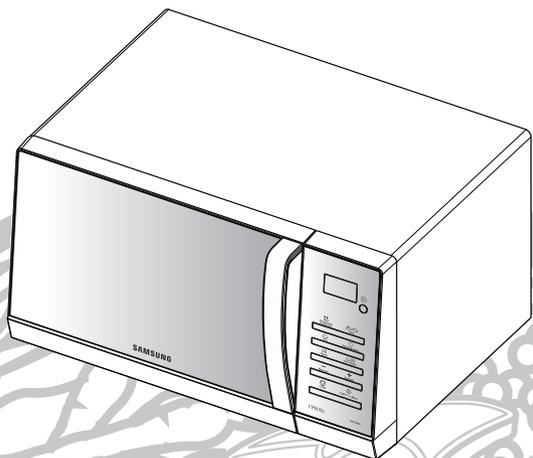


SAMSUNG

МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ

Руководство пользователя и кулинарные рецепты

GW77NMR-X



| | |
|---|----|
| Краткий справочник | 2 |
| Печь | 2 |
| Панель управления | 3 |
| Принадлежности | 3 |
| Использование данного руководства | 4 |
| Меры предосторожности | 4 |
| Установка микроволновой печи | 5 |
| Установка времени | 6 |
| Действия при возникновении проблем или сомнений | 6 |
| Приготовление и разогрев продуктов | 7 |
| Уровни мощности | 7 |
| Остановка приготовления | 7 |
| Регулировка времени приготовления | 8 |
| Использование режима автоматического разогрева/приготовления | 8 |
| Настройки режимов автоматического разогрева и приготовления | 8 |
| Использование режима автоматической ускоренной разморозки | 9 |
| Настройки режима автоматической ускоренной разморозки | 9 |
| Инструкции по использованию режима ручного приготовления на пару | 10 |
| Выбор принадлежностей | 11 |
| Гриль | 12 |
| Комбинированный режим микроволн и гриля | 12 |
| Отключение звукового сигнала | 13 |
| Блокировка микроволновой печи | 13 |
| Использование функции памяти | 13 |
| Руководство по выбору посуды | 14 |
| Руководство по приготовлению пищи | 15 |
| Очистка микроволновой печи | 22 |
| Хранение и ремонт микроволновой печи | 22 |
| Технические характеристики | 23 |

Приготовление продуктов



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



2. Задайте время приготовления нажатием кнопок (-) и (+).



3. Нажмите кнопку (◇).
В результате: начнется процесс приготовления. Печь подаст четырехкратный звуковой сигнал, когда процесс приготовления будет завершен.

Ускоренная разморозка продуктов



1. Поместите замороженные продукты в печь. Выберите тип продуктов, которые вы собираетесь приготовить, нажав кнопку (☼) один или несколько раз.



2. Задайте вес продуктов нажатием кнопок (-) и (+).



3. Нажмите кнопку (◇).

Добавление 30 секунд



Поместите продукты в печь. Нажмите кнопку **+30сек** столько раз, сколько требуется.

Приготовление продуктов на гриле



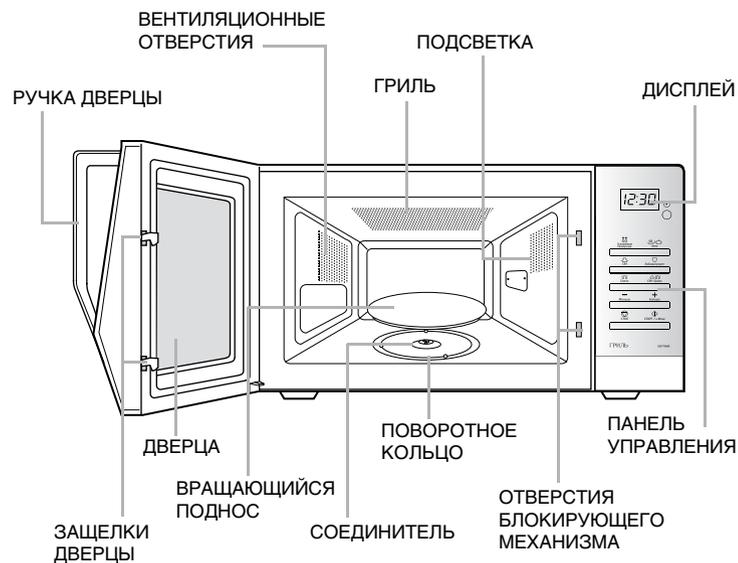
1. Нажмите кнопку (∩).

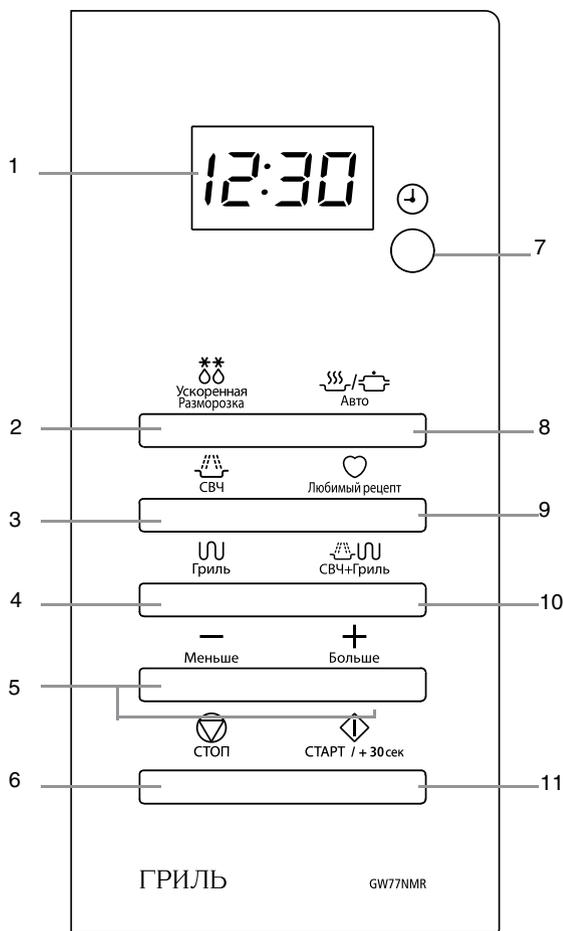


2. Задайте время приготовления нажатием кнопок (-) и (+).



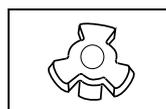
3. Нажмите кнопку (◇).



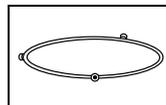


1. ДИСПЛЕЙ
2. КНОПКА УСКОРЕННОЙ АВТОМАТИЧЕСКОЙ РАЗМОРОЗКИ
3. ВЫБОР РЕЖИМА МИКРОВОЛН/УРОВНЯ МОЩНОСТИ
4. ВЫБОР РЕЖИМА ГРИЛЯ
5. КНОПКА «БОЛЬШЕ» (+) / «МЕНЬШЕ» (-) (время приготовления, вес и размер порции)
6. КНОПКА ОСТАНОВКИ/ОТМЕНЫ
7. НАСТРОЙКА ЧАСОВ
8. ВЫБОР РЕЖИМА АВТОМАТИЧЕСКОГО РАЗОГРЕВА/ПРИГОТОВЛЕНИЯ
9. КНОПКА ПАМЯТИ
10. ВЫБОР КОМБИНИРОВАННОГО РЕЖИМА
11. КНОПКА «СТАРТ»

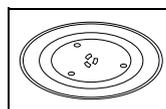
В зависимости от приобретенной модели в ее комплект входят некоторые принадлежности, которые можно использовать различными способами.



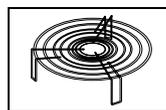
1. **Соединитель.** Расположен над валом двигателя в основании печи.
Предназначение: соединитель вращает поднос.



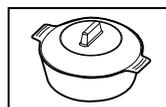
2. **Поворотное кольцо.** Расположено в центре печи.
Предназначение: поворотное кольцо поддерживает вращающийся поднос.



3. **Вращающийся поднос.** Расположен на поворотном кольце, центр должен совпадать с соединителем.
Предназначение: вращающийся поднос — это основная поверхность для приготовления пищи, легко снимается для очистки.



4. **Металлическая стойка.** Располагается на вращающемся подносе.
Предназначение: металлическая стойка используется для приготовления пищи на гриле или в комбинированном режиме.



5. **Пароварка.** См. стр. 10.
Предназначение: пластиковая пароварка.

НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ микроволновую печь без поворотного кольца и вращающегося подноса.

НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ пароварку в комбинированном режиме (🔥🌀) и режиме приготовления на гриле (🔥).

| Режим работы | МВ (🌀) | ГРИЛЬ (🔥) | КОМБИ (🔥🌀) |
|-----------------|--------|-----------|------------|
| (пароварка) | O | X | X |

Использование данного руководства

Благодарим вас за приобретение микроволновой печи Samsung. Данное руководство пользователя содержит важную информацию об использовании микроволновой печи:

- Меры предосторожности
- Советы по выбору подходящей посуды и приборов
- Полезные советы по приготовлению блюд

Также вы найдете краткий справочник по основным функциям микроволновой печи:

- Приготовление продуктов
- Автоматическая мощная разморозка продуктов
- Приготовление на гриле
- Увеличение времени приготовления

В начале руководства приводятся схемы микроволновой печи и панели управления. Это позволит упростить работу с печью.

В пошаговых инструкциях используются следующие обозначения.



Важно



Примечание



Предупреждение

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ, ПОМОГАЮЩИЕ ИЗБЕЖАТЬ ЧРЕЗМЕРНОГО ВОЗДЕЙСТВИЯ МИКРОВОЛН

Несоблюдение данных мер предосторожности может привести к чрезмерному воздействию микроволн, которое представляет опасность для здоровья.

