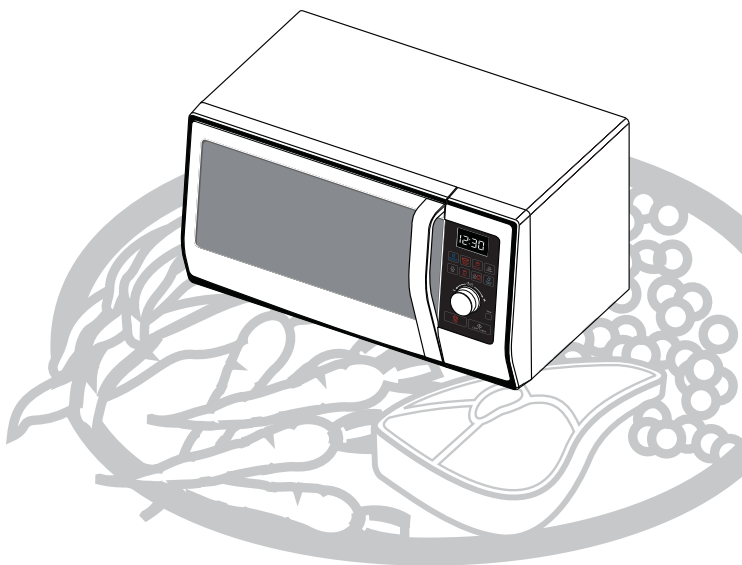


SAMSUNG

МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ

Инструкция для пользователя

GE89ASTR



Краткое руководство по эксплуатации печи	2
Печь	2
Панель управления	3
Принадлежности	3
Использование данных инструкций	4
Меры предосторожности	4
Установка вашей микроволновой печи	5
Установка времени	6
Что делать, если вы сомневаетесь в чем-либо, или возникла проблема	6
Приготовление / разогрев пищи	7
Уровни мощности	7
Остановка приготовления пищи	8
Корректировка времени приготовления	8
Использование функции "Очистка паром"	8
Использование режима Автоматического разогрева	9
Использование режима быстрой автоматической разморозки	10
Использование автоматического режима "Хрустящая корочка"	11
Приготовление блюд в ручном режиме "Хрустящая корочка"	12
Параметры ручного режима "Хрустящая корочка"	12
Использование автоматического режима Гриль	13
Выбор принадлежностей для приготовления пищи	14
Приготовление в режиме гриля	15
Комбинирование микроволн и гриля	15
Отключение звукового сигнала	16
Блокировка вашей микроволновой печи для безопасности	16
Руководство по выбору посуды	17
Руководство по приготовлению пищи	18
Чистка вашей микроволновой печи	23
Хранение и ремонт вашей микроволновой печи	24
Технические характеристики	24




Совместимость с RoHS

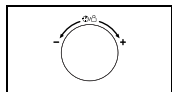
Это устройство соответствует "Ограничению по использованию определенных опасных веществ в электрическом и электронном оборудовании". В устройстве не используются 6 опасных веществ: кадмий (Cd), свинец (Pb), ртуть (Hg), шестивалентный хром (Cr+6), полибромированные бифенилы (PBB), полибромированные полибромированные дифениловые эфиры (PBDE).

Краткое руководство по эксплуатации печи

Если вы хотите приготовить какое-либо блюдо




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




2. Выберите время приготовления пищи поворотом **ручки круговой шкалы**.

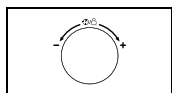


3. Нажмите кнопку **СТАРТ** ().
Результат Начинается приготовление блюда. Когда оно закончится, печь подает четыре звуковых сигнала.

Если вы хотите быстро разморозить какие-либо продукты




1. Поместите замороженные продукты в печь. Выберите тип продуктов, которые вы собираетесь разморозить, нажав кнопку **Ускоренная разморозка** () один или несколько раз.



2. Выберите нужный вес поворотом **ручки круговой шкалы**.



3. Нажмите кнопку **СТАРТ** ().

Если вы хотите добавить 30 секунд к времени приготовления

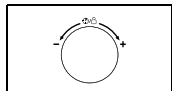


Оставьте продукты в печи. Нажмите кнопку **+30 сек** один или несколько раз - по одному разу для каждых 30 секунд, которые вы хотите добавить.

Если вы хотите приготовить блюдо с использованием гриля



1. Нажмите кнопку **Гриль** ().

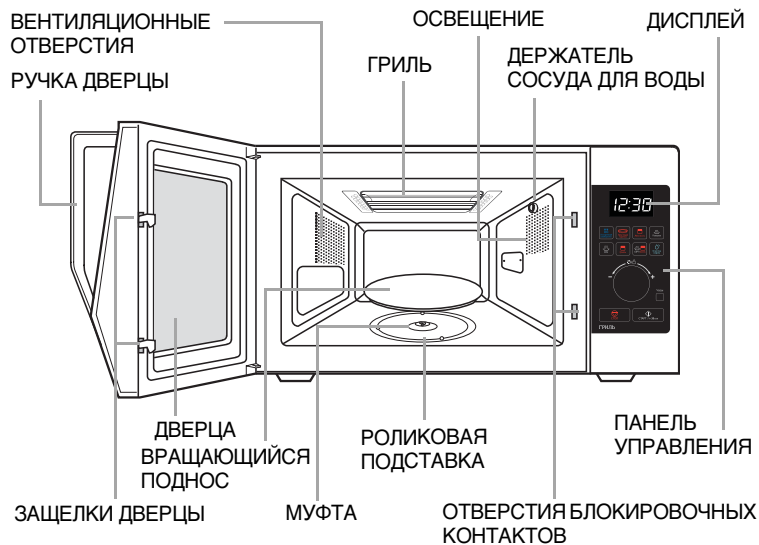


2. Выберите время приготовления пищи поворотом **ручки круговой шкалы**.

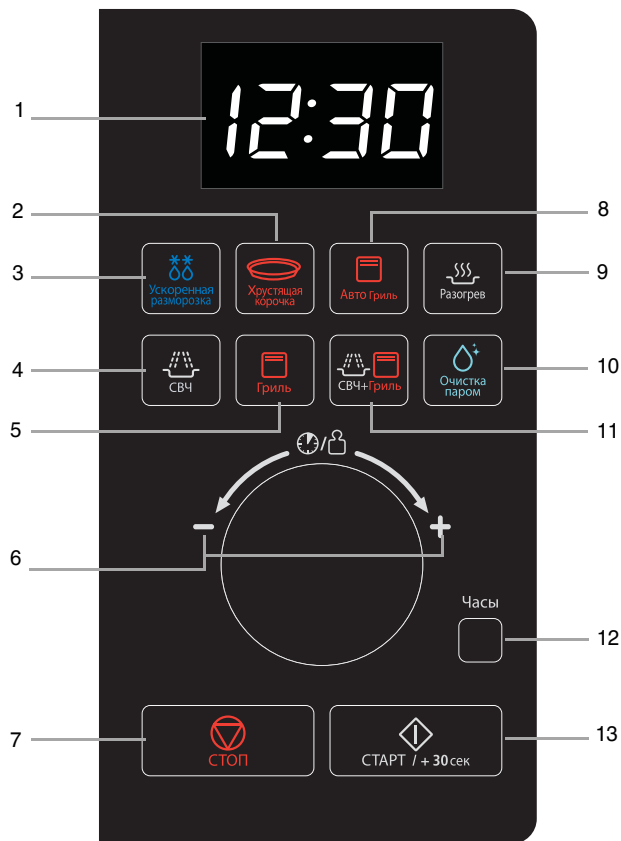


3. Нажмите кнопку **СТАРТ** ().

Печь



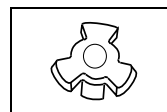
Панель управления



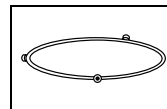
- | | |
|---|------------------------------------|
| 1. ДИСПЛЕЙ | 8. КНОПКА АВТОМАТИЧЕСКОГО РЕЖИМА |
| 2. КНОПКА ХРУСТЯЩАЯ КОРОЧКА | 9. РЕЖИМ АВТОМАТИЧЕСКОГО РАЗОГРЕВА |
| 3. РЕЖИМ БЫСТРОЙ АВТОМАТИЧЕСКОЙ РАЗМОРОЗКИ | 10. КНОПКА ОЧИСТКА ПАРОМ |
| 4. УСТАНОВКА УРОВНЯ МОЩНОСТИ | 11. ВЫБОР КОМБИНИРОВАННОГО РЕЖИМА |
| 5. ВЫБОР РЕЖИМА ГРИЛЬ | 12. УСТАНОВКА ЧАСОВ |
| 6. РУЧКА КРУГОВОЙ ШКАЛЫ (время приготовления, вес и порции) | 13. КНОПКА СТАРТ |
| 7. КНОПКА СТОП/ОТМЕНА | |

Принадлежности

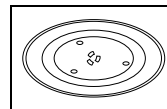
В зависимости от модели купленной вами печи, в ее комплект входят несколько принадлежностей, которые могут использоваться различным образом.



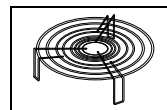
- Муфта**, уже закрепленная на валу электродвигателя в основании печи.
Цель: Муфта вращает поднос.



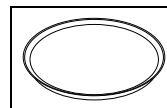
- Роликовая подставка**, предназначенная для установки в центр внутренней камеры печи.
Цель: Роликовая подставка поддерживает вращающийся поднос.



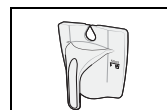
- Вращающийся поднос**, предназначенный для установки на роликовую подставку, при этом его центр совмещается с муфтой.
Цель: Вращающийся поднос служит в качестве основной поверхности для приготовления; он легко вынимается из печи для чистки.



- Металлическая подставка**, устанавливаемая на вращающийся поднос.
Цель: Металлическая подставка может использоваться при приготовлении в режиме гриля и в комбинированном режиме.



- Блюдо для создания хрустящей корочки**, см. стр. 11 и 12.
Цель: Используйте это блюдо в режиме автоматического или ручного приготовления блюд с хрустящей корочкой.



- Сосуд для воды**, см. стр. 8.
Цель: Сосуд используется при чистке печи.



