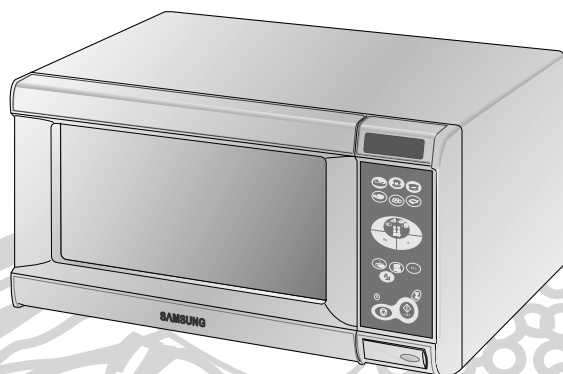


SAMSUNG

МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ

Инструкция пользователя и руководство по приготовлению пищи

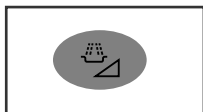
M193SR




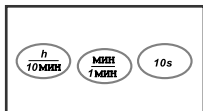
Руководство по быстрому началу эксплуатации печи	2
Печь	2
Панель управления	3
Принадлежности	3
Использование этой инструкции	4
Меры предосторожности	4
Установка вашей микроволновой печи	6
Установка времени	6
Как работает микроволновая печь	7
Проверка правильности функционирования печи.....	7
Что делать, если вы сомневаетесь в чем-либо или возникла проблема	8
Приготовление / разогрев пищи	8
Уровни мощности.....	9
Остановка приготовления пищи	9
Корректировка времени приготовления	9
Установка времени отстоя	10
Использование режима мгновенного начала разогрева / приготовления	10
Параметры режима мгновенного начала разогрева / приготовления	11
Использование автоматического размораживания продуктов ..	12
Параметры режима автоматического размораживания	12
Приготовление пищи в несколько этапов	13
Отключение звукового сигнала	14
Блокировка вашей микроволновой печи для безопасности.....	14
Функция запоминания режима приготовления.....	14
Руководство по выбору посуды	15
Руководство по приготовлению пищи.....	16
Чистка вашей микроволновой печи	21
Хранение и ремонт вашей микроволновой печи	22
Технические характеристики	22

Если вы хотите приготовить какое-либо блюдо

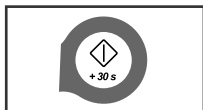
R




1. Поместите продукты в печь.
Выберите уровень мощности нажатием кнопки  один или несколько раз.




2. Выберите нужное время приготовления пищи нажатием кнопок **10 мин**, **1 мин** или **10 s (10 сек)**.

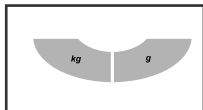


3. Нажмите кнопку  .
Результат: Начинается приготовление блюда.
Когда процесс приготовления закончится, печь подаст четыре звуковых сигнала.

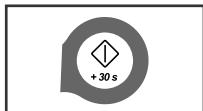
Если вы хотите разморозить какие-либо продукты




1. Поместите замороженные продукты в печь.
Нажмите кнопку **АВТО** () (автоматическое размораживание).

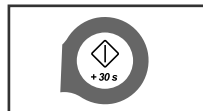


2. Задайте нужный вес нажатием кнопок **kg (кг)** и **g (г)**.

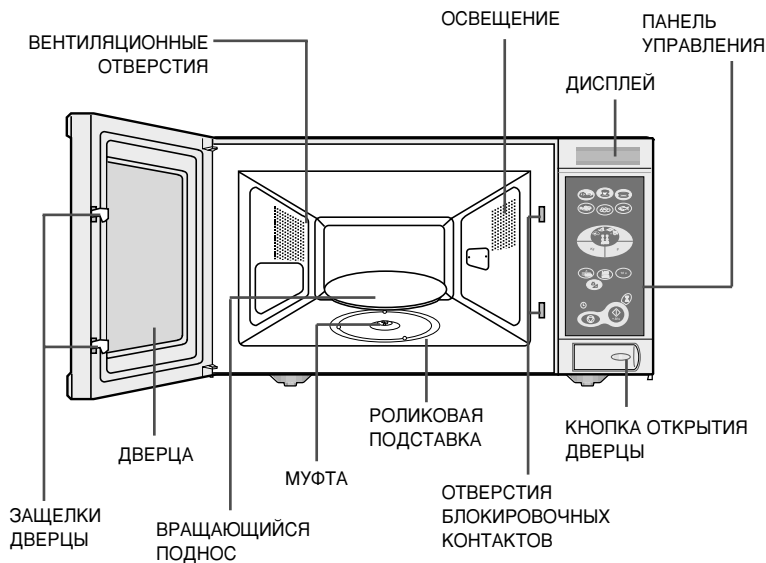


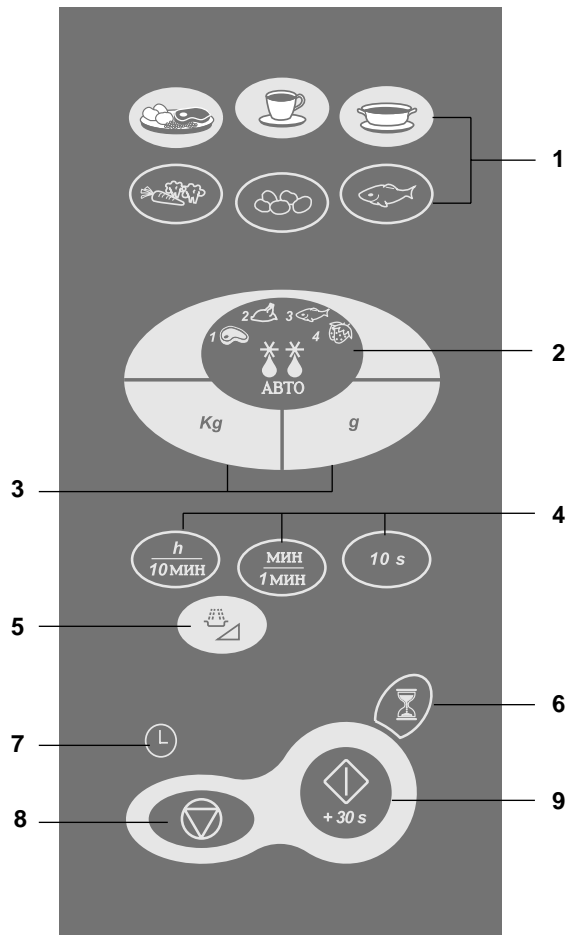
3. Нажмите кнопку  .

Если вы хотите увеличить время приготовления



1. Оставьте пищу в печи.
Нажмите кнопку **+30 s** (+30 с) по одному разу для каждых 30 секунд, которые вы хотите добавить.

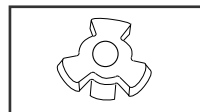




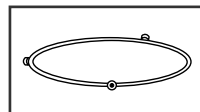
1. ВЫБОР РЕЖИМА МГНОВЕННОГО НАЧАЛА РАЗОГРЕВА/ПРИГОТОВЛЕНИЯ
2. ВЫБОР РЕЖИМА АВТОМАТИЧЕСКОГО РАЗМОРАЖИВАНИЯ
3. ЗАДАНИЕ ВЕСА

4. ЗАДАНИЕ ВРЕМЕНИ
5. ВЫБОР РЕЖИМА МИКРОВОЛН
6. УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ ОТСТОЯ
7. УСТАНОВКА ЧАСОВ
8. КНОПКА "СТОП" / "ОТМЕНА"
9. КНОПКА "ПУСК"

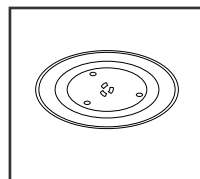
В зависимости от модели купленной вами печи, в ее комплект входят несколько принадлежностей, которые могут использоваться разнообразными способами.