- Ни в коем случае не включайте микроволновую печь с открытой дверцей, не производите никаких действий с блокирующим механизмом (защелками дверцы) и не вставляйте никаких предметов в отверстия блокирующего механизма.
- Избегайте попадания предметов между дверцей печи и передней панелью, а также оседания остатков пищи и чистящих средств на уплотнителе. После каждого использования печи протирайте дверцу и ее уплотнитель сначала мокрой, а затем сухой тканью.
- Не включайте поврежденную печь до тех пор, пока она не будет отремонтирована квалифицированными техническими специалистами, прошедшими надлежащее обучение у производителя. Особенно важно следить, чтобы дверца микроволновой печи плотно закрывалась и не были повреждены следующие компоненты:
 - 1) сама дверца (не должна быть погнута)
 - 2) петли дверцы (не должны быть сломаны или плохо закреплены)
 - 3) уплотнители дверцы, уплотняющие поверхности
- Любые ремонтные работы или изменения конструкции печи должны выполняться квалифицированными техническими специалистами, прошедшими надлежащее обучение у производителя.

Меры предосторожности

ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ. ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧТИТЕ ДАННЫЕ ИНСТРУКЦИИ И СОХРАНИТЕ ИХ ДЛЯ ДАЛЬНЕЙШЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Перед приготовлением продуктов или напитков в микроволновой печи убедитесь, что соблюдены следующие меры предосторожности.

- Используйте только подходящую для микроволновой печи посуду. НЕ используйте металлическую посуду, посуду с золотой или серебряной каймой, шампуры, вилки и т. д. Удаляйте проволочные зажимы с бумажной или пластиковой упаковки продуктов.

Причина: возникающее искрение может повредить печь.

- Во время разогрева продуктов в пластиковой или бумажной упаковке следите за печью, чтобы не допустить возгорания упаковки. Не сушите в микроволновой печи бумагу или одежду.
- Если во время работы печи замечено появление дыма, выключите печь или отсоедините ее от розетки. Не открывайте дверцу во избежание возгорания.
- Разогрев напитков в печи может привести к их задержанному бурному кипению (жидкость вскипает уже после прекращения воздействия микроволн), поэтому необходимо соблюдать осторожность при извлечении напитков из печи. Чтобы предотвратить ожог, **ВСЕГДА** оставляйте жидкости на 20 секунд в печи после разогрева — это выравнивает их температуру. Если необходимо, помешивайте жидкости во время разогрева, и **ОБЯЗАТЕЛЬНО** перемешивайте после него. Если вы получили ожог, доставая напиток из печи, окажите себе первую помощь, выполнив следующие указания.
 - * Погрузите обожженный участок тела в холодную воду как минимум на 10 минут.
 - * Перевяжите чистым и сухим бинтом.
 - * Не смазывайте ожог кремами, маслами или лосьонами.
- **НИКОГДА** не наполняйте посуду жидкостью доверху. Используйте посуду расширяющейся кверху формы — это позволит предотвратить переливание жидкости во время кипения. Бутылки с узким горлышком могут лопнуть от перегрева. **НИКОГДА** не разогревайте молоко с соской на бутылке: она может лопнуть от перегрева.
- Детское питание и молоко перед кормлением ребенка необходимо размешивать или взбалтывать. Кроме того, следует проверять их температуру во избежание получения ожогов.
- Не рекомендуется разогревать в микроволновой печи сырые и вареные яйца в скорлупе, поскольку они могут лопнуть даже после выключения печи. Также не рекомендуется разогревать продукты в герметичной и вакуумной упаковке или емкостях, орехи в скорлупе, помидоры и т. д.
- Печь необходимо регулярно чистить и удалять из нее все остатки пищи.
- Загрязнения могут привести к повреждению поверхностей печи, что негативно отражается на работе устройства и делает его использование опасным.

Меры предосторожности (продолжение)

- **НЕ НАКРЫВАЙТЕ** отверстия для вентиляции бумагой или тканью. При выходе из них горячего воздуха может возникнуть возгорание. При перегреве печь автоматически выключается. До полного охлаждения печь будет неработоспособна.
- **НЕ ЗАБЫВАЙТЕ** пользоваться прихватками для извлечения блюд из печи во избежание получения ожогов.
- **НИКОГДА** не прикасайтесь к нагревательным элементам или внутренним стенкам печи до ее полного охлаждения.
- Избегайте попадания воды на шнур питания или вилку, не располагайте их вблизи нагреваемых поверхностей.
- Не включайте печь, если шнур питания или вилка повреждены.
- Открывая дверцу, стойте на расстоянии вытянутой руки от печи.

Причина: выходящие из печи пар или горячий воздух могут привести к ожогам.

- Во время работы печи могут раздаваться щелчки (особенно при разморозке продуктов).

Причина: смена выходной мощности. Это нормальное явление.

- **НЕ ВКЛЮЧАЙТЕ** печь, если в ней нет продуктов. В целях безопасности питание будет отключено автоматически. Печью снова можно будет пользоваться через 30 минут. Рекомендуется всегда оставлять стакан с водой в печи. При случайном включении печи вода поглотит микроволны.
- Не следует устанавливать микроволновую печь в шкаф.

ВАЖНО

- **НЕ ПОЗВОЛЯЙТЕ** детям пользоваться печью или играть с ней. Также не оставляйте их без присмотра около включенной печи. Не храните и не прячьте над печью вещи, которые могут заинтересовать детей.
- Данное устройство не предназначено для использования людьми (в том числе детьми) с ограниченными физическими, сенсорными и умственными возможностями, а также не имеющими соответствующего опыта или знаний; исключения возможны при надлежащем надзоре за такими людьми или их предварительном обучении лицами, ответственными за их безопасность.
- Необходимо следить за тем, чтобы с устройством не играли дети.
- Данное устройство нагревается во время работы. Не прикасайтесь к нагревательным элементам, расположенным внутри печи.
- **НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ** абразивные чистящие средства или острые металлические щетки для чистки стекла дверцы (если оно имеется) — такие средства могут поцарапать стекло, что приведет к его разрушению.

ВНИМАНИЕ

Если дверца печи или ее уплотнители повреждены, не включайте печь до тех пор, пока она не будет отремонтирована квалифицированным специалистом.

ВНИМАНИЕ

Если вы не являетесь квалифицированным специалистом, не выполняйте самостоятельно никаких ремонтных работ, связанных со снятием элементов корпуса, защищающих от воздействия микроволнового излучения, — это опасно.

ВНИМАНИЕ

Не следует разогревать жидкости или продукты в герметичных емкостях — это может привести к взрыву.

ВНИМАНИЕ

Самостоятельное использование печи детьми допускается только в том случае, если они были должным образом проинструктированы и понимают грозящую им опасность в случае неправильного использования печи.

ВНИМАНИЕ

Пользоваться печью в комбинированном режиме дети могут только под присмотром взрослых, так как высокие температуры могут представлять опасность.

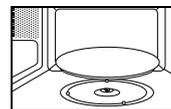
ВНИМАНИЕ

Некоторые доступные снаружи части печи могут нагреваться в процессе ее работы. Ограничьте доступ маленьких детей к печи во избежание ожогов.

- В целях безопасности не применяйте для чистки печи струю пара и не используйте другое оборудование очистки, создающее высокое давление.

Установка микроволновой печи

Установите печь на ровной плоской поверхности на высоте 85 см от пола. Поверхность должна выдерживать вес микроволновой печи.



1. При установке печи убедитесь, что обеспечивается достаточная вентиляция — для этого оставьте 10 см сзади и по бокам печи и 20 см сверху.
2. Удалите упаковочный материал из печи. Установите поворотное кольцо и вращающийся поднос. Убедитесь, что поднос вращается свободно.
3. При установке печи необходимо обеспечить удобный доступ к шнуру питания.



Если шнур питания поврежден, его необходимо заменить специальным шнуром или блоком, который можно приобрести у производителя или в службе технической поддержки. В целях личной безопасности включайте шнур питания только в трехконтактную заземленную розетку переменного тока с напряжением 230 В и частотой 50 Гц. Если шнур питания поврежден, его необходимо заменить специальным шнуром.

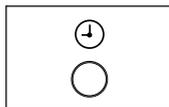


Не устанавливайте печь в условиях повышенной температуры или влажности, например рядом с обычной печью или батареей центрального отопления. Любые используемые кабели-удлинители должны соответствовать тем же характеристикам источника питания, что и шнур питания, поставляемый с печью. Перед первым использованием печи протрите внутренние стенки и уплотнитель дверцы влажной тканью.

Установка времени

Микроволновая печь оснащена встроенными часами. При включении питания на дисплее автоматически появится индикация “:0”, “88:88” или “12:00”. Установите текущее время. Время можно отображать в формате 24 или 12 часов. Настроить часы необходимо в следующих ситуациях:

- при первой установке микроволновой печи;
 - после сбоя питания.
-  Не забывайте переводить часы на летнее или зимнее время?



1. Чтобы отобразить время в формате...

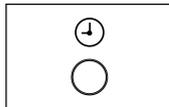
24 часа
12 часов

Нажмите кнопку (U)...

один раз
два раза



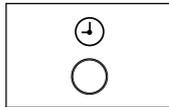
2. Установите часы с помощью кнопок (-) и (+).



3. Нажмите кнопку (⏻).



4. Установите минуты с помощью кнопок (-) и (+).



5. Нажмите кнопку (⏻).

Действия при возникновении проблем или сомнений

При возникновении нижеперечисленных проблем воспользуйтесь указанными решениями.

