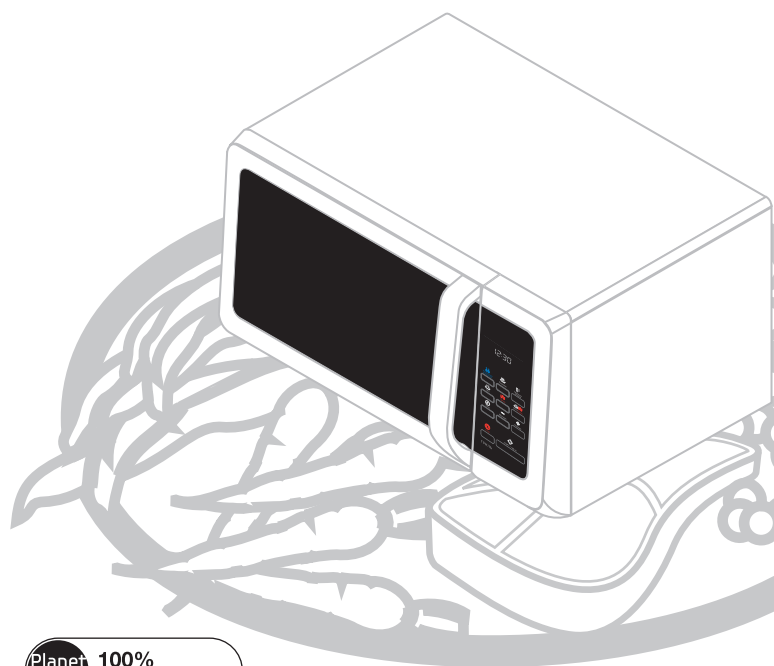




МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ

Инструкция для пользователя и руководство по приготовлению пищи

GE87HR



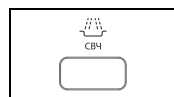
Данное руководство напечатано на полностью перерабатываемой бумаге.

| | |
|--|----|
| Краткое руководство по эксплуатации печи | 2 |
| Печь | 2 |
| Панель управления | 3 |
| Принадлежности | 3 |
| Использование этой инструкции | 4 |
| Меры предосторожности | 4 |
| Установка вашей микроволновой печи | 6 |
| Установка времени | 6 |
| Что делать, если вы сомневаетесь в чем-либо, или возникла проблема | 7 |
| Приготовление / Разогрев пищи | 7 |
| Уровни мощности | 8 |
| Остановка приготовления пищи | 8 |
| Корректировка времени приготовления | 8 |
| Использование режима Автоматического разогрева | 9 |
| Параметры режима Автоматического разогрева | 9 |
| Использование режима автоматической быстрой разморозки | 10 |
| Параметры режима автоматической быстрой разморозки | 10 |
| Выбор положения нагревательного элемента | 11 |
| Выбор принадлежностей для приготовления пищи | 11 |
| Приготовление в режиме гриля | 11 |
| Комбинирование микроволн и гриля | 12 |
| Использование функции удаления запаха | 12 |
| Отключение звукового сигнала | 13 |
| Блокировка вашей микроволновой печи для безопасности | 13 |
| Руководство по выбору посуды | 14 |
| Руководство по приготовлению пищи | 15 |
| Чистка вашей микроволновой печи | 21 |
| Хранение и ремонт вашей микроволновой печи | 22 |
| Технические характеристики | 22 |

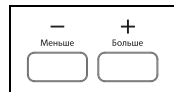
Краткое руководство по эксплуатации печи

RU

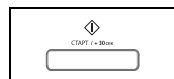
Если вы хотите приготовить какое-либо блюдо



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



2. Установите нужное время приготовления нажатием кнопок **(МЕНЬШЕ)** и **(БОЛЬШЕ)**.



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

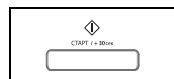
Если вы хотите Ускоренная разморозка какие-либо продукты



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

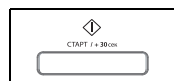


2. Задайте вес продуктов нажатием кнопок **(МЕНЬШЕ)** и **(БОЛЬШЕ)**.



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 каждого 30 секунд, которые вы хотите добавить.

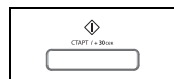
Если вы хотите приготовить блюдо с использованием гриля



1. Нажмите кнопку **ГРИЛЬ** (∩).



2. Установите нужное время приготовления нажатием кнопок **(МЕНЬШЕ)** и **(БОЛЬШЕ)**.

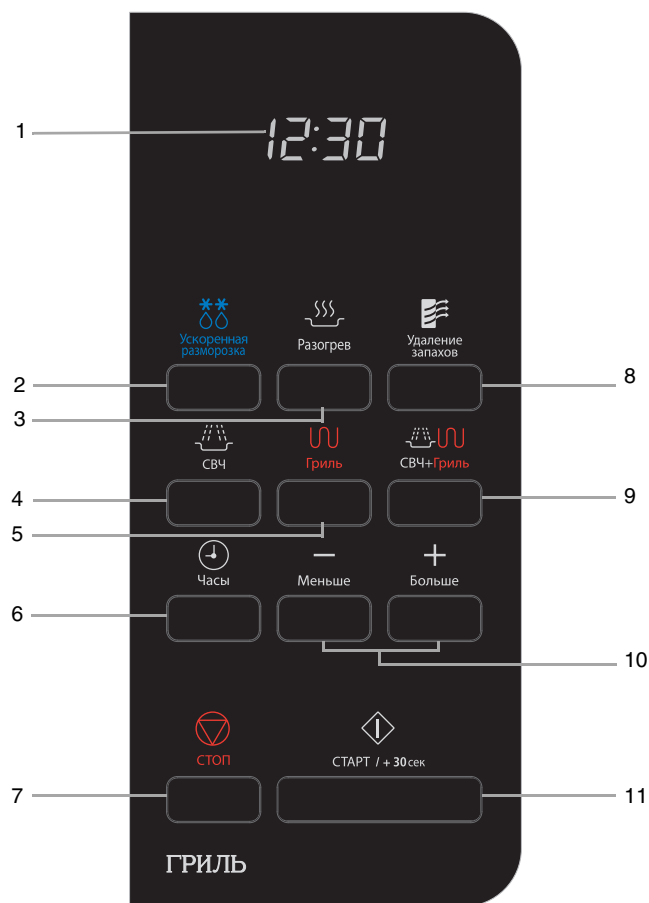


3. Нажмите кнопку **СТАРТ** (◊).

Печь



Панель управления

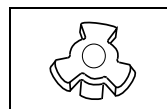


- | | |
|---|--|
| 1. ДИСПЛЕЙ | 7. КНОПКА "СТОП/ОТМЕНА" |
| 2. Ускоренная разморозка | 8. КНОПКА "УДАЛЕНИЕ ЗАПАХОВ" |
| 3. ВЫБОР РЕЖИМА АВТОМАТИЧЕСКОГО РАЗОГРЕВА | 9. ВЫБОР КОМБИНИРОВАННОГО РЕЖИМА |
| 4. ВЫБОР РЕЖИМА ПО УРОВНЮ МОЩНОСТИ / СВЧ | 10. КНОПКИ БОЛЬШЕ (БОЛЬШЕ)/ МЕНЬШЕ (МЕНЬШЕ)(задание времени приготовления, веса и размера порции) |
| 5. ВЫБОР РЕЖИМА ГРИЛЯ | 11. КНОПКА СТАРТ |
| 6. УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ | |

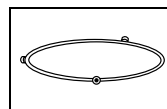
Принадлежности

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

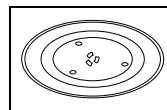
RU



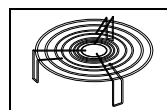
1. **Муфта**, уже закрепленная на валу электродвигателя в основании печи.
Назначение: Муфта вращает поднос



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



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



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



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

Использование этой инструкции

RU

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
- Соответствующие принадлежности и посуда для приготовления пищи
- 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
- Быстрое размораживание 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 два различных символа:



Важно



Примечание

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ВО ИЗБЕЖАНИЕ ВОЗМОЖНОГО ЧРЕЗМЕРНОГО ВОЗДЕЙСТВИЯ МИКРОВОЛНОВОГО ИЗЛУЧЕНИЯ

Несоблюдение следующих мер предосторожности может привести к вредному воздействию микроволнового излучения 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, не позволяйте остаткам пищи или осадкам чистящих средств накапливаться на уплотняющих поверхностях. Поддерживайте дверцу и ее уплотняющие поверхности в чистоте, протирая их после использования печи сначала влажной, а затем мягкой сухой тряпкой.
- Не используйте неисправную печь, пока ее не отремонтирует квалифицированный специалист по микроволновым изделиям, подготовленный фирмой-изготовителем.
Особенно важно, чтобы дверца печи надежно закрывалась, и чтобы не были повреждены:
 - (1) Дверца (погнута)
 - (2) Петли дверцы (сломаны или ослаблены)
 - (3) Уплотнители дверцы и уплотняющие поверхности
- Печь не должен настраивать или ремонтировать никто, кроме квалифицированного специалиста по микроволновым печам, подготовленного фирмой-изготовителем печи.

Меры предосторожности

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ. ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧТИТЕ 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 перекрученные проволочные завязки с бумажных или пластиковых пакетов.

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

- Когда пища разогревается 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.
- 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** соблюдайте время выдержки не менее 20 секунд после выключения печи, чтобы дать выровняться температуре по всему объему. 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 сосуд до краев и выбирайте сосуд, который шире вверху, чем в основании, для предотвращения выплескивания жидкости наружу при кипении. Бутылки с узким горлышком кроме того могут взорваться при перегреве. **НИКОГДА** не нагревайте бутылочку для ребенка с надетой на нее соской, так как бутылочка может взорваться 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.

Меры предосторожности (продолжение)

- 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 микроволновую печь и удалять из внутренней камеры печи 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. Ткань или бумага могут загореться от соприкосновения с горячим воздухом, выходящим из печи. Печь может перегреться и автоматически отключиться. Она будет находиться в нерабочем состоянии, пока достаточно не охладится.
 - **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 или штепсельную вилку и держите сетевой шнур вдали от нагретых поверхностей. Никогда не пользуйтесь этой печью, если повреждены сетевой шнур или вилка.
 - 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: Этот нормальный звук при автоматическом изменении выходной мощности.
- **НЕ ВКЛЮЧАЙТЕ** микроволновую печь, когда она пуста. В целях обеспечения безопасности ее электропитание будет автоматически отключено. После того, как печь постоит 30 минут, вы вновь сможете нормально ею пользоваться. Рекомендуется постоянно держать в печи стакан с водой. Вода поглотит микроволны, если вы случайно включите печь, когда она пуста.

ВАЖНО

- **НИКОГДА** не разрешайте маленьким детям пользоваться микроволновой печью или играть с ней. 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 изделие не предназначено для использования лицами (включая детей), обладающими ограниченными физическими или умственными возможностями или не имеющими достаточного опыта или знаний, если они не находятся под присмотром лица, ответственного за их безопасность и если они не обучены безопасному пользованию печью.
- 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 стекла и камеры микроволновой печи, так как они могут поцарапать поверхность, что может привести к трещинам на стекле и повреждению покрытия камеры.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

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

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Для лиц, не являющихся специалистами, опасно производить обслуживание или ремонт, включающий снятие крышки, защищающей от воздействия энергии микроволн.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Жидкости и другую еду нельзя разогревать в плотно закрытых контейнерах, так как они могут взорваться.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Дети могут пользоваться печью без наблюдения со стороны взрослых только при условии получения соответствующих инструкций, так чтобы ребенок умел пользоваться печью безопасно и понимал опасность неправильного использования.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

когда микроволновая печь работает в комбинированном режиме, дети должны использовать ее только под присмотром взрослых из-за высоких температур. не позволяйте детям находиться рядом с работающей микроволновой печью без присмотра взрослых, поскольку существует вероятность ожога из-за высоких температур. Не позволяйте детям играть с микроволновой печью.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

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

- Эта микроволновая печь не должна устанавливаться в кухонный шкаф.

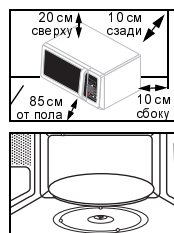
- **ВНИМАНИЕ!** При превышении времени, требуемого для приготовления конкретного продукта, он может испортиться, а также не исключено возгорание и повреждение печи. Во избежание переваривания или пережаривания блюд, а также исключения возгорания продукта в рабочей камере и повреждения печи необходимо сначала устанавливать минимальное время приготовления. Если продукт не готов, Вы всегда сможете дополнительно продлить время его приготовления. Особенно нужно быть внимательным при приготовлении, разогреве маленьких порций или продуктов с низким содержанием влаги.

RU

Установка вашей микроволновой печи

RU

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. При установке печи обеспечьте для нормальной вентиляции 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 сетевой шнур у данного устройства поврежден, его необходимо заменить на специальный шнур или шнур в сборе, который можно приобрести на фирме-изготовителе или у ее агента по обслуживанию. Для обеспечения вашей безопасности подключите сетевой шнур 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. Необходимо учитывать характеристики электропитания печи, и любой используемый удлинитель должен соответствовать тому 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. При включении питания на дисплее автоматически появится индикация “:0”, “88:88” или “12:00”. Установите текущее время. Они могут показывать время в 24-часовом или 12-часовом формате. 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, и наоборот.

1. Чтобы время показывалось...
В 24-часовой системе ... Один раз
В 12-часовой системе ... Два раза
- Нажмите кнопку Часы ⏰
2. Установите цифры часов нажатием кнопок (МЕНЬШЕ) и (БОЛЬШЕ).
3. Нажмите кнопку Часы ⏰.
4. Установите цифры минут нажатием кнопок (МЕНЬШЕ) и (БОЛЬШЕ).
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.

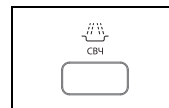
- ◆ Это нормально.
 - Конденсация влаги внутри печи.
 - Воздушный поток вокруг дверцы и наружного кожуха.
 - Световые блики вокруг дверцы и наружного кожуха.
 - Пар, выходящий по периметру дверцы или из вентиляционных отверстий
 - ◆ Когда вы нажимаете кнопку **СТАРТ**, печь не начинает работать.
 - Полностью ли закрыта дверца печи?
 - ◆ Пицца совсем не готовится
 - Правильно ли вы установили время 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
 - Слабые помехи работе телевизора или радиоприемника могут наблюдаться во время работы печи. 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

Следующая процедура объясняет, как приготовить или разогреть пищу.

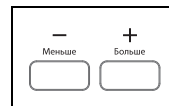
ВСЕГДА проверяйте установленные вами режимы приготовления пищи перед тем, как оставить печь без присмотра.

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

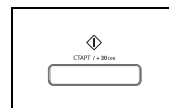


1. Нажмите кнопку **СВЧ** (СВЧ).

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



2. Установите нужное время приготовления нажатием кнопок (**МЕНЬШЕ**) и (**БОЛЬШЕ**).



3. Нажмите кнопку **СТАРТ** (СТАРТ).

Результат: Включается свет внутри печи и поднос начинает вращаться:

- 1) Начинается приготовление пищи и 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 **+30s сек** по одному разу для каждых 30 секунд времени приготовления. Печь начинает работать сразу же.

Уровни мощности

Вы можете выбрать один из уровней мощности, приведенных ниже.

