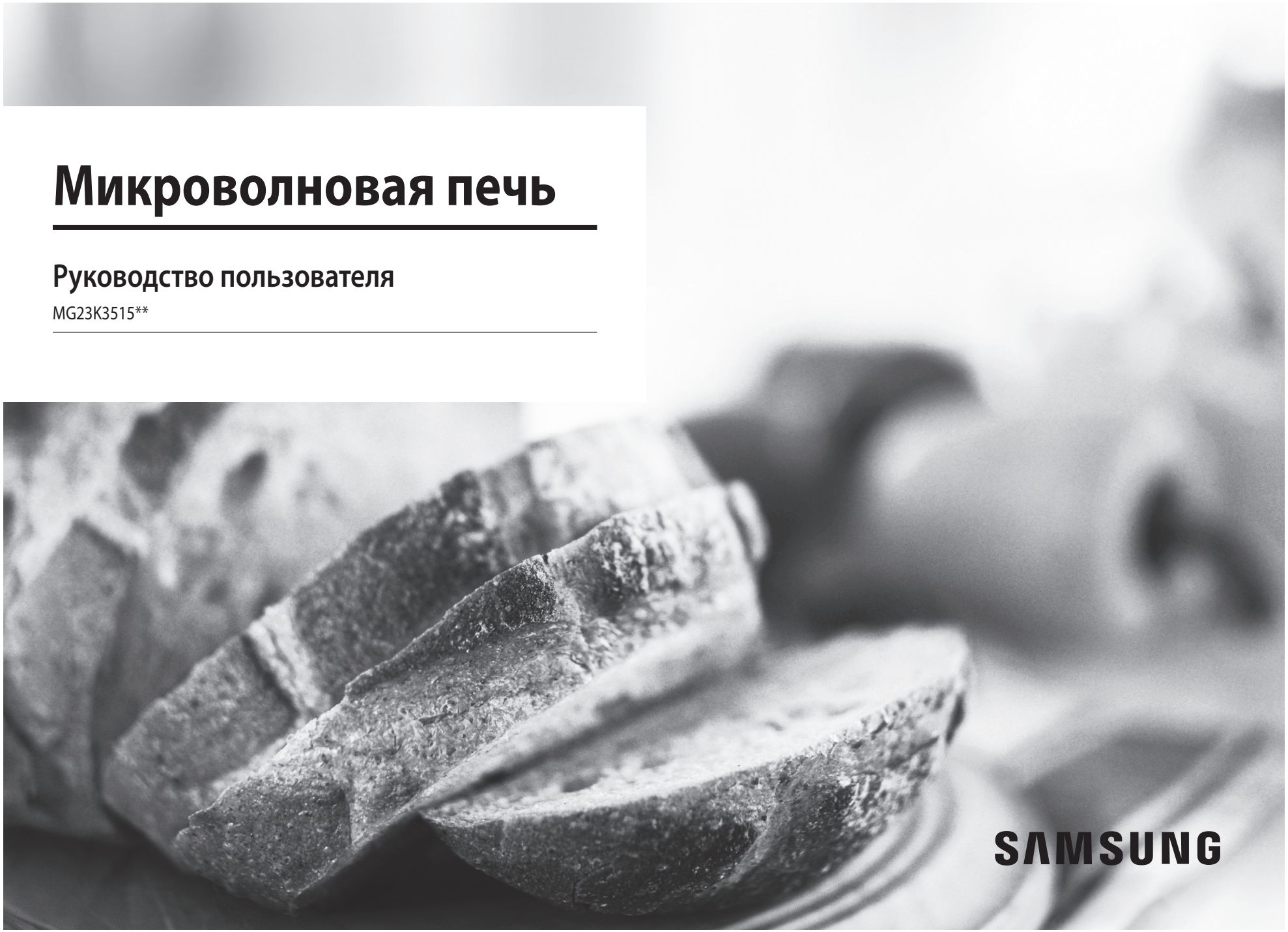
Микроволновая печь

Руководство пользователя

MG23K3515**



Содержание

Инструкции по технике безопасности 3

Важные инструкции по технике безопасности 3
Правильная утилизация изделия (Использованное электрическое и электронное оборудование) 8

Установка 8

Принадлежности 8
Место установки 9
Вращающийся поднос 9

Обслуживание 9

Очистка 9
Замена (ремонт) 10
Уход в случае длительного неиспользования 10

Функции микроволновой печи 10

Печь 10
Панель управления 11

Использование микроволновой печи 11

Принцип работы микроволновой печи 11
Проверка работы печи 12
Приготовление/Разогрев пищи 12
Установка времени 13
Уровни мощности и изменение времени приготовления 13
Настройка времени приготовления пищи 14
Остановка приготовления пищи 14
Настройка режима энергосбережения 14
Использование функций режима ускоренная разморозка 15
Использование функций режима русская кухня 16
Использование функции поддержание тепла 24
Использование функции устранение запахов 25
Приготовление в режиме гриль 26
Комбинированный режим: СВЧ и гриль 26
Использование режима +30 СЕК Гриль 27
Использование функции защиты от детей 27
Отключение звукового сигнала 27

Руководство по выбору посуды 28

Руководство по приготовлению пищи 29

Устранение неисправностей и информационные коды 37

Устранение неисправностей 37
Информационный код 40

Технические характеристики 41

MG23K3515AS_BW_DE68-04421K-03_RU+UK+KK+UZ.indb 2 2019-03-25 4:09:28

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧТИТЕ И СОХРАНИТЕ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ДАЛЬНЕЙШЕМ.

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

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

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

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

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

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

Используйте только подходящую для использования в микроволновых печах посуду.

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

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

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

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

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

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

MG23K3515AS_BW_DE68-04421K-03_RU+UK+KK+UZ.indb 3 2019-03-25 4:09:28

Инструкции по технике безопасности

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

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

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

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

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

Не допускается очистка устройства при помощи пароочистителя.

Не допускается очистка электроприбора при помощи струи воды.

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

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

Следите за тем, чтобы дети не играли с устройством.

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

Детям не следует играть с устройством. Очистка и обслуживание устройства могут выполняться детьми только под присмотром.

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

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

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

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

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

MG23K3515AS_BW_DE68-04421K-03_RU+UK+KK+UZ.indb 4 2019-03-25 4:09:28

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

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

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

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

Не используйте пароочиститель.

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

Во избежание перегрева не следует устанавливать устройство за декоративными дверцами.

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

Будьте осторожны, не прикасайтесь к нагревательным элементам.

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

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

При работе устройства дверца или наружная поверхность могут сильно нагреваться.

При работе устройства легкодоступные поверхности могут сильно нагреваться.

Во время работы поверхности могут сильно нагреваться.

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

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

Детям не следует играть с устройством. Очистка и техническое обслуживание могут выполняться детьми, только если они достигли возраста 8 лет, и только под присмотром родителей.

Устройство и кабель следует хранить в месте, недоступном для детей младше 8 лет.

MG23K3515AS_BW_DE68-04421K-03_RU+UK+KK+UZ.indb 5 2019-03-25 4:09:28

Инструкции по технике безопасности

Общие правила техники безопасности

Любые изменения или ремонт должны выполняться только квалифицированным персоналом.
В микроволновой печи нельзя разогревать пищу или жидкости в герметично закрытых контейнерах.
Не используйте бензол, растворитель, спирт, пароочиститель или очиститель высокого давления для очистки печи.
Не следует устанавливать печь рядом с нагревательными приборами или легковоспламеняющимися материалами; в помещениях с высоким уровнем влажности, пыли или в загрязненных маслом местах; в местах, где на печь будет воздействовать прямой солнечный свет и вода; в местах возможной утечки газа; на неровной поверхности.
Необходимо обеспечить надлежащее заземление печи в соответствии с местными или государственными правилами.
Регулярно очищайте контакты вилки питания с помощью сухой ткани для удаления с них посторонних веществ.
Не растягивайте, не сгибайте кабель питания и не ставьте на него тяжелые предметы.
В случае утечки газа (пропана, сжиженного пропана и т. д.) следует незамедлительно проветрить помещение.
Не прикасайтесь к кабелю питания.
Не прикасайтесь к кабелю питания мокрыми руками.
Не выключайте печь во время работы посредством отключения кабеля питания.
Не засовывайте в печь пальцы или посторонние предметы. При попадании в печь посторонних предметов отключите кабель питания и обратитесь в местный сервисный центр компании Samsung.
Печь не должна подвергаться чрезмерному давлению и ударам.
Не размещайте печь на хрупких предметах.
Напряжение, частота и сила тока в сети питания должны соответствовать характеристикам устройства.
Вилку кабеля питания следует надежно подключать к сетевой розетке. Не используйте переходники с несколькими гнездами, удлинители или электрические преобразователи.
Не размещайте кабель питания на металлических предметах. Кабель питания следует прокладывать между предметами или за печью.
Не используйте поврежденную вилку, кабель питания или плохо закрепленную сетевую розетку. В случае повреждения вилок или кабелей обратитесь в местный сервисный центр компании Samsung.
Не наносите воду непосредственно на печь.
Не размещайте на печи, внутри нее или на дверце печи какие-либо предметы.
Не распыляйте летучие вещества, например инсектициды, на поверхность печи.
Не храните легковоспламеняющиеся материалы в печи. Будьте осторожны при нагревании блюд и напитков, содержащих спирт, поскольку пары спирта могу вступить в контакт с нагретыми компонентами печи.
Дети могут ушибиться или прищемить пальцы дверцей. При открытии или закрытии дверцы следите, чтобы дети находились на безопасном расстоянии.

Предупреждения по использованию микроволновой печи

Нагревание в микроволновой печи емкостей с напитками может привести к замедленному бурному кипению. При обращении с такими емкостями следует соблюдать осторожность. Перед извлечением из печи следует всегда давать напиткам постоять не менее 20 секунд. При необходимости напитки следует помешивать во время нагрева. Напитки следует всегда перемешивать после нагрева.
При ожоге выполните следующие действия по оказанию первой помощи:

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

Во избежание повреждения подноса или подставки не кладите их в воду сразу после приготовления.
Не используйте микроволновую печь для обжаривания во фритюре, поскольку температуру масла контролировать невозможно. Горячее масло может неожиданно выплеснуться через край посуды.

MG23K3515AS_BW_DE68-04421K-03_RU+UK+KK+UZ.indb 6 2019-03-25 4:09:29

Меры предосторожности при работе с микроволновой печью

Следует использовать только ту посуду, которая предназначена для микроволновых печей. Не следует использовать металлические контейнеры, столовую посуду с золотой или серебряной отделкой, шампуры и т. д.
Проволочные зажимы необходимо снимать. Возможно образование электрической дуги.
Не используйте микроволновую печь для сушки бумаги или одежды.
При разогревании небольшого количества пищи сократите время, чтобы предотвратить ее перегрев или пригорание.
Кабель и вилка питания должны находиться вдали от источников воды или тепла.
Во избежание взрыва не следует разогревать в микроволновой печи яйца в скорлупе и яйца, сваренные вкрутую. Не следует разогревать в микроволновой печи герметичные контейнеры или контейнеры с вакуумной упаковкой, орехи, томаты и т. д.
Не закрывайте вентиляционные отверстия тканью или бумагой. Это может привести к пожару. В случае перегрева печь может автоматически отключиться. Ее включение будет невозможно, пока печь не охладится до допустимой температуры.
Обязательно пользуйтесь кухонными рукавицами при извлечении посуды из печи.
Перемешивайте жидкость во время разогревания и после. Не открывайте дверцу в течение 20 секунд после того, как печь отключится, чтобы предотвратить бурное кипение.
Во избежание ожогов горячим воздухом или паром при открытии дверцы следует находиться на расстоянии вытянутой руки от печи.
Не включайте микроволновую печь, если в ней нет приготовляемой пищи. В целях безопасности микроволновая печь автоматически отключится на 30 минут. При случайном включении микроволновой печи рекомендуется поместить в нее стакан воды для поглощения СВЧ-волн.
При установке печи следует обеспечить необходимое свободное пространство вокруг нее в соответствии с указаниями в данном руководстве. (См. раздел "Установка микроволновой печи".)
Соблюдайте осторожность при подключении других электроприборов к сетевым розеткам, расположенным рядом с печью.

Меры предосторожности при работе с микроволновыми приборами

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

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

Ограниченная гарантия

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

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

Данную микроволновую печь следует использовать только по назначению в соответствии с информацией, приведенной в данном руководстве. Приведенные предупреждения и важные инструкции по технике безопасности не являются исчерпывающими. При установке, обслуживании и эксплуатации микроволновой печи необходимо руководствоваться здравым смыслом, быть внимательным и осторожным.
Поскольку данное руководство предназначено для нескольких моделей, характеристики используемой микроволновой печи могут немного отличаться от описанных и некоторые предупреждения могут быть неприменимы. При возникновении вопросов обратитесь в местный сервисный центр компании Samsung или см. справочную информацию на веб-сайте по адресу: www.samsung.com.
Данную микроволновую печь следует использовать только для нагрева пищи. Она предназначена для использования только в домашних условиях. Запрещается использовать устройство для нагревания тканей и пакетов, наполненных зернами. Производитель не несет ответственности за ущерб, полученный в результате неправильного использования микроволновой печи.
Во избежание повреждения поверхностей микроволновой печи и возникновения опасных ситуаций ее следует регулярно чистить и обеспечить надлежащее обслуживание.

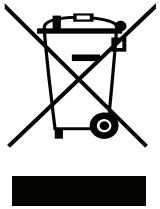
MG23K3515AS_BW_DE68-04421K-03_RU+UK+KK+UZ.indb 7 2019-03-25 4:09:29

Инструкции по технике безопасности

Определение товарной группы

Это устройство является оборудованием ISM группы 2 класса B. 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 B включает в себя устройства, предназначенные для работы в домашних условиях и использующие электрические сети низкого напряжения в жилых здания.

Правильная утилизация изделия (Использованное электрическое и электронное оборудование)



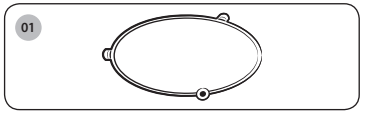
(Действительно для стран, использующих систему раздельного сбора отходов)

Наличие данного значка показывает, что изделие и его электронные аксессуары (например, зарядное устройство, гарнитура, кабель USB) по окончании их срока службы нельзя утилизировать вместе с другими бытовыми отходами.
Во избежание нанесения вреда окружающей среде и здоровью людей при неконтролируемой утилизации, а также для обеспечения возможности переработки для повторного использования, утилизируйте изделие и его электронные аксессуары отдельно от прочих отходов.
Сведения о месте и способе утилизации изделия в соответствии с нормами природоохранного законодательства можно получить у продавца или в соответствующей государственной организации.
Бизнес-пользователи должны обратиться к своему поставщику и ознакомиться с условиями договора купли-продажи. Запрещается утилизировать изделие и его электронные аксессуары вместе с другими производственными отходами.

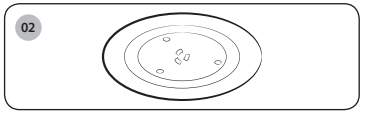
Установка

Принадлежности

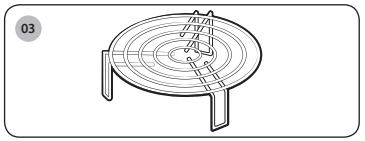
В зависимости от модели в комплектацию входит несколько принадлежностей, которые выполняют различные функции.



01 **Роликовая подставка** устанавливается в центре печи.
Назначение: Роликовая подставка поддерживает вращающийся поднос.



02 **Вращающийся поднос** устанавливается на роликовую подставку, при этом его центр совмещается с муфтой.
Назначение: Вращающийся поднос является основной поверхностью для приготовления пищи; его можно без труда снять для чистки.



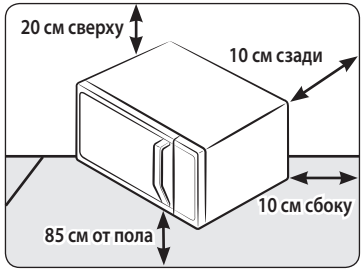
03 **Подставка для гриля** устанавливается на вращающийся поднос.
Назначение: Металлическую подставку можно использовать в режиме гриля и в комбинированном режиме приготовления пищи.

☛ **ВАЖНО**

НЕ используйте микроволновую печь без роликовой подставки и вращающегося подноса.

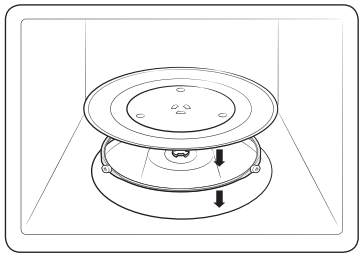
MG23K3515AS_BW_DE68-04421K-03_RU+UK+KK+UZ.indb 8 2019-03-25 4:09:29

Место установки



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

Вращающийся поднос



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

Обслуживание

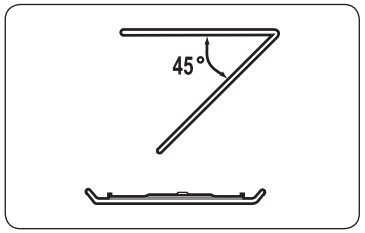
Очистка

Необходимо выполнять регулярную очистку печи, чтобы на внешних поверхностях и во внутренней камере не скапливались загрязнения. Обратите особое внимание на дверцу, уплотнение дверцы, вращающийся поднос и роликовую подставку (применимо только для определенных моделей).
Если дверца плохо открывается или закрывается, прежде всего нужно проверить, не скопилась ли грязь на уплотнении дверцы. Используйте мягкую ткань, смоченную в мыльной воде, для очистки внутренней и внешней поверхности печи. Промойте и высушите.

Удаление стойких загрязнений и неприятных запахов из печи

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

Очистка внутренней поверхности для моделей с поворотным нагревателем



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

⚠ ВНИМАНИЕ

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

MG23K3515AS_BW_DE68-04421K-03_RU+UK+KK+UZ.indb 9 2019-03-25 4:09:29

Обслуживание

Замена (ремонт)

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

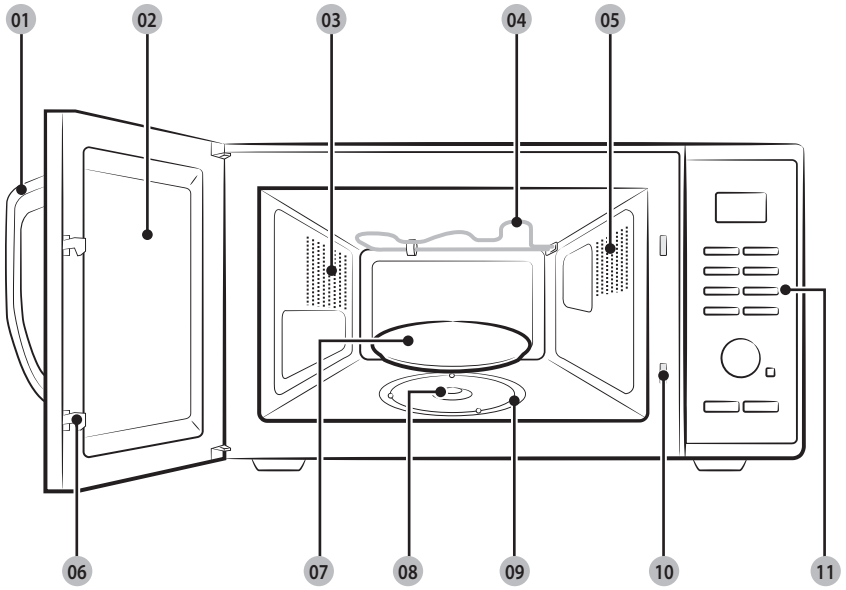
- При возникновении проблем с петлями, уплотнениями и/или дверцей обратитесь к квалифицированному техническому специалисту или в местный сервисный центр компании Samsung для получения технической помощи.
- Если необходимо заменить лампу, обратитесь в местный сервисный центр компании Samsung. Не выполняйте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

Уход в случае длительного неиспользования

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

Функции микроволновой печи

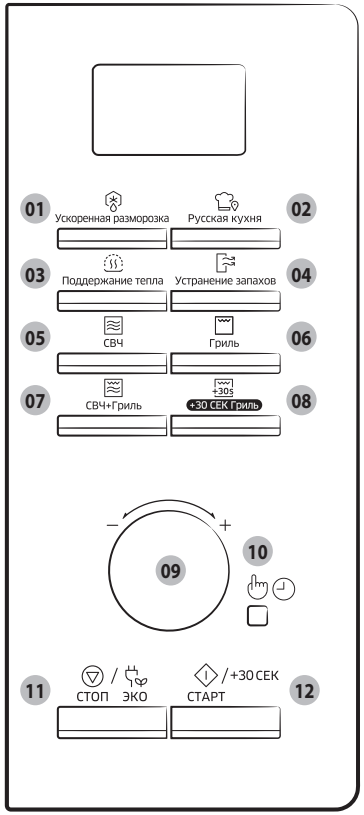
Печь



01	Ручка дверцы	**02**	Дверца	**03**	Вентиляционные отверстия
04	Нагревательный элемент	**05**	Освещение	**06**	Защелки дверцы
07	Вращающийся поднос	**08**	Муфта	**09**	Роликовая подставка
10	Отверстия для блокировочных защелок	**11**	Панель управления		

MG23K3515AS_BW_DE68-04421K-03_RU+UK+KK+UZ.indb 10 2019-03-25 4:09:30

Панель управления



01 Кнопка Ускоренная разморозка
02 Кнопка Русская кухня
03 Кнопка Поддержание тепла
04 Кнопка Устранение запахов
05 Кнопка СВЧ
06 Кнопка Гриль
07 Кнопка СВЧ+Гриль
08 Кнопка +30 СЕК Гриль
09 Круговой переключатель (Вес/Порция/Время)
10 Кнопка ЧАСЫ
11 Кнопка СТОП/ЭКО
12 Кнопка СТАРТ/+30 СЕК

Использование микроволновой печи

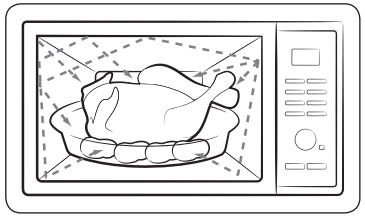
Принцип работы микроволновой печи

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;
- разогрева;
- приготовления.

Принцип приготовления пищи.



1. Микроволны, генерируемые магнетроном, отражаются стенками внутренней камеры печи и равномерно распределяются в пище, когда она вращается на подносе. За счет этого пища готовится равномерно.
2. Микроволны проникают в продукт на глубину до 2,5 см. Затем приготовление 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).

☛ **ВАЖНО**

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

- Равномерное приготовление пищи, в том числе в центральной части.
- Одинаковую температуру по всему объему пищи.

MG23K3515AS_BW_DE68-04421K-03_RU+UK+KK+UZ.indb 11 2019-03-25 4:09:30

Использование микроволновой печи

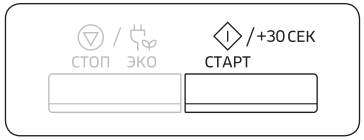
Проверка работы печи

Описанная ниже простая процедура дает возможность в любое время проверить, правильно ли работает печь. При возникновении сомнений см. раздел «**Устранение неисправностей**» на стр. 37–40.

ПРИМЕЧАНИЕ

Микроволновую печь следует подключать к подходящей сетевой розетке. В печь должен быть установлен вращающийся поднос. Если используется уровень мощности, отличный от максимального (100 % – 800 Вт), то потребуется больше времени для того, чтобы довести воду до кипения.

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



Нажмите кнопку **СТАРТ/+30 СЕК** и установите время 4 или 5 минут, нажав кнопку **СТАРТ/+30 СЕК** необходимое количество раз.

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

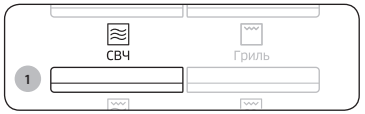
Приготовление/Разогрев пищи

Ниже описывается процесс приготовления или разогрева пищи.

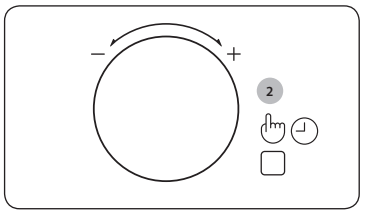
ВАЖНО

- ОБЯЗАТЕЛЬНО проверяйте заданные параметры приготовления, прежде чем оставить печь без присмотра.
- Максимальное время приготовления в режиме **СВЧ** — 99 минут.

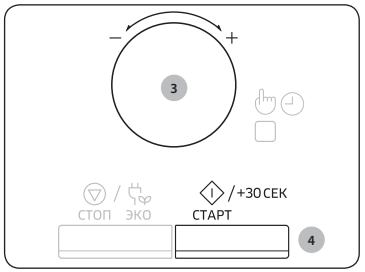
Откройте дверцу. Поместите продукты в центр вращающегося подноса. Закройте дверцу. Никогда не включайте микроволновую печь, если в ней нет продуктов.



1. Нажмите кнопку **СВЧ**.
   Результат: На дисплее отобразится индикация 800 Вт (максимальная мощность для приготовления пищи):
   (режим СВЧ)



2. Выберите соответствующий уровень мощности, повернув **Круговой переключатель**.
   (См. таблицу уровней мощности.)
   Затем нажмите кнопку **ЧАСЫ**.



3. Установите время приготовления, повернув **Круговой переключатель**.
   Результат: Отобразится время приготовления.
4. Нажмите кнопку **СТАРТ/+30 СЕК**.
   Результат: В печи загорится свет, и поднос начнет вращаться. Начнется процесс приготовления пищи, по завершении которого:
   1) Воспроизводится 4 звуковых сигнала.
   2) Сигнал, напоминающий о завершении приготовления, воспроизводится 3 раза (один сигнал в минуту).
   3) Затем вновь отображается текущее время.

MG23K3515AS_BW_DE68-04421K-03_RU+UK+KK+UZ.indb 12 2019-03-25 4:09:31

Установка времени

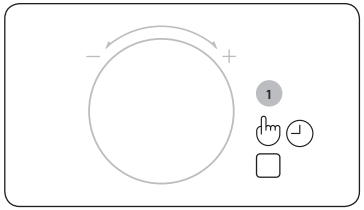
При подаче питания на дисплее автоматически отображается значение времени "88:88", затем "12:00".

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

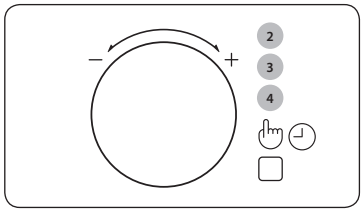
- при первоначальной установке микроволновой печи;
- после сбоя электропитания.

ПРИМЕЧАНИЕ

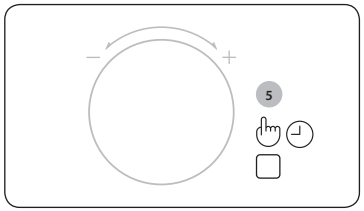
Не забудьте перевести часы при переходе с летнего времени на зимнее и наоборот.



1. Нажмите кнопку **ЧАСЫ**.



2. Выберите 24-часовой или 12-часовой формат отображения времени, повернув **Круговой переключатель**. Затем нажмите кнопку **ЧАСЫ**.
3. Поверните **Круговой переключатель**, чтобы установить значение часов. Затем нажмите кнопку **ЧАСЫ**.
4. Поверните **Круговой переключатель**, чтобы установить значение минут.



5. Когда на дисплее отобразится правильное время, нажмите кнопку **ЧАСЫ**, чтобы запустить часы.
   Результат: Индикация времени отображается, когда печь не используется.

Уровни мощности и изменение времени приготовления

Функция задания уровня мощности позволяет регулировать количество вырабатываемой энергии и, следовательно, время, необходимое для приготовления или разогревания пищи в зависимости от ее типа и количества. Можно выбрать один из шести имеющихся уровней мощности.

Уровень мощности	Процент	Выходная мощность
ВЫСОКИЙ	100 %	800 Вт
УМЕРЕННО ВЫСОКИЙ	75 %	600 Вт
СРЕДНИЙ	56 %	450 Вт
УМЕРЕННО НИЗКИЙ	38 %	300 Вт
РАЗМОРАЖИВАНИЕ	23 %	180 Вт
НИЗКИЙ	13 %	100 Вт

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

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

MG23K3515AS_BW_DE68-04421K-03_RU+UK+KK+UZ.indb 13 2019-03-25 4:09:31

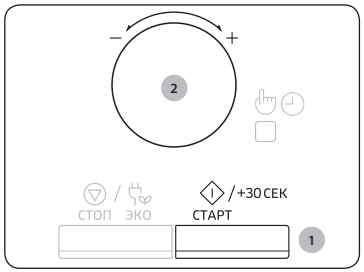
Использование микроволновой печи

Настройка времени приготовления пищи

Время приготовления пищи можно увеличивать с помощью кнопки **СТАРТ/+30 СЕК**, добавляя каждым нажатием по 30 секунд.

В режимах СВЧ, Аэрогриль и СВЧ+Гриль нажатие кнопки **СТАРТ/+30 СЕК** обеспечивает увеличение времени приготовления.

- Проверьте состояние процесса приготовления в любой момент, просто открыв дверцу
- Увеличьте оставшееся время приготовления



Способ 1

Чтобы увеличить время приготовления блюда в процессе приготовления, нажмите кнопку **СТАРТ/+30 СЕК**.
После каждого нажатия время приготовления будет увеличиваться на 30 секунд.

- Пример. Чтобы добавить три минуты, нажмите кнопку **СТАРТ/+30 СЕК** шесть раз.

Способ 2

Просто поверните **Круговой переключатель**, чтобы задать время приготовления.

Остановка приготовления пищи

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

- Проконтролировать приготовление пищи;
- Перевернуть или перемешать пищу;
- Оставить блюдо потомиться.

Чтобы остановить процесс приготовления…	Выполните следующее…
Временно	Откройте дверцу или один раз нажмите кнопку **СТОП/ЭКО**. **Результат:** Процесс приготовления пищи остановится. Чтобы возобновить процесс приготовления, закройте дверцу и нажмите кнопку **СТАРТ/+30 СЕК**.
Полностью	Нажмите кнопку **СТОП/ЭКО** один раз. **Результат:** Процесс приготовления пищи остановится. Для отмены параметров приготовления нажмите кнопку **СТОП/ЭКО** еще раз.

Настройка режима энергосбережения

Данная печь оснащена режимом энергосбережения.

- Нажмите кнопку **СТОП/ЭКО**.
  Результат: Дисплей выключен.
- Чтобы выйти из режима энергосбережения, откройте дверцу или нажмите кнопку **СТОП/ЭКО**, после чего на дисплее отобразится текущее время. Печь готова к использованию.

ПРИМЕЧАНИЕ

Функция автоматической экономии энергии

Если во время настройки или временной остановки устройства не выбрано никакой функции, через 25 минут действие отменяется и будут отображены часы.
Если дверца открыта, лампочка печи выключится через 5 минут.

MG23K3515AS_BW_DE68-04421K-03_RU+UK+KK+UZ.indb 14 2019-03-25 4:09:31

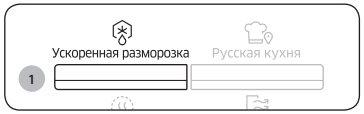
Использование функций режима ускоренная разморозка

Функции режима **Ускоренная разморозка** позволяют размораживать мясо, птицу, рыбу, фрукты/ягоды. Время размораживания и уровень мощности устанавливаются автоматически. Достаточно просто выбрать программу и вес продуктов.

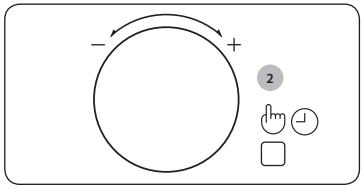
ПРИМЕЧАНИЕ

Следует использовать только ту посуду, которая предназначена для микроволновых печей.

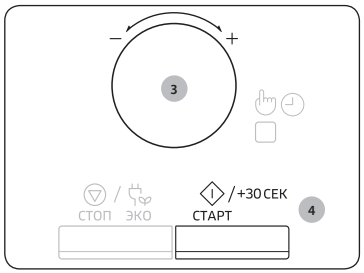
Откройте дверцу. Поместите замороженные продукты на керамическое блюдо в центр вращающегося подноса. Закройте дверцу.



1. Нажмите кнопку **Ускоренная разморозка**.



2. Выберите тип приготовляемой пищи с помощью **Круговой переключатель**. Затем нажмите кнопку **ЧАСЫ**.



3. Выберите размер порции с помощью **Круговой переключатель**. (См. приведенную рядом таблицу.)
4. Нажмите кнопку **СТАРТ/+30 СЕК**.

   Результат: Начинается размораживание продуктов.

   1) Воспроизводится 4 звуковых сигнала.
   2) Сигнал, напоминающий о завершении приготовления, прозвучит 3 раза (один сигнал в минуту).
   3) Затем вновь отображается текущее время.

В приведенной ниже таблице указаны различные программы, размеры порций, время выдержки и соответствующие инструкции для режима **Ускоренная разморозка**. Перед размораживанием продуктов освободите их от всех упаковочных материалов. Положите мясо, птицу, рыбу, фрукты/ягоды на плоское стеклянное блюдо или керамическую тарелку.

Код/Блюдо	Размер порции	Инструкции
1 Мясо	200–1500 г	Закройте края алюминиевой фольгой. Переверните мясо по истечении половины времени приготовления. Эта программа подходит для говядины, баранины, свинины, стейков, отбивных и фарша. Дайте блюду постоять 20–60 минут.
2 Птица	200–1500 г	Накройте ножки и крылышки алюминиевой фольгой. Переверните птицу по истечении половины времени приготовления. Эта программа подходит для размораживания как целой птицы, так и отдельных частей. Дайте блюду постоять 20–60 минут.
3 Рыба	200–1500 г	Хвост рыбы оберните алюминиевой фольгой. Переверните рыбу по истечении половины времени приготовления. Эта программа подходит для размораживания как целой рыбы, так и кусков рыбного филе. Дайте блюду постоять 20–60 минут.
4 Фрукты / Ягоды	100–600 г	Равномерно разложите фрукты на плоском стеклянном блюде. Эта программа подходит для всех видов фруктов. Дайте блюду постоять 5–30 минут.

MG23K3515AS_BW_DE68-04421K-03_RU+UK+KK+UZ.indb 15 2019-03-25 4:09:32

Использование микроволновой печи

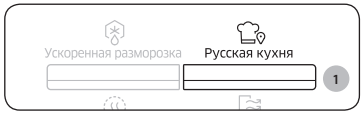
Использование функций режима русская кухня

Функции **Русская кухня** предлагают 65 предварительно запрограммированных режимов приготовления. При этом не нужно устанавливать время приготовления или уровень мощности.
Для настройки типа порции можно использовать **Круговой переключатель**.

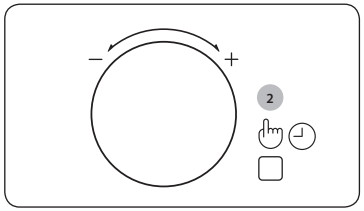
☛ **ВАЖНО**

Посуда в микроволновой печи сильно нагревается, поэтому следует всегда пользоваться кухонными рукавицами, прикасаясь к ней.

Сначала поместите блюдо в центр вращающегося подноса и закройте дверцу.

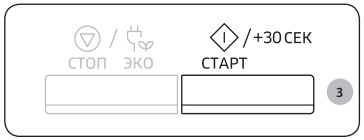


1. Нажмите кнопку **Русская кухня**.



2. Выберите категорию приготавливаемой пищи с помощью **Круговой переключатель**, а затем нажмите кнопку **ЧАСЫ**.
   1. Русская кухня
   2. Суп / каша
   3. Напитки
   4. Овощи / Крупы
   5. Птица / Рыба

   Затем выберите приготавливаемое блюдо с помощью **Круговой переключатель**.
   Описание предварительно запрограммированных режимов приведено в таблице на следующей странице.



3. Нажмите кнопку **СТАРТ/+30 СЕК**.
   Результат: Пища разогревается в соответствии с выбранной программой.
   1) Воспроизводится 4 звуковых сигнала.
   2) Сигнал, напоминающий о завершении приготовления, воспроизводится 3 раза (один сигнал в минуту).
   3) Затем вновь отображается текущее время.

1. Русская кухня

Код/Блюдо	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, масло сливочное — 5 г, зеленый горошек — 135 г (без жидкости)
	Инструкции Снимите оболочку с сосисок, проколите их вилкой и положите в миску, 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.	

MG23K3515AS_BW_DE68-04421K-03_RU+UK+KK+UZ.indb 16 2019-03-25 4:09:32

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

Код/Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
1-9 Стейк из лосося на гриле	150–170 г	Стейк из лосося с костями и кожей — 200–250 г, соль — 1 г, лимон — 15 г (сок), растительное масло — 5 г
	Инструкции Стейк лосося приправьте специями и смажьте маслом. Выложите на тарелку. Поставьте тарелку на решетку гриля. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, переверните стейк. Продолжите процесс приготовления.	
1-10 Куриные ножки с черносливом	325 г 2 шт.	Нашинкованный лук — 15 г, нашинкованная морковь — 20 г, куриные окорочка — 2 шт. (160–180 г), чернослив — 5–7 шт. (50 г), куриный бульон или разведенный в воде бульонный кубик — 150 мл
	Инструкции Положите лук и морковь на тарелку. Сверху выложите куриные ножки, добавьте чернослив и бульон. Поместите тарелку в микроволновую печь. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, переверните ножки и продолжите процесс приготовления.	
1-11 Свиная шейка с горчицей	250 г	(1) Свинина (шейная часть) — 150 г, тертая морковь — 20 г, нашинкованный лук — 20 г, куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде — 100 мл (2) Ингредиенты для соуса: Мука — 5 г, дижонская горчица — 20 г, сметана — 30 г, вода — 50 мл
	Инструкции Порежьте мясо ломтиками, подготовьте овощи, добавьте куриный бульон. (1) Положите на тарелку. Хорошо перемешайте и начните приготовление. Подготовьте все ингредиенты для соуса (2). Когда печь подаст звуковой сигнал, влейте смесь в бульон с мясом, перемешайте и продолжите процесс приготовления.	

MG23K3515AS_BW_DE68-04421K-03_RU+UK+KK+UZ.indb 17 2019-03-25 4:09:32

Использование микроволновой печи

Код/Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
1-12 Форель с овощами	210–240 г	Сливочное масло — 5 г, нашинкованная морковь — 35 г, нашинкованный лук — 25 г, мелко рубленый чеснок — 3 г, рубленые листья сельдерея — 5 г, форель — 1 шт. (220–250 г), соль — 1 г, белый молотый перец — ½ г, сливочное масло — 5 г
	Инструкции Смажьте центр пергаментной бумаги сливочным маслом. Выложите на бумагу морковь, лук, чеснок и сельдерей. На овощи положите приправленную специями форель. Смажьте рыбу сливочным маслом. Накройте бумагой. Поместите чашу в микроволновую печь и начните приготовление.	
1-13 Мясной рулет с вареным яйцом	180 г	Мясной фарш (говядина и свинина) — 150 г, сваренное вкрутую яйцо — 1 шт., соль — 2 г, черный перец-горошек — ½ г
	Инструкции Добавьте специи в мясо и тщательно перемешайте руками. Раскатайте из фарша круг. Положите в центр круга яйцо. Закройте яйцо фаршем со всех сторон. Сформируйте рулет. Выложите на тарелку. Поставьте тарелку на решетку гриля. Начните приготовление.	
1-14 Ленивые голубцы	225 г 2 шт.	(1) Голубцы (а) Мясной фарш (говядина и свинина) — 120 г, отварной рис — 25 г, нашинкованная капуста — 25 г, соль — 1–2 г, черный молотый перец — ½ г (б) Нашинкованный лук — 30 г, говяжий бульон или бульонный кубик, разведенный в воде — 100 мл (2) Ингредиенты для соуса: мука — 5 г, томатная паста — 10 г, сметана — 30 г, вода — 50 мл
	Инструкции Добавьте овощи и специи в мясо и тщательно перемешайте руками (а). Слепите две овальные котлеты. Положите лук в глубокую тарелку. Положите сверху голубцы и добавьте бульон (б). Поставьте тарелку на решетку гриля. Начните приготовление. Подготовьте все ингредиенты для соуса (2). Когда печь подаст звуковой сигнал, добавьте соус в бульон с голубцами. Переверните и продолжайте процесс приготовления.	

Код/Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
1-15 Котлеты	114 г 2 шт.	(1) Белый хлеб — 10 г, молоко — 15 мл (2) Фарш из говядины и свинины — 120 г, соль — 2 г, черный перец — 1 г (3) Панировочные сухари — 5 г
	Инструкции Залейте хлеб молоком (1). Хорошо перемешайте с фаршем. Добавьте специи (2). Слепите две котлеты и обваляйте в панировочных сухарях (3). Выложите на тарелку. Начните приготовление.	
1-16 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. Перед подачей на стол добавьте сливочное масло, сметану, сыр или другие приправы по вкусу.	
1-17 Рататуй	260 г	Нарезанный кубиками цукини — 100 г, нарезанная кубиками морковь — 60 г, нарезанный кубиками болгарский перец — 75 г, нарезанный кубиками лук — 45 г, мелко рубленый чеснок — 6 г, томатная паста — 10 г, майоран или базилик — по вкусу, овощной бульон или бульонный кубик, разведенный в воде — 150 мл
	Инструкции Поместите все ингредиенты в глубокую тарелку. (Добавьте майоран и базилик.) Хорошо перемешайте. Начните приготовление.	
1-18 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 Положите все ингредиенты в глубокую миску, добавьте кипящий бульон. (1) Начните приготовление. После звукового сигнала перемешайте смесь для соуса, овощи и бульон (2). Добавьте рыбу и лавровый лист (3). Продолжайте процесс приготовления.	

MG23K3515AS_BW_DE68-04421K-03_RU+UK+KK+UZ.indb 18 2019-03-25 4:09:32

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

Код/Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
1-23 Крупеник	224 г	(а) Творог 9 % — 120–140 г, сахар — 10–15 г, соль — ½ г, яйцо — ½ шт., приготовленная гречка — 140 г (б) Сливочное масло — 5 г, панировочные сухари — 1–2 г (в) Сметана — 30 г
	Инструкции Смешайте все ингредиенты (а). Поместите в глубокую тарелку, смазанную маслом и посыпанную панировочными сухарями (б). Смажьте верх сметаной (в). Начните приготовление.	
1-24 Куриный шашлык	280 г	Филе куриных окорочков — 380 г, томатная паста — 20 г, соль — 5 г, рубленый чеснок — 3 г, растительное масло — 7 г, йогурт без добавок — 70 г, шпажки
	Инструкции Порежьте филе на кубики размером 3 x 3 см. Смешайте все ингредиенты для маринада. Смешайте маринад с куриным филе. Затем насадите филе на шпажки. Положите их на тарелку и затем на решетку гриля. Начните приготовление.	
1-25 Перец фаршированный	480–500 г 2 шт.	(1) Болгарский перец — 2 шт. по 80 г, мясной фарш (говядина и свинина) — 150–190 г (разделите на две части), отварной рис — 10–20 г, соль — 5 г, черный молотый перец — ½ г, говяжий бульон или разведенный в воде бульонный кубик — 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). После звукового сигнала влейте смесь в бульон с фаршированным перцем. Переверните и продолжайте процесс приготовления.	

MG23K3515AS_BW_DE68-04421K-03_RU+UK+KK+UZ.indb 19 2019-03-25 4:09:32

Использование микроволновой печи

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

2. Суп / каша

Код/Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
2-1 Каша овсяная	260 г	Овсяные хлопья "Геркулес" — 50 г, сахар — 5 г, соль — 0,5 г, кипяток — 200 мл, холодное молоко — 100 мл
	Инструкции Высыпьте хлопья в глубокую тарелку, добавьте сахар и соль. Добавьте кипяток, молоко и хорошо перемешайте. Начните приготовление.	
2-2 Мясная солянка	340 г	(1) Нашинкованный лук — 45 г, говяжий бульон или бульонный кубик, разведенный в воде — 350 мл (2) Каперсы — 7 г, тертый соленый огурец — 50 г, томатная паста — 10 г, маслины — 16 г, жидкость от маслин — 20 мл, лавровый лист — 1 шт., мясное ассорти — 30 г, говяжий бульон или разведенный в воде бульонный кубик — 300 мл
	Инструкции Положите лук в большую миску, добавьте кипящий бульон (1). Начните приготовление. После звукового сигнала 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 капуста — 20 г, тертая морковь — 15 г, нашинкованный лук — 10 г, томатная паста — 15 г, сахар — 5 г (2) Говяжий бульон или разведенный в воде бульонный кубик — 650 мл, лавровый лист — 1 шт., уксус 9 % — 5 мл (по желанию)
	Инструкции Положите все ингредиенты в большую миску (1), добавьте горячий бульон (говяжий бульон или разведенный в воде бульонный кубик — 650 мл) и лавровый лист. Начните приготовление.	

MG23K3515AS_BW_DE68-04421K-03_RU+UK+KK+UZ.indb 20 2019-03-25 4:09:32

Код/Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
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 миску, добавьте кипящий бульон и остальные ингредиенты. Хорошо перемешайте и начните приготовление.	
2-5 Щи	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. После звукового сигнала переверните, добавьте смесь для соуса (2) к овощам, бульону и мясу. Перемешайте и продолжайте 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 Рамэн	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.	

Код/Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
2-8 Суп с пельменями	185 г (15 шт.)	Замороженные пельмени — 15 шт. (по 10–12 г/шт.), куриный бульон или разведенный в воде бульонный кубик — 600 мл, черный перец горошком — 3–5 шт., лавровый лист — 1 шт.
	Инструкции Поместите все ингредиенты в большую миску и добавьте кипящий бульон. Перемешайте. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, переверните ножки и продолжите процесс приготовления.	
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 кипяток и хорошо перемешайте. Начните приготовление.	

MG23K3515AS_BW_DE68-04421K-03_RU+UK+KK+UZ.indb 21 2019-03-25 4:09:32

Использование микроволновой печи

3. Напитки

Код/Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
3-1 Чай с лимоном и мятой	200–250 мл	Вода — 200 мл, чайные листья — 0,5 ст. л., лимон — 1 ломтик, мята — несколько листьев
	Инструкции Положите в воду чайные листья, 1 ломтик лимона и листья мяты. Не накрывайте крышкой во время разогрева. Оставьте постоять в микроволновой печи. Будьте осторожны, вынимая чашку. Процедите.	
3-2 Глинтвейн	150–200 мл	Сухое красное вино — 150 мл, апельсин — 20 г, лимон — 10 г, сахар — 10 г, корица — 1 палочка, гвоздика — 1 г
	Инструкции Смешайте все ингредиенты. Не накрывайте крышкой во время разогрева. Не доводите до кипения. Оставьте постоять в микроволновой печи. Будьте осторожны, вынимая чашку.	
3-3 Чай с корицей и медом	200–250 мл	Вода — 200 мл, корица — ½ ст. л., мед — 1 ст. л.
	Инструкции Добавьте корицу в воду. Не накрывайте крышкой во время разогрева. Оставьте постоять в микроволновой печи. Будьте осторожны, вынимая чашку. Охладите до средней температуры. Добавьте мед.	
3-4 Чай "Масала" с молоком и кардамоном	200–250 мл	Чайные листья — 1 ч. л., молоко — 100 мл, вода — 100 мл, имбирь — ½ ч. л., кардамон — 1 шт., корица — ½ ч. л., сахар — 2 ч. л.
	Инструкции Смешайте воду и молоко, добавьте смесь специй и чайные листья. Не накрывайте крышкой во время разогрева. Оставьте постоять в микроволновой печи. Будьте осторожны, вынимая чашку. Процедите.	
3-5 Компот из ягод	200–250 мл	Вода — 200 мл, сахар — по вкусу, свежие ягоды — 1 ст. л.
	Инструкции Добавьте в воду ягоды и сахар по вкусу. Не накрывайте крышкой во время разогрева. Оставьте постоять в микроволновой печи. Будьте осторожны, вынимая чашку.	

Код/Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
3-6 Чай с корицей и лимоном	200–250 мл	Вода — 200 мл, сахар — по вкусу, лимон — 1 ломтик, имбирь — по вкусу, чайные листья — 0,5 ч. л.
	Инструкции Добавьте в воду чайные листья, ломтик лимона и имбирь по вкусу. Не накрывайте крышкой во время разогрева. Оставьте постоять в микроволновой печи. Будьте осторожны, вынимая чашку.	
3-7 Какао	200–250 мл	Молоко — 200 мл, сахар — 2 ч. л., какао — 1 ч. л.
	Инструкции Добавьте в молоко какао и сахар. Не накрывайте крышкой во время разогрева. Оставьте постоять в микроволновой печи. Будьте осторожны, вынимая чашку.	
3-8 Горячий шоколад	350–400 мл	Темный шоколад — 100 г, молоко или сливки (10 %) — 250 мл, вода — 1–2 ст. л., сахар — по вкусу, взбитые сливки — по вкусу
	Инструкции Натрите шоколад на терке. Добавьте воды и молока, перемешайте. Взбейте смесь. Не накрывайте крышкой во время разогрева. Оставьте постоять в микроволновой печи. Будьте осторожны, вынимая чашку.	
3-9 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.	
3-10 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.	

MG23K3515AS_BW_DE68-04421K-03_RU+UK+KK+UZ.indb 22 2019-03-25 4:09:32

4. Овощи / Крупы

Код/Блюдо	Размер порции	Инструкции
4-1 Брокколи	250 г	Промойте и очистите брокколи и приготовьте соцветия. Выложите равномерным слоем в стеклянную миску с крышкой. Добавьте 30 мл (2 ст. л.) воды при приготовлении порции размером 250 г. Поместите миску в центр вращающегося подноса. Готовьте с закрытой крышкой. После приготовления перемешайте. Дайте блюду постоять 1–2 минуты.
4-2 Морковь	250 г	Промойте и почистите морковь, порежьте ломтиками одинакового размера. Выложите равномерным слоем в стеклянную миску с крышкой. Добавьте 30 мл (2 ст. л.) воды при приготовлении порции размером 250 г. Поместите миску в центр вращающегося подноса. Готовьте с закрытой крышкой. После приготовления перемешайте. Дайте блюду постоять 1–2 минуты.
4-3 Зеленая фасоль	250 г	Промойте и очистите зеленую фасоль. Выложите равномерным слоем в стеклянную миску с крышкой. Добавьте 30 мл (2 ст. л.) воды при приготовлении порции размером 250 г. Поместите миску в центр вращающегося подноса. Готовьте с закрытой крышкой. После приготовления перемешайте. Дайте блюду постоять 1–2 минуты.
4-4 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. После приготовления перемешайте. Дайте блюду постоять 1–2 минуты.
4–5 Кукуруза в початках	250 г	Промойте и очистите початки кукурузы и поместите в овальное стеклянное блюдо. Накройте пленкой для микроволновой печи и проткните пленку. Дайте блюду постоять 1–2 минуты.
4-6 Очищенный картофель	250 г	Промойте и очистите картофель, затем порежьте ломтиками похожего размера. Выложите в стеклянную миску с крышкой. Добавьте 45–60 мл (3–4 ст. л.) воды. Поместите миску в центр вращающегося подноса. Готовьте с закрытой крышкой. Дайте блюду постоять 2–3 минуты.

Код/Блюдо	Размер порции	Инструкции
4-7 Коричневый рис	125 г	Используйте большое стеклянное блюдо с крышкой, предназначенное для микроволновой печи. Добавьте двойное количество холодной воды (250 мл). Готовьте с закрытой крышкой. Перед тем как дать блюду постоять в печи, перемешайте и добавьте соль и пряности. Дайте блюду постоять 5–10 минут.
4-8 Макароны из непросеянной муки	125 г	Используйте большое стеклянное блюдо с крышкой, предназначенное для микроволновой печи. Добавьте 500 мл кипящей воды, щепотку соли и хорошо перемешайте. Готовьте, не накрывая крышкой. Перемешайте перед тем как дать постоять и тщательно слейте воду перед подачей на стол. Дайте блюду постоять 1 минуту.
4-9 Киноа	125 г	Используйте большое стеклянное блюдо с крышкой, предназначенное для микроволновой печи. Добавьте двойное количество холодной воды (250 мл). Готовьте с закрытой крышкой. Перед тем как дать блюду постоять в печи, перемешайте и добавьте соль и пряности. Дайте блюду постоять 1–3 минуты.
4-10 Булгур	125 г	Используйте большое стеклянное блюдо с крышкой, предназначенное для микроволновой печи. Добавьте двойное количество холодной воды (250 мл). Готовьте с закрытой крышкой. Перед тем как дать блюду постоять в печи, перемешайте и добавьте соль и пряности. Дайте блюду постоять 2–5 минут.
4-11 Овощная запеканка	500 г	Поместите овощи, например предварительно приготовленные ломтики картофеля, цукини, помидоры и соус в жаростойкое блюдо подходящего размера. Посыпьте тертым сыром. Поставьте блюдо на подставку. Дайте блюду постоять 2–3 минуты.
4-12 Приготовленные на гриле томаты	400 г	Промойте и очистите помидоры, разрежьте на половинки и поместите в блюдо для микроволновой печи. Посыпьте тертым сыром. Поставьте блюдо на подставку. Дайте блюду постоять 1–2 минуты.

MG23K3515AS_BW_DE68-04421K-03_RU+UK+KK+UZ.indb 23 2019-03-25 4:09:32

Использование микроволновой печи

5. Птица / Рыба

Код/Блюдо	Размер порции	Инструкции
5-1 Куриная грудка	300 г (2 шт.)	Промойте кусочки и положите на керамическую тарелку. Накройте пленкой для микроволновых печей. Проткните пленку. Поставьте блюдо на вращающийся поднос. Дайте блюду постоять 2 минуты.
5-2 Грудка индейки	300 г (2 шт.)	Промойте кусочки и положите на керамическую тарелку. Накройте пленкой для микроволновых печей. Проткните пленку. Поставьте блюдо на вращающийся поднос. Дайте блюду постоять 2 минуты.
5-3 Рыбное филе на гриле	300 г (2 шт.)	Промойте рыбу и поместите на керамическую тарелку, добавьте 1 ст. л. лимонного сока. Накройте пленкой для микроволновых печей. Проткните пленку. Поставьте блюдо на вращающийся поднос. Дайте блюду постоять 1–2 минуты.
5-4 Филе лосося	300 г (2 шт.)	Промойте рыбу и поместите на керамическую тарелку, добавьте 1 ст. л. лимонного сока. Накройте пленкой для микроволновых печей. Проткните пленку. Поставьте блюдо на вращающийся поднос. Дайте блюду постоять 1–2 минуты.
5-5 Свежие креветки	250 г	Промойте креветки и поместите на керамическую тарелку, добавьте 1 ст. л. лимонного сока. Накройте пленкой для микроволновых печей. Проткните пленку. Поставьте блюдо на вращающийся поднос. Дайте блюду постоять 1–2 минуты.
5-6 Свежая форель	200 г (1 рыба)	Поместите 1 целую свежую рыбу на термостойкое блюдо. Добавьте щепотку соли, 1 ст. л. лимонного сока и пряности. Накройте пленкой для микроволновых печей. Проткните пленку. Поставьте блюдо на вращающийся поднос. Дайте блюду постоять 2 минуты.
5-7 Жаркое из рыбы	200 г (1 рыба)	Смажьте растительным маслом кожу целой рыбы (форели или дорады), добавьте специи и травы. Положите рыбу на высокую подставку так, чтобы голова одной рыбы касалась хвоста другой. После того как печь подаст звуковой сигнал, переверните на другую сторону. Дайте блюду постоять 3 минуты.

