на полицю або на шафку, в жодному разі не в шафку

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ
(лише для режиму печі) – елемент додаткової комплектації

☐	ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Коли мікрохвильова піч працює в комбінованому режимі, діти можуть користуватися нею тільки під наглядом дорослих через високі температури.
★	Під час використання пристрій нагрівається. Уникайте контакту з нагрівальними елементами всередині пристрою.
☐	ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Доступні частини пристрою можуть сильно нагріватися. Не підпускайте до печі малих дітей.
☐	Не використовуйте очищувач паром.

☐	ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Перед заміною лампи пристрій потрібно вимкнути, щоб уникнути можливості ураження електричним струмом.
★	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.
☐	Під час роботи доступні частини пристрою можуть сильно нагріватися.
☐	Під час роботи дверцята і зовнішня поверхня можуть сильно нагріватися.
☐	Слідкуйте, щоб пристрій і його кабель живлення перебували поза межами досяжності дітей молодших 8 років.

★	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 гратися з цим пристроєм. Чистити та обслуговувати пристрій діти можуть лише під наглядом дорослих.
☐	Не використовуйте для миття скла жорсткі абразивні миючі засоби та гострі металеві шкребки, оскільки можна подряпати поверхню, що може спричинити дроблення скла.
☐	Пристрої не призначено для керування за допомогою зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування.

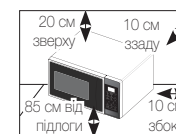
Цей виріб є пристроєм 2-ї групи класу В, що працює в діапазоні ISM. Друга група включає всі пристрої, які працюють в діапазоні ISM, у яких виробляється та/або використовується радіочастотна енергія у вигляді електромагнітного випромінювання для обробки матеріалів, а також електроерозійні верстати (EDM)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

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

ВСТАНОВЛЕННЯ МІКРОХВИЛЬОВОЇ ПЕЧІ

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

1. Встановлюючи піч, забезпечте відстань між піччю 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.
 3. Встановіть роликову опору і скляну тарілку. Упевніться, що тарілка вільно обертається (лише для моделей із тарілкою, що обертається).
 4. Мікрохвильова піч має бути розташована так, щоб забезпечити вільний доступ до розетки.
- ☐ Якщо кабель живлення пошкоджено, задля уникнення небезпеки його має замінити виробник, працівник служби обслуговування чи кваліфікований спеціаліст. З міркувань особистої безпеки під'єднайте кабель до належно заземленої розетки мережі змінного струму.

- ❏ 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.

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
- скляну тарілку і роликову опору (лише для моделей із тарілкою, що обертається)

- ❏ **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. Бризки та забруднення всередині печі можна усунути, змочивши ганчірку у воді з миючим засобом. Сполосніть і висушіть.

3. Щоб вимочити засохлі часточки їжі і усунути запах, поставте горня з розведеним лимонним соком у піч, і нагрівайте упродовж десяти хвилин за максимального рівня потужності.

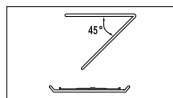
4. Мийте тарілку, яку можна мити у посудомийній машині, як тільки виникає така потреба.

- ❏ **НЕ** допускайте потрапляння води у вентиляційні отвори. **НІКОЛИ** 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 чистити, дайте печі охолонути, щоб уникнути травмування.

Під час чищення верхньої частини внутрішньої камери зручніше повернути нагрівальний елемент вниз на 45°, а тоді чистити його.
(лише для моделей з обертовим нагрівальним елементом)



ЗБЕРІГАННЯ ТА РЕМОНТ МІКРОХВИЛЬОВОЇ ПЕЧІ

Для зберігання і обслуговування мікрохвильової печі слід взяти до уваги такі прості заходи безпеки. Піч не слід використовувати, якщо ущільнювачі чи самі дверцята пошкоджені:

- зламана завіса
- зношені ущільнювачі
- деформовано або зігнувся кожух

Ремонт має виконувати лише кваліфікований спеціаліст з обслуговування мікрохвильових печей.

❑ **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.

❑ Ця мікрохвильова піч не призначена для комерційного користування.

❑ З міркувань безпеки не можна замінити лампочку самостійно. З питанням отримання послуг спеціаліста для заміни лампочки зверніться до найближчого уповноваженого центру обслуговування клієнтів компанії Samsung.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ					
	Лише кваліфікований спеціаліст може змінювати або ремонтувати цей пристрій.	✓	✓	✓	✓
	Не розігрівайте рідини або продукти у щільно закритій ємності у режимі мікрохвиль.	✓	✓	✓	✓
	Задля безпеки не застосовуйте для чищення засоби, які використовують воду під високим тиском чи пару.	✓	✓	✓	✓
	Не встановлюйте цей пристрій біля обігрівачів і легкозаймистих матеріалів, у місці з високим вмістом жиру, вологому або запаленому місці, під прямим сонячним промінням і водою (дощем), чи місцях де може витікати газ; на нерівній поверхні.	✓	✓	✓	✓
	Цей пристрій слід належно заземлити відповідно до місцевих і національних норм.	✓	✓	✓	✓
	Зі штепселя та місць контактів слід усунути всі чужорідні речовини, наприклад пил або вологу, сухою ганчіркою.	✓	✓	✓	✓
	Не тягніть і сильно не згинайте кабель живлення, не ставте на нього важкі предмети.	✓	✓	✓	✓

	У випадку витікання газу (пропану, зрідженого нафтового газу тощо) негайно провітрити приміщення, не торкаючись штепселя.	✓	✓	✓	✓
	Не торкайтеся штепселя вологими руками.	✓	✓	✓	✓
	Не вимикайте пристрій, виймаючи штепсель із розетки під час роботи пристрою.	✓	✓	✓	✓
	Не хчайте 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	✓	✓		
	Не використовуйте для чищення пристрою бензол, розчинники, спиртові засоби, пароочисні засоби і засоби з розпилювачем.	✓	✓	✓	✓
	Упевніться, що напруга, частота і струм мережі відповідають технічним характеристикам виробу.	✓	✓		✓
	Надійно під'єднайте штепсель до мережі. Не використовуйте адаптер для кількох штепселів, кабель-подовжувач або електричний трансформатор.	✓	✓	✓	
	Не зачіпайте кабель живлення за металевий об'єкт, не затискайте кабель між предметами і не кладіть його позаду печі.	✓	✓	✓	
	Не використовуйте пошкоджені штепсель, пошкоджені кабель живлення або ненадійно закріплену розетку. Якщо штепсель або кабель живлення пошкоджені, одразу зверніться до найближчого центру обслуговування.	✓	✓	✓	✓
	Не лейте і не розпилюйте воду на або у піч.	✓	✓		
	Не ставте предмети на або всередину печі, на дверцята печі.	✓	✓	✓	
	Не розпилюйте летючі речовини, наприклад інсектициди, на поверхню печі.	✓	✓		

	Не зберігайте легкозаймисті матеріали в печі. Особливо будьте уважні під час розігрівання страв або напоїв, які містять алкоголь, оскільки пари алкоголю можуть контактувати з гарячими частинами печі.	✓		✓	✓
	Закриваючи чи відкриваючи дверцята, слідкуйте, щоб поруч не було дітей; діти можуть вдаритися об дверцята чи прищемити пальці.	✓	✓	✓	✓
	ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Під час нагрівання напоїв у печі існує небезпека раптового закипання рідини, тому необхідно обережно поводитися з наповненим рідиною посудом. Щоб запобігти такій ситуації, ЗАВЖДИ дотримуйтеся часу витримки після вимкнення печі не менше 20 секунд, щоб температура вирівнялася по всьому об'єму рідини. Помішуйте страву під час підігрівання, якщо необхідно, і ЗАВЖДИ перемішуйте після підігрівання. У разі опіку дотримуйтеся цих інструкцій із надання ПЕРШОЇ ДОПОМОГИ. - Занурте обпечене місце в холодну воду щонайменше на 10 хвилин. - Накладіть на обпечену ділянку чисту суху пов'язку. - Не наносьте на обпечену ділянку жодних кремів, олій чи лосьйонів.	✓	✓	✓	✓
	Не кладіть піддон чи решітку у воду відразу після приготування, оскільки так можна їх пошкодити.				✓
	Не використовуйте мікрохвильову піч для приготування страв у фритюрі, оскільки температуру олії контролювати неможливо. Може мати місце раптове переливання гарячої рідини під час кипіння.	✓			✓

⚠ УВАГА					
	Використовуйте лише ті предмети, які призначені для мікрохвильових печей; НЕ використовуйте жодних металевих ємностей, столового посуду із золотом чи срібною оправою, шампури, виделки тощо. Знімайте металеві затискачі з паперових чи пластикових пакетів. Причина: можуть виникати електричні розряди та іскри, що може спричинити пошкодження печі.	✓		✓	✓
	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.	✓		✓	✓
	Не занурюйте кабель живлення або штепсель у воду, а також уникайте контакту кабелю живлення з гарячими поверхнями.	✓	✓		
	Не можна розігрівати в мікрохвильовій печі яйця у шкаралупі або неочищені круто зварені яйця, оскільки вони можуть вибухнути навіть після закінчення підігрівання; також не можна розігрівати герметично закриті пляшки та банки, вакуумні упаковки, контейнери, горіхи в шкаралупі, помідори тощо.			✓	✓
	Не накривайте вентиляційні отвори тканиною або папером. Вони можуть загорітися від гарячого повітря, яке виходить із печі. Піч може також перегрітись і вимкнутись автоматично; не вмикайте піч, доки вона достатньо не охолоне.	✓		✓	
	Коли виймаєте посуд із печі, завжди використовуйте спеціальні рукавиці, щоб уникнути опіків.			✓	
	Помішуйте рідину під час розігрівання або після розігрівання і дайте їй охолонути щонайменше 20 секунд, щоб запобігти її раптовому закипанню.			✓	
	Відкривайте дверцята, стоячи на відстані витягнутої руки від печі, щоб запобігти отриманню опіків від гарячого повітря або пари, що виходять із печі.			✓	

	Не вмикайте мікрохвильову піч, коли вона порожня. В цілях безпеки мікрохвильова піч автоматично вимкнеться через 30 хвилин роботи. Рекомендовано постійно зберігати склянку води всередині печі для поглинання мікрохвильової енергії у випадку випадкового увімкнення печі.	✓			✓
	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.	✓	✓	✓	

ПРАВИЛА ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ ДЛЯ УНИКНЕННЯ МОЖЛИВОГО НАДМІРНОГО ВПЛИВУ ЕНЕРГІЇ МІКРОХВИЛЬ. (ЛИШЕ ДЛЯ РЕЖИМУ 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:
 - самих дверцят (погнуті)
 - завіс дверцят (зламані або ослаблені)
 - ущільнювачів дверцят та ущільнюючих поверхонь
- Регулювати чи ремонтувати піч може лише кваліфікований спеціаліст із мікрохвильових печей, який пройшов відповідну підготовку в компанії-виробника.

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

- (а) дверцят із вм'ятинами, подряпинами чи поламаних дверцят, ручки, зовнішньої панелі чи панелі керування;
- (б) поламаної чи загубленої форми, напрямного ролика, муфти чи решітки-гриль.
- 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 відрізнятися 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 пакети із зернами, оскільки це може призвести до отримання опіків або пожежі. Виробник не нестиме відповідальності 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.



УТИЛІЗАЦІЯ ВИРОБУ

(ВІДХОДИ ЕЛЕКТРОННОГО ТА ЕЛЕКТРИЧНОГО ОБЛАДНАННЯ)

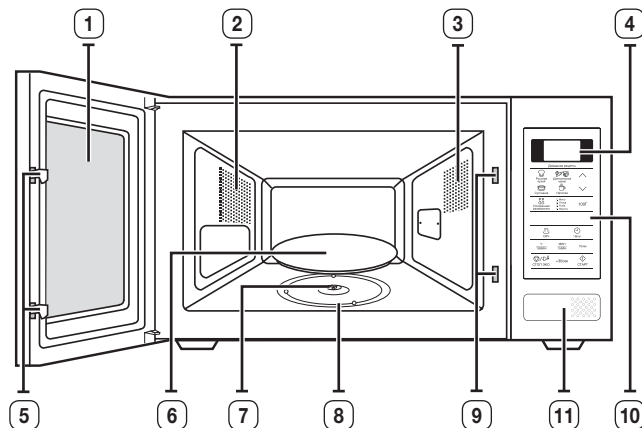
(Стосується країн, у яких запроваджено системи роздільного збирання побутового сміття)

Це маркування на виробі, приладді або документації вказує на те, що після закінчення терміну експлуатації виріб та електронне приладдя до нього (наприклад, зарядний пристрій, гарнітуру, USB-кабель) не можна утилізувати разом з іншими побутовими відходами. Щоб уникнути можливого негативного впливу на навколишнє середовище або здоров'я людей через неконтрольовану утилізацію, відокремте ці предмети від відходів інших типів для належної переробки з метою раціонального використання матеріальних ресурсів.

Для отримання детальної інформації про місце та спосіб екологічно безпечної переробки виробу та приладдя індивідуальним користувачам слід звернутись до торгового представника, у якого вони придбали виріб, або у місцеві органи влади. Компаніям слід звертатись до постачальників для уточнення умов договору придбання. Цей виріб та електронне приладдя до нього не можна утилізувати разом з іншими комерційними відходами.

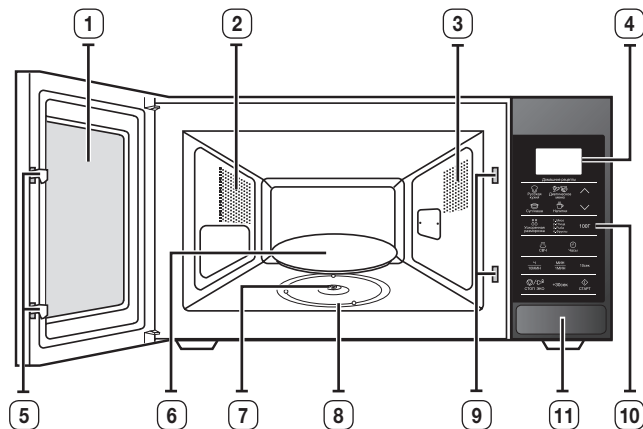
функції печі

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



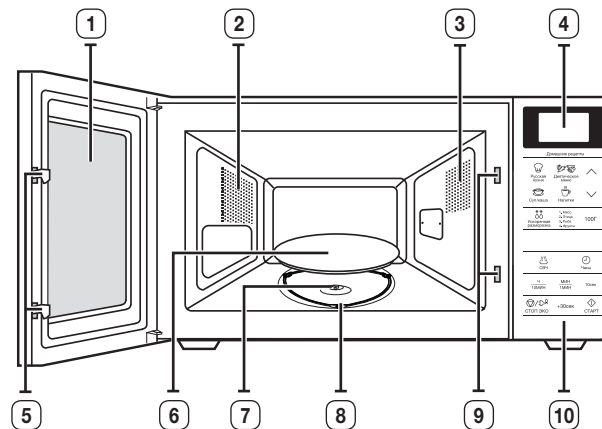
- | | |
|------------------------|----------------------------------|
| 1. ДВЕРЦЯТА | 6. СКЛЯНА ТАРІЛКА |
| 2. ВЕНТИЛЯЦІЙНІ ОТВОРИ | 7. МУФТА |
| 3. ОСВІТЛЕННЯ | 8. РОЛИКОВА ОПОРА |
| 4. ДИСПЛЕЙ | 9. ОТВОРИ БЛОКУВАЛЬНИХ КОНТАКТІВ |
| 5. ЗАМКИ ДВЕРЦЯТ | 10. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ |
| | 11. КНОПКА ВІДКРИВАННЯ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

ПІЧ (ME83MR**)



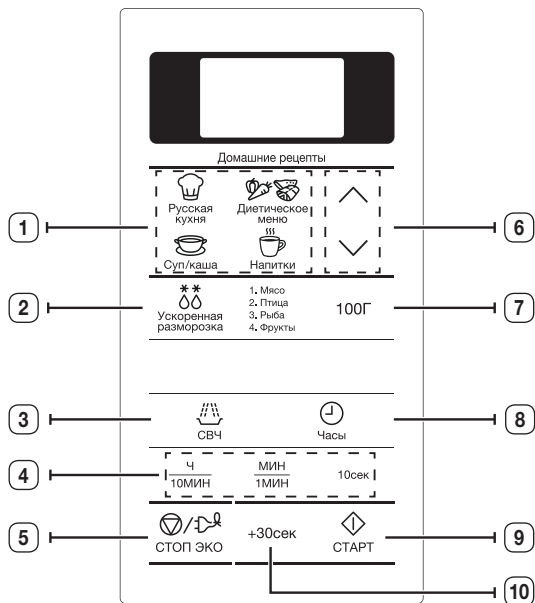
- | | |
|------------------------|----------------------------------|
| 1. ДВЕРЦЯТА | 6. СКЛЯНА ТАРИЛКА |
| 2. ВЕНТИЛЯЦІЙНІ ОТВОРИ | 7. МУФТА |
| 3. ОСВІТЛЕННЯ | 8. РОЛИКОВА ОПОРА |
| 4. ДИСПЛЕЙ | 9. ОТВОРИ БЛОКУВАЛЬНИХ КОНТАКТІВ |
| 5. ЗАМКИ ДВЕРЦЯТ | 10. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ |
| | 11. КНОПКА ВІДКРИВАННЯ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

ПІЧ (ME83AR*)



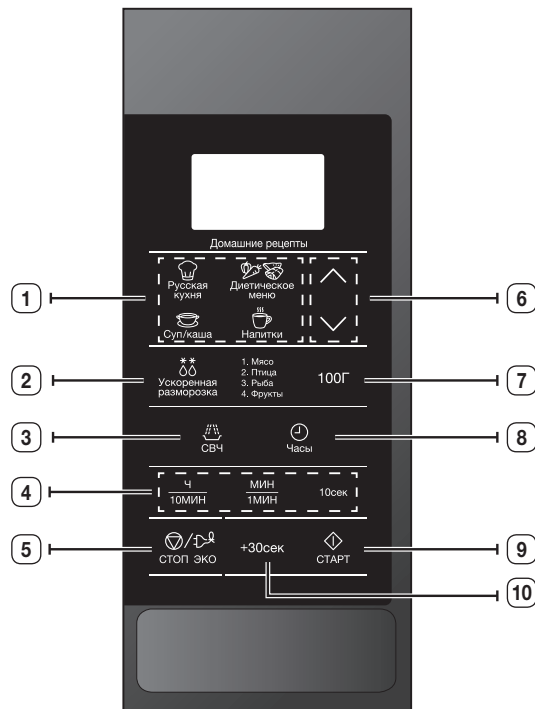
- | | |
|------------------------|----------------------------------|
| 1. ДВЕРЦЯТА | 6. СКЛЯНА ТАРИЛКА |
| 2. ВЕНТИЛЯЦІЙНІ ОТВОРИ | 7. МУФТА |
| 3. ОСВІТЛЕННЯ | 8. РОЛИКОВА ОПОРА |
| 4. ДИСПЛЕЙ | 9. ОТВОРИ БЛОКУВАЛЬНИХ КОНТАКТІВ |
| 5. ЗАМКИ ДВЕРЦЯТ | 10. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ |

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



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

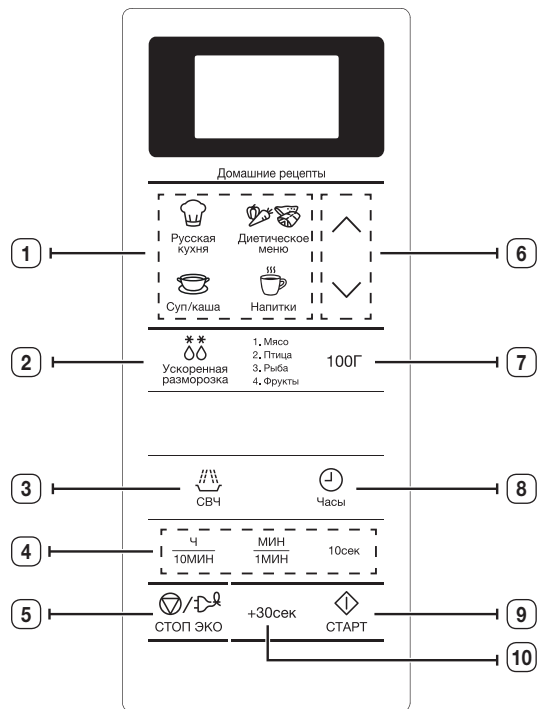
ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ (ME83MR**)



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

Українська - 13

ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ (ME83AR*)



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

ПРИЛАДДЯ

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

	1. Роликова опора , яка розміщується в центрі печі. Призначення: Роликова опора підтримує скляну тарілку.
	2. Скляна тарілка , яку ставлять на роликову опору так, щоб центр був з'єднаний із муфтою. Призначення: Скляна тарілка служить як поверхня для приготування; її можна легко вийняти і почистити.
	3. Посудина для приготування на парі , див. с. 24-25. (лише моделі ME83KR*-X) Призначення: Для режиму приготування на парі використовуйте пластикову посудину для приготування на парі.

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

ВИКОРИСТАННЯ ПЕЧІ

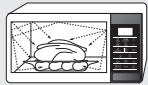
ЯК ПРАЦЮЄ МІКРОХВИЛЬОВА ПІЧ

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

Мікрохвильову піч можна використовувати для:

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

Принципи приготування їжі.

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

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

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

ЯК ПЕРЕВІРИТИ, ЧИ МІКРОХВИЛЬОВА ПІЧ ПРАЦЮЄ НОРМАЛЬНО

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

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

 4 ТОМИН 1МІН 10сек	1. Натисніть кнопку СВЧ (Рівень потужності) і встановіть час роботи від 4 до 5 хвилин, натиснувши кнопку 1МІН (1 хв.) потрібну кількість разів.
 СТАРТ	2. Натисніть кнопку СТАРТ (Пуск) . Результат: Піч нагріватиме воду впродовж 4-5 хвилин. Після цього вода повинна закипіти.

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

ВСТАНОВЛЕННЯ ЧАСУ

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

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

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

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

ПРИГОТУВАННЯ/РОЗІГРІВАННЯ

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

Насамперед викладіть продукти на середину скляної тарілки і закрийте дверцята.

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

 **Ніколи** не вмикайте порожню мікрохвильову піч.

РІВЕНЬ ПОТУЖНОСТІ

Можна вибрати один із нижченаведених рівнів потужності.

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

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

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

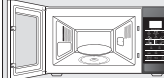
РЕГУЛЮВАННЯ ЧАСУ ПРИГОТУВАННЯ

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

+30сек	1. Натисніть кнопку +30сек по одному разу для кожних 30 секунд, які потрібно додати.
 СТАРТ	2. Натисніть кнопку СТАРТ (Пуск) .