RU

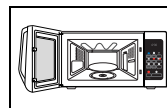
| Уровень мощности | Выходная мощность | |
|---|-------------------|---------|
| | МИКРОВОЛНЫ | ГРИЛЬ |
| ВЫСОКИЙ | 850 Вт | |
| СРЕДНИЙ ВЫСОКИЙ | 600 Вт | |
| СРЕДНИЙ | 450 Вт | |
| СРЕДНИЙ НИЗКИЙ | 300 Вт | |
| РАЗМОРАЖИВАНИЕ | 180 Вт | |
| НИЗКИЙ / НЕ ДАВАТЬ ОСТЫТЬ | 100 Вт | |
| ГРИЛЬ | - | 1100 Вт |
| КОМБИ I ( ) | 600 Вт | 1100 Вт |
| КОМБИ II ( ) | 450 Вт | 1100 Вт |
| КОМБИ III ( ) | 300 Вт | 1100 Вт |


✘ Если вы выберете более высокий уровень мощности, то время приготовления должно быть уменьшено.

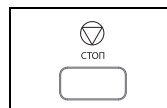
✘ Если вы выберете более низкий уровень мощности, то время приготовления должно быть увеличено.



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** ().



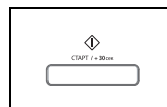
2. Чтобы остановить приготовление полностью:
Нажмите кнопку **СТОП** ().
Результат: Приготовление прекращается. Если вы хотите отменить заданные параметры режима приготовления, вновь нажмите кнопку **СТОП** ().



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

Корректировка времени приготовления

Вы можете увеличить оставшееся 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.

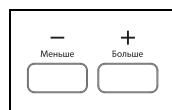
Использование режима Автоматического разогрева

В режиме Автоматического разогрева имеется четыре запрограммированных по времени рецепта приготовления. Вам не требуется вводить ни время приготовления, ни уровень мощности. Вы можете задать размер порции нажатием кнопок (МЕНЬШЕ) и (БОЛЬШЕ).

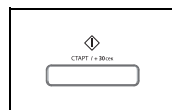
Сначала поместите пищу в центр вращающегося подноса и закройте дверцу.



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



2. Задайте размер порции нажатием кнопок (МЕНЬШЕ) и (БОЛЬШЕ). (см. таблицу на следующей странице).



3. Нажмите кнопку **СТАРТ** (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.

Параметры режима Автоматического разогрева

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

RU

| 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 мл 300 - 350 мл 400 - 450 мл | 3 мин. | Налейте суп/соус в глубокую суповую тарелку или керамическую миску. Накройте крышкой на время разогрева и выдержки. Тщательно перемешайте перед тем, как дать постоять и перед подачей на стол. |
| 3. Лазанья (замороженная) | 200 г 400 г | 3 мин. | Выложите замороженные макаронные изделия с тертым сыром в блюдо из термостойкого стекла подходящего размера. Поставьте блюдо на решетку. Эта программа подходит для замороженных макаронных изделий, таких, как лазанья, каннелони и макароны. |
| 4. Напитки (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. Будьте осторожны, вынимая напитки из печи (см. меры предосторожности при разогреве жидкостей). |

RU

Использование режима автоматической быстрой разморозки

Функция «Быстрое размораживание» позволяет быстро разморозить мясо, птицу, рыбу, хлеб/кондитерские изделия.

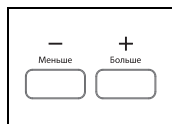
Вам достаточно просто выбрать программу и вес продуктов.

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

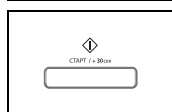
Сначала поместите блюдо с замороженными продуктами в центр вращающегося подноса. Затем закройте дверцу.



1. Нажмите кнопку **Ускоренная разморозка** (**) один или несколько раз в соответствии с типом продуктов, которые вы собираетесь разморозить. (Подробные сведения см. в таблице на противоположной странице.)



2. Задайте вес продуктов нажатием кнопок (**МЕНЬШЕ**) и (**БОЛЬШЕ**). Вы можете задать вес максимум 1500 г.



3. Нажмите кнопку **СТАРТ** (◊).
Результат:
 - ◆ Начинается размораживание продуктов.
 - ◆ Печь подает звуковые сигналы по окончании первой половины размораживания, напоминая вам о том, что нужно перевернуть продукты.
 - ◆ Вновь нажмите кнопку **СТАРТ**, чтобы закончить размораживание.

- ✉ Вы также можете размораживать продукты 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.

Параметры режима автоматической быстрой разморозки

Перед размораживанием продуктов освободите их от всех упаковочных материалов.

Поместите блюдо с продуктами на вращающийся поднос.

Переверните продукты, когда прозвучит звуковой сигнал. Поместите мясо на керамическое блюдо, мясо, птицу, рыбу и хлеб/кондитерские изделия.

| Продукты | Вес | Время выдержки | Рекомендации |
|-----------------|--------------|----------------|--|
| 1. Мясо | 200 - 1500 г | 20-90 мин. | Прикройте края алюминиевой фольгой. Переверните мясо, когда печь подаст звуковые сигналы. Эта программа подходит для размораживания говядины, баранины, свинины, антрекотов, отбивных и фарша. |
| 2. Птица | 200 - 1500 г | 20-90 мин. | Прикройте ноги и кончики крыльев алюминиевой фольгой. Переверните птицу, когда печь подаст звуковые сигналы. Вы можете размораживать курицу как целиком, так и в виде кусков. |
| 3. Рыба | 200 - 1500 г | 20-80 мин. | Прикройте хвосты целой рыбы алюминиевой фольгой. Переверните рыбу, когда печь подаст звуковые сигналы. Эта программа подходит для размораживания как целой рыбы, так и кусков рыбного филе. |
| 4. Хлеб/Выпечка | 125 - 625 г | 10-60 мин. | Положите хлеб на кусок кухонной бумаги и переверните его, как только будет подан звуковой сигнал. Положите торт или кекс на керамическое блюдо и, если возможно, 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. |

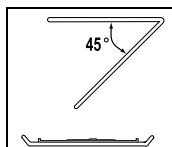
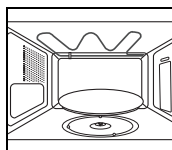
- ✉ Если вы хотите разморозить продукты в ручном режиме, выберите функцию размораживания с уровнем мощности 180 Вт. Более подробную информацию о размораживании продуктов в ручном режиме и времени размораживания см. на стр. 18.

Выбор положения нагревательного элемента

Нагревательный элемент используется во время приготовления пищи с использованием гриля. Он может быть установлен в одно положение.

- **Горизонтальное положение для приготовления пищи в режиме гриля или в комбинированном режиме "микроволны + гриль"**

Изменяйте положение нагревательного элемента только тогда, когда он находится в **холодном** состоянии и не прикладывайте излишних усилий при изменении его положения.



Чтобы установить нагревательный элемент...

В горизонтальное положение (режим "гриль" или комбинация "микроволны + гриль")

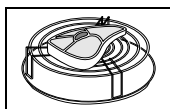
Сделайте следующее...

- ◆ Потяните нагревательный элемент на себя.
- ◆ Толкайте его вверх до тех пор, пока он не встанет параллельно потолку камеры печи

При чистке верхней части внутренней камеры печи вам будет удобнее чистить нагревательный элемент, если вы повернете элемент вниз на 45° и затем почистите его

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.



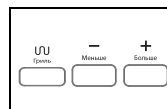
Если вы хотите выбрать комбинированный режим приготовления (гриль и микроволны), используйте только принадлежности для приготовления, безопасные для использования как в микроволновой печи, так и в обычной духовке. Металлические посуда или принадлежности могут привести к повреждению вашей печи.

- ✉ Более подробные сведения о посуде и принадлежностях, пригодных для использования, смотрите в разделе "Руководство по выбору посуды" на стр. 14.

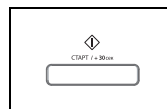
Приготовление в режиме гриля

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

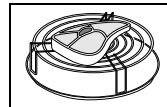
RU



1. Предварительно прогрейте гриль до требуемой температуры, нажав кнопку **Гриль** (U) и затем задав время прогрева нажатием кнопок (**МЕНЬШЕ**) и (**БОЛЬШЕ**)



2. Нажмите кнопку **СТАРТ** (◇).



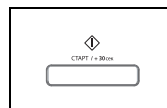
3. Откройте дверцу печи и поместите продукты на подставку. Закройте дверцу.



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



5. Задайте время приготовления в режиме гриля нажатием кнопок (**МЕНЬШЕ**) и (**БОЛЬШЕ**). Максимальное время приготовления - 60 минут.



6. Нажмите кнопку **СТАРТ** (◇).
Результат: Начинается приготовление в режиме гриля.
 - 1) 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

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

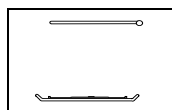
- ☞ Всегда пользуйтесь прихваткой, когда прикасаетесь к кухонным принадлежностям в печи, так как они будут очень горячими. Удостоверьтесь в том, что нагревательный элемент находится в горизонтальном положении.

Комбинирование микроволн и гриля

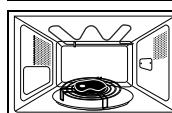
RU

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. Убедитесь в том, что нагревательный элемент находится в горизонтальном положении; более подробные сведения смотрите на стр. 11 .

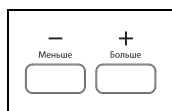


2. Откройте дверцу печи. Поместите продукты на подставку, а подставку на вращающийся поднос. Закройте дверцу.

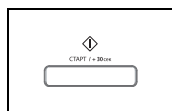


3. Нажмите кнопку **СВЧ + ГРИЛЬ** ().
Результат: На дисплее появляются следующие символы:
СВЧ + ГРИЛЬ (режим микроволн и гриля)
600W (600 Вт; выходная мощность)

- ☛ Выберите требуемый уровень мощности, нажимая кнопку **СВЧ + ГРИЛЬ**, пока дисплей не покажет нужный уровень мощности.
- ☛ Вы не можете задавать температуру гриля.



4. Задайте требуемое время приготовления нажатием кнопок (**МЕНЬШЕ**) и (**БОЛЬШЕ**). Максимальное время приготовления - 60 минут.



5. 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 микроволновой мощности в комбинированном режиме микроволн и гриля равен 600 Вт.

Использование функции удаления запаха

Используйте эту функцию по окончании приготовления продуктов с сильным запахом или при сильной задымленности во внутренней камере печи.

Сначала почистите внутреннюю камеру печи.

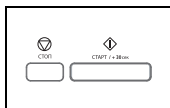


1. Почистив внутреннюю камеру печи, нажмите кнопку **Удаление запахов** (). По окончании удаления запахов вы услышите четыре звуковых сигнала.

- ☛ На заводе-изготовителе запрограммировано время удаления запахов, равное 5 минутам. Оно увеличивается на 30 секунд при каждом нажатии кнопки **+30 сек.**
- ☛ Максимальное время удаления запахов равняется 15 минутам.

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

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

2. тобы вновь включить звуковой сигнал, еще раз одновременно нажмите кнопки **СТОП** (⏏) и **СТАРТ**.

Результат:

- ◆ На дисплее появляется сообщение.

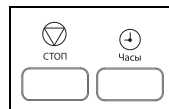
On

- ◆ 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 “запереть” печь для того, чтобы ее не могли случайно включить дети и лица, не знающие как пользоваться печью. Печь может быть “заперта” в любое время.

RU

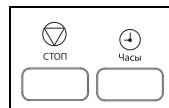


1. Одновременно нажмите кнопки **СТОП** (⏏) и **Часы** (⌚).

Результат:

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

L



2. тобы разблокировать вашу печь, еще раз одновременно нажмите кнопки **СТОП** (⏏) и **Часы** (⌚).
- Результат: Печью можно нормально пользоваться.

Руководство по выбору посуды

RU

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 “Безопасна 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 | | |
| • Полистироловые стаканчики и контейнеры | ✓ | Могут быть использованы для подогрева пищи. Перегрев может привести к плавлению полистирола. |
| • Бумажные пакеты или газеты | X | Могут загореться. |
| • Переработанная бумага или вторсырьевая бумага или металлическая отделка | X | Может вызвать электрическую дугу. |

| | | |
|---|-----|--|
| Стеклопосуда | | |
| • Посуда из закаленного стекла | ✓ | Может использоваться, если не имеет металлической отделки. |
| • Тонкая стеклянная посуда | ✓ | Может использоваться для разогрева пищи или жидкостей. Тонкое стекло может разбиться или лопнуть при резком нагревании. |
| • Стеклянные банки | ✓ | Надо снять крышку. Пригодны только для разогрева.. |
| Металл | | |
| • Блюда | X | Могут вызвать электрическую дугу или возгорание. |
| • Перекрученные проволочки для завязки пакетов | X | |
| Бумага | | |
| • Тарелки, стаканчики, салфетки и кухонная бумага | ✓ | Для кратковременного приготовления и разогрева. Также для поглощения избыточной влаги. |
| • Переработанная из вторсырья бумага | X | Может вызвать электрическую дугу. |
| Пластик | | |
| • Контейнеры | ✓ | Особенно, если это жароустойчивый термопластик. Некоторые другие пластики могут покоробиться или обесцветиться от высокой температуры. Не используйте меламиновый пластик. |
| • Покрывающая пленка | ✓ | 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. |
| • Пакеты для заморозки | ✓ X | 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

Руководство по приготовлению пищи

МИКРОВОЛНЫ

Микроволновая энергия фактически проникает в пищу, притягиваясь и поглощаясь содержащимися в пище водой, жиром и сахаром. Микроволны заставляют молекулы пищи быстро колебаться. Быстрые колебания этих молекул создают трение, и 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. Перемешайте два раза 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 | 150г | 600 Вт | 4½-5½ | 2-3 | Добавьте 15 мл (1 столовую ложку) холодной воды |
| Брокколи | 300г | 600 Вт | 9-10 | 2-3 | Добавьте 30 мл (2 столовые ложки) холодной воды |
| Горошек | 300г | 600 Вт | 7½-8½ | 2-3 | Добавьте 15 мл (1 столовую ложку) холодной воды |

| Продукты | Порция | Мощность | Время (мин.) | Время выдержки (мин.) | Инструкции |
|---|--------|----------|--------------|-----------------------|---|
| Зеленая фасоль | 300г | 600 Вт | 8-9 | 2-3 | Добавьте 30 мл (2 столовые ложки) холодной воды |
| Смесь овощей (морковь/горошек/кукуруза) | 300г | 600 Вт | 7½-8½ | 2-3 | Добавьте 15 мл (1 столовую ложку) холодной воды |
| Смесь овощей (в китайском стиле) | 300г | 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) | 250г | 850 Вт | 16-17 | 5 | Добавьте 500 мл холодной воды |
| Коричневый рис (пропаренный) | 250г | 850 Вт | 21-22 | 5 | Добавьте 500 мл холодной воды |
| Смесь риса (рис + канадский рис) | 250г | 850 Вт | 17-18 | 5 | Добавьте 500 мл холодной воды |
| Смешанная каша (рис + злаки) | 250г | 850 Вт | 18-19 | 5 | Добавьте 400 мл холодной воды |
| Макаронные изделия | 250г | 850 Вт | 11-12 | 5 | Добавьте 1000 мл горячей воды |

RU

Руководство по приготовлению пищи (продолжение)

RU

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, 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 | 250г 500г | 4-4½ 8-8½ | 3 | Подготовьте соцветия примерно одинакового размера. Разместите концами соцветий к центру блюда. |
| Брюссельская капуста | 250г | 5½-6½ | 3 | Добавьте 60-75 мл (5-6 столовых ложек) воды. |
| Морковь | 250г | 4½-5 | 3 | Нарежьте морковь кусочками примерно одинакового размера. |
| Цветная капуста | 250г 500г | 5-5½ 8½-9 | 3 | Разделите на соцветия примерно одинакового размера. Разрежьте большие соцветия пополам. Разместите концами соцветий к центру блюда. |
| Кабачки | 250г | 3½-4 | 3 | Нарежьте кабачки ломтиками. Добавьте 30 мл (2 столовые ложки) воды или кусок сливочного масла. Готовьте до мягкости. |
| Баклажаны | 250г | 3½-4 | 3 | Нарежьте баклажаны мелкими ломтиками и сбрызните 1 столовой ложкой лимонного сока. |
| Лук-порей | 250г | 4½-5 | 3 | Нарежьте лук-порей толстыми ломтиками. |
| Грибы | 125г 250г | 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 | 250г | 5½-6 | 3 | Разрежьте лук на ломтики или пополам. Добавьте только 15 мл (1 столовую ложку) холодной воды. |
| Перец | 250г | 4½-5 | 3 | Нарежьте перец мелкими ломтиками. |
| Картофель | 250г 500г | 4-5 7½-8½ | 3 | Взвесьте очищенный картофель и разрежьте его на половинки или четвертинки примерно одинакового размера. |
| Брюква | 250г | 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 в качестве 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 охлажденной пищи, имеющей температуру примерно от +5°C до +7°C.