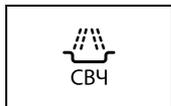
- ◆ Следующие ситуации не являются проблемными.
 - Конденсат на внутренних стенках устройства.
 - Потоки воздуха в области дверцы или внешнего покрытия.
 - Отражение освещения в области дверцы или внешнего покрытия.
 - Выбросы пара в области дверцы или вентиляционных отверстий.
 - ◆ Печь не включается после нажатия кнопки (⏻).
 - Проверьте, плотно ли закрыта дверца.
 - ◆ Продукты совсем не приготовились.
 - Проверьте, правильно ли установлен таймер и нажата ли кнопка (⏻)?
 - Проверьте, плотно ли закрыта дверца.
 - Проверьте, не перегружена ли электрическая цепь, не выбило ли предохранитель и не сработал ли автоматический выключатель?
 - ◆ Продукты либо слишком сильно приготовлены, либо недостаточно.
 - Убедитесь, что для данного блюда было установлено правильное время приготовления.
 - Убедитесь, что для данного блюда был установлен правильный уровень мощности.
 - ◆ Внутри печи видны искры и слышен треск.
 - Убедитесь, что не была использована посуда с металлическими элементами.
 - Убедитесь, что в печи не была оставлена вилка или другой металлический прибор.
 - Убедитесь, что алюминиевая фольга не прилегает к стенкам печи слишком близко.
 - ◆ Микроволновая печь создает помехи для телевизоров и радиоприемников.
 - Во время работы микроволновой печи могут наблюдаться незначительные помехи телевизоров и радиоприемников. Это нормальное явление. Чтобы избежать подобной проблемы, устанавливайте печь подальше от телевизоров, радиоприемников и антенн.
 - Если помехи повлияют на работу микропроцессора печи, настройки дисплея могут быть сброшены. Чтобы решить эту проблему, отключите шнур питания от сети, затем снова включите его. Снова установите время.
-  Если приведенные решения не помогли решить проблему, обратитесь к продавцу или в сервисный центр Samsung.

Приготовление и разогрев продуктов

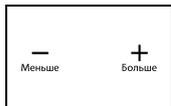
Ниже описана процедура приготовления и разогрева продуктов.

ВСЕГДА проверяйте настройки перед тем, как оставить печь без присмотра.

Сначала поместите продукты в центр вращающегося подноса. Затем закройте дверцу.



1. Нажмите кнопку (🔼🔽).
В результате: На дисплее отобразится максимальный уровень мощности 750 Вт. Нажмите кнопку (🔼🔽) до тех пор, пока не выберете нужный уровень мощности. См. таблицу уровней мощности.



2. Задайте время приготовления нажатием кнопок (-) и (+).



3. Нажмите кнопку (◊).
В результате: Включится подсветка печи и поднос начнет вращаться.
 - 1) Печь подаст четырехкратный звуковой сигнал, когда процесс приготовления будет завершен.
 - 2) Сигнал напоминания об окончании приготовления прозвучит три раза (с интервалом в минуту).
 - 3) На дисплее снова отобразится текущее время.



Никогда не включайте пустую микроволновую печь. Если требуется приготавливать пищу в течение короткого периода времени на максимальном уровне мощности (750 Вт), просто нажмите кнопку **+30сек** столько раз, сколько нужно. Печь немедленно начнет работу.

Уровни мощности

Ниже приведены доступные уровни мощности.

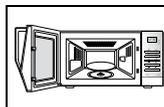
| Уровень мощности | Мощность | |
|---------------------------|------------|--------|
| | Микроволны | ГРИЛЬ |
| ВЫСОКИЙ | 750 Вт | - |
| ВЫШЕ СРЕДНЕГО | 600 Вт | - |
| СРЕДНИЙ | 450 Вт | - |
| НИЖЕ СРЕДНЕГО | 300 Вт | - |
| РАЗМОРОЗКА (🔼🔽) | 180 Вт | - |
| НИЗКИЙ / СОХРАНЕНИЕ ТЕПЛА | 100 Вт | - |
| ГРИЛЬ | - | 950 Вт |
| КОМБИ I (🔼🔽) | 600 Вт | 950 Вт |
| КОМБИ II (🔼🔽) | 450 Вт | 950 Вт |
| КОМБИ III (🔼🔽) | 300 Вт | 950 Вт |



Чем выше уровень мощности, тем меньше должно быть время приготовления. Чем ниже уровень мощности, тем больше должно быть время приготовления.

Остановка приготовления

Приготовление можно остановить в любое время, чтобы проверить состояние продуктов.



1. Чтобы временно остановить приготовление, откройте дверцу.
В результате: Приготовление остановится. Чтобы возобновить процесс приготовления, закройте дверцу и снова нажмите кнопку (◊).



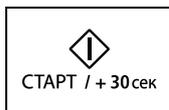
2. Чтобы окончательно остановить приготовление, нажмите кнопку (⊖).
В результате: приготовление остановится. Чтобы сбросить настройки приготовления, снова нажмите кнопку **СТОП** (⊖).



Любые настройки также можно сбросить, нажав кнопку **СТОП** (⊖) до начала приготовления.

Регулировка времени приготовления

Время приготовления можно увеличивать нажатием кнопки +30сек.



Нажимайте кнопку +30сек, чтобы добавить 30 секунд ко времени приготовления.

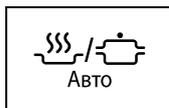
Использование режима автоматического разогрева/приготовления

Режим автоматического разогрева/приготовления имеет четыре стандартные настройки времени приготовления.

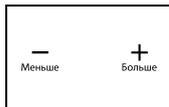
Нет необходимости вручную устанавливать время приготовления или уровень мощности.

Число порций можно задать нажатием кнопок (-) и (+).

Поместите продукты в центр вращающегося подноса и закройте дверцу.



1. Выберите тип продуктов, которые собираетесь приготовить, нажав кнопку (👉) один или несколько раз.



2. Установите размер порции с помощью кнопок (-) и (+). (См. таблицу справа).



3. Нажмите кнопку (⏏).
В результате: Начнется процесс приготовления. По его окончании произойдет следующее:

- 1) печь подаст четырехкратный звуковой сигнал;
- 2) сигнал напоминания об окончании приготовления прозвучит три раза (с интервалом в минуту);
- 3) на дисплее снова отобразится текущее время.

🔒 Пользуйтесь только безопасной для микроволновой печи посудой.

Настройки режимов автоматического разогрева и приготовления

В приведенной ниже таблице представлено пять автоматических программ для автоматического разогрева и приготовления с указанием веса продуктов, времени выдержки и соответствующими рекомендациями.

| Наименование продукта | Размер порции | Время выдержки | Рекомендации |
|--|---|----------------|---|
| 1. Напитки (кофе, молоко, чай, вода комнатной температуры) | 150 мл (1 чашка) 250 мл (1 кружка) | 1–2 мин | Налейте напиток в керамическую чашку и разогревайте без крышки. Поместите чашку (150 мл) или кружку (250 мл) в центр вращающегося подноса, тщательно перемешайте до разогрева и после остывания. |
| 2. Готовые блюда (охлажденные) | 300–350 г 400–450 г | 3 мин | Поместите блюдо на керамическую тарелку и накройте пищевой пленкой. Данная программа подходит для приготовления блюд, состоящих из трех компонентов (например, мясо с соусом, овощи и гарниры, такие как картофель, рис или паста). |
| 3. Замороженные готовые блюда | 300–350 г 400–450 г | 4 мин | Убедитесь, что замороженное блюдо подходит для приготовления в микроволновой печи. Прodelайте отверстие в пленке, покрывающей блюдо. Поместите замороженное готовое блюдо в центр печи. Данная программа подходит для приготовления блюд, состоящих из трех компонентов (например, мясо с соусом, овощи и гарниры, такие как картофель, рис или паста). |
| 4. Замороженная рыба в панировке | 200 г 400 г | 2–3 мин | Поместите замороженную рыбу в панировке в подходящую по размеру посуду из жаростойкого стекла. Поместите блюдо на стойку. Данная программа подходит для приготовления блюд из филе рыбы с овощами и соусом. |
| 5. Замороженные пироги с начинкой или мини-пицца | 150 г (4–6 шт.) 250 г (7–9 шт.) | - | Равномерно расположите пироги с начинкой или мини-пиццу на подставке. |

Использование режима автоматической ускоренной разморозки

В режиме автоматической ускоренной разморозки можно размораживать мясо, птицу, рыбу, а также фрукты и ягоды. Время размораживания и уровень мощности устанавливаются автоматически.

Достаточно задать программу и вес блюда.

 Пользуйтесь только безопасной для микроволновой печи посудой.

Поместите замороженные продукты в центр вращающегося подноса и закройте дверцу.



1. Выберите тип продуктов, которые собираетесь приготовить, нажав кнопку (⚡) один или несколько раз. (См. таблицу справа).



2. Задайте вес продуктов нажатием кнопок (-) и (+). Максимальный вес продуктов — 1500 г.



3. Нажмите кнопку (◇).

В результате:

- ◆ начнется процесс размораживания;
- ◆ по истечении половины времени разморозки печь подаст звуковой сигнал, напоминая о необходимости перевернуть продукты;
- ◆ снова нажмите кнопку (◇), чтобы завершить процесс размораживания.

 Продукты также можно размораживать вручную. Для этого выберите режим приготовления/разогрева на уровне мощности в 180 Вт. За дополнительными сведениями обратитесь к разделу «Приготовление и разогрев продуктов» на стр. 7.

Настройки режима автоматической ускоренной разморозки

В приведенной ниже таблице представлены различные программы автоматической ускоренной разморозки с указанием веса продуктов, времени выдержки и соответствующими рекомендациями.