Использование функции поддержание тепла

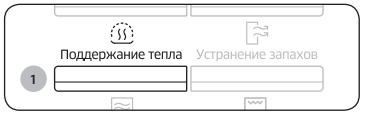
Функция **Поддержание тепла** позволяет поддерживать температуру блюда до момента его подачи на стол. Используйте данную функцию, чтобы блюдо оставалось теплым до подачи на стол. Можно выбрать высокую или среднюю температуру подогрева, повернув **Круговой переключатель**.

ПРИМЕЧАНИЕ

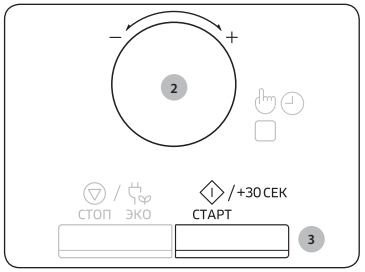
Для функции **Поддержание тепла** установлено время 60 минут.

ПРИМЕЧАНИЕ

Максимальное время работы в режиме **Поддержание тепла** составляет 60 минут.



1. Нажмите кнопку **Поддержание тепла**.



2. Выберите высокую или среднюю температуру с помощью **Круговой переключатель**.
3. Нажмите кнопку **СТАРТ/+30 СЕК**.

   Результат: На дисплее отображается время 60 минут.
   - Чтобы выйти из режима сохранения тепла, откройте дверцу или нажмите кнопку **СТОП/ЭКО**.

MG23K3515AS_BW_DE68-04421K-03_RU+UK+KK+UZ.indb 24 2019-03-25 4:09:33

Рекомендации по выбору параметров в режиме Поддержание тепла

Код/Режим	Меню
1. Высокая	Лазанья, Суп, Гратен, Запеканка, Пицца, Стейки (Хорошо прожаренные), Бекон, Блюда из рыбы, Сухие пироги
2. Средняя	Пироги, Хлеб, Блюда из яиц, Стейки (С кровью или средней прожарки)

☛ **ВАЖНО**

Не используйте эту функцию для разогрева холодных продуктов. Программы предназначены только для поддержания температуры недавно приготовленных блюд.

☛ **ВАЖНО**

Не рекомендуется поддерживать тепло продуктов слишком долго (более 1 часа), поскольку процесс приготовления будет продолжаться. Теплые продукты портятся быстрее.

☛ **ВАЖНО**

Не закрывайте крышкой или пластиковой пленкой.

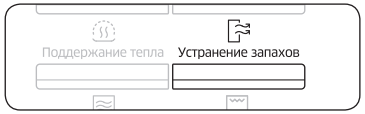
☛ **ВАЖНО**

Вынимайте блюдо, используя кухонные рукавицы.

Использование функции устранение запахов

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

Сначала очистите внутреннюю поверхность печи.



После завершения чистки нажмите кнопку **Устранение запахов**. После нажатия кнопки **Устранение запахов** производится автоматический запуск процедуры. По ее завершении печь воспроизводит четыре звуковых сигнала.

ПРИМЕЧАНИЕ

Время процедуры устранения запахов — 5 минут. Для увеличения времени на 30 секунд следует нажать кнопку **СТАРТ/+30 СЕК**.

ПРИМЕЧАНИЕ

Максимальное время процедуры устранения запахов — 15 минут.

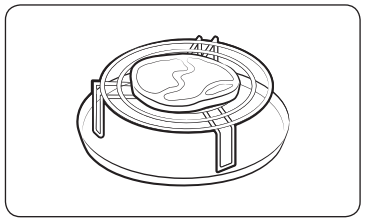
MG23K3515AS_BW_DE68-04421K-03_RU+UK+KK+UZ.indb 25 2019-03-25 4:09:33

Использование микроволновой печи

Приготовление в режиме гриль

Гриль позволяет быстро разогревать и жарить пищу без использования микроволн.

- Посуда в микроволновой печи сильно нагревается, поэтому следует всегда пользоваться кухонными рукавицами, прикасаясь к ней.
- Для обеспечения наилучших результатов при приготовлении и поджаривании рекомендуется использовать высокую подставку.



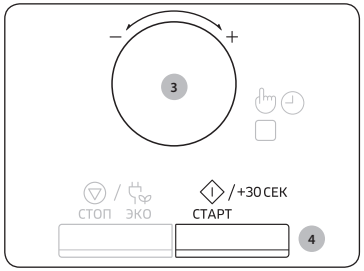
1. Откройте дверцу и положите продукты на подставку, затем закройте дверцу.

2. Нажмите кнопку **Гриль**.

   Результат: На дисплее отображается следующая информация:

   (режим гриля)

   - Температуру гриля настроить нельзя.



3. Установите время приготовления на гриле, повернув **Круговой переключатель**.
   - Максимальное время приготовления в режиме гриля составляет 60 минут.
4. Нажмите кнопку **СТАРТ/+30 СЕК**.

   Результат: Начнется приготовление пищи в режиме гриля.

   1) Воспроизводится 4 звуковых сигнала.
   2) Сигнал, напоминающий о завершении приготовления, воспроизводится 3 раза (один сигнал в минуту).
   3) Затем вновь отображается текущее время.

Комбинированный режим: СВЧ и гриль

Комбинированный режим СВЧ и гриля может использоваться для быстрого приготовления и одновременного подрумянивания пищи.

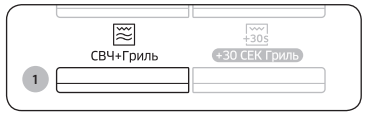
☛ **ВАЖНО**

Следует ВСЕГДА использовать принадлежности для приготовления, подходящие как для микроволновой печи, так и для обычного духового шкафа. Лучше всего подходят стеклянные и керамические блюда, так как они позволяют микроволнам равномерно проникать в пищу.

☛ **ВАЖНО**

Посуда в микроволновой печи сильно нагревается, поэтому следует ВСЕГДА пользоваться кухонными рукавицами, прикасаясь к ней. Вы сможете получить лучше приготовленную и подрумяненную пищу, если используете высокую подставку.

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

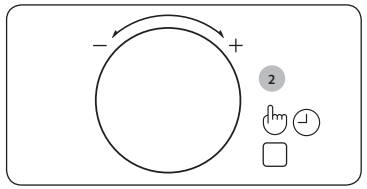


1. Нажмите кнопку **СВЧ+Гриль**.

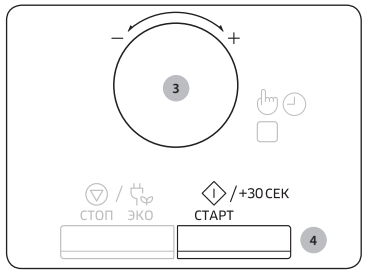
   Результат: На дисплее отображается следующая информация:

   (комбинированный режим СВЧ и гриля)

   600 Вт (выходная мощность)



2. Выберите соответствующий уровень мощности, повернув **Круговой переключатель**. (600 Вт, 450 Вт, 300 Вт). Затем нажмите кнопку **ЧАСЫ**.
   - Температуру гриля настроить нельзя.



3. Установите время приготовления, повернув **Круговой переключатель**.
   - Максимальное время приготовления составляет 60 минут.
4. Нажмите кнопку **СТАРТ/+30 СЕК**.

   Результат:
   - Начинается приготовление в комбинированном режиме.

   1) Воспроизводится 4 звуковых сигнала.
   2) Сигнал, напоминающий о завершении приготовления, воспроизводится 3 раза (один сигнал в минуту).
   3) Затем вновь отображается текущее время.

MG23K3515AS_BW_DE68-04421K-03_RU+UK+KK+UZ.indb 26 2019-03-25 4:09:34

Использование режима +30 СЕК Гриль

Функция **+30 СЕК Гриль** позволяет увеличивать время работы в режиме **Гриль** на 30 секунд нажатием соответствующей кнопки для получения на приготовляемых блюдах тонкой румяной корочки без подгорания.
Чтобы увеличить время приготовления в режиме **Гриль**, нажмите кнопку **+30 СЕК Гриль**. После каждого нажатия время приготовления будет увеличиваться на 30 секунд.
Например, для добавления трех минут в режиме **Гриль** следует нажать кнопку **+30 СЕК Гриль** шесть раз.

- Для обеспечения наилучших результатов при приготовлении и поджаривании рекомендуется использовать высокую подставку.

☛ **ВАЖНО**

Посуда в микроволновой печи сильно нагревается, поэтому следует всегда пользоваться кухонными рукавицами, прикасаясь к ней.

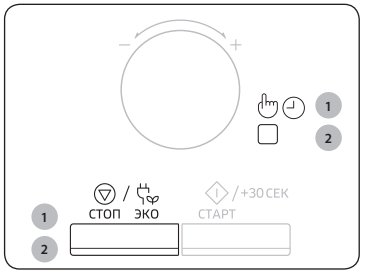
Положите продукты в печь. Нажмите кнопку **+30 СЕК Гриль**.

Результат: Начнется приготовление пищи в режиме гриля.

1) Воспроизводится 4 звуковых сигнала.
2) Сигнал, напоминающий о завершении приготовления, воспроизводится 3 раза (один сигнал в минуту).
3) Затем вновь отображается текущее время.

Использование функции защиты от детей

В данной микроволновой печи есть встроенная программа блокировки, которая позволяет "блокировать" использование печи, чтобы дети или незнакомый с работой печи человек не мог случайно ее включить.



1. Одновременно нажмите кнопки **СТОП/ЭКО** и **ЧАСЫ**.

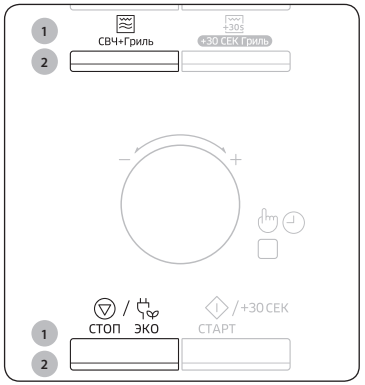
   Результат:
   - Печь заблокирована (выбор функций недоступен).
   - На дисплее отобразится "L".

2. Чтобы разблокировать печь, одновременно нажмите кнопки **СТОП/ЭКО** и **ЧАСЫ**.

   Результат: Печью можно пользоваться в обычном режиме.

Отключение звукового сигнала

Вы можете отключить звуковой сигнал в любое время.



1. Одновременно нажмите кнопки **СВЧ+Гриль** и **СТОП/ЭКО**.

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

2. Чтобы снова включить звуковой сигнал, еще раз одновременно нажмите кнопки **СВЧ+Гриль** и **СТОП/ЭКО**.

   Результат: Печь вновь работает с подачей звукового сигнала.

MG23K3515AS_BW_DE68-04421K-03_RU+UK+KK+UZ.indb 27 2019-03-25 4:09:34

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	Пригодно для использования в микроволновой печи	Примечания
Алюминиевая фольга	✓✗	Может использоваться в небольших количествах для защиты отдельных участков пищи от подгорания. Близкое расположение фольги к стенке печи или использование фольги в большом количестве может привести к образованию электрической дуги.
Блюдо для подрумянивания	✓	Не разогревайте предварительно более 8 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		
• Полистироловые стаканчики и контейнеры	✓	Можно использовать для разогрева продуктов. При перегреве полистирол может плавиться.
• Бумажные пакеты или газеты	✗	Существует риск возгорания.
• Переработанная из вторсырья бумага или металлическая отделка	✗	Может стать причиной возникновения электрической дуги.
Стеклянная посуда		
• Универсальная посуда для приготовления и сервировки пищи	✓	Может использоваться при отсутствии металлической отделки.
• 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.

Кухонные принадлежности	Пригодно для использования в микроволновой печи	Примечания
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

MG23K3515AS_BW_DE68-04421K-03_RU+UK+KK+UZ.indb 28 2019-03-25 4:09:34

Руководство по приготовлению пищи

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

Кухонная посуда для микроволновой печи:

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

Продукты, которые можно готовить в микроволновой печи:

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

Использование крышки во время приготовления

Очень важно накрывать пищу во время приготовления, так как испаряющаяся вода превращается в пар, который вносит свой вклад в процесс приготовления. Пищу можно накрывать разными способами: например, керамической тарелкой, пластмассовой крышкой или пластиковой пленкой, пригодной для использования в микроволновой печи.

Время выдержки

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

Руководство по приготовлению замороженных овощей

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

Блюдо	Размер порции	Мощность	Время (мин)
Шпинат	150 г	600 Вт	4½–5½
	Инструкции Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды. Дайте блюду постоять 2–3 минуты.		
Брокколи	300 г	600 Вт	9–10
	Инструкции Добавьте 30 мл (2 ст. л.) холодной воды. Дайте блюду постоять 2–3 минуты.		
Горошек	300 г	600 Вт	7½–8½
	Инструкции Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды. Дайте блюду постоять 2–3 минуты.		
Зеленая фасоль	300 г	600 Вт	8–9
	Инструкции Добавьте 30 мл (2 ст. л.) холодной воды. Дайте блюду постоять 2–3 минуты.		
Овощная смесь (Морковь/Горошек/Кукуруза)	300 г	600 Вт	7½–8½
	Инструкции Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды. Дайте блюду постоять 2–3 минуты.		
Овощная смесь (Китайская)	300 г	600 Вт	8–9
	Инструкции Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды. Дайте блюду постоять 2–3 минуты.		

MG23K3515AS_BW_DE68-04421K-03_RU+UK+KK+UZ.indb 29 2019-03-25 4:09:34

Руководство по приготовлению пищи

Руководство по приготовлению свежих овощей

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

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

Блюдо	Размер порции	Мощность	Время (мин)
Брокколи	250 г 500 г	800 Вт	4–4½ 7–7½
	Инструкции Подготовьте соцветия примерно одинакового размера. Разложите соцветия стеблями к центру блюда. Дайте блюду постоять 3 минуты.		
Брюссельская капуста	250 г	800 Вт	5½–6½
	Инструкции Добавьте 60–75 мл (4–5 ст. л.) воды. Дайте блюду постоять 3 минуты.		
Морковь	250 г	800 Вт	4½–5
	Инструкции Нарежьте морковь ломтиками одинакового размера. Дайте блюду постоять 3 минуты.		
Цветная капуста	250 г 500 г	800 Вт	5–5½ 8½–9
	Инструкции Подготовьте соцветия примерно одинакового размера. Разрежьте большие соцветия пополам. Разложите соцветия стеблями к центру блюда. Дайте блюду постоять 3 минуты.		
Кабачки	250 г	800 Вт	3½–4
	Инструкции Нарежьте кабачки ломтиками. Добавьте 30 мл (2 ст. л.) воды или кусочек сливочного масла. Готовьте до мягкости. Дайте блюду постоять 3 минуты.		

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

MG23K3515AS_BW_DE68-04421K-03_RU+UK+KK+UZ.indb 30 2019-03-25 4:09:34

Руководство по приготовлению риса и макаронных изделий

Рис: Используйте большую миску из термостойкого стекла с крышкой, помните, рис в два раза увеличивается в объеме в процессе приготовления. Готовьте с закрытой крышкой.
По завершении приготовления, перед выдержкой перемешайте рис и добавьте соль или травы и масло.
Примечание: может оказаться, что рис не впитал всю воду по окончании времени приготовления.

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

Блюдо	Размер порции	Мощность	Время (мин)
Белый рис (Пропаренный)	250 г	800 Вт	16–17
	Инструкции Добавьте 500 мл холодной воды. Дайте блюду постоять 5 минут.		
Коричневый рис (Пропаренный)	250 г	800 Вт	21–22
	Инструкции Добавьте 500 мл холодной воды. Дайте блюду постоять 5 минут.		
Смесь риса (Обычный рис + Дикий рис)	250 г	800 Вт	17–18
	Инструкции Добавьте 500 мл холодной воды. Дайте блюду постоять 5 минут.		
Смешанная каша (Рис + Злаки)	250 г	800 Вт	18–19
	Инструкции Добавьте 400 мл холодной воды. Дайте блюду постоять 5 минут.		
Макаронные изделия	250 г	800 Вт	11–12
	Инструкции Добавьте 1000 мл горячей воды. Дайте блюду постоять 5 минут.		

Разогрев

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

Размещение пищи и использование крышки

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

Уровни мощности и перемешивание

Некоторые продукты можно разогревать на мощности 800 Вт, в то время как другие необходимо разогревать на мощности 600 Вт, 450 Вт или даже 300 Вт.
Дополнительные указания см. в таблицах. В целом, на более низкой мощности удобнее разогревать деликатесы, большие блюда и пищу, которая разогревается очень быстро (например, сладкие пирожки).
Для получения наилучших результатов хорошо перемешивайте пищу или переворачивайте ее во время разогревания. Если возможно, вновь перемешайте ее перед подачей на стол.
Будьте особенно осторожны при разогреве жидкостей и детского питания. Чтобы предотвратить вскипание жидкостей и ошпаривание, перемешивайте их до, во время и после нагревания. Оставляете их на время выдержки в микроволновой печи. В жидкость рекомендуется класть пластмассовую ложку или стеклянную палочку. Избегайте перегрева, который может испортить пищу.
Лучше установить меньшее время разогрева, а затем добавить время, если потребуется.

Время разогрева и выдержки

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

MG23K3515AS_BW_DE68-04421K-03_RU+UK+KK+UZ.indb 31 2019-03-25 4:09:35

Руководство по приготовлению пищи

Разогрев жидкостей

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

Разогрев детского питания

Детское питание:

Выложите в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Тщательно перемешайте после окончания разогрева!
Дайте постоять 2–3 минуты перед кормлением. Снова перемешайте и проверьте температуру.
Рекомендуемая температура: от 30 до 40 °C.

Детское молоко:

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

Замечание:

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

Разогрев жидкостей и пищи

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

Блюдо	Размер порции	Мощность	Время (мин)
Напитки (Кофе, Чай и вода)	150 мл (1 чашка) 250 мл (1 стакан)	800 Вт	1–1½ 1½–2
	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 блюду постоять 1–2 минуты.		
Суп (Охлажденный)	250 г	800 Вт	3–3½
	Инструкции Налейте суп в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. 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 пластмассовой крышкой. Периодически перемешивайте во время разогрева и вновь перемешайте перед выдержкой и подачей на стол. Дайте блюду 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 блюду постоять 3 минуты.		
Макаронные 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 блюду постоять 3 минуты.		
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 блюду постоять 3 минуты.		

MG23K3515AS_BW_DE68-04421K-03_RU+UK+KK+UZ.indb 32 2019-03-25 4:09:35

Разогрев детского питания и молока

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

Блюдо	Размер порции	Мощность	Время
Детское питание (Овощи + Мясо)	190 г	600 Вт	30 с
	Инструкции Выложите в глубокую керамическую тарелку. Готовьте с закрытой крышкой. Перемешайте после приготовления. Перед кормлением ребенка хорошо перемешайте и тщательно проверьте температуру пищи. Дайте блюду постоять 2–3 минуты.		
Детская каша (Крупа + Молоко + Фрукты)	190 г	600 Вт	20 с
	Инструкции Выложите в глубокую керамическую тарелку. Готовьте с закрытой крышкой. Перемешайте после приготовления. Перед кормлением ребенка хорошо перемешайте и тщательно проверьте температуру пищи. Дайте блюду постоять 2–3 минуты.		
Детское молоко	100 мл 200 мл	300 Вт	30-40 с От 50 с до 1 мин.
	Инструкции Хорошо встряхните или перемешайте и налейте в стерилизованную стеклянную бутылочку. Поставьте бутылочку в центр вращающегося подноса. Готовьте, не накрывая крышкой. Хорошо встряхните и дайте постоять не менее 3 минут. Перед кормлением ребенка хорошо встряхните бутылочку и тщательно проверьте температуру. Дайте постоять 2–3 минуты.		

Размораживание вручную

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Блюдо	Размер порции	Мощность	Время (мин)
Мясо			
Говяжий фарш	250 г 500 г	180 Вт	6½–7½ 10-12
Стейки из свинины	250 г	180 Вт	7½–8½
	Инструкции Положите мясо на мелкое керамическое блюдо. Оберните тонкие края алюминиевой фольгой. Переверните по окончании половины времени размораживания! Дайте блюду постоять 5–25 минут.		

MG23K3515AS_BW_DE68-04421K-03_RU+UK+KK+UZ.indb 33 2019-03-25 4:09:35

Руководство по приготовлению пищи

Блюдо	Размер порции	Мощность	Время (мин)
Птица			
Кусочки курицы	500 г (2 шт.)	180 Вт	14½–15½
Целая курица	900 г	180 Вт	28–30
	Инструкции Сначала положите куски курицы кожицей вниз, а целую курицу грудкой вниз на мелкое керамическое блюдо. Оберните алюминиевой фольгой тонкие части, такие как крылышки и кончики ножек. Переверните по окончании половины времени размораживания! Дайте блюду постоять 15–40 минут.		
Рыба			
Рыбное филе	250 г (2 шт.) 400 г (4 шт.)	180 Вт	6–7 12–13
	Инструкции Положите замороженную рыбу в середину плоского керамического блюда. Расположите тонкие части под толстыми. Оберните ножки алюминиевой фольгой. Переверните по окончании половины времени размораживания! Дайте блюду постоять 5–15 минут.		
Фрукты			
Ягоды	250 г	180 Вт	6–7
	Инструкции Разложите фрукты тонким слоем на мелком круглом стеклянном блюде (большого диаметра). Дайте блюду постоять 5–10 минут.		
Хлеб			
Булочки (Каждая весом около 50 г)	2 шт. 4 шт.	180 Вт	½–1 2–2½
Тосты/Сэндвичи	250 г	180 Вт	4½–5
Немецкий хлеб (Пшеничная + Ржаная мука)	500 г	180 Вт	8–10
	Инструкции Положите булочки по кругу, а хлеб — горизонтально на бумажное кухонное полотенце в центре вращающегося подноса. Переверните по окончании половины времени размораживания! Дайте блюду постоять 5–20 минут.		

Гриль

Нагревательный элемент гриля находится под верхним сводом печи. Он работает, когда дверца закрыта, а поднос вращается. Вращение подноса обеспечивает более равномерное подрумянивание пищи. Предварительное прогревание гриля в течение 3–5 минут позволяет быстрее подрумянить приготавливаемое блюдо.

Посуда для гриля:

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

Продукты, которые можно готовить в режиме гриля:

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

Важное замечание:

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

MG23K3515AS_BW_DE68-04421K-03_RU+UK+KK+UZ.indb 34 2019-03-25 4:09:35

Режим Microwave + Гриль

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

Посуда для режима Microwave + Гриль

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

Блюда, которые можно готовить в режиме Microwave + Гриль:

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

Важное замечание:

При использовании комбинированного режима Microwave + Гриль пищу необходимо поместить на высокую подставку, если в инструкциях не указано другое. См. инструкции в следующей таблице.

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

Руководство по использованию режима Гриль для приготовления замороженных продуктов

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

Замороженные продукты	Размер порции	Мощность	Шаг 1 (мин)	Шаг 2 (мин)
Булочки (Каждая весом около 50 г)	2 шт. 4 шт.	MW + Гриль	300 Вт + Гриль 1–1½ 2–2½	Только Гриль 1–2 1–2
	Инструкции Разложите булочки по кругу на подставке. Готовьте булочки на гриле со второй стороны, пока не образуется необходимая корочка. Дайте блюду постоять 2–5 минут.			
Багеты + Начинка (Томаты, Сыр, Ветчина, Грибы)	250–300 г (2 шт.)	450 Вт + Гриль	8–9	-
	Инструкции Положите 2 замороженных багета рядом друг с другом на подставку. После приготовления на гриле. Дайте блюду постоять 2–3 минуты.			
Гратен (Овощи или картофель)	400 г	450 Вт + Гриль	13–14	-
	Инструкции Положите замороженное блюдо в круглую миску из стекла пирекс. Поставьте тарелку на подставку. После приготовления на гриле. Дайте блюду постоять 2–3 минуты.			
Макаронные изделия (Трубочки с начинкой, Макароны, Лазанья)	400 г	MW + Гриль	300 Вт + Гриль 18–19	Только Гриль 1–2
	Инструкции Положите замороженную пасту в небольшое плоское прямоугольное блюдо из стекла пирекс. Поставьте тарелку на вращающийся поднос. После приготовления на гриле. Дайте постоять 2–3 минуты.			
Запеченные панированные кусочки куриного филе	250 г	450 Вт + Гриль	5–5½	3–3½
	Инструкции Поставьте куриные шарики на подставку. Переверните после первого цикла.			
Чипсы для приготовления в печи	250 г	450 Вт + Гриль	9–11	4–5
	Инструкции Положите чипсы непосредственно на бумаге для выпечки на подставку.			

MG23K3515AS_BW_DE68-04421K-03_RU+UK+KK+UZ.indb 35 2019-03-25 4:09:35

Руководство по приготовлению пищи

Руководство по приготовлению свежих продуктов с использованием гриля

Предварительно прогрейте микроволновую печь в течение 3–4 минут, используя функцию гриля.
Используйте указанные в таблице уровни мощности и время в качестве руководства для приготовления в режиме гриля.

Свежие продукты	Размер порции	Мощность	Шаг 1 (мин)	Шаг 2 (мин)
Тосты	4 шт. (по 25 г каждый)	Только Гриль	6–8	4–5½
	Инструкции Положите тосты рядом друг с другом на подставку.			
Булочки (Уже испеченные)	2–4 шт.	Только Гриль	2–3	2–3
	Инструкции Разложите булочки по кругу нижней стороной вверх на вращающемся подносе.			
Томаты-гриль	200 г (2 шт.) 400 г (4 шт.)	MW + Гриль	300 Вт + Гриль 4½–5½ 7–8	Только Гриль 2–3
	Инструкции Разрежьте томаты пополам. Посыпьте их сверху сыром. Разложите их по кругу на плоском блюде из термостойкого стекла. Поставьте блюдо на подставку.			
Тосты по-гавайски (Ломтики ананаса, Ветчины, Сыра)	2 шт. (300 г)	450 Вт + Гриль	3½–4	-
	Инструкции Сначала поджарьте ломтики хлеба. Положите тосты с ингредиентами на подставку. Положите 2 тоста друг напротив друга непосредственно на подставку. Дайте постоять 2–3 минуты.			
Печеный картофель	250 г 500 г	600 Вт + Гриль	4½–5½ 8–9	-
	Инструкции Разрежьте картофелины пополам. Разложите их по кругу на подставку срезами в сторону гриля.			

Свежие продукты	Размер порции	Мощность	Шаг 1 (мин)	Шаг 2 (мин)
Кусочки курицы	450–500 г (2 шт.)	300 Вт + Гриль	10–12	12–13
	Инструкции Смажьте куски курицы маслом и посыпьте специями. Разложите их по кругу, косточками в середину. При размещении 1 куска курицы не кладите его в центр подставки. Дайте постоять 2–3 минуты.			
Бараньи отбивные/ Бифштексы (Среднего размера)	400 г (4 шт.)	Только Гриль	12–15	9–12
	Инструкции Смажьте бараньи отбивные растительным маслом и специями. Положите их по кругу на подставку. После приготовления на гриле. Дайте блюду постоять 2–3 минуты.			
Стейки из свинины	250 г (2 шт.)	MW + Гриль	300 Вт + Гриль 7–8	Только Гриль 6–7
	Инструкции Смажьте стейки из свинины растительным маслом и специями. Положите их по кругу на подставку. После приготовления на гриле. Дайте блюду постоять 2–3 минуты.			
Печеные яблоки	1 яблоко (примерно 200 г) 2 яблока (примерно 400 г)	300 Вт + Гриль	4–4½ 6–7	-
	Инструкции Выньте из яблок сердцевину и наполните их изюмом и вареньем. Сверху положите несколько кусочков миндаля. Положите яблоки на плоское блюдо из термостойкого стекла. Поставьте тарелку на вращающийся поднос.			
Жареная курица	1200 г	MW + Гриль	450 Вт + Гриль 22–24	300 Вт + Гриль 23–25
	Инструкции Смажьте курицу растительным маслом и посыпьте специями. Положите курицу сначала грудкой вниз, а затем переверните грудкой вверх на термостойком блюде. Дайте постоять 5 минут после завершения приготовления на гриле.			

MG23K3515AS_BW_DE68-04421K-03_RU+UK+KK+UZ.indb 36 2019-03-25 4:09:35

Полезные советы

Растапливание засахарившегося меда

Положите 20 г засахарившегося меда в маленькую глубокую стеклянную тарелку.
Нагревайте 20–30 секунд с использованием уровня мощности 300 Вт, пока мед не расплавится.

Растапливание желатина

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

Приготовление глазури (для выпечки и пирожных)

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

Приготовление джема

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

Приготовление пудинга/заварного крема

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

Подрумянивание кусочков миндаля

Разложите 30 г нарезанного миндаля ровным слоем на керамической тарелке среднего размера.
В процессе обжаривания (от 3 ½ до 4 ½ минут) на уровне мощности 600 Вт перемешайте несколько раз.
Дайте постоять 2–3 минуты в печи. Вынимайте, используя кухонные рукавицы!

Устранение неисправностей и информационные коды

Устранение неисправностей

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

Проблема	Причина	Решение
Общие		
Кнопки не функционируют должным образом.	В зазоры между кнопками попало постороннее вещество или посторонний предмет.	Удалите постороннее вещество или посторонний предмет и повторите попытку.
	Модель с сенсорным управлением: на внешнюю панель попала влага.	Сотрите влагу с внешней панели.
	Включена защита от детей.	Отключите защиту от детей.
Время не отображается.	Включена функция Эко (энергосбережение).	Выключите функцию Эко.
Духовой шкаф не работает.	Отсутствует подача питания.	Убедитесь, что питание подается.
	Дверца открыта.	Закройте дверцу и повторите попытку.
	В механизм безопасного открывания дверцы попало постороннее вещество.	Удалите постороннее вещество или посторонний предмет и повторите попытку.
Духовой шкаф перестает работать во время выполнения какой-либо функции.	Пользователь открыл дверцу, чтобы перевернуть блюдо.	Перевернув блюдо, снова нажмите кнопку **Старт**, чтобы запустить устройство.

MG23K3515AS_BW_DE68-04421K-03_RU+UK+KK+UZ.indb 37 2019-03-25 4:09:35

Устранение неисправностей и информационные коды

Проблема	Причина	Решение
Во время работы устройства происходит сбой в подачи электропитания.	Приготовление пищи выполнялось в течение продолжительного периода времени.	После завершения длительного процесса приготовления дайте печи остыть.
	Охлаждающий вентилятор не работает.	Послушайте, издает ли охлаждающий вентилятор какой-либо звук во время работы.
	Попробуйте включить пустую печь.	Положите продукты в печь.
	Вокруг печи недостаточно пространства для вентиляции.	На задней и передней панели печи находятся отверстия, обеспечивающие циркуляцию воздуха. При установке устройства следует оставить зазоры в соответствии с информацией, приведенной в руководстве по установке.
	Несколько сетевых вилок подключены к одной сетевой розетке.	Для печи необходимо использовать одну сетевую розетку.
Во время работы печи слышится пощелкивание, печь не включается.	Пощелкивание может раздаваться, если вы готовите пищу в герметичной упаковке или используете контейнер с плотной крышкой.	Не используйте герметичные контейнеры, поскольку во время приготовления они могут взорваться из-за увеличения объема содержимого.
Внешняя поверхность духового шкафа слишком сильно нагревается во время работы.	Вокруг печи недостаточно пространства для вентиляции.	На задней и передней панели печи находятся отверстия, обеспечивающие циркуляцию воздуха. При установке устройства следует оставить зазоры в соответствии с информацией, приведенной в руководстве по установке.
	Сверху на печи стоят посторонние предметы.	Уберите посторонние предметы с печи.
Дверца плохо открывается.	Остатки пищи застряли между дверцей и внутренней стенкой печи.	Тщательно очистите печь и попробуйте снова открыть дверцу.

Проблема	Причина	Решение
Нагрев, включая функцию подогрева, не работает надлежащим образом.	Печь не работает, идет приготовление слишком большого количества продуктов, или используется ненадлежащая посуда.	Налейте один стакан воды в контейнер, пригодный для использования в микроволновой печи, и включите микроволновую печь на 1–2 минуты, чтобы проверить, нагревается ли вода. Уменьшите приготавливаемую порцию продуктов и снова включите печь. Используйте для приготовления контейнер с плоским дном.
Функция размораживания не работает.	Выполняется приготовление слишком большого количества пищи.	Уменьшите приготавливаемую порцию продуктов и снова включите печь.
Освещение внутри духового шкафа тусклое или не работает.	Дверца оставалась открытой в течение длительного времени.	Освещение внутри печи может автоматически отключаться при использовании функции Эко. Закройте и снова откройте дверцу или нажмите кнопку **Отмена**.
	Внутренняя лампа загрязнена посторонними веществами.	Очистите камеру устройства и проверьте еще раз.
Во время приготовления слышен звуковой сигнал.	Если используется функция автоматического приготовления, звуковой сигнал означает, что пора перевернуть продукты во время размораживания.	Перевернув продукты, снова нажмите кнопку **Старт**, чтобы возобновить работу.
Печь стоит неровно.	Печь установлена на неровной поверхности.	Установите печь на плоской устойчивой поверхности.
Во время приготовления возникают искры.	Для приготовления/размораживания продуктов используются металлические контейнеры.	Не используйте металлические контейнеры.
При подключении к источнику питания печь сразу начинает работать.	Дверца закрыта неплотно.	Закройте дверцу и проверьте еще раз.

MG23K3515AS_BW_DE68-04421K-03_RU+UK+KK+UZ.indb 38 2019-03-25 4:09:35

Проблема	Причина	Решение
Микроволновая печь электризуется.	Источник питания или сетевая розетка не заземлены надлежащим образом.	Убедитесь, что источник питания или сетевая розетка заземлены надлежащим образом.
1. Происходит утечка воды. **2.** Через зазор между дверцей и корпусом устройства выходит пар. **3.** В печи остается вода.	Во время приготовления некоторых блюд внутри устройства может скапливаться вода или образовываться пар. Это не является неисправностью устройства.	Дайте духовому шкафу остыть, а затем протрите его сухим кухонным полотенцем.
Яркость освещения в духовом шкафе постоянно меняется.	Яркость меняется в зависимости от колебаний выходной мощности в соответствии с выбранной функцией.	Колебания выходной мощности во время приготовления не являются неисправностью. Это не является неисправностью устройства.
Процесс приготовления завершен, но охлаждающий вентилятор по-прежнему работает.	Для обеспечения вентиляции устройства охлаждающий вентилятор продолжает работать в течение 3 минут по окончании приготовления.	Это не является неисправностью устройства.

Проблема	Причина	Решение
Вращающийся поднос		
Во время вращения поднос смещается или перестает вращаться.	Роликовая подставка отсутствует или неправильно установлена.	Установите роликовую подставку и повторите попытку.
Вращающийся поднос движется слишком медленно.	Роликовая подставка установлена неправильно, идет приготовление слишком большого количества пищи, или используется слишком большой контейнер, который задевает стенки микроволновой печи.	Попробуйте уменьшить порцию приготовляемой пищи и не используйте большие контейнеры.
При вращении подноса слышны дребезжание и шум.	На дне печи скопились остатки пищи.	Удалите остатки пищи, скопившиеся на дне печи.
Гриль		
Во время работы из устройства выходит дым.	В начале эксплуатации при первом использовании нагревательные элементы могут выделять дым.	Это не является неисправностью. Обычно после 2–3 раз использования печи такая ситуация больше не возникает.
	На нагревательных элементах скопились остатки пищи.	Дайте печи остыть и удалите с нагревательных элементов остатки пищи.
	Продукты расположены слишком близко к грилю.	Расположите продукты на соответствующем расстоянии во время приготовления.
	Продукты подготовлены ненадлежащим образом или неправильно размещены.	Убедитесь, что продукты подготовлены надлежащим образом или правильно размещены.

MG23K3515AS_BW_DE68-04421K-03_RU+UK+KK+UZ.indb 39 2019-03-25 4:09:35

Устранение неисправностей и информационные коды

Проблема	Причина	Решение
Печь		
Духовой шкаф не производит нагрев.	Дверца открыта.	Закройте дверцу и повторите попытку.
Во время предварительного нагрева из прибора выходит дым.	В начале эксплуатации при первом использовании нагревательные элементы могут выделять дым.	Это не является неисправностью. Обычно после 2–3 раз использования печи такая ситуация больше не возникает.
	На нагревательных элементах скопились остатки пищи.	Дайте печи остыть и удалите с нагревательных элементов остатки пищи.
Во время использования духового шкафа присутствует запах гари или пластика.	Используется пластиковая или нежаростойкая посуда.	Используйте стеклянную посуду, устойчивую к воздействию высоких температур.
Из печи идет неприятный запах.	Внутри устройства скопились остатки пищи, или к внутренним стенкам пристал расплавившийся пластик.	Воспользуйтесь функцией паровой очистки и протрите устройство изнутри сухой тканью. Чтобы быстрее устранить неприятный запах, можно включить микроволновую печь, положив внутрь кусочек лимона.
Духовой шкаф не работает надлежащим образом.	Дверца постоянно открывается в процессе приготовления блюда.	При частом открывании дверцы температура внутри печи снижается, и это может повлиять на конечный результат.
	Заданы неправильные настройки работы.	Задайте соответствующие настройки и повторите попытку.
	Гриль или дополнительные принадлежности установлены неправильно.	Установите принадлежности надлежащим образом.
	Используется посуда ненадлежащего типа или размера.	Используйте подходящую посуду с плоским дном.

Проблема	Причина	Решение
Пар		
Во время приготовления на пару слышно, как кипит вода.	Вода нагревается при помощи парового подогревателя.	Это не является неисправностью устройства.
При завершении приготовления на пару слышны странные звуки.	По завершении приготовления на пару из парового подогревателя удаляется вода.	Это не является неисправностью устройства.
Пар не выходит.	Не установлена емкость подачи воды.	Убедитесь, что емкость подачи воды установлена правильно.
	В емкости подачи воды отсутствует вода.	Налейте воду в емкость подачи воды и повторите попытку.

Информационный код

Код	Описание	Решение
C-d0	Кнопки на панели управления удерживаются нажатыми дольше 10 секунд.	Очистите кнопки и проверьте, нет ли вокруг них воды. Если код появится снова, отключите микроволновую печь не менее чем на 30 секунд, затем попытайтесь повторить настройку. Если код появится снова, обратитесь в местный центр обслуживания клиентов SAMSUNG.

ПРИМЕЧАНИЕ

Если предложенное решение не помогает устранить проблему, обратитесь в местный центр обслуживания клиентов SAMSUNG.

MG23K3515AS_BW_DE68-04421K-03_RU+UK+KK+UZ.indb 40 2019-03-25 4:09:35

Технические характеристики

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

Модель	MG23K3515**
Источник питания	230 В ~ 50 Гц пер. тока
Потребление электроэнергии Максимальная мощность СВЧ Гриль (нагревательный элемент)	 2300 Вт 1250 Вт 1100 Вт
Выходная мощность	100 Вт / 800 Вт — 6 уровней (IEC-705)
Рабочая частота	2450 МГц
Размеры (Ш x В x Г) Внешние (Включая ручку) Внутренняя камера печи	 489 x 275 x 392 мм 330 x 211 x 324 мм
Объем	23 л
Вес Нетто	 Прибл. 13,0 кг

※ **оборудование класса I**

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

Подлежит использованию по назначению в нормальных условиях

Срок службы: 7 лет

MG23K3515AS_BW_DE68-04421K-03_RU+UK+KK+UZ.indb 41 2019-03-25 4:09:36

SAMSUNG

EAC

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

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

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

Страна производства : Малайзия

Импортер в России : ООО «Самсунг Электроникс Рус Компани»
Адрес: Российская Федерация, 123242, г. Москва, Новинский бульвар, д. 31, помещение 1, 2

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

В СЛУЧАЕ ВОЗНИКНОВЕНИЯ ВОПРОСОВ ИЛИ КОММЕНТАРИЕВ

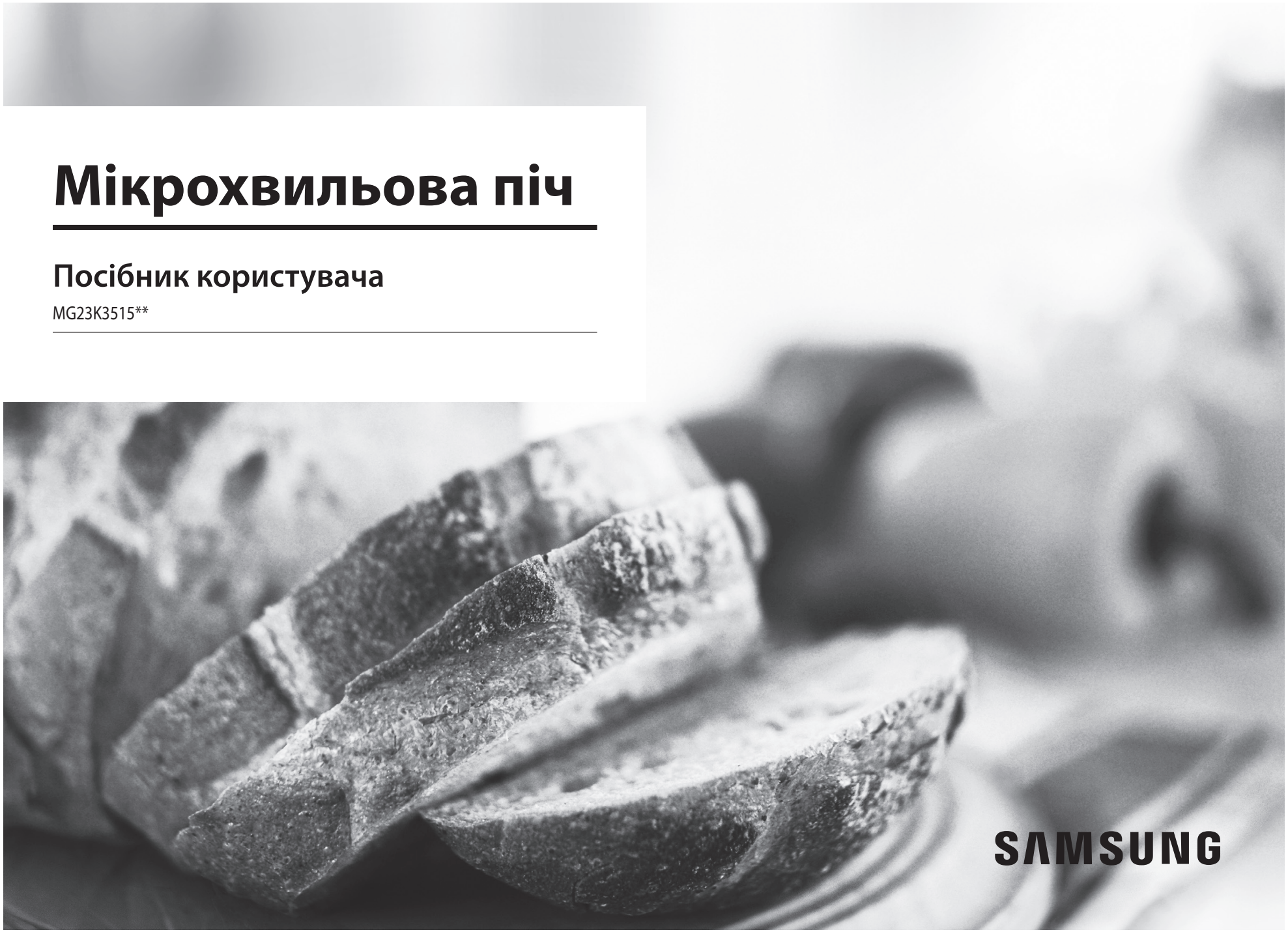
СТРАНА	ТЕЛЕФОН	ВЕБ-САЙТ
RUSSIA	8-800-555-55-55	www.samsung.com/ru/support
GEORGIA	0-800-555-555	www.samsung.com/support
ARMENIA	0-800-05-555	www.samsung.com/support
AZERBAIJAN	0-88-555-55-55	www.samsung.com/support
KYRGYZSTAN	00-800-500-55-500 (GSM: 9977)	www.samsung.com/support
UZBEKISTAN	00-800-500-55-500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

DE68-04421K-03

Мікрохвильова піч

Посібник користувача

MG23K3515**



Зміст

Вказівки з техніки безпеки 3

Важливі інструкції з техніки безпеки 3
Правильна утилізація виробу (Відходи електричного та електронного обладнання) 8

Встановлення 8

Приладдя 8
Місце встановлення 9
Скляна тарілка 9

Догляд 9

Чищення 9
Заміна (ремонт) 10
Догляд за пристроєм у разі тривалого простою 10

Функції печі 10

Піч 10
Панель керування 11

Використання печі 11

Як працює мікрохвильова піч 11
Як перевірити, чи мікрохвильова піч працює нормально 12
Приготування/Розігрівання їжі 12
Встановлення часу 13
Рівні потужності та регулювання часу 13
Регулювання часу приготування 14
Зупинка приготування їжі 14
Встановлення режиму заощадження електроенергії 14
Використання режиму швидке розмороження 15
Користування функціями приготування страви російської кухні 16
Користування режимом зберігання страви теплою 24
Використання функції усунення запахів 25
Приготування в режимі гриля 26
Поєднання мікрохвиль та гриля 26
Використання функцій режиму гриль +30 с 27
Використання функції блокування від дітей 27
Вимкнення звукового сигналу 27

Посібник із вибору посуду 28

Посібник із приготування їжі 29

Усунення несправностей та інформаційні коди 37

Усунення несправностей 37
Інформаційний код 40

Технічні характеристики 41

MG23K3515AS_BW_DE68-04421K-03_RU+UK+KK+UZ.indb 2 2019-03-25 4:09:38

ВАЖЛИВІ ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

УВАЖНО ПРОЧИТАЙТЕ І ЗБЕРІГАЙТЕ ДЛЯ ДОВІДКИ В МАЙБУТНЬОМУ.

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

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

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

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

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

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

Використовуйте лише посуд і приладдя, призначені для мікрохвильових печей.

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

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

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

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

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

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

Піч необхідно регулярно чистити і видаляти з неї залишки продуктів.

MG23K3515AS_BW_DE68-04421K-03_RU+UK+KK+UZ.indb 3 2019-03-25 4:09:38

Вказівки з техніки безпеки

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

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

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

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

Пристрій не можна чистити гарячою парою.

Пристрій не можна мити під струменем води.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

MG23K3515AS_BW_DE68-04421K-03_RU+UK+KK+UZ.indb 4 2019-03-25 4:09:38

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

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

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

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

Не використовуйте очищувач парою.

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

Не встановлюйте пристрій за декоративними дверцятами для уникнення перегрівання.

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

Уникайте контакту з нагрівальними елементами.

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

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

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

Під час роботи доступні частини пристрою можуть сильно нагріватися.

Під час використання пристрої нагріваються.

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

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

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

MG23K3515AS_BW_DE68-04421K-03_RU+UK+KK+UZ.indb 5 2019-03-25 4:09:38

Вказівки з техніки безпеки

Загальні вказівки з безпеки

Будь-які зміни або ремонт пристрою повинен здійснювати лише кваліфікований спеціаліст.
Не розігрівайте рідини або продукти у щільно закритій ємності в режимі мікрохвиль.
Не використовуйте для чищення печі бензол, розчинник, спиртовий засіб чи засоби, які використовують пару або воду під високим тиском.
Не встановлюйте піч: біля обігрівачів і легкозаймистих матеріалів; у місці з високим вмістом жиру, вологому або запиленому місці, під прямим сонячним промінням і водою (дощем), чи в місцях, де може витікати газ, на нерівній поверхні.
Цю піч слід належно заземлити відповідно до місцевих і національних норм.
Регулярно чистьте сухою ганчіркою роз'єми і контакти вилки живлення від сторонніх речовин.
Не тягніть і не згинайте надміру кабель живлення, не ставте на нього важкі предмети.
Якщо є витік газу (пропану, зрідженого нафтового газу тощо), негайно провітріть приміщення.
Не торкайтесь кабелю живлення.
Не торкайтесь кабелю живлення мокрими руками.
Не виймайте вилку кабелю живлення з розетки, коли піч працює.
Не вставляйте в отвори печі пальці чи інші сторонні предмети. Якщо в піч потрапить сторонній предмет, вийміть вилку кабелю живлення з розетки і зверніться в місцевий центр обслуговування Samsung.
Не тисніть надмірно та не стукайте по печі.
Не ставте піч на ламкі предмети.
Упевніться, що напруга, частота і струм мережі відповідають технічним характеристикам пристрою.
Надійно вставляйте вилку кабелю живлення в розетку. Не використовуйте адаптер для кількох штепселів, кабель-подовжувач або електричний трансформатор.
Не підвішуйте кабель живлення на металеві предмети. Упевніться, що кабель живлення прокладений між предметами чи позаду печі.
Не використовуйте пошкоджену вилку, кабель живлення або ненадійно закріплену розетку.
Якщо вилка чи кабель живлення пошкоджені, зверніться в місцевий центр обслуговування Samsung.
Не лийте і не розпилюйте воду на або у піч.
Не ставте предмети на або всередину печі, на дверцята печі.
Не розпилюйте летючі речовини, наприклад інсектициди, на поверхню печі.
Не зберігайте легкозаймисті матеріали в печі. Оскільки випари спирту можуть контактувати з гарячими частинами печі, будьте обережні, коли нагріваєте їжу чи напої, які містять спирт.
Діти можуть вдаритись чи притиснути пальці дверцятами. Тримайте дітей подалі, коли відкриваєте/закриваєте дверцята.

Попередження щодо мікрохвиль

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

1. Занурте обпечене місце в холодну воду щонайменше на 10 хвилин.
2. Накладіть на обпечену ділянку чисту суху пов'язку.
3. Не наносьте на обпечену ділянку жодних кремів, олій чи лосьйонів.

Не кладіть піддон чи решітку у воду відразу після приготування, оскільки так можна їх пошкодити.
Не використовуйте піч для приготування страв у фритюрі, оскільки температуру олії контролювати неможливо. Може статися раптове закипання гарячої олії.

MG23K3515AS_BW_DE68-04421K-03_RU+UK+KK+UZ.indb 6 2019-03-25 4:09:38

Правила техніки безпеки для мікрохвильової печі

Використовуйте лише посуд, призначений для мікрохвильових печей. Не використовуйте металеві контейнери, посуд із золотистою чи сріблястою оправою, шампури тощо.
Знімайте металеві затискачі. Може виникнути електричний розряд.
Не використовуйте піч для сушіння газет чи одягу.
Невелику кількість їжі ставте на недовгий час, щоб не перегріти її і щоб вона не закипала.
Тримайте кабель живлення і його вилку подалі від води і джерел тепла.
Щоб уникнути ризику вибуху, не нагрівайте яйця у шкаралупі або цілі круто зварені яйця. Не нагрівайте герметично закриті контейнери, горіхи, помідори тощо.
Не накривайте вентиляційні отвори тканиною або папером. Може статися займання. Піч може перегрітись і вимкнутись автоматично; піч не працюватиме, поки достатньо не охолоне.
Коли виймаєте страви з печі, завжди використовуйте спеціальні рукавиці.
Помішуйте рідину під час розігрівання або після розігрівання і дайте їй охолонути щонайменше 20 секунд, щоб запобігти її раптовому закипанню.
Відкривайте дверцята, стоячи на відстані витягнутої руки від печі, щоб запобігти отриманню опіків від гарячого повітря або пари, що виходять із печі.
Не вмикайте піч, коли вона порожня. З метою безпеки піч автоматично вимкнеться через 30 хвилин.
Рекомендовано постійно зберігати склянку води всередині печі для поглинання мікрохвильової енергії у випадку випадкового увімкнення печі.
Встановлюйте піч, дотримуючись належної відстані від стіни чи інших предметів, як зазначено в цьому посібнику (дивіться розділ «Встановлення мікрохвильової печі»).
Будьте уважні, коли підключаєте інші електропристрої до розетки біля печі.

Правила техніки безпеки для режиму мікрохвиль

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

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

Обмеження гарантії

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

- зігнуті, подряпані чи поламані дверцята, ручки, зовнішня панель чи панель керування;
- зламаний або відсутній піддон, напрямний ролик, муфта або решітка-гриль.

Використовуйте цю піч лише за призначенням, як описано в цьому посібнику. Попередження та важлива інформація з техніки безпеки, викладені в цьому посібнику, не описують усі можливі умови та ситуації, які можуть трапитись. Під час встановлення, обслуговування й експлуатації цієї печі користувач повинен керуватися здоровим глуздом та бути уважним і обережним.
Ці інструкції стосуються різних моделей мікрохвильових печей, тому характеристики вашої печі можуть дещо відрізнятися від описаних у цьому посібнику, а також не всі знаки попередження можуть стосуватися вашої печі.
У разі виникнення запитань чи проблем звертайтесь у місцевий центр обслуговування Samsung або шукайте додаткову інформацію та технічну підтримку на веб-сайті www.samsung.com.
Використовуйте цю піч виключно для розігрівання їжі. Вона призначена лише для побутового використання.
Не нагрівайте тканини будь-якого типу чи пакети із зернами. Виробник не нестиме відповідальності за шкоду, яка виникла внаслідок неналежного або неправильного використання печі.
Щоб уникнути псування поверхні печі і небезпечних ситуацій, завжди підтримуйте піч у чистоті і хорошому стані.

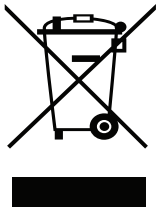
MG23K3515AS_BW_DE68-04421K-03_RU+UK+KK+UZ.indb 7 2019-03-25 4:09:38

Вказівки з техніки безпеки

Визначення групи, до якої належить виріб

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

Правильна утилізація виробу (Відходи електричного та електронного обладнання)

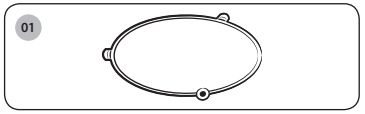


(Стосується країн, в яких запроваджено системи розподіленої утилізації)
Ця позначка на виробі, аксесуарах або в документації до них вказує, що виріб, а також відповідні електронні аксесуари (наприклад, зарядний пристрій, гарнітура, USB-кабель) не можна викидати разом із побутовим сміттям після завершення терміну експлуатації. Щоб запобігти можливій шкоді довкіллю або здоров'ю людини через неконтрольовану утилізацію, утилізуйте це обладнання окремо від інших видів відходів, віддаючи його на переробку та уможливлюючи таким чином повторне використання матеріальних ресурсів.
Фізичні особи можуть звернутися до продавця, у якого було придбано виріб, або до місцевого урядового закладу, щоб отримати відомості про місця та способи нешкідливої для довкілля вторинної переробки виробу.
Корпоративним користувачам слід звернутися до свого постачальника та перевірити правила й умови договору про придбання. Цей виріб потрібно утилізувати окремо від інших промислових відходів.

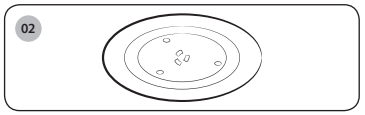
Встановлення

Приладдя

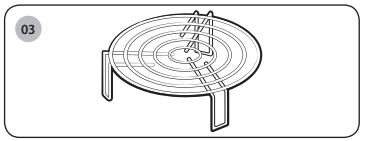
Залежно від придбаної моделі в комплекті постачаються декілька аксесуарів, які можна використовувати в різний спосіб.



01 **Роликова опора**, яку ставлять по центру печі.
Призначення: Роликова опора підтримує скляну тарілку.



02 **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.



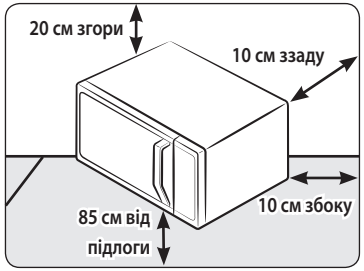
03 **Решітка для гриля**, яку ставлять на скляну тарілку.
Призначення: Металеву решітку можна використовувати для приготування в режимі гриля і в комбінованому режимі.

