

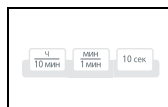
Краткое руководство по эксплуатации печи

RU

Если вы хотите приготовить какое-либо блюдо



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



2. Выберите время приготовления пищи нажатием кнопок **10 мин**, **1 мин** или **10 сек** по потребности.



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

Если вы хотите разморозить какие-либо продукты



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



2. Задайте вес продуктов нажатием кнопок **кг** и **г**.



3. Нажмите кнопку **СТАРТ**.

Если вы хотите добавить минуту к времени приготовления



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

Если вы хотите приготовить блюдо с использованием гриля



1. Прогрейте гриль до нужной температуры, нажав кнопку **Гриль**, кнопки установки времени (**10 мин**, **1 мин** и **10 сек**) и кнопку **СТАРТ**.



2. Поместите продукты на подставку в печи. Нажмите кнопку **Гриль**. Задайте требуемое время приготовления нажатием кнопок **10 мин**, **1 мин** и **10 сек**.



3. Нажмите кнопку **СТАРТ**.

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 в режиме СВЧ
- 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 три различных символа:



Важно



Примечание



Предостережение

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.
- Для приготовления или разогрева малого количества пищи требуется меньше времени.
- Чрезмерный перегрев может привести к возгоранию продуктов.
- Не используйте печь для сушки и прогрева сыпучих продуктов питания (например, соли, сахара, крупы и пр.), а также продуктов с очень низким содержанием воды.
- 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 сверху, 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.

RU

Проверка правильности функционирования печи

Следующая простая процедура дает вам возможность в любое время проверить, правильно ли работает печь. Откройте дверцу печи, нажав на большую кнопку, расположенную в правом нижнем углу панели управления.

Поставьте на вращающийся поднос чашку с водой. Затем закройте дверцу.



1. Нажмите кнопку **Мощность СВЧ** и установите время работы 4-5 минут нажатием кнопки **1 мин** соответствующее число раз.



2. Нажмите кнопку **СТАРТ**.
Результат: Печь нагревает воду в течение 4-5 минут. К концу этого времени вода должна закипеть.

✉ Печь должна быть включена в подходящую розетку сети переменного тока. В печь должен быть установлен вращающийся поднос. Если используется уровень мощности, отличный от максимального, то потребуются больше времени для того, чтобы довести воду до кипения.

✉ В том случае, если используется удлинитель, то он должен быть рассчитан на максимальную мощность микроволновой печи. В том случае, если удлинитель подобран неверно, то возможно возгорание.

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

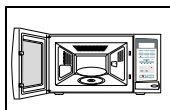
Если у вас возникла какая-либо из перечисленных ниже проблем, попробуйте применить следующие решения.

- ◆ 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?
- ◆ Пища 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 автоматического выключателя?
- ◆ Пища 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 среагирует 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.

Остановка приготовления пищи

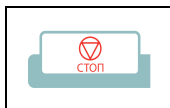
RU

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



1. Чтобы остановить приготовление временно:
Откройте дверцу.

Результат: Приготовление пищи останавливается. Чтобы возобновить приготовление, закройте дверцу и вновь нажмите кнопку **СТАРТ**.



2. Чтобы остановить приготовление полностью:
Нажмите кнопку **СТОП**.

Результат: Приготовление прекращается. Если вы хотите отменить заданные параметры режима приготовления, вновь нажмите кнопку **СТОП**.



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

Корректировка времени приготовления

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



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



Вы не можете изменять время в процессе приготовления, когда выбран один из автоматических режимов.

Использование режима быстрого разогрева/приготовления

В режиме быстрого разогрева и приготовления время приготовления устанавливается автоматически и не требуется нажимать кнопку **СТАРТ**. Вы можете задать число разогреваемых порций нажатием кнопки быстрого разогрева и приготовления, соответствующей желаемому блюду, нужное число раз.

Сначала поместите блюдо с продуктом в центр вращающегося подноса и закройте дверцу.



1. Нажмите желаемую кнопку **Быстрого разогрева и приготовления** требующееся число раз.

Результат: Приготовление начинается примерно через две секунды. 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.

Пример: Нажмите кнопку **Напитки** один раз, чтобы разогреть одну чашку кофе. Более подробные сведения смотрите в таблице на следующей странице.



