

FG87SBTR/FG87SSTR/FG87SR-B/FG87SR-W
FG88SSTR/FG88SR-B/FG88SR-W

Микроволновая печь

Инструкция пользователя и
руководство по приготовлению пицци

удивительные возможности

Благодарим за приобретение данного устройства
компании Samsung.

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

SAMSUNG

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|---|----|
| Меры предосторожности..... | 2 |
| Краткое наглядное руководство..... | 14 |
| Печь..... | 15 |
| Панель управления..... | 16 |
| Принадлежности..... | 16 |
| Установка микроволновой печи..... | 17 |
| Установка времени..... | 17 |
| Что делать, если имеются сомнения или возникла проблема..... | 18 |
| Принцип работы микроволновой печи..... | 18 |
| Приготовление/разогрев пищи..... | 19 |
| Уровни мощности..... | 19 |
| Настройка времени приготовления пищи..... | 19 |
| Остановка приготовления пищи..... | 20 |
| Настройка режима энергосбережения..... | 20 |
| Применение функции устранения запахов..... | 20 |
| Использование функции очистки паром..... | 20 |
| Использование функции приготовления русских блюд..... | 21 |
| Мгновенное приготовление русских блюд/приготовление..... | 21 |
| Выбор дополнительных принадлежностей..... | 26 |
| Использование функции ускоренной автоматической разморозки..... | 27 |
| Параметры ускоренной разморозки..... | 27 |
| Приготовление в режиме гриля..... | 28 |
| Комбинированный режим: свч и гриль..... | 28 |
| Отключение звукового сигнала..... | 29 |
| Защитная блокировка микроволновой печи..... | 29 |
| Руководство по выбору посуды..... | 29 |
| Руководство по приготовлению пищи..... | 30 |
| Чистка микроволновой печи..... | 37 |
| Хранение и ремонт микроволновой печи..... | 38 |
| Технические характеристики..... | 38 |














МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ИНСТРУКЦИИ

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

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

ОПИСАНИЕ СИМВОЛОВ И ЗНАЧКОВ

| | | | |
|---|--|---|---|
|  | ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ | Несоблюдение или пренебрежение мерами безопасности может стать причиной серьезной травмы или смерти. | |
|  | ВНИМАНИЕ | Несоблюдение или пренебрежение мерами безопасности может привести к получению незначительной травмы или повреждению имущества. | |
|  | Предупреждение. Риск возгорания. |  | Предупреждение. Горячая поверхность. |
|  | Предупреждение. Электричество. |  | Предупреждение. Взрывчатые вещества. |
|  | НЕ следует. |  | НЕ прикасаться. |
|  | НЕ разбирать. |  | Строго следуйте указаниям. |
|  | Отключите вилку кабеля питания от сетевой розетки. |  | Во избежание поражения электрическим током убедитесь, что устройство заземлено. |
|  | Обратитесь в сервисный центр за помощью. |  | Примечание |
|  | Важная информация | | |

| | |
|-------------------------------------|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> | ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Нагревание в микроволновой печи емкостей с напитками может привести к замедленному бурному кипению, поэтому при обращении с такими емкостями следует соблюдать меры предосторожности. |
| <input checked="" type="checkbox"/> | ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Для предотвращения ожогов содержимое бутылочек для кормления и банок для детского питания следует размешать или встряхнуть, а перед употреблением необходимо проверить температуру. |
| <input type="checkbox"/> | Яйца в скорлупе и цельные яйца, сваренные вкрутую, нельзя разогревать в микроволновых печах, поскольку они могут взорваться даже после завершения разогревания в микроволновой печи. |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Необходимо регулярно чистить печь, а также удалять из нее остатки пищи. |
| <input type="checkbox"/> | Печь необходимо регулярно чистить, иначе произойдет повреждение поверхностей, которое может вызвать сокращение срока службы, а также повлечь за собой риск возникновения опасных ситуаций. |
| <input type="checkbox"/> | Данное устройство не предназначено для установки в трейлерах, фургонах и подобных транспортных средствах. |

| | |
|-------------------------------------|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> | Люди с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями (включая детей) и лица, не имеющие достаточного опыта или знаний, не должны пользоваться данным устройством, если их действия не контролируются или если они предварительно не проинструктированы о правилах использования лицом, отвечающим за их безопасность. |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Следите за тем, чтобы дети не играли с устройством. |
| <input type="checkbox"/> | Во избежание опасных ситуаций замена поврежденного кабеля питания должна производиться изготовителем, сотрудником сервисной службы или другим квалифицированным специалистом. |
| <input type="checkbox"/> | ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Жидкости и другие продукты нельзя разогревать в герметично закрытых контейнерах, так как они могут взорваться. |
| <input type="checkbox"/> | Не допускается очистка электроприбора при помощи струи воды. |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Чтобы обеспечить удобный доступ к внутренней камере печи и области управления, печь необходимо установить в правильном положении на подходящей высоте. |

| | |
|---|---|
| ★ | Перед первым использованием печи поместите в нее емкость с водой и нагревайте в течение 10 минут. |
| ★ | Если при работе печи появляется странный звук, дым и запах гари, немедленно отсоедините кабель питания и обратитесь в ближайший сервисный центр. |
| ☐ | Установка должна обеспечивать возможность удобного отключения устройства. Для удобства отключения устройство необходимо установить так, чтобы сетевая вилка была легко доступна. Также можно встроить выключатель в стационарную проводку в соответствии с правилами прокладки электропроводки. |

| | |
|---|---|
| ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ (только для функций микроволновой печи) — дополнительно | |
| ☐ | ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Когда микроволновая печь работает в комбинированном режиме, из-за высоких температур дети должны использовать ее только под присмотром взрослых. |
| ★ | Во время использования микроволновая печь нагревается. Будьте осторожны, избегайте контакта с нагревательными элементами внутри печи. |

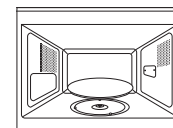
| | |
|---|---|
| ☐ | ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Внешние части прибора могут сильно нагреваться при использовании. Не оставляйте детей без присмотра рядом с прибором. |
| ☐ | Не допускается использование паровых очистителей. |
| ☐ | ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Во избежание поражения электрическим током перед заменой лампы обязательно отключите устройство. |
| ★ | ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Устройство и его детали могут сильно нагреваться при использовании. Будьте осторожны, избегайте контакта с нагревательными элементами. Не оставляйте детей до 8 лет без постоянного присмотра рядом с прибором. |
| ★ | Это устройство могут использовать дети старше 8 лет и взрослые люди с ограниченными физическими, сенсорными либо умственными способностями или лица, у которых отсутствуют необходимые знания или опыт, если их действия контролируются или если они проинструктированы относительно безопасного использования прибора и осознают возможные риски. Детям не следует играть с устройством. Очистка и обслуживание устройства могут выполняться детьми только под присмотром. |

| | |
|--------------------------|--|
| <input type="checkbox"/> | Не используйте абразивные очистители, химически активные вещества и острые металлические скребки для чистки стеклянной дверцы печи, так как это может стать причиной царапин и трещин на стекле. |
| <input type="checkbox"/> | При работе устройства легкодоступные поверхности могут сильно нагреваться. |
| <input type="checkbox"/> | При работе устройства дверца или наружная поверхность могут нагреваться. |
| <input type="checkbox"/> | Устройство и кабель следует хранить в месте, недоступном для детей младше 8 лет. |
| <input type="checkbox"/> | Данное устройство не оснащено внешним таймером или пультом дистанционного управления. |

Это устройство является оборудованием ISM группы 2 класса В. Группа 2 включает в себя все устройства ISM (промышленность, наука, медицина), в которых генерируется и используется радиочастотная энергия в форме электромагнитного излучения для обработки материалов, EDM и оборудование для дуговой сварки. Оборудование класса В включает в себя устройства, предназначенные для работы в домашних условиях и использующие электрические сети низкого напряжения в жилых зданиях.

УСТАНОВКА МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

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

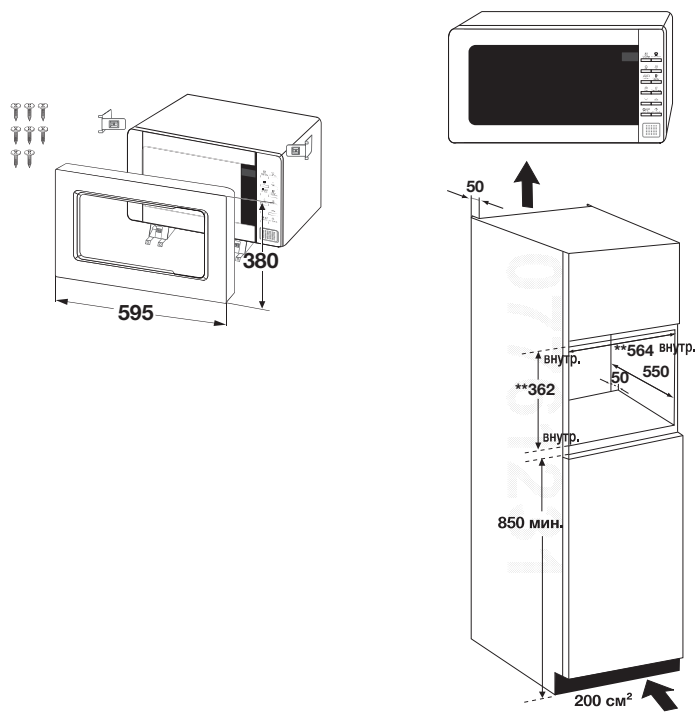


2. Печь следует разместить так, чтобы имелся свободный доступ к вилке кабеля питания.

- Если сетевой шнур данного прибора поврежден, его необходимо заменить на специальный шнур или кабельный узел, который можно приобрести у фирмы-изготовителя или сотрудника ее сервисной службы. В целях личной безопасности подключайте кабель питания к розетке сети переменного тока с надлежащим заземлением. Если кабель питания устройства поврежден, его необходимо заменить специальным кабелем.
- Не устанавливайте микроволновую печь в местах с высокой температурой или повышенной влажностью, например, рядом с обычной кухонной плитой или батареей отопления. Необходимо принимать во внимание технические требования к источнику питания, и любой используемый удлинитель должен соответствовать тому же стандарту, что и кабель питания, прилагаемый к печи.

РУССКИЙ

Размеры для встраивания микроволновой печи



Шаблон

Сторона А

71 mm

ПЕРЕДНЯЯ
ЧАСТЬ ОТСЕКА

1. Просверлите отверстия с помощью сверла диаметром 3 мм. Закрепите винты в установочном кронштейне. (Рис. 1)
2. Установите микроволновую печь в отсек. (Рис. 2)
3. При помощи шаблона расположите кронштейн основания на расстоянии 71 мм от стороны А отсека. (Рис. 3)
4. Просверлите отверстия с помощью сверла диаметром 3 мм. Закрепите винты в кронштейне основания. (Рис. 4)
5. Закрепите декоративные элементы. (Рис. 5)
6. Подсоедините микроволновую печь к электросети. Убедитесь, что устройство работает.