Перед размораживанием продуктов удалите всю упаковку. Поместите мясо, птицу, рыбу, а также фрукты и овощи на керамическую тарелку.

| Код/продукт | Размер порции | Время выдержки | Рекомендации |
|-------------------|---------------|----------------|--|
| 1. Мясо | 200–1500 г | 20–90 мин | Накройте края блюда алюминиевой фольгой. Переверните мясо, когда печь подаст звуковой сигнал. Данная программа подходит для говядины, баранины, свинины, стейков, котлет и мясного фарша. |
| 2. Птица | 200–1500 г | 20–90 мин | Оберните кончики ножек и крыльев алюминиевой фольгой. Переверните птицу, когда печь подаст звуковой сигнал. Данная программа подходит как для целых тушек птицы, так и для отдельных кусков. |
| 3. Рыба | 200–1500 г | 20–80 мин | Оберните хвост рыбы алюминиевой фольгой. Переверните рыбу, когда печь подаст звуковой сигнал. Данная программа подходит как для целой рыбы, так и для филе. |
| 4. Фрукты и ягоды | 100–600 г | 5–20 мин | Равномерно разложите фрукты по плоской стеклянной тарелке. Данная программа подходит для приготовления всех видов фруктов. |

 Продукты также можно размораживать вручную. Для этого выберите режим ручной разморозки на уровне мощности в 180 Вт. За дополнительными сведениями по ручной разморозке и установке времени размораживания см. стр. 19.

Инструкции по использованию режима ручного приготовления на пару

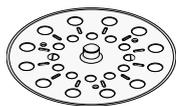
Работа функции приготовления на пару основана на принципе пароварки и предназначена для быстрого приготовления здоровой пищи в микроволновой печи Samsung.

Данная функция идеально подходит, если нужно приготовить блюда из риса, пасты, овощей и прочего за рекордно короткое время, в то же время сохраняя их пищевую ценность.

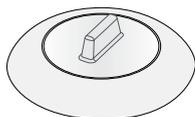
Пароварка состоит из трех следующих элементов:



Чаша



Вставной лоток



Крышка

Все элементы пароварки выдерживают температуру от $-20\text{ }^{\circ}\text{C}$ до $140\text{ }^{\circ}\text{C}$. Они также подходят для хранения в морозильной камере и могут использоваться как вместе, так и по отдельности.

УСЛОВИЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

- Не используйте пароварку
 - для приготовления продуктов с высоким содержанием сахара или жира;
 - для приготовления продуктов на гриле или с использованием функции вращательного нагрева, а также на плите.
- Перед первым использованием вымойте элементы пароварки с мылом.
- Сведения о времени приготовления в пароварке см. в таблице на следующей странице.

ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Пароварку можно мыть в посудомоечной машине.
- Во время ручной мойки используйте горячую воду и чистящее средство. Не используйте металлические мочалки.
- Некоторые продукты, например помидоры, могут повлиять на цвет пластиковых материалов. Это нормальное явление, а не производственный дефект.

РАЗМОРОЗКА

Поместите замороженные продукты в чашу пароварки (не накрывая крышкой). Жидкость останется на дне пароварки и не повредит продукты.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

| Наименование продукта | Размер порции | Уровни мощности | Время приготовления (мин) | Время выдержки (мин) | Способ приготовления | Рекомендации |
|----------------------------|--------------------|-----------------|---------------------------|----------------------|----------------------------------|--|
| Артишоки | 300 г (1–2 шт.) | 750 Вт | 5–7 | 1–2 | Чаша со вставным лотком + крышка | Вымойте и почистите артишоки. Вставьте лоток в чашу. Поместите артишоки на лоток. Добавьте столовую ложку лимонного сока. Накройте чашу крышкой. |
| Свежие овощи | 300 г | 750 Вт | 3–6 | 1–2 | Чаша со вставным лотком + крышка | Взвесьте овощи (например, брокколи, цветную капусту, морковь или перец), после того как помоеете их, почистите и порежете на кусочки одинакового размера. Поместите вставной лоток в чашу. Равномерно разложите овощи по лотку. Добавьте две столовые ложки воды. Накройте чашу крышкой. |
| Замороженные овощи | 300 г | 600 Вт | 7–9 | 2–3 | Чаша со вставным лотком + крышка | Положите замороженные овощи в чашу пароварки. Вставьте лоток в чашу. Добавьте столовую ложку воды. Накройте чашу крышкой. После приготовления и выдержки тщательно перемешайте овощи. |
| Рис | 250 г | 750 Вт | 15–20 | 5–10 | Чаша + крышка | Поместите рис в чашу пароварки. Добавьте 500 мл холодной воды. Накройте чашу крышкой. После приготовления выдержите белый рис в течение 5 минут, коричневый — в течение 10 минут. |
| Картофель в мундире | 500 г | 750 Вт | 6–8 | 2–3 | Чаша + крышка | Помойте и взвесьте картофель, затем положите его в чашу пароварки. Добавьте три столовые ложки воды. Накройте чашу крышкой. |
| Тушеное мясо (охлажденное) | 600 г | 600 Вт | 5–7 | 1–2 | Чаша + крышка | Положите мясо в чашу. Накройте чашу крышкой. Перед выдержкой тщательно перемешайте. |
| Суп (охлажденный) | 750 г | 750 Вт | 3–5 | 1–2 | Чаша + крышка | Налейте суп в чашу пароварки. Накройте чашу крышкой. Перед выдержкой тщательно перемешайте. |

Инструкции по использованию режима ручного приготовления на пару (продолжение)

| Наименование продукта | Размер порции | Уровень мощности | Время приготовления (мин) | Время выдержки (мин) | Способ приготовления | Рекомендации |
|---|---------------|------------------|---------------------------|----------------------|----------------------|---|
| Замороженные готовые блюда | 500 г | 600 Вт | 10–12 | 2–3 | Чаша + крышка | Снимите упаковку с замороженных готовых блюд, таких как смешанная паста, пазлья или индийский рис, и положите их в чашу пароварки. Добавьте две столовые ложки воды. Накройте чашу крышкой. Перед выдержкой тщательно перемешайте. |
| Замороженные вареники с начинкой из джема | 150 г | 600 Вт | 2–3 | 2–3 | Чаша + крышка | Сбрызните холодной водой вареники с начинкой. Положите 1–2 замороженных вареника в чашу пароварки. Накройте чашу крышкой. |
| Фруктовый компот | 250 г | 750 Вт | 3–5 | 2–3 | Чаша + крышка | Почистите и ополосните свежие фрукты (например, яблоки, груши, сливы, абрикосы, манго или ананасы), затем порежьте их на кусочки одинакового размера и взвесьте. Положите их в чашу пароварки. Добавьте 1–2 столовые ложки воды и 1–2 столовые ложки сахара. Накройте чашу крышкой. |

Сборка пароварки

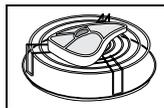


МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Будьте особо осторожны, когда снимаете крышку с пароварки: горячий пар может привести к ожогам.
- Используйте прихватки при извлечении блюд из микроволновой печи.

Выбор принадлежностей

Пользуйтесь только безопасной для микроволновой печи посудой. Не используйте пластиковые контейнеры, тарелки, картонные стаканчики, салфетки и т. д.



Если выбран комбинированный режим приготовления (гриль и микроволны), пользуйтесь только безопасной для микроволновой печи и жаростойкой посудой. Металлическая посуда или приборы могут повредить микроволновую печь.



Дополнительную информацию о подходящей посуде и приборах см. в Руководстве по выбору посуды на стр. 14.

Гриль

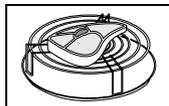
Функция гриля позволяет быстро поджаривать продукты без использования микроволн. В комплекте с микроволновой печью поставляется специальная решетка для гриля.



1. Разогрейте печь до требуемой температуры, нажав кнопку **Гриль** (☞), и установите время разогрева с помощью кнопок (-) и (+).



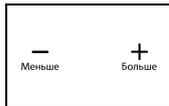
2. Нажмите кнопку (☞).



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



4. Нажмите кнопку **Гриль** (☞).
В результате: на дисплее отобразится следующее:



5. Задайте время приготовления на гриле нажатием кнопок (-) и (+).
Максимальное время приготовления на гриле — 60 минут.



6. Нажмите кнопку (☞).
В результате: начнет работать функция гриля. По окончании приготовления произойдет следующее:
1) печь подаст четырехкратный звуковой сигнал;
2) сигнал напоминания об окончании приготовления прозвучит три раза (с интервалом в минуту);
3) на дисплее снова отобразится текущее время.

✉ Не волнуйтесь, если нагреватель в процессе приготовления на гриле будет включаться и выключаться. Это необходимо для предотвращения перегрева печи.

☞ Всегда используйте прихватку при извлечении блюд из микроволновой печи, поскольку они могут быть очень горячими.

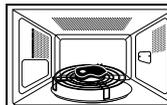
☞ **НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ** пароварку в комбинированном режиме (☞☞) и режиме приготовления на гриле (☞).

| Режим работы | МВ (☞) | ГРИЛЬ (☞) | КОМБИ (☞☞) |
|--------------|--------|-----------|------------|
| (пароварка) | ○ | ✗ | ✗ |

Комбинированный режим микроволн и гриля

Для быстрого приготовления и одновременного поджаривания продуктов можно совмещать режим микроволн с грилем.

- ☞ ВСЕГДА пользуйтесь только безопасной для микроволновой печи посудой. Стекло или керамика идеально подходит для использования в микроволновой печи, поскольку позволяет микроволнам равномерно распределяться по продуктам.
- ☞ ВСЕГДА используйте прихватку при извлечении блюд из микроволновой печи, поскольку они могут быть очень горячими.



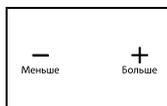
1. Откройте дверцу печи. Положите продукты на решетку, а решетку на вращающийся поднос. Закройте дверцу.



