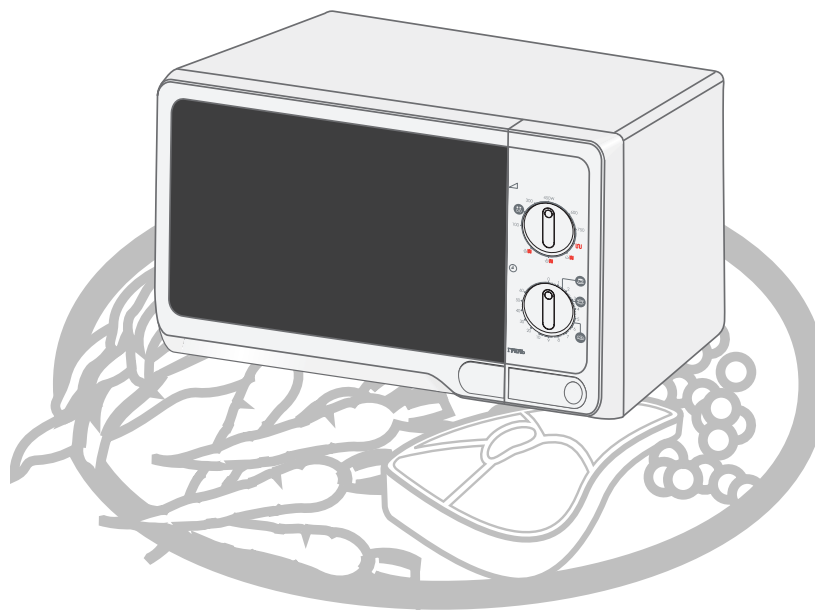


SAMSUNG

МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ

Инструкция пользователя и руководство по приготовлению пищи

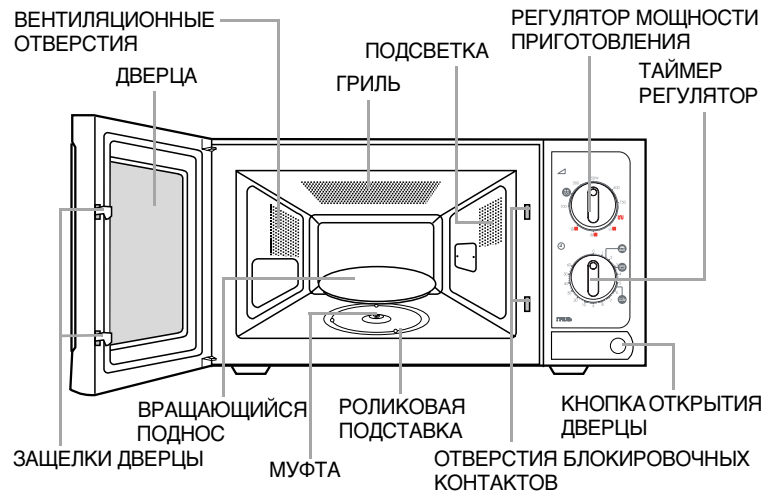
G271ER



| | |
|---------------------------------------------------------------------|----|
| Печь | 2 |
| Принадлежности | 2 |
| Панель управления | 2 |
| Использование данных инструкций | 3 |
| Меры предосторожности | 3 |
| Установка микроволновой печи | 4 |
| Что делать, если имеются сомнения или возникла проблема | 5 |
| Приготовление / Разогрев пищи | 5 |
| Уровни мощности | 5 |
| Остановка приготовления пищи | 6 |
| Корректировка времени приготовления пищи | 6 |
| Размораживание продуктов в ручном режиме | 6 |
| Использование функции мгновенного разогрева/ приготовления | 6 |
| Параметры режима мгновенного разогрева/приготовления | 6 |
| Выбор принадлежностей | 6 |
| Приготовление в режиме гриля | 7 |
| Комбинирование микроволн и гриля | 7 |
| Руководство по выбору посуды | 8 |
| Руководство по приготовлению пищи | 9 |
| Чистка микроволновой печи | 16 |
| Технические характеристики | 16 |

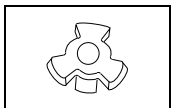
Печь

RU

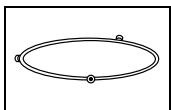


Принадлежности

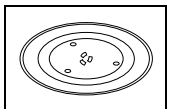
В зависимости от модели купленной печи в ее комплект входят несколько определенных принадлежностей, которые могут использоваться различным образом.



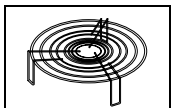
1. **Муфта** - уже закреплена на валу двигателя в основании печи.
Цель: Муфта вращает поднос.



2. **Роликовая подставка** устанавливается в центре печи.
Цель: Роликовая подставка поддерживает вращающийся поднос.



3. **Вращающийся поднос** - устанавливается на роликовую подставку так, чтобы его центр совпал с муфтой.
Цель: Вращающийся поднос является основной поверхностью для приготовления пищи; его можно без труда снять для чистки.