Размещение и накрывание пищи

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 пищи.

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. Обратитесь за информацией в таблицы. В общем случае, 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 нагревом, во время нагрева и после его окончания. 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 при необходимости добавить время..

Времена 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 проверяйте, что пища стала полностью горячей по всему объему. Дайте пище постоять короткое 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 толщине 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 по его окончании.

Руководство по приготовлению пищи (продолжение)

РАЗОГРЕВ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ:

Выложите его 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. Рекомендуется кормить ребенка питанием, подогретым до температуры от 30 до 40°C.

ДЕТСКОЕ МОЛОКО:

Налейте молоко в стерилизованную стеклянную бутылочку. Разогревайте не накрывая. Никогда не разогревайте молоко с надетой на бутылочку соской, так как бутылочка может взорваться в случае перегрева. 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 начинать кормить ребенка. Рекомендованная температура кормления: 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 на следующей странице.

Разогрев детского питания и молока

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

| Продукты | Порция | Мощность | Время (мин.) | Время выдержки (мин.) | Инструкции |
|--|----------------|----------|--------------------------------|-----------------------|---|
| Детское питание (овощи + мясо) | 190г | 600 Вт | 30сек. | 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) | 190г | 600 Вт | 20сек. | 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 | 100ml 200ml | 300 Вт | 30-40сек. 50 сек - 1мин. | 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.

RU

| Продукты | Порция | Мощность | Время (мин.) | Время выдержки (мин.) | Инструкции |
|--|-------------------------------------|----------|----------------|-----------------------|---|
| Напитки (кофе, молоко, чай и вода комнатной температуры) | 150мл (1 чашка) 250мл (1 стакан) | 850Вт | 1-1 ½ 1½ -2 | 1-2 | Налейте жидкость в керамические чашки и разогревайте, не накрывая: Поставьте чашку (150 мл) или стакан (250 мл) в центр вращающегося подноса. Тщательно перемешайте напитки перед выдержкой и после нее. Будьте осторожны, вынимая напитки из печи. |
| Суп (из холодильника) | 250г | 850Вт | 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) | 350г | 600Вт | 5 ½ -6 ½ | 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) | 350г | 600Вт | 4 ½ -5 ½ | 3 | Положите макаронные изделия (например, спагетти или яичную лапшу) на плоскую керамическую тарелку. Обтяните пленкой, пригодной для микроволновой печи. Перемешайте перед подачей на стол. |
| Мучные изделия с начинкой и соусом (из холодильника) | 350г | 600Вт | 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) | 350г | 600Вт | 5 ½ -6 ½ | 3 | Положите готовое к разогреву блюдо из 2-3 компонентов на керамическую тарелку. Обтяните его пленкой, пригодной для микроволновой печи. |

Руководство по приготовлению пищи (продолжение)

RU

РАЗМОРОЗКА ПРОДУКТОВ

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

Замороженная птица должна быть полностью разморожена перед приготовлением. Удалите с упаковки металлические перекрученные проволочки, завязывающие упаковку, 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 очень 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. Пожалуйста, 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.

Используйте следующую таблицу в качестве руководства для размораживания 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 | 250г 500г 250г | 6½ -7½ 13-14 7½ -8½ | 5-25 | Положите мясо на плоское керамическое блюдо. Экранируйте тонкие края алюминиевой фольгой. Переверните по окончании половины времени размораживания! |
| Птица Куски курицы Целая курица | 500г (2 штуки) 900г | 14½-15½ 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 | 200г (2 штуки) 400г (4 штуки) | 6-7 12-13 | 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 | 250г | 6-7 | 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 250г 500г | ½-1 2-2½ 4½-5 8-10 | 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)

ГРИЛЬ

Нагревательный элемент гриля расположен под потолком внутренней камеры печи. Он работает только тогда, когда дверца печи закрыта, а поднос вращается. Вращение подноса обеспечивает более равномерное подрумянивание пищи. Если гриль предварительно прогреть в течение 4 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:

Отбивные, сардельки, антрекоты, гамбургеры, ломтики бекона и окорока, тонкие порции рыбы, сэндвичи и все виды закусок на тостах.

ВАЖНОЕ ЗАМЕЧАНИЕ:

Всегда, когда используется режим приготовления только с помощью гриля, обеспечьте, чтобы расположенный под потолком внутренней камеры печи нагревательный элемент гриля находился в горизонтальном положении, а не в вертикальном положении у задней стенки камеры. Пожалуйста, помните, что пищу необходимо поместить на высокую подставку, если в инструкциях не указано иначе.

МИКРОВОЛНЫ + ГРИЛЬ

В этом режиме приготовления комбинируется лучистая теплота, излучаемая нагревательным элементом гриля и скорость приготовления, обеспечиваемая использованием микроволн. Он работает только тогда, когда закрыта дверца печи и когда вращается поднос. Благодаря вращению подноса, пища подрумянивается равномерно. В этой модели печи имеются три комбинированных режима приготовления: 600 Вт + Гриль, 450 Вт + Гриль и 300 Вт + Гриль.

Кухонные принадлежности для режима "микроволны + гриль"

Пожалуйста, используйте кухонные принадлежности, через которые могут проходить микроволны. Они должны быть из не воспламеняющегося материала. Не используйте в комбинированном режиме металлические кухонные принадлежности. Не используйте никаких пластиковых кухонных принадлежностей, так как они могут расплавиться.

Пища, пригодная для приготовления в режиме "микроволны + гриль":

Пища, пригодная для приготовления в комбинированном режиме, включает все виды уже готовой пищи, которую нужно разогреть и подрумянить (например, запеченные макаронные изделия), а также этот режим можно использовать, чтобы подрумянить верхнюю часть такой пищи, для которой требуется небольшое время приготовления.

Этот режим также может использоваться для приготовления толстых порций пищи, которая станет вкуснее, если сверху нее образуется золотистая хрустящая корочка (например, куски курицы, которые переворачиваются после половины времени приготовления). Более подробные сведения смотрите в таблице приготовления с использованием гриля.

ВАЖНОЕ ЗАМЕЧАНИЕ:

Всегда, когда используется комбинированный режим приготовления (микроволны + гриль), обеспечьте, чтобы расположенный под потолком внутренней камеры печи нагревательный элемент гриля находился в горизонтальном положении, а не в вертикальном положении у задней стенки камеры. Пожалуйста, помните, что пищу необходимо поместить на высокую

подставку, если в инструкциях не указано иначе. Иногда она должна помещаться прямо на вращающийся поднос. Пожалуйста, обращайтесь к инструкциям, приведенным в нижеследующей таблице.

Если пищу нужно подрумянить с обеих сторон, вы должны ее перевернуть.

Руководство по приготовлению замороженных продуктов с использованием гриля

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

| Замороженные продукты | Порция | Мощность | Время на 1 сторону (мин.) | Время на 2 сторону (мин.) | Инструкции |
|--|----------------------|---------------------|----------------------------------|---------------------------|---|
| Булочки (весом около 50 г каждая) | 2 шт-уки 4 шт-уки | Микро волны + Гриль | 300 Вт + Гриль 1 1-1½ 2-2½ | Только гриль 1-2 1-2 | Положите булочки в кружок, нижней стороной вверх, прямо на вращающийся поднос. Подрумянивайте булочки до образования корочки. Дайте постоять 2-5 минут. |
| Французский батон с начинкой (помидоры, сыр, ветчина, грибы) | 250-300 г (2 шт.) | 450 Вт + Гриль | 8-9 | -- | Положите 2 батона рядом друг с другом на подставку. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты. |
| Блюдо с тертым сыром (овощи или картофель) | 400 г | 450 Вт + Гриль | 13-14 | -- | Положите замороженное блюдо с тертым сыром в небольшое блюдо из термостойкого стекла. Поставьте блюдо на подставку. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты. |
| Макаронные изделия (каннелони, макароны, лазанья) | 400 г | 600 Вт + Гриль | 14-15 | -- | Положите замороженные макаронные изделия в небольшое прямоугольное блюдо из термостойкого стекла. Поставьте блюдо прямо на вращающийся поднос. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты. |
| Куски цыпленка в кляре | 250 г | 450 Вт + Гриль | 5-5½ | 3-3½ | Разложите куски цыпленка в кляре на решетке. |
| Чипсы для приготовления в микроволновой печи | 250 г | 450 Вт + Гриль | 9-11 | 4-5 | Равномерно разложите чипсы на бумагу для выпечки на решетке. |

RU

Руководство по приготовлению пищи (продолжение)

RU

Руководство по приготовлению свежих продуктов с использованием гриля

Предварительно прогрейте гриль, включив печь в режим гриля на 4 минуты.

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

| Свежие продукты | Порция | Мощность | Время на 1 сторону (мин.) | Время на 2 сторону (мин.) | Инструкции |
|--|--------------------------------|----------------|---------------------------|---------------------------|---|
| Ломтики тоста | 4 куска (по 25 г каждый) | Только гриль | 4-5 | 4½-5½ | Положите тосты рядом друг с другом на подставку. |
| Булочки (уже испеченные) | 2-4 штуки | Только гриль | 2-3 | 2-3 | Положите булочки в кружок прямо на вращающийся поднос, сначала нижней стороной вверх. |
| Томаты гриль | 200 г (2 шт.) 400 г (4 шт.) | 300 Вт + Гриль | 3½-4½ 6-7 | -- | Разрежьте томаты пополам. Посыпьте их сверху сыром. Разложите их в кружок на плоском блюде из термостойкого стекла. Поставьте блюдо на подставку. |
| Тосты по-Гавайски (ломтики ананаса, ветчины, сыра) | 2 шт. (300 г) | 450 Вт + Гриль | 3½-4 | -- | Сначала поджарьте ломтики хлеба. Положите на хлеб ингредиенты тостов и положите тосты на решетку. Положите 2 тоста друг напротив друга прямо на решетку. Дайте постоять 2-3 минуты. |
| Печеный картофель | 250 г 500 г | 600 Вт + Гриль | 4½-5½ 8-9 | -- | Разрежьте картофелины пополам. Положите их в кружок на решетку отрезанными сторонами в сторону гриля. |

| Свежие продукты | Порция | Мощность | Время на 1 сторону (мин.) | Время на 2 сторону (мин.) | Инструкции |
|---------------------------------------|--------------------------------------|--------------------|---------------------------|---------------------------|--|
| Куски курицы | 450-500 г (2 куска) | 300 Вт + Гриль | 8-9 | 9-10 | Подготовьте куски курицы, смазав куски курицы маслом и посыпав специями. Положите их в кружок костями к середине. Не кладите один кусок курицы в центр решетки. Дайте постоять 2-3 минуты. |
| Бараньи отбивные (средне прожаренные) | 400 г (4 шт.) | Только гриль | 11-13 | 8-9 | Смажьте бараньи отбивные растительным маслом и посыпьте специями. Положите их в кружок на решетку. После жаренья дайте им постоять 2-3 минуты. |
| Свинные стейки | 250 г (2 шт.) | Микроволны + гриль | 300 Вт + Гриль 7-8 | Только гриль 6-7 | Смажьте свинные стейки растительным маслом и посыпьте специями. Положите их в кружок на решетку. После приготовления дайте им постоять 2-3 минуты. |
| Печеные яблоки | 1 яблоко (200 г) 2 яблока (400 г) | 300 Вт + Гриль | 4-4½ 6-7 | -- | Вырежьте из яблок сердцевину и заполните отверстия изюмом и джемом. Посыпьте яблоки сверху измельченным миндалем. Положите яблоки на плоское блюдо из термостойкого стекла. Поставьте блюдо прямо на вращающийся поднос. |

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 грязи и частиц пищи:

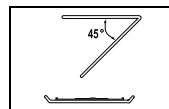
- **Внутренние и наружные поверхности**
- **Дверца и уплотнители дверцы**
- **Вращающийся поднос и роликовая подставка**

- ☛ ВСЕГДА поддерживайте в чистоте уплотнители дверцы и следите за тем, чтобы дверца надежно закрывалась.
- ☛ Печь должна содержаться в чистоте, наличие грязи 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

- ✉ **Чистите** внутреннюю камеру микроволновой печи при помощи раствора мягкого моющего средства после каждого использования печи, но дайте печи сначала остыть, чтобы избежать ожога.



При чистке верхней части внутренней камеры печи вам будет удобнее чистить нагревательный элемент, если вы повернете элемент вниз на 45°, и затем почистите его.

RU

Хранение и ремонт вашей микроволновой печи

RU

При установке 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.

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

Технические характеристики

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

| | |
|--|--|
| Модель | GE87HR |
| Источник электропитания | 230 В ~ 50 Гц |
| Потребляемая мощность Микроволны Гриль Комбинированный режим | 1300 Вт 1100 Вт 2400 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 Внутренняя камера печи | 489 x 275 x 401,4 мм 330 x 211 x 329 мм |
| Объем камеры | 23 литра |
| Масса Нетто | Приблизительно 14 кг |

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ

| | |
|--|---|
| Коэффициент полезного действия, % | 55 % |
| Адрес и наименование лаборатории | Самсунг Электроникс Ко. Лтд. Республика Корея, 416 Маеган-3 Донг, Ёлеонгтонг-Гу, Сувон, Кюнгки-До |
| Характеристики энергетической эффективности определены согласно Приказу Министерства промышленности и торговли РФ от 29 апреля 2010 г. № 357 | |
| На продукте присутствует наклейка с информацией о его энергетической эффективности * оборудование класса I | |

Для заметок

RU



AB57



166



KZ.O.02.0072

- Сертификат : **РОСС KR.AB57.B04524**
- Срок действия : **с 16.07.2009 по 15.07.2012**

ИЗГОТОВЛЕНО В Малайзии
ИЗГОТОВИТЕЛЬ: САМСУНГ
ТОВАР СЕРТИФИЦИРОВАН: АЛТТЕСТ
АДРЕС:

Самсунг Электронике (М)
 Сдн.Бхд.(СЕМА),Лот 2,Лебух 2,Норд Кланг
 Стрэйтс,Эриа 21,Индастриал Ларк,42000 Порт
 Кланг,Селангор,Малайзия.