НЕ ПОЛЬЗУЙТЕСЬ микроволновой печью без установки в нее роликовой подставки и вращающегося подноса.

Использование данных инструкций

Вы только что приобрели микроволновую печь компании SAMSUNG. В инструкции для пользователя содержится много ценной информации о приготовлении пищи в вашей микроволновой печи:

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

В самом начале инструкции вы найдете краткое руководство по эксплуатации печи, объясняющее четыре основные операции приготовления:

- Приготовление блюда с использованием микроволн
- Автоматическая быстрая разморозка продуктов
- Приготовление блюда с использованием гриля
- Увеличение времени приготовления

В начале инструкции вы найдете иллюстрации микроволновой печи и, что более важно, панели управления, так что вам будет легче найти нужные кнопки.

В иллюстрациях к пошаговым процедурам используются четыре различных символа:



Важно



Примечание



Предостережение



Повернуть

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ВО ИЗБЕЖАНИЕ ВОЗМОЖНОГО ЧРЕЗМЕРНОГО ВОЗДЕЙСТВИЯ МИКРОВОЛНОВОЙ ЭНЕРГИИ

Несоблюдение следующих мер предосторожности может привести к вредному воздействию микроволновой энергии на ваш организм:

- Ни при каких обстоятельствах нельзя пытаться пользоваться печью при открытой дверце, портить блокировочные контакты (защелки дверцы) или вставлять что-либо в отверстия блокировочных контактов.
- Не вставляйте никаких предметов между дверцей печи и передней панелью и не позволяйте остаткам пищи или чистящих средств накапливаться на уплотняющих поверхностях. Поддерживайте дверцу и ее уплотняющие поверхности в чистом состоянии, протирая их после использования печи сначала влажной тряпкой, а затем мягкой сухой тряпкой.
- Не используйте неисправную печь, пока ее не отремонтирует квалифицированный специалист по микроволновым печам, подготовленный фирмой-изготовителем. Особенно важно, чтобы дверца печи надежно закрывалась, и чтобы не были повреждены:
 - (1) Дверца (деформирована)
 - (2) Петли дверцы (сломаны или ослаблены)
 - (3) Уплотнители дверцы и уплотняющие поверхности
- Печь не должен настраивать или ремонтировать никто, кроме квалифицированного специалиста по микроволновому оборудованию, прошедшего подготовку в фирме-изготовителе печи.

Меры предосторожности

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ. ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТИТЕ И СОХРАНИТЕ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ДАЛЬНЕЙШЕМ.

Прежде чем начинать готовить продукты или нагревать жидкости в вашей микроволновой печи, убедитесь в том, что соблюдены следующие меры предосторожности.

- Пользуйтесь только посудой и принадлежностями, пригодными для использования в микроволновой печи. **НЕ ПОЛЬЗУЙТЕСЬ** никакими металлическими сосудами, столовой посудой с золотой или серебряной отделкой, вертелами, вилками и т.п. Удаляйте перекусанные проволочные завязки с бумажных или пластиковых пакетов.

Причина: Могут возникнуть электрическая дуга или искрение, что приведет к повреждению печи.

- Разогревая пищу в одноразовой посуде из пластика или бумаги, вы должны время от времени заглядывать в печь, так как посуда может воспламениться.

Не используйте вашу микроволновую печь для сушки газет или одежды. Для небольших количеств пищи требуется меньшее время приготовления или разогрева.

Если установить обычное время, пища может перегреться и подгореть. Если заметите дым, выключите печь или отсоедините ее от сетевой розетки и не открывайте дверцу печи, чтобы пламя погасло без доступа кислорода.

- При нагревании напитков в микроволновой печи существует опасность внезапного бурного вскипания жидкости, поэтому необходимо осторожно обращаться с содержащим жидкость сосудом. Для предотвращения такой ситуации **ВСЕГДА** давайте печи остыть по меньшей мере в течение 20 секунд после ее выключения, чтобы температура печи сравнялась с окружающей. Перемешивайте жидкость при нагревании при необходимости и **ВСЕГДА** после нагревания.

При ожоге следуйте этим инструкциям ПЕРВОЙ ПОМОЩИ:

- * Погрузите обожженное место в холодную воду как минимум на 10 минут.
- * Наложите на обожженное место чистую сухую повязку.
- * Не смазывайте обожженную кожу никакими кремами, маслами или лосьонами.

- **НИКОГДА** не наполняйте емкость до краев и используйте такую емкость, у которой верхняя часть шире нижней, во избежание переливания жидкости через край при ее вскипании. Кроме того, бутылки с узким горлышком могут взорваться при перегреве.

НИКОГДА не нагревайте бутылочку детского питания с надетой на нее соской, поскольку она может лопнуть при перегреве.

- Чтобы избежать ожогов, необходимо перемешивать или встряхивать содержимое бутылочек с молоком и баночек с детским питанием и тщательно проверять температуру перед тем, как кормить ребенка.
- Яйца в скорлупе и неочищенные сваренные вкрутую яйца не должны нагреваться в микроволновой печи, так как они могут взорваться даже по окончании нагрева.
- Также нельзя нагревать бутылки, банки, сосуды в герметичной или вакуумной упаковке, орехи в скорлупе, томаты и т.п.
- Необходимо регулярно чистить печь, а также удалять из нее остатки пищи.
- Если не поддерживать печь в чистом состоянии, может произойти повреждение покрытия, в результате чего уменьшится срок службы печи и может возникнуть опасная ситуация.
- **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. Она будет находиться в нерабочем состоянии, пока достаточно не охладится.

Меры предосторожности (продолжение)

- **ВСЕГДА** используйте толстые рукавицы-прихватки, когда вынимаете посуду из печи, чтобы избежать случайного ожога.
 - **НЕ** прикасайтесь к нагревательным элементам или внутренним стенкам печи до тех пор, пока печь не остынет.
 - Не допускайте попадания воды на сетевой шнур и вилку и держите сетевой шнур вдали от нагретых поверхностей.
 - Не пользуйтесь печью, если сетевой шнур или вилка повреждены.
 - Стойте на расстоянии вытянутой руки от печи, когда открываете дверцу.
- Причина:** выпускаемый горячий воздух или пар могут вызвать ожог.
- Во время работы микроволновой печи (особенно в режиме размораживания) могут быть слышны звуки типа "пощелкивания".
- Причина:** это нормальный звук при автоматическом изменении выходной мощности.
- **НЕ** включайте микроволновую печь, если она пуста. В целях обеспечения безопасности ее электропитание будет автоматически отключено. По истечении 30 минут можно вновь использовать печь обычным образом. Рекомендуется всегда держать в печи стакан с водой. Вода будет поглощать энергию микроволн в случае случайного запуска печи.
 - Микроволновую печь нельзя помещать в шкаф.

ВАЖНО

- **НИКОГДА** не разрешайте маленьким детям пользоваться или играть с микроволновой печью. Не оставляйте их без присмотра рядом с микроволновой печью во время ее использования. Не храните и не прячьте предметы, вызывающие интерес у детей, непосредственно над печью.
- Это устройство не предназначено для использования людьми (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или лицами, у которых нет опыта или знаний, если их действия не контролируются или если они не проинструктированы относительно использования устройства лицом, отвечающим за безопасность.
- Чтобы дети не могли играть с печью, не оставляйте их без присмотра.
- Во время использования печь нагревается. Будьте осторожны, избегайте контакта с нагревательными элементами внутри микроволновой печи.
- **Запрещается** использовать абразивные материалы, химически активные вещества и острые металлические скребки для чистки стеклянной дверцы микроволновой печи, так как они могут поцарапать поверхность, что может привести к трещинам на стекле (если имеется).

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Если повреждена дверца или уплотнители дверцы, печь не должна использоваться до того, как она будет отремонтирована квалифицированным специалистом.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Детям можно пользоваться печью без контроля взрослых только в том случае, если они получили соответствующие инструкции, могут пользоваться печью с осторожностью и осознают опасность неправильного обращения с ней.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

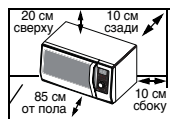
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Легкодоступные части микроволновой печи могут сильно нагреваться при использовании. Не оставляйте детей без присмотра рядом с прибором.

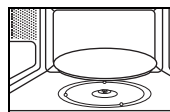
- В целях обеспечения безопасности не следует чистить устройство парогенератором или очистителем высокого давления.

Установка вашей микроволновой печи

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



1. Для нормальной вентиляции обеспечьте при установке печи зазор между печью и другими предметами величиной не менее 10 см для задней и боковых стенок печи и 20 см для верхней крышки печи.
2. Выньте из печи все упаковочные материалы. Установите роликовую подставку и вращающийся поднос. Проверьте, свободно ли вращается поднос.
3. Эта микроволновая печь должна быть расположена так, чтобы имелся свободный доступ к сетевой вилке.



Если электрический кабель поврежден, его необходимо заменить на специальный кабель или комплект для подключения к электросети, которые можно приобрести у изготовителя или его авторизованного агента по обслуживанию.

Для обеспечения вашей безопасности подключите вилку электрического кабеля к 3-контактной заземленной розетке сети переменного тока 230 В, 50 Гц.



Не устанавливайте микроволновую печь в жаркое или сырое место, например, рядом с обычной кухонной плитой или радиатором отопления. Нужно учитывать потребляемую печью мощность и любой используемый удлинитель должен соответствовать такому же стандарту, что и сетевой шнур, поставляемый с печью. Перед первым использованием вашей микроволновой печи протрите внутренние поверхности и уплотнитель дверцы влажной тряпкой.

Установка времени

В вашей микроволновой печи имеются встроенные часы. Их можно установить для работы в 24-часовой или 12-часовой системе. Вы должны установить часы:

- Когда вы в первый раз устанавливаете вашу микроволновую печь
- После сбоя электропитания в сети переменного тока

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

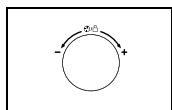


1. Чтобы время показывалось...

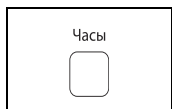
В 24-часовой системе
В 12-часовой системе

Нажмите кнопку Часы (🕒)...