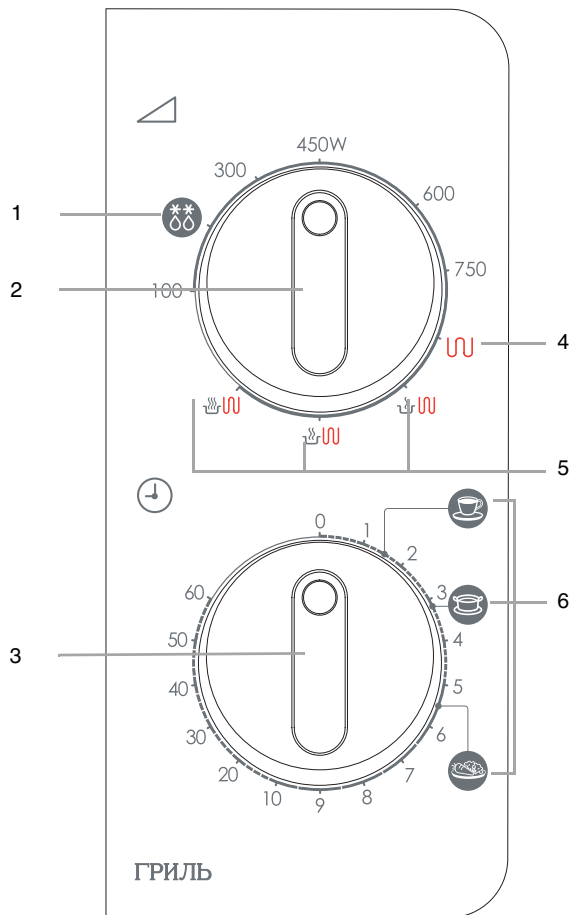


4. **Металлическая подставка**, устанавливаемая на вращающийся поднос.
Цель: Металлическую подставку можно использовать в режиме гриля и в комбинированном режиме приготовления пищи.



НЕ используйте микроволновую печь без роликовой подставки и вращающегося подноса.

Панель управления



1. РАЗМОРОЗКА
2. РУЧКА РЕГУЛИРОВКИ МОЩНОСТИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
3. РЕГУЛЯТОР ТАЙМЕРА
4. ГРИЛЬ
5. КОМБИНИРОВАННЫЙ РЕЖИМ
6. БЫСТРЫЙ РАЗОГРЕВ

Использование данных инструкций

Вами приобретена микроволновая печь SAMSUNG. Данное "Руководство пользователя" содержит разнообразные полезные сведения о том, как пользоваться этой микроволновой печью.

- Меры предосторожности
- Принадлежности и посуда, подходящие для применения
- Полезные советы по приготовлению пищи

В начале инструкции имеются иллюстрации печи и, что более важно, элементов панели управления. Они помогут легко найти необходимые кнопки.

В качестве иллюстраций к пошаговым операциям используются три значка.



Важно



Примечание



Внимание!

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 допускайте попадания посторонних предметов между дверцей и передней панелью печи, а также накопления частиц пищи или осадка очистителя 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 печам, подготовленный фирмой-изготовителем. Особенно важно, чтобы дверца печи правильно закрывалась и чтобы были исправны следующие детали:
 - (1) дверца (не должна быть погнутой);
 - (2) петли дверцы (не должны быть сломаны или ослаблены);
 - (3) уплотнители дверцы и уплотняющие поверхности.
- Настройка или ремонт печи должны выполняться только квалифицированным специалистом по обслуживанию микроволновых печей, прошедшим обучение у производителя данного изделия.

Меры предосторожности

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

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

- Используйте только подходящую для использования в микроволновых печах посуду.
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: может образоваться электрическая дуга или искрение, что приведет к повреждению печи.

- Когда пища разогревается в одноразовой посуде из пластика или бумаги, необходимо время от времени заглядывать в печь, так как посуда может воспламениться.
Не используйте микроволновую печь для сушки бумаги или одежды.
- Для маленького количества пищи требуется меньшее время приготовления или разогрева. Если в таких случаях применять обычное время приготовления, это может привести к перегреву или воспламенению.
- Если появится дым, выключите устройство или отключите его от источника питания и оставьте дверцу печи закрытой, чтобы сдержать пламя.
- При нагревании напитков в микроволновой печи существует опасность внезапного бурного вскипания жидкости, поэтому необходимо осторожно обращаться с содержащим жидкость сосудом.
Для предотвращения такой ситуации **ВСЕГДА** давайте печи остыть по меньшей мере в течение 20 секунд после ее выключения, чтобы температура печи сравнялась с окружающей.
Перемешивайте жидкость при нагревании при необходимости и **ВСЕГДА** после нагревания.

При ожоге следуйте этим инструкциям **ПЕРВОЙ ПОМОЩИ**:

- * Погрузите обожженное место в холодную воду по меньшей мере на 10 минут.
- * Наложите на обожженное место чистую сухую повязку.
- * Не смазывайте обожженную кожу никакими кремами, маслами или лосьонами.
- НИКОГДА** не наполняйте емкость до краев и используйте такую емкость, у которой верхняя часть шире нижней, во избежание переливания жидкости через край при ее вскипании. Кроме того, бутылки с узким горлышком могут взорваться при перегреве. **НИКОГДА** не нагревайте бутылочку детского питания с надетой на нее соской, поскольку она может лопнуть при перегреве.
- Чтобы избежать ожогов, необходимо перемешивать или встряхивать содержимое бутылочек с молоком и баночек с детским питанием и тщательно проверять температуру перед тем, как кормить ребенка.
- Яйца в скорлупе и неочищенные сваренные вкрутую яйца не должны нагреваться в микроволновой печи, так как они могут взорваться даже по окончании нагрева. Также нельзя нагревать бутылки, банки, сосуды в герметичной или вакуумной упаковке, орехи в скорлупе, томаты и т.п.
- Необходимо регулярно чистить печь, а также удалять из нее остатки пищи.
- Если не поддерживать печь в чистом состоянии, может произойти повреждение покрытия, в результате чего уменьшится срок службы печи и может возникнуть опасная ситуация.
- НЕ** закрывайте вентиляционные отверстия тканью или бумагой. Эти материалы могут загореться при контакте с горячим воздухом, выходящим из печи. Печь может перегреться и автоматически отключиться. Она будет находиться в нерабочем состоянии, пока достаточно не охладится.

Меры предосторожности (продолжение)

- **ВСЕГДА** используйте толстые рукавицы-прихватки, когда вынимаете посуду из печи, чтобы избежать случайного ожога.
- **НЕ** прикасайтесь к нагревательным элементам или внутренним стенкам печи до тех пор, пока печь не остынет.
- Не допускайте попадания воды на сетевой шнур и вилку и держите сетевой шнур вдали от нагретых поверхностей.
- Не пользуйтесь печью, если сетевой шнур или вилка повреждены.
- Стойте на расстоянии вытянутой руки от печи, когда открываете дверцу.