☛ ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ

Якщо не встановлено роликову опору і скляну тарілку, користуватися мікрохвильовою піччю **НЕ МОЖНА**.

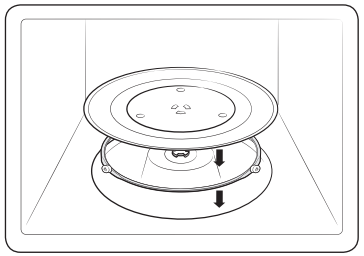
MG23K3515AS_BW_DE68-04421K-03_RU+UK+KK+UZ.indb 8 2019-03-25 4:09:39

Місце встановлення



- Виберіть пласку, рівну поверхню на висоті приблизно 85 см від підлоги. Поверхня має витримувати вагу печі.
- Забезпечте простір для вентиляції: не менше 10 см позаду і з боків та 20 см згори.
- Не встановлюйте піч у спекотному або вологому місці, наприклад поряд з іншими печами або обігрівачами.
- Дотримуйтеся технічних вимог щодо живлення для цієї печі. Використовуйте лише схвалений кабель-подовжувач, якщо такий потрібний.
- Перед першим використанням печі протріть внутрішні поверхні та ущільнювач дверцят вологою ганчіркою.

Скляна тарілка



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

Догляд

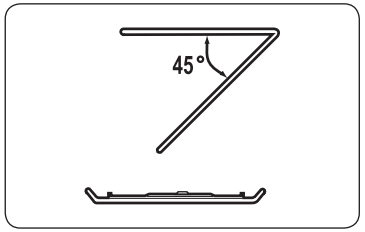
Чищення

Чистьте піч регулярно, що уникнути накопичення бруду на поверхні або всередині печі. Звертайте увагу на дверцята, ущільнювачі дверцят, скляну тарілку та роликову опору (лише для відповідних моделей).
Якщо дверцята не відкриваються чи не закриваються належним чином, спершу перевірте, чи не накопичився бруд на ущільнювачі дверцят. Для чищення внутрішньої та зовнішньої поверхні печі використовуйте м'яку ганчірку, змочену в мильній воді. Сполосніть і ретельно висушіть піч.

Видалення стійких забруднень із неприємним запахом усередині печі

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

Чищення внутрішньої поверхні моделей з обертовим нагрівальним елементом



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

⚠ УВАГА

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

MG23K3515AS_BW_DE68-04421K-03_RU+UK+KK+UZ.indb 9 2019-03-25 4:09:39

Догляд

Заміна (ремонт)

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

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

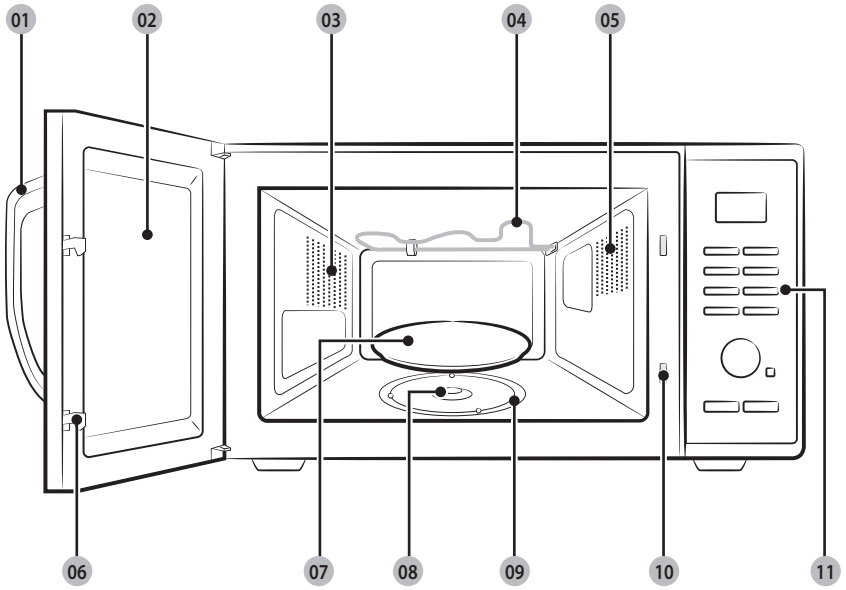
- У разі виникнення проблем із завісами, ущільнювачем та/або дверцятами зверніться до кваліфікованого техніка або в місцевий центр обслуговування Samsung щодо технічної підтримки.
- З питань заміни лампочки звертайтеся до місцевого центру обслуговування Samsung. Не замінюйте її самотужки.
- У разі виникнення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

Догляд за пристроєм у разі тривалого простою

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

Функції печі

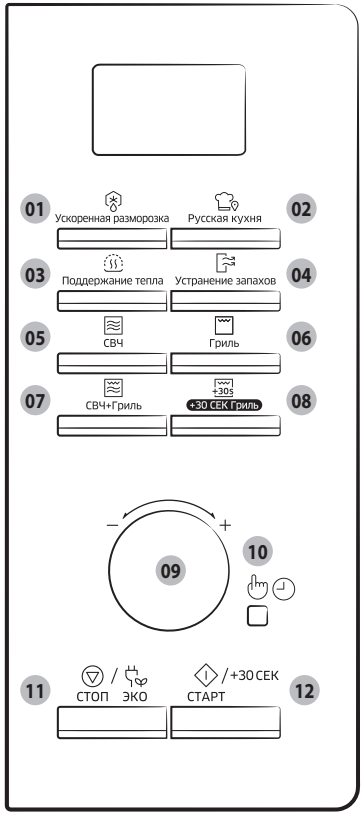
Піч



01	Ручка дверцят	**02**	Дверцята	**03**	Вентиляційні отвори
04	Нагрівальний елемент	**05**	Підсвітка	**06**	Замки дверцят
07	Скляна тарілка	**08**	Підставка	**09**	Роликова опора
10	Отвори блокувальних контактів	**11**	Панель керування		

MG23K3515AS_BW_DE68-04421K-03_RU+UK+KK+UZ.indb 10 2019-03-25 4:09:39

Панель керування



01 Кнопка Ускоренная разморозка (Швидке розмороження)
02 Кнопка Русская кухня (Страви російської кухні)
03 Кнопка Поддержание тепла (Зберігання страви теплою)
04 Кнопка Устранение запахов (Усунення запахів)
05 Кнопка СВЧ (Мікрохвилі)
06 Кнопка Гриль
07 Кнопка СВЧ+Гриль (Комбінований режим)
08 Кнопка +30 СЕК Гриль (Гриль +30 с)
09 Круглий регулятор (Вага/Порція/Час)
10 Кнопка Вибрати/Годинник
11 Кнопка СТОП/ЭКО (ЗУПИНИТИ/ЕКО)
12 Кнопка СТАРТ/+30 СЕК (ПУСК/+30 с)

Використання печі

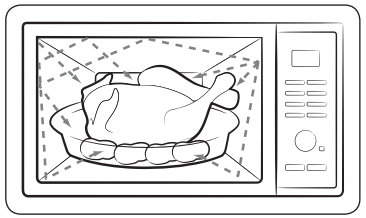
Як працює мікрохвильова піч

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
- Підігрівання продуктів
- Приготування їжі

Принципи приготування їжі.



1. Хвилі, які генеруються магнетроном та відбиваються стінками внутрішньої камери, рівномірно розповсюджуються на їжу, яка обертається на скляній тарілці. Таким чином їжа готується рівномірно з усіх боків.
2. Мікрохвилі проникають у їжу на глибину до 2,5 см. Далі приготування продовжується завдяки тому, що тепло розсіюється всередині їжі.
3. Час приготування їжі може бути різним залежно від посуду та властивостей продуктів, зокрема:
   - Кількості та густини;
   - Вмісту води;
   - Початкової температури (охолоджена страва чи кімнатної температури).

☛ ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ

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

- Рівномірно приготовлену їжу аж до самої середини та
- Їжу з однаковою температурою у всіх частинах.

MG23K3515AS_BW_DE68-04421K-03_RU+UK+KK+UZ.indb 11 2019-03-25 4:09:40

Використання печі

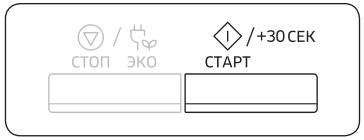
Як перевірити, чи мікрохвильова піч працює нормально

Ці прості вказівки допоможуть вам у будь-який момент перевірити, чи піч працює нормально.
Якщо ви не впевнені у своїх діях, прочитайте розділ «**Усунення несправностей**» на сторінках 37–40.

ПРИМІТКА

Піч потрібно підключити до відповідної настінної розетки. У печі має бути встановлена скляна тарілка.
Якщо вибрати рівень потужності, нижчий за максимальний (100 % – 800 Вт), для того щоб вода закипіла, потрібно буде більше часу.

Відкрийте дверцята печі, потягнувши за ручку вгорі.
Поставте на скляну тарілку склянку води. Закрийте дверцята.



Натисніть кнопку **СТАРТ/+30 СЕК (ПУСК/+30 с)** і встановіть час роботи – 4 або 5 хвилин, натиснувши кнопку **СТАРТ/+30 СЕК (ПУСК/+30 с)** потрібну кількість разів.
Результат: Піч нагріватиме воду впродовж 4–5 хвилин. Після цього вода має закипіти.

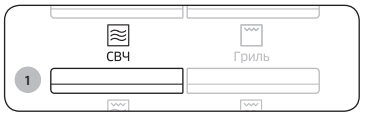
Приготування/Розігрівання їжі

Нижче пояснено, як правильно приготувати або розігріти їжу.

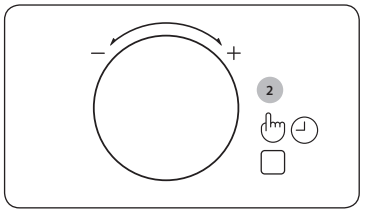
ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ

- ЗАВЖДИ перевіряйте встановлені вами режими, перед тим як залишити піч без нагляду.
- Максимальний час для режиму **СВЧ (Мікрохвилі)** становить 99 хвилин.

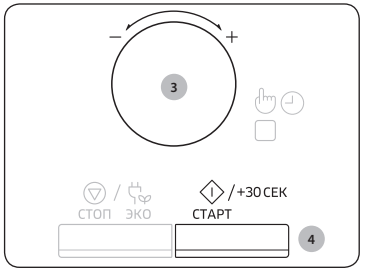
Відкрийте дверцята. Помістіть продукти посередині скляної тарілки. Закрийте дверцята. Ніколи не вмикайте порожню мікрохвильову піч.



1. Натисніть кнопку **СВЧ (Мікрохвилі)**.
   Результат: На дисплеї з'явиться індикація 800 Вт (максимальна потужність приготування):
   (режим мікрохвиль)



2. Виберіть потрібний рівень потужності, повертаючи **Круглий регулятор**.
   (Дивіться таблицю рівнів потужності).
   Тоді натисніть кнопку **Вибрати/Годинник**.



3. Встановіть час приготування, повертаючи **Круглий регулятор**.
   Результат: Час приготування відображатиметься на дисплеї.
4. Натисніть кнопку **СТАРТ/+30 СЕК (ПУСК/+30 с)**.
   Результат: Всередині печі засвітиться світло, і тарілка почне крутитися. Почнеться приготування. Коли воно завершиться:
   1) Піч подасть 4 звукові сигнали.
   2) Звуковий сигнал, що нагадує про закінчення приготування, пролунає 3 рази (з інтервалом в одну хвилину).
   3) На дисплеї знову відобразиться поточний час.

MG23K3515AS_BW_DE68-04421K-03_RU+UK+KK+UZ.indb 12 2019-03-25 4:09:40

Встановлення часу

Після подачі живлення на дисплеї автоматично з'явиться індикація «88:88», тоді «12:00».

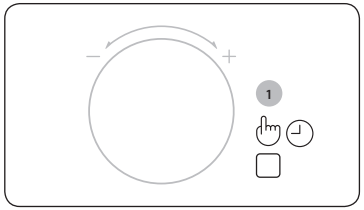
Встановіть поточний час. Час може відображатися як у 24-годинному, так і 12-годинному форматі.

Годинник необхідно налаштувати:

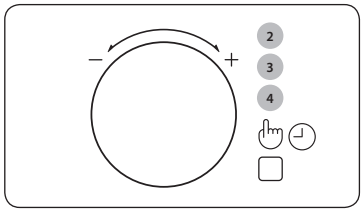
- Коли вперше встановлюєте придбану мікрохвильову піч;
- Після збою електроживлення.

ПРИМІТКА

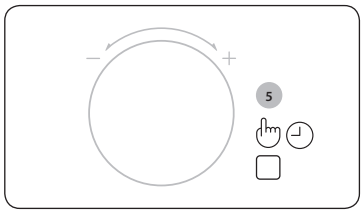
Не забудьте перевстановити годинник у разі переходу з літнього часу на зимовий, і навпаки.



1. Натисніть кнопку **Вибрати/Годинник**.



2. Виберіть 24-годинний чи 12-годинний формат, повертаючи **Круглий регулятор**. Тоді натисніть кнопку **Вибрати/Годинник**.
3. Повертайте **Круглий регулятор** , щоб встановити години. Тоді натисніть кнопку **Вибрати/Годинник**.
4. Повертайте **Круглий регулятор**, щоб вибрати хвилини.



5. Коли відобразиться потрібний час, увімкніть годинник, натиснувши кнопку **Вибрати/Годинник**.

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

Рівні потужності та регулювання часу

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

Рівень потужності	Відсотки	Вихідна потужність
ВИСОКИЙ	100 %	800 Вт
ВИЩЕ СЕРЕДНЬОГО	75 %	600 Вт
СЕРЕДНІЙ	56 %	450 Вт
НИЖЧЕ СЕРЕДНЬОГО	38 %	300 Вт
РОЗМОРОЖЕННЯ	23 %	180 Вт
НИЗЬКИЙ	13 %	100 Вт

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

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

MG23K3515AS_BW_DE68-04421K-03_RU+UK+KK+UZ.indb 13 2019-03-25 4:09:41

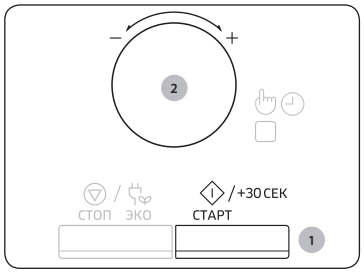
Використання печі

Регулювання часу приготування

Залишковий час приготування можна збільшити, натискаючи кнопку **СТАРТ/+30 СЕК (ПУСК/+30 с)** по одному разу для кожних 30 секунд, які ви хочете додати.

У режимах «Мікрохвилі», «Тепле повітря + гриль» та «Комбінований режим» натиснення кнопки **СТАРТ/+30 СЕК (ПУСК/+30 с)** збільшує час приготування їжі.

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



Спосіб 1

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

- Приклад: щоб додати три хвилини, натисніть кнопку **СТАРТ/+30 СЕК (ПУСК/+30 с)** шість разів.

Спосіб 2

Щоб налаштувати час приготування, просто повертайте **Круглий регулятор**.

Зупинка приготування їжі

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

- Перевірити страву;
- Перевернути або помішати страву;
- Залишити страву на витримку.

Щоб зупинити приготування...	Виконайте таке…
Тимчасово	Відкрийте дверцята або один раз натисніть кнопку **СТОП/ЭКО (ЗУПИНИТИ/ЕКО)**. **Результат:** Приготування їжі зупиняється. Щоб продовжити приготування, знову закрийте дверцята та натисніть кнопку **СТАРТ/+30 СЕК (ПУСК/+30 с)**.
Остаточно	Один раз натисніть кнопку **СТОП/ЭКО (ЗУПИНИТИ/ЕКО)**. **Результат:** Приготування їжі зупиняється. Щоб скасувати параметри режиму приготування, знову натисніть кнопку **СТОП/ЭКО (ЗУПИНИТИ/ЕКО)**.

Встановлення режиму заощадження електроенергії

Піч обладнано функцією заощадження електроенергії.

- Натисніть кнопку **СТОП/ЭКО (ЗУПИНИТИ/ЕКО)**.
  Результат: Дисплей вимкнеться.
- Щоб вийти з режиму заощадження електроенергії, відкрийте дверцята або натисніть кнопку **СТОП/ЭКО (ЗУПИНИТИ/ЕКО)**, на дисплеї з'явиться індикація поточного часу. Піч готова до використання.

ПРИМІТКА

Автоматична функція заощадження електроенергії

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

Індикатор печі вимкнеться за 5 хвилин після того, як відкриються дверцята.

MG23K3515AS_BW_DE68-04421K-03_RU+UK+KK+UZ.indb 14 2019-03-25 4:09:41

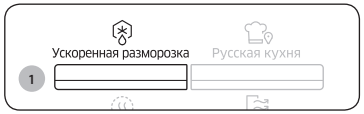
Використання режиму швидке розмороження

Режим **Ускоренная разморозка (Швидке розмороження)** дає змогу швидко розморозити м'ясо, птицю, рибу, фрукти/ягоди. Час розмороження та рівень потужності задані автоматично у програмі. Вам достатньо вибрати програму і вагу продуктів.

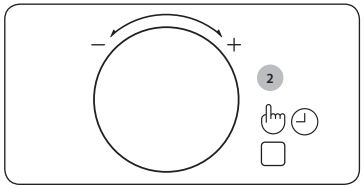
ПРИМІТКА

Використовуйте лише безпечний для мікрохвильової печі посуд.

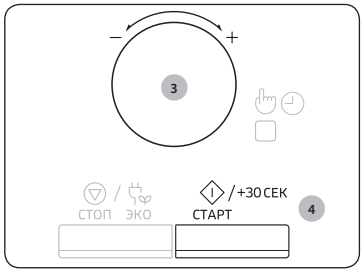
Відкрийте дверцята. Покладіть заморожені продукти на керамічну тарілку і поставте її посередині скляної тарілки. Закрийте дверцята.



1. Натисніть кнопку **Ускоренная разморозка (Швидке розмороження)**.



2. Виберіть тип продуктів для приготування, повертаючи **Круглий регулятор**. Тоді натисніть кнопку **Вибрати/Годинник**.



3. Виберіть розмір порції, повертаючи **Круглий регулятор**. (Дивіться таблицю збоку).
4. Натисніть кнопку **СТАРТ/+30 СЕК (ПУСК/+30 с)**.

   Результат: Почнеться процес розморожування.

   1) Піч подасть 4 звукові сигнали.
   2) Звуковий сигнал, що нагадує про закінчення розморожування, пролунає 3 рази (з інтервалом в одну хвилину).
   3) На дисплеї знову відобразиться поточний час.

У поданій далі таблиці представлено різні програми режиму **Ускоренная разморозка (Швидке розмороження)**, розмір порцій, час витримки та відповідні рекомендації. Перед розмороженням продуктів зніміть із них весь пакувальний матеріал. Кладіть м'ясо, птицю, рибу та фрукти/ягоди на пласку скляну або керамічну тарілку.

Код/Продукти	Розмір порції	Вказівки
1 М'ясо	200–1500 г	Прикрийте краї алюмінієвою фольгою. Коли мине половина часу, переверніть м'ясо. Ця програма підходить для розмороження яловичини, баранини, свинини, стейків, відбивних і фаршу. Залиште на 20–60 хвилин.
2 М'ясо птиці	200–1500 г	Обгорніть ніжки та кінчики крил алюмінієвою фольгою. Коли мине половина часу, переверніть м'ясо птиці. Ця програма підходить для розмороження як цілої курки, так і окремих її порцій. Залиште на 20–60 хвилин.
3 Риба	200–1500 г	Прикрийте хвіст цілої риби алюмінієвою фольгою. Коли мине половина часу, переверніть рибу. Ця програма підходить для розмороження як цілої риби, так і філейних шматків. Залиште на 20–60 хвилин.
4 Фрукти/Ягоди	100–600 г	Розкладіть фрукти рівномірно у пласкій скляній посудині. Цю програму можна застосовувати для всіх видів фруктів. Залиште на 5–30 хвилин.

MG23K3515AS_BW_DE68-04421K-03_RU+UK+KK+UZ.indb 15 2019-03-25 4:09:41

Використання печі

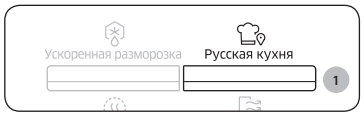
Користування функціями приготування страви російської кухні

Режим **Русская кухня (Страви російської кухні)** містить 65 запрограмованих за часом рецептів приготування. Вам не потрібно вводити ані часу готування, ані рівня потужності.
Щоб задати величину порції, повертайте **Круглий регулятор**.

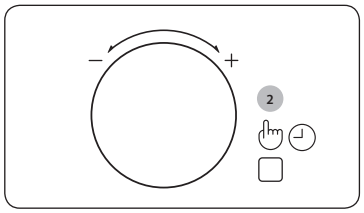
☛ ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ

Беручи посуд із печі, завжди використовуйте рукавиці, оскільки посуд дуже гарячий.

Насамперед викладіть продукти на середину скляної тарілки і закрийте дверцята.

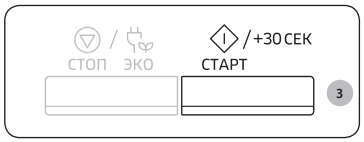


1. Натисніть кнопку **Русская кухня (Страви російської кухні)**.



2. Виберіть категорію, повертаючи **Круглий регулятор**, тоді натисніть кнопку **Вибрати/Годинник**.
   1 - Російське меню
   2 - Суп
   3 - Напої
   4 - Овочі/Злаки
   5 - Птиця/Риба

   Тоді виберіть продукти, які готуєте, повертаючи **Круглий регулятор**.
   Опис запрограмованих параметрів дивіться в таблиці на наступній сторінці.



3. Натисніть кнопку **СТАРТ/+30 СЕК (ПУСК/+30 с)**.
   Результат: Страва готуватиметься за вибраною програмою.
   1) Піч подасть 4 звукові сигнали.
   2) Звуковий сигнал, що нагадує про закінчення приготування, пролунає 3 рази (з інтервалом в одну хвилину).
   3) На дисплеї знову відобразиться поточний час.

1. Російське меню

Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
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 тарілку 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 – ½ 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 – ½ 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.	

MG23K3515AS_BW_DE68-04421K-03_RU+UK+KK+UZ.indb 16 2019-03-25 4:09:41

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

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

MG23K3515AS_BW_DE68-04421K-03_RU+UK+KK+UZ.indb 17 2019-03-25 4:09:41

Використання печі

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

Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
1-16 Печена картопля	140–180 г 1–2 шт.	Велика картопля – 160–200 г (1–2 шт.)
	Вказівки Помийте картоплю і проколіть шкірку виделкою. Покладіть у мікрохвильову піч. Увімкніть програму. Перед поданням на стіл додайте масло, сметану, сир тощо.	
1-17 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 – 150 мл
	Вказівки Покладіть усі складники у миску. Додайте орегано та базилік. Ретельно перемішайте. Увімкніть програму.	
1-18 Риба по-староросійськи	340 г	(1) Нарізаний соломкою буряк – 30 г, нарізана соломкою морква – 30 г, нарізана соломкою цибуля – 15 г, рибний/курячий бульйон або вода із сухим концентратом – 200 мл (2) Для соусу: борошно – 10 г, томатна паста – 10 г, сметана – 30 г, вода – 50 мл (3) Філе коропа або судака – 150 г, лавровий лист – 1 шт.
	Вказівки Покладіть усі складники у миску, залийте киплячим бульйоном. (1) Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал печі, додайте соус і перемішайте з овочами та бульйоном (2). Додайте рибу та лаврове листя (3). Потім продовжте приготування.	
1-19 Заморожена піца	350 г	Заморожена піца – 350 г
	Вказівки Покладіть заморожену піцу на вощеному папері на решітку для гриля. Увімкніть програму.	

MG23K3515AS_BW_DE68-04421K-03_RU+UK+KK+UZ.indb 18 2019-03-25 4:09:42

Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
1-20 Лососевий шашлик	280 г	Лосось, нарізаний великими кубиками – 350–370 г, лимон – 25 г (витиснути сік), сіль – 5 г, олія – 10 г, подрібнена петрушка – 10 г, палички.
	Вказівки Змішайте всі складники з рибою. Маринуйте протягом 15–20 хв., після чого нанизайте кубики на палички. Покладіть їх на тарілку і поставте на решітку для гриля. Увімкніть програму.	
1-21 М'ясо по-боярськи	260 г	Свиняча шия – 280 г (розрізана на 4 частини), сіль – 2 г, чорний перець мелений – ½ г, шампіньйони, нарізані скибками – 45 г, майонез – 55 г
	Вказівки Приправте м'ясо. Викладіть м'ясо на тарілку. Поставте тарілку на решітку для гриля. Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал печі, викладіть на м'ясо шампіньйони та залийте майонезом. Потім продовжте приготування.	
1-22 Кулебяка із сьомгою	180 г	Заморожене листкове тісто – 130 г; начинка: нарізане дрібними кубиками філе лосося – 100 г, сіль – 1 г, нарізана кубиками та обсмажена цибуля – 20 г, нарізане дрібними кубиками варене яйце – 30 г, жовток – 1 шт. для змащування
	Вказівки Розморозьте тісто. Розкачайте його до товщини 2 мм. Змішайте всі складники для начинки. Викладіть начинку на середину тіста. Зчепіть кінці тіста. Сформуйте. Зробіть кілька надрізів. Змастіть жовтком. Попередньо розігрійте мікрохвильову піч протягом 5 хв. у режимі гриля. Покладіть тісто на вощений папір. Розмістіть його на решітці для гриля. Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, зніміть вощений папір. Переверніть виріб. Потім продовжте приготування.	
1-23 Гречаники	224 г	(а) Кисломолочний сир 9 % – 120–140 г, цукор – 10–15 г, сіль – ½ г, яйце – ½ шт., зварена гречка – 140 г (б) Масло – 5 г, панірувальні сухарі – 1–2 г (в) Сметана – 30 г
	Вказівки Змішайте всі складники (а). Покладіть у миску, змащену маслом і посипану сухарями (б). Зверху вилийте сметану (в). Увімкніть програму.	

Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
1-24 Курячий шашлик	280 г	Філе з курячої ніжки – 380 г, томатна паста – 20 г, сіль – 5 г, подрібнений часник – 3 г, олія – 7 г, звичайний йогурт – 70 г, палички
	Вказівки Поріжте філе кубиками 3x3 см. Змішайте всі складники для маринаду. Покладіть куряче філе у маринад. Нанизайте кубики на палички. Покладіть їх на тарілку і поставте на решітку для гриля. Увімкніть програму.	
1-25 Фарширований м'ясом болгарський перець	480–500 г 2 шт.	(1) Болгарський перець – 2 шт. по 80 г, м'ясний фарш (яловичина і свинина) – 150–190 г (розділити на дві частини), звичайний варений рис – 10–20 г, сіль – 5 г, чорний мелений перець – ½ г, бульйон із яловичини або вода із сухим концентратом – 200 мл (2) Для 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.	

MG23K3515AS_BW_DE68-04421K-03_RU+UK+KK+UZ.indb 19 2019-03-25 4:09:42

Використання печі

Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
1-26 Фрикадельки в томатному соусі	265 г 2 шт.	(1) М'ясні кульки (а) Білий хліб – 30 г, молоко – 35 мл, м'ясний фарш (яловичина та свинина) – 130 г, сіль – 1–2 г, чорний мелений перець – ½ г (б) Нарізана соломкою цибуля – 15 г, нарізана соломкою морква – 30 г, м'ясний бульйон або вода із сухим концентратом – 100 мл (2) Для соусу: борошно – 5 г, томатна паста – 10 г, вода – 50 мл
	Вказівки Намочіть хліб у молоці. Покладіть хліб у фарш. Додайте приправи і ретельно вимішайте руками (а). Сформуйте дві кульки. Покладіть у миску цибулю і моркву (б). Зверху покладіть м'ясні кульки і залийте бульйоном. Поставте тарілку на решітку для гриля. Увімкніть програму. Змішайте всі складники для соусу (2). Коли пролунає звуковий сигнал, влийте соус у бульйон із м'ясними кульками. Переверніть їх і продовжуйте приготування.	
1-27 Індичка тушкована з овочами	315 г	Філе індички, нарізане довгими скибками – 150 г, нарізані соломкою цукіні – 50 г, нарізана соломкою цибуля – 15 г, нарізана соломкою морква – 20 г, курячий бульйон або вода із сухим концентратом – 100 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.	

2. Суп

Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
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) Каперси – 7 г, нарізані солені 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). Увімкніть програму. 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 Курячий бульйон із вермішеллю	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.	

MG23K3515AS_BW_DE68-04421K-03_RU+UK+KK+UZ.indb 20 2019-03-25 4:09:42

Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
2-5 Капусняк	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 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 проколіть плівку у кількох місцях. Поставте в мікрохвильову піч і ввімкніть програму.	

Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
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, окріп – 300 мл
	Вказівки Покладіть гречку та сіль у глибоку миску. Залийте окропом і ретельно перемішайте. Увімкніть програму.	

MG23K3515AS_BW_DE68-04421K-03_RU+UK+KK+UZ.indb 21 2019-03-25 4:09:42

Використання печі

3. Напої

Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
3-1 Чай з лимоном і м'ятою	200–250 мл	Вода – 200 мл, чайні листки – 0,5 ст. л., лимон – 1 шматочок, м'ята – кілька листків
	Вказівки Покладіть у воду чайні листки, 1 шматочок лимона та листки м'яти. Нагрівайте, не накриваючи. Залиште настоятися у печі. Обережно вийміть горнятко. Процідіть.	
3-2 Гаряче вино (глінтвейн)	150–200 мл	Червоне сухе вино – 150 мл, апельсин – 20 г, лимон – 10 г, цукор – 10 г, кориця – 1 паличка, гвоздика – 1 г
	Вказівки Змішайте усі інгредієнти. Нагрівайте, не накриваючи. Не кип'ятіть. Залиште настоятися у печі. Обережно вийміть горнятко.	
3-3 Чай з корицею і медом	200–250 мл	Вода – 200 мл, кориця – ½ ст. л., мед – 1 ст. л.
	Вказівки Додайте корицю до води. Нагрівайте, не накриваючи. Залиште настоятися у печі. Обережно вийміть горнятко. Трохи охолодіть. Додайте мед.	
3-4 Чай з молоком і кардамоном (Масала)	200–250 мл	Чайні листки – 1 чайна ложка, молоко – 100 мл, вода – 100 мл, імбир – 1/2 чайної ложки, кардамон – 1 шт., кориця – ½ чайної ложки, цукор – 2
	Вказівки Змішайте воду і молоко та додайте суміш спецій, листковий чай. Нагрівайте, не накриваючи. Залиште настоятися у печі. Обережно вийміть горнятко. Процідіть.	
3-5 Ягідний напій	200–250 мл	Вода – 200 мл, цукор – за смаком, свіжі ягоди – 1 ст. л.
	Вказівки Додайте ягоди у воду та цукор за смаком. Нагрівайте, не накриваючи. Залиште настоятися у печі. Обережно вийміть горнятко.	

Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
3-6 Чай з імбиром і лимоном	200–250 мл	Вода – 200 мл, цукор – за смаком, лимон – 1 шматок, імбир – за смаком, чай листковий – 0,5 ч. л.
	Вказівки Залийте чайні листки водою, додайте шматочок лимону та процідіть імбир за смаком. Нагрівайте, не накриваючи. Залиште настоятися у печі. Обережно вийміть горнятко.	
3-7 Какао	200–250 мл	Молоко – 200 мл, цукор – 2 ч. л., какао – 1 ч. л.
	Вказівки Додайте какао і цукор у молоко. Нагрівайте, не накриваючи. Залиште настоятися у печі. Обережно вийміть горнятко.	
3-8 Гарячий шоколад	350–400 мл	Чорний шоколад – 100 г, молоко або вершки (10 %) – 250 мл, вода – 1–2 ст. л., цукор – за смаком, збиті вершки – за смаком
	Вказівки Потріть шоколад. Додайте воду і молоко та змішайте. Збийте суміш. Нагрівайте, не накриваючи. Залиште настоятися у печі. Обережно вийміть горнятко.	
3-9 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.	
3-10 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.	

MG23K3515AS_BW_DE68-04421K-03_RU+UK+KK+UZ.indb 22 2019-03-25 4:09:42

4. Овочі/Злаки

Код/Продукти	Розмір порції	Вказівки
4-1 Броколі	250 г	Сполосніть і почистьте свіжу броколі та підготуйте суцвіття. Рівномірно викладіть їх у скляну посудину з кришкою. Додайте 30 мл (2 ст. л.) води для порції вагою 250 г. Поставте посудину посередині скляної тарілки. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Після завершення перемішайте. Залиште на 1–2 хвилини.
4-2 Морква	250 г	Помийте та почистьте моркву, наріжте однаковими скибками. Рівномірно викладіть їх у скляну посудину з кришкою. Додайте 30 мл (2 ст. л.) води для порції вагою 250 г. Поставте посудину посередині скляної тарілки. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Після завершення перемішайте. Залиште на 1–2 хвилини.
4-3 Зелена квасоля	250 г	Сполосніть і почистьте зелену квасолю. Рівномірно викладіть їх у скляну посудину з кришкою. Додайте 30 мл (2 ст. л.) води для порції вагою 250 г. Поставте посудину посередині скляної тарілки. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Після завершення перемішайте. Залиште на 1–2 хвилини.
4-4 Шпинат	150 г	Помийте та почистьте шпинат. Покладіть його в скляну посудину з кришкою. Не додавайте води. Поставте посудину посередині скляної тарілки. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Після завершення перемішайте. Залиште на 1–2 хвилини.
4-5 Качан кукурудзи	250 г	Помийте та почистьте качани кукурудзи, а потім покладіть їх в овальну скляну посудину. Накрийте плівкою для мікрохвильової печі та проколіть її. Залиште на 1–2 хвилини.
4-6 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 ст. л.) води. Поставте посудину посередині скляної тарілки. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Залиште на 2–3 хвилини.

Код/Продукти	Розмір порції	Вказівки
4-7 Коричневий рис	125 г	Використовуйте велику посудину з термостійкого скла з кришкою. Додайте подвійну кількість холодної води (250 мл). Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Перш ніж дати страві постояти, перемішайте її, після чого додайте сіль і трави. Залиште на 5–10 хвилин.
4-8 Макарони з цільнозернової муки	125 г	Використовуйте велику посудину з термостійкого скла з кришкою. Додайте 500 мл окропу, щіпку солі та добре помішайте. Під час приготування страви не накривайте посудину кришкою. Перш ніж дати страві постояти, перемішайте її, після чого злийте всю воду. Залиште на 1 хвилину.
4-9 Кіноа	125 г	Використовуйте велику посудину з термостійкого скла з кришкою. Додайте подвійну кількість холодної води (250 мл). Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Перш ніж дати страві постояти, перемішайте її, після чого додайте сіль і трави. Залиште на 1–3 хвилини.
4-10 Булгур	125 г	Використовуйте велику посудину з термостійкого скла з кришкою. Додайте подвійну кількість холодної води (250 мл). Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Перш ніж дати страві постояти, перемішайте її, після чого додайте сіль і трави. Залиште на 2–5 хвилин.
4-11 Овочева запіканка	500 г	Покладіть у посудину з термостійкого скла відповідного розміру овочі, такі як попередньо зварені скибки картоплі, скибки кабачків і помідори, та соус. Посипте зверху тертим сиром. Поставте посудину на решітку. Залиште на 2–3 хвилини.
4-12 Помідори-гриль	400 г	Помийте та почистьте помідори, розріжте їх навпіл і покладіть у термостійку посудину. Посипте зверху тертим сиром. Поставте посудину на решітку. Залиште на 1–2 хвилини.

MG23K3515AS_BW_DE68-04421K-03_RU+UK+KK+UZ.indb 23 2019-03-25 4:09:42

Використання печі

5. Птиця/Риба

Код/Продукти	Розмір порції	Вказівки
5-1 Куряча грудинка	300 г (2 шт.)	Сполосніть шматки та покладіть на керамічну тарілку. Накрийте плівкою, призначеною для мікрохвильової печі. Проколіть плівку. Поставте посудину на скляну тарілку. Залиште на 2 хвилини.
5-2 Індича грудинка	300 г (2 шт.)	Сполосніть шматки та покладіть на керамічну тарілку. Накрийте плівкою, призначеною для мікрохвильової печі. Проколіть плівку. Поставте посудину на скляну тарілку. Залиште на 2 хвилини.
5-3 Філе свіжої риби	300 г (2 шт.)	Сполосніть рибу та покладіть її на керамічну тарілку, після чого додайте 1 ст. л. лимонного соку. Накрийте плівкою, призначеною для мікрохвильової печі. Проколіть плівку. Поставте посудину на скляну тарілку. Залиште на 1–2 хвилини.
5-4 Філе свіжого лосося	300 г (2 шт.)	Сполосніть рибу та покладіть її на керамічну тарілку, після чого додайте 1 ст. л. лимонного соку. Накрийте плівкою, призначеною для мікрохвильової печі. Проколіть плівку. Поставте посудину на скляну тарілку. Залиште на 1–2 хвилини.
5-5 Свіжі креветки	250 г	Сполосніть креветки на керамічній тарілці та додайте 1 ст. л. лимонного соку. Накрийте плівкою, призначеною для мікрохвильової печі. Проколіть плівку. Поставте посудину на скляну тарілку. Залиште на 1–2 хвилини.
5-6 Свіжа форель	200 г (1 рибина)	Покладіть 1 свіжу цілу рибину в термостійку посудину. Додайте щіпку солі, 1 ст. л. лимонного соку і трави. Накрийте плівкою, призначеною для мікрохвильової печі. Проколіть плівку. Поставте посудину на скляну тарілку. Залиште на 2 хвилини.
5-7 Смажена риба	200 г (1 рибина)	Змастіть цілу рибу (форель чи морський карась) олією, додайте трави та спеції. Покладіть рибу одну біля одної головою до хвоста на високу решітку. Переверніть, як тільки піч подасть звукові сигнали. Залиште на 3 хвилини.

Користування режимом зберігання страви теплою

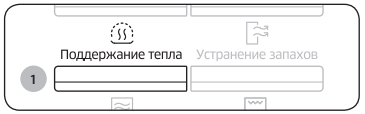
Функція **Поддержание тепла (Зберігання страви теплою)** дозволяє зберегти страву теплою, поки її не подадуть на стіл. Використовуйте цю функцію, щоб зберегти страву теплою до подачі на стіл. Можна вибрати високу або помірну температуру, повертаючи **Круглий регулятор**.

ПРИМІТКА

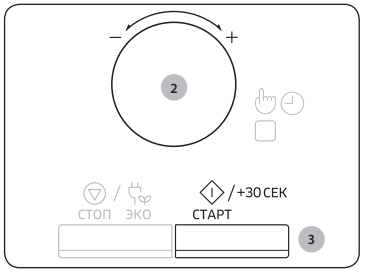
Час функції **Поддержание тепла (Зберігання страви теплою)** встановлено на 60 хвилин.

ПРИМІТКА

Максимальний час функції **Поддержание тепла (Зберігання страви теплою)** становить 60 хвилин.



1. Натисніть кнопку **Поддержание тепла (Зберігання страви теплою)**.



2. Виберіть температуру, повертаючи **Круглий регулятор**.
3. Натисніть кнопку **СТАРТ/+30 СЕК (ПУСК/+30 с)**.
   Результат: З'явиться час 60 хвилин.
   - Щоб зупинити розігрівання, відкрийте дверцята або натисніть кнопку **СТОП/ЭКО (ЗУПИНИТИ/ЕКО)**.

MG23K3515AS_BW_DE68-04421K-03_RU+UK+KK+UZ.indb 24 2019-03-25 4:09:42

Рекомендовані меню для режиму зберігання страви теплою

Код/Режим	Меню
1. Висока температура	Лазанья, Суп, Гратен, Запіканка, Піца, Стейки (Ретельно просмажені), Бекон, Рибні страви, Сухі пироги
2. Помірна температура	Пиріг, Хліб, Страви з яєць, Стейки (З кров'ю або середньо просмажені)

☛ ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ

Не використовуйте цю функцію для повторного розігрівання холодних страв. Цю програму призначено для зберігання теплою щойно приготованої страви.

☛ ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ

Радимо зберігати страву теплою не надто довго (не довше, ніж 1 годину), оскільки вона продовжуватиме готуватися. Теплі страви швидше псуються.

☛ ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ

Не накривайте страву кришкою і не обгортайте плівкою.

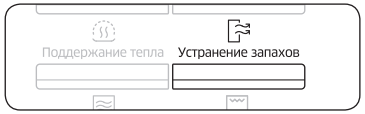
☛ ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ

Виймаючи посудину зі стравою, використовуйте спеціальні рукавиці.

Використання функції усунення запахів

Використовуйте цю функцію, коли готуєте страви з різким запахом чи коли в печі багато диму.

Спершу почистьте піч всередині.



Після чищення натисніть кнопку **Устранение запахов (Усунення запахів)**. Щойно ви натиснете кнопку **Устранение запахов (Усунення запахів)**, увімкнеться цей режим. Після завершення пролунає чотири звукові сигнали.

ПРИМІТКА

Час усунення запахів запрограмований на заводі на 5 хвилин. Його можна збільшувати з кроком у 30 секунд за допомогою кнопки **СТАРТ/+30 СЕК (ПУСК/+30 с)**.

ПРИМІТКА

Максимальна тривалість роботи функції усунення запахів становить 15 хвилин.

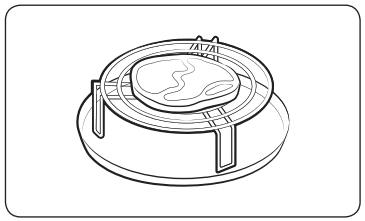
MG23K3515AS_BW_DE68-04421K-03_RU+UK+KK+UZ.indb 25 2019-03-25 4:09:42

Використання печі

Приготування в режимі гриля

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

- Беручи посуд із печі, завжди використовуйте рукавиці, оскільки посуд дуже гарячий.
- Використання високої решітки забезпечує краще приготування та оптимальний ефект гриля.



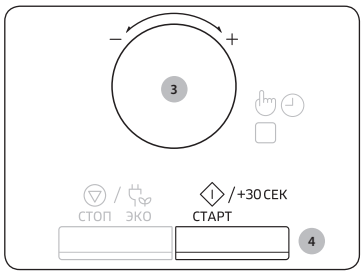
1. Відкрийте дверцята і покладіть продукти на решітку. Закрийте дверцята.

2. Натисніть кнопку **Гриль**.

   Результат: На дисплеї з'являться такі символи:

   (режим гриля)

   - Температуру гриля встановити неможливо.



3. Встановіть час приготування на грилі, повертаючи **Круглий регулятор**.
   - Максимальний час для гриля становить 60 хвилин.
4. Натисніть кнопку **СТАРТ/+30 СЕК (ПУСК/+30 с)**.

   Результат: Почнеться приготування страви на грилі.

   1) Піч подасть 4 звукові сигнали.
   2) Звуковий сигнал, що нагадує про закінчення приготування, пролунає 3 рази (з інтервалом в одну хвилину).
   3) На дисплеї знову відобразиться поточний час.

Поєднання мікрохвиль та гриля

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

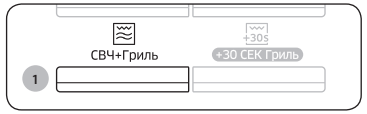
☛ ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ

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

☛ ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ

Беручи посуд із печі, завжди використовуйте рукавиці, оскільки посуд дуже гарячий. Використання високої решітки забезпечує краще приготування та оптимальний ефект гриля.

Відкрийте дверцята. Використовуйте ту решітку, яка найбільше підходить для приготування цього типу продуктів. Поставте решітку на скляну тарілку. Закрийте дверцята.

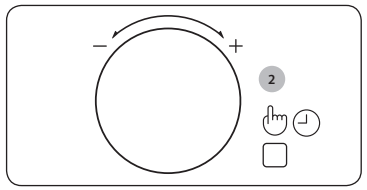


1. Натисніть кнопку **СВЧ+Гриль (Комбінований режим)**.

   Результат: На дисплеї з'являться такі символи:

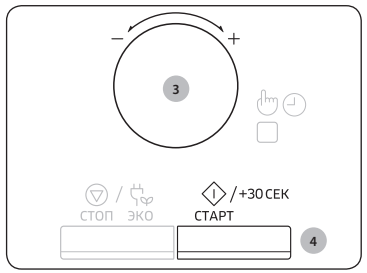
   (режим мікрохвиль і гриля)

   600 Вт (робоча потужність)



2. Виберіть потрібний рівень потужності, повертаючи **Круглий регулятор** (600 Вт, 450 Вт, 300 Вт).

   Тоді натисніть кнопку **Вибрати/Годинник**.
   - Температуру гриля встановити неможливо.



3. Встановіть час приготування, повертаючи **Круглий регулятор**.
   - Максимальний час приготування становить 60 хвилин.
4. Натисніть кнопку **СТАРТ/+30 СЕК (ПУСК/+30 с)**.

   Результат:
   - Розпочнеться приготування в комбінованому режимі.

   1) Піч подасть 4 звукові сигнали.
   2) Звуковий сигнал, що нагадує про закінчення приготування, пролунає 3 рази (з інтервалом в одну хвилину).
   3) На дисплеї знову відобразиться поточний час.

MG23K3515AS_BW_DE68-04421K-03_RU+UK+KK+UZ.indb 26 2019-03-25 4:09:43

Використання функцій режиму гриль +30 с

Функція **+30 СЕК Гриль (Гриль +30 с)** також дозволяє збільшити робочий час режиму **Гриль** на 30 секунд одним натисненням, що дає змогу підрум'янити поверхню страви, не висушуючи її.

Щоб збільшити тривалість приготування страви в режимі **Гриль**, натисніть кнопку **+30 СЕК Гриль (Гриль +30 с)** один раз для кожних 30 секунд, які слід додати.

Наприклад, щоб додати три хвилини в режимі **Гриль**, натисніть кнопку **+30 СЕК Гриль (Гриль +30 с)** шість разів.

- Використання високої решітки забезпечує краще приготування та оптимальний ефект гриля.

☛ ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ

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

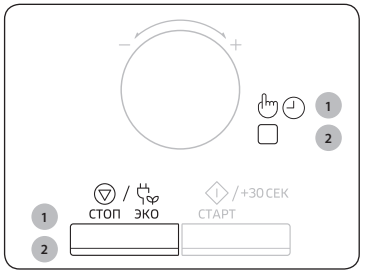
Помістіть продукти в піч. Натисніть кнопку **+30 СЕК Гриль (Гриль +30 с)**.

Результат: Почнеться приготування страви на грилі.

1) Піч подасть 4 звукові сигнали.
2) Звуковий сигнал, що нагадує про закінчення приготування, пролунає 3 рази (з інтервалом в одну хвилину).
3) На дисплеї знову відобразиться поточний час.

Використання функції блокування від дітей

Цю мікрохвильову піч обладнано спеціальною програмою блокування від дітей, яка дає змогу «закрити» піч, щоб її неможливо було ввімкнути дітям та особам, які не вміють нею користуватися.



1. Одночасно натисніть кнопки **СТОП/ЭКО (ЗУПИНИТИ/ЕКО)** та **Вибрати/Годинник**.

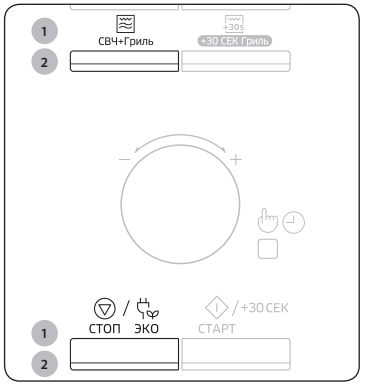
   Результат:
   - Піч заблоковано (неможливо вибрати жодну функцію).
   - На дисплеї з'явиться індикація «L».

2. Щоб розблокувати піч, одночасно натисніть кнопки **СТОП/ЭКО (ЗУПИНИТИ/ЕКО)** та **Вибрати/Годинник**.

   Результат: Піч знову нормально працює.

Вимкнення звукового сигналу

Вимкнути відтворення звукових сигналів можна у будь-який момент.



1. Одночасно натисніть кнопки **СВЧ+Гриль (Комбінований режим)** та **СТОП/ЭКО (ЗУПИНИТИ/ЕКО)**.

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

2. Щоб знову увімкнути звукові сигнали, ще раз одночасно натисніть кнопки **СВЧ+Гриль (Комбінований режим)** та **СТОП/ЭКО (ЗУПИНИТИ/ЕКО)**.

   Результат: Піч знову працюватиме звичним чином.

MG23K3515AS_BW_DE68-04421K-03_RU+UK+KK+UZ.indb 27 2019-03-25 4:09:44

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 кухонного приладдя і вказано, чи можна його використовувати в мікрохвильовій печі і яким чином це робити.

Кухонне приладдя	Підходить для використання у мікрохвильовій печі	Коментарі
Алюмінієва фольга	✓✗	Можна використовувати в невеликих кількостях для захисту окремих ділянок їжі від підгоряння. Якщо фольга розташована надто близько до стінки печі або використовується надто багато фольги, це може спричинити іскріння.
Тарілка для утворення хрусткої скоринки	✓	Не розігрівайте більше 8 хвилин.
Порцеляна і глиняні вироби	✓	Порцеляну, кераміку, глазуровану кераміку і кісткову порцеляну можна використовувати, якщо на них немає металевого оздоблення.
Одноразова пластикова та картонна тара	✓	Деякі заморожені продукти пакують у такій тарі.
Пакування продуктів швидкого приготування		
• Полістиролові горнята та контейнери	✓	Можна використовувати для розігрівання їжі. Перегрівання може спричинити плавлення полістиролу.
• Паперові пакети чи газети	✗	Може спалахнути.
• Папір вторинної переробки або металеві затискачі	✗	Може спричинити іскріння.
Скляний посуд		
• Посуд, придатний для приготування страви в печі і подачі на стіл	✓	Можна використовувати, якщо він не декорований металевим обідком.
• 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.

Кухонне приладдя	Підходить для використання у мікрохвильовій печі	Коментарі
Металевий посуд		
• Тарілки	✗	Може спричинити іскріння або займання.
• Затискачі для пакетів для замороження	✗	
Папір		
• Тарілки, горнята, серветки і кухонний папір	✓	Для нетривалого приготування і розігрівання. Також для поглинання надлишку вологи.
• Папір вторинної переробки	✗	Може спричинити іскріння.
Пластик		
• Ємності	✓	Тільки вогнетривкий термопластик. Деякі інші види пластику можуть деформуватися або втратити колір від високої температури. Не використовуйте меламіновий пластик.
• Плівка	✓	Можна використовувати для утримування вологи. Не має торкатися продуктів. Будьте обережні, коли знімаєте плівку після готування, оскільки з-під неї виходить гаряча пара.
• Пакети для замороження	✓✗	Лише якщо придатні для кип'ятіння або використання в печі. Не мають бути герметично закриті. Якщо необхідно, проколіть виделкою.
Вощений папір або папір, який не пропускає жир	✓	Можна використовувати для утримання вологи та запобігання розбризкуванню.

✓ : Рекомендовано ✓✗ : Використовувати обережно ✗ : Небезпечно

MG23K3515AS_BW_DE68-04421K-03_RU+UK+KK+UZ.indb 28 2019-03-25 4:09:44

Посібник із приготування їжі

Мікрохвилі

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

Приготування страв

Посуд для мікрохвильової печі

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

Продукти, які можна готувати в мікрохвильовій печі

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

Використання кришки під час приготування їжі

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

Час витримки

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

Вказівки щодо приготування заморожених овочів

Використовуйте відповідну посудину з термостійкого скла з кришкою. Готуйте з накритою кришкою протягом мінімального часу, вказаного в таблиці. Потім продовжуйте готування до отримання бажаного результату. Перемішайте двічі під час приготування і один раз після завершення приготування. Після приготування страви додайте сіль, спеції або масло. На час витримки накрийте кришкою.

Страва	Розмір порції	Потужність	Час (хв.)
Шпинат	150 г	600 Вт	4½–5½
	Вказівки Додайте 15 мл (1 ст. л.) холодної води. Залиште на 2–3 хвилини.		
Броколі	300 г	600 Вт	9–10
	Вказівки Додайте 30 мл (2 ст. л.) холодної води. Залиште на 2–3 хвилини.		
Горошок	300 г	600 Вт	7½–8½
	Вказівки Додайте 15 мл (1 ст. л.) холодної води. Залиште на 2–3 хвилини.		
Зелена квасоля	300 г	600 Вт	8–9
	Вказівки Додайте 30 мл (2 ст. л.) холодної води. Залиште на 2–3 хвилини.		
Суміш овочів (Морква/Горошок/Кукурудза)	300 г	600 Вт	7½–8½
	Вказівки Додайте 15 мл (1 ст. л.) холодної води. Залиште на 2–3 хвилини.		
Суміш овочів (По-китайськи)	300 г	600 Вт	8–9
	Вказівки Додайте 15 мл (1 ст. л.) холодної води. Залиште на 2–3 хвилини.		

MG23K3515AS_BW_DE68-04421K-03_RU+UK+KK+UZ.indb 29 2019-03-25 4:09:44

Посібник із приготування їжі

Вказівки щодо приготування свіжих овочів

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

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

Страва	Розмір порції	Потужність	Час (хв.)
Броколі	250 г 500 г	800 Вт	4–4½ 7–7½
	Вказівки Підготуйте суцвіття однакового розміру. Розмістіть стеблами до середини. Залиште на 3 хвилини.		
Брюссельська капуста	250 г	800 Вт	5½–6½
	Вказівки Додайте 60–75 мл (4–5 ст. л.) води. Залиште на 3 хвилини.		
Морква	250 г	800 Вт	4½–5
	Вказівки Поріжте моркву на однакові шматочки. Залиште на 3 хвилини.		
Цвітна капуста	250 г 500 г	800 Вт	5–5½ 8½–9
	Вказівки Підготуйте суцвіття однакового розміру. Розріжте великі суцвіття навпіл. Розмістіть коренями суцвіть до середини. Залиште на 3 хвилини.		
Цукіні	250 г	800 Вт	3½–4
	Вказівки Поріжте кабачки цукіні на шматки. Додайте 30 мл (2 ст. л.) води або шматочок масла. Готуйте, доки не зм'якнуть. Залиште на 3 хвилини.		

Страва	Розмір порції	Потужність	Час (хв.)
Баклажани	250 г	800 Вт	3½–4
	Вказівки Поріжте баклажани на маленькі шматочки і побризкайте 1 столовою ложкою лимонного соку. Залиште на 3 хвилини.		
Цибуля-порей	250 г	800 Вт	4½–5
	Вказівки Поріжте цибулю на товсті шматки. Залиште на 3 хвилини.		
Гриби	125 г 250 г	800 Вт	1½–2 3–3½
	Вказівки Поріжте гриби або покладіть їх цілими, якщо вони маленькі. Додавати воду не потрібно. Побризкайте лимонним соком. Посоліть і поперчіть. Перш ніж подавати страву на стіл, злийте воду. Залиште на 3 хвилини.		
Цибуля	250 г	800 Вт	5½–6
	Вказівки Поріжте цибулю скибками або навпіл. Додайте лише 15 мл (1 ст. л.) води. Залиште на 3 хвилини.		
Болгарський перець	250 г	800 Вт	4½–5
	Вказівки Поріжте перець на маленькі шматки. Залиште на 3 хвилини.		
Картопля	250 г 500 г	800 Вт	4–5 7½–8½
	Вказівки Зважте почищену картоплю і розріжте її на однакові половинки або четвертинки. Залиште на 3 хвилини.		
Бруква	250 г	800 Вт	5–5½
	Вказівки Поріжте брукву на маленькі кубики. Залиште на 3 хвилини.		

