



GE73BR

Микроволновая печь

Руководство пользователя
и руководство по приготовлению
пищи



Данное руководство напечатано на полностью перерабатываемой бумаге.

Представьте... ВОЗМОЖНОСТИ

Благодарим вас за приобретение продукта
компании Samsung. Для получения более
подробной информации зарегистрируйте свое
устройство на веб-сайте
www.samsung.com/register





СОДЕРЖАНИЕ

Краткий справочник.....	2
Принадлежности.....	3
Печь.....	4
Панель управления.....	4
Использование этой инструкции.....	5
Важная инструкция по безопасности.....	5
Описание символов и значков.....	5
Меры предосторожности для предотвращения возможного воздействия избыточной энергии СВЧ-волн.....	5
Важные инструкции по безопасности.....	6
Правильная утилизация изделия (Использованное электрическое и электронное оборудование).....	8
Установка микроволновой печи.....	9
Установка времени.....	9
Принцип работы микроволновой печи.....	10
Проверка правильности работы печи.....	10
настройка режима энергосбережения.....	10
Действия при возникновении проблем или сомнений.....	11
Приготовление и разогрев продуктов.....	11
Уровни мощности.....	12
Остановка приготовления.....	12
Регулировка времени приготовления.....	12
Использование режима быстрого разогрева и приготовления.....	13
Параметры быстрого разогрева и приготовления.....	13
Использование режима автоматической ускоренной разморозки.....	14
Настройки автоматической ускоренной разморозки.....	15
Выбор принадлежности.....	15
гриль.....	16
Комбинированный режим «СВЧ + Гриль».....	16
Ностальное приготовление.....	17
Отключение звукового сигнала.....	18
Блокировка микроволновой печи.....	18
Руководство по выбору посуды.....	19
Руководство по приготовлению пищи.....	20
Очистка микроволновой печи.....	29
Хранение и ремонт микроволновой печи.....	30
Технические характеристики.....	30

КРАТКИЙ СПРАВОЧНИК

Приготовление продуктов

1. Поместите продукты в печь. Выберите уровень мощности, нажав кнопку **Мощность СВЧ** один или несколько раз.
2. Задайте время приготовления нажатием кнопки **10 мин, 1 мин и 10 сек.**

СВЧ

10 мин
1 мин
10 сек

3. Нажмите кнопку **Старт** (Ф).

В Результат:

начнется процесс приготовления.
Печь подаст четырехкратный звуковой сигнал, когда процесс приготовления будет завершен.



СТАРТ

Размораживание пищи

1. Поместите замороженные продукты в печь. Нажмите кнопку **Ускоренная разморозка (SS)** один или несколько раз в зависимости от типа размораживаемых продуктов.
2. Выберите вес продуктов с помощью кнопок **кг** и **г**.

Ускоренная
разморозка

кг г

3. Нажмите кнопку **Старт** (Ф).



СТАРТ

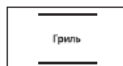
Добавление 1 минуты

Не извлекайте продукты из печи.
Нажмите кнопку **+30 сек** столько раз, сколько требуется.

+30сек

Приготовление продуктов на гриле

1. Разогрейте печь до требуемой температуры, нажав кнопку **Гриль**, установите время с помощью кнопок **10 мин**, **1 мин** и **10 сек**, затем нажмите кнопку **Старт** (Ф).



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



3. Нажмите кнопку **Старт** (Ф).



ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

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

1. **Муфта.** Расположена на валу двигателя в основании печи.

Назначение: Муфта вращает поднос.



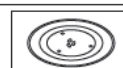
2. **Роликовая подставка.** Расположена в центре печи.

Назначение: Роликовая подставка поддерживает вращающийся поднос.



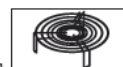
3. **Вращающийся поднос.** Расположен на роликовой подставке, центр должен совмещаться с муфтой.

Назначение: Вращающийся поднос - это основная поверхность для приготовления пищи легко снимается для очистки.



4. **Металлическая стойка.** Располагается на вращающемся подносе.

Назначение: металлическая стойка используется для приготовления пищи на гриле или в комбинированном режиме.

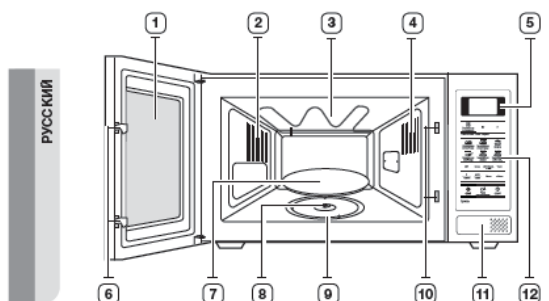


НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ микроволновую печь без роликовой подставки и вращающегося подноса.

Емкость для приготовления на пару (пароварка) является неотъемлемой частью комплекта поставки микроволновой печи :
***BW, ***BWT, ***X/BWT, ***P**/BWT

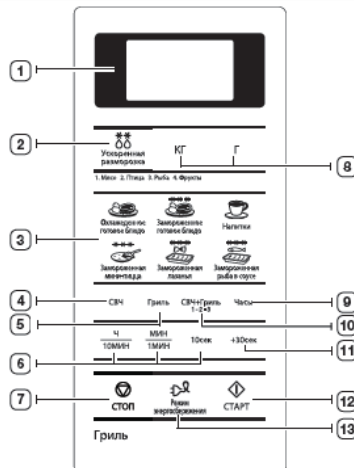
РУССКИЙ

ПЕЧЬ



1. ДВЕРЦА
2. ВЕНТИЛЯЦИОННЫЕ ОТВЕРСТИЯ
3. ГРИЛЬ
4. ОСВЕЩЕНИЕ
5. ДИСПЛЕЙ
6. ЗАЩЕЛКИ ДВЕРЦЫ
7. ВРАЩАЮЩИЙСЯ ПОДНОС
8. МУФТА
9. РОЛИКОВАЯ ПОДСТАВКА
10. ОТВЕРСТИЯ БЛОКИРУЮЩЕГО МЕХАНИЗМА
11. КНОПКА ОТКРЫТИЯ ДВЕРЦЫ
12. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1. ДИСПЛЕЙ
2. КНОПКА АВТОМАТИЧЕСКОЙ УСКОРЕННОЙ РАЗМОРОЗКИ
3. КНОПКА БЫСТРОГО РАЗОГРЕВА/ПРИГОТОВЛЕНИЯ
4. КНОПКА РЕЖИМА МИКРОВОЛН
5. КНОПКА РЕЖИМА ГРИЛЯ
6. КНОПКИ РЕГУЛИРОВКИ ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
7. КНОПКА ОСТАНОВКИ/ОТМЕНЫ ПЕЧИ
8. КНОПКИ ВЫБОРА ВЕСА ПРОДУКТОВ
9. КНОПКА НАСТРОЙКИ ЧАСОВ
10. КНОПКА СМЕНИРОВАННОГО РЕЖИМА «СВЧ+ГРИЛЬ»
11. КНОПКА «+30 СЕК»
12. КНОПКА «СТАРТ»
13. КНОПКА РЕЖИМА ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЯ

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЭТОЙ ИНСТРУКЦИИ

Вы приобрели микроволновую печь SAMSUNG. Руководство пользователя содержит полезные сведения о том, как пользоваться этой микроволновой печью.

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

ВАЖНАЯ ИНСТРУКЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

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

Перед использованием печи ознакомьтесь со следующими инструкциями и соблюдайте их.

- Используйте устройство только в таких целях, для которых оно предназначено, как описано в данном руководстве. Приведенные предупреждения и важные инструкции по технике безопасности не охватывают все возможные случаи и ситуации. Пользователь обязан руководствоваться здравым смыслом, быть внимательным и осторожным при установке, обслуживании и эксплуатации устройства.
- Поскольку данное руководство предназначено для нескольких моделей, характеристики используемой микроволновой печи могут немного отличаться от описанных и некоторые предупреждения могут быть неприменимы. При возникновении вопросов обратитесь в ближайший сервисный центр или см. информацию на веб-сайте по адресу: www.samsung.com.
- Эта микроволновая печь предназначена для разогревания пищи. Устройство предназначено только для домашнего использования. Не нагревайте никакие ткани и пакеты, наполненные зернами, так как это может вызвать ожоги и возгорание. Производитель не несет ответственности за ущерб, полученный в результате неправильного использования устройства.
- Если не поддерживать чистоту печи, может произойти повреждение поверхности, что может привести к сокращению срока службы устройства, а также к возникновению опасной ситуации.