Причина: выпускаемый горячий воздух или пар могут вызвать ожог.

- Во время работы микроволновой печи (особенно в режиме размораживания) могут быть слышны звуки типа "пощелкивания".

Причина: это нормальный звук при автоматическом изменении выходной мощности.

- **НЕ** включайте микроволновую печь, если она пуста. В целях обеспечения безопасности ее электропитание будет автоматически отключено. По истечении 30 минут можно вновь использовать печь обычным образом. Рекомендуется всегда держать в печи стакан с водой. Вода будет поглощать энергию микроволн в случае случайного запуска печи.
- Микроволновую печь нельзя помещать в шкаф.

ВАЖНО

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

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

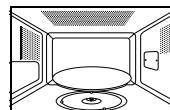
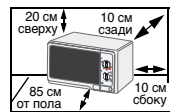
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

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

Установка микроволновой печи

Установите печь на плоскую ровную поверхность на высоте 85 см от пола. Поверхность должна быть достаточно прочной, чтобы 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. Извлеките из печи все упаковочные материалы. Установите роликовую подставку и вращающийся поднос. Проверьте, свободно ли вращается поднос.
3. Печь следует разместить так, чтобы имелся свободный доступ к вилке кабеля питания.



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 агента по обслуживанию.

В целях личной безопасности подключите сетевой шнур к 3-контактной заземленной розетке сети переменного тока 230 В, 50 Гц. Если кабель питания устройства поврежден, его необходимо заменить специальным кабелем.



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 микроволновой печи протрите внутреннюю поверхность и уплотнитель дверцы влажной тряпкой.

Что делать, если имеются сомнения или возникла проблема

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

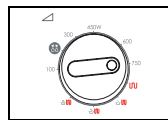
- ◆ Это нормальное явление.
 - Конденсация влаги внутри печи.
 - Воздушный поток вокруг дверцы и наружного кожуха
 - Световые блики на дверце и наружном кожухе.
 - Пар, выходящий по периметру дверцы или из вентиляционных отверстий.
- ◆ Печь не начинает работать при повороте регулятора **ТАЙМЕР**.
 - Плотнo ли закрыта дверца?
- ◆ Пища совсем не готовится
 - Правильно ли установлено время ручкой таймера?
 - Закрыта ли дверца?
 - Не произошла ли перегрузка электрической сети, что привело к сгоранию плавкого предохранителя либо срабатыванию автомата защиты?
- ◆ Продукт либо еще не готов, либо уже передержан.
 - Правильно ли установлено время приготовления для данного типа пищи?
 - Правильно ли установлен уровень мощности?
- ◆ В печи наблюдается искрение и потрескивание (образование дуги)
 - Не используется ли посуда с металлической отделкой?
 - Не оставлена ли в печи вилка или другая металлическая посуда?
 - Не находится ли алюминиевая фольга слишком близко к внутренним стенкам?
- ◆ Печь создает помехи для радиоприемников и телевизоров
 - При работе печи могут наблюдаться небольшие помехи в работе радиоприемников и телевизоров. Это нормальное явление. Чтобы решить эту проблему, установите печь вдали от телевизоров, радиоприемников и антенн.

- ☒ Если с помощью вышеприведенных инструкций проблему решить не удастся, обратитесь к местному дилеру или в службу послепродажного обслуживания компании SAMSUNG.

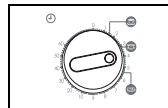
Приготовление / Разогрев пищи

В описанной ниже процедуре описывается процесс приготовления или разогрева пищи. **ВСЕГДА** проверяйте заданные параметры приготовления, прежде чем оставлять печь в автоматическом режиме работы.

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



1. Установите максимальную мощность, повернув ручку **РЕГУЛИРОВКИ МОЩНОСТИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**. (**МАКСИМАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ: 750 Вт**)



2. Установите время работы печи поворотом ручки **ТАЙМЕРА**.

Результат Включается свет внутри печи и поднос начинает вращаться.



Никогда не включайте микроволновую печь, если в ней нет продуктов.



Можно изменить уровень мощности, повернув ручку **РЕГУЛИРОВКИ МОЩНОСТИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**.

Уровни мощности

Можно выбрать один из уровней мощности, приведенных ниже.

| Уровень мощности | Выходная мощность | |
|--------------------|-------------------|--------|
| | Микроволны | ГРИЛЬ |
| ВЫСОКИЙ | 750 Вт | - |
| СРЕДНИЙ ВЫСОКИЙ | 600 Вт | - |
| СРЕДНИЙ | 450 Вт | - |
| СРЕДНИЙ НИЗКИЙ | 300 Вт | - |
| РАЗМОРОЗКА (☂) | 180 Вт | - |
| НИЗКИЙ/ТЕПЛАЯ ПИЩА | 100 Вт | - |
| ГРИЛЬ | - | 950 Вт |
| КОМБИ I (☂☂) | 300 Вт | 950 Вт |
| КОМБИ II (☂☂) | 450 Вт | 950 Вт |
| КОМБИ III (☂☂) | 600 Вт | 950 Вт |



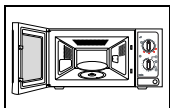
Если выбран более высокий уровень мощности, время приготовления необходимо уменьшить.



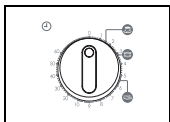
Если выбран более низкий уровень мощности, время приготовления необходимо увеличить.

Остановка приготовления пищи

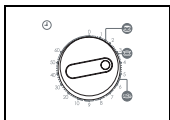
Работу печи можно остановить в любой момент, чтобы проверить состояние пищи.



1. Остановка приготовления пищи; Откройте дверцу печи.
Результат Процесс приготовления пищи останавливается. Чтобы возобновить процесс приготовления, закройте дверцу.
2. Полная остановка; Установите ручку **ТАЙМЕРА** в положение "0".