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

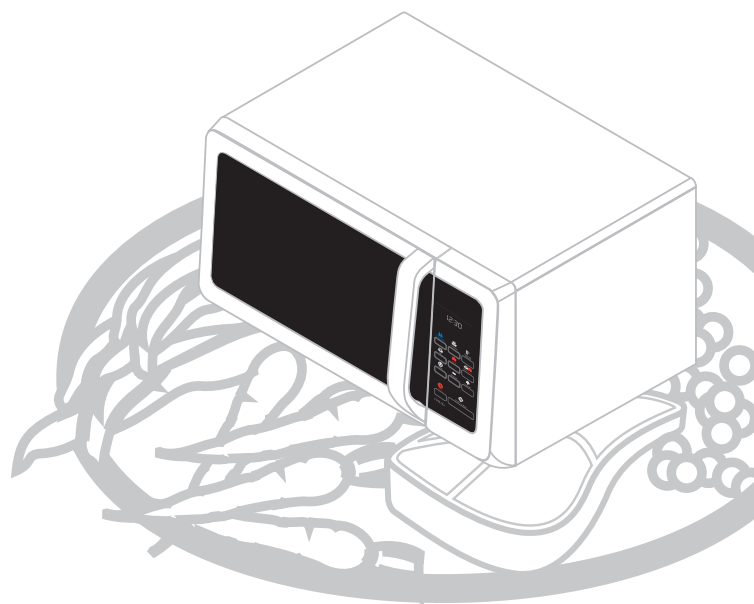
В СЛУЧАЕ ВОЗНИКНОВЕНИЯ ВОПРОСОВ ИЛИ КОММЕНТАРИЕВ

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

SAMSUNG

МІКРОХВИЛЬОВА ПІЧ

Інструкція користувача і посібник з приготування їжі

GE87HR

| | |
|--|----|
| Короткий наочний посібник | 2 |
| Піч | 2 |
| Панель керування | 3 |
| Приладдя | 3 |
| Користування цією інструкцією | 4 |
| Правила техніки безпеки | 4 |
| Встановлення мікрохвильової печі | 5 |
| Встановлення часу | 6 |
| Що робити, якщо виникли сумніви з приводу чогось, або є певні проблеми | 6 |
| Приготування/Підігрівання | 7 |
| Рівні потужності | 7 |
| Зупинка приготування їжі | 7 |
| Регулювання часу приготування | 7 |
| Використання режиму автоматичного розігрівання | 8 |
| Параметри режиму автоматичного розігрівання | 8 |
| Використання режиму автоматичного швидкого розмороження | 9 |
| Параметри автоматичного швидкого розмороження | 9 |
| Вибір положення нагрівального елемента | 10 |
| Вибір приладдя | 10 |
| Приготування в режимі гриля | 10 |
| Поєднання мікрохвиль та гриля | 11 |
| Використання функції видалення запахів | 11 |
| Вимкнення звукового сигналу | 12 |
| Блокування мікрохвильової печі для безпеки | 12 |
| Посібник із вибору посуду | 13 |
| Посібник із приготування їжі | 14 |
| Чищення мікрохвильової печі | 20 |
| Зберігання і ремонт мікрохвильової печі | 21 |
| Технічні характеристики | 21 |

Planet
First 100%
Recycled Paper

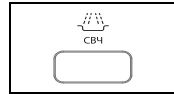
Цей посібник на 100% виготовлено з паперу вторинної переробки.


Код №: DE68-03513K-04

Короткий наочний посібник

UK

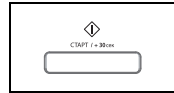
Для приготування їжі




1. Помістіть продукти в піч.
Виберіть рівень потужності, натиснувши один або кілька разів кнопку **СВЧ (Рівень потужності)** .




2. Встановіть необхідний час приготування за допомогою кнопок **Меньше (Вниз)** — та **Больше (Вгору)** +.

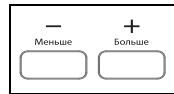


3. Натисніть кнопку **СТАРТ (Старт)** .
Результат Починається приготування страви. Коли приготування закінчено, піч подасть чотири звукових сигнали.

Для швидкого розмороження продуктів




1. Помістіть продукти в піч.
Виберіть тип продуктів, які Ви збираєтеся розморожувати, натиснувши один або кілька разів кнопку **Ускорення розмороження (Швидке розмороження)** .

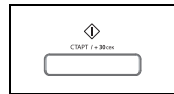


2. Виберіть вагу продуктів за допомогою кнопок **Меньше (Вниз)** — та **Больше (Вгору)** +.



3. Натисніть кнопку **СТАРТ (Старт)** .

Щоб продовжити час приготування на 30 секунд

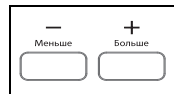


- Залиште продукти в печі.
Натисніть один або кілька разів кнопку **+30 сек** для кожних 30 секунд, які треба додати.

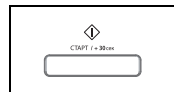
Для приготувати страв на грилі



1. Натисніть кнопку **Гриль** .

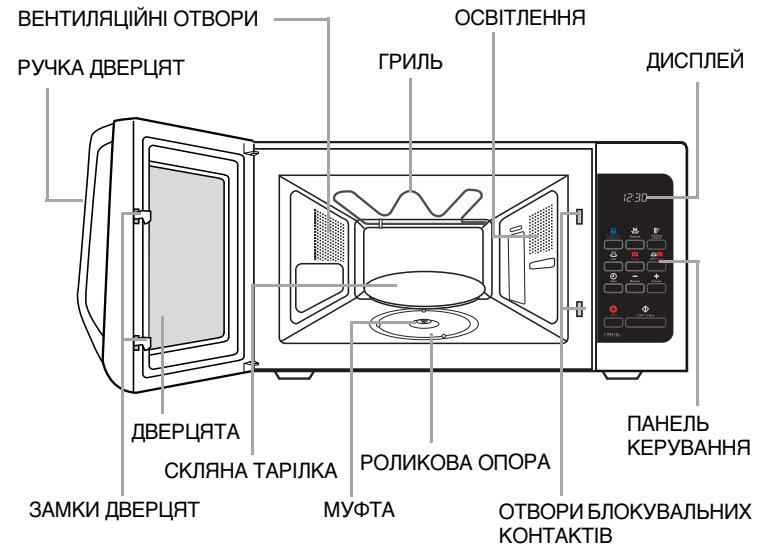


2. Встановіть необхідний час приготування за допомогою кнопок **Меньше (Вниз)** — та **Больше (Вгору)** +.

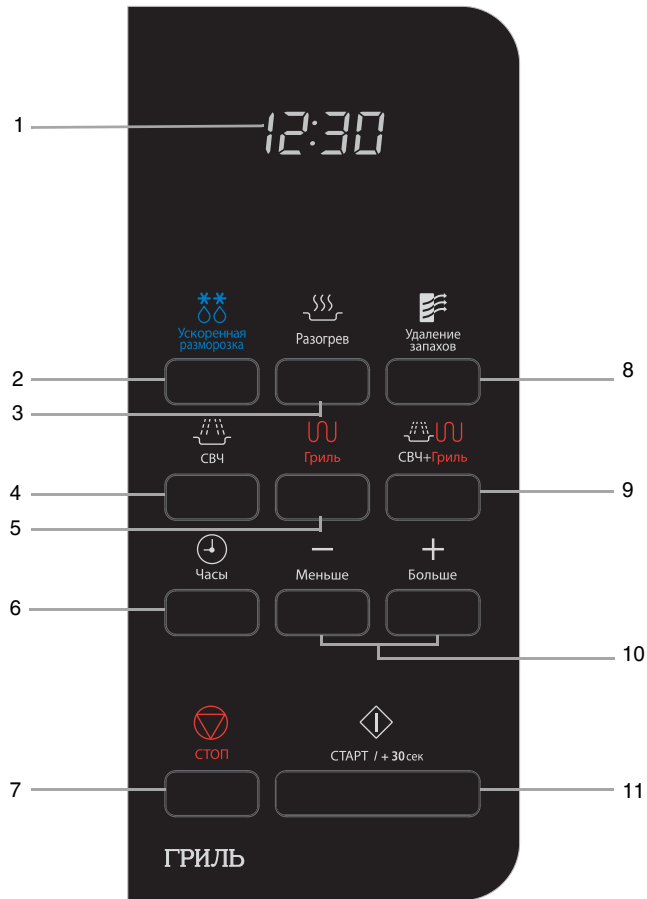


3. Натисніть кнопку **СТАРТ (Старт)** .

Піч



Панель керування

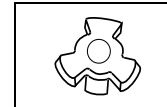


- | | |
|--|---|
| 1. ДИСПЛЕЙ | 7. КНОПКА СТОП/СКАСУВАТИ |
| 2. РЕЖИМ АВТОМАТИЧНОГО ШВИДКОГО РОЗМОРОЖЕННЯ | 8. КНОПКА ВИДАЛЕННЯ ЗАПАХІВ |
| 3. ВИБІР РЕЖИМУ АВТОМАТИЧНОГО РОЗІГРІВАННЯ | 9. ВИБІР КОМБІНОВАНОГО РЕЖИМУ |
| 4. ВИБІР РІВНЯ ПОТУЖНОСТІ | 10. КНОПКА ДОГОРИ (+)/ДОНИЗУ(-) (для часу приготування, ваги, розміру порції) |
| 5. ВИБІР РЕЖИМУ ГРИЛЯ | 11. КНОПКА ПУСК |
| 6. ВСТАНОВЛЕННЯ ЧАСУ | |

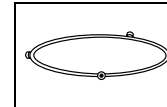
Приладдя

Залежно від придбаної моделі, в комплекті постачаються декілька приладдя, які можна використовувати різним способом.

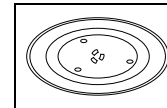
UK



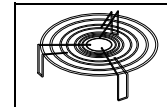
1. **Муфта**, яка вже закріплена на валу мотора в основі печі.
 Призначення: Муфта обертає скляну тарілку.



2. **Роликова опора**, яка кріпиться в центрі печі.
 Призначення: Роликова опора утримує скляну тарілку.



3. **Скляна тарілка**, яку ставлять на роликову опору так, щоб центр був з'єднаний з муфтою.
 Призначення: Скляна тарілка служить як поверхня для приготування; її можна легко вийняти і почистити.



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



Не можна користуватись мікрохвильовою піччю, якщо не встановлено роликової опори і скляної тарілки.

Користування цією інструкцією

UK

Ви щойно придбали мікрохвильову піч компанії SAMSUNG. В інструкції користувача міститься багато корисної інформації щодо приготування їжі в цій мікрохвильовій печі:

- Правила техніки безпеки
- Відповідні приладдя і посуд для приготування їжі
- Корисні поради щодо приготування

На самому початку інструкції подано короткий наочний посібник, який пояснює чотири основні операції приготування:

- Звичайне приготування страви
- Автоматичне швидке розмороження продуктів
- Приготування в режимі грилю
- Збільшення часу приготування

Далі в інструкції подано ілюстрації печі і, що більш важливо, панелі керування, щоб швидко можна було знайти відповідні кнопки. В ілюстраціях почергових дій використовуються два різних символи.



інформація



Примітка

ЗАПОБІЖНІ ЗАХОДИ ДЛЯ УНИКНЕННЯ МОЖЛИВОГО НАДМІРНОГО МІКРОХВИЛЬОВОГО ВИПРОМІНЮВАННЯ

Недотримання цих запобіжних заходів може призвести до шкідливої дії мікрохвильового випромінювання на організм.

- Ні при яких обставинах не можна користуватися піччю з відкритими дверцятами, псувати блокувальні контакти (замки дверцят), або вставляти будь-що в отвори блокувальних контактів.
- Не вставляйте нічого між дверцятами та передньою панеллю печі і не дозволяйте залишкам від їжі чи миючих засобів накопичуватись на ущільнюючих поверхнях. Підтримуйте дверцята та їх ущільнюючі поверхні чистими, протираючи їх після використання печі спочатку вологою, а потім м'якою сухою ганчіркою.
- Не використовуйте несправну піч, доки її не полагодить кваліфікований спеціаліст по мікрохвильовим печам, підготований компанією-виробником. Особливо важливо, щоб дверцята печі надійно закривались і не були пошкоджені:
 - Дверцята (погнуті)
 - Петлі дверцят (зламані або ослаблені)
 - ущільнювачі дверцят та ущільнюючі поверхні
- Налаштовувати чи ремонтувати піч може лише кваліфікований спеціаліст по мікрохвильовим печам, підготований компанією-виробником.

Правила техніки безпеки

ВАЖЛИВІ ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

УВАЖНО ПРОЧИТАЙТЕ І ЗБЕРІГАЙТЕ ДЛЯ КОРИСТУВАННЯ В МАЙБУТНЬОМУ

Перш ніж починати готувати продукти або нагрівати рідини в мікрохвильовій печі, будь-ласка, перевірте чи дотримано наступні правила безпеки.

- Використовуйте лише посуд та приладдя, призначені для використання в мікрохвильовій печі;
Не використовуйте жодних металевих ємностей, кухонного посуду із золотою чи срібною оправою, шампурами, вилками і т.д. Видаляйте перекручені дровотві зав'язки з паперових чи пластикових пакетів.

Причина: Можуть виникати електричні розряди та іскри, що спричинить пошкодження печі.

- Підчас нагрівання їжі у пластиковому чи паперовому посуді, необхідно час від часу заглядати в піч, оскільки посуд може загорітися. Не використовуйте мікрохвильову піч для сушіння газет чи одягу.
- Для приготування чи розігрівання малої кількості продуктів необхідно менше часу. Якщо для їх приготування встановити звичний час, їх можна перегріти або вони підгорять.
- Якщо побачите чи почувєте дим, вимкніть піч та від'єднайте від розетки і не відкривайте дверцята, щоб полум'я згасло без доступу кисню.
- Підчас нагрівання напоїв в печі існує небезпека раптового кипіння рідини, тому необхідно обережно поводитись з наповненим рідиною посудом; Щоб запобігти такій ситуації **ЗАВЖДИ** дотримуйтесь часу витримки після вимкнення печі не менше ніж 20 секунд, щоб дати можливість зрівняти температуру по всьому об'єму. При необхідності, перемішуйте рідину підчас нагрівання і **ЗАВЖДИ** після нагрівання.
- У випадку опіку, дотримуйтесь цих інструкцій ПЕРШОЇ ДОПОМОГИ:
 - * Занурте обпечене місце в холодну воду щонайменше на 10 хвилин.
 - * Накладіть на обпечену ділянку чисту суху пов'язку.
 - * Не наносьте на обпечену ділянку жодних кремів, олій чи лосьйонів.
- НИКОЛИ** не наповнюйте посудину до країв, і вибирайте посудину, яка є зверху ширшою ніж знизу, щоб підчас кипіння запобігти розливанню рідини назовні. Пляшки з вузьким горлом можуть також вибухнути від перегрівання. **НИКОЛИ** не нагрівайте пляшку для дитини з надією соскою, оскільки пляшка може вибухнути від перегрівання.
- Щоб запобігти опікам, вміст пляшок з молоком і банок з дитячим харчуванням необхідно перемішувати та збовтувати, а перед годуванням дитини перевіряти температуру.
- Не можна нагрівати в мікрохвильовій печі яйця в шкаралупі або неочищені сильно зварені яйця, оскільки вони можуть вибухнути навіть після закінчення підігрівання. Також не можна нагрівати пляшки, банки, посудини в герметичній або вакуумній упаковці, горіхи в шкаралупі, помідори і т.д.
- Піч необхідно регулярно чистити і видаляти з неї залишки їжі.
- Якщо не підтримувати піч у чистому стані, може статись пошкодження покриття, внаслідок чого зменшиться термін служби і може виникнути небезпечна ситуація.
- НЕ** накривайте вентиляційні отвори тканиною або папером. Вони можуть загорітись від гарячого повітря, яке виходить з печі. Піч може перегрітись і автоматично відімкнутись. Вона буде знаходитись в неробочому стані, доки достатньо не охолоне.
- ЗАВЖДИ** використовуйте спеціальні рукавиці коли виймаєте посуд з печі, щоб запобігти випадковим опікам.

