SAMSUNG

Инструкции по эксплуатации и кулинарный справочник

ПЕЧЬ БЫСТРОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

FQ315S
FQ115S

Руководство пользователя

Planet First **100 % Recycled Paper**

Данное руководство напечатано на полностью перерабатываемой бумаге.

Содержание

Как пользоваться руководством 4
Важные инструкции по безопасности 4
Установка микроволновой печи 8
Установка часов 11
Функции микроволновой печи 12
Принадлежности 13
Панель управления 14
Типы нагрева 15
Использование режима печи 16
  Настройка режима печи 16
  Режим вентиляционной жарки 18
  Режим вентиляционной жарки 20
  Режим двойного гриля 22
  Режим ферментации теста 23
Установка времени приготовления 24
Установка времени завершения приготовления 25
Функция резервации времени приготовления 26
Использование режима “Меню быстрого приготовления” 27
  Настройка режима “Меню быстрого приготовления” 27
  Руководство по автоматическим режимам меню быстрого приготовления 28
Использование режима “Меню быстрой разморозки” 30
  Настройка режима “Меню быстрой разморозки” 30
  Руководство по автоматическим режимам меню быстрой разморозки 31
Принцип работы микроволновой печи 32
Использование режима СВЧ 33
  Настройка режима СВЧ 33
  Инструкции по выбору уровней мощности микроволн 34
  Руководство по выбору посуды для использования в микроволновой печи 35
  Руководство по приготовлению в режиме СВЧ 37
Отключение звукового сигнала 43
Блокировка от детей 44
Использование функции очистки паром 45
Чистка микроволновой печи 46
Хранение и ремонт микроволновой печи 46
Устранение неисправностей 47
Коды ошибок 48
Технические характеристики 49

FQ315S002-BWT-DE68-03209N-02_RU.indd 3 10/09/2012 14:32:33

RU

Как пользоваться руководством

Благодарим вас за покупку микроволновой печи быстрого приготовления компании SAMSUNG.

Данное руководство пользователя содержит важные инструкции по соблюдению мер безопасности и основные сведения по эксплуатации и обслуживанию новой микроволновой печи для быстрого приготовления пищи.

Перед использованием печи ознакомьтесь с информацией, приведенной в данном руководстве, и сохраните руководство для дальнейшего использования.

Для дополнительного удобства на внутренней стороне передней крышки приведено краткое наглядное руководство с описанием основных рабочих режимов.

Важные инструкции по безопасности

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ДЛЯ ПРЕДОТВРАЩЕНИЯ ВОЗМОЖНОГО ВОЗДЕЙСТВИЯ ИЗБЫТОЧНЫХ СВЧ-ВОЛН

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

(a) Ни при каких обстоятельствах не следует пытаться включить печь с открытой дверцей, ломать блокировочные фиксаторы (защелки дверцы) или вставлять какие-либо предметы в отверстия для блокировочных фиксаторов.

(b) Не помещайте никаких объектов между дверцей печи и передней стенкой, не допускайте накопления остатков пищи или чистящего средства на герметизирующих поверхностях. После использования печи очистите дверцу и уплотняющие поверхности сначала влажной, а затем сухой мягкой тканью.

(c) Не пользуйтесь неисправной печью, пока ее не отремонтирует квалифицированный специалист по обслуживанию микроволновых печей от фирмы-производителя. Особенно важно, чтобы дверца печи правильно закрывалась и чтобы были исправны следующие детали:

(1) дверца (изогнута)

(2) петли дверцы (сломаны или ослаблены)

(3) уплотнители дверцы и уплотняющие поверхности.

(d) Настройка или ремонт печи должны выполняться только квалифицированным специалистом по обслуживанию микроволновых печей, прошедшим обучение у производителя данного изделия.

FQ315S002-BWT-DE68-03209N-02_RU.indd 4 10/09/2012 14:32:33

RU

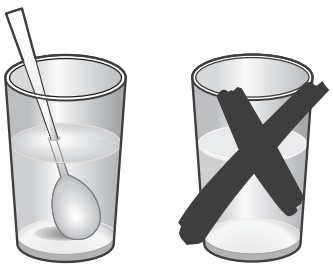
ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.

ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧТИТЕ И СОХРАНИТЕ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ДАЛЬНЕЙШЕМ.

Перед приготовлением пищи или нагреванием жидкостей в печи убедитесь, что выполнены следующие меры предосторожности.

- Используйте только подходящую для использования в микроволновых печах посуду. **НЕ** используйте металлические контейнеры, столовую посуду с золотой или серебряной отделкой, шампуры, вилки и т. д.
  Освободите звенья скрученного провода от бумажной или пластиковой упаковки.

  Причина может образоваться электрическая дуга или искрение, что приведет к повреждению печи.
- При разогреве пищи в пластиковом или бумажном контейнере следите за печью, поскольку возможно воспламенение.
  Не используйте микроволновую печь для сушки газет или одежды.
- Если появится дым, 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 необходимо принять меры предосторожности. Для предотвращения подобной ситуации **ОБЯЗАТЕЛЬНО** давайте печи остыть по меньшей мере в течение 20 секунд после ее выключения, чтобы температура печи сравнялась с окружающей. Перемешивайте жидкость во время разогрева, если это необходимо, и ОБЯЗАТЕЛЬНО перемешивайте ее после разогрева.



При ожоге выполните следующие действия по оказанию ПЕРВОЙ ПОМОЩИ.

* Погрузите обожженное место в холодную воду по меньшей мере на 10 минут.
* Наложите на него чистую сухую повязку.
* Не наносите никаких кремов, масел или лосьонов.

- **НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ** не наполняйте емкость до краев и используйте такую емкость, у которой верхняя часть шире нижней, во избежание переливания жидкости через край при ее закипании. Кроме того, бутылки с узким горлышком могут взорваться при перегреве. **НИКОГДА** не нагревайте бутылочку детского питания с надетой на нее соской, поскольку она может лопнуть при перегреве.
- Содержимое бутылочек для кормления и банок для детского питания следует размешать или встряхнуть, а также перед потреблением необходимо проверить температуру для предотвращения ожога.

FQ315S002-BWT-DE68-03209N-02_RU.indd 5 10/09/2012 14:32:33

RU

- Яйца в скорлупе и цельные яйца, сваренные вкрутую, нельзя подогревать в микроволновых печах, поскольку они могут взорваться даже после завершения подогревания в микроволновой печи.
  А также нельзя подогревать герметично закрытые бутылки, банки, контейнеры, орехи в скорлупе, помидоры и т. д.
- Необходимо регулярно чистить печь, а также удалять из нее остатки пищи.
- Если не поддерживать чистоту печи, может произойти повреждение поверхности, что может привести к сокращению срока службы устройства, а также к возникновению опасной ситуации.
- **НЕ** закрывайте вентиляционные отверстия тканью или бумагой. Эти материалы могут загореться при контакте с горячим воздухом, выходящим из печи.
  Печь может перегреться и автоматически отключиться. Печь будет оставаться в нерабочем состоянии до тех пор, пока она не охладится в достаточной мере.
- **ОБЯЗАТЕЛЬНО** пользуйтесь рукавицами при извлечении посуды из печи для предотвращения случайного ожога.
- **НЕ** дотрагивайтесь до нагревательных элементов или внутренних стенок печи, пока она не остынет.
- Не допускайте попадания воды на сетевой шнур и вилку и держите сетевой шнур вдали от нагретых поверхностей.
  Не пользуйтесь устройством, если кабель питания или вилка повреждены.
- При открывании дверцы следует находиться на расстоянии вытянутой руки от печи.

Причина можно обжечься горячим воздухом или паром, выходящими из печи.

- При работе печи можно заметить щелкающий звук (особенно при размораживании пищи).

Причина это нормально и происходит при изменении уровня производимой мощности печи.

- НЕ включайте микроволновую печь, если в ней ничего нет. Электропитание отключается автоматически в целях безопасности. По истечении 30 минут можно вновь использовать печь обычным образом. Всегда держите в печи стакан с водой. Вода поглотит энергию микроволн при случайном включении печи

ВАЖНО

- НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ не разрешайте маленьким детям пользоваться или играть с микроволновой печью. Также не оставляйте их без присмотра рядом с работающей микроволновой печью. Предметы, которые могут привлечь внимание детей, не следует хранить или прятать непосредственно над печью.
- Этот прибор не предназначен для использования людьми (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными либо умственными способностями или лицами, у которых отсутствуют необходимые знания или опыт, если их действия не контролируются или если они не проинструктированы относительно использования прибора лицом, отвечающим за безопасность.
- Следите, чтобы дети не играли с устройством.
- Во время использования устройство нагревается. Будьте осторожны, избегайте контакта с нагревательными элементами внутри микроволновой печи.
- **НЕ** используйте абразивные материалы, химически активные вещества и острые металлические скребки для чистки стеклянной дверцы микроволновой печи, так как они могут поцарапать поверхность, что может привести к трещинам на стекле. (если имеется)

FQ315S002-BWT-DE68-03209N-02_RU.indd 6 10/09/2012 14:32:33

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, так что ребенок в состоянии безопасно пользоваться печью и осознает опасность неправильного с ней обращения.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

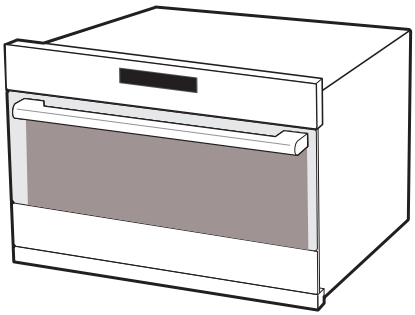
Внешние части прибора могут сильно нагреваться при его использовании. Не оставляйте детей без присмотра рядом с прибором.

- Микроволновую печь нельзя помещать в шкафу.

FQ315S002-BWT-DE68-03209N-02_RU.indd 7 10/09/2012 14:32:33

Установка микроволновой печи

RU



Общие условия

Техническая информация

Электрическое питание:	230 В переменного тока, 50 Гц
Потребление электроэнергии:	3200 Вт
Размеры (Ш x В x Г):	595 X 460 X 520 мм

Данное устройство отвечает нормам, утвержденным Европейским Союзом.

Утилизация упаковки и устройства
Упаковка подлежит вторичной переработке.
Упаковка может состоять из следующих материалов:
- картон;
- полиэтиленовая пленка;
- полистирол, без фреона (жесткий пенопласт PS).

Обязательно утилизируйте вышеперечисленные материалы в соответствии с нормативными актами правительства.

Местные власти могут предоставить необходимую информацию о способе утилизации домашней бытовой техники.

Безопасность
Подключение этого устройства должен осуществлять только квалифицированный специалист.

Печь с паровым режимом приготовления НЕ предназначена для использования в промышленных условиях. Она предназначена для приготовления пищи исключительно в домашних условиях.

Устройство остается горячим в процессе использования и затем в течение некоторого времени. При использовании духовки необходимо соблюдать меры предосторожности, если вблизи находятся дети.

Электрическое подключение
Электрическая проводка в доме, к которой подключается устройство, должна соответствовать национальным и местным нормам.

Если требуется выполнить постоянное подключение, убедитесь, что на линии питания имеется многополюсной переключатель с расстоянием между контактами не менее 3 мм.

FQ315S002-BWT-DE68-03209N-02_RU.indd 8 10/09/2012 14:32:33

Установка микроволновой печи (продолжение)

RU

Рис. 1

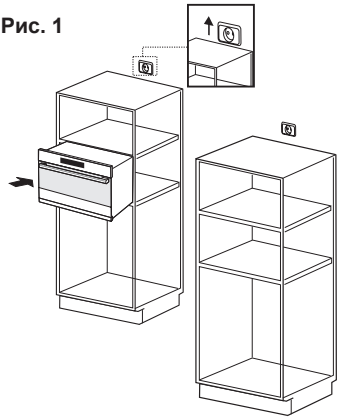


Рис. 2

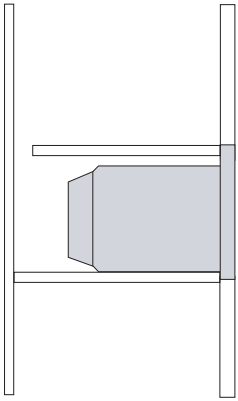


Рис. 3

Рис. 3,1

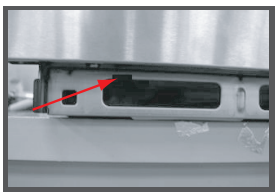


Рис. 3,2

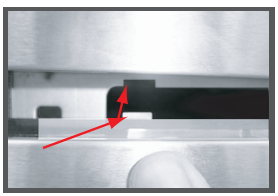


Рис. 3,3

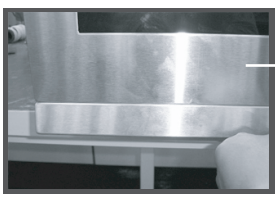


Рис. 3,4

Рис. 4

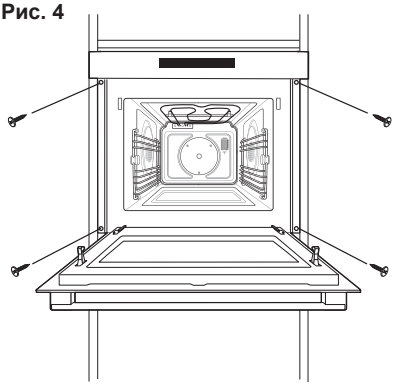


Рис. 5

FQ315S002-BWT-DE68-03209N-02_RU.indd 9 10/09/2012 14:32:34

Установка микроволновой печи (продолжение)

RU

Рис. 1 Частично вставьте микроволновую печь в нишу.
Протяните соединительный кабель к источнику питания.

Рис. 2 Полностью вставьте микроволновую печь в нишу.

Рис. 3 Рис. 3,1 Здесь расположены прямоугольные отверстия.

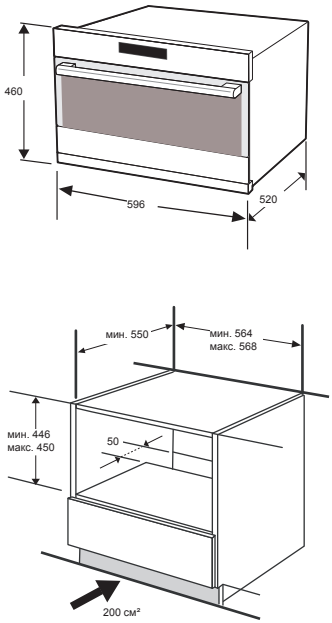
Рис. 3,2 Совместите крючки печи DECO с этими прямоугольными отверстиями.

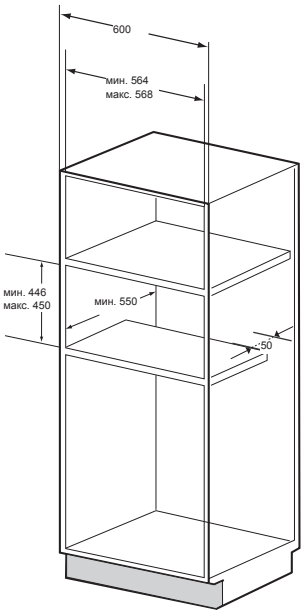
Рис. 3,3 Вставьте крючки в прямоугольные отверстия, наклонив печь DECO.

Рис. 3,4 Сдвиньте корпус вниз до упора.

Рис. 4 Закрепите печь с помощью прилагаемых четырех болтов (4 x 20 мм).

Рис. 5 Подсоедините микроволновую печь к электросети.
Убедитесь, что устройство работает.





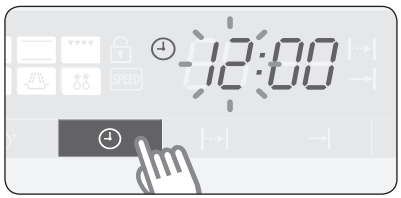
FQ315S002-BWT-DE68-03209N-02_RU.indd 10 10/09/2012 14:32:34

Установка часов

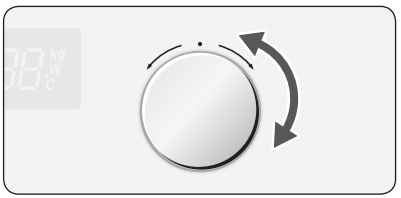
RU

При первом включении устройства начинает светиться дисплей. Через три секунды на дисплее начинают мигать символ часов и значение «12:00».

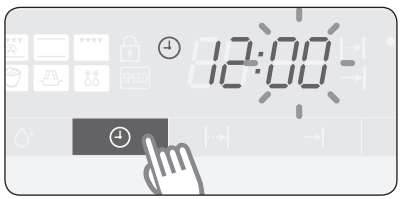
Установка часов



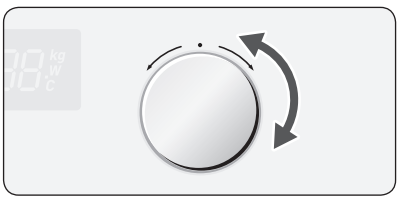
1 Нажмите **ЧАСЫ**. Начнет мигать значение «12».



2 Поворачивайте **МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ**, чтобы установить значение часов.



3 Снова нажмите **ЧАСЫ**. Начнет мигать значение “00”.



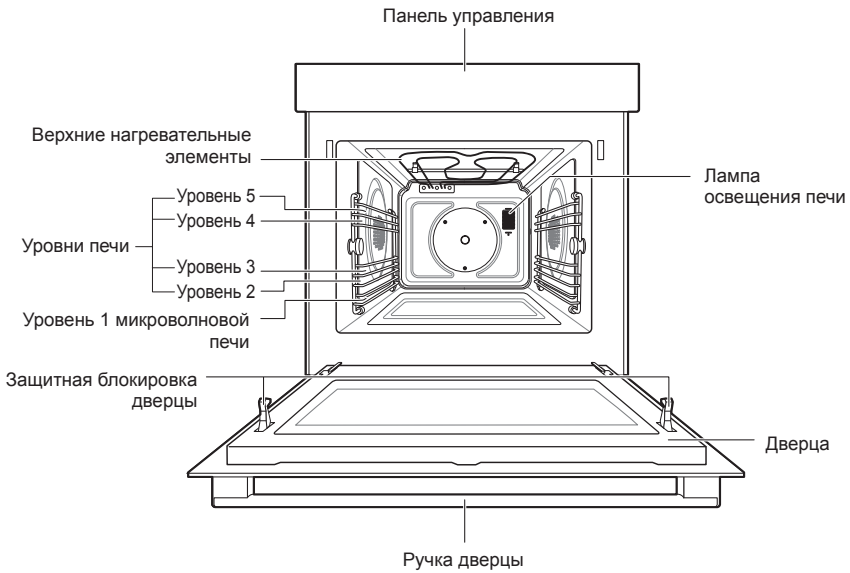
4 Поворачивайте **МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ**, чтобы установить значение минут.

5 Снова нажмите **ЧАСЫ**. Часы будут установлены автоматически через 5 секунд.

FQ315S002-BWT-DE68-03209N-02_RU.indd 11 10/09/2012 14:32:34

Функции микроволновой печи

RU



Примечание.

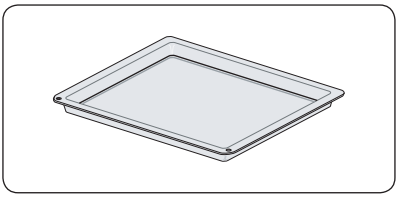
- Уровни пронумерованы снизу вверх.
- 4-й и 5-й уровни используются главным образом для приготовления гриля.
- Уровень микроволновой печи главным образом используется для функции “СВЧ”.
- Чтобы определить оптимальный уровень для приготовления блюд, см. руководство по приготовлению пищи в настоящем руководстве.

FQ315S002-BWT-DE68-03209N-02_RU.indd 12 10/09/2012 14:32:35

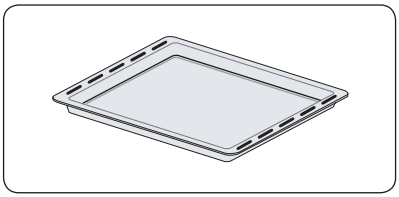
Принадлежности

RU

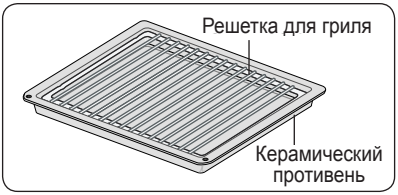
Следующие принадлежности входят в комплект поставки микроволновой печи.



1 Керамический противень (используется в режиме СВЧ)



2 Противни (НЕ используйте в режиме СВЧ.)



3 Решетка для гриля, используемая с керамическим противнем (Используется для режимов “Меню быстрого приготовления” и “Гриль”.

Примечание

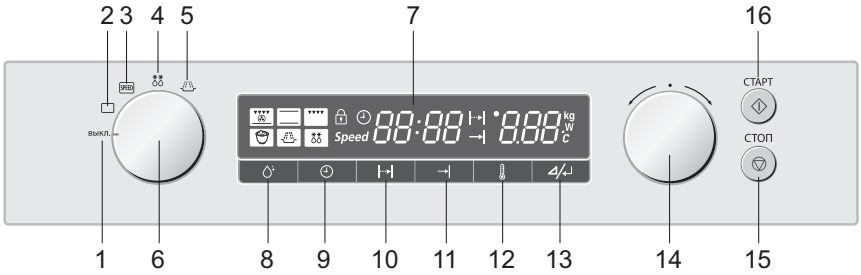
Чтобы определить оптимальный уровень полки для приготовления блюд, см. руководство по приготовлению пищи в настоящем руководстве.

FQ315S002-BWT-DE68-03209N-02_RU.indd 13 10/09/2012 14:32:35

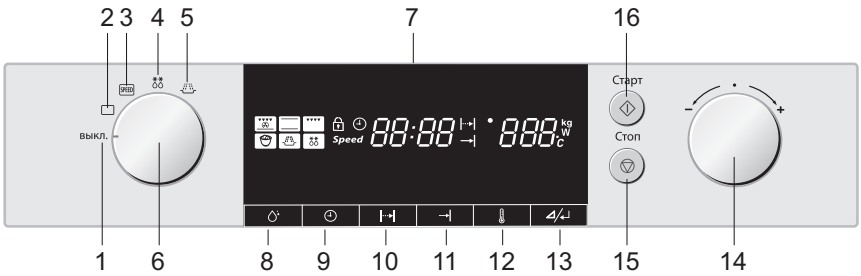
Панель управления

RU

FQ315S



FQ115S



1. ВЫКЛ.
2. РЕЖИМ «ПЕЧЬ»
3. РЕЖИМ «МЕНЮ БЫСТРОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ»
4. РЕЖИМ «МЕНЮ БЫСТРОЙ РАЗМОРОЗКИ»
5. РЕЖИМ СВЧ
6. ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ РЕЖИМА
7. ДИСПЛЕЙ
8. ОЧИСТКА ПАРОМ
9. ЧАСЫ
10. ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ
11. ВРЕМЯ ЗАВЕРШЕНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
12. ТЕМПЕРАТУРА
13. УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ/ВВОД
14. МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ
15. СТОП/ОТМЕНА
16. ПУСК

FQ315S002-BWT-DE68-03209N-02_RU.indd 14 10/09/2012 14:32:36

Типы нагрева

RU

В следующей таблице представлены различные режимы и настройки печи. Используйте таблицы из кулинарного справочника для этих режимов на следующих страницах в качестве руководства по приготовлению.

РЕЖИМЫ ПЕЧИ

	Вентиляционная жарка Пища нагревается большим грилем и нижним нагревательным элементом, а один вентилятор сбоку равномерно распределяет горячий воздух. Этот режим предназначен для жарки мяса и выпечки гратина.
	Вентиляционная выпечка Пища нагревается верхним и нижним нагревательными элементами, а один вентилятор сбоку равномерно распределяет горячий воздух. Перед использованием этого режима рекомендуется предварительно нагреть печь до достижения нужной температуры. После достижения нужной температуры внутренний верхний нагревательный элемент выключится, а другие нагревательные элементы продолжат работать. Эта настройка рекомендуется для выпечки пирогов.
	Двойной гриль Пища нагревается верхним нагревательным элементом. Данный режим рекомендуется использовать для приготовления бифштексов, сосисок и сырных тостов на гриле.
	Ферментация в тесте Эту функцию можно использовать для подъема дрожжевого теста или закваски для хлебной пиццы или пирога. Эта функция работает с нижним режимом нагревания и низкой температурой.

СКОРОСТНЫЕ функции

В следующей таблице представлены дополнительные программы и режим микроволновой печи.

	Программы быстрого приготовления Можно выбрать двенадцать предварительно запрограммированных скоростных рецептов. Вы можете наслаждаться удобным приготовлением, жаркой и выпечкой своих любимых блюд. Время приготовления и уровень мощности устанавливаются автоматически. Чтобы начать приготовление, просто выберите программу и вес.
	Программы быстрой разморозки Для вашего удобства можно выбрать пять предварительно запрограммированных настроек быстрой разморозки. Время и уровень мощности устанавливаются автоматически. Чтобы начать процесс разморозки, просто выберите программу и вес.
	Режим СВЧ Для приготовления, разогрева и размораживания пищи используется энергия СВЧ. С помощью этого режима можно сэкономить время. Он обеспечивает эффективное приготовление без изменения цвета или формы продуктов. Время и уровень мощности выбираются вручную в соответствии с типами продуктов и их весом.

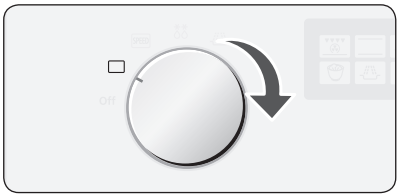
FQ315S002-BWT-DE68-03209N-02_RU.indd 15 10/09/2012 14:32:36

Использование режима печи

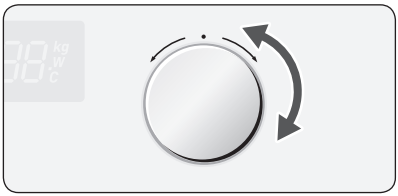
RU

Для данного режима доступно четыре параметра. Для выбора соответствующего параметра см. руководство по приготовлению пищи на стр. 16 - 22.

Настройка режима печи



1 Поверните регулятор **ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ РЕЖИМОВ** в положение режима печи.



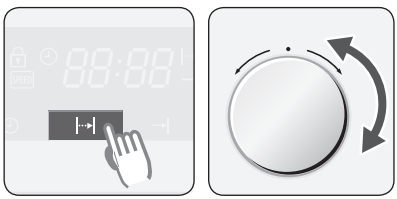
2 Поверните регулятор **МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ** в положение необходимого режима печи. Будут отображены режим печи и рекомендуемая температура.

	Вентиляционная жарка	
	Вентиляционная выпечка	
	Двойной гриль	
	Ферментация в тесте	

Примечание.

Конвекционный нагревательный элемент и нагревательный элемент гриля постоянно включаются и выключаются, чтобы регулировать температуру.

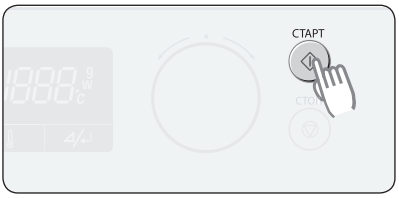
3 Чтобы изменить температуру, нажмите **ТЕМПЕРАТУРА** и поверните **МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ** и установите необходимую температуру.



4 Чтобы установить время приготовления, нажмите **ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ** и поверните **МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ** и установите необходимое время приготовления.

FQ315S002-BWT-DE68-03209N-02_RU.indd 16 10/09/2012 14:32:37

RU



5 Нажмите кнопку **ПУСК**.

► На дисплее начнет светиться индикатор **ТЕМПЕРАТУРА**, а затем начнет мигать, когда заданная температура будет достигнута.

Примечание.

1) Во время приготовления доступно изменение настроек **ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ** и **ТЕМПЕРАТУРА**.
2) В режимах печи верхний гриль и нижний нагревательные элементы в процессе приготовления включаются и выключаются, что показывает регулировку температуры.
3) Во время приготовления внутренняя температура отображается при одновременном нажатии **ТЕМПЕРАТУРА** и **УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ/ВВОД**.

Важная информация.

При использовании режима печи убедитесь, что стеклянные формы для выпекания устойчивы к температурам 40-250 °C

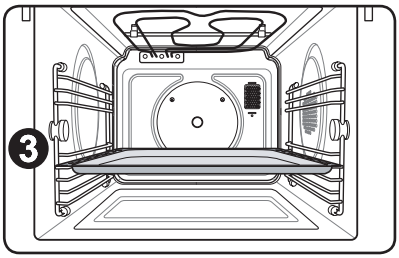
FQ315S002-BWT-DE68-03209N-02_RU.indd 17 10/09/2012 14:32:38

RU

Режим вентиляционной жарки ( )

Пища нагревается большим грилем и нижним нагревательным элементом, а один вентилятор сбоку равномерно распределяет горячий воздух.

Этот режим предназначен для жарки мяса и выпечки гратина.



Противень или решетка для гриля с керамическим противнем обычно размещается на уровне 2 или 3 или 4.

*Убедитесь, что стеклянные формы для выпекания устойчивы к температурам 40-250 °C.

FQ315S002-BWT-DE68-03209N-02_RU.indd 18 10/09/2012 14:32:38

RU

Руководство по приготовлению пищи

Используйте температуры и время данной таблицы в качестве руководства по жарке и выпечке. Рекомендуется предварительно прогреть печь в режиме вентиляционной жарки.

Продукт	Уровень	Температура (°C)	Принадлежности	Время (ч)
Жаркое из говядины в среднем 1 кг	3	170 - 190	Решетка для гриля с керамическим противнем	1:00 - 1:30
Свиной рулет 1 кг	3	180 - 200	Решетка для гриля с керамическим противнем	1:30 - 2:00
Целая курица 1,2 кг	3	190 - 210	Решетка для гриля с керамическим противнем	1:00 - 1:10
Жареная рыба 2 шт./ 0,5 кг	3	180 - 200	Решетка для гриля с керамическим противнем	0:25 - 0:35
Домашняя пицца 1,2 кг	2	200 - 220	Противень	0:15 - 0:20
Замороженная пицца 300 - 400 г	3	180 - 200	Противень	0:10 - 0:15
Лазанья 1000 г, предварительно приготовленная	2	200 - 220	Противень	0:20 - 0:30
Картофель с сыром 600 г, предварительно приготовленный	2	170 - 180	Противень	0:25 - 0:35
Замороженные чипсы для приготовления в печи	4	190 - 210	Противень	0:25 - 0:30
Замороженные картофельные крокеты	3	180 - 200	Противень	0:20 - 0:25

Примечание.

Рекомендуется прогрев.

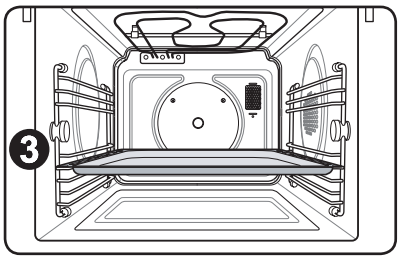
FQ315S002-BWT-DE68-03209N-02_RU.indd 19 10/09/2012 14:32:38

RU

Режим вентиляционной жарки ( )

Пища нагревается верхним и нижним нагревательными элементами, а один вентилятор сбоку равномерно распределяет горячий воздух.

Перед использованием этого режима рекомендуется предварительно нагреть печь до достижения нужной температуры. После достижения нужной температуры внутренний верхний нагревательный элемент выключится, а другие нагревательные элементы продолжат работать. Эта настройка рекомендуется для выпечки пирогов.



Противень или решетка для гриля с керамическим противнем обычно размещается на уровне 2 или 3.

*Убедитесь, что стеклянные формы для выпекания устойчивы к температурам 40-250 °C.

FQ315S002-BWT-DE68-03209N-02_RU.indd 20 10/09/2012 14:32:38

RU

Руководство по приготовлению пищи

Используйте температуры и время данной таблицы в качестве руководства по выпечке. Рекомендуется предварительно прогреть печь в режиме вентиляционной выпечки.

Продукт	Уровень	Температура (°C)	Принадлежности	Время (ч)
Свежевыпеченные булочки/круассаны	3	170 - 180	Противень	0:15 - 0:20
Квадратная формочка для пирожного с лимоном	3	160 - 170	Противень	0:30 - 0:40
Круглая глубокая формочка для кексов, смазанных маслом	3	170 - 180	Противень	0:35 - 0:45
Круглая форма для чизкейка	3	160 - 170	Противень	0:50 - 0:60
Круглая форма для бисквитного торта	3	150 - 160	Противень	0:25 - 0:30
Фруктовый открытый пирог	3	160 - 170	Противень	0:25 - 0:30
Плоский дрожжевой пирог с фруктами и хлебными крошками	3	160 - 180	Противень	0:30 - 0:40
Оладьи 12 шт.	2	170 - 180	Противень	0:15 - 0:20
Печенье	3	180 - 200	Противень	0:10 - 0:15
Домашний хлеб	2	190 - 210	Противень	0:40 - 0:50

Примечание.

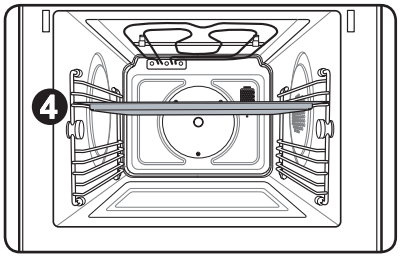
Рекомендуется прогрев.

FQ315S002-BWT-DE68-03209N-02_RU.indd 21 10/09/2012 14:32:38

RU

Режим двойного гриля ( )

Пища нагревается верхним нагревательным элементом. Данный режим рекомендуется использовать для приготовления бифштексов, сосисок и сырных тостов на гриле.



Для приготовления гриля керамический противень с решеткой для гриля обычно устанавливается на уровне 4 или 5.

*Убедитесь, что стеклянные формы для выпекания устойчивы к температурам 40-250 °C.

Руководство по приготовлению пищи

Используйте температуры и время данной таблицы в качестве руководства по жарке гриль. Установите температуру для гриля 220 °C, прогрейте в течение 3 минут.

Продукт	Уровень	Время (мин.) 1-ая сторона	Время (мин.) 2-ая сторона	Принадлежности
Шампуры для жаркого	4	8 - 10	6 - 8	Решетка для гриля с керамическим противнем
Свиные бифштексы	4	7 - 9	5 - 7	Решетка для гриля с керамическим противнем
Сосиски	4	4 - 6	3 - 5	Противень
Куски курицы	4	10 - 15	8 - 10	Решетка для гриля с керамическим противнем
Стейки из семги	4	8 - 12	6 - 10	Решетка для гриля с керамическим противнем
Нарезанные овощи	5	5 - 7	3 - 5	Противень
Тост	5	1½ - 2½	1 - 2	Решетка для гриля с керамическим противнем
Сырные тосты	4	3 - 5	-	Решетка для гриля с керамическим противнем

Примечание.