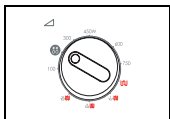
Корректировка времени приготовления пищи



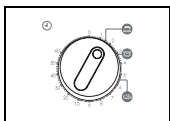
Откорректируйте оставшееся время приготовления, повернув ручку **ТАЙМЕРА**.

Размораживание продуктов в ручном режиме

Режим разморозки позволяет размораживать мясо, птицу, рыбу и хлеб/выпечку. Сначала поместите замороженные продукты в центр вращающегося подноса и закройте дверцу.



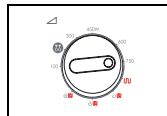
1. Установите ручку **РЕГУЛИРОВКИ МОЩНОСТИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ** в положение (180 Вт).
2. Установите ручку **ТАЙМЕРА** для задания требуемого времени.
Результат Начинается размораживание продуктов.



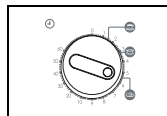
Применяйте только посуду, безопасную для использования в микроволновой печи.

Использование функции мгновенного разогрева/приготовления

Сначала поместите пищу в центр вращающегося подноса и закройте дверцу.



1. Установите максимальный уровень мощности поворотом ручки **РЕГУЛИРОВКИ МОЩНОСТИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**.



2. Поворотом ручки **ТАЙМЕРА** выберите один из режимов мгновенного разогрева. (напитки или суп/сосу, свежие овощи).

Применяйте только посуду, безопасную для использования в микроволновой печи.

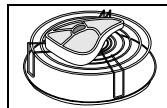
Параметры режима мгновенного разогрева/приготовления

В данном разделе приведены некоторые советы и рекомендации, которые следует выполнять при приготовлении или разогреве пищи с использованием режима мгновенного разогрева и приготовления.

| Символ | Тип пищи | Мощность | Размер порции | Время приготовления | Время выдержки |
|--------|------------------------|----------|---------------|---------------------|----------------|
| | Напитки | 750 Вт | 150 мл | 1 мин. 35 с | 1-2 мин. |
| | Суп/Соус (охлажденные) | 750 Вт | 200-250 мл | 3 мин. 10 с | 2-3 мин. |
| | Свежие овощи | 750 Вт | 300-350 г | 5 мин. 30 с | 3 мин. |

Выбор принадлежностей

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

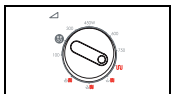


Если вы хотите выбрать комбинированный режим приготовления (гриль и микроволны), используйте только принадлежности, безопасные для использования как в микроволновой печи, так и в обычном духовом шкафу. Металлическая посуда или принадлежности могут привести к повреждению вашей печи.

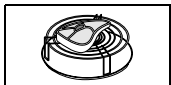
Дополнительные сведения о пригодной для микроволновой печи кухонной посуде и принадлежностях см. в разделе "Руководство по выбору посуды" на page 8.

Приготовление в режиме гриля

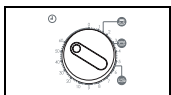
Гриль позволяет быстро разогреть и жарить пищу без использования микроволн. Для удобства приготовления в этом режиме в комплект печки входит металлическая решетка.



1. Предварительно прогрейте гриль до требуемой температуры, повернув ручку **регулировки мощности приготовления** на символ **гриля** (⚡) и затем задав время прогрева поворотом ручки **ТАЙМЕРА**.



2. Откройте дверцу и разместите продукты на подставке.



3. Поворотом ручки **ТАЙМЕРА** задайте требуемое время приготовления. (пример : 60 мин.)
Результат Начнется приготовление.

✉ Не беспокойтесь, если нагревательный элемент в процессе приготовления выключается и снова включается. Конструкция данной системы предотвращает перегрев печи.

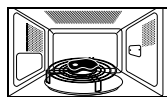
☞ **ВСЕГДА** пользуйтесь толстыми рукавицами, когда прикасаетесь к кухонным принадлежностям в печи, так как они будут очень горячими.

Комбинирование микроволн и гриля

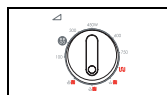
Вы также можете комбинировать при приготовлении использование микроволн и гриля, чтобы одновременно быстро готовить пищу и подрумянивать ее.

☞ **ВСЕГДА** используйте принадлежности для приготовления, безопасные для использования как в микроволновой печи, так и в обычном духовом шкафу. Идеальными являются стеклянные и керамические блюда, так как они позволяют микроволнам равномерно проникать в пищу.

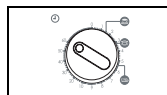
☞ **ВСЕГДА** пользуйтесь прихватками, когда прикасаетесь к кухонным принадлежностям в печи, так как они будут очень горячими.



1. Откройте дверцу печи, нажав большую кнопку в правом нижнем углу панели управления. Поместите пищу на решетку, а решетку на вращающийся поднос. Закройте дверцу.



2. Установите требуемый уровень мощности поворотом ручки **регулировки мощности приготовления** (⚡, ⚡⚡, ⚡⚡⚡).



3. Установите ручку **ТАЙМЕРА** для задания требуемого времени. (пример : 60 мин.)
Результат Начнется приготовление.

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

Руководство по выбору посуды

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

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

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

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

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.
- Пакеты для заморозки ✓ X Только если их можно кипятить или если они пригодны для использования в печи. Не должны быть закупорены герметично. В случае необходимости проколите их вилкой.

Вощеная или жиронепроницаемая бумага

- ✓ Может быть использована для удержания влаги и предупреждения разбрызгивания.