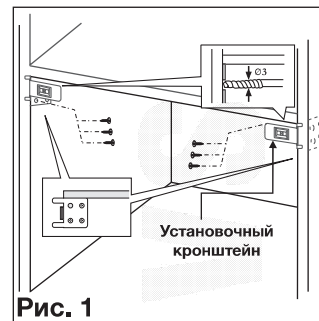


Рис. 1

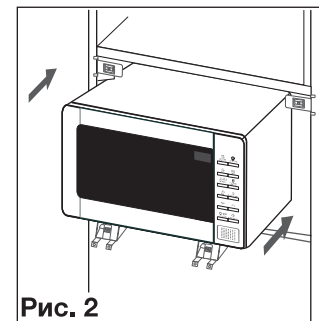


Рис. 2

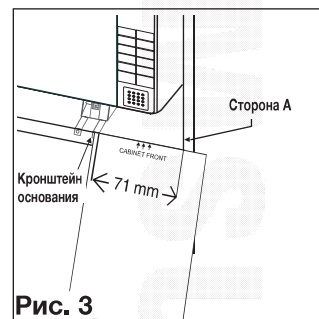


Рис. 3

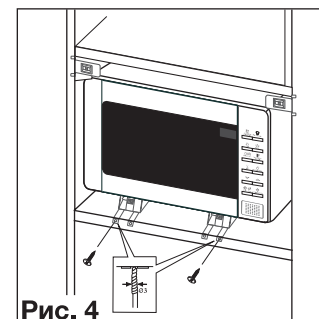


Рис. 4

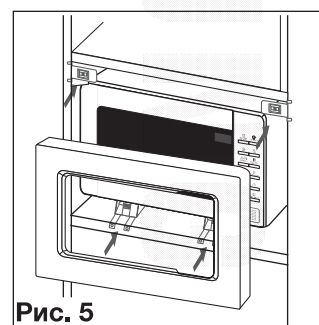


Рис. 5

ХРАНЕНИЕ И РЕМОНТ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

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

Печь нельзя использовать, если повреждены дверца или уплотнители дверцы:

- сломаны петли;
- износился уплотнитель;
- деформировался или погнулся корпус.

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

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

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

Если необходимо убрать печь на временное хранение, выберите сухое, защищенное от пыли помещение.

Причина: пыль и влага могут оказать неблагоприятное воздействие на рабочие детали печи.





Данная микроволновая печь не предназначена для коммерческого использования.

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

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

| | | | | | |
|-------------------------------------|--|---|---|---|---|
| <input type="checkbox"/> | Не отсоединяйте вилку кабеля питания, когда устройство включено. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Не вставляйте в устройство пальцы и посторонние предметы. Если внутрь устройства попала вода или другое постороннее вещество, отключите вилку кабеля питания и обратитесь в ближайший сервисный центр. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| <input type="checkbox"/> | Устройство не должно подвергаться излишнему физическому воздействию и ударам. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| <input type="checkbox"/> | Не ставьте печь на хрупкие предметы, например на кухонную раковину или стеклянные вещи. | ✓ | ✓ | | |
| <input type="checkbox"/> | Не используйте бензол, растворитель, спирт, пароочиститель или очиститель высокого давления для очистки устройства. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| <input type="checkbox"/> | Убедитесь, что напряжение, частота и сила тока в электрической сети соответствуют характеристикам устройства. | ✓ | ✓ | | ✓ |
| <input type="checkbox"/> | Убедитесь, что вилка кабеля питания надежно вставлена в сетевую розетку. Не используйте переходник с несколькими гнездами, удлинитель или электрический преобразователь. | ✓ | ✓ | ✓ | |
| <input type="checkbox"/> | Не вешайте кабель питания на металлические предметы, не вставляйте кабель питания между предметами и не прокладывайте его за печью. | ✓ | ✓ | ✓ | |
| <input type="checkbox"/> | Не используйте поврежденную вилку или кабель питания, а также незакрепленную сетевую розетку. При повреждении вилки или кабеля обратитесь в ближайший сервисный центр. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| <input type="checkbox"/> | Не наносите воду непосредственно на печь. | ✓ | ✓ | | |
| <input type="checkbox"/> | Не ставьте никакие предметы на печь, внутрь и на дверцу печи. | ✓ | ✓ | ✓ | |
| <input type="checkbox"/> | Не распыляйте летучие вещества, например инсектициды, на поверхность печи. | ✓ | ✓ | | |
| <input type="checkbox"/> | Не храните легковоспламеняющиеся материалы в печи. Будьте особенно внимательны при нагревании блюд и напитков, содержащих спирт, так как пары спирта могут вступить в контакт с нагретыми деталями печи. | ✓ | | ✓ | ✓ |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Не позволяйте детям открывать или закрывать дверцу: они могут ушибиться или прищемить пальцы. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |

| | | | | | |
|-------------------------------------|---|---|---|---|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> | ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Нагревание в микроволновой печи емкостей с напитками может привести к замедленному бурному кипению, поэтому при обращении с такими емкостями необходимо принять меры предосторожности. Для предотвращения подобной ситуации ОБЯЗАТЕЛЬНО дайте печи остыть по меньшей мере в течение 20 секунд после ее выключения, чтобы температура печи сравнялась с окружающей. Перемешивайте жидкость во время разогрева, если это необходимо, и ОБЯЗАТЕЛЬНО перемешивайте ее после разогрева. При ожоге выполните следующие действия по оказанию ПЕРВОЙ ПОМОЩИ . <ul style="list-style-type: none"> Погрузите обожженное место в холодную воду по меньшей мере на 10 минут. Наложите чистую сухую повязку. Не наносите никаких кремов, масел или лосьонов. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| <input type="checkbox"/> | Не кладите поднос или подставку в воду сразу после приготовления, это может привести к поломке или повреждению. | | | | ✓ |
| <input type="checkbox"/> | Не используйте микроволновую печь для обжаривания во фритюре, поскольку температуру масла контролировать невозможно. Горячее масло может неожиданно выплеснуться через край посуды. | ✓ | | | ✓ |

| | | | | | |
|-------------------------------------|--|---|---|---|---|
| ВНИМАНИЕ | |  |  |  |  |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Используйте только ту посуду, которая подходит для микроволновых печей. НЕ используйте металлические контейнеры, столовую посуду с золотой или серебряной отделкой, шампур, вилки и т.д. Снимите проволочные зажимы с бумажных или пластиковых пакетов. Причина: может образоваться электрическая дуга или искрение, что приведет к повреждению печи. | ✓ | | ✓ | ✓ |
| <input type="checkbox"/> | Не используйте микроволновую печь для сушки бумаги или одежды. | ✓ | | ✓ | ✓ |

| | | | | | |
|---|--|---|---|---|---|
| ★ | При разогревании небольшого количества пищи сократите время, чтобы предотвратить перегрев или порчу пищи. | ✓ | | ✓ | ✓ |
| ⊘ | Не допускайте попадания воды на кабель питания и вилку и держите кабель вдали от нагретых деталей и источников тепла. | ✓ | ✓ | | |
| ⊘ | Сырые яйца и цельные яйца, сваренные вкрутую, нельзя разогревать в микроволновых печах, поскольку они могут взорваться даже после завершения разогревания в микроволновой печи. Также нельзя разогревать герметично закрытые бутылки, банки, контейнеры, орехи в скорлупе, помидоры и т.д. | | | ✓ | ✓ |
| ⊘ | Не закрывайте вентиляционные отверстия тканью или бумагой. Эти материалы могут загореться при контакте с горячим воздухом, выходящим из печи. Печь может перегреться и автоматически отключиться. Ее можно будет включить, после того как она охладится. | ✓ | | ✓ | |
| ⊘ | Обязательно пользуйтесь кухонными рукавицами при извлечении посуды из печи для предотвращения случайного ожога. | | | ✓ | |
| ★ | Перемешивайте жидкость во время разогревания и после. Не открывайте дверцу в течение 20 секунд после того, как печь отключится, чтобы предотвратить бурное кипение. | | | ✓ | |
| ★ | Во избежание ожогов горячим воздухом или паром при открытии дверцы следует находиться на расстоянии вытянутой руки от печи. | | | ✓ | |
| ⊘ | Не включайте микроволновую печь, если в ней ничего нет. Микроволновая печь автоматически отключится на 30 минут в целях безопасности. При случайном включении печи рекомендуется поместить в нее стакан воды, чтобы поглотить СВЧ-волны. | ✓ | | | ✓ |
| ★ | При установке печи обеспечьте необходимо расстояние до стен, которое указано в руководстве. (см. "Установка микроволновой печи"). | ✓ | | ✓ | |
| ★ | Соблюдайте осторожность при подключении других электроприборов к сетевым розеткам, расположенным рядом с печью. | ✓ | ✓ | ✓ | |

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

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

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

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

- (a) Дверца, ручка, внешняя панель или панель управления с заусенцами, царапинами или признаками физического повреждения.
- (б) Сломанный или отсутствующий поднос, направляющая ролика, муфта или решетка.
- Используйте устройство только по назначению, как описано в данном руководстве. Приведенные предупреждения и важные инструкции по технике безопасности не являются исчерпывающими. Пользователь обязан руководствоваться здравым смыслом, быть внимательным и осторожным при установке, обслуживании и эксплуатации устройства.

- Поскольку данное руководство предназначено для нескольких моделей, характеристики используемой микроволновой печи могут немного отличаться от описанных и некоторые предупреждения могут быть неприменимы. При возникновении вопросов обратитесь в ближайший сервисный центр или воспользуйтесь поиском справочной информации на веб-сайте по адресу: www.samsung.com.
- Эта микроволновая печь предназначена для разогревания пищи. И подходит только для домашнего использования. Во избежание ожогов и возгорания не нагревайте ткани и пакеты, наполненные зернами. Производитель не несет ответственности за ущерб, полученный в результате неправильного использования устройства.
- Печь необходимо регулярно чистить, иначе произойдет повреждение поверхностей, которое может вызвать сокращение срока службы, а также повлечь за собой риск возникновения опасных ситуаций.



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.

КРАТКОЕ НАГЛЯДНОЕ РУКОВОДСТВО

Приготовление пищи.

1. Поместите продукт в печь. Выберите уровень мощности, нажав кнопку **СВЧ** (微波) один или несколько раз.



2. Используйте кнопки (↵) и (⇐) по мере необходимости.



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

Результат: Начнется приготовление пищи. По завершении приготовления печь подаст четыре звуковых сигнала.



Размораживание пищи.

1. Поместите замороженный продукт в печь. Выберите тип продукта, который вы собираетесь готовить, нажав кнопку **Ускоренная разморозка** (解冻) один или несколько раз.



2. Выберите вес продукта, нажимая кнопки (↵) и (⇐).



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



Добавление дополнительных 30 секунд.

Оставьте пиццу в печи. Нажмите кнопку **+30 сек** один или несколько раз для каждой дополнительных 30 секунд.

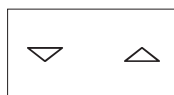


Приготовление пищи на гриле.

1. Нажмите кнопку **Гриль** (⌚).