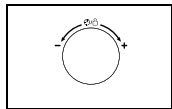
Один раз
Два раза



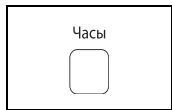
2. Установите значение часов поворотом ручки круговой шкалы.



3. Нажмите кнопку Часы (🕒).



4. Установите значение минут поворотом ручки круговой шкалы.



5. Нажмите кнопку Часы (🕒).

Что делать, если вы сомневаетесь в чем-либо, или возникла проблема



Если у вас возникла какая-либо из перечисленных ниже проблем, попробуйте применить следующие решения.

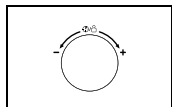
- ◆ Это нормально.
 - Конденсация влаги внутри печи.
 - Воздушный поток вокруг дверцы и наружного кожуха.
 - Световые блики вокруг дверцы и наружного кожуха.
 - Пар, выходящий по периметру дверцы или из вентиляционных отверстий.
 - ◆ Когда вы нажимаете кнопку **СТАРТ** (▶), печь не начинает работать.
 - Полностью ли закрыта дверца печи?
 - ◆ Пицца совсем не готовится.
 - Правильно ли вы установили время приготовления и/или нажали ли кнопку **СТАРТ** (▶)?
 - Закрыта ли дверца?
 - Не перегрузили ли вы электрическую сеть, что привело к сгоранию плавкого предохранителя или срабатыванию автомата защиты?
 - ◆ Пицца пережарена или недожарена
 - Правильное ли было выбрано время приготовления для данного типа пищи?
 - Был ли выбран надлежащий уровень мощности?
 - ◆ В печи наблюдается искрение и потрескивание (электрическая дуга)
 - Не пользовались ли вы посудой с металлической отделкой?
 - Не оставили ли вы в печи вилку или другой металлический предмет?
 - Не находится ли алюминиевая фольга слишком близко к внутренним стенкам?
 - ◆ Печь создает помехи работе радиоприемников или телевизоров
 - Во время работы печи могут наблюдаться слабые помехи работе телевизора или радиоприемника. Это нормально. Чтобы решить эту проблему, устанавливайте печь подальше от телевизоров, радиоприемников или антенн.
 - Если микропроцессор печи реагирует на помехи, то могут быть сброшены показания дисплея. Чтобы решить эту проблему, отсоедините вилку сетевого шнура от розетки, и затем вставьте ее обратно. Вновь установите время.
- ✉ Если вы не в состоянии решить проблему после прочтения приведенных выше инструкций, обратитесь в магазин, в котором вы покупали печь, или в ближайший сервисный центр компании SAMSUNG.

Приготовление / разогрев пищи

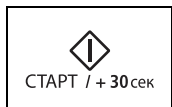
Приведенная ниже процедура объясняет, как приготовить или разогреть пищу. **ВСЕГДА** проверяйте установленные вами режимы приготовления пищи перед тем, как оставить печь без присмотра. Сначала поместите пищу в центр вращающегося подноса. Затем закройте дверцу.




1. Нажмите кнопку **СВЧ** ().
Результат Дисплей показывает 850 Вт (максимальная мощность приготовления). Выберите подходящий уровень мощности, вновь нажимая кнопку **СВЧ** (), пока на дисплее не появится нужный уровень мощности в ваттах. Смотрите таблицу уровней мощности.




2. Установите нужное время приготовления поворотом **ручки круговой шкалы**.



3. Нажмите кнопку **СТАРТ** ().
Результат Включается свет внутри печи и поднос начинает вращаться.
 - 1) Начинается приготовление пищи, а когда оно заканчивается печь подает четыре звуковых сигнала.
 - 2) Звуковой сигнал, напоминающий об окончании приготовления, будет подан 3 раза (с промежутком в одну минуту).
 - 3) Дисплей вновь показывает текущее время.



 **Никогда** не включайте микроволновую печь, если она пуста.

 Если вы хотите нагревать пищу в течение короткого времени на максимальной мощности (850 Вт), нажмите кнопку **+30 сек** по одному разу для каждых 30 секунд времени приготовления. Печь начинает работать сразу же.

Уровни мощности

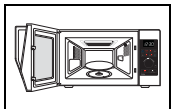
Вы можете выбрать один из приведенных ниже уровней мощности.

Уровень мощности	Выходная мощность	
	СВЧ	ГРИЛЬ
ВЫСОКИЙ	850 Вт	
СРЕДНИЙ ВЫСОКИЙ	600 Вт	
СРЕДНИЙ	450 Вт	
СРЕДНИЙ НИЗКИЙ	300 Вт	
РАЗМОРОЗКА ()	180 Вт	
НИЗКИЙ/НЕ ДАВАТЬ ОСТЫТЬ	100 Вт	
ГРИЛЬ	-	1250 Вт
КОМБИ I ()	600 Вт	1250 Вт
КОМБИ II ()	450 Вт	1250 Вт
КОМБИ III ()	300 Вт	1250 Вт

-  Если вы выберете более высокий уровень мощности, то время приготовления должно быть уменьшено.
-  Если вы выберете более низкий уровень мощности, то время приготовления должно быть увеличено.

Остановка приготовления пищи

Вы можете остановить приготовление в любое время для того, чтобы проконтролировать приготовление пищи.



1. Чтобы остановить приготовление временно: Откройте дверцу.
Результат Приготовление пищи останавливается. Чтобы возобновить приготовление, закройте дверцу и вновь нажмите кнопку **СТАРТ** (◊).

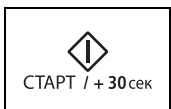


2. Чтобы остановить приготовление полностью: Нажмите кнопку **СТОП** (⊙).
Результат Приготовление прекращается. Если вы хотите отменить заданные параметры режима приготовления, вновь нажмите кнопку **СТОП** (⊙).

Вы также можете отменить любые заданные параметры режимов приготовления до начала приготовления простым нажатием кнопки **СТОП** (⊙).

Корректировка времени приготовления

Вы можете увеличить остающееся время приготовления пищи нажатием кнопки **+30 сек** по одному разу для каждых 30 секунд, которые вы хотите добавить.

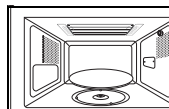


Нажмите кнопку **+30 сек** по одному разу для каждых 30 секунд, которые вы хотите добавить.

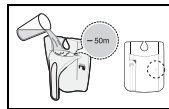
Использование функции "Очистка паром"

Водяной пар, обеспечиваемый системой очистки паром, отмачивает все загрязнения, прилипающие к поверхности внутренней камеры печи. После использования функции "Очистка паром", вы сможете легко почистить внутреннюю камеру печи.

- Пользуйтесь этой функцией только после того, как печь полностью остынет (до комнатной температуры).
- Используйте только обычную воду, а не дистиллированную.

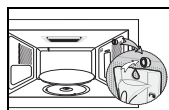


1. Откройте дверцу печи.



2. Налейте воду в сосуд для воды до уровня отметки на наружной стенке сосуда. (уровень отметки соответствует 50 мл)

Если вы нальете более 50 мл воды, она может начать вытекать через отверстие на задней стенке. Убедитесь в том, что налито не более 50 мл воды.

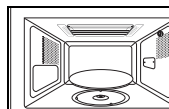


3. Вставьте сосуд с водой в верхний держатель сосуда для воды на правой стенке внутренней камеры печи.

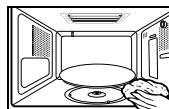
4. Закройте дверцу печи.



5. Нажмите кнопку **Очистка паром** (☁). Во время очистки паром освещение внутри печи может выглядеть **ТУМАННЫМ**, но это вызвано не дефектом печи, а тем, что **ПАР ЭКРАНИРУЕТ СВЕТ ВНУТРИ ПЕЧИ**.



6. Откройте дверцу печи



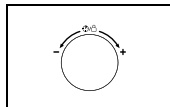
7. Почистите внутреннюю камеру печи сухим кухонным полотенцем. Снимите вращающийся поднос и протрите поверхность под роликовой подставкой бумажным полотенцем.



Внимание!

- Сосуд с водой может использоваться только в режиме "Очистка паром".
- При приготовлении пищи выньте сосуд из печи, поскольку он может испортиться от нагревания и привести к возгоранию в печи.

Использование режима Автоматического разогрева

В режиме Автоматического разогрева имеется три запрограммированных по времени рецепта приготовления. Вам не требуется вводить ни время приготовления, ни уровень мощности. Вы можете задать количество разогреваемых порций поворотом ручки круговой шкалы. Сначала поместите пищу в центр вращающегося подноса и закройте дверцу.



1. Выберите тип блюда, которое хотите разогреть, нажав на кнопку **Разогрев** () один или несколько раз.
2. Задайте размер порции поворотом **ручки круговой шкалы** (см. таблицу справа).
3. Нажмите кнопку **СТАРТ** ().
Результат Начинается приготовление пищи. Когда оно заканчивается:
 - 1) Печь подает четыре звуковых сигнала.
 - 2) Звуковой сигнал, напоминающий об окончании приготовления, будет подан 3 раза (с промежутком в одну минуту).
 - 3) Дисплей вновь показывает текущее время.



Применяйте только посуду, безопасную для использования в микроволновой печи.

Использование режима Автоматического разогрева (продолжение)

В следующей таблице представлены 3 программы режима Автоматического разогрева, вес продуктов, времена выдержки и соответствующие рекомендации.

Код/Продукты	Размер порции	Время выдержки	Рекомендации
1. Готовое блюдо (из холодильника)	300-350 г 400-450 г	3 мин.	Положите блюдо на керамическую тарелку и обтяните его пленкой для микроволновой печи. Эта программа пригодна для блюд, состоящих из 3 компонентов (например, куска мяса с соусом, готовыми овощами и гарниром в виде картофеля, риса или макарон).
2. Суп/Соус (из холодильника)	200-250 г 300-350 г 400-450 г	2-3 мин.	Налейте суп/соус в глубокую керамическую суповую тарелку или миску. Накройте крышкой на время разогрева и выдержки. Перемешайте перед тем, как дать постоять и перед подачей на стол.
3. Напитки (Кофе, молоко, чай, вода комнатной температуры)	150 мл (1 чашка) 250 мл (1 кружка)	1-2 мин.	Налейте жидкость в керамическую чашку (150 мл) или кружку (250 мл) и поместите в центр вращающегося подноса. Разогревайте, не накрывая. Тщательно перемешайте до и после времени выдержки.