✓ : Рекомендуется

✓ X : Использовать с осторожностью

X : Использование небезопасно

МИКРОВОЛНЫ

Микроволновая энергия фактически проникает в пищу, притягиваясь и поглощаясь содержащимися в пище водой, жиром и сахаром. Микроволны заставляют молекулы пищи быстро колебаться. Быстрые колебания этих молекул создают трение, а генерируемое в результате трения тепло готовит пищу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ

Кухонная посуда для микроволновой печи:

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

Использование крышки во время приготовления

Очень важно накрывать пищу во время приготовления, так как испаряющаяся вода превращается в пар, который вносит свой вклад в процесс приготовления. 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, с крышкой. Готовьте, накрыв крышкой, в течение минимального времени, указанного в таблице. Затем продолжайте приготовление до получения желаемого результата. Перемешайте два раза в процессе приготовления и один раз по окончании приготовления. Добавляйте соль, приправы или сливочное масло по окончании приготовления. Накрывайте на время выдержки.

| Продукты | Размер порции | Мощность | Время (мин.) | Время выдержки (мин.) | Инструкции |
|------------------------------------------|---------------|----------|--------------|-----------------------|---------------------------------------------|
| Шпинат | 150 г | 600 Вт | 5,5-6,5 | 2-3 | Добавьте 15 мл (1 ст. ложку) холодной воды. |
| Брокколи | 300 г | 600 Вт | 10-11 | 2-3 | Добавьте 15 мл (1 ст. ложку) холодной воды. |
| Горошек | 300 г | 600 Вт | 8-9 | 2-3 | Добавьте 15 мл (1 ст. ложку) холодной воды. |
| Зеленая фасоль | 300 г | 600 Вт | 10-11 | 2-3 | Добавьте 15 мл (1 ст. ложку) холодной воды. |
| Овощная смесь (морковь/горошек/кукуруза) | 300 г | 600 Вт | 9-10 | 2-3 | Добавьте 15 мл (1 ст. ложку) холодной воды. |
| Овощная смесь (в китайском стиле) | 300 г | 600 Вт | 8,5-9,5 | 2-3 | Добавьте 15 мл (1 ст. ложку) холодной воды. |

Руководство по приготовлению пищи (продолжение)

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.
По завершении приготовления, перед выдержкой перемешайте рис и добавьте соль или травы и 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.
В ходе приготовления и по его завершении помешивайте блюдо время от времени. Накройте крышкой на время выдержки и тщательно слейте воду перед подачей на стол.

| Продукты | Размер порции | Мощность | Время (мин.) | Время выдержки (мин.) | Инструкции |
|------------------------------|---------------|----------|--------------|-----------------------|--------------------------------|
| Белый рис (пропаренный) | 250 г | 750 Вт | 17-18 | 5 | Добавьте 500 мл холодной воды |
| Коричневый рис (пропаренный) | 250 г | 750 Вт | 22-23 | 5 | Добавьте 500 мл холодной воды |
| Смесь риса (рис + дикий рис) | 250 г | 750 Вт | 18-19 | 5 | Добавьте 500 мл холодной воды |
| Смешанная каша (рис + злаки) | 250 г | 750 Вт | 19-20 | 5 | Добавьте 400 мл холодной воды. |
| Макаронные изделия | 250 г | 750 Вт | 11-12 | 5 | Добавьте 1000 мл горячей воды. |

Руководство по приготовлению свежих овощей

Используйте подходящую миску из термостойкого стекла, с 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 продолжайте 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 (750 Вт).

| Продукты | Размер порции | Время (мин.) | Время выдержки (мин.) | Инструкции |
|----------------------|----------------|-----------------|-----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Брокколи | 250 г 500 г | 5-5,5 8,5-9 | 3 | Подготовьте соцветия примерно одинакового размера. Разместите стеблями соцветий к центру блюда. |
| Брюссельская капуста | 250 г | 6,5-7,5 | 3 | Добавьте 60-75 мл (5-6 столовых ложек) воды. |
| Морковь | 250 г | 5-6 | 3 | Нарезьте морковь ломтиками одинакового размера. |
| Цветная капуста | 250 г 500 г | 5,5-6 9,5-10 | 3 | Подготовьте соцветия примерно одинакового размера. Разрежьте большие соцветия пополам. Разместите концами соцветий к центру блюда. |
| Кабачки | 250 г | 4-4,5 | 3 | Нарезьте кабачки ломтиками. Добавьте 30 мл (2 ст. ложки) воды или кусок сливочного масла. Готовьте до мягкости. |
| Баклажаны | 250 г | 4,5-5 | 3 | Нарезьте баклажаны мелкими ломтиками и сбрызните 1 столовой ложкой лимонного сока. |
| Лук-порей | 250 г | 5-5,5 | 3 | Нарезьте лук-порей толстыми ломтиками. |
| Грибы | 125 г 250 г | 1,5-2 3,5-4 | 3 | Подготовьте мелкие целые или нарезанные ломтиками грибы. Не добавляйте воды. Сбрызните лимонным соком. Посыпьте солью и перцем. Слейте жидкость перед подачей на стол. |
| Лук | 250 г | 5-6 | 3 | Разрежьте лук на ломтики или пополам. Добавьте только 15 мл (1 столовую ложку) воды. |
| Перец | 250 г | 4,5-5 | 3 | Нарезьте перец мелкими ломтиками. |
| Картофель | 250 г 500 г | 5-6 9-10 | 3 | Взвесьте очищенный картофель и разрежьте его на половинки или четвертинки примерно одинакового размера. |
| Брюква | 250 г | 5-5,5 | 3 | Нарезьте брюкву мелкими кубиками. |

РАЗОГРЕВ ПИЩИ

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

Руководствуйтесь уровнями мощности и интервалами времени разогрева, приведенными в таблице на следующей странице. Интервалы времени, приведенные в этом списке, указаны исходя из того, что температура жидкостей равна комнатной температуре (примерно +18 - +20 °C), а температура охлажденных продуктов равна примерно +5 - +7 °C.

Размещение пищи и использование крышки

Старайтесь не разогревать крупные блюда, например куски мяса, поскольку зачастую они нагреваются неравномерно: передерживаются и становятся слишком сухими по краям. Рекомендуется разогревать небольшие куски.

Уровни мощности и перемешивание

Некоторые продукты можно разогревать на мощности 750 Вт, в то время как другие нужно разогревать на мощности 600 Вт, 450 Вт или даже 300 Вт. Дополнительные указания см. в таблицах. В целом, на более низкой мощности удобнее разогревать деликатесы, большие блюда и пищу, которая разогревается очень быстро (например, сладкие пирожки).