Применяйте только посуду, безопасную для использования в микроволновой печи.

Параметры режима быстрого разогрева/приготовления

В следующей таблице представлены различные программы режима быстрого разогрева/приготовления, вес продуктов, время выдержки и соответствующие рекомендации.

Продукты/ Кнопка	Размер порции	Время выдержки	Рекомендации
Охлажденное 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).
Напитки (Кофе, молоко, чай, вода комнатной температуры) 	150 мл (1 чашка) 250 мл (1 кружка)	1-2 мин.	Налейте жидкость в керамическую посуду и разогревайте, не накрывая. Поместите чашку (150 мл) или кружку (250 мл) в центр вращающегося подноса. Тщательно перемешайте до и после времени выдержки.
Замороженное готовое блюдо (из морозильника) 	300-350 г 400-450 г	4 мин.	Выньте из холодильника замороженное готовое блюдо и проверьте, пригодна ли для микроволновой печи посуда, на которой оно лежит. Проткните пленку, которой обтянуто готовое блюдо. Эта программа пригодна для замороженных блюд, состоящих из 3 компонентов (например, куска мяса с соусом, готовыми овощами и гарниром в виде картофеля, риса или макарон).
Замороженная лазанья (из морозильника) 	200 г 400 г	2-3 мин.	Выложите замороженную лазанью на блюдо из термостойкого стекла, имеющее подходящие размеры. Поставьте блюдо на подставку. Эта программа подходит для замороженных макаронных изделий, таких, как лазанья, каннелони (пельмени) или макароны.
Замороженная мини-пицца (из морозильника) 	150 г (4-6 кусков) 250 г (7-9 кусков)	-	Равномерно разложите мини-пиццы или мини-пироги с начинкой на подставке.
Замороженная рыба в Соусе (из морозильника) 	200 г 400 г	2-3 мин.	Выложите замороженную рыбу в соус на блюдо из термостойкого стекла, имеющее подходящие размеры. Поставьте блюдо на подставку. Эта программа подходит для замороженных готовых блюд, состоящих из рыбного филе с овощами и соусом.

Использование режима ускоренной разморозки продуктов

RU

Режим автоматической ускоренной разморозки продуктов позволяет вам размораживать мясо, птицу, рыбу и фрукты. Время размораживания и уровень мощности устанавливаются автоматически. 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 и закройте дверцу.



1. Нажмите кнопку **Ускоренная разморозка** (**)

Результат: На дисплее появляется следующая информация:



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



2. Задайте вес продуктов нажатием кнопок **кг** и **г**.



3. Нажмите кнопку **СТАРТ**.

Результат:

- ◆ Начинается разморозка продуктов.
- ◆ Печь подает звуковые сигналы по окончании первой половины разморозки, напоминая вам о том, что нужно перевернуть продукты.
- ◆ Вновь нажмите кнопку **СТАРТ**, чтобы закончить разморозку. Когда она закончится:
 - 1) Печь подает четыре звуковых сигнала.
 - 2) Звуковой сигнал, напоминающий об окончании разморозки, будет подан 3 раза (с промежутком в одну минуту).
 - 3) Дисплей вновь показывает текущее время.



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. 8.

RU

Параметры режима ускоренной разморозки

В следующей таблице приведены различные программы автоматической разморозки, количества продуктов, время выдержки продуктов после разморозки и соответствующие рекомендации.

Перед размораживанием продуктов освободите их от всех упаковочных материалов. Поместите блюдо с замороженными продуктами на вращающийся поднос.

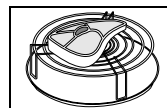
Код/ Продукты	Вес	Время выдержки	Рекомендации
1. Мясо 	100 - 2000 г	20-90 мин.	Прикройте края алюминиевой фольгой. Переверните мясо, когда печь подаст звуковые сигналы. Эта программа подходит для размораживания говядины, баранины, свинины, антрекотов, отбивных и фарша.
2. Птица 	100 - 2000 г	20-90 мин.	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 	100 - 2000 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. Фрукты 	100 - 600 г	5-20 мин.	Равномерно разложите фрукты на плоском стеклянном блюде. Эта программа пригодна для размораживания всех типов фруктов.