Правила техніки безпеки (продовження)

- НЕ торкайтесь нагріваючих елементів або внутрішніх стінок печі, доки піч не охолонула.
 - Не допускайте потрапляння води на мережевий кабель або штепсельну вилку і контакту мережевого кабелю з гарячими поверхнями. Ніколи не використовуйте піч, якщо пошкоджено мережений кабель або вилку.
 - Вікривайте дверцята стоячи від печі на відстані витягнутої руки.
- Причина:** Гаряче повітря або пара з печі може спричинити опік.
- Під час роботи печі (особливо в режимі розмороження) можна чути звуки клацання.
- Причина:** Це є нормальний звук при зміні вихідної потужності.
- НЕ вмикайте мікрохвильову піч, коли вона порожня. З міркувань безпеки її живлення буде автоматично вимкнено. Після того, як вона постоїть більше 30 хвилин, її знов можна вмикати. Рекомендовано постійно тримати в печі склянку з водою. Вода поглинати мікрохвилі, якщо піч випадково ввімкнули.
 - Мікрохвильову піч не можна тримати в шафі.

ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ

- НІКОЛИ не дозволяйте малим дітям користуватися чи гратися мікрохвильовою піччю. Не залишайте їх без нагляду біля мікрохвильової печі під час її використання. Не зберігайте і не ховайте предметів, які викликають дитячий інтерес безпосередньо над піччю.
- Цей прилад не призначений для використання особами (включаючи дітей) з обмеженими фізичними чи розумовими можливостями, або які не мають достатнього досвіду чи знань, якщо вони перебувають без нагляду відповідальної за їх безпеку особи або не навчені безпечно користуватися піччю.
- За малими дітьми слід наглядати, щоб вони не бавились із приладом.
- Під час використання піч нагрівається. Будьте обережні, уникайте контакту із нагрівальними елементами всередині мікрохвильової печі.
- НЕ використовувати для миття скла жорсткі абразивні миючі засоби та гострі металеві скребки, оскільки можна подряпати поверхню, що може спричинити тріщини в склі.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ:

Якщо пошкоджено дверцята або ущільнювачі дверцят, піч заборонено використовувати до тих пір, поки не буде полагоджена спеціалістом.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ:

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

ПОПЕРЕДЖЕННЯ:

Рідини та іншу їжу не можна розігрівати в щільно закритих ємностях, оскільки вони можуть вибухнути.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ:

Діти можуть користуватися піччю без нагляду дорослих, лише при умові отримання відповідних інструкцій, щоб дитина вміла безпечно користуватися піччю і усвідомлювала небезпеку від неправильного користування.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ:

Коли мікрохвильова піч працює в комбінованому режимі, діти можуть користуватися нею тільки під наглядом дорослих з причини високих температур.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ:

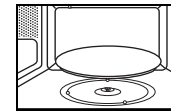
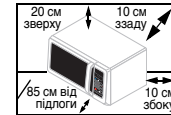
Доступні частини печі можуть сильно нагріватися. Не залишати дітей без нагляду.

- З міркувань безпеки, заборонено чистити прилад миючими засобами зі струменевою подачею або високим тиском.

Встановлення мікрохвильової печі

Встановіть піч на плоску рівну поверхню на висоті приблизно 85 см від підлоги. Поверхня повинна бути достатньо стійкою, щоб безпечно витримати масу печі.

UK



- При встановленні печі для нормальної вентиляції забезпечте відстань між піччю та іншими предметами не менше 10 см для задніх та бокових стінок та 20 см для верхньої кришки печі.
- Вийміть з печі всі пакувальні матеріали. Встановіть роликову опору і скляну тарілку. Перевірте, щоб тарілка вільно оберталась.
- Мікрохвильова піч має бути розташована так, щоб був вільний доступ до мережевої вилки.

Якщо пошкоджено мережевий кабель приладу, його необхідно замінити на спеціальний кабель або кабель з комплекти, який можна придбати в компанії-виробника або її агента з обслуговування.

Для особистої безпеки, під'єднайте кабель до 3-контактної заземленої розетки мережі змінного струму 230 В, 50 Гц. Якщо мережевий кабель пошкоджено, його слід замінити спеціальним кабелем.

Не встановлюйте мікрохвильову піч в спекотне або сире місце, наприклад, поряд зі звичайною кухонною плитою або радіатором опалення. Необхідно враховувати характеристики електроживлення печі, і будь-який подовжувач повинен відповідати тим же вимогам, що й мережевий кабель з комплектації. Перед першим використанням мікрохвильової печі протріть внутрішні поверхні та ущільнювач дверцят вологою ганчіркою.

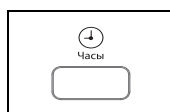
Встановлення часу

UK

Придбана вами мікрохвильова піч має вмонтований годинник. Після подачі живлення на дисплеї автоматично відображається “:0”, “88:88” або “12:00”. Налаштуйте поточний час. Він може показувати час як в 24-годинному так і в 12-годинному форматі. Необхідно налаштувати годинник:

- Коли вперше встановлюєте придбану мікрохвильову піч
- Після збою електроживлення

✉ Не забудьте перевести годинник при переході зі літнього часу на зимовий, і навпаки.



1. Щоб показувати час у... Натисніть кнопку Часи (Годинник) + ...

24-годинному форматі
12-годинному форматі

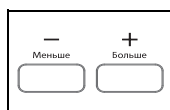
Один раз
Двічі



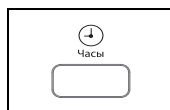
2. Натисніть кнопки — і +, щоб встановити годину.



3. Натисніть кнопку Часи (Годинник) +.



4. Натисніть кнопки — і +, щоб встановити хвилини.



5. Натисніть кнопку Часи (Годинник) +.

Що робити, якщо виникли сумніви з приводу чогось, або є певні проблеми

Якщо у Вас виникла яка-небудь із нищенаведених проблем, спробуйте подані відповіді.

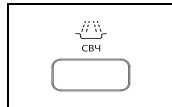
- ◆ Нормальним вважається
 - Конденсація вологи всередині печі
 - Повітряний потік навколо дверцят і зовнішнього корпусу
 - Світлові блики навколо дверцят і зовнішнього корпусу
 - Пара, яка виходить по периметру дверцят або вентиляційних отворів
 - ◆ Коли Ви натискаєте кнопку **СТАРТ (Старт)** ◇, піч не працює.
 - Чи повністю закриті дверцята?
 - ◆ Зовсім не відбувається приготування їжі
 - Чи правильно встановлено час і/або натиснуто кнопку **СТАРТ (Старт)** ◇?
 - Чи закриті дверцята?
 - Чи не перевантажено електричну мережу, що спричинило до згорання плавкого запобіжника або спрацював автомат захисту?
 - ◆ Їжа не готова або надто запечена
 - Чи правильно вибрано час приготування для даного типу їжі?
 - Чи вибраний правильний рівень потужності?
 - ◆ Всередині печі помітні іскри і чути потріскування (іскріння)
 - Чи не використовується посуд з металевим оздобленням?
 - Чи не залишено в печі вилку або інший металевий предмет?
 - Чи не знаходиться алюмінієва фольга надто близько до внутрішніх стінок?
 - ◆ Піч створює перешкоди для радіоприймачів та телевізорів
 - Підчас роботи печі можна спостерігати незначні перешкоди для радіо чи телевізорів. Це нормально. Щоб вирішити цю проблему, встановлюйте піч подалі від телевізорів, радіоприймачів та антен.
 - Якщо мікропроцесор мікрохвильової печі реагує на перешкоди, можливо скинуті показники дисплею. Щоб вирішити цю проблему, від'єднайте вилку мережевого кабелю від розетки, і потім вставте її знову. Знову встановіть час.
- ✉ Якщо після прочитання вищенаведених інструкцій вам не вдається усунути проблему, зверніться до магазину, в якому придбано піч або в найближчий сервісний центр компанії SAMSUNG.

Приготування/Підігрівання

Наступна процедура пояснює як правильно приготувати або розігріти їжу.

ЗАВЖДИ перевіряйте встановлені вами режими, перед тим як залишити піч без нагляду.

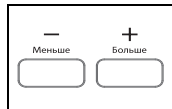
Спочатку помістіть їжу в центр скляної тарілки. Тоді закрийте двері



1. Натисніть кнопку **СВЧ (Рівень потужності)** . **Результат** Дисплей показує повідомлення 850 Вт (максимальна потужність приготування): Виберіть відповідний рівень потужності знову натискаючи кнопку

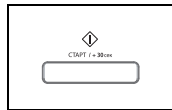
СВЧ (Рівень потужності) , доки на дисплеї не з'явиться необхідний рівень потужності у ватах. Дивитися таблицю рівнів потужностей.

2. Встановіть необхідний час приготування за допомогою кнопок **Меньше (Вниз)** — та **Больше (Вгору)** +.



3. Натисніть кнопку **СТАРТ (Старт)** . **Результат** З'являється світло всередині печі і тарілка починає крутитися.

- 1) Починається приготування їжі і коли воно закінчується, піч подає чотири звукових сигнали.
- 2) Звуковий сигнал, що нагадує про закінчення приготування, подається 3 рази (з інтервалом в одну хвилину).
- 3) Дисплей знову показує поточний час.



- Ніколи** не вмикайте порожню мікрохвильову піч.
- Якщо Ви хочете нагрівати їжу протягом короткого часу на максимальній потужності (850 Вт), просто натисніть кнопку **+30 сек** по одному разу для кожних 30 секунд часу приготування. Піч одразу починає працювати.

Рівні потужності

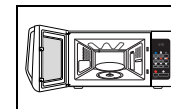
Ви можете вибрати один із нижченаведених рівнів потужності.

| Рівень потужності | Вихідний | |
|-----------------------------|------------|---------|
| | МІКРОХВИЛІ | ГРИЛЬ |
| ВИСОКИЙ | 850 Вт | |
| СЕРЕДНІЙ ВИСОКИЙ | 600 Вт | |
| СЕРЕДНІЙ | 450 Вт | |
| СЕРЕДНІЙ НИЗЬКИЙ | 300 Вт | |
| РОЗМОРОЖУВАННЯ | 180 Вт | |
| НИЗЬКИЙ/НЕ ДАВАТИ ОХОЛОНУТИ | 100 Вт | |
| ГРИЛЬ | - | 1100 Вт |
| КОМБІ I () | 600 Вт | 1100 Вт |
| КОМБІ II () | 450 Вт | 1100 Вт |
| КОМБІ III () | 300 Вт | 1100 Вт |

- Якщо вибрати більш високий рівень потужності, то час приготування необхідно зменшити.
- Якщо вибрати більш низький рівень потужності, то час приготування необхідно збільшити.

Зупинка приготування їжі

Зупинити процес приготування можна в будь-який час, щоб проконтролювати приготування їжі.



1. Щоб призупинити тимчасово; Відкрийте дверцята.

Результат Приготування їжі зупиняється. Щоб відновити приготування, закрийте дверцята і знову натисніть кнопку **СТАРТ** .



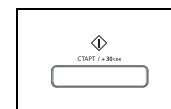
2. Щоб зупинити повністю; Натисніть кнопку **СТОП** .

Результат Приготування припиняється. Щоб скасувати задані параметри режиму приготування, знову натисніть кнопку **СТОП** .

- Щоб скасувати будь-які задані параметри режимів приготування до початку приготування просто натисніть кнопку **СТОП** .

Регулювання часу приготування

Ви можете збільшити залишений час приготування натискаючи кнопку **+30 сек** по одному разу для кожних 30 секунд, які ви хочете додати.



Натисніть кнопку **+30 сек** по одному разу для кожних 30 секунд, які ви хочете додати.

Використання режиму автоматичного розігрівання

UK

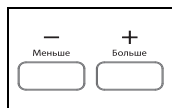
Режим автоматичного розігрівання містить чотири запрограмованих по часу рецепти приготування. Вам не потрібно вводити ні часу приготування, ні рівня потужності.

Ви можете задати розмір порції натискаючи кнопки (–) та (+).

Спочатку, помістіть їжу в центр скляної тарілки і закрийте дверцята.



1. Виберіть тип продуктів, які Ви збираєтесь готувати, натиснувши один або кілька разів кнопку **Разогрев (Авто)**.



2. Виберіть розмір порції за допомогою кнопок **Меньше (Вниз)** та **Больше (Вгору)**. (див. таблицю збоку).



3. Натисніть кнопку **СТАРТ (Старт)**.
Результат Починається приготування страви. Коли приготування закінчено:
 - 1) Пліч подає чотири звукових сигнали.
 - 2) Звуковий сигнал, що нагадує про закінчення приготування, подається 3 рази (з інтервалом в одну хвилину).
 - 3) Дисплей знову показує поточний час.



Використовуйте лише безпечний для використання в мікрохвильовій печі посуд.

Параметри режиму автоматичного розігрівання

В поданій таблиці представлено різні програми режиму автоматичного розігрівання, вагу продуктів, час витримки та відповідні рекомендації.

| Код/Продукти | Порція | Час витримки | Рекомендації |
|---|---|--------------|--|
| 1. Готова страва (з холодильника) | 300-350 г 400-450 г | 3 хв. | Викладіть страву в керамічну тарілку і накрийте її плівкою для мікрохвильової печі. Ця програма підходить для страв із трьох компонентів (наприклад, м'яса із соусом, овочів і гарніру у вигляді картоплі, рису або макаронів). |
| 2. Суп/Соус (з холодильника) | 200-250 г 300-350 г 400-450 г | 3 хв. | Налийте суп/соус в глибоку керамічну супову тарілку або миску. Накрийте кришкою підчас розігрівання та витримки. Перемішайте перед та після витримки. |
| 3. Лазанья (заморожена) | 200 г 400 г | 3 хв. | Викладіть заморожену лозанью в тарілку з термостійкого скла. Покладіть посудину на підставку. Ця програма підходить для заморожених макаронних виробів, таких як лазанья, канелоні та макаронів. |
| 4. Напої кава, молоко, чай, вода (кімнатної температури) | 150 мл (1 чашка) 250 мл (1 горнятко) | 1-2 хв. | Вилийте у керамічну чашку (150 мл) або горнятко (250 мл) і поставте посередині підносу, який обертається. Не накривайте кришечкою під час підігрівання. До і після приготування ретельно помішайте. Будьте обережні, виймаючи чашки (див. вказівки з безпеки для рідин). |

Використання режиму автоматичного швидкого розмороження

Режим автоматичного швидкого розмороження дає змогу швидко розморозити м'ясо, птицю, рибу, хліб/кондитерські вироби. Час розмороження та рівень потужності задані автоматично в програмі.