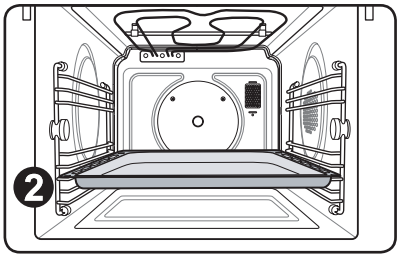
Рекомендуемая температура для жарки гриль — 200 °C.
Рекомендуется прогрев в течение трех минут.

FQ315S002-BWT-DE68-03209N-02_RU.indd 22 10/09/2012 14:32:39

RU

Режим ферментации теста ( )

Эту функцию можно использовать для подъема дрожжевого теста или закваски для хлебной пиццы или пирога. Эта функция работает с нижним режимом нагревания и низкой температурой.



Противень часто используется на уровне 2.

Руководство по приготовлению пищи

Используйте время в данной таблице в качестве руководства по подъему теста.
Накройте жаропрочную чашу пленкой для микроволновой печи.
Эта функция работает с нижним режимом нагревания.

Продукт	Уровень	Время (мин.)	Принадлежности
Тесто для пиццы	2	20 - 30	Противень
Дрожжевое тесто	2	30 - 40	Противень
Закваска	2	40 - 50	Противень

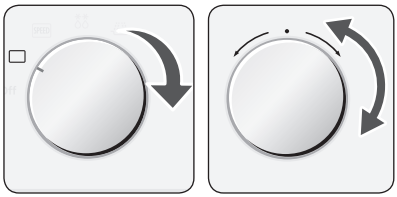
Примечание.

Рекомендуется прогрев.

FQ315S002-BWT-DE68-03209N-02_RU.indd 23 10/09/2012 14:32:39

Установка времени приготовления

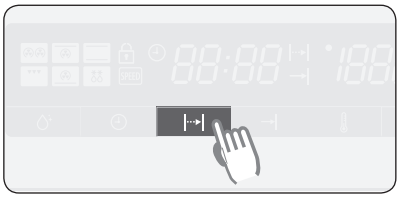
RU



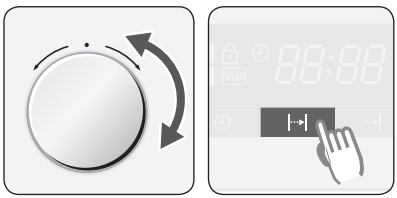
1 Выберите необходимую функцию печи и температуру.
(Также см. раздел “Изменение функций и температуры печи”).

Примечание.

Если ввод данных на панели управления не производится в течение 5 секунд, начнет мигать кнопка “Пуск”.

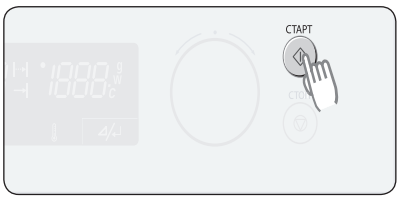


2 Нажмите **ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ**.



3 Поверните **МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ**, чтобы установить необходимое время приготовления.

1) Через 5 секунд настройка времени приготовления автоматически завершится и начинает мигать кнопка **ПУСК**.
2) Чтобы завершить настройку времени приготовления, нажмите **ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**.



4 При нажатии кнопки **ПУСК** приготовление начнется немедленно.

5 По истечении времени приготовления раздастся звуковой сигнал и печь автоматически выключится.

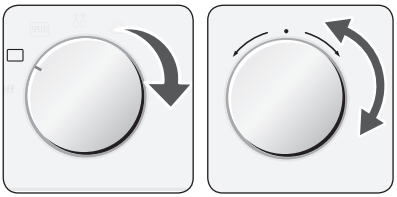
Примечание.

Функция “Больше/меньше”. В процессе приготовления можно настроить запрограммированное время приготовления с помощью **МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ**, что оптимизирует данный процесс.

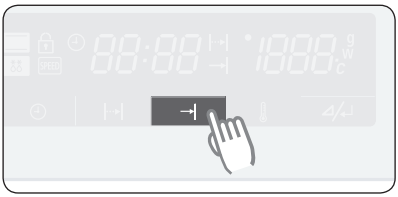
FQ315S002-BWT-DE68-03209N-02_RU.indd 24 10/09/2012 14:32:39

Установка времени завершения приготовления

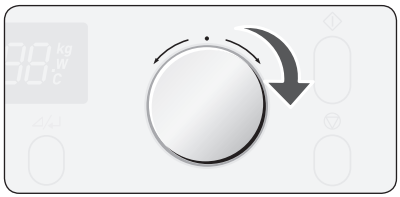
RU



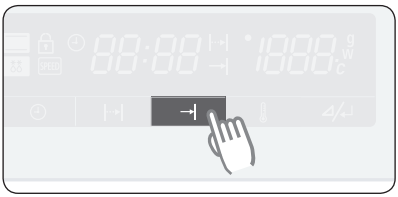
1 Выберите необходимую функцию печи и температуру.



2 Нажмите **ВРЕМЯ ЗАВЕРШЕНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**. На ДИСПЛЕЕ начнет мигать значение текущего времени.
Пример Текущее время — 13:00. Будет мигать значение текущего времени «13:00».



3 Поверните **МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ**, чтобы установить необходимое значение часов и минут. (14:00).
Пример Необходимое время — 14:00.



4 Снова нажмите **ВРЕМЯ ЗАВЕРШЕНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**.
Пример Текущее время — 13:00. Необходимое время завершения приготовления 14:00. Отображается значение времени приготовления «1:00».

5 Чтобы запустить печь, нажмите **ПУСК**. Печь незамедлительно включится.

Примечание.

1) На дисплее времени начнется обратный отсчет времени приготовления. По истечении времени приготовления раздастся звуковой сигнал и печь автоматически выключится.
2) В процессе приготовления можно настроить запрограммированное время приготовления с помощью **МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ**, что оптимизирует данные процесс.
3) Во время приготовления внутренняя температура отображается при одновременном нажатии **ТЕМПЕРАТУРА** и **УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ/ВВОД**.

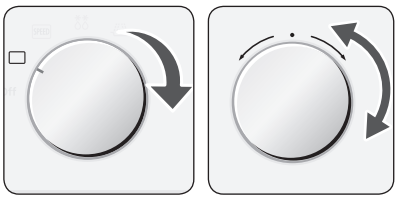
FQ315S002-BWT-DE68-03209N-02_RU.indd 25 10/09/2012 14:32:39

Функция резервации времени приготовления

RU

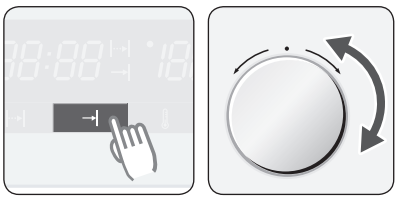
Пример. Текущее время: 12:00

Время приготовления: 2:00 при необходимости закончить приготовление в 18:00



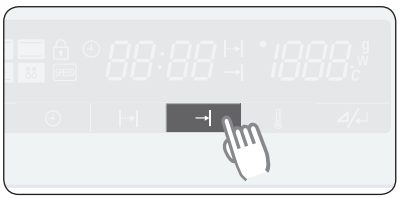
1 Выберите режим печи и необходимую функцию.

2 Выберите время приготовления и введите необходимое значение времени приготовления. (2:00)



3 Нажмите **ВРЕМЯ ЗАВЕРШЕНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**.

- ► Время приготовления добавляется к текущему времени и отображается значение “14:00”.
- ► Введите значение необходимого времени завершения приготовления. (18:00)



4 Нажмите **ВРЕМЯ ЗАВЕРШЕНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**.

- ► Печь автоматически начнет приготовление в назначенное время — 16:00.
- ► Время приготовления отображается в начале процесса приготовления.

Примечание.

• Время завершения отображается, когда завершится период резервации.

• До истечения периода резервации доступно изменение времени приготовления и времени завершения приготовления.

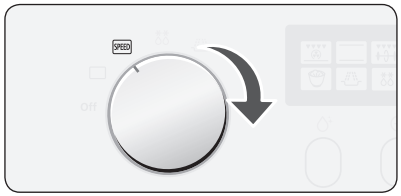
FQ315S002-BWT-DE68-03209N-02_RU.indd 26 10/09/2012 14:32:40

Использование режима “Меню быстрого приготовления”

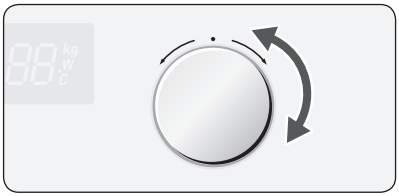
RU

Режим “Меню быстрого приготовления” позволяет выбрать одну из двенадцати запрограммированных режимов, которые позволяют удобно готовить, жарить или запекать любимые продукты. Время приготовления и уровень мощности устанавливаются автоматически. Чтобы начать приготовление, просто выберите один из двенадцати режимов и вес.

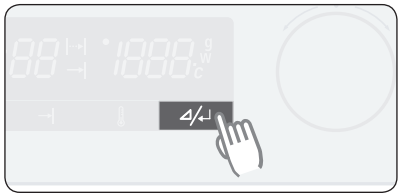
Настройка режима “Меню быстрого приготовления”



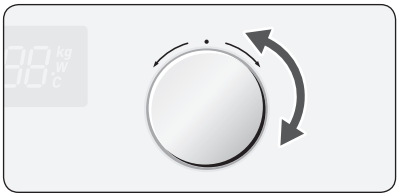
1 Поверните **ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ РЕЖИМОВ** в положение меню быстрого приготовления.



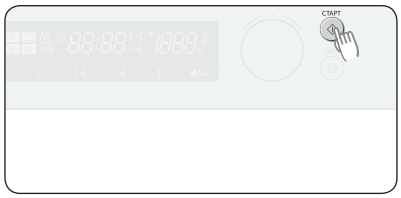
2 Поверните **МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ**, чтобы выбрать необходимый режим меню быстрого приготовления. Описание 12 режимов меню быстрого приготовления приведено на стр. 27 - 28.



3 Нажмите **УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ/ВВОД**, чтобы изменить вес, или



4 Поверните **МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ**, чтобы установить необходимый вес.



5 Нажмите кнопку **ПУСК**.

Примечание.

- Некоторые меню быстрого приготовления являются непрерывными. При использовании других продукты требуется переворачивать — в этом случае печь подаст звуковой сигнал.
- Отображается температура печи, установленная во время работы меню быстрого приготовления.
- Во время приготовления изменение значений температуры и времени недоступно.

FQ315S002-BWT-DE68-03209N-02_RU.indd 27 10/09/2012 14:32:40

RU

Руководство по автоматическим режимам меню быстрого приготовления

В следующей таблице представлено 12 автоматических программ для быстрой готовки, жарки и выпечки. В ней указаны количество продуктов, время выдержки и соответствующие рекомендации. Эти автоматические программы содержат специальные режимы приготовления, разработанные специально для вашего удобства (см. примечание в конце таблицы).

Нет	Продукт	Вес (кг)	Принадлежности	Уровень	Рекомендации
1	Замороженная пицца	0,1 - 0,2 0,2 - 0,3 0,3 - 0,4 0,4 - 0,5	Решетка для гриля с керамическим противнем	3	Поместите замороженную пиццу в центре решетки для гриля с керамическим противнем.
2	Замороженные чипсы для приготовления в печи	0,2 - 0,4 0,4 - 0,6	Противень	3	Распределите замороженные чипсы для приготовления в печи на металлическом противне. После того как печь подаст звуковой сигнал, переверните на другую сторону. Нажмите кнопку Старт, чтобы продолжить приготовление.
3	Замороженные крокеты	0,4 - 0,5 0,5 - 0,6	Решетка для гриля с керамическим противнем	3	Равномерно распределите замороженные картофельные крокеты на решетке для гриля с керамическим противнем. После того как печь подаст звуковой сигнал, переверните на другую сторону. Нажмите кнопку Старт, чтобы продолжить приготовление.
4	Замороженная лазанья	0,3 - 0,4 0,5 - 0,6 0,7 - 0,8	Керамический противень	3	Поместите замороженную лазанью на подходящее блюдо из термостойкого стекла или керамики. После разогрева оставьте стоять 3 - 4 мин.
5	Замороженный рыбный гратин	0,3 - 0,4 0,5 - 0,6 0,7 - 0,8	Керамический противень	3	Поместите замороженный рыбный гратин на подходящее блюдо из термостойкого стекла или керамики. После приготовления оставьте стоять 3 - 4 мин.
6	Куски курицы	0,2 - 0,4 0,4 - 0,6 0,6 - 0,8 0,8 - 1,0	Решетка для гриля с керамическим противнем	4	Смажьте охлажденные куски курицы маслом и посыпьте специями. Поместите на решетку для гриля с керамическим противнем кожицей вниз. После того как печь подаст звуковой сигнал, переверните на другую сторону. Нажмите кнопку Старт, чтобы продолжить приготовление. После выпекания дайте постоять 2 мин.
7	Целая курица	1,0 - 1,1 1,2 - 1,3 1,4 - 1,5	Решетка для гриля с керамическим противнем	3	Смажьте охлажденную курицу маслом, посыпьте специями и поместите грудкой вниз на решетку для гриля с керамическим противнем. После того как печь подаст звуковой сигнал, переверните на другую сторону. Нажмите кнопку Старт, чтобы продолжить приготовление. После выпекания дайте постоять 5 мин.

FQ315S002-BWT-DE68-03209N-02_RU.indd 28 10/09/2012 14:32:40

Использование режима "Меню быстрого приготовления" (продолжение)

Нет	Продукт	Вес (кг)	Принадлежности	Уровень	Рекомендации
8	Бифштексы	0,3 - 0,6 0,6 - 0,8	Решетка для гриля с керамическим противнем	4	Поместите бифштексы рядами в центре подставки для гриля с керамическим противнем. После того как печь подаст звуковой сигнал, переверните на другую сторону. Нажмите кнопку Старт, чтобы продолжить приготовление.
9	Жаркое из говядины	0,7 - 0,8 0,9 - 1,0 1,1 - 1,2 1,3 -1,4	Решетка для гриля с керамическим противнем	3	Замаринуйте жаркое из говядины и поместите на решетку для гриля, установленную на керамический противень, жирной стороной вниз. После того как печь подаст звуковой сигнал, переверните на другую сторону. Нажмите кнопку Старт, чтобы продолжить приготовление. После приготовления заверните в алюминиевую фольгу и дайте постоять 5 - 10 мин.
10	Печеный картофель	0,2 - 0,4 0,4 - 0,6 0,6 - 0,8 0,8 - 1,0	Решетка для гриля с керамическим противнем	4	Промойте и очистите картофель, проколите вилкой. Разложите картофель (приблизительно по 200-250 г) рядами на решетке для гриля с керамическим противнем. После приготовления оставьте стоять 3 - 5 мин.
11	Пирог	0,5 - 0,6 0,7 - 0,8 0,9 - 1,0	Противень	2	Поместите тесто на круглое блюдо для выпекания подходящего размера, изготовленное из термостойкого стекла. Данная программа походит для взбитого жидкого теста, например для приготовления мраморного торта, лимонного торта и торта с лесным орехом.
12	Оладьи	0,5 - 0,6 0,7 - 0,8	Противень	2	Разложите тесто для оладий на металлическую форму для оладий (подходит для 12 оладий). Поместите форму на противень. Рекомендуется, чтобы общий вес оладий составлял 0,5 - 0,6 кг (по 45 г на каждый оладий), а общий вес оладий большого размера составлял 0,7 - 0,8 кг (по 65 г на каждый оладий).

Важная информация.

Для большинства настроек режима меню быстрого приготовления в целях подогрева продуктов используется энергия СВЧ. Следовательно, при использовании данного режима необходимо строго соблюдать правила по использованию посуды и другие правила техники безопасности, относящиеся к использованию микроволновой печи.

FQ315S002-BWT-DE68-03209N-02_RU.indd 29 10/09/2012 14:32:40

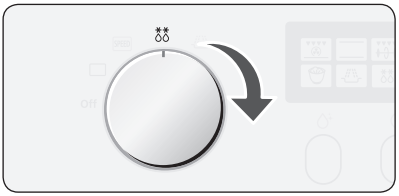
Использование режима “Меню быстрой разморозки”

RU

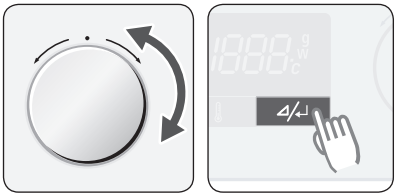
Настройка режима “Меню быстрой разморозки”

Выберите один из пяти запрограммированных режимов меню, чтобы разморозить продукт. Время размораживания и уровень мощности устанавливаются автоматически. Чтобы начать размораживание, просто выберите программу и вес.

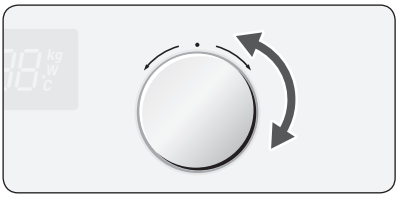
Откройте дверцу. Поместите замороженный продукт в центр керамического противня. Положение уровня 1. Закройте дверцу.



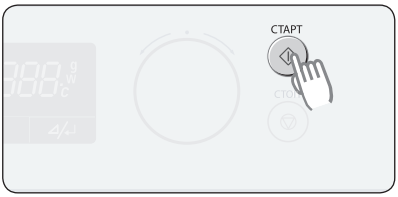
1 Поверните **ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ РЕЖИМОВ** на символ **Меню быстрой разморозки** ( ).



2 Поверните **МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ**, чтобы выбрать необходимый элемент разморозки. Нажмите **УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ/ ВВОД**, чтобы установить необходимый элемент разморозки. (Описание 5 параметров меню быстрой разморозки см. в таблице на стр. 29.)



3 Чтобы выбрать вес продуктов, поворачивайте **МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ**.



4 Нажмите кнопку **ПУСК** для начала приготовления.

Когда приготовление закончится, печь подаст четыре звуковых сигнала и на дисплее четыре раза мигнет индикация “End” (Конец). Затем печь будет ежеминутно подавать звуковой сигнал в течение трех минут.

Результат Начинается размораживание продуктов.
По истечении половины времени размораживания раздастся зуммерный сигнал как напоминание о том, что нужно перевернуть продукт.

Важная информация.

- Применяйте только посуду, безопасную для использования в микроволновой печи.
- Продукты можно также размораживать вручную. Для этого выберите функцию приготовление/разогрев в режиме СВЧ при уровне мощности 180 Вт. Подробную информацию см. раздел «Приготовление/разогрев пищи» на стр. 38.

FQ315S002-BWT-DE68-03209N-02_RU.indd 30 10/09/2012 14:32:41

RU

Руководство по автоматическим режимам меню быстрой разморозки

В нижеприведенной таблице представлены разные программы режима автоматического размораживания, объем продукта, время выдержки и соответствующие рекомендации. Эти программы выполняются только в режиме СВЧ. Перед размораживанием продуктов освободите их от всех упаковочных материалов. Положите мясо, птицу или рыбу на керамический противень.

Нет	Продукты	Вес (кг)	Принадлежности	Уровень	Время выдержки (мин.)	Инструкции
1	Мясо	0,2 - 2,0	Керамический противень	1	20 - 90	Закройте края алюминиевой фольгой. Переверните мясо, когда печь подаст звуковой сигнал. Эта программа подходит при использовании говядины, баранины, свинины, антрекотов, отбивных и фарша.
2	Птица	0,2 - 2,0	Керамический противень	1	20 - 90	Накройте ножки и крылышки алюминиевой фольгой. Переверните птицу, когда печь подаст звуковой сигнал. Эта программа подходит для размораживания как целой птицы, так и для размораживания по частям.
3	Рыба	0,2 - 2,0	Керамический противень	1	20 - 60	Хвост целой рыбы оберните алюминиевой фольгой. Переверните рыбу, когда печь подаст звуковой сигнал. Эта программа подходит для размораживания как целой рыбы, так и кусков рыбного филе.
4	Хлеб/ выпечка	0,1 - 1,0	Керамический противень	1	10 - 30	Положите хлеб на кусок кухонной бумаги и переверните его, как только будет подан звуковой сигнал. Положите пирог на керамический противень и, если возможно, переверните его, как только будет подан звуковой сигнал. (Печь продолжит работать, затем остановится при открытии дверцы.) Эта программа подходит для размораживания всех видов хлеба, нарезанного или целого, а также булочек и французских батонов. Раскладывайте булочки по кругу. Эта программа подходит для размораживания всех видов дрожжевой выпечки, бисквитов, творожного пудинга, изделий из слоеного теста. Она не подходит для сдобной выпечки, фруктовых тортов и тортов с кремом, а также тортов с шоколадной глазурью.
5	Фрукты	0,1 - 1,0	Керамический противень	1	5 - 15	Равномерно распределите замороженные фрукты по керамическому противню. Данная программа подходит для таких фруктов, как малина, смеси ягод и для тропических фруктов.

Важная информация.

Для нагрева продуктов в режиме меню быстрой разморозки используется энергия СВЧ. Следовательно, при использовании данного режима необходимо строго соблюдать правила по использованию посуды и другие правила техники безопасности, относящиеся к использованию микроволновой печи.

FQ315S002-BWT-DE68-03209N-02_RU.indd 31 10/09/2012 14:32:41

Принцип работы микроволновой печи

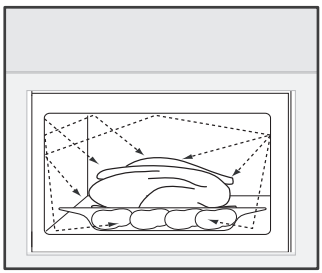
RU

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;***
- ***приготовления.***

Принцип приготовления пищи



1. Волны СВЧ, генерируемые магнетроном, равномерно распределяются благодаря системе смешивания и распределения. За счет этого пища готовится равномерно.
2. Микроволны проникают в продукт на глубину до 2,5 см (1 дюйма). 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).

Важная информация.

Поскольку центральная часть приготавлиемого блюда готовится за счет рассеивания тепла, приготовление пищи продолжается даже после извлечения блюда из печи.

Поэтому необходимо соблюдать время выдержки продуктов, указанное в рецептах блюд и в данной инструкции, чтобы обеспечить:

- равномерное приготовление пищи до самого центра;
- одинаковую температуру по всему объему пищи.

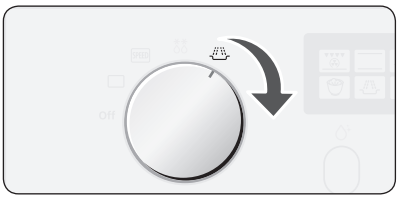
FQ315S002-BWT-DE68-03209N-02_RU.indd 32 10/09/2012 14:32:41

Использование режима СВЧ

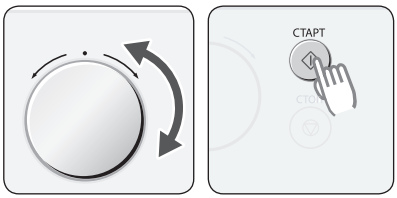
RU

Микроволны представляют собой высокочастотные электромагнитные волны. Во время приготовления в режиме СВЧ 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 готовит пищу.

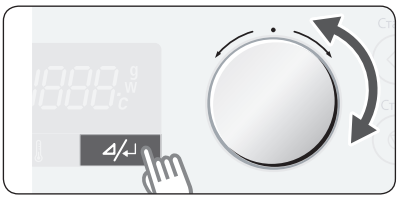
Настройка режима СВЧ



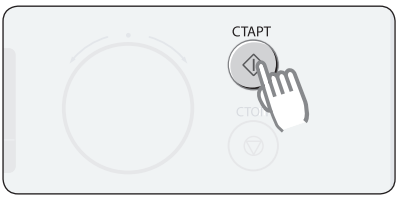
1 Поверните **ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ РЕЖИМОВ** в положение СВЧ. На ДИСПЛЕЕ будут отображаться время и уровень мощности.



2 Поверните **МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ**, чтобы установить необходимое время приготовления. После установке времени приготовления начнет мигать **ПУСК**. Если уровень мощности менять не требуется, нажмите **ПУСК**, чтобы начать приготовление.



3 Чтобы изменить уровень мощности, нажмите **УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ/ВВОД** и поверните **МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ** до необходимого уровня. Время приготовления и уровень мощности см. в руководстве по приготовлению пищи (стр. 36 - 41).



4 Нажмите кнопку **ПУСК** для начала приготовления.

FQ315S002-BWT-DE68-03209N-02_RU.indd 33 10/09/2012 14:32:41

RU

Инструкции по выбору уровней мощности микроволн

УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ	ПРОЦЕНТ (%)	ВЫХОДНАЯ МОЩНОСТЬ (Вт)	ПРИМЕЧАНИЕ
ВЫСОКИЙ	100	900	Нагрев жидкостей.
ВЫСОКИЙ НИЗКИЙ	83	750	Нагрев и приготовление пищи.
СРЕДНИЙ ВЫСОКИЙ	67	600	Нагрев и приготовление пищи.
СРЕДНИЙ	50	450	Приготовление мяса и подогрев легкой пищи.
СРЕДНИЙ НИЗКИЙ	33	300	
РАЗМОРОЗКА	20	180	Разморозка и непрерывное приготовление.
НИЗКИЙ	11	100	Разморозка легкой пищи.

FQ315S002-BWT-DE68-03209N-02_RU.indd 34 10/09/2012 14:32:41

Использование режима СВЧ (продолжение)

Руководство по выбору посуды для использования в микроволновой печи

Посуда, используемая в режиме СВЧ, должна пропускать микроволны и позволять им проникать в пищу. Металлы, такие как нержавеющая сталь, алюминий и медь, отражают волны СВЧ. Поэтому металлическую посуду использовать не следует. Разрешается использовать посуду с отметкой о безопасности для использования в микроволновой печи. Дополнительные сведения о соответствующей посуде см. в следующем руководстве и при использовании режима СВЧ всегда устанавливайте керамический противень на уровень 1.

КУХОННЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	ПРИГОДНОСТЬ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ	ПРИМЕЧАНИЯ
Алюминиевая фольга	✓ ✗	Может использоваться в небольших количествах для защиты отдельных участков пищи от подгорания. Если фольга будет расположена слишком близко к стенке печи или если будет использовано слишком много фольги, может образоваться дуга.
Тефлоновая тарелка	✓	Не разогревайте предварительно более восьми минут.
Фарфор и керамика	✓	Фарфор, керамику, глазурованную керамику и тонкостенный фарфор обычно можно использовать, если на них нет металлической отделки.
Одноразовая посуда из полиэстерного картона	✓	Такая посуда обычно используется для упаковки замороженных продуктов.
Упаковка продуктов быстрого приготовления		
• Полистироловые стаканчики и контейнеры	✓	Может использоваться для разогрева продуктов. При перегреве полистирол может плавиться.
• Бумажные пакеты или газеты	✗	Возможно возгорание.
• Переработанная из вторсырья бумага или металлическая отделка	✗	Может стать причиной возникновения электрической дуги.
Стеклянная посуда		
• Посуда, предназначенная для разогрева с последующей подачей на стол	✓	Может использоваться, если нет металлической отделки.
• Тонкостенная стеклянная посуда	✓	Может использоваться для разогрева продуктов и жидкостей. При резком нагреве хрупкое стекло может разбиться или лопнуть.
• Стеклянные банки	✓	Следует снять крышку. Подходят только для разогрева.

FQ315S002-BWT-DE68-03209N-02_RU.indd 35 10/09/2012 14:32:41

Использование режима СВЧ (продолжение)

КУХОННЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	ПРИГОДНОСТЬ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ	ПРИМЕЧАНИЯ
Металл		
• Формы	✗	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.

Примечание.

“Искрение” - термин, которым обозначают появление искр в печи.

✓ : Рекомендовано
✓ ✗ : Использовать с осторожностью
✗ : Опасно

FQ315S002-BWT-DE68-03209N-02_RU.indd 36 10/09/2012 14:32:41

RU

Руководство по приготовлению в режиме СВЧ

ОБЩЕЕ РУКОВОДСТВО

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

Использование крышки во время приготовления
Необходимо накрывать пищу во время приготовления, так как испаряющаяся вода превращается в пар, который влияет на процесс приготовления. Пищу можно накрывать разными способами: например, керамическим блюдо, пластмассовой крышкой или пластиковой пленкой, пригодной для использования в микроволновой печи.

Время выдержки
После приготовления необходимо дать пище постоять в течение рекомендуемого периода времени, чтобы позволить температуре выровняться.

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. Добавляйте соль, приправы или сливочное масло по окончании приготовления. Накрывайте на время выдержки.

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

FQ315S002-BWT-DE68-03209N-02_RU.indd 37 10/09/2012 14:32:42

RU

РУКОВОДСТВО ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ

Используйте подходящую миску из термостойкого стекла с крышкой. Добавьте 30 - 45 мл холодной воды (2 - 3 ст.л.) на каждые 250 г, если не рекомендовано другое количество воды (см. таблицу). Готовьте в закрытом виде минимальное количество времени (см. таблицу). Продолжите готовить, чтобы получить предпочтительный результат. Перемешайте один раз в процессе приготовления и один раз по окончании приготовления. Добавляйте соль, приправы или сливочное масло по окончании приготовления. Накрывайте на время выдержки (3 минуты).

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

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

Блюдо	Порция (г)	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Брокколи	250 500	3 - 4 6 - 7	3	Подготовьте соцветия примерно одинакового размера. Разместите концами соцветий к центру блюда.
Брюссельская капуста	250	5 - 6	3	Добавьте 60 - 75 мл (5 - 6 ст.л.) воды.
Морковь	250	4 - 5	3	Нарежьте морковь ломтиками одинакового размера.
Цветная капуста	250 500	4 - 5 7 - 8	3	Подготовьте соцветия примерно одинакового размера. Разрежьте большие соцветия пополам. Разместите концами соцветий к центру блюда.
Кабачки	250	3 - 4	3	Порежьте кабачки ломтиками. Добавьте 30 мл (2 ст.л.) воды или кусочек сливочного масла. Готовьте до мягкости.
Баклажаны	250	3 - 4	3	Нарежьте баклажаны мелкими ломтиками и сбрызните 1 столовой ложкой лимонного сока.
Лук-порей	250	3 - 4	3	Нарежьте лук-порей толстыми ломтиками.
Грибы	125 250	1 - 2 2 - 3	3	Подготовьте мелкие целые или нарезанные ломтиками грибы. Не добавляйте воды. Сбрызните лимонным соком. Посыпьте солью и перцем. Слейте жидкость перед подачей на стол.
Лук	250	4 - 5	3	Разрежьте лук на ломтики или пополам. Добавьте только 15 мл (1 ст.л.) воды.
Перец	250	4 - 5	3	Нарежьте перец мелкими ломтиками.
Картофель	250 500	4 - 5 7 - 8	3	Взвесьте очищенный картофель и разрежьте его на половинки или четвертинки примерно одинакового размера.
Брюква	250	5 - 6	3	Нарежьте брюкву мелкими кубиками.

FQ315S002-BWT-DE68-03209N-02_RU.indd 38 10/09/2012 14:32:42

RU

РУКОВОДСТВО ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ РИСА И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ

Рис

Используйте подходящую миску из термостойкого стекла с крышкой. (Примите во внимание, что в процессе приготовления рис увеличивается в объеме в два раза.) Готовьте с закрытой крышкой. После истечения времени приготовления перемешайте, прежде чем оставить постоять. Добавьте соль или травы и масло. По истечении времени приготовления может оказаться, что рис впитал не всю воду.

Макаронные изделия

Используйте большую миску из термостойкого стекла. Добавьте кипящую воду, щепотку соли и хорошо перемешайте. Готовьте, не накрывая. Время от времени помешивайте во время, и после приготовления. Накройте крышкой на время выдержки и тщательно слейте воду перед подачей на стол.

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

РАЗОГРЕВ ПИЩИ

В данной микроволновой печи можно разогреть пищу существенно быстрее, чем в обычной духовке.

Размещение пищи и использование крышки

Старайтесь не разогревать крупные блюда, например куски мяса, поскольку зачастую они нагреваются неравномерно: передерживаются и становятся слишком сухими по краям. При разогревании небольших кусков будет достигнут лучший результат. Чтобы пища не стала слишком сухой, во время подогрева накрывайте ее крышкой.

Уровни мощности

Для подогрева продуктов можно использовать различные уровни мощности.
Для большого количества легкой пищи или пищи, подогреваемой довольно быстро, например сладкие пирожки, рекомендуется использовать низкий уровень мощности.

Перемешивание

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

Время разогрева и выдержки

При первом разогревании продукта запишите, сколько времени понадобилось для этого, и используйте это значение в будущем. Избегайте перегрева. Если вы неуверенны, рекомендуется установить меньшее время приготовления. При необходимости время нагрева можно будет увеличить. Обязательно проверяйте, полностью ли прогрелась пища. После разогревания дайте блюду некоторое время постоять. За это время температура выровняется. Рекомендуемое время выдержки после разогревания составляет 2 - 4 минуты.

FQ315S002-BWT-DE68-03209N-02_RU.indd 39 10/09/2012 14:32:42

RU

РАЗОГРЕВ ЖИДКОСТЕЙ

Будьте особенно осторожны при разогреве жидкостей. Чтобы предотвратить вскипание жидкостей и ошпаривание, кладите в стакан с напитком ложку или стеклянную палочку. Перемешивайте жидкость во время разогрева и обязательно перемешивайте ее после разогрева. Всегда давайте жидкости постоять по крайней мере 20 секунд после выключения печи, чтобы дать температуре выровняться.

РАЗОГРЕВ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Детское питание
Будьте особенно осторожны при разогреве детского питания. Поместите продукты в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Хорошо перемешайте после разогрева. Дайте постоять 2 - 3 минуты перед кормлением. Снова перемешайте и проверьте температуру. Рекомендуемая температура должна составлять от 30 до 40 °C.

Детское молоко
Налейте молоко в стерилизованную стеклянную бутылочку. Разогревайте не накрывая. Никогда не разогревайте молоко с надетой на бутылочку соской, так как бутылочка может взорваться в случае перегрева. Тщательно встряхните перед периодом выдержки и снова по окончании времени выдержки. Всегда тщательно проверяйте температуру детского молока или питания перед кормлением. Рекомендуемая температура должна составлять 37°C.

РАЗМОРАЖИВАНИЕ

Использование микроволн является великолепным способом размораживания продуктов. Микроволны бережно размораживают продукты за короткое время. Это может оказаться чрезвычайно полезным, если к вам неожиданно пришли гости.

Замороженная птица должна быть полностью разморожена перед приготовлением. Удалите с упаковки металлические проволочки и выньте птицу из упаковки перед размораживанием, чтобы обеспечить возможность оттока жидкости, образующейся в процессе размораживания.

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

Если наружная поверхность птицы начнет нагреваться, нажмите **СТОП/ОТМЕНА** 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 на следующей странице.