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



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



3. **Вращающийся поднос**, предназначенный для установки на роликовую подставку, при этом его центр садится на муфту.
Назначение: Вращающийся поднос служит в качестве основной поверхности для приготовления; его можно легко вынимать из печи для чистки.



НЕ ПОЛЬЗУЙТЕСЬ микроволновой печью, не установив в нее роликовую подставку и вращающийся поднос.

Использование этой инструкции

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**
- ◆ **Подходящие принадлежности и посуда для приготовления пищи**
- ◆ **Полезные советы по приготовлению пищи**

В самом начале инструкции вы найдете руководство по быстрому началу эксплуатации, объясняющее три основные операции приготовления:

- ◆ **Приготовление пищи**
- ◆ **Автоматическое размораживание продуктов**
- ◆ **Увеличение времени приготовления**

В начале инструкции вы найдете иллюстрации микроволновой печи и, что более важно, панели управления, так что вам будет легче найти нужные кнопки.

В иллюстрациях к пошаговым процедурам используются два различных символа:



Важно



Примечание

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ВО ИЗБЕЖАНИЕ ВОЗМОЖНОГО ЧРЕЗМЕРНОГО ВОЗДЕЙСТВИЯ МИКРОВОЛНОВОЙ ЭНЕРГИИ

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

Меры предосторожности

Перед приготовлением продуктов или жидкостей в вашей микроволновой печи убедитесь в том, что выполнены следующие меры предосторожности.

- НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ** никакой металлической посуды в микроволновой печи:
 - ◆ Металлические сосуды
 - ◆ Столовая посуда с золотой или серебряной отделкой
 - ◆ Вертела, вилки и так далее.**Причина:** Могут возникнуть электрическая дуга или искрение, которые приведут к повреждению печи.
- НЕ** нагревайте:
 - ◆ Бутылки, банки, сосуды в герметичной или вакуумной упаковке.
Например: Детское питание в банках.
 - ◆ Продукты с воздухонепроницаемой кожурой или скорлупой
Например: Яйца, орехи в скорлупе, томаты.**Причина:** Возрастание давления может привести их к взрыву.
Совет: Снимайте крышки и прокалывайте кожуру, пакеты и так далее.
- НЕ ВКЛЮЧАЙТЕ** микроволновую печь, когда она пуста.
Причина: Могут быть повреждены стенки печи.
Совет: Постоянно держите в печи стакан с водой. Вода поглотит микроволны, если вы случайно включите печь, когда она пуста.
- НЕ** закрывайте задние вентиляционные отверстия тканью или бумагой.
Причина: Ткань или бумага могут загореться от соприкосновения с горячим воздухом, выходящим из печи.
- ВСЕГДА** используйте толстые рукавицы, когда вынимаете посуду из печи.
Причина: Некоторая посуда поглощает микроволны и тепло также всегда передается от пищи к посуде. Следовательно, посуда может быть горячей.
- НЕ** прикасайтесь к нагревательным элементам или внутренним стенкам печи.
Причина: Эти стенки могут быть достаточно горячи для того, чтобы вызвать ожог даже после окончания процесса приготовления пищи, хотя по их внешнему виду это может быть незаметно. Не позволяйте никаким воспламеняющимся материалам соприкоснуться с какими-либо внутренними поверхностями печи. Сначала дайте печи охладиться.
- Для уменьшения вероятности возгорания в камере печи:
 - ◆ Не храните воспламеняющиеся материалы внутри печи
 - ◆ Удаляйте перекрученные проволочные завязки с бумажных или пластиковых пакетов
 - ◆ Не используйте вашу микроволновую печь для сушки газет
 - ◆ Если заметите дым, не открывайте дверцу печи, а выключите печь или отсоедините ее от сетевой розетки

Меры предосторожности (продолжение)

8. Будьте особенно осторожны, когда разогреваете жидкости и детское питание.
- ◆ **ВСЕГДА** соблюдайте время отстоя не менее 20 секунд после выключения печи, чтобы дать выровняться температуре по всему объему.
 - ◆ Перемешивайте при нагревании при необходимости и **ВСЕГДА** после нагревания.
 - ◆ Осторожно обращайтесь с сосудом после нагревания. Если сосуд слишком горячий, вы можете обжечься.
 - ◆ Существует опасность внезапного бурного вскипания жидкости.
 - ◆ Для предотвращения задержанного бурного вскипания и возможного ожога, вы должны класть в напиток пластмассовую ложку или стеклянную палочку и перемешивать его перед, во время и после нагревания.
- Причина:** При нагревании в микроволновой печи жидкостей может произойти перегрев жидкости выше точки кипения с задержкой ее вскипания; это означает, что внезапное бурное вскипание жидкости может произойти после того, как вы вынете сосуд из печи. В результате вы можете получить ожог.
- ◆ 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.
 - ◆ **ВСЕГДА** проверяйте температуру детского питания или молока перед тем, как давать его ребенку.
 - ◆ **НИКОГДА** не нагревайте бутылочку для ребенка с надетой на нее соской, так как бутылочка может взорваться при перегреве.
9. Будьте осторожны, чтобы не повредить сетевой шнур.
- ◆ Не допускайте попадания воды на сетевой шнур или штепсельную вилку и держите сетевой шнур вдали от нагретых поверхностей.
 - ◆ Никогда не пользуйтесь этой печью, если повреждены сетевой шнур или штепсельная вилка.
10. Стойте на расстоянии вытянутой руки от печи, когда открываете дверцу.
- Причина:** Выпускаемый горячий воздух или пар могут вызвать ожог
11. Поддерживайте внутреннюю камеру печи в чистоте.
- Причина:** Частицы пищи или разбрызгавшиеся капли жира, приставшие к стенкам или днищу печи, могут привести к повреждению покрытия и ухудшить эффективность работы печи.
12. Во время работы микроволновой печи, особенно в режиме размораживания, могут быть слышны звуки типа "пощелкивания".
- Причина:** Вы можете услышать этот звук при автоматическом изменении выходной мощности. Это нормальное явление.

13. Когда микроволновая печь работает без какой-либо нагрузки, то в целях обеспечения безопасности будет автоматически отключено ее электропитание. Через 30 минут после этого вы вновь сможете нормально пользоваться печью.

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

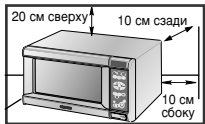
Если пища разогревается или готовится в одноразовой посуде из пластика, бумаги или других воспламеняющихся материалов, то во время приготовления вы должны время от времени заглядывать в печь.

ВАЖНО

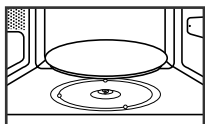
Вы **НИКОГДА** не должны разрешать маленьким детям пользоваться микроволновой печью или играть с ней. Они также не должны оставаться без присмотра рядом с микроволновой печью во время ее использования. Предметы, вызывающие интерес у детей, не должны храниться или прятаться непосредственно над печью.