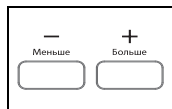
Вам достатньо вибрати програму і вагу продуктів.

- ✉ Використовуйте лише безпечний для використання в мікрохвильовій печі посуд.

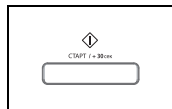
Спочатку, помістіть заморожені продукти в центр скляної тарілки і закрийте дверцята.



1. Виберіть тип продуктів, які Ви збираєтесь розморозувати, натиснувши один або кілька разів кнопку **Ускоренная разморозка (Швидке розмороження)** ** (див. таблицю збоку).



2. Виберіть вагу продуктів за допомогою кнопок **Меньше (Вниз) —** та **Больше (Вгору) +**. Максимальна вибрана вага становить 1500 г.



3. Натисніть кнопку **СТАРТ (Старт)** ◇.

Результат

 - ◆ Починається процес розмороження.
 - ◆ Піч подає звукові сигнали після половини часу розмороження, нагадуючи про те, що необхідно перевернути продукти.
 - ◆ Щоб завершити розмороження натисніть кнопку **СТАРТ (Старт)** ◇.

- ✉ Розморозити продукти можна також в ручному режимі. Для цього виберіть функцію "Приготування/Підігрівання" з рівнем потужності 180 Вт. Більш детальну інформацію дивіться в розділі "Приготування/Підігрівання" стор. 7.

Параметри автоматичного швидкого розмороження

В поданій таблиці представлено різні програми режиму швидкого розмороження, вагу продуктів, час витримки та відповідні рекомендації. Перед розмороженням продуктів, зніміть з них будь-який пакувальний матеріал.

Покладіть м'ясо, птицю та рибу на плоску скляну або керамічну тарілку, хліб і кондитерські вироби на кухонному папері.

| Код/Продукти | Розмір порції | Час витримки | Рекомендації |
|-----------------|---------------|--------------|--|
| • 1. М'ясо | 200-1500 г | 20-90 хв. | Прикрийте краї алюмінієвою фольгою. Переверніть м'ясо, коли піч подасть звукові сигнали. Ця програма підходить для розмороження гов'ядини, баранини, свинини, відбивних, стейків та фаршу. |
| 2. М'ясо птиці | 200-1500 г | 20-90 хв. | Прикрийте ноги та кінчики крил алюмінієвою фольгою. Переверніть м'ясо птиці, коли піч подасть звукові сигнали. Цю програму можна застосовувати для розмороження як цілої курки, так і окремих шматків. |
| • 3. Риба | 200-1500 г | 20-80 хв. | Прикрийте хвіст цілої риби алюмінієвою фольгою. Переверніть рибу, коли піч подасть звукові сигнали. Цю програму можна застосовувати для розмороження як цілої риби, так і окремих шматків. |
| 4. Хліб/Випічка | 125-625 г | 10-60 хв. | Покладіть хліб на шматок кухонного паперу і переверніть його, як тільки піч подасть звуковий сигнал. Покладіть торт на керамічну тарілку і, при можливості, переверніть його після подачі звукового сигналу. (Піч продовжує працювати, але зупиняється, якщо відкрити дверцята.) Цю програму можна використовувати для розмороження всіх видів хлібу, нарізаного та цілого, а також булочок і французьких батонів. Кладіть булочки в коло. |

- ✉ Для розмороження в ручному режимі виберіть функцію розмороження в ручному режимі з рівнем потужності 180 Вт. Більш детальну інформацію щодо розмороження продуктів дивитися стор. 17.

UK

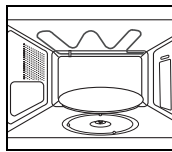
Вибір положення нагрівального елемента

UK

Нагрівальний елемент застосовується під час використання грилю. Він встановлюється лише в одне положення. Користувачам буде повідомлено, якщо його необхідно встановлювати у вертикальному положенні.

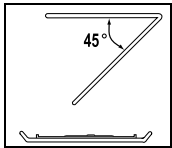
- Горизонтальне положення для приготування їжі в режимі гриля або в комбінованому режимі "мікрохвилі + гриль"

- Змініть положення нагрівального елемента лише тоді, коли він холодний і не докладайте надмір сили для його зміщення у вертикальне положення.



Щоб встановити нагрівальний елемент...

В горизонтальне положення (режим гриль або комбінований "мікрохвилі+гриль")



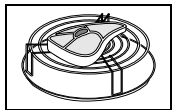
Під час чищення верхньої частини внутрішньої камери зручніше повернути елемент нагрівання вниз на 45°, а тоді очистити його.

Тоді...

- Потягніть нагрівальний елемент до себе
- Штовхайте його догори, доки він не зупиниться паралельно зі стелею камери печі

Вибір приладдя

Використовуйте лише приладдя, як є безпечне для використання в мікрохвильовій печі; не використовуйте пластмасових ємностей, паперових чашок, рушників, тощо.

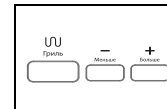


Якщо Ви хочете вибрати комбінований режим приготування (гриль і мікрохвилі), використовуйте приладдя, які є безпечними для використання як в мікрохвильовій печі, так і в звичайній духовці. Металевий посуд чи приладдя можуть завдати шкоди печі.

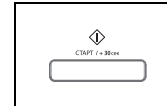
- Більш детальну інформацію про придатні для використання посуд і приладдя дивіться в розділі "Посібник із вибору посуду" на стор. 13.

Приготування в режимі гриля

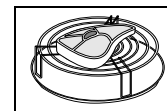
За допомогою гриля можна швидко нагріти і підрум'янити продукти без використання мікрохвиль. Для цього в комплект печі входить решітка для гриля.



- Попередньо прогрійте гриль до необхідної температури, натиснувши кнопку **Гриль** і встановіть час прогріву за допомогою кнопок **Меньше (Вниз)** — і **Больше (Вгору)** +.



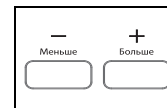
- Натисніть кнопку **СТАРТ**.



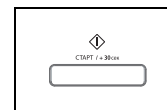
- Відкрийте дверцята і покладіть продукти на решітку. Закрийте дверцята.



- Натисніть кнопку **Гриль (Гриль)**. **Результат** На дисплеї з'являться такі символи:



- Встановіть необхідний час приготування за допомогою кнопок **Меньше (Вниз)** — та **Больше (Вгору)** +. Максимальний час для гриля становить 60 хвилин.



- Натисніть кнопку **СТАРТ**. **Результат** Починається приготування в режимі гриля. Коли приготування закінчено:
 - Піч подає чотири звукових сигнали.
 - Звуковий сигнал, що нагадує про закінчення приготування, подається 3 рази (з інтервалом в одну хвилину).
 - Дисплей знову показує поточний час.

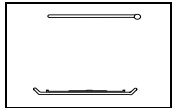
- Не турбуйтеся, якщо в процесі приготування нагрівальний елемент вимикається і знов вмикається. Ця система розроблена для того, щоб запобігти перегріву печі.

- Завжди використовуйте рукавиці, щоб доторкнутися до посуду в печі, оскільки він буде дуже гарячим. Переконайтеся, що нагрівальний елемент розташований в горизонтальному положенні.

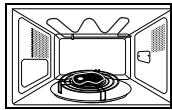
Поєднання мікрохвиль та гриля

Для того, щоб швидко приготувати їжу і підрум'янити її, можна також комбінувати використання мікрохвиль та гриля.

- ☞ ЗАВЖДИ використовуйте посуд, безпечний як для мікрохвильових печей, так і для звичайної духовки. Найкращими для такого використання є тарілки з кераміки або термостійкого скла.
- ☞ ЗАВЖДИ використовуйте рукавиці, щоб доторкнутися до посуду в печі, оскільки він буде дуже гарячим.



1. Переконайтесь, що нагрівальний елемент розташовано в горизонтальному положенні; більш детальну інформацію можна дізнатись на стор. 10.



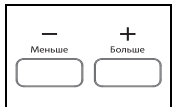
2. Відкрийте дверцята. Покладіть продукти на решітку, а решітку на скляну тарілку. Закрийте дверцята.



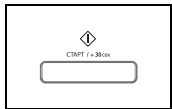
3. Натисніть кнопку **СВЧ+Гриль (Комбі)** . **Результат** На дисплеї з'являться такі символи:
 (режим мікрохвиль та гриля)
600 Вт (вихідна потужність)

- ✉ Виберіть відповідний рівень потужності натискаючи кнопку **СВЧ+Гриль (Комбі)** , доки на дисплеї не з'явиться необхідний рівень потужності у ватах.

- ☞ Ви не можете встановлювати температуру гриля.



4. Встановіть необхідний час приготування за допомогою кнопок **Меньше (Вниз)** — та **Больше (Вгору)** +. Максимальний час приготування становить 60 хвилин.



5. Натисніть кнопку **СТАРТ** . **Результат** Розпочато приготування в комбінованому режимі. Коли приготування закінчено:
 - 1) Піч подає чотири звукових сигнали.
 - 2) Звуковий сигнал, що нагадує про закінчення приготування, подається 3 рази (з інтервалом в одну хвилину).
 - 3) Дисплей знову показує поточний час.

- ✉ Максимальна потужність печі для комбінованого режиму мікрохвиль та гриля становить 600 Вт.

Використання функції видалення запахів

Використовуйте цю функцію після закінчення приготувань продуктів з різким запахом або при значному задимленні всередині печі.

Спочатку витріть внутрішню камеру печі.



Після цього натисніть кнопку **Удаление запахов (Видалення запахів)** . Після закінчення видалення запахів Ви почуєте чотири звукових сигнали.

- ✉ Час видалення запахів запрограмований на заводі на 5 хвилин. Збільшити його можна на 30 секунд при кожному натисканні кнопки **+30 сек.**

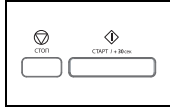
- ✉ Максимальний час видалення запахів становить 15 хвилин.



UK

Вимкнення звукового сигналу

UK

Вимкнути звуковий сигнал можна в будь-який момент.



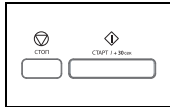
1. Натисніть одночасно кнопки **СТОП**  та **СТАРТ** .



Результат

- ◆ На дисплеї з'являться такі символи:

OFF

- ◆ Тепер піч не подає звукових сигналів при натисканні кнопок.



2. Щоб знову ввімкнути звуковий супровід, знову одночасно натисніть кнопки **СТОП**  та **СТАРТ** .

Результат

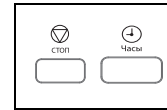
- ◆ На дисплеї з'являться такі символи:



On

- ◆ Піч знову працює зі звуковим супроводом.

Блокування мікрохвильової печі для безпеки

Цю мікрохвильову піч обладнано спеціальною програмою для безпеки дітей, яка дає змогу "закрити" піч, щоб її неможливо було ввімкнути дітям та особам, які не вміють нею користуватися. Піч можна "закрити" в будь-який час.

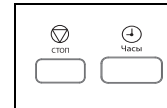




1. Одночасно натисніть кнопки **СТОП**  та **Часы (Годинник)** .

Результат

- ◆ Піч заблоковано (неможливо вибрати жодну функцію).
- ◆ На дисплеї з'явиться повідомлення "L"

L



2. Щоб розблокувати піч одночасно натисніть кнопки **СТОП**  та **Часы (Годинник)** .

Результат

Піч знову нормально працює.

Посібник із вибору посуду

Щоб приготувати їжу в мікрохвильовій печі, мікрохвилі повинні проникати в їжу, а посуд не повинен відбивати чи поглинати їх. Тому, слід уважно вибирати посуд для мікрохвильової печі. Якщо на посуді є маркування "Безпечний для мікрохвильової печі", тоді все гаразд.

В поданій нижче таблиці перераховані різні види кухонних приладь і вказано, чи можна їх використовувати в мікрохвильовій печі і яким-чином це робити.

| Кухонні приладдя | Безпечні для мікрохвильової печі | Коментарі |
|--|----------------------------------|---|
| Алюмінієва фольга | ✓ X | Можна використовувати в невеликих кількостях для захисту окремих ділянок їжі від підгоряння. Якщо фольга розташована надто близько до стінки печі або використовується надто багато фольги, тоді в печі можуть виникати електричні розряди. |
| Тарілка для підрум'янення | ✓ | Не розігрівайте більше восьми хвилин. |
| Фарфор і глиняні вироби | ✓ | Фарфор, кераміку, глазуровану кераміку і кістковий фарфор можна використовувати, якщо на них немає металевих оздоблень. |
| Одноразова пластикова тара | ✓ | Деякі заморожені продукти пакують в такий тарі. |
| Пакування продуктів швидкого приготування | | |
| • Полістиролові стаканчики та контейнери | ✓ | Можна використовувати для розігрівання їжі. Перегрівання може спричинити плавлення полістиролу. Може спалахнути. |
| • Паперові пакети чи газети | X | |
| • Утилізований папір або металева оправа | X | Може спричинити електричний розряд. |

Скляний посуд

- | | | |
|--------------------------------|---|---|
| • Посуд із загартованного скла | ✓ | Можна використовувати, якщо не декоровано металевим оправою. |
| • Тонкий скляний посуд | ✓ | Можна використовувати для розігрівання їжі та рідин. Тонке скло може розбитися або тріснути при раптовому нагріванні. Треба зняти кришку. Придатні тільки для розігрівання. |
| • Скляні банки | ✓ | |

Метал

- | | | |
|--|---|--|
| • Тарілки | X | Може спричинити електричний розряд або займання. |
| • Дроти для зав'язки пакетів для замороження | X | |

Папір

- | | | |
|--|---|--|
| • Тарілки, стаканчики, серветки і кухонний папір | ✓ | Для нетривалого приготування і розігрівання. Також для поглинання надлишку вологи. |
| • Утилізований папір | X | Може спричинити електричний розряд. |

Пластик

- | | | |
|--------------------------|-----|---|
| • Контейнери | ✓ | Особливо, якщо це вогнетривкий термопластик. Деякі інші пластики можуть деформуватися або втратити колір від високої температури. Не використовуйте меламінів пластик. |
| • Плівка | ✓ | Може використовуватися для утримання вологи. Не повинна торкатися їжі. Будьте обережні, коли знімаєте плівку, оскільки назовні виходить гаряча пара. Лише, якщо можна кип'ятити або використовувати в печі. Не повинні бути герметично закриті. Якщо необхідно, проколить вилкою. |
| • Пакети для замороження | ✓ X | |

Парафінований папір, або папір який не пропускає жир ✓

Може використовуватися для утримання вологи та запобігання розбризкування.