ЗУПИНКА ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ

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

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

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

ВСТАНОВЛЕННЯ РЕЖИМУ ЗАОЩАДЖЕННЯ ЕЛЕКТРОЕНЕРГІЇ

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

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

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

ВИКОРИСТАННЯ ФУНКЦІЇ АВТОМАТИЧНОГО ПРИГОТУВАННЯ РОСІЙСЬКИХ СТРАВ

Час приготування в режимі автоматичного приготування російських страв встановлюється автоматично.

Страви можна вибрати, натискаючи відповідну кнопку функції

Автоматичне приготування російських страв потрібну кількість разів.

Насамперед викладіть продукти на середину скляної тарілки і закрийте дверцята.

	1. Натисніть кнопку Автоматического приготовления русских блюд (Автоматичне приготування російських страв) для потрібної страви.
	2. Натискайте кнопки ВГОРУ/ВНИЗ, щоб вибрати потрібні продукти.
	3. Натисніть кнопку СТАРТ (Пуск). Результат: Коли приготування завершиться 1) Піч подасть чотири звукові сигнали. 2) три рази пролунає звуковий сигнал, що нагадує про закінчення приготування (з інтервалом в одну хвилину). 3) На дисплеї знову з'явиться відображення поточного часу.

 Використовуйте лише безпечний для мікрохвильової печі посуд.

РЕЖИМ АВТОМАТИЧНОГО ПРИГОТУВАННЯ РОСІЙСЬКИХ СТРАВ/ПРИГОТУВАННЯ

У поданій таблиці представлено 4 різні програми режиму автоматичного приготування російських страв, кількість продуктів, час витримки та додаткові рекомендації.

1. Російське меню

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

Код/Продукти	Розмір порції	Складники
1-5 Риба по- московськи	270 г	(1) Шампінйони – 30 г, філе судака – 150 г, олія – 5 г (2) Сметана – 30 г (по 15 г на 2 шматки) (3) Запечена картопля, нарізана кружальцями – 2 шт. по 60-70 г, сіль – 5 г, білий мелений перець – ½ г, тертий сир – 25 г
		Вказівки Покладіть гриби у миску, збоку покладіть рибу. Скропіть олією (1). Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, налейте половину сметани в керамічну миску (в центр) (2). Покладіть зверху гриби. На них викладіть рибу. Додайте приправи. Навколо риби викладіть нарізану картоплю. Картоплю посипте тертим сиром (3). Потім продовжте приготування.
1-6 Їжачки	220 г	(1) М'ясний фарш (яловичина та свинина) – 120 г (розділити на три частини), звичайний варений рис – 40 г, сіль – 1 г, чорний мелений перець – ½ г, нарізана соломкою цибуля – 20 г, подрібнений часник – 3 г, курячий бульйон або вода із сухим концентратом – 100 мл (2) Для приготування соусу: борошно – 5 г, томатна паста – 10 г, вода – 40 мл
		Вказівки Покладіть рис у фарш. Додайте приправи і ретельно вимішайте руками. Сформуйте три кульки. Покладіть у глибоку миску цибулю і часник. Зверху покладіть м'ясні кульки і залийте бульйоном. Поставте посудину в піч. (1) Увімкніть програму. Змішайте всі складники для соусу. (2) Коли прозвучить звуковий сигнал, влийте суміш у бульйон із м'ясними кульками. Переверніть їх і продовжуйте приготування.

Код/Продукти	Розмір порції	Складники
1-7 Курячі ніжки з чорносливом	325 г 2 шт.	Нарізана соломкою цибуля – 15 г, нарізана соломкою морква – 20 г, курячі ніжки – 2 шт. (160-180 г), чорнослив – 5-7 шт. (50 г), курячий бульйон або вода із сухим концентратом – 200 мл
		Вказівки Покладіть у глибоку миску цибулю та моркву. Зверху покладіть курячі ніжки, чорнослив і залийте бульйоном. Поставте тарілку в мікрохвильову піч. Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, переверніть і продовжуйте приготування страви.
1-8 Свиняча шия з гірчичним соусом	250 г	(1) Свиняча шия – 150 г, морква терта – 20 г, нарізана соломкою цибуля – 20 г, курячий бульйон або вода із сухим концентратом – 100 мл (2) Для приготування соусу: борошно – 5 г, діжонська гірчиця – 20 г, сметана – 30 г, вода – 50 мл
		Вказівки Поріжте м'ясо довгими скибками, підготуйте овочі і додайте курячий бульйон (1). Покладіть все у глибоку миску. Ретельно перемішайте, поставте в піч і увімкніть програму. Змішайте всі складники для соусу (2). Коли пролунає звуковий сигнал, влийте соус у бульйон із м'ясом, перемішайте і продовжуйте приготування страви.
1-9 Печена картопля	140-180 г 1-2 шт.	Велика картопля - 160-200 г (1-2 шт.)
		Вказівки Помийте картоплю і проколiть шкірку виделкою. Покладіть у мікрохвильову піч. Увімкніть програму. Нарізано порціями для подачі. Перед поданням на стіл додайте масло, сметану, сир тощо.

(продовження)

Код/Продукти	Розмір порції	Складники
1-10 Рататуй	260 г	Цукіні, нарізані кубиками – 100 г, морква, нарізана кубиками – 60 г, болгарський перець, нарізаний кубиками – 75 г, цибуля, нарізана кубиками – 45 г, подрібнений часник – 6 г, томатна паста – 10 г (орегано та базилік до смаку), овочевий бульйон або вода із сухим концентратом – 130 мл
	Вказівки Покладіть усі складники у миску. Додайте орегано та базилік. Ретельно перемішайте. Увімкніть програму.	
1-11 Риба по-староросійськи	340 г	(1) Нарізаний соломкою буряк – 30 г, нарізана соломкою морква – 30 г, нарізана соломкою цибуля – 15 г, рибний/курячий бульйон або вода із сухим концентратом – 200 мл (2) Для приготування соусу: борошно – 10 г, томатна паста – 10 г, сметана – 30 г, вода – 50 мл (3) Філе коропа або судака – 150 г, лаврове листя – 1 шт.
	Вказівки Покладіть усі складники у миску, залийте киплячим бульйоном. (1) Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, перемішайте, додайте суміш для соусу, овочі та бульйон. (2) Додайте рибу і лавровий лист (3). Потім продовжте приготування.	
1-12 Стейк-метелик із лосося на повільному вогні	125 г	Стейк із лосося – 150-170 г, сіль – 1 г, вода – 20 г (На вибір лимон/апельсин – 10 г (витиснути сік))
	Вказівки Приправте стейк із лосося. Покладіть його на тарілку і додайте води. (Якщо бажаєте, додайте сік). Поставте в мікрохвильову піч і увімкніть програму.	

Код/Продукти	Розмір порції	Складники
1-13 Тунець у масляно-яєчному соусі на повільному вогні	120 г + 53 г соусу	Філе тунця – 140-150 г (або філе судака), лимон – 10 г (витиснути сік), сіль – 1 г, вода – 30 г, лавровий лист – 1 шт., Соус: круто зварене яйце – 20 г (1/2 яйця), порізана петрушка – 3-5 г, масло – 30 г (мікрохвилі 800 Вт – 1 хв.)
	Вказівки Приправте рибне філе. Покладіть його на тарілку і додайте води. Поставте в мікрохвильову піч і увімкніть програму. Окремо приготуйте соус. Зваріть яйце і поріжте його на дрібні кубики. Поріжте петрушку і розтопіть масло. Змішайте всі складники і викладіть на рибу.	
1-14 Індичка тушкована з овочами	315 г	Філе індички, нарізане довгими скибками – 150 г, нарізані соломкою цукіні – 50 г, нарізана соломкою морква – 20 г, курячий бульйон або вода із сухим концентратом – 150 мл
	Вказівки Покладіть усі складники у миску, залийте киплячим бульйоном. Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, переверніть м'ясо, перемішайте овочі і продовжуйте приготування страви.	
1-15 Судак із помідорами та сиром	150 г	Філе судака (або коропа) – 80-100 г, майонез – 10 г, сіль – 1 г, помідор, нарізаний кружальцями – 50 г, тертий сир – 20 г
	Вказівки Змастіть рибне філе майонезом і посоліть його. Покладіть зверху помідори, скористайтесь зубочисткою. Прикрийте сиром. Покладіть його на тарілку і почніть приготування. Вийміть зубочистку.	

Код/Продукти	Розмір порції	Складники
1-16 Форель, залечена з овочами	210-240 г	Масло – 10 г (2 по 5 г), нарізана соломкою морква – 35 г, нарізана соломкою цибуля – 25 г, подрібнений часник – 3 г, порізнана зелень селери – 5 г, форель – 1 шт. – 220-250 г, сіль – 1 г, білий перець мелений – ½ г, масло – 5 г
	Вказівки Розмажте масло по центру аркуша вошеного паперу. Покладіть моркву, цибулю, часник і селеру. На овочі викладіть приправлену форель. Зверху змастіть рибу маслом. Накрийте. Поставте в мікрохвильову піч і ввімкніть програму.	
1-17 Фарширований м'ясом болгарський перець	480-500 г 2 шт.	(1) Болгарський перець – 2 шт. по 80 г, м'ясний фарш (яловичина та свинина) – 150-190 г (розділити на дві частини), звичайний варений рис – 10-20 г, сіль – 5 г, чорний мелений перець – 0,5 г, бульйон із яловичини або вода із сухим концентратом – 200 мл (2) Для приготування соусу: борошно – 5 г, томатна паста – 10 г, вода – 50 мл
	Вказівки Покладіть рис у фарш. Додайте приправи і ретельно вимішайте руками. Вийміть із перців серединку і зернята. Нафаршируйте перці м'ясом. Покладіть у миску і залийте бульйоном (1). Увімкніть програму. Змішайте всі складники для соусу (2). Коли пролунає звуковий сигнал, влийте соус у бульйон із фаршированими перцями. Переверніть їх і продовжуйте приготування.	
1-18 Стейк з лосося на парі	150-170 г	Стейк із лосося з кістками і шкірою – 200-250 г, сіль – 1 г, лимон – 15 г (витиснути сік), вода – 20 г
	Вказівки Приправте стейк із лосося. Покладіть його на тарілку і додайте води. Поставте в мікрохвильову піч і ввімкніть програму.	

2. Супи

Код/Продукти	Розмір порції	Складники
2-1 Вівсянка	260 г	Суха вівсянка «Геркулес» – 50 г, цукор – 5 г, сіль – 0,5 г, окріп – 200 мл, холодне молоко – 100 мл
	Вказівки Покладіть суху вівсянку, цукор і сіль у глибоку миску. Залийте окріп і молоко та ретельно перемішайте. Увімкніть програму.	
2-2 М'ясна солянка	340 г	(1) Нарізана соломкою цибуля – 45 г, бульйон із яловичини або вода із сухим концентратом – 350 мл (2) Капери – 7 г, нарізані солоні огірки – 50 г, томатна паста – 10 г, чорні оливки – 16 г, маринад із чорних оливок – 20 мл, лавровий лист – 1 шт., м'ясне асорті – 30 г, м'ясний бульйон або вода із сухим концентратом – 300 мл
	Вказівки Покладіть цибулю у велику миску, залийте киплячим бульйоном (1). Розпочніть приготування. Коли пролунає звуковий сигнал, додайте решту складників (2). Ретельно перемішайте, додайте бульйон, лаврове листя і продовжте приготування.	
2-3 Борщ	340 г	(1) Буряк тертий – 50 г, нарізана соломкою капуста – 20 г, морква терта – 15 г, нарізана соломкою цибуля – 10 г, томатна паста – 15 г, цукор – 5 г (2) М'ясний бульйон або вода із сухим концентратом – 650 мл, лаврове листя – 1 шт., оцет 9 % – 5 мл за бажанням
	Вказівки Покладіть усі складники у велику миску (1), залийте гарячим бульйоном (бульйон із яловичини або вода із сухим концентратом – 650 мл) і додайте лавровий лист. Увімкніть програму.	
2-4 Курачий бульйон із вермішелью	350 г	Вермішель – 10 г, куряче філе – 50 г, терта морква – 15 г, нарізана соломкою цибуля – 10 г, курячий бульйон або вода із сухим концентратом – 440 мл
	Вказівки Покладіть вермішель у велику миску, залийте киплячим бульйоном. Додайте решту складників. Ретельно перемішайте, поставте в піч і ввімкніть програму.	

(продовження)

Код/Продукти	Розмір порції	Складники
2-5 Азу	250 г	(1) Свиняча шия, нарізана довгими скибками – 170 г, нарізана соломкою цибуля – 20 г, курячий бульйон або вода із сухим концентратом – 100 мл (2) Для приготування соусу: Борошно – 5 г, томатна паста – 15 г, вода – 50 мл, терті солені огірки – 30 г
	Вказівки	Покладіть м'ясо та цибулю в глибоку миску і залийте бульйоном. (1) Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, переверніть м'ясо, додайте соус (2), перемішуючи з овочами, бульйоном і м'ясом. Перемішайте і продовжуйте приготування.
2-6 Овочевий суп	350 г	Морожені овочі – 150 г, овочевий бульйон або вода із сухим концентратом – 300 мл
	Вказівки	Покладіть усі складники у велику миску, залийте киплячим бульйоном. Увімкніть програму.
2-7 Корейський рамен	120 г (1 пакет)	1 пакет локшини рамен, вода (кімнатної температури) – 550 мл
	Вказівки	Вийміть локшину з пакета, викладіть у посудину, придатну для використання у мікрохвильовій печі, додайте суп і воду (550 мл). Ретельно перемішайте. Накрийте плівкою і проколите плівку у кількох місцях. Поставте в мікрохвильову піч і увімкніть програму.
2-8 Суп з пельменями	185 г (15 шт.)	Морожені пельмені – 15 шт. (по 10-12 г кожен), курячий бульйон або вода із сухим концентратом – 600 мл, чорний перець горошком – 3-5 шт., лаврове листя – 1 шт.
	Вказівки	Покладіть усі складники у велику миску, залийте киплячим бульйоном. Перемішайте, піднімаючи з дна. Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, переверніть і продовжуйте приготування страви.
2-9 Гречка	200 г	Гречка – 100 г, сіль – 2 г, оріз – 300 мл
	Вказівки	Покладіть гречку та сіль у глибоку миску. Залийте окропом і ретельно перемішайте. Увімкніть програму.

3. Овочеві страви

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

Код/Продукти	Розмір порції	Вказівки
3-7 Коричневий рис (пропарений)	250 г	Використовуйте велику посудину з термостійкого скла з кришкою. Додайте подвійну кількість холодної води (500 мл). Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Перш ніж дати страві постояти, перемішайте її, після чого додайте сіль і трави. Дайте постояти 5-10 хвилини.
3-8 Макарони з цільнозернової муки	250 г	Використовуйте велику посудину з термостійкого скла з кришкою. Додайте 1 л окропу, щіпку солі та добре помішайте. Під час приготування страви не накривайте посудину кришкою. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Перш ніж дати страві постояти, перемішайте її, після чого добре злийте воду. Дайте постояти 1 хвилину.
3-9 Кіноа	250 г	Використовуйте велику посудину з термостійкого скла з кришкою. Додайте подвійну кількість холодної води (500 мл). Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Перш ніж дати страві постояти, перемішайте її, після чого додайте сіль і трави. Дайте постояти 1-3 хвилини.
3-10 Булгур	250 г	Використовуйте велику посудину з термостійкого скла з кришкою. Додайте подвійну кількість холодної води (500 мл). Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Перш ніж дати страві постояти, перемішайте її, після чого додайте сіль і трави. Дайте постояти 2-5 хвилини.

4. Особливі події

Код/Продукти	Розмір порції	Складники
4-1 Морс із журавлини	200 мл	Морожена журавлина – 40 г, цукор – 30 г, вода – 200 мл
	Вказівки	Перемеліть морожену журавлину на м'ясорубці. Покладіть усі складники у миску. Увімкніть програму. Охолодіть і процідіть.
4-2 Компот із сухофруктів	200 мл	Курага – 25 г, чорнослив – 20 г, яблучна сушка – 15 г, цукор – 10 г, лимонна кислота – 2 щіпки, окріп – 450 мл
	Вказівки	Покладіть усі складники у велику миску, залийте окропом. Увімкніть програму.

ВИКОРИСТАННЯ РЕЖИМУ АВТОМАТИЧНОГО ШВИДКОГО РОЗМОРОЖЕННЯ

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

Час розмороження та рівень потужності задані автоматично у програмі.

Вам достатньо вибрати програму і вагу продуктів.

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

 Ускоренная разморозка	1. Натисніть кнопку Ускоренная разморозка (Швидке розмороження). Результат: На дисплеї з'явиться індикація: I Натисніть кнопку Ускоренная разморозка (Швидке розмороження) один чи більше разів залежно від типу продуктів, які потрібно розморозити. Детальніші пояснення дивіться в таблиці на наступній сторінці.
 100Г	2. Виберіть вагу продуктів за допомогою кнопки 100Г. Максимальна вага становить 1500 г.
 СТАРТ	3. Натисніть кнопку СТАРТ (Пуск). Результат: - Почнеться процес розмороження. - Піч подає звукові сигнали після половини часу розмороження, нагадуючи про те, що необхідно перевернути продукти. - Щоб завершити розмороження, ще раз натисніть кнопку СТАРТ (Пуск).

 Налаштувати параметри розмороження можна також вручну. Для цього виберіть функцію «приготування/розігрівання» з рівнем потужності 180 Вт. Більш детальну інформацію дивіться у розділі «Приготування/Розігрівання» на стор. 16.

 Використовуйте лише безпечний для мікрохвильової печі посуд.

ПАРАМЕТРИ АВТОМАТИЧНОГО ШВИДКОГО РОЗМОРОЖЕННЯ

У поданій таблиці представлено різні програми режиму автоматичного швидкого розмороження, вагу продуктів, час витримки та відповідні рекомендації. Перед розмороженням продуктів зніміть з них усі пакувальні матеріали. Покладіть м'ясо, рибу та фрукти на керамічну тарілку.

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

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

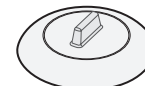
Посудина базується на принципі приготування їжі на парі; вона призначена для швидкого приготування здорової їжі у мікрохвильовій печі Samsung. Це приладдя ідеальне для приготування рису, макаронів, овочів, тощо у найкоротший термін зі збереженням поживних властивостей продуктів. Посудина для приготування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



Миска



Внутрішній лоток



Кришка

Усі частини витримують температуру від -20 °C до 140 °C. Придатні для зберігання у морозильній камері. Можна використовувати як окремо, так і разом.

УМОВИ ВИКОРИСТАННЯ.

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

ОБСЛУГОВУВАННЯ.

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

РОЗМОРОЖЕННЯ.

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

ПРИГОТУВАННЯ ЇЖИ.

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

Страва	Розмір порції	Рівень потужності	Час приготування (хв.)	Застосування
Рагу (охладожене)	400 г	600 Вт	5-6	Миска + Кришка
Вказівки Покладіть рагу в миску пароварки. Накрийте кришкою. Перед витримкою ретельно перемішайте. Дайте постояти 1-2 хвилини.				
Суп (охладожений)	400 г	800 Вт	3-4	Миска + Кришка
Вказівки Налійте у миску пароварки. Накрийте кришкою. Перед витримкою ретельно перемішайте. Дайте постояти 1-2 хвилини.				
Заморожений суп	400 г	800 Вт	8-10	Миска + Кришка
Вказівки Додайте заморожений суп у миску пароварки. Накрийте кришкою. Перед витримкою ретельно перемішайте. Дайте постояти 2-3 хвилини.				
Заморожені яблучні пиріжки з варенням	150 г	600 Вт	1-2	Миска + Кришка
Вказівки Змочіть пиріжки з варенням холодною водою. Покладіть 1-2 заморожені пиріжки поруч у миску пароварки. Накрийте кришкою. Дайте постояти 2-3 хвилини.				
Фруктовий компот	250 г	800 Вт	3-4	Миска + Кришка
Вказівки Попередньо знявши шкірку, помивши та нарізавши на шматочки одного розміру чи кубики, зважте свіжі овочі (наприклад, яблука, груші, сливи, абрикоси, манго чи ананас). Покладіть у миску пароварки. Додайте 1-2 ст. ложки води і 1-2 ст. ложки цукру. Накрийте кришкою. Дайте постояти 2-3 хвилини.				

Поводження з посудом для приготування на парі



ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ.

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

Українська - 25

ВИМКНЕННЯ ЗВУКОВОГО СИГНАЛУ

Вимкнути відтворення звукових сигналів можна у будь-який момент.

 СТОП ЕКО	 СТАРТ
1. Одночасно натисніть кнопки СТОП (Зупинити) та СТАРТ (Пуск). Результат: Тепер піч не подаватиме звукових сигналів при натисканні кнопок. На дисплеї з'являться такі символи: 	
2. Щоб знову увімкнути звукові сигнали, ще раз одночасно натисніть кнопки СТОП (Зупинити) та СТАРТ (Пуск). Результат: Піч знову працює зі звуковими сигналами. На дисплеї з'являться такі символи: 	

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.

 СТОП ЕКО	 Часи
1. Одночасно натисніть кнопки СТОП (Зупинити) та Часи (Годинник). Результат: Піч заблоковано (неможливо вибрати жодну функцію). На дисплеї з'являться повідомлення «L». 	
2. Щоб розблокувати піч, одночасно натисніть кнопки СТОП (Зупинити) та Часи (Годинник). Результат: Піч знову нормально працює.	

ПОСІБНИК ІЗ ВИБОРУ ПОСУДУ

Щоб приготувати їжу в мікрохвильовій печі, мікрохвилі мають проникати в їжу, а посуд не має відбивати чи поглинати їх. Тому, слід уважно вибирати посуд для мікрохвильової печі. Якщо на посуді є маркування «Безпечний для мікрохвильової печі», тоді все гаразд. У таблиці нижче перелічені різні види кухонних приладь 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 підрум'янення	✓	Не розігрівайте більше восьми хвилин.
Порцеляна і глиняні вироби	✓	Порцеляну, кераміку, глазуровану кераміку і кісткову порцеляну можна використовувати, якщо на них немає металевих оздоблення.
Одноразова пластикова та картонна тара	✓	Деякі заморожені продукти пакують у 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		
Універсальний посуд для готування та сервірування	✓	Можна використовувати, якщо він не декорований металевим обідком.



посібник із приготування їжі

Кухонне приладдя	Безпечно для мікрохвильової печі	Коментарі
Тонкий скляний посуд	✓	Можна використовувати для розігрівання їжі та рідин. Тонке скло може розбитися або тріснути у разі різкого нагрівання.
Скляні банки	✓	Можна використовувати лише без кришки. Підходять лише для розігрівання.
Металевий посуд - Тарілки - Дроти для зв'язування пакетів для замороження	✗ ✗	Може спричинити іскріння або займання.
Папір - Тарілки, горнята, серветки і кухонний папір - Папір вторинної переробки	✓ ✗	Для нетривалого приготування і розігрівання. Також для поглинання надлишку вологи. Може спричинити іскріння.
Пластик - Контейнери - Плівка - Пакети для замороження	✓ ✓ ✓ ✗	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, проколите виделкою.
Парафінований папір або папір, який не пропускає жир	✓	Може використовуватися для утримання вологи та запобігання розбризкуванню.