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

Будьте особенно осторожны при разогреве жидкостей и детского питания. Чтобы предотвратить вскипание жидкостей и ошпаривание, перемешивайте их до, во время и после нагревания. Оставляете их на время выдержки в микроволновой печи. В жидкость рекомендуется класть пластмассовую ложку или стеклянную палочку. Избегайте перегрева (при котором можно испортить пищу).

Предпочтительнее установить меньшее время разогрева, а затем добавить время, если это окажется необходимо.

Время разогрева и выдержки

При первом разогревании продукта запишите, сколько времени понадобилось для этого, и используйте это значение в будущем.

Обязательно проверяйте, полностью ли прогрелась пища.

После разогревания дайте блюду некоторое время постоять. За это время температура выровняется.

Если в перечне не указано другое значение, рекомендуемое время выдержки после разогревания составляет 2-4 минуты.

Будьте особенно осторожны при разогреве жидкостей и детского питания. Обратитесь также к разделу "Меры предосторожности".

РАЗОГРЕВ ЖИДКОСТЕЙ

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

РАЗОГРЕВ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ: Выложите питание в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Хорошо перемешайте после окончания разогрева! Дайте постоять 2-3 минуты перед кормлением. Снова перемешайте и проверьте температуру. Рекомендуемая температура - 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 выдержкой и вновь встряхните ее перед кормлением! Всегда тщательно проверяйте температуру детского молока или питания, прежде чем дать его ребенку. Рекомендуемая температура молока: около 37 °C.

ПРИМЕЧАНИЕ:

Чтобы избежать ожогов, необходимо особенно тщательно проверять температуру детского питания перед кормлением.

Руководствуйтесь указанными в следующей таблице уровнями мощности и интервалами времени разогревания.

Руководство по приготовлению пищи (продолжение)

Разогрев жидкостей и пищи

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

| Продукты | Размер порции | Мощность | Время (мин.) | Время выдержки (мин.) | Инструкции |
|---------------------------------------------------------|---------------------------------------|----------|----------------|-----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Напитки (кофе, молоко, чай, вода комнатной температуры) | 150 мл (1 чашка) 250 мл (1 стакан) | 750 Вт | 1,5-2 2-2,5 | 1-2 | Налейте жидкость в керамическую емкость и разогрейте, не закрывая крышкой. Поместите чашку (150 мл) или стакан (250 мл) в центр вращающегося подноса. Тщательно перемешайте перед тем, как дать постоять и после выдержки. |
| Суп (из холодильника) | 250 г 450 г | 750 Вт | 3-3,5 4-4,5 | 2-3 | Налейте суп в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Хорошо перемешайте после разогрева. Еще раз перемешайте перед подачей на стол. |
| Тушеное мясо или рыба (из холодильника) | 350 г | 600 Вт | 5-6 | 2-3 | Положите тушеное мясо или рыбу в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Периодически перемешивайте во время разогрева и вновь перемешайте перед выдержкой и подачей на стол. |
| Макаронные изделия с соусом (из холодильника) | 350 г | 600 Вт | 4-5 | 3 | Положите макаронные изделия (например, спагетти или яичную лапшу) на плоскую керамическую тарелку. Накройте липкой пленкой для микроволновых печей. Перемешайте перед подачей на стол. |
| Мучные изделия с начинкой и соусом (из холодильника) | 350 г | 600 Вт | 4,5-5,5 | 3 | Положите мучные изделия с начинкой (например, равиоли, пельмени) в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Периодически перемешивайте во время разогрева и вновь перемешайте перед выдержкой и подачей на стол. |

| Продукты | Размер порции | Мощность | Время (мин.) | Время выдержки (мин.) | Инструкции |
|---------------------------------|----------------|----------|--------------------|-----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Готовое блюдо (из холодильника) | 300 г 400 г | 600 Вт | 5-6 6-7 | 3 | Положите блюдо из 2-3 охлажденных компонентов на керамическую тарелку. Обтяните его пленкой для микроволновых печей. |
| Замороженный полуфабрикат | 300 г 400 г | 600 Вт | 11,5-12,5 13-14 | 4 | Поместите посуду, предназначенную для приготовления в микроволновой печи, с замороженным готовым блюдом (-18 °C) на вращающийся поднос. Проколите пленку или покройте пленкой для приготовления в микроволновой печи. После разогрева оставьте стоять 4 минуты. |

Разогрев детского питания и молока

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

| Продукты | Размер порции | Мощность | Время | Время выдержки (мин.) | Инструкции |
|----------------------------------------|------------------|----------|-------------------------------------------|-----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Детское питание (овощи + мясо) | 190 г | 600 Вт | 30 сек. | 2-3 | Выложите в глубокую керамическую тарелку. Готовьте рис с закрытой крышкой. Перемешайте после разогрева. Дайте постоять 2-3 минуты. Перед кормлением ребенка хорошо перемешайте и тщательно проверьте температуру. |
| Детская каша (крупа + молоко + фрукты) | 190 г | 600 Вт | 20 сек. | 2-3 | Выложите в глубокую керамическую тарелку. Готовьте рис с закрытой крышкой. Перемешайте после разогрева. Дайте постоять 2-3 минуты. Перед кормлением ребенка хорошо перемешайте и тщательно проверьте температуру. |
| Детское молоко | 100 мл 200 мл | 300 Вт | 30-40 сек. от 1 мин. до 1 мин. 10 сек. | 2-3 | Хорошо встряхните или перемешайте и налейте в стерилизованную стеклянную бутылочку. Поставьте бутылочку в центр вращающегося подноса. Готовьте, не накрывая. Хорошо встряхните и дайте постоять не менее 3 минут. Перед кормлением ребенка хорошо встряхните бутылочку и тщательно проверьте температуру. |

РАЗМОРАЖИВАНИЕ

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

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

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

Время от времени проверяйте продукты, чтобы убедиться в том, что они не стали теплыми.