Использование режима быстрой автоматической разморозки


Режим быстрой автоматической разморозки продуктов позволяет вам размораживать мясо, птицу, рыбу или хлеб/выпечку. Время размораживания и уровень мощности устанавливаются автоматически.

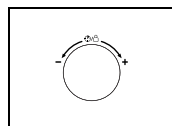
Вы просто выбираете программу разморозки и вес продуктов.

- ✉ Применяйте только посуду, безопасную для использования в микроволновой печи.

Сначала поместите замороженные продукты в центр вращающегося подноса и закройте дверцу.




1. Выберите тип продуктов, которые вы хотите разморозить, нажав кнопку **Ускоренная разморозка** () один или несколько раз. (Более подробные сведения смотрите в таблице справа)



2. Задайте вес продуктов поворотом **ручки круговой шкалы**. Вы можете задать вес максимум 1500 г.



3. Нажмите кнопку **СТАРТ** ().
Результат Начинается приготовление пищи. Когда оно заканчивается:
1) Печь подает четыре звуковых сигнала.
2) Звуковой сигнал, напоминающий об окончании приготовления, будет подан 3 раза (с промежутком в одну минуту).
3) Дисплей вновь показывает текущее время.

- ✉ Вы также можете размораживать продукты и в ручном режиме. Чтобы сделать это, выберите функцию “Приготовление/разогрев пищи” с уровнем мощности 180 Вт. Более подробные сведения смотрите в разделе “Приготовление / разогрев пищи” на стр. 7.

Использование режима быстрой автоматической разморозки (продолжение)

В приведенной ниже таблице приведены 4 программы быстрой автоматической разморозки, вес продуктов, времена выдержки и соответствующие рекомендации.

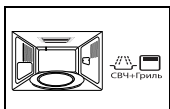
Перед размораживанием продуктов освободите их от всех упаковочных материалов. Выложите замороженное мясо, птицу или рыбу на плоское стеклянное или керамическое блюдо, положите хлеб или булочки на кухонную бумагу.

Код / Продукты	Размер порции	Время выдержки	Рекомендации
1. Мясо	200-1500 г	20-60 мин.	Прикройте края алюминиевой фольгой. Переверните мясо, когда печь подаст звуковой сигнал. Эта программа подходит для размораживания говядины, баранины, свинины, антрекотов, отбивных и фарша.
2. Птица	200-1500 г	20-60 мин.	Прикройте ноги и кончики крыльев алюминиевой фольгой. Переверните птицу, когда печь подаст звуковой сигнал. Вы можете размораживать курицу как целиком, так и в виде кусков.
3. Рыба	200-1500 г	20-50 мин.	Прикройте хвосты целой рыбы алюминиевой фольгой. Переверните рыбу, когда печь подаст звуковой сигнал. Эта программа подходит для размораживания как целой рыбы, так и кусков рыбного филе.
4. Хлеб	125-625 г	5-30 мин.	Положите хлеб горизонтально на кусок кухонной бумаги и переверните его, как только будет подан звуковой сигнал. Положите пирог на керамическое блюдо и, при возможности переверните его, как только будет подан звуковой сигнал. (Печь продолжает работать, но останавливается, как только вы откроете дверцу.) Эта программа подходит для размораживания всех видов хлеба, нарезанного или целого, а также булочек и французских батонов. Располагайте булочки в кружок. Эта программа также подходит для размораживания всех видов дрожжевой выпечки, бисквитов, творожного пудинга, изделий из слоеного теста. Она не подходит для слоеных тортов с фруктовой начинкой, фруктовых тортов и тортов с кремом, а также тортов с шоколадной глазурью.

- ✉ Если вы хотите разморозить продукты в ручном режиме, выберите функцию ручного размораживания с уровнем мощности 180 Вт. Более подробную информацию о размораживании продуктов в ручном режиме и времени размораживания см. на стр. 21.

Использование автоматического режима "Хрустящая корочка"

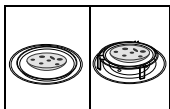
В автоматическом режиме "Хрустящая корочка" время приготовления устанавливается автоматически. Вы можете задать количество порций поворотом ручки круговой шкалы. Сначала поместите блюдо для создания хрустящей корочки в центр вращающегося подноса и закройте дверцу печи.



1. Поставьте блюдо для образования хрустящей корочки на вращающийся поднос и прогрейте его в комбинированном режиме микроволн и гриля при максимальной мощности. Нажмите кнопку **СВЧ** () и установите время прогрева (1-3 минут) поворотом **ручки круговой шкалы**.



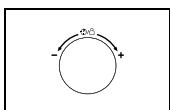
2. Нажмите кнопку **СТАРТ** ().
 Вынимая блюдо для создания хрустящей корочки из печи, пользуйтесь прихваткой, поскольку оно становится очень горячим.



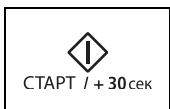
3. Откройте дверцу печи. Положите продукты на блюдо для создания корочки. Закройте дверцу печи.
 Поставьте блюдо для создания хрустящей корочки на металлическую подставку (или прямо на вращающийся поднос).



4. Выберите блюдо, которое вы собираетесь приготовить, нажав кнопку **Хрустящая корочка** () один или несколько раз.



5. Выберите размер порции поворотом **ручки круговой шкалы**. (смотрите таблицу справа)



6. Нажмите кнопку **СТАРТ** ().
Результат Начинается приготовление пищи. Когда оно заканчивается:
 1) Печь подает четыре звуковых сигнала.
 2) Звуковой сигнал, напоминающий об окончании приготовления, будет подан 3 раза (с промежутком в одну минуту).
 3) Дисплей вновь показывает текущее время.



Как мыть блюдо для создания корочки

Блюдо для создания хрустящей корочки нужно вымыть в теплой воде с помощью моющего средства, а затем сполоснуть чистой водой.



Не пользуйтесь жесткой щеткой или жесткой губкой, так как при этом можно повредить верхний слой покрытия блюда.



Имейте в виду

Блюдо для создания хрустящей корочки нельзя мыть в посудомоечной машине.

Использование автоматического режима "Хрустящая корочка" (продолжение)

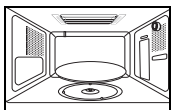
В этой таблице представлены 4 программы автоматического режима "Хрустящая корочка", количества пищи, время выдержки и соответствующие рекомендации.

Код / Блюдо	Размер порции	Время прогрева	Рекомендации
1. Замороженная пицца (-18°C)	200 г 300 г 400 г	Блюдо для создания корочки/прогрев 600 Вт + гриль 3 мин.	Прогрейте блюдо для создания хрустящей корочки 3 минуты на вращающемся подносе, используя комбинированный режим 600 Вт + гриль. Положите замороженную пиццу на блюдо для создания корочки. Поставьте блюдо на подставку. Установите подставку на вращающийся поднос.
2. Замороженные куски пиццы (-18°C)	150 г (4-5) 300 г (8-9)	Блюдо для создания корочки/прогрев 600 Вт + гриль 2 мин.	Прогрейте блюдо для создания хрустящей корочки 2 минуты на вращающемся подносе, используя комбинированный режим 600 Вт + гриль. Распределите замороженные куски пиццы на блюде для создания корочки. Поставьте блюдо на подставку. Установите подставку на вращающийся поднос.
3. Замороженный пирог/ пирог с начинкой (-18°C)	150 г (1 шт.) 300 г (2 шт.)	Блюдо для создания корочки/прогрев 600 Вт + гриль 1 мин.	Прогрейте блюдо для создания хрустящей корочки 2 минуты на вращающемся подносе, используя комбинированный режим 600 Вт + гриль. Положите 1 кусок пирога на блюдо рядом с его центром, а 2 куса бок о бок. Поставьте блюдо на подставку. Установите подставку на вращающийся поднос.
4. Жареные овощи	200-250 г 300-350 г	Блюдо для создания корочки/прогрев 600 Вт + гриль 2 мин.	Вымойте и нарежьте ломтиками такие овощи, как кабачки, баклажаны, томаты, грибы и сладкий перец. Смажьте оливковым маслом, посыпьте солью, перцем и пряными травами. Прогрейте блюдо для создания хрустящей корочки 2 минуты на вращающемся подносе, используя комбинированный режим 600 Вт + гриль. Распределите нарезанные овощи на блюде для создания корочки. Поставьте блюдо на подставку. Установите подставку на вращающийся поднос.

Приготовление блюд в ручном режиме "Хрустящая корочка"

Блюдо для создания хрустящей корочки позволяет вам подрумянить пищу не только сверху при помощи гриля, но также и снизу. Пища становится хрустящей и подрумяненной благодаря высокой температуре блюда. Далее в таблице указаны несколько типов блюд, которые можно готовить на блюде для создания хрустящей корочки (см. следующую страницу).

Блюдо для создания хрустящей корочки также можно использовать для приготовления бекона, яиц, сарделек и т.п.



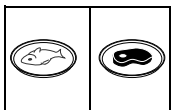
1. Поставьте блюдо для образования хрустящей корочки прямо на вращающийся поднос и прогрейте его в комбинированном режиме микроволн и гриля при максимальной мощности [600 Вт + Гриль (☀️)], соблюдая время прогрева и инструкции, приведенные в таблице.

☝️ Вынимая блюдо для создания хрустящей корочки из печи, пользуйтесь прихваткой, поскольку оно становится очень горячим.

2. Если вы собираетесь готовить, например, яичницу с беконом, смажьте блюдо маслом, чтобы пища лучше подрумянилась.

✳️ Блюдо для создания корочки покрыто слоем тефлона, который может быть поцарапан. Не пользуйтесь ножом для того, чтобы резать пищу на блюде.

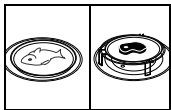
✳️ Чтобы не поцарапать поверхность блюда, пользуйтесь пластмассовыми столовыми принадлежностями или снимайте пищу с блюда перед тем, как разрезать ее.



3. Положите продукты на блюдо для создания корочки.