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

Українська - 27

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.

Використання кришки під час приготування їжі

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

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

Час витримки

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



Підігрівання рідин і їжі

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

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

усунення несправностей та коди помилок

УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

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

Такі випадки не свідчать про несправність.

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

Зовсім не відбувається приготування їжі.

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

Страва не готова або надто запечена.

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

Піч створює перешкоди для радіоприймачів і телевізорів.

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

Не працює лампочка.

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

Всередині печі помітні іскри і чути потріскування (іскріння).

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

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

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

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

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

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

КОД ПОМИЛКИ

Повідомлення про помилку «SE».

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

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Компанія SAMSUNG постійно докладає зусиль для вдосконалення своїх виробів.

Характеристики дизайну і дані вказівки для користувача може бути змінено без попередження.

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

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

Призначено для використання в
нормальних умовах
Термін служби: 7 років



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

Адреса виробника :
(Maetan-don) 129, Самсунг-ро, Йонгтонг-гу, Сувон-сі,
Гйонггі-до, Корея, 443-742

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

Країна виробництва : Малайзія

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

МАЄТЕ ЗАПИТАННЯ ЧИ КОМЕНТАРІ?

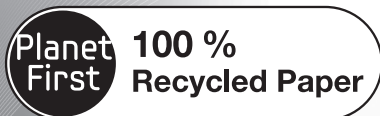
КРАІНА	ТЕЛЕФОН	ВЕБ-САЙТ
RUSSIA	8-800-555-55-55	www.samsung.com/ru/support
GEORGIA	0-800-555-555	
ARMENIA	0-800-05-555	
AZERBAIJAN	0-88-555-55-55	
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500(GSM: 7799, V/P care 7700)	
UZBEKISTAN	8-10-800-500-55-500	www.samsung.com/kz_ru/support
KYRGYZSTAN	8-10-800-500-55-500	
TADJIKISTAN	8-10-800-500-55-500	
MONGOLIA	7-495-363-17-00	
BELARUS	810-800-500-55-500	
MOLDOVA	0-800-614-40	www.samsung.com/ua/support (Ukrainian) www.samsung.com/ua_ru/support (Russian)
UKRAINE	0-800-502-000	



Микротолқынды пеш

Пайдаланушы нұсқаулығы және
тағам пісіруге қатысты нұсқаулар

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



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

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

мүмкіндіктерді елестетіңіз

Samsung компаниясының бұл өнімін сатып
алғаныңызға рахмет.

SAMSUNG

МАЗМҰНЫ

Қауіпсіздік туралы ақпарат	2
Пештің функциялары	11
Пеш (ME83KR*-1, ME83KR*-2, ME83KR*-3, ME83KR*-1*, ME83KR*-2*, ME83KR*-3*, ME83*KR*-1, ME83*KR*-2, ME83*KR*-3)	11
Пеш (ME83MR**)	12
Пеш (ME83AR*)	12
Басқару панелі (ME83KR*-1, ME83KR*-2, ME83KR*-3, ME83KR*-1*, ME83KR*-2*, ME83KR*-3*, ME83*KR*-1, ME83*KR*-2, ME83*KR*-3)	13
Басқару панелі (ME83MR**)	13
Басқару панелі (ME83AR*)	14
Керек-жарақтары	14
Пешті іске қосу	15
Микротолқынды пеш қалай жұмыс жасайды	15
Пештің дұрыс жұмыс жасап тұрғанын тексеру	15
Уақытты орнату	16
Пісіру/Қыздыру	16
Қуат мәндері	17
Пісіру уақытын реттеу	17
Пісіруді тоқтату	17
Қуатты үнемдеу режимін орнату	17
Орыс дәстүрімен автоматты түрде пісіру функциясын қолдану	18
Авт. түрде орыс дәстүрі бойынша пісіру функциясы/пісіру	18
Автоматты түрде жылдам жібіту функциясын қолдану	23
Автоматты түрде жылдам жібіту функциясы	24
Бүмен пісіру нұсқаулығы (ME83KR*-X үлгілеріне ғана арналған)	24
Сигнал құралын өшіру	26
Микротолқынды пештің қауіпсіздік құралы	26
Ыдыс бойынша нұсқаулық	26
Тағам пісіруге қатысты ақыл-кеңес	27
Ақаулық себептерін анықтау және ақаулық коды	28
Ақаулық себептерін анықтау	28
Ақаулық кодтары	29
Техникалық параметрлері	29

ҚАУІПСІЗДІК ТУРАЛЫ АҚПАРАТ

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

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.



Қол ТИГІЗБЕҢІЗ.



БҰЗБАҢЫЗ.



Нұсқауларды тура орындаңыз.



Ашаны розеткадан суырыңыз.



Электр тоғының қатеріне түспес үшін құрылғыны жерге қосыңыз.



Қызмет көрсету орталығына хабарласып көмек алыңыз.



Ескерім



Маңызды

ҚАУІПСІЗДІККЕ ҚАТЫСТЫ МАҢЫЗДЫ НҰСҚАУЛАР

МҰҚИЯТ ОҚЫП ШЫҒЫП, КЕЛЕШЕКТЕ ҚОЛДАНУ ҮШІН САҚТАП ҚОЙЫҢЫЗ.

Осы қауіпсіздік нұсқауларының орындалуына
әрқашан назар аударыңыз.

Пешті қолданар алдында келесі нұсқаулардың
орындалғанына көз жеткізіңіз.

ЕСКЕРТУ (Микротолқын функциясына ғана қатысты)

 **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.

 Бұл үйде қолдануға ғана арналған құрылғы.

 **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.

 **ЕСКЕРТУ:** Бұл құрылғыны 8 жасқа толған
және одан асқандар ғана қолдануға тиіс және
кембағал, сезім жүйесі дамымаған немесе
ақыл-есі кем, құрылғыны қолдану тәжірибесі
жоқ не қолдана білмейтін адамдар құрылғыны
қауіпсіз қолдану, қатерлі жағдайлар туралы
нұсқау алса немесе тиісті адамның қадағалауы
бойынша пайдалануға тиіс. Балалар
құрылғымен ойнамауға тиіс. Тазалау күтім
көрсету жұмыстарын балалар 8 жастан асса
және ересектердің қадағалауында болса ғана
іске асыра алады.

 Микротолқынды пештерде қолдануға жарамды
ыдыс-аяқтарды ғана қолданыңыз.

 Тағамды пластик немесе қағаз сауыттарға
салып қыздырғанда, пешті бақылап отырыңыз,
себебі бұлар тұтап кетуі мүмкін.

★	Бұл микротолқынды пеш тағам және сусын ысытуға арналған. Тағам немесе киім кептіру және жылытқыш төсеніштерді, аяқ киімдерді, жөкелерді, дымқыл киімдерді немесе сол сияқты заттарды кептіргенде, жарақат алу немесе өрт шығу қаупі бар.
🔌	Егер түтін шықса, құрылғыны сөндіріңіз немесе тоқтан ағытыңыз және жалынды басу үшін есікті ашпаңыз.
★	ЕСКЕРТУ: Сусындарды микротолқынды пеште қыздырған кезде кенет тасып төгілуі мүмкін, сондықтан сауытты ұстаған кезде 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.
🔍	Микротолқынды пеште қабығы аршылмаған және бітеулей пісірілген жұмыртқаларды қыздыруға болмайды, себебі микротолқынмен қыздырып болғаннан кейін де жарылып кетуі мүмкін.
★	Пешті мезгіл-мезгіл тазалап, тағамның қалдықтарын алу керек.

🔌	Пешті таза ұстамасаңыз, оның бетінің сапасы кетіп, құрылғының уақытынан бұрын істен шығуына себеп болуы және қатерлі жағдайлар орын алуы мүмкін.
🔍	Бұл құрылғы көлік құралдарына, ұзақ жолсапар көліктеріне немесе сол сияқты көліктерге орнатуға арналмаған.
★	Бұл құрылғы кембағал, сезім мүкістігі бар немесе ақыл-есі кем, құрылғыны қолдану тәжірибесі жоқ не қолдана білмейтін адамдар (балаларды қоса алғанда) қолдануға арналмаған. Олар осы құрылғыны өз қауіпсіздігін қамтамасыз ететін адамның нұсқауы немесе қадағалауы бойынша пайдалануға тиіс.
★	Балаларды құрылғымен ойнамас үшін қадағалап отыру керек.
🔌	Қорек сымы бүлініп қалса, қатерлі жағдай орын алмас үшін оны өндіруші немесе өндірушінің уәкілетті агенті немесе білікті адам ауыстыруға тиіс.
🔍	ЕСКЕРТУ: Сұйық тағамдарды немесе басқа тағамдарды тұмшаланып жабылған сауыттарда қыздыруға болмайды, себебі жарылып кетуі мүмкін;

☐	Құрылғыны су құйып жууға болмайды.
☒	Пештің камерасына және басқару панеліне қол оңай жету үшін, оны дұрыс бағытта және биіктікте орнату керек.
☒	Пешті ең алғаш рет іске қосар алдында, пештің ішіне су қойып 10 минут қосу керек, содан кейін қолдана беруге болады.
☒	Егер пештен тосын шуыл, көңірсіген немесе түтін иісі шықса, ашаны дереу розеткадан суырыңыз да, жақын қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
☒	Микротолқынды пешті ашасына қол жететіндей етіп орнату керек.
☐	Микротолқынды пешті тек ас үй қаптамасының үстіне қойып пайдалану керек, микротолқынды пешті жиһаздың ішіне қоюға болмайды.
⚠ ЕСКЕРТУ (Пеш функциясына ғана қатысты) - Опция	
☒	ЕСКЕРТУ: Құрылғыны аралас режимде пайдаланған кезде, қызу пайда болатындықтан балалар пешті тек ересектердің қадағалауымен ғана пайдалануға тиіс.

☒	Құрылғы іске қосылып тұрғанда қызып кетеді. Пештің ішіндегі қыздырғыш элементтерге қол тиіп кетпес үшін абай болу керек.
☐	ЕСКЕРТУ: Құрылғы жұмыс істеп тұрғанда қол жететін бөлшектері қызып тұруы мүмкін. Жас балаларды алыс ұстау керек.
☐	Бумен тазалағышты пайдалануға болмайды.
☐	ЕСКЕРТУ: Электр қатеріне түсіп қалмас үшін, құрылғы шамын ауыстырар кезде оны электр желісінен ағытып алыңыз.
☒	ЕСКЕРТУ: Құрылғы мен оның қол жететін бөліктері, құрылғыны пайдаланғанда қызып тұрады. Қыздырғыш элементтерге қол тиіп кетпес үшін абай болу керек. 8 жасқа толмаған балаларды, үнемі байқап отырмаған жағдайда құрылғыдан алыс ұстау керек.
☐	Құрылғының қол жететін беттерінің температурасы құрылғы жұмыс істеп тұрған кезде жоғары болуы мүмкін.
☐	Жұмыс істеп тұрған құрылғының есігі немесе сыртқы беті ыстық болуы мүмкін.
☐	Құрылғыны және қорек сымын 8 жасқа толмаған балалардан алыс ұстаңыз.

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

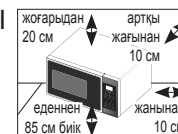
Бұл 2-ші топтағы, В санатына жататын ISM құрылғысы. 2-ші топқа радио-жиіліктегі қуатты электромагнитті сәуле ретінде, материалдарды өңдеу үшін арнайы шығаратын ISM құрылғыларының барлығы, сондай-ақ EDM және доғамен дәнекерлейтін құрылғылар да жатады. В санатына тұрмыста қолдануға арналған немесе

төмен кернеулі желіге тіке жалғанған тұрғын үй кешендерінде қолданылатын құрылғылар жатады.

МИКРОТОЛҚЫНДЫ ПЕШТІ ОРНАТУ

Пешті тегіс, жазық, еденнен 85 см биік жерге қойыңыз. Пеш қойылатын бет, пештің салмағын 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.
 3. Айналымалы шығырық пен бұрылмалы табақты орнатыңыз. Бұрылмалы табақтың еркін айнала алатындығына көз жеткізіңіз. (Бұрылмалы табағы бар үлгілерге ғана арналған)
 4. Микротолқынды пешті оның ашасына қол жететіндей етіп орнату керек.
- ☐ Қорек сымы бүлініп қалса, қатерлі жағдай орын алмас үшін оны өндіруші немесе өндірушінің уәкілетті агенті немесе білікті адам ауыстыруға тиіс. Өз қауіпсіздігіңізді қамтамасыз ету үшін қорек сымын жерге дұрыс қосылған АТ розеткасына жалғау керек.

- ☐ Микротолқынды пешті кәдімгі пештің немесе радиатордың қасы тәрізді ыстық немесе ылғалды жерге қоймаңыз. Пешті қуат көзіне қосуға байланысты параметрлерін орындау керек, ұзартқыш сым қолданылса, ол да пеш сымының стандартына сай келу керек. Микротолқынды пешті ең алғаш іске қоспас бұрын, пештің іші мен тығыздағышын дымқыл шүберекпен тазалаңыз.

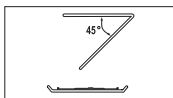
МИКРОТОЛҚЫНДЫ ПЕШТІ ТАЗАЛАУ

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 және айналмалы шығырықтар
(Бұрылмалы табағы бар үлгілерге ғана арналған)
- ☐ Есік тығыздағыштарының таза екенін, әрі есіктің дұрыс жабылатын-жабылмайтынын **ӘРҚАШАН** 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. Пештің ішіндегі қалдықтар мен дақтарды сабынды суға батырылған шүберекпен тазалаңыз. Шайыңыз да, құрғатыңыз.
3. Қатып қалған тағам қалдықтарын жұмсарту және жағымсыз иісті кетіру үшін, бір кесе сұйылтылған лимон шырынын пештің ішіне 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 келесі жағдайларды мұқият ескеріңіз:
 - Ешбір қоқыс жиналып қалмасын
 - Қоқыс есіктің жабылауына кедергі жасамасын
- ☑ Микротолқынды пештің ішін жұмсақ жуғыш затпен әр қолданып болған сайын **тазалаңыз**, бірақ жарақаттанып қалмас үшін микротолқынды пешті тазалардың алдында әрқашан салқындатыңыз.

Пештің төбесін ішкі жағынан тазалау үшін қыздырғыш элементті 45° градусқа төмен түсіріп қойған ыңғайлы болады. (Тербелмелі қыздырғышы бар үлгілер ғана)



МИКРОТОЛҚЫНДЫ ПЕШТІ САҚТАУ ЖӘНЕ ЖӨНДЕУ

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

Есігі немесе есігінің тығыздағыштары бүлінген пешті іске қоспау керек:

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

Оны тек білікті, микротолқынды пешті жөндейтін маман ғана жөндеуге тиіс.

☑ Пештің сыртқы корпусын **ЕШҚАШАН** алмаңыз. Егер пеш бүлініп, оны жөндеу қажет болса немесе оның қандай жағдайда екендігіне күмәнданып жүрсеңіз:

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

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

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

- ☑ Бұл микротолқынды пеш коммерциялық мақсатта қолдануға арналмаған.
- ☑ Қауіпсіздікті сақтау мақсатында шамды пайдаланушы ауыстырмауға тиіс. Жақын жердегі Samsung тұтынушыға қызмет көрсету орталығына хабарласып, шамды ауыстырту үшін уәкілетті маманды шақыртыңыз.

⚠ ЕСКЕРТУ		🔥	⚡	☠	👤
☒	Құрылғыны 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; тегіс 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.	✓	✓		
	Құрылғыны бензол, сұйылтқыш, алкоголь, бумен тазалағыш немесе жоғары қысыммен тазалағыш заттармен тазаламаңыз.	✓	✓	✓	✓
	Кернеу, жиілік және тоқ параметрлерінің, өнімнің техникалық параметрлеріне сай келетініне көз жеткізіңіз.	✓	✓		✓
	Ашаны розеткаға мықтап сұғыңыз. Көп ашалы адаптерді, ұзартқыш сымды немесе электр трансформаторын қолданбаңыз.	✓	✓	✓	
	Қуат сымын темір затқа ілмеңіз, оны заттардың арасынан өткізіп төсеңіз немесе құрылғының артынан өткізіңіз.	✓	✓	✓	
	Бүлінген ашаны, бүлінген қорек сымын немесе босап қалған розетканы қолданбаңыз. Құрылғының ашасы немесе қорек сымы бұзылса, жақындағы қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.	✓	✓	✓	✓
	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.	✓	✓		
	Пештің ішіне тұтанғыш зат салып сақтауға болмайды. Құрамында спирті бар тағамдарды немесе сусындарды қыздырған кезде өте сақ болыңыз, себебі спирттің буы пештің ыстық бөлігіне тиіп кетуі мүмкін.	✓		✓	✓
	Есікті ашып-жапқан кезде балаларды алыс ұстаңыз, себебі олар есікке соғылып қалуы немесе саусақтарын есікке қыстырып алуы мүмкін.	✓	✓	✓	✓
	ЕСКЕРТУ: Микротолқынды пеште сусындарды қыздырған кезде кенет тасып кетуі мүмкін, сондықтан да, сауытты абайлап ұстау керек; Бұндай жағдайдың алдын алу үшін, ӨРҚАШАН пешті сөндіргеннен кейін, қыздырылған тағамды температура теңгерімі орын алғанша кем дегенде 20 секунд пештің ішіне қоя тұрыңыз. Қажет болса, қыздырып жатқанда араластырыңыз және ӨРҚАШАН қыздырып болғаннан кейін араластырыңыз. Бу шалып кетсе, төмендегі әрекеттерді орындап, АЛҒАШҚЫ ЖӨРДЕМ көрсетіңіз: • Бу шалып кеткен жерді кем дегенде 10 минут суық суға малыңыз. • Таза, құрғақ дәкемен жабыңыз. • Ешбір крем, май немесе лосьон жақпаңыз.	✓	✓	✓	✓
	Науаны немесе торды тағам пісіріп болғаннан кейін суға дереу салмаңыз, себебі науа немесе тор сынып кетуі немесе оларға зақым келуі мүмкін.				✓
	Микротолқынды пешті тағамды майға батырып қуыру үшін пайдаланбаңыз, себебі, май температурасын бақылау мүмкін емес. Бұның нәтижесінде ыстық тұрған сұйықтық кенет тасып төгілуі мүмкін.	✓			✓

⚠ АБАЙ БОЛЫҢЫЗ					
★	Тек микротолқынды пеште қолдануға болатын ыдыс-аяқтарды ғана қолданыңыз; металл сауыттардың ешқайсысын, жиектері алтын немесе күміспен жалатылған ас ыдыстарын, істік, шанышқыларды т.с.с. ешқашан ҚОЛДАНБАҢЫЗ; Қағаз немесе пластик қалталардың сымтемірден жасалған бауларын алыңыз. Себебі : Электр жарқылы немесе қысқа тұйықталу пешті бүлдіруі мүмкін.	✓		✓	✓
☐	Микротолқынды пешті қағаз немесе киім кептіру үшін қолданбаңыз.	✓		✓	✓
★	Аз тағамды қыздырған кезде қатты ысып және күйіп кетпес үшін қысқа қыздыру уақытын қолданыңыз.	✓		✓	✓
☐	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.			✓	
★	Сұйық заттарды қыздырудың орта тұсына келгенде немесе қыздырып болғаннан кейін араластырыңыз және қыздырып болғаннан кейін кенет тасып кетпес үшін 20 секунд қоя тұрыңыз.			✓	

Қазақ - 10

★	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.	✓			✓
★	Пешті осы нұсқаулықта көрсетілген қашықтықтарды сақтап орнатыңыз. (Микротолқынды пешті орнату тарауын қараңыз.)	✓		✓	
★	Пештің қасында орналасқан розеткаларға басқа электр құрылғыларын жалғаған кезде абай болыңыз.	✓	✓	✓	

АСҚЫН МИКРОТОЛҚЫН ҚУАТЫНЫҢ ӘСЕРІНЕН САҚТАНДЫРАТЫН САҚТЫҚ ШАРАЛАРЫ. (МИКРОТОЛҚЫН ФУНКЦИЯСЫНА ҒАНА ҚАТЫСТЫ)

Төмендегі сақтық шаралары орындалмаса, микротолқын қуатының қатеріне ұшырауыңыз мүмкін.

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

Құрылғының керек-жарақтарын ауыстыру немесе косметикалық зақымдарды жөндеу жұмыстарын, пайдаланушы құрылғыға зақым келтірсе және/немесе керек-жарақтарын жоғалтып алса, Samsung жөндеу жұмыстарын ақылы түрде іске асырады. Бұған келесі жағдайлар жатады:

- Соғылған, сызылған немесе сынған есік, тұтқа, сыртқы панель немесе басқару панелі.
 - Сынған немесе жоғалып кеткен науа, сырғыма жол, жалғастырғыш немесе темір тор.
- 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 бұл нұсқауларда құрылғының әр түрлі үлгілері қамтылғандықтан, 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 бірнеше бүлінсе, өндіруші жауапкершілік көтермейді.
 - Пешті таза ұстамаған жағдайда, оның бетінің сапасы кетіп, құрылғының қолданыс мерзімінің уақытынан бұрын аяқталуына әсер етуі және қатерлі жағдайлар орын алуы мүмкін.