2. Нажмите кнопку СВЧ+Гриль (☞☞).
В результате: на дисплее отобразится следующее:



☞ Задать температуру гриля невозможно.



3. Задайте время приготовления нажатием кнопок (-) и (+).
Максимальное время приготовления на гриле — 60 минут.



4. Нажмите кнопку (☞).
В результате: начнет работать комбинированный режим. По окончании произойдет следующее:
1) печь подаст четырехкратный звуковой сигнал;
2) сигнал напоминания об окончании приготовления прозвучит три раза (с интервалом в минуту);
3) на дисплее снова отобразится текущее время.

✉ Максимальная мощность для комбинированного режима — 600 Вт.
☞ **НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ** пароварку в комбинированном режиме (☞☞) и режиме приготовления на гриле (☞).

| Режим работы | МВ (☞) | ГРИЛЬ (☞) | КОМБИ (☞☞) |
|--------------|--------|-----------|------------|
| (пароварка) | ○ | ✗ | ✗ |

Отключение звукового сигнала

Отключить звуковой сигнал можно в любой момент.



1. Одновременно нажмите кнопки (⊖) и (⬇).
В результате:

◆ на дисплее отобразится следующее:

OFF

◆ печь не будет подавать звуковой сигнал каждый раз после нажатия кнопки.



2. Чтобы снова включить звуковой сигнал, одновременно нажмите кнопки (⊕) и (⬆).
В результате:

◆ на дисплее отобразится следующее:

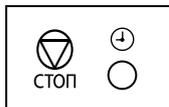
On

◆ печь снова будет подавать звуковой сигнал.

Блокировка микроволновой печи

Микроволновая печь оснащена специальной программой защиты от детей, позволяющей заблокировать печь, чтобы дети или люди, не знакомые с управлением, не могли случайно включить печь.

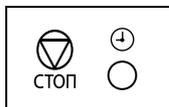
Печь можно заблокировать в любой момент.



1. Одновременно нажмите кнопки (⊖) и (⊕).
В результате:

◆ печь будет заблокирована (ее функции будут недоступны);
◆ на дисплее будет отображена буква L.

L



2. Чтобы отключить блокировку печи, снова одновременно нажмите кнопки (⊖) и (⊕).
В результате: печь восстановит нормальные функции.

Использование функции памяти

Если вы часто готовите или разогреваете одни и те же продукты, можно сохранить настройки времени приготовления и уровня мощности в памяти печи, что позволит избежать ручной настройки этих параметров в будущем.

Можно хранить два разных варианта настроек.

Сохранение настроек

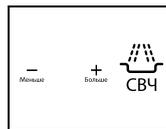


1. Чтобы запрограммировать...

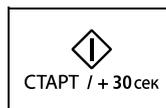
первую настройку
вторую настройку

Нажмите кнопку памяти (♡)...

один раз (на дисплее отобразится индикатор P1)
два раза (на дисплее отобразится индикатор P2)



2. Установите программу приготовления (время приготовления и уровень мощности) обычным способом.



3. Нажмите кнопку (⬇).
В результате настройки будут сохранены в памяти печи.

Использование настроек

Сначала поместите пищу в центр вращающегося подноса и закройте дверцу.

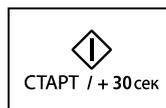


1. Чтобы выбрать...

первую настройку
вторую настройку

Нажмите кнопку памяти (♡)...

один раз (на дисплее отобразится индикатор P1)
два раза (на дисплее отобразится индикатор P2)



2. Нажмите кнопку (⬇).
В результате: продукты будут приготовлены в соответствии с выбранной настройкой.

Руководство по выбору посуды

В процессе приготовления продуктов в микроволновой печи необходимо, чтобы микроволны проникали в продукты, не отражаясь и не поглощаясь используемой посудой.

Таким образом, посуду для использования в микроволновой печи надо подбирать очень тщательно. Если на посуде есть отметка о совместимости с микроволновой печью, беспокоиться не о чем.

В приведенной ниже таблице указаны различные виды посуды, а также возможность и варианты их использования в микроволновой печи.

| Тип посуды | Совместимость с микроволновой печью | Комментарии |
|--|-------------------------------------|---|
| Алюминиевая фольга | ✓ X | Может быть использована в небольших количествах для предотвращения подгорания продуктов. Если фольга находится слишком близко к стенкам печи или ее слишком много, может возникнуть искрение. |
| Тарелка для поджаривания | ✓ | Не нагревать предварительно более 8 минут. |
| Фарфоровая и глиняная посуда | ✓ | Фарфоровая, керамическая, глазуванная глиняная посуда и посуда из тонкостенного фарфора без металлических элементов подходит для использования в микроволновой печи. |
| Одноразовая картонная посуда | ✓ | Некоторые замороженные продукты упаковывают в такую оболочку. |
| Упаковка, используемая на предприятиях быстрого питания | | |
| • Контейнеры для чашек из полистирола | ✓ | Может быть использована для разогрева продуктов. Перегрев может вызвать плавление полистирола. |
| • Бумажные пакеты или газеты | X | Может вызвать возгорание. |
| • Переработанная бумага или металлические ободки | X | Может вызвать искрение. |
| Стеклоянная посуда | | |
| • Посуда для применения в печи и сервировки | ✓ | Подходит для использования, если не имеет металлических элементов. |
| • Тонкая стеклянная посуда | ✓ | Может быть использована для разогрева продуктов или напитков. Хрупкое стекло может треснуть или разбиться при неожиданном нагреве. |
| • Стеклянные контейнеры | ✓ | Необходимо снять крышку перед использованием. Подходит только для разогрева. |

| | | |
|--|-----|---|
| Металлическая посуда | | |
| • Тарелки | X | Может вызвать искрение или возгорание. |
| • Упаковка для замороженных продуктов со металлическими зажимами | X | |
| Бумажная посуда | | |
| • Тарелки, чашки, салфетки и бумажные полотенца | ✓ | Для непродолжительного приготовления или нагрева. Также поглощает избыточную влагу. Может вызвать искрение. |
| • Переработанная бумага | X | |
| Пластиковая посуда | | |
| • Контейнеры | ✓ | Только жаростойкий термопластик. Изделия из другого вида пластика могут деформироваться и выцветать при высоких температурах. Не используйте пластик на основе меламин. Может быть использована для сохранения влаги. Не должна соприкасаться с продуктами. Снимать пленку следует с осторожностью, поскольку пар, выходящий при этом, может привести к ожогам. Только если жаропрочная или подходит для варки. Не должна быть герметичной. При необходимости проделайте отверстия с помощью вилки. |
| • Пищевая пленка | ✓ | |
| • Упаковка для замороженных продуктов | ✓ X | |
| Вощеная или жиронепроницаемая бумага | ✓ | Может быть использована для сохранения влаги или предотвращения разбрызгивания. |

- ✓ Рекомендуется к использованию
- ✓ X Использовать с осторожностью
- X Опасно

МИКРОВОЛНЫ

Энергия микроволн проникает в продукты, поглощаемая содержащейся в них водой, жиром и сахаром.

Микроволны ускоряют движение молекул продуктов. Движение молекул создает трение, в результате чего продукты нагреваются.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ

Посуда для микроволновой печи

Для максимальной эффективности посуда должна пропускать микроволны. Посуда из таких металлов, как нержавеющая сталь, алюминий и медь, отражает микроволны. Керамическая, стеклянная, фарфоровая, пластиковая, а также бумажная и деревянная посуда подходит для использования в микроволновой печи. Таким образом, металлическая посуда не рекомендуется для использования в микроволновой печи.

Продукты для приготовления в микроволновой печи

Для приготовления в печи подходит большинство продуктов, в том числе свежие или замороженные овощи, фрукты, паста, рис, зерновые, бобовые, рыба и мясо. Соусы, кремы, супы, паровые пудинги, консервы и чатни также подходят для приготовления в микроволновой печи. Вообще, микроволновая печь идеально подходит для приготовления любых продуктов, которые можно приготовить на плите. Например, для плавления масла или шоколада (см. раздел с советами, технологией и рекомендациями).

Накрывание крышкой во время приготовления

Накрывание крышкой во время приготовления имеет большое значение, поскольку выделяющийся пар участвует в процессе приготовления. Продукты можно накрывать несколькими способами: например, керамической или пластиковой крышкой, или подходящей пищевой пленкой.

Время выдержки

Время выдержки после приготовления тоже имеет большое значение, поскольку позволяет выровнять температуру продуктов.

Руководство по приготовлению замороженных овощей

Используйте подходящую чашу из жаростойкого стекла с крышкой. Готовьте продукты под крышкой в течение минимального периода времени — см. таблицу. Продолжайте приготовление до достижения нужного результата. Размешайте овощи дважды во время приготовления и один раз после. После приготовления добавьте соль, приправы и масло. Накройте овощи крышкой на время выдержки.

| Наименование продукта | Размер порции | Мощность | Время приготовления (мин) | Время выдержки (мин) | Рекомендации |
|--|---------------|----------|---------------------------|----------------------|--|
| Шпинат | 150 г | 600 Вт | 5½–6½ | 2–3 | Добавьте 15 мл (1 столовую ложку) холодной воды. |
| Брокколи | 300 г | 600 Вт | 10–11 | 2–3 | Добавьте 15 мл (1 столовую ложку) холодной воды. |
| Горох | 300 г | 600 Вт | 8–9 | 2–3 | Добавьте 15 мл (1 столовую ложку) холодной воды. |
| Зеленая фасоль | 300 г | 600 Вт | 10–11 | 2–3 | Добавьте 15 мл (1 столовую ложку) холодной воды. |
| Овощное рагу (морковь, горох и кукуруза) | 300 г | 600 Вт | 9–10 | 2–3 | Добавьте 15 мл (1 столовую ложку) холодной воды. |
| Овощное рагу по-китайски | 300 г | 600 Вт | 8½–9½ | 2–3 | Добавьте 15 мл (1 столовую ложку) холодной воды. |

Руководство по приготовлению пищи (продолжение)

Руководство по приготовлению риса и макаронных изделий (пасты)

Рис. Используйте большую чашу из жаростойкого стекла с крышкой — рис увеличивается в объеме в два раза во время приготовления. Готовьте продукты под крышкой. По окончании приготовления размешайте, перед тем как дать рису настояться, и добавьте соли, приправ и масла. Примечание: после приготовления риса может остаться некоторое количество воды.