Установка вашей микроволновой печи

Установите печь на плоскую ровную поверхность, достаточно прочную для того, чтобы выдержать вес печи.



1. Для нормальной вентиляции обеспечьте при установке печи зазор между печью и другими предметами величиной не менее 10 см для задней и боковых стенок печи и 20 см для верхней крышки печи.



2. Выньте из печи все упаковочные материалы. Установите роликовую подставку и вращающийся поднос. Проверьте, свободно ли вращается поднос.

* **Никогда** не загораживайте отверстия для выхода воздуха, так как печь может перегреться и автоматически отключиться. Она будет находиться в нерабочем состоянии, пока достаточно не охладится.

* Для обеспечения вашей безопасности подключите сетевой шнур к 3-контактной заземленной розетке сети переменного тока 230 В, 50 Гц. Если сетевой шнур у данного устройства поврежден, то он должен быть заменен на специальный шнур (I-SHENG SP022, KDK KKP4819D, EUROELECTRIC 3410, SAMIL SP-106B, MOONSUNG EP-48E, HIGH PROJECT H.P 3). Для замены шнура обратитесь к местному дилеру компании SAMSUNG. В Израиле должен использоваться сетевой шнур PENCON(ZD16A), в Южноафриканской республике - APEX LEADS SA16, а в Нигерии, Гане, Кении и Объединенных Арабских Эмиратах - PENCON(UD13A1).

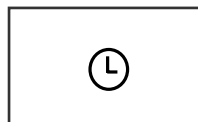
* **Не** устанавливайте микроволновую печь в жаркое или сырое место, например, рядом с обычной кухонной плитой или радиатором отопления. Нужно учитывать потребляемую печью мощность и любой используемый удлинитель должен соответствовать такому же стандарту, что и сетевой шнур, поставляемый с печью. Перед первым использованием вашей микроволновой печи протрите внутренние поверхности и уплотнитель дверцы влажной тряпкой.


Установка времени

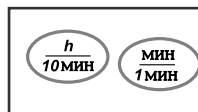
В вашей микроволновой печи имеются встроенные часы. Их можно установить для работы в 24-часовой или 12-часовой системе. Вы должны установить часы:

- ◆ Когда вы в первый раз устанавливаете вашу микроволновую печь
- ◆ После сбоя электропитания в сети переменного тока.

➤ Не забудьте перевести часы при переходе с летнего времени на зимнее время и наоборот.




1. Чтобы время показывалось...	Нажмите кнопку  ...
В 24-часовой системе	Один раз
В 12-часовой системе	Два раза



2. Установите цифры часов с помощью кнопки **h** (час), а цифры минут - с помощью кнопки **МИН**.



3. Когда дисплей начнет показывать правильное время, вновь нажмите кнопку , чтобы часы начали идти.

Результат: Дисплей показывает текущее время, когда вы не пользуетесь печью.

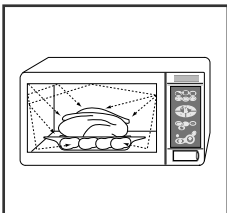
Как работает микроволновая печь

Микроволны представляют собой высокочастотные электромагнитные волны; высвобождающаяся энергия микроволн позволяет готовить или разогревать пищу без изменения как ее формы, так и цвета.

Вы можете использовать вашу микроволновую печь, чтобы:

- ◆ Размораживать продукты
- ◆ Мгновенно начать разогревать/готовить пищу
- ◆ Готовить пищу

Принцип приготовления пищи



1. Микроволны, генерируемые магнетроном, равномерно распределяются в пище благодаря тому, что она вращается на подносе. Вследствие этого пища готовится равномерно.
2. Микроволны поглощаются пищей до глубины приблизительно 1 дюйм (2,5 см). Приготовление затем продолжается за счет того, что тепло рассеивается внутри пищи.
3. Время приготовления может быть различным в зависимости от используемой посуды и свойств продуктов:
 - ◆ Количество и плотность
 - ◆ Содержание воды
 - ◆ Начальная температура (находились ли продукты в холодильнике или нет)

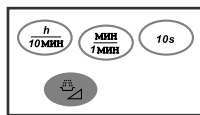
☞ Так как пища в центре готовится за счет рассеивания тепла, приготовление пищи продолжается, даже когда вы вынули ее из печи. Вследствие этого должно соблюдаться "время отстоя" пищи перед подачей на стол, указанное в рецептах блюд и в данной инструкции, чтобы обеспечить:


- ◆ Равномерное приготовление пищи на всю глубину
- ◆ Одинаковую температуру по всему объему пищи

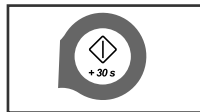
Проверка правильности функционирования печи


Следующая простая процедура дает вам возможность в любое время проверить, правильно ли работает ваша печь.

Сначала поставьте чашку с водой на вращающийся поднос.





1. Нажмите кнопку  и установите время работы от 4 до 5 минут с помощью кнопки **1 мин.**



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

➤ Печь должна быть включена в соответствующую 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.

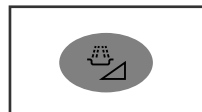
Если у вас возникла какая-либо из перечисленных ниже проблем, попробуйте следующие решения.


- Это нормально.
 - Конденсация влаги внутри печи
 - Воздушный поток вокруг дверцы и наружного кожуха
 - Световые блики вокруг дверцы и наружного кожуха
 - Пар, выходящий из периметра дверцы или вентиляционных отверстий
- Когда вы нажимаете кнопку , печь не начинает работать
 - Полностью ли закрыта дверца печи?
- Пища совсем не готовится
 - Правильно ли вы установили время и нажали ли кнопку  ?
 - Закрыта ли дверца?
 - Не перегрузили ли вы электрическую сеть, что привело к сгоранию плавкого предохранителя или срабатыванию автомата защиты?
- Пища пережарена или недожарена
 - Было ли выбрано правильное 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 вдали от телевизоров, радиоприемников или антенн.
 - Если микропроцессор печи реагирует на помехи, то могут быть сброшены показания дисплея. Чтобы решить эту проблему, отсоедините вилку сетевого шнура от розетки, и затем вставьте ее обратно. Вновь установите время.
- Если вы не в состоянии решить проблему после прочтения вышеуказанных инструкций, обратитесь в магазин, в котором вы покупали печь или в ближайший сервисный центр компании SAMSUNG.


Следующая процедура объясняет, как приготовить или разогреть пищу.

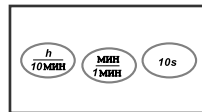
ВСЕГДА проверяйте установленные вами режимы приготовления пищи перед тем, как оставить печь без присмотра.

Сначала поместите пищу в центр вращающегося подноса и закройте дверцу.

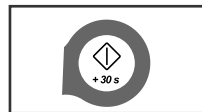



1. Нажмите кнопку .

Результат: Дисплей показывает сообщение 1000W (Вт) (максимальная мощность приготовления). Выберите соответствующий уровень мощности, вновь нажимая кнопку , пока на дисплее не появится нужный уровень мощности в ваттах. Более подробные сведения смотрите в таблице уровней мощности.



2. Установите нужное время приготовления нажатием кнопок **10 мин**, **1 мин** или **10 с (10 сек)**.



3. Нажмите кнопку .