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

(Жеке қоқыс жинайтын жүйесі бар елдерге қатысты)

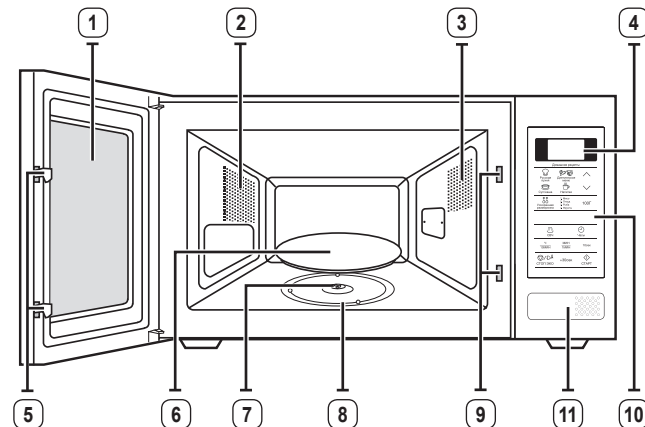
Өнімдегі, аксессуардағы немесе нұсқаулықтағы бұл таңбалау өнімді және оның электрондық аксессуарларын (мысалы, қуат беру құрылғысын, құлаққаптың, USB кабелін), олардың қызмет ету мерзімі өткен соң, үйде басқа мақсатта пайдалануға болмайтындығын білдіреді. Қалдықтардың бақыланбайтын пайдаланылуынан қоршаған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

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

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

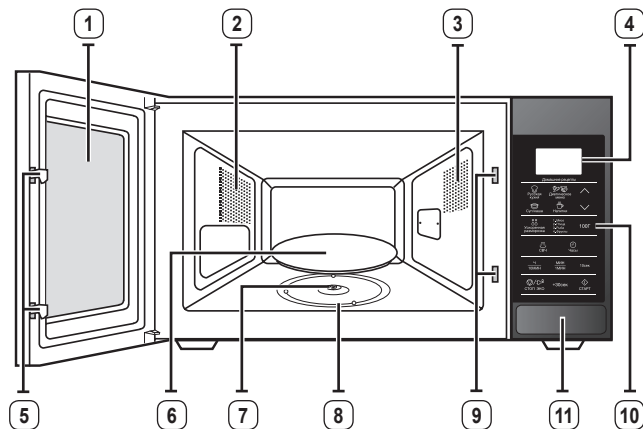
пештің функциялары

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



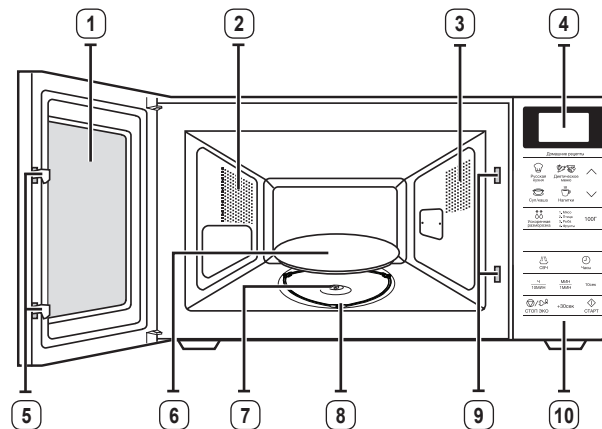
- | | |
|-------------------------|--------------------------------------|
| 1. ЕСІК | 6. БҰРЫЛМАЛЫ ТАБАҚ |
| 2. ЖЕЛДЕТКІШ САҢЫЛАУЛАР | 7. ЖАЛҒАСТЫРҒЫШ |
| 3. ШАМ | 8. АЙНАЛМАЛЫ ШЫҒЫРЫҚ |
| 4. БЕЙНЕБЕТ | 9. ҚАУІПСІЗДІК БЕКІТПЕСІ САҢЫЛАУЛАРЫ |
| 5. ЕСІК БЕКІТПЕЛЕРІ | 10. БАСҚАРУ ПАНЕЛІ |
| | 11. ЕСІКТІ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

ПЕШ (ME83MR**)



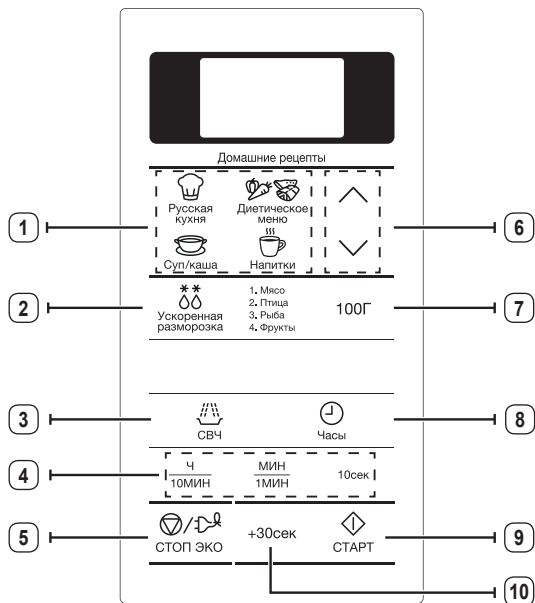
- | | |
|-------------------------|---|
| 1. ЕСІК | 6. БҰРЫЛМАЛЫ ТАБАҚ |
| 2. ЖЕЛДЕТКІШ САҢЫЛАУЛАР | 7. ЖАЛҒАСТЫРҒЫШ |
| 3. ШАМ | 8. АЙНАЛМАЛЫ ШЫҒЫРЫҚ |
| 4. БЕЙНЕБЕТ | 9. ҚАУІПСІЗДІК БЕКІТПЕСІ
САҢЫЛАУЛАРЫ |
| 5. ЕСІК БЕКІТПЕЛЕРІ | 10. БАСҚАРУ ПАНЕЛІ |
| | 11. ЕСІКТІ АШУ ТҮЙМЕШІГІ |

ПЕШ (ME83AR*)



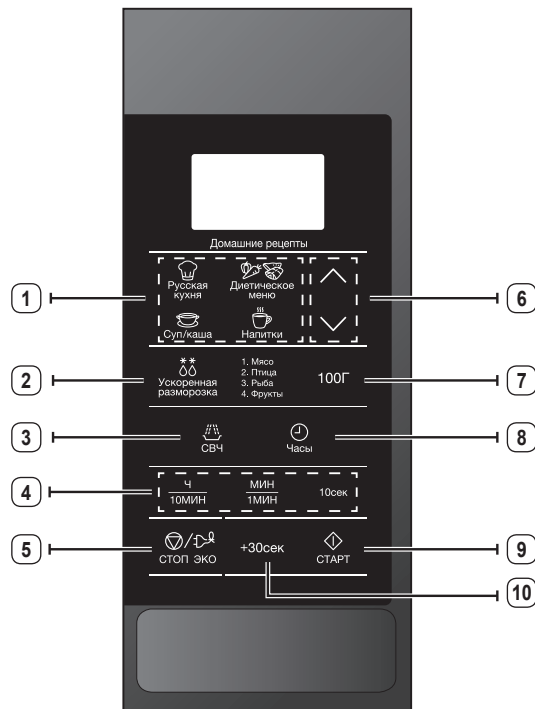
- | | |
|-------------------------|---|
| 1. ЕСІК | 6. БҰРЫЛМАЛЫ ТАБАҚ |
| 2. ЖЕЛДЕТКІШ САҢЫЛАУЛАР | 7. ЖАЛҒАСТЫРҒЫШ |
| 3. ШАМ | 8. АЙНАЛМАЛЫ ШЫҒЫРЫҚ |
| 4. БЕЙНЕБЕТ | 9. ҚАУІПСІЗДІК БЕКІТПЕСІ
САҢЫЛАУЛАРЫ |
| 5. ЕСІК БЕКІТПЕЛЕРІ | 10. БАСҚАРУ ПАНЕЛІ |

БАСҚАРУ ПАНЕЛІ (ME83KR*-1, ME83KR*-2, ME83KR*-3, ME83KR*-1*, ME83KR*-2*, ME83KR*-3*, ME83*KR*-1, ME83*KR*-2, ME83*KR*-3)



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

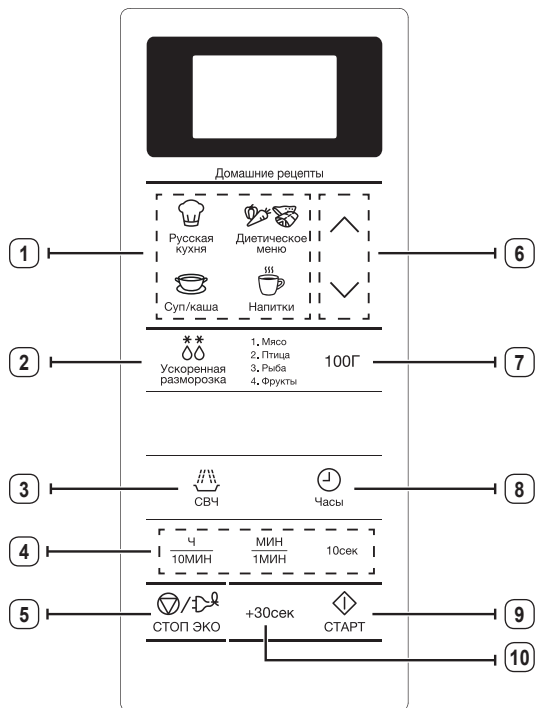
БАСҚАРУ ПАНЕЛІ (ME83MR)**



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

Қазақ - 13

БАСҚАРУ ПАНЕЛІ (ME83AR*)



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

КЕРЕК-ЖАРАҚТАРЫ

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

	1. Айналмалы шығырық, пеш табанының ортасына қойылады. Мақсаты: Айналмалы шығырық бұрылмалы табақты ұстап тұрады.
	2. Бұрылмалы табақ, айналмалы шығырықтың ортасындағы тетік арқылы жалғастырғышқа қойылады. Мақсаты: Бұрылмалы табақ тамақ пісіретін негізгі орын болып табылады: оны тазалау үшін оңай алуға болады.
	3. Бу кәстрөлі, 24-25 бетті қараңыз. (ME83KR*-*X үлгілерінде ғана) Мақсаты: Бу функциясын қолданған кезде пластик бу кәстрөлі.

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

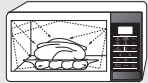
пешті іске қосу

МИКРОТОЛҚЫНДЫ ПЕШ ҚАЛАЙ ЖҰМЫС ЖАСАЙДЫ

Микротолқындар - жоғары жиіліктегі электромагниттік толқындар; бөлінген қуат тағамның түрі мен пішімін өзгертпей пісіруге немесе қыздыруға мүмкіндік береді. Микротолқынды төмендегі әрекеттер үшін қолдануға болады:

- Жібіту
- Жылдам жібіту/Пісіру
- Пісіру

Пісіру принципі.

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

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

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

ПЕШТІҢ ДҰРЫС ЖҰМЫС ЖАСАП ТҰРҒАНЫН ТЕКСЕРУ

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

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

 4 10МИН 1МИН 10сек	1. СВЧ (Қуат деңгейі) түймешігін басып, 1МИН түймешігін қажетінше басып уақытты 4-5 минутқа қойыңыз.
 СТАРТ	2. СТАРТ (Бастау) түймешігін басыңыз. Нәтижесі: Пеш суды 4-5 минут қыздырады. Содан кейін су қайнауға тиіс.

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

УАҚЫТТЫ ОРНАТУ

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

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

- Микротолқынды пешті алғаш орнатқанда
- Электр қуаты өшіп қалғанда

 Жазғы және қысқы уақыттарды ауыстырған кезде сағатты қайта орнатуды ұмытпаңыз.

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

ПІСІРУ/ҚЫЗДЫРУ

Төменде тағамды қалай пісіруге немесе қыздыруға болатындығы туралы айтылған.

Пешті қараусыз қалдырардың алдында ӘРҚАШАН пісіру параметрлерін тексеріңіз.

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

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

 **Бос** тұрған пешті ешқашан қоспаңыз.

ҚУАТ МӘНДЕРІ

Төмендегі қуат мәндерінің ішінен қажетін таңдауыңызға болады.

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

 Жоғарырақ қуат мәнін таңдасаңыз, пісіру уақытын азайту керек.

 Азырақ қуат мәнін таңдасаңыз, пісіру уақытын ұзарту керек.

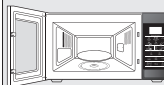
ПІСІРУ УАҚЫТЫН РЕТТЕУ

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

+30сек	1. Әрбір қосқыңыз келген 30 секунд үшін +30сек (+30 с) түймешігін бір рет басыңыз.
 СТАРТ	2. СТАРТ (Бастау) түймешігін басыңыз.

ПІСІРУДІ ТОҚТАТУ

Тағам пісіруді кез келген уақытта тоқтатып, тағамды тексеруіңізге болады.

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

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

ҚУАТТЫ ҮНЕМДЕУ РЕЖИМІН ОРНАТУ

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

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

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

ОРЫС ДӘСТҮРІМЕН АВТОМАТТЫ ТҮРДЕ ПІСІРУ ФУНКЦИЯСЫН ҚОЛДАНУ

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

Тағам мәзірі санын тиісті **Орыс дәстүрімен автоматты пісіру** функциясының түймешігін қажетінше басып таңдауыңызға болады.

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

	1. Автоматического приготовления русских блюд (Орыс дәстүрімен автоматты түрде пісіру) түймешігін қажетті санат көрсетілгенше басыңыз.
 	2. Қалаған тағамды таңдау үшін ЖОҒАРЫ/ТӨМЕН түймешігін басыңыз.
	3. СТАРТ (Бастау) түймешігін басыңыз. Нәтижесі: Бұл режим аяқталған кезде: 1) Пеш төрт рет сигнал береді. 2) Пісіру аяқталғанын ескертетін сигнал 3 рет естіледі. (минутына бір рет) 3) Ағымдық уақыт қайта көрсетіледі.

 Микротопқынға төзімді ыдыстарды ғана қолданыңыз.

АВТ. ТҮРДЕ ОРЫС ДӘСТҮРІ БОЙЫНША ПІСІРУ ФУНКЦИЯСЫ/ПІСІРУ

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

1. Орыс дәстүрлі тағамдары мәзірі

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

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

Код/Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
1-7 Қара өрік қосылған тауық сирақтары	325 г 2 дана.	Ұзыншалап туралған пияз - 15 г, ұзыншалап туралған сәбіз - 20 г, тауықтың сирақтары - 2 дана. (160-180 г), Қара өрік - 5-7 дана. (50 г), Тауық сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 200 мл
	Нұсқаулар Пияз мен сәбізді шара іспетті табаққа салыңыз. Тауық сирақтарын үстіне салыңыз да, қара өрікті салып, үстіне сорпа құйыңыз. Шараны микротолқынды пешке салыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұмшапештен сигнал естіле сала аударыңыз да, пісіруді жалғастырыңыз.	
1-8 Қыша соусы қосылған шошқаның мойыны	250 г	(1) Шошқаның мойыны - 150 г, үккіштен өткізілген сәбіз - 20 г, ұзыншалап туралған пияз - 20 г, тауық сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 100 мл (2) Тұздыққа арналған қоспа: Бидай - 5 г, дижон қышасы - 20 г, қышқыл қаймақ - 30 г, су - 50 мл
	Нұсқаулар Етті ұзыншалап турап, көкөністерді дайындаңыз да, тауық сорпасын(1) қосыңыз. Шара іспетті табаққа салыңыз. Жақсылап араластырыңыз да, пісіре бастаңыз. Тұздыққа(2) қосылатын құраластардың барлығын дайындаңыз. Тұмшапештен сигнал естілген кезде, еті бар сорпаға құраластарды салып араластырыңыз да, жалғастырып пісіріңіз.	
1-9 Картоп пісірмесі	140-180 г 1-2 дана	Ірі картоп - 160-200 г (1-2 дана)
	Нұсқаулар Картоптарды жуып, қабығын шанышқымен тесіңіз. Микротолқынды пешке салыңыз. Пісіре бастаңыз. Үстелге тарту үшін кесіңіз. Үстелге тартар алдында сары май немесе қышқыл қаймақ немесе ірімшік не т.с.с. қосыңыз.	

(жалғасы)

Код/Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
1-10 Рататуй	260 г	Текшелеп туралған асқабақ - 100 г, текшелеп туралған сәбіз - 60 г, текшелеп туралған болғар бұрышы - 75 г, текшелеп туралған пияз - 45 г, туралған сарымсақ - 6 г, қызанақ езбесі - 10 г, (дәмдеу үшін орегано және базилик), көкөніс сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 130 мл
	Нұсқаулар Құраластардың барлығын шараға салыңыз. (Орегано және базиликті қосыңыз). Жақсылап араластырыңыз. Пісіре бастаңыз.	
1-11 Ескі орыс дәстүрімен пісірілген балық	340 г	(1) Ұзыншалап туралған қызылша - 30 г, ұзыншалап туралған сәбіз - 30 г, ұзыншалап туралған пияз - 15 г, балықтауық сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 200 мл (2) Тұздыққа арналған қоспа: Бидай - 10 г, қызанақ езбесі - 10 г, қышқыл қаймақ - 30 г, су - 50 мл (3) Сазан немесе алабұға қоң еті - 150 г, лавр жапырағы - 1 дана
	Нұсқаулар Үлкен шара іспетті табаққа құраластардың барлығын салыңыз да, қайнаған сорпаны құйыңыз. (1) Пісіре бастаңыз. Пештен сигнал естіле сала, тұздыққа арналған қоспаларды көкөністерге және сорпаға жақсылап араластырыңыз. (2) Балық пен лавр жапырағын (3) қосыңыз. Пісіру үрдісін жалғастырыңыз.	
1-12 Бұқтырылған арқан балық стейгі	125 г	Көбелек тәрізді арқан балық стейгі - 150-170 г, тұз - 1 г, су -20 г (лимон/апельсин - 10 г, қаласаңыз шырынын сығыңыз)
	Нұсқаулар Арқан балық стейгін дәмдеңіз. Табаққа салып, су қосыңыз. (Қаласаңыз балшырын қосыңыз). Микротолқынды пешке салып, пісіре бастаңыз.	

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

Код/Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
1-16 Көкөніс қосылған бақтақ	210-240 г	Сары май - 10 г (2x5 г), ұзыншалап туралған сәбіз - 35 г, ұзыншалап туралған пияз - 25 г, туралған сарымсақ - 3 г, туралған сельдерей жапырақтары - 5 г, бақтақ - 1 дана- 220-250 г, тұз - 1 г, ақ ұнтақ бұрыш - ½ г, сары май - 5 г
	Нұсқаулар Балауызды қағаздың ортасын майлаңыз. Сәбіз, пияз, сарымсақ және сельдерейді үстіне салыңыз. Көкөністердің үстіне дәм-татымы келтірілген бақтақты салыңыз. Балықтың үстіне май салыңыз. Қапқақ жабыңыз. Микротолқынды пешке салып, пісіре бастаңыз.	
1-17 Ет толтырылған болгар бұрышы	480-500 г 2 дана	(1) Болгар бұрышы - 2 дана, әрқайсысы 80 г, тартылған ет (сиырдың және шошқаның) - 150-190 г (екі бөлікке бөліңіз), пісірілген кәдімгі күріш - 10-20 г, тұз - 5 г, қара ұнтақ бұрыш - ½ г, сиыр етінің сорпасы немесе құрғақ концентрат - 200 мл (2) Тұздыққа арналған қоспа: Бидай - 5 г, қызанақ еzbесі - 10 г, су - 50 мл
	Нұсқаулар Күрішті тартылған етке қосыңыз. Дәмдеуіштер салып, қолыңызбен жақсылап араластырыңыз. Бұрыштың өзегі мен дәндерін алыңыз. Бұрышқа ет толтырыңыз. Шараға салып, сорпаны құйыңыз(1). Пісіре бастаңыз. Тұздыққа(2) араластырылатын құраластардың барлығын дайындаңыз. Тұмшапештен сигнал естілген кезде, тұздықты ет толтырылған бұрыштар салынған сорпаға құйыңыз. Аударыстырып, пісіруді жалғастырыңыз.	
1-18 Бұға пісірілген арқан балық	150-170 г	Сүйегі мен терісі алынбаған арқан балық филесі - 200-250 г, тұз - 1 г, лимон - 15 г (шырынын сығыңыз), су - 20 г
	Нұсқаулар Арқан балық стейгін дәмдеңіз. Табаққа салып, су қосыңыз. Микротолқынды пешке салып, пісіре бастаңыз.	

2. Сорпа мәзірі

Код/Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
2-1 Ботқа	260 г	Кебір орыс ботқасы «Геркулес» - 50 г, қант - 5 г, тұз - 0,5 г, қайнаған су - 200 мл, суық сүт - 100 мл
	Нұсқаулар Шыныаяқ терізді ыдысқа құрғақ ботқаны, қант пен тұзды салыңыз. Қайнап тұрған судан және сүттен қосып, жақсылап араластырыңыз. Пісіре бастаңыз.	
2-2 Солянка	340 г	(1) Ұзыншалап туралған пияз - 45 г, сиыр етінің сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 350 мл (2) Каперсник - 7 г, тұздалған, үккіштен өткізілген қияр - 50 г, қызанақ еzbесі - 10 г, қара зәйтүн - 16 г, қара зәйтүн сұйығы - 20 мл, лавр жапырағы 1 дана, ет жинағы - 30 г, сиыр етінің сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 300 мл
	Нұсқаулар Үлкен шараға пияздан салып, қайнап тұрған сорпаны (1) құйыңыз. Тағам пісіре бастаңыз. Тұмшапештен сигнал естілген кезде келесі құраластардың барлығын (2) салыңыз. Жақсылап араластырып, сорпадан құйып, лавр жапырағын салыңыз да, жалғастырып пісіріңіз.	
2-3 Борщ	340 г	(1) Туралған қызылша - 50 г, ұзыншалап туралған қырыққабат - 20 г, туралған сәбіз - 15 г, ұзыншалап туралған пияз - 10 г, қызанақ еzbесі - 15 г, қант - 5 г (2) Сиыр етінің сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 650 мл, лавр жапырағы 1 жапырақ, егер қаласаңыз 9 % - 5 мл орыс сіркесуы
	Нұсқаулар Үлкен шараға құраластардың (1) барлығын салыңыз да, қайнаған сорпаны (сиыр етінің сорпасы немесе құрғақ концентрат - 650 мл) және лавр жапырағын қосыңыз. Пісіре бастаңыз.	
2-4 Тауық етінен жасалған көже	350 г	Вермишель - 10 г, тауықтың қоң еті - 50 г, туралған сәбіз - 15 г, ұзыншалап туралған пияз - 10 г, тауық сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 440 мл
	Нұсқаулар Үлкен шараға вермишельді салыңыз да, қайнаған сорпаны құйыңыз. Қалған құраластардың барлығын қосыңыз. Жақсылап араластырыңыз да, пісіре бастаңыз.	

(жалғасы)

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

3. Көкөніс мәзірі

Код/Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Нұсқаулар
3-1 Брокколи	250 г	Жас брокколиді жуып тазалап, гүлдерін бөліңіз. Оларды қақпағы бар, шыны шараға біркелкі таратып салыңыз. 250 г пісірген кезде 30 мл (2 ас қасық) су қосыңыз. Шараны бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз. Бетін жауып пісіріңіз. Пісіріп болғаннан кейін араластырыңыз. 1-2 минут қоя тұрыңыз.
3-2 Сәбіз	250 г	Сәбіздерді шайып, тазалап, біркелкі етіп тураңыз. Оларды қақпағы бар, шыны шараға біркелкі таратып салыңыз. 250 г пісіру үшін 30 мл (2 ас қасық) су құйыңыз. Шараны бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз. Бетін жауып пісіріңіз. Пісіріп болғаннан кейін араластырыңыз. 1-2 минут қоя тұрыңыз.
3-3 Жасыл бұршақ	250 г	Жасыл бұршақтарды шайып, тазалаңыз. Оларды қақпағы бар, шыны шараға біркелкі таратып салыңыз. 250 г үшін 30 мл (1 ас қасық) су құйыңыз. Шараны бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз. Бетін жауып пісіріңіз. Пісіріп болғаннан кейін араластырыңыз. 1-2 минут қоя тұрыңыз.
3-4 Шпинат	150 г	Шпинатты шайып, тазалаңыз. Қақпағы бар, шыны ыдысқа салыңыз. Су қоспаңыз. Шыныаяқты бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз. Бетін жауып пісіріңіз. Пісіріп болғаннан кейін араластырыңыз. 1-2 минут қоя тұрыңыз.
3-5 Өзегі алынбаған жүгері	500 г (2 дана)	Өзегі алынбаған жүгеріні шайып, тазалап, сопақ шыны ыдысқа салыңыз. Микротолқын таспасымен жауып, таспаны тесіңіз. 1-2 минут қоя тұрыңыз.
3-6 Аршылған картоптар	250 г	Картоптарды жуып, аршып, бірдей етіп тураңыз. Оларды қақпағы бар, шыны ыдысқа салыңыз. 45-60 мл (3-4 ас қасық) су қосыңыз. Шыныаяқты бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз. Бетін жауып пісіріңіз. 2-3 минут қоя тұрыңыз.