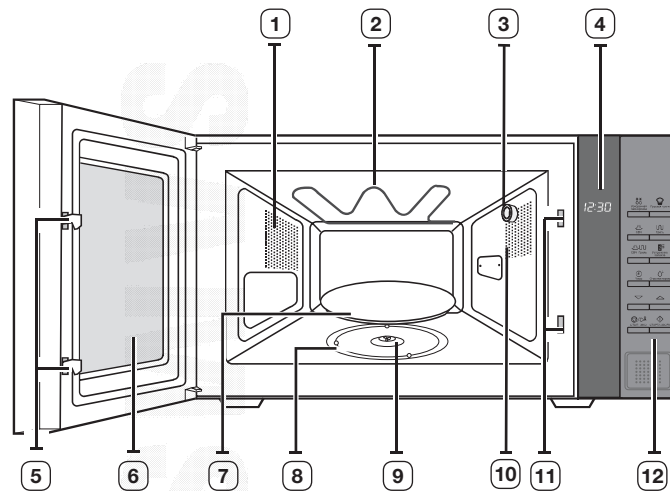
2. Выберите время приготовления, нажимая кнопки (▼) и (▲).



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



ПЕЧЬ

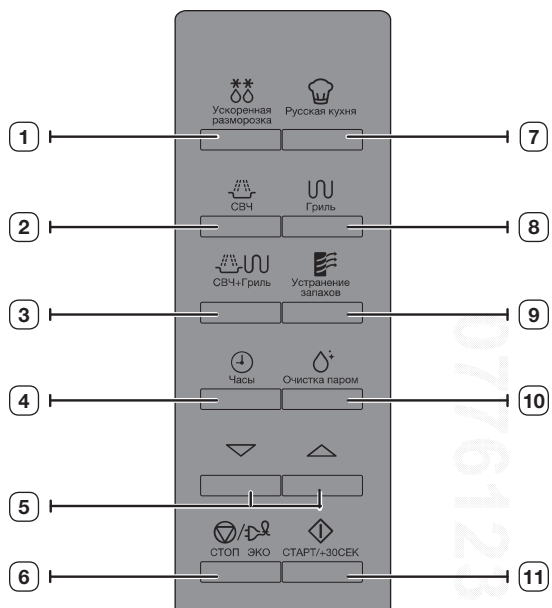


- | | |
|---------------------------------|--|
| 1. ВЕНТИЛЯЦИОННЫЕ ОТВЕРСТИЯ | 7. ВРАЩАЮЩИЙСЯ ПОДНОС |
| 2. ГРИЛЬ | 8. РОЛИКОВАЯ ПОДСТАВКА |
| 3. ДЕРЖАТЕЛЬ КОНТЕЙНЕРА С ВОДОЙ | 9. МУФТА |
| 4. ДИСПЛЕЙ | 10. ПОДСВЕТКА |
| 5. ЗАЩЕЛКИ ДВЕРЦЫ | 11. ОТВЕРСТИЯ ДЛЯ БЛОКИРОВОЧНЫХ ФИКСАТОРОВ |
| 6. ДВЕРЦА | 12. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ |

РУССКИЙ

РУССКИЙ

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



- | | |
|---|--|
| 1. КНОПКА РЕЖИМА УСКОРЕННОЙ РАЗМОРОЗКИ | 6. КНОПКА ВКЛЮЧЕНИЯ/ВЫКЛЮЧЕНИЯ РЕЖИМА ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЯ |
| 2. ВЫБОР РЕЖИМА ПО УРОВНЮ МОЩНОСТИ/СВЧ | 7. КНОПКА АВТОМАТИЧЕСКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ РУССКИХ БЛЮД |
| 3. ВЫБОР КОМБИНИРОВАННОГО РЕЖИМА | 8. ВЫБОР РЕЖИМА ГРИЛЯ |
| 4. НАСТРОЙКА ЧАСОВ | 9. КНОПКА УСТРАНЕНИЯ ЗАПАХОВ |
| 5. КНОПКИ ВВЕРХ (▲)/ВНИЗ (▼) (время приготовления, вес и размер порции) | 10. КНОПКА ОЧИСТКИ ПАРОМ |
| | 11. КНОПКА СТАРТ/+30 сек |

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

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

- 1. Роликовая подставка** - устанавливается в центре печи.

Цель: Роликовая подставка поддерживает вращающийся поднос.


 - 2. Вращающийся поднос** - устанавливается на роликовую подставку так, чтобы его центр совпадал с муфтой.

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


 - 3. Решетка гриля** - устанавливается на вращающийся поднос.

Цель: Металлическую решетку можно использовать в режиме гриля и в комбинированном режиме приготовления пищи.


 - 4. Очистите контейнер для воды**, см. стр. 20.

Цель: Контейнер используется при чистке печи.


- НЕ используйте микроволновую печь без роликовой подставки и вращающегося подноса.

ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ ИМЕЮТСЯ СОМНЕНИЯ ИЛИ ВОЗНИКЛА ПРОБЛЕМА

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


Это нормальное явление.

- Образование конденсата внутри печи.
- Воздушный поток вокруг дверцы и корпуса.
- На дверце и корпусе присутствуют световые блики.
- Выход пара по периметру дверцы или из вентиляционных отверстий.

Печь не начинает работать при нажатии кнопки .

- Плотно ли закрыта дверца?

Пища оказывается совершенно не готовой.

- Правильно ли установлено время, и нажата ли кнопка .
- Закрыта ли дверца?
- Возможно произошла перегрузка электрической сети, что привело к сгоранию плавкого предохранителя либо срабатыванию автомата защиты?

Продукт либо не готов, либо передержан.

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

В печи наблюдается искрение и потрескивание (образование дуги).

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

Печь создает помехи для радиоприемников и телевизоров.

- При работе печи могут наблюдаться небольшие помехи в работе радиоприемников и телевизоров. Это нормальное явление. Чтобы решить эту проблему, установите печь вдали от телевизоров, радиоприемников и антенн.
- Если микропроцессор печи реагирует на помехи, показания дисплея могут быть сброшены. Для решения данной проблемы отсоедините вилку сетевого шнура от розетки, и затем вновь вставьте ее в розетку. Вновь установите время.

- ✍ Если с помощью вышеприведенных инструкций проблему решить не удается, обратитесь в торговую организацию или в службу послепродажного обслуживания компании SAMSUNG.

ПРИНЦИП РАБОТЫ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

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

Микроволновой печью можно пользоваться для:

- размораживания;
- мгновенного разогрева/приготовления;
- приготовления.


Принцип приготовления пищи

1. Волны СВЧ, генерируемые магнетроном, равномерно распределяются в процессе вращения блюда на вращающемся столике. За счет этого пища готовится равномерно.

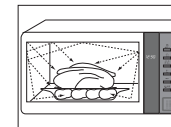
2. Микроволны проникают в продукт на глубину до 2,5 см (1 дюйма). Затем тепловая обработка продолжается за счет распространения тепла внутри продукта.

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

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

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

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



ПРИГОТОВЛЕНИЕ/РАЗОГРЕВ ПИЩИ

Ниже описывается процесс приготовления или разогрева пищи. **ОБЯЗАТЕЛЬНО** проверяйте заданные параметры приготовления, прежде чем оставить печь без присмотра. Сначала поместите приготавливаемое блюдо в центр вращающегося подноса. Затем закройте дверцу.

1. Нажмите кнопку **СВЧ** (🔥).



Результат: Появится индикация уровня мощности 800 Вт (максимальная мощность для приготовления пищи). Выберите нужный уровень мощности, нажимая кнопку **СВЧ** (🔥) до появления требуемого значения мощности на дисплее. См. таблицу уровней мощности.

2. Выберите время приготовления, нажимая кнопки (⏪) и (⏩).



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



Результат: В печи загорится свет, и поднос начнет вращаться.

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

Никогда не включайте микроволновую печь, если она пустая.

Если нужно быстро разогреть блюдо на максимальной мощности (800 Вт), просто нажмите кнопку **+30 сек** столько раз, сколько вы хотите задать интервалов по 30 секунд для времени приготовления. Печь начинает работать немедленно.

УРОВНИ МОЩНОСТИ

Можно выбрать один из уровней мощности, приведенных ниже.

| Уровень мощности | Выходная мощность | |
|--------------------------|-------------------|---------|
| | СВЧ | ГРИЛЬ |
| ВЫСОКИЙ | 800 Вт | - |
| УМЕРЕННО ВЫСОКИЙ | 600 Вт | - |
| СРЕДНИЙ | 450 Вт | - |
| УМЕРЕННО НИЗКИЙ | 300 Вт | - |
| РАЗМОРОЗКА (❄️) | 180 Вт | - |
| НИЗКИЙ/ТЕПЛАЯ ПИЩА | 100 Вт | - |
| ГРИЛЬ | - | 1100 Вт |
| КОМБИНИРОВАННЫЙ I (🔥🔥) | 300 Вт | 1100 Вт |
| КОМБИНИРОВАННЫЙ II (🔥🔥) | 450 Вт | 1100 Вт |
| КОМБИНИРОВАННЫЙ III (🔥🔥) | 600 Вт | 1100 Вт |

Если выбран более высокий уровень мощности, время приготовления необходимо уменьшить.

Если выбран более низкий уровень мощности, время приготовления необходимо увеличить.

НАСТРОЙКА ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

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

Нажмите кнопку **+30 сек** один раз, чтобы добавить 30 секунд.



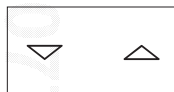
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ РУССКИХ БЛЮД

При использовании функции приготовления русских блюд время приготовления устанавливается автоматически. Можно выбрать тип продукта, нажав кнопку **Русская кухня (Домашние рецепты)** необходимое число раз. Сначала поместите пищу на вращающийся поднос и закройте дверцу.

1. Выберите тип продукта, который планируется приготовить, нажав кнопку **Русская кухня** (👨‍🍳) один или несколько раз. (см. таблицу на следующей странице). (1. ЗАВТРАК, 2. ЛАНЧ, 3. ОБЕД, 4. ПРАЗДНИЧНЫЕ БЛЮДА)



2. Выберите продукт, нажимая кнопки (↙) и (↘) (см. таблицу на следующей странице).



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

Результат: По окончании:

- 1) Раздастся четыре звуковых сигнала.
- 2) Сигнал, напоминающий об окончании приготовления, прозвучит 3 раза. (один раз каждую минуту)
- 3) Затем вновь отобразится текущее время.