MG23K3515AS_BW_DE68-04421K-03_RU+UK+KK+UZ.indb 30 2019-03-25 4:09:44

Вказівки щодо приготування рису і макаронних виробів

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

Макаронні вироби: Використовуйте велику посудину з термостійкого скла. Додайте окріп, пучку солі і ретельно помішайте. Під час приготування страви не накривайте посудину кришкою. Час від часу помішуйте макарони під час і після приготування. На час витримки накрийте посудину кришкою, після чого злийте воду.

Страва	Розмір порції	Потужність	Час (хв.)
Білий рис (Пропарений)	250 г	800 Вт	16–17
	Вказівки Додайте 500 мл холодної води. Залиште на 5 хвилин.		
Коричневий рис (Пропарений)	250 г	800 Вт	21–22
	Вказівки Додайте 500 мл холодної води. Залиште на 5 хвилин.		
Суміш рису (Звичайний рис + Дикий рис)	250 г	800 Вт	17–18
	Вказівки Додайте 500 мл холодної води. Залиште на 5 хвилин.		
Зернова суміш (Рис + Крупа)	250 г	800 Вт	18–19
	Вказівки Додайте 400 мл холодної води. Залиште на 5 хвилин.		
Макаронні вироби	250 г	800 Вт	11–12
	Вказівки Додайте 1000 мл гарячої води. Залиште на 5 хвилин.		

Розігрівання страв

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

Розміщення посудини і використання кришки

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

Рівні потужності і помішування

Деякі страви можна підігрівати на рівні потужності 800 Вт, а інші – на рівні потужності 600 Вт, 450 Вт чи навіть 300 Вт.
Дивіться табличку для довідки. Загалом, якщо продукти мають делікатну структуру, великий об'єм або підігріваються дуже швидко (пироги з начинкою тощо), краще розігрівати їх із використанням нижчого рівня потужності.
Для оптимального результату під час підігрівання ретельно помішуйте або перевертайте страву. Якщо можливо, помішайте страву ще раз перед тим, як подавати її на стіл.
Будьте особливо уважні, коли підігріваєте рідини або продукти дитячого харчування. Щоб запобігти раптовому закипанню рідин і ризику ошпарення, помішайте страву перед, під час і після підігрівання. Залиште страву на деякий час у мікрохвильовій печі. Радимо класти у рідини пластмасову ложку або скляну паличку.
Не перегрівайте їжу: це може її зіпсувати.
Краще встановити менший час підігрівання і додати його в разі потреби.

Час підігрівання і витримки

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

MG23K3515AS_BW_DE68-04421K-03_RU+UK+KK+UZ.indb 31 2019-03-25 4:09:44

Посібник із приготування їжі

Повторне розігрівання рідин

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

Розігрівання дитячого харчування

Дитяче харчування

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

Дитяче молоко

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

Примітка.

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

Підігрівання рідин і їжі

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

Страва	Розмір порції	Потужність	Час (хв.)
Напої (Кава, Чай і вода)	150 мл (1 чашка) 250 мл (1 горнятко)	800 Вт	1–1½ 1½–2
	Вказівки Налийте у чашку/горнятко і розігрійте, не накриваючи. Поставте чашку/горнятко посередині скляної тарілки. Витримайте у мікрохвильовій печі після розігрівання і ретельно перемішайте. Залиште на 1–2 хвилини.		
Суп (Охолоджений)	250 г	800 Вт	3–3½
	Вказівки Вилийте у глибоку керамічну посудину. Накрийте пластмасовою кришкою. Після підігрівання ретельно помішайте. Ще раз помішайте перед тим, як подавати. Залиште на 2–3 хвилини.		
Рагу (Охолоджене)	350 г	600 Вт	5½–6½
	Вказівки Висипте рагу у глибоку керамічну посудину. Накрийте пластмасовою кришкою. Час від часу помішуйте під час підігрівання і ще раз перед тим, як подавати на стіл. Залиште на 2–3 хвилини.		
Макарони з соусом (Охолоджені)	350 г	600 Вт	4½–5½
	Вказівки Викладіть макарони (наприклад, спагеті чи яєчні макарони) у пласку керамічну посудину. Накрийте плівкою, призначеною для мікрохвильової печі. Помішайте, перш ніж подавати на стіл. Залиште на 3 хвилини.		
Макарони з начинкою та соусом (Охолоджені)	350 г	600 Вт	5–6
	Вказівки Викладіть макарони з начинкою (наприклад, равіолі, тортелліні) у глибоку керамічну посудину. Накрийте пластмасовою кришкою. Час від часу помішуйте під час підігрівання і ще раз перед тим, як подавати на стіл. Залиште на 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. Залиште на 3 хвилини.		

MG23K3515AS_BW_DE68-04421K-03_RU+UK+KK+UZ.indb 32 2019-03-25 4:09:44

Підігрівання дитячого харчування і молока

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

Страва	Розмір порції	Потужність	Час
Дитяче харчування (Овочі + М'ясо)	190 г	600 Вт	30 с
	Вказівки Вилийте у глибоку керамічну посудину. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Після завершення приготування помішайте страву. Перш ніж подавати, добре помішайте і уважно перевірте температуру. Залиште на 2–3 хвилини.		
Дитяча каша (Злаки + Молоко + Фрукти)	190 г	600 Вт	20 с
	Вказівки Вилийте у глибоку керамічну посудину. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Після завершення приготування помішайте страву. Перш ніж подавати, добре помішайте і уважно перевірте температуру. Залиште на 2–3 хвилини.		
Дитяче молоко	100 мл 200 мл	300 Вт	30–40 с 50 с–1 хв.
	Вказівки Ретельно помішайте або потрусіть і вилийте у стерилізовану скляну пляшечку. Поставте пляшечку посередині скляної тарілки. Під час приготування страви не накривайте посудину кришкою. Ретельно потрусіть і дайте постояти принаймні 3 хвилини. Перш ніж подавати, добре потрусіть пляшечку і уважно перевірте температуру. Залиште на 2–3 хвилини.		

Розмороження вручну

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

MG23K3515AS_BW_DE68-04421K-03_RU+UK+KK+UZ.indb 33 2019-03-25 4:09:44

Посібник із приготування їжі

Страва	Розмір порції	Потужність	Час (хв.)
М'ясо птиці			
Шматки курки	500 г (2 шт.)	180 Вт	14½–15½
Ціла курка	900 г	180 Вт	28–30
	Вказівки Спершу покладіть шматки курки шкірою донизу або цілу курку грудинкою донизу на пласку керамічну тарілку. Обгорніть тонші частини, як-от крила і кінцівки, алюмінієвою фольгою. Переверніть після завершення половини часу розмороження! Залиште на 15–40 хвилин.		
Риба			
Філе риби	250 г (2 шт.) 400 г (4 шт.)	180 Вт	6–7 12–13
	Вказівки Покладіть заморожену рибу посередині плаского керамічної тарілки. Кладіть товстіші частини поверх тонших. Обгорніть вузькі краї алюмінієвою фольгою. Переверніть після завершення половини часу розмороження! Залиште на 5–15 хвилин.		
Фрукти			
Ягоди	250 г	180 Вт	6–7
	Вказівки Розкладіть фрукти на пласкій круглій скляній посудині (великого діаметру). Залиште на 5–10 хвилин.		
Хліб			
Булочки (По 50 г кожна)	2 шт. 4 шт.	180 Вт	½–1 2–2½
Тости / Канапки	250 г	180 Вт	4½–5
Німецький хліб (Біла + Житня мука)	500 г	180 Вт	8–10
	Вказівки Розкладіть булочки по колу, а хліб покладіть горизонтально на кухонний папір посередині скляної тарілки. Переверніть після завершення половини часу розмороження! Залиште на 5–20 хвилин.		

Гриль

Елемент нагрівання гриля розташований під верхньою панеллю внутрішньої камери печі. Він працює тільки тоді, коли дверцята закриті і скляна тарілка обертається. Обертання скляної тарілки забезпечує більш рівномірне підсмажування їжі. Попереднє розігрівання гриля впродовж 3–5 хвилин дозволить швидше підрум'янити страву.

Кухонне приладдя для гриля

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

Їжа, яку можна готувати у режимі гриля

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

Важлива примітка.

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

MG23K3515AS_BW_DE68-04421K-03_RU+UK+KK+UZ.indb 34 2019-03-25 4:09:44

Мікрохвилі + гриль

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

Кухонне приладдя для готування у комбінованому режимі мікрохвиль + гриля

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

Їжа, яку можна готувати у комбінованому режимі мікрохвиль + гриля

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

Важлива примітка.

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

Вказівки з приготування заморожених продуктів із використанням гриля

Для довідки використовуйте рівні потужності і час приготування, описані для режиму гриля в табличці нижче.

Заморожений продукт	Розмір порції	Потужність	1 крок (хв.)	2 крок (хв.)
Булочки (Прибл. по 50 г кожна)	2 шт. 4 шт.	Мікрохвилі + Гриль	300 Вт + гриль 1–1½ 2–2½	Лише гриль 1–2 1–2
	Вказівки Покладіть булочки по колу на решітку. Підрум'яньте булочки з іншої сторони до хрусткої скоринки. Залиште на 2–5 хвилин.			
Французький батон + Начинка (Помідори, Сир, Шинка, Гриби)	250–300 г (2 шт.)	450 Вт + Гриль	8–9	-
	Вказівки Покладіть 2 заморожені батони поруч на решітку. Після приготування на грилі Залиште на 2–3 хвилини.			
Запіканка з тертим сиром (Овочі або картопля)	400 г	450 Вт + Гриль	13–14	-
	Вказівки Покладіть заморожену страву в маленьку круглу посудину з термостійкого скла. Поставте тарілку на решітку. Після приготування на грилі Залиште на 2–3 хвилини.			
Макаронні вироби (Каннеллоні, Макарони, Лазанья)	400 г	Мікрохвилі + Гриль	300 Вт + Гриль 18–19	Лише гриль 1–2
	Вказівки Покладіть заморожені макаронні вироби у маленьку пласку прямокутну посудину з термостійкого скла. Покладіть посудину просто на скляну тарілку, яка обертається. Після приготування на грилі Залиште на 2–3 хвилини.			
Шматки курки в клярі	250 г	450 Вт + Гриль	5–5½	3–3½
	Вказівки Покладіть шматки курки в клярі на решітку. Переверніть після завершення першої половини часу приготування.			
Чіпси для приготування у мікрохвильовій печі	250 г	450 Вт + Гриль	9–11	4-5
	Вказівки Розкладіть чіпси рівномірно на решітці, попередньо розстеливши папір для випікання.			

MG23K3515AS_BW_DE68-04421K-03_RU+UK+KK+UZ.indb 35 2019-03-25 4:09:44

Посібник із приготування їжі

Вказівки із приготування свіжих продуктів із використанням гриля

Попередньо нагрійте гриль протягом 3–4 хвилин.

Для довідки використовуйте рівні потужності і час приготування, описані для режиму гриля в табличці нижче.

Свіжі продукти	Розмір порції	Потужність	1 крок (хв.)	2 крок (хв.)
Скибки хліба для тостів	4 шт. (по 25 г)	Лише гриль	6–8	4–5½
	Вказівки Покладіть тости поруч на решітку.			
Булочки (Уже спечені)	2–4 шт.	Лише гриль	2–3	2–3
	Вказівки Викладіть булочки спершу нижньою стороною вгору по колу просто на скляну тарілку.			
Помідори-гриль	200 г (2 шт.) 400 г (4 шт.)	Мікрохвилі + Гриль	300 Вт + Гриль 4½–5½ 7–8	Лише гриль 2–3
	Вказівки Розріжте помідори навпіл. Посипте зверху сиром. Розкладіть по колу на пласку посудину з термостійкого скла. Покладіть на решітку.			
Тости по-гавайськи (Скибки ананаса, Шинка, Сир)	2 шт. (300 г)	450 Вт + Гриль	3½–4	-
	Вказівки Спершу підсмажте шматки хліба. Покладіть тости з начинкою на решітку. Викладіть 2 тости навпроти один одного на решітку. Залиште на 2–3 хвилини.			
Печена картопля	250 г 500 г	600 Вт + Гриль	4½–5½ 8–9	-
	Вказівки Розріжте картоплю навпіл. Розкладіть шматки по колу на решітці, зрізаною стороною до гриля.			

Свіжі продукти	Розмір порції	Потужність	1 крок (хв.)	2 крок (хв.)
Шматки курки	450–500 г (2 шт.)	300 Вт + Гриль	10–12	12–13
	Вказівки Підготуйте шматки курки, змастивши їх маслом і посипавши спеціями. Розкладіть їх по колу, кістками до середини. Не кладіть один шматок курки посередині решітки. Залиште на 2–3 хвилини.			
Відбивні з баранини/ Яловичини (Середньо просмажені)	400 г (4 шт.)	Лише гриль	12–15	9–12
	Вказівки Змажте відбивні з баранини олією і посипте спеціями. Викладіть їх по колу на решітку. Після приготування на грилі Залиште на 2–3 хвилини.			
Стейки зі свинини	250 г (2 шт.)	Мікрохвилі + Гриль	300 Вт + Гриль 7–8	Лише гриль 6–7
	Вказівки Змажте стейки зі свинини олією і посипте спеціями. Викладіть їх по колу на решітку. Після приготування на грилі Залиште на 2–3 хвилини.			
Печені яблука	1 яблуко (прибл. 200 г) 2 яблука (прибл. 400 г)	300 Вт + Гриль	4–4½ 6–7	-
	Вказівки Виріжте з яблук середину і наповніть їх родзинками і повидлом. Посипте зверху подрібненим мигдалем. Покладіть яблука на пласку тарілку з термостійкого скла. Покладіть посудину просто на скляну тарілку.			
Смажена курка	1200 г	Мікрохвилі + Гриль	450 Вт + Гриль 22–24	300 Вт + Гриль 23–25
	Вказівки Підготуйте курку, змастивши її маслом і посипавши спеціями. Покладіть її на термостійку тарілку спочатку грудинкою донизу, а потім догори. Після приготування на грилі залиште в печі на 5 хвилин.			

MG23K3515AS_BW_DE68-04421K-03_RU+UK+KK+UZ.indb 36 2019-03-25 4:09:45

Підказки і поради

Топлення кристалізованого меду

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

Топлення желатину

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

Приготування глазурі (для пирогів і печива)

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

Приготування джему

Покладіть 600 г фруктів (наприклад різних ягід) у посудину з термостійкого скла з кришкою. Додайте 300 г цукру для приготування консервацій і добре помішайте. Готуйте під кришкою протягом 10–12 хвилин на рівні потужності 800 Вт.
Під час готування ретельно перемішайте кілька разів. Викладіть у невеликі банки з кришками, що закручуються. Поставте банки кришками донизу на 5 хвилин.

Готування пудингу та заварного крему

Змішайте концентрат пудингу з цукром і молоком (500 мл), дотримуючись інструкцій виробника, і ретельно перемішайте. Використовуйте відповідну посудину з термостійкого скла з кришкою. Готуйте під кришкою протягом 6½–7½ хвилин на рівні потужності 800 Вт.
Під час готування ретельно перемішайте кілька разів.

Підсмажування шматочків мигдалю

Рівномірно викладіть 30 г подрібненого мигдалю на керамічну тарілку середнього розміру.
Помішайте кілька разів, підсмажуючи горіхи впродовж 3½–4½ хвилин на рівні потужності 600 Вт. Залиште страву на 2–3 хвилини в печі. Виймаючи посудину з печі, використовуйте спеціальні рукавиці!

Усунення несправностей та інформаційні коди

Усунення несправностей

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

Проблема	Причина	Вирішення
Загальні дані		
Неможливо належним чином натиснути кнопки.	Можливо, між кнопками накопичилися сторонні речовини.	Усуньте сторонні речовини і повторіть спробу.
	Для моделей із сенсорним екраном: на поверхні зібралася волога.	Витріть вологу.
	Увімкнено функцію блокування від дітей.	Вимкніть блокування від дітей.
Не відображається час.	Встановлено еко-режим (заощадження електроенергії).	Вимкніть еко-режим.
Піч не працює.	Відсутнє живлення.	Перевірте, чи підключено живлення.
	Відкриті дверцята.	Закрийте дверцята і спробуйте ще раз.
	На механізм попередження про відкриті дверцята потрапили сторонні речовини.	Усуньте сторонні речовини і повторіть спробу.
Піч припиняє працювати посеред робочого процесу.	Користувач відкрив дверцята, щоб перевернути страву.	Перевернувши страву, натисніть кнопку **Пуск** ще раз, щоб продовжити роботу.

MG23K3515AS_BW_DE68-04421K-03_RU+UK+KK+UZ.indb 37 2019-03-25 4:09:45

Усунення несправностей та інформаційні коди

Проблема	Причина	Вирішення
Під час роботи вимикається живлення.	Піч працювала упродовж тривалого часу.	Після тривалої роботи дайте печі час охолонути.
	Вентилятор охолодження не працює.	Послухайте, як звучить вентилятор охолодження.
	Ви намагаєтеся увімкнути піч без продуктів усередині.	Покладіть продукти в піч.
	Недостатньо простору для вентиляції печі.	На печі спереду та ззаду є вентиляційні отвори для забору/виведення повітря. Дотримуйтеся вказівок щодо зазорів, зазначених у посібнику зі встановлення.
	До однієї розетки підключено кілька пристроїв.	Виділіть для печі окрему розетку.
Під час роботи печі чується потріскування, піч не працює.	Якщо ви готуєте їжу у щільно закритій посудині чи в посудині з кришкою, може чутися потріскування.	Не використовуйте герметичні посудини, оскільки під час приготування через розширення вмісту вони можуть вибухнути.
Зовнішня поверхня печі надто нагрівається під час роботи.	Недостатньо простору для вентиляції печі.	На печі спереду та ззаду є вентиляційні отвори для забору/виведення повітря. Дотримуйтеся вказівок щодо зазорів, зазначених у посібнику зі встановлення.
	На печі лежать сторонні предмети.	Заберіть будь-які предмети з печі.
Неможливо належним чином відкрити дверцята.	Між дверцятами і внутрішньою частиною печі зібралися залишки їжі.	Почистьте піч і відкрийте дверцята.

Проблема	Причина	Вирішення
Режим нагрівання, зокрема підігрівання, не працює належним чином.	Піч може не працювати, якщо ви готуєте надто багато продуктів чи використовуєте невідповідний посуд.	Поставте в піч горнятко води (горнятко має бути придатне для використання в мікрохвильовій печі), на 1–2 хвилини і перевірте, чи вода нагрівається. Зменште кількість їжі і ще раз увімкнуть потрібну функцію. Використовуйте посуд із пласким дном.
Функція розморожування не працює.	Готується надто багато їжі.	Зменште кількість їжі і ще раз увімкнуть потрібну функцію.
Внутрішнє освітлення тьмяне або не вмикається.	Дверцята залишили відчиненими на тривалий час.	Внутрішнє освітлення може вимикатися автоматично, якщо увімкнено еко-режим. Закрийте і ще раз відкрийте дверцята або натисніть кнопку **Скасувати**.
	На внутрішню лампу потрапили сторонні речовини.	Протріть внутрішню поверхню печі та перевірте ще раз.
Під час приготування лунає звуковий сигнал.	Якщо увімкнено функцію автоматичного приготування, звуковий сигнал означає, що час перевернути продукти.	Перевернувши продукти, натисніть кнопку **Пуск** ще раз, щоб продовжити роботу.
Піч встановлена нерівно.	Піч встановлено на нерівній поверхні.	Упевніться, що піч встановлено на рівній, стійкій поверхні.
Під час приготування спостерігається іскріння.	Під час роботи печі/функції розморожування використовується металевий посуд.	Не використовуйте металевий посуд.

MG23K3515AS_BW_DE68-04421K-03_RU+UK+KK+UZ.indb 38 2019-03-25 4:09:45

Проблема	Причина	Вирішення
З увімкненням живлення піч відразу починає працювати.	Дверцята не закрито належним чином.	Закрийте дверцята і спробуйте ще раз.
Піч наелектризована.	Живлення або розетку не заземлено належним чином.	Перевірте, чи належно заземлено живлення та розетку.
1. На печі є краплі води. **2.** Через зазор у дверцятах виходить пара. **3.** У печі залишається вода.	Залежно від їжі в певних випадках може виділятися волога чи пара. Це не є несправністю печі.	Дайте печі охолонути і витріть її сухим рушничком.
Надто яскраве світло в печі.	Яскравість світла змінюється залежно від зміни потужності відповідно до функції.	Зміни потужності під час приготування їжі не є несправністю. Це не є несправністю печі.
Готування завершено, але вентилятор охолодження ще працює.	Щоб провітрити піч, вентилятор продовжує працювати ще 3 хвилини після завершення приготування.	Це не є несправністю печі.

Проблема	Причина	Вирішення
Скляна тарілка		
Обертаючись, скляна тарілка зміщується або припиняє обертатися.	Роликова опора відсутня або не встановлена належним чином.	Встановіть роликову опору і повторіть спробу.
Під час обертання скляна тарілка гальмує.	Роликова опора не встановлена належним чином, надто багато продуктів або надто велика ємність, яка торкається стінок печі.	Зменшите кількість продуктів і не використовуйте надто великі ємності.
Скляна тарілка гримить під час обертання.	На дні печі зібралися залишки їжі.	Усуньте залишки їжі з дна печі.
Гриль		
Під час роботи з печі йде дим.	Коли ви вперше використовуєте піч, з нагрівальних елементів може йти дим.	Це не є несправністю, і якщо увімкнути піч 2–3 рази, дим має зникнути.
	На нагрівальних елементах зібралася їжа.	Дайте печі повністю охолонути і усуньте їжу з нагрівальних елементів.
	Їжа знаходиться надто близько до гриля.	Кладіть страву на належній відстані від гриля.
	Продукти неправильно підготовлено та/або розміщено.	Упевніться, що продукти належним чином підготовлено та розміщено.

MG23K3515AS_BW_DE68-04421K-03_RU+UK+KK+UZ.indb 39 2019-03-25 4:09:45

Усунення несправностей та інформаційні коди

Проблема	Причина	Вирішення
Піч		
Піч не нагрівається.	Відкриті дверцята.	Закрийте дверцята і спробуйте ще раз.
Під час попереднього розігрівання йде дим.	Коли ви вперше використовуєте піч, з нагрівальних елементів може йти дим.	Це не є несправністю, і якщо увімкнути піч 2–3 рази, дим має зникнути.
	На нагрівальних елементах зібралася їжа.	Дайте печі повністю охолонути і усуньте їжу з нагрівальних елементів.
Під час роботи печі чути запах смаленого або запах пластмаси.	Використовується пластмасовий або не термостійкий посуд.	Використовуйте скляний посуд, який витримує високу температуру.
З печі чути неприємний запах.	На внутрішні стінки налипли залишки їжі або розплавлена пластмаса.	Скористайтеся функцією приготування на парі та протріть стінки сухою серветкою. Покладіть всередину шматок лимону і увімкніть піч, щоб швидко усунути неприємний запах.
Піч не готує належним чином.	Під час приготування їжі дверцята печі часто відкриваються.	Якщо ви часто відкриваєте дверцята, внутрішня температура знижується, а це може негативно вплинути на результати приготування страви.
	Неправильно встановлено елементи керування печі.	Належним чином налаштуйте елементи керування та спробуйте ще раз.
	Неправильно встановлено гриль або інше приладдя.	Встановіть приладдя належним чином.
	Використовується посуд неправильного типу або розміру.	Використовуйте придатний для печі посуд із пласким дном.

Проблема	Причина	Вирішення
Пара		
Я чую, як кипить вода під час роботи функції приготування на парі.	Вода нагрівається за допомогою парового нагрівача.	Це не є несправністю печі.
Коли функція приготування на парі припиняє роботу, лунає незвичний звук.	Після припинення приготування на парі з нагрівача усувається вода.	Це не є несправністю печі.
Не виходить пара.	Не встановлено резервуар для води.	Перевірте, чи правильно встановлено резервуар для води.
	У резервуарі немає води.	Залийте в резервуар воду і повторіть спробу.

Інформаційний код

Код	Опис	Вирішення
C-d0	Кнопки керування натиснуто й утримуються понад 10 секунд.	Почистьте кнопки і перевірте, чи навколо кнопок немає води. У такому разі вимкніть мікрохвильову піч щонайменше на 30 секунд і спробуйте ще раз. Якщо проблема повториться, зверніться у центр обслуговування SAMSUNG.

ПРИМІТКА

Якщо запропоноване рішення не допомагає вирішити проблему, зверніться до місцевого центру обслуговування SAMSUNG.

MG23K3515AS_BW_DE68-04421K-03_RU+UK+KK+UZ.indb 40 2019-03-25 4:09:45

Технічні характеристики

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

Модель	MG23K3515**
Джерело живлення	230 В , 50 Гц змінного струму
Споживання електроенергії Максимальна потужність Мікрохвилі Гриль (нагрівальний елемент)	 2300 Вт 1250 Вт 1100 Вт
Вихідна потужність	100 Вт / 800 Вт – 6 рівнів (IEC-705)
Робоча частота	2450 МГц
Розміри (Ш x В x Г) Габаритні розміри (З ручкою) Внутрішня камера	 489 x 275 x 392 мм 330 x 211 x 324 мм
Гучність	23 літри
Вага Нетто	 близько 13,0 кг

Призначено для використання в нормальних умовах
Термін служби: 7 років

MG23K3515AS_BW_DE68-04421K-03_RU+UK+KK+UZ.indb 41 2019-03-25 4:09:45

SAMSUNG

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

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

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

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

МАЄТЕ ЗАПИТАННЯ АБО ЗАУВАЖЕННЯ?

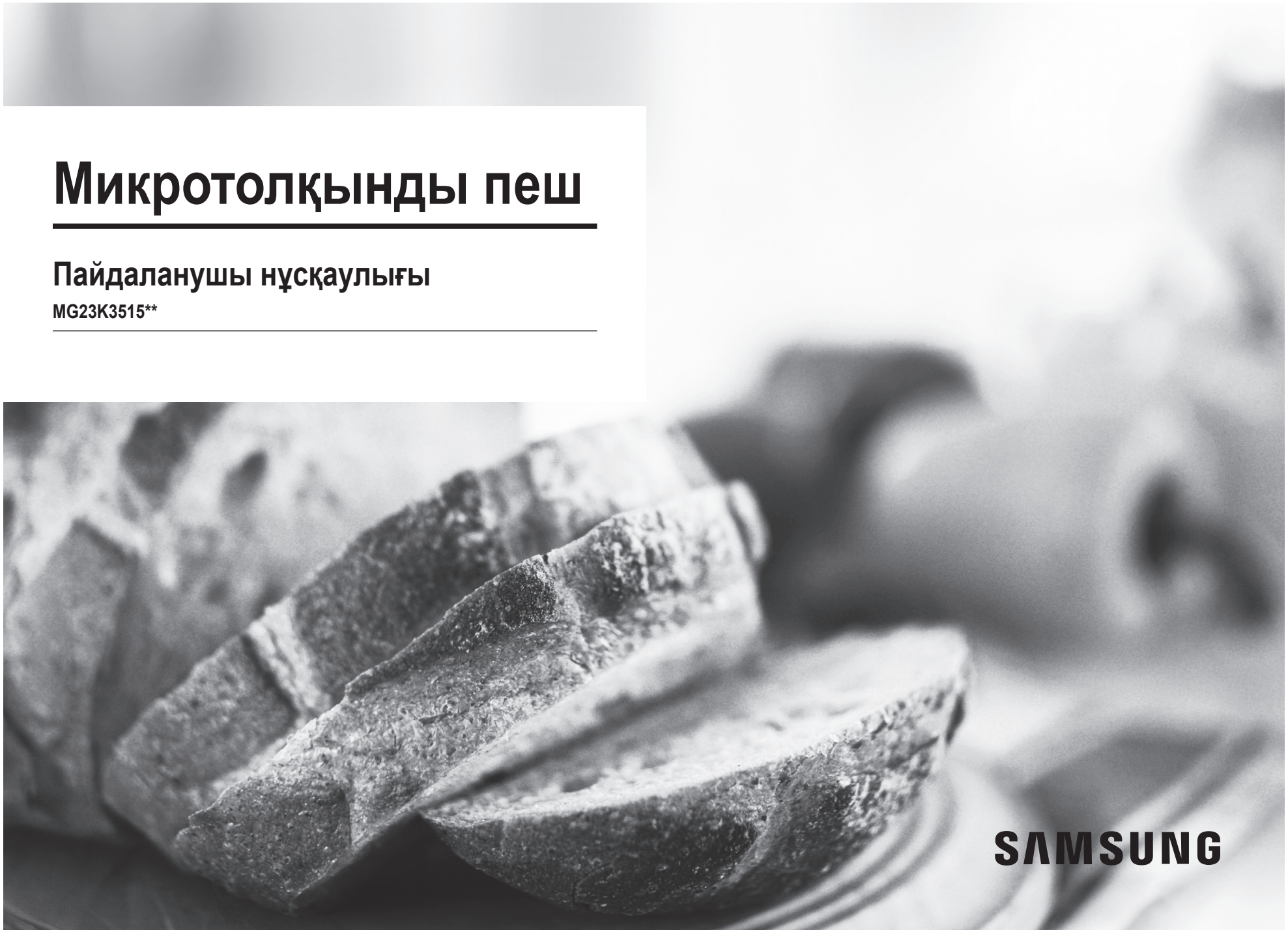
КРАЇНА	ТЕЛЕФОН	ВЕБ-САЙТ
RUSSIA	8-800-555-55-55	www.samsung.com/ru/support
GEORGIA	0-800-555-555	www.samsung.com/support
ARMENIA	0-800-05-555	www.samsung.com/support
AZERBAIJAN	0-88-555-55-55	www.samsung.com/support
KYRGYZSTAN	00-800-500-55-500 (GSM: 9977)	www.samsung.com/support
UZBEKISTAN	00-800-500-55-500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

DE68-04421K-03

Микротолқынды пеш

Пайдаланушы нұсқаулығы

MG23K3515**



Мазмұны

Қауіпсіздік нұсқаулары 3

Қауіпсіздікке қатысты маңызды нұсқаулар 3
Аталған өнімді дұрыс пайдалану (Электр қуатын шығындау және Электрондық жабдық) 8

Орнату 8

Керек-жарақтары 8
Орнатылатын орын 9
Бұрылмалы табақ 9

Күтім көрсету 9

Тазалау 9
Ауыстыру (жөндеу) 10
Ұзақ уақыт пайдаланбаған кезде күтім көрсету 10

Пештің функциялары 10

Пеш 10
Басқару панелі 11

Пешті іске пайдалану 11

Микротолқынды пеш қалай жұмыс жасайды 11
Пештің дұрыс жұмыс жасап тұрғанын тексеру 12
Пісіру/Қыздыру 12
Уақытты орнату 13
Қуат деңгейлері және уақыт өзгерістері 13
Пісіру уақытын реттеу 14
Пісіруді тоқтату 14
Қуатты үнемдеу режимін орнату 14
Жылдам жібіту функцияларын пайдалану 15
Орыс дәстүрімен пісіру функцияларын қолдану 16
Жылы ұстау функцияларын пайдалану 24
Иіс кетіру функцияларын қолдану 25
Гриль жасау 26
Микротолқын және грильді біріктіріп пайдалану 26
Гриль+30с функцияларын пайдалану 27
Бала қауіпсіздігі функцияларын пайдалану 27
Сигнал құралын өшіру 27

Ыдыстың жарамдылығын анықтау 28

Тағам пісіруге қатысты ақыл-кеңес 29

Ақаулық себептерін анықтау және ақпарат коды 37

Ақаулық себептерін анықтау 37
Ақпарат коды 40

Техникалық параметрлері 41

MG23K3515AS_BW_DE68-04421K-03_RU+UK+KK+UZ.indb 2 2019-03-25 4:09:47

ҚАУІПСІЗДІККЕ ҚАТЫСТЫ МАҢЫЗДЫ НҰСҚАУЛАР

МҰҚИЯТ ОҚЫП ШЫҒЫП, КЕЛЕШЕКТЕ ҚОЛДАНУ ҮШІН САҚТАП ҚОЙЫҢЫЗ.

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

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

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

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

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

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

Микротолқынды пештерде қолдануға жарамды ыдыс-аяқтарды ғана қолданыңыз.

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

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

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

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

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

MG23K3515AS_BW_DE68-04421K-03_RU+UK+KK+UZ.indb 3 2019-03-25 4:09:47

Қауіпсіздік нұсқаулары

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

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

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

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

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

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

Құрылғыны бумен тазалағыш құралмен тазалауға болмайды.

Құрылғыны су құйып жууға болмайды.

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

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

Балаларды құрылғымен ойнамас үшін қадағалап отыру керек.

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

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

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

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

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

Микротолқынды пешті ашасына қол жететіндей етіп орнату керек.

MG23K3515AS_BW_DE68-04421K-03_RU+UK+KK+UZ.indb 4 2019-03-25 4:09:47

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

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

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

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

Бумен тазалағышты пайдалануға болмайды.

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

Құрылғы қатты қызып кетпеу үшін декоративті есіктің артына орнатуға болмайды.

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

Қыздырғыш элементтерге қол тиіп кетпес үшін абай болу керек.

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

АБАЙ БОЛЫҢЫЗ: Пісіру үдерісін байқап отыру керек. Қысқа мерзімді пісіру үдерісін үздіксіз байқап отыру керек.

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

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

Пісіру беттері пісіру барысында қызып кетуі мүмкін.

Құрылғылар сыртқы таймер немесе жеке қашықтан басқару құралының көмегімен басқарылмайды.

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

Құрылғыны және қорек сымын 8 жасқа толмаған балалардан алыс ұстаңыз.

MG23K3515AS_BW_DE68-04421K-03_RU+UK+KK+UZ.indb 5 2019-03-25 4:09:47

Қауіпсіздік нұсқаулары

Қауіпсіздікті сақтауға қатысты жалпылама ескертулер

Кез келген өзгеріс енгізу немесе жөндеу жұмыстарын білікті маман ғана орындауға тиіс.
Тұмшаланған сауыттардағы тағамды немесе сұйықты микротолқын функциясымен қыздырмаңыз.
Пешті бензол, сұйылтқыш, алкоголь, бумен немесе жоғары қысыммен тазалағыш заттармен тазаламаңыз.
Пешті қыздырғыштың, тұтанғыш заттың қасына орнатпаңыз; ылғалды, майлы немесе шаңды жерге қойып немесе күн сәулесі тура түсетін және су ағатын немесе газ шығуы мүмкін жерге, тегіс емес жерге қоймаңыз.
Бұл пешті жергілікті және мемлекеттік стандарттарға сай жерге дұрыс тұйықтау керек.
Пештің ашасы қосылатын ағытпалар мен контакт түйіспелеріндегі қоқыстарды тазалау үшін құрғақ шүберекті жиі пайдаланыңыз.
Қуат сымын қатты тартпаңыз, майыстырмаңыз немесе оның үстіне ауыр зат қоймаңыз.
Газ жылыстап шықса (мысалы, пропан, сұйылтылған газ т.б.) бөлмені дереу желдетіңіз.
Қуат сымына қол тигізбеңіз.
Қуат сымын дымқыл қолмен ұстамаңыз.
Пеш жұмыс істеп тұрғанда, қуат сымын желіден ағытып сөндіруге болмайды.
Саусақтарыңызды немесе бөгде затты сұқпаңыз. Егер пешке бөгде зат кіріп кетсе, ашаны розеткадан суырыңыз да, жергілікті Samsung қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
Пешке шамадан тыс күш салмаңыз немесе баспаңыз.
Пешті осал заттардың үстіне қоймаңыз.
Кернеу, жиілік және тоқ параметрлерінің, техникалық параметрлерге сай келетініне көз жеткізіңіз.
Ашаны қабырғадағы розеткаға мықтап сұғыңыз. Көп ашалы адаптерді, ұзартқыш сымдарды немесе электр трансформаторын қолданбаңыз.
Қуат сымын металл заттарға іліп қоймаңыз. Қуат сымының заттардың арасында немесе пештің артында болуын қамтамасыз етіңіз.
Бүлінген қуат ашасын, қуат сымын немесе босап қалған розетканы қолданбаңыз. Зақым келген қуат ашалары немесе сымдары үшін жергілікті Samsung қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
Пешке су құюға немесе суды тура бүркуге болмайды.
Пештің үстіне, ішіне немесе пеш есігінің үстіне зат қоймаңыз.
Құрт-құмырысқаларды құртуға арналған бүріккіш тәрізді тұтанғыш затты пешке шашпаңыз.
Пештің ішіне тұтанғыш зат салып сақтауға болмайды. Құрамында алкоголі бар тағамды немесе сусындарды қыздырған кезде өте сақ болыңыз, себебі алкоголь буы пештің ыстық бөліктеріне тиіп кетуі мүмкін.
Балалар есікке соғылып қалуы немесе саусақтарын қыстырып алуы мүмкін. Есікті ашып/жапқанда, балаларды алыс ұстаңыз.

Микротолқынға қатысты ескерту

Сусындарды микротолқынмен қыздырғанда кенет тасып төгілуі мүмкін, сондықтан сауытты әрқашан абайлап ұстау керек. Сусындарды әрқашан 20 секунд қоя тұрғаннан кейін алыңыз. Қажет болса, қыздыру барысында араластырыңыз. Қыздырып болғаннан кейін әрқашан араластырыңыз.
Бу шалып кетсе, төмендегі алғашқы жәрдем нұсқауларын орындаңыз:

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

Науаға немесе торға зақым келтірмеу үшін тағам пісіріп болғаннан кейін суға дереу салмаңыз.
Пешті тағамды майға батырып қуыру үшін пайдаланбаңыз, себебі, май температурасын бақылау мүмкін емес. Нәтижесінде ыстық май тасып төгілуі мүмкін.

MG23K3515AS_BW_DE68-04421K-03_RU+UK+KK+UZ.indb 6 2019-03-25 4:09:47

Микротолқынды пешке қатысты сақтық шаралары

Микротолқынға төзімді ыдыстарды ғана пайдаланыңыз. Темір сауыттардың ешқайсысын, жиектері алтын немесе күміспен жалатылған ас ыдыстарын, істікті т.б. ешқашан қолданбаңыз.
Темір бауларын алыңыз. Электр жарқылы пайда болуы мүмкін.
Пешті қағаз немесе киім кептіру үшін қолданбаңыз.
Аз тағам қатты ысып және күйіп кетпес үшін қысқа уақытты қолданыңыз.
Қуат сымы немесе ашасын су немесе қызу көздерінен алыс ұстаңыз.
Жарылыс қаупін болдырмау үшін қабығы бар жұмыртқаларды немесе бітеу пісірілген жұмыртқаларды қыздырмаңыз. Тұмшаланып жабылған немесе вакуум сауыттарды, жаңғақтарды, қызанақтарды т.б. қыздырмаңыз.
Желдеткіш саңылауларды киіммен немесе қағазбен бітемеңіз. Өрт шығу қаупі бар. Пеш қатты қызып кетіп, автоматты түрде сөніп, әбден суығанша сөнген қалпы тұруы мүмкін.
Тағамды пештен алғанда әрқашан пешке арналған қолғапты қолданыңыз.
Сұйық заттарды қыздырудың орта тұсына келгенде немесе қыздырып болғаннан кейін араластырыңыз және қыздырып болғаннан кейін кенет тасып кетпес үшін 20 секунд қоя тұрыңыз.
Пештің есігін ашқан кезде, ыстық ауа немесе буға күйіп қалмас үшін қолдың ұзындығындай жерде алыс тұрыңыз.
Бос тұрған пешті іске қоспаңыз. Қауіпсіздік мақсатында пеш автоматты түрде 30 минутқа сөнеді.
Пеш кенет іске қосылып кетсе микротолқын қуатын сіңіру үшін оның ішіне әрқашан бір стакан су қойып қоюды ұсынамыз.
Пешті осы нұсқаулықта берілген қашықтықтарды сақтап орнатыңыз. (Микротолқынды пешті орнату тарауын қараңыз).
Пештің қасында орналасқан розеткаларға басқа электр құрылғыларын қосқан кезде абай болыңыз.

Микротолқынды пешті іске қосуға қатысты сақтық шаралары

Төмендегі сақтық шаралары орындалмаса, микротолқын қуатының қатеріне ұшырауыңыз мүмкін.

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

Шектеулі кепілдік

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

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

Бұл пешті тек осы пайдаланушы нұсқаулығында көрсетілген мақсатта ғана қолданыңыз.
Бұл пайдаланушы нұсқаулығында көрсетілген "Ескертулер" мен "Қауіпсіздік нұсқауларында", орын алуы ықтимал жағдайлар мен оқиғалардың барлығы бірдей қамтылмаған. Пешті абайлап, сақтықпен орнатуға, күтім көрсетуге, іске қосуға өзіңіз міндеттісіз.
Себебі бұл іске пайдалану нұсқауларында әр түрлі үлгілер қамтылғандықтан, микротолқынды пешіңіздің техникалық сипаттамасы, осы нұсқаулықта көрсетілген пештерден сәл өзгеше болуы және ескерту белгілерінің барлығы бірдей сізге қатысты болмауы мүмкін. Толғандырып жүрген мәселеңіз немесе сұрағыңыз болса, жергілікті Samsung қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз немесе www.samsung.com арқылы онлайн ақпарат және көмек алыңыз.
Бұл пешті тағам қыздыру үшін ғана пайдаланыңыз. Бұл пеш үйде қолдануға ғана арналған.
Матаны немесе дән толтырылған жастықшаларды қыздырмаңыз. Пешті дұрыс немесе тиісті түрде қолданбау нәтижесінде орын алған зақым үшін өндіруші жауапкершілік көтермейді.
Пеш бетінің бүлінуіне және қауіпті жағдайларға жол бермеу үшін пешті әрқашан таза және жақсы күтіп ұстаңыз.

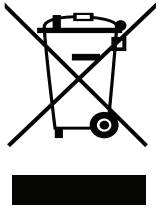
MG23K3515AS_BW_DE68-04421K-03_RU+UK+KK+UZ.indb 7 2019-03-25 4:09:48

Қауіпсіздік нұсқаулары

Құрылғы тобының сипаттамасы

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

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

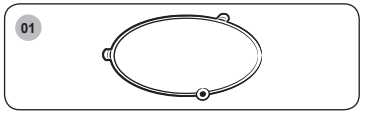


(Жеке қоқыс жинайтын жүйесі бар елдерге қатысты)
Өнімдегі, акцессуардағы немесе нұсқаулықтағы бұл таңбалау өнімді және оның электрондық аксессуарларын (мысалы, қуат беру құрылғысын, құлаққаптың, USB кабелін), олардың қызмет ету мерзімі өткен соң, үйде басқа мақсатта пайдалануға болмайтындығын білдіреді. Қалдықтардың бақыланбайтын пайдаланылуынан қоршаған ортаға немесе адам денсаулығына зиян келтірудің алдын алу үшін бұл заттарды басқа қалдық түрлерінен бөлек алып қойыңыз және оларды материалдық ресурстарды екінші рет пайдалану үшін қолданыңыз. Үйде пайдаланушылар экологиялық қауіпсіз түрде қайта өңдеу үшін осы өнімді қай жерден және қалай алуға болатынын анықтау мақсатында, осы өнімді сатып алған жердегі ретейлермен немесе оның жергілікті кеңсесімен хабарласуы тиіс.
Іскерлік пайдаланушылар сату-сатып алу шартының талаптары мен ережелерін тексеру үшін өзінің жабдықтаушысымен хабарласуы тиіс. Осы өнім және оның электрондық аксессуарлары жойылатын басқа пайдаланған қаптамалармен араласып кетпеуі тиіс.

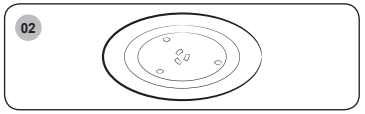
Орнату

Керек-жарақтары

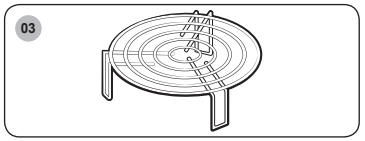
Құрылғының қандай үлгісін таңдап алғаныңызға қарай, онымен бірге әр түрлі жолмен қолдануға болатын бірнеше керек-жарақ жеткізіледі.



01 Айналмалы шығырық, пештің ортасына қойылады.
Мақсаты: Айналмалы шығырық бұрылмалы табақты ұстап тұрады.



02 Бұрылмалы табақ, айналмалы шығырыққа ортаңғы тұсын жалғастырғышқа орнату арқылы қойылады.
Мақсаты: Бұрылмалы табақ тамақ пісіретін негізгі орын болып табылады: оны тазалау үшін оңай алуға болады.



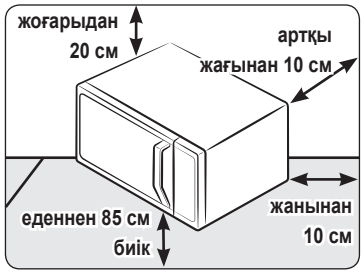
03 Гриль торы, бұрылмалы табаққа қойылады.
Мақсаты: Металл торды гриль және аралас режим арқылы пісіру үшін қолдануға болады.

☛ **МАҢЫЗДЫ**

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

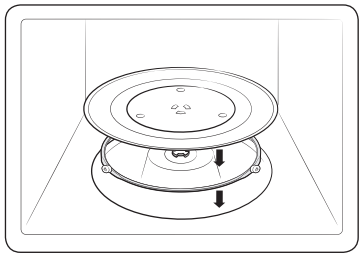
MG23K3515AS_BW_DE68-04421K-03_RU+UK+KK+UZ.indb 8 2019-03-25 4:09:48

Орнатылатын орын



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

Бұрылмалы табақ



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

Күтім көрсету

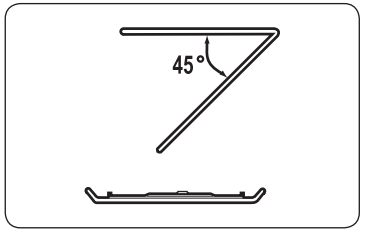
Тазалау

Пештің ішіне немесе үстіне қоқыс жиналып қалмау үшін мезгіл-мезгіл тазалаңыз. Сонымен қатар, есікке, есіктің тығыздағышына және бұрылмалы табаққа және айналмалы шығырыққа (қолданылатын үлгілерге ғана қатысты) аса назар аударыңыз.
Егер есік оңай ашылып немесе жабылмаса, әуелі есіктің тығыздағыштарына қоқыс тұрып қалмағанын тексеріңіз. Пештің ішкі және сыртқы беттерін тазалау үшін жұмсақ шүберек пен сабынды суды пайдаланыңыз. Шайыңыз да, мұқият құрғатыңыз.

Пештің ішіндегі иістенген, қатып қалған қоқыстарды тазалау үшін

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

Ішкі тербелмелі қыздырғышы бар үлгілерді тазалау үшін



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

⚠ **АБАЙ БОЛЫҢЫЗ**

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

MG23K3515AS_BW_DE68-04421K-03_RU+UK+KK+UZ.indb 9 2019-03-25 4:09:48

Күтім көрсету

Ауыстыру (жөндеу)

⚠ ЕСКЕРТУ

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

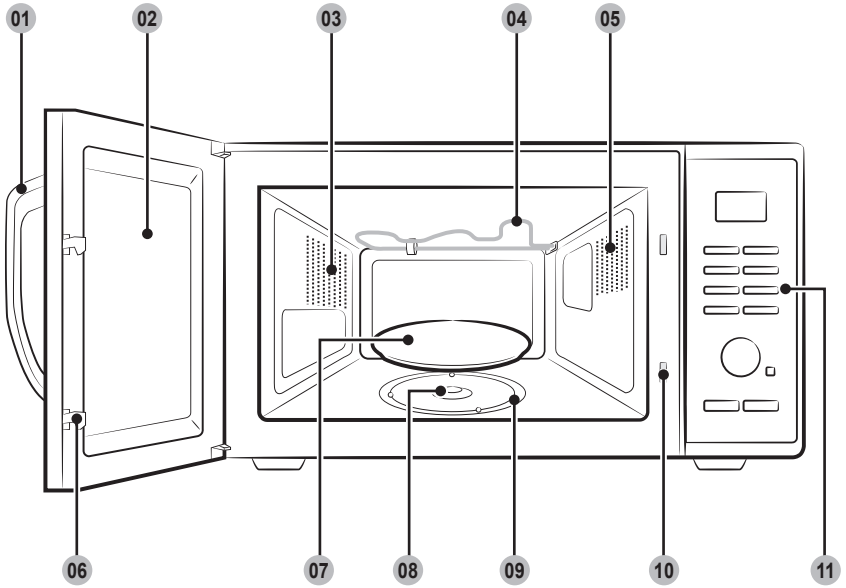
- Топсаларға, тығыздағышқа, және/немесе есікке қатысты мәселе туындаса, білікті техникке немесе жергілікті Samsung қызмет көрсету орталығына хабарласып, техникалық көмек алыңыз.
- Егер жарықтама шамын ауыстырғыңыз келсе, жергілікті Samsung қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз. Өзіңіз ауыстырмаңыз.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

Ұзақ уақыт пайдаланбаған кезде күтім көрсету

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

Пештің функциялары

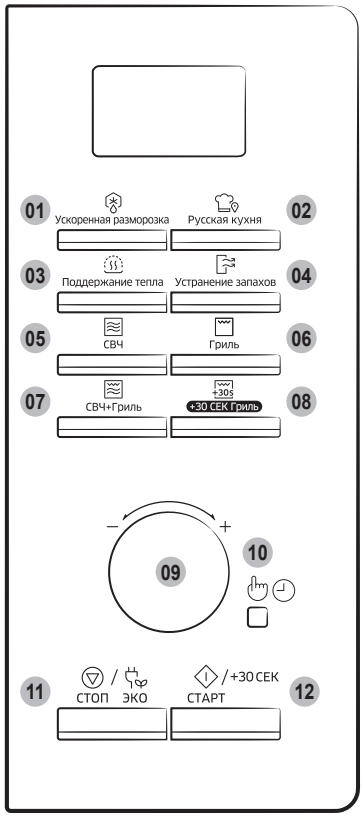
Пеш



01	Есіктің тұтқасы	**02**	Есік	**03**	Желдеткіш саңылаулар
04	Қыздырғыш элемент	**05**	Шам	**06**	Есік бекітпелері
07	Бұрылмалы табақ	**08**	Жалғастырғыш	**09**	Айналмалы шығырық
10	Қауіпсіздік бекітпесінің саңылаулары	**11**	Басқару панелі		

MG23K3515AS_BW_DE68-04421K-03_RU+UK+KK+UZ.indb 10 2019-03-25 4:09:49

Басқару панелі



01 Ускоренная разморозка (Жылдам жібіту) түймесі
02 Русская кухня (Орыс дәстүрімен пісіру) түймесі
03 Поддержание тепла (Жылы ұстау) түймесі
04 Устранение запахов (Иіс кетіру) түймесі
05 СВЧ (Микротолқын) түймесі
06 Гриль түймесі
07 СВЧ+Гриль (Аралас режим) түймесі
08 +30 СЕК Гриль (Гриль+30с) түймесі
09 Диск (Салмақ/Үстелге тарту/Уақыт)
10 Таңдау/Сағат түймесі
11 СТОП/ЭКО (ТОҚТАТУ/ҮНЕМДІ) түймесі
12 СТАРТ/+30 СЕК (БАСТАУ/+30с) түймесі

Пешті іске пайдалану

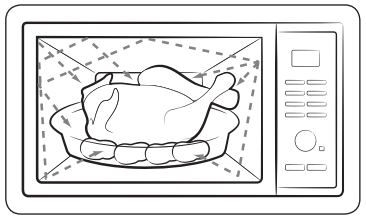
Микротолқынды пеш қалай жұмыс жасайды

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

Микротолқынды төмендегі әрекеттер үшін қолдануға болады:

- Жібіту
- Алдын ала қыздыру
- Пісіру

Пісіру принципі.



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

☛ **МАҢЫЗДЫ**

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

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

MG23K3515AS_BW_DE68-04421K-03_RU+UK+KK+UZ.indb 11 2019-03-25 4:09:49

Пешті іске пайдалану

Пештің дұрыс жұмыс жасап тұрғанын тексеру

Келесі қарапайым әрекетті орындау арқылы пештің әрқашан дұрыс жұмыс жасап тұрғанын тексере аласыз. Егер күмәндансаңыз, “**Ақаулықты түзету**” тарауын 37-40-бетінен қараңыз.

ЕСКЕРТПЕ

Пештің ашасы сәйкес келетін розеткаға жалғанып тұруға тиіс. Бұрылмалы табақ пештің ішіндегі орнында тұруға тиіс. Ең үлкен мәннен (100 % - 800 Вт) басқа қуат мәні қолданылса, суды қайнатуға көбірек уақыт кетеді.

Пештің есігін есіктің үстіңгі жағындағы тұтқаны тартып ашыңыз.
Бұрылмалы табаққа бір кесе су қойыңыз. Есікті жабыңыз.

СТАРТ/+30 СЕК (БАСТАУ/+30с) түймесін басыңыз және **СТАРТ/+30 СЕК (БАСТАУ/+30с)** түймесін қажетінше басып, уақытты 4 немесе 5 минутқа қойыңыз.

Нәтижесі: Пеш суды 4 немесе 5 минут қыздырады.
Содан кейін су қайнауға тиіс.

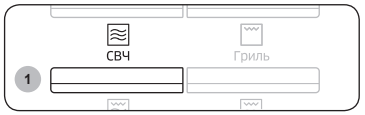
Пісіру/Қыздыру

Төменде тағамды қалай пісіруге немесе қыздыруға болатындығы туралы айтылған.

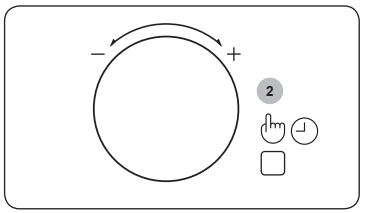
МАҢЫЗДЫ

- Пешті қараусыз қалдырардың алдында ӘРҚАШАН пісіру параметрлерін тексеріңіз.
- Макс. **СВЧ (Микротолқын)** уақыты 99 минутқа тең.

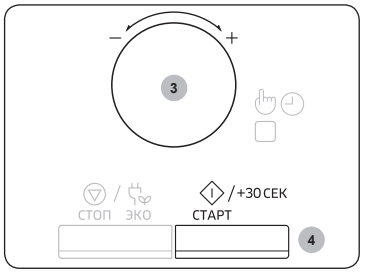
Есікті ашыңыз. Тағамды бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз. Есікті жабыңыз. Бос тұрған микротолқынды пешті ешқашан қоспаңыз.



1. **СВЧ (Микротолқын)** түймесін басыңыз.
   Нәтижесі: 800 Вт (ең үлкен пісіру қуаты) индикаторы көрсетіледі:
   (микротолқын режимі)



2. Тиісті қуат деңгейін **Диск** тетігін бұрап орнатыңыз. (Қуат мәні кестесін қараңыз). Содан кейін **Таңдау/Сағат** түймесін басыңыз.



3. Пісіру уақытын **Диск** тетігін бұрап орнатыңыз.
   Нәтижесі: Пісіру уақыты көрсетіледі.
4. **СТАРТ/+30 СЕК (БАСТАУ/+30с)** түймесін басыңыз.
   Нәтижесі: Пештің шамы жанады да, бұрылмалы табақ айнала бастайды. Тағам пісіп болғаннан кейін қайтадан пісіріле бастайды.
   1) Пеш 4 рет сигнал береді.
   2) Аяқтау сигналы 3 рет естіледі (әр минут сайын бір рет).
   3) Ағымдық уақыт қайта көрсетіледі.