✓ :Рекомендовано

✓ X:Використовувати з обережністю

X :Використання може бути небезпечним

UK

Посібник із приготування їжі

UK

МІКРОХВИЛИ

Мікрохвильова енергія фактично проникає в їжу, притягується та абсорбується наявною в їжі водою, жиром та цукром.

Мікрохвилі спричиняють швидке коливання молекул в їжі. Швидке коливання цих молекул створює тертя, що в свою чергу генерує тепло для приготування їжі.

ПРИГОТУВАННЯ ЇЖИ

Кухонний посуд для мікрохвильової печі:

Кухонний посуд для забезпечення максимальної ефективності приготування повинен пропускати мікрохвилі через себе. Мікрохвилі відбиваються металом, таким як нержавіюча сталь, алюміній та мідь, але вони можуть проникати крізь кераміку, скло, фарфор і пластмасу, а також через папір та дерево. Отож, ніколи не можна готувати в металевих ємностях.

Продукти, які можна готувати в мікрохвильовій печі:

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

Накриття під час приготування

Дуже важливо є накривати їжу під час приготування, оскільки вода, що випаровується, перетворюється в пару і вносить свій вклад в процес приготування. Їжу можна накривати різними способами: наприклад, керамічною тарілкою, пластмасовою кришкою, або пластиковою плівкою, придатною для використання в мікрохвильовій печі.

Час витримки

Коли приготування закінчено, важливо дати їжі постояти, щоб зрівнялась температура по всьому об'єму їжі.

Посібник із приготування заморожених овочів

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

| Продукти | Порція | Потужність | Час приготування (хв.) | Час витримки (хв.) | Вказівки |
|----------|--------|------------|------------------------|--------------------|--|
| Шпинат | 150 г | 600 Вт | 4½-5½ | 2-3 | Додайте 15 мл (1 столову ложку) холодної води. |
| Брокколі | 300 г | 600 Вт | 9-10 | 2-3 | Додайте 30 мл (2 столові ложки) холодної води. |

| Продукти | Порція | Потужність | Час приготування (хв.) | Час витримки (хв.) | Вказівки |
|---|--------|------------|------------------------|--------------------|--|
| Горошок | 300 г | 600 Вт | 7½-8½ | 2-3 | Додайте 15 мл (1 столову ложку) холодної води. |
| Зелена фасоль | 300 г | 600 Вт | 8-9 | 2-3 | Додайте 30 мл (2 столові ложки) холодної води. |
| Суміш овочів (морква/горошок/кукурудза) | 300 г | 600 Вт | 7½-8½ | 2-3 | Додайте 15 мл (1 столову ложку) холодної води. |
| Суміш овочів (в китайському стилі) | 300 г | 600 Вт | 8-9 | 2-3 | Додайте 15 мл (1 столову ложку) холодної води. |

Вказівки з приготування рису і макаронних виробів

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

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

| Продукти | Порція | Потужність | Час приготування (хв.) | Час витримки (хв.) | Вказівки |
|--------------------------------|--------|------------|------------------------|--------------------|-------------------------------|
| Білий рис (пропарений) | 250 г | 850 Вт | 16-17 | 5 | Додайте 500 мл холодної води. |
| Коричневий рис (пропарений) | 250 г | 850 Вт | 21-22 | 5 | Додайте 500 мл холодної води. |
| Змішаний рис (рис + дикий рис) | 250 г | 850 Вт | 17-18 | 5 | Додайте 500 мл холодної води. |
| Суміш зернових (рис + злаки) | 250 г | 850 Вт | 18-19 | 5 | Додайте 400 мл холодної води. |
| Макарони | 250 г | 850 Вт | 11-12 | 5 | Додайте 1000 мл гарячої води. |

Посібник із приготування їжі (продовження)

Вказівки із приготування свіжих овочів

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

Підказка. Нарізайте свіжі овочі на однакові шматочки. Чим менші шматочки, тим швидше вони приготуються.

Усі свіжі овочі слід готувати за повної потужності мікрохвильової печі (850 Вт).

| Продукти | Порція | Час приготування (хв.) | Час витримки (хв.) | Вказівки |
|----------------------|----------------|------------------------|--------------------|--|
| Брокколи | 250 г 500 г | 4-4½ 8-8½ | 3 | Підготуйте суцвіття однакового розміру. Розмістіть кінцями суцвіт'я досередини. |
| Брюссельська капуста | 250 г | 5½-6½ | 3 | Додайте 60-75 мл (5-6 ст.л.) води. |
| Морква | 250 г | 4½-5 | 3 | Поріжте моркву на однакові шматочки. |
| Цвітна капуста | 250 г 500 г | 5-5½ 8½-9 | 3 | Підготуйте суцвіття однакового розміру. Розріжте великі суцвіт'я навпіл. Розмістіть кінцями суцвіт'я досередини. |
| Молоді кабачки | 250 г | 3½-4 | 3 | Поріжте молоді кабачки на шматки. Додайте 30 мл (2 ст.л.) води або шматочок масла. Готуйте страву, доки кабачки не зм'якнуть. |
| Баклажани | 250 г | 3½-4 | 3 | Поріжте баклажани на маленькі шматочки і побризкайте 1 столовою ложкою лимонного соку. |
| Цибуля-порей | 250 г | 4½-5 | 3 | Поріжте цибулю на шматки. |
| Гриби | 125 г 250 г | 1½-2 3-3½ | 3 | Підготуйте цілі маленькі гриби або поріжте їх. Не додавайте воду. Побризкайте лимонним соком. Посоліть і поперчіть. Злийте воду, перш ніж подавати страву на стіл. |
| Огірки | 250 г | 5½-6 | 3 | Поріжте огірки на шматки або навпіл. Додайте 15 мл (1 ст.л.) води. |
| Перець | 250 г | 4½-5 | 3 | Поріжте перець на маленькі шматки. |
| Картопля | 250 г 500 г | 4-5 7½-8½ | 3 | Зважте почищену картоплю і розріжте її на однакові половинки або четвертинки. |

| Продукти | Порція | Час приготування (хв.) | Час витримки (хв.) | Вказівки |
|----------|--------|------------------------|--------------------|------------------------------------|
| Бруква | 250 г | 5-5½ | 3 | Поріжте брукву на маленькі кубики. |

ПІДГРІВАННЯ

Ваша мікрохвильова піч підігріє їжу значно швидше, ніж звичайна піч.

Для довідки використовуйте рівні потужності і час підігрівання, подані у таблиці нижче. Час у таблиці вказано для підігрівання рідин кімнатної температури близько +18 - +20°C або охолоджених страв, які мають температуру +5 - +7°C.

Розміщення і використання кришки

Намагайтесь не підігрівати страви великого розміру, наприклад великий шматок м'яса, адже вони, зазвичай, висушуються ззовні, перш ніж страва підігріється всередині. Краще підігрівати страви невеликого розміру.

Рівні потужності і помішування

Деяку їжу можна підігрівати із використанням потужності 850 Вт, а іншу – із використанням рівнів потужності 600 Вт, 450 Вт чи навіть 300 Вт.

Див. таблицьку для довідки. Загалом, краще підігрівати їжу із використанням нижчого рівня потужності, якщо це делікатес, велика кількість продуктів чи якщо страва, зазвичай, підігрівається дуже швидко (пирого з начинкою тощо). Під час підігрівання ретельно помішуйте або перевертайте страву, щоб досягти кращих результатів. Якщо можливо, помішайте страву ще раз перед тим, як подавати на стіл.

- Будьте особливо уважні, коли підігріваєте рідини або дитяче харчування. Щоб запобігти раптовому кипінню рідин і можливому ошпарюванню, помішайте страву перед, під час і після підігрівання. Залиште страву на деякий час у мікрохвильовій печі. Радимо класти у рідини пластмасову ложку або скляну паличку. Не перегрівайте (і таким чином не псуєте) їжу. Краще встановити менший час підігрівання і додати його у разі потреби.

Час підігрівання і витримки

Підігріваючи страву вперше, радимо занотувати час, який для цього знадобився, для довідки у майбутньому.

Зажди перевіряйте, чи страва повністю підігрілась.

Залиште страву на деякий час після підігрівання, щоб температура вирівнялась по всьому об'єму.

Рекомендований час витримки після підігрівання – 2-4 хвилини, якщо у таблиці не зазначено інше.

Будьте особливо уважні, коли підігріваєте рідини або дитяче харчування. Див. також розділ із заходами безпеки.

ПІДГРІВАННЯ РІДИН

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

UK

Посібник із приготування їжі (продовження)

UK

ПІДГРІВАННЯ ДИТЯЧОГО ХАРЧУВАННЯ

ДИТЯЧЕ ХАРЧУВАННЯ

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

ДИТЯЧЕ МОЛОКО

Налийте молоко у стерилізовану скляну пляшечку. Не накривайте кришечкою під час підігрівання. Ніколи не підігрівайте пляшечку для дитячого харчування зі смектунцем на ній, оскільки пляшечка може вибухнути у разі перегрівання. Добре струсоніть пляшечку перед тим, як залишити її постояти, і ще раз перед подаванням! Завжди уважно перевіряйте температуру дитячого молока чи їжі, перш ніж давати дитині. Рекомендована температура подавання: близько 37°C.

ПРИМІТКА.

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

Підігрівання дитячого харчування і молока

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

| Продукти | Порція | Потужність | Час приготування їжі | Час витримки (хв.) | Вказівки |
|---------------------------------------|------------------|------------|----------------------|--------------------|--|
| Дитяче харчування (овочі + м'ясо) | 190 г | 600 Вт | 30 с | 2-3 | Вилийте у глибоку керамічну посудину. Під час приготування рису посудина має бути закрита кришкою. Після завершення приготування страви помішайте її. Дайте постояти 2-3 хвилини. Перш ніж подавати, добре помішайте і уважно перевірте температуру. |
| Дитяча каша (злаки + молоко + фрукти) | 190 г | 600 Вт | 20 с | 2-3 | Вилийте у глибоку керамічну посудину. Під час приготування рису посудина має бути закрита кришкою. Після завершення приготування страви помішайте її. Дайте постояти 2-3 хвилини. Перш ніж подавати, добре помішайте і уважно перевірте температуру. |
| Дитяче молоко | 100 мл 200 мл | 300 Вт | 30-40 с | 2-3 | Ретельно помішайте або потрусіть і вилийте у стерилізовану скляну пляшечку. Поставте пляшечку посередині підносу, який обертається. Під час приготування страви не закривайте посудину кришкою. Ретельно потрусіть і дайте постояти принаймні 3 хвилини. Перш ніж подавати, добре потрусіть пляшечку і уважно перевірте температуру. |

Підігрівання рідин і їжі

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

| Продукти | Порція | Потужність | Час приготування (хв.) | Час витримки (хв.) | Вказівки |
|---|---|------------|------------------------|--------------------|--|
| Напої кава, молоко, чай, вода (кімнатної температури) | 150 мл (1 чашка) 250 мл (1 горнятко) | 850 Вт | 1-1½ 1½-2 | 1-2 | Вилийте у керамічну чашку (150 мл) або горнятко (250 мл) і поставте посередині підносу, який обертається. Не накривайте кришечкою під час підігрівання. До і після приготування ретельно помішайте. Будьте обережні, виймаючи чашки (див. вказівки з безпеки для рідин). |
| Суп (охолоджений) | 250 г | 850 Вт | 3-3½ | 2-3 | Вилийте у глибоку керамічну посудину. Накрийте пластмасовою кришкою. Після підігрівання ретельно помішайте. Ще раз помішайте перед тим, як подавати. |
| Рагу (охолоджене) | 350 г | 600 Вт | 5½-6½ | 2-3 | Висипте рагу у глибоку керамічну посудину. Накрийте пластмасовою кришкою. Час від часу помішуйте під час підігрівання і ще раз перед тим, як подавати на стіл. |
| Макарони з соусом (охолоджені) | 350 г | 600 Вт | 4½-5½ | 3 | Висипте макарони (наприклад, спагеті чи ячні макарони) у пласку керамічну посудину. Накрийте плівкою, призначеною для мікрохвильової печі. Помішайте, перш ніж подавати на стіл. |
| Макарони з начинкою та соусом (охолоджені) | 350 г | 600 Вт | 5-6 | 3 | Висипте макарони з начинкою (наприклад, равіоли, тортелліні) у глибоку керамічну посудину. Накрийте пластмасовою кришкою. Час від часу помішуйте під час підігрівання і ще раз перед тим, як подавати на стіл. |
| Страва на тарілці (охолоджена) | 350 г | 600 Вт | 5½-6½ | 3 | Покладіть страву з 2-3 охолоджених компонентів на керамічну тарілку. Накрийте плівкою, призначеною для мікрохвильової печі. |

Посібник із приготування їжі (продовження)

РОЗМОРОЖУВАННЯ ВРУЧНУ

Мікрохвильові печі чудово підходять для розморожування заморожених продуктів. Мікрохвильові печі обережно розморожують заморожені продукти за короткий проміжок часу. Це може виявитися надзвичайно корисним, коли до вас несподівано прийшли гості.

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

Покладіть заморожений продукт на тарілку, не накриваючи його кришкою. Переверніть продукт після завершення половини часу розморожування, злийте воду і усуньте тельбухи, як тільки буде можливість.

Час від часу перевіряйте продукт, щоб перевірити, чи він не теплий. Якщо менші і тонші частинки замороженого продукту стали нагріватись, їх можна захистити, обгорнувши маленькими смужками алюмінієвої фольги.

Якщо птиця почне нагріватись ззовні, припиніть розморожування і дайте постояти 20 хвилин, перш ніж продовжити розморожування.

Дайте рибі, м'ясу і птиці постояти, щоб завершити розморожування. Час витримки для повного розморожування відрізняється залежно від кількості продуктів. Див. таблицю нижче.

Підказка. Плaskі продукти розморожуються краще, ніж товсті, а для розморожування меншої кількості продуктів потрібно менше часу, ніж для розморожування великої кількості продуктів. Пам'ятайте про цю підказку, коли заморожуєте чи розморожуєте продукти.

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

Усі заморожені продукти слід розморожувати із використанням рівня потужності розморожування (180 Вт).

UK

| Продукти | Порція | Час приготування (хв.) | Час витримки (хв.) | Вказівки | |
|---------------------------------|------------------------------------|------------------------|--------------------|---|-------|
| М'ясо Фарш з яловичини | 250 г | 6½-7½ | 5-25 | Покладіть м'ясо на пласку керамічну тарілку. Обгорніть тонші краї алюмінієвою фольгою. Переверніть після завершення половини часу розморожування! | |
| | 500 г | 13-14 | | | |
| Відбивні зі свинини | 250 г | 7½-8½ | | | |
| Птиця Шматки курки | 500 г (2 шт.) | 14½-15½ | 15-40 | Спершу покладіть шматки курки шкірою донизу або цілу курку грудинкою донизу на пласку керамічну тарілку. Обгорніть тонші частини, наприклад крила і кінцівки, алюмінієвою фольгою. Переверніть після завершення половини часу розморожування! | |
| | Ціла курка | 900 г | | | 28-30 |
| Риба Філе риби | 200 г (2 шт.) | 6-7 | 5-15 | Покладіть заморожену рибу посередині пласкої керамічної тарілки. Покладіть тонші частини під грубші. Обгорніть вузькі краї алюмінієвою фольгою. Переверніть після завершення половини часу розморожування! | |
| | 400 г (4 шт.) | 12-13 | | | |
| Фрукти Ягоди | 250 г | 6-7 | 5-10 | Розкладіть фрукти на пласкій круглій скляній посудині (великого діаметру). | |
| Хліб Булочки (по 50 г кожна) | 2 шт. | ½-1 | 5-20 | Розкладіть булочки по колу, а хліб покладіть горизонтально на кухонний папір посередині підносу, що обертається. Переверніть після завершення половини часу розморожування! | |
| | 4 шт. | 2-2½ | | | |
| | Тости/канапки | 250 г | | | 4½-5 |
| | Німецький хліб (біла + житня мука) | 500 г | | | 8-10 |

Посібник із приготування їжі (продовження)

UK

ГРИЛЬ

Елемент нагрівання гриля розташований під стелею внутрішньої камери печі. Він працює тільки тоді, коли дверцята закриті і піднос обертається. Обертання підносу забезпечує більш рівномірне підсмажування їжі. Якщо попередньо нагріти гриль впродовж 4 хвилин, їжа підсмажиться швидше.