ОПИСАНИЕ СИМВОЛОВ И ЗНАЧКОВ

	Несоблюдение или пренебрежение мерами безопасности может привести к получению серьезной травмы или смерти .
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ	
	Несоблюдение или пренебрежение мерами безопасности может привести к получению незначительной травмы или повреждению имущества .
ВНИМАНИЕ	
	Предупреждение — возможно возгорание.
	Предупреждение — электричество.
	НЕ прикасайтесь к усилю.
	НЕ разбирайте.
	НЕ прикасайтесь.
	Обратитесь в сервисный центр за помощью.
	Важная информация.
	Предупреждение — горячая поверхность.
	Предупреждение — взрывчатые вещества.
	Строго следуйте указаниям.
	Отключите вилку кабеля питания от сетевой розетки.
	Во избежание поражения электрическим током убедитесь, что варочная панель заземлена.
	Примечание.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ДЛЯ ПРЕДОТВРАЩЕНИЯ ВОЗМОЖНОГО ВОЗДЕЙСТВИЯ ИЗБЫТОЧНОЙ ЭНЕРГИИ СВЧ-ВОЛН.

Несоблюдение описанных ниже мер предосторожности может привести к вредному воздействию энергии СВЧ-волн.

- Ни при каких обстоятельствах не следует пытаться включить печь с открытой дверцей, ломать блокировочные фиксаторы (защелки дверцы) или вставлять какие-либо предметы в отверстия для блокировочных фиксаторов.
- НЕ допускайте попадания посторонних предметов между дверцей и передней панелью печи, а также накопления частиц пищи или осадка очистителя на уплотняющих поверхностях. После использования печи очистите дверцу и уплотняющие поверхности сначала влажной, а затем сухой мягкой тканью.
- НЕ пользуйтесь неисправной печью, пока ее не отремонтирует квалифицированный специалист по обслуживанию микроволновых печей от фирмы-производителя. Особенно важно, чтобы дверца печи правильно закрывалась и чтобы были исправны следующие детали:



- (1) дверца (изогнута)
(2) петли дверцы (сломаны или ослаблены)
(3) уплотнители дверцы и уплотняющие поверхности.
(d) Настройка или ремонт печи должны выполняться только квалифицированным специалистом по обслуживанию микроволновых печей, прошедшим обучение у производителя данного изделия.

Это устройство является оборудованием ISM группы 2 класса В. Группа 2 включает в себя все устройства ISM (промышленность, наука, медицина), в которых генерируется и используется радиочастотная энергия в форме электромагнитного излучения для обработки материалов, EDM и оборудование для дуговой сварки.

Оборудование класса В включает в себя устройства, предназначенные для работы в домашних условиях и использующие электрические сети низкого напряжения в жилых зданиях.

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Всегда соблюдайте приведенные ниже инструкции по безопасности.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ				
Любые модификации и ремонт микроволновой печи должны выполняться только квалифицированными специалистами.	✓	✓	✓	✓
Не нагревайте жидкости и другие продукты питания в герметично закрытых контейнерах в режиме СВЧ.	✓	✓	✓	✓
В целях безопасности не следует чистить прибор струей воды или пара под высоким давлением.	✓	✓	✓	✓
Не устанавливайте устройство рядом с источниками тепла, легковоспламеняющимися материалами, в помещениях с высоким уровнем влажности или пыли, в местах, где на него будет воздействовать прямой солнечный свет и вода, а также в зонах возможной утечки бытового газа и на неровной поверхности.	✓	✓	✓	✓
Устройство требует правильного заземления в соответствии с местными или государственными правилами.	✓	✓	✓	✓
Регулярно протирайте сухой тряпкой вилку кабеля питания и точки контакта, чтобы удалить пыль и влагу.	✓	✓	✓	✓
Не тяните, не сгибайте кабель питания и не ставьте на него тяжелые предметы.	✓	✓	✓	✓
В случае утечки газа (пропана, сжиженного газа) немедленно проветрите помещение и не прикасайтесь к кабелю питания.	✓	✓	✓	✓
Не прикасайтесь к вилке кабеля питания мокрыми руками.	✓	✓	✓	✓

Не отсоединяйте вилку кабеля питания, когда устройство включено.	✓	✓	✓	✓
Не вставляйте в устройство пальцы и посторонние предметы. Если внутри устройства попала вода или другое постороннее вещество, отсоедините кабель питания и обратитесь в ближайший сервисный центр.	✓	✓	✓	✓
Не допускайте излишнего физического воздействия и ударов устройства.	✓	✓	✓	✓
Не ставьте печь на хрупкие предметы, например на кухонную раковину или стеклянные вещи. (Только для автономных моделей)	✓	✓		
Не используйте бензол, растворитель, спирт, парочиститель или очиститель высокого давления для очистки устройства.	✓	✓	✓	✓
Убедитесь, что напряжение, частота и сила тока в электрической сети соответствуют характеристикам устройства.	✓	✓		✓
Убедитесь, что вилка кабеля питания надежно вставлена в сетевую розетку. Не используйте паракорд с несколькими вилками, удлинитель или электрический преобразователь.	✓	✓	✓	
Не вешайте кабель питания на металлические предметы, не вставляйте кабель питания между предметами и не прокладываете его сзади печи.	✓	✓	✓	
Не используйте поврежденную вилку или кабель питания, незакрепленную сетевую розетку. При повреждении вилки или кабеля обратитесь в ближайший сервисный центр.	✓	✓	✓	✓
Данное устройство не имеет внешнего таймера или пульта дистанционного управления.	✓	✓		
Не наносите воду непосредственно на печь.	✓	✓		
Не ставьте нижние предметы на печь, внутрь нее и на дверь.	✓	✓	✓	
Не распыляйте летучие вещества, например инсектициды, на поверхность печи.	✓	✓		
Следите, чтобы дети не играли с устройством.	✓	✓	✓	✓
Данное устройство не предназначено для установки в трейлерах, фургонах и подобных транспортных средствах.	✓	✓	✓	✓
Не храните легковоспламеняющиеся материалы в печи. Будьте особенно внимательны при нагревании пищи и напитков, содержащих алкоголь, так как пары алкоголя могут вступить в контакт с нагретыми деталями печи.	✓		✓	✓



☐	Микроволновая печь предназначена только для автономной установки, и ее нельзя размещать в шкафу. (Только для автономных моделей)	✓	✓	✓	✓
★	ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Устройство и его детали могут сильно нагреваться при использовании. Будьте осторожны, избегайте контакта с нагревательными элементами. Дети до 8 лет должны использовать устройство только под постоянным наблюдением взрослых.	✓	✓	✓	✓
★	ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Детям можно пользоваться печью без контроля взрослых только в том случае, если они получили соответствующую инструкцию, так что ребенок в состоянии безопасно пользоваться печью и осознает опасность неправильного с ней обращения.	✓	✓	✓	✓
★	Это устройство могут использовать дети от 8 лет и взрослые люди с ограниченными физическими, сенсорными либо умственными способностями или лица, у которых отсутствуют необходимые знания или опыт, если их действия контролируются или если они проинструктированы относительно использования прибора лицом, отвечающим за безопасность. Детям не следует играть с устройством. Сметка и обслуживание устройств могут выполняться детьми только под присмотром.	✓	✓	✓	✓
☐	ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Если дверца или уплотнители дверцы повреждены, печь нельзя пользоваться, пока она не будет отремонтирована квалифицированным специалистом.	✓	✓	✓	✓
☐	ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Снятие корпуса печи, защищающего от воздействия энергии электромагнитных СВЧ-волн, очень опасно. Любые работы по обслуживанию или ремонту печи, связанные со снятием корпуса, могут выполнять только квалифицированные специалисты.	✓	✓	✓	✓
☐	ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Собираясь заменить лампу, обязательно отключите устройство, чтобы избежать поражения электрическим током.	✓	✓	✓	✓
☐	ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Жидкости и другие продукты нельзя разогревать в герметично закрытых контейнерах, так как они могут взорваться.	✓	✓	✓	✓
☐	ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Внешние части прибора могут сильно нагреваться при его использовании. Чтобы избежать ожогов, не оставляйте детей без присмотра рядом с прибором.	✓	✓	✓	✓