Совет Плоские и тонкие продукты размораживаются быстрее, чем толстые, и малое количество продуктов размораживается быстрее, чем большое. Помните этот совет при замораживании и размораживании продуктов.

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

FQ315S002-BWT-DE68-03209N-02_RU.indd 40 10/09/2012 14:32:42

Использование режима СВЧ (продолжение)

RU

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

Блюдо	Размер порции	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Мясо Говяжий фарш Свиные бифштексы	250 г 500 g 250 г	6 - 7 10 - 12 7 - 8	15 - 30	Выложите мясо на керамическое блюдо. Оберните тонкие края алюминиевой фольгой. Переверните по окончании половины времени размораживания.
Птица Куски курицы Целая курица	500 г (2 шт) 1200 г	12 - 14 28 - 32	15 - 60	Сначала положите куски курицы кожицей вниз, а целую курицу грудкой вниз на керамическое блюдо. Оберните алюминиевой фольгой тонкие части, такие, как крылышки и кончики ножек. Переверните по окончании половины времени размораживания
Рыба Рыбное филе Целая рыба	200 g 400 г	6 - 7 11 - 13	10 - 25	Положите замороженную рыбу в середину керамического блюда. Расположите тонкие части под толстыми. Оберните узкие части филе и хвост целой рыбы алюминиевой фольгой. Переверните по окончании половины времени размораживания!
Фрукты Ягоды	300 г	6 - 7	5 - 10	Разложите фрукты на плоском круглом стеклянном блюде (большого диаметра).
Хлеб Булочки (каждая примерно 50 g) Тосты/ Сэндвичи	2 шт. 4 шт. 250 г 500 g	1 - 1½ 2½ - 3 4 - 4½ 7 - 9	5 - 20	Разложите булочки по кругу, а хлеб — горизонтально на бумажное кухонное полотенце на керамическом блюде. Переверните по окончании половины времени размораживания.

FQ315S002-BWT-DE68-03209N-02_RU.indd 41 10/09/2012 14:32:42

RU

БЫСТРО И ПРОСТО

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

Растапливание шоколада
Положите 100 г шоколада в маленькую глубокую стеклянную тарелку.
Нагревайте 3 - 5 минут на уровне мощности 450 Вт.
Перемешайте один или два раза во время растапливания.

Растапливание засахарившегося меда
Положите 20 г засахарившегося меда в маленькую глубокую стеклянную тарелку.
Нагревайте 20 - 30 секунд на уровне мощности 300 Вт.

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

Приготовление глазури
Смешайте глазурь быстрого приготовления (примерно 14 г) с 40 г сахара и 250 мл холодной воды.
Готовьте, не закрывая крышкой чашу из термостойкого стекла, при мощности 900 Вт, пока глазурь не станет прозрачной (примерно 3½-4½ минуты). Дважды перемешайте во время приготовления.

Приготовление джема
Положите 600 г фруктов, например смеси ягод, в чашу из термостойкого стекла подходящего размера.
Добавьте 300 г сахара для консервирования и тщательно перемешайте.
Готовьте, накрыв крышкой, 10 - 12 минут на уровне мощности 900 Вт.
Перемешайте несколько раз в процессе приготовления.
Разложите в небольшие баночки для джема с заворачивающимися крышками.
Дайте постоять, накрыв крышками, в течение 5 минут.

Приготовление пудинга
Смешайте концентрат пудинга с сахаром и молоком (500 мл), следуя инструкциям изготовителя концентрата, и хорошо перемешайте. Используйте миску подходящего размера из термостойкого стекла с крышкой.
Готовьте, накрыв крышкой, от 6,5 до 7,5 минут на уровне мощности 900 Вт.
Перемешайте несколько раз в процессе приготовления.

Подрумянивание кусочков миндаля
Разложите 30 г кусочков миндаля ровным слоем на керамической тарелке среднего размера.
В процессе обжаривания в течение 3½-4½ минут при мощности 600 Вт несколько раз перемешайте.
Дайте миндалю постоять 2-3 минуты в печи.

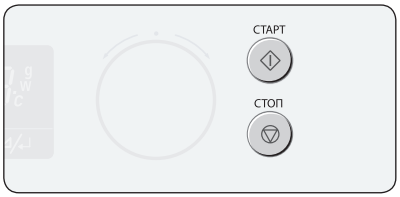
FQ315S002-BWT-DE68-03209N-02_RU.indd 42 10/09/2012 14:32:42

Отключение звукового сигнала

RU

Когда приготовление закончится, печь подаст звуковой сигнал и на дисплее четыре раза мигнет индикация “End” (Конец).

1 Чтобы отключить звуковой сигнал, одновременно нажмите кнопки **СТОП/ОТМЕНА (** ⓞ **)** и **ПУСК (** ⓞ **)** и удерживайте в течение одной секунды.



2 Чтобы снова включить звуковой сигнал, одновременно нажмите кнопки **СТОП/ОТМЕНА (** ⓞ **)** и **ПУСК (** ⓞ **)** и удерживайте в течение одной секунды.

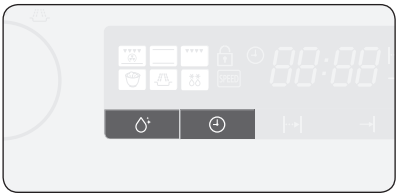
FQ315S002-BWT-DE68-03209N-02_RU.indd 43 10/09/2012 14:32:42

Блокировка от детей

RU

Функция блокировки от детей позволяет заблокировать панель управления для защиты печи от непреднамеренного использования.

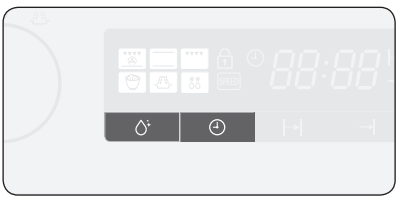
Включение блокировки



1 Одновременно нажмите **ОЧИСТКА ПАРОМ** и **ЧАСЫ** и удерживайте в течение 3 секунд.

2 На ДИСПЛЕЕ отобразится символ замка, указывая на включение функции блокировки.

Отключение блокировки



1 Одновременно нажмите **ОЧИСТКА ПАРОМ** и **ЧАСЫ** и удерживайте в течение 3 секунд.

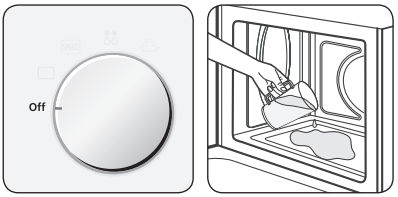
2 Символ замка исчезнет, указывая на отключении функции блокировки.

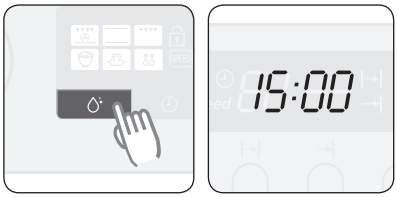
FQ315S002-BWT-DE68-03209N-02_RU.indd 44 10/09/2012 14:32:43

Использование функции очистки паром

RU

Функция очистки паром позволяет продезинфицировать печь всего за 15 минут.



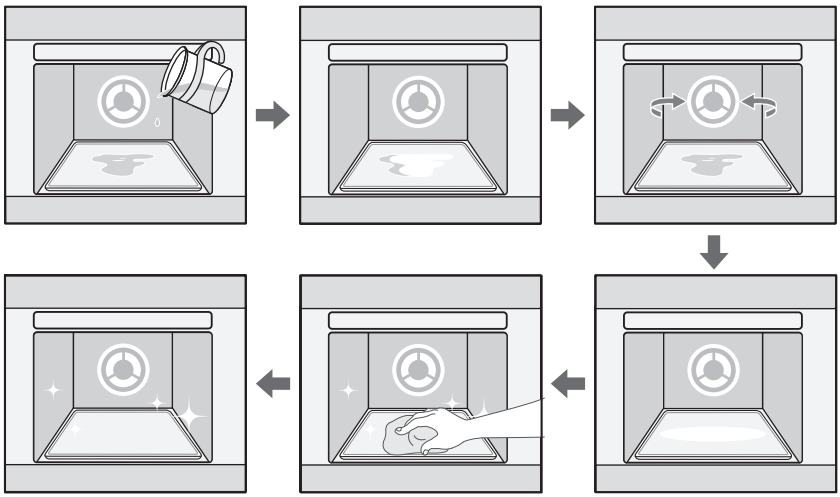


1 Поверните **ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ РЕЖИМОВ** в положение «Off (Выкл.)» .

► На дно пустой печи налейте приблизительно 100 мл воды.

2 Нажмите **ОЧИСТКА ПАРОМ**. Печь включится автоматически.

► Через 15 минут печь автоматически выключится. Протрите ее сухой тканью.



Важная информация.

- Данную функцию разрешается использовать, только когда печь остынет до комнатной температуры.
- НЕ используйте дистиллированную воду.

FQ315S002-BWT-DE68-03209N-02_RU.indd 45 10/09/2012 14:32:43

Чистка микроволновой печи

RU

Регулярно очищайте микроволновую печь, чтобы предотвратить скопление загрязнений и частиц пищи, особенно на внутренних и внешних поверхностях, дверце и ее уплотнителях.

1. Для очистки внешних поверхностей используйте мягкую ткань и теплую мыльную воду. Промывайте и вытирайте насухо.
2. Удаляйте брызги и пятна с внутренних поверхностей с помощью мыльного раствора и ткани. Промывайте и вытирайте насухо.
3. Чтобы размягчить затвердевшие частицы продуктов и устранить запахи, поставьте на вращающийся поднос чашку с разбавленным лимонным соком и нагревайте ее в течение десяти минут, включив печь на полную мощность.
4. Очистите внутреннюю поверхность.

Важная информация.

- Следите за тем, чтобы вода НЕ попала в вентиляционные отверстия.
- НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ не используйте абразивные материалы и химические растворители.
- ВСЕГДА содержите в чистоте уплотнители дверцы во избежание скопления загрязнений и следите, чтобы дверца правильно закрывалась.

Хранение и ремонт микроволновой печи

Ремонт может осуществлять только квалифицированный технический специалист.
В случае необходимости произвести ремонт отключите микроволновую печь от электросети и обратитесь в ближайший центр по обслуживанию клиентов Samsung.

При обращении будьте готовы сообщить следующую информацию.

- ***Номер модели и серийный номер***

(указаны на задней панели микроволновой печи).

- ***Сведения о гарантии.***
- ***Подробное описание проблемы.***

Если необходимо поместить печь на временное хранение, выберите сухое и чистое место, так как сырость и пыль приведут к повреждению устройства.

FQ315S002-BWT-DE68-03209N-02_RU.indd 46 10/09/2012 14:32:43

Устранение неисправностей

RU

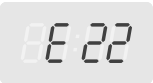
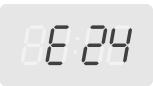
В случае возникновения проблем попробуйте приведенные ниже решения. Они могут сэкономить вам время и избавить от ненужного вызова специалиста по обслуживанию.

- Продукты не приготовлены.
  - Убедитесь, что таймер установлен и кнопка ПУСК нажата.
  - Плотно закройте дверцу.
  - Убедитесь, что не перегорел предохранитель и не сработал автоматический выключатель.
- Продукт либо еще не готов, либо уже передержан.
  - Убедитесь, что установлено соответствующее время приготовления.
  - Убедитесь, что установлен соответствующий уровень мощности.
- В печи наблюдается искрение и потрескивание (образование дуги).
  - Убедитесь, что на посуде отсутствует металлическая отделка.
  - Убедитесь, что в печи отсутствуют вилки или другие металлические принадлежности.
  - При использовании алюминиевой фольги убедитесь, что она не расположена слишком близко к внутренним стенкам печи.
- Печь создает помехи для радиоприемников и телевизоров.
  - При работе печи могут возникнуть небольшие помехи в работе радиоприемников и телевизоров. Чтобы избежать этого, установите печь вдали от телевизоров, радиоприемников и антенн.
- В результате электронных помех установки на ДИСПЛЕЕ печи могут оказаться сброшенными.
  - Отсоедините вилку сетевого шнура от розетки, и затем вновь вставьте ее в розетку. Вновь установите время.
- Образование конденсата внутри печи.
  - Это нормально. Проветривайте печь после завершения приготовления.
- Вентилятор продолжает работать после выключения печи.
  - Это нормально. После выключения печи охлаждающий вентилятор может продолжать работать в течение трех минут.
- Вокруг дверцы и корпуса присутствует воздушный поток.
  - Это нормально.
- На дверце и корпусе присутствуют световые блики.
  - Это нормально.
- Выход пара по периметру двери или из вентиляционных отверстий.
  - Это нормально.
- Во время работы печи, особенно в режиме разморозки, раздаются щелчки.
  - Это нормально.

FQ315S002-BWT-DE68-03209N-02_RU.indd 47 10/09/2012 14:32:44

Коды ошибок

RU

Код ошибки	Общие функции
	ОТКРЫТ ДАТЧИК ТЕМПЕРАТУРЫ В случае, если значение датчика температуры во время работы/ отмены превышает 250 °C.
	**ЗАМЫКАНИЕ ДАТЧИКА ТЕМПЕРАТУРЫ** В случае, если значение датчика температуры во время работы/ отмены менее 5°C.
	**БОЛЕЕ 210 °C ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ** В случае, если во время работы микроволновой печи температура составляет более 210 °C (ПОЖАР).
	ПО ЗАСЛОНКИ Если открытие или закрытие ЗАСЛОНКИ не распознается в течение 2 минуты.

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

Подлежит использованию по назначению в нормальных условиях

Срок службы: 7 лет

FQ315S002-BWT-DE68-03209N-02_RU.indd 48 10/09/2012 14:32:44

Технические характеристики

RU

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

Модель	**FQ315S, FQ115S**
Источник питания	230 В ~ 50 Гц
Потребление электроэнергии Вентиляционная жарка Микроволновая печь Нижний нагревательный элемент Двойной гриль Максимальная	 2700 Вт 1650 Вт 400 Вт 2800 Вт 3150 Вт
Производимая мощность	100 Вт / 900 Вт (IEC - 705)
Рабочая частота	2450 МГц
Магнетрон	OM75P(20)
Метод охлаждения	Двигатель вентилятора
Размеры (Ш x В x Г) Внешние Нагревательная камера печи	 595 x 460 x 520 мм 429 x 229 x 430 мм
Громкость	42 литров
Вес Нетто Доставка	 прибл. 34 кг прибл. 42 кг

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ	
Коэффициент полезного действия, %	47 %
Адрес и наименование лаборатории	Самсунг Электроникс Ко. Лтд. Республика Корея, 416 Маетан-3 Донг, Ыеонгтонг-Гу, Сувон, Кюнгки-До
Характеристики энергетической эффективности определены согласно Приказу Министерства промышленности и торговли РФ от 29 апреля 2010 г. № 357	
На продукте присутствует наклейка с информацией о его энергетической эффективности ※ оборудование класса I	

FQ315S002-BWT-DE68-03209N-02_RU.indd 49 10/09/2012 14:32:44

Примечание.

RU

FQ315S002-BWT-DE68-03209N-02_RU.indd 50 10/09/2012 14:32:45

Примечание.

RU

FQ315S002-BWT-DE68-03209N-02_RU.indd 51 10/09/2012 14:32:45

AB57 166 KZ.O.02.0072

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

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

ИЗГОТОВЛЕНО В ТАЙЛАНДЕ
ИЗГОТОВИТЕЛЬ: САМСУНГ
ТОВАР СЕРТИФИЦИРОВАН: АЛЬТТЕСТ
АДРЕС:

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

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

В СЛУЧАЕ ВОЗНИКНОВЕНИЯ ВОПРОСОВ ИЛИ КОММЕНТАРИЕВ

СТРАНА	ТЕЛЕФОН	ВЕБ-УЗЕЛ
RUSSIA	8-800-555-55-55	www.samsung.com
GEORGIA	0-800-555-555	
ARMENIA	0-800-05-555	
AZERBAIJAN	088-55-55-555	
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500(GSM: 7799)	
UZBEKISTAN	8-10-800-500-55-500	
KYRGYZSTAN	00-800-500-55-500	
TADJIKISTAN	8-10-800-500-55-500	
Mongolia	+7-800-555-55-55	
BELARUS	810-800-500-55-500	
MOLDOVA	0-800-614-40	
UKRAINE	0-800-502-000	www.samsung.com/ua (Ukrainian) www.samsung.com/ua_ru (Russian)

Код: DE68-03209N-02

SAMSUNG

Інструкції з експлуатації і посібник із приготування їжі

ПІЧ ДЛЯ ШВИДКОГО ПРИГОТУВАННЯ

FQ315S
FQ115S

Посібник користувача

Planet First **100% Recycled Paper**

Цей посібник на 100 % виготовлено з паперу вторинної переробки.

Зміст

Використання цього посібника 4
Важливі інструкції з техніки безпеки 4
Встановлення мікрохвильової печі 8
Налаштування годинника 11
Функції печі. . . . 12
Приладдя 13
Панель керування 14
Способи підігрівання 15
Використання режиму печі 16
  Налаштування режиму печі 16
  Налаштування смаження з конвекцією 18
  Налаштування випікання з конвекцією 20
  Налаштування подвійного грилю 22
  Налаштування бродження тіста 23
Налаштування часу приготування 24
Налаштування часу закінчення приготування 25
Затримка початку приготування 26
Використання режиму Швидкого меню 27
  Налаштування режиму Швидкого меню 27
  Інструкції із використання налаштувань режиму автоматичного швидкого меню . . 28
Використання режиму швидкого розморожування 30
  Налаштування режиму швидкого розморожування 30
  Інструкції із використання налаштувань режиму автоматичного швидкого розмороження 31
Як працює мікрохвильова піч 32
Використання режиму мікрохвиль 33
  Налаштування режиму мікрохвиль 33
  Відомості щодо рівнів потужності мікрохвиль 34
  Інструкції з використання посуду в режимі мікрохвильової енергії 35
  Вказівки щодо приготування їжі в режимі мікрохвиль 37
Вимкнення звукового сигналу. . . . 43
Блокування від дітей 44
Використання функції парового очищення 45
Чищення мікрохвильової печі 46
Зберігання і ремонт мікрохвильової печі 46
Усунення несправностей 47
Коди помилок. . . . 48
Технічні характеристики 49

FQ315S002-BWT-03209N-02_UKR.indd 3 10/09/2012 14:30:22

Використання цього посібника

Дякуємо за придбання печі для швидкого приготування SAMSUNG.

У цьому посібнику міститься важлива інформація про безпеку та інструкції з користування та догляду за придбаною піччю для швидкого приготування.

Перед використанням прочитайте всю інформацію в цьому посібнику та зберігайте його для довідки у майбутньому.

Зручний короткий наочний посібник, який пояснює основні операції з піччю, для зручного користування подано всередині верхньої обкладинки.

Важливі інструкції з техніки безпеки

ЗАПОБІЖНІ ЗАХОДИ ДЛЯ УНИКНЕННЯ МОЖЛИВОГО НАДМІРНОГО МІКРОХВИЛЬОВОГО ВИПРОМІНЮВАННЯ

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

(а) За жодних обставин не можна користуватися піччю з відкритими дверцятами, псувати блокувальні контакти (замки дверцят) або вставляти будь-що в отвори блокувальних контактів.

(б) Не вставляйте нічого між дверцятами та передньою панеллю печі і не допускайте накопичення часточок продуктів або миючих засобів на ущільнюючих поверхнях. Підтримуйте дверцята та їх ущільнюючі поверхні в чистоті, протираючи їх після використання печі спочатку вологою, а потім м'якою сухою ганчіркою.

(в) Не використовуйте несправну піч, доки її не полагодить кваліфікований спеціаліст із мікрохвильових печей, який пройшов відповідну підготовку в компанії-виробника. Особливо важливо, щоб дверцята печі надійно закривались і не було жодних пошкоджень таких частин, як:

(1) дверцята (зігнуті)

(2) завіси дверцят (зламані або ослаблені)

(3) ущільнювачі дверцят та ущільнюючі поверхні

(г) Регулювати чи ремонтувати піч може лише кваліфікований спеціаліст із мікрохвильових печей, який пройшов відповідну підготовку в компанії-виробника.

FQ315S002-BWT-03209N-02_UKR.indd 4 10/09/2012 14:30:23

UKR

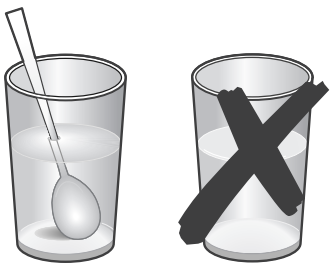
ВАЖЛИВІ ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.
УВАЖНО ПРОЧИТАЙТЕ І ЗБЕРІГАЙТЕ ДЛЯ ДОВІДКИ В МАЙБУТНЬОМУ.

Перш ніж починати готувати їжу або підігрівати продукти в печі, перевірте, чи дотримано правил безпеки, що викладені нижче.

- Використовуйте лише посуд і приладдя, призначені для використання в мікрохвильовій печі.
  НЕ використовуйте жодних металевих ємностей, столового посуду із золотою чи срібною оправою, шампурів, виделок тощо.
  Знімайте дротові зав'язки з паперових чи пластикових пакетів.

Причина можуть виникати електричні розряди та іскри, що може спричинити пошкодження печі.

- Під час нагрівання їжі у пластиковому чи паперовому посуді необхідно час від часу заглядати в піч, оскільки посуд може загорітися.
  Не використовуйте мікрохвильову піч для сушіння газет чи одягу.
- Якщо побачите чи почуєте 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 такій ситуації, **ЗАВЖДИ** дотримуйтеся часу витримки після вимкнення печі не менше 20 секунд, щоб температура вирівнялася по всьому об'єму рідини.
  Помішуйте страву під час підігрівання, якщо необхідно, і ЗАВЖДИ помішуйте після підігрівання.



У разі опіку дотримуйтеся цих інструкцій із надання ПЕРШОЇ ДОПОМОГИ.

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

- **НЕ** наповнюйте посудину до країв і вибирайте посудину, яка є зверху ширшою, аніж знизу, щоб під час кипіння запобігти виливанню рідини назовні. Крім того, пляшки з вузьким горлом можуть вибухнути внаслідок перегрівання.
  НЕ нагрівайте дитячу пляшечку зі смоктунцем, оскільки пляшечка може вибухнути від перегрівання.
- Щоб запобігти опікам, вміст пляшок із молоком і баночок із дитячим харчуванням необхідно перемішувати та збовтувати, а також перевіряти його температуру перед годуванням дитини.

FQ315S002-BWT-03209N-02_UKR.indd 5 10/09/2012 14:30:23

UKR

- Не можна нагрівати в мікрохвильовій печі яйця у шкаралупі або неочищені круто зварені яйця, оскільки вони можуть вибухнути навіть після закінчення підігрівання. Також не можна нагрівати герметично закриті пляшки та банки, посуд у вакуумній упаковці, горіхи в шкаралупі, помідори тощо.
- Піч необхідно регулярно чистити і видаляти з неї залишки продуктів.
- Якщо не підтримувати піч у чистоті, можливе пошкодження покриття печі, що призведе до скорочення терміну служби печі та може стати причиною виникнення небезпечних ситуацій.
- **НЕ** накривайте вентиляційні отвори тканиною або папером. Тканина або папір можуть загорітися від гарячого повітря, яке виходить з печі.
  Піч може перегрітись і вимкнутись автоматично. Її не можна буде увімкнути, поки вона достатньо не охолоне.
- **ЗАВЖДИ** використовуйте спеціальні рукавиці, коли виймаєте посуд із печі, щоб уникнути випадкових опіків.
- **НЕ** торкайтеся нагрівальних елементів або внутрішніх стінок печі, доки піч не охолоне.
- Не допускайте потрапляння води на кабель живлення або штепсель, а також контакту кабелю живлення з гарячими поверхнями.
  Ніколи не використовуйте пристрій, якщо пошкоджено кабель живлення або штепсель.
- Відкривайте дверцята, стоячи на відстані витягнутої руки від печі.

Причина гаряче повітря або пара з печі може спричинити опік.

- Під час роботи печі (особливо в режимі розмороження) можливе легке клацання.

Причина це нормальний звук, що видається під час зміни потужності нагрівання.

- НЕ вмикайте мікрохвильову піч, коли вона порожня. З міркувань безпеки її живлення буде автоматично вимкнено. Після цього піч можна буде ввімкнути тільки через 30 хвилин. Краще постійно тримайте в печі склянку з водою. Вода вбиратиме енергію мікрохвиль, якщо піч випадково почне роботу.

FQ315S002-BWT-03209N-02_UKR.indd 6 10/09/2012 14:30:23

ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ

- НІКОЛИ не дозволяйте малим дітям користуватися чи гратися з мікрохвильовою піччю. Не залишайте їх без нагляду біля ввімкненої мікрохвильової печі. Не зберігайте і не ховайте предмети, які викликають інтерес у дітей, безпосередньо над піччю.
- Цей пристрій не призначений для використання особами (включаючи дітей) з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими можливостями, або особами, які не мають достатнього досвіду чи знань, якщо вони перебувають без нагляду відповідальної за їхню безпеку особи або не навчені безпечно користуватися піччю.
- За малими дітьми слід наглядати, щоб вони не бавились із пристроєм.
- Під час використання пристрій нагрівається. Уникайте контакту з нагрівальними елементами всередині мікрохвильової печі.
- **НЕ** використовуйте для миття скла жорсткі абразивні миючі засоби та гострі металеві шкребки, оскільки можна подряпати поверхню, що може спричинити дроблення скла (якщо воно наявне).

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 дії енергії 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 за умови отримання відповідних інструкцій, щоб дитина вміла безпечно користуватися піччю і усвідомлювала небезпеку від неправильного користування.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ

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

ПОПЕРЕДЖЕННЯ

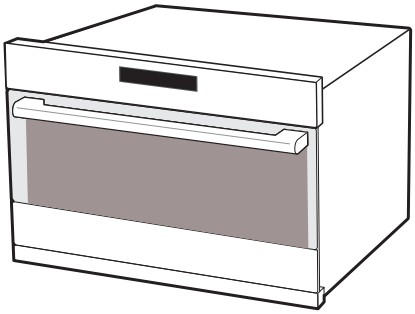
Доступні частини пристрою можуть сильно нагріватися. Не залишайте дітей без нагляду.

- Мікрохвильову піч не можна тримати в шафі.

FQ315S002-BWT-03209N-02_UKR.indd 7 10/09/2012 14:30:23

Встановлення мікрохвильової печі

UKR



Загальні дані

Технічна інформація

Підключення до електромережі:	230 В змінного струму, 50 Гц
Споживання енергії:	3200 Вт
Розміри (ш х в х г):	595 X 460 X 520 мм

Цей пристрій відповідає нормативним актам Європейського Союзу

Утилізація упаковки та пристрою
Упаковка придатна для переробки.
Упаковка може складатися із таких матеріалів:
- картон;
- поліетиленова плівка;
- полістирол без фреону (твердий пінопласт).

Відповідально ставтеся до утилізації цих матеріалів, дотримуючись державних норм.

Органи влади можуть надавати інформацію щодо відповідальної утилізації побутових пристроїв.

Безпека
Пристрій має під'єднувати лише кваліфікована особа.

Комбіновану піч із функцією пароварки НЕ призначено для комерційного використання. Її призначено виключно для побутового використання.

Пристрій нагрівається під час використання і залишається гарячим після використання. Слідкуйте, щоб діти не обпеклися.

Підключення до електромережі
Живлення, до якого під'єднується пристрій, має відповідати національним і місцевим нормам.

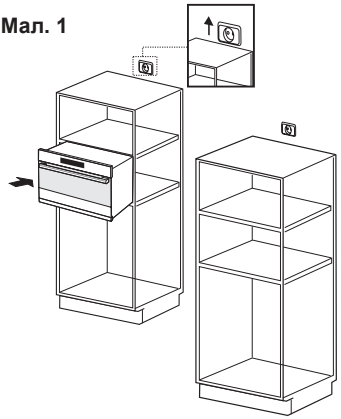
Якщо потрібно створити постійне з'єднання, упевніться, що застосовується багатополюсний перемикач з відстанню між контактами щонайменше 3 мм.

FQ315S002-BWT-03209N-02_UKR.indd 8 10/09/2012 14:30:23

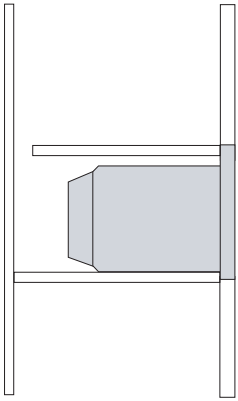
Встановлення мікрохвильової печі (продовження)

UKR

Мал. 1

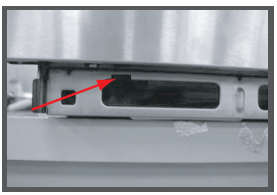


Мал. 2

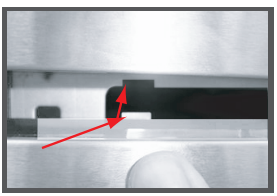


Мал. 3

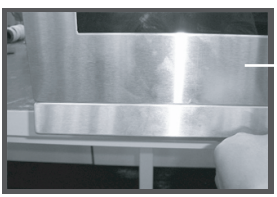
Мал. 3,1



Мал. 3,2

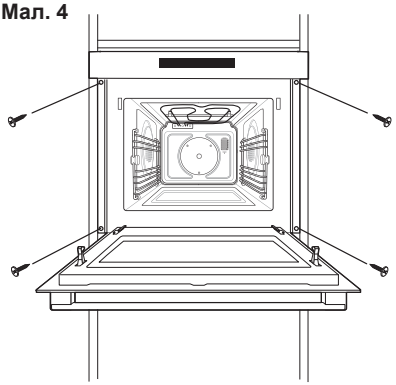


Мал. 3,3



Мал. 3,4

Мал. 4



Мал. 5

FQ315S002-BWT-03209N-02_UKR.indd 9 10/09/2012 14:30:23

Встановлення мікрохвильової печі (продовження)

UKR

Мал. 1 Вставте мікрохвильову піч у спеціальне відділення (не до кінця). Підведіть кабель до джерела живлення.

Мал. 2 Вставте мікрохвильову піч у відділення повністю.

Мал. 3 Мал. 3,1 на виробі є квадратні отвори.

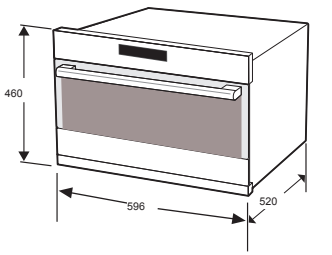
Мал. 3,2 вирівняйте гачки блока DECO з квадратними отворами.

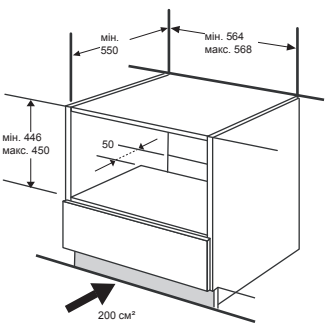
Мал. 3,3 нахиливши блок DECO, вставте гачки в квадратні отвори.

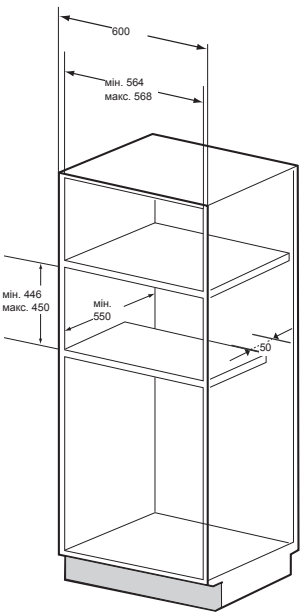
Мал. 3,4 для встановлення притисніть донизу.

Мал. 4 За допомогою чотирьох гвинтів із комплекту (4 x 20 мм) зафіксуйте мікрохвильову піч.

Мал. 5 Під'єднайте піч до електромережі. Перевірте, чи пристрій працює.







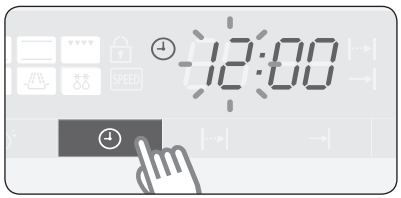
FQ315S002-BWT-03209N-02_UKR.indd 10 10/09/2012 14:30:24

Налаштування годинника

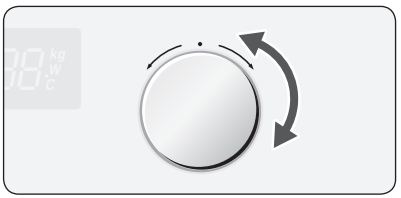
UKR

Після першого вмикання пристрою ДИСПЛЕЙ засвітиться. Через три секунди на ДИСПЛЕЇ почне блимати символ годинника та година "12:00".

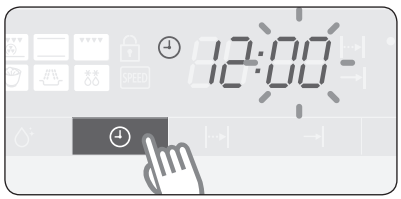
Налаштування годинника



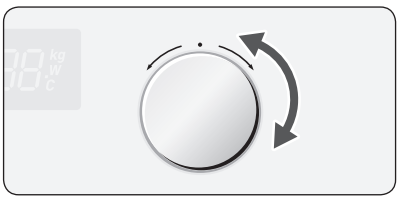
1 Натисніть кнопку **ГОДИННИК** . "12" почне блимати.



2 Щоб налаштувати годину, поверніть **УНІВЕРСАЛЬНИЙ РЕГУЛЯТОР**.



3 Знову натисніть кнопку **ГОДИННИК**. Почне блимати індикація «00».



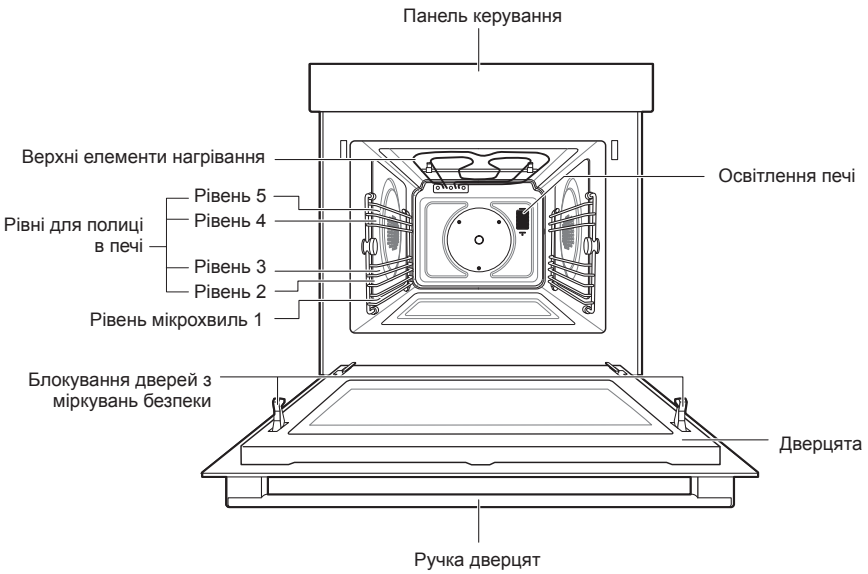
4 Щоб налаштувати хвилини, поверніть **УНІВЕРСАЛЬНИЙ РЕГУЛЯТОР**.

5 Знову натисніть кнопку **ГОДИННИК**. Годинник налаштується сам через 5 секунд.

FQ315S002-BWT-03209N-02_UKR.indd 11 10/09/2012 14:30:24

Функції печі

UKR



Примітка

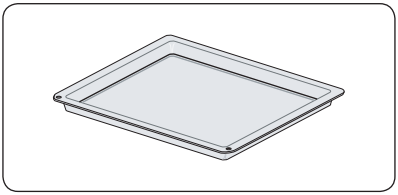
- Рівні для полиці пронумеровані знизу догори.
- Рівні 4 і 5 використовуються переважно для функції грилю.
- Зазвичай рівень мікрохвиль використовується для режиму мікрохвиль.
- Щоб підібрати відповідний рівень полиці для конкретної страви, дивіться посібник із приготування їжі, що додається в комплекті з цим буклетом.

FQ315S002-BWT-03209N-02_UKR.indd 12 10/09/2012 14:30:25

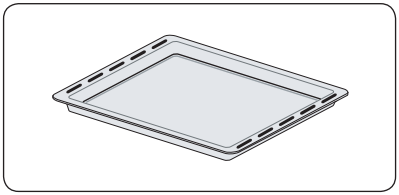
Приладдя

UKR

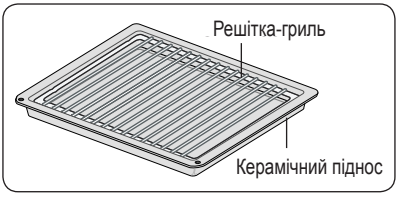
В комплект до мікрохвильової печі входять такі приладдя:



1 Керамічний піднос
(використовується для режиму мікрохвиль)



2 Форми для випікання
(НЕ для використання у режимі мікрохвиль)



3 Решітка-гриль для керамічного підносу
(використовується для режиму швидкого меню і гриля)

Примітка

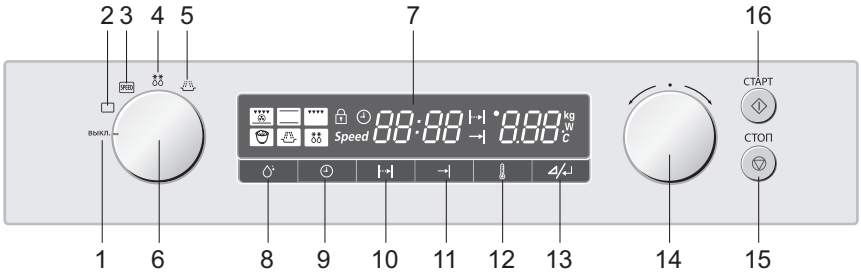
Щоб вибрати відповідне для певної страви приладдя, див. вказівки щодо приготування у цьому посібнику.

FQ315S002-BWT-03209N-02_UKR.indd 13 10/09/2012 14:30:26

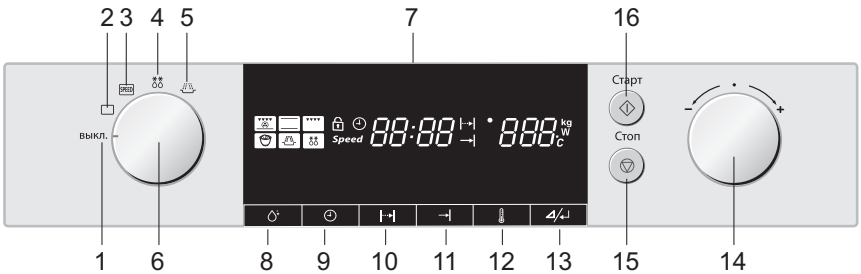
Панель керування

UKR

FQ315S



FQ115S



1. ВИМК.
2. РЕЖИМ ПЕЧІ
3. РЕЖИМ МЕНЮ ШВИДКЕ МЕНЮ
4. РЕЖИМ ШВИДКОГО РОЗМОРОЖУВАННЯ
5. РЕЖИМ МІКРОХВИЛЬ
6. ПЕРЕМИКАЧ РЕЖИМІВ
7. ДИСПЛЕЙ
8. ПАРОВЕ ОЧИЩЕННЯ
9. ГОДИННИК
10. ЧАС ПРИГОТУВАННЯ
11. ЧАС ЗАВЕРШЕННЯ
12. ТЕМПЕРАТУРА
13. РІВЕНЬ ПОТУЖНОСТІ/ВВЕДЕННЯ
14. УНІВЕРСАЛЬНИЙ РЕГУЛЯТОР
15. СТОП/СКАСУВАТИ
16. СТАРТ

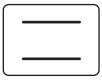
FQ315S002-BWT-03209N-02_UKR.indd 14 10/09/2012 14:30:26

Способи підігрівання

UKR

У таблиці нижче вказано різноманітні режими та способи налаштування печі. Таблиці із режимами у посібнику із приготування їжі, наведені на наступних сторінках, слід використовувати як рекомендації щодо приготування.

РЕЖИМИ ПЕЧІ

	Смаження з конвекцією Їжа нагрівається великим грилем та нижній нагрівальним елементом, а розташований збоку вентилятор забезпечує рівномірний розподіл гарячого повітря. Таке налаштування підходить для приготування смаженого м'яса та запіканок.
	**Випікання з конвекцією** Їжа нагрівається верхнім та нижній нагрівальними елементами, а розташований збоку вентилятор забезпечує рівномірний розподіл гарячого повітря. Перед тим як використовувати цей режим, рекомендовано попередньо розігріти піч до потрібної температури. Після досягнення потрібної температури внутрішній нагрівальний елемент вгорі вимкнеться, а інші нагрівальні елементи продовжують працювати. Таке налаштування підходить для випічки.
	Подвійний гриль Продукти готуються за допомогою двох верхніх нагрівальних елементів. Радимо використовувати цей режим для приготування страв-гриль: стейків, сосисок та сирних тостів.
	Бродження тіста Цю функцію можна використовувати для того, щоб підросло дріжджове тісто чи закваска для хліба, піци чи пирога. Ця функція працює в режимі роботи нижнього елемента нагрівання та за низької температури.

Функції Швидкого меню

У таблиці нижче подано перелік додаткових програм та режиму мікрохвиль.

	Програми швидкого приготування На вибір пропонується дванадцять рецептів з використанням автоматичних програм швидкого приготування. Можна із задоволенням зручно варити, смажити та випікати улюблені страви. Час приготування і рівень потужності встановлюються автоматично. Щоб почати приготування, просто виберіть цю програму та вкажіть вагу продукту.
	Програми швидкого розмороження Для вашої зручності на вибір пропонується п'ять автоматичних програм швидкого розмороження. Час та рівень потужності встановлюються цими програмами автоматично. Для запуску режиму швидкого розмороження ви просто обираєте програму і вагу страви.
	Режим мікрохвиль Мікрохвильова енергія використовується для приготування, розігрівання та розмороження продуктів. Використання цього режиму заощаджує час. Він забезпечує ефективне готування страв без втрати кольору та форми продуктів. Час готування та рівень потужності налаштовується вручну відповідно до типу продуктів та їх ваги.

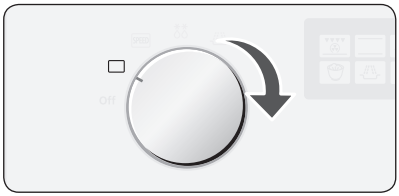
FQ315S002-BWT-03209N-02_UKR.indd 15 10/09/2012 14:30:27

Використання режиму печі

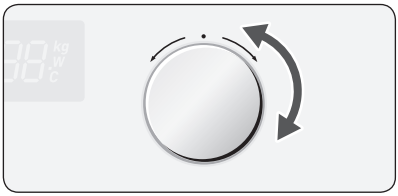
UKR

У цьому режимі доступні 4 налаштування. Щоб вибрати відповідний режим, читайте вказівки щодо приготування на стор. 16-22.

Налаштування режиму печі



1 Поверніть **ПЕРЕМИКАЧ РЕЖИМІВ** у положення режиму печі.



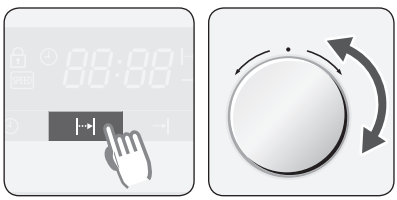
2 Повертаючи **УНІВЕРСАЛЬНИЙ РЕГУЛЯТОР**, виберіть потрібний режим печі. З'явиться режим печі та рекомендована температура.

	Смаження з конвекцією	180°C
	Випікання з конвекцією	180°C
	Подвійний гриль	200°C
	Бродження тіста	40°C

Примітка

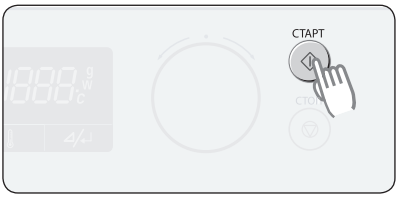
Для регулювання температури нагрівальний елемент режиму конвекції і нагрівальний елемент гриля постійно вмикаються та вимикаються.

3 Щоб змінити температуру, натисніть кнопку **ТЕМПЕРАТУРА** та поверніть **УНІВЕРСАЛЬНИЙ РЕГУЛЯТОР** у потрібне положення.



4 Щоб встановити час приготування, натисніть кнопку **ЧАС ПРИГОТУВАННЯ** і поверніть **УНІВЕРСАЛЬНИЙ РЕГУЛЯТОР** у потрібне положення.

FQ315S002-BWT-03209N-02_UKR.indd 16 10/09/2012 14:30:28



5 Натисніть кнопку **СТАРТ**.

► На дисплеї засвітиться індикатор **ТЕМПЕРАТУРИ**, який після досягнення потрібної температури почне блимати.

Примітка

1) Під час приготування параметри **ЧАСУ ПРИГОТУВАННЯ** і **ТЕМПЕРАТУРИ** можна змінювати.
2) У налаштуваннях режиму печі верхні, нижні та верхні нагрівальні елементи час від часу вмикаються та вимикаються для регулювання температури.
3) Для відображення на дисплеї температури всередині печі під час приготування одночасно натисніть кнопку **ТЕМПЕРАТУРА** та **РІВЕНЬ ПОТУЖНОСТІ/ВВЕДЕННЯ**.

Важлива інформація

Використовуючи режим печі, перевіряйте, чи скляний посуд розрахований на температуру 40-250 °C.

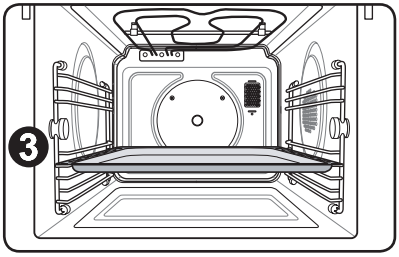
FQ315S002-BWT-03209N-02_UKR.indd 17 10/09/2012 14:30:28

Використання режиму печі (продовження)

Налаштування смаження з конвекцією ( )

Їжа нагрівається великим грилем та нижній нагрівальним елементом, а розташований збоку вентилятор забезпечує рівномірний розподіл гарячого повітря.

Таке налаштування підходить для приготування смаженого м'яса та запіканок.



Форму для випікання або решітку-гриль із керамічним підносом зазвичай ставлять на рівень 2, 3 або 4.

*Перевіряйте, чи скляний посуд для випікання розрахований на температуру 40-250 °C.

FQ315S002-BWT-03209N-02_UKR.indd 18 10/09/2012 14:30:29

Використання режиму печі (продовження)

Посібник із приготування їжі

У таблиці нижче подано рекомендації щодо температури та часу для запікання.
У разі використання режиму смаження з конвецією рекомендується попередньо нагрівати піч.

Продукти	Рівень полички	Температура (°C)	Приладдя	Час (год.)
Смажена яловичина, 1 кг (середньо просмажена)	3	170 - 190	Решітка-гриль із керамічним підносом	1:00 - 1:30
Свинячий рулет, 1 кг	3	180 - 200	Решітка-гриль із керамічним підносом	1:30 - 2:00
Ціла курка, 1,2 кг	3	190 - 210	Решітка-гриль із керамічним підносом	1:00 - 1:10
Запечена риба, 2 шм./ 0,5 кг	3	180 - 200	Решітка-гриль із керамічним підносом	0:25 - 0:35
Піца по-домашньому, 1,2 кг	2	200 - 220	Форма для випікання	0:15 - 0:20
Заморожена піца, 300-400 г	3	180 - 200	Форма для випікання	0:10 - 0:15
Лазанья, 1000 г, попередньо приготована	2	200 - 220	Форма для випікання	0:20 - 0:30
Картопляна запіканка, 600 г, попередньо приготована	2	170 - 180	Форма для випікання	0:25 - 0:35
Заморожені чіпси для приготування у печі	4	190 - 210	Форма для випікання	0:25 - 0:30
Заморожені картопляні крокети	3	180 - 200	Форма для випікання	0:20 - 0:25

Примітка

Рекомендується попередньо нагріти.

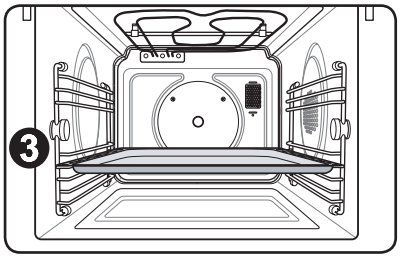
FQ315S002-BWT-03209N-02_UKR.indd 19 10/09/2012 14:30:29

Використання режиму печі (продовження)

Налаштування випікання з конвекцією ( )

Їжа нагрівається верхнім та нижній нагрівальними елементами, а розташований збоку вентилятор забезпечує рівномірний розподіл гарячого повітря.

Перед тим як використовувати цей режим, рекомендовано попередньо розігріти піч до потрібної температури. Після досягнення потрібної температури внутрішній нагрівальний елемент вгорі вимкнеться, а інші нагрівальні елементи продовжують працювати. Таке налаштування підходить для випічки.



Форму для випікання або решітку-гриль із керамічним підносом зазвичай ставлять на рівень 2 або 3.

*Перевіряйте, чи скляний посуд для випікання розрахований на температуру 40-250 °C.

FQ315S002-BWT-03209N-02_UKR.indd 20 10/09/2012 14:30:29

Використання режиму печі (продовження)

Посібник із приготування їжі

У таблиці нижче подано рекомендації щодо температури та часу для випікання.
У разі використання режиму випікання з конвецією рекомендується попередньо нагрівати піч.

Продукти	Рівень полички	Температура (°C)	Приладдя	Час (год.)
Свіжоспечені булочки/круасани	3	170 - 180	Форма для випікання	0:15 - 0:20
Лимонний кекс квадратної форми	3	160 - 170	Форма для випікання	0:30 - 0:40
Круглий високий кекс із отвором	3	170 - 180	Форма для випікання	0:35 - 0:45
Круглий сирний пиріг	3	160 - 170	Форма для випікання	0:50 - 0:60
Круглий бісквіт	3	150 - 160	Форма для випікання	0:25 - 0:30
Основа для фруктової начинки	3	160 - 170	Форма для випікання	0:25 - 0:30
Плаский дріжджовий струдель із фруктами та посипкою	3	160 - 180	Форма для випікання	0:30 - 0:40
Міні-кекси, 12 шт.	2	170 - 180	Форма для випікання	0:15 - 0:20
Печиво	3	180 - 200	Форма для випікання	0:10 - 0:15
Домашній хліб	2	190 - 210	Форма для випікання	0:40 - 0:50

Примітка

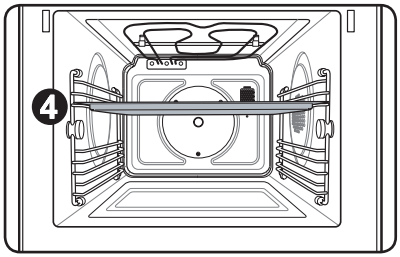
Рекомендується попередньо нагріти.

FQ315S002-BWT-03209N-02_UKR.indd 21 10/09/2012 14:30:29

UKR

Налаштування подвійного грилю ( )

Продукти готуються за допомогою двох верхніх нагрівальних елементів. Радимо використовувати цей режим для приготування страв-гриль: стейків, сосисок та сирних тостів.



Зазвичай у режимі гриля керамічний піднос із решіткою-гриль встановлюється на рівні 4 або 5.

*Перевіряйте, чи скляний посуд для випікання розрахований на температуру 40-250 °C.

Посібник із приготування їжі

У таблиці нижче подано рекомендації щодо температури та часу для приготування на грилі. Встановіть температуру гриля 220 °C. Час попереднього нагрівання печі становить 3 хвилини.

Продукти	Рівень полички	Час (хв.) 1ша сторона	Час (хв.) 2га сторона	Приладдя
Кебаб	4	8 - 10	6 - 8	Решітка-гриль із керамічним підносом
Стейки зі свинини	4	7 - 9	5 - 7	Решітка-гриль із керамічним підносом
Ковбаски	4	4 - 6	3 - 5	Форма для випікання
Шматки курки	4	10 - 15	8 - 10	Решітка-гриль із керамічним підносом
Стейки з лосося	4	8 - 12	6 - 10	Решітка-гриль із керамічним підносом
Порізані овочі	5	5 - 7	3 - 5	Форма для випікання
Тости	5	1½ - 2½	1 - 2	Решітка-гриль із керамічним підносом
Тости із сиром	4	3 - 5	-	Решітка-гриль із керамічним підносом

Примітка

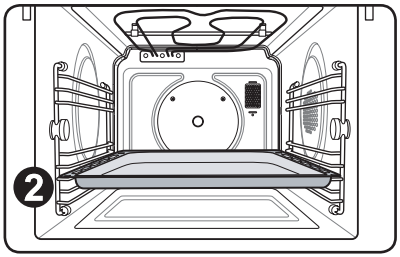
Рекомендована температура для режиму гриля: 200 °C.
Рекомендований час попереднього нагрівання становить 3 хвилини.

FQ315S002-BWT-03209N-02_UKR.indd 22 10/09/2012 14:30:29

Використання режиму печі (продовження)

Налаштування бродження тіста ( )

Цю функцію можна використовувати для того, щоб підросло дріжджове тісто чи закваска для хліба, піци чи пирога. Ця функція працює в режимі роботи нижнього елемента нагрівання та за низької температури.



Форму для випікання часто використовують на рівні 2.

Посібник із приготування їжі

Використовуйте зазначений у цій таблиці час як рекомендований для підростання тіста.
Накрийте жаростійку посудину плівкою.
Ця функція працює в режимі роботи нижнього елемента нагрівання.

Продукти	Рівень полички	Час приготування (хв.)	Приладдя
Тісто для піци	2	20 - 30	Форма для випікання
Дріжджове тісто	2	30 - 40	Форма для випікання
Закваска	2	40 - 50	Форма для випікання

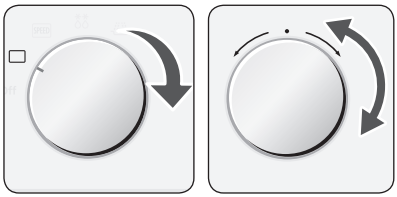
Примітка

Рекомендується попередньо нагріти.

FQ315S002-BWT-03209N-02_UKR.indd 23 10/09/2012 14:30:30

Налаштування часу приготування

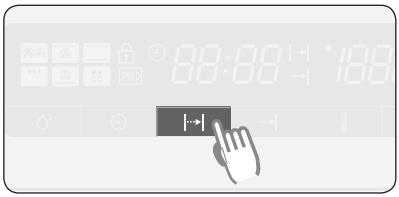
UKR



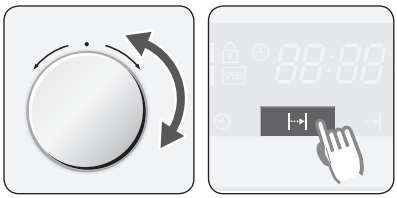
1 Виберіть потрібну функцію і температуру. (Див. також розділ «Зміна функції і температури»).

Примітка

Якщо протягом 5 секунд не скористатися панеллю керування, почне блимати кнопка пуску.



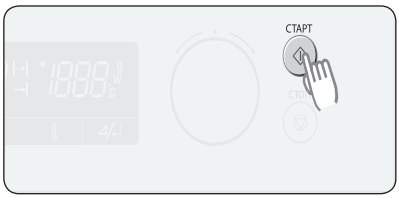
2 Натисніть кнопку **ЧАС ПРИГОТУВАННЯ**.



3 Щоб встановити потрібний час приготування, поверніть **УНІВЕРСАЛЬНИЙ РЕГУЛЯТОР**.

1) Через 5 секунд налаштування часу приготування закінчиться автоматично та почне блимати кнопка **СТАРТ**.

2) Для закінчення налаштування часу приготування натисніть кнопку **ЧАС ПРИГОТУВАННЯ**.



4 Натисніть кнопку **СТАРТ** і піч відразу почне працювати.

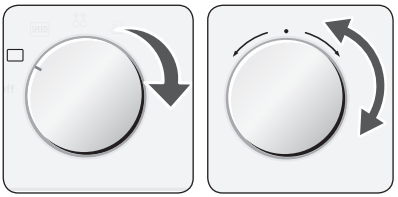
5 Після завершення встановленого часу пролунає звуковий сигнал і піч вимкнеться.

Примітка

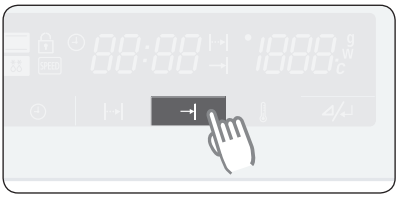
Збільшення/зменшення часу приготування. Для кращого результату під час приготування можна змінювати час приготування за допомогою **УНІВЕРСАЛЬНОГО РЕГУЛЯТОРА**.

FQ315S002-BWT-03209N-02_UKR.indd 24 10/09/2012 14:30:30

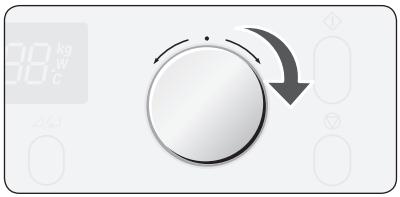
Налаштування часу закінчення приготування



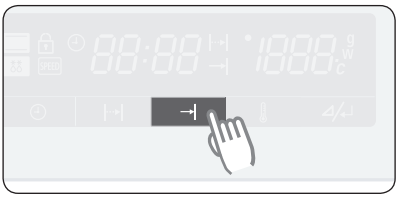
1 Виберіть потрібну функцію і температуру.



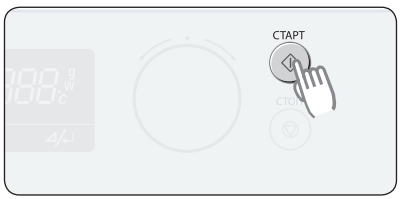
2 Натисніть кнопку **ЧАС ЗАВЕРШЕННЯ**.
На ДИСПЛЕЇ почне блимати поточний час.
Наприклад Поточний час - 13:00.
На дисплеї будуть блимати цифри «13:00».



3 Поверніть **УНІВЕРСАЛЬНИЙ РЕГУЛЯТОР** і встановіть потрібне значення години та хвилин (14:00).
Наприклад Потрібний час - 14:00.



4 Знову натисніть кнопку **ЧАС ЗАВЕРШЕННЯ**.
Наприклад Поточний час - 13:00.
Потрібний час завершення приготування - 14:00.
На дисплеї відображається час приготування «1:00».



5 Натисніть кнопку **СТАРТ** і піч почне працювати. Піч почне працювати одразу.

Примітка

1) На дисплеї почнеться відлік часу приготування. Після завершення встановленого часу пролунає звуковий сигнал і піч вимкнеться.
2) Для кращого результату під час приготування можна змінювати час приготування за допомогою **УНІВЕРСАЛЬНОГО РЕГУЛЯТОРА**.
3) Для відображення на дисплеї температури всередині печі під час приготування одночасно натисніть кнопку **ТЕМПЕРАТУРА** та **РІВЕНЬ ПОТУЖНОСТІ/ВВЕДЕННЯ**.

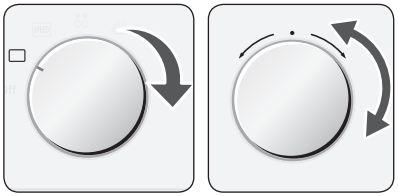
FQ315S002-BWT-03209N-02_UKR.indd 25 10/09/2012 14:30:30

Затримка початку приготування

UKR

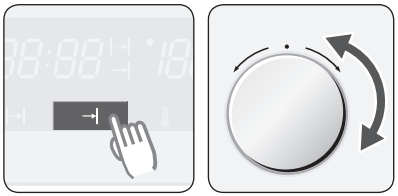
Наприклад. Поточний час: 12:00

Час приготування: 2:00, а приготування потрібно завершити о 18:00.



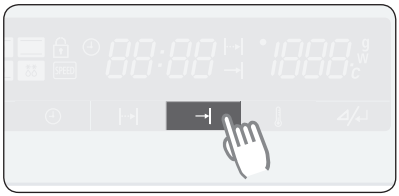
1 Виберіть режим печі та потрібне налаштування.

2 Натисніть кнопку "Час приготування" і введіть потрібний час приготування (2:00).



3 Натисніть кнопку **ЧАС ЗАВЕРШЕННЯ**.

- ► Час приготування буде додано до поточного часу, а на дисплеї з'являться цифри «14:00».
- ► Введіть потрібний час завершення приготування (18:00).



4 Натисніть кнопку **ЧАС ЗАВЕРШЕННЯ**.

- ► Піч автоматично розпочне приготування їжі у встановлений час (16:00).
- ► Після початку приготування на дисплеї з'явиться час приготування.

Примітка

- Після завершення часу затримки на дисплеї з'явиться час завершення приготування.
- До початку приготування із затримкою час приготування і час завершення приготування можна змінити.

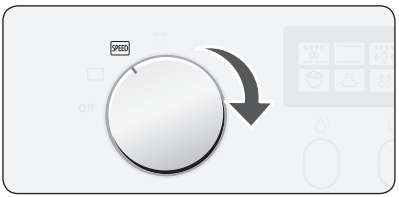
FQ315S002-BWT-03209N-02_UKR.indd 26 10/09/2012 14:30:31

Використання режиму Швидкого меню

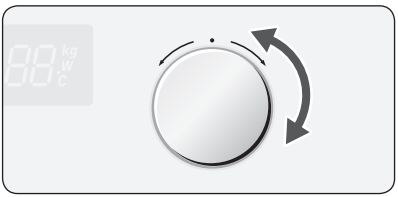
UKR

У режимі швидкого меню доступні 12 попередньо встановлених налаштувань для зручнішого варіння, смаження або випікання улюблених страв. Час приготування і рівень потужності встановлюються автоматично. Щоб почати приготування, просто виберіть одне з 12 налаштувань і вкажіть вагу.

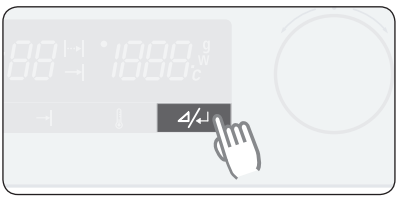
Налаштування режиму Швидкого меню



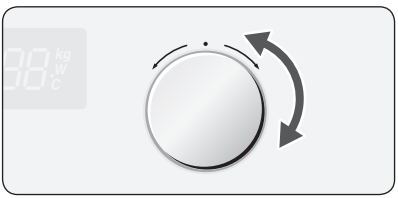
1 Поверніть **ПЕРЕМИКАЧ РЕЖИМІВ** у положення режиму швидкого меню.



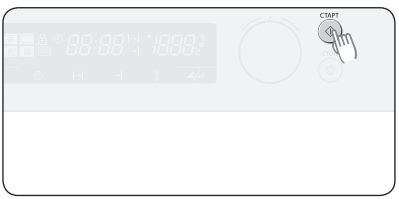
2 Поверніть **УНІВЕРСАЛЬНИЙ РЕГУЛЯТОР** і встановіть потрібне значення години та хвилин. Дивіться таблицю з описом 12 програм режиму швидкого меню на стор. 27-28.



3 Щоб змінити значення ваги, натисніть кнопку **РІВЕНЬ ПОТУЖНОСТІ/ВВЕДЕННЯ**, або.



4 Щоб вибрати потрібну вагу, поверніть **УНІВЕРСАЛЬНИЙ РЕГУЛЯТОР**.



5 Натисніть кнопку **СТАРТ**.

Примітка

- Деякі налаштування режиму швидкого меню передбачають безперервне приготування. Інші вимагають перевертання їжі під час приготування. Піч повідомляє про необхідність перевертання, подаючи звуковий сигнал.
- На дисплеї відображається температура, встановлена під час вибору налаштування режиму швидкого меню.
- Змінити температуру та час під час приготування неможливо.

FQ315S002-BWT-03209N-02_UKR.indd 27 10/09/2012 14:30:31

UKR

Інструкції із використання налаштувань режиму автоматичного швидкого меню

У таблиці нижче подано 12 автоматичних програм для приготування страв.
В ній вказано кількість продуктів, час витримки та відповідні рекомендації. Ці автоматичні програми пропонують спеціальні режими приготування, розроблені для зручного приготування (див. примітку в кінці таблиці).

№	Продукти	Вага (кг)	Приладдя	Рівень полички	Рекомендації
1	Заморожена піца	0,1 - 0,2 0,2 - 0,3 0,3 - 0,4 0,4 - 0,5	Решітка-гриль із керамічним підносом	3	Покладіть заморожену піцу посередині решітки-гриля із керамічним підносом.
2	Заморожені чіпси для приготування у печі	0,2 - 0,4 0,4 - 0,6	Форма для випікання	3	Розкладіть заморожені чіпси для приготування у духовці в металеву форму для випікання. Переверніть, коли піч подасть звукові сигнали. Для продовження готування натисніть кнопку пуску.
3	Заморожені крокети	0,4 - 0,5 0,5 - 0,6	Решітка-гриль із керамічним підносом	3	Рівномірно розкладіть заморожені картопляні крокети на решітку-гриль із керамічним підносом. Переверніть, коли піч подасть звукові сигнали. Для продовження готування натисніть кнопку пуску.
4	Заморожена лазанья	0,3 - 0,4 0,5 - 0,6 0,7 - 0,8	Керамічний піднос	3	Покладіть заморожену лазанью у відповідного розміру керамічну посудину або посудину з термостійкого скла. Дайте постояти 3-4 хвилини після розмороження.
5	Заморожені рибні філе для гриля	0,3 - 0,4 0,5 - 0,6 0,7 - 0,8	Керамічний піднос	3	Покладіть заморожену рибну запіканку у відповідного розміру керамічну посудину або посудину з термостійкого скла. Дайте постояти 3-4 хвилини після приготування.
6	Шматки курки	0,2 - 0,4 0,4 - 0,6 0,6 - 0,8 0,8 - 1,0	Решітка-гриль із керамічним підносом	4	Полийте охолоджені шматки курки олією і посипте спеціями. Покладіть на решітку-гриль із керамічним підносом шкіркою донизу. Переверніть, коли піч подасть звукові сигнали. Для продовження готування натисніть кнопку пуску. Після приготування дайте постояти 2 хвилини.
7	Ціла курка	1,0 - 1,1 1,2 - 1,3 1,4 - 1,5	Решітка-гриль із керамічним підносом	3	Полийте охолоджену тушку курчати олією і посипте спеціями. Покладіть на решітку-гриль із керамічним підносом грудинкою донизу. Переверніть, коли піч подасть звукові сигнали. Для продовження готування натисніть кнопку пуску. Після приготування дайте постояти 5 хвилин.

FQ315S002-BWT-03209N-02_UKR.indd 28 10/09/2012 14:30:31

Використання режиму Швидкого меню (продовження)

№	Продукти	Вага (кг)	Приладдя	Рівень полички	Рекомендації
8	Стейки з яловичини	0,3 - 0,6 0,6 - 0,8	Решітка-гриль із керамічним підносом	4	Покладіть стейки один біля одного посередині решітки для гриля із керамічним підносом. Переверніть, коли піч подасть звукові сигнали. Для продовження готування натисніть кнопку пуску.
9	Смажена яловичина	0,7 - 0,8 0,9 - 1,0 1,1 - 1,2 1,3 -1,4	Решітка-гриль із керамічним підносом	3	Замаринуйте смажену яловичину та покладіть її на решітку-гриль із керамічним підносом жирною стороною донизу. Оберніть, як тільки піч почне видавати звукові сигнали. Для продовження готування натисніть кнопку пуску. Після приготування загорніть в алюмінієву фольгу і дайте постояти 5-10 хвилин.
10	Смажена картопля	0,2 - 0,4 0,4 - 0,6 0,6 - 0,8 0,8 - 1,0	Решітка-гриль із керамічним підносом	4	Помийте картоплю і проколіть шкірку вилкою. Покладіть картоплини (кожна 200-250 г) одна біля одної на решітку-гриль із керамічним підносом. Дайте постояти 3-5 хвилин після приготування.
11	Кондитерські вироби	0,5 - 0,6 0,7 - 0,8 0,9 - 1,0	Форма для випікання	2	Викладіть тісто у відповідного розміру круглу посудину для випікання із термостійкого скла. Цю програму можна використовувати для всіх видів збитого рідкого тіста, наприклад мармурового, лимонного та горіхового пирогів.
12	Кекси	0,5 - 0,6 0,7 - 0,8	Форма для випікання	2	Викладіть тісто для кексів у відповідну металеву посудину на 12 кексів. Поставте посудину у форму для випікання. Якщо вага кекса становить 45 г, радимо готувати орієнтовно 0,5-0,6 кг загальної ваги, у випадку ваги великого кекса у 65 г - 0,7-0,8 кг.

Важлива інформація

Більшість налаштувань режиму Швидкого меню для підігрівання їжі використовують мікрохвильову енергію. Тому в разі застосування цього режиму слід чітко дотримуватися інструкцій з вибору посуду та інших заходів безпеки щодо мікрохвильової енергії.

FQ315S002-BWT-03209N-02_UKR.indd 29 10/09/2012 14:30:31

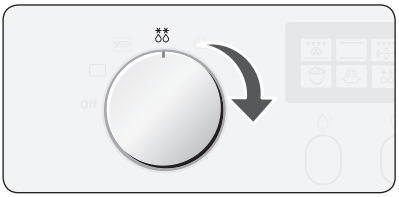
Використання режиму швидкого розморожування

UKR

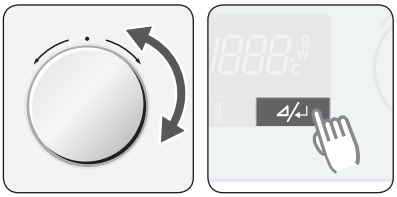
Налаштування режиму швидкого розморожування

Режим розмороження передбачає п'ять автоматичних програм. Час розмороження та рівень потужності встановлюються цими програмами автоматично. Щоб почати розмороження, просто виберіть цю функцію і вкажіть вагу продукту.

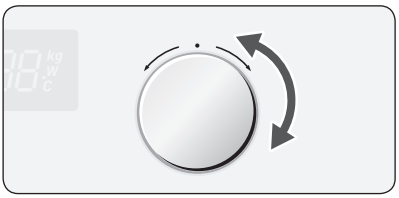
Відкрийте дверцята. Покладіть заморожені продукти посередині керамічного підноса. Рівень розташування - 1. Закрийте дверцята.



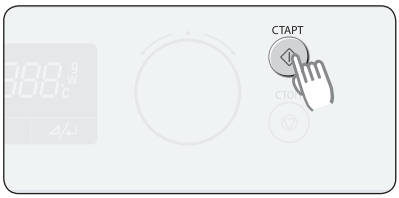
1 Поверніть **ПЕРЕМИКАЧ РЕЖИМІВ** у положення **швидкого розмороження** ( ).



2 За допомогою **УНІВЕРСАЛЬНОГО РЕГУЛЯТОРА** виберіть потрібний елемент розморожування. Натисніть кнопку **РІВЕНЬ ПОТУЖНОСТІ/ВВЕДЕННЯ** та виберіть потрібний елемент розморожування. (Дивіться таблицю з описом 5 програм режиму швидкого розмороження на стор. 29).



3 Виберіть вагу продуктів, повертаючи **УНІВЕРСАЛЬНИЙ РЕГУЛЯТОР**.



4 Щоб почати приготування, натисніть кнопку **СТАРТ**.

Коли приготування завершиться, чотири рази пролунає звуковий сигнал і на дисплеї блимне індикація завершення. Після цього звуковий сигнал лунатиме щохвилини протягом 3 хвилин.

Результат Почнеться розмороження.
Після половини часу розмороження піч подає звукові сигнали, нагадуючи про те, що продукти необхідно перевернути.

Важлива інформація

- Використовуйте лише безпечний для використання в мікрохвильовій печі посуд.
- Налаштувати параметри розмороження можна також вручну. Для цього виберіть функцію приготування/підігрівання у режимі мікрохвиль із рівнем потужності 180 Вт. Детальнішу інформацію дивіться у розділі «Приготування/Підігрівання» на стор. 38.

FQ315S002-BWT-03209N-02_UKR.indd 30 10/09/2012 14:30:32

Використання режиму швидкого розмороження (продовження)

Інструкції із використання налаштувань режиму автоматичного швидкого розмороження

В поданій таблиці представлено різні програми режиму автоматичного розмороження, вагу продуктів, час витримки та відповідні рекомендації. Ці програми працюють лише в режимі мікрохвиль. Перед розмороженням продуктів зніміть із них весь пакувальний матеріал. Покладіть м'ясо, птицю і рибу на керамічний піднос.

№	Продукти	Вага (кг)	Приладдя	Рівень полички	Час витримки (хв.)	Вказівки
1	М'ясо	0,2 - 2,0	Керамічний піднос	1	20 - 90	Прикрийте краї алюмінієвою фольгою. Переверніть м'ясо, коли піч подасть звукові сигнали. Ця програма підходить для розмороження яловичини, баранини, свинини, відбивних, стейків і фаршу.
2	Птиця	0,2 - 2,0	Керамічний піднос	1	20 - 90	Обгорніть ніжки та кінчики крил алюмінієвою фольгою. Переверніть м'ясо птиці, коли піч подасть звукові сигнали. Цю програма підходить для розмороження як цілої курки, так і окремих її порцій.
3	Риба	0,2 - 2,0	Керамічний піднос	1	20 - 60	Прикрийте хвіст цілої риби алюмінієвою фольгою. Переверніть рибу, коли піч подасть звукові сигнали. Ця програма підходить для розмороження як цілої риби, так і філейних шматків.
4	Хліб/ Випічка	0,1 - 1,0	Керамічний піднос	1	10 - 30	Покладіть хліб на аркуш кухонного паперу і переверніть його, як тільки піч подасть звуковий сигнал. Покладіть випічку на керамічний піднос і за можливості після подачі звукового сигналу оберніть. (Піч продовжує працювати, але зупиняється, якщо відкрити дверцята). Цю програму можна використовувати для розмороження всіх видів хліба, нарізаного та цілого, а також булочок і французьких батонів. Кладіть булочки в коло. Цю програму можна використовувати для всіх видів дріжджової випічки, бісквітів, тортів із сиру та листкового тіста. Однак вона не підходить для пісочного та глазурованого тіста, фруктових та кремових тортів, а також тортів з шоколадним верхом.
5	Фрукти	0,1 - 1,0	Керамічний піднос	1	5 - 15	Рівномірно розкладіть заморожені фрукти на керамічний піднос. Ця програма підходить для таких продуктів, як малина, суміш ягід і тропічних фруктів.

Важлива інформація

Режим швидкого розмороження використовує енергію мікрохвиль для нагрівання їжі. Тому в разі застосування цього режиму слід чітко дотримуватися інструкцій з вибору посуду та інших заходів безпеки щодо мікрохвильової енергії.

FQ315S002-BWT-03209N-02_UKR.indd 31 10/09/2012 14:30:32

Як працює мікрохвильова піч

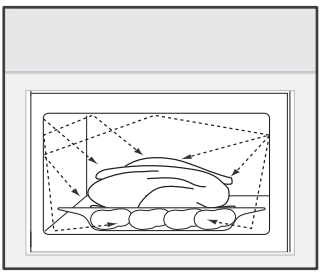
UKR

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:

- ***розмороження продуктів;***
- ***приготування їжі.***

Принципи приготування їжі



1. Хвилі, які виробляє магнетрон, рівномірно розповсюджуються за допомогою відповідної системи змішування та розповсюдження. 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 (охолоджені чи кімнатної температури).

Важлива інформація

Оскільки їжа всередині готується завдяки розсіюванню тепла, то приготування триває навіть після того, як їжу вийнято з печі.

Тому потрібно дотримуватися часу витримки, який вказано у рецептах страв та цій інструкції, щоб отримати:

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

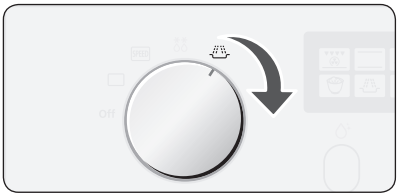
FQ315S002-BWT-03209N-02_UKR.indd 32 10/09/2012 14:30:32

Використання режиму мікрохвиль

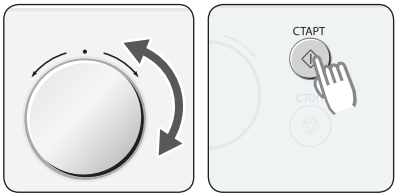
UKR

Мікрохвилі - це високочастотні електромагнітні хвилі. Під час готування за допомогою мікрохвиль їх енергія проникає в їжу, притягується та абсорбується 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.

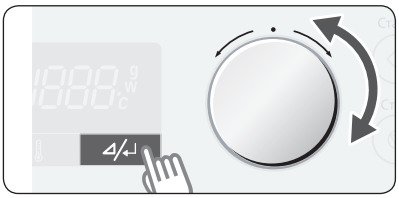
Налаштування режиму мікрохвиль



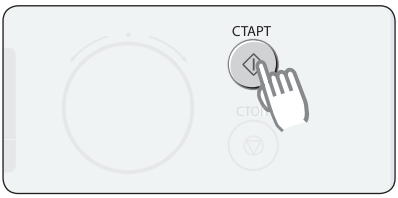
1 Поверніть **ПЕРЕМИКАЧ РЕЖИМІВ** у положення режиму мікрохвиль. На ДИСПЛЕЇ з'явиться час і рівень потужності.



2 Щоб встановити потрібний час приготування, поверніть **УНІВЕРСАЛЬНИЙ РЕГУЛЯТОР**. Після налаштування часу приготування почне блимати кнопка **СТАРТ**. Якщо змінювати рівень потужності не потрібно, натисніть кнопку **СТАРТ**, щоб почати готування.



3 Щоб змінити рівень потужності, натисніть кнопку **РІВЕНЬ ПОТУЖНОСТІ / ВВЕДЕННЯ** і поверніть **УНІВЕРСАЛЬНИЙ РЕГУЛЯТОР** у потрібне положення. Інформацію про час приготування і рівні потужності дивіться у вказівках щодо приготування на стор. 36-41.



4 Щоб почати приготування, натисніть кнопку **СТАРТ**.

FQ315S002-BWT-03209N-02_UKR.indd 33 10/09/2012 14:30:32

UKR

Відомості щодо рівнів потужності мікрохвиль

РІВЕНЬ ПОТУЖНОСТІ	ВІДСОТКИ (%)	ВИХІДНА ПОТУЖНІСТЬ (ВТ)	ПРИМІТКА
ВИСОКИЙ	100	900	Для розігрівання рідин.
ВИСОКИЙ НИЗЬКИЙ	83	750	Для розігрівання та приготування їжі.
СЕРЕДНІЙ ВИСОКИЙ	67	600	Для розігрівання та приготування їжі.
СЕРЕДНІЙ	50	450	Для приготування м’яса та розігрівання делікатних продуктів.
СЕРЕДНІЙ НИЗЬКИЙ	33	300	
РОЗМОРОЖЕННЯ	20	180	Для розморожування та тривалого готування.
НИЗЬКИЙ	11	100	Для розморожування делікатних продуктів.

FQ315S002-BWT-03209N-02_UKR.indd 34 10/09/2012 14:30:32

Використання режиму мікрохвиль (продовження)

Інструкції з використання посуду в режимі мікрохвильової енергії

Посуд, що використовується в режимі мікрохвильової енергії, має пропускати мікрохвилі для їх проникнення в структуру продуктів. Метали, такі як нержавіюча сталь, алюміній та мідь, відбивають мікрохвилі. Тому металевий посуд використовувати заборонено. Безпечним для застосування є посуд із позначкою «Для мікрохвильової печі». Докладніші відомості щодо відповідності різноманітного посуду викладено у таблиці нижче. Поза цим, слід пам'ятати, що в режимі мікрохвиль необхідно завжди використовувати керамічний піднос, розміщуючи його на рівні 1.

КУХОННЕ ПРИЛАДДЯ	БЕЗПЕЧНО ДЛЯ МІКРОХВИЛЬОВОЇ 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 запіканки	✓	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		
• Універсальний посуд для готування та сервірування	✓	Можна використовувати, якщо не він 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.

FQ315S002-BWT-03209N-02_UKR.indd 35 10/09/2012 14:30:32

Використання режиму мікрохвиль (продовження)

КУХОННЕ ПРИЛАДДЯ	БЕЗПЕЧНО ДЛЯ МІКРОХВИЛЬОВОЇ ПЕЧІ	КОМЕНТАРІ
Металевий посуд		
• Тарілки	✗	Може спричинити іскріння або займання.
• Дроти для зв'язування 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		
• Контейнери	✓	Особливо, якщо це вогнетривкий термопластик. Деякі інші види пластику можуть деформуватися або втратити колір від високої температури. Не використовуйте меламіновий пластик.
• Плівка	✓	Може використовуватися 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.
Парафінований папір або папір, який не пропускає жир	✓	Може використовуватися для утримання вологи та запобігання розбризкування.

Примітка

«Іскріння» означає виникнення іскор у печі.

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

FQ315S002-BWT-03209N-02_UKR.indd 36 10/09/2012 14:30:33

Використання режиму мікрохвиль (продовження)

Вказівки щодо приготування їжі в режимі мікрохвиль

ЗАГАЛЬНІ ВКАЗІВКИ

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.

Використання кришки під час приготування їжі
Потрібно накривати їжу під час приготування, оскільки вода, що випаровується, перетворюється у пару та впливає на процес приготування. Їжу можна накривати різними способами, наприклад керамічною тарілкою, пластмасовою кришкою або плівкою для використання у мікрохвильовій печі.

Час витримки
Після приготування важливо залишити страву на рекомендований час витримки, щоб температура стала однаковою по всьому її об'єму.

ВКАЗІВКИ ЩОДО ПРИГОТУВАННЯ ЗАМОРОЖЕНИХ ОВОЧІВ

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

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

FQ315S002-BWT-03209N-02_UKR.indd 37 10/09/2012 14:30:33

UKR

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 (див. таблицю). Готуйте з накритою кришкою протягом мінімального часу, вказаного в таблиці. Потім продовжуйте готування до отримання бажаного результату. Перемішайте один раз під час і після приготування. Після приготування страви додайте сіль, спеції або масло. Накрийте кришкою і залиште на 3 хвилини.

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

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

Страва	Порція (г)	Час приготування (хв.)	Час витримки (хв.)	Вказівки
Броколі	250 500	3 - 4 6 - 7	3	Підготуйте суцвіття однакового розміру. Розмістіть стеблами досередини.
Брюссельська капуста	250	5 - 6	3	Додайте 60-75 мл (5-6 ст. ложок) води.
Морква	250	4 - 5	3	Поріжте моркву на однакові шматочки.
Цвітна капуста	250 500	4 - 5 7 - 8	3	Підготуйте суцвіття однакового розміру. Розріжте великі суцвіття навпіл. Розмістіть стеблами досередини.
Цукіні	250	3 - 4	3	Поріжте цукіні на шматки. Додайте 30 мл (2 ст. ложки) води або шматочок масла. Готуйте, доки не зм'якнуть.
Баклажани	250	3 - 4	3	Поріжте баклажани на маленькі шматочки і побризкайте 1 столовою ложкою лимонного соку.
Цибуля-порей	250	3 - 4	3	Поріжте цибулю на товсті шматки.
Гриби	125 250	1 - 2 2 - 3	3	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.
Цибуля	250	4 - 5	3	Поріжте цибулю скибками або навпіл. Додайте лише 15 мл (1 ст. ложку) води.
Болгарський перець	250	4 - 5	3	Поріжте перець на маленькі шматки.
Картопля	250 500	4 - 5 7 - 8	3	Зважте почищену картоплю і розріжте її на однакові половинки або четвертинки.
Бруква	250	5 - 6	3	Поріжте брукву на маленькі кубики.

FQ315S002-BWT-03209N-02_UKR.indd 38 10/09/2012 14:30:33

Використання режиму мікрохвиль (продовження)

ВКАЗІВКИ ЩОДО ПРИГОТУВАННЯ РИСУ ТА МАКАРОННИХ ВИРОБІВ

Рис Використовуйте велику посудину з термостійкого скла з кришкою (зауважте, що під час приготування об'єм рису збільшується вдвічі). Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Після завершення часу приготування помішайте страву перед тим, як залишити її постояти. Посоліть, додайте приправи та масло. Зауважте, що після завершення часу приготування рис може увібрати не всю воду.

Макарони візьміть велику посудину з термостійкого скла. Додайте киплячу воду, пучку солі і ретельно помішайте. Під час приготування страви не накривайте посудину кришкою. Час від часу помішуйте макарони під час і після приготування. Поки макарони відстоюються, накрийте посудину кришкою, після чого злийте воду.

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

ПІДІГРІВАННЯ

Мікрохвильова піч дозволяє значно швидше підігрівати їжу, ніж звичайна піч.

Розміщення і використання кришки
Не підігрівайте страви великого розміру (наприклад, великий шматок м'яса), адже вони висушуються ззовні, перш ніж страва підігріється всередині. Для кращого результату підігрівайте невеликі порції. Накривання їжі під час підігрівання також запобігає її висушуванню.

Рівні потужності
Для підігрівання їжі можна використовувати різні рівні потужності.
Загалом, якщо продукти мають делікатну структуру, великий об'єм або підігріваються дуже швидко (наприклад, пироги з начинкою), краще розігрівати їх з використанням нижчого рівня потужності.

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

Час підігрівання і витримки
Підігріваючи страву вперше, радимо занотувати час, який для цього знадобився, для довідки у майбутньому. Слідкуйте, щоб страва не перегрілася. Якщо у вас виникають сумніви, краще встановити менший час приготування. За необхідності час можна додати. Завжди перевіряйте, чи страва повністю прогрілася. Залиште страву на деякий час після підігрівання, щоб температура стала однаковою по всьому її об'єму. Рекомендується залишати страву після підігрівання на 2-4 хвилини.

FQ315S002-BWT-03209N-02_UKR.indd 39 10/09/2012 14:30:33

UKR

ПІДІГРІВАННЯ РІДИН

Будьте особливо обережними під час підігрівання рідин. Щоб запобігти бурхливому закипанню та опікам, кладіть у напій ложку або скляну паличку. Помішуйте рідину під час і після підігрівання. Залишайте страву принаймні на 20 секунд після вимкнення печі, щоб температура стала однаковою по всьому її об'єму.

ПІДІГРІВАННЯ ДИТЯЧОГО ХАРЧУВАННЯ

Дитяче харчування

Будьте особливо обережні під час підігрівання дитячого харчування. Покладіть їжу в глибоку керамічну тарілку. Накрийте пластмасовою кришкою. Після підігрівання ретельно помішайте. Переш ніж подавати страву, залиште її на 2-3 хвилини. Ще раз помішайте та перевірте температуру. Рекомендована температура подання становить 30-40 °C.

Дитяче молоко

Налийте молоко у стерилізовану скляну пляшечку. Підігрівайте, не накриваючи. Не підігрівайте пляшечку для дитячого харчування із соскою на ній, оскільки пляшечка може вибухнути від перегрівання. Добре потрясіть пляшечку перед тим, як залишити її, а також перед годуванням. Уважно перевіряйте температуру дитячого молока чи їжі, перш ніж давати дитині. Рекомендована температура молока: 37 °C.

РОЗМОРОЖУВАННЯ

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

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

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

Якщо птиця почне нагріватись ззовні, натисніть кнопку **СТОП/СКАСУВАТИ** та дайте постояти 20 хвилин, перш ніж продовжити.
Для завершення процесу розморожування дайте рибі, м'ясу і птиці постояти.
Час витримки для повного розморожування відрізняється залежно від ваги продукту. Див. таблицю на наступній сторінці.

Підказка Пласкі продукти розморожуються краще, ніж товсті, а менша кількість продуктів розморожується швидше, ніж більша. 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.

FQ315S002-BWT-03209N-02_UKR.indd 40 10/09/2012 14:30:33

Використання режиму мікрохвиль (продовження)

Заморожені продукти слід розморожувати з використанням рівня потужності, передбаченого для розморожування (180 Вт).

Страва	Порція	Час приготування (хв.)	Час витримки (хв.)	Вказівки
М'ясо				
Фарш з яловичини	250 г 500 г	6 - 7 10 - 12	15 - 30	Покладіть м'ясо на керамічну тарілку. Обгорніть тонші краї алюмінієвою фольгою. Переверніть після завершення половини часу розморожування.
Стейки зі свинини	250 г	7 - 8		
Птиця				
Шматки курки	500 г (2 шт.)	12 - 14	15 - 60	Спочатку покладіть шматки курки шкірою донизу, а цілу курку грудинкою донизу на керамічну тарілку. Обгорніть тонші частини, як от крила і кінцівки, алюмінієвою фольгою. Переверніть після завершення половини часу розморожування
Ціла курка	1200 г	28 - 32		
Риба				
Філе риби	200 г	6 - 7	10 - 25	Покладіть заморожену рибу посередині керамічної тарілки. Кладіть грубші частини поверх тонших. Обгорніть вузькі кінці філе та хвіст цілої риби алюмінієвою фольгою. Переверніть після завершення половини часу розморожування!
Ціла риба	400 г	11 - 13		
Фрукти				
Ягоди	300 г	6 - 7	5 - 10	Розкладіть фрукти на пласку круглу скляну посудину (великого діаметра).
Хліб				
Булочки (по 50 г)	2 шт. 4 шт.	1 - 1½ 2½ - 3	5 - 20	Розкладіть булочки по колу, а хліб покладіть горизонтально на кухонний папір посередині керамічної тарілки. Переверніть після завершення половини часу розморожування.
Тости/канапки	250 г 500 г	4 - 4½ 7 - 9		

FQ315S002-BWT-03209N-02_UKR.indd 41 10/09/2012 14:30:33

UKR

ПОРАДИ ЩОДО ШВИДКОГО ТА ЗРУЧНОГО ПРИГОТУВАННЯ

Топлення масла
Покладіть 50 г масла в малу глибоку скляну посудину. Накрийте пластмасовою кришкою.
Розігрівайте 30-40 секунд, вибравши потужність 900 Вт.

Топлення шоколаду
Покладіть 100 г шоколаду в малу глибоку скляну посудину.
Розігрівайте 3-5 хвилин, вибравши потужність 450 Вт.
Під час топлення помішайте один чи два рази.

Топлення кристалізованого меду
Покладіть 20 г кристалізованого меду у маленьку, глибоку скляну тарілочку.
Розігрівайте 20-30 секунд, вибравши потужність 300 Вт.

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

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

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

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

Підсмажування шматочків мигдалю
Рівномірно викладіть 30 г подрібненого мигдалю на керамічну тарілку середнього розміру.
Підсмажуйте 3½-4½ хвилини з використанням рівня потужності 600 Вт, кілька разів перемішуючи.
Залиште страву на 2-3 хвилини в печі.

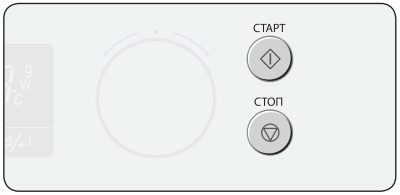
FQ315S002-BWT-03209N-02_UKR.indd 42 10/09/2012 14:30:33

Вимкнення звукового сигналу

UKR

Піч подає звуковий сигнал після завершення приготування їжі. На дисплеї 4 рази блимає індикація «End» (Кінець).

1 Щоб вимкнути звуковий сигнал, одночасно натисніть та утримуйте 1 секунду кнопку **СТОП/СКАСУВАТИ (** ⊘ **)** та **СТАРТ (** ◇ **)**.



2 Щоб знову ввімкнути звуковий сигнал, одночасно натисніть та утримуйте 1 секунду кнопку **СТОП/СКАСУВАТИ (** ⊘ **)** та **СТАРТ (** ◇ **)**.

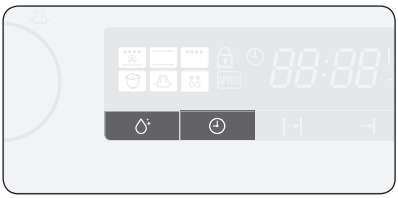
FQ315S002-BWT-03209N-02_UKR.indd 43 10/09/2012 14:30:33

Блокування від дітей

UKR

Функція блокування від дітей дає змогу заблокувати панель керування печі для запобігання її ненавмисному використанню.

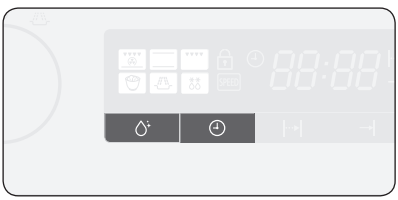
Блокування печі



1 Одночасно натисніть та утримуйте кнопку **ОЧИЩЕННЯ ПАРОЮ** та **ГОДИННИК** протягом 3 секунд.

2 На ДИСПЛЕЇ з'явиться символ блокування, повідомляючи про блокування всіх функцій.

Розблокування печі



1 Одночасно натисніть та утримуйте кнопку **ОЧИЩЕННЯ ПАРОЮ** та **ГОДИННИК** протягом 3 секунд.

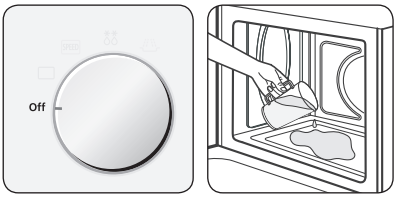
2 Символ блокування зникне з дисплея, повідомляючи про розблокування функцій.

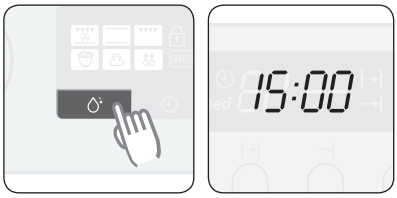
FQ315S002-BWT-03209N-02_UKR.indd 44 10/09/2012 14:30:34

Використання функції парового очищення

UKR

Функція очищення парою дає змогу продезінфікувати піч всього за 15 хвилин.



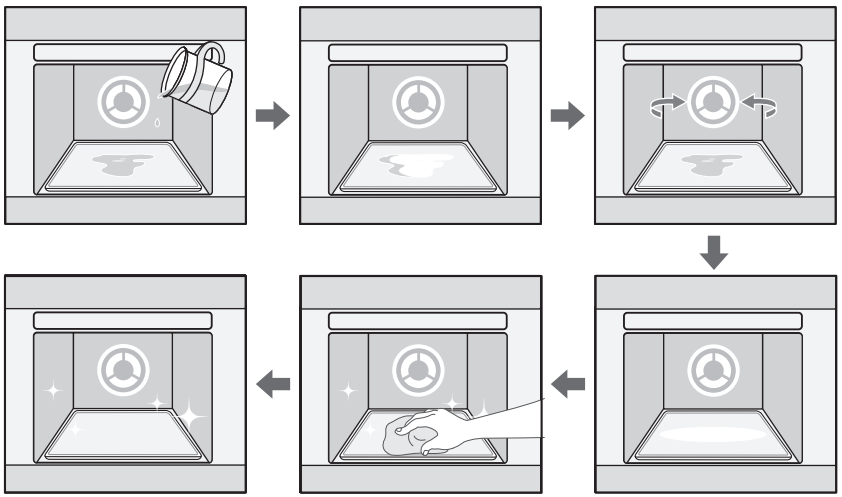


1 Поверніть **ПЕРЕМИКАЧ РЕЖИМІВ** у положення "Вимк.".

► На дно порожньої печі налийте близько 100 мл води.

2 Натисніть кнопку **ПАРОВОГО ОЧИЩЕННЯ**. Піч почне працювати автоматично.

► Через 15 хвилини піч зупиниться автоматично. Витріть її сухою ганчіркою.



Важлива інформація

- Використовуйте цю функцію лише тоді, коли піч цілком охолоджена до кімнатної температури.
- НЕ використовуйте дистильовану воду.

FQ315S002-BWT-03209N-02_UKR.indd 45 10/09/2012 14:30:35

Чищення мікрохвильової печі

Піч слід регулярно очищати для запобігання налипанню жиру та часточок їжі на внутрішній та зовнішній поверхнях, дверцятах та дверних ущільнювачах.

1. Чистьте зовнішні поверхні м'якою ганчіркою і теплим мильним розчином. Сполосніть і висушіть.
2. Бризки та забруднення всередині печі можна усунути, змочивши ганчірку у воді з миючим засобом. Сполосніть і висушіть.
3. Щоб розм'якшити засохлі часточки їжі та усунути запах, поставте горнятко з розведеним лимонним соком на дно порожньої печі і нагрівайте 10 хвилин за максимального рівня потужності.
4. Помийте піч усередині.

Важлива інформація

- Будьте особливо обережними, щоб вода НЕ потрапила у вентиляційні отвори.
- НІКОЛИ не використовуйте абразивні засоби чи хімічні розчини.
- ЗАВЖДИ слідкуйте, щоб ущільнювачі дверцят були чистими і на них не налипали часточки їжі, оскільки це може заважати належному закриванню дверцят.

Зберігання і ремонт мікрохвильової печі

Ремонт має здійснюватися лише кваліфікованим спеціалістом. Якщо піч потребує техогляду, від'єднайте її від електромережі і зверніться у найближчий сервісний центр Samsung.

Телефонуючи, будьте готові надати такі відомості:

- ***номер моделі та серійний номер (вказується на задній панелі печі);***
- ***гарантійні умови;***
- ***чіткий опис проблеми, що виникла.***

Якщо піч потрібно на час невикористання сховати, поставте її у чистому сухому місці, оскільки пилюка або волога можуть спричинити пошкодження.

FQ315S002-BWT-03209N-02_UKR.indd 46 10/09/2012 14:30:35

Усунення несправностей

UKR

У разі виникнення неполадок спробуйте скористатися порадами, зазначеними нижче. Це зекономить ваш час та усуне потребу звернення у сервісний центр.

- Їжа залишається сирою.
  - Перевірте, чи правильно налаштовано таймер і натиснено кнопку СТАРТ.
  - Щільно закрийте дверцята.
  - Перевірте, чи не сталося короткого замикання і чи не спрацював автоматичний вимикач.
- Їжа не готова або переварена.
  - Перевірте, чи встановлено відповідний час готування.
  - Перевірте, чи встановлено відповідний рівень потужності.
- Всередині печі помітні іскри і чути потріскування (іскріння).
  - Перевірте, чи використовується відповідний посуд без металевих обідків.
  - Перевірте, чи в камері печі випадково не залишилась виделка чи інший металевий виріб.
  - У разі використання алюмінієвої фольги перевірте, чи вона не розміщена надто близько до стінок камери печі.
- Піч створює перешкоди для радіоприймачів і телевізорів.
  - Під час роботи печі можна спостерігати незначні перешкоди у роботі радіоприймача чи телевізора. Щоб мінімізувати виникнення цього ефекту, намагайтесь розташовувати піч якомога далі від телевізора, радіоприймача чи антен.
- Електричні перешкоди спричиняють збій індикації на ДИСПЛЕЇ.
  - Від'єднайте кабель живлення від мережі та під'єднайте знову. Ще раз встановіть час.
- Всередині печі утворюється конденсат.
  - Це звичне явище. Просто протріть камеру після готування.
- Вентилятор продовжує працювати після вимкнення печі.
  - Це звичне явище. Після вимкнення печі охолоджувальний вентилятор може працювати ще упродовж трьох хвилин.
- Відчутно повітряний потік навколо дверцят і зовнішнього корпусу.
  - Це звичне явище.
- Світлові бліки навколо дверцят і зовнішнього корпусу.
  - Це звичне явище.
- Вздовж периметра дверцят або з вентиляційних отворів виходить пара.
  - Це звичне явище.
- Під час роботи печі, особливо в режимі розмороження, чутно клацання.
  - Це звичне явище.

FQ315S002-BWT-03209N-02_UKR.indd 47 10/09/2012 14:30:35

Коди помилок

UKR

Код помилки	Загальні функції
	СЕНСОР ТЕМПЕРАТУРИ ВИЯВИВ ЗАВИСОКЕ ТЕМПЕРАТУРНЕ ЗНАЧЕННЯ Під час роботи/скасування роботи печі температурний сенсор зафіксував значення вище 250 °C.
	СЕНСОР ТЕМПЕРАТУРИ ВИЯВИВ ЗАНИЗЬКЕ ТЕМПЕРАТУРНЕ ЗНАЧЕННЯ Під час роботи/скасування роботи печі температурний сенсор зафіксував значення менше 5 °C.
	ПІД ЧАС РОБОТИ МІКРОХВИЛЬОВОЇ ПЕЧІ ЗАФІКСОВАНО ТЕМПЕРАТУРУ БІЛЬШЕ 210 °C Виникає, якщо під час роботи мікрохвильової печі температура перевищує 210 °C (загроза ПОЖЕЖІ).
	ПЕРЕМИКАЧ ЗАСЛІНКИ Виникає, якщо протягом 2 хвилин не спостерігається відкривання або закривання ЗАСЛІНКИ.

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.

Призначено для використання в нормальних умовах
Термін слуби: 7 років

FQ315S002-BWT-03209N-02_UKR.indd 48 10/09/2012 14:30:36

Технічні характеристики

UKR

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

Модель	**FQ315S, FQ115S**
Джерело живлення	230 В ~ 50 Гц
Споживання енергії	
Смаження з конвекцією	2700 Вт
Мікрохвилі	1650 Вт
Нижній елемент нагрівання	400 Вт
Подвійний гриль	2800 Вт
Максимальна потужність	3150 Вт
Вихідна потужність	100 Вт / 900 Вт (IEC - 705)
Робоча частота	2450 МГц
Магнетрон	OM75P(20)
Спосіб охолодження	Електричний вентилятор
Розміри (Ш x В x Г)	
Габаритні	595 x 460 x 520 мм
Внутрішня камера	429 x 229 x 430 мм
Об'єм	42 літри
Вага	
Нетто	близько 34 кг
Брутто	близько 42 кг

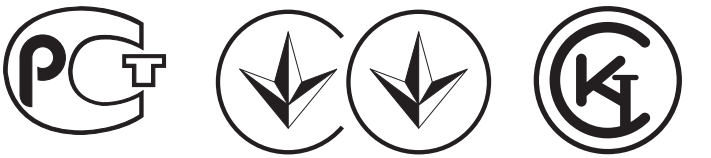
FQ315S002-BWT-03209N-02_UKR.indd 49 10/09/2012 14:30:36

Примітка

FQ315S002-BWT-03209N-02_UKR.indd 50 10/09/2012 14:30:36

Примітка

FQ315S002-BWT-03209N-02_UKR.indd 51 10/09/2012 14:30:36



Зроблено в Тайланді.
Адреса фабрики:

THAI SAMSUNG ELECTRONICS CO.,LTD.
313 Moo 1 Sukhaphiban 8 Rd. Sriracha Industry Park
T.Bung A.Sriracha Chonburi Thailand 20230

МАЄТЕ ЗАПИТАННЯ ЧИ КОМЕНТАРІ?

КРАЇНА	ТЕЛЕФОН	ВЕБ-САЙТ
RUSSIA	8-800-555-55-55	www.samsung.com
GEORGIA	0-800-555-555	
ARMENIA	0-800-05-555	
AZERBAIJAN	088-55-55-555	
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500(GSM: 7799)	
UZBEKISTAN	8-10-800-500-55-500	
KYRGYZSTAN	00-800-500-55-500	
TADJIKISTAN	8-10-800-500-55-500	
Mongolia	+7-800-555-55-55	
BELARUS	810-800-500-55-500	
MOLDOVA	0-800-614-40	
UKRAINE	0-800-502-000	www.samsung.com/ua (Ukrainian) www.samsung.com/ua_ru (Russian)

Код №: DE68-03209N-02

SAMSUNG

Іске қолдану нұсқаулары және пісіруге қатысты нұсқаулық

ЖЫЛДАМ ПІСІРЕТІН ПЕШ

FQ315S
FQ115S
Пайдаланушы нұсқаулығы

Planet First **100% Recycled Paper**

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

Мазмұны

Пайдаланушы нұсқаулығын қолдану 4
Қауіпсіздік туралы маңызды мағлұматтар 4
Микротолқынды пешті орнату 8
Сағатты қою 11
Пештің функциялары 12
Керек-жарақтары 13
Басқару панелі 14
Қыздыру жолдары 15
Пеш режимін қолдану 16
Пеш режимін орнату 16
Желдеткішпен қуыру параметрі 18
Желдеткішпен пісіру параметрі 20
Қос гриль параметрі 22
Қамыр ашыту параметрі 23
Пісіру уақытын орнату 24
Пісіруді аяқтау уақытын орнату 25
Пісіру уақытын сақтау функциясы 26
Жылдам пісіретін мәзір режимін қолдану 27
Жылдам пісіретін мәзір режимін орнату 27
Автоматты түрде жылдам пісіру параметрлеріне қатысты нұсқау 28
Жылдам жібіту режимін қолдану 30
Жылдам жібіту режимін орнату 30
Автоматты түрде жылдам жібіту параметрлеріне қатысты нұсқау 31
Микротолқынды пеш қалай жұмыс жасайды. 32
Микротолқын режимін қолдану 33
Микротолқын режимін орнату 33
Микротолқын қуатының деңгейлеріне қатысты нұсқаулық 34
Микротолқын үшін қолдануға болатын ыдыс туралы кеңес 35
Микротолқынмен пісіруге қатысты нұсқаулық 37
Сигнал құралын өшіру 43
Бала қауіпсіздігінің құралы 44
Бумен тазалау функциясын қолдану 45
Микротолқынды пешті тазалау. 46
Микротолқынды пешті сақтау және жөндеу 46
Ақаулық себептерін анықтау 47
Ақаулық кодтары 48
Техникалық параметрлері 49

FQ315S002-BWT-03209N-02_KZ.indd 3 10/09/2012 14:31:20

KZ

Пайдаланушы нұсқаулығын қолдану

SAMSUNG жылдам пісіретін пешін сатып алғаныңызға рахмет.

Пайдаланушы нұсқаулығында қауіпсіздікке қатысты маңызды нұсқаулар мен жаңадан сатып алған жылдам пісіретін пешіңізді қолдану, оған күтім көрсетуге қатысты маңызды ақпарат қамтылған.

Пешті іске қосардың алдында осы нұсқаулықтағы мағлұматтардың барлығын мұқият оқып шығыңыз да, келешекте қарап жүру үшін сақтап қойыңыз.

Негізгі пісіру циклдерін түсіндіретін нұсқау, сізге қолайлы болу үшін осы кітапшаның алдыңғы мұқабасының артында көрсетілген.

Қауіпсіздік туралы маңызды мағлұматтар

МИКРОТОЛҚЫН ҚУАТЫНЫҢ ҚАТЕРІНЕ ҰШЫРАМАС ҮШІН ОРЫНДАЛУҒА ТИІС САҚТЫҚ ШАРАЛАРЫ

Төмендегі сақтық шаралары орындалмаса, микротолқын қуатының қатеріне ұшырауыңыз мүмкін.

(a) Ешқашан есігі ашық тұрған пешті іске қосам деп әрекет жасауға немесе қауіпсіздік тетігін (есіктің бекітпесі) бұзуға немесе қауіпсіздік тетігінің саңылауларына бөгде зат сұғуға болмайды.

(b) Пештің есігі мен алдыңғы жағының арасына ештеңе қыстырмаңыз немесе тығыздағыштарға тағам немесе тазалағыш заттың қалдықтары жиналуына жол бермеңіз. Есік пен есік тығыздағышының беттерін, пеш жұмыс жасап болғаннан кейін әуелі дымқыл шүберекпен сүртіп, содан кейін жұмсақ, құрғақ шүберекпен тазалаңыз.

(c) Пеш бұзылып қалса, оны өндіруші тарапынан микротолқынды пешті жөндеу бойынша дайындықтан өткізілген техник жөндемейінше іске қоспаңыз. Пеш есігінің дұрыс жабылуы мен төмендегілерге еш нұқсан келмеудің ерекше маңызы бар:

(1) есік (майысқан)

(2) есіктің топсалары (сынық немесе босап қалған)

(3) есіктің тығыздағышы және тығыздағыш беттер

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

FQ315S002-BWT-03209N-02_KZ.indd 4 10/09/2012 14:31:20

KZ

ҚАУІПСІЗДІК ТУРАЛЫ МАҢЫЗДЫ МАҒЛҰМАТТАР.

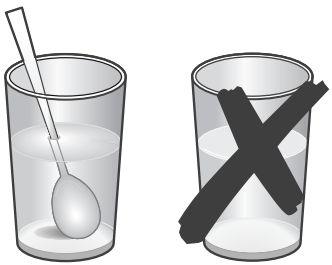
МҰҚИЯТ ОҚЫП ШЫҒЫП, КЕЛЕШЕКТЕ ҚОЛДАНУ ҮШІН САҚТАП ҚОЙЫҢЫЗ.

Пеште тағам пісіру немесе сусын жылытуға кіріспей тұрып, келесі сақтық шараларының сақталғанына көз жеткізіңіз.

- Микротолқынды пеште қолдануға жарамды ыдыс-аяқтарды ғана қолданыңыз; Металл сауыттардың ешқайсысын, жиектері алтын немесе күміспен жалатылған ас ыдыстарын, істіктерді, шанышқыларды т.с.с. ешқашан ҚОЛДАНБАҢЫЗ. Қағаз немесе пластик қалталардың сымтемірден жасалған бауларын алыңыз.

Себебі Электр жарқылы немесе тұйығы пайда болып, пешті бүлдіруі мүмкін.

- Тағамды пластик немесе қағаз сауыттарға салып қыздырған кезде, пештен көз алмаңыз, бұндай заттар тұтанып кетуі мүмкін. Микротолқынды пешті газеттерді немесе киімдерді кептіру үшін қолданбаңыз
- Егер түтін шыққаны байқалса, құрылғыны сөндіріңіз немесе оны электр желісінен ағытыңыз да, жалын шыққаны байқалса оны басу үшін есікті ашпаңыз;
- Микротолқынды пеште сусындарды қыздырған кезде кенет тасып кетуі мүмкін, сондықтан да, сауытты абайлап ұстау керек; Бұндай жағдайдың алдын алу үшін, **ӘРҚАШАН** пешті сөндіргеннен кейін, қыздырылған тағамды температура теңгерімі орын алғанша кем дегенде 20 секунд пештің ішіне қоя тұрыңыз. Қажет болса, қыздырып жатқанда және қыздырып болғаннан кейін де ӘРҚАШАН араластырыңыз.



Бу шалып кетсе, төмендегі әрекеттерді орындап, АЛҒАШҚЫ ЖӘРДЕМ көрсетіңіз:

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

- Сауыттарды **ЕШҚАШАН** шегіне дейін толтырмаңыз, сұйық тасып төгілмес үшін аузы түбінен қарағанда кең сауытты таңдаңыз. Мойыны тар шөлмектер де, қатты қызса жарылып кетуі мүмкін.
  Баланың шөлмегін ЕШҚАШАН еміздігін алмай қыздырмаңыз, себебі қатты қызған шөлмек жарылып кетуі мүмкін.
- Баланы тамақтандыратын шөлмектің және балалар тағамы салынған қалбырлардың ішіндегісін берер алдында араластыру немесе шайқау керек және күйіп қалмас үшін температурасын тексеру керек.

FQ315S002-BWT-03209N-02_KZ.indd 5 10/09/2012 14:31:21

Қауіпсіздік туралы маңызды мағлұматтар (Жалғасы)

KZ

- Жұмыртқаны микротолқынды пеште қабығы аршылмаған, бітеулей пісірілген жұмыртқаны қыздыруға болмайды, себебі олар микротолқынмен қыздырып болғаннан кейін де жарылып кетуі мүмкін.
  Сонымен қатар тұмшаланып жабылған немесе вакуум шөлмектерді, банкаларды, сауттарды, қабығы аршылмаған жаңғақтарды, қызанақтарды т.с.с. қыздырмаңыз.
- Пешті мезгіл-мезгіл тазалап, тағамның қалдықтарын алып отыру керек;
- Пешті таза ұстамасаңыз, оның бетінің сапасы кетіп, нәтижесінде оның қолданыс мерзіміне әсер етуі немесе қатерлі жағдайларға әкелуі мүмкін.
- Желдеткіш саңылауларды шүберекпен немесе қағазбен **БІТЕМЕҢІЗ**. Пештен ыстық ауа шығатындықтан, бұндай заттар өртенуі мүмкін.
  Пеш қатты қызып, автоматты түрде сөніп қалуы мүмкін. Әбден суығанша іске қосу мүмкін болмайды.
- Байқаусызда күйіп қалмас үшін, тағамды пештен алар кезде **ӘРҚАШАН** пешке арналған қолғапты қолданыңыз.
- Пештің қыздырғыш элементтеріне немесе ішкі қабырғасына ешқашан пеш суығанша **ҚОЛ ТИГІЗБЕҢІЗ**.
- Қорек сымы немесе ашасын суға батырмаңыз, қорек сымын заттың қызып тұрған беттерінен алыс ұстаңыз.
  Қорек сымы немесе ашасы бүлінген құрылғыны ешқашан іске қоспаңыз.
- Пештің есігін ашқан кезде, одан кем дегенде шынтақтың ұзындығындай қашықтықта тұрыңыз.

Себебі Пештен шыққан ыстық ауа немесе бу шарпып кетуі мүмкін.

- Құрылғы жұмыс жасап тұрған кезде сырт-сырт еткен дыбыс естілуі мүмкін (әсіресе, пеште тағам жібіту функциясы орындалып тұрса).

Себебі Бұл электр қуатының шығыс мөлшері өзгерген кезде шығатын қалыпты дыбыс.

- Бос тұрған микротолқынды пешті ешқашан іске қоспаңыз. Қауіпсіздікті қамтамасыз ету үшін электр қуаты автоматты түрде тоқтатылады. Шамамен 30 минуттай қоя тұрғаннан кейін іске қоса беруіңізге болады. Пештің ішінде әрқашан бір стакан су тұрғаны дұрыс. Пеш байқаусызда қосылып кетсе, су микротолқын қуатын сіңіреді.

FQ315S002-BWT-03209N-02_KZ.indd 6 10/09/2012 14:31:21

Қауіпсіздік туралы маңызды мағлұматтар (Жалғасы)

KZ

МАҢЫЗДЫ:

- Жас балаларға микротолқынды пешті қолдануға, онымен ойнауға ЕШҚАШАН рұқсат бермеу керек. Сонымен қатар, микротолқынды пеш іске қосылып тұрған кезде де, балаларды қараусыз қалдыруға болмайды. Баланың көзін тартатын заттарды, пеште сақтауға немесе оның үстіне қоюға болмайды.
- 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.
- Құрылғы іске қосылып тұрғанда қызып кетеді. Пештің ішіндегі қыздырғыш элементтерге қол тиіп кетпес үшін абай болу керек.
- Түрпілі тазалағыш заттарды немесе өткір металл қырғыштарды пеш есігінің шынысын тазалау үшін **ҚОЛДАНБАҢЫЗ**, себебі бұндай заттар шыны бетіне сызат түсіріп оның шытынап кетуіне алып келеді. (бар болса)

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 микротолқынды пешті ешкімнің қадағалауынсыз пайдалануға рұқсат етіңіз.

ЕСКЕРТУ

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

ЕСКЕРТУ

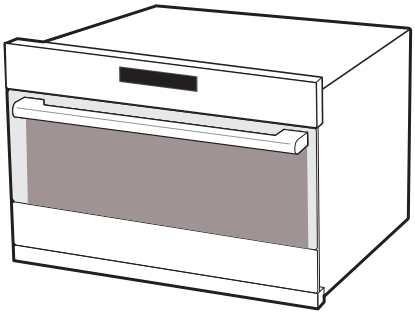
Құрылғы жұмыс істеп тұрғанда қол жететін бөлшектері қызып тұруы мүмкін.
Жас балаларды алыс ұстау керек.

- Микротолқынды пешті ас үй жиһазына орнатуға болмайды.

FQ315S002-BWT-03209N-02_KZ.indd 7 10/09/2012 14:31:21

Микротолқынды пешті орнату

KZ



Жалпылама ақпарат

Техникалық ақпарат

Электр қуатымен жабдықтау:	230 В ~ АТ, 50 Гц
Тұтынылатын қуат:	3200 Вт
Өлшемдері (е х б х т):	595 X 460 X 520 мм

Бұл құрылғы ЕО стандарттарына сай келеді

Орам материалдары мен құрылғыны тастау
Орам материалдарын қайта өңдеуден өткізуге болады.
Орам материалдары келесі материалдардан тұрады:
- картон;
- полиэтилен таспа (PE);
- Фреонсыз полистирол (қатты полистирол көбік).

Осы материалдарды жергілікті заңнамаға сай тиісінше тастаңыз.

Тұрмыстық құрылғыларды дұрыс тастау туралы ақпаратты әкімшілік мекеме бере алады.

Қауіпсіздік
Бұл құрылғыны тек білікті маман ғана қосуға тиіс.

Бу режимі аралас пешті коммерциялық мақсатта тағам пісіру үшін қолдануға болмайды. Бұл пешті тек үйде тағам пісіру үшін ғана қолданыңыз.

Құрылғы іске қолданылып тұрғанда және қолданып болғаннан кейін ыстық болып тұрады. Жас балалар болған жағдайда абай болыңыз.

Электр қосылымы
Құрылғы жалғанып тұрған үй желісі мемлекеттік және жергілікті ережелерге сай келуі керек.

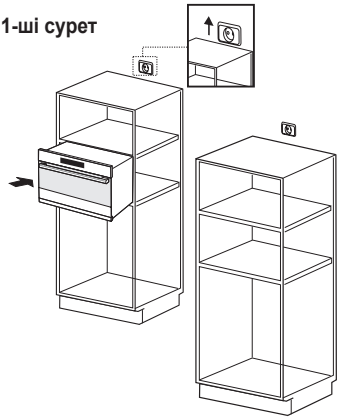
Егер тұрақты қосылымды жүзеге асыру қажет болса, желіге контакттарының арасы кем дегенде 3 мм көп полюсті ажыратқыш орнатылуға тиіс.

FQ315S002-BWT-03209N-02_KZ.indd 8 10/09/2012 14:31:21

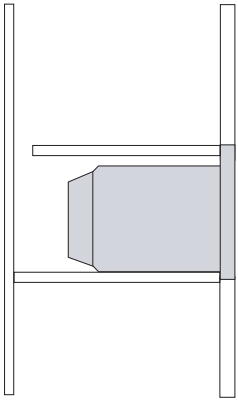
Микротолқынды пешті орнату (жалғасы)

KZ

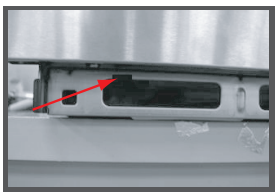
1-ші сурет



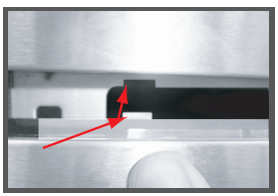
2-ші сурет



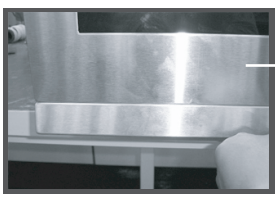
3-ші сурет



3,1-ші сурет



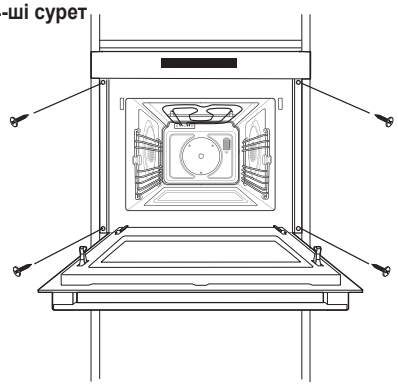
3,2-ші сурет



3,3-ші сурет

3,4-ші сурет

4-ші сурет



5-ші сурет

FQ315S002-BWT-03209N-02_KZ.indd 9 10/09/2012 14:31:21

Микротолқынды пешті орнату (жалғасы)

KZ

1-ші сурет Микротолқынды пешті ұяға жартылай сырғытыңыз.
Қуат сымын тоқ көзіне апарыңыз.

2-ші сурет Микротолқынды пешті ұяға толық сырғытып кіргізіңіз.

3-ші сурет 3,1 сурет төртбұрыш саңылаулар бар.

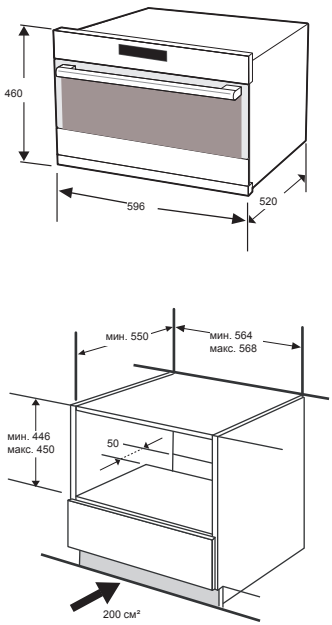
3,2 сурет Ілмектердің БЕЗЕНДІРІЛГЕН жағын төртбұрыш саңылауларға келтіріңіз.

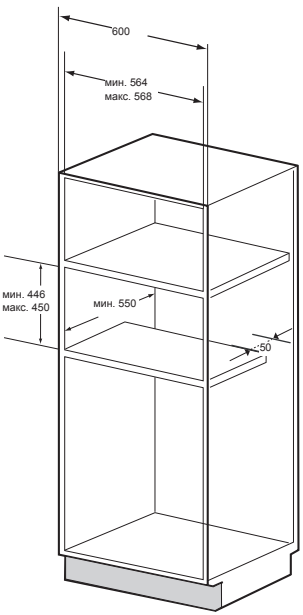
3,3 сурет Ілмектердің БЕЗЕНДІРІЛГЕН жағын қисайта отырып саңылауларға салыңыз.

3,4 сурет бекіту үшін төмен қарай итеріңіз.

4-ші сурет Микротолқынды пешті жинақпен келген төрт бұрандамен (4 x 20 мм) қатайтыңыз.

5-ші сурет Электртоғына қосыңыз. Құрылғының жұмыс істейтініне көз жеткізіңіз.





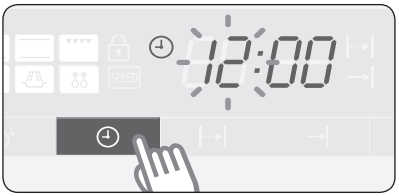
FQ315S002-BWT-03209N-02_KZ.indd 10 10/09/2012 14:31:21

Сағатты қою

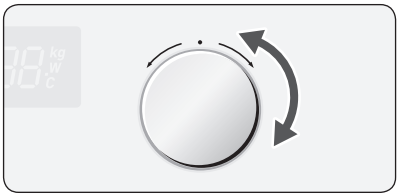
KZ

Құрылғыны желіге алғаш қосқанда БЕЙНЕБЕТ жанады. Үш секундтан кейін, БЕЙНЕБЕТТЕ сағат белгішесі мен “12:00” жыпылықтайды.

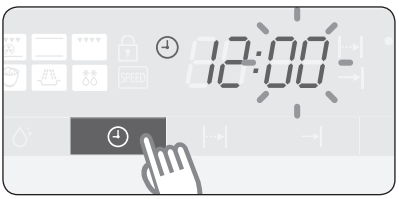
Сағатты қою



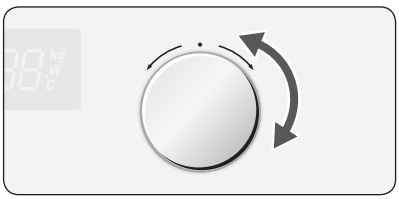
1 **САҒАТ** түймешігін басыңыз. “12” жыпылықтай бастайды.



2 Сағатты орнату үшін **КӨП ФУНКЦИЯ ТАҢДАУ ТЕТІГІ** бұраңыз.



3 **САҒАТ** түймешігін қайта басыңыз. “00” жыпылықтай бастайды.



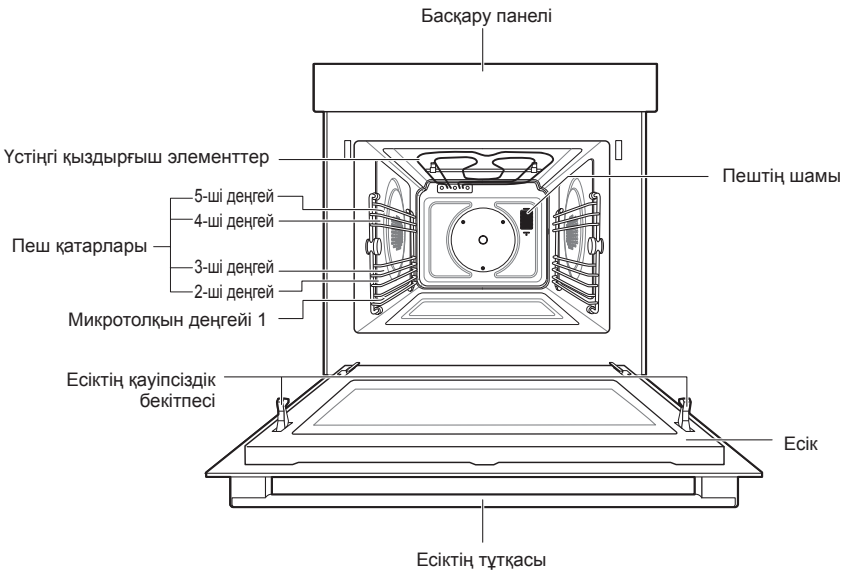
4 Минут мәнін орнату үшін **КӨП ФУНКЦИЯ ТАҢДАУ ТЕТІГІ** бұраңыз.

5 **САҒАТ** түймешігін қайта басыңыз. Сағат 5 секунд ішінде өздігінен орнайды.

FQ315S002-BWT-03209N-02_KZ.indd 11 10/09/2012 14:31:22

Пештің функциялары

KZ



Ескерім

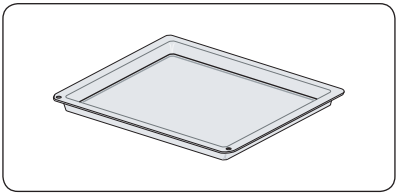
- Сөрелер астыңғы қатардан бастап нөмірленген.
- 4-ші және 5-ші қатарлар көбінесе гриль функциясы үшін қолданылады.
- Микротолқын деңгейі көбінде микротолқын функциясы үшін қолданылады.
- Тағамға пештің қай қатары сай келетінін анықтау үшін, осы кітапшада берілген "Тағам пісіруге қатысты ақыл-кеңес" тарауында көрсетілген нұсқауларды қараңыз.

FQ315S002-BWT-03209N-02_KZ.indd 12 10/09/2012 14:31:22

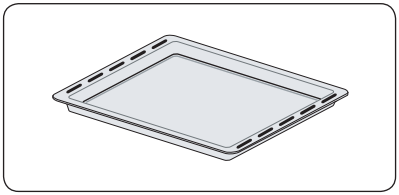
Керек-жарақтары

KZ

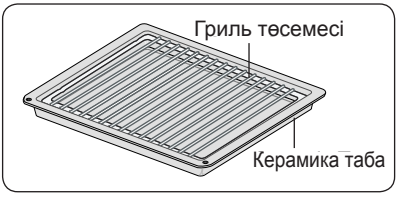
Микротолқынды пешпен бірге келесі керек-жарақтар жеткізіледі:



1 Керамика таба
(Микротолқын режимінде қолдануға ыңғайлы)



2 Пісірме табақтар
(Микротолқын режимі үшін ҚОЛДАНБАҢЫЗ).



3 Керамика табаға арналған гриль төсемесі
(Жылдам пісіру мәзірі мен Гриль режимі үшін пайдалы)

Ескерім

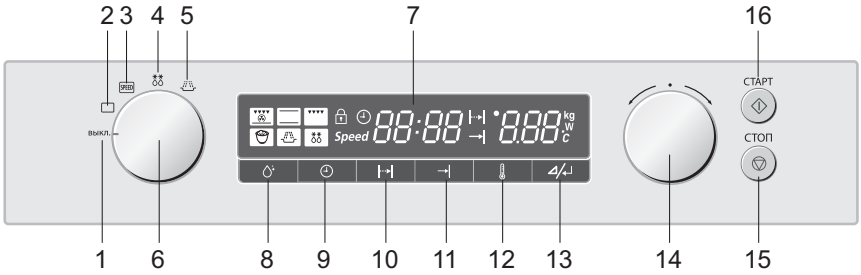
Тағамға пештің қандай керек-жарақтары сай келетінін анықтау үшін, осы кітапшада берілген "Тағам пісіруге қатысты ақыл-кеңес" тарауында көрсетілген нұсқауларды қараңыз.

FQ315S002-BWT-03209N-02_KZ.indd 13 10/09/2012 14:31:22

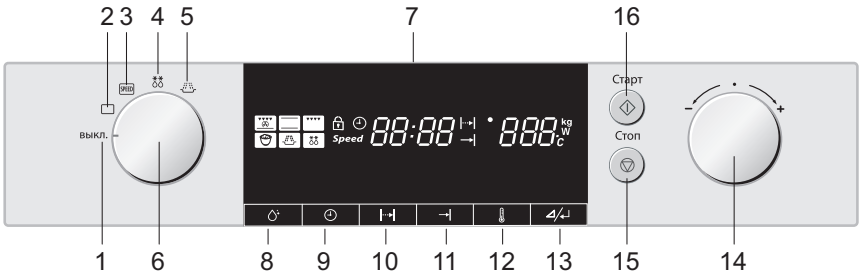
Басқару панелі

KZ

FQ315S



FQ115S



1. Өшіру
2. ПЕШ РЕЖИМІ
3. ЖЫЛДАМ ПІСІРЕТІН МӘЗІР РЕЖИМІ
4. ЖЫЛДАМ ЖІБІТУ РЕЖИМІ
5. МИКРОТОЛҚЫН РЕЖИМІ
6. РЕЖИМ ТАҢДАУ ТЕТІГІ
7. БЕЙНЕБЕТ
8. БУМЕН ТАЗАЛАУ
9. САҒАТ
10. ПІСІРУ УАҚЫТЫ
11. АЯҚТАУ УАҚЫТЫ
12. ТЕМПЕРАТУРА
13. ҚУАТ ДЕҢГЕЙІ/ТАҢДАУ
14. КӨП ФУНКЦИЯ ТАҢДАУ ТЕТІГІ
15. ТОҚТАТУ/БОЛДЫРМАУ
16. БАСТАУ

FQ315S002-BWT-03209N-02_KZ.indd 14 10/09/2012 14:31:23

Қыздыру жолдары

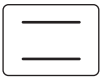
KZ

Төмендегі кестеде пештің әр түрлі режимдері мен параметрлері көрсетілген. Келесі беттерде көрсетілген пісіру кестелеріндегі нұсқауларды, осы режимдер бойынша тағам пісіру үшін жалпылама нұсқау ретінде қолданыңыз.

ПЕШ РЕЖИМДЕРІ

Желдеткішпен қуыру

Тағам үлкен гриль мен астыңғы қыздырғыш элементтің көмегімен қыздырылады да, қабырғада орналасқан бір желдеткіш ыстық ауаны біркелкі таратып тұрады.
Бұл ет қуыруға және гратин пісіруге сай келетін параметр.



Желдеткішпен пісіру

Тағам үстіңгі және астыңғы қыздырғыш элементтің көмегімен қыздырылады да, қабырғада орналасқан бір желдеткіш ыстық ауаны біркелкі таратып тұрады.
Осы режимді қолданар алдында қажетті температураға дейін алдын ала қыздыруды ұсынамыз. Қажетті температураға жеткеннен кейін, үстіңгі жақта орналасқан ішкі қыздырғыш элемент сөнеді де, басқа қыздырғыш элементтер жұмыс істей береді.
Бұл функцияны торт пісіру үшін қолдануды ұсынамыз.

Қос гриль

Тағам үстіңгі қыздырғыш элементтер арқылы қыздырылады. Бұл режимді стейк және шұжықтан гриль жасауға, сонымен қатар ірімшіктен тост жасау үшін қолдануды ұсынамыз.

Қамыр ашыту

Бұл функцияны ашытқы қосылған қамырды көтеруге немесе пиццаның нанын немесе тортты көтеруге қолдануға болады. Бұл функция астыңғы жақтан қыздыру режимі мен төмен температура режимі бойынша жұмыс істейді.

ЖЫЛДАМ функциялар

Келесі кестеде қосымша бағдарламалар мен функциялар көрсетілген.

Жылдам пісіру бағдарламалары

Он екі алдын ала бағдарламаланған жылдам пісіру рецептілерін таңдауға болады. Сүйікті тағамдарыңызды рахаттана пісіріп, қуыра аласыз.
Пісіру уақыты мен қуат мәні автоматты түрде орнайды. Тағам пісіре бастау үшін бағдарлама мен салмақты таңдасаңыз жеткілікті.

Жылдам жібіту бағдарламалары

Алдын ала орнатылған бес жылдам жібіту функцияларының ішінен қалағанын таңдауға болады. Уақыт және қуат мәні автоматты түрде орнайды.
Бағдарлама мен салмақты таңдайсыз да, жібіту үрдісін бастай бересіз.

Микротолқын режимі

Тағам пісіру, қыздыру немесе жібіту үшін микротолқын қуаты қолданылады.
Осы режимді қолданғанда уақытты үнемдейсіз. Бұл тағамның түрін немесе пішімін өзгертпей, тиімді пісіретін режим.
Уақыт пен қуат мәні, тағамның түрі мен салмағына қарай қолдан орнатылады.

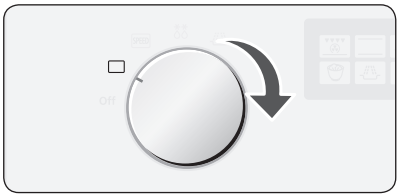
FQ315S002-BWT-03209N-02_KZ.indd 15 10/09/2012 14:31:23

Пеш режимін қолдану

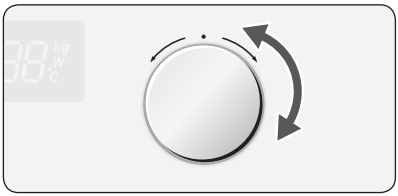
KZ

Бұл режимнің төрт параметрі бар.
Тиісті параметрді анықтау үшін 16 - 22-ші беттердегі Пісіру нұсқаулығын қараңыз.

Пеш режимін орнату



1 **РЕЖИМ ТАҢДАУ ТЕТІГІ** тетігін пеш режимі қалпына қойыңыз.



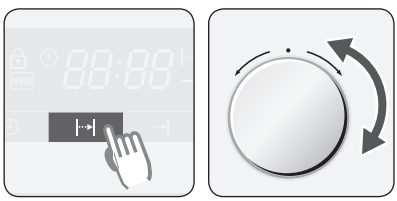
2 **КӨП ФУНКЦИЯ ТАҢДАУ ТЕТІГІ** тетігін қажетті пеш режиміне қойыңыз. Пештің режимі мен ұсынылатын температура көрсетіледі.

	Желдеткішпен қуыру	180°C
	Желдеткішпен пісіру	180°C
	Қос гриль	200°C
	Қамыр ашыту	40°C

Ескерім

Конвекция қыздырғышы мен гриль қыздырғышы, температураны реттеу үшін үздіксіз қосылып, сөніп отырады.

3 Температураны өзгерту үшін **ТЕМПЕРАТУРА** түймешігін басып, қажетті температураны орнату үшін **КӨП ФУНКЦИЯ ТАҢДАУ ТЕТІГІ** тетігін бұраңыз.

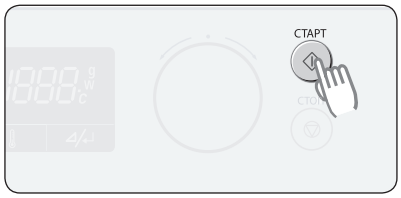


4 Пісіру уақытын орнату үшін **ПІСІРУ УАҚЫТЫ** түймешігін басып, қажетті пісіру уақытын орнату үшін **КӨП ФУНКЦИЯ ТАҢДАУ ТЕТІГІ** тетігін бұраңыз.

FQ315S002-BWT-03209N-02_KZ.indd 16 10/09/2012 14:31:25

Пеш режимін қолдану (Жалғасы)

KZ



5 **БАСТАУ** түймешігін басыңыз.

► Бейнебетте **ТЕМПЕРАТУРА** индикаторы жанады да, температураға жеткенде индикатор жыпылықтайды.

Ескерім

1) Тағам пісіріп жатқанда, **ПІСІРУ УАҚЫТЫ** мен **ТЕМПЕРАТУРА** параметрлерін өзгертуге болады.
2) Пеш режимінде үстіңгі гриль және астыңғы қыздырғыш элементтер, температураны реттеу үшін тағам пісіп болғанша сөндірулі тұрады.
3) Тағам пісіріп жатқанда ішкі температураны және **ТЕМПЕРАТУРА** және **ҚУАТ ДЕҢГЕЙІ/ ТАҢДАУ** түймешігін қатар басып бейнебетке шығаруға болады.

Маңызды

Пеш режимін қолданғанда, шыны ыдыстардың, 40 - 250 °C пісіру температураларына төзімді екендігіне көз жеткізіңіз.

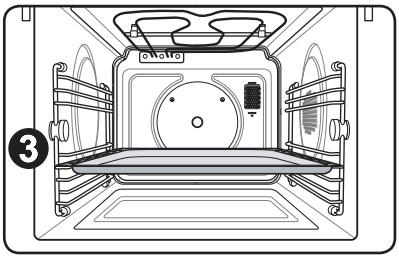
FQ315S002-BWT-03209N-02_KZ.indd 17 10/09/2012 14:31:25

KZ

Желдеткішпен қуыру ( ) параметрі

Тағам үлкен гриль мен астыңғы қыздырғыш элементтің көмегімен қыздырылады да, қабырғада орналасқан бір желдеткіш ыстық ауаны біркелкі таратып тұрады.

Бұл ет қуыруға және гратин пісіруге сай келетін параметр.



Пісіру науасы немесе керамика табасы бар гриль төсемесі әдетте 2 немесе 3 немесе 4 деңгейіне қойылады.

*Кондитер өнімдерін пісіруге арналған шыны ыдыстардың 40 ~ 250 °C пісіру температураларына сай келетініне көз жеткізіңіз.

FQ315S002-BWT-03209N-02_KZ.indd 18 10/09/2012 14:31:25

Пеш режимін қолдану (Жалғасы)

KZ

Тағам пісіруге катысты нұсқаулар

Осы кестедегі температуралар мен уақыт мәндерін, тағам пісіру және қуыру барысында жалпылама нұсқаулық ретінде қолданыңыз.
Желдеткішпен қуыру режимінде пешті алдын ала қыздырып алуды ұсынамыз.

Тағам түрі	Сөре деңгейі	Температура (°C)	Жабдықтары	Уақыт (сағ.)
1 кг орташа ростбиф	3	170 - 190	Гриль төсемесі бар керамика науа	1:00 - 1:30
1 кг шошқа етінен жасалған орама	3	180 - 200	Гриль төсемесі бар керамика науа	1:30 - 2:00
1,2 кг бүтін тауық	3	190 - 210	Гриль төсемесі бар керамика науа	1:00 - 1:10
2 дана қуырылған балық/ 0,5 кг	3	180 - 200	Гриль төсемесі бар керамика науа	0:25 - 0:35
Үй пиццасы (1,2 кг)	2	200 - 220	Пісіру науасы	0:15 - 0:20
Мұздатылған пицца 300-400г	3	180 - 200	Пісіру науасы	0:10 - 0:15
Лазанья, 1000 г, алдын ала пісірілген	2	200 - 220	Пісіру науасы	0:20 - 0:30
Картоп гратині, 600 г, алдын ала пісірілген	2	170 - 180	Пісіру науасы	0:25 - 0:35
Мұздатылған фри	4	190 - 210	Пісіру науасы	0:25 - 0:30
Мұздатылған картоп крокеттері	3	180 - 200	Пісіру науасы	0:20 - 0:25

Ескерім

Алдын ала қыздыруды ұсынамыз.

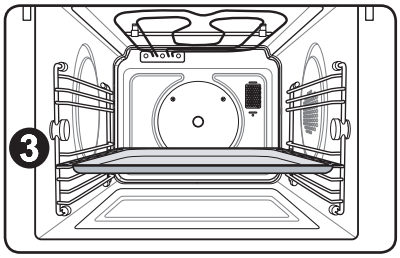
FQ315S002-BWT-03209N-02_KZ.indd 19 10/09/2012 14:31:25

Пеш режимін қолдану (Жалғасы)

Желдеткішпен пісіру ( ) параметрі

Тағам үстіңгі және астыңғы қыздырғыш элементтің көмегімен қыздырылады да, қабырғада орналасқан бір желдеткіш ыстық ауаны біркелкі таратып тұрады.

Осы режимді қолданар алдында қажетті температураға дейін алдын ала қыздыруды ұсынамыз. Қажетті температураға жеткеннен кейін, үстіңгі жақта орналасқан ішкі қыздырғыш элемент сөнеді де, басқа қыздырғыш элементтер жұмыс істей береді. Бұл функцияны торт пісіру үшін қолдануды ұсынамыз.



Пісіру науасы немесе керамика табасы бар гриль төсемесі әдетте 2 немесе 3 деңгейге қойылады.

*Кондитер өнімдерін пісіруге арналған шыны ыдыстардың 40 ~ 250 °C пісіру температураларына сай келетініне көз жеткізіңіз.

FQ315S002-BWT-03209N-02_KZ.indd 20 10/09/2012 14:31:25

Пеш режимін қолдану (Жалғасы)

KZ

Тағам пісіруге катысты нұсқаулар

Осы кестедегі температуралар мен уақыт мәндерін, пісіру барысында жалпылама нұсқаулық ретінде қолданыңыз.
Желдеткішпен пісіру режимінде пешті алдын ала қыздырып алуды ұсынамыз.

Тағам түрі	Сөренің қатары	Температура (°C)	Жабдықтары	Уақыт (сағ.)
Жаңа пісірілген булочка/ круассан	3	170 - 180	Пісіру науасы	0:15 - 0:20
Лимон тортына арналған төртбұрыш қалып	3	160 - 170	Пісіру науасы	0:30 - 0:40
Шығырық тортқа арналған шұңғыл қалып	3	170 - 180	Пісіру науасы	0:35 - 0:45
Чизкейкке арналған дөңгелек ыдыс	3	160 - 170	Пісіру науасы	0:50 - 0:60
Қопсыма тортқа арналған дөңгелек ыдыс	3	150 - 160	Пісіру науасы	0:25 - 0:30
Жеміс бәліші	3	160 - 170	Пісіру науасы	0:25 - 0:30
Үгінділер мен жеміс толтырмасы бар жалпақ ашыған қамыр торты	3	160 - 180	Пісіру науасы	0:30 - 0:40
Кекс, 12 дана	2	170 - 180	Пісіру науасы	0:15 - 0:20
Печенье	3	180 - 200	Пісіру науасы	0:10 - 0:15
Қол наны	2	190 - 210	Пісіру науасы	0:40 - 0:50

Ескерім

Алдын ала қыздыруды ұсынамыз.

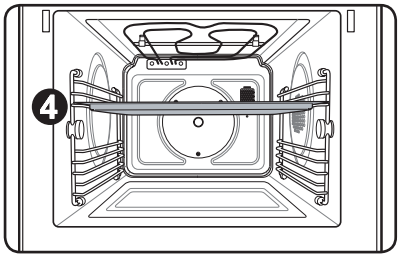
FQ315S002-BWT-03209N-02_KZ.indd 21 10/09/2012 14:31:26

Пеш режимін қолдану (Жалғасы)

KZ

Қос гриль ( ) параметрі

Тағам үстіңгі қыздырғыш элементтер арқылы қыздырылады. Бұл режимді стейк және шұжықтан гриль жасауға, сонымен қатар ірімшіктен тост жасау үшін қолдануды ұсынамыз.



Гриль жасау үшін гриль төсемесі бар керамика таба әдетте 4 немесе 5 деңгейге қойылады.

*Кондитер өнімдерін пісіруге арналған шыны ыдыстардың 40 ~ 250 °C пісіру температураларына сай келетініне көз жеткізіңіз.

Тағам пісіруге катысты нұсқаулар

Осы кестедегі температуралар мен уақыт мәндерін, гриль жасау үшін жалпылама нұсқаулық ретінде қолданыңыз.
220 °C гриль температурасын орнатыңыз, 3 минут алдын ала қыздырыңыз.

Тағам түрі	Сөре деңгейі	Уақыт (мин) 1-ші жағы	Уақыт (мин) 2-ші жағы	Жабдықтары
Кәуап істіктері	4	8 - 10	6 - 8	Гриль төсемесі бар керамика науа
Шошқа стейгі	4	7 - 9	5 - 7	Гриль төсемесі бар керамика науа
Шұжық	4	4 - 6	3 - 5	Пісіру науасы
Тауықтың кесек еттері	4	10 - 15	8 - 10	Гриль төсемесі бар керамика науа
Арқан балық стейгі	4	8 - 12	6 - 10	Гриль төсемесі бар керамика науа
Туралған көкөністер	5	5 - 7	3 - 5	Пісіру науасы
Тост	5	1½ - 2½	1 - 2	Гриль төсемесі бар керамика науа
Ірімшіктен жасалған тост	4	3 - 5	-	Гриль төсемесі бар керамика науа

Ескерім

Гриль үшін ұсынылатын температура 220 °C градус.
Үш минут алдын ала қыздыру ұсынылады.

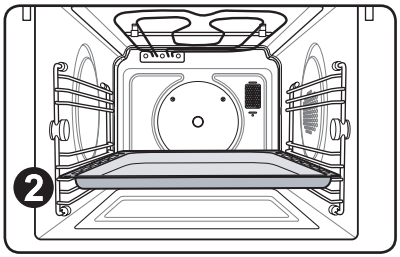
FQ315S002-BWT-03209N-02_KZ.indd 22 10/09/2012 14:31:26

Пеш режимін қолдану (Жалғасы)

KZ

Қамыр ашыту ( ) параметрі

Бұл функцияны ашытқы қосылған қамырды көтеруге немесе пиццаның нанын немесе тортты көтеруге қолдануға болады. Бұл функция астыңғы жақтан қыздыру режимі мен төмен температура режимі бойынша жұмыс істейді.



Пісіру науасы 2 деңгейінде жиі қолданылады.

Тағам пісіруге катысты нұсқаулар

Осы кестедегі уақыттарды камырды ашыту үшін жалпылама нұсқау ретінде қолданыңыз.
Қызуға төзімді шараны таспамен жабыңыз.
Бұл функция астыңғы қыздыру режимінсіз жұмыс істейді.

Тағам түрі	Сөре деңгейі	Уақыт (мин)	Жабдықтары
Пицца наны	2	20 - 30	Пісіру науасы
Ашытқылы қамыр	2	30 - 40	Пісіру науасы
Ашыту	2	40 - 50	Пісіру науасы

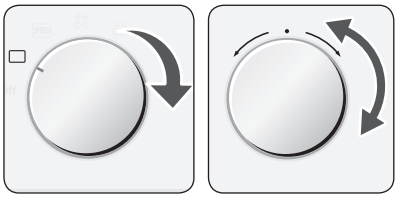
Ескерім

Алдын ала қыздыруды ұсынамыз.

FQ315S002-BWT-03209N-02_KZ.indd 23 10/09/2012 14:31:26

Пісіру уақытын орнату

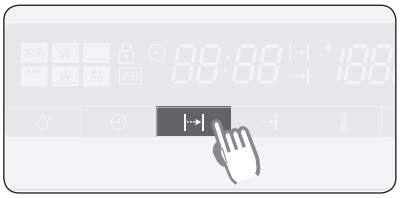
KZ



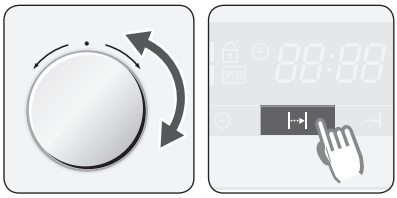
1 Пештің қажетті функциясы мен температурасын таңдаңыз. (“Пештің функциясы мен температурасын өзгерту" тарауын да қараңыз).

Ескерім

Егер басқару панеліне 5 секунд ішінде жаңа мән енгізілмесе бастау тетігі жыпылықтай бастайды.



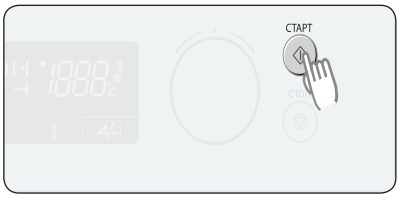
2 **ПІСІРУ УАҚЫТЫ** түймешігін басыңыз.



3 Қажетті пісіру уақытын орнату үшін **КӨП ФУНКЦИЯ ТАҢДАУ ТЕТІГІ** бұраңыз.

1) 5 секунд өткеннен кейін пісіру уақыты автоматты түрде аяқталады да, **БАСТАУ** түймешігі жыпылықтай бастайды.

2) Пісіру уақыты параметрін орнатуды аяқтау үшін **ПІСІРУ УАҚЫТЫ** түймешігін басыңыз.



4 **БАСТАУ** түймешігін басыңыз, пеш іске қосылады.

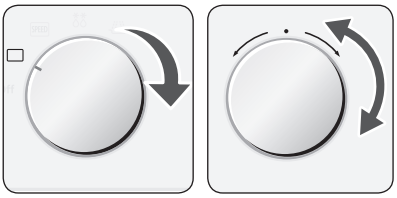
5 Орнатылған уақыт аяқталған кезде, дыбыстық сигнал естіледі де, пеш автоматты түрде сөніп қалады.

Ескерім

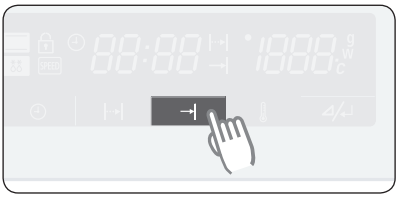
Көп / Аз функциясы. Тағам пісіру барысында алдын ала орнатылған пісіру уақытын, тағам пісіру нәтижесін жақсарта түсу үшін **КӨП ФУНКЦИЯ ТАҢДАУ ТЕТІГІ** арқылы реттеуге болады

FQ315S002-BWT-03209N-02_KZ.indd 24 10/09/2012 14:31:26

Пісіруді аяқтау уақытын орнату

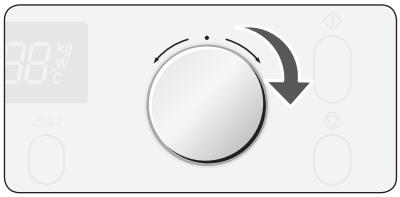


1 Пештің қажетті функциясы мен температурасын таңдаңыз.



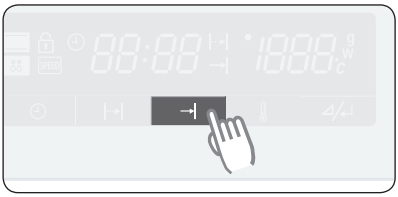
2 **АЯҚТАУ УАҚЫТЫ** түймешігін басыңыз. БЕЙНЕБЕТТЕ ағымдық уақыт жыпылықтап көрсетіле бастайды.

Мысал Ағымдық уақыт: 13:00. Ағымдық уақыт мәні “13:00” жыпылықтайды.



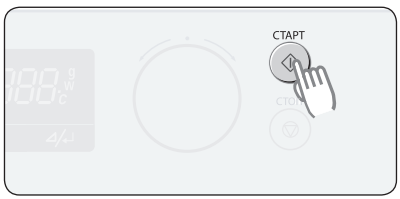
3 Қажетті сағат пен минут мәнін орнату үшін **КӨП ФУНКЦИЯ ТАҢДАУ ТЕТІ**ГІ тетігін бұраңыз. (14:00).

Мысал Қажетті уақыт: 14:00.



4 **АЯҚТАУ УАҚЫТЫ** түймешігін қайта басыңыз.

Мысал Ағымдық уақыт: 13:00. Қажетті уақыт: 14:00. “1:00” пісіру уақыты көрсетіледі.



5 Пешті іске қосу үшін **БАСТАУ** түймешігін басыңыз.
Пеш іске қосылады.

Ескерім

1) Уақыт бейнебетінде пісіру уақыты кері санала бастайды. Орнатылған уақыт аяқталған кезде, дыбыстық сигнал естіледі де, пеш автоматты түрде сөніп қалады.
2) Тағам пісіру барысында алдын ала орнатылған пісіру уақытын, тағам пісіру нәтижесін жақсарта түсу үшін **КӨП ФУНКЦИЯ ТАҢДАУ ТЕТІ**ГІ арқылы реттеуге болады.
3) Тағам пісіріп жатқанда ішкі температураны және **ТЕМПЕРАТУРА** және **ҚУАТ ДЕҢГЕЙІ/ ТАҢДАУ** түймешігін қатар басып бейнебетке шығаруға болады.

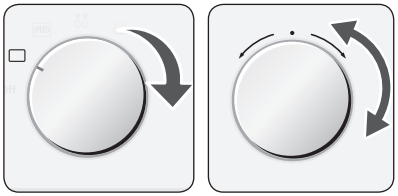
FQ315S002-BWT-03209N-02_KZ.indd 25 10/09/2012 14:31:27

Пісіру уақытын сақтау функциясы

KZ

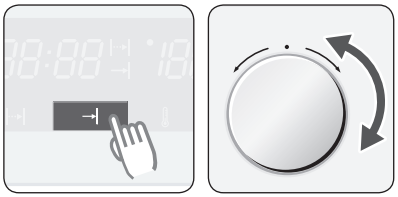
Мысалы : Ағымдық уақыт : 12:00

Пісіру уақыты : 2:00, тағамды 18:00 сағатта пісіріп болғыңыз келеді.



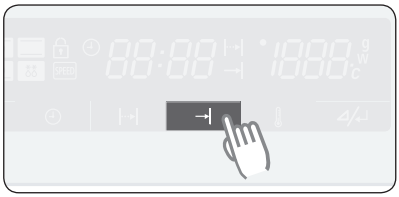
1 Пеш режимі мен қажетті функцияны таңдаңыз.

2 Пісіру уақытын таңдап, қажетті пісіру уақытын енгізіңіз. (2:00)



3 **АЯҚТАУ УАҚЫТЫ** түймешігін басыңыз.

- ► Ағымдық уақытқа пісіру уақыты қосылады және “14:00” көрсетіледі.
- ► Тағам пісіруді аяқтау уақытын енгізіңіз. (18:00)



4 **АЯҚТАУ УАҚЫТЫ** түймешігін басыңыз.

- ► Пеш сақталған уақыт 16:00 болған кезде автоматты түрді іске қосылады.
- ► Тағам пісіруді бастаған кезде Пісіру уақыты көрсетіледі.

Ескерім

- Сақталған уақыт аяқталған кезде Аяқтау уақыты көрсетіледі.
- Пісіру уақыты мен Аяқтау уақытын сақталған уақыт басталмай тұрып өзгертуге болады.

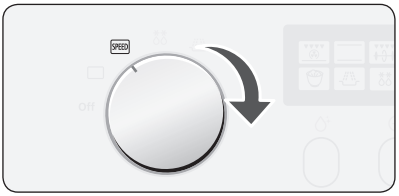
FQ315S002-BWT-03209N-02_KZ.indd 26 10/09/2012 14:31:27

Жылдам пісіретін мәзір режимін қолдану

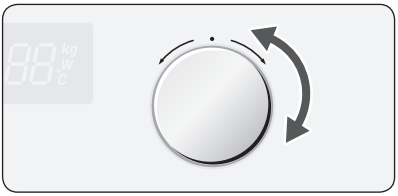
KZ

Жылдам пісіру мәзірі режимі алдын ала бағдарламаланған он екі параметр ішінен сүйікті тағамыңызды пісіру, қуыру үшін қажеттісін таңдауға мүмкіндік береді. Пісіру уақыты мен қуат мәні автоматты түрде орнайды. Он екі параметрдің ішінен бірін таңдап, салмақты орнатып пісіре бастаңыз.

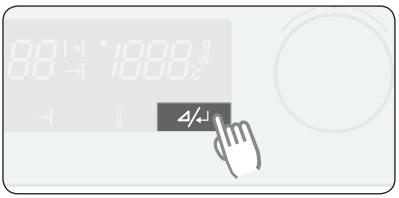
Жылдам пісіретін мәзір режимін орнату



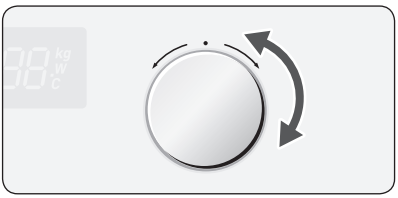
1 **РЕЖИМ ТАҢДАУ ТЕТІГІ** Жылдам пісіру мәзірі қалпына қойыңыз.



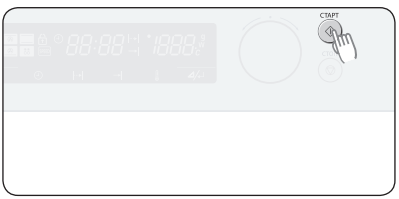
2 Қажетті жылдам пісіру мәзірін таңдау үшін **КӨП ФУНКЦИЯ ТАҢДАУ ТЕТІГІ** тетігін бұраңыз. 27-28-ші беттен 12 Жылдам пісіру мәзірі параметрлерінің сипаттамасын қараңыз.



3 Салмақты өзгерту үшін **ҚУАТ ДЕҢГЕЙІ/ТАҢДАУ** түймешігін басыңыз, немесе:



4 Қажетті салмақты таңдау үшін **КӨП ФУНКЦИЯ ТАҢДАУ ТЕТІГІ** тетігін бұраңыз.



5 **БАСТАУ** түймешігін басыңыз.

Ескерім

- Жылдам пісіру мәзірлерінің кейбіреуі үздіксіз орындалады. Басқа бағдарламаларда тағамды аударыстыру керек, бұндай кезде пештен сигнал естіледі.
- Жылдам пісіру мәзірі режимі жұмыс істеп тұрған кезде орнатылған пеш температурасы көрсетіледі.
- Тағам пісіріліп жатқан кезде температуралар мен уақыт мәндері өзгертілмейді.

FQ315S002-BWT-03209N-02_KZ.indd 27 10/09/2012 14:31:27

Жылдам пісіретін мәзір режимін қолдану (жалғасы)

KZ

Автоматты түрде жылдам пісіру параметрлеріне қатысты нұсқау

Төмендегі кесте тағамды жылдам пісіру, қуыру және кондитер өнімдерін пісіруге арналған 12 Автоматты бағдарламаны ұсынады. Кестеде тағамның мөлшері, пісіргеннен кейін қоя тұру уақыты және тиісті ұсыныстар берілген. Бұл автоматты бағдарламаларда сізге қолайлы болу үшін арнайы пісіру режимдері қарастырылған (кестенің соңындағы ескерімді қараңыз).

Жоқ	Тағам түрі	Салмағы (кг)	Жабдықтары	Сөре деңгейі	Ұсыныс
1	Мұздатылған пицца	0,1 - 0,2 0,2 - 0,3 0,3 - 0,4 0,4 - 0,5	Гриль төсемесі бар керамика науа	3	Мұздатылған пиццаны керамика табасы бар гриль төсемесінің ортасына қойыңыз.
2	Мұздатылған фри	0,2 - 0,4 0,4 - 0,6	Пісіру науасы	3	Мұздатылған фриді темір пісіру науасына таратып салыңыз. Пештен сигнал естілгеннен кейін дереу аударыңыз. Жалғастыру үшін бастау түймешігін басыңыз.
3	Мұздатылған фрикаделька	0,4 - 0,5 0,5 - 0,6	Гриль төсемесі бар керамика науа	3	Мұздатылған крокеттерді керамика науадағы гриль төсемесіне таратып салыңыз. Пештен сигнал естілгеннен кейін дереу аударыңыз. Жалғастыру үшін бастау түймешігін басыңыз.
4	Мұздатылған лазанья	0,3 - 0,4 0,5 - 0,6 0,7 - 0,8	Керамика таба	3	Мұздатылған лазаньяны сай келетін шыны пирекс ыдысқа немесе керамика ыдысқа салыңыз. Қыздырып болғаннан кейін 3-4 минут қоя тұрыңыз.
5	Мұздатылған балық гратині	0,3 - 0,4 0,5 - 0,6 0,7 - 0,8	Керамика таба	3	Мұздатылған балық гратинін сай келетін шыны пирекс ыдысқа немесе керамика ыдысқа салыңыз. Пісіріп болғаннан кейін 3-4 минут қоя тұрыңыз.
6	Тауықтың кесек еттері	0,2 - 0,4 0,4 - 0,6 0,6 - 0,8 0,8 - 1,0	Гриль төсемесі бар керамика науа	4	Тоңазытылған тауық етіне майы жағып, дәмдеуіштерден себіңіз. Керамика науасы бар гриль төсемесіне терісі бар жағын төмен қаратып салыңыз. Пештен сигнал естілгеннен кейін дереу аударыңыз. Жалғастыру үшін бастау түймешігін басыңыз. Пісіріп болғаннан кейін 2 минут қоя тұрыңыз.
7	Бүтін тауық	1,0 - 1,1 1,2 - 1,3 1,4 - 1,5	Гриль төсемесі бар керамика науа	3	Тоңазытылған тауыққа май жағып, дәмдеуіштерден сеуіп, гриль төсемесі бар керамика науаға терісі бар жағын төмен қаратып салыңыз. Пештен сигнал естілгеннен кейін дереу аударыңыз. Жалғастыру үшін бастау түймешігін басыңыз. Пісіріп болғаннан кейін 5 минут қоя тұрыңыз.

FQ315S002-BWT-03209N-02_KZ.indd 28 10/09/2012 14:31:28

Жылдам пісіретін мәзір режимін қолдану (жалғасы)

Жоқ	Тағам түрі	Салмағы (кг)	Жабдықтары	Сөре деңгейі	Ұсыныс
8	Бифштекс	0,3 - 0,6 0,6 - 0,8	Гриль төсемесі бар керамика науа	4	Бифштекстерді керамика табасы бар гриль торының ортасына қатарластыра қойыңыз. Пештен сигнал естілгеннен кейін дереу аударыңыз. Жалғастыру үшін бастау түймешігін басыңыз.
9	Ростбиф	0,7 - 0,8 0,9 - 1,0 1,1 - 1,2 1,3 -1,4	Гриль төсемесі бар керамика науа	3	Ростбифті маринадтап майлы жағын керамика табаға қойылған гриль төсемесіне қаратып салыңыз. Пештен сигнал естілгеннен кейін дереу аударыңыз. Жалғастыру үшін бастау түймешігін басыңыз. Пісіріп болғаннан кейін алюминий фольгаға орап, 5-10 минут қоя тұрыңыз.
10	Картоп пісірмесі	0,2 - 0,4 0,4 - 0,6 0,6 - 0,8 0,8 - 1,0	Гриль төсемесі бар керамика науа	4	Картоптарды жуып, тазалап, шанышқымен тесіңіз. Картоптарды (әрбірі 200-250 г) керамика табадағы гриль төсемесіне қатарластыра қойыңыз. Пісіріп болғаннан кейін 3-5 минут қоя тұрыңыз.
11	Торт	0,5 - 0,6 0,7 - 0,8 0,9 - 1,0	Пісіру науасы	2	Қамырды өлшемі сай келетін дөңгелек пирекс пісірме табағына қойыңыз. Бұл бағдарлама мәрмәр торты, лимон торты, жаңғақ торты тәрізді жұмсақ қоспадан жасалған торттарға сай келеді.
12	Кекстер	0,5 - 0,6 0,7 - 0,8	Пісіру науасы	2	Кекстің қоспасын кекс пісіруге арналған темір, 12 кекске арналған ыдысқа салыңыз. Пісіру науасына тағамды салыңыз. Әрқайсысының салмағы 45 г болатын кекс үшін 0,5-0,6кг, ал әрбірінің салмағы 65 г болатын үлкен кекс үшін 0,7-0,8кг-нан асырмау ұсынылады.

Маңызды

Жылдам пісіру мәзірі режимдерінің көпшілігі тағамды қыздыру үшін микротолқын қуатын қолданады. Сондықтан да, осы режимді қолданғанда, ыдыстар мен басқа да микротолқынды қолдану бойынша сақтық шараларын қатаң сақтау керек.

FQ315S002-BWT-03209N-02_KZ.indd 29 10/09/2012 14:31:28

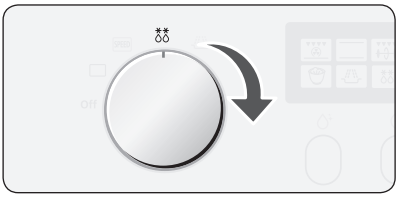
Жылдам жібіту режимін қолдану

KZ

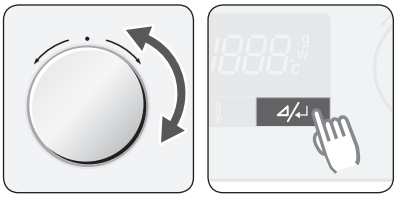
Жылдам жібіту режимін орнату

Алдын ала бағдарламаланған бес микротолқын параметрлерінің ішінен жібіту функциясын таңдаңыз. Жібіту уақыты мен қуат мәні автоматты түрде орнайды. Параметр мен салмақты таңдаңыз да, жібітуді бастаңыз.

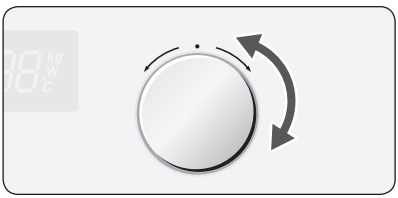
Есікті ашыңыз. Мұздатылған тағамды керамика табаның ортасына қойыңыз. 1-ші деңгейде қолданыңыз. Есікті жабыңыз.



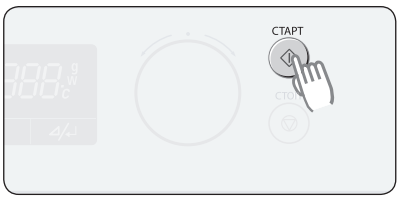
1 **РЕЖИМ ТАҢДАУ ТЕТІГІ** тетігін **Жылдам жібіту** ( ) белгісіне қойыңыз.



2 **КӨП ФУНКЦИЯ ТАҢДАУ ТЕТІГІ** тетігін қажетті жібітілетін элементке бұраңыз. Қажетті жібітілетін элементті орнату үшін **ҚУАТ ДЕҢГЕЙІ/ТАҢДАУ** түймешігін басыңыз. (29-шы беттегі кестеден 5 Жылдам жібіту параметрлерінің сипаттамасын қараңыз.)



3 Тағамның салмағын **КӨП ФУНКЦИЯ ТАҢДАУ ТЕТІГІ** арқылы таңдаңыз.



4 Тағам пісіре бастау үшін **БАСТАУ** түймешігін басыңыз.

Тағамды пісіріп болғаннан кейін пештен дыбыстық сигнал естіледі де, “End” жазуы төрт рет жыпылықтайды. Содан кейін пеш минутына бір рет, 3 минут бойы сигнал береді.

Нәтиже Жібіту басталады.
Пеш тағам жібітудің орта тұсына келгенде сигнал береді де, тағамды аударатын уақыт келгенін хабарлайды.

Маңызды

- Микротолқынға төзімді сауыттарды ғана қолданыңыз.
- Сонымен қатар, тағамды қолдан жібітуге де болады. Ол үшін 180 Вт микротолқынмен пісіру/қыздыру функциясын таңдаңыз. Қосымша ақпаратты 38-ші беттегі "Пісіру/Қыздыру" тарауынан қараңыз.

FQ315S002-BWT-03209N-02_KZ.indd 30 10/09/2012 14:31:28

Жылдам жібіту мәзір режимін қолдану (жалғасы)

KZ

Автоматты түрде жылдам жібіту параметрлеріне қатысты нұсқау

Келесі кестеде әртүрлі автоматты жібіту бағдарламалары, тағамның мөлшері, қоя тұру уақыты мен тиісті ұсыныстар берілген. Бұл бағдарламалар тек микротолқын қуатымен жұмыс істейді. Тағамды жібітудің алдында орам материалдарының барлығын алыңыз. Ет, құс еті мен балықты керамика табаққа салыңыз.

Жоқ	Тағам	Салмағы (кг)	Жабдықтары	Сөре деңгейі	Қоя тұру уақыты (мин)	Нұсқаулар
1	Ет	0,2 - 2,0	Керамика таба	1	20 - 90	Шеттерін алюминий фольгамен жабыңыз. Пеш сигнал берген кезде етті аударыңыз. Бұл сиыр, қой, шошқа етін, стейк, тураған ет, фаршталған етті пісіруге жарайтын бағдарлама.
2	Құс еті	0,2 - 2,0	Керамика таба	1	20 - 90	Сирақтары мен қанаттарының ұшын алюминий фольгамен жабыңыз. Пеш сигнал берген кезде құс етін аударыңыз. Бұл бүтін тауықты да, сонымен қатар бөлшектелген тауық етін де пісіруге жарайтын бағдарлама.
3	Балық	0,2 - 2,0	Керамика таба	1	20 - 60	Бүтін балықтың құйырығын алюминий фольгамен жабыңыз. Пеш сигнал берген кезде балықты аударыңыз. Бұл бүтін балықты да, балық филесін де пісіруге жарайтын бағдарлама.
4	Нан/ Торт	0,1 - 1,0	Керамика таба	1	10 - 30	Нанды ас үй қағазына қойыңыз да, пеш сигнал берген кезде аударыңыз. Тортты керамика табаға қойып, егер мүмкін болса, пештен сигнал естілген бетте аударыңыз. (Пеш жұмыс жасай береді, есікті ашқан кезде тоқтап қалады.) Бағдарлама нанның тураған, тураламаған барлық түрлеріне, сонымен қатар булочка мен багетаға да жарайды. Булочкаларды айналдыра қойыңыз. Бұл бағдарлама ашыған қамырдан жасалған торт, печенье, чизкейк және ашымаған қамырдан жасалған кондитер өнімдерінің барлығына сай келеді. Бұл шала ашыған/ қытырлақ кондитер өнімдері, жеміс және кремі бар торттарға, сонымен қатар үсті шоколадпен безендірілген торттарға сай келмейді.
5	Жеміс	0,1 - 1,0	Керамика таба	1	5 - 15	Мұздатылған жемісті керамика табаға біркелкі таратып салыңыз. Бұл бағдарлама жидек, аралас жидек және тропикалық жемістер үшін қолдануға жарамды.

Маңызды

Жылдам жібіту режимі тағамды микротолқын көмегімен қыздырады. Сондықтан да, осы режимді қолданғанда, ыдыстар мен басқа да микротолқынды қолдану бойынша сақтық шараларын қатаң сақтау керек.

FQ315S002-BWT-03209N-02_KZ.indd 31 10/09/2012 14:31:28

Микротолқынды пеш қалай жұмыс жасайды

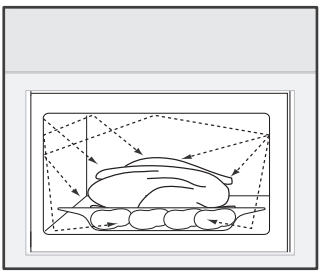
KZ

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

Микротолқынды төмендегі әрекеттер үшін қолдануға болады:

- ***Жібіту***
- ***Пісіру***

Пісіру принципі



1. Магнетронда пайда болған микротолқын тарататын жүйенің көмегімен 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

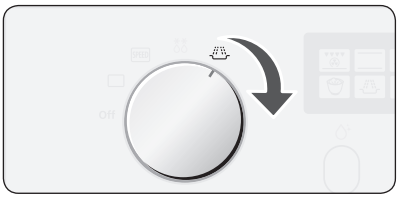
FQ315S002-BWT-03209N-02_KZ.indd 32 10/09/2012 14:31:28

Микротолқын режимін қолдану

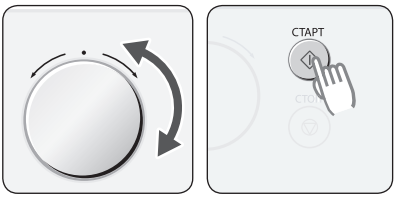
KZ

Микротолқындар - жоғары жиіліктегі электромагнитті толқындар. Микротолқынмен пісіргенде, 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.

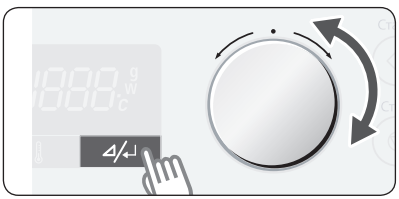
Микротолқын режимін орнату



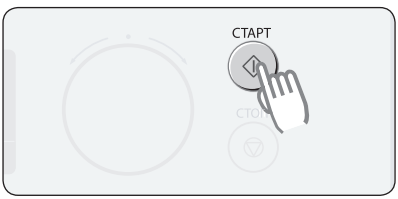
1 **РЕЖИМ ТАҢДАУ ТЕТІГІ** микротолқын қалпына қойыңыз. БЕЙНЕБЕТТЕ уақыт пен қуат мәні пайда болады.



2 Қажетті пісіру уақытын орнату үшін **КӨП ФУНКЦИЯ ТАҢДАУ ТЕТІГІ** бұраңыз. Пісіру уақыты орнатылған кезде **БАСТАУ** жыпылықтайды. Қуат мәнін өзгерткіңіз келмесе, тағам пісіре бастау үшін **БАСТАУ** түймешігін басыңыз.



3 Қуат деңгейін өзгерту үшін **ҚУАТ ДЕҢГЕЙІ/ТАҢДАУ** түймешігін басыңыз да, **КӨП ФУНКЦИЯ ТАҢДАУ ТЕТІ**ГІ тетігін қажетті деңгейге қойыңыз. Пісіру уақыттары мен қуат мәндеріне қатысты нұсқауларды "Тағам пісіруге қатысты ақыл-кеңес" (36-41 бет) тарауынан қараңыз.



4 Тағам пісіре бастау үшін **БАСТАУ** түймешігін басыңыз.

FQ315S002-BWT-03209N-02_KZ.indd 33 10/09/2012 14:31:29

Микротолқын режимін қолдану (Жалғасы)

KZ

Микротолқын қуатының деңгейлеріне қатысты нұсқаулық

ҚУАТ МӘНІ	ПАЙЫЗ (%)	ҚУАТ ШЫҒЫСЫ (ВТ)	ЕСКЕРІМ
ЖОҒАРЫ	100	900	Сұйық заттарды қыздыру үшін.
ЖОҒАРЫДАН ТӨМЕН	83	750	Тағам қыздыру және пісіру үшін.
ОРТАША ЖОҒАРЫ	67	600	Тағам қыздыру және пісіру үшін.
ОРТАША	50	450	Ет пісіру үшін және баппен пісірілген тағамдарды қыздыру үшін
ОРТАШАДАН ТӨМЕН	33	300	
ЖІБІТУ	20	180	Жібіте сала пісіру үшін.
ТӨМЕН	11	100	Баппен пісірілген тағамдарды жібіту үшін.

FQ315S002-BWT-03209N-02_KZ.indd 34 10/09/2012 14:31:29

Микротолқын режимін қолдану (Жалғасы)

KZ

Микротолқын үшін қолдануға болатын ыдыс туралы кеңес

Микротолқын режимі үшін қолданылатын ыдыс микротолқындарды тағамға өткізетін болуға тиіс. Тот баспайтын темір, алюминий және мыс микротолқындарды шағылыстырады. Сондықтан да, темір ыдыстарды қолданбаңыз. Микротолқынға төзімді деген белгісі бар ыдыстарды әрқашан қауіпсіз қолдануға болады. Жарамды ыдыс-аяқ туралы ақпаратты төмендегі нұсқаулардан алыңыз, микротолқын режимін қолданғанда әрқашан 1-ші қатарға қойылған керамика табаны қолданыңыз.

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.
Краст ыдысы	✓	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 қалталар немесе газет	✗	Өртеніп кетуі мүмкін.
• Өңдеуден өткізілген қағаз немесе ыдыстың металл жиектері	✗	Электр жарқылы пайда болуы мүмкін.
Шыны ыдыс		
• Пеш-үстел ыдыстары	✓	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.

FQ315S002-BWT-03209N-02_KZ.indd 35 10/09/2012 14:31:29

Микротолқын режимін қолдану (Жалғасы)

KZ

ЫДЫС-АЯҚ	МИКРОТОЛҚЫНҒА ТӨЗІМДІ	ТҮСІНДІРМЕ
Металл		
• Ыдыстар	✗	Электр жарқылы немесе өрт шығуы мүмкін.
• Тоңазытатын қалтаның қыстырғышы	✗	
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.

Ескерім

“Электр жарқылы” - пеште пайда болатын жарқылды білідретін микротолқынға қатысты термин.

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

FQ315S002-BWT-03209N-02_KZ.indd 36 10/09/2012 14:31:29

Микротолқын режимін қолдану (Жалғасы)

KZ

Микротолқынмен пісіруге қатысты нұсқаулық

ЖАЛПЫЛАМА НҰСҚАУ

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.

Пісіріліп жатқан тағамның бетін жабу
Тағамның бетін жауып пісіру керек, себебі буланған су тағамға қосылып оны пісіруге көмектеседі. Тағамның бетін әр түрлі жолмен жабуға болады, мысалы, керамика табақпен, пластик қақпақпен немесе микротолқында қолдануға болатын таспамен

Қоя тұру уақыты
Пісіріп болғаннан кейін, тағам бойындағы температура біркелкі таралу үшін тағамды ұсынылған уақыт өткенше қоя тұру маңызды болып табылады.

МҰЗДАТЫЛҒАН КӨКӨНІСТЕРДІ ПІСІРУГЕ ҚАТЫСТЫ КЕҢЕС

Қақпағы бар, жарамды шыны пирекс ыдысын қолданыңыз. Аз уақыт пісірген кезде қақпақ жабыңыз (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. Қоя тұру уақыты аяқталғанша тағамның бетін жауып қойыңыз.

Тағам	Мөлшері (г)	Қуат (Вт)	Уақыт (мин)	Қоя тұру уақыты (мин)	Нұсқаулар
Шпинат	150	600	5 - 6	2 - 3	15 мл (1 ас қасық) суық су қосыңыз.
Брокколи	300	600	8 - 9	2 - 3	30 мл (2 ас қасық) суық су қосыңыз.
Бұршақ	300	600	7 - 8	2 - 3	15 мл (1 ас қасық) суық су қосыңыз.
Жасыл бұршақ	300	600	7½ - 8½	2 - 3	30 мл (2 ас қасық) суық су қосыңыз.
Аралас көкөністер (сәбіз/бұршақ/ жүгері)	300	600	7 - 8	2 - 3	15 мл (1 ас қасық) суық су қосыңыз.
Аралас көкөністер (Қытай дәстүрі бойынша)	300	600	7½ - 8½	2 - 3	15 мл (1 ас қасық) суық су қосыңыз.

FQ315S002-BWT-03209N-02_KZ.indd 37 10/09/2012 14:31:29

KZ

ЖАС КӨКӨНІСТЕРДІ ПІСІРУГЕ ҚАТЫСТЫ КЕҢЕС

Қақпағы бар, жарамды шыны пирекс ыдысын қолданыңыз. Егер судың мөлшері басқаша көрсетілмесе, әрбір 250 г үшін 30-45 мл суық су құюды (2 - 3 ас қасық) ұсынамыз (кестеге қараңыз). Аз уақыт бетін жауып пісіріңіз (кестеге қараңыз). Қалаған нәтижеге жету үшін пісіруді жалғастырыңыз. Пісіріп жатқанда, пісіріп болғаннан кейін бір рет араластырыңыз. Пісіріп болғаннан кейін тұз, шөп немесе сары май қосыңыз. 3 минут қоя тұрған кезде қақпағын жабыңыз.

Кеңес : Жас көкөністерді біркелкі етіп тураңыз. Неғұрлым кішірек етіп турасаңыз, соғұрлым тезірек піседі.

Ескерім: Жас көкөністердің барлығын толық микротолқын қуатымен (900 Вт) пісіру керек.

Тағам	Мөлшері (г)	Уақыт (мин)	Қоя тұру уақыты (мин)	Нұсқаулар
Брокколи	250 500	3 - 4 6 - 7	3	Гүлдерін бірдей-бірдей етіп бөліңіз. Сабақтарын ортаға қаратып салыңыз.
Брюссель орамжапырағы	250	5 - 6	3	60-75 мл (5 - 6 ас қасық) су қосыңыз.
Сәбіз	250	4 - 5	3	Сәбіздерді бірдей мөлшерде кесіңіз.
Түрлі-түсті орамжапырақ	250 500	4 - 5 7 - 8	3	Гүлдерін бірдей-бірдей етіп бөліңіз. Үлкен гүлдерін екіге бөліңіз. Сабақтарын ортаға қаратып салыңыз.
Кәдіш	250	3 - 4	3	Кәдіштерді жапырақтап тураңыз. 30 мл (2 ас қасық) су құйыңыз немесе бір түйір сары май салыңыз. Жұмсақ болғанша пісіріңіз.
Баклажан	250	3 - 4	3	Баклажанды кішкене етіп жапырақтап турап, 1 ас қасық лимон шырынын себіңіз.
Порей пиязы	250	3 - 4	3	Порей пиязын қалың етіп жапырақтап тураңыз.
Саңырауқұлақ	125 250	1 - 2 2 - 3	3	Бүтін кішкене саңырауқұлақтарды немесе туралған саңырауқұлақтарды алыңыз. Су қоспаңыз. Лимон шырынын себіңіз. Тұз, бұрыш салыңыз. Үстелге суын сорғытқаннан кейін тартыңыз.
Пияз	250	4 - 5	3	Пияздарды тураңыз немесе екіге бөліңіз. Тек 15 мл (1 ас қасық) су қосыңыз.
Бұрыш	250	4 - 5	3	Бұрышты кішкенелеп бөліңіз.
Картоп	250 500	4 - 5 7 - 8	3	Қабығы аршылған картоптың салмағын өлшеп алып, кішкенелеп екіге немесе төртке бөліңіз.
Кольраби орамжапырағы	250	5 - 6	3	Кольраби орамжапырағын кішкене текшелерге бөліңіз.

FQ315S002-BWT-03209N-02_KZ.indd 38 10/09/2012 14:31:29

Микротолқын режимін қолдану (Жалғасы)

KZ

КҮРІШ ЖӘНЕ МАКАРОН ПІСІРУГЕ ҚАТЫСТЫ КЕҢЕС

Күріш Қақпағы бар, үлкен шыны пирекс ыдысын қолданыңыз. (Күріш пісіріп жатқанда екі есеге өсетінін ескеріңіз). Бетін жауып пісіріңіз. Пісіру уақыты аяқталғаннан кейін, қоя тұрардың алдында араластырыңыз. Тұз, шөп және сары май қосыңыз. Күріш пісіріп болғаннан кейін судың барлығын сіңірмеуі мүмкін екенін ескеріңіз.

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

Тағам	Мөлшері (г)	Қуат (Вт)	Уақыт (мин)	Қоя тұру уақыты (мин)	Нұсқаулар
Ақ күріш (буға ұсталған)	250 375	900	15 - 16 17½ - 18½	5	500 мл суық су қосыңыз. 750 мл суық су қосыңыз
Қоңыр күріш (буға ұсталған)	250 375	900	20 - 21 22 - 23	5	500 мл суық су қосыңыз. 750 мл суық су қосыңыз
Аралас күріш (кәдімгі + жабайы күріш)	250	900	16 - 17	5	500 мл суық су қосыңыз.
Аралас жүгері (күріш + дән)	250	900	17 - 18	5	400 мл суық су қосыңыз.
Макарон	250	900	10 - 11	5	1000 мл ыстық су қосыңыз.

ҚЫЗДЫРУ

Микротолқынды пеш тағамды әдеттегі конвекция пешінде жұмсалатын уақыттың аз мөлшерін ғана пайдаланып тағамды лезде қыздырады.

Орналастыру және бетін жабу
Еттің үлкен кесегі тәрізді үлкен тағамдарды қыздырмаңыз, себебі олардың ішкі жағы піскенше сырты қатты пісіп, кебірсіп қалуы мүмкін. Тағамның кішкене кесектерін пісірген кезде нәтижесі барынша жақсы болады. Тағамның бетін жауып қыздырсаңыз, кеуіп кетуіне жол бермейсіз.

Қуат деңгейлері
Тағамды қыздыру үшін әр түрлі қуат деңгейлерін қолдануға болады.
Жалпы алғанда, көп мөлшердегі баппен пісірілетін тағам немесе жылдам қызатын бәліш тәрізді тағамдар үшін төмендеу қуат деңгейін қолданыңыз.

Араластыру
Жақсылап араластырыңыз немесе қыздырып жатқан кезде аударыңыз. Мүмкін болса, үстелге қоярдың алдында тағы да араластырыңыз. Әсіресе сұйық тағамдарды араластырып қыздырған өте маңызды.

Қыздыру және қоя тұру уақыттары
Тағамды алғаш рет қыздырғанда, сол уақытты бұдан кейін қажет кезде қарап жүру үшін жазып қойған дұрыс. Қатты қыздырып жібермеңіз. Егер нақты білмесеңіз, пісіру уақытын азырақ етіп алыңыз. Содан кейін, қажет болса қосымша қыздыру уақытын қосуға болады. Қыздырылған тағамның әрқашан ыстық буы бұрқырап тұрғанына көз жеткізіңіз. Тағамды қыздырып болғаннан кейін, тағам бойындағы температура біркелкі таралу үшін біраз уақыт қоя тұрыңыз. Қыздырып болғаннан кейін 2-4 минут қоя тұруды ұсынамыз.

FQ315S002-BWT-03209N-02_KZ.indd 39 10/09/2012 14:31:29

KZ

СҰЙЫҚ ТАҒАМДАРДЫ ҚЫЗДЫРУ

Сұйықтарды қыздырған кезде өте абай болыңыз. Қатты қайнап тасып төгіліп кетпес үшін сусынға қасық немесе шыны таяқша салыңыз. Қыздырып жатқанда және қыздырып болғаннан кейін де әрқашан араластырыңыз. Температура тағам бойына біркелкі тарау үшін пешті сөндіргеннен кейін тағамды кем дегенде 20 секунд қоя тұрыңыз.

БАЛАНЫҢ ТАҒАМЫН ҚЫЗДЫРУ

Баланың тағамы

Баланың тағамдарын қыздырған кезде әсіресе өте абай болу керек. Тағамды терең 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 аралығында болу ұсынылады.

Баланың сүті

Сүтті зарарсыздандырылған шыны бөтелкеге құйыңыз. Бетін жаппай қыздырыңыз. Баланың шөлмегін ешқашан еміздігін алмай қыздырмаңыз, себебі қатты қызған шөлмек жарылып кетуі мүмкін. Жақсылап шайқаңыз да, қоя тұрыңыз, берердің алдында қайта шайқаңыз. Балаға беретін сүттің немесе тағамның температурасын әрқашан мұқият тексеріңіз. Үстелге тартар кезде температурасы 37 °C болу ұсынылады.

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 болуы мүмкін.

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 жыли бастаса, **ТОҚТАТУ/БОЛДЫРМАУ** түймешігін басып 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. Келесі беттегі кестеге қараңыз.

Кеңес Жалпақ тағам қалың тағамға қарағанда, аз мөлшердегі тағам, көп мөлшердегі 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.

FQ315S002-BWT-03209N-02_KZ.indd 40 10/09/2012 14:31:29

Микротолқын режимін қолдану (Жалғасы)

KZ

Мұздаған тағамдарды жібіту қуаты (180 Вт) бойынша жібіту керек.

Тағам	Мөлшері	Уақыт (мин)	Қоя тұру уақыты (мин)	Нұсқаулар
Ет				
Фаршталған	250 г	6 - 7	15 - 30	Етті керамика табаға қойыңыз. Жұқа жерлерін алюминий фольгамен жабыңыз. Жібітудің орта тұсына келгенде аударыңыз.
сиыр еті	500 г	10 - 12		
Шошқа стейгі	250 г	7 - 8		
Құс еті				
Тауықтың кесек еттері	500 г (2 дана)	12 - 14	15 - 60	Әуелі, тауық еттерінің терісі бар жақтарын төмен қаратып салыңыз, бүтін тауықтың төсін керамика табаға қаратып салыңыз. Қанаттарының ұштары тәрізді жұқа жерлерін алюминий фольгамен жабыңыз. Жібітудің орта тұсына келгенде аударыңыз
Бүтін тауық	1200 г	28 - 32		
Балық				
Балық филесі	200 г	6 - 7	10 - 25	Мұздатылған балықты керамика табаның ортасына салыңыз. Жұқа жерлерін қалың жерлерінің астына салыңыз. Филенің жіңішке немесе бүтін балықтың құйырығын алюминий фольгамен далдалаңыз. Жібітудің орта тұсына келгенде аударыңыз!
Бүтін балық	400 г	11 - 13		
Жеміс				
Жидек	300 г	6 - 7	5 - 10	Жидекті жалпақ, дөңгелек, диаметрі үлкен шыны ыдысқа таратып салыңыз.
Нан				
Булочка	2 дана	1 - 1½	5 - 20	Булочкаларды дөңгелетіп немесе нанды көлденеңінен, керамика табаға салынған ас үй қағазына салыңыз. Жібітудің орта тұсына келгенде аударыңыз.
(әрбірі 50 г)	4 дана	2½ - 3		
Тост наны/	250 г	4 - 4½		
Сэндвич	500 г	7 - 9		

FQ315S002-BWT-03209N-02_KZ.indd 41 10/09/2012 14:31:29

KZ

ЖЫЛДАМ ЖӘНЕ ОҢАЙ

Сары майды еріту
50 г сары майды кішкене, шұңғыл шыны ыдысқа салыңыз. Пластик қақпақпен жабыңыз.
900 Вт қуат бойынша 30 - 40 минут қыздырыңыз.

Шоколадты еріту
100 г шоколадты кішкене, шұңғыл шыны ыдысқа салыңыз.
450 Вт қуат бойынша 3 - 5 минут қыздырыңыз.
Ерітіп жатқанда бір немесе екі рет араластырыңыз.

Қатқан балды еріту
20 г қатқан балды кішкене, шұңғыл шыны ыдысқа салыңыз.
300 Вт қуат бойынша 20 - 30 минут қыздырыңыз.

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

Безендіргіш қоспаны пісіру
Жылдам безендіргіш қоспаларға (шамамен 14 г) 40 г қант және 250 мл суық су араластырыңыз.
Шыны пирекс ыдыстың қақпағын жаппай, 900Вт қуатпен безендіргіш қоспа мөп-мөлдір болғанша (шамамен 3½ бастап 4½ минутқа дейін) қайнатыңыз. Пісіріп жатқанда екі рет араластырыңыз.

Тосап қайнату
600 г аралас жидек тәрізді жемістерді өлшемі сай келетін пирекс ыдысқа салыңыз.
300 г қант салып, жақсылап араластырыңыз.
Бетін жауып 10 - 12 минут 900Вт қуатпен пісіріңіз.
Қайнатып жатқанда бірнеше рет араластырыңыз.
Бұрама қақпағы бар тосап банкасына тура құйыңыз.
Қақпағы жабылған күйі 5 минут қойыңыз.

Пуддинг пісіру
Пуддинг ұнтағына, өндіруші нұсқауларына сай қант пен сүт қосып (500 мл), жақсылап араластырыңыз. Өлшемі сай, қақпағы бар, шыны пирекс ыдысын қолданыңыз.
Бетін жауып 6½ - 7½ минут 900 Вт қуатпен пісіріңіз.
Қайнатып жатқанда бірнеше рет араластырыңыз.

Бадам жаңғағын қызарту
30 г жапырақталып туралған бадам жаңғағын, орташа үлкендіктегі керамимка табаға біркелкі таратып салыңыз.
3½ бастап 4½ минутқа дейін 600 Вт қуатпен бірнеше рет араластырып қыздырыңыз.
Пеш ішіне 2-3 минут қоя тұрыңыз.

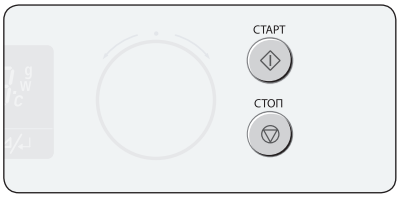
FQ315S002-BWT-03209N-02_KZ.indd 42 10/09/2012 14:31:29

Сигнал құралын өшіру

KZ

Пісірудің соңында пеш сигнал береді де, бейнебетте “End” жазуы 4 рет жыпылықтайды.

1 Сигнал беретін құралды тоқтату үшін **ТОҚТАТУ/БОЛДЫРМАУ ( )** және **БАСТАУ ( )** түймешіктерін қатар басып, бір секунд ұстау керек.



2 Сигнал беретін құралды қайта қосу үшін **ТОҚТАТУ/БОЛДЫРМАУ ( )** және **БАСТАУ ( )** түймешіктерін қайта қатар басып, бір секунд ұстау керек.

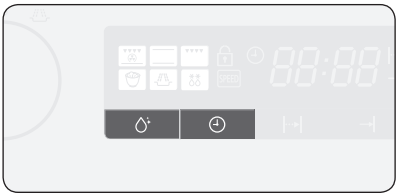
FQ315S002-BWT-03209N-02_KZ.indd 43 10/09/2012 14:31:29

Бала қауіпсіздігінің құралы

KZ

Пештің бала қауіпсіздігінің құралы, пешті қажетсіз кезде қосуға жол бермеу үшін құрсаулап қоюға мүмкіндік береді.

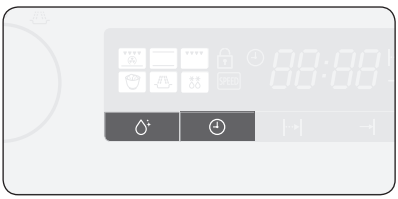
Пешті құрсаулау



1 **БУМЕН ТАЗАЛАУ** және **САҒАТ** түймешігін қатар басып, 3 секунд ұстап тұрыңыз.

2 БЕЙНЕБЕТТЕ құлып белгішесі пайда болады да, функциялардың құрсауланып тұрғандығын көрсетеді.

Пешті құрсаудан босату



1 **БУМЕН ТАЗАЛАУ** және **САҒАТ** түймешігін қатар басып, 3 секунд ұстап тұрыңыз.

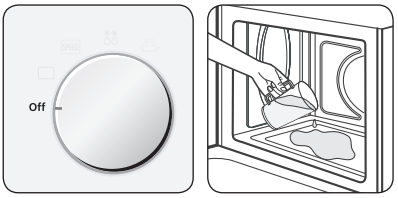
2 Құлып белгішесі көрінбей қалады да, функциялар белсенді күйге көшеді.

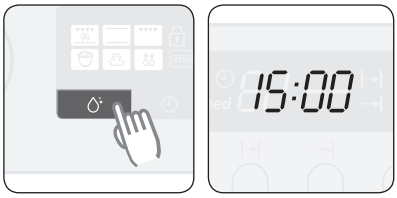
FQ315S002-BWT-03209N-02_KZ.indd 44 10/09/2012 14:31:30

Бумен тазалау функциясын қолдану

KZ

Бумен тазалау функциясы, пешті 15 минуттың ішінде зарарсыздандыруға көмектеседі.



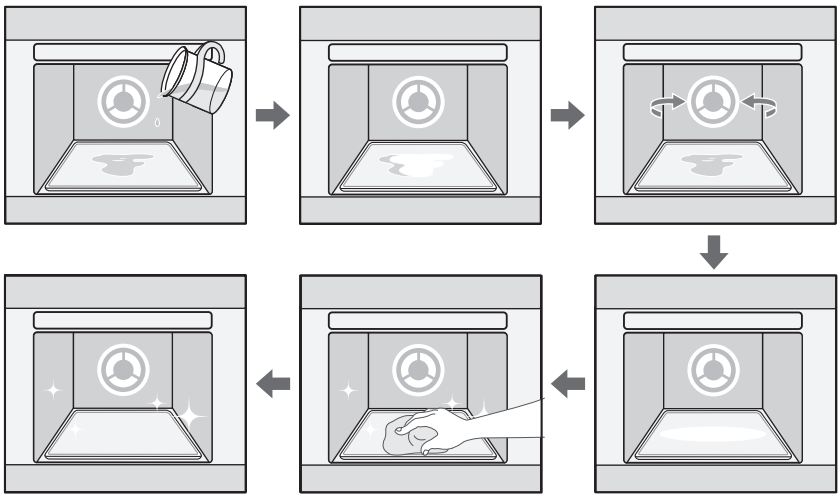


1 **РЕЖИМ ТАҢДАУ ТЕТІГІ** тетігін "Off" қалпына қойыңыз.

► Бос пештің табанына шамамен 100 мл су құйыңыз.

2 **БУМЕН ТАЗАЛАУ** түймешігін басыңыз. Пеш автоматты түрде іске қосылады.

► 15 минут өткеннен кейін пеш автоматты түрде тоқтайды. Құрғақ шүберекпен сүртіңіз.



Маңызды

- Бұл функцияны тек пеш бөлме температурасына дейін салқындаған кезде ғана қолданыңыз.
- Тазартылған суды ҚОЛДАНБАҢЫЗ.

FQ315S002-BWT-03209N-02_KZ.indd 45 10/09/2012 14:31:31

Микротолқынды пешті тазалау

KZ

Май немесе тағам қалдықтары жиналып қалмас үшін пешті мезгіл-мезгіл тазалаңыз, әсіресе ішкі және сыртқы бетін, есігі мен есігінің тығыздағыштарын тазалаңыз.

1. Сыртқы беттерін жұмсақ шүберекпен, жылы әрі сабынды сумен жуыңыз. Шайыңыз да, құрғатыңыз.
2. Пештің ішіндегі қалдықтар мен дақтарды сабынды суға батырылған шүберекпен тазалаңыз. Шайыңыз да, құрғатыңыз.
3. Қатып қалған тағам қалдықтарын жұмсартып, жағымсыз иісті кетіру үшін бір кесе сұйылтылған лимон шырынын бос тұрған пештің табанына қойыңыз да, қуатты ең үлкен мәнге қойып он минут қыздырыңыз.
4. Пештің ішін жуыңыз.

Маңызды

- Саңылауларға су КІРІП КЕТПЕС үшін ерекше сақ болыңыз.
- Жеміргіш заттар немесе химиялық еріткіштерді ЕШҚАШАН қолданбаңыз.
- Есіктің тығыздағыштарына қоқыс жиналып, дұрыс жабылмай қалмас үшін, есік тығыздағыштарының ӘРҚАШАН таза болуын қамтамасыз етіңіз.

Микротолқынды пешті сақтау және жөндеу

Жөндеу жұмыстарын тек білікті қызмет көрсету технигі жүзеге асыруға тиіс.
Пешке күтім көрсету қажет болса, пешті электр желісінен ағытып алыңыз да, жақын жердегі Samsung қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

Қызмет көрсету орталығына хабарласқан кезде төмендегі ақпараттар даяр тұрсын:

- ***Үлгі және сериялық нөмірі (Пештің арт жағынан табуға болады).***
- ***Кепілдікке қатысты егжей-тегжейлер***
- ***Ақаулықтың қысқа да нұсқа сипаттамасы***

Пешті уақытша сақтап қою қажет болса оны, шаң мен ылғал құрылғыны бүлдірмес үшін таза, құрғақ жерге қойыңыз.

FQ315S002-BWT-03209N-02_KZ.indd 46 10/09/2012 14:31:31

Ақаулық себептерін анықтау

KZ

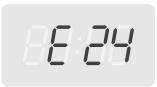
Пеште ақаулық пайда болса, төмендегі нұсқауларға сүйеніп, өзіңіз шешіп көруге тырысыңыз. Бұл нұсқаулар уақытыңызды үнемдеп, артық қоңырау шалудың алдын алуға көмектесуі мүмкін.

- Тағам шала піскен.
  - Таймердің дұрыс мәнге қойылғанын, БАСТАУ түймешігінің басылғанын тексеріңіз.
  - Есікті мықтап жабыңыз.
  - Сақтандырғыштың жанып кетпегенін немесе айырып-қосқыштың қосылып кетпегенін тексеріңіз.
- Тағам қатты пісіп кеткен немесе шала піскен.
  - Пісіру уақытының дұрыс таңдалған-таңдалмағанын тексеріңіз.
  - Қуат мәнінің дұрыс таңдалған-таңдалмағанын тексеріңіз.
- Пештің ішінде жарқыл және сытыр (электр жарқылы) пайда болады.
  - Жиектері металл емес, жарамды ыдыс-аяқ қолданылып отырғанына көз жеткізіңіз.
  - Шанышқы немесе басқа металл заттардың пеш ішінде қалып қоймағанына көз жеткізіңіз.
  - Алюминий фольганы қолдансаңыз, оның қабырғаларға тым жақын қойылмағанына көз жеткізіңіз
- Пеш радио немесе теледидарға бөгеуіл жасайды.
  - Пеш жұмыс жасап тұрған кезде теледидар мен радиода аздаған бөгеуіл пайда болуы мүмкін. Бұндай бөгеуілді азайту үшін, пешті теледидар, радио және антеннадан алыс орнатып көріңіз.
- Электронды бөгеуіл, БЕЙНЕБЕТ параметрін қайта орнатуға алып келеді.
  - Ашаны розеткадан суырып, қайта қосыңыз. Уақытты қайта орнатыңыз.
- Пештің ішінде конденсат пайда болады.
  - Бұл қалыпты жағдай. Пісіріп болғаннан кейін сүрте салыңыз.
- Желдеткіш пешті сөндіргеннен кейін де жұмыс жасай береді.
  - Бұл қалыпты жағдай. Желдеткіш пешті сөндіргеннен кейін де үш минутқа дейін жұмыс жасай беруі мүмкін.
- Есіктің маңайы мен корпустың сыртынан жел шығып тұр.
  - Бұл қалыпты жағдай.
- Есіктің маңайы мен корпустың сыртында жарық шағылысып тұр.
  - Бұл қалыпты жағдай.
- Есіктің маңайы мен саңылаулардан бу шығып кетеді.
  - Бұл қалыпты жағдай.
- Пеш жұмыс жасап тұрған кезде, әсіресе жібіту режимі кезінде сыртылдаған дыбыс шығады.
  - Бұл қалыпты жағдай.

FQ315S002-BWT-03209N-02_KZ.indd 47 10/09/2012 14:31:31

Ақаулық кодтары

KZ

Ақаулық кодтары	Негізгі функциялары
	ТЕМП. СЕНСОРЫ АШЫҚ Температура сенсорының мәні, пеш жұмыс жасап тұрғанда/ біржола тоқтағанда 250 °C градустан көп.
	ТЕМП. СЕНСОРЫ ҚЫСҚА Температура сенсорының мәні, пеш жұмыс жасап тұрғанда/ біржола тоқтағанда 5 °C градустан аз.
	**МТ РЕЖИМІНДЕ 210 °C ГРАДУСТАН КӨП** МТ режимі кезінде температура 210 °C градустан артса (ӨРТ шығуы ықтимал).
	КОМПЕНСАТОР ТЕТІГІ Егер анықтай алмаған жағдайда, КОМПЕНСАТОР 2 минут ашылады немесе жабылады.

ҚҰРЫЛҒЫНЫ ДҰРЫС ТАСТАУ (ҚАЛДЫҚ ЭЛЕКТР ЖӘНЕ ЭЛЕКТРОНИКА ҚҰРЫЛҒЫЛАРЫ)

(Еуропалық одақ пен басқа қоқыс тастау жүйесін қолданатын Еуропа елдеріне қатысты)

Өнімдегі, оның керек-жарақтары немесе ілеспе кітапшасындағы белгі, осы өнім мен оның электроникалық керек-жарақтарын (мысалы, зарядтағыш құралы, құлаққабы, USB сымы), қолданыс мерзімі аяқталғаннан кейін басқа тұрмыстық қалдықтармен бірге тастамау керек дегенді білдіреді. Қалдық дұрыс тасталмаған жағдайда қоршаған орта немесе адамдардың денсаулығына келетін зиянның алдын алуға және материалдық ресурстарды қайтадан қажетке жаратуға өз үлесіңізді қосу үшін бұндай заттарды басқа қоқыс түрлерінен бөлектеп, қалдық өнімдерді қайта өңдеуден өткізетін жерге апарып тапсырыңыз.

Тұрмыстық құрылғыны қолданушылар, осы заттарды қоршаған ортаға залалсыз түрде қайта өңдеуден өткізу үшін осы құрылғыны қайда апарып тапсыру, қалай тапсыру туралы егжей-тегжейлі ақпаратты, осы өнімді сатып алған бөлшек сауда орталығына немесе жергілікті мекемеге хабарласып алуына болады.

Коммерциялық мақсатта қолданушылар, өз жабдықтаушыларына хабарласып, сатып алу келісім-шартының талаптарымен танысуы керек. Осы өнім мен оның электроникалық керек-жарақтарын басқа да коммерциялық өнімдердің қалдықтарымен араластырып тастауға болмайды.

FQ315S002-BWT-03209N-02_KZ.indd 48 10/09/2012 14:31:31

Техникалық параметрлері

KZ

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

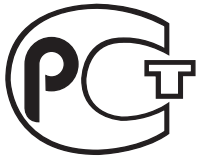
Үлгі	**FQ315S, FQ115S**
Қуат көзі	230 В ~ 50 Гц
Тұтынылатын қуат Желдеткішпен қуыру Микротолқын Астыңғы қыздырғыш Қос гриль Максимум қуат	 2700 Вт 1650 Вт 400 Вт 2800 Вт 3150 Вт
Қуат шығысы	100 Вт / 900 Вт (IEC - 705)
Жұмыс жиілігі	2450 МГц
Магнетрон	OM75P (20)
Салқындату тәсілі	Желдеткіштің моторы
Өлшемдері (Е х Б х Т) Сырты Пештің іші	 595 x 460 x 520 мм 429 x 229 x 430 мм
Сыйымдылығы	42 литр
Салмағы Нетто Тасымалдау	 шамамен 34 кг шамамен 42 кг

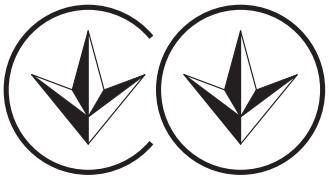
Қалыпты жағдайда
қолдануға арналған
Қолдану мерзімі: 7 жыл

FQ315S002-BWT-03209N-02_KZ.indd 49 10/09/2012 14:31:31

FQ315S002-BWT-03209N-02_KZ.indd 50 10/09/2012 14:31:32

FQ315S002-BWT-03209N-02_KZ.indd 51 10/09/2012 14:31:32





AB57 166 KZ.O.02.0072

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

-. Жарамдылық мерзімі : **с 17.05.2010 по 16.05.2013**

Тайландта жасалған
Өндіруші: Самсунг
Тауар сертификатталған: Альттест

Мекен жайы:
"Тхай Самсунг Электроникс Ко., Лтд",
313, M1, Сухбиван 8 роуд, Срирача
Индастри Парк, Т. Бунг А. Срирача
Чонбури 20230, Тайланд

Сұрақтар немесе ұсыныстар пайда болған жағдайда төмендегі телефондаға хабарласыңыз

Мемлекет	Телефон	Желідегі мекені
RUSSIA	8-800-555-55-55	www.samsung.com
GEORGIA	0-800-555-555	
ARMENIA	0-800-05-555	
AZERBAIJAN	088-55-55-555	
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500(GSM: 7799)	
UZBEKISTAN	8-10-800-500-55-500	
KYRGYZSTAN	00-800-500-55-500	
TADJIKISTAN	8-10-800-500-55-500	
Mongolia	+7-800-555-55-55	
BELARUS	810-800-500-55-500	
MOLDOVA	0-800-614-40	
UKRAINE	0-800-502-000	www.samsung.com/ua (Ukrainian) www.samsung.com/ua_ru (Russian)

Код №: DE68-03209N-02