Результат: Включается свет внутри печи и поднос начинает вращаться.

- 1) Начинается приготовление и когда оно заканчивается, печь подает четыре звуковых сигнала.
- 2) Звуковой сигнал, напоминающий об окончании приготовления, будет подан 3 раза (с промежутком в одну минуту).
- 3) Дисплей вновь показывает текущее время.



Никогда не включайте микроволновую печь, если она пуста.



Если вы хотите нагревать пищу в течение короткого времени на максимальной мощности (1000 Вт), вы также можете просто нажать кнопку **+30s** (+30 с) по одному разу для каждых 30 секунд времени приготовления. Печь начинает работать сразу же.

Уровни мощности

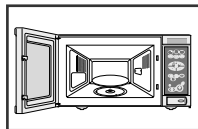
Вы можете выбрать один из приведенных ниже уровней мощности.


Уровень мощности	Выходная мощность
ПОЛНЫЙ	1000 Вт
ВЫСОКИЙ	850 Вт
СРЕДНИЙ ВЫСОКИЙ	600 Вт
СРЕДНИЙ	450 Вт
СРЕДНИЙ НИЗКИЙ	300 Вт
РАЗМОРАЖИВАНИЕ (❖❖)	180 Вт
НИЗКИЙ	100 Вт

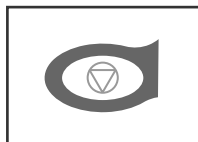
-
- ❖ Если вы выберете более высокий уровень мощности, то время приготовления должно быть уменьшено.
 - ❖ Если вы выберете более низкий уровень мощности, то время приготовления должно быть увеличено.



Остановка приготовления пищи

Вы можете остановить приготовление в любое время для того, чтобы проконтролировать пищу в процессе приготовления




1. Чтобы остановить приготовление временно:
Откройте дверцу.
Результат: Приготовление пищи останавливается.
Чтобы возобновить приготовление, закройте дверцу и вновь нажмите кнопку .



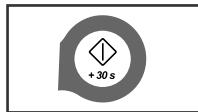
2. Чтобы остановить приготовление полностью:
Нажмите кнопку .
- Результат:** Приготовление прекращается.
Если вы хотите отменить заданные параметры режима приготовления, вновь нажмите кнопку **Отмена** ()



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

Корректировка времени приготовления

Вы можете увеличить остающееся время приготовления пищи нажатием кнопки **+30s** (+30 с) по одному разу для каждых 30 секунд, которые вы хотите добавить.



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



Вы не можете корректировать время в процессе приготовления, когда выбран один из режимов автоматического приготовления.

Установка времени отстоя


Имеющийся в вашей печи таймер может использоваться двумя разными способами:

- ◆ В качестве простого таймера, с помощью которого вы можете контролировать время приготовления
- ◆ Для задания времени отстоя продуктов при их размораживании



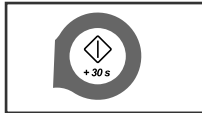
Использование в качестве простого таймера при приготовлении пищи.




1. Нажмите кнопку .



2. Задайте требуемое время нажатием кнопок **10 мин**, **1 мин** или **10 s (10 сек)**.




3. Нажмите кнопку .

Результат: Когда таймер закончит отсчет заданного времени, печь подает четыре звуковых сигнала

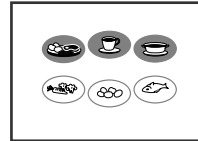


Для задания времени отстоя во время размораживания продуктов обратитесь на стр. 13.

Использование режима мгновенного начала разогрева / приготовления

В режиме мгновенного начала разогрева и приготовления время приготовления устанавливается автоматически и вам не потребуется нажимать кнопку . Вы можете задать количество порций нажатием соответствующей кнопки режима мгновенного начала разогрева и приготовления требуемое число раз.


Сначала поместите пищу в центр вращающегося подноса и закройте дверцу.



Нажмите на кнопку **мгновенного разогрева или приготовления** желаемого вами блюда нужное количество раз.

Результат: Приготовление или разогрев начинается примерно через две секунды. После его окончания:

- 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 с символом  три раза, чтобы разогреть три чашки кофе. Обратитесь к приведенной ниже таблице.



Применяйте только посуду, безопасную для использования в микроволновой печи.

Параметры режима мгновенного начала разогрева / приготовления

В следующей таблице представлены различные программы режима мгновенного начала разогрева и приготовления, количества продуктов, времена отстоя и соответствующие рекомендации.

Кнопка	Продукты	Размер порции	Время отстоя	Рекомендации
	Готовое блюдо Из холодильника	300 - 350 г 400 - 450 г 500 - 550 г	3 мин.	Положите пищу на керамическую тарелку и обтяните ее пленкой. Эта программа предназначена для блюд, состоящих из 3 компонентов, например, куска мяса с соусом, готовыми овощами и гарниром в виде картофельного пюре, риса или макарон.
	Напитки Кофе, чай, молоко, вода	150 мл (1 чашка) 300 мл (2 чашки) 450 мл (3 чашки) 600 мл (4 чашки)	1 - 2 мин.	Налейте жидкость в керамические чашки и разогревайте, не накрывая. Поставьте 1 чашку в центре вращающегося подноса, 2 чашки друг против друга, а 3 или 4 чашки в кружок. Оставьте их постоять в микроволновой печи. Перемешайте напитки перед отстоем и после него и будьте осторожны, вынимая чашки из печи (см. инструкции по безопасному обращению с жидкостями).
	Суп/ соус Из холодильника	200 - 250 мл 300 - 350 мл 400 - 450 мл 500 - 550 мл 600 - 650 мл	2-3 мин.	Налейте суп/ соус в глубокую керамическую суповую тарелку или миску и накройте крышкой на время разогрева и отстоя. Перемешайте перед тем, как дать постоять и после отстоя.
	Свежие овощи	200 - 250 г 300 - 350 г 400 - 450 г 500 - 550 г 600 - 650 г 700 - 750 г	3 мин.	Взвесьте овощи после того, как вымоете, почистите и разрежете их на кусочки примерно одинакового размера. Поместите их в стеклянную миску из термостойкого стекла и накройте крышкой. Добавьте 45 мл (3 столовые ложки) воды, когда готовите 200-450 г овощей, 60 мл (4 столовые ложки) воды для 500-650 г овощей и 75 мл (5 столовых ложек) воды для 700-750 г овощей. Перемешайте после приготовления (когда готовите достаточно большие количества, перемешайте овощи один раз во время приготовления).
	Вареный картофель/ Очищенный картофель	200 - 250 г 300 - 350 г 400 - 450 г 500 - 550 г 600 - 650 г 700 - 750 г	3 мин.	Взвесьте картофель после того, как вымоете, почистите его и разрежете на куски примерно одинакового размера. Поместите его в стеклянную миску из термостойкого стекла и накройте крышкой. Добавьте 45 мл (3 столовые ложки) воды, когда готовите 300-450 г картофеля, 60 мл (4 столовые ложки) воды для 500-650 г и 75 мл (5 столовых ложек) воды для 700-750 г картофеля.
	Свежая рыба	200 - 250 г 300 - 350 г 400 - 450 г 500 - 550 г 600 - 650 г 700 - 750 г	3 мин.	Промойте рыбу в воде и сбрызните ее лимонным соком. Поместите рыбу в стеклянное или керамическое блюдо, пригодное для микроволновой печи. В случае целой рыбы, поместите хвост одной рядом с головой другой. Обтяните блюдо на время приготовления и отстоя пленкой, пригодной для микроволновой печи.