Паста. Используйте большую чашу из жаростойкого стекла с крышкой. Залейте кипящей водой, добавьте щепотку соли и тщательно размешайте. Готовьте пасту без крышки. Время от времени помешивайте пасту во время приготовления и после него. Накройте пасту крышкой на время выдержки, а потом тщательно слейте воду.

| Наименование продукта | Размер порции | Мощность | Время приготовления (мин) | Время выдержки (мин) | Рекомендации |
|----------------------------------|---------------|----------|---------------------------|----------------------|--------------------------------|
| Белый рис (пропаренный) | 250 г | 750 Вт | 17–18 | 5 | Добавьте 500 мл холодной воды. |
| Коричневый рис (пропаренный) | 250 г | 750 Вт | 22–23 | 5 | Добавьте 500 мл холодной воды. |
| Смешанный рис (рис + дикий рис) | 250 г | 750 Вт | 18–19 | 5 | Добавьте 400 мл холодной воды. |
| Смешанная кукуруза (рис + зерно) | 250 г | 750 Вт | 19–20 | 5 | Добавьте 500 мл холодной воды. |
| Паста | 250 г | 750 Вт | 11–12 | 5 | Добавьте 100 мл горячей воды. |

Руководство по приготовлению свежих овощей

Используйте подходящую чашу из жаростойкого стекла с крышкой. Добавьте 30–45 мл холодной воды (2–3 столовых ложки) на каждые 250 г, если не рекомендовано другое количество воды — см. таблицу. Готовьте продукты под крышкой в течение минимального периода времени — см. таблицу. Продолжайте приготовление до достижения нужного результата. Размешайте один раз во время приготовления и один раз после него. После приготовления добавьте соли, приправ и масла. Накройте крышкой и оставьте на три минуты.

Совет: Нарезьте свежие овощи на равные кусочки. Чем меньше размер кусочков, тем быстрее они приготовятся.

Любые свежие овощи должны готовиться на максимальном уровне мощности (750 Вт).

| Наименование продукта | Размер порции | Время приготовления (мин) | Время выдержки (мин) | Рекомендации |
|-----------------------|-----------------|---------------------------|----------------------|--|
| Брокколи | 250 г 500 г | 5–5½; 8½–9 | 3 | Приготовьте соцветия одинакового размера. Расположите стебли капусты в центре. |
| Брюссельская капуста | 250 г | 6½–7½ | 3 | Добавьте 60–75 мл (5–6 столовых ложки) воды. |
| Морковь | 250 г | 5–6 | 3 | Порежьте морковь на кусочки одинакового размера. |
| Цветная капуста | 250 г 500 г | 5½–6; 9½–10 | 3 | Приготовьте соцветия одинакового размера. Порежьте большие соцветия пополам. Расположите стебли капусты в центре. |
| Кабачки | 250 г | 4–4½ | 3 | Порежьте кабачки на ломтики. Добавьте 30 мл (2 столовых ложки) воды или кусочек масла. Готовьте до тех пор, пока не станут мягкими. |
| Баклажан | 250 г | 4½–5 | 3 | Порежьте баклажан на маленькие кусочки и сбрызните столовой ложкой лимонного сока. |
| Лук-порей | 250 г | 5–5½ | 3 | Порежьте лук на толстые ломтики. |
| Грибы | 125 г; 250 г | 1½–2; 3½–4 | 3 | Приготовьте мелкие грибы целиком, а большие – кусочками. Не добавляйте воду. Сбрызните грибы лимонным соком. Добавьте соли и перца. Слейте воду, перед тем как подавать на стол. |
| Лук | 250 г | 5–6 | 3 | Порежьте лук на ломтики или половинки. Добавьте 15 мл (1 столовую ложку) холодной воды. |
| Перец | 250 г | 4½–5 | 3 | Порежьте перец на маленькие кусочки. |
| Картофель | 250 г; 500 г | 5–6; 9–10 | 3 | Взвесьте очищенный картофель и порежьте его на половинки или четвертинки одинакового размера. |
| Брюква | 250 г | 5–5½ | 3 | Порежьте брюкву на маленькие кубики. |

РАЗОГРЕВ

Микроволновая печь разогревает продукты намного быстрее, чем обычные плиты.

Воспользуйтесь приведенной ниже таблицей для установки уровня мощности и времени разогрева. Рекомендации, данные в таблице, касаются жидкостей комнатной температуры от +18 до +20 °С или охлажденных продуктов с температурой от +5 до +7 °С.

Рекомендация по разогреву

Избегайте разогрева больших продуктов, например кусков мяса — они часто подгорают и высыхают до того, как разогреются в середине. Рекомендуется разогревать небольшие кусочки.

Уровень мощности и помешивание

Некоторые продукты можно разогревать при мощности в 750 Вт, в то время как другие продукты лучше разогревать при мощности в 600, 450 или даже 300 Вт.

Сверьтесь с таблицей. Вообще, лучше разогревать продукты на самом низком уровне мощности, если они чувствительны к разогреву, если их много или они разогреваются быстро (например, кексы).

Для достижения наилучших результатов необходимо хорошо размешивать или переворачивать продукты во время разогрева. При первой же возможности размешивайте продукты еще раз, перед тем как подать на стол.

Будьте предельно осторожны при разогреве жидкостей и детского питания. Во избежание чрезмерного кипения жидкостей и их возможного выпаривания размешивайте их до начала разогрева, во время и после него.

Оставьте их в микроволновой печи на время выдержки. Рекомендуется поместить в жидкость пластиковую ложку или стеклянную трубочку. Избегайте перегрева (а следовательно, порчи) продуктов.

Предпочтительнее установить меньшее время разогрева и впоследствии добавить его, если необходимо.

Время разогрева и выдержки

При первом разогреве продуктов полезно запомнить количество времени, затраченное на разогрев. Это может пригодиться в будущем.

Убедитесь, что продукты полностью разогрелись.

Дайте продуктам настояться после разогрева, это выравнивает их температуру. Рекомендуемое время выдержки после разогрева — 2–4 минуты, если в таблице не указано иное время.

Будьте предельно осторожны при разогреве жидкостей и детского питания. Ознакомьтесь с разделом, содержащим меры предосторожности.

РАЗОГРЕВ ЖИДКОСТЕЙ

Всегда оставляйте жидкости на 20 секунд в печи после разогрева — это выравнивает их температуру. Помешивайте жидкости во время разогрева, если необходимо, и ВСЕГДА размешивайте после него. Во избежание чрезмерного кипения жидкостей и их возможного выпаривания рекомендуется поместить в жидкость пластиковую ложку или стеклянную трубочку и размешивать их до начала разогрева, во время и после него.

РАЗОГРЕВ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ Налейте детское питание в глубокую керамическую тарелку. Накройте ее пластиковой крышкой. После разогрева тщательно перемешайте питание! Дайте настояться в течение двух-трех минут, перед тем как давать ребенку. Еще раз перемешайте и проверьте температуру. Рекомендуемая температура: между 30 и 40 °С.

ДЕТСКОЕ МОЛОКО Налейте молоко в стерилизованную стеклянную бутылку. Разогрейте его без крышки. Никогда не разогревайте молоко с соской на бутылке, она может взорваться при перегреве. Тщательно размешайте перед тем, как дать настояться, и еще раз перед тем, как дать ребенку. Всегда проверяйте температуру молока, перед тем как поить ребенка. Рекомендуемая температура: около 37 °С.

ПРИМЕЧАНИЕ.

- Температуру детского питания необходимо проверять, перед тем как давать ребенку, чтобы избежать ожогов. Воспользуйтесь приведенной ниже таблицей для установки уровня мощности и времени разогрева.