MG23K3515AS_BW_DE68-04421K-03_RU+UK+KK+UZ.indb 12 2019-03-25 4:09:50

Уақытты орнату

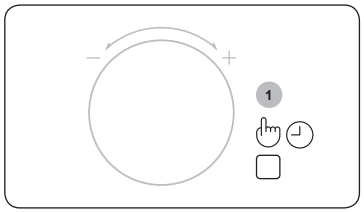
Қуат берілген кезде, дисплейде “88:88”, содан кейін “12:00” автоматты түрде көрінеді.

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

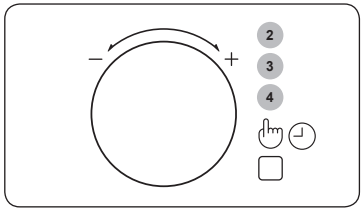
- Микротолқынды пешті алғаш орнатқанда
- Электр қуаты өшіп қалғанда

ЕСКЕРТПЕ

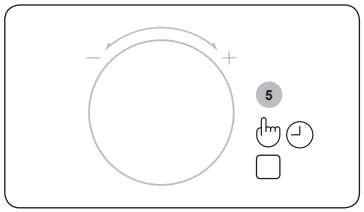
Жазғы және қысқы уақыттарды ауыстырған кезде сағатты қайта орнатуды ұмытпаңыз.



1. **Таңдау/Сағат** түймесін басыңыз.



2. **Диск** тетігін бұрап, 24-сағаттық немесе 12-сағаттық режимді орнатыңыз.
   Содан кейін **Таңдау/Сағат** түймесін басыңыз.
3. Сағатты орнату үшін **Диск** тетігін бұраңыз.
   Содан кейін **Таңдау/Сағат** түймесін басыңыз.
4. Минутты орнату үшін **Диск** тетігін бұраңыз.



5. Дұрыс уақыт көрсетілген кезде, сағат жұмыс істей бастау үшін **Таңдау/Сағат** түймесін басыңыз.
   Нәтижесі: Микротолқынды пешті қолданбаған кезде, уақыт әрқашан көрсетіліп тұрады.

Қуат деңгейлері және уақыт өзгерістері

Қуат функциясы бөлінетін қуаттың мөлшері мен тағам пісіруге немесе қыздыруға қажетті уақытты, тағамның түрі мен мөлшеріне қарай бейімдеуге мүмкіндік береді. Алты қуат деңгейінен қажетін таңдай аласыз.

Қуат мәні	Пайыз	Шығысы
ЖОҒАРЫ	100 %	800 Вт
ОРТАША ЖОҒАРЫ	75 %	600 Вт
ОРТАША	56 %	450 Вт
ОРТАШАДАН ТӨМЕН	38 %	300 Вт
ЖІБІТУ	23 %	180 Вт
ТӨМЕН	13 %	100 Вт

Рецептілерде және осы кітапшада көрсетілген пісіру уақыттары, арнайы көрсетілген қуат мәндеріне сай келеді.

Егер мына параметрді таңдасаңыз...	Пісіру уақыты...
Жоғарырақ қуат деңгейі	Азайтылған
Төменірек қуат деңгейі	Көбейтілген

MG23K3515AS_BW_DE68-04421K-03_RU+UK+KK+UZ.indb 13 2019-03-25 4:09:50

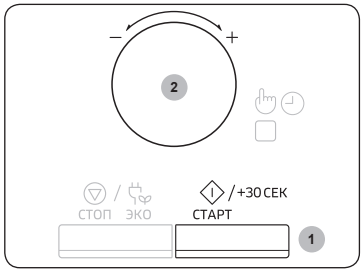
Пешті іске пайдалану

Пісіру уақытын реттеу

Пісіру уақытын, әр қосқыңыз келген 30 секунд үшін **СТАРТ/+30 СЕК (БАСТАУ/+30с)** түймесін бір рет басып ұзартуыңызға болады.

Микротолқын, Қызу толқынымен гриль жасау немесе Аралас режимде **СТАРТ/+30 СЕК (БАСТАУ/+30с)** түймесін басқанда, пісіру уақыты ұзарады.

- Тағамның қалай пісіп жатқанын көру үшін есікті кез келген уақытта ашып қарауға болады
- Қалған пісіру уақытын көбейтіңіз



1-ші тәсіл

Тағам пісіру барысында пісіру уақытын көбейту үшін **СТАРТ/+30 СЕК (БАСТАУ/+30с)** түймесін, қосқыңыз келген әр 30 секунд үшін бір рет басыңыз.

- Мысалы: Үш минут қосу үшін **СТАРТ/+30 СЕК (БАСТАУ/+30с)** түймесін алты рет басыңыз.

2-ші тәсіл

Пісіру уақытын реттеу үшін **Диск** тетігін бұрау керек.

Пісіруді тоқтату

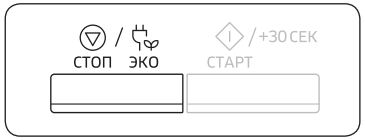
Келесі әрекетті орындау үшін тағам пісіруді кез келген уақытта тоқтатуға болады:

- Тағамды тексеру
- Тағамды аудару немесе араластыру
- Қоя тұру

Тағам пісіруді тоқтату үшін:	Содан кейін...
Уақытша	Есікті ашыңыз немесе **СТОП/ЭКО (ТОҚТАТУ/ҮНЕМДІ)** түймесін бір рет басыңыз. **Нәтижесі:** Пісіру тоқтайды. Тағам пісіруді жалғастыру үшін есікті қайта жауып, **СТАРТ/+30 СЕК (БАСТАУ/+30с)** түймесін басыңыз.
Толық	**СТОП/ЭКО (ТОҚТАТУ/ҮНЕМДІ)** түймесін бір рет басыңыз. **Нәтижесі:** Пісіру тоқтайды. Пісіру параметрлерін біржола тоқтатқыңыз келсе, **СТОП/ЭКО (ТОҚТАТУ/ҮНЕМДІ)** түймесін қайта басыңыз.

Қуатты үнемдеу режимін орнату

Пештің қуатты үнемдеу режимі бар.



- **СТОП/ЭКО (ТОҚТАТУ/ҮНЕМДІ)** түймесін басыңыз.
  Нәтижесі: Дисплей сөнеді.
- Қуатты үнемдеу режимін сөндіру үшін есікті ашыңыз немесе **СТОП/ЭКО (ТОҚТАТУ/ҮНЕМДІ)** түймесін басыңыз, сонда дисплейде ағымдық уақыт көрсетіледі. Пеш іске қосуға дайын.

ЕСКЕРТПЕ

Қуатты авт. түрде үнемдеу функциясы

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

MG23K3515AS_BW_DE68-04421K-03_RU+UK+KK+UZ.indb 14 2019-03-25 4:09:50

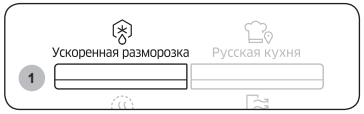
Жылдам жібіту функцияларын пайдалану

Ускоренная разморозка (Жылдам жібіту) функциялары етті, құс етін, балық, жеміс/жидекті жібітуге көмектеседі. Жібіту уақыты мен қуат мәні автоматты түрде орнайды. Тек бағдарлама мен салмақты таңдасаңыз жеткілікті.

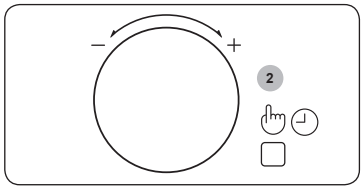
ЕСКЕРТПЕ

Микротолқынға төзімді сауыттарды ғана пайдаланыңыз.

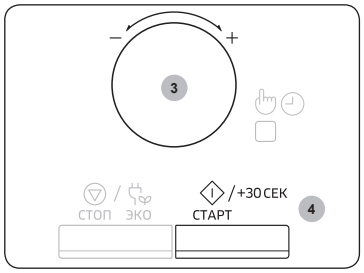
Есікті ашыңыз. Мұздатылған тағамды бұрылмалы табақтың ортасындағы керамикаға салыңыз. Есікті жабыңыз.



1. **Ускоренная разморозка (Жылдам жібіту)** түймесін басыңыз.



2. **Диск** тетігін бұрап, пісірілетін тағамның түрін таңдаңыз. Содан кейін **Таңдау/Сағат** түймесін басыңыз.



3. Тағамның үлестірілетін мөлшерін **Диск** тетігін бұрап таңдаңыз. (Келесі кестеге қараңыз.)
4. **СТАРТ/+30 СЕК (БАСТАУ/+30с)** түймесін басыңыз.

   Нәтижесі: Жібіту басталады.
   1) Пеш 4 рет сигнал береді.
   2) Аяқтау сигналы 3 рет естіледі (әр минут сайын бір рет).
   3) Ағымдық уақыт қайта көрсетіледі.

Төмендегі кестеде әр түрлі **Ускоренная разморозка (Жылдам жібіту)** бағдарламалары, тағамның үстелге тартылатын мөлшері, қоя тұру уақыты мен тиісті нұсқаулар берілген. Тағамды жібітудің алдында орам материалдарының барлығын алыңыз. Етті, құс етін, балықты, жеміс/жидекті жалпақ шыны ыдысқа немесе керамика табаққа салыңыз.

Код/Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Нұсқаулар
1 **Ет**	200-1500 г	Шеттерін алюминий фольгамен жабыңыз. Уақыттың жартысы өткенде етті аударыңыз. Бұл сиыр, қой, шошқа етін, стейк, туралған ет, фаршталған етті пісіруге жарайтын бағдарлама. 20-60 минут қоя тұрыңыз.
2 **Құс еті**	200-1500 г	Сирақтары мен қанаттарының ұшын алюминий фольгамен жабыңыз. Уақыттың жартысы өткенде құс етін аударыңыз. Бұл бүтін тауықты да, сонымен қатар бөлшектелген тауық етін де пісіруге жарайтын бағдарлама. 20-60 минут қоя тұрыңыз.
3 **Балық**	200-1500 г	Бүтін балықтың құйырығын алюминий фольгамен жабыңыз. Уақыттың жартысы өткенде балық етін аударыңыз. Бұл бүтін балықты да, балық филесін де пісіруге жарайтын бағдарлама. 20-60 минут қоя тұрыңыз.
4 **Жеміс/Жидек**	100-600 г	Жемістерді шыны табаққа біркелкі таратып салыңыз. Бұл жемістердің барлық түрлеріне сай келетін бағдарлама. 5-30 минут қоя тұрыңыз.

MG23K3515AS_BW_DE68-04421K-03_RU+UK+KK+UZ.indb 15 2019-03-25 4:09:50

Пешті іске пайдалану

Орыс дәстүрімен пісіру функцияларын қолдану

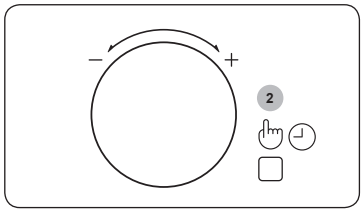
Русская кухня (Орыс дәстүрімен пісіру) функцияларының алдын ала бағдарламаланған 65 пісіру уақыты бар. Пісіру уақыты немесе қуат мәнін орнатудың қажеті жоқ.
Тағамның үстелге тартылатын түрін **Диск** тетігін бұрап реттеуге болады.

☛ **МАҢЫЗДЫ**

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

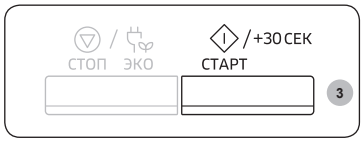
Алдымен, тағамды бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз да, есікті жабыңыз.

1. **Русская кухня (Орыс дәстүрімен пісіру)** түймесін басыңыз.



2. **Диск** тетігін бұрап пісірілетін тағам санатын таңдап, содан кейін **Таңдау/Сағат**тетігін басып орнатыңыз.
   1 - Орыс дәстүрлі тағамдары мәзірі
   2 - Көже
   3 - Сусындар
   4 - Көкөністер/Дәнді дақылдар
   5 - Құс/Балық еті

   Содан кейін **Диск** тетігін бұрап, пісірілетін тағамның түрін таңдаңыз.
   Әртүрлі алдын ала орнатылған бағдарламалардың сипаттамасын келесі беттегі кестеден қараңыз.



3. **СТАРТ/+30 СЕК (БАСТАУ/+30с)** түймесін басыңыз.
   Нәтижесі: Тағам таңдалған, алдын ала бағдарламаланған параметр бойынша пісіріледі.
   1) Пеш 4 рет сигнал береді.
   2) Аяқтау сигналы 3 рет естіледі (әр минут сайын бір рет).
   3) Ағымдық уақыт қайта көрсетіледі.

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 Табаққа терісі алынған тесілген шұжықтарды салыңыз, жанына сәл сарымай салыңыз. Майдың үстіне қалбырдағы бұрышты салыңыз. Пісіре бастаңыз.	
1-3 Кекс	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.	

MG23K3515AS_BW_DE68-04421K-03_RU+UK+KK+UZ.indb 16 2019-03-25 4:09:51

Код/Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
1-5 Сырник	2, әрқайсысы 95 г	Қыша қосылған ірімшік - 90-100 г, бидай - 10 г, қант (ваниль қосылған қант) - 10 г, тұз - 0,5 г, жұмыртқа - ¼ дана, сары май - 5-10 г (майлау үшін)
	Нұсқаулар Сары майдан басқа құраластардың барлығын жақсылап араластырыңыз. Екі дөңгелек қалып дайындаңыз. Дөңгелек қалыптардың түбін жақсылап майлаңыз. Оны балауыз қағазға салып, гриль торына қойыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұмшапештен сигнал естілген кезде, дөңгелек қалыптарды аударып, пісіруді жалғастырыңыз.	
1-6 Ірімшіктен жасалған тост	40-60 г	Тост наны – 2 тілім, әр тілімі 26-28 г, ірімшік – 2 дана, әр тілімі 20 г
	Нұсқаулар Гриль торына екі тосттан салыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұмшапештен сигнал естілген кезде, тост нандарын төмен аударып, үстіне ірімшіктерден салыңыз. Содан кейін пісіруді жалғастырыңыз.	
1-7 Нан қоқымдары қосылған ірімшік	125 г (5 дана)	Ірімшік - 125 г (4-5 дана, әрбірі 25 г), жұмыртқа - ½ дана, нанның қоқымдары - 3-5 г
	Нұсқаулар Ірімшікті 5 см x 5 см текше етіп тураңыз. Жұмыртқаның сарысына салып, нан қоқымдарын себіңіз. Пешті 5 мин Гриль режимімен алдын ала қыздырыңыз. Ірімшікті балауыз қағазға қойыңыз. Содан кейін гриль торына қойыңыз. Пісіре бастаңыз.	
1-8 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, әр данасы 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.	

Код/Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
1-9 Орыс арқан балығы	150-170 г	Сүйегі мен терісі алынбаған арқан балық филесі – 200-250 г, тұз – 1 г, лимон – 15 г (шырынын сығыңыз), май - 5 г
	Нұсқаулар Арқан балық стейгін дәмдеп, май жағыңыз. Табаққа салыңыз. Табақты гриль торына қойыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұмшапештен сигнал естілген кезде стейкті аударыңыз. Содан кейін пісіруді жалғастырыңыз.	
1-10 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 - 150 мл
	Нұсқаулар Пияз мен сәбізді табаққа салыңыз. Тауық сирақтарын үстіне салыңыз да, қара өрікті салып, үстіне сорпа құйыңыз. Табақты микротолқынды пешке салыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұмшапештен сигнал естілген кезде, аударыңыз да, пісіруді жалғастырыңыз.	
1-11 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 қосыңыз. (1) Табаққа құйыңыз. Жақсылап араластырыңыз да, пісіре бастаңыз. Тұздыққа(2) қосылатын құраластардың барлығын дайындаңыз. Тұмшапештен сигнал естілген кезде, еті бар сорпаға құраластарды салып араластырыңыз да, жалғастырып пісіріңіз.	
1-12 Көкөніс қосылған бақтақ	210-240 г	Сары май - 5 г, ұзыншалап туралған сәбіз - 35 г, ұзыншалап туралған пияз - 25 г, туралған сарымсақ - 3 г, туралған сельдерей жапырақтары - 5 г, бақтақ - 1 дана, 220-250 г, тұз - 1 г, ақ ұнтақ бұрыш - ½ г, сары май - 5 г
	Нұсқаулар Балауызды қағаздың ортасын майлаңыз. Сәбіз, пияз, сарымсақ және сельдерейді үстіне салыңыз. Көкөністердің үстіне дәм-татымы келтірілген бақтақты салыңыз. Балықтың үстіне май салыңыз. Қақпақ жабыңыз. Микротолқынды пешке салып, пісіре бастаңыз.	

MG23K3515AS_BW_DE68-04421K-03_RU+UK+KK+UZ.indb 17 2019-03-25 4:09:51

Пешті іске пайдалану

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

Код/Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
1-16 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 тартар алдында сарымай немесе қышқыл қаймақ немесе ірімшік не т.с.с. қосыңыз.	
1-17 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 – 10г, (дәмдеу үшін орегано және базилик), көкөніс сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 150 мл
	Нұсқаулар Барлық құраластарды шара іспетті табаққа салыңыз. (Орегано және базиликті қосыңыз). Жақсылап араластырыңыз. Пісіре бастаңыз.	
1-18 Ескі орыс дәстүрімен пісірілген балық	340 г	(1) Ұзыншалап туралған қызылша – 30 г, ұзыншалап туралған сәбіз – 30 г, ұзыншалап туралған пияз – 15 г, балық\тауық сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 200 мл (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 араластырыңыз (2). Балық пен лавр жапырағын қосыңыз (3). Пісіру үрдісін жалғастырыңыз.	
1-19 Мұздатылған пицца	350 г	Мұздатылған пицца - 350 г
	Нұсқаулар Балауыз қағазға қойылған, мұздатылған пицца гриль торына қойыңыз. Пісіре бастаңыз.	

MG23K3515AS_BW_DE68-04421K-03_RU+UK+KK+UZ.indb 18 2019-03-25 4:09:51

Код/Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
1-20 **Арқан балық кәуабы**	280 г	Ірі туралған арқан балық - 350-370 г, лимон - 25 г (шырынын сығыңыз), тұз - 5 г, май - 10 г, туралған балдыркөк - 10 г, істіктер.
	Нұсқаулар Барлық қоспалар мен балықты араластырыңыз. 15-20 мин тұздықтаңыз. Істіктерге шаншыңыз. Табаққа салып, гриль торына қойыңыз. Пісіре бастаңыз.	
1-21 **Боярлар еті**	260 г	Шошқаның мойыны - 280 г, 4-ке бөлінген, тұз - 2 г, қара ұнтақ бұрыш - ½ г, шампиньон тілімдері - 45 г, майонез - 55 г
	Нұсқаулар Етке дәмдеуіштер қосыңыз. Етті табаққа салыңыз. Табақты гриль торының үстіне қойыңыз. Пісіре бастаңыз. Пештен сигнал естіле салысымен, еттің үстіне шампиньондарды салып, үстіне майонез құйыңыз. Пісіру үрдісін жалғастырыңыз.	
1-22 **Ақсерке қосылған самса**	180 г	Мұздатылған ашыған қамыр – 130 г, Толтырмасы: Кішкене текшелеп туралған ақсерке филесі - 100 г, тұз - 1 г, табаға қуырылған, текшелеп туралған пияз - 20 г, кішкене текшелеп туралған, қайнатылған жұмыртқа - 30 г, жұмыртқаның сарысы - 1 дана, жағу үшін
	Нұсқаулар Қамырды жібітіңіз. 2 мм қалың етіп жайыңыз. Толтырма қоспаларының барлығын араластырыңыз. Толтырманы қамырдың ортасына қойыңыз. Қамырдың шеттерін біріктіріңіз. Пішімге келтіріңіз. Біраз жерінен тіліңіз. Жұмыртқаның сарысын үстіне жағыңыз. Пешті 5 мин Гриль режимімен алдын ала қыздырыңыз. Осы қамырды балауыз қағазға қойыңыз. Содан кейін гриль торына қойыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұмшапештен сигнал естілген кезде балауыз қағазды алыңыз. Камырды аударыңыз. Пісіру үрдісін жалғастырыңыз.	
1-23 **Крупеник**	224 г	(a) Қыша қосылған ірімшік 9 % - 120-140 г, қант – 10-15 г, тұз – ½ г, жұмыртқа – ½ дана, пісірілген қарақұмық – 140 г (b) Сары май - 5 г, нанның қоқымдары - 1-2 г (c) Қышқыл қаймақ - 30 г
	Нұсқаулар Барлық құраластарды араластырыңыз(a). Шара тәрізді сарымай жағылған және нан қоқымы себілген табаққа салыңыз(b). Үстіне қышқыл қаймақтан құйыңыз(c). Пісіре бастаңыз.	

Код/Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
1-24 **Тауық кәуабы**	280 г	Тауық сирағының филесі - 380 г, қызанақ езбесі - 20 г, тұз - 5 г, туралған сарымсақ - 3 г, май - 7 г, кәдімгі йогурт - 70 г, істіктер
	Нұсқаулар Филені 3 см x 3 см текшелеп тураңыз. Маринад қоспаларының барлығын араластырыңыз. Тауық филесін маринадқа салыңыз. Істіктерге шаншыңыз. Табаққа салып, гриль торына қойыңыз. Пісіре бастаңыз.	
1-25 **Ет толтырылған болгар бұрышы**	480-500 г 2 дана	(1) Тәтті бұрыш - 2 дана, әрқайсысы 80 г, тартылған ет (сиыр және шошқа еті). - 150-190г (екі бөлікке бөліңіз), пісірілген кәдімгі күріш – 10-20 г, тұз – 5 г, қара ұнтақ бұрыш – ½ г, сиыр етінің сорпасы немесе құрғақ концентрат - 200 мл (2) Тұздыққа арналған қоспа: Бидай - 5 г, қызанақ езбесі - 10 г, су - 50 мл
	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.	

MG23K3515AS_BW_DE68-04421K-03_RU+UK+KK+UZ.indb 19 2019-03-25 4:09:51

Пешті іске пайдалану

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

2. Көже

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 тәрізді 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 езбесі – 10 г, қара зәйтүн – 16 г, қара зәйтүн сұйығы – 20 мл, лавр жапырағы 1 дана, ет жинағы – 30 г, сиыр етінің сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 300 мл
	Нұсқаулар Үлкен шараға пияздан салып, қайнап тұрған сорпаны (1) құйыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұмшапештен сигнал естілген кезде келесі құраластарды (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 езбесі - 15 г, қант – 5 г (2) Сиыр етінің сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 650 мл, лавр жапырағы 1 жапырақ, егер қаласаңыз 9 % - 5 мл орыс сіркесуы
	Нұсқаулар Үлкен шараға құраластардың (1) барлығын салыңыз да, қайнаған сорпаны (сиыр етінің сорпасы немесе құрғақ концентрат - 650 мл) және лавр жапырағын қосыңыз. Пісіре бастаңыз.	

MG23K3515AS_BW_DE68-04421K-03_RU+UK+KK+UZ.indb 20 2019-03-25 4:09:51

Код/Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
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.	
2-5 **Щи**	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 езбесі - 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. Пештен сигнал естілген кезде аударыңыз да, (2) көкөністі, сорпа мен етті "тұздықпен араластырыңыз". Араластырып, пісіруді жалғастырыңыз.	
2-6 **Көкөніс сорпасы**	350 г	Мұздатылған көкөністер – 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 рамён кеспесі**	120 г (1 орам)	Кәріс рамён кеспесі 1 орам, су (бөлме температурасында) – 550 мл
	Нұсқаулар Орамды ашып, кеспені салыңыз, судың барлығын құйып (550 мл), микротолқынға төзімді шыныаяққа құйыңыз. Жақсылап араластырыңыз. Таспамен жауып, бірнеше жерінен тесіңіз. Содан кейін микротолқынды пешке салып, пісіре бастаңыз.	

Код/Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
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. Әбден араластырыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұмшапештен 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.	

MG23K3515AS_BW_DE68-04421K-03_RU+UK+KK+UZ.indb 21 2019-03-25 4:09:51

Пешті іске пайдалану

3. Сусындар

Код/Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
3-1 Лимон және жалбыз қосылған шай	200-250 мл	Су - 200 мл, шай жапырақтары - 0,5 ас қасық, лимон - 1 тілім, жалбыз - бірнеше жапырақ
	Нұсқаулар Шай жапырақтарын, 1 тілім лимон және жалбыз жапырақтарын суға қосыңыз. Қақпақ жаппай қыздырыңыз. Пешке қоя тұрыңыз. Кесені алған кезде абайлаңыз. Сүзіңіз.	
3-2 Ыстық шарап (Глинтвейн)	150-200 мл	Қызыл құрғақ шарап - 150 мл, апельсин - 20 г, лимон - 10 г, қант - 10 г, дәмқабық - 1 тал, сарымсақ түйірі - 1 г
	Нұсқаулар Барлық құраластарды араластырыңыз. Қақпақ жаппай қыздырыңыз. Қайнатпаңыз. Пешке қоя тұрыңыз. Кесені алған кезде абайлаңыз.	
3-3 Дәмқабық және бал қосылған шай	200-250 мл	Су - 200 мл, дәмқабық - ½ ас қасық, бал - 1 ас қасық
	Нұсқаулар Дәмқабықты суға қосыңыз. Қақпақ жаппай қыздырыңыз. Пешке қоя тұрыңыз. Кесені алған кезде абайлаңыз. Жылы болғанша салқындатыңыз. Бал қосыңыз.	
3-4 Сүт және кардамон (масала) қосылған шай	200-250 мл	Шай жапырақтары - 1 шай қасық, сүт - 100 мл, су - 100 мл, имбирь - ½ шай қасық, кардамон - 1 дана, дәмқабық - ½ шай қасық, қант - 2
	Нұсқаулар Су мен сүтті араластырып, дәмдеуіштерді, шай жапырақтарын қосыңыз. Қақпақ жаппай қыздырыңыз. Пешке қоя тұрыңыз. Кесені алған кезде абайлаңыз. Сүзіңіз.	
3-5 Жидек сусыны	200-250 мл	Су - 200 мл, қант - дәміне қарай, жас жидектер - 1 ас қасық.
	Нұсқаулар Жидектерді суға қосып, қантты дәм-татымына қарай қосыңыз. Қақпақ жаппай қыздырыңыз. Пешке қоя тұрыңыз. Кесені алған кезде абайлаңыз.	

Код/Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
3-6 Имбирь және лимон қосылған шай	200-250 мл	Су - 200 мл, қант - дәміне қарай, лимон - 1 тілім, имбирь – дәміне қарай, шай жапырақтары - 0,5 шай қасық.
	Нұсқаулар Шай жапырақтарын суға қосып, лимон тілімін салып, имбирьді дәм-татымына қарай сүзіп қосыңыз. Қақпақ жаппай қыздырыңыз. Пешке қоя тұрыңыз. Кесені алған кезде абайлаңыз.	
3-7 Какао	200-250 мл	Сүт - 200 мл, қант - 2 шай қасық, какао - 1 шай қасық.
	Нұсқаулар Какао мен қантты сүтке қосыңыз. Қақпақ жаппай қыздырыңыз. Пешке қоя тұрыңыз. Кесені алған кезде абайлаңыз.	
3-8 Ыстық шоколад	350-400 мл	Қара шоколад - 100 г, сүт немесе қаймақ (10 %) - 250 мл, су - 1-2 ас қасық, қант - дәміне қарай, көпіршітілген крем - дәміне қарай
	Нұсқаулар Шоколадты үккіштен өткізіңіз. Су және сүт қосып араластырыңыз. Қоспаға айналғанша көпіршітіңіз. Қақпақ жаппай қыздырыңыз. Пешке қоя тұрыңыз. Кесені алған кезде абайлаңыз.	
3-9 Мүкжидектен жасалған морс	200 мл	Мұздатылған мүкжидек – 40 г, қант – 30 г, су – 200 мл
	Нұсқаулар Мұздатылған мүкжидекті тартыңыз. Құраластардың барлығын шараға салыңыз. Пісіре бастаңыз. Суытып, сорғытыңыз.	
3-10 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.	

MG23K3515AS_BW_DE68-04421K-03_RU+UK+KK+UZ.indb 22 2019-03-25 4:09:51

4. Көкөністер/Дәнді дақылдар

Код/Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Нұсқаулар
4-1 **Брокколи**	250 г	Жас брокколиді жуып тазалап, гүлдерін бөліңіз. Оларды қақпағы бар, шыны шарағa біркелкі таратып салыңыз. 250 г пісіру үшін 30 мл (2 ас қасық) су қосыңыз. Шыныаяқты бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз. Бетін жауып пісіріңіз. Пісіріп болғаннан кейін араластырыңыз. 1-2 минут қоя тұрыңыз.
4-2 **Сәбіз**	250 г	Сәбіздерді шайып, тазалап, біркелкі етіп тураңыз. Оларды қақпағы бар, шыны шарағa біркелкі таратып салыңыз. 250 г пісіру үшін 30 мл (2 ас қасық) су қосыңыз. Шыныаяқты бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз. Бетін жауып пісіріңіз. Пісіріп болғаннан кейін араластырыңыз. 1-2 минут қоя тұрыңыз.
4-3 **Жасыл бұршақ**	250 г	Жасыл бұршақтарды шайып, тазалаңыз. Оларды қақпағы бар, шыны шарағa біркелкі таратып салыңыз. 250 г пісіру үшін 30 мл (2 ас қасық) су қосыңыз. Шыныаяқты бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз. Бетін жауып пісіріңіз. Пісіріп болғаннан кейін араластырыңыз. 1-2 минут қоя тұрыңыз.
4-4 **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.
4-5 **Өзегі алынбаған жүгері**	250 г	Өзегі алынбаған жүгеріні шайып, тазалап, сопақ шыны ыдысқа салыңыз. Микротолқын таспасымен жауып, таспаны тесіңіз. 1-2 минут қоя тұрыңыз.
4-6 **Қабығы аршылған картоп**	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
4-7 **Қоңыр күріш**	125 г	Қақпағы бар, үлкен шыны пеш ыдысын қолданыңыз. Суық судан екі есе көп құйыңыз (250 мл). Бетін жауып пісіріңіз. Қоя тұрар алдында араластырыңыз және тұз, дәмдеуіш шөп қосыңыз. 5-10 минут қоя тұрыңыз.
4-8 **Еленбеген ұн макароны**	125 г	Қақпағы бар, үлкен шыны пеш ыдысын қолданыңыз. Қайнаған судан 500 мл құйыңыз, бір шөкім тұз салып, жақсылап араластырыңыз. Бетін жаппай пісіріңіз. Араластырғаннан кейін қоя тұрыңыз, содан кейін суын әбден сорғытыңыз. 1 минут қоя тұрыңыз.
4-9 **Квиноа**	125 г	Қақпағы бар, үлкен шыны пеш ыдысын қолданыңыз. Суық судан екі есе көп құйыңыз (250 мл). Бетін жауып пісіріңіз. Қоя тұрар алдында араластырыңыз және тұз, дәмдеуіш шөп қосыңыз. 1-3 минут қоя тұрыңыз.
4-10 **Булгур**	125 г	Қақпағы бар, үлкен шыны пеш ыдысын қолданыңыз. Суық судан екі есе көп құйыңыз (250 мл). Бетін жауып пісіріңіз. Қоя тұрар алдында араластырыңыз және тұз, дәмдеуіш шөп қосыңыз. 2-5 минут қоя тұрыңыз.
4-11 **Көкөніс гратині**	500 г	Алдын ала пісірілген картоп тілімдері, кәді және қызанақ тілімдері тәрізді көкөністерді, тұздықты өлшемі сай келетін шыны пирекс ыдысқа салыңыз. Үстіне үккіштен өткізілген ірімшік қосыңыз. Ыдысты торға қойыңыз. 2-3 минут қоя тұрыңыз.
4-12 **Гриль қызанақтары**	400 г	Қызанақтарды шайып, тазалап, жартыға бөліп, пеш ыдысына салыңыз. Үстіне үккіштен өткізілген ірімшік қосыңыз. Ыдысты тордың үстіне қойыңыз. 1-2 минут қоя тұрыңыз.

MG23K3515AS_BW_DE68-04421K-03_RU+UK+KK+UZ.indb 23 2019-03-25 4:09:51

Пешті іске пайдалану

5. Құс/Балық еті

Код/Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Нұсқаулар
5-1 Тауықтың төс еттері	300 г (2 дана)	Тағамдарды шайып, керамика табаққа салыңыз. Микротолқын таспасымен жабыңыз. Таспаны тесіңіз. Ыдысты бұрылмалы табақтың үстіне қойыңыз. 2 минут қоя тұрыңыз.
5-2 Күркетауықтың төс еттері	300 г (2 дана)	Тағамдарды шайып, керамика табаққа салыңыз. Микротолқын таспасымен жабыңыз. Таспаны тесіңіз. Ыдысты бұрылмалы табақтың үстіне қойыңыз. 2 минут қоя тұрыңыз.
5-3 Балықтың балғын филесі	300 г (2 дана)	Балықты шайып керамика табаққа салып, 1 ас қасық лимон шырынын қосыңыз. Микротолқын таспасымен жабыңыз. Таспаны тесіңіз. Ыдысты бұрылмалы табақтың үстіне қойыңыз. 1-2 минут қоя тұрыңыз.
5-4 Жас арқан балықтың қоң еттері	300 г (2 дана)	Балықты шайып керамика табаққа салып, 1 ас қасық лимон шырынын қосыңыз. Микротолқын таспасымен жабыңыз. Таспаны тесіңіз. Ыдысты бұрылмалы табақтың үстіне қойыңыз. 1-2 минут қоя тұрыңыз.
5-5 Жаңа креветка	250 г	Керамика табақтағы креветкаларды шайып, 1 ас қасық лимон шырынын қосыңыз. Микротолқын таспасымен жабыңыз. Таспаны тесіңіз. Ыдысты бұрылмалы табақтың үстіне қойыңыз. 1-2 минут қоя тұрыңыз.
5-6 Жас бақтақ	200 г (1 балық)	1 жаңа, бүтін балықты пештің қызуына төзімді ыдысқа салыңыз. Шөкім тұз, 1 ас қасық лимон шырынын және дәмдеуіш шөптерден салыңыз. Микротолқын таспасымен жабыңыз. Таспаны тесіңіз. Ыдысты бұрылмалы табақтың үстіне қойыңыз. 2 минут қоя тұрыңыз.
5-7 Қуырылған балық	200 г (1 балық)	Бүтін балыққа (бақтақ немесе мөңке) көкөніс майын жағып, шөп, дәмдеуіштер қосыңыз. Балықтарды үстіңгі торға, құйырықтарын бастарына түйістіріп қатарластыра қойыңыз. Сигнал естілген кезде дереу аударыңыз. 3 минут қоя тұрыңыз.

Жылы ұстау функцияларын пайдалану

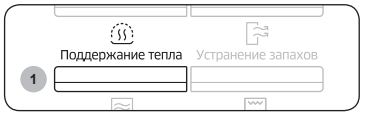
Поддержание тепла (Жылы ұстау) функциясы тағамды үстелге тартқанша ыстық қалпы ұстайды. Тағамды үстелге тартқанша ыстық қалпы ұстау үшін осы функцияны пайдаланыңыз. Ыстық немесе жылы температураларын **Диск** тетігін басып таңдауға болады.

ЕСКЕРТПЕ

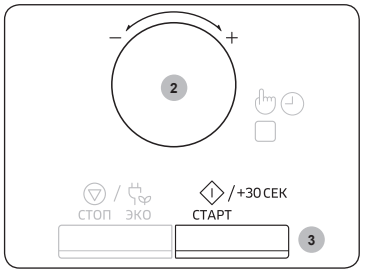
Поддержание тепла (Жылы ұстау) уақыты 60 минут деп көрсетілген.

ЕСКЕРТПЕ

Поддержание тепла (Жылы ұстау) уақыты ең көбі 60 минутқа созылады.



1. **Поддержание тепла (Жылы ұстау)** түймесін басыңыз.



2. Ыстық және жылы ұстау температурасын **Диск** тетігін бұрап таңдаңыз.
3. **СТАРТ/+30 СЕК (БАСТАУ/+30с)** түймесін басыңыз.
   Нәтижесі: 60 минут көрсетіледі.
   - Тағамды жылытуды тоқтату үшін есікті ашыңыз немесе **СТОП/ЭКО (ТОҚТАТУ/ҮНЕМДІ)** түймесін басыңыз.

MG23K3515AS_BW_DE68-04421K-03_RU+UK+KK+UZ.indb 24 2019-03-25 4:09:52

Ұсынылатын Жылы ұстау мәзірі

Код/Режим	Мәзір
1. Ыстық	Лазанья, Сорпа, Гратин, Бұқтырма, Пицца, Стейк (Жақсы піскен), Бэкон, Балық тағамдары, Кебір торттар
2. Орташа	Бәліш, Нан, Жұмыртқа тағамдары, Стейк (Шала немесе Орташа піскен)

☛ **МАҢЫЗДЫ**

Бұл функцияны суық тағамдарды қыздыру үшін қолданбаңыз. Бұл бағдарламалар жаңа ғана пісірілген тағамды жылы ұстауға арналған.

☛ **МАҢЫЗДЫ**

Тағамды ұзақ уақыт (1 сағаттан астам) жылы ұстауға болмайды, себебі тағам үздіксіз пісе береді. Жылы тағам тез бұзылады.

☛ **МАҢЫЗДЫ**

Қақпақтармен немесе пластик таспамен жаппаңыз.

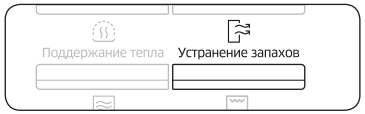
☛ **МАҢЫЗДЫ**

Тағамды алған кезде тұмшапеш қолғабын киіңіз.

Иіс кетіру функцияларын қолдану

Бұл функцияларды иісі күшті шығатын тағам пісіргеннен кейін немесе пештің іші қатты түтіндеп кеткен кезде қолданыңыз.

Алдымен пештің ішін тазалаңыз.



Тазалап болғаннан кейін **Устранение запахов (Иіс кетіру)** түймесін басыңыз. **Устранение запахов (Иіс кетіру)** түймесін басқан бетте, жұмыс автоматты түрде басталады және аяқталған кезде пеш төрт рет сигнал береді.

ЕСКЕРТПЕ

Иіс кетіру уақыты 5 мин деп көрсетілген. Бұл **СТАРТ/+30 СЕК (БАСТАУ/+30с)** түймесін басқан сайын уақытты 30 секундқа ұзартады.

ЕСКЕРТПЕ

Иіс кетіру функциясы, ең көп дегенде 15 минутқа созылады.

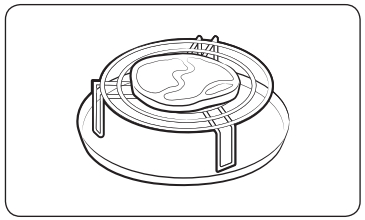
MG23K3515AS_BW_DE68-04421K-03_RU+UK+KK+UZ.indb 25 2019-03-25 4:09:52

Пешті іске пайдалану

Гриль жасау

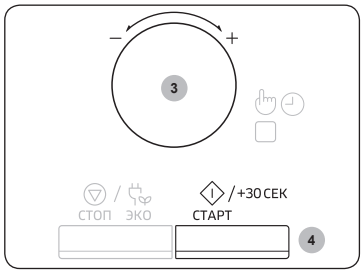
Гриль тағамды микротолқынды қолданбай тез қыздырып, қызартуға көмектеседі.

- Пештің ішіндегі ыдыстар өте ыстық болатындықтан, оларды әрқашан қолғап киіп ұстаңыз.
- Егер үстіңгі торды қолдансаңыз, пісіру және гриль жасау нәтижелері жақсырақ болуы мүмкін.



1. Есікті ашып, тағамды тордың үстіне қойыңыз, содан кейін есікті жабыңыз.

2. **Гриль** түймесін басыңыз.
   Нәтижесі: Келесі индикаторлар көрінеді:
   (гриль режимі)
   - Гриль температурасын орната алмайсыз.



3. Гриль жасау уақытын **Диск** тетігін бұрап орнатыңыз.
   - Ең көп гриль жасау уақыты 60 минут.
4. **СТАРТ/+30 СЕК (БАСТАУ/+30с)** түймесін басыңыз.
   Нәтижесі: Гриль жасала бастайды.
   1) Пеш 4 рет сигнал береді.
   2) Аяқтау сигналы 3 рет естіледі (әр минут сайын бір рет).
   3) Ағымдық уақыт қайта көрсетіледі.

Микротолқын және грильді біріктіріп пайдалану

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

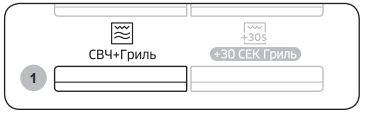
☛ **МАҢЫЗДЫ**

ӘРҚАШАН микротолқынға және пешке төзімді ыдыстарды қолданыңыз. Шыны және керамика ыдыстар, микротолқын тағамға біркелкі таралуға көмектесетіндіктен микротолқынды пеш үшін тамаша ыдыс болып табылады.

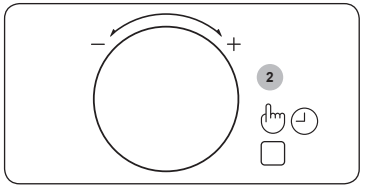
☛ **МАҢЫЗДЫ**

Пештің ішіндегі ыдыстар өте ыстық болатындықтан, оларды ӘРҚАШАН қолғап киіп ұстаңыз. Үстіңгі торды қолдансаңыз, пісіру және гриль жасау нәтижелерін жақсартуға болады.

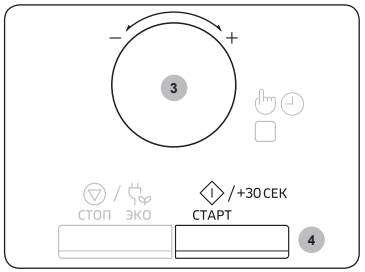
Есікті ашыңыз. Тағамды осы тағамды пісіруге сай келетін тордың үстіне қойыңыз.
Торды бұрылмалы табақтың үстіне қойыңыз. Есікті жабыңыз.



1. **СВЧ+Гриль (Аралас режим)** түймесін басыңыз.
   Нәтижесі: Келесі индикаторлар көрінеді:
   (микротолқын және гриль аралас режим)
   600 Вт (қуат шығысы)



2. Тиісті қуат деңгейін **Диск** тетігін бұрап орнатыңыз. (600 Вт, 450 Вт, 300 Вт.) Содан кейін **Таңдау/Сағат** түймесін басыңыз.
   - Гриль температурасын орната алмайсыз.



3. Пісіру уақытын **Диск** тетігін бұрап орнатыңыз.
   - Ең көп пісіру уақыты 60 минут.
4. **СТАРТ/+30 СЕК (БАСТАУ/+30с)** түймесін басыңыз.
   Нәтижесі:
   - Аралас режиммен пісіру басталады.
   1) Пеш 4 рет сигнал береді.
   2) Аяқтау сигналы 3 рет естіледі (әр минут сайын бір рет).
   3) Ағымдық уақыт қайта көрсетіледі.

MG23K3515AS_BW_DE68-04421K-03_RU+UK+KK+UZ.indb 26 2019-03-25 4:09:52

Гриль+30с функцияларын пайдалану

+30 СЕК Гриль (Гриль+30с) функциясы сонымен қатар, тағамды көп пісіріп жібермей, бет жағын қызарту үшін **Гриль** режимінің уақытын бір рет басқанда 30 секундқа ұзартуға мүмкіндік береді. **Гриль** режимінің пісіру уақытын ұзарту үшін, қосқыңыз келген әр 30 секунд үшін **+30 СЕК Гриль (Гриль+30с)** түймесін бір рет басыңыз.
Мысалы, **Гриль** режиміне үш минут қосу үшін **+30 СЕК Гриль (Гриль+30с)** түймесін алты рет басыңыз.

- Егер үстіңгі торды қолдансаңыз, пісіру және гриль жасау нәтижелері жақсырақ болуы мүмкін.

☛ **МАҢЫЗДЫ**

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

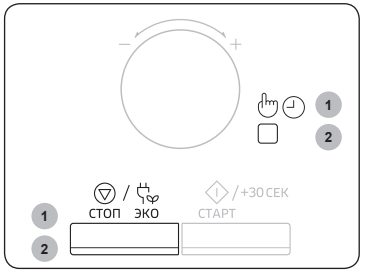
Тағамды пеш ішінде қалдырыңыз. **+30 СЕК Гриль (Гриль+30с)** түймесін басыңыз.

Нәтижесі: Гриль жасала бастайды.

1) Пеш 4 рет сигнал береді.
2) Аяқтау сигналы 3 рет естіледі (әр минут сайын бір рет).
3) Ағымдық уақыт қайта көрсетіледі.

Бала қауіпсіздігі функцияларын пайдалану

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

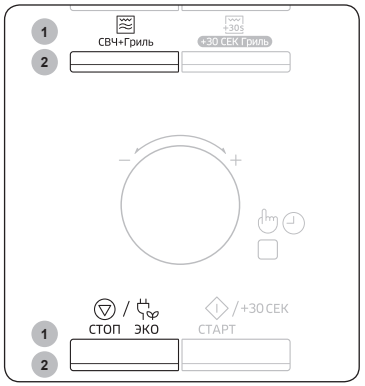


1. **СТОП/ЭКО (ТОҚТАТУ/ҮНЕМДІ)** және **Таңдау/Сағат** түймелерін брге басыңыз.
   Нәтижесі:
   - Пешке құрсау салынады (ешбір функцияны таңдау мүмкін емес).
   - Дисплейде “L” көрсетіледі.

2. Пештің бұғатын ашу үшін **СТОП/ЭКО (ТОҚТАТУ/ҮНЕМДІ)** және **Таңдау/Сағат** түймелерін қайта бірге басу керек.
   Нәтижесі: Пешті әдеттегідей қолдана беруге болады.

Сигнал құралын өшіру

Сигнал беретін құралды кез келген уақытта өшіріп қоюға болады.



1. **СВЧ+Гриль (Аралас режим)** және **СТОП/ЭКО (ТОҚТАТУ/ҮНЕМДІ)** түймелерін қатар басыңыз.
   Нәтижесі: Функция аяқталған кезде пештен сигнал естілмейді.
2. Сигнал беретін құралды қайта қосу үшін **СВЧ+Гриль (Аралас режим)** және **СТОП/ЭКО (ТОҚТАТУ/ҮНЕМДІ)** түймелерін бірге басу керек.
   Нәтижесі: Пеш қалыпты жұмыс істейді.

MG23K3515AS_BW_DE68-04421K-03_RU+UK+KK+UZ.indb 27 2019-03-25 4:09:53

Ыдыстың жарамдылығын анықтау

Микротолқынды пеште тағам пісіру үшін, микротолқындар ыдысқа шағылыспай немесе ыдысқа сіңбей тағамнан өте алатындай болуға тиіс.

Сондықтан да, ыдыс-аяқты дұрыс таңдау қажет. Микротолқынға төзімді деген белгісі бар ыдысты алаңсыз қолдана беруге болады.

Келесі кестеде әр түрлі ыдыс түрлері және оларды микротолқынды пеште қалай қолдануға болатындығы көрсетілген.

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

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

✓ : Ұсынылады ✓✗ : Сақтықпен пайдаланыңыз ✗ : Қауіпсіз емес

MG23K3515AS_BW_DE68-04421K-03_RU+UK+KK+UZ.indb 28 2019-03-25 4:09:53

Тағам пісіруге қатысты ақыл-кеңес

Микротолқындар

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

Пісіру

Микротолқынмен пісіруге арналған ыдыс-аяқ:

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

Микротолқынды пеште пісіруге болатын тағам:

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

Пісіріліп жатқан тағамның бетін жабу

Тағамды бетін жауып пісірген өте маңызды, себебі буланған су тағамға қосылып оны пісіруге көмектеседі. Тағамның бетін әр түрлі жолмен жабуға болады, мысалы: керамика табақпен, пластик қақпақпен немесе микротолқын үшін жарамды таспамен.

Қоя тұру уақыты

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

Тоңазытылған көкөністер пісіруге қатысты ақыл-кеңес

Қақпағы бар, жарамды шыны пирекс ыдысын қолданыңыз. Аз уақыт бетін жауып пісіріңіз, кестеге қараңыз. Қалаған нәтижеге жету үшін пісіруді жалғастырыңыз.
Пісіріп жатқан кезде екі рет, пісіріп болғаннан кейін бір рет араластырыңыз. Пісіріп болғаннан кейін тұз, шөп немесе сары май қосыңыз. Бетін жауып қоя тұрыңыз.

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

MG23K3515AS_BW_DE68-04421K-03_RU+UK+KK+UZ.indb 29 2019-03-25 4:09:53

Тағам пісіруге қатысты ақыл-кеңес

Жас көкөністер пісіруге қатысты ақыл-кеңес

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

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

Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Қуат	Уақыт (мин.)
Брокколи	250 г 500 г	800 Вт	4-4½ 7-7½
	Нұсқаулар Гүлдерін бірдей-бірдей етіп бөліңіз. Сабақтарын ортаға қаратып салыңыз. 3 минут қоя тұрыңыз.		
Брюссель орамжапырағы	250 г	800 Вт	5½-6½
	Нұсқаулар 60-75 мл (4-5 ас қасық) су қосыңыз. 3 минут қоя тұрыңыз.		
Сәбіз	250 г	800 Вт	4½-5
	Нұсқаулар Сәбіздерді бірдей мөлшерде кесіңіз. 3 минут қоя тұрыңыз.		
Түрлі-түсті орамжапырақ	250 г 500 г	800 Вт	5-5½ 8½-9
	Нұсқаулар Гүлдерін бірдей-бірдей етіп бөліңіз. Үлкен гүлдерін екіге бөліңіз. Сабақтарын ортаға қаратып салыңыз. 3 минут қоя тұрыңыз.		
Кәдіш	250 г	800 Вт	3½-4
	Нұсқаулар Кәдішті жапырақтап тураңыз. 30 мл (2 ас қасық) су құйыңыз немесе бір түйір сары май салыңыз. Жұмсақ болғанша пісіріңіз. 3 минут қоя тұрыңыз.		

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

MG23K3515AS_BW_DE68-04421K-03_RU+UK+KK+UZ.indb 30 2019-03-25 4:09:53

Күріш және макарон пісіруге арналған нұсқаулар

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

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

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

Қыздыру

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

Орналастыру және бетін жабу

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

Қуат мәндері және тағамды араластыру

Кейбір тағамды 800 Вт қуатты қолданып, кейбірін 600 Вт, 450 Вт немесе тіпті 300 Вт қуатты қолданып қыздыруға болады.
Кестедегі ұсыныстарды қараңыз. Жалпы, тағам баппен пісіруді қажет етсе, үлкен мөлшерде дайындалса немесе тез қызып кететіндей болса (мысалы, фарш қосылған бәліш), бұндай тағамдарды төмен қуатпен қыздырған дұрыс.
Жақсылап араластырыңыз немесе қыздырып жатқан кезде аударыңыз. Мүмкін болса, үстелге қоярдың алдында тағы да араластырыңыз.
Сұйық тағам немесе баланың тағамын қыздырғанда ерекше абай болыңыз. Сұйық тағам кенет тасып төгіліп, адам күйіп қалмас үшін, тағамды қыздырардың алдында және қыздырып болғаннан кейін араластырыңыз. Оларды микротолқынды пештің ішіне, қоя тұру уақыты аяқталғанша қоя тұрыңыз. Пластик қасық немесе шыны қалақты сұйық заттарға салып қоюды ұсынамыз. Тағамды қатты қыздырудан (іске алғысыз болмас үшін) сақ болыңыз.
Пісіру уақытын аз есептеп, қажет болса, қосымша уақыт қосып қоя тұрыңыз.

Қыздыру және қоя тұру уақыттары

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

Тағам пісіруге қатысты ақыл-кеңес

Сұйықтарды қыздыру

Температура тағам бойына біркелкі тарау үшін пешті сөндіргеннен кейін тағамды әрқашан, кем дегенде 20 секунд қоя тұрыңыз. Қажет болса, қыздырып жатқанда араластырыңыз және ӘРҚАШАН қыздырып болғаннан кейін араластырыңыз. Кенет тасыған тағамға күйіп қалмас үшін, қасық немесе шыны қалақты сусынның ішіне салып қою керек, қыздырып жатқанда және оның алдында, қыздырып болғаннан кейін араластырыңыз.

Бала тағамын қыздыру

Баланың тағамы:

Шұңғыл керамика табаққа салыңыз. Пластик қақпақпен жабыңыз. Қыздырып болғаннан кейін жақсылап араластырыңыз!
Берердің алдында 2-3 минут қоя тұрыңыз. Қайта араластырыңыз, температурасын тексеріңіз. Үстелге тартар кезде температурасы 30-40 °C болуын ұсынамыз.

Балаға берілетін сүт:

Сүтті зарарсыздандырылған шыны бөтелкеге құйыңыз. Бетін жаппай қыздырыңыз. Баланың шөлмегін ешқашан еміздігін алмай қыздырмаңыз, себебі қатты қызған шөлмек жарылып кетуі ықтимал. Шайқаңыз да, қоя тұрыңыз, берердің алдында қайта шайқаңыз! Балаға берілетін сүт немесе тағамның температурасын әрқашан тексеріп барып беріңіз. Ұсынылатын қолдану температурасы 37 °C градус.

Ескерім:

Әсіресе баланың тағамын, бала күйіп қалмас үшін мұқият тексеру керек. Төмендегі кестеде көрсетілген қуат мәндері мен уақыттарды тағам қыздыру үшін нұсқау ретінде қолданыңыз.

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. Пластик қақпақпен 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. Пластик қақпақпен 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.		

MG23K3515AS_BW_DE68-04421K-03_RU+UK+KK+UZ.indb 32 2019-03-25 4:09:54

Баланың тағамы мен сүтін қыздыру

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

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

Қолмен жібіту

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

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

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

Тағамды жиі-жиі тексеріп, жылып кетпегеніне көз жеткізіңіз.

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

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

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

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

Температурасы шамамен -18-ден -20 °C дейінгі мұздатылған тағамдарды жібіту үшін төмендегі кестеге сүйеніңіз.

Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Қуат	Уақыт (мин.)
Ет			
Фаршталған ет	250 г 500 г	180 Вт	6½-7½ 10-12
Шошқа стейгі	250 г	180 Вт	7½-8½
	Нұсқаулар Етті жалпақ керамика табаға қойыңыз. Жұқа жерлерін алюминий фольгамен жабыңыз. Жібітудің орта тұсына келгенде аударыңыз! 5-25 минут қоя тұрыңыз.		