★	ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Нагревание в микроволновой печи емкостей с напитками может привести к замедленному бурному кипению, поэтому для предотвращения этой ситуации при обращении с такими емкостями необходимо принять меры предосторожности. Для предотвращения этой ситуации ВСЕГДА выдерживайте 20 секунд после того, как печь отключится, чтобы дать температуре возможности выровняться. Парамешивайте жидкость во время разогрева, если это необходимо, и ОБЯЗАТЕЛЬНО парамешивайте ее после разогрева. При ожоге выполните следующие действия по оказанию ПЕРВОЙ ПОМОЩИ.	✓	✓	✓	✓
	- Погрузите обожженное место в холодную воду по меньшей мере на 10 минут. - Наложите на него чистую сухую повязку. - Не наносите никаких кремов, масел или лосьонов.				
★	Во время использования устройство нагревается. Будьте осторожны, избегайте контакта с нагревательными элементами внутри микроволновой печи.	✓	✓	✓	✓
★	ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Содержимое бутылочек для кормления и банок для детского питания следует размешать или встряхнуть, а также перед потреблением необходимо проверить температуру для предотвращения ожога.			✓	
★	Люди с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями (включая детей) и лица, не имеющие достаточного опыта или знаний, не должны пользоваться данным устройством, если их действия не контролируются или если они предварительно не проинструктированы лицом, отвечающим за их безопасность.	✓	✓	✓	✓
★	Эту печь необходимо установить в правильном положении и на подходящей высоте, чтобы обеспечить удобный доступ к внутреннему пространству и области управления.	✓	✓	✓	✓
★	Перед первым использованием печи поместите в нее воду и нагревайте ее в течение 10 минут.	✓	✓	✓	✓
★	Печь следует разместить так, чтобы имелся свободный доступ к вилке кабеля питания. Если при работе печь начинает издавать странный звук, появляется дым и запах гари, немедленно отсоедините кабель питания и обратитесь в ближайший сервисный центр.	✓	✓	✓	✓
☐	Во время самоочистки поверхности становятся более горячими, чем обычно. В таких случаях не допускайте контакта детей с печью (только для моделей с функцией самоочистки).		✓	✓	
☐	Перед проведением самоочистки печи необходимо устранить из нее посторонние вещества. В процессе самоочистки внутри печи могут находиться хрупкие принадлежности, указанные в руководстве по очистке (только для моделей с функцией самоочистки).	✓	✓	✓	✓

★ После установки пользуйтесь отключить устройство от источника питания. Для отключения устройства его необходимо установить таким образом, чтобы сетевая вилка была легко доступна. Также можно встроить выключатель в стационарную проводку в соответствии с правилами прокладки электропроводки (только встраиваемые модели).	✓	✓	✓	✓
☑ Чтобы избежать опасных ситуаций, замена поврежденного кабеля питания должна производиться изготовителем, сотрудником сервисной службы или другим квалифицированным специалистом.	✓			
⚠ ВНИМАНИЕ	⚠	⚠	⚠	⚠
★ Используйте только такую посуду, которая подходит для микроволновых печей. НЕ используйте металлические контейнеры, столовую посуду с золотой или серебряной отделкой, шампур, вилки и т. д. Соедините заземляющий провод от бумажной или пластиковой упаковки. Причина: может образоваться электрическая дуга или искрение, что приведет к повреждению печи.	✓		✓	✓
★ При разогреве пищи в пластиковом или бумажном контейнере следите за печью, поскольку возможно возгорание.	✓		✓	✓
☑ Не используйте микроволновую печь для сушки бумаги или одежды.	✓		✓	✓
★ При разогревании большого количества пищи сократите время, чтобы предотвратить перегрев или порчу пищи.	✓		✓	✓
☑ Если появится дым, выключите устройство или отключите его от источника питания и оставьте дверцу печи закрытой, чтобы сдержать пламя.	✓		✓	✓
★ Необходимо регулярно чистить печь, а также удалить из нее остатки пищи.	✓	✓	✓	✓
☑ Не допускайте попадания воды на кабель питания и вилку и держите кабель вдали от нагретых деталей и источников тепла.	✓		✓	✓
☑ Яйца в скорлупе и целые яйца, сваренные всмятку, нельзя разогревать в микроволновых печах, поскольку они могут взорваться даже после завершения разогревания в микроволновой печи. Также нельзя разогревать герметично закрытые бутылки, банки, контейнеры, банки в скорлупе, помидоры и т. д.			✓	✓
☑ 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. Ее можно будет включить, после того как она охладится.	✓		✓	

☑ Обязательно пользуйтесь рукавицами при извлечении посуды из печи для предотвращения случайного ожога.			✓	
☑ Не дотрагивайтесь до нагревательных элементов или внутренних стенок печи, пока она не остынет.			✓	
★ Перемешивайте жидкость во время разогревания и после. Выдерживайте 20 секунд после того, как печь отключится, чтобы предотвратить бурное кипение.			✓	
★ При открытии дверцы следите за расстоянием вытянутой руки от печи, чтобы избежать ожогов горячим воздухом или паром.			✓	
☑ Не включайте микроволновую печь, если в ней ничего нет. Микроволновая печь автоматически отключится на 30 минут в целях безопасности. При случайном включении печи рекомендуется поместить в нее стакан воды, чтобы поглотить СВЧ-волны.	✓			✓
☑ Не используйте абразивные материалы, химические 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.	✓			✓
★ При установке печи обеспечьте необходимое расстояние до стен, которое указано в руководстве (см. "Установка микроволновой печи").	✓		✓	✓
★ Соблюдайте осторожность при подключении других электроприборов к сетевым розеткам, расположенным рядом с печью.	✓	✓	✓	✓

ПРАВИЛЬНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ ИЗДЕЛИЯ (ИСПОЛЬЗОВАННОЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ И ЭЛЕКТРОННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ)

(Данные правила действуют в странах Европейского Союза и других европейских странах с раздельной системой сбора мусора)

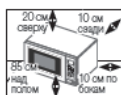
Наличие данного знака показывает, что изделие и его электронные аксессуары (например, зарядное устройство, гарнитура, кабель USB) по окончании их срока службы нельзя утилизировать вместе с бытовыми отходами. Во избежание нанесения вреда окружающей среде и здоровью людей при неконтролируемой утилизации, а также для обеспечения возможности их переработки для повторного использования утилизируйте изделие и его электронные аксессуары отдельно от прочих отходов. Сведения о месте и способе утилизации изделия в соответствии с нормами природоохраны можно получить у продавца или в соответствующей государственной организации.

Бизнес-пользователи должны обратиться к поставщику и ознакомиться с условиями договора покупки. Запрещается утилизировать изделие и его электронные аксессуары вместе с другими производственными отходами.

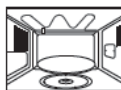
УСТАНОВКА МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

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

1. При установке печи убедитесь, что обеспечивается достаточная вентиляция. Для этого оставьте 10 см сзади и по бокам печи и 20 см сверху.



2. Удалите из печи упаковочный материал. Установите роликовую подставку и вращающийся поднос. Убедитесь, что поднос вращается свободно.



3. При установке печи необходимо обеспечить удобный доступ к сетевому шнуру.

Если шнур питания поврежден, его необходимо заменить специальным шнуром или узлом шнура питания в сборе, поставляемым изготовителем или его представителем. В целях личной безопасности включайте сетевой шнур только в трехконтактную заземленную розетку переменного тока с напряжением 230 В и частотой 50 Гц. Если сетевой шнур поврежден, его необходимо заменить специальным шнуром.

Не устанавливайте печь в условиях повышенной температуры или влажности, например рядом с обычной печью или батареей центрального отопления. Параметры источника электропитания должны строго соответствовать характеристикам, указанным в спецификации данного изделия. Перед первым использованием печи протрите внутренние стенки и уплотнитель дверцы влажной тканью.

УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ

Данная микроволновая печь оснащена встроенными часами.

При подаче питания на дисплее автоматически отображается значение времени «0», «88:88» или «12:00».

Установите текущее время. Часы могут показывать время в 12-часовом или 24-часовом формате. Часы необходимо устанавливать в следующих случаях.

- При первоначальной установке микроволновой печи
- После сбоя электропитания в сети переменного тока

Не забывайте переводить часы на летнее или зимнее время.

1. Для отображения времени... Нажмите кнопку **Часы...**

Часы

- в 24-часовом формате один раз
- в 12-часовом формате дважды

2. Установите часы с помощью кнопки «Ч» и минуты с помощью кнопки «МИН».

Ч	МИН
10МИН	1МИН

3. После установки точного времени снова нажмите кнопку **Часы**, чтобы запустить часы.

Часы

В результате текущее время будет отображаться на дисплее, когда микроволновая печь выключена.



ПРИНЦИП РАБОТЫ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

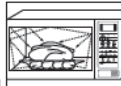
Микроволны — это высокочастотные электромагнитные волны; они позволяют приготовить или разогреть продукты без изменений в их цвете или форме.

С помощью микроволновой печи можно приготовить продукты в следующих режимах:

- разморозка;
- быстрый разогрев/приготовление;
- приготовление.

Принципы приготовления.