Руководство по приготовлению пищи (продолжение)

Разогревание жидкостей и продуктов

Воспользуйтесь приведенной ниже таблицей для установки уровня мощности и времени разогрева.

| Наименование продукта | Размер порции | Мощность | Время приготовления (мин) | Время выдержки (мин) | Рекомендации |
|---|--|----------|---------------------------|----------------------|--|
| Напитки (кофе, молоко, чай, вода комнатной температуры) | 150 мл (1 чашка); 250 мл (1 кружка) | 750 Вт | 1½–2; 2–2½ | 1–2 | Налейте напиток в керамическую чашку и разогревайте без крышки. Поместите чашку (150 мл) или кружку (250 мл) в центр вращающегося подноса, тщательно перемешайте до и после выдержки. |
| Тушеное мясо (охлажденное) | 350 г | 600 Вт | 5–6 | 2–3 | Положите мясо в глубокую керамическую тарелку. Накройте ее пластиковой крышкой. Время от времени помешивайте мясо во время разогрева, перед тем как дать ему настояться, и перед едой. |
| Суп (охлажденный) | 250 г; 450 г | 750 Вт | 3–3½; 4–4½ | 2–3 | Налейте суп в глубокую керамическую тарелку. Накройте ее пластиковой крышкой. После разогрева тщательно перемешайте его. Размешайте суп еще раз перед тем, как подать на стол. |
| Паста с соусом (охлажденная) | 350 г | 600 Вт | 4–5 | 3 | Положите пасту (например, спагетти или яичную лапшу) на плоскую керамическую тарелку. Накройте ее пищевой пленкой. Размешайте пасту, перед тем как подавать на стол. |
| Паста с соусом и начинкой (охлажденная) | 350 г | 600 Вт | 4½–5½ | 3 | Положите пасту с начинкой (например, равиоли или пельмени) в глубокую керамическую тарелку. Накройте ее пластиковой крышкой. Время от времени помешивайте пасту во время разогрева, перед тем как дать настояться, и перед едой. |
| Закрытые блюда (охлажденные) | 300 г; 400 г | 600 Вт | 5–6; 6–7 | 3 | Положите блюдо из 2–3 охлажденных ингредиентов на керамическую тарелку. Накройте ее пищевой пленкой. |

| Наименование продукта | Размер порции | Мощность | Время приготовления (мин) | Время выдержки (мин) | Рекомендации |
|----------------------------|-----------------|----------|---------------------------|----------------------|--|
| Замороженные готовые блюда | 300 г; 400 г | 600 Вт | 11½–12½; 13–14 | 4 | Поместите жаропрочную тарелку с замороженным готовым блюдом (–18 °C) на вращающийся поднос. Прорежьте отверстия в пленке или накройте блюдо пищевой пленкой. Дайте блюду настояться в течение 4 минут после разогрева. |

Разогрев детского питания и молока

Воспользуйтесь приведенной ниже таблицей для установки уровня мощности и времени разогрева.

| Наименование продукта | Размер порции | Мощность | Время приготовления (мин) | Время выдержки (мин) | Рекомендации |
|---|-------------------|----------|------------------------------------|----------------------|---|
| Детское питание (овощи + мясо) | 190 г | 600 Вт | 30 с | 2–3 | Налейте детское питание в глубокую керамическую тарелку. Готовьте питание под крышкой. После приготовления тщательно перемешайте. Дайте настояться в течение 2–3 минут. Тщательно размешайте и проверьте температуру питания перед тем, как дать его ребенку. |
| Детская каша (зерновые + молоко + фрукты) | 190 г | 600 Вт | 20 с | 2–3 | Налейте кашу в глубокую керамическую тарелку. Готовьте кашу под крышкой. После приготовления тщательно перемешайте. Дайте настояться в течение 2–3 минут. Тщательно размешайте и проверьте температуру каши, перед тем как дать ее ребенку. |
| Детское молоко | 100 мл; 200 мл | 300 Вт | 30–40 с; От 1 мин до 1 мин 10 с | 2–3 | Тщательно размешайте или встряхните молоко и налейте его в стерилизованную стеклянную бутылку. Поместите бутылку в центр вращающегося подноса. Готовьте без крышки. Тщательно встряхните бутылку и дайте молоку настояться в течение 3 минут. Тщательно размешайте и проверьте температуру молока, перед тем как дать ее ребенку. |

Руководство по приготовлению пищи (продолжение)

РАЗМОРОЗКА

Микроволновая печь идеально подходит для разморозки. Микроволны быстро и бережно размораживают продукты. Это очень полезно в случае неожиданного появления гостей.

Замороженную птицу необходимо полностью разморозить перед приготовлением. Удалите все металлические фиксаторы и выньте птицу из упаковки, чтобы дать стечь талой воде.

Положите замороженные продукты на тарелку без крышки. По истечении половины времени приготовления переверните продукты, дайте талой воде стечь и удалите потроха.

Время от времени проверяйте продукты, чтобы они не нагрелись. Если маленькие и тонкие части продуктов нагреваются, оберните их на время размораживания маленькими полосками алюминиевой фольги.

Если поверхность птицы начнет нагреваться, остановите размораживание и дайте птице остыть в течение 20 минут, перед тем как продолжить. Дайте мясу, птице или рыбе настояться, чтобы завершить размораживание. Время выдержки до окончательной разморозки зависит от количества продуктов. См. таблицу ниже.

Совет: Плоские продукты и маленькие кусочки размораживаются быстрее, чем габаритные продукты и большие куски. Помните об этом при замораживании и размораживании.

Воспользуйтесь приведенной ниже таблицей для размораживания продуктов с температурой от -18 до -20 °C.

Любые замороженные продукты должны размораживаться на уровне мощности для разморозки (180 Вт).

| Наименование продукта | Размер порции | Время приготовления (мин) | Время выдержки (мин) | Рекомендации | |
|---------------------------|-----------------------------------|---------------------------|----------------------|---|-----|
| Мясо Говяжий фарш | 500 г | 10–12 | 5–20 | Положите мясо на плоскую керамическую тарелку. Накройте тонкие края алюминиевой фольгой. По истечении половины времени разморозки переверните. | |
| | Ветчина | 250 г | 7–8 | | |
| Птица Куски курицы | 500 г (2 шт.) | 12–14 | 15–40 | Сначала положите куски птицы кожей вниз, а целую курицу грудкой вниз на плоскую керамическую тарелку. Оберните тонкие части, такие как крылышки и ножки, алюминиевой фольгой. По истечении половины времени разморозки переверните. | |
| | Целая курица | 1000 г | 25–28 | | |
| Рыба Филе рыбы | 250 г (2 шт.) | 6-7 | 5-20 | Положите замороженную рыбу на середину плоской керамической тарелки. Разместите тонкие куски филе под толстыми. Накройте тонкие края алюминиевой фольгой. По истечении половины времени разморозки переверните. | |
| | 400 г (4 шт.) | 11-13 | | | |
| Фрукты Ягоды | 250 г | 6–7 | 5–10 | Разложите фрукты на плоской круглой стеклянной тарелке большого диаметра. | |
| Хлеб Булочки | 2 шт. | 1½–2 | 5–10 | Расположите булочки по кругу, а хлеб – горизонтально на бумаге в центре вращающегося подноса. По истечении половины времени разморозки переверните. | |
| | 4 шт. | 3–4 | | | |
| | Тосты, сэндвичи или немецкий хлеб | 250 г | | | 4–5 |
| | 500 г | 8–10 | | | |
| хлеб (пшеничный и ржаной) | | | | | |

ГРИЛЬ

Нагревательный элемент гриля расположен под потолком печи. Он работает при закрытой дверце и вращающемся подносе. Вращающийся поднос позволяет продуктам поджариваться более равномерно. Для более быстрой поджарки продуктов рекомендуется предварительно разогреть гриль в течение четырех минут.

Посуда для использования с грилем

Посуда должна быть огнеупорной и может содержать металлические элементы. Не используйте пластиковую посуду во время приготовления на гриле, она может расплавиться.

Продукты для приготовления на гриле

Котлеты, сосиски, бифштексы, гамбургеры, ломтики бекона или окорока, тонкие кусочки рыбы, сэндвичи и все виды тостов.

ВАЖНОЕ ПРИМЕЧАНИЕ

Каждый раз при использовании функции гриля убедитесь, что нагревательный элемент расположен в горизонтальной позиции под потолком печи, а не вертикально на задней стенке. Помните, что продукты должны располагаться на решетке, если не рекомендовано иное расположение.

МИКРОВОЛНЫ + ГРИЛЬ

Данный режим приготовления сочетает жар, исходящий от гриля, со скоростью обработки микроволнами. Он работает только при закрытой дверце и вращающемся подносе. Благодаря вращающемуся подносу продукты поджариваются равномерно. Данная модель печи оснащена следующими тремя комбинированными режимами.

600 Вт + гриль, 450 Вт + гриль и 300 Вт + гриль.

Посуда для приготовления в режиме «микроволны + гриль»

Используйте посуду, способную пропускать микроволны. Посуда должна быть огнеупорной. Не используйте в комбинированном режиме металлическую посуду. Не используйте пластиковую посуду, она может расплавиться.

Продукты для приготовления в режиме «микроволны + гриль»

Продукты, подходящие для приготовления в комбинированном режиме, включают в себя все виды готовых блюд, которые требуется разогреть или поджарить (например, запеченная паста), а также продукты, требующие приготовления в течение короткого периода времени, достаточного для поджаривания верхушки блюда. Данный режим также подходит для приготовления толстых кусков с поджаренной хрустящей корочкой (например, кусков курицы, которые надо поворачивать по истечении половины времени приготовления). Подробные сведения см. в таблице по использованию режима гриля.

ВАЖНОЕ ПРИМЕЧАНИЕ

Каждый раз при использовании комбинированного режима (микроволны + гриль) убедитесь, что нагревательный элемент расположен в горизонтальной позиции под потолком печи, а не вертикально на задней стенке. Продукты должны располагаться на решетке, если не рекомендовано иное расположение. В противном случае их надо расположить на вращающемся подносе. Подробные сведения см. в таблице ниже.

Если продукты необходимо подрумянить с обеих сторон, их надо перевернуть.

Инструкции по использованию режима гриля

Во время приготовления свежих или замороженных продуктов на гриле необходимо предварительно его разогреть.