MG23K3515AS_BW_DE68-04421K-03_RU+UK+KK+UZ.indb 33 2019-03-25 4:09:54

Тағам пісіруге қатысты ақыл-кеңес

Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Қуат	Уақыт (мин.)
Құс еті			
Тауықтың кесек еттері	500 г (2 дана)	180 Вт	14½-15½
Бүтін тауық	900 г	180 Вт	28-30
	Нұсқаулар Алдымен, тауық еттерінің терісі бар жақтарын төмен қаратып салыңыз, бүтін тауықтың төсін керамика табаққа қаратып салыңыз. Қанаттарының ұштары тәрізді жұқа жерлерін алюминий фольгамен жабыңыз. Жібітудің орта тұсына келгенде аударыңыз! 15-40 минут қоя тұрыңыз.		
Балық			
Балық филесі	250 г (2 дана) 400 г (4 дана)	180 Вт	6-7 12-13
	Нұсқаулар Мұздатылған балықты керамика табақтың ортасына салыңыз. Жұқа жерлерін қалың жерлерінің астына салыңыз. Жіңішке ұштарын алюминий фольгамен жабыңыз. Жібітудің орта тұсына келгенде аударыңыз! 5-15 минут қоя тұрыңыз.		
Жеміс			
Жидек	250 г	180 Вт	6-7
	Нұсқаулар Жемістерді жалпақ, дөңгелек шыны ыдысқа (диаметрі үлкен) салыңыз. 5-10 минут қоя тұрыңыз.		
Нан			
Булочкалар (әрбірі шамамен 50 г)	2 дана 4 дана	180 Вт	½-1 2-2½
Тост наны/Сэндвич	250 г	180 Вт	4½-5
Неміс наны (Бидай + Қарабидай ұны)	500 г	180 Вт	8-10
	Нұсқаулар Булочкаларды дөңгелетіп немесе нанды көлденеңінен, бұрылмалы табақтың ортасына қойылған ас үй қағазына салыңыз. Жібітудің орта тұсына келгенде аударыңыз! 5-20 минут қоя тұрыңыз.		

Гриль

Гриль-қыздырғыш элементі пеш төбесінің астынғы жағында орналасқан. Ол есік жабық, бұрылмалы табақ айналып тұрған кезде жұмыс істейді. Бұрылмалы табақ айналғанда, тағам барынша біркелкі қызарады. Гриль элементін 3-5 минут алдын ала қыздырса, тағам барынша тез қызарады.

Гриль жасау үшін қолданылатын ыдыс:

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

Гриль жасауға болатын тағам:

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

Маңызды ескерім:

Нұсқаулықта басқаша көрсетілмесе, гриль режимі қолданылған кезде тағамды үстіңгі торға қою қажет екенін есте ұстаңыз.

MG23K3515AS_BW_DE68-04421K-03_RU+UK+KK+UZ.indb 34 2019-03-25 4:09:54

Микротолқын + гриль

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

Микротолқын + гриль функциясымен пісіруге арналған ыдыстар

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

Микротолқын + гриль функциясымен пісіруге болатын тағам:

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

Маңызды ескерім:

Нұсқаулықта басқаша көрсетілмесе, аралас режим қолданылған кезде (микротолқын + гриль) режимі қолданылған кезде тағамды үстіңгі торға қою қажет екенін есте ұстаңыз. Келесі кестедегі нұсқауларды қараңыз.

Тағамның екі жағын да қызарту қажет болса, онда оны аудару керек.

Мұздатылған тағамнан гриль жасауға арналған ақыл-кеңес

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

Мұздатылған тағам	Үстелге тарту мөлшері	Қуат	1-ші қадам (мин.)	2-ші қадам (мин.)
Булочка (Әрбірі 50 г)	2 дана 4 дана	МТ + Гриль	300 Вт + Гриль 1-1½ 2-2½	Тек гриль 1-2 1-2
	Нұсқаулар Булочкаларды тордың үстіне айналдыра қойыңыз. Булочкалардың екінші жағын қалағаныңызша қызартыңыз. 2-5 минут қоя тұрыңыз.			
Багета + үстінде қоспасы бар (Қызанақ, Ірімшік, Ветчина, Саңырауқұлақ)	250-300 г (2 дана)	450 Вт + Гриль	8-9	-
	Нұсқаулар 2 мұздатылған багетаны тордың үстіне қатарластыра қойыңыз. Гриль жасап болғаннан кейін. 2-3 минут қоя тұрыңыз.			
Гратин (Көкөністер немесе картоптар)	400 г	450 Вт + Гриль	13-14	-
	Нұсқаулар Мұздатылған гратин тағамын кішкене, дөңгелек шыны пирекс табағына салыңыз. Табақты тордың үстіне қойыңыз. Гриль жасап болғаннан кейін. 2-3 минут қоя тұрыңыз.			
Макарон (Каннелони, Макарони, Лазанья)	400 г	МТ + Гриль	300 Вт + Гриль 18-19	Тек гриль 1-2
	Нұсқаулар Мұздатылған макаронды кішкене, жалпақ әрі тік төртбұрышты шыны пирекс табағына салыңыз. Табақты бұрылмалы табаққа тура қойыңыз. Гриль жасап болғаннан кейін. 2-3 минут қоя тұрыңыз.			
Тауық нагетсі	250 г	450 Вт + Гриль	5-5½	3-3½
	Нұсқаулар Тауық нагетстерін торға салыңыз. Бірінші уақыт өткеннен кейін аударыңыз.			
Пеште дайындалған чипсы	250 г	450 Вт + Гриль	9-11	4-5
	Нұсқаулар Пеште дайындалатын чипсы тағамын, тордың үстіндегі қағазға біркелкі таратып салыңыз.			

MG23K3515AS_BW_DE68-04421K-03_RU+UK+KK+UZ.indb 35 2019-03-25 4:09:54

Тағам пісіруге қатысты ақыл-кеңес

Жаңа тағамнан гриль дайындауға арналған ақыл-кеңес

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

Жаңа тағам	Үстелге тарту мөлшері	Қуат	1-ші қадам (мин.)	2-ші қадам (мин.)
Тост наны тіліктері	4 дана (Әрбірі 25 г)	Тек гриль	6-8	4-5½
	Нұсқаулар Тост наны тілімдерін тордың үстіне қатарластыра қойыңыз.			
Булочкалар (Пісірілген)	2-4 дана	Тек гриль	2-3	2-3
	Нұсқаулар Алдымен булочкалардың астыңғы жағын жоғары қаратып, бұрылмалы табақтың үстіне айналдыра қойыңыз.			
Гриль қызанақтары	200 г (2 дана) 400 г (4 дана)	МТ + Гриль	300 Вт + Гриль 4½-5½ 7-8	Тек гриль 2-3
	Нұсқаулар Қызанақтарды екіге бөліңіз. Үстіне біраз ірімшік себіңіз. Жалпақ, шыны пирекс табағының үстіне айналдыра қойыңыз. Тордың үстіне қойыңыз.			
Гавай тост наны (Ветчина, Ананас, Ірімшік тілімдері)	2 дана (300 г)	450 Вт + Гриль	3½-4	-
	Нұсқаулар Алдымен нан тілімдерін қыздырып, тост жасаңыз. Тост нанының үстіне қоспалардан салыңыз да, торға қойыңыз. 2 тост нанын торға тура, бір-біріне қарама-қарсы қойыңыз. 2-3 минут қоя тұрыңыз.			
Картоп пісірмесі	250 г 500 г	600 Вт + Гриль	4½-5½ 8-9	-
	Нұсқаулар Картоптарды екіге бөліңіз. Оларды тордың үстіне кесілген жақтарын грильге қаратып қойыңыз.			

Жаңа тағам	Үстелге тарту мөлшері	Қуат	1-ші қадам (мин.)	2-ші қадам (мин.)
Тауықтың кесек еттері	450-500 г (2 дана)	300 Вт + Гриль	10-12	12-13
	Нұсқаулар Тауық етіне май және дәмдеуіштерден қосыңыз. Олардың сүйекті жерлерін ортасына қарай, қалғандарын жағалата қойыңыз. Тауық етінің 1 бөлігін тордың ортасына қоймаңыз. 2-3 минут қоя тұрыңыз.			
Туралған қой еті/ сиырдың қоң еті (Орташа)	400 г (4 дана)	Тек гриль	12-15	9-12
	Нұсқаулар Қойдың туралған етіне май және дәмдеуіштер қосыңыз. Оларды тордың үстіне айналдыра қойыңыз. Гриль жасап болғаннан кейін. 2-3 минут қоя тұрыңыз.			
Шошқа стейгі	250 г (2 дана)	МТ + Гриль	300 Вт + Гриль 7-8	Тек гриль 6-7
	Нұсқаулар Шошқа стейктеріне май және дәмдеуіштер қосыңыз. Оларды тордың үстіне айналдыра қойыңыз. Гриль жасап болғаннан кейін. 2-3 минут қоя тұрыңыз.			
Пісірілген алма	1 алма (Салмағы 200 г) 2 алма (Салмағы 400 г)	300 Вт + Гриль	4-4½ 6-7	-
	Нұсқаулар Алманың өзегін алып, оған мейіз бен джем толтырыңыз. Үстіне біраз бадам жаңғағының ұлпектерін себіңіз. Алмаларды жалпақ шыны пирекс табағына салыңыз. Табақты бұрылмалы табақтың үстіне тура қойыңыз.			
Қуырылған тауық	1200 г	МТ + Гриль	450 Вт + Гриль 22-24	300 Вт + Гриль 23-25
	Нұсқаулар Тауық етіне май жағып, дәмдеуіштерден себіңіз. Әуелі тауықтың бір жақ төсін төмен қаратып, екінші жақ төсін жоғары қаратып пирекс табағына салыңыз. Гриль жасап болғаннан кейін 5 минут қоя тұрыңыз.			

MG23K3515AS_BW_DE68-04421K-03_RU+UK+KK+UZ.indb 36 2019-03-25 4:09:54

Ақыл-кеңес

Қатқан балды еріту

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

Желатинді еріту

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

Безендіргіш қоспа даярлау/Әрлеу (торттарға арналған)

Жылдам безендіргіш қоспаларға (шамамен 14 г) 40 г қант және 250 мл суық су араластырыңыз. Қақпақ жаппай пирекс шыны ыдысына салып, 3½ - 4½ минут 800 Вт қуатпен, безендіргіш қоспа мөлдір болғанша пісіріңіз. Пісіріп жатқанда екі рет араластырыңыз.

Тосап қайнату

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

Пуддинг/Қайнатпа пісіру

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

Бадам жаңғағын қызарту

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

Ақаулық себептерін анықтау және ақпарат коды

Ақаулық себептерін анықтау

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

Ақаулық	Себебі	Әрекет
Жалпылама ақпарат		
Түймелер дұрыс басылмайды.	Түймешіктердің арасына бөгде заттар қыстырылып қалуы мүмкін.	Бөгде затты алып, қайталаңыз.
	Тач үлгілері үшін: Сыртқы бетіне ылғал тұрған.	Сыртқы бетіндегі ылғалды сүртіңіз.
	Бала қауіпсіздігінің құралы қосулы.	Бала қауіпсіздігінің құралын сөндіріңіз.
Уақыт көрсетілмейді.	Эко (қуат үнемдеу) функциясы орнатылған.	Эко функциясын сөндіріңіз.
Пеш жұмыс істемей тұр.	Тоқ қосылмаған.	Тоқтың қосылып тұрғанына көз жеткізіңіз.
	Есік ашық тұр.	Есікті жауып, қайта қосыңыз.
	Есіктің қауіпсіздік механизмдеріне бөгде зат тұрып қалуы мүмкін.	Бөгде затты алып, қайталаңыз.
Пеш жұмыс істеп тұрып тоқтап қалады.	Пайдаланушы тағамды аудару үшін есікті ашқан.	Тағамды аударғаннан кейін жұмысты бастау үшін **Бастау** түймесін қайта басыңыз.

MG23K3515AS_BW_DE68-04421K-03_RU+UK+KK+UZ.indb 37 2019-03-25 4:09:54

Ақаулық себептерін анықтау және ақпарат коды

Ақаулық	Себебі	Әрекет
Жұмыс істеп тұрған кезде тоқ сөніп қалады.	Пеш ұзақ уақыт бойы тағам пісіріп тұрған.	Ұзақ уақыт тағам пісіргеннен кейін пешті салқындатыңыз.
	Желдеткіш жұмыс істемей тұр.	Желдеткіштің шуылын естіңіз.
	Пешті тағам салмай қолдануға әрекет еттіңіз.	Пешке тағам салыңыз.
	Пештің ішінде ауа айналатын жеткілікті орын жоқ.	Пештің алдыңғы және артқы жағында желдетуге арналған ауа кіретін/шығатын саңылаулар бар. Құрылғыны орнату нұсқаулығында көрсетілген орындарды сақтаңыз.
	Бір розеткаға бірнеше аша қосылған.	Пешке бір розетканы арнаңыз.
Жұмыс жасап тұрғанда тырс-тырс еткен дыбыс естіледі, содан кейін пеш жұмыс істемейді.	Тұмшаланған тағам пісіргенде немесе қақпағы бар сауытты пайдаланғанда тырс-тырс еткен дыбыс шығуы мүмкін.	Тұмшаланған сауыттарды пайдаланбаңыз, себебі ішіндегілер үлкейіп пісіру барысында жарылып кетуі мүмкін.
Пештің сырты жұмыс кезінде өте ыстық.	Пештің ішінде ауа айналатын жеткілікті орын жоқ.	Пештің алдыңғы және артқы жағында желдетуге арналған ауа кіретін/шығатын саңылаулар бар. Құрылғыны орнату нұсқаулығында көрсетілген орындарды сақтаңыз.
	Пештің үстінде заттар бар.	Пештің үстінде заттарды алыңыз.
Есік дұрыс ашылмайды.	Есік пен пештің ішіне тағам қалдығы қыстырылып қалған.	Пешті мұқият тазалап, содан кейін есігін ашыңыз.

Ақаулық	Себебі	Әрекет
Қыздыру, соның ішінде Жылы ұстау функциясы дұрыс жұмыс істемейді.	Пеш жұмыс істемеуі мүмкін, өте көп тағам пісірілген немесе жарамсыз ыдыс қолданылған.	Микротолқынға төзімді ыдысқа бір кесе су құйып, судың қызатын-қызбайтынын тексеру үшін микротолқынды пешті 1-2 минут қосыңыз. Тағамның мөлшерін азайтып, функцияны қайта бастаңыз. Табаны жалпақ сауытты пайдаланыңыз.
Жібіту функциясы жұмыс істемей тұр.	Өте көп тағам пісірілген.	Тағамның мөлшерін азайтып, функцияны қайта бастаңыз.
Ішкі жарықтама шам күңгірт болып тұр, бірақ жанбайды.	Есік ұзақ уақыт ашық қалған.	Эко функциясы қосылғанда ішкі шам автоматты түрде сөнуі мүмкін. Есікті жауып қайта ашыңыз немесе **Болдырмау** түймесін басыңыз.
	Ішкі шамды басқа зат жауып қалған.	Пештің ішін тазалап, қайта тексеріңіз.
Тағам пісіру барысында сигнал естіледі.	Автоматты пісіру функциясы қолданылса, сигнал жібіту кезінде тағамды аударатын уақыт келгенін ескертеді.	Тағамды аударғаннан кейін жұмысты қайта бастау үшін **Бастау** түймесін қайта басыңыз.
Пеш дұрыс деңгейленген жоқ.	Пеш тегіс жерге орнатылмаған.	Пештің тегіс, орнықты жерге орнатылғанына көз жеткізіңіз.
Пісіру барысында жарқыл пайда болады.	Пеш/жібіту функциялары кезінде темір сауыттар пайдаланылған.	Темір сауыттарды қолданбаңыз.

MG23K3515AS_BW_DE68-04421K-03_RU+UK+KK+UZ.indb 38 2019-03-25 4:09:54

Ақаулық	Себебі	Әрекет
Тоқ қосылған кезде пеш дереу жұмыс істей бастайды.	Есік дұрыс жабылмаған.	Есікті жауып, қайта тексеріңіз.
Пештен тоқ соғады.	Қуат немесе қуат розеткасы жерге дұрыс қосылмаған.	Қуат немесе қуат розеткасының жерге дұрыс қосылғанына көз жеткізіңіз.
1. Су тамшылайды. **2.** Есіктің саңылауынан бу шығады. **3.** Пеште су қалады.	Кей жағдайда тағам түріне қарай су немесе бу пайда болуы мүмкін. Бұл пештің ақауы емес.	Пешті салқындатып, содан кейін құрғақ сүлгімен сүртіңіз.
Пештің ішінің жарығы әр түрлі.	Функция түріне қарай, қуат шығысының өзгеруіне байланысты жарықтылық өзгереді.	Тағам пісіру барысында қуат шығысы өзгерсе ақаулық болып табылмайды. Бұл пештің ақауы емес.
Тағам пісіру аяқталды, бірақ желдеткіш әлі жұмыс істеп тұр.	Пешті желдету үшін тағам пісіріп болғаннан кейін желдеткіш шамамен 3 минут жұмыс істеп тұрады.	Бұл пештің ақауы емес.

Ақаулық	Себебі	Әрекет
Бұрылмалы табақ		
Бұрылмалы табақ айналып тұрғанда орнынан шығып кетеді немесе айналмай тоқтап қалады.	Айналмалы шығырық жоқ немесе айналмалы шығырық орнына дұрыс салынбаған.	Айналмалы шығырықты салып, қайта көріңіз.
Бұрылмалы табақ сүйретіліп айналады.	Айналмалы шығырық орнына дұрыс салынбаған, тым көп тағам салынған немесе сауыт өте үлкен және микротолқынды пештің ішкі жағына тиеді.	Тағамның мөлшерін реттеңіз және өте үлкен сауыттарды пайдаланбаңыз.
Бұрылмалы табақ айналғанда тарсылдайды және шуыл шығарады.	Пештің табанына тағам қалдығы тұрып қалған.	Пештің табанына жабысқан тағам қалдығын алыңыз.
Гриль		
Жұмыс кезінде түтін шығады.	Бастапқы пайдаланған кезде қыздырғыш элементтерден түтін шығуы мүмкін.	Бұл ақау емес, егер пешті 2-3 рет іске қоссаңыз тоқтап қалуға тиіс.
	Қыздырғыш элементтерге тағам тұрып қалған.	Пешті суытып, қыздырғыш элементтердегі тағамды алыңыз.
	Тағам грильге өте жақын тұр.	Тағам пісіріп жатқанда қажетінше алыс қойыңыз.
	Тағам дұрыс дайындалмаған және/немесе қойылмаған.	Тағамның дұрыс дайындалғанына және қойылғанына көз жеткізіңіз.

MG23K3515AS_BW_DE68-04421K-03_RU+UK+KK+UZ.indb 39 2019-03-25 4:09:54

Ақаулық себептерін анықтау және ақпарат коды

Ақаулық	Себебі	Әрекет
Пеш		
Пеш қызбайды.	Есік ашық тұр.	Есікті жауып, қайта қосыңыз.
Қыздырған кезде түтін шығады.	Бастапқы пайдаланған кезде қыздырғыш элементтерден түтін шығуы мүмкін.	Бұл ақау емес, егер пешті 2-3 рет іске қоссаңыз тоқтап қалуға тиіс.
	Қыздырғыш элементтерге тағам тұрып қалған.	Пешті суытып, қыздырғыш элементтердегі тағамды алыңыз.
Пешті пайдаланған кезде күйген иіс немесе пластиктің иісі шығады.	Пластик немесе қызуға төзімсіз ыдыс қолданылған.	Ыстық температураларға жарамды шыны ыдыстарды пайдаланыңыз.
Пештің ішінен жағымсыз иіс шығады.	Тағам қалдығы немесе пластик еріген және пештің ішіне жабысқан.	Бу функциясын пайдаланып, содан кейін құрғақ шүберекпен тазалаңыз. Иісті тезірек кетіру үшін пештің ішіне лимон тілімін салып, іске қосыңыз.
Пеш дұрыс пісірмейді.	Тағам пісіру барысында пештің есігі жиі ашылған.	Егер есікті жиі ашсаңыз, ішкі температура төмендеуі және бұл тағам пісіру нәтижесіне әсер етуі мүмкін.
	Пештің басқару құралдары дұрыс орнатылмаған.	Пештің басқару құралдары дұрыс орнатып, қайта бастаңыз.
	Гриль және басқа керек-жарақтары дұрыс салынбаған.	Керек-жарақтарды дұрыс салыңыз.
	Түрі және өлшемі сай келмейтін ыдыс қолданылған.	Табаны жалпақ, жарамды ыдысты пайдаланыңыз.

Ақаулық	Себебі	Әрекет
Бу		
Буға пісіргенде судың қайнап жатқанын естимін.	Су бу қыздырғыштың көмегімен қызады.	Бұл пештің ақауы емес.
Бумен пісіруді тоқтатқан кезде біртүрлі дыбыс естіледі.	Бумен пісіріп болғаннан кейін, бу қыздырғыштағы су төгіліп жатыр.	Бұл пештің ақауы емес.
Бу шықпайды.	Сумен жабдықтайтын сауыт орнатылмаған.	Сумен жабдықтайтын сауыттың дұрыс орнатылғанына көз жеткізіңіз.
	Су құятын сауытта су жоқ.	Сауытты қайта суға толтырып, қайталап көріңіз.

Ақпарат коды

Код	Сипаттамасы	Әрекет
C-d0	Басқару түймелері 10 секундтан астам басылған.	Тетіктерді тазалап, тетіктің айналасында су бар-жоғын тексеріңіз. Бұл жағдай қайта орын алса, микротолқынды пешті 30 секунд сөндіріп, параметрді қайта орнатып көріңіз. Қайта орын алса, жергілікті SAMSUNG тұтынушыларға қызмет көрсету орталығына қоңырау шалыңыз.

ЕСКЕРТПЕ

Ұсынылған шешім мәселені шешуге көмектеспесе, жергілікті SAMSUNG тұтынушыларға қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

MG23K3515AS_BW_DE68-04421K-03_RU+UK+KK+UZ.indb 40 2019-03-25 4:09:54

Техникалық параметрлері

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

Үлгі	MG23K3515**
Қуат көзі	230 В ~ 50 Гц АТ
Тұтынылатын қуат **Максимум қуат** **Микротолқын** **Гриль (қыздырғыш элемент)**	 2300 Вт 1250 Вт 1100 Вт
Қуат шығысы	100 Вт / 800 Вт - 6 деңгей (IEC-705)
Жұмыс жиілігі	2450 МГц
Өлшемдері (Е x Б x Т) **Сыртқы (Тұтқасын қосқанда)** **Пештің іші**	 489 x 275 x 392 мм 330 x 211 x 324 мм
Сыйымдылығы	23 литр
Салмағы **Нетто**	 Шамамен 13,0 кг

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

Қалыпты жағдайда қолдануға арналған
Қолдану мерзімі: 7 жыл

MG23K3515AS_BW_DE68-04421K-03_RU+UK+KK+UZ.indb 41 2019-03-25 4:09:54

SAMSUNG

EAC

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

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

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

Өнімнің өндірілген жердің атауы : Малайзия

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

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

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

СҰРАҚТАРЫҢЫЗ НЕМЕСЕ ҰСЫНЫСТАРЫҢЫЗ БАР МА?

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

DE68-04421K-03

Mikroto'lqinli pech

Foydalanuvchi qo'llanmasi

MG23K3515**

Mundarija

Xavfsizlik bo‘yicha ko‘rsatmalar 3

Xavfsizlik bo‘yicha muhim ko‘rsatmalar 3
Ushbu mashinani to'g'ri chiqitga chiqarish (Ishlatilgan elektr va elektronika jihozi) 8

O‘rnatish 8

Anjomlar 8
O‘rnatiladigan joy 9
Aylanuvchi patnis 9

Xizmat ko‘rsatish 9

Tozalash 9
Almashtirish (ta‘mirlash) 10
Uzoq vaqt ishlatilmagandagi himoya chorasi 10

Pech xususiyatlari 10

Pech 10
Boshqaruv paneli 11

Pechdan foydalanish 11

Mikroto'lqinli pechning ishlash tamoyili 11
Pechning to'g'ri ishlashini tekshirish 12
Taom tayyorlash/isitish 12
Vaqtni belgilash 13
Quvvat darajalari va tayyorlash vaqtini o'lchash 13
Tayyorlash vaqtini o'zgartirish 14
Taom tayyorlashni to'xtatish 14
Quvvatni tejash rejimini o'rnatish 14
Tez muzdan tushirish funksiyalaridan foydalanish 15
Rus taomlari funksiyasidan foydalanish 16
Issiq tutish xususiyatlaridan foydalanish 24
Hidni yo‘q qilish xususiyatlaridan foydalanish 25
Gril rejimida tayyorlash 26
Mikroto'lqinlar va grildan birgalikda ishlatish 26
Gril+30s xususiyatlaridan foydalanish 27
Mikroto'lqinli pechni xavfsizlik maqsadida blokirovka qilish 27
Tovushli signalni o'chirib qo'yish 27

Idishlarni tanlash bo'yicha yo'riqnoma 28

Taom tayyorlash bo'yicha yo'riqnoma 29

Nosozliklarni bartaraf qilish va axborot kodi 37

Nosozliklarni bartaraf etish 37
Axborot kodi 40

Texnik xususiyatlar 41

Mahsulot haqida ma'lumot 41

MG23K3515AS_BW_DE68-04421K-03_RU+UK+KK+UZ.indb 2 2019-03-25 4:09:57

XAVFSIZLIK BO‘YICHA MUHIM KO‘RSATMALAR

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

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

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

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

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

Bu qurilma faqat ro‘zg‘orda ishlatishga mo‘ljallangan, uni quyidagi joylarda ishlatmang:

- do‘kon, idora yoki boshqa ishxonalarda xodimlar oshxonasida;
- og‘ilxonalarda;
- mehmonxona va boshqa yashash joylarida mijozlar tomonidan;
- to‘shak va nonushta turidagi mehmonxonalarda.

Faqat mikroto'lqinli pechlarda foydalanish uchun xavfsiz bo'lgan idishlardan foydalaning.

Plastik yoki qog'oz idishlardagi taomlarni isitganda yonib ketish xavfi mavjudligi tufayli ehtiyot bo'ling.

Bu mikroto'lqinli pech taomlar va ichimliklarni isitish uchun mo'ljallangan. Taomlar yoki kiyimlarni quritish va yostiqchalar, shippaklar, gubkalar, nam kiyimlar kabilarni isitish jarohat olish, uchqun chiqishi yoki yong'in xavfining vujudga kelishiga olib kelishi mumkin.

Tutun chiqsa, qurilmani o'chiring yoki elektr tarmog'iga ulash kabelini rozetkadan sug'uring va har qanday alangani o'chirish uchun eshikchani ochib qo'ying.

Ichimliklarni mikroto'lqin yordamida isitish natijasida qaynab, otilib ketishi mumkin, shuning uchun idishlarni ushlashda ehtiyot bo'lish lozim.

Ovqatlantirish uchun butilka va bolalar ozuqalari uchun bankalarning ichidagilarni aralashtirish yoki silkitish hamda kuyishning oldini olish uchun iste'mol qilishdan avval haroratini tekshirib ko'rish kerak.

Butun tuxum va qotirib pishirilgan tuxumni mikroto'lqinli pechda isitib bo'lmaydi, chunki ular hattoki isitish jarayoni tugagandan keyin ham mikroto'lqinli pech ichida portlab ketishi mumkin.

Pechni muntazam ravishda tozalab turish va har qanday taom qoldiqlarini olib tashlash lozim.

MG23K3515AS_BW_DE68-04421K-03_RU+UK+KK+UZ.indb 3 2019-03-25 4:09:57

Xavfsizlik bo‘yicha ko‘rsatmalar

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

Mikroto'lqinli pech pechtaxta ustida yoki alohida foydalanish uchun mo'ljallangan, pech shkaf ichiga o'rnatilmasligi kerak.

Mikroto‘lqin yordamida pishirishda taom va ichimliklarni metall idishlarga solish mumkin emas.

Jihoz ichidan idishlarni olayotganda aylanuvchi patnis siljib ketmasligi uchun ehtiyot bo‘ling.

Jihozni bug‘da tozalagich bilan tozalash mumkin emas.

Mikroto'lqinli pechni suv sepib tozalash mumkin emas.

Bu qurilma treyler, furgon va shunga o'xshash transport vositalariga o'rnatish uchun mo'ljallanmagan.

Bu qurilmadan jismoniy, sezgi yoki aqliy qobiliyati cheklangan yoki bilimi va tajribasi yetarli bo'lmagan shaxslar (jumladan bolalar) foydalanishlari mumkin emas. Ularning xavfsizligi uchun javobgar shaxs tomonidan bu qurilmadan foydalanish to'g'risida ularga ko'rsatma bergan yoki nazorat qilib turgan hollar bundan mustasno.

Bolalar moslama bilan o'ynamasliklarini nazorat qilib turishingiz kerak.

Moslamadan yoshi 8 dan oshgan bolalar, jismoniy, sezuvchanlik yoki aqliy qobiliyati cheklangan odamlar tegishli yo'l-yoriq yoki ko'rsatma berilgan taqdirda va uning xavfini tushungan holda foydalanishi mumkin. Bolalar bu qurilma bilan o'ynamasliklari kerak. Tozalash va texnik xizmat ko'rsatish bolalar tomonidan nazoratsiz tarzda amalga oshirilmasligi kerak.

Agar elektr manbaiga ulash kabeli shikastlangan bo'lsa, xatarning oldini olish uchun u ishlab chiqaruvchi, uning xizmat ko'rsatish agenti yoki malakali shaxslar tomonidan almashtirilishi kerak.

Bu pech bo'shlig'i va boshqaruv panelidan foydalanish oson bo'lgan tarzda to'g'ri yo'nalish va balandlikda o'rnatilishi kerak.

Pechdan ilk marta foydalanganda pech 10 daqiqa ichiga suv qo'yilgan holda ishlatilishi va keyin foydalanilishi kerak.

Agar ishlaganda bu pech g'alati shovqin, kuygan hid yoki tutun chiqarsa, darhol elektr manbaiga ulash vilkasini uzing va yaqinroqdagi xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling.

Pech elektr manbaiga ulash vilkasidan osongina foydalanish mumkin bo'lgan tarzda joylashtirilishi kerak.

MG23K3515AS_BW_DE68-04421K-03_RU+UK+KK+UZ.indb 4 2019-03-25 4:09:57

OGOHLANTIRISH: Qurilmadan birgalikdagi rejimda ishlatilganda hosil qilinadigan harorat tufayli bolalar pechdan faqat kattalarning nazorati ostida foydalanishlari kerak.

Foydalanish vaqtida pech issiq bo'ladi. Pech ichidagi isitish elementlariga tegib ketmaslik uchun ehtiyot bo'lish kerak.

OGOHLANTIRISH: Foydalanish vaqtida tegish mumkin bo'lgan qismlar issiq bo'ladi. Yosh bolalardan uzoqroq saqlash kerak.

Mikroto'lqinli pechning shishali eshigini tozalash uchun abraziv materiallar yoki o'tkir metall qirg'ichlardan foydalanmang, chunki ular shisha yuzasini tirnashi, natijada oyna darz ketishi mumkin.

Bug' yordamida tozalagichdan foydalanmaslik kerak.

OGOHLANTIRISH: Lampani almashtirishdan avval elektr toki urishini oldini olish uchun qurilmani albatta uzib qo'ying.

Qizib ketmasligi uchun jihoz dekorativ eshik ortida o'rnatilmasligi kerak.

OGOHLANTIRISH: Qurilma va tegish mumkin bo'lgan qismlar foydalanish vaqtida issiq bo'ladi.

Isitish elementlariga tegib ketmaslik uchun ehtiyot bo'lish kerak.

8 yoshdan kichikroq bolalalarni, agar ular doimiy nazorat ostida bo'lmasalar, pechga yaqinlashtirmaslik lozim.

DIQQAT: Pishirish jarayonini kuzatib turish lozim. Qisqa muddatli pishirish jarayonini uzluksiz kuzatish lozim.

Pech ishlayotgan vaqtda eshikcha yoki tashqi yuzalar qizib ketishi mumkin.

Qurilma ishlayotgan vaqtda tegish mumkin bo'lgan yuzalarning harorati baland bo'lishi mumkin.

Ishlayotganida sirtlari qizib ketishi mumkin.

Bu qurilmalar tashqi taymer yoki masofadan boshqarish pulti yordamida ishlatish uchun mo'ljallanmagan.

Moslamadan yoshi 8 dan oshgan bolalar, jismoniy, sezuvchanlik yoki aqliy qobiliyati cheklangan odamlar tegishli yo'l-yoriq yoki ko'rsatma berilgan taqdirda va uning xavfini tushungan holda foydalanishi mumkin. Bolalar bu qurilma bilan o'ynamasliklari kerak. Agar bolalar 8 yoshdan katta va nazorat ostida bo'lmasalar, ular qurilmani tozalashi va unga texnik xizmat ko'rsatishi mumkin emas.

Pech va uning tashqi simlarini 8 yoshdan kichik bo'lgan bolalarning qo'llari yetmaydigan tarzda saqlang.

MG23K3515AS_BW_DE68-04421K-03_RU+UK+KK+UZ.indb 5 2019-03-25 4:09:57

Xavfsizlik bo‘yicha ko‘rsatmalar

Umumiy xavfsizlik

Har qanday o‘zgartirish yoki ta’mirlashni malakali mutaxassis amalga oshirishi kerak.
Germetik konteynerdagi ovqat yoki suyuqlikni mikroto‘lqin funksiyasida isitmang.
Pechni tozalash uchun benzol, suyultirgich, spirt, bug‘ yoki yuqori bosimli tozalagichlardan foydalanmang.
Pechni bunday joylarga o‘rnatmang: issiqlik manbalari yoki yonuvchan materiallar yaqinida, nam, yog‘li, chang yoki to‘g‘ridan-to‘g‘ri tushuvchi quyosh nurlari yoki suv ta’siri ostidagi joylar; gaz sizib chiqishi mumkin bo‘lgan joylar; notekis sirt.
Pechni mahalliy va davlat qoidalariga muvofiq yerga to‘g‘ri ulash kerak.
Elektr manbaiga ulash kabelining vilkasi va aloqa joylaridan yot jismlarni ketkazish uchun muntazam ravishda quruq latta bilan artib turing.
Elektr manbaiga ulash kabelini tortmang, bukmang yoki ustiga og‘ir buyum qo‘ymang.
Gaz sizib chiqayotgan bo‘lsa (propan, siqilgan gaz va hokazo), darhol xonani shamollating. Elektr shnuriga tegmang.
Elektr shnuriga ho‘l qo‘lingiz bilan tegmang.
Pech ishlab turganida uning elektr manbaiga ulash vilkasini sug‘urib olmang.
Barmog‘ingizni yoki yot jismlarni tiqmang. Pechga yot jismlar kirib qolsa, tokdan sug‘uring va mahalliy Samsung xizmat ko‘rsatish markaziga murojaat qiling.
Pechga nisbatan kuch ishlatmang yoki ta’sir o‘tkazmang.
Pechni nozik buyumlar ustiga qo‘ymang.
Elektr tarmog‘idagi kuchlanish, chastota va tok kuchining qurilmaning texnik xususiyatlariga mosligiga ishonch hosil qiling.
Vilkani rozetkaga mahkam tiqing. Bir nechta vilkali adapter, uzaytirgich yoki transformatorlardan foydalanmang.
Elektr shnurini metal buyumlarga ilib qo‘ymang. Shnur buyumlarning orasidan yoki pechning orqasidan o‘tsin.
Shikastlangan vilka, elektr shnuri yoki bo‘shab qolgan rozetkadan foydalanmang. Vilka yoki shnur shikastlangan bo‘lsa, mahalliy Samsung xizmat ko‘rsatish markaziga murojaat qiling.
Bevosita pechga suv quymang yoki sepmang.
Pech ustiga, ichiga va eshigiga hech qanday buyum qo‘ymang.
Pech ustiga uchuvchan moddalar, masalan, insektitsid sepmang.
Pechda tez yonuvchan materiallarni saqlamang. Spirt bug‘lari pechning qaynoq qismlariga tegishi mumkin, shu sababli tarkibida spirt bo‘lgan taom yoki ichimliklarni isitayotganda ehtiyot bo‘ling.
Bolalar pech eshigiga urilib ketishi yoki barmog‘ini qisib olishi mumkin. Eshigini ochib-yopayotganda bolalarni yaqinlashtirmang.

Mikroto‘lqinga oid ogohlantirish

Ichimliklarni mikroto‘lqin yordamida isitish natijasida qaynab, otilib ketishi mumkin, shu sababli idishlarni ushlashda ehtiyot bo‘lish lozim. Ichimliklarni olishdan oldin kamida 20 soniyaga qo‘yib qo‘ying. Kerak bo‘lsa, isitish paytida aralashtirib turing. Isitilganidan so‘ng doim aralashtiring.
Kuyib qolganda birinchi yordam ko‘rsatish bo‘yicha quyidagi amallarni bajaring:

1. Kuygan joyni kamida 10 daqiqa sovuq suvga botirib turing.
2. Unga toza quruq lattani bog'lang.
3. Hech qanday krem, moy yoki losyon surtmang.

Patnis yoki ilgak shikastlanmasligi uchun, taom tayyorlagandan so‘ng darhol suvga solmang.
Pechda yog‘ni dog‘lamang, chunki yog‘ haroratini boshqarib bo‘lmay qolishi mumkin. Natijada yog‘ toshib ketishi mumkin.

MG23K3515AS_BW_DE68-04421K-03_RU+UK+KK+UZ.indb 6 2019-03-25 4:09:57

Mikroto'lqinli pechga oid ehtiyot choralari

Faqat mikroto'lqinda ishlatish mumkin bo'lgan idish-tovoq ishlating. Metall idishlar, oltin yoki kumush qoplangan oshxona idishlari, shampurlar kabilardan foydalanmang.
O'ralgan simlarni olib tashlang. Uchqun chiqishi mumkin.
Qog'oz yoki kiyimlarni quritish uchun pechdan foydalanmang.
Oz miqdordagi taomlarni isitishda taomning ortiqcha isib yoki kuyb ketmasligi uchun vaqtni qisqartiring.
Elektr shnuri va vilkasini suv hamda issiqlik manbalarida uzoqda tuting.
Yorilmasligi uchun xom tuxum yoki qaynatilgan tuxumlarni isitmang. Zich yopilgan yoki vakuumdagi idishlar, yong'oq, pomidor va hokazolarni isitmang.
Havo almashish tirqishlarini mato yoki qog'oz bilan yopib qo'ymang. Yong'in chiqish xavfi vujudga keladi. Pech ortiqcha qizib ketishi va avtomatik tarzda o'chishi mumkin va u yetarli darajada soviginicha o'chiq holda qoladi.
Idishlarni olayotgan doim pech qo'lqoplaridan foydalaning.
Suyuqlikni isitish vaqtida va undan keyin aralashtiring va kuchli qaynashning oldini olish uchun pech o'chganidan keyin kamida 20 soniya kuting.
Eshikchani ochganda issiq havo yoki bug'dan kuyib qolishning oldini olish uchun pechdan uzatilgan qo'l masofasida turish kerak.
Bo'sh pechni yoqmang. Xavfsizlikni ta'minlash maqsadida pech 30 daqiqadan keyin avtomatik ravishda o'chadi. Pech tasodifan yoqilgan hollarda mikroto'lqinlarni yutishi uchun uning ichiga bir stakan suv qo'yib qo'yish tavsiya qilinadi.
Pechni o'rnatishda bu qo'llanmada ko'rsatilgan oraliqlarga rioya eting. ("Mikroto'lqinli pechni o'rnatish" bo'limiga qarang.)
Boshqa elektr jihozlarini pechga yaqin joylashgan rozetkalarga ulashda ehtiyot choralariga amal qiling.

Mikroto'lqinga oid ehtiyot choralari

Quyidagi ehtiyot choralariga amal qilmaslik mikroto'lqinli nurlanishning organizmingizga zararli ta'siriga olib kelishi mumkin.

- Pechni eshigi ochiq turgan holatda ishlatmang. Blokirovkalash kontaktlarini (eshikcha qulfini) buzmang. Blokirovkalash kontaktlarining tirqishlariga hech narsa tiqmang.
- Pech eshikchasi va old panel orasiga hech qanday buyum qo'ymang, zichlovchi yuzalarda ovqat qoldiqlari yoki tozalash vositalarining cho'kindilari to'planishiga yo'l qo'ymang. Pechdan har gal foydalangandan so'ng eshikcha va uning zichlovchi yuzasini oldin ho'l, keyin esa yumshoq quruq latta bilan artgan holda, tozalikda saqlang.
- Pech shikastlangan bo'lsa, uni ishlatmang. Malakali mutaxassis tomonidan ta'mirlanganidan so'nggina ishlating. **Muhim**: pech eshigi to'g'ri yopilishi kerak. Eshik egilmasligi kerak; eshik ilgaklari singan yoki bo'shab qolgan bo'lmasligi kerak; eshik zichlagichlari va zichlovchi yuzalari shikastlanmasligi kerak.
- Barcha sozlash va ta'mirlash ishlari malakali mutaxassis tomonidan bajarilishi lozim.

Cheklangan kafolat

Agar moslamaning va/yoki anjomning shikastlanishi mijoz tomonidan qilingan bo'lsa, Samsung anjomni almashtirish yoki kosmetik defektni tuzatish uchun tuzatish to'lovini undirishi mumkin. Bu talablar qoplaydigan elementlarga quyidagilar kiradi:

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

Pechdan 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. Pechni o'rnatish, unga texnik xizmat ko'rsatish va undan foydalanishda foydalanuvchi sog'lom fikr bilan ish ko'rishi, e'tiborli va ehtiyotkor bo'lishi kerak.
Ushbu foydalanuvchi qo'llanmasi bir nechta modellarga mo'ljallanganligi uchun mikroto'lqinli pechning xususiyatlari ushbu qo'llanmada keltirilgan xususiyatlardan bir oz farq qilishi va ayrim ogohlantiruvchi xabarlar unga tegishli bo'lmasligi mumkin. Agar sizda qandaydir savollar yoki muammolar bo'lsa, mahalliy Samsung xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling yoki www.samsung.com saytidan ma'lumot oling.
Bu pechni faqat ovqat isitishda ishlating. Faqat uy sharoitida foydalanish uchun mo'ljallangan. Ichi to'ldirilgan mato va yostiqlarni isitmang. Ishlab chiqaruvchi pechdan noto'g'ri foydalanilganligi natijasida yetgan zarar uchun javobgarlikni o'z zimmasiga olmaydi.
Pech yuzasining buzilishi va xatarli holatlarning yuzaga kelmasligi uchun pechni doim toza va yaxshi ahvolda saqlang.

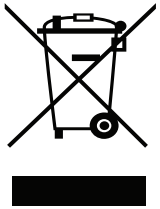
MG23K3515AS_BW_DE68-04421K-03_RU+UK+KK+UZ.indb 7 2019-03-25 4:09:57

Xavfsizlik bo‘yicha ko‘rsatmalar

Mahsulot guruhi bayoni

Bu qurilma B sinf 2-guruhga kiruvchi ISM jihozi hisoblanadi. 2-guruh materiallarni qayta ishlash uchun elektromagnit nurlanish ko'rinishidagi radiochastotaviy quvvatlar hosil qiluvchi va shunday quvvatlardan foydalanuvchi ISM qurilmalar, EDM va yoyli payvandlash uchun jihozlarni o'z ichiga oladi.
B sinfiga kiruvchi jihozlar uy sharoitlarida va turar-joy binolarini ta'minlovchi past kuchlanishga ega bo'lgan tarmoqqa to'g'ridan-to'g'ri ulangan binolarda foydalanish uchun mo'ljallangan.

Ushbu mashinani to'g'ri chiqitga chiqarish (Ishlatilgan elektr va elektronika jihozi)

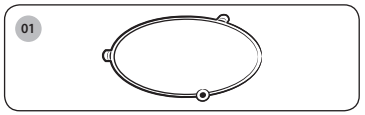


(Chiqindilarni ajratgan holda yig'ish tizimiga ega bo'lgan mamlakatlarga tegishli)
Mahsulot, aksessuarlar yoki bosma nashrlardagi ushbu markirovka ushbu mahsulot va uning elektron yordamchi qurilmalarining (masalan, zaryadlash qurilmasi, naushniklar, USB kabeli) xizmat muddatlarini o'tab bo'lganlaridan keyin boshqa maishiy chiqindilar bilan birgalikda chiqitga chiqarib bo'lmasligini 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 qoidalari va shartlari bilan tanishishlari kerak.
Ushbu mahsulot va uning elektron aksessuarlarini tashlab yuboriladigan boshqa tij oriy chiqindilar bilan birgalikda chiqitga chiqarmaslik kerak.

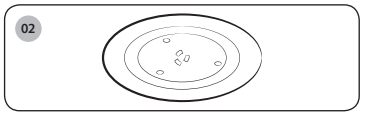
O‘rnatish

Anjomlar

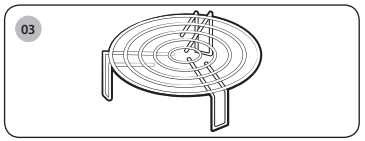
Siz xarid qilgan modelga qarab, uning to'plamiga bir nechta anjom kiradi, ular turli shaklda qo'llanilishi mumkin.



01 **Rolikli taglik**, pechning markaziga o‘rnatiladi.
Vazifasi: Rolikli taglik aylanuvchi patnisni ushlab turadi.



02 **Aylanuvchi patnis,** rolikli taglikka markazi muftaga o'rnashadigan tarzda joylashtiriladi.
Vazifasi: Aylanuvchi patnis ovqat tayyorlash uchun asosiy yuza bo'lib xizmat qiladi; uni osonlik bilan pechdan chiqarib olish va yuvish mumkin.



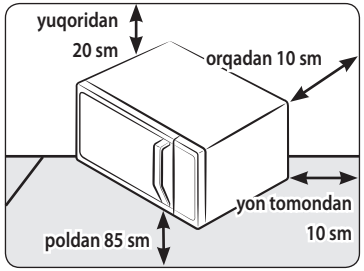
03 **Gril uchun taglik**, aylanuvchi patnisga o'rnatiladi.
Vazifasi: Metall taglikdan gril rejimida va taom tayyorlashning birgalikdagi rejimida foydalanish mumkin.

☛ **MUHIM**

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

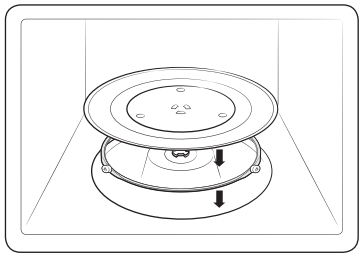
MG23K3515AS_BW_DE68-04421K-03_RU+UK+KK+UZ.indb 8 2019-03-25 4:09:57

O‘rnatiladigan joy



- Poldan taxminan 85 sm balandlikdagi yassi, tekis yuzani tanlang. Yuza pechning og‘irligini ko‘tara olishi kerak.
- Havo aylanishi uchun orqa devori va ikkala tomonidan kamida 10 sm, tepasidan kamida 20 sm joy qoldiring.
- Pechni issiq yoki nam joyga, masalan, boshqa mikroto‘lqinli pechlar yoki radiatorlar yoniga o'rnatmang.
- Pechning elektr ta’minotiga oid xarakteristikalariga rioya eting. Uzaytirgich ishlatish zarur bo‘lsa, faqat tasdiqdan o‘tganini ishlating.
- Pechni ilk marta ishlatishdan oldin uning ichki yuzasini va eshik zichlagichini nam latta bilan arting.

Aylanuvchi patnis



Pechning ichidagi barcha o'rama materiallarni chiqarib oling. Rolikli taglik va aylanuvchi patnisni o'rnating. Aylanuvchi patnis bemalol aylanishini tekshiring.

Xizmat ko‘rsatish

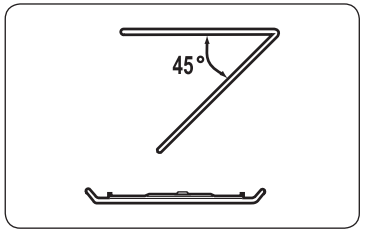
Tozalash

Pech usti yoki ichida kir yig‘ilib qolmasligi uchun muntazam tozalab turing. Ayniqsa eshigi, eshik zichlagichi, aylanuvchi patnis va rolikli taglikka (mavjud modellardagina) e‘tibor bering.
Eshik oson ochilib-yopilmasa, birinchi galda eshik zichlagichiga kir yig‘ilib qolishini tekshiring. Pechning ichi va ustini tozalash uchun yumshoq lattani sovunli suv bilan ishlating. Chaying va yaxshilab quriting.

Pech ichida qotib qolgan, hid chiqarayotgan kirlarni ketkazish uchun

1. Pechni bo‘shatib, limon sharbatiga suv qo'shilgan chashkani aylanuvchi patnisga qo'ying.
2. Pechni 10 daqiqa davomida quvvatning maksimal darajasida qizdiring.
3. Sikl tugagach, pech sovishini kuting. Keyin eshigini ochib, pishirish bo‘lmasini tozalang.

Chayqaluvchi isitgichli modellar ichini tozalash



Pishirish kamerasining yuqori qismini tozalash uchun yuqoridagi isitish elementini ko‘rsatilganidek qilib 45° pasaytiring. Shunda tepani tozalash oson bo‘ladi. Tozalab bo‘lgach, isitish elementini joyiga qaytaring.

⚠ **DIQQAT**

- Eshik va uning zichlagichlarini toza tuting hamda eshik oson ochilib-yopilishiga amin bo‘ling. Aks holda pechning ishlash muddati qisqarishi mumkin.
- Pechning ventilyatsiya tirqishlariga suv tushishidan ehtiyot bo‘ling.
- Tozalashda dag‘al yoki kimyoviy moddalardan foydalanmang.
- Har bir foydalangandan keyin pechni sovitib, pishirish bo‘lmasini yumshoq yuvish vositasi eritmasi bilan tozalang.

MG23K3515AS_BW_DE68-04421K-03_RU+UK+KK+UZ.indb 9 2019-03-25 4:09:58

Xizmat ko‘rsatish

Almashtirish (ta’mirlash)

⚠ OGOHLANTIRISH

Bu pech ichida foydalanuvchi olib qo‘yadigan qismlari yo‘q. Pechni o‘zingiz ko‘chirish yoki ta’mirlashga urinmang.

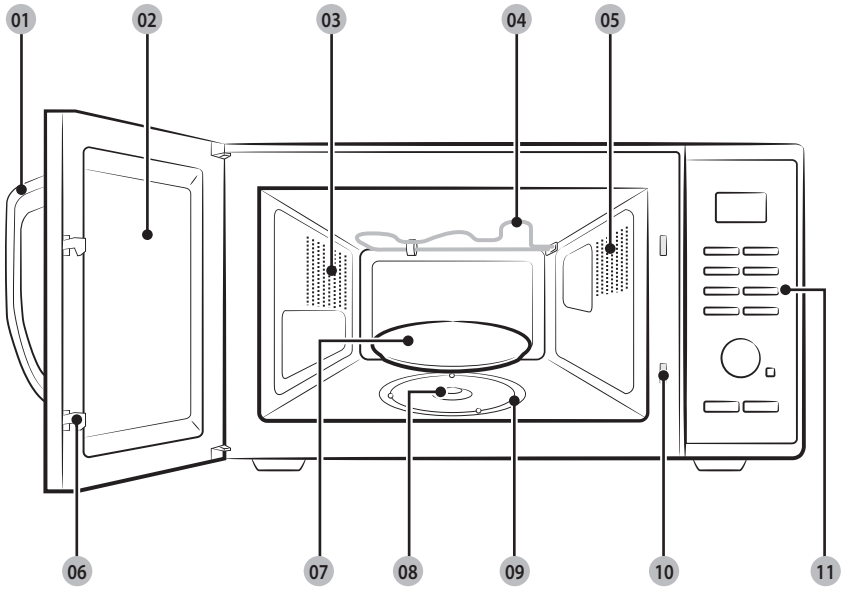
- Agar ilmoqlar, zichlagich va/yoki eshik bilan muammo aniqlansa, yordam uchun malakali texnikka yoki mahalliy Samsung xizmat ko‘rsatish markaziga murojaat qiling.
- Chiroq lampasini almashtirmoqchi bo‘lsangiz, mahalliy Samsung xizmat ko‘rsatish markaziga murojaat qiling. Uni o‘zingiz almashtirmang.
- Agar pechning tashqi korpusi bilan muammo yuzaga kelsa, avval tokdan uzing, keyin mahalliy Samsung xizmat ko‘rsatish markaziga murojaat qiling.

Uzoq vaqt ishlatilmagandagi himoya chorasi

- Pechni uzoq vaqt ishlatmasangiz, tokdan uzing va pechni quruq, changsiz joyga ko‘chiring. Pech ichida yig‘iladigan chang va namlik uning ishlashiga ta’sir ko‘rsatishi mumkin.

Pech xususiyatlari

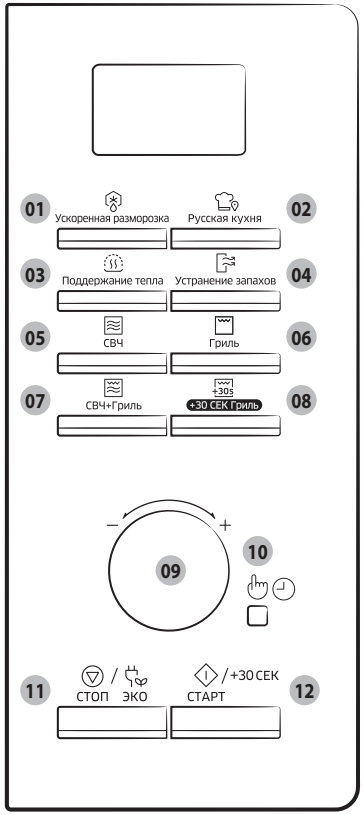
Pech



01	Eshik tutqichi	**02**	Eshik	**03**	Ventilyatsion tirqishlar
04	Isitish elementi	**05**	Chiroq	**06**	Eshik qulfi
07	Aylanuvchi patnis	**08**	Mufta	**09**	Rolikli taglik
10	Blokirovkalash kontaktlari tirqishlari	**11**	Boshqaruv paneli		

MG23K3515AS_BW_DE68-04421K-03_RU+UK+KK+UZ.indb 10 2019-03-25 4:09:58

Boshqaruv paneli



01 Ускоренная разморозка (Tez muzdan tushirish) tugmasi
02 Русская кухня (Rus taomlari) tugmasi
03 Поддержание тепла (Issiq tutish) tugmasi
04 Устранение запахов (Hidni yo'q qilish) tugmasi
05 СВЧ (Mikroto'lqin) tugmasi
06 Гриль (Gril) tugmasi
07 СВЧ+Гриль (Birgalikda ishlatish) tugmasi
08 +30 СЕК Гриль (Gril+30s) tugmasi
09 Doiraviy shkalan (Vazn/Porsiya/Vaqt)
10 Tanlash/Soat tugmasi
11 СТОП/ЭКО (TO'XTATISH/EKO) tugmasi
12 СТАРТ/+30 СЕК (START/+30s) tugmasi

Pechdan foydalanish

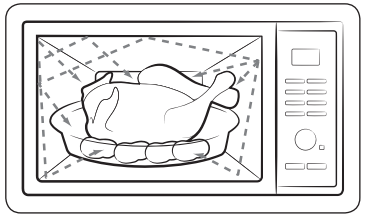
Mikroto'lqinli pechning ishlash tamoyili

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
- Isitish
- Taom tayyorlash

Taom tayyorlash tamoyili.



1. Magnetron tomonidan hosil qilinadigan chuqurlikdan qaytarilgan 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 issiqlikning mahsulot ichida tarqalishi hisobiga pishirish davom ettiriladi.
3. Tayyorlash vaqti foydalaniladigan idishlar va mahsulotning quyidagi xususiyatlariga bog'liq ravishda turlicha bo'ladi:
   - Miqdori va zichligi
   - Tarkibidagi suv miqdori
   - Boshlang'ich harorat (mahsulotning muzlatilganligi yoki yo'qligi)

☛ **MUHIM**

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.

MG23K3515AS_BW_DE68-04421K-03_RU+UK+KK+UZ.indb 11 2019-03-25 4:09:58

Pechdan foydalanish

Pechning to'g'ri ishlashini tekshirish

Quyida bayon qilingan oddiygina protsedura istalgan vaqtda pechning to'g'ri ishlayotganligini tekshirish imkonini beradi. Amin bo'lmasangiz, 37 – 40-betlardagi "**Nosozliklarni bartaraf etish**" bo'limiga qarang.