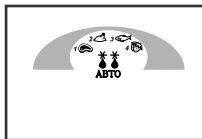
Использование автоматического размораживания продуктов

Режим автоматического размораживания продуктов позволяет вам автоматически размораживать мясо, птицу, рыбу или фрукты. Время размораживания и уровень мощности устанавливаются автоматически.

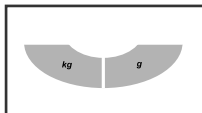
Вам нужно лишь выбрать программу размораживания и задать вес продуктов.

➤ Применяйте только посуду, безопасную для использования в микроволновой печи.

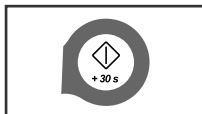
Сначала поместите замороженные продукты в центр вращающегося подноса и закройте дверцу.



1. Нажмите кнопку **АВТО** () (автоматическое размораживание).
Нажмите кнопку **АВТО** () один или несколько раз в соответствии с типом продуктов, которые вы хотите разморозить. Более подробные сведения см. в таблице на следующей странице.



2. Задайте требуемый вес продуктов нажатием кнопок **kg (кг)** и **g (г)**. Можно задавать вес продуктов, равный максимум 2,0 кг.



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

➤ Вы также можете размораживать продукты в ручном режиме. Чтобы сделать это, выберите функцию “Приготовление/ разогрев пищи” с уровнем мощности 180 Вт. Более подробные сведения смотрите в разделе “Приготовление/ разогрев пищи” на стр. 8.

Параметры режима автоматического размораживания

В нижеследующей таблице представлены различные программы автоматического размораживания, допустимый вес продуктов, времена отстоя и соответствующие рекомендации по размораживанию.

Перед размораживанием продуктов освободите их от всех видов упаковочных материалов. Кладите мясо, птицу и рыбу на керамическое блюдо.

Код	Продукты	Размер порции	Время отстоя	Рекомендации
1	Мясо	200 - 2000 г	20 - 60 мин	Прикройте края алюминиевой фольгой. Переверните мясо, когда печь подаст звуковые сигналы. Эта программа хорошо подходит для размораживания говядины, баранины, свинины, антрекотов, свиных отбивных и фарша.
2	Птица	200 - 2000 г	20 - 60 мин	Прикройте ножки и кончики крыльев алюминиевой фольгой. Переверните птицу, когда печь подаст звуковые сигналы. Вы можете размораживать курицу либо целиком, либо в виде кусков.
3	Рыба	200 - 2000 г	20 - 50 мин	Прикройте хвосты целой рыбы алюминиевой фольгой. Переверните рыбу, когда печь подаст звуковые сигналы. Эта программа хорошо подходит для размораживания рыбы как целиком, так и в виде филе.
4	Фрукты	200 - 600 г	5 - 10 мин.	Разложите фрукты на плоской керамической тарелке или на плоском стеклянном блюде. Эта программа подходит для любых видов фруктов.


Приготовление пищи в несколько этапов

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


Пример: Вы хотите разморозить продукты и приготовить из них какое-либо блюдо без необходимости дополнительной установки режимов печи после каждого этапа.

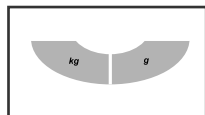
Например, вы можете разморозить и приготовить 500 граммов рыбы в четыре этапа:

- ◆ Размораживание
- ◆ Отстой в течение 20 минут
- ◆ Режим микроволн I
- ◆ Режим микроволн II

-
- * Приготавливая пищу в несколько этапов, вы можете запрограммировать от двух до четырех этапов.
 - * Если вы программируете приготовление в четыре этапа, то первым этапом должна быть размораживание продуктов, а вторым - отстой после размораживания.
 - * Не нажимайте кнопку  до тех пор, пока не запрограммировали последний этап.




1. Нажмите кнопку **АВТО** () (автоматическое размораживание) один или несколько раз (режим размораживания рыбы в этом примере).



2. Задайте вес продуктов нажатием кнопок **kg (кг)** и **g (г)** требуемое число раз (500 г в данном примере).





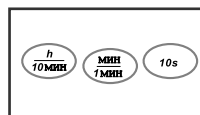
3. Нажмите кнопку .



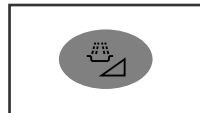
4. Задайте время отстоя нажатием кнопок **10 мин**, **1 мин** или **10 s (10 сек)** требуемое число раз (20 минут в данном примере).





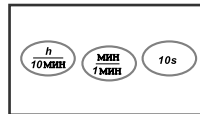
5. Нажмите кнопку . Режим микроволн (I) ; если необходимо, установите уровень мощности, вновь нажав эту кнопку один или несколько раз (850 Вт в данном примере).



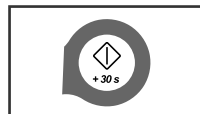
6. Задайте время приготовления нажатием кнопок **10 мин**, **1 мин** или **10 s (10 сек)** требуемое число раз (4 минуты в данном примере).




7. Нажмите кнопку . Режим микроволн (II) ; если необходимо, установите уровень мощности, вновь нажав эту кнопку один или несколько раз (450 Вт в данном примере).



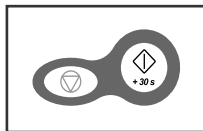
8. Задайте время приготовления нажатием кнопок **10 мин**, **1 мин** или **10 s (10 сек)** требуемое число раз (5 минут в данном примере).




9. Нажмите кнопку .
- Результат:** Один за другим выбираются четыре режима [размораживание, отстой и приготовление с использованием микроволн (I, II)]. В зависимости от выбранного вами режима размораживания, печь может подать звуковые сигналы по окончании первой половины размораживания, чтобы напомнить вам о том, что нужно перевернуть продукты.
- ◆ Когда приготовление блюда заканчивается, печь подает четыре звуковых сигнала.

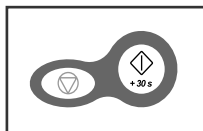
Отключение звукового сигнала



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




1. Одновременно нажмите кнопки  и .

Результат:  Печь не подает звуковой сигнал при каждом нажатии вами какой-либо кнопки.



2. Чтобы вновь включить звуковой сигнал, еще раз одновременно нажмите кнопки  и .

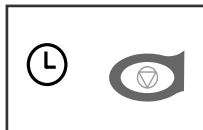
Результат:  Печь вновь работает с подачей звукового сигнала.




Блокировка вашей микроволновой печи для безопасности

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



Печь может быть “заперта” в любое время.



1. Одновременно нажмите кнопки  и .

Результат:  Печь блокируется (невозможно выбрать никаких функций).

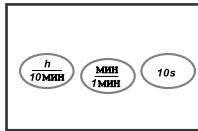


2. Чтобы разблокировать вашу печь, еще раз одновременно нажмите кнопки  и .

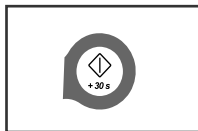
Результат:  Печью можно нормально пользоваться.


Функция запоминания режима приготовления


Для вашего удобства, эта печь запоминает на некоторое время последний использовавшийся режим приготовления.



1. Добавьте время приготовления нажатием кнопок 10 мин, 1 мин или 10 с (10 сек).