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

Если наружная поверхность птицы начнет нагреваться, 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. См. таблицу, приведенную ниже.

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

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

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

| Продукты | Размер порции | Время (мин.) | Время выдержки (мин.) | Инструкции |
|-------------------------------------------|-------------------|--------------|-----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Мясо Говяжий фарш | 500 г | 10-12 | 5-20 | Положите мясо на плоское керамическое блюдо. Оберните тонкие края алюминиевой фольгой. Переверните по окончании половины времени размораживания! |
| | Свинные бифштексы | 250 г | 7-8 | |
| Птица Куски курицы | 500 г (2 шт.) | 12-14 | 15-40 | Сначала положите куски курицы кожей вниз, а целую курицу грудкой вниз на плоское керамическое блюдо. Оберните алюминиевой фольгой тонкие части, такие, как крылышки и кончики ножек. Переверните по окончании половины времени размораживания! |
| | Целая курица | 1000 г | 25-28 | |
| Рыба Рыбное филе | 250 г (2 шт.) | 6-7 | 5-20 | Положите замороженную рыбу в середину плоского керамического блюда. Расположите тонкие части под толстыми. Оберните ножки алюминиевой фольгой. Переверните по окончании половины времени размораживания! |
| | 400 г (4 шт.) | 11-13 | | |
| Фрукты Ягоды | 250 г | 6-7 | 5-10 | Разложите фрукты тонким слоем на плоском круглом стеклянном блюде (большого диаметра). |
| Хлеб Булочки (каждая весом около 50 г) | 2 шт. | 1,5-2 | 5-10 | Положите булочки в круг, а хлеб - горизонтально на бумажное кухонное полотенце в середине вращающегося подноса. Переверните по окончании половины времени размораживания! |
| | 4 куска | 3-4 | | |
| | Тосты/Сэндвичи | 250 г | | |
| Немецкий хлеб (пшеничная + ржаная мука) | 500 г | 8-10 | | |

ГРИЛЬ

Нагревательный элемент гриля находится под верхним сводом печи. Он работает, когда дверца закрыта, а поднос вращается. Вращение подноса обеспечивает более равномерное подрумянивание пищи. Предварительное разогревание гриля в течение 4 минут дает возможность быстрее подрумянить продукт.

Кухонные принадлежности для режима гриля:

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

Пища, которую можно готовить в режиме гриля:

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

ВАЖНОЕ ЗАМЕЧАНИЕ:

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

СВЧ + ГРИЛЬ

Этот режим приготовления сочетает в себе лучистую теплоту, идущую от гриля, и скорость приготовления, обеспечиваемую микроволнами. Он работает только тогда, когда закрыта дверца печи и 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"

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

Продукты, которые можно готовить в режиме "микроволны + гриль":

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

ВАЖНОЕ ЗАМЕЧАНИЕ:

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

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

Руководство по приготовлению с использованием гриля

При приготовлении свежей или замороженной пищи предварительно прогрейте гриль, включив печь в режим гриля.

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

| Свежие продукты | Размер порции | Время предвар. разогрева (мин.) | Мощность | Время на 1 сторону (мин.) | Время на 2 стороны (мин.) | Инструкции |
|--------------------------------|--------------------|---------------------------------|----------------|---------------------------|---------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ломтики тоста | 4 куска (4 x 25 г) | 5 | Только гриль | 6-7 | 5-6 | Положите тосты рядом друг с другом на решетку. |
| Булочки (уже испеченные) | 2-4 шт. | 3 | Только гриль | 3-4 | 2-3 | Разложите булочки в кружок на решетку сначала нижней стороной вверх. |
| Томаты-гриль | 250 г (2 шт.) | 5 | 300 Вт + Гриль | 5,5-6,5 | -- | Разрежьте помидоры пополам. Посыпьте их сверху солью, перцем и сыром. Расположите их по кругу на плоском блюде из термостойкого стекла. Поставьте блюдо на решетку. |
| Тосты по Гавайски | 2 шт. (300 г) | 5 | 300 Вт + Гриль | 7-9 | -- | Сначала поджарьте ломтики хлеба. Положите на хлеб ингредиенты (ветчина, ананас, ломтики сыра) и положите тосты на решетку. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты. |
| Куриные крылышки (охлажденные) | 400-500 г (6 шт.) | 5 | 300 Вт + Гриль | 11-13 | 10-12 | Смажьте куски курицы, например крылышки или ножки, маслом и посыпьте специями. Положите их по кругу на решетку, косточками в середину. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты. |

Руководство по приготовлению пищи (продолжение)

Руководство по приготовлению с использованием гриля (продолжение)

| Свежие продукты | Размер порции | Время предвар. разогрева (мин.) | Мощность | Время на 1 сторону (мин.) | Время на 2 стороны (мин.) | Инструкции |
|-------------------------------------------------|---------------------|---------------------------------|----------------|---------------------------|---------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Печеный картофель | 500 г | 5 | 450 Вт + Гриль | 10-12 | -- | Разрежьте картофелины пополам и положите их по кругу на решетку отрезанными сторонами в сторону гриля. Смажьте обрезанную сторону оливковым маслом и посыпьте специями. После приготовления дайте постоять 3 минуты. |
| Замороженные блюда из макаронного теста (паста) | 400 г | --- | 600 Вт + Гриль | 14-16 | 3-4 | Положите замороженное блюдо из макаронного теста (-18°C), например лозанью, тортеллини или канелони, в подходящее по размеру огнеупорное блюдо и поставьте на решетку. |
| Замороженный рыбный гратин | 400 г | --- | 600 Вт + Гриль | 16-18 | 3-4 | Положите замороженный рыбный гратин (-18°C) в подходящее по размеру огнеупорное блюдо и поставьте на решетку. |
| Замороженные закуски а-ля пицца | 250 г (8 шт.) | --- | 300 Вт + Гриль | 12-13 | --- | Положите замороженные закуски а-ля пицца (-18°C) или мини-киши по кругу на решетку. |
| Замороженное пирожное со штрейзелем | 200-250 г (1-2 шт.) | --- | 300 Вт + Гриль | 4-6 | --- | Положите замороженные пирожные (-18°C) одно к другому на решетку. После размораживания дайте постоять 5 минут. |

СПЕЦИАЛЬНЫЕ СОВЕТЫ

РАСТАПЛИВАНИЕ СЛИВОЧНОГО МАСЛА

Положите 50 г сливочного масла в маленькую глубокую стеклянную тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Нагревайте 30-40 секунд на уровне мощности 750 Вт, пока масло не растопится.