Код/Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Нұсқаулар
3-7 Қоңыр күріш (суға пісірілген)	250 г	Қақпағы бар, үлкен шыны пеш ыдысын қолданыңыз. Суық судан екі есе көп құйыңыз (500 мл). Бетін жауып пісіріңіз. Қоя тұрар алдында араластырыңыз және тұз, дәмдеуіш шөп қосыңыз. 5-10 минут қоя тұрыңыз.
3-8 Еленбеген ұн макароньы	250 г	Қақпағы бар, үлкен шыны пеш ыдысын қолданыңыз. Қайнаған судан 1 л құйыңыз, бір шөкім тұз салып, жақсылап араластырыңыз. Бетін жаппай пісіріңіз. Бетін жауып пісіріңіз. Араластырғаннан кейін қоя тұрыңыз, содан кейін суын әбден сорғытыңыз. 1 минут қоя тұрыңыз.
3-9 Квиноа	250 г	Қақпағы бар, үлкен шыны пеш ыдысын қолданыңыз. Суық судан екі есе көп құйыңыз (500 мл). Бетін жауып пісіріңіз. Қоя тұрар алдында араластырыңыз және тұз, дәмдеуіш шөп қосыңыз. 1-3 минут қоя тұрыңыз.
3-10 Булгур	250 г	Қақпағы бар, үлкен шыны пеш ыдысын қолданыңыз. Суық судан екі есе көп құйыңыз (500 мл). Бетін жауып пісіріңіз. Қоя тұрар алдында араластырыңыз және тұз, дәмдеуіш шөп қосыңыз. 2-5 минут қоя тұрыңыз.

4. Арнайы жағдайлар

Код/Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
4-1 Мүкжидек сусыны	200 мл	Мұздатылған мүкжидек - 40 г, қант - 30 г, су - 200 мл
		Нұсқаулар Мұздатылған мүкжидекті тартыңыз. Құраластардың барлығын шараға салыңыз. Пісіре бастаңыз. Суытып, сорғытыңыз.
4-2 Құрғақ жеміс компоты	200 мл	Кептірілген сары өрік - 25 г, өрік - 20 г, кептірілген алма - 15 г, қант - 10 г, лимон қышқылы - 2 шөкім, қайнаған су - 450 мл
		Нұсқаулар Үлкен шараға құраластардың барлығын салыңыз да, қайнаған судан құйыңыз. Пісіре бастаңыз.

АВТОМАТТЫ ТҮРДЕ ЖЫЛДАМ ЖІБІТУ ФУНКЦИЯСЫН ҚОЛДАНУ

Автоматты түрде жылдам жібіту функциясы етті, құс етін, балық немесе жемістерді жібітуге көмектеседі. Жібіту уақыты мен қуат мәні автоматты түрде орнайды. Тек бағдарлама мен салмақты таңдасаңыз жеткілікті.

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

 Ускоренная разморозка	1. Ускоренная разморозка (Жылдам жібіту) түймешігін басыңыз. Нәтижесі: Бейнебетте келесі көрсетіледі: I Ускоренная разморозка (Жылдам жібіту) түймешігін, жібітілетін тағамның түріне қарай бір немесе бірнеше рет басыңыз. Қосымша ақпарат алу үшін, келесі беттегі кестере қараңыз.
100Г	2. Тағамның салмағын 100Г түймешігін басып таңдаңыз. Максимум 1500 г салмақты орнатуға болады.
 СТАРТ	3. СТАРТ (Бастау) түймешігін басыңыз. Нәтижесі: - Жібіту басталады. - Пеш тағам жібітудің орта тұсына келгенде сигнал береді де, тағамды аударатын уақыт келгенін хабарлайды. - Тағам жібітуді аяқтау үшін СТАРТ (Бастау) түймешігін қайта басыңыз.

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

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

☑ Тек микротолқынға төзімді ыдыстарды ғана қолданыңыз.

АВТОМАТТЫ ТҮРДЕ ЖЫЛДАМ ЖІБІТУ ФУНКЦИЯСЫ

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

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

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

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

Бу кәстрәлі бумен пісіру принципіне негізделген және тағамды Samsung микротолқынды пешінде жылдам, әрі денсаулыққа пайдалы етіп пісіруге арналған.

Бұл құрал күріш, макарон, көкөніс т.с.с. тағамдардың табиғи құнарлылығын сақтай отырып, өте жылдам пісіруге арналған.

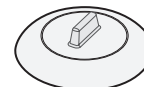
Микротолқынды пештің бу кәстрәлі 3 керек-жарақтан тұрады:



Кәстрөл



Науа



Қапақ

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

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

ҚОЛДАНУ ШАРТТАРЫ:

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

ҚҮТІМ КӨРСЕТУ:

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

ЖІБІТУ:

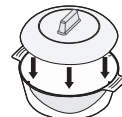
Мұздатылған тағамды қақпағы жабылмаған бу кәстреліне салыңыз.
Тағамның сұйығы ыдыстың түбінде қалады да, тағамға әсер етпейді.

ПІСІРУ:

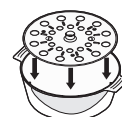
Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Қуат мәндері	Пісіру уақыты (мин.)	Қолдану
Артишок	300 г (1-2 дана)	800 Вт	5-6	Науасы бар кәстрел + Қақпақ
Нұсқаулар Артишоктарды шайып, тазалаңыз. Науаны кәстрөлге салыңыз. Артишоктарды науаға салыңыз. 1 ас қасық лимон шырынын қосыңыз. Қақпағын жабыңыз. 1-2 минут қоя тұрыңыз.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

Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Қуат мәндері	Пісіру уақыты (мин.)	Қолдану
Бұқтырылған тағам (салқындалған)	400 г	600 Вт	5-6	Кәстрел + Қақпақ
Нұсқаулар Бұқтырылатын тағамды бу кәстреліне салыңыз. Қақпағын жабыңыз. Жақсылап араластырыңыз да қоя тұрыңыз. 1-2 минут қоя тұрыңыз.				
Сорпа (салқындалған)	400 г	800 Вт	3-4	Кәстрел + Қақпақ
Нұсқаулар Бу кәстреліне салыңыз. Қақпағын жабыңыз. Жақсылап араластырыңыз да қоя тұрыңыз. 1-2 минут қоя тұрыңыз.				
Мұздатылған сорпа	400 г	800 Вт	8-10	Кәстрел + Қақпақ
Нұсқаулар Мұздатылған сорпаны бу кәстреліне құйыңыз. Қақпағын жабыңыз. Жақсылап араластырыңыз да қоя тұрыңыз. 2-3 минут қоя тұрыңыз.				
Джем толтырылған, мұздатылған ашыған қамыр тоқашы	150 г	600 Вт	1-2	Кәстрел + Қақпақ
Нұсқаулар Толтырмасы бар тоқаштардың бетін суық сумен дымдаңыз. Себетке 1-2 мұздатылған тоқаштарды бу кәстреліне қатар-қатар қойыңыз. Қақпағын жабыңыз. 2-3 минут қоя тұрыңыз.				
Жеміс компоты	250 г	800 Вт	3-4	Кәстрел + Қақпақ
Нұсқаулар Тазалап, жуып, біркелкі етіп немесе текшелеп тураған жас жемістердің (мысалы, алма, алмұрт, өрік, сары өрік, манго немесе ананас) салмағын өлшеніз. Бу кәстреліне салыңыз. 1-2 ас қасық су және 1-2 ас қасық қант қосыңыз. Қақпағын жабыңыз. 2-3 минут қоя тұрыңыз.				

Бу кәстрелін қолдану



Кәстрел + Қақпақ



Науасы бар кәстрел + Қақпақ

САҚТЫҚ ШАРАЛАРЫ:

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

СИГНАЛ ҚҰРАЛЫН ӨШІРУ

Сигнал беретін құралды кез келген уақытта өшіріп қоюға болады.

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

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. СТОП (Тоқтату) және Часы (Сағат) түймешіктерін қатар басыңыз. Нәтижесі: Пешке құрсау салынады (ешбір функцияны таңдау мүмкін емес). • Бейнебетте “L” көрсетіледі. 
 	2. Пештің құрсауын ашу үшін СТОП (Тоқтату) және Часы (Сағат) түймешіктерін қайта бір уақытта басу керек. Нәтижесі: Пешті әдеттегідей қолдана беруге болады.

ЫДЫС БОЙЫНША НҰСҚАУЛЫҚ

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

Ыдыс-аяқ	Микротолқынға төзімді	Түсіндірме
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.
Браунинг табағы	✓	Сегіз 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 - Қағаз қалта немесе газет - Өңдеуден өткізілген қағаз немесе ыдыстың металл жиегі	✓ X X	Тағамды жылыту үшін қолдануға болады. Қатты қыздырса, полистирол еріп кетуі мүмкін. Өртеніп кетуі мүмкін. Электр жарқылы пайда болуы мүмкін.
Шыны ыдыс Пеш-үстел ыдыстары	✓	Металл жиегі болмаса, қолдана беруге болады.

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

✓ : 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 микротолқынды шағылыстырады, бірақ микротолқын керамика, шыны, фарфор және пластик, сонымен қатар қағаз бен ағаштан өте алады. Сондықтан, металл сауыттарда ешқашан тағам пісірмеу керек.

Микротолқынды пеште пісіруге болатын тағам:

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

Пісіріліп жатқан тағамның бетін жабу

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

Қоя тұру уақыты

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

Сұйықтарды және тағамдарды қыздыру

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

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

ақаулық себептерін анықтау және ақаулық коды

АҚАУЛЫҚ СЕБЕПТЕРІН АНЫҚТАУ

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

Келесі жағдайлар қалыпты жағдайлар болып есептеледі.

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

Тағам мүлде піспеген.

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

Тағам қатты пісіп кеткен немесе шала піскен.

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

Пеш радио немесе теледидарға бөгеуіл жасайды.

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

Жарықтама шамы жанбай тұр.

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

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

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

Алғаш қолданғанда түтін және жағымсыз иіс шығады.

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

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

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

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

АҚАУЛЫҚ КОДТАРЫ

“SE” хабары көрсетіледі.

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

Егер жоғарыда көрсетілген тізімдегі ақау кодын басқа кодтар көрсетілсе немесе ұсынылған шешім мәселеңізді шешуге көмектеспесе, жергілікті SAMSUNG тұтынушыларға қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

техникалық параметрлері

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

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

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

Қалыпты жағдайда
қолдануға арналған
Қолдану мерзімі: 7 жыл



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



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



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

Өндірушінің мекенжайы :
(Маған-донг) 129, Самсунг-ро, Йонгтонг-гу, Сувон-си,
Йонгги-до, Корея, 443-742

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

Өнімнің өндірілген жердің атауы : Малайзия

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

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

Сурақтар немесе ұсыныстар пайда болған жағдайда төмендегі телефондаға хабарласыңыз

Мемлекет	Телефон	Желідегі мекені
RUSSIA	8-800-555-55-55	www.samsung.com/ru/support
GEORGIA	0-800-555-555	
ARMENIA	0-800-05-555	
AZERBAIJAN	0-88-555-55-55	
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500(GSM: 7799, VIP care 7700)	www.samsung.com/support
UZBEKISTAN	8-10-800-500-55-500	
KYRGYZSTAN	8-10-800-500-55-500	
TADJIKISTAN	8-10-800-500-55-500	www.samsung.com/support
MONGOLIA	7-495-363-17-00	
BELARUS	810-800-500-55-500	
MOLDOVA	0-800-614-40	
UKRAINE	0-800-502-000	www.samsung.com/ua/support (Ukrainian) www.samsung.com/ua_ru/support (Russian)



Mikroto'lqinli Pech

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

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



Ushbu qo'llanma 100 % ishlatilgan qog'ozdan tayyorlangan.

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

ajoyib imkoniyatlar

Ushbu Samsung mahsulotini xarid qilganingiz uchun
rahmat.

SAMSUNG

mundarija

Xavfsizlik to'g'risida ma'lumotlar.....	2
Pech xususiyatlari	11
Pech (ME83KR*-1, ME83KR*-2, ME83KR*-3, ME83KR*-1*, ME83KR*-2*, ME83KR*-3*, ME83*KR*-1, ME83*KR*-2, ME83*KR*-3)	11
Pech (ME83MR*)	12
Pech (ME83AR*)	12
Boshqaruv paneli (ME83KR*-1, ME83KR*-2, ME83KR*-3, ME83KR*-1*, ME83KR*-2*, ME83KR*-3*, ME83*KR*-1, ME83*KR*-2, ME83*KR*-3).....	13
Boshqaruv paneli (ME83MR*)	13
Boshqaruv paneli (ME83AR*)	14
Aksessuarlar	14
Pechdan foydalanish.....	15
Mikroto'liqinli pechning ishlash tamoyili	15
Pechning to'g'ri ishlashini tekshirish.....	15
Vaqtini belgilash	16
Taom tayyorlash/Isitish	16
Quvvat darajalari	17
Taom tayyorlash vaqtini o'rnatish.....	17
Taom tayyorlashni to'xtatish	17
Quvvatni tejash rejimini o'rnatish.....	17
Rus taomlarini avtomatik tayyorlash funksiyasidan foydalanish.....	18
Rus taomlarini avtomatik tayyorlash xususiyati/tayyorlash	18
Tezlashtirilgan avtomatik tarzda muzdan tushirish funksiyasidan foydalanish.....	23
Tezlashtirilgan avtomatik tarzda muzdan tushirish parametrlari.....	24
Bug'da taom tayyorlash bo'yicha yo'riqnoma (faqat ME83KR*-X modellari uchun).....	24
Tovushli signalni o'chirib qo'yish	26
Mikroto'liqinli pechni xavfsizlik maqsadida blokirovka qilish.....	26
Idishlarni tanlash bo'yicha yo'riqnoma.....	26
Taom tayyorlash bo'yicha yo'riqnoma.....	27
Nosozliklarni bartaraf qilish va xatolik kodi	28
Nosozliklarni bartaraf etish.....	28
Xato kodi.....	29
Texnik xususiyatlar	29

xavfsizlik to'g'risida ma'lumotlar

USHBU YO'RIQNOMADAN FOYDALANISH

Siz SAMSUNG kompaniyasining mikroto'liqinli pechini xarid qildingiz. Ushbu "Foydalanuvchi qo'llanmasi"da mazkur mikroto'liqinli pech yordamida taom tayyorlash to'g'risida muhim ma'lumotlar mavjud:

- Ehtiyotkorlik choralari
- Mos keladigan aksessuarlar va idishlar
- Taom tayyorlash bo'yicha foydali maslahatlar
- Taom tayyorlash bo'yicha maslahatlar

BELGILAR VA NISHONLARNING BAYONI



OGOHLANTIRISH

Xavfsizlik choralari amal qilmaslik yoki e'tiborsizlik bilan qarash **jiddiy jarohat olish yoki o'limga olib kelishi mumkin.**



DIQQAT

Xavfsizlik choralari amal qilmaslik yoki e'tiborsizlik bilan qarash **yengil jarohat olish yoki mulklarning buzilishiga olib kelishi mumkin.**



Ogohlantirish; Yonish xavfi mavjud



Ogohlantirish; Issiq yuza



Ogohlantirish; Elektr toki mavjud



Ogohlantirish; Portlovchi moddalar



Kuch ISHLATMANG.



TEGMANG.



Qismlarga AJRATMANG.



Ko'rsatmalarga qat'iy amal qiling.



Elektr tarmog'iga ulash kabeli vilkasini rozetkadan uzing.



Elektr toki urishini oldini olish uchun mashinaning yerga ulanganligiga ishonch hosil qiling.



Yordam olish uchun xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling.



Eslatma



Muhim

XAVFSIZLIK BO'YICHA MUHIM KO'RSATMALAR

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

Ushbu xavfsizlik ko'rsatmalariga xar doim amal qilinishiga ishonch hosil qiling.

Pechdan foydalanishdan avval quyidagi ko'rsatmalarga amal qilinishiga ishonch hosil qiling.

 OGOHLANTIRISH (Faqat mikroto'lqin funksiyasi)	
☐	OGOHLANTIRISH: Agar eshikcha yoki eshikcha zichlagichlari shikastlangan bo'lsa, pechni vakolatli shaxs tomonidan ta'mirlanmagunicha ishlatmaslik kerak.
☐	OGOHLANTIRISH: Mikroto'lqin quvvatlarining ta'siridan himoya qiluvchi qopqoqni ochish bilan bog'liq xizmat ko'rsatish yoki ta'mirlash vakolatli shaxs tomonidan bajarilishi kerak, chunki bu zararlidir.
☐	Ushbu qurilma faqat uy sharoitida foydalanish uchun mo'ljallangan.

☒	OGOHLANTIRISH: Bolalarga pechdan qarovsiz foydalanishlariga faqat bola pechdan xavfsiz ravishda foydalana oladigan va noto'g'ri foydalanish xavfliligini tushunganda kerakli ko'rsatmalar berilgandan keyingina ruxsat bering.
☒	OGOHLANTIRISH: Agar bolalar nazorat ostida bo'lsalar yoki ularga xavfsizlik uchun javobgar shaxs tomonidan ushbu qurilmadan foydalanish to'g'risida ko'rsatmalar berilsa va ular yetkazilishi mumkin bo'lgan zararlarni anglab yetsalar, bu qurilmadan 8 yoshdan katta bolalar va jismoniy yoki aqliy qobiliyatlari cheklangan yoki bilimi va tajribasi yetarli bo'lmagan shaxslar ham foydalanishlari mumkin. Bolalar ushbu qurilma bilan o'ynamasliklari kerak. Agar bolalar 8 yoki undan katta yoshda va nazorat ostida bo'lmasalar, bunday bolalar tomonidan qurilmani tozalash va unga texnik xizmat ko'rsatish amalga oshirilishi mumkin emas.
☒	Faqat mikroto'lqinli pechlarda foydalanish uchun xavfsiz bo'lgan idishlardan foydalaning.
☒	Plastik yoki qog'oz idishlardagi taomlarni isitganda yonib ketish xavfi mavjudligi tufayli ehtiyot bo'ling.

★	Ushbu mikroto'liqinli pech taomlar va ichimliklarni isitish uchun mo'ljallangan. Taomlar yoki kiyimlarni quritish va yostiqlar, shippaklar, gubkalar, nam kiyimlar kabilarni isitish jarohat olish, uchqun chiqishi yoki yong'in xavfining vujudga kelishiga olib kelishi mumkin.
☞	Tutun chiqqan hollarda qurilmani o'chiring yoki elektr tarmog'iga ulash kabelini rozetkadan sug'uring va har qanday alangani o'chirish uchun eshikchani ochib qo'yning.
★	OGOHLANTIRISH: Ichimliklarni mikroto'liqin yordamida isitish kechiklab portlovchan qaynashga olib kelishi mumkin, shuning uchun idishlarni ushlashda juda ehtiyot bo'lish lozim.
★	OGOHLANTIRISH: Ovqatlantirish uchun butilka va bolalar ozuqalari uchun bankalarning ichidagilarni aralashtirish yoki silkitish hamda kuyishning oldini olish uchun iste'mol qilishdan avval haroratini tekshirib ko'rish kerak.
☐	Butun tuxum va qotirib pishirilgan tuxumni mikroto'liqinli pechda isitib bo'lmaydi, chunki ular hattoki isitish jarayoni tugagandan keyin ham mikroto'liqinli pech ichida portlab ketishlari mumkin.
★	Pechni muntazam ravishda tozalab turish va har qanday taom qoldiqlarini olib tashlash lozim.

☞	Pechni toza holatda saqlamaslik uning sirtining buzilishiga olib kelishi mumkin, bu esa qurilmaning xizmat qilish muddatiga salbiy ta'sir ko'rsatadi va xavfli holatlarga olib kelishi mumkin.
☐	Ushbu qurilma treyler, furgon va shunga o'xshash transport vositalariga o'rnatish uchun mo'ljallanmagan.
★	Agar bolalar nazorat ostida bo'lmasalar yoki ularga xavfsizlik uchun javobgar shaxs tomonidan ushbu qurilmadan foydalanish to'g'risida avvaldan ko'rsatmalar berilmagan bo'lsa, bu qurilmadan jismoniy yoki aqliy qobiliyatlari cheklangan yoki bilimi va tajribasi yetarli bo'lmagan shaxslar (jumladan bolalar) foydalanishlari mumkin emas.
★	Bolalarning ushbu qurilma bilan o'ynamasliklariga ishonch hosil qilish uchun ular nazorat ostida bo'lishlari kerak.
☞	Agar elektr manbaiga ulash kabeli shikastlangan bo'lsa, xatarlarning oldini olish uchun u ishlab chiqaruvchi, uning xizmat ko'rsatish agenti yoki malakali shaxslar tomonidan almashtirilishi kerak.
☐	OGOHLANTIRISH: Suyuqliklar yoki boshqa taomlar mahkam yopilgan idishlarda isitilmasligi kerak, chunki ular portlab ketishlari mumkin;
☐	Mikroto'liqinli pechni ingichka suv oqimi bilan tozalash mumkin emas.

O'zbek - 4

★	Ushbu pech bo'shlig'i va boshqaruv panelidan foydalanish oson bo'lgan tarzda to'g'ri yo'nalish va balandlikda o'rnatilishi kerak.
★	Pechdan ilk marta foydalanganda pech 10 daqiqa ichiga suv qo'yilgan holda ishlatilishi va keyin foydalanilishi kerak.
★	Agar ishlaganda ushbu pech g'alati shovqinli tovushlar, kuygan hid yoki tutun chiqarsa, darhol elektr manbaiga ulash vilkasini uzing va o'zingizga eng yaqin joylashgan xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling.
★	Pech elektr manbaiga ulash vilkasidan osongina foydalanish mumkin bo'lgan tarzda joylashtirilishi kerak.
☒	Mikroto'lqinli pech pechtaxtada yoki pechtaxta ustida foydalanish uchun mo'ljallangan, pech shkaf ichiga o'rnatilmasligi kerak.
⚠ OGOHLANTIRISH (Faqat pech funksiyasi) - Ixtiyoriy	
☒	OGOHLANTIRISH: Qurilmadan birgalikdagi rejimda ishlatilganda hosil qilinadigan haroratlari tufayli bolalar pechdan faqat kattalarning nazorati ostida foydalanishlari kerak.

★	Foydalanish vaqtida pech issiq bo'ladi. Pech ichidagi isitish elementlariga tegib ketmaslik uchun ehtiyot bo'lish kerak.
☒	OGOHLANTIRISH: Foydalanish vaqtida tegish mumkin bo'lgan qismlar issiq bo'ladi. Yosh bolalardan uzoqroq saqlash kerak.
☒	Bug' yordamida tozalagichdan foydalanmaslik kerak.
☒	OGOHLANTIRISH: Lampani almashtirishdan avval elektr toki urishini oldini olish uchun qurilmani albatta uzib qo'ying.
★	OGOHLANTIRISH: Qurilma va tegish mumkin bo'lgan qismlar foydalanish vaqtida issiq bo'ladi. Isitish elementlariga tegib ketmaslik uchun ehtiyot bo'lish kerak. 8 yoshdan kichikroq bolalarni, agar ular doimiy nazorat ostida bo'lmasalar, pechga yaqinlashtirmaslik lozim.
☒	Qurilma ishlayotgan vaqtda tegish mumkin bo'lgan yuzalarning harorati baland bo'lishi mumkin.
☒	Pech ishlayotgan vaqtda eshikcha yoki tashqi yuzalar qizib ketishi mumkin.
☒	Pech va uning tashqi simlarini 8 yoshdan kichik bo'lgan bolalarning qo'llari yetmaydigan tarzda saqlang.

★	Agar bolalar nazorat ostida bo'lsalar yoki ularga xavfsizlik uchun javobgar shaxs tomonidan ushbu qurilmadan foydalanish to'g'risida ko'rsatmalar berilsa va ular yetkazilishi mumkin bo'lgan zararlarni anglab yetsalar, bu qurilmadan 8 yoshdan katta bolalar va jismoniy yoki aqliy qobiliyatlari cheklangan yoki bilimi va tajribasi yetarli bo'lmagan shaxslar ham foydalanishlari mumkin. Bolalar ushbu qurilma bilan o'ynamasliklari kerak. Tozalash va texnik xizmat ko'rsatish bolalar tomonidan nazoratsiz tarzda amalga oshirilmasligi kerak.
☐	Mikroto'lqinli pechning shishali eshikchasini tozalash uchun abraziv materiallar yoki o'tkir metall qirg'ichlardan foydalanmang, chunki ular shisha yuzasini tirnab qo'yishlari, bu esa oynada darzlar paydo bo'lishiga olib kelishi mumkin.
☐	Ushbu qurilma tashqi taymer yoki masofadan boshqarish pulti yordamida ishlatish uchun mo'ljallanmagan.

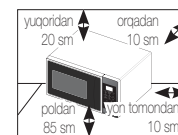
Ushbu qurilma B sinf 2-guruhga kiruvchi ISM jihozi hisoblanadi. 2-guruh materiallarni qayta ishlash uchun elektromagnit nurlanish ko'rinishidagi radiochastotaviy quvvatlar hosil qiluvchi va shunday quvvatlardan foydalanuvchi ISM qurilmalar, EDM va yoyli payvandlash uchun jihozlarni o'z ichiga oladi.

B sinfiga kiruvchi jihozlar uy sharoitlarida va turar-joylar maqsadlarida foydalaniluvchi binolarni ta'minlovchi past kuchlanishga ega bo'lgan tarmoqqa to'g'ridan-to'g'ri ulangan binolarda foydalanish uchun mo'ljallangan.

MIKROTO'LQINLI PECHNI O'RNETISH

Pechni poldan taxminan 85 sm balandlikda yassi tekis yuzaga o'rnatish. Yuza pechning og'irligini xavfsiz darajada ko'tarishi uchun yetarlicha mustahkam bo'lishi kerak.

1. Pechni o'rnatish paytida, pechning orqa va yon devorlari uchun kamida 10 sm (4 dyuym), ustki qopqog'i uchun 20 sm (8 dyuym) joy qoldirish bilan pech uchun normal ventilyatsiya borligiga ishonch hosil qiling.



2. Pechning ichidagi barcha o'rama materiallarni chiqarib oling.
3. Rolikli taglik va aylanuvchi patnisni o'rnatish. Patnis erkin aylanayotganligini tekshiring. (Faqat aylanuvchi patnisga ega bo'lgan modellar)
4. Ushbu pech elektr manbaiga ulash vilkasidan osongina foydalanish mumkin bo'lgan tarzda joylashtirilishi kerak.

- ☑ Agar elektr kabeli shikastlangan bo'lsa, u ishlab chiqaruvchi, uning xizmat ko'rsatish bo'yicha vakolatli agenti yoki o'xshash malakali shaxslar tomonidan almashtirilishi kerak. Shaxsiy xavfsizligingiz uchun elektr kabeli vilkasini muvofiq o'zgaruvchan tok tarmog'ining yerga tutashtirilgan rozetkasiga ulang.
- ☑ Mikroto'lqinli pechni issiq yoki nam joyga, masalan, oddiy oshxona plitasi yoki isitish radiatori yoniga o'rnatmang. Pech iste'mol qiladigan quvvatni inobatga olish zarur va har qanday uzaytirgich pech bilan birga yetkazib berilgan tarmoq shnurining xuddi shu standartiga mos kelishi kerak. Mikroto'lqinli pechni ilk marta ishlatishdan oldin uning ichki yuzasini va eshikchani zichlagichini nam latta bilan arting.

MIKROTO'LQINLI PECHNI TOZALASH

Mikroto'lqinli pechingizda yog'li kirlar va ovqat zarrachalari to'planishining oldini olish uchun uning quyidagi qismlarini muntazam tozalab turish kerak:

- Pechning ichki va tashqi yuzalari
- Pech eshikchasi va eshikcha zichlagichlari
- Aylanuvchi patnis va rolkli taglik
(Faqat aylanuvchi patnisga ega bo'lgan modellar)

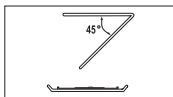
- ☑ **DOIMO** eshikcha zichlagichlarini toza saqlang va eshikchani zich yopilishini nazorat qiling.

- ☑ Pechni toza holatda saqlamaslik uning sirtining buzilishiga olib kelishi mumkin, bu esa qurilmaning xizmat qilish muddatiga salbiy ta'sir ko'rsatadi va xavfli holatlarga olib kelishi mumkin.

1. Pechning tashqi yuzalarini yumshoq latta va iliq sovunli suv bilan tozalang. Yuvib tashlang va arting.
 2. Pechning ichki yuzalaridan barcha tomchilar va dog'larni sovunli suvda ho'llangan latta bilan arting. Yuvib tashlang va arting.
 3. Qotib qolgan ovqat zarralarini yumshatish va hidlarni yo'q qilish uchun limon sharbatiga suv qo'shilgan chashkani aylanuvchi patnisga qo'ying va o'n daqiqa davomida quvvatning maksimal darajasida isiting.
 4. Aylanuvchi patnisni zaruratga qarab yuving.
- ☑ Ventilyatsiya tirgichlariga suv tushishiga **YO'L QO'YMANG. HECH QACHON** abraziv mahsulotlar yoki kimyoviy erituvchilardan foydalanmang. Zarrachalarning qolmaganligiga ishonch hosil qilish uchun eshik zichlagichlarini tozalaganda alohida e'tibor bering:
 - Ularda ovqat zarrachalari to'planib qolmasligiga
 - Eshikning normal yopilishiga xalaqit bermasligiga alohida e'tibor qarating

- ✎ Ichki kamerani pechdan har bir foydalanishdan keyin yumshoq yuvish vositasi eritmasidan foydalangan holda **tozalang**, biroq kuyishning oldini olish uchun avval pech ichki kamerasi devorlarining sovishini kuting.

Bo'shliq ichining yuqori qismini tozalaganda pechni pastga 45° burchakka burish va keyin uni tozalash qulaydir.



(Faqat sving tipidagi qizdirgichli modellar uchun)

MIKROTO'LQINLI PECHNI SAQLASH VA TA'MIRLASH

Mikroto'lqinli pechni o'rnatishda va unga xizmat ko'rsatishda bir nechta oddiy ehtiyot choralari ko'rilishi lozim.

Agar pechning eshigi va eshik zichlagichlari shikastlangan bo'lsa, uni ishlatish mumkin emas:

- Xalqalari singan bo'lsa
- Zichlagich yemirilgan bo'lsa
- Pech qoplamasi deformatsiyalangan yoki bukilgan bo'lsa

Pechni ta'mirlash ishlari faqat mikroto'lqinli pechlar bo'yicha malakali mutaxassis tomonidan bajarilishi kerak.

✎ **HECH QACHON** pechning tashqi qoplamasini yechib olmang. Agar pech nosoz bo'lsa va ta'mirlash talab etilsa, yoki sizni uning holati shubhalantirsa:

- Uni tarmoq rozetkasidan uzib qo'ying

- Yaqinda joylashgan xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling

✎ Agar pechingizni vaqtinchalik saqlashga olib qo'ymoqchi bo'lsangiz, unda quruq va changsiz joyni tanlang.

Sababi : Chang va namlik pechning ishchi qismlariga zararli ta'sir ko'rsatishi mumkin.

✎ Ushbu mikroto'lqinli pech tijorat maqsadlarida foydalanish uchun mo'ljallanmagan.

✎ Xavfsizlikni ta'minlash maqsadlarida lampochka malakaga ega bo'lmagan shaxs tomonidan almashtirilmasligi kerak. Lampochka malakali muhandis tomonidan almashtirib berilishi uchun o'zingizga yaqin joylashgan vakolatli Samsung xaridorlarga xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling.

⚠ OGOHLANTIRISH		🔥	⚡	👤	🔧
✎	Mikroto'lqinli pechni har qanday o'zgartirish yoki ta'mirlash ishlari faqat malakali mutaxassislar tomonidan bajarilishi kerak.	✓	✓	✓	✓
✎	Suyuqliklar va boshqa oziq-ovqat mahsulotlarini germetik yopilgan konteynerlarda mikroto'lqin funksiyasida isitmang.	✓	✓	✓	✓
✎	Xavfsizlikni ta'minlash maqsadlarida ushbu jihozni ingichka suv oqimi yoki yuqori bosim ostidagi bug' bilan tozalamang.	✓	✓	✓	✓
✎	Qurilmani issiqlik manbalari, tez yonuvchan materiallarga yaqin joylar, namlik, yog'li yoki changlanganlik darajasi yuqori bo'lgan xonalar, to'g'ridan-to'g'ri tushuvchi quyosh nurlari yoki suv ta'siri ostidagi joylar hamda maishiy gaz chiqib ketishi mumkin bo'lgan joylar va notekis sirtlarga o'rnatmang.	✓	✓	✓	✓

	Qurilmani mahalliy va davlat talablariga muvofiq yerga to'g'ri ulash kerak.	✓	✓	✓	✓
	Chang va suv kabi begona moddalarni ketkazish uchun elektr manbaiga ulash kabelining vilkasi va aloqa joylarini muntazam ravishda quruq latta bilan artib turing.	✓	✓	✓	✓
	Elektr manbaiga ulash kabelini tortmang, bukmang va uning ustiga og'ir buyumlarni qo'ymang.	✓	✓	✓	✓
	Gaz (propan, siqilgan gaz va boshqalar kabi) chiqish holatlari yuz berganda darhol xonani shamollating va elektr manbaiga ulash kabeliga tegmang.	✓	✓	✓	✓
	Elektr manbaiga ulash kabeli vilkasiga ho'l qo'llaringiz bilan tegmang.	✓	✓	✓	✓
	Qurilma yoqilgan vaqtda elektr manbaiga ulash kabeli vilkasini rozetkadan uzmang.	✓	✓	✓	✓
	Qurilmaga barmoqlaringiz va begon buyumlarni qo'ymang. Agar qurilma ichiga suv yoki boshqa begona modda kirib qolgan bo'lsa, elektr manbaiga ulash kabelini uzing va o'zingizga eng yaqin joylashgan xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling.	✓	✓	✓	✓
	Qurilmaga ortiqcha jismoniy bosim ko'rsatmang yoki urmang.	✓	✓	✓	✓
	Pechni sinuvchan buyumlar, masalan, oshxona rakovinasini yoki shisha buyumlar ustiga qo'ymang.	✓	✓		
	Qurilmani tozalash uchun benzol, erituvchilar, spirt, bug'tozalagich yoki yuqori bosimli tozalagichlardan foydalanmang.	✓	✓	✓	✓
	Elektr tarmoq'dagi kuchlanish, chastota va tok kuchining qurilmaning texnik xususiyatlariga mosligiga ishonch hosil qiling.	✓	✓		✓
	Elektr tarmoq'iga ulash kabeli vilkasini rozetkaga mahkam tiqing. Bir nechta vilkalarga ega bo'lgan perexodnik, uzaytirgich yoki transformatoridan foydalanmang.	✓	✓	✓	
	Elektr manbaiga ulash kabelini metall buyumlarga osmang, uni buyumlar orasiga qo'ymang va pechning orqasi orqali o'tkazmang.	✓	✓	✓	

	Tarmoq rozetkasiga ulanmagan shikastlangan vilka yoki elektr manbaiga ulash kabelidan foydalanmang. Vilka yoki elektr manbaiga ulash kabeli shikastlangan hollarda o'zingizga eng yaqin joylashgan xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling.	✓	✓	✓	✓
	Bevosita pechga suv quymang yoki sepmang.	✓	✓		
	Pechga, uning ichiga va eshigiga hech qanday buyumlarni qo'ymang.	✓	✓	✓	
	Pech yuzasiga uchuvchan moddalar, masalan, insektitsidlarni sepmang.	✓	✓		
	Pechda tez yonuvchan materiallarni saqlamang. Tarkibida spirt bo'lgan taomlar va ichimliklarni isitishda ayniqsa ehtiyot bo'ling, chunki spirt bug'lari pechning isitilgan qismlariga tegib ketishi mumkin.	✓		✓	✓
	Eshikchani ochayotgan yoki yopayotganda bolalarni pechga yaqinlashishlariga yo'l qo'ymang, chunki ular o'zlarini eshikchaga urib olishlari yoki barmoqlarini eshikchaga qisib olishlari mumkin.	✓	✓	✓	✓
	OGOHLANTIRISH: Ichimlik solingan sig'imlarni pechda isitish sekinlashtirilgan kuchli qaynashga olib kelishi mumkin, shuning uchun bunday holatning oldini olish uchun bunday sig'imlar bilan muomala qilishda ehtiyot choralarini ko'rish kerak; Bunday holatni oldini olish uchun haroratning tenglashishiga imkon berish maqsadida pech o'chganidan keyin DOIMO kamida 20 soniyacha kuting. Zarur bo'lgan hollarda suyuqlikni aralashtiring va isitilgandan keyin uni DOIMO aralashtiring. Kuyish sodir bo'lganda BIRINCHI YORDAM ko'rsatish bo'yicha quyidagi harakatlarni bajaring: - Kuygan joyni kamida 10 daqiqa sovuq suvga botirib turing. - Unga toza quruq lattani bog'lang. - Hech qanday kremlar, moylar yoki los'onlar surtmang.	✓	✓	✓	✓
	Tayyorlagandan keyin bir vaqt o'tgandan keyinroq patnis yoki taglikni suvga solmang, chunki bu patnis yoki taglikning shikastlanishiga olib kelishi mumkin.				✓
	Mikroto'lqinli pechdan yog'ni yaxshilab qovurish uchun foydalanmang, chunki yog' haroratini boshqarib bo'lmay qolishi mumkin. Bu qaynoq suyuqlikning to'satdan yonib ketishiga olib kelishi mumkin.	✓			✓

O'zbek - 9

⚠️ DIQQAT					
★	Faqat mikroto'liqni pechlarga mos keluvchi idishlardan foydalaning; Metalldan yasalgan konteynerlar, oltin yoki kumush qoplangan oshxona idishlari, shampurlar, vilkalar kabilardan FOYDALANMANG. O'ralgan o'tkazgichni qog'oz yoki plastik qadog'idan oling. Sababi: Elektr yoyi yoki uchqun hosil bo'lishi, bu esa pechning shikastlanishiga olib kelishi mumkin.	✓		✓	✓
☐	Qog'oz yoki kiyimlarni quritish uchun mikroto'liqni pechdan foydalanmang.	✓		✓	✓
★	Oz miqdordagi taomlarni isitishda taomning ortiqcha isib ketishi yoki buzilishini oldini olish uchun vaqtni qisqartiring.	✓		✓	✓
☐	Elektr manbaiga ulash kabeli va vilkasini suvga botirilishiga yo'l qo'ymang va kabelni issiqlik manbalaridan uzoqroq joylashtiring.	✓	✓		
☐	Butun tuxum va qotirib pishirilgan tuxumni mikroto'liqni pechda isitib bo'lmaydi, chunki ular hattoki isitish jarayoni tugagandan keyin ham mikroto'liqni pech ichida portlab ketishlari mumkin; Shuningdek, germetik yopilgan butilka, banka, konteynerlar, butun yong'oq, pomidor kabilarni isitish mumkin emas.			✓	✓
☐	Havo almashish tirqishlarini mato yoki qog'oz bilan yopib qo'ymang. Ushbu materiallar pechdan chiqayotgan issiq havo ta'sirida yonib ketishlari mumkin. Pech ortiqcha qizib ketishi va avtomatik o'chib qolishi mumkin va u yetarli darajada sovug'inicha o'chiq holda qoladi.	✓		✓	
🚫	Tasodifiy kuyishning oldini olish uchun idishlarni pechdan olishda doimo qo'lqoplardan foydalaning.			✓	
★	Suyuqlikni isitish vaqtida va undan keyin aralashtiring, va kuchli qaynashning oldini olish uchun pech o'chganidan keyin kamida 20 soniya kuting.			✓	
★	Eshikchani ochganda issiq havo yoki bug'dan kuyib qolishning oldini olish uchun pechdan uzatilgan qo'l masofasida turish kerak.			✓	

☐	Bo'sh mikroto'liqni pechni yoqmang. Xavfsizlikni ta'minlash maqsadida mikroto'liqni pech 30 daqiqadan keyin avtomatik ravishda o'chadi. Pech tasodifan yoqilgan hollarda mikroto'liqlarni yutishi uchun uning ichiga bir stakan suvni joylashtirish tavsiya qilinadi.	✓			✓
★	Ushbu qo'llanmada ko'rsatilgan zazorlarga asoslangan holda pechni or'nating. ("Mikroto'liqni pechni o'rnatish" bo'limga qarang.)	✓		✓	
★	Boshqa elektr jihozlarini pechga yaqin joylashgan rozetkalarga ulashda ehtiyot choralarga amal qiling.	✓	✓	✓	

MIKROTO'LQINLAR ORTIQCHA QUUVATLARINING EHTIMOLIY TA'SIRINI OLDINI OLISH BO'YICHA EHTIYOTKOR CHORALARI. (FAQAT MIKROTO'LQIN FUNKSIYASI)

Quyidagi ehtiyot choralarga amal qilmaslik mikroto'liqni nurlanishning organizmingizga zararli ta'siriga olib kelishi mumkin.

- Har qanday holatda ham eshikchasi ochiq turgan pechni ishlatishga urinmang, blokirovka qiluvchi kontaktlarni (eshikcha qulfi)ni buzmag yoki blokirovka qiluvchi kontaktlarning tirqishlariga biror narsa tiqmag.
- Pech eshikchasi va old panel orasiga hech qanday predmetni QO'YMANG, zichlovchi yuzalarda ovqat qoldiqlari yoki tozalash vositalarining cho'kindilari to'planishiga yo'l qo'ymang. Pechdan foydalangandan so'ng eshikcha va uning zichlovchi yuzasini oldin ho'l, keyin esa yumshoq quruq latta bilan artgan holda, tozalikda saqlang.
- Nosoz pech ishlab chiqaruvchi firma tayyorgarligidan o'tgan mikroto'liqni buyumlar bo'yicha malakali mutaxassis tomonidan ta'mirlanmaguncha undan FOYDALANMANG. Pechning eshikchasi yaxshi yopilishi va quyidagilar shikastlanmagani juda muhim:
 - Eshikcha (qiyshaymagan)
 - Eshikcha halqalari (singan yoki bo'shashgan)
 - Eshikcha zichlagichlari va zichlovchi yuzalar
- Pechni sozlash yoki ta'mirlash ishlari ishlab chiqaruvchi firma tayyorgarligidan o'tgan mikroto'liqni pechlarga xizmat ko'rsatish bo'yicha malakali mutaxassis tomonidan bajarilishi kerak.

Agar moslamaniy buzilishi va/yoki akssessuarning buzilishi yoki talafoti mijoz tomonidan qilingan bo'lsa, Samsung akssessuarni almashtirish yoki kosmetik defektni tuzatish uchun tuzatish to'lovini undirishi mumkin. Ushbu talablar qoplaydigan elementlarga quyidagilar kiradi:

- (a) Ezilgan, timalgan yoki buzilgan eshik, ruchka, old panel yoki boshqaruv paneli.
- (b) Buzilgan yoki yo'q bo'lgan lotok, yo'naltiruvchi rolik, mufta yoki reshlyotka.
- Jihozdan faqat ushbu qo'llanmada bayon qilingan undan foydalanish uchun mo'ljallangan maqsadlardagina foydalaning. Ushbu qo'llanmadagi ogohlantiruvchi xabarlar va xavfsizlik bo'yicha muhim ko'rsatmalar bo'lishi mumkin bo'lgan barcha holatlar va vaziyatlarni qamrab olmaydi. Qurilmani o'rnatish, unga texnik xizmat ko'rsatish va undan foydalanishda foydalanuvchi sog'lom fikr bilan ish ko'rishi, e'tiborli va ehtiyotkor bo'lishi kerak.
- Ushbu foydalanuvchi qo'llanmasi bir nechta modellarga mo'ljallanganligi uchun mikroto'lqinli pechning xususiyatlari ushbu qo'llanmada keltirilgan xususiyatlardan bir oz farq qilishi va ayrim ogohlantiruvchi xabarlar unga tegishli bo'lmاسligi mumkin. Agar sizda qandaydir savollar yoki muammolar bo'lsa, eng yaqin joylashgan xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling yoki www.samsung.com saytidan ma'lumotlar oling.
- Ushbu mikroto'lqinli pech taomlarni isitish uchun mo'ljallangan. Qurilma faqat uy sharoitida foydalanish uchun mo'ljallangan. Donlar bilan to'ldirilgan hech qanday matolar va paketlarni isitmay, chunki bu kuyishga va yong'in chiqishiga olib kelishi mumkin. Ishlab chiqaruvchi qurilmadan noto'g'ri foydalanilganligi natijasida olingan zararlarni uchun javobgarlikni o'z zimmasiga olmaydi.
- Pechni toza holatda saqlamaslik uning sirtining buzilishiga olib kelishi mumkin, bu esa qurilmaning xizmat qilish muddatiga salbiy ta'sir ko'rsatadi va xavfli holatlarga olib kelishi mumkin.



USHBU MASHINANI TO'G'RI CHIQUITGA CHIQUARISH (ISHLATILGAN ELEKTR VA ELEKTRONIKA JIHOZI)

(Chiqindilarni ajratgan holda yig'ish tizimiga ega bo'lgan mamlakatlarga tegishli)

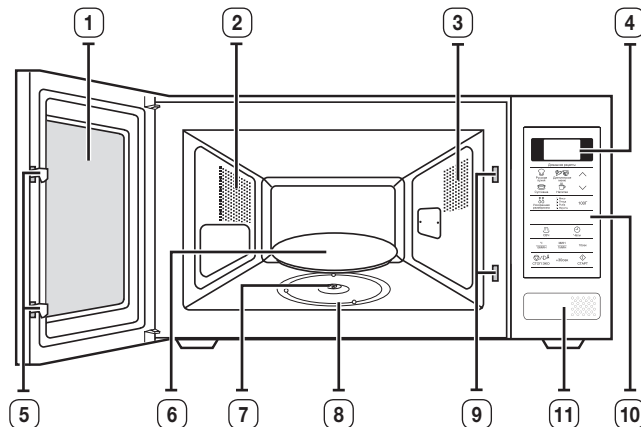
Mahsulot, aksessuarlar yoki bosma nashrlardagi ushbu markirovka ushbu mahsulot va uning elektron yordamchi qurilmalarining (masalan, zaryadlash qurilmasi, naushniklar, USB kabeli) xizmat muddatlarini o'tab bo'lganlaridan keyin boshqa maishiy chiqindilar bilan birgalikda chiqitga chiqarib bo'lmاسligini ko'rsatadi. Keraksiz buyumlarni nazoratsiz tarzda chiqitga chiqarish tufayli atrof-muhitga yoki odamlarning salomatliklariga yetkazilishi mumkin bo'lgan zararlarning oldini olish uchun ko'rsatilgan elementlarni tashlab yuborilayotgan qurilmaning boshqa qismlaridan ajratib oling va moddiy resurslardan oqilona tarzda takroran foydalanishga ko'maklashish uchun ulardan qayta foydalaning.

Uyda foydalanuvchilar ekologik jihatdan xavfsiz tarzda qayta foydalanish uchun ushbu qurilmalarni qayerda va qanday topshirish mumkinligi to'g'risida ma'lumotlar olish uchun o'zlari ushbu mahsulotni xarid qilgan chakana sotuvchiga yoki mahalliy hokimiyat ofi siga murojaat qilishlari kerak.

Biznes bilan shug'ullanuvchi foydalanuvchilar o'zlarining ta'minotchilari bilan bog'lanishlari va xarid shartnomasi qoidalarini va shartlari bilan tanishishlari kerak. Ushbu mahsulot va uning elektron aksessuarlarini tashlab yuboriladigan boshqa tij oriy chiqindilar bilan birgalikda chiqitga chiqarmaslik kerak.

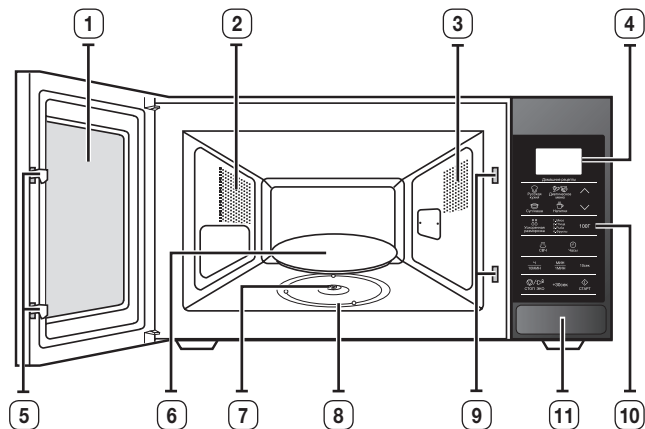
pech xususiyatlari

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



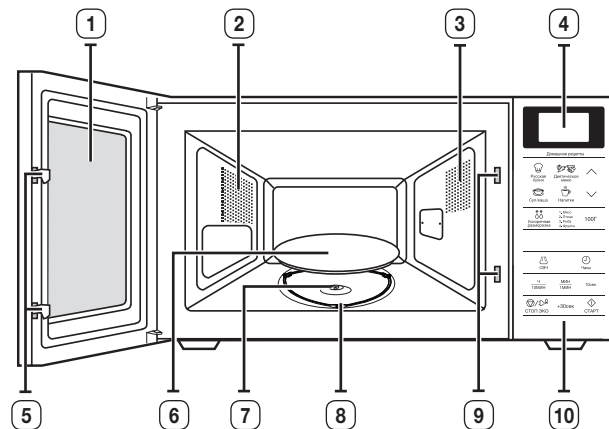
- | | |
|-----------------------------|---|
| 1. ESHIKCHA | 6. AYLANUVCHI PATNIS |
| 2. VENTILYATSION TIRQISHLAR | 7. MUFTA |
| 3. YORITGICH | 8. ROLIKLI TAGLIK |
| 4. DISPLAY | 9. BLOKIROVKALASH KONTAKTLARI TIRQISHLARI |
| 5. ESHIKCHA QULFI | 10. BOSHQARUV PANELI |
| | 11. ESHIKCHALARNI OCHISH TUGMACHASI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

PECH (ME83MR**)



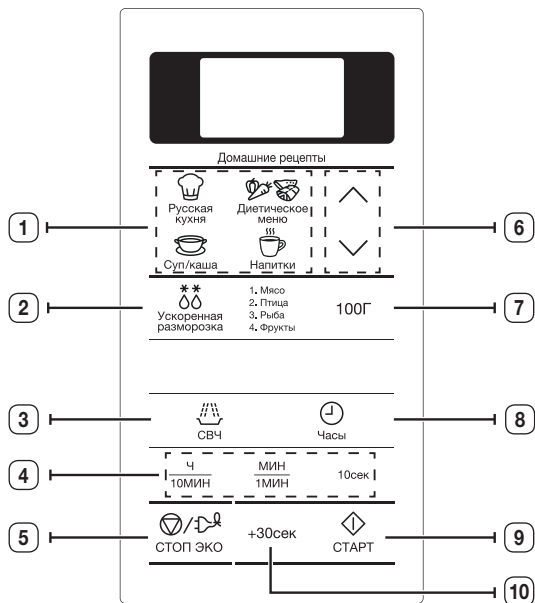
- | | |
|-----------------------------|---|
| 1. ESHIKCHA | 6. AYLANUVCHI PATNIS |
| 2. VENTILYATSION TIRQISHLAR | 7. MUFTA |
| 3. YORITGICH | 8. ROLIKLI TAGLIK |
| 4. DISPLAY | 9. BLOKIROVKALASH KONTAKTLARI TIRQISHLARI |
| 5. ESHIKCHA QULFI | 10. BOSHQARUV PANELI |
| | 11. ESHIKCHALARNI OCHISH TUGMACHASI.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

PECH (ME83AR*)



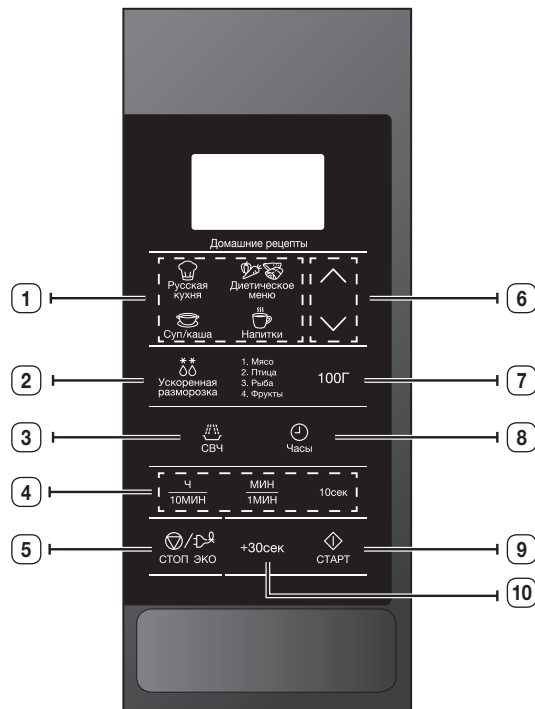
- | | |
|-----------------------------|---|
| 1. ESHIKCHA | 6. AYLANUVCHI PATNIS |
| 2. VENTILYATSION TIRQISHLAR | 7. MUFTA |
| 3. YORITGICH | 8. ROLIKLI TAGLIK |
| 4. DISPLAY | 9. BLOKIROVKALASH KONTAKTLARI TIRQISHLARI |
| 5. ESHIKCHA QULFI | 10. BOSHQARUV PANELI |

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



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

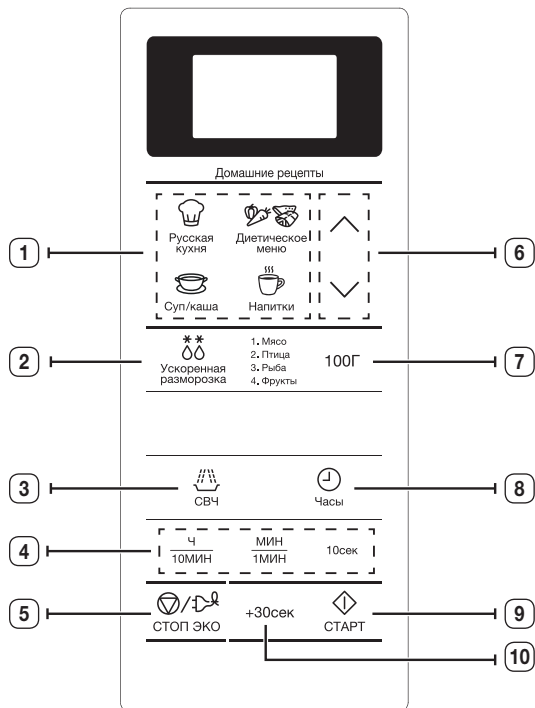
BOSHQARUV PANELI (ME83MR**)



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

O'zbek - 13

BOSHQARUV PANELI (ME83AR*)



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

AKSESSUARLAR

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

	1. Rolikli taglik, pechning markaziga o'rnatiladi. Vazifasi: Rolikli taglik aylanuvchi patnisni ushlab turadi.
	2. Aylanuvchi patnis, rolikli taglikka markazi muftaga o'mashadigan tarzda joylashtiriladi. Vazifasi: Aylanuvchi patnis ovqat tayyorlash uchun asosiy yuza bo'lib xizmat qiladi; uni osonlik bilan pechdan chiqarib olish va yuvish mumkin.
	3. Bug'da pishirgich, 24-25 sahifalarga qarang. (Faqat ME83KR*-*X modellari uchun) Vazifasi: Plastik bug'da pishirgichdan bug' bilan ishlov berish tanlanganda foydalanish mumkin.

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

pechdan foydalanish

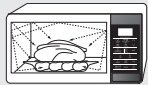
MIKROTO'LQINLI PECHNING ISHLASH TAMOYILI

Mikroto'lqinlar yuqori chastotali elektromagnit to'lqinlardir; mikroto'lqinlardan ajralib chiqadigan quvvatlar taomlarni tayyorlash yoki ularning shakli va ranglarini o'zgartirmasdan isitishga imkon beradi.

Mikroto'lqinli pechdan quyidagilar uchun foydalanish mumkin:

- Muzdan tushirish
- Tezkor isitish/tayyorlash
- Taom tayyorlash

Taom tayyorlash tamoyili.

	1. Magnetron tomonidan hosil qilinadigan mikroto'lqinlar aylanuvchi patnisda taomni aylantirish jarayonida bir tekis taqsimlanadi. Shuning hisobiga taom bir tekis tayyorlanadi.
	2. Mikroto'lqinlar mahsulot ichiga 1 dyuym (2,5 sm) chuqurlikkacha kiradi. Keyin issiqlik bilan qayta ishlash issiqlikning mahsulot ichida tarqalishi hisobiga davom ettiriladi.
	3. Tayyorlash vaqti foydalaniladigan idishlar va mahsulotning quyidagi xususiyatlariga bog'liq ravishda turlicha bo'lishi mumkin: • Mahsulotlarning miqdori va zichligi • Ularning tarkibidagi suvning miqdori • Boshlang'ich harorat (mahsulotning muzlatilganligi yoki yo'qligi)

 Tayyorlanayotgan taomning markaziy qismi issiqlikning yoqilishi hisobiga tayyorlanganligi uchun taom tayyorlash jarayoni hattoki taom pechdan olingandan keyin ham davom ettiriladi. Shuning uchun quyidagilarni ta'minlash uchun taom retseptlari va ushbu yo'riqnomada ko'rsatilgan taomning kutish vaqtiga amal qilish lozim:

- Taomni markazigacha bir tekis tayyorlash
- Taomning butun hajmi bo'yicha bir xil harorat

PECHNING TO'G'RI ISHLASHINI TEKSHIRISH

Quyida bayon qilingan oddiygina protsedura istalgan vaqtda pechning to'g'ri ishlayotganligini tekshirish imkonini beradi. Boshqaruv panelining quyi chap burchagidagi katta tugmachani bosgan holda pech eshikchasini oching.

Aylanuvchi patnisga suv quyilgan stakanni joylashtiring. Keyin eshikchani yoping.

 4 10MIN 4 10MIN 100sek	1. CB4 (Quvvat darajasi) tugmachasini bosib va 1МИН (1 daq.) tugmasini kerakli marta bosgan holda 4 daqiqadan 5 daqiqagacha bo'lgan vaqtni o'mating.
 CTAPT	2. CTAPT (Start) tugmasini bosib. Natija: Pechdagi suv 4-5 daqiqa davomida isiydi. Keyin suv qaynashi kerak.

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

VAQTNI BELGILASH

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

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

- Mikroto'liqinli pechni ilk marta o'rnatayotganda
- Elektr toki tarmog'ida uzilishlar bo'lgandan keyin

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

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

TAOM TAYYORLASH/ISITISH

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

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

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

 **Hech** qachon mikroto'liqinli pechning ichi bo'sh bo'lganida, uni yoqmang.

QUVVAT DARAJALARI

Siz quyida keltirilgan quvvat darajalaridan bittasini tanlashingiz mumkin.

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

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

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

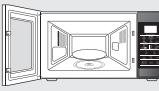
TAOM TAYYORLASH VAQTINI O'R NATISH

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

+30cek	1. Qo'shiladigan har 30 soniya uchun +30cek (+30 son) tugmasini bir marta bosing.
 CTAPT	2. CTAPT (Start) tugmasini bosing.

TAOM TAYYORLASHNI TO'XTATISH

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

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

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

QUVVATNI TEJASH REJIMINI O'R NATISH

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

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

Avtomatik energiyani tejash funksiyasi

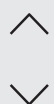
Agar siz qurilma o'rnatish o'rtasida yoki vaqtinchalik to'xtab turish holatida bo'lganida birorta ham funksiyani tanlamasangiz, funksiya bekor qilinadi va 25 daqiqadan keyin soat ko'rsatiladi. 5 daqiqadan keyin eshikcha ochilgan holda pech chirog'i o'chadi.

RUS TAOMLARINI AVTOMATIK TAYYORLASH FUNKSIYASIDAN FOYDALANISH

Rus taomlarini avtomatik tayyorlash funksiyasi bilan taom tayyorlash vaqti avtomatik ravishda o'rnatiladi.

Kerakli miqdordagi porsiyalarni tanlash uchun tegishli **Avto Rus taomlarini tayyorlash** tugmachasini kerakli marta bosish kerak.

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

	1. Kerakli toifaga o'tgunga qadar Автоматического приготовления русских блюд (Avto Rus taomlarini tayyorlash) tugmachasini bosing.
	2. Kerakli taomni tanlash uchun YUQORIGA/PASTGA tugmachasini bosing.
	3. СТАРТ (Start) tugmachasini bosing. Natija: U tugagandan keyin: 1) Pech to'rt marta tovushli signal beradi. 2) Tayyorlash jarayoni yakunlanganini eslatuvchi tovushli signal 3 marta beriladi. (har daqiqada bir marta) 3) Display yana joriy vaqtni ko'rsatadi.

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

RUS TAOMLARINI AVTOMATIK TAYYORLASH XUSUSIYATI/TAYYORLASH

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

1. Rus menyulari

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

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

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

(davomi)

Kod/Taom	Porsiya hajmi	Tarkibi
1-10 Ratatuy	260 g	Kubik shaklida to'rg'algan tsukkini - 100 g, kubik shaklida to'rg'algan sabzi - 60 g, kubik shaklida to'rg'algan bulg'or qalampiri - 75 g, kubik shaklida to'rg'algan piyoz - 45 g, mayda to'rg'algan sarimsoqpiyoz - 6 g, tomat pastasi - 10 g, mayoran yoki rayhon - ta'mga ko'ra, sabzavotlardan tayyorlangan bulon yoki suvga aralashtirilgan bulon kubikchasi - 130 ml
	Ko'rsatmalar Barcha masallqlarni jomga soling. (Mayoran yoki rayhon qo'shing). Yaxshilab aralashtiring. Tayyorlashni boshlang.	
1-11 Ruscha eski usuldagi baliq	340 g	(1) Mayda to'rg'algan lavlagi - 30 g, mayda to'rg'algan sabzi - 30 g, mayda to'rg'algan piyoz - 15 g, Baliq/Tovuq buloni yoki suvga aralashtirilgan quruq konsentrat - 200 ml (2) Sous uchun aralashma: Un - 10 g, tomat pastasi - 10 g, smetana - 30 g, suv - 50 ml (3) Karp yoki sudak filesi - 150 g, dafna bargi - 1 dona
	Ko'rsatmalar Barcha massaliqlarni ichi chuqur jomga joylashtiring va qaynagan bulon qo'shing. (1) Tayyorlashni boshlang. Pech tovushli signal berganida sous uchun bulon, sabzavotlar va bulonni aralashtiring. (2) Baliq va dafna bargini qo'shing (3). Tayyorlash jarayonini davom ettiring.	
1-12 Losos steyki kapalagi pashoti	125 g	Losos steyki kapalagi - 150-170 g, tuz - 1 g, suv - 20 g (ta'bingizga ko'ra siqish orqali olingan limon/apelsin sharbati - 10 g)
	Ko'rsatmalar Losos steykiga ziravorlar qo'shing. Uni idishga qo'ying va suv qo'shing. (O'zingiz xohlagan sharbatdan foydalaning). Uni mikroto'liqinli pechga qo'ying va tayyorlashni boshlang.	

Kod/Taom	Porsiya hajmi	Tarkibi
1-13 Sariyog' va tuxum sousi qo'shilgan qaynatilgan treska	120 g + 53 g sous	Treska filesi - 140-150 g (yoki sudak filesi), limon - 10 g (siqilgan sharbat), tuz - 1 g, suv - 30 g, dafna bargi - 1 dona, Sous: Qattiq qilib pishirilgan tuxum - 20 g (½ tuxum), to'rg'algan petrushka - 3-5 g, sariyog' - 30 g (Mikroto'liqin 800 Vt - 1 daq.)
	Ko'rsatmalar Baliq filesiga ziravorlar qo'shing. Uni idishga qo'ying va suv qo'shing. Uni mikroto'liqinli pechga qo'ying va tayyorlashni boshlang. Sousni alohida tayyorlang. Tuxumni pishiring va mayda bo'laklarga kesing. Petrushkani to'rg'ang va saroyog'ni isiting. Barcha masallqlarni aralashtiring va baliq ustiga qo'ying.	
1-14 Sabzavotlar bilan dimlangan kurka go'shti	315 g	Kurka biqin go'shti - 150 g, to'rg'algan tsukkini - 50 g, to'rg'algan piyoz - 15 g, to'rg'algan sabzi - 20 g, tovuq go'shtidan tayyorlangan bulon yoki suvga aralashtirilgan bulon kubikchasi - 150 ml
	Ko'rsatmalar Barcha masallqlarni jomga soling va qaynagan bulon qo'shing. Tayyorlashni boshlang. Pech tovushli signal berganida biqin go'shtlarini ag'daring, sabzavotlarni aralashtiring va tayyorlash jarayonini davom ettiring.	
1-15 Pomidor va pishloqli sudak	150 g	Sudak filesi - 80-100 g (yoki karp), mayonez - 10 g, tuz - 1 g, dumaloq kesilgan pomidor - 50 g, maydalangan pishloq - 20 g
	Ko'rsatmalar Baliq filesiga mayonez surting, unga tuz seping. Pomidorni ustiga qo'yish uchun tish tozalagichdan foydalaning. Ustiga pishloqni qo'ying. Uni idishga qo'ying va tayyorlashni boshlang. Tish tozalagichni olib tashlang.	

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

2. Sho'rva menyulari

Kod/Taom	Porsiya hajmi	Tarkibi
2-1 Yormali kasha	260 g	Gerkules suvi yormasi - 50 g, shakar - 5 g, tuz - 0,5 g, qaynatilgan suv - 200 ml, sovuq sut - 100 ml
	Ko'rsatmalar Yormani chuqur tarelkaga soling, shakar va tuz qo'shing. Qaynagan suv, sut qo'shing va yaxshilab aralashtiring. Tayyorlashni boshlang.	
2-2 Go'shtli solyanka	340 g	(1) To'rg'algan piyoz - 45 g, mol go'shtidan tayyorlangan bulon yoki suvga aralashtirilgan bulon kubikchasi - 350 ml (2) Kavar - 7 g, qirilgan muzlangan bodring - 50 g, tomat pastasi - 10 g, zaytun - 16 g, zaytun suyuqligi - 20 g, dafna bargi - 1 dona, go'shtli assorti - 30 g, mol go'shtidan tayyorlangan bulon yoki suvga aralashtirilgan bulon kubikchasi - 300 ml
	Ko'rsatmalar Piyozni katta jomga soling, qaynayotgan (1) bulonni qo'shing. Tayyorlashni boshlang. Pech tovushli signal berganida boshqa masallqlarni (2) qo'shing. Barchasini yaxshilab aralashtiring, bulon, dafna bargi qo'shing va tayyorlash jarayonini davom ettiring.	
2-3 Karam sho'rva	340 g	(1) Qirilgan lavlagi - 50 g, to'rg'algan karam - 20 g, qirilgan sabzi - 15 g, to'rg'algan piyoz - 10 g, tomat pastasi - 15 g, shakar - 5 g (2) Mol go'shtidan tayyorlangan bulon yoki suvga aralashtirilgan bulon kubikchasi - 650 ml, dafna bargi - 1 dona, sirkka 9 % - 5 ml (ta'bga ko'ra)
	Ko'rsatmalar Barcha masallqlarni katta kosaga soling (1), qaynoq bulon (Mol go'shti buloni yoki quruq konsentratli suv - 650 ml) va dafna bargi qo'shing. Tayyorlashni boshlang.	
2-4 Tovuqli ugra	350 g	Vermishel - 10 g, tovuq filesi - 50 g, qirilgan sabzi - 15 g, to'rg'algan piyoz - 10 g, tovuq go'shtidan tayyorlangan bulon yoki suvga aralashtirilgan bulon kubikchasi - 440 ml
	Ko'rsatmalar Vermishelni katta jomga soling, qaynagan bulon va boshqa masallqlarni qo'shing. Yaxshilab aralashtiring va tayyorlashni boshlang.	

(davomi)

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

3. Sabzavot menyulari

Kod/Taom	Porsiya hajmi	Ko'rsatmalar
3-1 Brokkoli	250 g	Toza yangi uzilgan brokkolini yuving va tozalang hamda gulchalar tayyorlang. Ularni qopqoqli shisha idishga tekis joylashtiring. 250 g keladigan porsiyaga 30 ml (2 osh qoshiq) suv qo'shing. Idishni aylanuvchi taglik markaziga joylashtiring. Yopiq qopqoq bilan tayyorlang. Tayyorlagandan keyin aralashtiring. 1-2 daqiqa kuting.
3-2 Sabzi	250 g	Sabzini chaying, tozalang va bir xil o'lchamlarni tayyorlang. Ularni qopqoqli shisha idishga tekis joylashtiring. 250 g tayyorlash uchun 30 ml (2 osh qoshiq) suv qo'shing. Idishni aylanuvchi patnisning markaziga qo'ying. Yopiq qopqoq bilan tayyorlang. Tayyorlagandan keyin aralashtiring. 1-2 daqiqa kuting.
3-3 Ko'k loviya	250 g	Ko'k loviyalarni chaying va tozalang. Ularni qopqoqli shisha idishga tekis joylashtiring. 250 g tayyorlash uchun 30 ml (1 osh qoshiq) suv qo'shing. Idishni aylanuvchi patnisning markaziga qo'ying. Yopiq qopqoq bilan tayyorlang. Tayyorlagandan keyin aralashtiring. 1-2 daqiqa kuting.
3-4 Isaloq	150 g	Isaloqni yuving va tozalang. Qopqoqli shisha idishga joylashtiring. Suv qo'shmang. Idishni aylanuvchi patnisning markaziga joylashtiring. Yopiq qopqoq bilan tayyorlang. Tayyorlagandan keyin aralashtiring. 1-2 daqiqa kuting.
3-5 So'tali makkajo'xori	500 g (2 dona)	So'tali makkajo'xorini yuving va tozalang hamda oval shaklidagi shisha idishga qo'ying. Mikroto'lqinli pech uchun mo'ljallangan plyonka bilan yoping va tirqish oching. 1-2 daqiqa kuting.
3-6 Archilgan kartoshka	250 g	Kartoshkani yuving va po'stini arting, bir xil o'lchamlarda to'rg'ang. Ularni qopqoqli shisha idishga joylashtiring. 45-60 ml (3-4 osh qoshiq) suv qo'shing. Idishni aylanuvchi patnisning markaziga joylashtiring. Yopiq qopqoq bilan tayyorlang. 2-3 daqiqa kuting.
3-7 Jigarrang guruch (bug'langan)	250 g	Qopqoqli pechda foydalanishga mo'ljallangan katta shisha idishdan foydalaning. Ikki barobar miqdorda sovuq suv qo'shing (500 ml). Yopiq qopqoq bilan tayyorlang. Kutish vaqtidan avval aralashtiring va tuz hamda ko'katlar qo'shing. 5-10 daqiqa kuting.

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

4. Bayram taomlari

Kod/Taom	Porsiya hajmi	Tarkibi
4-1 Klyukva morsi	200 ml	Muzlatilgan klyukva - 40 g, shakar - 30 g, suv - 200 ml
		Ko'rsatmalar Muzlatilgan klyukvani mikser yordamida maydalang. Barcha masallqlarni jomga soling. Tayyorlashni boshlang. Sovutib va suzgichdan o'tkazing.
4-2 Quruq mevalardan tayyorlangan kompot	200 ml	Turshak - 25 g, olxo'ri qoqi - -20 g, olma qoqi - 15 g, shakar - 10 g, limon kislotasi - 2 chimdim, qaynagan suv - 450 ml
		Ko'rsatmalar Barcha masallqlarni katta jomga soling va qaynoq suv qo'shing. Tayyorlashni boshlang.

TEZLASHTIRILGAN AVTOMATIK TARZDA MUZDAN TUSHIRISH FUNKSIYASIDAN FOYDALANISH

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

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

Avval muzlatilgan taomni aylanuvchi patnisning markaziga qo'yib va eshikchani yoping.

 Ускоренная разморозка	1. Ускоренная разморозка (Tezda muzdan tushirish) tugmasini bosing. Natija: Displayda quyidagi ko'rsatkich namoyish qilinadi: 1 Muzdan tushirilishi kerak bo'lgan taom turiga ko'ra Ускоренная разморозка (Tezda muzdan tushirish) tugmasini bir yoki bir necha marta bosing. Qo'shimcha ma'lumotlar uchun yon tomondagi jadvalga qarang.
100Г	2. 100Г tugmachasini bosish orqali taom og'irligini tanlang. Ruxsat berilgan eng katta og'irlik – 1500 g.
 CTAPT	3. CTAPT (Start) tugmasini bosing. Natija: - Mahsulotlarning muzdan tushishi boshlanadi. - Muzdan tushirish vaqtida pech mahsulotlarni ag'darish kerakligini eslatgan holda tovushli signallar beradi. - Muzdan tushirish jarayonini yakunlash uchun yana CTAPT (Start) tugmasini bosing.

 Mahsulotlarni qo'l rejimida ham muzdan tushirish mumkin. Buning uchun quvvat darajasi 180 Vt bo'lgan mikroto'lqinlar rejimida taom tayyorlash/isitish funksiyasini tanlang. Batafsil ma'lumotlar uchun 16-sahifadagi "Taom tayyorlash/Isitish" bo'limiga qarang.

 Faqat mikroto'lqinli pechda foydalanish uchun xavfsiz bo'lgan idish-tovoqlardan foydalaning.

TEZLASHTIRILGAN AVTOMATIK TARZDA MUZDAN TUSHIRISH PARAMETRLARI

Quyida keltirilgan jadvalda tezlashtirilgan avtomatik tarzda muzdan tushirish rejimining turli dasturlari, mahsulot hajmi, ushlab turish vaqti va tegishli tavsiyalar keltirilgan.

Muzdan tushirishdan avval har qanday o'rama materiallarni olib tashlash kerak.

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

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

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

Bug'da pishirgich taomni bug'da tayyorlash tamoyiliga asoslanadi va Samsung mikroto'lqinli pechingizda tezkor va sog'lom taom tayyorlash uchun mo'ljallangan. Ushbu yordamchi jihoz guruch, makaron mahsulotlari, sabzavotlar kabilarni qisqa vaqtlarda ularning o'zuqaviylik qiymatlarini saqlab qolgan holda tayyorlash uchun juda mosdir.

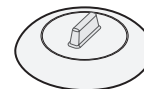
Mikroto'lqinli pechning bug'da pishirgich jihozlari to'plami quyidagi 3 ta qismlardan tashkil topadi:



Jom



Ichki patnis



Qopqoq

Barcha jihozlar -20 °C dan 140 °C gacha bo'lgan haroratlarda foydalanish uchun mo'ljallangan.

Muzlatish kamerasida saqlash uchun juda mos. Ulardan alohida holda yoki birgalikda foydalanish mumkin.

FOYDALANISH SHAROITLARI:

- ☒ Foydalanmang:
 - tarkibida yuqori darajada shakar yoki yog' bo'lgan taomlarni tayyorlash uchun,
 - gril yoki aylanma issiqlik funksiyalari bilan birgalikda yoki oshxona plitasida
- ☒ Ilk marta foydalanishdan avval barcha jihozlarni sovunli suv bilan yaxshilab yuving.
- ☒ Tayyorlash vaqtlari to'g'risida ma'lumotlar olish uchun keyingi sahifadagi jadvaldagi ko'rsatmalarga qarang.

TEXNIK XIZMAT KO'RSATISH:

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

MUZDAN TUSHIRISH:

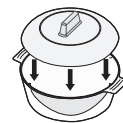
Muzlatilgan taomni qopqoqsiz bug'da pishirgich jomiga joylashtiring. Idishning tagida suyuqlik qoladi va u taomga zarar yetkazmaydi.

TAOM TAYYORLASH:

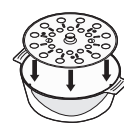
Oziq-ovqat	Porsiya hajmi	Quvvat darajalari	Tayyorlash vaqti (daq.)	Ishlov berish
Artishoklar	300 g (1-2 dona)	800 Vt	5-6	Jom bilan ichki patniz + Qopqoq
Ko'rsatmalar Artishoklarni yuving va tozalang. Patnisni idishga joylashtiring. Artishoklarni patnisga qo'ying. 1 osh qoshiq limon sharbati qo'shing. Qopqoq bilan yoping. 1-2 daqiqa kuting.				
Yangi uzilgan sabzavotlar	300 g	800 Vt	4-5	Jom bilan ichki patniz + Qopqoq
Ko'rsatmalar Ularni yuvgandan, tozalagandan va taxminan bir o'lchamlarda to'rg'agandan keyin sabzavotlarni (masalan, brokkoli, gul karam, sabzi, qalampir) torting. Patnisni jomga qo'ying. Sabzavotlarni savatcha bo'yicha taqsimlang. 2 osh qoshiq suv qo'shing. Qopqoq bilan yoping. 1-2 daqiqa kuting.				
Muzlatilgan sabzavotlar	300 g	600 Vt	7-8	Jom bilan ichki patniz + Qopqoq
Ko'rsatmalar Muzlatilgan sabzavotlarni bug'da pishirgich jomiga joylashtiring. Ularni jomga soling. 1 osh qoshiq suv qo'shing. Qopqoq bilan yoping. Tayyorlagandan va kutish vaqtidan keyin yaxshilab aralashtiring. 2-3 daqiqa kuting.				
Guruch	250 g	800 Vt	15-18	Jom + Qopqoq
Ko'rsatmalar Bug'langan guruchni jomga joylashtiring. 500 ml sovuq suv qo'shing. Qopqoqni yoping. Tayyorlagandan keyin yetilishi uchun oq guruchni 5 daqiqaga, jigarrang guruchni esa 10 daqiqaga qoldiring.				
Картофель в мундире	500 g	800 Vt	7-8	Jom + Qopqoq
Ko'rsatmalar Kartoshkani torting va yuving hamda jomga joylashtiring. 3 osh qoshiq suv qo'shing. Qopqoq bilan yoping. 2-3 daqiqa kuting.				
Dimlangan go'sht yoki baliq (sovutilgan)	400 g	600 Vt	5-6	Jom + Qopqoq
Ko'rsatmalar Dimlangan go'sht yoki baliqni jomga joylashtiring. Qopqoq bilan yoping. Ushlab turish vaqtidan avval yaxshilab aralashtiring. 1-2 daqiqa kuting.				

Oziq-ovqat	Porsiya hajmi	Quvvat darajalari	Tayyorlash vaqti (daq.)	Ishlov berish
Sho'rva (sovutilgan)	400 g	800 Vt	3-4	Jom + Qopqoq
Ko'rsatmalar Jomga quyning. Qopqoq bilan yoping. Ushlab turish vaqtidan avval yaxshilab aralashtiring. 1-2 daqiqa kuting.				
Muzlatilgan sho'rva	400 g	800 Vt	8-10	Jom + Qopqoq
Ko'rsatmalar Muzlatilgan sho'rvaning jomga joylashtiring. Qopqoq bilan yoping. Ushlab turish vaqtidan avval yaxshilab aralashtiring. 2-3 daqiqa kuting.				
Jem masalliqli achitqili xamirdan tayyorlangan muzlatilgan bulochkalar	150 g	600 Vt	1-2	Jom + Qopqoq
Ko'rsatmalar Masalliqli bulochkalarning yuqori qismini suv bilan ho'llang. 1-2 ta muzlatilgan bulochkalarni savatchaga yonma-yon qo'ying. Qopqoqni yoping. 2-3 daqiqa kuting.				
Mevali kompot	250 g	800 Vt	3-4	Jom + Qopqoq
Ko'rsatmalar Yangi uzilgan mevalarni (masalan, olma, nok, olcha, o'rik, mango yoki ananas) tozalagandan, yuvgandan va bir hil o'lchamdagi kubikchalarga to'rg'algandan keyin torting. Ularni jomga joylashtiring. 1-2 osh qoshiq suv va 1-2 osh qoshiq shakar qo'shing. Qopqoq bilan yoping. 2-3 daqiqa kuting.				

Bug'da pishirgich bilan muomala qilish



Jom + Qopqoq



Jom bilan ichki patniz + Qopqoq

EHTIYOT CHORALARI:

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

TOVUSHLI SIGNALNI O'CHIRIB QO'YISH

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

 СТОП ЭКО	1. СТОП (Stop) va CTAPT (Start) tugmachalarini bir vaqtda bosib. Natija: Pech bundan buyon har safar tugmachalar bosilganda tovushli signal bermaydi. Displayda quyidagi ko'rsatkich namoyish qilinadi. OFF
 СТОП ЭКО	2. Tovushli signalni yana yoqib qo'yish uchun СТОП (Stop) va CTAPT (Start) tugmalarini bir vaqtda bosib. Natija: Pech yana tovushli signal bera boshlaydi. Displayda quyidagi ko'rsatkich namoyish qilinadi. ON

MIKROTO'LQINLI PECHNI XAVFSIZLIK MAQSADIDA BLOKIROVKA QILISH

Usbu mikroto'lqinli pechda ichki o'rnatilgan Bola xavfsizligi dasturi mavjud, u bola yoki pechdan foydalanishni bilmaydigan odam tasodifiy tarzda pechni yoqib qo'ymasligi uchun pechdan foydalanishni "blokirovka" qilishga imkon beradi. Pechdan blokirovkani istalgan vaqtda olib tashlash mumkin.

 СТОП ЭКО	1. СТОП (Stop) va Часы (Soat) tugmachalarini bir vaqtda bosib. Natija : Pech blokirovka qilinadi (funktsiyalarni tanlab bo'lmaydi). Displayda "L" namoyish qilinadi. L
 СТОП ЭКО	2. Pechdan blokirovkani olib tashlash uchun СТОП (Stop) va Часы (Soat) tugmalarini bir vaqtda bosib. Natija: Pechdan odatdagidek foydalanish mumkin.

idishlarni tanlash bo'yicha yo'riqnoma

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

Oshxona anjomlari	Mikroto'lqinli pechda foydalanish uchun xavfsiz	Sharhlar
Alyuminiy folga	✓ X	Taomning ba'zi joylarini kuyib ketishdan himoya qilish uchun oz miqdorda ishlatilishi mumkin. Agar folga pech devoriga juda yaqin joylashgan bo'lsa yoki folga juda ko'p miqdorda ishlatilayotgan bo'lsa, elektr yoyi hosil bo'lishi mumkin.
Qizartirish uchun idish	✓	Oldindan 8 daqiqadan ko'p qizdirmang.
Chinni va sopol buyumlar	✓	Odatda chinni, keramika, sir bilan qoplangan keramika va Xitoy chinnisi, agar ularda metall bezak bo'lmasa, mos keladi.
Bir martalik plastik tog'orachalar	✓	Ba'zi bir muzlatilgan mahsulotlar ana shunday tog'orachalarga solinib o'ralladi.
Tez tayyorlanadigan mahsulotlar o'rami		
Polistirol stakanchalar va konteynerlar	✓	Taomni isitish uchun foydalanish mumkin. Polistirolning qizib ketishi erishga olib kelishi mumkin. Yonib ketishi mumkin.
Qog'oz paketlar yoki gazetalalar	X	
Ikkilamchi xom-ashyodan tayyorlangan qog'oz yoki metall bezak	X	Elektr yoyini keltirib chiqarishi mumkin.
Shisha idish		
Toblangan shishadan tayyorlangan idish	✓	Metall bezagi bo'lmasa, ishlatish mumkin.
Yupqa shisha idish	✓	Taom va suyuqliklarni isitish uchun foydalanish mumkin. Yupqa shisha keskin qizgan paytda sinishi yoki yorilishi mumkin.

Oshxona anjomlari	Mikroto'lqinli pechda foydalanish uchun xavfsiz	Sharhlar
• Shisha bankalar	✓	Qopqog'ini olib qo'yish kerak. Faqat isitish uchun yaroqli.
Metall		
• Taomlar	✗	Elektr yoyini yoki alanganishni keltirib chiqarishi mumkin.
• Paketlarni bog'lash uchun buralgan simlar	✗	
Qog'oz		
• Tarelkalar, stakanchalar, saifetkalar va oshxona qog'ozi	✓	Qisqa vaqtda tayyorlash va isitish uchun. Shuningdek, ortiqcha namlikni yutish uchun yaroqli.
• Ikki lamchi xomashyodan qayta ishlangan qog'oz	✗	Elektr yoyini keltirib chiqarishi mumkin.
Plastik		
• Konteynerlar	✓	Ayniqsa, agar bu issiqlikka chidamli termoplastik bo'lsa. Boshqa ayrim plastiklar yuqori harorat ta'sirida qiyshayib qolishi, rangini yo'qotishi mumkin. Melaminli plastikdan foydalanmang.
• Qoplovchi plyonka	✓	Namlikni ushlab turish uchun qo'llanilishi mumkin. Taomga tegmasligi kerak. Plyonkani olayotganda ehtiyot bo'ling, chunki tashqariga issiq bug' chiqadi.
• Muzlatish uchun paketlar	✓ ✗	Ularni qaynatish mumkin bo'lsa yoki ular pechda ishlash uchun yaroqli bo'lsa. Germetik yopilgan bo'lmamasligi kerak. Zarurat tug'ilganida, ularni vilka bilan teshing.
Parafinlangan yoki yog' o'tkazmaydigan qog'oz	✓	Namlikni ushlab turish va sachrashning oldini olish uchun ishlatilishi mumkin.

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

taom tayyorlash bo'yicha yo'riqnoma

MIKROTO'LQINLAR

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

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

TAOM TAYYORLASH

Mikroto'lqinli pech uchun oshxona idishlari:

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

Mikroto'lqinli pechda tayyorlash mumkin bo'lgan mahsulotlar:

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

Tayyorlash vaqtida qopqoqdan foydalanish

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

Kutish vaqti

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

Suyuqliklar va taomlarni isitish

Jadvalda ko'rsatilgan quvvat darajalari va vaqt oraliqlaridan isitishdagi qo'llanma sifatida foydalaning.

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

nosozliklarni bartaraf qilish va xatolik kodi

NOSOZLIKLARNI BARTARAF ETISH

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

Quyidagilar oddiy hol hisoblanadi.

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

Taom umuman tayyorlanmayapti.

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

Taom haddan tashqari pishib ketgan yoki yaxshi pishmagan.

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

Pech radio yoki televizorlarning ishida shovqin hosil qilyapti.

- Pech ishlayotgan paytda televizor yoki radioning ishida kuchsiz shovqinlar kuzatilishi mumkin. Bu oddiy holat.
 - Yechim: pechni televizorlar, radiolar yoki antennalardan uzoqroqda o'rnatil.
- Agar pech mikroprotessori shovqinlarga ta'sirchan bo'lsa, unda displeydagi ko'rsatkichlar tashlab yuborilishi mumkin.
 - Yechim: Tarmoq shnuri vilkasini rozetkadan uziv, keyin uni qaytadan rozetkaga tiqiv. Vaqtni qaytadan o'rnativ.

Chiroq ishlamayapti.

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

Pechda uchqunlanish va qarsillash (elektr yoyi) kuzatilmoqda.

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

Dastlabki ishlatishda tutun va yomon hid chiqishi.

- Bu yangi isitish qismlari tomonidan vaqtinchalik holatdir. 10 daqiqa ishlatilgandan so'ng tutun va hid butunlay yo'qoladi.
Hidni tezroq yo'q qilish uchun mikrotolqinli pechni taom qo'yish bo'lmasiga limon yoki limon sharbati qo'ygan holda ishlatilg.
- ☑ Agar muammoni yuqoridagi yo'riqnomalarni o'qigandan keyin ham hal eta olmagan bo'lsangiz, o'zingizga yaqin bo'lgan SAMSUNG kompaniyasining yaqinroqda joylashgan xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling.
Iltimos, quyidagi ma'lumotlarni o'qib oling;
 - Model nomi va seriya raqami, ular odatda pechning orqa paneliga yozilgan bo'ladi
 - Kafolat ma'lumotlari
 - Muammoning aniq bayoni

Keyin mahalliy dilerga yoki SAMSUNG kompaniyasining sotuvdan keyin xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling.

XATO KODI

"SE" xabari ko'rsatiladi.

- Tugmachalarni tozalang va tugmacha atrofidagi sirtlarda suv borligini tekshiring.
Mikrotolqinli pechni o'chiring va yana o'rnatishga harakat qilib ko'ring. Agar bu xato yana takrorlansa, SAMSUNG kompaniyasining mahalliy xaridorlarga xizmat ko'rsatish Markaziga qo'ng'iroq qiling.
- ☑ Yuqorida ko'rsatilmagan har qanday kodlar uchun yoki agar taklif qilingan yechim muammoni hal qilmasa, SAMSUNG kompaniyasining yaqinroqda joylashgan xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling.

texnik xususiyatlar

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

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

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

Normal sharoitlarda belgilangan
maqsadda foydalanishi kerak
Xizmat muddati: 7 yil



MALAYZIYADA ISHLAB CHIQARILGAN
ISHLAB CHIQUVCHI : SAMSUNG
TOVAR SERTIFIKATLANGAN : ALTTEST

MANZIL:
Samsung Elektroniks (M) Sdn. Bxd. (SEMA),
Lot2, Lebox 2, Nord Klang Streys,
Eria 21, Industrial Lark, 42000 Port
Klang, Seleangor, Malayziya.

SAVOLLARYOKI FIKRLAR PAYDO TUG'ILGANIDA

MAMLAKAT	TELEFON	VEB-UZEL
RUSSIA	8-800-555-55-55	www.samsung.com/ru/support
GEORGIA	0-800-555-555	
ARMENIA	0-800-05-555	
AZERBAIJAN	0-88-555-55-55	
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500(GSM: 7799, VIP care 7700)	
UZBEKISTAN	8-10-800-500-55-500	www.samsung.com/kz_ru/support
KYRGYZSTAN	8-10-800-500-55-500	
TADJIKISTAN	8-10-800-500-55-500	
MONGOLIA	7-495-363-17-00	www.samsung.com/support
BELARUS	810-800-500-55-500	
MOLDOVA	0-800-614-40	
UKRAINE	0-800-502-000	www.samsung.com/ua/support (Ukrainian) www.samsung.com/ua_ru/support (Russian)