2. Нажмите кнопку .

-
- 1) Когда приготовление закончится, будет 3 раза подан звуковой сигнал, напоминающий об окончании приготовления (по одному разу через 1 минуту). Затем будет выполнен “СБРОС” режима приготовления и печь “забудет” последний режим приготовления.
 - 2) Если вы не начинаете пользоваться печью после того, как один раз открыли и закрыли дверцу печи, через 30 секунд будет выполнен “СБРОС” режима приготовления.
 - 3) Нажмите кнопку ОТМЕНА () и затем будет выполнен “СБРОС” режима приготовления.

Руководство по выбору посуды

Чтобы готовить пищу в микроволновой печи, микроволны должны быть способны проникать в пищу, не отражаясь и не поглощаясь используемой посудой.

Следовательно, при выборе посуды должна соблюдаться осторожность. Если посуда имеет маркировку “Устойчива к микроволнам”, то вам не о чем беспокоиться.

В следующей таблице перечислены различные типы кухонных принадлежностей и указано, могут ли они быть использованы в микроволновой печи и как они могут использоваться.

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 пищи быстрого приготовления	✓	Могут быть использованы для подогрева пищи. Перегрев может привести к оплавлению полистирола. Могут загореться.
• Полистироловые стаканчики и контейнеры	X	
• Бумажные пакеты или газеты	X	Может вызвать электрическую дугу.
• Переработанная бумага или металлическая отделка		
Стекло	✓	Может использоваться, если не имеет металлической отделки.
• Посуда из закаленного стекла	✓	Может использоваться для разогрева пищи или жидкостей. Тонкое стекло может разбиться или лопнуть при резком нагревании.
• Тонкая стеклянная посуда	✓	Необходимо снять крышку. Пригодны только для разогрева.
• Стеклянные банки		

Кухонные принадлежности	Безопасны для микроволновой печи	Комментарии
Металл		
• Блюда	X	Могут вызвать электрическую дугу или возгорание
• Перекрученные проволочки для завязки пакетов	X	
Бумага		
• Тарелки, чашки, салфетки и кухонная бумага	✓	Для кратковременного приготовления и разогрева. Также для поглощения избыточной влаги.
• Переработанная из вторсырья бумага	X	Может вызвать электрическую дугу.
Пластик		
• Контейнеры	✓	Особенно, если это жароустойчивый термопластик. Некоторые другие пластики могут покоробиться или обесцветиться от высокой температуры. Не используйте меламиновый пластик.
• Покрывающая пленка	✓	Может быть использована для удержания влаги. Не должна прикасаться к пище. Будьте осторожны, снимая пленку, так как горячий пар вырвется наружу.
• Пакеты для заморозки	✓ X	Только если их можно кипятить или если они пригодны для использования в печи. Не должны быть закупорены герметично. В случае необходимости проколите их вилкой.
• Парафинированная или жиронепроницаемая бумага	✓	Может быть использована для удержания влаги и предупреждения разбрызгивания.

МИКРОВОЛНЫ

Микроволновая энергия фактически проникает в пищу, притягиваясь и поглощаясь содержащимися в пище водой, жиром и сахаром. Микроволны заставляют молекулы пищи быстро колебаться. Быстрые колебания этих молекул генерируют тепло, которое готовит пищу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Кухонная посуда для микроволновой печи:

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

Продукты, которые можно готовить в микроволновой печи

В микроволновой печи можно готовить многие виды продуктов, включая свежие или замороженные овощи, фрукты, макаронные изделия, рис, крупы, бобы, рыбу и мясо. В микроволновой печи также можно готовить соусы, заварные кремы, супы, паровые пудинги, консервы, приправы. В общем, приготовление с помощью микроволн идеально подходит для любых блюд, которые обычно готовятся на кухонной плите. Например, можно растапливать масло или шоколад (смотрите раздел со специальными советами).

Накрывание во время приготовления

Очень важно накрывать пищу во время приготовления, так как испаряющаяся вода превращается в пар, который вносит свой вклад в процесс приготовления. Пищу можно накрывать разными способами: например, керамической тарелкой, пластмассовой крышкой или пластиковой пленкой, пригодной для использования в микроволновой печи.

Время отстоя

После окончания приготовления важно дать пище постоять, чтобы позволить выровняться температуре по всему объему пищи.

Руководство по приготовлению замороженных овощей

Используйте подходящую миску из термостойкого стекла, снабженную крышкой. Готовьте, накрыв крышкой, в течение минимального времени, указанного в таблице. Затем продолжите приготовление до получения желаемого результата.

Перемешайте два раза в процессе приготовления и один раз по окончании приготовления. Добавляйте соль, приправы или сливочное масло по окончании приготовления. Накрывайте во время отстоя.

Продукты	Порция	Мощность	Время (мин.)	Время отстоя (мин.)	Инструкции
Шпинат	300 г	600 Вт	10-11	2-3	Добавьте 15 мл (1 столовую ложку) холодной воды
Брокколи	300 г	600 Вт	9-10	2-3	Добавьте 15 мл (1 столовую ложку) холодной воды
Горошек	300 г	600 Вт	8-9	2-3	Добавьте 15 мл (1 столовую ложку) холодной воды
Зеленая фасоль	300 г	600 Вт	8 1/2-9 1/2	2-3	Добавьте 15 мл (1 столовую ложку) холодной воды
Смесь овощей (морковь/горошек/кукуруза)	300 г	600 Вт	8-9	2-3	Добавьте 15 мл (1 столовую ложку) холодной воды
Смесь овощей (в китайском стиле)	300 г	600 Вт	9-10	2-3	Добавьте 15 мл (1 столовую ложку) холодной воды

Руководство по приготовлению пищи (продолжение)

Руководство по приготовлению свежих овощей

Используйте подходящую миску из термостойкого стекла, снабженную крышкой. Добавьте 30-45 мл (2-3 столовые ложки) холодной воды на каждые 250 г, если не рекомендовано другое количество воды - смотрите таблицу. Готовьте, накрыв крышкой, в течение минимального времени, указанного в таблице. Затем продолжите приготовление до получения желаемого результата. Перемешайте один раз в процессе приготовления и один раз после его окончания. Добавляйте соль, приправы или сливочное масло по окончании приготовления.

Накрывайте на время отстоя, 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 (1000 Вт).

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

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 накрытым 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 после окончания 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 отстоя и тщательно слейте воду перед подачей на стол.

Продукты	Порция	Мощность	Время (мин.)	Время отстоя (мин.)	Инструкции
Белый рис (обваренный кипятком)	250 г 375 г	1000 Вт	14-15 16 1/2-17 1/2	5	Добавьте 500 мл холодной воды Добавьте 750 мл холодной воды
Коричневый рис (обваренный кипятком)	250 г 375 г	1000 Вт	19-20 21-22	5-10	Добавьте 500 мл холодной воды Добавьте 750 мл холодной воды
Смесь риса (рис + канадский рис)	250 г 375 г	1000 Вт	15-16 17 1/2-18 1/2	5	Добавьте 500 мл холодной воды Добавьте 750 мл холодной воды
Смешанная каша (рис + злаки)	250 г 375 г	1000 Вт	16-17 20-21	5-10	Добавьте 400 мл холодной воды Добавьте 550 мл холодной воды
Макаронные изделия	250 г 500 г	1000 Вт	10-11 12-14	5	Добавьте 1000 мл холодной воды Добавьте 2000 мл холодной воды

Руководство по приготовлению свежей рыбы

Используйте уровни мощности и времена приготовления, указанные в данной таблице в качестве руководства по приготовлению пищи.