1. Микроволны, созданные магнетроном, равномерно распределяются по продуктам на вращающемся подносе, обеспечивая их равномерное приготовление.
2. Продукты поглощают микроволны на глубину около 2,5 см, после чего микроволны рассеиваются внутри продукта и процесс приготовления продолжается.



3. Время приготовления варьируется в зависимости от используемой посуды и следующих свойств продуктов:

- количество и плотность;
- содержание жидкости;
- исходная температура (охлажден продукт или нет).

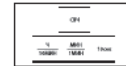
- ☑ Поскольку в середине продукта распространяется тепло, процесс приготовления продолжается даже после того, как продукт извлечен из печи. Необходимо соблюдать время выдержки продукта, указанное в рецептах и в данном руководстве, чтобы обеспечить:

- равномерное приготовление продуктов;
- одинаково ровную температуру продуктов.

ПРОВЕРКА ПРАВИЛЬНОСТИ РАБОТЫ ПЕЧИ

Следующая несложная процедура позволит убедиться, что печь работает правильно. Откройте дверцу печи нажатием на большую кнопку в правом нижнем углу панели управления. Поместите на вращающийся поднос чашу с водой. Закройте дверцу.

1. Нажмите кнопку **СВЧ** и установите время в 4–5 минут, нажав кнопку **1 мин** соответствующее количество раз.



2. Нажмите кнопку **Старт** (▶).

В результате: печь будет нагревать воду в течение 4–5 минут. Вода должна закипеть.



- ☑ Печь должна быть подключена к подходящей розетке. Вращающийся поднос должен находиться внутри печи. Чем меньше уровень мощности, тем дольше будет закипать вода.

НАСТРОЙКА РЕЖИМА ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЯ

Данная печь оснащена режимом энергосбережения. Данный режим позволяет экономить электроэнергию, когда печь не используется.

- Нажмите кнопку **Energy Save (Режим энергосбережения)**.
- Чтобы выйти из режима энергосбережения, откройте дверцу, после чего на дисплее отобразится текущее время. После этого печь будет готова к использованию.



ДЕЙСТВИЯ ПРИ ВОЗНИКНОВЕНИИ ПРОБЛЕМ ИЛИ СОМНЕНИЙ

При возникновении нижеперечисленных проблем воспользуйтесь указанными решениями.

Это нормально.

- Наличие конденсата на внутренних стенках печи.
- Поток воздуха в области дверцы или внешнего покрытия.
- Отражение света в области дверцы или внешнего покрытия.
- Выбросы пара в области дверцы или вентиляционных отверстий.

Печенье включается после нажатия кнопки Старт ⬇.

- Проверьте, плотно ли закрыта дверца.

Продукты совсем не приготовились.

- Проверьте, правильно ли установлен таймер и нажата ли кнопка Старт ⬇.
- Проверьте, плотно ли закрыта дверца.
- Проверьте, не перегружена ли электрическая цепь, исправен ли предохранитель и не сработал ли автоматический выключатель.

Продукты перегреты либо недогреты.

- Проверьте, правильно ли установлено время приготовления для данного блюда.
- Убедитесь, что для данного блюда был установлен правильный уровень мощности.

Внутри печи видны искры и слышен треск.

- Убедитесь, что не была использована посуда с металлической отделкой.
- Убедитесь, что в печи не была оставлена вилка или другой металлический прибор.
- Убедитесь, что алюминиевая фольга не расположена слишком близко к стенкам печи.

Микроволновая печь создает помехи для телевизоров и радиоприемников.

- Во время работы микроволновой печи могут наблюдаться незначительные помехи в работе телевизоров и радиоприемников. Это нормально. Чтобы избежать такой проблемы, устанавливайте печь подальше от телевизоров, радиоприемников и антенн.
- Если помехи влияют на работу микропроцессора печи, настройки дисплея могут быть сброшены. Чтобы решить эту проблему, отключите сетевой шнур от сети, а затем снова включите его. Снова установите время.

Если приведенные выше рекомендации не помогли решить проблему, обратитесь к продавцу или в сервисный центр Samsung.

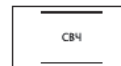
РИГOTOBJEHIЕ И PАЗOГPEB ПPOДУКТОВ

Ниже описана процедура приготовления и разогрева продуктов. ВСЕГДА проверяйте настройки перед тем, как оставить печь без присмотра.

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

1. Нажмите кнопку СВЧ.

В результате: на дисплее отобразится максимальный уровень мощности 750 Вт. Нажимайте кнопку СВЧ до тех пор, пока не выберете нужный уровень мощности. См. таблицу уровней мощности на следующей странице.



2. Задайте время приготовления нажатием кнопок 10 мин, 1 мин и 10 сек.



3. Нажмите кнопку Старт ⬇.

В результате: включится подсветка печи и поднос начнет вращаться.

- 1) Печь начнет приготовление, а после его завершения раздастся четырехкратный звуковой сигнал.
- 2) Сигнал напоминания об окончании приготовления прозвучит три раза (с интервалом в минуту).
- 3) На дисплее снова отобразится текущее время.



Никогда не включайте пустую микроволновую печь.



УРОВНИ МОЩНОСТИ

Нижеследующие приведены доступные уровни мощности.

Уровень мощности	Мощность	
	СВЧ	ГРИЛЬ
ВЫСОКИЙ	750 Вт	-
ВЫШЕ СРЕДНЕГО	600 Вт	-
СРЕДНИЙ	450 Вт	-
НИЖЕ СРЕДНЕГО	300 Вт	-
РАЗМОРОЗКА(III)	180 Вт	-
НИЗКИЙ/СОХРАНЕНИЕ БЛЮДА ТЕПЛЫМ	100 Вт	-
ГРИЛЬ	-	1100 Вт
КОМБИ I (I/II)	600 Вт	1100 Вт
КОМБИ II (I/II)	450 Вт	1100 Вт
КОМБИ III (I/II)	300 Вт	1100 Вт

- ☒ Если вы выбираете более высокий уровень мощности, время приготовления следует уменьшить.
- ☒ Чем ниже уровень мощности, тем больше должно быть время приготовления.

ОСТАНОВКА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

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

1. Чтобы временно остановить приготовление: откройте дверцу печи.

В результате: приготовление остановится. Чтобы возобновить приготовление, закройте дверцу и снова нажмите кнопку **Старт** (▶).



2. Чтобы полностью остановить приготовление, нажмите кнопку **Стоп** (■).

В результате: приготовление остановится. Чтобы сбросить настройки приготовления, снова нажмите кнопку **Стоп** (■).

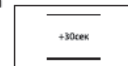


- ☒ Любые настройки также можно сбросить перед началом приготовления, нажав кнопку **Стоп**.

РЕГУЛИРОВКА ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Время приготовления можно увеличивать нажатием кнопки «+30 сек».

1. Нажимайте кнопку **+30 сек** так, чтобы с каждым нажатием добавлять 30 секунд ко времени приготовления.



2. Нажмите кнопку **Старт** (▶).







РУССКИЙ

Продукты/кнопка	Размер порции	Время выдержки	Рекомендации
Замороженная рыба в панировке	200 г 400 г	2–3 мин	Поместите замороженную рыбу в панировке в подходящую по размеру посуду из жаростойкого стекла. Поместите блюдо на стойку. Данная программа подходит для приготовления блюд из филе рыбы с овощами и соусом.
Замороженные пироги с начинкой или мини-пицца	150 г (4–6 шт) 250 г (7–9 шт)	-	Равномерно расположите пироги с начинкой или мини-пиццу на стойке.
Замороженный graten из макаронных изделий	200 г 400 г	2–3 мин	Поместите замороженный graten из макаронных изделий в подходящую по размеру посуду из жаростойкого стекла. Поместите блюдо на стойку. Данная программа подходит для приготовления лазаньи, каннеллони или макарон.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РЕЖИМА АВТОМАТИЧЕСКОЙ УСКОРЕННОЙ РАЗМОРОЗКИ

Режим автоматической ускоренной разморозки позволяет размораживать мясо, птицу и рыбу. Время размораживания и уровень мощности устанавливаются автоматически. Достаточно задать программу и вес блюда.

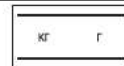
- ☑ Пользуйтесь только безопасной для микроволновой печи посудой.

Поместите замороженные продукты в центр вращающегося подноса и закройте дверцу.

1. Выберите тип продукта, который вы собираетесь приготовить, нажав кнопку **Ускоренная разморозка** (88) один или несколько раз (см. таблицу на следующей странице).



2. Выберите вес продуктов с помощью кнопок кг и г. Максимальный вес продуктов – 1500 г.



3. Нажмите кнопку **Старт** (90).