РАСПЛАВЛЕНИЕ ШОКОЛАДА

Положите 100 г шоколада в маленькую глубокую стеклянную тарелку. Нагревайте в течение 3-5 минут на мощности 450 Вт, пока шоколад не расплавится.

Перемешайте один или два раза во время растапливания. Вынимайте, используя толстые рукавицы!

РАСПЛАВЛЕНИЕ ЗАСАХАРИВШЕГОСЯ МЕДА

Положите 20 г засахарившегося меда в маленькую глубокую стеклянную тарелку.

Нагревайте 20-30 секунд на уровне мощности 300 Вт, пока мед не расплавится.

РАСПЛАВЛЕНИЕ ЖЕЛАТИНА

Положите пластинки сухого желатина (10 г) на 5 минут в холодную воду. Слейте воду с желатина и положите его в маленькую тарелку из термостойкого стекла.

Нагревайте 1 минуту на уровне мощности 300 Вт.

Перемешайте желатин после того, как он расплавится.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ГЛАЗУРИ (ДЛЯ ВЫПЕЧКИ И ПИРОЖНЫХ)

Смешайте глазурь быстрого приготовления (примерно 14 г) с 40 г сахара и 250 мл холодной воды.

Готовьте, не закрывая крышкой чашу из стекла пирекс, в течение 3,5-4,5 минут при мощности 750 Вт, пока глазурь не станет прозрачной. Дважды перемешайте во время приготовления.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДЖЕМА

Положите 600 г фруктов (например, смеси ягод) в чашу из термостойкого стекла подходящего размера с крышкой. Добавьте 300 г сахара для консервирования и тщательно перемешайте.

Готовьте, накрыв крышкой, 10-12 минут на уровне мощности 750 Вт.

Перемешайте несколько раз в процессе приготовления. Разложите в небольшие баночки для джема с заворачивающимися крышками.

Поставьте баночки крышками вниз на 5 минут.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПУДИНГА

Смешайте концентрат пудинга с сахаром и молоком (500 мл), следуя инструкциям изготовителя концентрата, и хорошо перемешайте.

Используйте чашу из термостойкого стекла с крышкой, имеющую подходящие размеры. Готовьте под крышкой 6,5-7,5 минут, установив мощность 750 Вт.

Перемешайте несколько раз в процессе приготовления.

ПОДРУМЯНИВАНИЕ КУСОЧКОВ МИНДАЛЯ

Разложите 30 г кусочков миндаля ровным слоем на керамической тарелке среднего размера.


В процессе обжаривания (от 3,5 до 4,5 минут при мощности 600 Вт) перемешайте несколько раз.


Дайте миндалю постоять 2-3 минуты в печи. Вынимайте, используя толстые рукавицы!

Чистка микроволновой печи


Следующие части 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 плотно прикрывайте дверцу.

 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 наружные поверхности мягкой тряпкой и теплой мыльной водой. Смойте мыло и протрите насухо.
2. Удалите намыленной тряпкой все брызги и пятна с внутренних поверхностей и роликовой подставки. Смойте мыло и протрите насухо.
3. Чтобы отмочить засохшие частицы пищи и удалить запахи, поместите чашку разбавленного лимонного сока на вращающийся поднос и нагревайте печь в течение десяти минут на максимальном уровне мощности.
4. Мойте тарелку в посудомоечной машине по мере необходимости.

 **НЕ** допускайте попадания воды в вентиляционные отверстия. **НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ** не используйте абразивные материалы и химические растворители. При очистке уплотнителей дверцы особое внимание уделите следующему.

- Частицы пищи не должны накапливаться
- Частицы пищи не должны мешать правильно закрывать дверцу

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

Подлежит использованию по назначению
в нормальных условиях

Срок службы: 7 лет

Технические характеристики

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

| | |
|-------------------------|---------------------------|
| Модель | G271ER |
| Источник электропитания | 230 В ~ 50 Гц |
| Потребляемая мощность | 1100 Вт |
| Микроволны | 950 Вт |
| Гриль | 2050 Вт |
| Комбинированный режим | |
| Выходная мощность | 100 Вт / 750 Вт (IEC-705) |
| Рабочая частота | 2450 МГц |
| Магнетрон | OM75S(31) |
| Метод охлаждения | Двигатель вентилятора |
| Размеры (Ш x В x Г) | |
| Габаритные | 489 x 275 x 387 мм |
| Внутренняя камера печи | 330 x 187 x 320 мм |
| Объем камеры | 20 литров |
| Вес | |
| Нетто | Приблизительно 15 кг |



Если у вас есть предложения или вопросы по продуктам Samsung, свяжитесь с информационным центром Samsung.

SAMSUNG ELECTRONICS RUSSIA SERVICE
8-800-555-55-55
www.samsung.com

SAMSUNG ELECTRONICS UKRAINE
8-800-502-4000
www.samsung.com



АЯ46

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

ИЗГОТОВЛЕНО В МАЛАЙЗИИ
ИЗГОТОВИТЕЛЬ : САМСУНГ
ТОВАР СЕРТИФИЦИРОВАН ФИРМОЙ РОСТЕСТ-МОСКВА
АДРЕС ИЗГОТОВИТЕЛЯ :
Самсунг Электроникс (М)
Сдн.Бхд.(СЕМА),Лот 2,Лебух 2,Норд Кланг
Стрэйтс,Эриа 21,Индастриал Парк,42000 Порт
Кланг,Селангор,Малайзия.