Продукты	Количество	Мощность	Время приготовления (мин.)	Время отстоя (мин.)	Инструкции
Рыбное филе	200 г 400 г	600 Вт	3 1/2 - 4 1/2 6 - 7	3 - 5	Рыбное филе промойте водой, сбрызните лимонным соком и выложите на плоское блюдо из термостойкого стекла. Обтяните пленкой для микроволновой печи. Дайте постоять 3 - 5 мин.
Рыба целиком (например, форель или скумбрия)	350 г (1) 550 г (2)	600 Вт	4 1/2 - 5 1/2 8-10	3 - 5	Рыбу промойте водой, сбрызните лимонным соком и выложите на овальное блюдо из термостойкого стекла (2 рыбы кладите хвостом одной к голове другой). Обтяните пленкой для микроволновой печи на время приготовления и отстоя. Дайте постоять 3 - 5 мин.

РАЗОГРЕВ ПИЦЦЫ

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

Используйте в качестве руководства уровни мощности и времена разогрева, приведенные в таблице на следующей странице. Времена в таблице указаны для разогрева жидкостей, имеющих комнатную температуру примерно от +18°C до +20°C или для охлажденной пищи, имеющей температуру примерно от +5°C до +7°C.

Размещение и накрывание пищи

Старайтесь не разогревать блюда больших размеров, например, мясо крупным куском - они имеют тенденцию подсыхать снаружи до того, как пища в центре полностью прогреется. Лучшие результаты получаются при разогреве небольших порций пищи.

Уровни мощности и перемешивание

Некоторую пищу можно разогревать на уровне мощности 1000 Вт, в то время как другая должна разогреваться на уровне мощности 850 Вт, 600 Вт, 450 Вт или даже 300 Вт.

Обратитесь за информацией в таблицы. В общем случае, лучше разогревать пищу с использованием меньшего уровня мощности, если разогревается пища деликатесная, в большом количестве или такая пища, которая может разогреться очень быстро (например, сладкие пирожки с начинкой).

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

Будьте особенно осторожны при разогреве жидкостей и детского питания. Для предотвращения внезапного бурного вскипания жидкостей и возможного ожога, перемешивайте жидкости перед нагревом, во время нагрева и после его окончания. Оставляете их на время отстоя в микроволновой печи. Мы рекомендуем опускать в жидкости пластмассовую ложку или стеклянную палочку. Избегайте перегрева (который может испортить пищу). Предпочтительнее установить меньшее время разогрева и затем добавить время, если это окажется необходимо.

Времена разогрева и отстоя

Когда вы разогреваете пищу в первый раз, полезно записать время, которое потребовалось для разогрева - чтобы вы могли обратиться к этим записям в будущем.

Всегда проверяйте, что пища стала полностью горячей по всему объему.

Дайте пище постоять короткое время после разогрева - чтобы позволить температуре выровняться по всему объему. Если в таблице не указано иначе, рекомендуется дать пище постоять после разогрева от 2 до 4 минут.

Будьте особенно осторожны при разогреве жидкостей и детского питания. Также просмотрите раздел "Меры предосторожности".

РАЗОГРЕВ ЖИДКОСТЕЙ

Всегда дайте жидкости постоять по крайней мере 20 секунд после выключения печи, чтобы дать температуре выровняться по всей толще жидкости. Перемешивайте жидкость во время разогрева, если это необходимо, и ВСЕГДА перемешивайте ее после разогрева. Для предотвращения внезапного бурного вскипания жидкостей и возможного ожога, вы должны опускать в напитки пластмассовую ложку или стеклянную палочку и перемешивать их перед нагревом, во время нагрева и после его окончания.

РАЗОГРЕВ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ: Выложите его в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Хорошо перемешайте после окончания разогрева! Дайте постоять 2-3 минуты перед тем, как давать ребенку. Вновь перемешайте и проверьте температуру. Рекомендуется кормить ребенка питанием, подогретым до температуры от 30 до 40°C.

ДЕТСКОЕ МОЛОКО: Налейте молоко в стерилизованную стеклянную бутылочку. Разогревайте не накрывая. Никогда не разогревайте молоко с надетой на бутылочку соской, так как бутылочка может взорваться в случае перегрева. Хорошо встряхните бутылочку перед тем, как дать ей постоять и вновь встряхните ее перед тем, как давать молоко ребенку! Всегда внимательно проверяйте температуру детского молока или питания, прежде чем начинать кормить ребенка. Рекомендованная температура кормления: около 37°C.

ПРИМЕЧАНИЕ:

Чтобы избежать ожогов, температуру детского питания необходимо проверять особенно тщательно перед тем как кормить ребенка. В качестве руководства по разогреву используйте уровни мощности и времена разогрева, указанные в таблице на следующей странице. Времена в таблице указаны для разогрева детского питания и молока, имеющих комнатную температуру примерно от +18°C до +20°C.

Руководство по приготовлению пищи (продолжение)

Разогрев жидкостей и пищи

Используйте указанные в таблице уровни мощности и времена в качестве руководства для разогрева.

Продукты	Порция	Мощность	Время (мин.)	Время отстоя (мин.)	Инструкции
Напитки (кофе, чай и вода)	150 мл (1 чашка) 300 мл (2 чашки) 450 мл (3 чашки) 600 мл (4 чашки)	1000 Вт	1-1½ 1½-2 2½-3 3½-4	1-2	Налейте жидкость в чашки и разогревайте не нарывая: поставьте 1 чашку в центре, 2 чашки друг против друга, а 3 и 4 чашки в кружок. Оставьте напитки в микроволновой печи на время отстоя и затем хорошо перемешайте.
Суп (из холодильника)	350 г 450 г 550 г	1000 Вт	3-4 3½-4½ 4-5	2-3	Налейте в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Хорошо перемешайте после разогрева. Еще раз перемешайте перед подачей на стол.
Тушеное мясо (из холодильника)	350 г	600 Вт	4½-5½	2-3	Положите тушеное мясо в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Периодически перемешивайте во время разогрева и вновь перемешайте перед отстоем и подачей на стол.
Макаронные изделия с соусом (из холодильника)	350 г	600 Вт	3½-4½	3	Положите макаронные изделия (например, спагетти или яичную лапшу) на плоское керамическое блюдо. Обтяните пленкой, пригодной для микроволновой печи. Перемешайте перед подачей на стол.
Мучные изделия с начинкой (из холодильника)	350 г	600 Вт	4-5	3	Положите мучные изделия с начинкой (например, вареники, пельмени) в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Периодически перемешивайте во время разогрева и вновь перемешайте перед отстоем и подачей на стол.
Блюдо на тарелке (из холодильника)	350 г 450 г 550 г	600 Вт	4½-5½ 5½-6½ 6½-7½	3	Положите готовое к разогреву блюдо из 2-3 компонентов на керамическую тарелку. Обтяните пленкой, пригодной для микроволновой печи.

Разогрев замороженных продуктов

Используйте указанные в таблице уровни мощности и время в качестве руководства для разогрева.