IZOH

Pech o'zgaruvchan tok tarmog'ining mos rozetkasiga ulangan bo'lishi kerak. Pechga aylanuvchi patnis o'rnatilgan bo'lishi kerak. Agar maksimal quvvatdan (100 % - 800 Vt) boshqa quvvat ishlatilsa, suv kechroq qaynaydi.

Pech eshigini tepa tomonidagi tutqichini tortib oching.
Aylanuvchi patnisga suv quyilgan stakanni joylashtiring. Eshikchani yoping.

СТАРТ/+30 СЕК (START/+30S) tugmasini bosing va **СТАРТ/+30 СЕК (START/+30S)** tugmasini kerakli marta bosish orqali 4 yoki 5 daqiqalik vaqtni tayinlang.

Natija: Pechdagi suv 4 yoki 5 daqiqa davomida isiydi. Keyin suv qaynashi kerak.

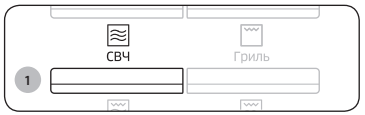
Taom tayyorlash/isitish

Quyida keltirilgan jarayonda taomni tayyorlash yoki isitish jarayoni bayon qilinadi.

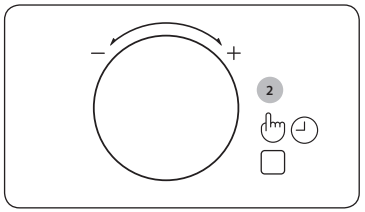
MUHIM

- Pechni qarovsiz qoldirishdan avval tayyorlashning berilgan parametrlarini DOIMO tekshiring.
- **СВЧ (Mikroto'lqin)** tayyorlashning maksimal vaqti 99 daqiqa.

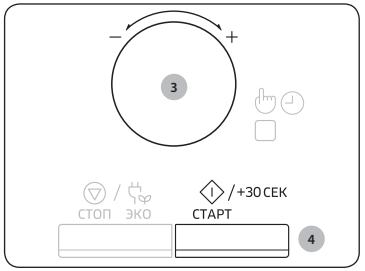
Eshikni oching. Tayyorlanayotgan taomni aylanuvchi patnisning markaziga qo'ying. Eshikchani yoping. Hech qachon mikroto'lqinli pechning ichi bo'sh bo'lganida, uni yoqmang.



1. **СВЧ (Mikroto'lqin)** tugmasini bosing.
   Natija: 800 Vt (maksimal tayyorlash quvvati) ko'rsatkichlari ko'rsatiladi:
   (mikroto'lqin rejimi)



2. **Doiraviy shkalani** buragan holda kerakli quvvat darajasini tanlang. (Quvvat darajalari jadvaliga qarang.)
   Keyin **Tanlash/Soat** tugmasini bosing.



3. **Doiraviy shkalani** buragan holda tayyorlash vaqtini o'rnating.
   Natija: Tayyorlash vaqti ko'rsatiladi.
4. **СТАРТ/+30 СЕК (START/+30S)** tugmasini bosing.
   Natija: Pech ichida chiroq yonadi va patnis aylana boshlaydi. Tayyorlash boshlanadi va u nihoyasiga yetishi bilan.
   1) Pech 4 marta tovushli signal beradi.
   2) Yakunlanganini eslatish signali (bir daqiqa intervali bilan) 3 marta beriladi.
   3) Displeyda yana joriy vaqt ko'rsatiladi.

MG23K3515AS_BW_DE68-04421K-03_RU+UK+KK+UZ.indb 12 2019-03-25 4:09:59

Vaqtni belgilash

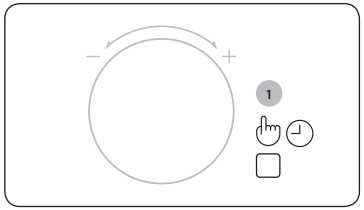
Elektr quvvati berilganda displeyda vaqtning "88:88" va keyin "12:00" qiymati avtomatik ravishda namoyish qilinadi.

Joriy vaqtni o'rnating. Vaqt 24 soatlik yoki 12 soatlik formatda bo'lishi mumkin. Soatni quyidagi holatlarda o'rnatish kerak bo'ladi:

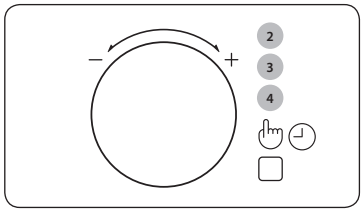
- Mikroto'lqinli pechni ilk marta o'rnatayotganda
- Elektr toki tarmog'ida uzilishlar bo'lgandan keyin

IZOH

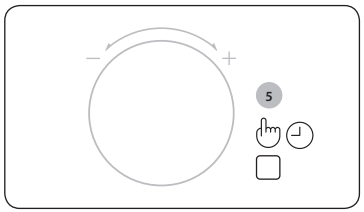
Yozgi vaqtdan qishki vaqtga o'tgan paytda va aksincha bo'lganida, soatni to'g'rilashni unutmang.



1. **Tanlash/Soat** tugmasini bosing.



2. **Doiraviy shkalani** buragan holda 24 soatlik yoki 12 soatlik vaqtni belgilang. Keyin **Tanlash/Soat** tugmasini bosing.
3. Soatni qo'yish uchun **Doiraviy shkalani** burang. Keyin **Tanlash/Soat** tugmasini bosing.
4. Daqiqani o'rnatish uchun **Doiraviy shkalani** burang.



5. Kerakli vaqt ko'rsatilgach, soat ishlay boshlashi uchun **Tanlash/Soat** tugmasini bosing.

   Natija: Pechdan foydalanilmayotgan vaqtda joriy vaqt ko'rsatiladi.

Quvvat darajalari va tayyorlash vaqtini o'lchash

Quvvat darajasini berish funksiyasi ishlab chiqilayotgan quvvat miqdorini va shu orqali uning turi va miqdoriga bog'liq ravishda taom tayyorlash yoki isitish uchun zarur bo'ladigan vaqtni boshqarishga imkon beradi. Oltita quvvat darajalari o'rtasida tanlashingiz mumkin.

Quvvat darajasi	Foiz	Chiqish quvvati
YUQORI	100 %	800 Vt
O'RTACHA YUQORI	75 %	600 Vt
O'RTACHA	56 %	450 Vt
O'RTACHA PAST	38 %	300 Vt
MUZDAN TUSHIRISH	23 %	180 Vt
PAST	13 %	100 Vt

Retseptlarda va ushbu ko'rsatmalarda ko'rsatilgan tayyorlash vaqti ma'lum quvvat darajasiga mos keladi.

Agar quyidagini tanlasangiz...	Tayyorlash vaqti quyidagi bo'ladi...
Yuqoriroq quvvat darajasi	Kamroq
Pastroq quvvat darajasi	Ko'proq

MG23K3515AS_BW_DE68-04421K-03_RU+UK+KK+UZ.indb 13 2019-03-25 4:09:59

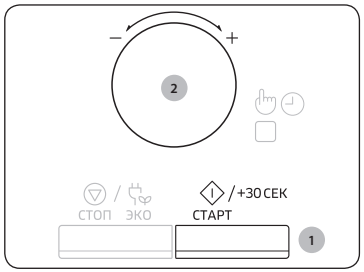
Pechdan foydalanish

Tayyorlash vaqtini o'zgartirish

СТАРТ/+30 СЕК (START/+30S) tugmasini har bosganda 30 soniya qo'shish orqali taom tayyorlash vaqtini orttirish mumkin.

Mikroto'lqin, Issiq to'lqinli gril yoki Kombi rejimlarida **СТАРТ/+30 СЕК (START/+30S)** tugmasi bosilsa, tayyorlash vaqti ortadi.

- Oddiygina eshikchani ochish bilan istalgan vaqtda tayyorlash jarayoni holatini tekshiring
- Tayyorlashning qolgan vaqtini orttiring



1-usul

Tayyorlash vaqtida taom tayyorlash vaqtini orttirish uchun qo'shiladigan har 30 soniya uchun **СТАРТ/+30 СЕК (START/+30s)** tugmasini bosing.

- Masalan: Uch daqiqa qo'shish uchun **СТАРТ/+30 СЕК (START/+30s)** tugmasini olti marta bosing.

2-usul

Tayyorlash vaqtini o'zgartirish uchun **Doiraviy shkalani** burasangiz bas.

Taom tayyorlashni to'xtatish

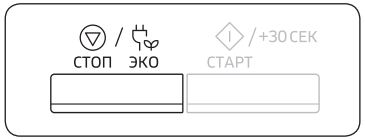
Tayyorlash jarayonini istalgan vaqtda to'xtatish mumkin, bu quyidagi harakatlarni bajarishga imkon beradi:

- Taom tayyorlashni nazorat qilish
- Taomni ag'darish yoki aralashtirish
- Dimlab pishirish uchun qoldirish

Tayyorlash jarayonini to'xtatish uchun...	Quyidagilarni bajaring...
Vaqtinchalik	Eshikchani oching yoki **СТОП/ЭКО (TO'XTATISH/EKO)** tugmasini bir marta bosing. **Natija:** Taom tayyorlash to'xtatiladi. Tayyorlashni davom ettirish uchun yana eshikni yoping va **СТАРТ/+30 СЕК (START/+30s)** tugmasini bosing.
To'liq	**СТОП/ЭКО (TO'XTATISH/EKO)** tugmasini bir marta bosing. **Natija:** Taom tayyorlash to'xtatiladi. Pishirish sozlamalarini bekor qilmoqchi bo'lsangiz, yana **СТОП/ЭКО (TO'XTATISH/EKO)** tugmasini bosing.

Quvvatni tejash rejimini o'rnatish

Bu pechda quvvatni tejash rejimi bor.



- **СТОП/ЭКО (TO'XTATISH/EKO)** tugmasini bosing.
  Natija: Displey o'chadi.
- Quvvatni tejash rejimidan chiqish uchun eshigini oching yoki **СТОП/ЭКО (TO'XTATISH/EKO)** tugmasini bosing, keyin displeyda joriy vaqt ko'rsatiladi. Pech foydalanish uchun tayyor bo'ladi.

IZOH

Avtomatik energiyani tejash funksiyasi

Agar moslama sozlashning o'rtasida yoki vaqtinchalik to'xtash holatida ishlayotgan bo'lganda hech qanday funksiyani tanlamasangiz, 25 daqiqadan keyin funksiya bekor qilinadi va soat ko'rsatiladi.
Eshigi ochiq tursa, 5 daqiqadan keyin pech chirog'i o'chadi.

MG23K3515AS_BW_DE68-04421K-03_RU+UK+KK+UZ.indb 14 2019-03-25 4:09:59

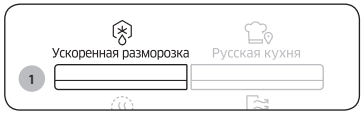
Tez muzdan tushirish funksiyalaridan foydalanish

Ускоренная разморозка (Tez muzdan tushirish) funksiyalari go‘sht, parranda, baliq, meva/reza mevalarni muzdan tushirish imkonini beradi. Muzdan tushirish vaqti va quvvat darajasi avtomatik ravishda o'rnatiladi. Dastur va mahsulotlar og'irligini tanlashning o'zi yetarli.

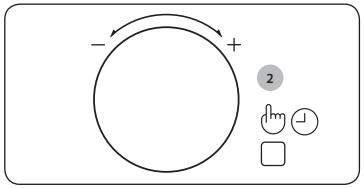
IZOH

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

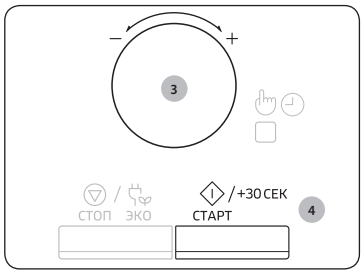
Eshikni oching. Tayyorlanayotgan sopol idishdagi muzlatilgan taomni aylanuvchi patnisning markaziga qo'ying. Eshikchani yoping.



1. **Ускоренная разморозка (Tez muzdan tushirish)** tugmasini bosing.



2. **Doiraviy shkalani** buragan holda tayyorlanayotgan taom turini tanlang. Keyin **Tanlash/Soat** tugmasini bosing.



3. **Doiraviy shkalani** buragan holda porsiya miqdorini tanlang. (Yon tomondagi jadvalga qarang.)
4. **СТАРТ/+30 СЕК (START/+30s)** tugmasini bosing.

   Natija: Mahsulotlarning muzdan tushishi boshlanadi.

   1) Pech 4 marta tovushli signal beradi.
   2) Yakunlanganini eslatish signali (bir daqiqa intervali bilan) 3 marta beriladi.
   3) Displeyda yana joriy vaqt ko‘rsatiladi.

Quyidagi jadvalda **Ускоренная разморозка (Tez muzdan tushirish)** rejimining turli dasturlari, porsiya hajmi, kutish vaqti va tegishli yo‘l-yo‘riqlar keltirilgan. Muzdan tushirishdan avval har qanday o'rama materiallarni olib tashlash kerak. Go‘sht, parranda, baliq, meva/reza mevalarni yassi shisha yoki sopol idishga soling.

Kod/Taom	Porsiya hajmi	Ko'rsatmalar
1 Go'sht	200-1500 g	Chetlarini alyuminiy folga bilan yoping. Vaqt yarmiga yetganida go‘shtni aylantiring. Ushbu dastur mol go'shti, qo'y go'shti, cho'chqa go'shti, bifshtekslar, to'qmoqlangan go'sht, qiymani muzdan tushirish uchun mo'ljallangan. 20-60 daqiqa kuting.
2 Parranda	200-1500 g	Oyoqlari va qanotlarining uchini alyuminiy folga bilan yoping. Vaqt yarmiga yetganida parranda go‘shtini aylantiring. Siz tovuqni ham butunligicha, ham bo'laklar ko'rinishida muzdan tushirishingiz mumkin. 20-60 daqiqa kuting.
3 Baliq	200-1500 g	Butun baliqning dumini alyuminiy folga bilan yoping. Vaqt yarmiga yetganida baliqni aylantiring. Ushbu dastur baliqni ham butunligicha, ham baliq filesining bo'laklari ko'rinishida muzdan tushirish uchun mo'ljallangan. 20-60 daqiqa kuting.
4 Mevalar/Reza mevalar	100-600 g	Mevalarni yassi shisha idishga bir tekis qilib joylashtiring. Bu dastur barcha turdagi mevalar uchun mos keladi. 5-30 daqiqa kuting.

MG23K3515AS_BW_DE68-04421K-03_RU+UK+KK+UZ.indb 15 2019-03-25 4:10:00

Pechdan foydalanish

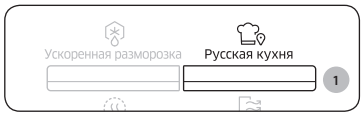
Rus taomlari funksiyasidan foydalanish

Русская кухня (Rus taomlari) xususiyatlari 65 ta avvaldan dasturlangan tayyorlash vaqtlariga ega. Ular uchun tayyorlash vaqtini yoki quvvat darajasini belgilash talab etilmaydi.
Tayyorlanadigan porsiyalar miqdorini **Doiraviy shkalani** buragan holda belgilashingiz mumkin.

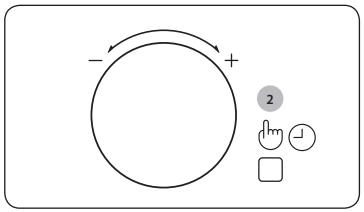
☛ **MUHIM**

Doimo pechdagi idishlarni qo'lqop bilan ushlang, chunki ular qizigan bo'ladi.

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

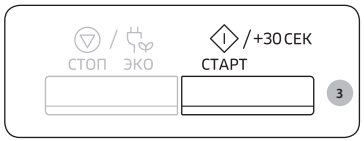


1. **Русская кухня (Rus taomlari)** tugmasini bosing.



2. **Doiraviy shkala**ni burash orqali o'zingiz tayyorlamoqchi bo'lgan toifani tanlang, keyin o'rnatish uchun **Tanlash/ Soat** tugmasini bosing.
   1 - Rus menyulari
   2 - Sho'rva
   3 - Ichimliklar
   4 - Sabzavot/Don
   5 - Parranda go'shti/Baliq

   Keyin **Doiraviy shkalani** buragan holda tayyorlanayotgan taom turini tanlang.
   Avvaldan dasturlashtirilgan turli qizdirish rejimlarining bayoni keyingi sahifadagi jadvalda keltirilgan.



3. **СТАРТ/+30 СЕК (START/+30s)** tugmasini bosing.
   Natija: Taom avvaldan dasturlashtirilgan parametrlarga muvofiq tayyorlanadi.
   1) Pech 4 marta tovushli signal beradi.
   2) Yakunlanganini eslatish signali (bir daqiqa intervali bilan) 3 marta beriladi.
   3) Displeyda yana joriy vaqt ko'rsatiladi.

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 quying. Tayyorlashni boshlang.	
1-2 Konservalangan no'xotli sosiskalar	Sosiska- 2 dona Issiq no'xotlar - 132 g	Sosiska - 50 g/2 dona, sariyog' - 5 g, konservalangan no'xat - 135 g (quruq vazni)
	Ko'rsatmalar Sanchigan sosiskalarni plastik qopqoqsiz tarelkaga 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, yog' - 40 g, tuxum - ½ 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 masalliqlarni 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 - ½ dona, iliq suv - 1 qoshiq, limon po'stlog'i, shakar-qiyom uchun: Tuxum sarig'i - 1 dona, shakar kukuni - 3-5 g
	Ko'rsatmalar Barcha masalliqlarni yaxshilab aralashtiring. Beshta sharchalar yasang. Ularni mumlangan qog'ozga joylashtiring. Aylanuvchi patnisga joylashtiring. Tayyorlashni boshlang. Pech tovushli signal berganida sharchalarni tuxum sarig'i bilan tepasidan yog'lang, shakar kukuni seping va tayyorlash jarayonini davom ettiring. Sovushini kuting.	
1-5 Tvorogli somsa	95 grammdan 2 dona	Tvorog - 90-100 g, un - 10 g, shakar (vanilla qo'shilgan shakar)-10 g, tuz - 0,5 g, tuxum - ¼ dona, sariyog' - 5-10 g (yog'lash uchun)
	Ko'rsatmalar Yog'dan boshqa barcha masalliqlarni yaxshilab aralashtiring. Ikkita tvorogli somsa yasang. Tvorogli somsalarni yog' bilan yog'lang. Ularni mumlangan qog'ozga joylashtiring va keyin gril uchun taglikka qo'ying. Tayyorlashni boshlang. Pech tovushli signal berganida tvorogli somsalarni ag'daring va tayyorlash jarayonini davom ettiring.	

MG23K3515AS_BW_DE68-04421K-03_RU+UK+KK+UZ.indb 16 2019-03-25 4:10:00

Kod/Taom	Porsiya hajmi	Tarkibi
1-6 Pishloqli tostlar	40-60 g	Tost noni - 2 pc. 26-28 grammdan, pishloq - 2 dona 20 grammdan
	Ko'rsatmalar Ikkita tostni gril uchun taglikka qo'ying. Tayyorlashni boshlang. Pech tovushli signal berganida tostlarni ag'daring va ularning ustiga pishloq bo'laklarini qo'ying. Va tayyorlash jarayonini davom ettiring.	
1-7 Pishloqli suxarilar	125 g (5 dona)	Pishloq - 125 g (4-5 dona 25 grammdan), tuxum - ½ dona, non mag'zi - 3-5 g
	Ko'rsatmalar Pishloqni 5 sm x 5 sm o'lchamlardagi to'rtburchak shaklidagi bo'laklarga kesing. Ularni tuxum sarig'iga botirib oling va ustidan maydalangan suxari seping. Avval pech grilini 5 daqiqa qizdirib oling. Pishloqni mumlangan qog'ozga joylashtiring. Keyin uni gril uchun taglikka qo'ying. Tayyorlashni boshlang.	
1-8 Moskvacha baliq	270 g	(1) Shampinon - 30 g, sudak biqin go'shti - 150 g, yog' - 5 g (2) Smetana - 30 g (2 x 15 g) (3) Dimlangan kartoshka dumaloq bo'lagi - 2 dona 60-70 grammdan, tuz - 5 g, yanchilgan oq qalampir - ½ g, qirilgan pishloq - 25 g
	Ko'rsatmalar Qo'ziqorinlarni tarelkaga soling, yoniga baliqni joylashtiring. Yog'dan tomizing(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 pishloq qo'yib chiqing(3). Tayyorlash jarayonini davom ettiring.	
1-9 Ruscha losos steyki	150-170 g	Suyaklari va terisi bo'lgan losos steyki - 200-250 g, tuz - 1 g, limon - 15 g (sharbat), o'simlik moyi - 5 g
	Ko'rsatmalar Losos steykiga ziravorilarni seping va yog' bilan yog'lang. Tarelkaga joylashtiring. Tarelkani gril uchun taglikka qo'ying. Tayyorlashni boshlang. Pech tovushli signal berganida steykni ag'daring. Va tayyorlash jarayonini davom ettiring.	

Kod/Taom	Porsiya hajmi	Tarkibi
1-10 Olxo'ri qoqili tovuq oyoqchalari	325 g 2 dona	Yupqa to'g'ralgan piyoz - 15 g, Yupqa to'g'ralgan sabzi - 20 g, tovuq oyoqchasi - 2 dona (160-180 g), qora olxo'ri - 5-7 dona (50 g), tovuq bulyoni yoki quruq konsentratli suv - 150 ml
	Ko'rsatmalar Piyoz va sabzini ichi chuqir tarelkaga soling. Ustidan tovuq oyoqchalarini qo'ying, qora olxo'ri va bulon qo'shing. Tarelkani mikroto'lqinli pechga joylashtiring. Tayyorlashni boshlang. Pech tovushli signal berganida oyoqchalarni ag'daring va tayyorlash jarayonini davom ettiring.	
1-11 Xantal sousi qo'shilgan cho'chqa bo'yni	250 g	(1) Cho'chqa bo'yni - 150 g, qirilgan sabzi - 20 g, yupqa piyoz - 20 g, tovuq bulyoni yoki quruq konsentratli suv - 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 qo'shing. (1) Tarelkaga soling. Yaxshilab aralashtiring va tayyorlashni boshlang. Sous uchun barcha masalliqlarni tayyorlang (2). Pech tovushli signal berganida aralashmani go'shtli bulonga quying, aralashtiring va tayyorlash jarayonini davom ettiring.	
1-12 Sabzavotlar bilan pishirilgan forel	210-240 g	Sariyog' - 5 g, yupqa sabzi - 35 g, yupqa piyoz - 25 g, qiymalangan sarimsoq -3 g, maydalangan selderey barglari - 5 g, forel - 1 dona - 220-250 g, tuz - 1 g, yanchilgan oq qalampir - ½ g, sariyog' - 5 g
	Ko'rsatmalar Mumlangan qog'oz o'rtasini sariyog' bilan yog'lang. Qog'ozga sabzi, piyoz, sarimsoqpiyoz va seldereyni qo'ying. Sabzavotlar ustiga ziravor qo'shilgan forelni qo'ying. Baliqning tepa qismini sariyog' bilan yog'lang. Qog'oz bilan yoping. Uni mikroto'lqinli pechga qo'ying va tayyorlashni boshlang.	
1-13 Qotirilgan tuxum qo'shilgan go'shtli rulet	180 g	Go'shtli qiyma (mol yoki cho'chqa go'shti) - 150 g, qotirib qaynatilgan tuxum - 1 dona, tuz - 2 g, murch - ½ g
	Ko'rsatmalar Ziravorlarni qo'shing va qo'lda yaxshilab aralashtiring. Qiymani aylana qilib yoying. Aylana markaziga tuxumni qo'ying. Tuxumni hamma tomonidan qiyma bilan yoping. Olingan mahsulotga yoysimon shakl bering. Tarelkaga joylashtiring. Tarelkani gril uchun taglikka qo'ying. Tayyorlashni boshlang.	

MG23K3515AS_BW_DE68-04421K-03_RU+UK+KK+UZ.indb 17 2019-03-25 4:10:00

Pechdan foydalanish

Kod/Taom	Porsiya hajmi	Tarkibi
1-14 Tez pishiriladigan do'lma	225 g 2 dona	(1) Do'lma (a) Go'sht qiymasi (mol yoki cho'chqa go'shti) - 120 g, pishgan guruch - 25 g, maydalangan karam - 25 g, tuz - 1-2 g, murch - ½ g (b) Yupqa piyoz - 30 g, mol bulyoni yoki quruq konsentratli suv - 100 ml (2) Sous uchun aralashma: Un - 5 g, tomat pastasi - 10 g, smetana - 30 g, suv - 50 ml
	Ko'rsatmalar Sabzavot va ziravorlarni go'shtga qo'shing va qo'lda yaxshilab aralashtiring (a). Ikkita oval shaklini yasang. Piyozni chuqur tarelkaga soling. Ustidan do'lmalarni qo'ying va bulonni qo'shing (b). Tarelkani gril uchun taglikka qo'ying. Tayyorlashni boshlang. Sous uchun barcha masalliqlarni tayyorlang (2). Pech tovushli signal berganida aralashmani do'lmali bulonga quying. Do'lmani aylantiring va tayyorlash jarayonini davom ettiring.	
1-15 Kotletlar	114 g 2 dona	(1) Oq non - 10 g, sut - 15 ml (2) Mol yoki cho'chqa go'shtidan qiyma - 120 g, tuz - 2 g, murch - 1 g (3) Bulash uchun suxari uni - 5 g
	Ko'rsatmalar Nonga sut quying (1). Qiyma bilan yaxshilab aralashtiring. Ziravorlarni qo'shing (2). Ikkita kotlet yasang va maydalangan suxari (3) seping. Tarelkaga joylashtiring. Tayyorlashni boshlang.	
1-16 Pishirilgan kartoshka	140-180 g 1-2 dona	Yirik kartoshka- 160-200 g, 1-2 dona
	Ko'rsatmalar Kartoshkani yuving va po'stini arting. Uni mikroto'lqinli pechga joylashtiring. Tayyorlashni boshlang. Dasturxonga tortishdan avval sariyog', smetana, pishloq yoki ta'bga ko'ra boshqa ziravorlar qo'shing.	

Kod/Taom	Porsiya hajmi	Tarkibi
1-17 Ratatuy	260 g	Kubik shaklida to'g'ralgan sukkini - 100 g, kubik shaklida to'g'ralgan sabzi - 60 g, kubik shaklida to'g'ralgan bulg'or qalampiri - 75 g, kubik shaklida to'g'ralgan piyoz - 45 g, mayda to'g'ralgan sarimsoqpiyoz - 6 g, tomat pastasi - 10 g, (mayoran yoki rayhon - ta'mga ko'ra), sabzavot bulyoni yoki quruq konsentratli suv - 150 ml
	Ko'rsatmalar Barcha masalliqlarni chuqur tarelkaga soling. (Mayoran yoki rayhon qo'shing). Yaxshilab aralashtiring. Tayyorlashni boshlang.	
1-18 Ruscha eski usuldagi baliq	340 g	(1) Yupqa lavlagi - 30 g, yupqa sabzi - 30 g, yupqa piyoz - 15 g, baliq/tovuq bulyoni yoki quruq konsentratli suv - 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 masalliqlarni 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.	
1-19 Muzlatilgan pitsa	350 g	Muzlatilgan pitsa– 350 g
	Ko'rsatmalar Muzlatilgan pitsani mumlangan qog'oz bilan qoplangan gril uchun taglikka joylashtiring. Tayyorlashni boshlang.	
1-20 Losos kabobi	280 g	Losos katta kubikda - 350-370 g, limon - 25 g (sharbat), tuz - 5 g, o'simlik yog'i - 10 g, to'g'ralgan petrushka - 10 g, sixlar
	Ko'rsatmalar Barcha masalliqlarni aralashtiring va baliqqa qo'shing. 15-20 daqiqa marinadlang. Keyin sizlarga o'tkazing. Ularni tarelkaga soling va keyin gril uchun taglikka joylashtiring. Tayyorlashni boshlang.	

MG23K3515AS_BW_DE68-04421K-03_RU+UK+KK+UZ.indb 18 2019-03-25 4:10:00

Kod/Taom	Porsiya hajmi	Tarkibi
1-21 Boyarcha go‘sht	260 g	Cho'chqa bo'yni - 280 g 4 bo'lakda, tuz - 2 g, yanchilgan qora murch - ½ g, shampinon bo'laklari - 45 g, mayonez - 55 g
	Ko'rsatmalar Go'shtga ziravorlar qo'shing. Go'shtni tarelkaga joylashtiring. Tarelkani gril uchun taglikka qo'ying. Tayyorlashni boshlang. Pech tovushli signal berganida go'shtni shampinonlarga joylashtiring va tepasidan mayonez qo'ying. Tayyorlash jarayonini davom ettiring.	
1-22 Lososli kulebyaka	180 g	Muzlatilgan qatlama xamir - 130 g Mayda kubikchalarga to'g'ralgan losos biqin go'shti - 100 g, tuz - 1 g, qovurilgan piyoz kubikchalari - 20 g, qotirib qaynatilgan mayda qilib kesilgan tuxum - 30 g, tuxum sarig'i - 1 dona yog'lash uchun
	Ko'rsatmalar Xamirni muzdan tushiring. Uni 2 mm qalinlikkacha yoying. Masalliq uchun barcha tarkibiy qismlarni aralashtiring. Masalliqni xamir markaziga qo'ying. Xamir qirralarini yopishtiring. Unga shakl bering. Bir necha kesmalar qiling. Tuxum sarig'i bilan yog'lang. Avval pech grilini 5 daqiqa qizdirib oling. Shakl berilgan xamirni mumlangan qog'ozga joylashtiring. Keyin uni gril uchun taglikka qo'ying. Tayyorlashni boshlang. Pech tovushli signal berganida mumlangan qog'ozni olib tashlang. Pishiriqni ag'daring. Tayyorlash jarayonini davom ettiring.	
1-23 Krupenik	224 g	(a) Tvorog 9 % - 120-140 g, shakar - 10-15 g, tuz - ½ g, tuxum - ½ dona, qaynatilgan grechixa yormasi - 140 g (b) Sariyog' - 5 g, bulash uchun suxari uni - 1-2 g (c) Smetana - 30 g
	Ko'rsatmalar Barcha masalliqlarni aralashtiring (a). Sariyog' surtilgan va non burdalari yoyilgan ichi chuqur jomga joylashtiring (b). Tepasiga smetana surting (c). Tayyorlashni boshlang.	

Kod/Taom	Porsiya hajmi	Tarkibi
1-24 Tovuqdan tayyorlangan kabob	280 g	Tovuq oyoqlari - 380 g, pomidor pastasi - 20 g, tuz - 5 g, mayda to'g'ralgan sarimsoqpiyoz - 3 g, yog' - 7 g, oddiy yogurt - 70 g, sixlar.
	Ko'rsatmalar Go'shtni 3 sm x 3 sm o'lchamlardagi kubiklar shaklida to'rg'ang. Marinad uchun barcha masalliqlarni aralashtiring. Marinadni tovuq go'shti bilan aralashtiring. Keyin go'shtlarni sixlarga joylashtiring. Ularni tarelkaga soling va keyin gril uchun taglikka joylashtiring. Tayyorlashni boshlang.	
1-25 Go'sht bilan qiymalangan bulg'or qalampiri	480-500 g 2 dona	(1) Bulg'or qalampiri - 80 grammga 2 dona, 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 - ½ g, mol go'shti bulyoni yoki quruq konsentratli suv - 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. Qalampirni go'sht bilan to'ldiring. Uni ichi chuqur jomga joylashtiring va bulyon qo'shing (1). Tayyorlashni boshlang. Sous uchun barcha masalliqlarni tayyorlang (2). Pech tovushli signal berganida aralashmani qiymalangan qalampirli bulonga quying. Do'lmani aylantiring va tayyorlash jarayonini davom ettiring.	

MG23K3515AS_BW_DE68-04421K-03_RU+UK+KK+UZ.indb 19 2019-03-25 4:10:00

Pechdan foydalanish

Kod/Taom	Porsiya hajmi	Tarkibi
1-26 Tomatli sousdagi go'shtli bitkilar	265 g 2 dona	(1) Go'shtli bitkilar (a) Oq non- 30 g, sut - 35 ml, go‘sht qiymasi (mol va cho‘chqa) - 130 g, tuz - 1- 2 g, yanchilgan murch - ½ g (b) Yupqa piyoz - 15 g, yupqa sabzi - 30 g, mol bulyoni yoki quruq konsentratli suv - 100 ml (2) Sous uchun aralashma: Un - 5 g, tomat pastasi - 10 g, suv - 50 ml
	Ko'rsatmalar Nonni sutga soling. Olingan qiymani qo'shing. Ziravor qo'shib, qo'lda yaxshilab aralashtiring (a). Ikkita sharcha yasang. Piyoz va sabzini chuqur tarelkaga soling (b). Unga go'shtli sharchalarni qo'ying va bulonni qo'shing. Tarelkani gril uchun taglikka qo'ying. Tayyorlashni boshlang. Sous uchun barcha masalliqlarni tayyorlang (2). Pech tovushli signal berganida aralashmani go'shtli bitkilar bo'lgan bulonga quying. Do'lmani aylantiring va tayyorlash jarayonini davom ettiring.	
1-27 Sabzavotlar bilan birga qaynatilgan kurka go'shti	315 g	Kurka biqin go'shti - 150 g, to'g'ralgan sukkini - 50 g, to'g'ralgan piyoz - 15 g, to'g'ralgan sabzi - 20 g, tovuq bulyoni yoki quruq konsentratli suv - 100 ml
	Ko'rsatmalar Barcha masalliqlarni ichi chuqur jomga joylashtiring va qaynagan bulyon qo'shing. Tayyorlashni boshlang. Pech tovushli signal berganida biqin go'shtlarini ag'daring, sabzavotlarni aralashtiring va tayyorlash jarayonini davom ettiring.	

2. Sho'rva

Kod/Taom	Porsiya hajmi	Tarkibi
2-1 Yormali kasha	260 g	"Gerkules" suli yormasi – 50 g, shakar – 5 g, tuz – 0,5 g, qaynatilgan suv – 200 ml, sovuq sut – 100 ml
	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) Yupqa piyoz – 45 g, mol go‘shti bulyoni yoki quruq konsentratli suv – 350 ml (2) Kavar - 7 g, tuzlangan sara bodring - 50 g, pomidor pastasi - 10 g, zaytun - 16 g, zaytun suyuqligi - 20 g, dafna bargi - 1 dona, go'shtli assorti - 30 g, mol go'shti bulyoni yoki quruq konsentratli suv - 300 ml
	Ko'rsatmalar Piyozni katta jomga soling, qaynayotgan (1) bulonni qo'shing. Tayyorlashni boshlang. Pech tovushli signal berganida boshqa masalliqlarni (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'g'ralgan karam - 20 g, qirilgan sabzi - 15 g, to'g'ralgan piyoz - 10 g, pomidor pastasi - 15 g, shakar - 5 g (2) Mol go‘shti bulyoni yoki quruq konsentratli suv – 650 ml, dafna bargi - 1 dona, sirka 9 % - 5 ml (ta'bga ko'ra)
	Ko'rsatmalar Barcha masalliqlarni katta kosaga soling (1), qaynoq bulon (Mol go'shti buloni yoki quruq konsentratli suv - 650 ml) va dafna bargi qo'shing. Tayyorlashni boshlang.	

MG23K3515AS_BW_DE68-04421K-03_RU+UK+KK+UZ.indb 20 2019-03-25 4:10:00

Kod/Taom	Porsiya hajmi	Tarkibi
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 masalliqlarni qo'shing. Yaxshilab aralashtiring va tayyorlashni boshlang.	
2-5 Shchi karam sho'rvasi	250 g	(1) Mayda to'g'ralgan cho'chqa bo'yni - 170 g, mayda to'g'ralgan piyoz - 20 g, tovuq bulyoni yoki quruq konsentratli suv - 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 masalliqlarni 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) mikroto'lqinli pechga xavfsiz chuqur kosaga soling. Yaxshilab aralashtiring. Ovqat plyonkasi bilan o'rab, birnecha marta teshing. Mikroto'lqinli pechga qo'ying va tayyorlashni boshlang.	

Kod/Taom	Porsiya hajmi	Tarkibi
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 masalliqlarni 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 – 2 g, qaynoq suv – 300 ml
	Ko'rsatmalar Grechixa bo'tqasini chuqur kosaga seping va tuz qo'shing. Qaynagan suv qo'shing va yaxshilab aralashtiring. Tayyorlashni boshlang.	

MG23K3515AS_BW_DE68-04421K-03_RU+UK+KK+UZ.indb 21 2019-03-25 4:10:00

Pechdan foydalanish

3. Ichimliklar

Kod/Taom	Porsiya hajmi	Tarkibi
3-1 Limon va yalpizli choy	200-250 ml	Suv - 200 ml, choy bargi - 0,5 qoshiq, limon - 1 parrak, yalpiz - birnechta bargi
	Ko'rsatmalar Choy bargi, 1 parrak limon va yalpiz bargini suvga soling. Ustini yopmasdan isiting. Pech ichida birmuncha vaqt qoldiring. Finjonni olayotganda ehtiyot bo'ling. Filtrdan o'tkazing.	
3-2 Ilitilgan shirin vino (Glintvein)	150-200 ml	Musallas - 150 ml, apelsin - 20 g, limon - 10 g, shakar - 10 g, dolchin - 1 qalamcha, qalampirmunchoq - 1 g
	Ko'rsatmalar Barcha masalliqlarni aralashtiring. Ustini yopmasdan isiting. Qaynatmang. Pech ichida birmuncha vaqt qoldiring. Finjonni olayotganda ehtiyot bo'ling.	
3-3 Dolchin va asalli choy	200-250 ml	Suv - 200 ml, dolchin - ½ qoshiq, asal - 1 qoshiq
	Ko'rsatmalar Dolchinni suvga soling. Ustini yopmasdan isiting. Pech ichida birmuncha vaqt qoldiring. Finjonni olayotganda ehtiyot bo'ling. Iligunicha soviting. Asal soling.	
3-4 Sut va kardamon qo'shilgan choy (Masala)	200-250 ml	Choy barglari - 1 qoshiqcha, sut - 100 ml, suv - 100 ml, zanjabil - ½ qoshiqcha, kardamon - 1 dona, dolchin - ½ qoshiqcha, shakar - 2
	Ko'rsatmalar Sut bilan suvni aralashtirib, ziravor va choy barglari aralashmasini soling. Ustini yopmasdan isiting. Pech ichida birmuncha vaqt qoldiring. Finjonni olayotganda ehtiyot bo'ling. Filtrdan o'tkazing.	
3-5 Mevali ichimlik	200-250 ml	Suv - 200 ml, shakar - ta'bga ko'ra, yangi mevalar - 1 qoshiq.
	Ko'rsatmalar Reza mevalarni suvga solib, ta'bga ko'ra shakar qo'shing. Ustini yopmasdan isiting. Pech ichida birmuncha vaqt qoldiring. Finjonni olayotganda ehtiyot bo'ling.	

Kod/Taom	Porsiya hajmi	Tarkibi
3-6 Zanjabil va limonli choy	200-250 ml	Suv - 200 ml, shakar - ta'bga ko'ra, limon - 1 parrak, zanjabil – ta'bga ko'ra, choy barglari - 0,5 qoshiqcha.
	Ko'rsatmalar Choy barglarini suvga solib, ta'bga ko'ra limon parragi va zanjabil qo'shing. Ustini yopmasdan isiting. Pech ichida birmuncha vaqt qoldiring. Finjonni olayotganda ehtiyot bo'ling.	
3-7 Kakao	200-250 ml	Sut - 200 ml, shakar - 2 qoshiqcha, kakao - 1 qoshiqcha.
	Ko'rsatmalar Sutga kakao va shakar soling. Ustini yopmasdan isiting. Pech ichida birmuncha vaqt qoldiring. Finjonni olayotganda ehtiyot bo'ling.	
3-8 Qaynoq shokolad	350-400 ml	Qora shokolad - 100 g, sut yoki qaymoq (10 %) - 250 ml, suv - 1-2 qoshiq, shakar - ta'bga ko'ra, ko'pirtirilgan qaymoq - ta'bga ko'ra
	Ko'rsatmalar Shokoladni yanching. Suv va sut qo'shib, aralashtiring. Aralashmani ko'pirtiring. Ustini yopmasdan isiting. Pech ichida birmuncha vaqt qoldiring. Finjonni olayotganda ehtiyot bo'ling.	
3-9 Klyukvali mors	200 ml	Muzlatilgan klyukva – 40 g, shakar – 30 g, suv – 200 ml
	Ko'rsatmalar Muzlatilgan klyukvani mikser yordamida maydalang. Barcha masalliqlarni jomga soling. Tayyorlashni boshlang. Sovuting va suzgichdan o'tkazing.	
3-10 Quruq mevalardan tayyorlangan kompot	200 ml	Turshak - 25 g, olxo'ri qoqi - 20 g, olma qoqi - 15 g, shakar - 10 g, limon kislotasi - 2 tomchi, qaynoq suv - 450 ml
	Ko'rsatmalar Barcha masalliqlarni katta jomga soling va qaynoq suv qo'shing. Tayyorlashni boshlang.	

MG23K3515AS_BW_DE68-04421K-03_RU+UK+KK+UZ.indb 22 2019-03-25 4:10:00

4. Sabzavot/Don

Kod/Taom	Porsiya hajmi	Ko'rsatmalar
4-1 Brokkoli	250 g	Toza yangi uzilgan brokkolini yuving va tozalang hamda gulchalar tayyorlang. Ularni qopqoqli shisha idishga tekis joylashtiring. Tayyorlayotganda 250 g uchun 30 ml (2 qoshiq) suv qo'shing. Idishni aylanuvchi patnisning markaziga joylashtiring. Yopilgan holda pishiring. Tayyorlagandan keyin aralashtiring. 1-2 daqiqa kuting.
4-2 Sabzi	250 g	Sabzini chaying, tozalang va bir xil o'lchamlarni tayyorlang. Ularni qopqoqli shisha idishga tekis joylashtiring. Tayyorlayotganda 250 g uchun 30 ml (2 qoshiq) suv qo'shing. Idishni aylanuvchi patnisning markaziga joylashtiring. Yopilgan holda pishiring. Tayyorlagandan keyin aralashtiring. 1-2 daqiqa kuting.
4-3 Ko'k loviya	250 g	Ko'k loviyalarni chaying va tozalang. Ularni qopqoqli shisha idishga tekis joylashtiring. Tayyorlayotganda 250 g uchun 30 ml (2 qoshiq) suv qo'shing. Idishni aylanuvchi patnisning markaziga joylashtiring. Yopilgan holda pishiring. Tayyorlagandan keyin aralashtiring. 1-2 daqiqa kuting.
4-4 Ismaloq	150 g	Ismaloqni yuving va tozalang. Qopqoqli shisha idishga joylashtiring. Suv qo'shmang. Idishni aylanuvchi patnisning markaziga joylashtiring. Yopilgan holda pishiring. Tayyorlagandan keyin aralashtiring. 1-2 daqiqa kuting.
4-5 So'tali makkajo'xori	250 g	So'tali makkajo'xorini yuving va tozlalang hamda oval shaklidagi shisha idishga qo'ying. Mikroto'lqinli pech uchun mo'ljallangan plyonka bilan yoping va tirqish oching. 1-2 daqiqa kuting.
4-6 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 qoshiq) suv qo'shing. Idishni aylanuvchi patnisning markaziga joylashtiring. Yopilgan holda pishiring. 2-3 daqiqa kuting.

Kod/Taom	Porsiya hajmi	Ko'rsatmalar
4-7 Jigarrang guruch	125 g	Qopqoqli pechda foydalanishga mo'ljallangan katta shisha idishdan foydalaning. Ikki barobar miqdorda sovuq suv qo'shing (250 ml). Yopilgan holda pishiring. Kutish vaqtidan avval aralashtiring va tuz hamda ko'katlar qo'shing. 5-10 daqiqa kuting.
4-8 Elanmagan undan qilingan makaron	125 g	Qopqoqli pechda foydalanishga mo'ljallangan katta shisha idishdan foydalaning. 500 ml qaynoq suv, bir chimdim tuz qo'shing va yaxshilab aralashtiring. Qopqog'ini yopmasdan tayyorlang. Kutib turish vaqtidan avval aralashtiring va dasturxonga tortishdan avval suvini qoldirmasdan to'kib tashlang. 1 daqiqa kuting.
4-9 Olabuta	125 g	Qopqoqli pechda foydalanishga mo'ljallangan katta shisha idishdan foydalaning. Ikki barobar miqdorda sovuq suv qo'shing (250 ml). Yopilgan holda pishiring. Kutish vaqtidan avval aralashtiring va tuz hamda ko'katlar qo'shing. 1-3 daqiqa kuting.
4-10 Bulgur	125 g	Qopqoqli pechda foydalanishga mo'ljallangan katta shisha idishdan foydalaning. Ikki barobar miqdorda sovuq suv qo'shing (250 ml). Yopilgan holda pishiring. Kutish vaqtidan avval aralashtiring va tuz hamda ko'katlar qo'shing. 2-5 daqiqa kuting.
4-11 Sabzavotli gratin	500 g	Pishirib olingan kartoshka bo'laklari, qovoqcha bo'lakchakari va pomidor kabi sabzavotlar va sousni mos o'lchamdagi issiqqa chidamli shisha idishga joylashtiring. Tepasiga maydalangan pishloqni joylashtiring. Idishni panjaraga qo'ying. 2-3 daqiqa kuting.
4-12 Tomat-gril	400 g	Pomidorni yuving va tozalang, ularni teng ikkiga bo'ling va mikroto'lqin uchun mo'ljallangan idishga joylashtiring. Tepasiga maydalangan pishloqni joylashtiring. Idishni panjaraga qo'ying. 1-2 daqiqa kuting.

MG23K3515AS_BW_DE68-04421K-03_RU+UK+KK+UZ.indb 23 2019-03-25 4:10:01

5. Parranda go'shti/Baliq

Kod/Taom	Porsiya hajmi	Ko'rsatmalar
5-1 Tovuq to‘shi	300 g (2 dona)	Bo'laklarni yuving va sopol idishga joylashtiring. Mikroto'lqinli pech uchun mo'ljallangan yopishqoq plyonka bilan yoping. Plyonkani teshing. Idishni aylanuvchi patnisga qo'ying. 2 daqiqa kuting.
5-2 Kurka to‘shi	300 g (2 dona)	Bo'laklarni yuving va sopol idishga joylashtiring. Mikroto'lqinli pech uchun mo'ljallangan yopishqoq plyonka bilan yoping. Plyonkani teshing. Idishni aylanuvchi patnisga qo'ying. 2 daqiqa kuting.
5-3 Yangi baliq filesi	300 g (2 dona)	Baliqni chaying va sopol idishga soling, 1 qoshiq limon sharbati qo'shing. Mikroto'lqinli pech uchun mo'ljallangan yopishqoq plyonka bilan yoping. Plyonkani teshing. Idishni aylanuvchi patnisga qo'ying. 1-2 daqiqa kuting.
5-4 Yangi losos filesi	300 g (2 dona)	Baliqni chaying va sopol idishga soling, 1 qoshiq limon sharbati qo'shing. Mikroto'lqinli pech uchun mo'ljallangan yopishqoq plyonka bilan yoping. Plyonkani teshing. Idishni aylanuvchi patnisga qo'ying. 1-2 daqiqa kuting.
5-5 Yangi krevetkalar	250 g	Krevetkalarni yuving va sopol idishga joylashtiring, 1 osh qoshiq limon sharbati qo'shing. Mikroto'lqinli pech uchun mo'ljallangan yopishqoq plyonka bilan yoping. Plyonkani teshing. Idishni aylanuvchi patnisga qo'ying. 1-2 daqiqa kuting.
5-6 Yangi forel	200 g (1 ta baliq)	1 ta butun baliqni pechda tayyorlash uchun mo'ljallangan idishga joylashtiring. Bir chimdim tuz, 1 osh qoshiq limon sharbati va ko'katlar qo'shing. Mikroto'lqinli pech uchun mo'ljallangan yopishqoq plyonka bilan yoping. Plyonkani teshing. Idishni aylanuvchi patnisga qo'ying. 2 daqiqa kuting.
5-7 Baliq qovurdog'i	200 g (1 ta baliq)	Butun baliq (forel yoki dorada) terisini o'simlik yog'i bilan yog'lang, ziravorlar va o'tlardan qo'shing. Baliqni yuqori taglikka yonma-yon, bitta baliq boshi ikkinchisining dumiga tegadigan tarzda joylashtiring. Pech tovushli signal berishi bilan baliq bo'laklarini ag'daring. 3 daqiqa kuting.

Issiq tutish xususiyatlaridan foydalanish

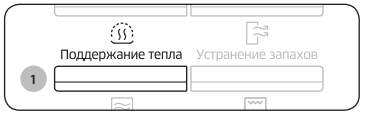
Поддержание тепла (Issiq tutish) xususiyati taomni dasturxonga tortilgunicha issiq saqlaydi. Tortishga tayyor bo‘lgunicha taomni issiq saqlash uchun shu funksiyadan foydalaning. **Doiraviy shkalani** burash orqali haroratni qaynoq yoki o‘rtacha qilib tanlash mumkin.

IZOH

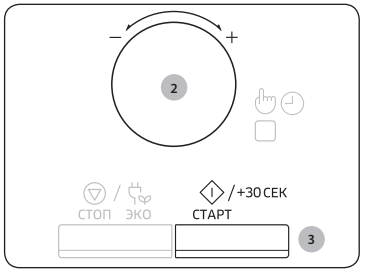
Поддержание тепла (Issiq tutish) vaqti 60 daqiqa qilib belgilangan.

IZOH

Maksimal **Поддержание тепла (Issiq tutish)** vaqti 60 daqiqa.



1. **Поддержание тепла (Issiq tutish)** tugmasini bosing.



2. **Doiraviy shkalani** buragan holda qaynoq yoki o‘rtacha haroratni tanlash mumkin.
3. **СТАРТ/+30 СЕК (START/+30s)** tugmasini bosing.
   Natija: 60 daqiqa ko‘rsatiladi.
   - Taomni isitishni to‘xtatish uchun eshikni oching yoki **СТОП/ЭКО (TO‘XTATISH/EKO)** tugmasini bosing.

MG23K3515AS_BW_DE68-04421K-03_RU+UK+KK+UZ.indb 24 2019-03-25 4:10:01

Tavsiya etilgan Issiq saqlash rejimi menyusi

Kod/Rejim	Menyu
1. Qaynoq	Lazanya, Sho‘rva, Gratin, Zapekanka, Pitsa, Steyk (Yaxshi pishgan), Bekon, Baliq taomlari, Quruq kekslar
2. O‘rtacha	Pirog, Non, Tuxumdan taomlar, Steyk (Chala pishgan)

☛ **MUHIM**

Sovuq taomlarni isitish uchun bu funksiyadan foydalanmang. Bu dastur hozirgina pishgan taomni issiq saqlashga mo‘ljallangan.

☛ **MUHIM**

Taomni uzoq vaqt issiq saqlash tavsiya etilmaydi (1 soatdan oshiq), chunki haddan tashqari pishib ketadi. Issiq taom tez buziladi.

☛ **MUHIM**

Qopqoq yoki plastik o‘ram bilan yopmang.

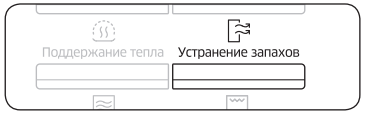
☛ **MUHIM**

Taomni qalin qo'lqopdan foydalangan holda oling.

Hidni yo‘q qilish xususiyatlaridan foydalanish

Ushbu funksiyadan kuchli hidga ega mahsulotlarni tayyorlash yakunlanganidan keyin yoki pechning ichki kamerasida kuchli tutun paydo bo'lganida foydalaning.

Oldin pechning ichki kamerasini tozalang.



Tozalashni tugatganingizdan keyin **Устранение запахов (Hidni yo‘q qilish)** tugmasini bosing. **Устранение запахов (Hidni yo‘q qilish)** tugmasi bosilgan zahoti ishga tushadi. Tugaganidan so‘ng to‘rt marta signal beriladi.

IZOH

Hidlarni yo'q qilish jarayoni - 5 daqiqaga teng. Har safar **СТАРТ/+30 СЕК (START/+30s)** tugmasi bosilganda u 30 soniyaga ortadi.

IZOH

Hidlarni yo'q qilishning maksimal vaqti 15 daqiqa.

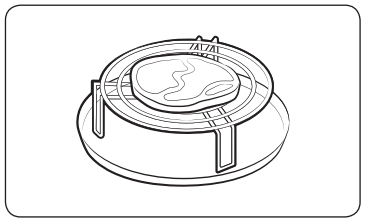
MG23K3515AS_BW_DE68-04421K-03_RU+UK+KK+UZ.indb 25 2019-03-25 4:10:01

Pechdan foydalanish

Gril rejimida tayyorlash

Gril mikroto'lqinlardan foydalanmagan holda taomlarni tez isitish va qovurishga imkon beradi.

- Doimo pechdagi idishlarni qo'lqop bilan ushlang, chunki ular qizigan bo'ladi.
- Agar pastki tokchadan foydalansangiz, yaxshiroq tayyorlangan va grillangan taomni olasiz.



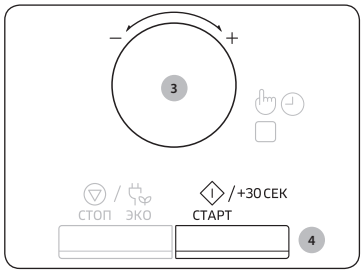
1. Eshigini ochib, taomni tokchasiga qo'ying, keyin eshikni yoping.

2. **Гриль (Gril)** tugmasini bosing.

   Natija: Displeyda quyidagi ma'lumotlar namoyish qilinadi:

   (gril rejimi)

   - Siz gril haroratini o'rnata olmaysiz.



3. **Doiraviy shkalani** buragan holda gril vaqtini o'rnating.
   - Grilda tayyorlashning eng uzoq vaqti 60 daqiqa.
4. **СТАРТ/+30 СЕК (START/+30s)** tugmasini bosing.

   Natija: Grilda tayyorlash boshlanadi.

   1) Pech 4 marta tovushli signal beradi.
   2) Yakunlanganini eslatish signali (bir daqiqa intervali bilan) 3 marta beriladi.
   3) Displeyda yana joriy vaqt ko'rsatiladi.

Mikroto'lqinlar va grildan birgalikda ishlatish

Taomni tezda tayyorlash va uni qizartirish uchun siz taom tayyorlashda mikroto'lqinlar va grildan birgalikda foydalanishingiz ham mumkin.

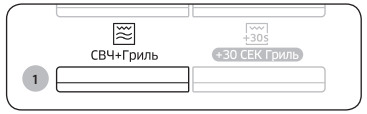
☛ **MUHIM**

DOIMO mikroto'lqinli pechda ham, oddiy isitish shkafida ham foydalanish mumkin bo'lgan anjomlardan foydalaning. Buning uchun shisha va sopol idishlar juda bop hisoblanadi, chunki ular mikroto'lqinlarning taomga bir tekis kirishiga imkon beradi.

☛ **MUHIM**

DOIMO pechdagi idishlarni qo'lqop bilan ushlang, chunki ular qizigan bo'ladi. Agar yuqori tokchadan foydalansangiz, yaxshiroq tayyorlanadi.

Eshikni oching. Mahsulotlarni o'zingiz tayyorlamoqchi bo'lgan taom turiga yaxshiroq darajada mos bo'lgan taglikka joylashtiring. Taglikni aylanuvchi patnisga qo'ying. Eshikchani yoping.