Если вы хотите разморозить продукты в ручном режиме, выберите функцию разморозки с уровнем мощности 180 Вт. Более подробную информацию о размораживании продуктов в ручном режиме и времени размораживания см. на стр. 19.

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.



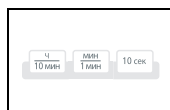
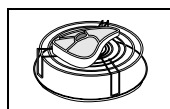
Если вы хотите выбрать комбинированный режим приготовления (СВЧ + гриль), используйте только принадлежности для приготовления, безопасные для использования как в микроволновой печи, так и в обычной духовке. Металлические посуда или принадлежности могут привести к повреждению вашей печи.



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 нагревать и подрумянивать продукты без использования микроволн. Для этого режима в комплект печи входит подставка для гриля.



1. Предварительно прогрейте гриль до требуемой температуры, для чего нажмите кнопку **Гриль**, затем задайте время прогрева (нажатием кнопок **10 мин**, **1 мин** и **10 сек**) и нажмите кнопку **СТАРТ**.
2. Откройте дверцу печи и поместите продукты на подставку.
3. Закройте дверцу.
Нажмите кнопку **Гриль**. Задайте время приготовления в режиме гриля нажатием кнопок **10 мин**, **1 мин** и **10 сек**. (Максимальное время приготовления – 60 минут.)
4. Нажмите кнопку **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.

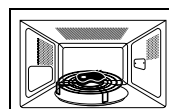
✉ Не беспокойтесь, если нагревательный элемент выключается и включается во время приготовления. Эта система разработана для предотвращения перегрева печи.

☞ ВСЕГДА пользуйтесь прихваткой, когда прикасаетесь к кухонным принадлежностям в печи, так как они будут очень **ВАЖНО!** Перед началом приготовления в режиме гриль и комбинированном проверьте, чтобы продукт находился на достаточном расстоянии от нагревательного элемента и стенок камеры и не касался их. В противном случае может быть воспламенение.

Комбинирование микроволн и гриля

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

- ☞ ВСЕГДА используйте кухонную посуду, безопасную для использования как в микроволновой печи, так и в обычной духовке. Идеальными являются блюда из керамики или термостойкого стекла, так как они позволяют микроволнам равномерно проникать в пищу.
- ☞ ВСЕГДА пользуйтесь прихваткой, когда прикасаетесь к кухонным принадлежностям в печи, так как они будут очень горячими.



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

2. Нажмите кнопку **СВЧ + Гриль**.
Результат: Появляется следующая индикация:
 (режим СВЧ и гриля)
600 W (600 Вт; Уровень мощности)

✉ Установите нужный **уровень мощности**, нажимая кнопку **СВЧ + Гриль**, пока дисплей не покажет нужный уровень мощности.

☞ Вы не можете задавать температуру гриля.

3. Задайте требуемое время приготовления нажатием кнопок **10 мин**, **1 мин** и **10 сек**. Максимальное время приготовления – 60 минут.



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

✉ Максимальный уровень микроволновой мощности в комбинированном режиме СВЧ и гриля равен 600 **ВАЖНО!** Перед началом приготовления в режиме гриль и комбинированном проверьте, чтобы продукт находился на достаточном расстоянии от нагревательного элемента и стенок камеры и не касался их. В противном случае может быть воспламенение.

RU

Приготовление в несколько этапов

RU

Ваша микроволновая печь может быть запрограммирована для приготовления пищи максимум в три этапа.

Пример: Вы хотите разморозить продукты и приготовить из них какое-либо блюдо без выполнения дополнительной установки режимов печи после каждого этапа. Вы можете, например, разморозить и приготовить 500 г рыбы в три этапа:

- Разморозка
- Приготовление в режиме I
- Приготовление в режиме II

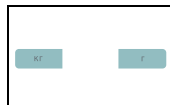
✉ В режиме приготовления в несколько этапов вы можете запрограммировать два или три этапа

✉ Если вы хотите запрограммировать три этапа, то первым этапом должна быть разморозка продуктов.

✉ Не нажимайте кнопку **СТАРТ** до тех пор, пока не запрограммируете последний этап.