☝️ Не ставьте на блюдо для создания корочки никакую чувствительную к теплу посуду, например, пластмассовые миски.

☝️ Никогда не ставьте в печь блюдо для создания корочки без вращающегося подноса.



4. Поместите блюдо для создания корочки в печь на металлическую подставку (или вращающийся поднос).

5. Выберите соответствующие типуготавливаемой пищи время приготовления и мощность. Смотрите таблицу справа. Refer to the table on the side page.



Как мыть блюдо для создания корочки

Блюдо для создания хрустящей корочки нужно вымыть в теплой воде с помощью моющего средства, а затем сполоснуть чистой водой.



Не пользуйтесь жесткой щеткой или жесткой губкой, так как при этом можно повредить верхний слой покрытия блюда.



Имейте в виду

Блюдо для создания хрустящей корочки нельзя мыть в посудомоечной машине.

Параметры ручного режима "Хрустящая корочка"

Рекомендуется предварительно прогреть блюдо для создания хрустящей корочки прямо на вращающемся подносе. Предварительно прогрейте его 2-5 минут в режиме 600 Вт + Гриль, соблюдая время прогрева и инструкции, приведенные в таблице. Вынимая блюдо из печи пользуйтесь рукавицами-прихватками.

Продукты	Порция	Время прогрева	Мощность	Время приготовления	Рекомендации
Бекон	4 ломтика (80 г)	2 мин.	600 Вт+ Гриль	3-3½ мин.	Предварительно прогрейте блюдо для создания корочки. Положите ломтики бекона на блюдо рядом друг с другом. Поставьте блюдо на подставку. После приготовления дайте постоять 2 минуты.
Томаты-гриль	200 г (2 шт.)	2 мин.	450 Вт+ Гриль	4-5 мин.	Предварительно прогрейте блюдо для создания корочки. Разрежьте томаты пополам. Посыпьте их сверху сыром. Разложите их в кружок на блюде. Поставьте блюдо на подставку.
Замороженный картофель фри	250 г	3 мин.	450 Вт+ Гриль	10-12 мин.	Предварительно прогрейте блюдо для создания корочки. Равномерно распределите ломтики картофеля на блюде. Поставьте блюдо на подставку.
Замороженные гамбургеры	4 шт. (250 г)	3 мин.	600 Вт+ Гриль	7-8 мин.	Предварительно прогрейте блюдо для создания корочки. Разложите замороженные гамбургеры в кружок на блюде. Поставьте блюдо на подставку. Переверните гамбургеры через 4-5 минут.

Параметры ручного режима "Хрустящая корочка" (продолжение)

Продукты	Порция	Время прогрева	Мощность	Время приготовления	Рекомендации
Замороженные багеты	200-250 г (2 шт.)	2 мин.	450 Вт+ Гриль	5-7 мин.	Предварительно прогрейте блюдо для создания корочки. Положите багеты с начинкой (например, томаты и сыр) на блюдо рядом друг с другом. Поставьте блюдо на подставку.
Замороженная пицца	300-400 г	5 мин.	600 Вт+ Гриль	8-10 мин.	Предварительно прогрейте блюдо для создания корочки. Положите замороженную пиццу на блюдо. Поставьте блюдо на подставку.
Замороженные куски пиццы	9 x 30 г (270 г)	2 мин.	300 Вт+ Гриль	8-10 мин.	Предварительно прогрейте блюдо для создания корочки. Равномерно распределите куски пиццы на блюде. Поставьте блюдо на подставку.
Свежая пицца	300-350 г	5 мин.	450 Вт+ Гриль	6-7 мин.	Предварительно прогрейте блюдо для создания корочки. Положите пиццу из холодильника на блюдо. Поставьте блюдо на подставку.
Замороженные рыбные палочки	150 г (5 шт.)	3 мин.	600 Вт+ Гриль	7-8 мин.	Предварительно прогрейте блюдо для создания корочки. Смажьте блюдо 1 столовой ложкой растительного масла. Разложите палочки в кружок на блюде. Переверните через 4 минуты.
Замороженные куриные наггетсы	250 г	3 мин.	600 Вт+ Гриль	7-8 мин.	Предварительно прогрейте блюдо для создания корочки. Смажьте блюдо 1 столовой ложкой растительного масла. Разложите куриные наггетсы на блюде. Переверните через 5 минут.


Использование автоматического режима Гриль

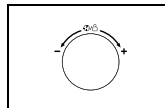
В автоматическом режиме Гриль имеется четыре запрограммированных по времени рецепта приготовления. Вам не требуется вводить ни время приготовления, ни уровень мощности.

Вы можете задать количество разогреваемых порций поворотом ручки круговой шкалы.

Сначала поместите пищу в центр вращающегося подноса и закройте дверцу.



1. Выберите тип блюда, которое хотите приготовить, нажав на кнопку **Авто Гриль** () один или несколько раз.



2. Задайте размер порции поворотом **ручки круговой шкалы**. (см. таблицу на следующей странице).



3. Нажмите кнопку **СТАРТ** (). Результат Начинается приготовление пищи. Когда оно заканчивается:

- 1) Печь подает четыре звуковых сигнала.
- 2) Звуковой сигнал, напоминающий об окончании приготовления, будет подан 3 раза (с промежутком в одну минуту).
- 3) Дисплей вновь показывает текущее время.



Применяйте только посуду, безопасную для использования в микроволновой печи.

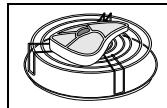
Использование автоматического режима Гриль (продолжение)

В следующей таблице представлены различные программы автоматического режима Гриль, вес продуктов, времена выдержки и соответствующие рекомендации.

Код / Продукты	Размер порции	Время выдержки	Рекомендации
1. Замороженная лазанья (-18°C)	200-250 г 400-450 г	2-3 мин.	Используйте блюдо из термостойкого стекла подходящего размера. Поставьте лазанью на подставку. Установите подставку на вращающийся поднос. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.
2. Кебаб / шашлык на шпажках	100-200 г (2-3 шпажки) 300-400 г (3-4 шпажки)	-	Нарежьте кубиками мясо (свинину, говядину или баранину), замаринуйте и нанижите на шпажки. Положите шпажки с шашлыком рядом друг с другом на подставку. Первая установка предназначена для шпажек с тонкими кусочками мяса (кебаб в восточном стиле), а вторая – для шпажек с кубиками мяса среднего размера (шашлык). Установите подставку на вращающийся поднос. Переверните мясо после звукового сигнала. Нажмите кнопку Старт, чтобы продолжить приготовление.
3. Жареная рыба	200-300 г (1 рыбы) 400-500 г (2 рыбы)	1-2 мин.	Подготовьте рыбу, смажьте ее оливковым маслом и посолите. Положите одну рыбу в центре подставки, а две рыбы на подставку головой одной к хвосту другой. Установите подставку на вращающийся поднос. Переверните рыбу после звукового сигнала. Нажмите кнопку Старт, чтобы продолжить приготовление. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.
4. Жареный картофель	200-300 г 400-500 г	2-3 мин.	Используйте маленькие картофелины или разрезанные пополам. Смажьте смесью из оливкового масла, пряных трав, соли и перца. Положите картофель на подставку. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.

Выбор принадлежностей для приготовления пищи

Используйте только принадлежности, безопасные для использования в микроволновой печи; не используйте пластмассовые сосуды, тарелки, бумажные стаканчики, полотенца и т. п.



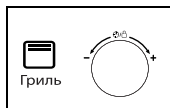
Если вы хотите выбрать комбинированный режим приготовления (гриль и СВЧ), используйте только принадлежности для приготовления, безопасные для использования как в микроволновой печи, так и в обычной духовке. Металлические посуда или принадлежности могут привести к повреждению вашей печи.




Более подробные сведения о посуде и принадлежностях, пригодных для использования, смотрите в разделе "Руководство по выбору посуды" на стр. 17.

Приготовление в режиме гриля

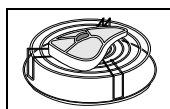
Гриль позволяет вам быстро нагревать и подрумянивать продукты без использования микроволн. Для этого в комплект печи входит подставка для гриля.



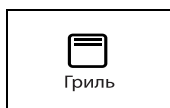
1. Предварительно прогрейте гриль до требуемой температуры. Нажмите кнопку **Гриль** () и затем задав время прогрева поворотом **ручки круговой шкалы**.




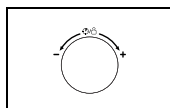
2. Нажмите кнопку **СТАРТ** ().



3. Откройте дверцу печи и поместите продукты на подставку. Закройте дверцу.




4. Нажмите кнопку **Гриль** ().
Результат На дисплее появляются следующие символы:



5. Установите время приготовления в режиме гриля поворотом **ручки круговой шкалы**.
Максимальное время приготовления – 60 минут.



6. Нажмите кнопку **СТАРТ** ().
Результат Начинается приготовление в режиме гриля. Когда оно заканчивается.
 - 1) Печь подает четыре звуковых сигнала.
 - 2) Звуковой сигнал, напоминающий об окончании приготовления, будет подан 3 раза (с промежутком в одну минуту).
 - 3) Дисплей вновь показывает текущее время.

✉ Не беспокойтесь, если нагревательный элемент в процессе приготовления выключается и вновь включается. Эта система была разработана для того, чтобы предотвратить перегрев печи.

☞ Всегда пользуйтесь прихваткой, когда прикасаетесь к кухонным принадлежностям в печи, так как они будут очень горячими.

Комбинирование микроволн и гриля

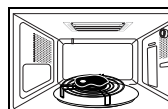
Вы также можете комбинировать при приготовлении использование микроволн и гриля, что позволяет быстро готовить пищу и в то же время подрумянивать ее.



ВСЕГДА используйте кухонную посуду, безопасную для использования как в микроволновой печи, так и в обычной духовке. Идеальными являются блюда из керамики или термостойкого стекла, так как они позволяют микроволнам равномерно проникать в пищу.





ВСЕГДА пользуйтесь прихваткой, когда прикасаетесь к кухонным принадлежностям в печи, так как они будут очень горячими.




1. Откройте дверцу печи. Поместите продукты на подставку, а подставку на вращающийся поднос. Закройте дверцу.