Кухонні приладдя для гриля

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

Їжа, яку можна готувати у режимі гриля

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

ВАЖЛИВА ПРИМІТКА.

Коли використовується лише режим гриля, перевірте, щоб елемент нагрівання гриля знаходився під стелею у горизонтальному положенні, а не на задній стінці у вертикальному положенні. Пам'ятайте, що їжу слід класти на високу підставку, якщо не рекомендовано інше.

МІКРОХВИЛІ + ГРИЛЬ

У цьому режимі приготування поєднується променисте тепло, яке забезпечує гриль, зі швидкістю приготування, яку забезпечують мікрохвилі. Він працює тільки тоді, коли дверцята закриті і піднос обертається. Завдяки обертанню підносу їжа підсмажується рівномірно. Ця модель дозволяє використовувати три комбіновані режими.

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

Кухонне приладдя для готування у мікрохвильовій печі + гриль

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

Їжа, яку можна готувати у режимі „мікрохвилі + гриль”

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

ВАЖЛИВА ПРИМІТКА.

Коли використовується комбінований режим (мікрохвилі + гриль), перевірте, щоб елемент нагрівання гриля знаходився під стелею у горизонтальному положенні, а не на задній стінці у вертикальному положенні. Продукт слід класти на високу підставку, якщо не рекомендовано інше. Інакше, його слід класти просто на піднос, який обертається. Див. вказівки у поданій нижче таблиці.

Якщо продукт потрібно підрум'янити з обох боків, його слід перевернути.

Вказівки із приготування заморожених продуктів із використанням гриля

Для довідки використовуйте рівні потужності і час приготування на грилі, подані у таблиці нижче.

| Свіжі продукти | Порція | Потужність | 1. Час приготування для 1 сторони (хв.) | 2. Час приготування для 2 сторони (хв.) | Вказівки |
|---|-------------------|----------------|---|---|---|
| Булочки (по 50 г кожна) | 2 шт. 4 шт. | МХ + ГРИЛЬ | 300 Вт + Гриль 1-1½ 2-2½ | Лише гриль 1-2 1-2 | Покладіть булочки по колу на підставку. Підрум'яняйте булочки з іншої сторони до хрусткої скоринки. Дайте постояти 2-5 хвилини. |
| Французький батон + начинка (помідори, сир, шинка, гриби) | 250-300 г (2 шт.) | 450 Вт + Гриль | 8-9 | -- | Покладіть 2 заморожені батони поруч на підставку. Дайте постояти 2-3 хвилини після приготування на грилі. |
| Страва з тертим сиром (овочі, картопля) | 400 г | 450 Вт + Гриль | 13-14 | -- | Покладіть заморожену страву у маленьку круглу посудину з термостійкого скла. Покладіть посудину на підставку. Дайте постояти 2-3 хвилини після приготування. |
| Макаронні вироби (каннелоні, макарони, лазанья) | 400 г | 600 Вт + Гриль | 14-15 | -- | Покладіть заморожені макаронні вироби у маленьку пласку прямокутну посудину з термостійкого скла. Покладіть посудину просто на піднос, який обертається. Дайте постояти 2-3 хвилини після приготування. |
| Шматки курки в клярі | 250 г | 450 Вт + Гриль | 5-5½ | 3-3½ | Покладіть шматки курки в клярі на підставку. |
| Чіпси для приготування у мікрохвильовій печі | 250 г | 450 Вт + Гриль | 9-11 | 4-5 | Розкладіть چیпси рівномірно на підставці, попередньо розстеливши папір для випікання. |

Посібник із приготування їжі (продовження)

Вказівки із приготування свіжих продуктів із використанням гриля

Прогрійте попередньо гриль впродовж 4 хвилини.

Для довідки використовуйте рівні потужності і час приготування на грилі, подані у таблиці нижче.

| Свіжі продукти | Порція | Потужність | 1. Час приготування для 1 сторони (хв.) | 2. Час приготування для 2 сторони (хв.) | Вказівки |
|--|--------------------------------|----------------|---|---|--|
| Шматки тостів | 4 шт. (по 25 г кожен) | Лише гриль | 4-5 | 4½-5½ | Покладіть 2 шматки тосту поруч на підставку. |
| Булочки (уже спечені) | 2-4 шт. | Лише гриль | 2-3 | 2-3 | Покладіть булочки спершу нижньою стороною вгору по колу просто на піднос, який обертається. |
| Помідори-гриль | 200 г (2 шт.) 400 г (4 шт.) | 300 Вт + Гриль | 3½-4½ 6-7 | -- | Розріжте помідори навпіл. Посипте зверху сиром. Розкладіть по колу на пласку посудину з термостійкого скла. Покладіть на підставку. |
| Тости по-Гавайськи (шматки ананаса, шинки, сиру) | 2 шт. (300 г) | 450 Вт + Гриль | 3½-4 | -- | Спершу підсмажте шматки хліба. Покладіть тости з начинкою на підставку. Покладіть 2 тости навпроти один одного на підставку. Дайте постояти 2-3 хвилини. |
| Смажена картопля | 250 г 500 г | 600 Вт + Гриль | 4½-5½ 8-9 | -- | Розріжте картоплю навпіл. Розкладіть шматки по колу на підставку, зрізаною стороною до гриля. |

| Свіжі продукти | Порція | Потужність | 1. Час приготування для 1 сторони (хв.) | 2. Час приготування для 2 сторони (хв.) | Вказівки |
|---|--|----------------|---|---|---|
| Шматки курки | 450-500 г (2 шт.) | 300 Вт + Гриль | 8-9 | 9-10 | Підготуйте шматки курки, змастивши їх маслом і посипавши спеціями. Розкладіть їх по колу, кістками досередини. Не кладіть один шматок курки посередині підставки. Дайте постояти 2-3 хвилини. |
| Відбивні з баранини (середньо просмажені) | 400 г (4 шт.) | Лише гриль | 11-13 | 8-9 | Змажте відбивні з баранини маслом і посипте спеціями. Покладіть їх по колу на підставку. Дайте постояти 2-3 хвилини після приготування на грилі. |
| Стейки зі свинини | 250 г (2 шт.) | МХ + Гриль | 300 Вт + Гриль 7-8 | Лише гриль 6-7 | Змажте стейки зі свинини маслом і посипте спеціями. Покладіть їх по колу на підставку. Дайте постояти 2-3 хвилини після приготування на грилі. |
| Печені яблука | 1 яблуко (близько 200 г) 2 яблука (близько 400 г) | 300 Вт + Гриль | 4-4½ 6-7 | -- | Виріжте з яблук середину і наповніть їх родзинками і повидлом. Посипте зверху подрібненим мигдалем. Покладіть яблука на пласку тарілку з термостійкого скла. Покладіть посудину просто на піднос, який обертається. |

UK

Посібник із приготування їжі (продовження)

UK

СПЕЦІАЛЬНІ ПІДКАЗКИ

РОЗТОПЛЕННЯ МАСЛА

Покладіть 50 г масла у маленьку, глибоку скляну тарілочку. Накрийте пластмасовою кришкою.

Нагрівайте впродовж 30-40 секунд, використовуючи рівень потужності 850 Вт, доки масло не розтопиться.

РОЗТОПЛЕННЯ ШОКОЛАДУ

Покладіть 100 г шоколаду у маленьку, глибоку скляну тарілочку.

Нагрівайте впродовж 3-5 секунд, використовуючи рівень потужності 450 Вт, доки шоколад не розтопиться.

Помішайте один чи два рази під час розтоплення. Виймаючи посудину, використовуйте рукавиці.

РОЗТОПЛЕННЯ КРИСТАЛІЗОВАНОГО МЕДУ

Покладіть 20 г кристалізованого меду у маленьку, глибоку скляну тарілочку.

Нагрівайте впродовж 20-30 секунд, використовуючи рівень потужності 300 Вт, доки мед не розтопиться.

РОЗТОПЛЕННЯ ЖЕЛАТИНУ

Покладіть пластинки сухого желатину (10 г) на 5 хвилин у холодну воду.

Покладіть желатин у маленьку посудину з термостійкого скла, попередньо зливши воду.

Підігрівайте впродовж 1 хвилини із використанням рівня підігрівання 300 Вт.

Помішайте після того, як желатин розтопиться.

ПРИГОТУВАННЯ ГЛАЗУРИ (ДЛЯ ПИРОГІВ І ПЕЧИВА)

Змішайте глазур швидкого приготування (близько 14 г) з 40 г цукру і 250 мл холодної води. Готуйте глазур, не накриваючи кришкою, у посудині з термостійкого скла, впродовж 3½-4½ хвилин із використанням рівня потужності 850 Вт, доки глазур не стане прозорою. Помішайте два рази під час приготування страви.

ГОТУВАННЯ ПОВИДЛА

Покладіть 600 г фруктів (наприклад різних ягід) у посудину з термостійкого скла відповідного розміру з кришкою. Додайте 300 г цукру для приготування консервів і добре помішайте.

Готуйте страву, накривши кришкою, впродовж 10-12 хвилин із використанням рівня потужності 850 Вт.

Помішуйте кілька разів під час готування страви. Вилийте у маленькі скляні ємності з кришками, які закручуються. Поставте ємності кришками донизу на 5 хвилин.

ГОТУВАННЯ ПУДИНГУ

Змішайте концентрат пудингу з цукром і молоком (500 мл), дотримуючись вказівок виробника, і ретельно помішайте. Використовуйте посудину з термостійкого скла відповідного розміру з кришкою. Готуйте, накривши кришкою, впродовж 6½-7½ хвилин із використанням рівня потужності 850 Вт. Помішайте кілька разів під час готування страви.

ПІДСМАЖУВАННЯ ШМАТКІВ МИГДАЛЮ

Розкладіть 30 г подрібненого мигдалю рівномірно на керамічну тарілку середнього розміру.

Помішайте кілька разів під час підсмажування впродовж 3½-4½ із використанням рівня потужності 600 Вт.

Дайте страві постояти 2-3 хвилини в печі. Виймаючи посудину, використовуйте рукавиці.

Чищення мікрохвильової печі

Для запобігання накопичуванню жиру і часточок їжі слід регулярно мити такі деталі мікрохвильової печі:

- внутрішні і зовнішні поверхні
- дверцята і ущільнювачі дверцят
- піднос, який обертається, і роликові підставки

ЗАВЖДИ перевіряйте, чи ущільнювачі дверцят чисті і дверцята закриваються належним чином.

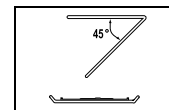
Недотримання цих вимог може призвести до пошкодження поверхні, що може негативно вплинути на пристрій і призвести до небезпечної ситуації.

1. Чистьте зовнішні поверхні м'якою ганчіркою і теплим мильним розчином. Сполосніть і висушіть.
2. Усуньте бризки і плями на внутрішніх поверхнях чи на підставці ганчіркою, змоченою у мильному розчині. Сполосніть і висушіть.
3. Щоб вимочити засохлі часточки їжі і усунути запах, поставте чашку з розведеним лимонним соком на піднос, який обертається, і нагрівайте впродовж 10 хвилин за максимального рівня потужності.
4. Мийте піднос, який можна мити у посудомийній машині, як тільки виникає така потреба.

НЕ допускайте потрапляння води у вентиляційні отвори. **НІКОЛИ** не використовуйте абразивні засоби чи хімічні розчини. Будьте особливо обережні, коли чистите ущільнювачі дверцят, щоб часточки їжі:

- не накопичувались на них
- не запобігали належному закриванню дверцят

Очищуйте внутрішню камеру мікрохвильової печі після кожного використання за допомогою м'якого розчину мийочого засобу, але перш ніж чистити, дайте печі охолонути, щоб уникнути травмування.



Під час чищення верхньої частини внутрішньої камери зручніше повернути елемент нагрівання вниз на 45°, а тоді чистити його.

Зберігання і ремонт мікрохвильової печі

Для зберігання і обслуговування мікрохвильової печі слід взяти до уваги такі прості заходи безпеки.

Піч не слід використовувати, якщо ущільнювачі чи самі дверцята пошкоджені:

- зламана завіса
- зношені ущільнювачі
- деформовано або зігнувся кожух

Ремонт має виконувати лише кваліфікований спеціаліст з обслуговування мікрохвильових печей

- ☛ **НИКОЛИ** не знімайте зовнішній кожух з мікрохвильової печі. Якщо піч не працює належним чином або потребує обслуговування або ж Ви не впевнені щодо її стану:
 - від'єднайте її від розетки.
 - зверніться до найближчого центру післяпродажного обслуговування.
- ☒ Якщо потрібно відкласти піч на тимчасове зберігання, виберіть сухе місце без пилу.
Причина: пил і волога можуть негативно вплинути на деталі печі.
- ☒ Ця мікрохвильова піч не призначена для комерційного користування.

Призначено для використання в нормальних умовах
Термін служби: 7 років

Технічні характеристики

Компанія SAMSUNG постійно докладає зусиль для вдосконалення своїх виробів. Характеристики дизайну і ці вказівки для користувача можуть бути змінені без попередження.

UK

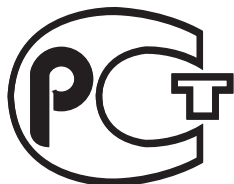
| | |
|----------------------------|-------------------------|
| Модель | GE87HR |
| Джерело живлення | 230 В / 50 Гц |
| Споживання енергії | |
| Мікрохвилі | 1300 Вт |
| Гриль | 1100 Вт |
| Комбінований режим | 2400 Вт |
| Вихідна потужність | 100 Вт/850 Вт (IEC-705) |
| Робоча частота | 2450 МГц |
| Магнетрон | OM75P(31) |
| Спосіб охолодження | Електричний вентилятор |
| Розміри (Ш x В x Г) | |
| Габаритні | 489 x 275 x 401,4 мм |
| Внутрішня камера | 330 x 211 x 329 мм |
| Об'єм | 23 літри |
| Вага | |
| Нетто | близько 14 кг |

Примітки

UK

Примітки

UK

AB57



166



KZ.O.02.0072

Зроблено в Малайзії.

Адреса фабрики:

Samsung Electronics (M) Sdn. Bhd.

**Lot 2, Lebu 2, North Klang Straits, Area 21,
Industrial Park, 42000 Port Klang Malaysia**

МАЄТЕ ЗАПИТАННЯ ЧИ КОМЕНТАРІ?

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