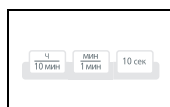
1. Нажмите кнопку **Ускоренная разморозка** (**) один или несколько раз.



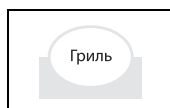
2. Задайте вес продуктов нажатием кнопок **кг** и **г** соответствующее число раз (500 граммов в данном примере).



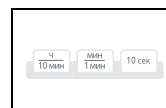
3. Нажмите кнопку **Мощность СВЧ**.
Режим СВЧ (I):
☞ ; При необходимости установите нужный уровень мощности, вновь нажав кнопку **Мощность СВЧ** соответствующее число раз. (600 Вт в данном примере)



4. Задайте требуемое время приготовления нажатием кнопок **10 мин**, **1 мин** и **10 сек** соответствующее число раз (4 минуты в данном примере).



5. Нажмите кнопку **Гриль**.
Режим "Гриль" (II).



6. Задайте время приготовления в режиме гриля нажатием кнопок **10 мин**, **1 мин** и **10 сек** соответствующее число раз (5 минут в данном примере).
(Максимальное время приготовления – 60 минут.)

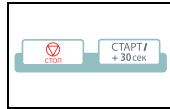
7. Нажмите кнопку **СТАРТ**.

Результат: Один за другим выбираются три режима [разморозка и приготовление (I,II)]. В зависимости от выбранного вами режима разморозки печь может подать звуковой сигнал по окончании половины времени разморозки, чтобы напомнить вам о необходимости перевернуть продукты. Когда приготовление закончится, печь подаст четыре звуковых сигнала.

- ◆ Звуковой сигнал, напоминающий об окончании приготовления, будет подан 3 раза (с промежутком в одну минуту).
- ◆ Дисплей вновь показывает текущее время.

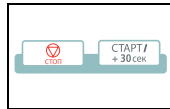
Отключение звукового сигнала

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



1. Одновременно нажмите кнопки **СТОП** и **СТАРТ**.
Результат: Печь не подает звуковой сигнал при нажатии вами какой-либо кнопки.

OFF



2. Чтобы вновь включить звуковой сигнал, еще раз одновременно нажмите кнопки **СТОП** и **СТАРТ**.
Результат: Печь вновь работает с подачей звукового сигнала.

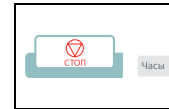
On

Блокировка вашей микроволновой печи для безопасности

RU

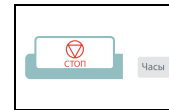
В вашу микроволновую печь встроена специальная программа для обеспечения безопасности детей, которая позволяет вам “запереть” печь для того, чтобы ее не могли случайно включить дети и лица, не знающие как пользоваться печью.

Печь может быть “заперта” в любое время.



1. Одновременно нажмите кнопки **СТОП** и **Часы**.
Результат: Печь блокируется (невозможно выбрать никакие функции).

L



2. Чтобы разблокировать 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 “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 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. Надо снять крышку. Пригодны только для разогрева.
• Стеклянные банки	✓	
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. Может быть использована для удержания влаги. Не должна прикасаться к пище. Будьте осторожны, снимая пленку, так как горячий пар вырвется наружу. Только если их можно кипятить или если они пригодны для использования в печи. Не должны быть закупорены герметично. В случае необходимости проколите их вилкой.
• Покрывающая пленка	✓	
• Пакеты для заморозки	✓ X	
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 (продолжение)

RU

Руководство по приготовлению риса и макаронных изделий

Рис: Используйте большую миску из термостойкого стекла, снабженную крышкой - рис в два раза увеличивается в объеме в процессе приготовления. Готовьте рис с закрытой крышкой. После окончания времени приготовления перемешайте перед тем, как дать постоять и посолите или добавьте пряности и сливочное масло.
Примечание: Может оказаться, что рис не впитал всю воду по окончании времени приготовления.

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

Продукты	Порция	Мощность	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Белый рис (пропаренный)	250 г	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 + канадский 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, снабженную крышкой. Добавьте 30-45 мл (2-3 столовые ложки) холодной воды на каждые 250 г овощей, если не рекомендовано другое количество воды - смотрите таблицу. Готовьте, накрыв крышкой, в течение минимального времени, указанного в таблице. Затем продолжите приготовление до получения желаемого результата. Перемешайте один раз в процессе приготовления и один раз по окончании приготовления. Добавляйте соль, приправы или сливочное масло по окончании приготовления. Накрывайте на время выдержки, равное 3 минутам.

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

Все свежие овощи должны готовиться на полном уровне микроволновой мощности (750 Вт).

Продукты	Порция	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Брокколи	250 г 500 г	5-5½ 8½-9	3	Подготовьте соцветия примерно одинакового размера. Разместите концами соцветий к центру блюда.
Брюссельская капуста	250 г	6½-7½	3	Добавьте 60-75 мл (5-6 столовых ложек) воды.
Морковь	250 г	5-6	3	Нарежьте морковь кусочками примерно одинакового размера.
Цветная капуста	250 г 500 г	5½-6 9½-10	3	Разделите на соцветия примерно одинакового размера. Разрежьте большие соцветия пополам. Разместите концами соцветий к центру блюда.
Кабачки	250 г	4-4½	3	Нарежьте кабачки ломтиками. Добавьте 30 мл (2 столовые ложки) воды или кусок сливочного масла. Готовьте до мягкости.
Баклажаны	250 г	4½-5	3	Нарежьте баклажаны мелкими ломтиками и сбрызните 1 столовой ложкой лимонного сока.
Лук-порей	250 г	5-5½	3	Нарежьте лук-порей толстыми ломтиками.
Грибы	125 г 250 г	1½-2 3½-4	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) холодной воды.
Перец	250 г	4½-5	3	Нарежьте 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	5-5½	3	Нарежьте брюкву мелкими кубиками.

RU

RU

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 750 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. Когда будете вынимать миску из печи, используйте прихватку!

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 750 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 варенья и хорошо перемешайте. Готовьте, накрыв крышкой, 10-12 минут на уровне мощности 750 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 750 Вт. Перемешайте несколько раз в процессе приготовления.

ПОДРУМЯНИВАНИЕ КУСОЧКОВ МИНДАЛЯ

Разложите 30 г кусочков миндала 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, так как 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
-  СЧистите внутреннюю камеру микроволновой печи при помощи раствора мягкого моющего средства после каждого использования печи, но дайте печи сначала остыть, чтобы избежать ожога.

ЗАПРЕЩАЕТСЯ

пользоваться микроволновой печью с поврежденным эмаливым покрытием камеры. При обнаружении первых признаков повреждения немедленно обратитесь в авторизованный сервисный центр. Невыполнение этого требования может привести к возникновению обширного отслоения эмали, коррозии металла, что сделает непригодной печь ее для дальнейшей эксплуатации.

Технические характеристики

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

Модель	G274VR
Источник электропитания	230 В ~ 50 Гц
Потребляемая мощность СВЧ Гриль Комбинированный режим	1100 Вт 950 Вт 2050 Вт
Выходная мощность	100 Вт / 750 Вт (стандарт IEC-705)
Рабочая частота	2450 МГц
Магнетрон	OM75S(31)
Способ охлаждения	Охлаждающий электрический вентилятор
Размеры (Ш x В x Г) Габаритные Внутренняя камера печи	489 x 275 x 383 мм 330 x 187 x 320 мм
Объем камеры	20 литров
Масса Нетто	Приблизительно 13,5 кг

-  **НИКОГДА** не снимайте наружный кожух с печи. Если печь неисправна и требует ремонта или если вы сомневаетесь в ее состоянии:

-  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.

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

유진희D060427154022C10-42MWO개원그룹(조리기기)*****24 20071015185928

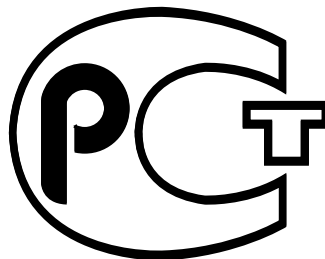
유진희D060427154022C10-42MWO개원그룹(조리기기)*****24 20071015185928



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

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

SAMSUNG ELECTRONICS UKRAINE
8-800-502-0000
www.samsung.com/ur



АЯ46

- Сертификат : **РОСС КР.АЯ46. В19492**
- Срок действия : **с 06, 04, 2005 по 06, 04, 2008**

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.