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

МГНОВЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ РУССКИХ БЛЮД/ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

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

1. ЗАВТРАК

| Код | Блюдо | Размер порции | Ингредиенты |
|---|----------------|---------------|---|
| 1-1 | Каша овсяная | 260 г | Овсяные хлопья "Геркулес" - 50 г, сахар - 5 г, соль - 0,5 г, кипяток - 200 мл, холодное молоко - 100 мл |
| < Рекомендации > | | | |
| Высыпьте хлопья в глубокую тарелку, добавьте сахар и соль. Добавьте кипяток, молоко и хорошо перемешайте. Начните приготовление. | | | |
| 1-2 | Каша гречневая | 200 г | Гречневая крупа - 100 г, соль - 2 г, кипящая вода - 300 мл |
| < Рекомендации > | | | |
| Высыпьте гречневую крупу в глубокую чашу и добавьте соль. Добавьте кипяток и хорошо перемешайте. Плотно накройте крышкой. Начните приготовление. | | | |
| 1-3 | Тост с сыром | 40-60 г | Хлеб для тостов - 2 ломтика (26-28 г/ломтик), сыр - 2 ломтика (20 г/ломтик) |
| < Рекомендации > | | | |
| Поместите два тоста на решетку гриля. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, переверните тосты и положите на них ломтики сыра. Продолжите процесс приготовления. | | | |
| 1-4 | Яйцо-пашот | 1 шт. | Яйцо - 1 шт., вода - 150 мл, уксус 9 % - 10-15 мл |
| < Рекомендации > | | | |
| Поместите чашу с водой и уксусом в микроволновую печь. Доведите воду до кипения. После звукового сигнала выньте чашу с водой и уксусом из печи. Помешивая вилкой 유도 так, чтобы в центре образовалась воронка, влейте в нее разбитое яйцо. Продолжите процесс приготовления. | | | |

| Код | Блюдо | Размер порции | Ингредиенты |
|-----|--|---|---|
| 1-5 | Бутерброд с лососем и майонезом | 2 x 75 г | Хлеб – 2 ломтика (по 22 г каждый), консервированный лосось – 60 г (по 30 г на ломтик хлеба), майонез – 36 г (по 18 г на ломтик хлеба), лук-резанец (нашинкованный) – от 2 до 5 г |
| | | | <p align="center">< Рекомендации ></p> <p>Поместите два ломтика хлеба на решетку гриля. Начните приготовление. После звукового сигнала выньте хлеб из печи. Переверните ломтики хлеба и выложите на них кусочки рыбы и майонез. Продолжите процесс приготовления. Украсьте сверху нашинкованным луком.</p> |
| 1-6 | Сосиски с зеленым горошком | Сосиски - 2 шт. Горячий горошек - 132 г | Сосиски - 2 шт. (50 г/шт.), сливочное масло - 5 г, консервированный горошек - 135 г (без жидкости) |
| | | <p align="center">< Рекомендации ></p> <p>Снимите оболочку с сосисок, проколите их вилкой и положите в чашу, добавив сливочное масло. Сверху на масло выложите консервированный горошек. Начните приготовление.</p> | |
| 1-7 | Омлет | 130-135 г | Яйца - 3 шт., молоко - 30 мл, соль - 2 г |
| | | | <p align="center">< Рекомендации ></p> <p>Взбейте яйца с молоком и солью, вылейте полученную массу в тарелку. Начните приготовление.</p> |
| 1-8 | Сырники | 95 г (2 шт.) | Творог – 90-100 г, мука – 10 г, сахар (ванильный) – 10 г, соль – 0,5 г, яйцо – ¼ шт., масло – 5-10 г (для смазывания) |
| | | <p align="center">< Рекомендации ></p> <p>Хорошо перемешайте все ингредиенты, кроме масла. Слепите два сырника. Смажьте их маслом. Положите на пергаментную бумагу и затем на решетку гриля. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, переверните сырники и продолжите процесс приготовления.</p> | |
| 1-9 | Кекс | 180 г | Сахар – 45 г; сахар с ароматом ванили – 5 г, масло – 40 г, яйцо – 0,5 шт., молоко – 30 мл, разрыхлитель – 3 г, мука – 100 г |
| | | <p align="center">< Рекомендации ></p> <p>Хорошо перемешайте сахар, ванильный сахар и сливочное масло. Добавьте взбитое яйцо. Добавьте остальные ингредиенты. Поместите полученную массу в смазанную чашу. Начните приготовление. Дайте кексу остыть, прежде чем вынуть его из чаши.</p> | |

| Код | Блюдо | Размер порции | Ингредиенты |
|------|------------------------|---------------|--|
| 1-10 | Лимонные шарики | 190 г (5 шт.) | Мука - 100 г, сливочное масло - 50 г, сахар - 40 г, яичный желток - 1 шт., теплая вода - 0,5 ст. ложка, лимонная цедра Для обсыпки: Яичный желток - 1 шт., сахарная пудра - 3-5 г |
| | | | <p align="center">< Рекомендации ></p> <p>Хорошо перемешайте все ингредиенты. Сделайте пять шариков. Выложите их на пергаментную бумагу. Поставьте на вращающийся поднос. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, смажьте шарики сверху яичным желтком, посыпьте сахарной пудрой и продолжите приготовление. Дайте им остыть.</p> |

2. ЛАНЧ

| Код | Блюдо | Размер порции | Ингредиенты |
|-----|-------------|---------------|---|
| 2-1 | Борщ | 340 г | (1) Тертая свекла – 50 г, нашинкованная соломкой капуста – 20 г, тертая морковь – 15 г, нашинкованный лук - 10 г, томатная паста - 15 г, сахар - 5 г (2) Говяжий бульон или бульонный кубик, разведенный в воде - 650 мл, лавровый лист - 1 шт Русский уксус 9 % – 5 мл (по желанию) |
| | | | <p align="center">< Рекомендации ></p> <p>Поместите все ингредиенты (1) в большую чашу, добавьте горячий бульон и начните приготовление. После звукового сигнала добавьте лавровый лист. Все хорошо перемешайте и продолжите процесс приготовления.</p> |
| 2-2 | Щи | 350 г | (1) Нашинкованная капуста - 45 г, тертая морковь - 15 г, нашинкованный лук - 10 г, картофель, нарезанный ломтиками - 25 г, томатная паста - 10 г, говяжий бульон или бульонный кубик, разведенный в воде - 400 мл (2) Говяжий бульон или бульонный кубик, разведенный в воде - 100 мл, лавровый лист - 1 шт. |
| | | | <p align="center">< Рекомендации ></p> <p>Поместите все ингредиенты (1) в большую чашу и добавьте кипящий бульон. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, хорошо перемешайте содержимое чаши, добавьте бульон и лавровый лист (2). Продолжите процесс приготовления.</p> |

| Код | Блюдо | Размер порции | Ингредиенты |
|-----|----------------------|------------------|--|
| 2-3 | Мясная солянка | 340 г | (1) Нашинкованный лук - 45 г, говяжий бульон или бульонный кубик, разведенный в воде - 350 мл (2) Каперсы - 7 г, тертый соленый огурец - 50 г, томатная паста - 10 г, маслины - 16 г, жидкость от маслин - 20 мл, лавровый лист - 1 шт., мясное ассорти - 30 г, говяжий бульон или бульонный кубик, разведенный в воде - 350 мл |
| | | | < Рекомендации > |
| | | | Поместите лук в большую чашу, добавьте кипящий бульон (1). Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, добавьте остальные ингредиенты (2). Хорошо все перемешайте, добавьте бульон, лавровый лист и продолжите процесс приготовления. |
| 2-4 | Суп из овощей | 350 г | Замороженные овощи - 150 г, овощной бульон или бульонный кубик, разведенный в воде - 300 мл |
| | | | < Рекомендации > |
| | | | Поместите все ингредиенты в большую чашу и добавьте кипящий бульон. Начните приготовление. |
| 2-5 | Куриный суп с лапшой | 350 г | Вермишель - 10 г, куриное филе - 50 г, тертая морковь - 15 г, нашинкованный лук - 10 г, куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде - 440 мл |
| | | | < Рекомендации > |
| | | | Поместите вермишель в большую чашу, добавьте кипящий бульон и остальные ингредиенты. Хорошо перемешайте и начните приготовление. |
| 2-6 | Котлеты | 114 г (2 шт.) | (1) Белый хлеб - 10 г, молоко - 15 мл (2) Фарш из говядины и свинины - 120 г, соль - 2 г, черный перец - 1 г (3) Панировочные сухари - 5 г |
| | | | < Рекомендации > |
| | | | Залейте хлеб молоком (1). Хорошо перемешайте с фаршем. Добавьте специи (2). Слепите две котлеты и обваляйте в панировочных сухарях (3). Выложите на тарелку. Начните приготовление. |
| 2-7 | Стейк из семги | 150-170 г | Стейк лосося с костями и кожей - 200-250 г, соль - 1 г, лимон - 15 г (сок), растительное масло - 5 г |
| | | | < Рекомендации > |
| | | | Стейк лосося приправьте специями и смажьте маслом. Выложите на тарелку. Поставьте тарелку на решетку гриля. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, переверните стейк. Продолжите процесс приготовления. |

| Код | Блюдо | Размер порции | Ингредиенты |
|------|--------------------------|-------------------|---|
| 2-8 | Свинная шейка с горчицей | 250 г | (1) Свинина (шейная часть) - 150 г, тертая морковь - 20 г, нашинкованный лук - 20 г, куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде - 100 мл (2) Ингредиенты для соуса: Мука - 5 г, дижонская горчица - 20 г, сметана - 30 г, вода - 50 мл |
| | | | < Рекомендации > |
| | | | Порежьте мясо длинными кусочками, подготовьте овощи и добавьте куриный бульон.(1) Выложите на тарелку. Хорошо перемешайте и начните приготовление. Подготовьте все ингредиенты для соуса (2). Когда печь подаст звуковой сигнал, влейте смесь в бульон с мясом, перемешайте и продолжите процесс приготовления. |
| 2-9 | Пельмени | 185 г (15 шт.) | Замороженные пельмени - 15 шт. (10-12 г одна штука), куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде - 400 мл, черный перец горошком - 3-5 шт., лавровый лист - 1 шт. |
| | | | < Рекомендации > |
| | | | Поместите все ингредиенты в большую глубокую чашу и добавьте кипящий бульон. Когда печь подаст звуковой сигнал, хорошо перемешайте. Плотно накройте пластмассовой крышкой. Начните приготовление. |
| 2-10 | Фруктовый компот | 200 мл | Курага - 25 г, чернослив - 20 г, сушеные яблоки - 15 г, сахар - 10 г, лимонная кислота - 2 щепотки Кипящая вода - 450 мл |
| | | | < Рекомендации > |
| | | | Поместите все ингредиенты в большую чашу и добавьте кипящую воду. Начните приготовление. |

3. ОБЕД

| Код | Блюдо | Размер порции | Ингредиенты |
|-----|------------------------------|---------------|--|
| 3-1 | Мясной рулет с вареным яйцом | 180 г | Мясной фарш (говядина и свинина) - 150 г, сваренное вкрутую яйцо - 1 шт., соль - 2 г, черный перец-горошек - 0,5 г |
| | | | < Рекомендации > |
| | | | Добавьте специи в мясо и тщательно перемешайте руками. Раскатайте из фарша круг. Положите в центр круга яйцо. Закройте фаршем со всех сторон. Сформируйте рулет. Выложите на тарелку. Поставьте тарелку на решетку гриля. Начните приготовление. |

| Код | Блюдо | Размер порции | Ингредиенты |
|--|--------------------------------|------------------|--|
| 3-2 | Ленивые голубцы | 225 г (2 шт.) | (1) Голубцы (а) Мясной фарш (говядина и свинина) - 120 г, отварной обычный рис - 25 г, нашинкованная капуста - 25 г, соль - 1 - 2 г, молотый черный перец - 0,5 г (б) Нашинкованный лук - 30 г, говяжий бульон или бульонный кубик, разведенный в воде - 100 мл (2) Ингредиенты для соуса: Мука - 5 г, томатная паста - 10 г, сметана - 30 г, вода - 50 мл |
| < Рекомендации > | | | |
| Добавьте овощи и специи в мясо и тщательно перемешайте руками (а). Слепите две овальные котлеты. Положите лук в глубокую тарелку. Положите сверху голубцы и добавьте бульон (б). Поставьте тарелку на решетку гриля. Начните приготовление. Подготовьте все ингредиенты для соуса (2). Когда печь подаст звуковой сигнал, добавьте соус в бульон с голубцами. Переверните и продолжите процесс приготовления. | | | |
| 3-3 | Мясные шарики в томатном соусе | 265 г (2 шт.) | (1) Мясные биточки (а) Белый хлеб - 30 г, молоко - 35 мл, мясной фарш (говядина и свинина) - 130 г, соль - 1 - 2 г, молотый черный перец - 0,5 г (б) Нашинкованный лук - 15 г, нашинкованная морковь - 30 г, говяжий бульон или бульонный кубик, разведенный в воде - 100 мл (2) Ингредиенты для соуса: Мука - 5 г, томатная паста - 10 г, вода - 50 мл |
| < Рекомендации > | | | |
| Замочите хлеб в молоке. Добавьте полученную смесь в фарш. Добавьте специи и тщательно перемешайте руками (а). Слепите два шарика. Положите лук и морковь в глубокую тарелку (б). На них выложите мясные шарики и добавьте бульон. Поставьте тарелку на решетку гриля. Начните приготовление. Подготовьте все ингредиенты для соуса (2). Когда печь подаст звуковой сигнал, добавьте соус в бульон с мясными биточками. Переверните и продолжите процесс приготовления. | | | |

| Код | Блюдо | Размер порции | Ингредиенты |
|--|-------------------------------|------------------------|---|
| 3-4 | Куриные ножки с черносливом | 325 г (2 шт.) | Нашинкованный лук – 15 г, нашинкованная морковь – 20 г, куриные ножки – 2 шт. (160-180 г), чернослив – 5-7 шт. (50 г), куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде – 150 мл |
| < Рекомендации > | | | |
| Положите лук и морковь на тарелку. Сверху выложите куриные ножки, добавьте чернослив и бульон. Поместите тарелку в микроволновую печь. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, переверните ножки и продолжите процесс приготовления. | | | |
| 3-5 | Вареная индейка с овощами | 315 г | Филе индейки, нарезанное ломтиками - 150 г, нашинкованный цуккини - 50 г, нашинкованный лук - 15 г, нашинкованная морковь - 20 г, куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде - 100 мл |
| < Рекомендации > | | | |
| Поместите все ингредиенты в глубокую чашу и добавьте кипящий бульон. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, переверните кусочки филе, перемешайте овощи и продолжите процесс приготовления. | | | |
| 3-6 | Картофель, запеченный целиком | 140-180 г (1-2 шт.) | Крупный картофель (160-200 г) – 1-2 шт. |
| < Рекомендации > | | | |
| Вымойте картофель и очистите от кожуры. Положите его в микроволновую печь. Начните приготовление. Перед подачей на стол добавьте сливочное масло, сметану, сыр или другие приправы по вкусу. | | | |
| 3-7 | Рататуй | 260 г | Нарезанный кубиками цуккини – 100 г, нарезанная кубиками морковь – 60 г, нарезанный кубиками болгарский перец – 75 г, нарезанный кубиками лук – 45 г, мелко рубленый чеснок – 6 г, томатная паста – 10 г, майоран или базилик - по вкусу, овощной бульон или бульонный кубик, разведенный в воде – 150 мл |
| < Рекомендации > | | | |
| Поместите все ингредиенты в глубокую тарелку. (Добавьте майоран и базилик.) Хорошо перемешайте. Начните приготовление. | | | |

| Код | Блюдо | Размер порции | Ингредиенты |
|------|---------------------|---------------|--|
| 3-8 | Крупеник | 224 г | (а) Творог 9 % - 120 - 140 г, сахар - 10 - 15 г, соль - 0,5 г, яйцо-½ шт., отварная гречневая крупа - 140 г (б) Сливочное масло - 5 г, панировочные сухари - 1-2 г (в) Сметана - 30 г |
| | | | <p align="center">< Рекомендации ></p> <p>Смешайте все ингредиенты (а). Поместите в глубокую тарелку, смазанную маслом и посыпанную панировочными сухарями (б). Смажьте верх сметаной (в). Начните приготовление.</p> |
| 3-9 | Рыба по-старорусски | 340 г | (1) Нашинкованная соломкой свекла – 30 г, нашинкованная соломкой морковь – 30 г, нашинкованная соломкой лук – 15 г, рыбный/куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде – 200 мл (2) Ингредиенты для соуса: Мука - 10 г, томатная паста - 10 г, сметана - 30 г, вода - 50 мл (3) Филе карпа или судака - 150 г, лавровый лист – 1 шт. |
| | | | <p align="center">< Рекомендации ></p> <p>Поместите все ингредиенты в глубокую чашу и добавьте кипящий бульон.(1) Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, добавьте ингредиенты для соуса, овощи и бульон.(2) Добавьте рыбу и лавровый лист (3). Продолжите процесс приготовления.</p> |
| 3-10 | Рыба по-московски | 270 г | (1) Шампиньоны - 30 г, филе судака - 150 г, растительное масло - 5 г (2) Сметана - 30 г (2 x 15 г) (3) Ломтики печеного картофеля – 2 шт. (60 - 70 г/шт.), соль – 5 г, молотый белый перец – ½ г, тертый сыр – 25 г |
| | | | <p align="center">< Рекомендации ></p> <p>Выложите грибы на тарелку с рыбой. Полейте растительным маслом (1). Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, положите половину порции сметаны на керамическую тарелку (в центр) (2). Выложите в сметану грибы. Положите сверху рыбу. Приправьте специями. Разложите вокруг рыбы картофель. Картофель посыпьте сыром (3). Продолжите процесс приготовления.</p> |
| 3-11 | Пицца | 370 г | Замороженная пицца - 350 г |
| | | | <p align="center">< Рекомендации ></p> <p>Поместите замороженную пиццу на решетку гриля, покрытую пергаментной бумагой. Начните приготовление.</p> |

4. ПРАЗДНИЧНЫЕ БЛЮДА

| Код | Блюдо | Размер порции | Ингредиенты |
|-----|---------------------|-------------------|---|
| 4-1 | Перец фаршированный | 480-500 г (2 шт.) | (1) Болгарский перец – 2 шт. (80 г/шт.), мясной фарш (говядина и свинина) – 150 - 190 г (разделите на две части), обычный отваренный рис – 10 - 20 г, соль – 5 г, черный молотый перец – 0,5 г, говяжий бульон или бульонный кубик, разведенный в воде – 200 мл (2) Ингредиенты для соуса: Мука - 5 г, томатная паста - 10 г, вода - 50 мл |
| | | | <p align="center">< Рекомендации ></p> <p>Добавьте рис в мясной фарш. Добавьте специи и перемешайте руками. Удалите у перца сердцевину и семена. Заполните перец мясом. Положите его в глубокую чашу и добавьте бульон (1). Начните приготовление. Подготовьте все ингредиенты для соуса (2). Когда печь подаст звуковой сигнал, влейте смесь в бульон с фаршированным перцем. Переверните и продолжите процесс приготовления.</p> |
| 4-2 | Рыбный расстегай | 75 г (1 шт.) | (1) Замороженное слоеное тесто (2 квадрата) – ¼ часть квадрата (2) Начинка: Филе судака, порезанное маленькими кубиками – 25 г, шампиньоны, порезанные кубиками – 6 г, обычный отваренный рис – 4 г, яичный желток – ¼ для смазывания |
| | | | <p align="center">< Рекомендации ></p> <p>Разморозьте тесто. Отрежьте часть теста нужного размера (1). Смешайте все ингредиенты для начинки (2). Положите начинку в центр теста. Придайте изделию форму лодки. Смажьте яичным желтком. Выложите на тарелку. Поставьте тарелку на решетку гриля. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, снимите изделие с тарелки и положите на пергаментную бумагу. Вместе с пергаментной бумагой поместите изделие на решетку гриля. Продолжите процесс приготовления.</p> |
| 4-3 | Жареный сыр | 125 г (5 шт.) | Сыр - 125 г (4 - 5 шт., 25 г/шт.), яйцо - 0,5 шт., панировочные сухари - 3 - 5 г |
| | | | <p align="center">< Рекомендации ></p> <p>Порежьте сыр на квадратные кусочки размером 5 см x 5 см. Обмакните их в яичный желток и обсыпьте панировочными сухарями. Разогрейте гриль в течение 5 минут. Положите сыр на пергаментную бумагу. Затем поместите его на решетку гриля. Начните приготовление.</p> |

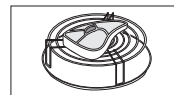
| Код | Блюдо | Размер порции | Ингредиенты |
|-----|-------------------|---------------|--|
| 4-4 | Куриный шашлык | 280 г | Филе куриных окорочков - 380 г, томатная паста - 20 г, соль - 5 г, рубленый чеснок - 3 г, растительное масло - 7 г, йогурт без добавок - 70 г, шпажки |
| | | | < Рекомендации > Порежьте филе на кубики размером 3 x 3 см. Смешайте все ингредиенты для маринада. Смешайте маринад с куриным филе. Затем насадите филе на шпажки. Положите их на тарелку и затем на решетку гриля. Начните приготовление. |
| 4-5 | Мясо по-боярски | 260 г | Свинина (шейная часть) - 280 г (4 куска), соль - 2 г, черный молотый перец - 0,5 г, нарезанные шампиньоны - 45 г, майонез - 55 г |
| | | | < Рекомендации > Натрите мясо специями. Положите мясо на тарелку. Поставьте тарелку на решетку гриля. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, положите на мясо шампиньоны и смажьте майонезом. Продолжите процесс приготовления. |
| 4-6 | Кулебяка с семгой | 180 г | Замороженное слоеное тесто - 130 г Начинка: Филе семги, порезанное маленькими кубиками - 100 г, соль - 1 г, обжаренные кубики лука - 20 г, мелко нарезанное яйцо, сваренное вкрутую - 30 г, яичный желток для смазки изделия - 1 шт. |
| | | | < Рекомендации > Разморозьте тесто. Раскатайте его до толщины 2 мм. Смешайте все ингредиенты для начинки. Положите начинку в центр теста. Слепите края теста. Придайте ему форму. Сделайте несколько надрезов. Смажьте яичным желтком. Разогрейте гриль в течение 5 минут. Положите сформованное тесто на пергаментную бумагу. Затем поместите его на решетку гриля. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, удалите пергаментную бумагу. Переверните выпечку. Продолжите процесс приготовления. |
| 4-7 | Шашлык из лосося | 280 г | Замороженное слоеное тесто - 130 г Начинка: Филе семги, порезанное маленькими кубиками - 100 г, соль - 1 г, обжаренные кубики лука - 20 г, мелко нарезанное яйцо, сваренное вкрутую - 30 г, яичный желток для смазки изделия - 1 шт. |
| | | | < Рекомендации > Перемешайте все ингредиенты и добавьте к рыбе. Замаринуйте в течение 15-20 мин. Затем насадите на шпажки. Положите их на тарелку и затем на решетку гриля. Начните приготовление. |


| Код | Блюдо | Размер порции | Ингредиенты |
|------|------------------|---------------------|--|
| 4-8 | Форель с овощами | 210–240 г | Сливочное масло - 5 г, нашинкованная морковь - 35 г, нашинкованный лук - 25 г, мелко рубленый чеснок - 3 г, рубленые листья сельдерея - 5 г, форель - 1 шт. (220-250 г), соль - 1 г, белый молотый перец - 0,5 г, масло - 5 г |
| | | | < Рекомендации > Смажьте центр пергаментной бумаги сливочным маслом. Выложите на бумагу морковь, лук, чеснок и сельдерея. На овощи положите приправленную специями форель. Смажьте рыбу сливочным маслом. Накройте бумагой. Поместите чашу в микроволновую печь и начните приготовление. |
| 4-9 | Печенье | 160 г (2 x 80 г) | Мука - 85 г, сахарная пудра - 25 г, масло - 50 г, яйцо - 0,5 шт., соль - 1 г |
| | | | < Рекомендации > Хорошо перемешайте муку, сахарную пудру и сливочное масло. Добавьте соль и яйцо. Хорошо перемешайте. Разделите тесто на два круглых плоских печенья. Поместите их на решетку гриля, покрытую пергаментной бумагой. Начните приготовление. |
| 4-10 | Клюквенный морс | 200 мл | Замороженная клюква - 50 г, сахар - 35 г, вода - 200 мл |
| | | | < Рекомендации > Измельчите замороженную клюкву с помощью блендера. Поместите все ингредиенты в большую чашу. Начните приготовление. Охладите и процедите. |

ВЫБОР ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

Используйте только принадлежности, предназначенные для использования в микроволновой печи, не используйте пластмассовые емкости, тарелки, бумажные чашки, полотенца и пр.

Если вы хотите выбрать комбинированный режим приготовления (гриль и СВЧ), используйте только ту посуду, которая подходит как для микроволновых печей, так и для обычных духовых шкафов.



 Дополнительные сведения о пригодной для микроволновой печи кухонной посуде и принадлежностях см. в разделе "Руководство по выбору посуды" на стр. 29.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИИ УСКОРЕННОЙ АВТОМАТИЧЕСКОЙ РАЗМОРОЗКИ

Функция ускоренной автоматической разморозки позволяет размораживать мясо, птицу, рыбу и фрукты/ягоды. Время размораживания и уровень мощности устанавливаются автоматически.

Достаточно просто выбрать программу и вес продуктов.

- Пользуйтесь посудой, предназначенной для использования в микроволновых печах.

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

1. Выберите тип продукта, который вы собираетесь готовить, нажав кнопку **Ускоренная разморозка** (**) один или несколько раз. (Дополнительные сведения см. в таблице на соседней странице).



2. Выберите вес продукта, нажимая кнопки (▼) и (▲). Максимально допустимый вес - 1500 г.



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



Результат:

- Начинается размораживание продуктов.
 - По истечении половины времени размораживания раздастся зуммерный сигнал как напоминание о том, что нужно перевернуть продукт.
 - Чтобы завершить процесс разморозки, нажмите кнопку **СТАРТ/+30 сек** (◊) еще раз.
- Продукты можно также размораживать, не используя автоматические параметры. Для этого выберите функцию приготовление/разогрев в режиме СВЧ и уровень мощности 180 Вт. Подробную информацию см. в разделе "Приготовление/Разогрев пищи" на стр. 19.

ПАРАМЕТРЫ УСКОРЕННОЙ РАЗМОРОЗКИ

В таблице ниже представлены разные программы режима автоматической ускоренной разморозки, объем продукта, время выдержки и соответствующие рекомендации.

Перед размораживанием следует удалить упаковку. Положите мясо, птицу, рыбу или фрукт / ягоду на керамическую тарелку.

| Код | Блюдо | Порция | Врем выдержки | Рекомендации |
|-----|--------------|------------|---------------|---|
| 1 | Мясо | 200-1500 г | 20-90 мин. | Закройте края алюминиевой фольгой. Переверните мясо, когда печь подаст звуковой сигнал. Эта программа подходит для говядины, баранины, свинины, антрекотов, отбивных и фарша. |
| 2 | Птица | 200-1500 г | 20-90 мин. | Накройте ножки и крылышки алюминиевой фольгой. Переверните птицу, когда печь подаст звуковой сигнал. Эта программа подходит для размораживания как целой птицы, так и отдельных частей. |
| 3 | Рыба | 200-1500 г | 20-80 мин. | Хвост рыбы оберните алюминиевой фольгой. Переверните рыбу, когда печь подаст звуковой сигнал. Эта программа подходит для размораживания как целой рыбы, так и кусков рыбного филе. |
| 4 | Фрукты/Ягоды | 100-600 г | 5-20 мин. | Равномерно разложите фрукты на плоском стеклянном блюде. Когда печь подаст звуковой сигнал, помешайте фрукты. Эта программа подходит для всех видов фруктов. |

- Для разморозки продуктов не в автоматическом режиме выберите функцию ручной разморозки и уровень мощности 180 Вт. Дополнительные сведения о функции ручной разморозки и времени разморозки см. на стр. 27.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ В РЕЖИМЕ ГРИЛЯ

Гриль позволяет быстро разогревать и жарить пищу без использования микроволн. Для удобства приготовления в этом режиме в комплект поставки печи входит решетка гриля.

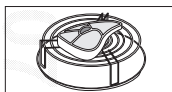
1. Предварительно нагрейте гриль до нужной температуры, используя кнопку **Гриль** (U), и задайте время разогрева, нажимая кнопки (⇐) и (⇒).



2. Нажмите кнопку **СТАРТ/+30 сек** (◊).



3. Откройте дверцу и положите продукты на решетку. Закройте дверцу

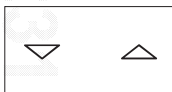


4. Нажмите кнопку **Гриль** (U).

Результат: дисплей показывает следующую информацию:



5. Задайте время приготовления в режиме гриля, используя кнопки (⇐) и (⇒). Максимальное время приготовления в режиме гриля составляет 60 минут.



6. Нажмите кнопку **СТАРТ/+30 сек** (◊).

Результат: начнется приготовление на гриле. По его окончании:

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



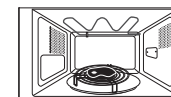
- Не беспокойтесь, если нагревательный элемент в процессе приготовления выключается и снова включается. Конструкция данной системы предотвращает перегрев печи.
- Посуда в печи сильно нагревается, поэтому, прикасаясь к ней, ВСЕГДА пользуйтесь кухонными перчатками.

КОМБИНИРОВАННЫЙ РЕЖИМ: СВЧ И ГРИЛЬ


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

- ВСЕГДА используйте принадлежности для приготовления, подходящие как для микроволновой печи, так и для обычного духового шкафа. Идеальными являются стеклянные и керамические блюда, так как они позволяют микроволнам равномерно проникать в пищу.
- Посуда в печи сильно нагревается, поэтому, прикасаясь к ней, ВСЕГДА пользуйтесь кухонными перчатками.

1. Откройте дверцу печи. Поместите пищу на решетку, а решетку на вращающийся поднос. Закройте дверцу.



2. Нажмите кнопку **СВЧ+Гриль** (U).

Результат: на дисплее отображается следующая информация:
 (режим СВЧ и гриля)
 600 Вт (выходная мощность)



- Выберите надлежащий уровень мощности, нажимая кнопку **СВЧ+Гриль** (U) до тех пор, пока не отобразится соответствующий уровень мощности.
- Температуру гриля настроить нельзя.

3. Выберите время приготовления, нажимая кнопки (⇐) и (⇒). Максимальное время приготовления составляет 60 минут.



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

Результат: Начинается приготовление в комбинированном режиме. По его окончании:

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



- Максимальный уровень мощности в комбинированном режиме микроволн и гриля равен 600 Вт.

ОТКЛЮЧЕНИЕ ЗВУКОВОГО СИГНАЛА

Вы можете отключить звуковой сигнал в любое время.

1. Одновременно нажмите кнопки **СТОП** (⏏) и **СТАРТ/+30 сек** (⏪).



Результат:

- На дисплее появится следующая индикация.
- OFF
- Печь не будет больше подавать сигнал при каждом нажатии кнопки.

2. Чтобы вновь включить звуковой сигнал, одновременно нажмите кнопки **СТОП** (⏏) и **СТАРТ/+30 сек** (⏪) еще раз.



Результат:

- На дисплее появится следующая индикация.
- On
- Печь будет снова подавать звуковой сигнал.

ЗАЩИТНАЯ БЛОКИРОВКА МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

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

1. Одновременно нажмите кнопки **СТОП** (⏏) и **Часы** (⌚).



Результат:

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



2. Чтобы разблокировать печь, одновременно нажмите кнопки **СТОП** (⏏) и **Часы** (⌚) еще раз.



Результат:

Печью можно пользоваться как обычно.

РУКОВОДСТВО ПО ВЫБОРУ ПОСУДЫ

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

| Кухонные принадлежности | Пригодность для использования в микроволновой печи | Примечания |
|---|--|---|
| Алюминиевая фольга | ✓ ✗ | Может использоваться в небольших количествах для защиты отдельных участков пищи от подгорания. Близкое расположение фольги к стенке печи или использование фольги в большом количестве может привести к образованию электрической дуги. |
| Блюдо для получения корочки | ✓ | Не разогревайте предварительно более 8 минут. |
| Фарфор и керамика | ✓ | Фарфор, керамику, глазурованную керамику и тонкостенный фарфор обычно можно использовать, если на них нет металлической отделки. |
| Одноразовая посуда из полиэфирного волокна | ✓ | Такая посуда обычно используется для упаковки замороженных продуктов. |
| Упаковка продуктов быстрого приготовления | | |
| <ul style="list-style-type: none"> • Полистироловые стаканчики и контейнеры | ✓ | Можно использовать для разогрева продуктов. При перегреве полистирол может плавиться. |
| <ul style="list-style-type: none"> • Бумажные пакеты или газеты | ✗ | Риск возгорания. |
| <ul style="list-style-type: none"> • Изготовленная из вторсырья бумага или посуда с металлической отделкой | ✗ | Может стать причиной возникновения электрической дуги. |
| Стеклопосуда | | |
| <ul style="list-style-type: none"> • Посуда для приготовления | ✓ | Может использоваться при отсутствии металлической отделки. |

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

✓ : Рекомендуется

✓ ✗ : Использовать с осторожностью

✗ : Не рекомендуется

РУКОВОДСТВО ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ

МИКРОВОЛНЫ

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

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

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ

Кухонная посуда для микроволновой печи:

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

Продукты, которые можно готовить в микроволновой печи:

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

Использование крышки во время приготовления

Очень важно накрывать пищу во время приготовления, так как испаряющаяся вода превращается в пар, который вносит свой вклад в процесс приготовления.