Продукты	Порция	Мощность	Время разогрева (мин.)	Время отстоя (мин.)	Инструкции
Макаронные изделия (замороженные)	400 г	600 Вт	15 - 17	3	Выложите замороженные макаронные изделия (например, вареники или пельмени) на плоское блюдо из термостойкого стекла. Накройте пластмассовой крышкой. серемешивайте время от времени во время приготовления и перед отстоем.
Кусочки мяса в соусе (замороженные)	450 г	600 Вт	14 - 16	3	Выложите замороженное мясо (например, курицу с соусом карри) на плоское блюдо из стекла, и накройте. серемешивайте время от времени во время приготовления и перед отстоем.
Суп (замороженный)	500 г	850 Вт	12 - 14	3	Выложите суп в глубокое блюдо подходящих размеров из термостойкого стекла с крышкой. отовьте, накрыв крышкой. серемешивайте время от времени во время разогрева, и еще раз перед отстоем.
Клецки из дрожжевого теста (замороженные)	150 г 300 г	600 Вт	2 - 3 3 - 4	3	Выложите 2-4 замороженные клецки бок о бок в большую миску из термостойкого стекла с крышкой. Смочите верхнюю часть клецок холодной водой. отовьте, накрыв крышкой

Разогрев детского питания и молока

Используйте указанные в таблице уровни мощности и время в качестве руководства для разогрева.

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

РАЗМОРАЖИВАНИЕ ПРОДУКТОВ

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

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

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

Время от времени контролируйте продукты, убеждаясь в том, что они не стали теплыми на ощупь. Если мелкие и тонкие части продуктов начнут нагреваться, их можно экранировать, обернув эти части очень маленькими полосками алюминиевой фольги на время размораживания.

Если наружная поверхность птицы начнет нагреваться, прекратите размораживание и дайте птице постоять 20 минут перед тем, как продолжить размораживание.

Чтобы полностью завершить размораживание, дайте рыбе, мясу и птице постоять. Время отстоя для полного размораживания будет различным в зависимости от количества размораживаемых продуктов. Пожалуйста, обращайтесь к нижеприведенной таблице.

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

Используйте следующую таблицу в качестве руководства для размораживания замороженных продуктов, имеющих температуру от -18°C до -20°C.

Все замороженные продукты нужно размораживать на уровне мощности “размораживание” (180 Вт **).

Продукты	Порция	Время (мин.)	Время отстоя (мин.)	Инструкции
Мясо Мясной фарш	200 г 400 г	7½-8½ 14-16	5-20	Положите мясо на плоское керамическое блюдо. Экранируйте тонкие края алюминиевой фольгой. Проверните по окончании половины времени размораживания!
Свинные отбивные	250 г	8½-9½		
Птица Куски курицы	500 г (2 куса)	17-18	15-60	Сначала положите куски курицы кожей вниз, а целую курицу грудкой вниз на плоское керамическое блюдо. Экранируйте тонкие части, такие как крылышки и кончики ножек, алюминиевой фольгой. Проверните по окончании половины времени размораживания! тонкие края алюминиевой фольгой.
Целая курица	900 г	28-30		
Рыба Рыбное филе	200 г (2 куса) 400 г (4 куса)	7-8 14-15	5-20	Положите замороженную рыбу в середину плоского керамического блюда. Накройте тонкие части более толстыми частями. Экранируйте узкие концы алюминиевой фольгой. Проверните по окончании половины времени размораживания!
Фрукты Ягоды	250 г	8-9	5-15	
Хлеб Булочки (каждая весом около 50 г) Тосты/Сэндвичи	2 штуки 4 штуки 250 г	1½-2 3-3½ 6-6½	5-10	Положите булочки в кружок, а хлеб вертикально (как башню) на бумажное кухонное полотенце в центр вращающегося подноса. Проверните по окончании половины времени размораживания!

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 1000 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 тарелку из печи, используйте толстые рукавицы!

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 растопится.

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 1000 Вт, пока глазурь не станет прозрачной. Дважды перемешайте во время приготовления.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДЖЕМА

Положите 600 г фруктов (например, смеси ягод) в миску с крышкой из термостойкого стекла, имеющую подходящие размеры. Добавьте 300 г сахара для приготовления консервов и хорошо перемешайте. Готовьте, накрыв крышкой, 10-12 минут на уровне мощности 1000 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 с крышкой из термостойкого стекла, имеющую подходящие размеры. Готовьте, накрыв крышкой, от 6½ до 7½ минут на уровне мощности 1000 Вт. Перемешайте несколько раз в процессе приготовления.

ПОДРУМЯНИВАНИЕ КУСОЧКОВ МИНДАЛЯ

Разложите 30 г кусочков миндаля ровным слоем на керамической тарелке среднего размера. Подрумянивайте от 3½ до 4½ минут на уровне мощности 600 Вт, перемешав их несколько раз. Дайте миндалю постоять 2-3 минуты в печи. Когда будете вынимать тарелку из печи, используйте толстые рукавицы!

Следующие части вашей микроволновой печи подлежат регулярной чистке для предотвращения накопления 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.

1. Чистите наружные поверхности мягкой тряпкой и мыльной, теплой 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.


Хранение и ремонт вашей микроволновой печи

При установке вашей микроволновой печи и ее обслуживании должны быть приняты несколько простых мер предосторожности.


Печь нельзя использовать, если повреждены дверца или уплотнители дверцы.

- Сломаны петли
- Износился уплотнитель
- Деформировался или погнулся кожух


Ремонт печи должен выполнять только квалифицированный специалист по микроволновым печам.

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

- Отключите ее от сетевой розетки
- Обратитесь в ближайший сервисный центр.

 Если вы желаете поместить вашу печь на временное хранение, выберите сухое, свободное от пыли место.

Причина: Пыль и влага могут оказать вредное действие на рабочие части печи.

 Эта печь не предназначена для использования в коммерческих целях.

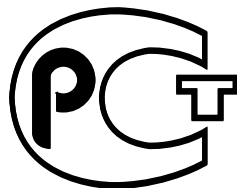
Технические характеристики

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

Модель	M193SR
Источник электропитания	230 В ~ 50 Гц
Потребляемая мощность Микроволновая печь	1400 Вт
Выходная мощность	100 Вт / 1000 Вт (стандарт IEC-705)
Рабочая частота	2450 МГц
Магнетрон	OM75P(31)
Способ охлаждения	Охлаждающий электрический вентилятор
Размеры (Ш x В x Г) Габаритные Внутренняя камера печи	517 x 297 x 379 мм 336 x 241 x 349 мм
Объем камеры	28 литров
Масса Нетто	Приблизительно 16 кг

Подлежит использованию по назначению
в нормальных условиях
Рекомендуемый период : 7 лет





АЯ46

- . Сертификат : **РОСС КР.АЯ46.В49320**

- . Дата выпуска : **24, 02, 2002**

ИЗГОТОВЛЕНО В КОРЕЕ

ИЗГОТОВИТЕЛЬ: САМСУНГ

ТОВАР СЕРТИФИЦИРОВАН ФИРМОЙ РОСТЕСТ-МОСКВА

АДРЕС ИЗГОТОВИТЕЛЯ:

САМСУНГ ЭЛЕКТРОНИКС КО., ЛТД

416, МЕТАН-3-ДОНГ, ПАЛДАЛ-ГУ, СУВОН, КОРЕЯ, 442-742