Воспользуйтесь приведенной ниже таблицей для установки уровня мощности и времени жарки.

| Свежие продукты | Размер порции | Время предварительного разогрева (мин) | Мощность | 1. Время приготовления одной стороны (мин) | 2. Время приготовления другой стороны (мин) | Рекомендации |
|--------------------------------|-------------------|--|----------------|--|---|--|
| Тосты | 4 шт. (4 x 25 г) | 5 | Только гриль | 6–7 | 5–6 | Положите тосты на решетку рядом друг с другом. |
| Булочки (уже испеченные) | 2–4 шт. | 3 | Только гриль | 3–4 | 2–3 | Выложите булочки по кругу нижней стороной вверх прямо на решетку. |
| Жареные помидоры | 250 г (2 шт.) | 5 | 300 Вт + гриль | 5½–6½ | - | Порежьте помидоры пополам. Положите соль, перец и немного сыра сверху. Выложите помидоры по кругу на плоской тарелке из жаростойкого стекла. Поместите тарелку на решетку. |
| Гавайские тосты | 2 шт. (300 г) | 5 | 300 Вт + гриль | 7–9 | - | Сначала поджарьте кусочки хлеба. Положите тосты с начинкой (ветчина, ананас, кусочки сыра) рядом друг с другом на решетку. Выдержите в течение 2–3 минут после приготовления. |
| Куриные крылышки (охлажденные) | 400–500 г (6 шт.) | 5 | 300 Вт + гриль | 11–13 | 10–12 | Обработайте куриные крылышки или ножки маслом и специями. Выложите их по кругу на решетку так, чтобы косточки были обращены к центру. Выдержите в течение 2–3 минут после приготовления. |

Инструкции по использованию режима гриля (продолжение)

| Свежие продукты | Размер порции | Время предварительного разогрева (мин) | Мощность | 1. Время приготовления одной стороны (мин) | 2. Время приготовления другой стороны (мин) | Рекомендации |
|-------------------------------|---------------------|--|----------------|--|---|--|
| Печень картофель | 500 г | 5 | 450 Вт + гриль | 10–12 | - | Порежьте картофелины пополам и выложите их по кругу на решетку порезанными сторонами по направлению к грилю. Приправьте оливковым маслом и специями. Дайте блюду настояться в течение 3 минут после приготовления. |
| Замороженная паста | 400 г | - | 600 Вт + гриль | 14–16 | 3–4 | Положите замороженную пасту (-18 °C), например лазанью, пельмени или блинчики с начинкой, в подходящую по размеру посуду из жаростойкого стекла и поместите тарелку на решетку. |
| Замороженная рыба в панировке | 400 г | - | 600 Вт + гриль | 16–18 | 3–4 | Положите замороженную рыбу в панировке (-18 °C) в подходящую по размеру посуду из жаростойкого стекла и поместите тарелку на решетку. |
| Замороженные кусочки пиццы | 250 г (8 шт.) | - | 300 Вт + гриль | 12–13 | - | Выложите замороженные кусочки пиццы (-18 °C) или пироги с начинкой по кругу на решетке. |
| Замороженный сладкий пирог | 200–250 г (1–2 шт.) | - | 300 Вт + гриль | 4–6 | - | Выложите куски замороженного сладкого пирога (-18 °C) в ряд на решетке. Дайте блюду настояться 5 минут после разморозки. |

ОСОБЫЕ РЕЦЕПТЫ

ПЛАВЛЕНИЕ МАСЛА

Положите 50 г масла в небольшую глубокую стеклянную тарелку. Накройте ее пластиковой крышкой. Разогревайте масло в течение 30–40 секунд на уровне мощности 750 Вт, пока оно не расплавится.

ПЛАВЛЕНИЕ ШОКОЛАДА

Положите 100 г шоколада в небольшую глубокую стеклянную тарелку. Разогревайте шоколад в течение трех-пяти минут на уровне мощности 450 Вт, пока он не расплавится.

- Размешайте шоколад один или два раза в процессе плавления. Доставайте шоколад из печи с помощью рукавиц-прихваток.

ПЛАВЛЕНИЕ ЗАСАХАРИВШЕГОСЯ МЕДА

Положите 20 г засахарившегося меда в небольшую глубокую стеклянную тарелку. Разогревайте мед в течение 20–30 секунд на уровне мощности 300 Вт, пока он не расплавится.

ПЛАВЛЕНИЕ ЖЕЛАТИНА

Положите сухие куски желатина (10 г) в холодную воду на пять минут. Положите смоченный желатин в небольшую чашу из жаростойкого стекла. Разогревайте в течение минуты на уровне мощности 300 Вт. Размешайте после плавления.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ГЛАЗУРИ ДЛЯ ТОРТОВ И ПИРОГОВ

- Смешайте растворимую глазурь (около 14 г) с 40 г сахара и 250 мл холодной воды. Готовьте в чаше из жаростойкого стекла без крышки в течение 3½–4½ минут на уровне мощности 750 Вт, пока глазурь не станет прозрачной. Дважды размешайте в процессе приготовления.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДЖЕМА

Положите 600 г фруктов (например, лесных ягод) в подходящую чашу из жаростойкого стекла с крышкой. Добавьте 300 г сахара и тщательно размешайте. Готовьте под крышкой в течение 10–12 минут на уровне мощности 750 Вт. Несколько раз размешайте джем в процессе приготовления. Налейте джем в маленькие баночки с закручивающимися крышками. Поставьте баночки вверх дном на пять минут.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПУДИНГА

- Смешайте порошок для пудинга с сахаром и молоком (500 мл) согласно инструкциям изготовителя и тщательно размешайте. Используйте подходящую чашу из жаростойкого стекла с крышкой. Готовьте под крышкой в течение 6½–7½ минут на уровне мощности 750 Вт. Несколько раз размешайте пудинг в процессе приготовления.

ПОДЖАРКА КУСОЧКОВ МИНДАЛЯ

Равномерно разложите 30 г нарезанного миндаля по керамической тарелке среднего размера. Готовьте в течение 3½–4½ минут на уровне мощности 600 Вт, тщательно помешивая. Оставьте миндаль в печи на две-три минуты. Доставайте блюдо из печи с помощью рукавиц-прихваток.

Очистка микроволновой печи

Во избежание скопления жира и частиц продуктов следующие части микроволновой печи требуют регулярной чистки:

- *внешние и внутренние поверхности,*
 - *дверца и ее уплотнитель,*
 - *вращающийся поднос и поворотные кольца.*
-  ВСЕГДА проверяйте, чтобы уплотнитель дверцы был чистым, а сама дверца плотно закрывалась.
-  Недостаточная чистота печи может привести к порче ее поверхности, что может негативно сказаться на работе устройства и создать опасность для здоровья.
1. Очищайте внешнюю поверхность печи мягкой чистой тканью и теплой мыльной водой. Промойте и высушите ее.
 2. Удалите брызги и въевшиеся пятна с внутренней поверхности печи и поворотного кольца с помощью ткани, смоченной в мыльной воде. Промойте и высушите поверхность.
 3. Чтобы размягчить затвердевшие частички еды и удалить запахи, поместите в печь чашку с раствором лимонного сока и нагревайте ее в течение десяти минут на максимальном уровне мощности.
 4. Мойте тарелку, подходящую для посудомоечной машины, как только возникнет необходимость.
-  **НЕ ДОПУСКАЙТЕ** попадания воды в вентиляционные отверстия. **НИКОГДА** не используйте абразивные чистящие средства или химические растворители. При чистке уплотнителя дверцы обращайте особое внимание на частицы пищи, чтобы они
- не накапливались;
 - не мешали дверце плотно закрываться.
-  Очищайте камеру печи после каждого использования слабым раствором моющего средства, не забывая давать печи остыть во избежание травм при чистке.

Хранение и ремонт микроволновой печи

При хранении или обслуживании микроволновой печи необходимо принять ряд простых мер предосторожности.

Нельзя использовать печь, если в дверце или ее уплотнителе наблюдаются следующие повреждения:

- *сломана петля;*
- *поврежден уплотнитель;*
- *поврежден или погнут корпус печи.*

- **Ремонт устройства должен выполняться только квалифицированными техническими специалистами.**

-  **НИКОГДА** не снимайте внешнее покрытие печи. Если происходят сбои в работе печи и она нуждается в ремонте, а также если у вас возникли сомнения относительно ее технического состояния, выполните следующие действия:
- отключите печь от источника питания;
 - обратитесь в ближайший сервисный центр.
-  Если требуется надолго убрать печь, поместите ее в сухое, защищенное от пыли место.
- Причина:** пыль и влага могут негативно повлиять на рабочие компоненты печи.
-  Данная модель микроволновой печи не предназначена для коммерческого использования.

Технические характеристики

Компания SAMSUNG постоянно стремится улучшить качество своих изделий. Таким образом, как характеристики дизайна, так и данное руководство по использованию микроволновой печи могут быть изменены без уведомления.

| | |
|--------------------------|--------------------------|
| Модель | GW77NMR-X |
| Электропитание | 230 В, 50 Гц |
| Энергопотребление | |
| Микроволны | 1100 Вт |
| Гриль | 950 Вт |
| Комбинированный режим | 2050 Вт |
| Выходная мощность | 100 Вт, 750 Вт (IEC-705) |
| Рабочая частота | 2450 МГц |
| Магнетрон | OM75S(31) |
| Способ охлаждения | Охлаждающий вентилятор |
| Размеры (ШxВxГ) | |
| Внешняя поверхность | 489 x 275 x 410 мм |
| Камера печи | 330 x 187 x 320 мм |
| Объем | 20 литров |
| Вес | |
| Без упаковки | Около 13,5 кг |

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

Для заметок



ELECTRONICS



АЯ46

- Сертификат : **РОСС КР.АЯ46.В14747**
- Срок действия : **с 28. 01. 2008 по 27. 01. 2011**

ИЗГОТОВЛЕНО В МАЛАЙЗИИ

ИЗГОТОВИТЕЛЬ: САМСУНГ

ТОВАР СЕРТИФИЦИРОВАН ФИРМОЙ РОСТЕСТ-МОСКВА

АДРЕС ИЗГОТОВИТЕЛЯ:

Самсунг Электроникс (М)

Сдн. Бхд. (СЕМА), Лот 2, Лебух 2, Норд Кланг

Стрэйтс, Эриа 21, Индастриал Парк, 42000 Порт

Кланг, Селангор, Малайзия.

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 |