Можно использовать разные способы для накрывания блюда: например, можно воспользоваться керамической тарелкой, пластмассовой крышкой или пищевой пленкой.

Время выдержки

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

Руководство по приготовлению замороженных овощей

Используйте подходящую миску из термостойкого стекла с крышкой. Готовьте, накрыв крышкой, в течение минимального времени, указанного в таблице. Затем продолжайте приготовление до получения желаемого результата.

Перемешайте два раза в процессе приготовления и один раз по окончании приготовления. По окончании приготовления добавьте соль, приправы или сливочное масло. Накройте на время выдержки.

| Блюдо | Порция | Мощность | Время (мин.) | Время выдержки (мин.) | Инструкции |
|--|--------|----------|--------------|-----------------------|--|
| Шпинат | 150 г | 600 Вт | 4½-5½ | 2-3 | Добавьте 15 мл (1 ст. ложку) холодной воды. |
| Брокколи | 300 г | 600 Вт | 9-10 | 2-3 | Добавьте 30 мл (2 столовых ложки) холодной воды. |
| Горошек | 300 г | 600 Вт | 7½-8½ | 2-3 | Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды. |
| Зеленая фасоль | 300 г | 600 Вт | 8-9 | 2-3 | Добавьте 30 мл (2 столовых ложки) холодной воды. |
| Овощная смесь (морковь/ горошек/ кукуруза) | 300 г | 600 Вт | 7½-8½ | 2-3 | Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды. |
| Овощная смесь (китайские) | 300 г | 600 Вт | 8-9 | 2-3 | Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды. |

Руководство по приготовлению риса и макаронных изделий**Рис:**

Используйте большую миску из термостойкого стекла, снабженную крышкой - рис в два раза увеличивается в объеме в процессе приготовления. Готовьте с закрытой крышкой. По завершении приготовления, перед периодом выдержки перемешайте рис и добавьте соль или травы и масло.

Замечание. За время приготовления рис впитывает не всю воду.

Макаронные изделия:

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

| Блюдо | Порция | Мощность | Время (мин.) | Время выдержки (мин.) | Инструкции |
|------------------------------|--------|----------|--------------|-----------------------|--------------------------------|
| Белый рис (пропаренный) | 250 г | 800 Вт | 16-17 | 5 | Добавьте 500 мл холодной воды. |
| Коричневый рис (пропаренный) | 250 г | 800 Вт | 21-22 | 5 | Добавьте 500 мл холодной воды. |
| Смесь риса (рис + дикий рис) | 250 г | 800 Вт | 17-18 | 5 | Добавьте 500 мл холодной воды. |
| Смешанная каша (рис + злаки) | 250 г | 800 Вт | 18-19 | 5 | Добавьте 400 мл холодной воды. |
| Макаронные изделия (паста) | 250 г | 800 Вт | 11-12 | 5 | Добавьте 1000 мл горячей воды. |

Руководство по приготовлению свежих овощей

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

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

Все свежие овощи должны готовиться на максимальном уровне микроволновой мощности (800 Вт).

| Блюдо | Порция | Время (мин.) | Время выдержки (мин.) | Инструкции |
|----------------------|--------|--------------|-----------------------|--|
| Брокколи | 250 г | 4-4½ | 3 | Подготовьте соцветия примерно одинакового размера. Разложите соцветия стеблями к центру блюда. |
| | 500 г | 7-7½ | 3 | |
| Брюссельская капуста | 250 г | 5½-6½ | 3 | Добавьте 60-75 мл (5-6 ст. л.) воды. |
| Морковь | 250 г | 4½-5 | 3 | Нарежьте морковь ломтиками одинакового размера. |
| | 250 г | 5-5½ | 3 | |
| Цветная капуста | 250 г | 8½-9 | 3 | Подготовьте соцветия примерно одинакового размера. Разрежьте большие соцветия пополам. Разложите соцветия стеблями к центру блюда. |
| | 500 г | 8½-9 | 3 | |
| Кабачки | 250 г | 3½-4 | 3 | Нарежьте кабачки ломтиками. Добавьте 30 мл (2 ст. л.) воды или кусочек сливочного масла. Готовьте до мягкости. |
| Баклажаны | 250 г | 3½-4 | 3 | Нарежьте баклажаны мелкими ломтиками и сбрызните 1 столовой ложкой лимонного сока. |
| Лук-порей | 250 г | 4½-5 | 3 | Нарежьте лук-порей толстыми ломтиками. |
| Грибы | 125 г | 1½-2 | 3 | Подготовьте мелкие целые или нарезанные ломтиками грибы. Не добавляйте воду. Сбрызните лимонным соком. Посыпьте солью и перцем. Слейте жидкость перед подачей на стол. |
| | 250 г | 3-3½ | 3 | |
| Лук | 250 г | 5½-6 | 3 | Разрежьте лук на ломтики или пополам. Добавьте ровно 15 мл (1 ст. л.) воды. |
| Перец | 250 г | 4½-5 | 3 | Нарежьте перец мелкими ломтиками. |

| Блюдо | Порция | Время (мин.) | Время выдержки (мин.) | Инструкции |
|-----------|--------|--------------|-----------------------|---|
| Картофель | 250 г | 4-5 | 3 | Взвесьте очищенный картофель и разрежьте его на половинки или четвертинки примерно одинакового размера. |
| | 500 г | 7½-8½ | 3 | |
| Брюква | 250 г | 5-5½ | 3 | Нарежьте брюкву мелкими кубиками. |

РАЗОГРЕВ ПИЦЦЫ

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

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

Размещение пищи и использование крышки

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

Уровни мощности и перемешивание

Некоторые продукты можно разогревать на мощности 800 Вт, в то время как другие нужно разогревать на мощности 600 Вт, 450 Вт или даже 300 Вт.

Дополнительные указания см. в таблицах. В целом, на более низкой мощности удобнее разогревать деликатесы, большие блюда и пиццу, которая разогревается очень быстро (например, сладкие пирожки).

Для получения наилучших результатов хорошо перемешивайте пиццу или переворачивайте ее во время разогревания. Если возможно, вновь перемешайте ее перед подачей на стол. Будьте особенно осторожны при разогреве жидкостей и детского питания. Чтобы предотвратить вскипание жидкостей и ошпаривание, перемешивайте их до, во время и после нагревания. Оставляете их на время выдержки в микроволновой печи. В жидкость рекомендуется класть пластмассовую ложку или стеклянную палочку. Избегайте перегрева, который может испортить пиццу.

Лучше установить меньшее время разогрева, а затем добавить время, если потребуются.

Время разогрева и выдержки

При первом разогревании пиццы полезно записать время, которое потребовалось для разогрева, чтобы можно было обратиться к этим записям в будущем.

Обязательно проверяйте, полностью ли разогрелась пицца.

После разогревания дайте блюду некоторое время постоять. За это время температура выравнивается. Если в таблице не указано другое значение, рекомендуемое время выдержки после разогревания составляет 2-4 минуты. Будьте особенно осторожны при разогреве жидкостей и детского питания. Также ознакомьтесь с разделом, в котором описаны меры предосторожности.

РАЗОГРЕВ ЖИДКОСТЕЙ

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

РАЗОГРЕВ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

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

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

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

Разогрев детского питания и молока

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

| Блюдо | Порция | Мощность | Время | Время выдержки (мин.) |
|--|---|----------|----------------|-----------------------|
| Детское питание (овощи + мясо) | 190 г | 600 Вт | 30 с | 2-3 |
| | Инструкции Выложите в глубокую керамическую тарелку. Готовьте с закрытой крышкой. Перемешайте после разогрева. Дайте постоять 2-3 минуты. Перед кормлением ребенка хорошо перемешайте и тщательно проверьте температуру пищи. | | | |
| Детская каша (крупа + молоко + фрукты) | 190 г | 600 Вт | 20 с | 2-3 |
| | Инструкции Выложите в глубокую керамическую тарелку. Готовьте с закрытой крышкой. Перемешайте после разогрева. Дайте постоять 2-3 минуты. Перед кормлением ребенка хорошо перемешайте и тщательно проверьте температуру пищи. | | | |
| Детское молоко | 100 мл | 300 Вт | 30-40 с | 2-3 |
| | 200 мл | 300 Вт | 50 сек - 1 мин | 2-3 |
| Инструкции Хорошо встряхните или перемешайте и налейте в стерилизованную стеклянную бутылочку. Поставьте бутылочку в центр вращающегося подноса. Готовьте, не накрывая крышкой. Хорошо встряхните и дайте постоять не менее 3 минут. Перед кормлением ребенка хорошо встряхните бутылочку и тщательно проверьте температуру. | | | | |

Разогрев жидкостей и пищи

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

| Блюдо | Порция | Мощность | Время (мин.) | Время выдержки (мин.) |
|--|---|----------|--------------|-----------------------|
| Напитки (кофе, чай и вода) | 150 мл (1 чашка) | 800 Вт | 1-1½ | 1-2 |
| | 250 мл (1 стакан) | 800 Вт | 1½-2 | 1-2 |
| Инструкции Налейте в чашку и разогревайте в открытом виде. Поставьте чашку/кружку в центре вращающегося подноса. Оставьте в микроволновой печи на время выдержки и хорошо перемешайте. | | | | |
| Суп (охлажденная) | 250 г | 800 Вт | 3-3½ | 2-3 |
| | Инструкции Налейте суп в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Хорошо перемешайте после разогрева. Еще раз перемешайте перед подачей на стол. | | | |
| Тушенка (охлажденная) | 350 г | 600 Вт | 5½-6½ | 2-3 |
| | Инструкции Положите рагу в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Периодически перемешивайте во время разогрева и вновь перемешайте перед выдержкой и подачей на стол. | | | |
| Макаронные изделия с соусом (охлажденные) | 350 г | 600 Вт | 4½-5½ | 3 |
| | Инструкции Положите макаронные изделия (например, спагетти или яичную лапшу) на мелкую керамическую тарелку. Накройте пленкой для микроволновых печей. Перемешайте перед подачей на стол. | | | |
| Мучные изделия с начинкой и соусом (охлажденные) | 350 г | 600 Вт | 5-6 | 3 |
| | Инструкции Положите мучные изделия с начинкой (например, равиоли, тортеллини) в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Периодически перемешивайте во время разогрева и вновь перемешайте перед выдержкой и подачей на стол. | | | |
| Готовое блюдо (охлажденное) | 350 г | 600 Вт | 5½-6½ | 3 |
| | Инструкции Положите блюдо из 2-3 охлажденных компонентов на керамическую тарелку. Обтяните его пленкой для микроволновых печей. | | | |

ГРИЛЬ

Нагревательный элемент гриля находится под верхним сводом печи. Он работает, когда дверца закрыта, а поднос вращается. Вращение подноса обеспечивает более равномерное подрумянивание пищи. Если гриль предварительно прогреть в течение 3-4 минут, приготавливаемое блюдо подрумянится быстрее.