2. Нажмите кнопку **СВЧ+Гриль (Комби)** ().
Результат На дисплее появляются следующие символы:

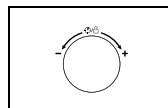
 (режим СВЧ и гриля)
600 Вт (выходная мощность)



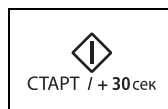
Выберите требуемый уровень мощности, нажимая кнопку **СВЧ+Гриль (Комби)** (), пока дисплей не покажет нужный уровень мощности.




Вы не можете задавать температуру гриля.



3. Установите требуемое время приготовления поворотом **ручки круговой шкалы**.
Максимальное время приготовления – 60 минут.



4. Нажмите кнопку **СТАРТ** ().
Результат Начинается приготовление в комбинированном режиме. Когда оно заканчивается.
 - 1) Печь подает четыре звуковых сигнала.
 - 2) Звуковой сигнал, напоминающий об окончании приготовления, будет подан 3 раза (с промежутком в одну минуту).
 - 3) Дисплей вновь показывает текущее время.



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

Отключение звукового сигнала

При желании, вы в любое время можете отключить звуковой сигнал.



1. Одновременно нажмите кнопки **СТОП** (⏻) и **СТАРТ** (⏩).

Результат

- ◆ На дисплее появляется сообщение.

OFF

- ◆ Печь не подает звуковой сигнал при нажатии вами какой-либо кнопки.

2. Чтобы вновь включить звуковой сигнал, еще раз одновременно нажмите кнопки **СТОП** (⏻) и **СТАРТ** (⏩).

Результат

- ◆ На дисплее появляется сообщение.

On

- ◆ Печь вновь работает с подачей звукового сигнала.

Блокировка вашей микроволновой печи для безопасности

В вашу микроволновую печь встроена специальная программа для обеспечения безопасности детей, которая позволяет вам “заблокировать” печь для того, чтобы ее не могли случайно включить дети и лица, не знающие как пользоваться печью. Печь может быть “заблокирована” в любое время.



1. Одновременно нажмите кнопки **СТОП** (⏻) и **Часы** (🕒).

Результат

- ◆ Печь блокируется (невозможно выбрать никакие функции).
- ◆ На дисплее появляется буква "L".

L



2. Чтобы разблокировать вашу печь, еще раз одновременно нажмите кнопки **СТОП** (⏻) и **Часы** (🕒).

Результат Печью можно нормально пользоваться.

Руководство по выбору посуды

Чтобы готовить пищу в микроволновой печи, микроволны должны быть способны проникать в пищу, поэтому используемая посуда не должна их отражать или поглощать.

Следовательно, вы должны внимательно выбирать посуду для микроволновой печи. Если посуда имеет маркировку “Для микроволновой печи”, то вам не о чем беспокоиться.

В следующей таблице перечислены различные типы кухонных принадлежностей и указано, можно ли их использовать в микроволновой печи и каким образом это делать.

Кухонные принадлежности	Безопасны для микроволновой печи	Комментарии
Алюминиевая фольга	✓ X	Может использоваться в небольших количествах для защиты отдельных участков пищи от подгорания. Может возникнуть электрическая дуга, если фольга расположена слишком близко к стенке печи или если используется слишком много фольги.
Блюдо для подрумянивания	✓	Не разогревайте предварительно более восьми минут
Фарфор и глиняные изделия	✓	Фарфор, керамика, керамика с глазурью и китайский фарфор обычно подходят, если на них нет металлической отделки.
Одноразовые пластиковые корытца	✓	Некоторые замороженные продукты упаковываются в такие пластиковые корытца.
Упаковка продуктов быстрого приготовления		
<ul style="list-style-type: none"> • Полистироловые стаканчики и контейнеры 	✓	Могут быть использованы для подогрева пищи. Перегрев может привести к плавлению полистирола. Могут загореться.
<ul style="list-style-type: none"> • Бумажные пакеты или газеты 	X	
<ul style="list-style-type: none"> • Переработанная из вторсырья бумага или металлическая отделка 	X	Может вызвать электрическую дугу.

Стеклопосуда

- Посуда из закаленного стекла ✓
- Тонкая стеклянная посуда ✓
- Стеклянные банки ✓

Может использоваться, если не имеет металлической отделки. Может использоваться для разогрева пищи или жидкостей. Тонкое стекло может разбиться или лопнуть при резком нагревании. Надо снять крышку. Пригодны только для разогрева.

Металл

- Блюда X
- Перекрученные проволочки для завязки пакетов X

Могут вызвать электрическую дугу или возгорание

Бумага

- Тарелки, стаканчики, салфетки и кухонная бумага ✓
- Переработанная из вторсырья бумага X

Для кратковременного приготовления и разогрева. Также для поглощения избыточной влаги.

Может вызвать электрическую дугу.

Пластик

- Контейнеры ✓
- Покрывающая пленка ✓
- Пакеты для заморозки ✓ X

Особенно, если это жароустойчивый термопластик. Некоторые другие пластики могут покоробиться или обесцветиться от высокой температуры. Не используйте меламиновый пластик. Может быть использована для удержания влаги. Не должна прикасаться к пище. Будьте осторожны, снимая пленку, так как горячий пар вырвется наружу. Только если их можно кипятить или если они пригодны для использования в печи. Не должны быть закупорены герметично. В случае необходимости проколите их вилкой.

Парафинированная или жиронепроницаемая бумага

✓

Может быть использована для удержания влаги и предупреждения разбрызгивания.

✓ :Рекомендуется

✓ X :Использовать с осторожностью

X :Использование небезопасно

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 готовит пищу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

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 пища никогда не должна готовиться в металлических сосудах.

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).

Накрывание во время приготовления

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

Время выдержки

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

Руководство по приготовлению замороженных овощей

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

Дважды перемешайте в процессе приготовления и один раз по окончании приготовления. Добавляйте соль, приправы или сливочное масло по окончании приготовления. Накрывайте во время выдержки.

Продукты	Порция	Мощность	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Шпинат	150 г	600 Вт	4½-5½	2-3	Добавьте 15 мл (1 столовую ложку) холодной воды
Брокколи	300 г	600 Вт	9-10	2-3	Добавьте 30 мл (2 столовые ложки) холодной воды

Продукты	Порция	Мощность	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Горошек	300 г	600 Вт	7½-8½	2-3	Добавьте 15 мл (1 столовую ложку) холодной воды
Зеленая фасоль	300 г	600 Вт	8-9	2-3	Добавьте 30 мл (2 столовые ложки) холодной воды
Смесь овощей (морковь/ горошек/ кукуруза)	300 г	600 Вт	7½-8½	2-3	Добавьте 15 мл (1 столовую ложку) холодной воды
Смесь овощей (в китайском стиле)	300 г	600 Вт	8-9	2-3	Добавьте 15 мл (1 столовую ложку) 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 рис с закрытой крышкой. После окончания времени приготовления перемешайте перед тем, как дать постоять и посолите или добавьте пряности и сливочное масло. Примечание: Может оказаться, что рис не впитал всю воду по окончании времени приготовления.

Макаронные изделия:

Используйте большую миску из термостойкого стекла. Добавьте кипящую воду, щепотку соли и хорошо перемешайте. Готовьте, не накрывая. Периодически перемешивайте во время приготовления и перемешайте по окончании приготовления. Накройте крышкой на время выдержки и тщательно слейте воду перед подачей на стол.

Продукты	Порция	Мощность	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Белый рис (пропаренный)	250 г	850 Вт	16-17	5	Добавьте 500 мл холодной воды
Коричневый рис (пропаренный)	250 г	850 Вт	21-22	5	Добавьте 500 мл холодной воды
Смесь риса (рис + канадский рис)	250 г	850 Вт	17-18	5	Добавьте 500 мл холодной воды
Смешанная каша (рис + злаки)	250 г	850 Вт	18-19	5	Добавьте 400 мл холодной воды
Макаронные изделия	250 г	850 Вт	11-12	5	Добавьте 1000 мл горячей воды

Руководство по приготовлению пищи (продолжение)

Руководство по приготовлению свежих овощей

Используйте подходящую миску из термостойкого стекла, снабженную крышкой. Добавьте 30-45 мл (2-3 столовые ложки) холодной воды на каждые 250 г овощей, если не рекомендовано другое количество воды - смотрите таблицу. Готовьте, накрыв крышкой, в течение минимального времени, указанного в таблице. Затем продолжите приготовление до получения желаемого результата. Перемешайте один раз в процессе приготовления и один раз по окончании приготовления. Добавляйте соль, приправы или сливочное масло по окончании приготовления. Накрывайте на время выдержки, равное 3 минутам.

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

Все свежие овощи должны готовиться на полном уровне микроволновой мощности (850 Вт).

Продукты	Порция	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Брокколи	250 г 500 г	4-4½ 8-8½	3	Подготовьте соцветия примерно одинакового размера. Разместите концами соцветий к центру блюда.
Брюссельская капуста	250 г	5½-6½	3	Добавьте 60-75 мл (5-6 столовых ложек) воды.
Морковь	250 г	4½-5	3	Нарежьте морковь кусочками примерно одинакового размера.
Цветная капуста	250 г 500 г	5-5½ 8½-9	3	Разделите на соцветия примерно одинакового размера. Разрежьте большие соцветия пополам. Разместите концами соцветий к центру блюда.
Кабачки	250 г	3½-4	3	Нарежьте кабачки ломтиками. Добавьте 30 мл (2 столовые ложки) воды или кусок 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 250 г	1½-2 3-3½	3	Подготовьте мелкие целые или нарезанные ломтиками грибы. Не добавляйте воды. Сбрызните лимонным соком. Посыпьте солью и перцем. Слейте жидкость перед подачей на стол.
Лук	250 г	5½-6	3	Разрежьте лук на ломтики или пополам. Добавьте только 15 мл (1 столовую ложку) холодной воды.
Перец	250 г	4½-5	3	Нарежьте перец мелкими ломтиками.
Картофель	250 г 500 г	4-5 7½-8½	3	Взвесьте очищенный картофель и разрежьте его на половинки или четвертинки примерно одинакового размера.

Продукты	Порция	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Брюква	250 г	5-5½	3	Нарежьте брюкву мелкими кубиками.