В результате:

- начнется размораживание.
- По истечении половины времени размораживания печь подаст звуковой сигнал, напоминая о необходимости перевернуть продукты.
- Снова нажмите кнопку **Старт** (90), чтобы продолжить размораживание.

- ☑ Продукты также можно размораживать вручную. Для этого выберите режим приготовления и разогрева при мощности 180 Вт. Подробные сведения см. в разделе «Приготовление и разогрев продуктов» на стр. 11.

НАСТРОЙКИ АВТОМАТИЧЕСКОЙ УСКОРЕННОЙ РАЗМОРОЗКИ

В приведенной ниже таблице представлены различные программы автоматической ускоренной разморозки с указанием веса продуктов, времени выдержки и соответствующими рекомендациями. Перед размораживанием продуктов удалите всю упаковку. Поместите мясо, птицу, рыбу, а также фрукты и овощи на керамическую тарелку.

Код/продукт	Размер порции	Время выдержки	Рекомендации
1. Мясо	200-1500 г	20-90 мин.	Оберните края алюминиевой фольгой. Переверните мясо, когда печь подаст звуковой сигнал. Данная программа подходит для говядины, баранины, стейков, котлет и мясного фарша.
2. Птица	200-1500 г	20-90 мин.	Оберните кончики ножек и крылья алюминиевой фольгой. Переверните птицу, когда печь подаст звуковой сигнал. Данная программа подходит как для целых тушек птицы, так и для отдельных кусков.
3. Рыба	200-1500 г	20-80 мин.	Оберните хвост рыбы алюминиевой фольгой. Переверните рыбу, когда печь подаст звуковой сигнал. Данная программа подходит как для целой рыбы, так и для филе.
4. Фрукты и ягоды	100-800 г	5-20 мин.	Равномерно разложите фрукты по плоской стеклянной тарелке. Данная программа подходит для приготовления всех видов фруктов.

 Продукты также можно размораживать вручную. Для этого выберите режим ручной разморозки на уровне мощности 180 Вт. Дополнительные сведения по ручной разморозке и установке времени размораживания см. на стр. 26.

ВЫБОР ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

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

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



 Дополнительные сведения о подходящей посуде и приборах см. в руководстве по выбору посуды на стр. 19-20.

РУССКИЙ

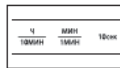
**ГРИЛЬ**

Функция гриля позволяет быстро готовить продукты до образования золотистой корочки без использования микроволн. В комплекте с микроволновой печью поставляется специальная стойка для гриля.

1. Разогрейте печь до требуемой температуры, нажав кнопку **Гриль**, установите время с помощью кнопок **10 мин**, **1 мин** и **10 сек**, затем нажмите кнопку **Старт**.



2. Откройте дверцу печи и положите продукты на стойку.



3. Поместите продукты на стойку. Нажмите кнопку **Гриль**. Задайте время приготовления нажатием кнопок **10 мин**, **1 мин** и **10 сек**. Максимальное время приготовления на гриле — 60 минут.



4. Нажмите кнопку **Старт** (Φ).

В результате: включится подсветка печи и поднос начнет вращаться.

- 1) Печь начнет приготовление, а после его завершения раздастся четырехкратный звуковой сигнал.
- 2) Сигнал напоминания об окончании приготовления прозвучит три раза (с интервалом в минуту).
- 3) На дисплее снова отобразится текущее время.



- ☑ Не волнуйтесь, если нагревательные элементы в процессе приготовления на гриле будут включаться и выключаться. Это необходимо для предотвращения перегрева печи.

- ☑ Всегда используйте прихватку при извлечении блюда из печи, поскольку они могут быть очень горячими.

КОМБИНИРОВАННЫЙ РЕЖИМ «СВЧ + ГРИЛЬ»

Для быстрого приготовления продуктов и одновременного образования золотистой корочки можно совмещать режим микроволн с режимом гриля.

- ☑ **ВСЕГДА** пользуйтесь только безопасной для микроволновой печи посудой. Стеклокерамическая посуда идеально подходит для использования в микроволновой печи, поскольку позволяет микроволнам равномерно распределяться по продуктам.

- ☑ **ВСЕГДА** используйте прихватку при извлечении блюд из микроволновой печи, поскольку они могут быть очень горячими.

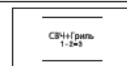
1. Откройте дверцу печи нажатием на большую кнопку в правом нижнем углу панели управления. Положите продукты на стойку, а стойку — на вращающийся поднос. Закройте дверцу печи.



2. Нажмите кнопку **СВЧ+Гриль**.

В результате: на дисплее отобразится следующее:

СВЧ+гриль (режим «микроволны и гриль»)
600 Вт (выходная мощность)



- ☑ Нажимайте кнопку **СВЧ+Гриль** до тех пор, пока не выберете нужный **уровень мощности**.

- ☑ Задать температуру гриля невозможно.

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



4. Нажмите кнопку **Старт** (Φ).

В результате: начнет работать комбинированный режим. По его окончании произойдет следующее:

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



- ☑ Максимальная мощность для комбинированного режима — 600 Вт.

ПОЭТАПНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Микроволновую печь можно запрограммировать на приготовление продуктов в три этапа.

Например.: вы хотите разморозить и приготовить продукты без необходимости задавать новый режим приготовления после каждого этапа. Таким образом можно разморозить и приготовить 500 г рыбы в три этапа:

- разморозка;
- приготовление I;
- приготовление II.

Позатпное приготовление можно выполнять в два или три этапа.

При трехэтапном приготовлении первой должна быть разморозка продуктов. Не нажимайте кнопку (Ф) до тех пор, пока не зададите последний этап приготовления.

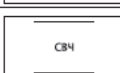
1. Нажмите кнопку **Ускоренная разморозка** (Ф) один или несколько раз.



2. Задайте вес продуктов нажатием кнопок **кг** и **г** нужное количество раз (например, 500 г).



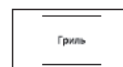
3. Нажмите кнопку **СВЧ**.
Режим микроволн I:
(Ф); при необходимости выберите уровень мощности, снова нажав кнопку **СВЧ** один или несколько раз (например, 600 Вт).



4. Задайте время приготовления нажатием кнопок **10 мин**, **1 мин** и **10 сек** нужное количество раз (например, 4 мин.).



5. Нажмите кнопку **СВЧ**.
Режим микроволн II:



6. Задайте время приготовления нажатием кнопок **10 мин**, **1 мин** и **10 сек** нужное количество раз (например, 5 мин.).
Максимальное время приготовления на гриле — 60 минут.



7. Нажмите кнопку **Старт** (Ф).



В результате будут последовательно выбраны три режима: разморозка и приготовление I и II. В зависимости от выбранного режима по истечении половины времени разморозки печь подаст звуковой сигнал, напоминая о необходимости перевернуть продукты. Печь подаст четырехкратный звуковой сигнал, когда процесс приготовления будет завершен.

- Сигнал напоминания об окончании приготовления прозвучит три раза (с интервалом в минуту).
- На дисплее снова отобразится текущее время.

РУССКИЙ



РУССКИЙ

ОТКЛЮЧЕНИЕ ЗВУКОВОГО СИГНАЛА

Отключить звуковой сигнал можно в любой момент.

1. Одновременно нажмите кнопки **Стоп** (⏏) и **Старт** (▶).

В результате: печь не будет подавать звуковой сигнал каждый раз после нажатия кнопки.

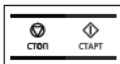
OFF



2. Чтобы снова включить звуковой сигнал, вновь одновременно нажмите кнопки **Стоп** (⏏) и **Старт** (▶).

В результате: печь снова будет подавать звуковой сигнал.

On



БЛОКИРОВКА МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

Микроволновая печь оснащена специальной программой защиты для безопасности детей, позволяющей заблокировать печь, чтобы дети или люди, не знакомые с управлением, не могли случайно включить печь. Печь можно заблокировать в любой момент.

1. Одновременно нажмите кнопки **Стоп** (⏏) и **Часы**.

В результате: печь будет заблокирована (ее функции будут недоступны).

L



2. Чтобы разблокировать печь, вновь одновременно нажмите кнопки **Стоп** (⏏) и **Часы**.

В результате: печь восстановит нормальные функции.



РУКОВОДСТВО ПО ВЫБОРУ ПОСУДЫ

В процессе приготовления продуктов в микроволновой печи необходимо, чтобы микроволны проникали в продукты, не отражаясь и не потрескавшись используемой посудой. Вот почему посуду для использования в микроволновой печи надо подбирать очень тщательно.

Если на посуде есть отметка о возможности использования в микро-волновой печи, беспокоиться не о чем.