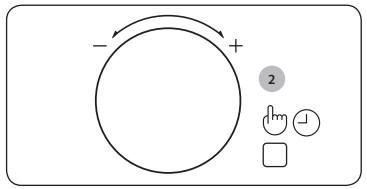


1. **СВЧ+Гриль (Birgalikda ishlatish)** tugmasini bosing.

   Natija: Displeyda quyidagi ma'lumotlar namoyish qilinadi:

   (mikroto'lqin va grildan birgalikda foydalanish rejimi)

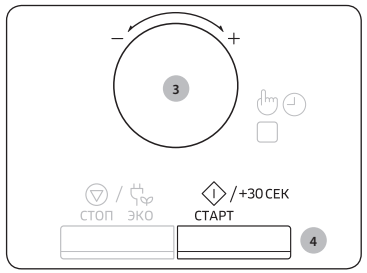
   600 Vt (ishlab chiqilayotgan quvvat)



2. **Doiraviy shkalani** buragan holda kerakli quvvat darajasini tanlang. (600 Vt, 450 Vt, 300 Vt.)

   Keyin **Tanlash/Soat** tugmasini bosing.

   - Siz gril haroratini o'rnata olmaysiz.



3. **Doiraviy shkalani** buragan holda tayyorlash vaqtini o'rnating.
   - Tayyorlashning maksimal vaqti 60 daqiqa.
4. **СТАРТ/+30 СЕК (START/+30s)** tugmasini bosing.

   Natija:

   - Birgalikdagi rejimda taom tayyorlash boshlanadi.

   1) Pech 4 marta tovushli signal beradi.
   2) Yakunlanganini eslatish signali (bir daqiqa intervali bilan) 3 marta beriladi.
   3) Displeyda yana joriy vaqt ko'rsatiladi.

MG23K3515AS_BW_DE68-04421K-03_RU+UK+KK+UZ.indb 26 2019-03-25 4:10:02

Gril+30s xususiyatlaridan foydalanish

+30 СЕК Гриль (Gril+30s) funksiyasi bir marta bosganda **Гриль (Gril)** rejimini 30 soniyaga uzaytiradi, shunda o'tkazib yubormagan holda qizartirib olasiz.

Гриль (Gril) rejimida tayyorlash vaqtini uzaytirish uchun **+30 СЕК Гриль (Gril+30s)** tugmasini har gal bosganingizda 30 soniya qo'shiladi.

Masalan, **Гриль (Gril)** rejimiga uch daqiqa qo'shish uchun **+30 СЕК Гриль (Gril+30s)** tugmasini olti marta bosing.

- Agar pastki tokchadan foydalansangiz, yaxshiroq tayyorlangan va grillangan taomni olasiz.

☛ MUHIM

Doimo pechdagi idishlarni qo'lqop bilan ushlang, chunki ular qizigan bo'ladi.

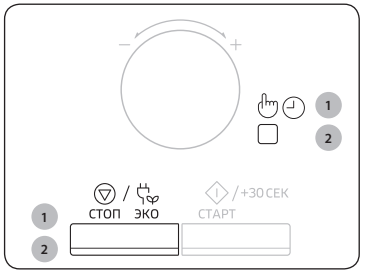
Taomni pechga joylashtiring. **+30 СЕК Гриль (Gril+30s)** tugmasini bosing.

Natija: Grilda tayyorlash boshlanadi.

1) Pech 4 marta tovushli signal beradi.
2) Yakunlanganini eslatish signali (bir daqiqa intervali bilan) 3 marta beriladi.
3) Displeyda yana joriy vaqt ko'rsatiladi.

Mikroto'lqinli pechni xavfsizlik maqsadida blokirovka qilish

Usbu mikroto'lqinli pechda ichki o'rnatilgan Bolalardan qulflash dasturi mavjud, u bola yoki pechdan foydalanishni bilmaydigan odam tasodifiy tarzda pechni yoqib qo'ymasligi uchun pechdan foydalanishni "blokirovka" qilishga imkon beradi.



1. **СТОП/ЭКО (TO'XTATISH/EKO)** va **Tanlash/Soat** tugmalarini bir vaqtda bosing.

   Natija:
   - Pech blokirovka qilinadi (funksiyalarni tanlab bo'lmaydi).
   - Displeyda "L" namoyish qilinadi.

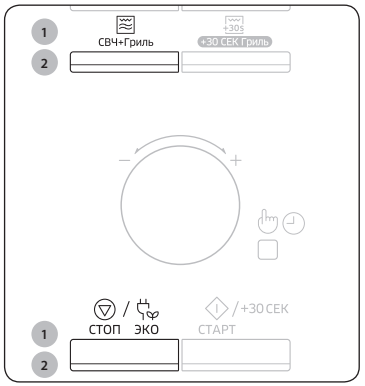
   L

2. Pechni blokirovkadan chiqarish uchun **СТОП/ЭКО (TO'XTATISH/EKO)** va **Tanlash/Soat** tugmalarini bir vaqtda bosing.

   Natija: Pechdan odatdagidek foydalanish mumkin.

Tovushli signalni o'chirib qo'yish

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



1. **СВЧ+Гриль (Birgalikda ishlatish)** va **СТОП/ЭКО (TO'XTATISH/EKO)**tugmalarini bir vaqtda bosing.

   Natija: Pech bundan buyon har safar tugmachalar bosilganda tovushli signal bermaydi.

2. Tovushli signali yoqib qo'yish uchun yana **СВЧ+Гриль (Birgalikda ishlatish)** va **СТОП/ЭКО (TO'XTATISH/EKO)** tugmalarini bir vaqtda bosing.

   Natija: Pech yana tovushli signal bera boshlaydi.

MG23K3515AS_BW_DE68-04421K-03_RU+UK+KK+UZ.indb 27 2019-03-25 4:10:02

Idishlarni tanlash bo'yicha yo'riqnoma

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

Oshxona anjomlari	Mikroto'lqinli pechda foydalanish uchun xavfsiz	Sharhlar
Alyuminiy folga	✓✗	Taomning ba'zi joylarini kuyib ketishdan himoya qilish uchun oz miqdorda ishlatish 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.
Qizartiruvchi 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 muzlatilgan mahsulotlar ana shunday tog'orachalarga solinib o'raladi.
Tez tayyorlanadigan mahsulotlar o'rami		
• Polistirol stakanchalar va konteynerlar	✓	Taomni isitish uchun foydalanish mumkin. Qizib ketsa, polistirol erishi mumkin.
• Qog'oz paketlar yoki gazetalar	✗	Yonib ketishi mumkin.
• Ikkilamchi xom-ashyodan tayyorlangan qog'oz yoki metall bezak	✗	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 qizigan paytda sinishi yoki yorilishi mumkin.
• Shisha bankalar	✓	Qopqog'ini olib qo'yish kerak. Faqat isitish uchun yaroqli.

Oshxona anjomlari	Mikroto'lqinli pechda foydalanish uchun xavfsiz	Sharhlar
Metall		
• Taomlar	✗	Elektr yoyini yoki alangalanishni keltirib chiqarishi mumkin.
• Paketlarni bog'lash uchun buralgan simlar	✗	
Qog'oz		
• Tarelkalar, stakanchalar, salfetkalar va oshxona qog'ozi	✓	Qisqa vaqtda tayyorlash va isitish uchun. Shuningdek, ortiqcha namlikni yutish uchun yaroqli.
• Ikkilamchi 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 ishlatish uchun yaroqli bo'lsa. Germetik yopilgan bo'lmasligi 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

MG23K3515AS_BW_DE68-04421K-03_RU+UK+KK+UZ.indb 28 2019-03-25 4:10:02

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. Bu molekulalarning tez tebranishlari sirpanish hosil qiladi, sirpanish natijasida hosil bo'lgan issiqlik esa taomni pishiradi.

Taom tayyorlash

Mikroto'lqinli pech uchun oshxona idishlari:

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

Mikroto'lqinli pechda tayyorlash mumkin bo'lgan mahsulotlar:

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

Tayyorlash vaqtida qopqoqdan foydalanish

Tayyorlash vaqtida taomning ustini yopib qo'yish juda muhim, chunki bug'lanayotgan suv tayyorlash jarayoniga o'z hissasini qo'shuvchi bug'ga aylanadi. Taomni turli usullarda o'rash mumkin, masalan, keramik idish, plastik qopqoq yoki mikroto'lqinga mos keladigan oziq-ovqat plyonkasi.

Kutish vaqti

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

Muzlatilgan sabzavotlarni tayyorlash bo'yicha qo'llanma

Qopqoqli issiqqa chidamli shishadan qilingan mos kosadan foydalaning. Qopqoqni yopgan holda jadvalda ko'rsatilgan eng kam vaqt davomida tayyorlang. Keyin istalgan natijani olguncha tayyorlashni davom ettiring. Tayyorlash vaqtida ikki marta va tayyorlash nihoyasiga yetgandan keyin bir marta aralashtiring. Tayyorlash nihoyasiga yetgandan keyin tuz, ziravorlar yoki sariyog' qo'shing. Kutish vaqtida yopib qo'ying.

Oziq-ovqat	Porsiya hajmi	Quvvat	Vaqt (daq.)
Ismaloq	150 g	600 Vt	4½-5½
	Ko'rsatmalar 15 ml (1 osh qoshiq) sovuq suv qo'shing. 2-3 daqiqa kuting.		
Brokkoli	300 g	600 Vt	9-10
	Ko'rsatmalar 30 ml (2 qoshiq) sovuq suv qo'shing. 2-3 daqiqa kuting.		
No'xat	300 g	600 Vt	7½-8½
	Ko'rsatmalar 15 ml (1 osh qoshiq) sovuq suv qo'shing. 2-3 daqiqa kuting.		
Ko'k loviya	300 g	600 Vt	8-9
	Ko'rsatmalar 30 ml (2 qoshiq) sovuq suv qo'shing. 2-3 daqiqa kuting.		
Sabzavotlar aralashmasi (Sabzi/No'xot/ Makkajo'xori)	300 g	600 Vt	7½-8½
	Ko'rsatmalar 15 ml (1 osh qoshiq) sovuq suv qo'shing. 2-3 daqiqa kuting.		
Sabzavotlar aralashmasi (Xitoycha uslubda)	300 g	600 Vt	8-9
	Ko'rsatmalar 15 ml (1 osh qoshiq) sovuq suv qo'shing. 2-3 daqiqa kuting.		

MG23K3515AS_BW_DE68-04421K-03_RU+UK+KK+UZ.indb 29 2019-03-25 4:10:03

Taom tayyorlash bo'yicha yo'riqnoma

Yangi uzilgan sabzavotlarni tayyorlash bo'yicha ko'rsatmalar

Qopqoqli issiqqa chidamli shishadan qilingan mos kosadan foydalaning. Aralashmaning har 250 grammiga boshqacha tavsiya qilinmagan hollarda 30-45 ml (2-3 osh qoshiq) suv qo'shing - jadvalga qarang. Qopqoqni yopgan holda jadvalda ko'rsatilgan eng kam vaqt davomida tayyorlang. Keyin istalgan natijani olguncha tayyorlashni davom ettiring. Tayyorlash vaqtida bir marta va tayyorlash nihoyasiga yetgandan keyin bir marta aralashtiring. Tayyorlash nihoyasiga yetgandan keyin tuz, ziravorlar yoki sariyog' qo'shing. 3 daqiqaga teng kutish vaqtida yopib qo'ying.

Maslahat: Yangi uzilgan sabzavotlarni bir xil o'lchamdagi bo'laklarga kesing. Sabzavotlar qanchalik mayda bo'lsa, taom shunchalik tez tayyor bo'ladi.

Oziq-ovqat	Porsiya hajmi	Quvvat	Vaqt (daq.)
Brokkoli	250 g 500 g	800 Vt	4-4½ 7-7½
	Ko'rsatmalar Bir xil o'lchamdagi to'pgullar tayyorlang. To'pgullarni poyalari bilan taomning markaziga joylashtiring. 3 daqiqa kuting.		
Bryussel karami	250 g	800 Vt	5½-6½
	Ko'rsatmalar 60-75 ml (4-5 qoshiq) sovuq suv qo'shing. 3 daqiqa kuting.		
Sabzi	250 g	800 Vt	4½-5
	Ko'rsatmalar Sabzini bir xil o'lchamlarda to'g'rang. 3 daqiqa kuting.		
Gulkaram	250 g 500 g	800 Vt	5-5½ 8½-9
	Ko'rsatmalar Bir xil o'lchamdagi to'pgullar tayyorlang. Katta to'pgullarni ikkiga bo'ling. To'pgullarni poyalari bilan taomning markaziga joylashtiring. 3 daqiqa kuting.		
Qovoqchalar	250 g	800 Vt	3½-4
	Ko'rsatmalar Qovoqchani mayda qilib to'rg'ang. 30 ml (2 osh qoshiq) suv yoki bir bo'lak sariyog' qo'shing. Yumshoq bo'lgunicha tayyorlang. 3 daqiqa kuting.		

Oziq-ovqat	Porsiya hajmi	Quvvat	Vaqt (daq.)
Baqlajon	250 g	800 Vt	3½-4
	Ko'rsatmalar Baqlajonni mayda qilib to'rg'ang va 1 osh qoshiq limon sharbati seping. 3 daqiqa kuting.		
Porey piyozi	250 g	800 Vt	4½-5
	Ko'rsatmalar Porey piyozini mayda qilib to'g'rang. 3 daqiqa kuting.		
Qo'ziqorin	125 g 250 g	800 Vt	1½-2 3-3½
	Ko'rsatmalar Mayda butun va maydalangan qo'ziqorinlarni tayyorlang. Suv qo'shmang. Limon sharbatini seping. Tuz va murch qo'shing. Dasturxonga tortishdan avval suyuqlik quying. 3 daqiqa kuting.		
Piyoz	250 g	800 Vt	5½-6
	Ko'rsatmalar Piyozni to'g'rang yoki ko'ndalangiga kesing. Faqat 15 ml (1 osh qoshiq) sovuq suv qo'shing. 3 daqiqa kuting.		
Qalampir	250 g	800 Vt	4½-5
	Ko'rsatmalar Garmdorini mayda qilib to'g'rang. 3 daqiqa kuting.		
Kartoshka	250 g 500 g	800 Vt	4-5 7½-8½
	Ko'rsatmalar Tozalangan kartoshkani torting va taxminan bir xil o'lchamlarda qilib ikkiga yoki to'rtga bo'ling. 3 daqiqa kuting.		
Bryukva	250 g	800 Vt	5-5½
	Ko'rsatmalar Bryukvani mayda qilib to'g'rang. 3 daqiqa kuting.		

MG23K3515AS_BW_DE68-04421K-03_RU+UK+KK+UZ.indb 30 2019-03-25 4:10:03

Guruch va makaron mahsulotlarini tayyorlash bo'yicha qo'llanma

Guruch: Qopqoqli issiqlikka chidamli shishadan qilingan katta kosadan foydalaning - tayyorlash jarayonida guruchning hajmi ikki marta ortadi. Yopilgan holda pishiring.
Tayyorlash nihoyasiga yetishi bilan kutishdan avval guruchni aralashtiring va tuz yoki o'tlar va yog' qo'shing.
Eslatma: tayyorlash vaqti tugaganida guruch suvni to'liq shimib olmagan bo'lishi mumkin.

Makaron: Qopqoqli issiqlikka chidamli shishadan qilingan katta kosadan foydalaning. Qaynoq suv, bir chimdim tuz qo'shing va yaxshilab aralashtiring. Qopqog'ini yopmasdan tayyorlang.
Pishirish vaqti va undan keyin vaqti-vaqti bilan aralashtirib turing. Kutib turish vaqtida qopqoq bilan yoping, keyin suvini qoldirmasdan to'kib tashlang.

Oziq-ovqat	Porsiya hajmi	Quvvat	Vaqt (daq.)
Oq guruch (Bug'langan)	250 g	800 Vt	16-17
	Ko'rsatmalar 500 ml sovuq suv qo'shing. 5 daqiqa kuting.		
Jigarrang guruch (Bug'langan)	250 g	800 Vt	21-22
	Ko'rsatmalar 500 ml sovuq suv qo'shing. 5 daqiqa kuting.		
Guruch aralashmasi (Guruch + Kanada guruchi)	250 g	800 Vt	17-18
	Ko'rsatmalar 500 ml sovuq suv qo'shing. 5 daqiqa kuting.		
Aralash don (Guruch + Yorma)	250 g	800 Vt	18-19
	Ko'rsatmalar 400 ml sovuq suv qo'shing. 5 daqiqa kuting.		
Makaron	250 g	800 Vt	11-12
	Ko'rsatmalar 1000 ml issiq suv qo'shing. 5 daqiqa kuting.		

Isitish

Ushbu mikroto'lqinli pechda taomlarni oddiy duxovka yoki oshxona pechiga qaraganda anchagina tezroq isitish mumkin.
Keyingi betdagi jadvalda keltirilgan quvvat darajalari va isitish vaqt oraliqlariga amal qiling. Vaqt oraliqlari taxminan +18 °C dan +20 °C gacha bo'lgan xona haroratiga ega bo'lgan suyuqliklar va harorati taxminan +5 °C dan +7 °C gacha bo'lgan sovutilgan mahsulotlar uchun ko'rsatilgan.

Taomlarni joylashtirish va qopqoqdan foydalanish

Yirik ovqatlarni, masalan, go'sht bo'laklarini isitmaslikka harakat qiling– ularni uzoq vaqt isitishga to'g'ri keladi va chetlari haddan tashqari quruqlashadi. Kichkina bo'laklar anchagina yaxshi isiydi.

Quvvat darajalari va aralashtirish

Ayrim mahsulotlarni 800 Vt quvvatda isitish mumkin bo'lsa, boshqalarini 600 Vt, 450 Vt va hattoki 300 Vt quvvatda isitish kerak bo'ladi.
Qo'shimcha ko'rsatmalar olish uchun jadvalga qarang. Umuman olganda kamroq quvvatda juda tez isiydigan tansiq taomlar, katta miqdorsdagi taomlar va ovqatlarini isitish qulay (masalan, shirin piroglar).
Yaxshi natija olish uchun taomni isitish paytida aralashtirib turing yoki ag'daring. Iloji bo'lsa, dasturxonga tortishdan avval yana aralashtiring.
Suyuqliklar va bolalarning ovqatlarini isitishda ayniqsa ehtiyot bo'ling. Suyuqlikning qaynab ketishi va kuyib qolishni oldini olish uchun isitish vaqtida va isitgandan keyin uni aralashtiring. Uni kutish vaqtida mikroto'lqinli pechda qoldiring. Suyuqlikka plastmassa qoshiq yoki shisha tayoqchani solish tavsiya qilinadi. Ortiqcha qizib ketishiga yo'l qo'ymang (bunda taom buzilishi mumkin).
Kamroq isitish vaqtini o'rnatish, keyin esa zarur bo'lgan hollarda vaqt qo'shish ma'qulroqdir.

Isitish va kutish vaqti

Mahsulotni ilk marta isitganda buning uchun qancha vaqt ketganligini yozib qo'ying va ushbu qiymatdan keyinchalik foydalaning.
Taomning to'liq isiganligini albatta tekshiring.
Isitgandan keyin haroratning butun taom bo'ylab tenglashishi uchun biroz kuting.
Agar jadvalda boshqa qiymat ko'rsatilmagan bo'lsa, jadvalda boshqasi tavsiya qilinmagan bo'lsa, kutish vaqti 2-4 daqiqani tashkil qiladi.
Suyuqliklar va bolalarning ovqatini isitishda ayniqsa ehtiyot bo'ling. Yana "Ehtiyot choralari" bo'limiga qarang.

MG23K3515AS_BW_DE68-04421K-03_RU+UK+KK+UZ.indb 31 2019-03-25 4:10:03

Taom tayyorlash bo'yicha yo'riqnoma

Suyuqlikni isitish

Suyuqlikning barcha qismlaridagi harorat tenglashishi uchun pech o'chirilgandan keyin kamida 20 soniya kuting. Zarur bo'lgan hollarda suyuqlikni aralashtiring va isitilgandan keyin uni DOIMO aralashtiring. Suyuqlikning qaynab ketishi va kuyib qolishni oldini olish uchun ichimlik solingan stakanga qoshiqcha yoki shisha tayoqcha soling va isitish vaqtida va isitgandan keyin uni aralashtiring.

Chaqaloq ovqatini isitish

Chaqaloq ovqati:

Taomni chuqur sopol idishga soling. Plastmassa qopqoq bilan yoping. Isitgandan keyin yaxshilab aralashtiring! Ovqatlantirishdan avval 2-3 daqiqa kuting. Yana aralashtiring va haroratni tekshiring.
Dasturxonga tortishda tavsiya qilingan harorat: 30-40 °C.

Go‘dak suti:

Sutni sterillangan shisha butilkaga quying. Berkitmagan holda isiting. Sutni hech qachon butilkaga so'rg'ich kiydirilgan holda isitmang, ortiqcha qizib ketganda butilka portlab ketishi mumkin. Kutib turish vaqti oldidan va keyin silkiting! Bolalar suti yoki taomini bolaga berishdan avval doimo haroratini yaxshilab tekshiring. Dasturxonga tortishda tavsiya qilingan harorat: 37 °C.

Izoh:

Kuyishning oldini olish uchun bolaga berishdan avval bolalar taomlarining haroratini juda puxta tekshirish lozim. Quyidagi jadvalda ko'rsatilgan quvvat darajalari va isitish vaqt oraliqlariga amal qiling.

Suyuqlik 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 quying 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 (Sovitilgan)	250 g	800 Vt	3-3½
	Ko'rsatmalar Chuqur sopol tarelkaga quying. Plastmassa qopqoq 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. Plastmassa qopqoq 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, spagetti yoki tuxumli ugra) tekis sopol idishga soling. Mikroto'lqinli pech uchun mo'ljallangan yopishqoq plyonka 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. Mikroto'lqinli pech uchun mo'ljallangan yopishqoq plyenka bilan yoping. 3 daqiqa kuting.		

MG23K3515AS_BW_DE68-04421K-03_RU+UK+KK+UZ.indb 32 2019-03-25 4:10:03

Chaqaloq ovqati va sutini isitish

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

Oziq-ovqat	Porsiya hajmi	Quvvat	Vaqt
Bolalar taomi (Sabzavotlar + Go'sht)	190 g	600 Vt	30 son.
	Ko'rsatmalar Taomni chuqur sopol tarelkaga soling. Yopilgan holda pishiring. Tayyorlash vaqtidan keyin aralashtiring. Bolaga berishdan avval yaxshilab aralashtiring va haroratini puxta tekshiring. 2-3 daqiqa kuting.		
Go‘dak bo‘tqasi (Yorma + Sut + Meva)	190 g	600 Vt	20 son.
	Ko'rsatmalar Taomni chuqur sopol tarelkaga soling. Yopilgan holda pishiring. Tayyorlash vaqtidan keyin aralashtiring. Bolaga berishdan avval yaxshilab aralashtiring va haroratini puxta tekshiring. 2-3 daqiqa kuting.		
Bolalar suti	100 ml 200 ml	300 Vt	30-40 son. 50 soniyadan 1 daqiqagacha
	Ko'rsatmalar Yaxshilab silkiting yoki aralashtiring va sterillangan shisha butilkaga quying. Butilkani aylanuvchi patnisning markaziga qo'ying. Qopqog'ini yopmasdan tayyorlang. Yaxshilab chayqating va kamida 3 daqiqa kuting. Bolaga berishdan avval butilkani yaxshilab silkiting va haroratini puxta tekshiring. 2-3 daqiqa kuting.		

Qo‘lda muzdan tushirish

Mikroto'lqinli pechdan foydalanish mahsulotlarni muzdan tushirishning ajoyib usuli hisoblanadi. Mikroto'lqinlar mahsulotlarni qisqa vaqt ichida ehtiyotlik bilan muzdan tushiradi. Bu siznikiga kutilmagan mehmonlar kelgan vaqtda ayniqsa juda foydali bo'lishi mumkin.

Muzlatilgan tovuq go'shti taom tayyorlashdan avval to'liq muzdan tushirilishi kerak. Qadoqdan metall simlarni oling va muzdan tushirish jarayonida hosil bo'luvchi suvning oqib ketishini ta'minlash uchun muzdan tushirishdan avval tovuqni qadoqdan chiqarib oling.

Muzdan tushirilgan mahsulotlarni ustini yopmagan holda idishga soling. Muzdan tushirish vaqtining yarmi o'tgandan keyin ularni ag'daring, eritish vaqtida suyuqlik hosil bo'lgan bo'lsa, to'king va imkoni boricha ichak-chovoqlarini chiqarib tashlang.

Ularning iliq bo'lmaganligiga ishonch hosil qilish uchun mahsulotlarni vaqti-vaqti bilan tekshirib turing.

Agar mahsulotning kichik va oriq qismlari qizib keta boshlasa, ushbu qismlarni muzdan tushirish vaqtida kichik tekis alyumin folgalarga o'ragan holda ularni to'sib qo'yish mumkin.

Agar tovuqning tashqi yuzasi qizib keta boshlasa, muzdan tushirishni to'xtating va muzdan tushirishni davom ettirishdan avval 20 daqiqa kuting.

Muzdan tushirishni to'liq nihoyasiga yetkazish uchun baliq, go'sht va tovuqni bir oz shundoq qoldiring. To'liq muzdan tushirish uchun kutish vaqti muzdan tushirilayotgan mahsulotlarning miqdoriga bog'liq holda har xil bo'lishi mumkin. Quyida keltirilgan jadvalga qarang.

Maslahat: Tekis va ingichka mahsulotlar semizlariga qaraganda va kam miqdordagi mahsulotlar ko'plariga qaraganda tezroq muzdan tushadi. Bu maslahatni mahsulotlarni muzlatish va muzdan tushirishda yodda tuting.

Harorati -18 °C dan -20 °C gacha bo'lgan muzlatilgan mahsulotlarni muzdan tushirishda quyidagi jadvalga amal qiling.

Oziq-ovqat	Porsiya hajmi	Quvvat	Vaqt (daq.)
Go'sht Mol go'shti qiymasi	250 g 500 g	180 Vt	6½-7½ 10-12
Cho'chqa go'shtidan tayyorlangan steyklar	250 g	180 Vt	7½-8½
	Ko'rsatmalar Go'shtni tekis sopol idishga joylashtiring. Chetlarini alyuminiy folga bilan ingichka yoping. Muzdan tushirish vaqtining yarmi o'tishi bilan ag'daring. 5-25 daqiqa kuting.		

MG23K3515AS_BW_DE68-04421K-03_RU+UK+KK+UZ.indb 33 2019-03-25 4:10:03

Taom tayyorlash bo'yicha yo'riqnoma

Oziq-ovqat	Porsiya hajmi	Quvvat	Vaqt (daq.)
Parranda			
Tovuq bo'laklari	500 g (2 dona)	180 Vt	14½-15½
Butun tovuq	900 g	180 Vt	28-30
	Ko'rsatmalar Avval tovuq bo'laklarini po'stini pastga qilgan holda tekis sopol idishga soling. Qanotchalari va oyoq uchlari kabi nozik joylarini alyumin folga bilan o'rang. Muzdan tushirish vaqtining yarmi o'tishi bilan ag'daring. 15-40 daqiqa kuting.		
Baliq			
Baliq filesi	250 g (2 dona) 400 g (4 dona)	180 Vt	6-7 12-13
	Ko'rsatmalar Muzlatilgan baliqni tekis sopol idish o'rtasiga qo'ying. Ingichka bo'laklarini qalinlarining tagiga joylashtiring. Ingichka qirralarini alyumin folga bilan o'rang. Muzdan tushirish vaqtining yarmi o'tishi bilan ag'daring. 5-15 daqiqa kuting.		
Mevalar			
Reza mevalar	250 g	180 Vt	6-7
	Ko'rsatmalar Mevalarni tekis doirasimon shisha (katta diametrga ega bo'lgan) idishga yupqa qatlam qilib yoying. 5-10 daqiqa kuting.		
Non			
Bulochka (Har biri taxminan 50 g)	2 dona 4 dona	180 Vt	½-1 2-2½
Tost/Sendvich	250 g	180 Vt	4½-5
Nemischa non (Bug'doy + Javdar uni)	500 g	180 Vt	8-10
	Ko'rsatmalar Aylanish patnisining o'rtasiga qog'ozli oshxona sochig'ining ustiga bulochkalarni aylana qilib, nonni esa gorizontal shaklda qo'ying. Muzdan tushirish vaqtining yarmi o'tishi bilan ag'daring. 5-20 daqiqa kuting.		

Gril

Grilning qizdiruvchi elementlari pech ichki kamerasining shipi ostida joylashgan. Ular faqat pech eshikchasi yopilgan, patnis esa aylanayotgandagina ishlaydi. Patnisning aylanishi taomning tekisroq qizartirilishini ta'minlaydi.
Agar gril 3-5 daqiqa qizdirib olinsa, tayyorlanayotgan taom tezroq qizaradi.

Gril rejimi uchun oxshona anjomlari:

Tarkibida metall mavjud bo'lishi mumkin bo'lgan issiqqa chidamli idishdan foydalanish kerak. Plastmassa idishdan foydalanmang, chunki u erib ketishi mumkin.

Gril rejimida tayyorlash mumkin bo'lgan taomlar:

Ezilgan go'shtlar, sardelkalar, bifshtekslar, gamburgerlar, bekon bo'laklari va son go'shtlari, baliqning yupqa bo'laklari, sendvichlar va tostlardagi gazaklarning barcha turlari.

Muhim izoh:

Faqat gril rejimidan foydalanilgan hollarda, agar ko'rsatmalarda boshqacha ko'rsatilmagan bo'lsa, mahsulotlarni yuqori polkaga joylashtirish kerakligini yodda tuting.

MG23K3515AS_BW_DE68-04421K-03_RU+UK+KK+UZ.indb 34 2019-03-25 4:10:03

Mikroto'lqin + gril

Bu rejim o'zida grildan kelayotgan issiqlik va mikroto'lqinlar bilan ta'minlanuvchi tayyorlash tezligini birlashtiradi. U faqat pech eshikchasi yopiq va patnis aylanayotgan vaqtdagina ishlaydi. Patnisning aylanishi taomning tekisroq qizartirilishini ta'minlaydi. Pechning bu modelida tayyorlashning uch xil birlashgan rejimi mavjud: 600 Vt + Gril, 450 Vt + Gril va 300 Vt + Gril.

Mikroto'lqin + gril rejimi uchun oxshona anjomlari

Mikroto'lqinlarni o'tkazuvchi oshxona anjomlaridan foydalaning. Oshxona anjomi issiqqa chidamli bo'lishi kerak. Birlashgan rejimda tarkibida metall mavjud bo'lgan oshxona anjomlaridan foydalanmang. Plastmassa idishdan foydalanmang, chunki u erib ketishi mumkin.

Mikroto'lqin + gril rejimida tayyorlash mumkin bo'lgan taomlar:

Birlashgan rejimda tayyorlash mumkin bo'lgan taomlarga isitish va qizartirish kerak bo'lgan (masalan, pishirilgan makaron mahsulotlari) hamda yuqorisini qizartirish uchun ozgina tayyorlash vaqti talab qilinadigan mahsulotlar kiradi. Ushbu rejimdan yana tepasida tillarang qarsillovchi qatlam hosil bo'lsa, mazaliroq bo'ladigan taomlarning (masalan, tovuq bo'laklari, ular tayyorlash vaqtining yarmi o'tishi bilan ag'dariladi) qalin porsiyalarini tayyorlash uchun ham foydalanish mumkin. Ko'proq ma'lumotlar olish uchun grildan foydalanib tayyorlash jadvaliga qarang.

Muhim izoh:

Birgalikda foydalanish (mikroto'lqinlar + gril) rejimidan foydalanilgan hollarda, agar ko'rsatmalarda boshqacha ko'rsatilmagan bo'lsa, mahsulotlarni yuqori polkaga joylashtirish kerakligini yodda tuting. Quyidagi jadvaldagi ko'rsatmalarga qarang.

Agar mahsulotni har ikkala tomonidan qizartirish talab qilinsa, uni ag'darib qo'yish kerak.

Muzlatilgan taomlar uchun grildan foydalanib tayyorlash bo'yicha qo'llanma

Jadvalda ko'rsatilgan quvvat darajalari va vaqt oraliqlaridan grildan foydalanib tayyorlash uchun qo'llanma sifatida foydalaning.

Muzlatilgan taom	Porsiya hajmi	Quvvat	1-qadam (daq.)	2-qadam (daq.)
Bulochka (Har biri 50 g atrofida)	2 dona 4 dona	MT + Gril	300 Vt + Gril 1-1½ 2-2½	Faqat gril 1-2 1-2
	Ko'rsatmalar Bulochkalarni aylana shaklida panjara ustiga qo'ying. Bulochkalarning ikkinchi tomonini o'zingiz xohlagan darajada qotirgan holda grilda tayyorlang. 2-5 daqiqa kuting.			
Bagetlar + Ustiga qo'yiladigani (Pomidor, Pishloq, vetchina, Qo'ziqorin)	250-300 g (2 dona)	450 Vt + Gril	8-9	-
	Ko'rsatmalar 2 ta muzlatilgan bagetni panjaraga yonma-yon qo'ying. Grilda tayyorlangandan keyin. 2-3 daqiqa kuting.			
Singdirib pishirilgan taom (Sabzavotlar yoki kartoshka)	400 g	450 Vt + Gril	13-14	-
	Ko'rsatmalar Muzlatilgan taomni kichkina, dumaloq issiqqa chidamli shishadan qilingan idishga joylashtiring. Idishni gril uchun taglikka qo'ying. Grilda tayyorlangandan keyin. 2-3 daqiqa kuting.			
Makaron mahsulotlari (Kannelloni, Makaronlar, Lazanya)	400 g	MT + Gril	300 Vt + Gril 18-19	Faqat gril 1-2
	Ko'rsatmalar Muzlatilgan makaron mahsulotlarini kichkina to'rtburchak issiqqa chidamli shishadan qilingan idishga joylashtiring. Idishni to'g'ridan-to'g'ri aylanuvchi patnisga qo'ying. Grilda tayyorlangandan keyin. 2-3 daqiqa kuting.			
Tovuq go'shti bo'laklari	250 g	450 Vt + Gril	5-5½	3-3½
	Ko'rsatmalar Tovush go'shti bo'laklarini panjaraga joylashtiring. Tayyorlash vaqtining yarmi o'tgandan keyin ag'daring.			
Pech chipslari	250 g	450 Vt + Gril	9-11	4-5
	Ko'rsatmalar Pech chipslarini panjaradagi pishirish qog'ozining ustiga bir tekis yoying.			

MG23K3515AS_BW_DE68-04421K-03_RU+UK+KK+UZ.indb 35 2019-03-25 4:10:03

Taom tayyorlash bo'yicha yo'riqnoma

Yangi mahsulotlar uchun grildan foydalanib tayyorlash bo'yicha qo'llanma

Pechni gril rejimida 3-4 daqiqa yoqib qo'ygan holda grilni avvaldan qizdiring.
Jadvalda ko'rsatilgan quvvat darajalari va vaqt oraliqlaridan grildan foydalanib tayyorlash uchun qo'llanma sifatida foydalaning.

Yangi mahsulotlar	Porsiya hajmi	Quvvat	1-qadam (daq.)	2-qadam (daq.)
Tost bo'laklari	4 dona (Har biri 25 g)	Faqat gril	6-8	4-5½
	Ko'rsatmalar Tostlarni yonma-yon panjara ustiga qo'ying.			
Bulochkalar (Yangi pishirilgan)	2-4 dona	Faqat gril	2-3	2-3
	Ko'rsatmalar Bulochkalarni aylanuvchi patnis ustiga aylana shaklida avval tagini yuqoriga qaratib joylashtiring.			
Tomat-gril	200 g (2 dona) 400 g (4 dona)	MT + Gril	300 Vt + Gril 4½-5½ 7-8	Faqat gril 2-3
	Ko'rsatmalar Pomidorlarni teng ikkiga bo'ling. Ularning ustiga pishloq qo'ying. Ularni issiqqa chidamli shishadan yasalgan tekis idishga aylana shaklida joylashtiring. Uni panjaraga qo'ying.			
Gavaycha tost (Vetchina, Ananas, Pishloq tilimlari)	2 dona (300 g)	450 Vt + Gril	3½-4	-
	Ko'rsatmalar Avval non bo'laklarini qovuring. Nonga ingredientlarni qo'ying va tostni panjaraga joylashtiring. 2 ta tostni bir-biriga teskari holda panjaraga joylashtiring. 2-3 daqiqa kuting.			
Pishirilgan kartoshkalar	250 g 500 g	600 Vt + Gril	4½-5½ 8-9	-
	Ko'rsatmalar Kartoshkalarni teng ikkiga bo'ling. Ularni kesilgan tomonlarini grilga qaratgan holda panjaraga aylana shaklda joylashtiring.			

Yangi mahsulotlar	Porsiya hajmi	Quvvat	1-qadam (daq.)	2-qadam (daq.)
Tovuq bo'laklari	450-500 g (2 dona)	300 Vt + Gril	10-12	12-13
	Ko'rsatmalar Tovuq bo'laklarini yog' bilan yog'lang va ziravorlar seping. Ularni suyaklari o'rtaga qilib panjaraga aylana shaklda joylashtiring. 1 ta tovuq bo'lagini panjaraning o'rtasiga joylashtiring. 2-3 daqiqa kuting.			
Yumshatilgan qo'y go'shti/Mosh go'shti steyklari (O'rtacha)	400 g (4 dona)	Faqat gril	12-15	9-12
	Ko'rsatmalar Yumshatilgan qo'y go'shtini yog'lang va ziravorlar seping. Ularni panjaraga aylana shaklida joylashtiring. Grilda tayyorlangandan keyin. 2-3 daqiqa kuting.			
Cho'chqa go'shtidan tayyorlangan steyklar	250 g (2 dona)	MT + Gril	300 Vt + Gril 7-8	Faqat gril 6-7
	Ko'rsatmalar Cho'chqa go'shtini yog'lang va ziravorlar seping. Ularni panjaraga aylana shaklida joylashtiring. Grilda tayyorlangandan keyin. 2-3 daqiqa kuting.			
Pishirilgan olmalar	1 ta olma (taxminan 200 g) 2 ta olma (taxminan 400 g)	300 Vt + Gril	4-4½ 6-7	-
	Ko'rsatmalar Olmalarning o'rtasini o'ying va unga mayiz va murabbo soling. Ularning ustiga bodom bo'laklarini qo'ying. Olmalarni tekis issiqqa chidamli shisha idishga joylashtiring. Idishni to'g'ridan-to'g'ri aylanuvchi patnisga joylashtiring.			
Qovurilgan tovuq	1200 g	MT + Gril	450 Vt + Gril 22-24	300 Vt + Gril 23-25
	Ko'rsatmalar Tovuqni yog' bilan yog'lang va ziravorlar seping. Birinchi tovuqni ko'kragini pastga qaratgan holda, ikkinchi tovuqni ko'kragini tepaga qaratgan holda issiqqa chidamli idishga qo'ying. Grilda tayyorlagandan keyin 5 daqiqa kuting.			

MG23K3515AS_BW_DE68-04421K-03_RU+UK+KK+UZ.indb 36 2019-03-25 4:10:03

Foydali maslahatlar

Qotgan asalni eritish

20 g qotgan asalni kichkina chuqur shisha idishga soling.
Asal erigunicha 300 Vt quvvatda 20-30 soniya qizdiring.

Jelatinni eritish

Quruq jelatin plastinkalarini (10 g) 5 daqiqa sovuq suvga soling.
Jelatindan suvni oqizib tashlang va uni issiqqa chidamli kichkina tarelkaga joylashtiring.
300 Vt quvvatda 1 daqiqa qizdiring.
Eriganidan keyin aralashtiring.

Qiyom tayyorlash (pishiriq va pechenye uchun)

Tez tayyorlanadigan qiyomni (taxminan 14 g) 40 g shakar va 250 ml sovuq suv bilan aralashtiring.
Issiqqa chidamli shishadan yasalgan kosada ustini yopmasdan qiyom shaffof rangga kirgunicha 800 Vt quvvatdan foydalanib 3½ daqiqadan 4½ daqiqagacha tayyorlang. Tayyorlash vaqtida ikki marta aralashtiring.

Jem tayyorlash

600 g mevani (masalan, reza mevalar aralashmasi) issiqqa chidamli shishadan qilingan qopqoqli idishga soling.
Konservalash uchun 300 g shakar qo'shing va yaxshilab aralashtiring. Ustini yopgan holda, 800 Vt quvvat bilan 10-12 daqiqa pishiring.
Tayyorlash paytida birnecha marta aralashtiring. Burama qopqoqli jem uchun mo'ljallangan kichkina bankachalarga soling. Bankachalarni 5 daqiqa qopqog'ini pastga qilgan holda qo'ying.

Puding/shirin krem tayyorlash

Pudding konsentratiga shakar va sutni (500 ml) konsentrat ishlab chiqaruvchisi ko'rsatmalariga amal qilgan holda qo'shing va yaxshilab aralashtiring. Qopqoqli issiqqa chidamli shishadan qilingan kosadan foydalaning. Ustini yopgan holda, 800 Vt quvvat bilan 6½ dan 7½ daqiqagacha pishiring.
Tayyorlash paytida birnecha marta yaxshilab aralashtiring.

Bodom bo'lakchalarini qizartirish

30 g bodom bo'lakchalarini o'rtacha o'lchamdagi sopol tarelkaga tekis qatlam qilib yoying.
600 Vt quvvatda 3½ dan 4½ daqiqagacha qizartirish paytida birnecha marta aralashtiring.
Pechda 2-3 daqiqa tursin. Qalin qo'lqopdan foydalangan holda oling!

Nosozliklarni bartaraf qilish va axborot kodi

Nosozliklarni bartaraf etish

Agar sizda quyida keltirilgan muammolardan birortasi mavjud bo'lsa, berilgan maslahatlar bilan hal qilishga harakat qiling.

Muammo	Sababi	Chora
Asosiy		
Tugmalar tegishlicha bosilmayapti.	Tugmalar orasiga yot jism kirib qolishi mumkin.	Yot jismni olib tashlab, qayta urining.
	Sensorli modellarda: Namlik tashqi tomonida.	Namlikni artib tashlang.
	Bolalardan qulflash ishga tushgan.	Bolalardan qulflashni o'chiring.
Vaqt ko'rsatilmayapti.	Eko (quvvat tejovchi) funksiya qo'yilgan.	Eko funksiyasini o'chiring.
Pech ishlamayapti.	Tok yo'q.	Tok borligiga ishonch hosil qiling.
	Eshik ochiq.	Eshikni yopib, qayta urining.
	Eshikni ochadigan xavfsizlik mexanizmlari yot jism bilan yopilib qolgan.	Yot jismni olib tashlab, qayta urining.
Pech ishlab turganida to'xtaydi.	Foydalanuvchi taomni ag'darish uchun eshikni ochgan.	Taomni ag'dargach, ishlashni boshlash uchun **Start** tugmasini yana bosing.

MG23K3515AS_BW_DE68-04421K-03_RU+UK+KK+UZ.indb 37 2019-03-25 4:10:03

Nosozliklarni bartaraf qilish va axborot kodi

Muammo	Sababi	Chora
Ishlab turganida o'chib qolyapti.	Pech uzoq vaqtdan beri ishlayapti.	Uzoq vaqt pishirgandan so'ng pech sovishini kuting.
	Sovitish ventilyatori ishlamayapti.	Sovitish ventilyatori tovushiga quloq tuting.
	Pechni taomsiz ishlatishga harakat qilinmoqda.	Pechga taom qo'ying.
	Pech uchun havo aylanishiga yetarli bo'shliq yo'q.	Pechning oldi va orqasida ventilyatsiya uchun havo tortadigan va chiqaradigan tuynuklar mavjud. Qurilmani o'rnatish yo'riqnomasida ko'rsatilgan oraliqlarni saqlang.
	Bitta rozetkaga birnechta vilka tiqilgan.	Pech uchun alohida rozetka ishlating.
Ishlatganda paqillayapti, pech ishlamayapti.	Germetik yoki qopqoqli idishda taom pishirganda paqillash tovushi chiqishi mumkin.	Germetik idishlarni ishlatmang, chunki ularning ichidagisi pishirish paytida kengayib, yorilishi mumkin.
Ishlash paytida pech tashqi tomoni qizib ketyapti.	Pech uchun havo aylanishiga yetarli bo'shliq yo'q.	Pechning oldi va orqasida ventilyatsiya uchun havo tortadigan va chiqaradigan tuynuklar mavjud. Qurilmani o'rnatish yo'riqnomasida ko'rsatilgan oraliqlarni saqlang.
	Pech ustiga buyum qo'yilgan.	Pech ustidan hamma narsani olib tashlang.
Eshikni tegishlicha ochib bo'lmayapti.	Eshik bilan pech ichi orasida ovqat qoldig'i tiqilib qolgan.	Pechni tozalang, keyin eshikni oching.

Muammo	Sababi	Chora
Isitish funksiyasis to'g'ri ishlamayapti.	Pech ishlamayapti, taom haddan tashqari ko'p yoki mos kelmaydigan idish ishlatilmoqda.	Bir piyola suvni mikroto'lqinga chidamli idishga quyib, pechni 1-2 daqiqa ishlating, keyin suv isigan-isimaganini ko'ring. Taomni kamaytirib, funksiyani qayta boshlang. Tagi tekis bo'lgan idish ishlating.
Eritish funksiyasi ishlamayapti.	Haddan tashqari ko'p taom tayyorlanmoqda.	Taomni kamaytirib, funksiyani qayta boshlang.
Ichki chiroq xira yonadi yoki umuman yonmaydi.	Eshigi uzoq vaqt ochiq qolgan.	Eko funksiyasi ishlaganida ichki chiroq avtomatik ravishda o'chishi mumkin. Eshikni yopib-oching yoki **Bekor** tugmasini bosing.
	Ichki chiroq yot jism bilan to'silib qolgan.	Pech ichini tozalab, keyin tekshirib ko'ring.
Tayyorlash paytida signal tovushi chiqmoqda.	Avtomatik tayyorlash funksiyasi ishlatilayotgan bo'lsa, signal berilgani taomni ag'darish payti kelganini bildiradi.	Taomni ag'dargach, ishni qayta boshlash uchun yana **Start** tugmasini bosing.
Pech tekis joylashmagan.	Pech notekis joyga o'rnatilgan.	Pech tekis, qimirlamaydigan yuzaga o'rnatilganiga ishonch hosil qiling.
Pishirish paytida uchqun chiqmoqda.	Pech/eritish funksiyasida metall idish ishlatilgan.	Metall idish ishlatmang.

MG23K3515AS_BW_DE68-04421K-03_RU+UK+KK+UZ.indb 38 2019-03-25 4:10:03

Muammo	Sababi	Chora
Tok ulangan zahoti pech ishlab ketadi.	Eshigi yaxshi yopilmagan.	Eshikni yopib, tekshirib ko'ring.
Pechga tekkanda tok urmoqda.	Vilka yoki rozetka tegishlicha yerga ulanmagan.	Vilka va rozetka tegishlicha yerga ulanganiga ishonch hosil qiling.
1. Suv tomchilamoqda. **2.** Eshik tirqishidan bug' chiqmoqda. **3.** Pechda suv qolmoqda.	Taomga qarab, ba'zi hollarda suv yoki bug' chiqishi mumkin. Bu pech nosozligi emas.	Pechni sovitib, keyin quruq idish sochig'i bilan arting.
Pech ichidagi yorqinlik turlicha.	Funksiyasiga qarab, chiqarilgan quvvat o'zgargani sayin yorqinlik ham o'zgaradi.	Pishirish paytida chiqarilgan quvvat o'zgarishi nosozlik emas. Bu pech nosozligi emas.
Pishirish tugallandi, lekin sovitish ventilyatori haliyam ishlayapti.	Pech havosini almashtirish uchun pishirish tugaganidan so'ng 3 daqiqacha ventilyator ishlab turadi.	Bu pech nosozligi emas.

Muammo	Sababi	Chora
Aylanuvchi patnis		
Aylanayotganida patnis o'rnidan chiqib ketadi yoki aylanishdan to'xtaydi.	Rolikli taglik yo'q yoki joyiga to'g'ri o'rnatilmagan.	Rolikli taglikni o'rnatib, qayta urinib ko'ring.
Aylanuvchi patnis to'xtab-to'xtab aylanadi.	Rolikli taglik joyida emas, taom haddan tashqari ko'p yoki idish juda katta, pech devoriga tegib qolmoqda.	Taom miqdorini o'zgartiring va o'ta katta idish ishlatmang.
Aylanuvchi patnis aylanayotganida taraqlaydi, shovqin chiqaradi.	Pech tagiga ovqat qoldig'i tiqilib qolgan.	Pech tagiga yopishib qolgan ovqat qoldiqlarini olib tashlang.
Gril		
Ishlash paytida tutun chiqadi.	Pechni birinchi marta ishlatganingizda isitish elementlaridan tutun chiqishi mumkin.	Bu nosozlik emas, pechni 2-3 marta ishlatganda yo'qolishi kerak.
	Isitish elementlariga ovqat to'kilgan.	Pech sovishini kuting va isitish elementlaridan taomni olib tashlang.
	Taom grilga o'ta yaqin qo'yilgan.	Taomni tayyorlash paytida ozgina uzoqroqqa qo'ying.
	Taom to'g'ri tayyorlanmagan yoki tartiblanmagan.	Taom to'g'ri tayyorlangan va tartiblanganiga ishonch hosil qiling.

MG23K3515AS_BW_DE68-04421K-03_RU+UK+KK+UZ.indb 39 2019-03-25 4:10:03

Nosozliklarni bartaraf qilish va axborot kodi

Muammo	Sababi	Chora
Pech		
Pech qizimayapti.	Eshik ochiq.	Eshikni yopib, qayta urining.
Qizdirish paytida tutun chiqadi.	Pechni birinchi marta ishlatganingizda isitish elementlaridan tutun chiqishi mumkin.	Bu nosozlik emas, pechni 2-3 marta ishlatganda yo'qolishi kerak.
	Isitish elementlariga ovqat to'kilgan.	Pech sovishini kuting va isitish elementlaridan taomni olib tashlang.
Pechni ishlatganda plastik yoki kuygan hid kelmoqda.	Plastik yoki issiqqa chidamsiz idish ishlatilgan.	Yuqori haroratga mos bo'lgan shisha idishlarni ishlating.
Pech ichidan noxush hid kelmoqda.	Ovqat qoldig'i yoki plastik erib, ichiga yopishib qolgan.	Bug' funksiyasidan foydalaning, keyin quruq latta bilan arting. Noxush hidni tezroq yo'qotish uchun pech ichiga limon bo'lagi qo'yib, keyin ishlatishingiz mumkin.
Pech tegishlicha pishirmayapti.	Tayyorlash paytida pech eshigi tez-tez ochiladi.	Eshikni tez-tez ochsangiz, ichki harorat pasayadi, oqibatda taom kutilganidek chiqmasligi mumkin.
	Pech boshqaruvlari to'g'ri qo'yilmagan.	Pech boshqaruvlarini to'g'ri qo'yib, qayta urinib ko'ring.
	Gril yoki boshqa anjomlar to'g'ri kiritilmagan.	Anjomlarni to'g'ri kiriting.
	Mos kelmaydigan turdagi yoki o'lchamdagi idish ishlatilgan.	Tekis tubli, mos keladigan idish ishlating.

Muammo	Sababi	Chora
Bug'		
Bug'da pishirish paytida suv qaynashi eshitilmoqda.	Bug'da isitgich yordamida suv isitiladi.	Bu pech nosozligi emas.
Bug'da pishirish to'xtatilganida g'ayrioddiy tovush eshitilmoqda.	Bug'da pishirish tamomlanganidan so'ng bug'da isitkich ichidan suv chiqarib tashlanmoqda.	Bu pech nosozligi emas.
Bug' chiqmayapti.	Suv baki o'rnatilmagan.	Suv baki to'g'ri o'rnatilganiga amin bo'ling.
	Suv bakida suv yo'q.	Bakni suv bilan to'ldirib, qayta urining.

Axborot kodi

Kod	Tavsif	Chora
C-d0	Boshqaruv tugmalari 10 soniyadan oshiq bosib turilgan.	Tugmachalarni tozalang va tugmacha atrofidagi sirtlarda suv borligini tekshiring. Bu yana takrorlansa, mikroto'lqinli pechni 30 soniyaga o'chirib qo'ying, keyin qayta urining. Agar bu xato yana takrorlansa, SAMSUNG kompaniyasining xaridorlarga xizmat ko'rsatish mahalliy markaziga qo'ng'iroq qiling.

IZOH

Taklif qilingan yechim muammoni hal qilmasa, SAMSUNG kompaniyasining mahalliy xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling.

MG23K3515AS_BW_DE68-04421K-03_RU+UK+KK+UZ.indb 40 2019-03-25 4:10:03

Texnik xususiyatlar

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

Model	MG23K3515**
Elektr toki manbai	230 V ~ 50 Gs o‘zgaruvchan tok
Iste'mol qilinadigan quvvat Maksimal quvvat Mikroto‘lqin Gril (isitish elementi)	 2300 Vt 1250 Vt 1100 Vt
Ishlab chiqilayotgan quvvat	100 Vt / 800 Vt - 6 ta daraja (IEC-705)
Ishchi chastotasi	2450 MGtz
O'lchamlari (K x B x G) Tashqarida (Tutqich bilan) Pechning ichki kamerasi	 489 x 275 x 392 mm 330 x 211 x 324 mm
Sig‘im	23 litr
Vazn Sof	 Taxminan 13,0 kg

Mahsulot haqida ma’lumot

Model	MG23K3515**
Energiya samaradorligi tasnifi	A+++
Elektron qurilma quvvat koeffitsienti	-
Foydali ish koeffitsienti	96 %

Normal sharoitlarda belgilangan maqsadda foydalanishi kerak
Xizmat muddati: 7 yil

MG23K3515AS_BW_DE68-04421K-03_RU+UK+KK+UZ.indb 41 2019-03-25 4:10:04

SAMSUNG

MALAYZIYADA ISHLAB CHIQARILGAN
ISHLAB CHIQARUVCHI : SAMSUNG
TOVAR SERTIFIKATLANGAN : ALTTEST

MANZIL:
Samsung Elektroniks (M) Sdn. Bxd. (SEMA),
Lot2, Lebux 2, Nord Klang Streyts,
Eria 21, Indastrial Lark, 42000 Port
Klang, Seleangor, Malayziya.

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

SAVOL YOKI FIKR BORMI?

MAMLAKAT	QO'NG'IROQ QILING	YOKI TASHRIF BUYURING:
RUSSIA	8-800-555-55-55	www.samsung.com/ru/support
GEORGIA	0-800-555-555	www.samsung.com/support
ARMENIA	0-800-05-555	www.samsung.com/support
AZERBAIJAN	0-88-555-55-55	www.samsung.com/support
KYRGYZSTAN	00-800-500-55-500 (GSM: 9977)	www.samsung.com/support
UZBEKISTAN	00-800-500-55-500 (GSM: 7799)	www.samsung.com/support
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500 (GSM: 7799)	www.samsung.com/kz_ru/support
TAJIKISTAN	8-10-800-500-55-500 (GSM: 8888)	www.samsung.com/support
MONGOLIA	1800-25-55	www.samsung.com/support
BELARUS	810-800-500-55-500	www.samsung.com/support
MOLDOVA	+373-22-667-400	www.samsung.com/support
UKRAINE	0-800-502-000	www.samsung.com/ua/support (Ukrainian)

DE68-04421K-03