РАЗОГРЕВ ПИЩИ

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

Используйте для руководства уровни мощности и времена разогрева, приведенные в таблице на следующей странице. Времена в таблице указаны для разогрева жидкостей, имеющих комнатную температуру примерно от +18°C до +20°C или для вынутых из холодильника продуктов с температурой примерно от +5°C до +7°C.

Размещение пищи и использование крышки

Старайтесь не разогревать блюда больших размеров, например, мясо крупным куском - они имеют тенденцию подсыхать снаружи до того, как пища в центре полностью прогреется. Лучшие результаты получаются при разогреве небольших порций.

Уровни мощности и перемешивание

Некоторую пищу можно разогревать на уровне мощности 850 Вт, в то время как другая должна разогреваться на уровне мощности 600 Вт, 450 Вт или даже 300 Вт. Обращайтесь за информацией к таблицам. В общем, лучше разогревать пищу с использованием меньшего уровня мощности, если разогревается пища деликатесная, в большом количестве или такая пища, которая может разогреться очень быстро (например, сладкие пирожки с начинкой). Для получения наилучших результатов хорошо перемешайте или переверните пищу во время разогрева.

Если возможно, вновь перемешайте ее перед подачей на стол. Будьте особенно осторожны при разогреве жидкостей и детского питания. Для предотвращения внезапного бурного вскипания жидкостей и возможного ожога, перемешивайте жидкости перед, во время и после окончания нагрева. Оставляйте их на время выдержки в микроволновой печи. Мы рекомендуем опускать в жидкости пластмассовую ложку или стеклянную палочку. Избегайте перегрева (который может испортить пищу). Предпочтительнее установить меньшее время разогрева и затем добавить время, если это окажется необходимо.

Время разогрева и выдержки

Когда вы разогреваете пищу в первый раз, полезно записать время, которое потребовалось для разогрева - чтобы вы могли обратиться к этим записям в будущем. Всегда убеждайтесь в том, что пища прогрелась по всему объему. Дайте пище постоять некоторое время после разогрева - чтобы позволить температуре выровняться по всему объему. Если в таблице не указано иначе, рекомендуется дать пище постоять после разогрева от 2 до 4 минут. Будьте особенно осторожны при разогреве жидкостей и детского питания. Также просмотрите раздел "Меры предосторожности".

РАЗОГРЕВ ЖИДКОСТЕЙ

Всегда дайте жидкости постоять по крайней мере 20 секунд после выключения печи, чтобы дать температуре выровняться по всей толще жидкости. Перемешивайте жидкость во время разогрева, если это необходимо, и ВСЕГДА перемешивайте ее после разогрева. Для предотвращения внезапного бурного вскипания жидкостей и возможного ожога, вы должны опускать в напитки пластмассовую ложку или стеклянную палочку и перемешивать их перед нагревом, во время нагрева и после его окончания.

Руководство по приготовлению пищи (продолжение)

РАЗОГРЕВ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ:

Выложите питание в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Хорошо перемешайте после окончания разогрева! Дайте постоять 2-3 минуты перед тем, как давать ребенку. Вновь перемешайте и проверьте температуру. Рекомендуемая температура: 30-40°C.

ДЕТСКОЕ МОЛОКО:

Налейте молоко в стерилизованную стеклянную бутылочку. Разогревайте не накрывая. Никогда не разогревайте молоко с надетой на бутылочку соской, так как бутылочка может взорваться в случае перегрева. Хорошо встряхните бутылочку перед тем, как дать ей постоять и вновь встряхните ее перед тем, как давать молоко ребенку! Всегда внимательно проверяйте температуру детского молока или питания, прежде чем предложить питание ребенку. Рекомендуемая температура молока: около 37°C.

ПРИМЕЧАНИЕ:

Чтобы избежать ожогов, необходимо особенно тщательно проверять температуру детского питания перед тем, как кормить ребенка. В качестве руководства по разогреву используйте уровни мощности и времена разогрева, указанные в таблице ниже.

Разогрев детского питания и молока

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

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

Продукты	Порция	Мощность	Время	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Напитки (кофе, молоко, чай и вода)	150 мл (1 чашка) 250 мл (1 кружка)	850 Вт	1-1½ 1½-2	1-2	Налейте жидкость в керамическую посуду и разогревайте, не накрывая. Поставьте чашку или кружку в центр вращающегося подноса. Оставьте напиток в микроволновой печи на время выдержки и затем тщательно перемешайте.
Суп (из холодильника)	250 г	850 Вт	3-3½	2-3	Налейте в глубокую керамическую тарелку или в глубокую керамическую миску. Накройте пластмассовой крышкой. Хорошо перемешайте после разогрева. Еще раз перемешайте перед подачей на стол.
Тушеное мясо (из холодильника)	350 г	600 Вт	5½-6½	2-3	Положите тушеное мясо 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 (из холодильника)	350 г	600 Вт	4½-5½	3	Положите макаронные изделия (например, спагетти или яичную лапшу) на плоскую керамическую тарелку. Обтяните пленкой для микроволновой печи. Перемешайте перед подачей на стол.
Мучные изделия с начинкой и соусом (из холодильника)	350 г	600 Вт	5-6	3	Положите мучные изделия с начинкой (например, ravioli, пельмени) в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Периодически перемешивайте во время разогрева и вновь перемешайте перед выдержкой и подачей на стол.
Блюдо на тарелке (из холодильника)	350 г 450 г	600 Вт	5-5½ 7-7½	3	Положите готовое к разогреву блюдо из 2-3 компонентов на керамическую тарелку. Обтяните его пленкой для микроволновой печи.

Руководство по приготовлению пищи (продолжение)

РАЗМОРОЗКА ПРОДУКТОВ

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

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

Положите замороженные продукты на блюдо, не накрывая их. Переверните их по окончании половины времени размораживания, слейте жидкость, если она образовалась при оттаивании, и удалите потроха сразу же, как это становится возможным.

Время от времени контролируйте продукты, убеждаясь в том, что они не стали теплыми на ощупь.

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

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

Чтобы полностью завершить размораживание, дайте рыбе, мясу и птице постоять. Время выдержки для полного размораживания будет различным в зависимости от количества размораживаемых продуктов. Обращайтесь к нижеприведенной таблице.

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

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

Все замороженные продукты нужно размораживать на уровне мощности "разморозка" (180 Вт).

Продукты	Порция	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Мясо Мясной фарш Свинные отбивные	250 г 500 г 250 г	6½ -7½ 10-12 6½ -7½	5-25	Положите мясо на плоское керамическое блюдо. Экранируйте тонкие края алюминиевой фольгой. Переверните по окончании половины времени размораживания!
Птица Куски курицы Целая курица	500 г (2 куска) 900 г	13½-14½ 28-30	15-40	Сначала положите куски курицы кожей вниз, а целую курицу грудкой вниз на плоское керамическое блюдо. Экранируйте тонкие части, такие как крылышки и кончики ножек, алюминиевой фольгой. Переверните по окончании половины времени размораживания!
Рыба Рыбное филе	200 г (2 куска) 400 г (4 куска)	5-7 11-13	5-15	Положите замороженную рыбу в середину плоского керамического блюда. Накройте тонкие части более толстыми частями. Экранируйте узкие концы алюминиевой фольгой. Переверните по окончании половины времени размораживания!
Фрукты Ягоды	250 г	5-7	5-10	Разложите ягоды тонким слоем на плоское круглое стеклянное блюдо (большого диаметра).
Хлеб Булочки (каждая весом около 50 г) Тосты/ Сэндвичи Немецкий хлеб (пшеничная + ржаная мука)	2 штуки 4 штуки 250 г 500 г	½-1 2-2½ 4½-5 7-9	5-20	Положите булочки в кружок, а хлеб горизонтально на бумажное кухонное полотенце в середине вращающегося подноса. Переверните по окончании половины времени размораживания!

Руководство по приготовлению пищи (продолжение)

РЕЖИМ Авто Гриль

Нагревательные элементы гриля расположены под потолком внутренней камеры печи. Они работают только тогда, когда дверца печи закрыта, а поднос вращается. Вращение подноса обеспечивает более равномерное подрумянивание пищи.

Если гриль предварительно прогреть в течение 1-2 минут, пища поджарится и подрумянится быстрее.

Кухонные принадлежности для режима гриля:

Они должны быть из не воспламеняющегося материала и могут включать металл. Не используйте никаких пластиковых кухонных принадлежностей, так как они могут расплавиться.

Пища, пригодная для приготовления в режиме гриля:

Можно готовить как замороженные полуфабрикаты, например, гратены, замороженную лазанью и замороженный пирог, так и свежие продукты – куски курицы, отбивные, сардельки, антрекоты, гамбургеры, ломтики бекона и окорока, тонкие порции рыбы, сэндвичи и все виды закусок на тостах.

ВАЖНОЕ ЗАМЕЧАНИЕ:

Пожалуйста не забывайте, что пищу необходимо поместить на подставку, если в инструкциях не указано иначе.

СВЧ + Авто Гриль

В этом режиме приготовления комбинируется лучистая теплота, излучаемая нагревательными элементами гриля и скорость приготовления, обеспечиваемая использованием микроволн. Он работает только тогда, когда закрыта дверца печи и когда вращается поднос. Благодаря вращению подноса, пища равномерно подрумянивается с верхней стороны.

Если пищу нужно подрумянить с обеих сторон, ее следует перевернуть.

В этой модели печи имеются три комбинированных режима приготовления с использованием двоянного гриля (Авто Гриль): 600 Вт + Авто Гриль, 450 Вт + Авто Гриль и 300 Вт + Авто Гриль.

ВАЖНОЕ ЗАМЕЧАНИЕ:

Во всех случаях использования комбинированного режима приготовления (СВЧ + гриль) пищу необходимо поместить на подставку, если в инструкциях не указано иначе. Иногда она должна помещаться прямо на вращающийся поднос. Обращайтесь к инструкциям, приведенным в нижеследующей таблице. Всегда пользуйтесь рукавицами-прихватками, вынимая пищу из печи.

Руководство по приготовлению в режиме Авто Гриль

Прогрейте печь в режиме гриля 1-2 минуты.