Кухонные принадлежности для гриля:

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

Пища, которую можно готовить в режиме гриля:

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

Важное замечание.

Если используется только режим гриля, убедитесь в том, что нагревательный элемент гриля находится под верхним сводом печи в горизонтальном положении, а не на задней стенке в вертикальном положении. Помните о том, что продукты нужно укладывать на верхнюю полку, если в инструкциях не указано обратное.

СВЧ + ГРИЛЬ

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

Кухонные принадлежности для режима “СВЧ + гриль”

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

Продукты, которые можно готовить в режиме “СВЧ + гриль”:

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

Важное замечание.

Когда используется комбинированный режим (СВЧ + гриль), убедитесь в том, что нагревательный элемент гриля находится под верхним сводом печи в горизонтальном положении, а не в вертикальном положении на задней стенке. Продукт нужно укладывать на верхнюю полку, если в инструкции не указано обратное. В других случаях его необходимо помещать непосредственно на вращающийся поднос. См. инструкции в следующей таблице.

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

Руководство по применению гриля для приготовления замороженных продуктов

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

| Свежие продукты | Порция | Мощность | Время на 1 сторону (мин.) | Время на 2 сторону (мин.) |
|---|-------------------|----------------|---------------------------|---------------------------|
| Булочки (упаковка 50 г) | 2 шт. | - | 300 Вт + Гриль (1-1½) | Только гриль (1-2) |
| | 4 шт. | - | 300 Вт + Гриль (2-2½) | Только гриль (1-2) |
| Инструкции | | | | |
| Разложите булочки по кругу на нижней полке. Готовьте булочки на гриле со второй стороны, пока не образуется необходимая корочка. Дайте постоять 2-5 минуты. | | | | |
| Багеты + начинка (томаты, сыр, ветчина, грибы) | 250-300 г (2 шт.) | 450 Вт + Гриль | 8-9 | - |
| | Инструкции | | | |
| Положите 2 замороженных багета рядом друг с другом на полку. После приготовления на гриле дайте постоять 2-3 минуты. | | | | |
| Запеченное блюдо (овощи или картофель) | 400 г | 450 Вт + Гриль | 13-14 | - |
| | Инструкции | | | |
| Положите замороженное блюдо в круглую миску из стекла пирекс. Поставьте тарелку на полку. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты. | | | | |
| Макаронные изделия (паста) (трубочки с начинкой, макароны, лазанья) | 400 г | - | 600 Вт + Гриль (14-15) | Только гриль (2-3) |
| | Инструкции | | | |
| Положите замороженную пасту в небольшое плоское прямоугольное блюдо из стекла пирекс. Поставьте тарелку на вращающийся поднос. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты. | | | | |
| Запеченные панированные кусочки куриного филе | 250 г | 450 Вт + Гриль | 5-5½ | 3-3½ |
| | Инструкции | | | |
| Поставьте куриные шарики на нижнюю полку. Переверните после первого цикла. | | | | |
| Чипсы, приготовленные в печи | 250 г | 450 Вт + Гриль | 9-11 | 4-5 |
| | Инструкции | | | |
| Положите чипсы непосредственно на бумагу для выпечки на нижней полку. | | | | |

Руководство по приготовлению свежих продуктов с использованием гриля

Предварительно прогрейте гриль, включив печь в режим гриля на 3-4 минуты. Используйте указанные в таблице уровни мощности и время в качестве руководства для приготовления в режиме гриля.

| Свежие продукты | Порция | Мощность | Время на 1 сторону (мин.) | Время на 2 сторону (мин.) |
|--|--|----------------|---------------------------|---------------------------|
| Ломтики тоста | 4 шт. (по 25 г) | Только гриль | 4-5 | 4½-5½ |
| | Инструкции Положите тосты рядом друг с другом на решетку. | | | |
| Булочки (уже испеченные) | 2-4 шт. | Только гриль | 2-3 | 2-3 |
| | Инструкции Разложите булочки по кругу нижней стороной вверх на вращающемся подносе. | | | |
| Томаты-гриль | 200 г (2 шт.) | - | 300 Вт + Гриль (4½-5½) | Только гриль (2-3) |
| | 400 г (4 шт.) | - | 300 Вт + Гриль (7-8) | Только гриль (2-3) |
| Инструкции Разрежьте помидоры пополам. Посыпьте их сверху сыром. Разложите их по кругу на плоском блюде из термостойкого стекла. Поставьте на решетку. | | | | |
| Тосты по Гавайски (кусочки ветчины, ананаса, сыра) | 2 шт. (300 г) | 450 Вт + Гриль | 3½-4 | - |
| | Инструкции Сначала поджарьте ломтики хлеба. Положите тосты с ингредиентами на подставку. Положите 2 тоста друг напротив друга непосредственно на полку. Дайте постоять 2-3 минуты. | | | |
| Печеный картофель | 250 г | 600 Вт + Гриль | 4½-5½ | - |
| | 500 г | 600 Вт + Гриль | 8-9 | - |
| Инструкции Разрежьте картофелины пополам. Разложите их по кругу на подставку срезами в сторону гриля. | | | | |

| Свежие продукты | Порция | Мощность | Время на 1 сторону (мин.) | Время на 2 сторону (мин.) |
|--|---|----------------|---------------------------|---------------------------|
| Кусочки курицы | 450-500 г (2 шт.) | 300 Вт + Гриль | 10-12 | 12-13 |
| | Инструкции Смажьте куски курицы маслом и посыпьте специями. Разложите их по кругу, косточками в середину. При размещении одного куска курицы не кладите его в центр полки. Дайте постоять 2-3 минуты. | | | |
| Баряни котлеты/ бифштексы (среднего размера) | 400 г (4 шт.) | Только гриль | 12-15 | 9-12 |
| | Инструкции Смажьте баряни котлеты растительным маслом и специями. Положите их по кругу на подставку. После приготовления на гриле дайте постоять 2-3 минуты. | | | |
| Свиные бифштексы | 250 г (2 шт.) | - | 300 Вт + Гриль 7-8 | Только гриль 6-7 |
| | Инструкции Смажьте свиные бифштексы растительным маслом и специями. Положите их по кругу на подставку. После приготовления на гриле дайте постоять 2-3 минуты. | | | |
| Печеные яблоки | 1 яблоко (прибл. 200 г) | 300 Вт + Гриль | 4-4½ | - |
| | 2 яблока (примерно 400 г) | 300 Вт + Гриль | 6-7 | - |
| Инструкции Выньте из яблок сердцевину и наполните их изюмом и вареньем. Сверху положите несколько кусочков миндаля. Положите яблоки на плоское блюдо из термостойкого стекла. Поставьте тарелку на вращающийся поднос. | | | | |

СПЕЦИАЛЬНЫЕ СОВЕТЫ

РАСТАПЛИВАНИЕ СЛИВОЧНОГО МАСЛА

Положите 50 г сливочного масла в маленькую глубокую стеклянную тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Нагревайте 30-40 секунд на уровне мощности 800 Вт, пока масло не растопится.

РАСТАПЛИВАНИЕ ШОКОЛАДА

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

РАСТАПЛИВАНИЕ ЗАСАХАРИВШЕГОСЯ МЕДА

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

РАСТАПЛИВАНИЕ ЖЕЛАТИНА

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

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ГЛАЗУРИ (ДЛЯ ВЫПЕЧКИ И ПИРОЖНЫХ)

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

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДЖЕМА

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

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПУДИНГА

Смешайте концентрат пудинга с сахаром и молоком (500 мл), следуя инструкциям изготовителя концентрата, и хорошо перемешайте. Используйте миску подходящего размера из термостойкого стекла с крышкой. Готовьте, накрыв крышкой, от 6½ до 7½ минут на уровне мощности 800 Вт. Хорошо перемешайте несколько раз в процессе приготовления.

ПОДРУМЯНИВАНИЕ МИНДАЛЯ


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

ЧИСТКА МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ


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

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


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

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

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

 **СЛЕДИТЕ**, чтобы вода не попала в вентиляционные отверстия. **НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ** не используйте абразивные материалы и химические растворители. Будьте особенно осторожны при чистке уплотнителей дверцы и следите за тем, чтобы частицы продуктов:

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


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

ХРАНЕНИЕ И РЕМОНТ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ


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

- Сломаны петли
- Износился уплотнитель
- Деформировался или погнулся корпус


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

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

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

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

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

 Данная микроволновая печь не предназначена для коммерческого использования.



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

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

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

| Модель | FG87SBTR/FG87SSTR/FG87SR-B/FG87SR-W FG88SSTR/FG88SR-B/FG88SR-W |
|----------------------------|--|
| Источник питания | 230 В ~ 50 Гц |
| Потребление электроэнергии | Микроволновая печь 1200 Вт Гриль 1100 Вт Комбинированный режим 2300 Вт |
| Производимая мощность | 100 Вт / 800 Вт (IEC-705) |
| Рабочая частота | 2450 МГц |
| Магнетрон | OM75P(31) |
| Метод охлаждения | Двигатель вентилятора |
| Размеры (Ш x В x Г) | Внешние 489 x 275 x 360 мм Внутренняя камера печи 330 x 211 x 324 мм |
| Объем | 23 литров |
| Вес | Нетто Прибл. 14,5 кг |

※ оборудование класса I

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

ПРИМЕЧАНИЕ

07761231

ПРИМЕЧАНИЕ

SAMSUNG

РУССКИЙ



SAMSUNG

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

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

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

Страна производства : Малайзия

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

В СЛУЧАЕ ВОЗНИКНОВЕНИЯ ВОПРОСОВ ИЛИ КОММЕНТАРИЕВ

| СТРАНА | ТЕЛЕФОН | ВЕБ-САЙТ |
|------------|---|---|
| RUSSIA | 8-800-555-55-55 (VIP care 8-800-555-55-88) | www.samsung.com/ru/support |
| GEORGIA | 0-800-555-555 | www.samsung.com/support |
| ARMENIA | 0-800-05-555 | |
| AZERBAIJAN | 0-88-555-55-55 | |
| KYRGYZSTAN | 00-800-500-55-500 (GSM: 9977) | |
| UZBEKISTAN | 00-800-500-55-500 (GSM: 7799) | |
| KAZAKHSTAN | 8-10-800-500-55-500 (GSM: 7799, VIP care 7700) | www.samsung.com/kz_ru/support |
| TAJKISTAN | 8-10-800-500-55-500 | www.samsung.com/support |
| MONGOLIA | +7-495-363-17-00 | |
| BELARUS | 810-800-500-55-500 | |
| MOLDOVA | 0-800-614-40 | |
| UKRAINE | 0-800-502-000 | www.samsung.com/ua/support (Ukrainian) www.samsung.com/ua_ru/support (Russian) |



DE68-04371A-01