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

Тип посуды	Совместимость с микро-волновой печью	Примечания
Алюминиевая фольга	✓ x	Может быть использована в небольших количествах для предотвращения подгорания продуктов. Если фольга находится слишком близко к стенкам печи или ее слишком много, может возникнуть искрение.
Блюдо для подрумянивания	✓	Не нагревать предварительно более 8 минут.
Фарфоровая и глиняная посуда	✓	Фарфоровая, керамическая, глазурованная глиняная посуда и посуда из тонкостенного фарфора без металлических элементов подходит для использования в микроволновой печи.
Одноразовая картонная посуда	✓	Некоторые замороженные продукты упаковывают в такую оболочку.
Упаковка, используемая для продуктов быстрого приготовления		
• Контейнеры в форме чашек из полистирола	✓	Могут быть использованы для разогрева продуктов. Перегрев может вызвать плавление полистирола.
• Бумажные пакеты и газеты	x	Могут вызвать возгорание.
• Переработанная бумага или металлические обертки	x	Могут вызвать искрение.
Стеклопосуда	✓	Подходит для использования, если не имеет металлических элементов.

Тип посуды	Совместимость с микро-волновой печью	Примечания
• Тонкая стеклянная посуда	✓	Может быть использована для разогрева продуктов или напитков. Хрупкое стекло может треснуть или разбиться при неожиданном нагреве.
• Стеклянные банки	✓	Необходимо снять крышку перед использованием. Подходят только для разогрева.
Металлическая посуда		
• Тарелки	x	Могут вызвать искрение или возгорание.
• Упаковка для замороженных продуктов с металлическими элементами	x	
Бумажная посуда		
• Тарелки, чашки, салфетки и бумажные полотенца	✓	Для непродолжительного приготовления или нагрева. Также поглощают избыточную влагу. Могут вызвать искрение.
• Переработанная бумага	x	
Пластиковая посуда		
• Контейнеры	✓	Только жаростойкий термопластик. Изделия из другого вида пластика могут деформироваться и выцвести при высоких температурах. Не используйте пластик на основе меламина.
• Пищевая пленка	✓	Может быть использована для сохранения влаги. Не должна соприкасаться с продуктами. Снимать пленку следует с осторожностью, поскольку пар, выходящий при этом, может вызвать ожоги.



РУССКИЙ

Тип посуды	Совместимость с микроволновой печью	Примечания
• Пакеты для замороженных продуктов	✓ ✗	Только если жаропрочные или подходят для варки. Не должны быть герметичными. При необходимости проделайте отверстия с помощью вилки.
Вощеная или жиронепроницаемая бумага	✓	Может быть использована для сохранения влаги или предотвращения разбрызгивания.

- ✓ Рекомендуется
✓ ✗ Использовать с осторожностью
✗ Опасно

РУКОВОДСТВО ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ

МИКРОВОЛНЫ

Энергия микроволн проникает в продукты и поглощается содержащейся в них водой, жиром и сахаром. Микроволны ускоряют движение молекул продуктов. Движение молекул создает трение, в результате чего продукты нагреваются.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ

Посуда для микроволновой печи

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

Продукты для приготовления в микроволновой печи

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

Накрывание крышкой во время приготовления

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

Время выдержки

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

Руководство по приготовлению замороженных овощей

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

Продукты	Размер порции	Мощность	Время приготовления (мин.)	Время выдержки (мин.)	Рекомендации
Шпинат	150 г	600 Вт	5½–6½	2–3	Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды.
Брокколи	300 г	600 Вт	10–11	2–3	Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды.
Зеленый порошок	300 г	600 Вт	8–9	2–3	Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды.
Зеленая фасоль	300 г	600 Вт	10–11	2–3	Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды.
Овощное рагу (морковь, горох и кукуруза)	300 г	600 Вт	9–10	2–3	Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды.
Овощная смесь по-китайски	300 г	600 Вт	8½–9½	2–3	Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды.

Руководство по приготовлению риса и макаронных изделий

Рис:

Используйте большую чашу из жаростойкого стекла с крышкой — во время приготовления рис увеличивается в объеме в два раза. Готовьте под крышкой. По окончании приготовления размешайте перед тем, как дать рису постоять, и добавьте соль, приправы и сливочное масло. Примечание: после приготовления риса может остаться некоторое количество воды.

Макаронные изделия:

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

Продукты	Размер порции	Мощность	Время приготовления (мин.)	Время выдержки (мин.)	Рекомендации
Белый рис (пропаренный)	250 г	750 Вт	17–18	5	Добавьте 500 мл холодной воды.
Коричневый рис (пропаренный)	250 г	750 Вт	22–23	5	Добавьте 500 мл холодной воды.
Коричневый рис	250 г	750 Вт	22–23	5	Добавьте 600 мл холодной воды.
Смешанный рис (посевной и дикий рис)	250 г	750 Вт	18–19	5	Добавьте 500 мл холодной воды.
Кукурузная смесь (рис и зерна кукурузы)	250 г	750 Вт	19–20	5	Добавьте 400 мл горячей воды.
Макаронные изделия	250 г	750 Вт	11–12	5	Добавьте 1 л горячей воды.

**Руководство по приготовлению свежих овощей**

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

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

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

Продукты	Размер порции	Время приготовления (мин.)	Время выдержки (мин.)	Рекомендации
Брокколи	250 г 500 г	5–5½ 8½–9	3	Приготовьте соцветия одинакового размера. Расположите стебли капусты в центре.
Брюссельская капуста	250 г	6½–7½	3	Добавьте 80–75 мл (5–6 ст. л.) воды.
Морковь	250 г	5–6	3	Порежьте морковь на кусочки одинакового размера.
Цветная капуста	250 г 500 г	5½–6 9½–10	3	Приготовьте соцветия одинакового размера. Порежьте большие соцветия пополам. Расположите стебли капусты в центре.
Кабачки	250 г	4–4½	3	Порежьте кабачки на ломтики. Добавьте 30 мл (2 ст. л.) воды или кусочек масла. Готовьте до тех пор, пока не станут мягкими.
Баклажаны	250 г	4½–5	3	Порежьте баклажаны на небольшие ломтики и сбрызните лимонным соком (1 ст. л.).
Лук-порей	250 г	5–5½	3	Порежьте лук на толстые ломтики.

Продукты	Размер порции	Время приготовления (мин.)	Время выдержки (мин.)	Рекомендации
Грибы	125 г 250 г	1½–2 3½–4	3	Приготовьте мелкие грибы целиком, а большие — кусочками. Не добавляйте воду. Сбрызните лимонным соком. Добавьте соли и перца. Слейте воду, перед тем как подавать на стол.
Лук	250 г	5–6	3	Порежьте лук на ломтики или половинки. Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды.
Сладкий перец	250 г	4½–5	3	Порежьте перец на маленькие кусочки.
Картофель	250 г 500 г	5–6 9–10	3	Варите очищенный картофель и порежьте его на половинки или четвертинки одинакового размера.
Брюква	250 г	5–5½	3	Порежьте брюкву на маленькие кубики.

РАЗОГРЕВ

Микроволновая печь разогревает продукты намного быстрее, чем обычные плиты. Воспользуйтесь приведенной ниже таблицей для установки уровня мощности и времени разогрева. Рекомендации, данные в таблице, касаются жидкостей комнатной температуры от +18 до +20 °C или охлажденных продуктов с температурой от +5 до +7 °C.

Рекомендация по разогреву

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

Уровни мощности и помешивание

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

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

Для достижения наилучших результатов необходимо хорошо размешивать или переворачивать продукты во время разогрева.

При первой же возможности размешайте продукты еще раз, перед тем как подать на стол.

Будьте предельно осторожны при разогреве жидкостей и детского питания.

Во избежание чрезмерного кипения жидкостей и их возможного выпаривания размешивайте их до начала разогрева, во время и после него. Оставьте их в микроволновой печи на время выдержки. Рекомендуется поместить в жидкость пластиковую ложку или стеклянную трубочку. Избегайте перегрева (а следовательно, порчи) продуктов.

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

Время разогрева и выдержки

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

Убедитесь, что продукты полностью разогрелись.

Дайте продуктам настояться после разогрева, это выравнивает их температуру.

Рекомендуемое время выдержки после разогрева — 2–4 минуты, если в таблице не указано иное время.

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

РАЗОГРЕВ ЖИДКОСТЕЙ

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

РАЗОГРЕВ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

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

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

ПРИМЕЧАНИЕ.

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



Разогрев жидкостей и продуктов

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

Продукты	Размер порции	Мощность	Время (мин.)	Время приготовления (мин.)	Рекомендации
Напитки (кофе, молоко, чай, вода комнатной температуры)	150 мл (1 чашка)	750	1½-2	1-2	Налейте напиток в керамическую чашку и разогревайте без крышки. Поместите чашку (150 мл) или кружку 250 мл в центр вращающегося поддона, тщательно перемешайте до и после взвешивки.
	250 мл (1 кружка)		2-2½		
	500 мл (2 кружки)		4-4½		
Суп (охлажденный)	250 г 450 г	750 Вт	3-3½ 4-4½	2-3	Налейте суп в глубокую керамическую тарелку. Накройте ее пластиковой крышкой. После разогрева тщательно перемешайте. Размешайте суп еще раз перед тем, как подавать на стол.
Рагу (охлажденное)	350 г	600 Вт	5-6	2-3	Положите мясо в глубокую керамическую тарелку. Накройте ее пластиковой крышкой. Периодически перемешивайте рагу во время разогрева, перед тем как дать настояться и перед едой.
Паста с соусом (охлажденная)	350 г	600 Вт	4-5	3	Положите пасту (например, спагетти или яичную лапшу) на плоскую керамическую тарелку. Накройте ее пищевой пленкой. Размешайте пасту, перед тем как подавать на стол.

Продукты	Размер порции	Мощность	Время (мин.)	Время приготовления (мин.)	Рекомендации
Паста с соусом и начинкой (охлажденная)	350 г	600 Вт	4½-5½	3	Положите изделие из теста с начинкой (например, пельмени или ravioli) в глубокую керамическую тарелку. Накройте ее пластиковой крышкой. Периодически перемешивайте пищу во время разогрева, перед тем как дать настояться и перед едой.
Закрытые блинда (охлажденные)	300 г 400 г	600 Вт	5-6 6-7	3	Положите блинда из 2-3 охлажденных ингредиентов на керамическую тарелку. Накройте ее пищевой пленкой.
Замороженные готовые блинда	300 г 400 г	600 Вт	11½-12½ 13-14	4	Поместите жаропрочную тарелку с замороженным готовым блинда (-18 °C) на вращающийся поднос. Проведите отверстия в пленке или накройте блинда пищевой пленкой. Дайте блинда настояться в течение 4 минут после разогрева.

Разогрев детского питания и молока

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

Продукты	Размер порция	Мощность	Время	Время выдержки (мин.)	Рекомендации
Детское питание (овощи + мясо)	190 г	600 Вт	30 с	2-3	Налейте питание в глубокую керамическую тарелку. Готовьте под крышкой. После приготовления тщательно перемешайте. Дайте постоять 2-3 минуты. Перед подачей тщательно перемешайте и проверьте температуру.
Детская каша (зерновые + молоко + фрукты)	190 г	600 Вт	20 с	2-3	Налейте кашу в глубокую керамическую тарелку. Готовьте под крышкой. После приготовления тщательно перемешайте. Дайте постоять 2-3 минуты. Перед подачей тщательно перемешайте и проверьте температуру.
Молочная смесь	100 мл 200 мл	300 Вт	30-40 с От 1 мин. до 1 мин. 10 сек.	2-3	Тщательно размешайте или встряхните молочную смесь и налейте ее в стерилизованную стеклянную бутылку. Поставьте бутылку в среду вращающегося подноса. Готовьте смесь без крышки. Тщательно встряхните бутылку и дайте постоять в течение трех минут. Тщательно размешайте и проверьте температуру молока, перед тем как дать его ребенку.

РАЗМОРОЗКА

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

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

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

Время от времени проверяйте продукты, чтобы они не нагрелись.

Если маленькие и тонкие части продуктов нагреваются, оберните их на время размораживания маленькими полосками алюминиевой фольги.

Если поверхность птицы начнет нагреваться, остановите размораживание и дайте птице остыть в течение 20 минут, перед тем как продолжить.

Дайте мясу, птице или рыбе настояться, чтобы завершить размораживание. Время выдержки до окончательной разморозки зависит от количества продуктов. См. таблицу ниже.

Совет:

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

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



РУССКИЙ

Все замороженные продукты следует размораживать на уровне мощности для разморозки (180 Вт).

Продукты	Размер порции	Время приготовления (мин.)	Время выдержки (мин.)	Рекомендации
Мясо Говяжий фарш Свинные отбивные	500 г 250 г	10-12 7-8	5-20	Положите мясо на плоскую керамическую тарелку. Оберните тонкие края алюминиевой фольгой. По истечении половины времени разморозки переверните.
Птица Кусочки курицы Целая курица	500 г (2 шт.) 1 кг	12-14 25-28	15-40	Сначала положите кусочки птицы кожей вниз, а целую курицу грудкой вниз на плоскую керамическую тарелку. Оберните тонкие части (крылышки и ножки) алюминиевой фольгой. По истечении половины времени разморозки переверните.
Рыба Рыбное филе	250 г (2 шт.) 400 г (4 шт.)	6-7 11-13	5-20	Положите замороженную рыбу на середину плоской керамической тарелки. Разместите тонкие куски филе под полотенцами. Оберните тонкие края алюминиевой фольгой. По истечении половины времени разморозки переверните.
Фрукты Ягоды	250 г	6-7	5-10	Разложите фрукты на плоской круглой стеклянной тарелке большого диаметра.
Хлеб Булочки (около 50 г) Тосты и сэндвичи Серый хлеб (из ржаной и пшеничной муки)	2 шт. 4 шт. 250 г 500 г	1½-2 3-4 4-5 8-10	5-10	Разложите булочки по кругу, а хлеб – горизонтально на бумажном полотенце в центре вращающегося подноса. По истечении половины времени разморозки переверните.

ГРИЛЬ

Нагревательные элементы гриля расположены под потолком печи. Они работают, когда дверца закрыта, а поднос вращается. Вращающийся поднос позволяет продуктам готовиться более равномерно. Для более быстрого поджаривания продуктов рекомендуется предварительно разогреть гриль в течение 2-3 минут.

Посуда для использования с грилем

Посуда должна быть огнеупорной и может содержать металлические элементы. Не используйте пластиковую посуду, она может расплавиться.

Продукты для приготовления на гриле

Отбивные, сосиски, бифштексы, гамбургеры, ломтики бекона и окорока, тонкие кусочки рыбы, сэндвичи и все виды тостов

Важное замечание.

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

СВЧ+ГРИЛЬ

Данный режим приготовления сочетает жар, исходящий от гриля, со скоростью обработки микроволнами. Он работает только при закрытой дверце и вращающемся подносе. Благодаря вращающемуся подносу продукты поджариваются равномерно.

Данная модель печи оснащена следующими тремя комбинированными режимами: 600 Вт + гриль, 450 Вт + гриль и 300 Вт + гриль.

Посуда для приготовления в режиме «СВЧ+Гриль»

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

Продукты для приготовления в режиме «СВЧ+Гриль»

Продукты, подходящие для приготовления в комбинированном режиме, включают в себя все виды готовых блиндов, которые требуется разогреть или поджарить (например, запеченные макаронные изделия), а также продукты, требующие приготовления в течение короткого периода времени, достаточного для образования золотистой корочки. Данный режим также подходит для приготовления толстых кусков с поджаренной хрустящей корочкой (например, кусок курицы, которые надо переворачивать по истечении половины времени приготовления).

Подробные сведения см. в таблице по использованию режима гриля.

Важное замечание:

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

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

Инструкции по использованию режима гриля

Во время приготовления продуктов на гриле необходимо предварительно разогреть его в течение 2–3 минут. Воспользуйтесь приведенной ниже таблицей для установки уровня мощности и времени жарки.

Свежие продукты	Размер порции	Режим приготовления	Время приготовления одной стороны (мин.)	Время приготовления другой стороны (мин.)	Рекомендации
Тосты	4 шт. (4 x 25 г)	Только гриль	4-6	3-4	Положите тосты на стойку рядом друг с другом.
Булочки (уже испеченные)	2-4 шт.	Только гриль	2-3	1-2	2Выложите булочки по кругу на нижней стороне вазы прямо на стойку.
Жареные помидоры	250 г (2 шт.)	300 Вт + гриль	4½-5½	-	Порежьте помидоры пополам. Положите соль, перец и немного сыра сверху. Выложите помидоры по кругу на плоской тарелке из жаростойкого стекла. Поместите тарелку на стойку.
Гавайские тосты	2 шт. (300 г)	300 Вт + гриль	5-7	-	Сначала поджарьте кусочки хлеба. Положите тосты с начинкой (ветчина, ананас, кусочки сыра) рядом друг с другом на стойку. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.

РУССКИЙ



РУССКИЙ

Свежие продукты	Размер порции	Режим приготовления	Время приготовления одной стороны (мин.)	Время приготовления другой стороны (мин.)	Рекомендации
Куриные крылышки (охлажденные)	400–500 г (6 шт.)	300 Вт + Гриль	11-13	9-11	Обработайте охлажденные куриные крылышки или ножки маслом и специями. Выложите их по кругу на стойку так, чтобы косточки были обращены к центру. Выдержите в течение 2-3 минут после приготовления.
Целая курица	1200 г	450 Вт + Гриль	20-25	15-20	Заправьте курицу маслом и специями и положите грудкой вниз в посуду из жаростойкого стекла. Поместите тарелку в центр вращающегося подноса. По истечении половины времени приготовления переверните курицу. Дайте блюду настояться 5 минут после приготовления.
Печеный картофель	500 г	450 Вт + Гриль	8-10	-	Порежьте картофелины пополам и выложите их по кругу на стойку порезанными сторонами по направлению к грилю. Приправьте оливковым маслом и специями. Дайте блюду настояться в течение 3 минут после приготовления.

Свежие продукты	Размер порции	Режим приготовления	Время приготовления одной стороны (мин.)	Время приготовления другой стороны (мин.)	Рекомендации
Замороженная паста	400 г	600 Вт + Гриль	13-15	3-4	Положите замороженную пасту (-18 °C), например лапшу или пельмени, в посуду по размеру посуду из жаростойкого стекла и поместите тарелку на стойку.
Замороженная рыба в панировке	400 г	450 Вт + Гриль	20-22	3-4	Положите замороженную рыбу в панировке (-18 °C) в посуду по размеру посуду из жаростойкого стекла и поместите тарелку на стойку.
Закуски из пиццы	250 г (8 шт.)	300 Вт + гриль	10-12	-	Выложите замороженные кусочки пиццы (-18 °C) или пироги с начинкой по кругу на стойку.
Замороженный сладкий пирог	200–250 г (1–2 кусок)	300 Вт + гриль	3-5	-	Выложите кусок замороженного сладкого пирога (-18 °C) в ряд на стойку. Дайте блюду настояться 5 минут после разморозки.

ОСОБЫЕ РЕЦЕПТЫ

ПЛАВЛЕНИЕ МАСЛА

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

ПЛАВЛЕНИЕ ШОКОЛАДА

Положите 100 г шоколада в небольшую глубокую стеклянную тарелку. Разогревайте шоколад в течение 3–5 минут на уровне мощности 450 Вт, пока он не растопится. Размешайте шоколад один или два раза в процессе плавления. Доставайте посуду из печи с помощью прихваток.

ПЛАВЛЕНИЕ ЗАСАХАРИВШЕГОСЯ МЕДА

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

ПЛАВЛЕНИЕ ЖЕЛАТИНА

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

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ГЛАЗУРИ ДЛЯ ТОРТОВ И ПИРОГОВ

Смешайте растворимую глазурь (около 14 г) с 40 г сахара и 250 мл холодной воды. Готовьте в чаше из жаростойкого стекла без крышки в течение 3,5–4,5 минут на уровне мощности 750 Вт, пока глазурь не станет прозрачной. Дважды размешайте в процессе приготовления.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДЖЕМА

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

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПУДИНГА

Смешайте порошок для пудинга с сахаром и молоком (500 мл) согласно инструкциям изготовителя и тщательно размешайте. Используйте подходящую чашу из жаростойкого стекла с крышкой. Готовьте под крышкой в течение 6,5–7,5 минут на уровне мощности 750 Вт. Несколько раз размешайте пудинг в процессе приготовления.

ПОДЖАРКА КУСОЧКОВ МИНДАЛЯ

Равномерно разложите 30 г нарезанного миндаля на керамической тарелке среднего размера. Готовьте в течение 3,5–4,5 минут на уровне мощности 800 Вт, тщательно помешивая. Оставьте миндаль в печи на 2–3 минуты. Доставайте посуду из печи с помощью прихваток.

ОЧИСТКА МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

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

- внешние и внутренние поверхности;
- дверца и ее уплотнитель;
- вращающийся поднос и роликовые подставки.

ВСЕГДА следите, чтобы уплотнитель дверцы был чистым, а сама дверца

Если не поддерживать чистоту печи, может произойти повреждение поверхности, что может привести к сокращению срока службы устройства, а также к возникновению опасной ситуации.

1. Очищайте внешнюю поверхность печи мягкой чистой тканью и мыльной водой. Промойте и высушите ее.
2. Удалите брызги и въевшиеся пятна с внутренней поверхности печи и роликовой подставки с помощью ткани, смоченной в мыльной воде. Промойте и высушите их.
3. Чтобы размягчить затвердевшие частички еды и удалить запахи, поместите в печь чашку с раствором лимонного сока и нагревайте ее в течение десяти минут на максимальном уровне мощности.
4. Мойте тарелку, подходящую для посудомоечной машины, как только возникнет необходимость.

НЕ ДОПУСКАЙТЕ попадания воды в вентиляционные отверстия. НИКОГДА не используйте абразивные чистящие средства и химические растворители. При очистке уплотнителя дверцы внимательно следите, чтобы частички пищи:

- не накапливались;
- не мешали дверце плотно закрываться.

Очищайте камеру печи после каждого использования слабым раствором моющего средства, не забывая давать печи остыть во избежание травм при очистке.



ХРАНЕНИЕ И РЕМОНТ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

При хранении или обслуживании микроволновой печи необходимо принять ряд простых мер предосторожности. Нельзя использовать печь, если в дверце или ее уплотнителе наблюдаются следующие повреждения:

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

Ремонт устройства должен выполнять только квалифицированный технический специалист.

- ☒ **НИКОГДА** не снимайте кожух печи. Если происходят сбои в работе печи и она нуждается в ремонте, а также если у вас возникли сомнения относительно ее технического состояния, выполните следующие действия:

- отключите печь от сети;
- обратитесь в ближайший сервисный центр.

- ☒ Если требуется надолго убрать печь, поместите ее в сухое, защищенное от пыли место.

Причина: пыль и влага могут негативно повлиять на рабочие компоненты печи.

- ☒ Данная модель микроволновой печи не предназначена для коммерческого использования.

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ

Коэффициент полезного действия, %	55 %
Адрес и наименование лаборатории	Самсунг Электроникс Ко. Лтд. Республика Корея, 416 Маган-3 Донг, Ёвонгтон-Гу, Суван, Кёнги-До
Характеристики энергетической эффективности определены согласно Приказу Министерства промышленности и торговли РФ от 29 апреля 2010 г. № 367	
На продукте присутствует наклейка с информацией о его энергетической эффективности	
* оборудование класса I	

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Компания Samsung постоянно стремится улучшать качество своих изделий. Таким образом, как дизайн, так и данное руководство по использованию микроволновой печи могут изменяться без предварительного уведомления.

Модель	GE73BR
Электропитание	230 В, 50 Гц
Энергопотребление	
Микроволны	1150 Вт
Гриль	1100 Вт
Комбинированный режим	2250 Вт
Выходная мощность	100 Вт, 750 Вт (IEC-705)
Рабочая частота	2450 МГц
Магнетрон	OM75S(31)
Способ охлаждения	Охлаждающий вентилятор
Размеры (Ш x В x Г)	
Внешняя поверхность	489 x 275 x 339 мм
Камера печи	330 x 211 x 309 мм
Объем	20 литров
Масса	
Нетто	Около 12,5 кг

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



ПРИМЕЧАНИЕ.

ПРИМЕЧАНИЕ.

РУССКИЙ





AB57

166

KZ.O.02.0072

-. Сертификат : РОСС КР.АВ57,В04524
-. Срок действия : с16.07.2009 по 16.07.2012

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

Самсунг Электроникс (М)
Сдп.Бхл.(СЕМА),Лот 2,Лебух 2,Нора Кланг
Страйге,Эриа 21,Индастриал Ларк,42000 Порт
Кланг,Сelangor,Малайзия.

Импортёр в России: ООО "Самсунг Электроникс
Рус Компани", 125009, г. Москва, Большой
Гнездиковский переулок, дом 1, строение 2

В СЛУЧАЕ ВОЗНИКНОВЕНИЯ ВОПРОСОВ ИЛИ КОММЕНТАРИЕВ

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

Код: DE68-03796K



McGrp.Ru



Сайт техники и электроники

Наш сайт McGrp.Ru при этом не является просто хранилищем [инструкций по эксплуатации](#), это живое сообщество людей. Они общаются на форуме, задают вопросы о способах и особенностях использования техники. На все вопросы очень быстро находят ответы от таких же посетителей сайта, экспертов или администраторов. Вопрос можно задать как на форуме, так и в специальной форме на странице, где описывается интересующая вас техника.