Используйте указанные в таблице уровни мощности и времена в качестве руководства для приготовления с использованием гриля.

Продукты	Порция	Мощность	Время на 1 сторону (мин.)	Время на 2 сторону (мин.)	Инструкции
Ломтики тоста	4 шт. (каждый по 25 г)	Только Авто Гриль	4½-5½	3-4	Положите ломтики тоста на подставку рядом друг с другом.
Замороженные багеты/Замороженные булочки	2-4 шт.	СВЧ + Авто Гриль	300 Вт + гриль 2-3	Только гриль 2-3	Разложите булочки в кружок на подставке. Жарьте вторую сторону до получения предпочитаемой хрустящей корочки. После приготовления дайте постоять 2 минуты.

Продукты	Порция	Мощность	Время на 1 сторону (мин.)	Время на 2 сторону (мин.)	Инструкции
Томаты-гриль	200 г (2 шт.)	300 Вт + Авто Гриль	3-4	-	Разрежьте томаты пополам. Посыпьте их сверху сыром. Разложите их в кружок на плоском блюде из термостойкого стекла. Поставьте блюдо на подставку.
Печеные яблоки	2 шт. (400 г)	300 Вт + Авто Гриль	6-7	-	Вырежьте из яблок сердцевину и заполните отверстия изюмом и джемом. Посыпьте яблоки сверху измельченным миндалем. Положите на плоское блюдо из термостойкого стекла. Поставьте блюдо прямо на вращающийся поднос.
Замороженные макаронные изделия	400 г	600 Вт + Авто Гриль	11-13	-	Положите замороженные макаронные изделия (лазанью, макароны или каннелони) в небольшое прямоугольное блюдо из термостойкого стекла. Поставьте блюдо прямо на вращающийся поднос. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.
Картофельный гратен	800-1000 г	450 Вт + Авто Гриль	15-18	-	Используйте плоское блюдо из термостойкого стекла. Равномерно распределите на блюде ломтики картофеля, добавьте смесь из яиц, сливок, слои и перца. Посыпьте сверху тертым сыром. Поставьте блюдо на подставку. После приготовления дайте постоять 2 минуты.
Куски курицы	500-600 г	300 Вт + Авто Гриль	9-11	8-9	Смажьте куски курицы маслом и посыпьте специями. Положите их на подставку кожей вниз. Переверните куски курицы после того, как поджарится первая сторона. После приготовления дайте постоять 2 минуты.
Жареная рыба	400-500 г	300 Вт + Авто Гриль	6-8	7-9	Смажьте кожу рыбы оливковым маслом и посолите. Положите рыбу на подставку головой одной рыбы к хвосту другой. Переверните после того, как поджарится первая сторона.
Мясо барбекю на шпажках	300-400 г	Только Авто Гриль	14-16	12-14	Нанижите кубики мяса на 3-4 шпажки, смажьте маслом и специями. Положите шпажки на подставку бок о бок. Переверните после того, как поджарится первая сторона.
Жареный картофель	400-500 г	450 Вт + Авто Гриль	11-13	-	Используйте картофелины среднего размера. Вымойте их, очистите и проткните вилкой. Смажьте оливковым маслом и посыпьте специями. Положите картофелины на подставку. После приготовления дайте постоять 2 минуты.

Руководство по приготовлению пищи (продолжение)

СПЕЦИАЛЬНЫЕ СОВЕТЫ

РАСТАПЛИВАНИЕ СЛИВОЧНОГО МАСЛА

Положите 50 г сливочного масла в маленькую глубокую стеклянную миску. Накройте пластмассовой крышкой. Нагревайте 30-40 секунд на уровне мощности 850 Вт, пока масло не растопится.

РАСПЛАВЛЕНИЕ ШОКОЛАДА

Положите 100 г шоколада в маленькую глубокую стеклянную миску. Нагревайте 3-5 минут на уровне мощности 450 Вт, пока шоколад не растает. Перемешайте один или два раза во время растапливания.

РАСПЛАВЛЕНИЕ ЗАСАХАРИВШЕГОСЯ МЕДА

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

РАСПЛАВЛЕНИЕ ЖЕЛАТИНА

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

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ГЛАЗУРИ (ДЛЯ ПИРОГА И ПЕЧЕНЬЯ)

Смешайте глазурь быстрого приготовления (примерно 14 г) с 40 г сахара и 250 г холодной воды. Готовьте, не накрывая, в миске из термостойкого стекла от 3½ до 4½ минут с использованием уровня мощности 850 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, имеющую подходящие размеры. Добавьте 300 г сахара для приготовления консервов и хорошо перемешайте. Готовьте, накрыв крышкой, 10-12 минут на уровне мощности 850 Вт. Перемешайте несколько раз в процессе приготовления. Разложите прямо в небольшие баночки для джема, снабженные заворачивающимися крышками. Поставьте баночки крышками вниз на 5 минут.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПУДИНГА

Соедините концентрат пудинга с сахаром и молоком (500 мл), следуя инструкциям изготовителя концентрата, и хорошо перемешайте. Используйте миску из термостойкого стекла с крышкой, имеющую подходящие размеры. Готовьте, накрыв крышкой, от 6½ до 7½ минут на уровне мощности 850 Вт. Перемешайте несколько раз в процессе приготовления.

ПОДРУМЯНИВАНИЕ КУСОЧКОВ МИНДАЛЯ

Разложите 30 г кусочков миндаля ровным слоем на керамической тарелке среднего размера. Подрумянивайте от 3½ до 4½ минут на уровне мощности 600 Вт, перемешав их несколько раз. Дайте миндалю постоять 2-3 минуты в печи. Когда будете вынимать тарелку из печи, используйте прихватку!

Чистка вашей микроволновой печи

Следующие части вашей микроволновой печи подлежат регулярной чистке для предотвращения скопления на них жирной гязи и частиц пищи:

- **Внутренние и наружные поверхности**
- **Дверца и уплотнители дверцы**
- **Вращающийся поднос и роликовая подставка**



ВСЕГДА поддерживайте в чистоте уплотнители дверцы и следите за тем, чтобы дверца надежно закрывалась.



Печь должна содержаться в чистоте, так как наличие гязи может привести к повреждению ее поверхности, что, в свою очередь, может привести к возникновению опасной ситуации.

1. Чистите внешние поверхности мягкой тряпкой и теплой мыльной водой. Смойте мыло и вытрите насухо.
2. Удалите намыленной тряпкой все брызги и пятна на внутренних поверхностях или на роликовой подставке. Смойте мыло и протрите насухо.
3. Чтобы отмочить засохшие частицы пищи и удалить запахи, поместите чашку разбавленного лимонного сока на вращающийся поднос и нагревайте ее в течение десяти минут на максимальном уровне мощности.
4. Мойте по мере необходимости вращающийся поднос (можно в посудомоечной машине).



НЕ допускайте попадания воды в вентиляционные отверстия. **НИКОГДА** не используйте абразивные материалы и химические растворители. При очистке уплотнителей дверцы особое внимание уделите тому, чтобы частицы пищи на них:

- Не накапливались
- Не мешали нормальному закрытию дверцы



Не накапливались внутреннюю камеру микроволновой печи при помощи раствора мягкого моющего средства после каждого использования печи, но дайте печи сначала остыть, чтобы избежать ожога.

Хранение и ремонт вашей микроволновой печи

При хранении вашей микроволновой печи и ее обслуживании должны быть приняты несколько простых мер предосторожности.

Печь нельзя использовать, если повреждены дверца или уплотнители дверцы.

- Сломаны петли
- Износился уплотнитель
- Деформировался или погнулся кожух

Ремонт печи должен выполнять только квалифицированный специалист по микроволновой технике.

- ☛ **НИКОГДА** не снимайте наружный кожух с печи. Если печь неисправна и требует ремонта или если вы сомневаетесь в ее состоянии:
 - Отключите ее от сетевой розетки
 - Обратитесь в ближайший сервисный центр.
- ☒ Если вы желаете поместить вашу печь на временное хранение, выберите сухое, свободное от пыли место.
Причина: Пыль и влага могут оказать вредное действие на рабочие части печи.
- ☒ Эта печь не предназначена для использования в коммерческих целях.

Технические характеристики

Компания SAMSUNG постоянно стремится улучшать свои изделия. Как технические характеристики, так и эта Инструкция для пользователя могут изменяться без предварительного уведомления.

Модель	GE89ASTR
Источник электропитания	230 В ~ 50 Гц
Потребляемая мощность	
Микроволновая печь	1300 Вт
Гриль	1250 Вт
Комбинированный режим	2550 Вт
Выходная мощность	100 Вт/850 Вт (стандарт IEC-705)
Рабочая частота	2450 МГц
Магнетрон	OM75P(31)
Способ охлаждения	Охлаждающий электрический вентилятор
Размеры (Ш x В x Г)	
Габаритные	489 x 275 x 414 мм
Внутренняя камера печи	330 x 211 x 329 мм
Объем камеры	23 литра
Масса	
Нетто	Приблизительно 15 кг

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



- Сертификат : РОСС КR.АЯ46.В14747

- Срок действия : с 28. 01. 2008 по 27. 01. 2011

ИЗГОТОВЛЕНО В ТАЙЛАНДЕ

ИЗГОТОВИТЕЛЬ: САМСУНГ

ТОВАР СЕРТИФИЦИРОВАН: РОСТЕСТ МОСКВА
АДРЕС:

THAI SAMSUNG ELECTRONICS CO.,LTD.

313 Moo 1 Sukhaphiban 8 Rd. Sriracha Industry Park

T.Bung A.Sriracha Chonburi Thailand 20230

В СЛУЧАЕ ВОЗНИКНОВЕНИЯ ВОПРОСОВ ИЛИ КОММЕНТАРИЕВ

СТРАНА	ТЕЛЕФОН	ВЕБ-УЗЕЛ
RUSSIA	8-800-555-55-55	www.samsung.ru
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500	www.samsung.com/kz_ru
UZBEKISTAN	8-10-800-500-55-500	www.samsung.com/kz_ru
KYRGYZSTAN	00-800-500-55-500	-
TADJIKISTAN	8-10-800-500-55-500	-
UKRAINE	8-800-502-0000	www.samsung.ua
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee