



# Микроволновая печь

## Инструкция пользователя и руководство по приготовлению пиццы

Примите к сведению, что гарантия Samsung HE распространяется на вызовы специалиста сервисного центра, осуществляемые с целью получить пояснения по работе изделия, исправить неправильную установку, выполнить нормальную очистку или техническое обслуживание.

**Planet  
First** **100 %  
Recycled Paper**

Данное руководство напечатано на полностью перерабатываемой бумаге.

GE83KR\*-1 GE83KR\*-1\* GE83\*KR\*-1  
GE83KR\*-2 GE83KR\*-2\* GE83\*KR\*-2  
GE83KR\*-3 GE83KR\*-3\* GE83\*KR\*-3  
GE83MR\*\* GE83AR\*

### удивительные возможности

Благодарим за приобретение данного устройства компании Samsung.

**SAMSUNG**

## содержание

|  |    |
|--|----|
| Меры предосторожности .....  | 2  |
| Краткое наглядное руководство .....  | 11 |
| функции микроволновой печи .....   | 12 |
| Печь (GE83*KR*-1, GE83*KR*-2, GE83*KR*-3, GE83KR*-1, GE83KR*-2,<br>GE83KR*-3, GE83KR*-1*, GE83KR*-2*, GE83KR*-3*) .....              | 12 |
| Печь (GE83MR**).....   | 13 |
| Печь (GE83AR*) .....   | 13 |
| Панель управления (GE83*KR*-1, GE83*KR*-2, GE83*KR*-3, GE83KR*-1,<br>GE83KR*-2, GE83KR*-3, GE83KR*-1*, GE83KR*-2*, GE83KR*-3*) ..... | 14 |
| Панель управления (GE83MR**).....  | 14 |
| Панель управления (GE83AR*) .....  | 15 |
| Принадлежности .....   | 15 |
| Использование печи .....   | 16 |
| Принцип работы микроволновой печи .....  | 16 |
| Проверка работы печи .....   | 16 |
| Установка времени .....  | 17 |
| Приготовление/разогрев пищи .....  | 17 |
| Уровни мощности .....  | 18 |
| Настройка времени приготовления пищи .....   | 18 |
| Остановка приготовления пищи .....   | 18 |
| Настройка режима энергосбережения .....  | 18 |
| Использование автоматической функции приготовления русских блюд .....  | 19 |
| Функция автоматического приготовления русских блюд/приготовление .....   | 19 |
| Использование функции ускоренной автоматической разморозки .....   | 25 |
| Параметры ускоренной разморозки .....  | 26 |
| Приготовление в режиме гриля .....   | 26 |
| Комбинированный режим: свч и гриль .....   | 27 |
| Выбор дополнительных принадлежностей .....   | 27 |
| Отключение звукового сигнала .....   | 27 |
| Защитная блокировка микроволновой печи .....   | 28 |
| Руководство по использованию пароварки (только модели GE83KR*-*) .....   | 28 |
| Руководство по выбору посуды .....   | 30 |
| Рекомендации по приготовлению .....  | 31 |
| Устранение неисправностей и коды ошибок .....  | 38 |
| Устранение неисправностей .....  | 38 |
| Код ошибки .....   | 39 |
| Технические характеристики .....   | 39 |

## меры предосторожности

### ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ИНСТРУКЦИИ

Вы приобрели микроволновую печь SAMSUNG. Инструкции по эксплуатации содержат полезные сведения о том, как пользоваться микроволновой печью.

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

### ОПИСАНИЕ СИМВОЛОВ И ЗНАЧКОВ

|   |  |
|---|--|
|    | Несоблюдение или пренебрежение мерами безопасности может стать причиной <b>серьезной травмы или смерти</b> .                           |
| <b>ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ</b>   |  |
|    | Несоблюдение или пренебрежение мерами безопасности может привести к получению <b>незначительной травмы или повреждению имущества</b> . |
| <b>ВНИМАНИЕ</b>   |  |
|    | Предупреждение. Риск возгорания.   |
|    | Предупреждение. Электричество.   |
|    | НЕ следует.  |
|   | НЕ разбирать.  |
|  | Отключите вилку кабеля питания от сетевой розетки.   |
|  | Обратитесь в сервисный центр за помощью.   |
|  | Важная информация  |
|    | Предупреждение. Горячая поверхность.   |
|    | Предупреждение. Взрывчатые вещества.   |
|    | НЕ прикасаться.  |
|   | Строго следуйте указаниям.   |
|  | Во избежание поражения электрическим током убедитесь, что устройство заземлено.  |
|  | Примечание   |

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

Всегда соблюдайте приведенные ниже инструкции по безопасности.

**Перед использованием печи ознакомьтесь со следующими инструкциями и соблюдайте их.**

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ  
(только для функций микроволновой печи)**

- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Если дверца или уплотнители дверцы повреждены, печь нельзя использовать, 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.
- Этот электроприбор предназначен для эксплуатации только в домашних условиях.

★ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Детям можно пользоваться печью без контроля взрослых только в том случае, если они получили соответствующие инструкции и в состоянии безопасно пользоваться печью, а также осознают опасность неправильного с ней обращения.

★ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Это устройство могут использовать дети старше 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 безопасного использования прибора и осознают возможные риски. Детям не следует играть с устройством. Очистка и самостоятельное техническое обслуживание не должно выполняться детьми младше 8 лет. Допускается выполнение очистки детьми более старшего возраста под присмотром родителей.

★ Используйте только подходящую для использования в микроволновых печах посуду.

★ При разогреве пищи в пластиковом или бумажном контейнере следите за печью, поскольку возможно воспламенение.

|   |   |
|---|---|
| ★ | Микроволновая печь предназначена для разогревания пищи и напитков. Сушка пищевых продуктов или одежды, а также подогрев грелок, домашних тапок, губок, влажных тканей и др. может привести к травме, возгоранию или пожару. |
| ➡ | При появлении дыма выключите устройство или отключите его от источника питания и оставьте дверцу печи закрытой, чтобы сдержать пламя.   |
| ★ | <b>ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.</b> Нагревание в микроволновой печи емкостей с напитками может привести к замедленному бурному кипению, поэтому при обращении с такими емкостями следует соблюдать меры предосторожности.                |
| ★ | <b>ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.</b> Для предотвращения ожогов содержимое бутылочек для кормления и банок для детского питания следует размешать или встряхнуть, а перед употреблением необходимо проверить температуру.                  |
| ⊘ | Яйца в скорлупе и цельные яйца, сваренные вкрутую, нельзя разогревать в микроволновых печах, поскольку они могут взорваться даже после завершения разогревания в микроволновой печи.  |
| ★ | Необходимо регулярно чистить печь, а также удалять из нее остатки пищи.   |

|   |  |
|---|--|
| ⚠ | Если не поддерживать чистоту печи, может произойти повреждение поверхности, что несет риск сокращения срока службы устройства, а также возникновения опасной ситуации.   |
| ⊘ | Данное устройство не предназначено для установки в трейлерах, фургонах и подобных транспортных средствах.  |
| ★ | Этот прибор не предназначен для использования людьми (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными либо умственными способностями или лицами, у которых отсутствуют необходимые знания или опыт, если их действия не контролируются или если они не проинструктированы относительно использования прибора лицом, отвечающим за безопасность. |
| ★ | Следите, чтобы дети не играли с устройством.   |
| ✍ | Чтобы избежать опасных ситуаций, замена поврежденного кабеля питания должна производиться изготовителем, сотрудником сервисной службы или другим квалифицированным специалистом.   |
| ⊘ | <b>ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.</b> Жидкости или другие продукты нельзя разогревать в герметично закрытых контейнерах, так как они могут взорваться.  |

|                                     |  |
|-------------------------------------|--|
| <input type="checkbox"/>            | Не допускается очистка электроприбора при помощи струи воды.   |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Чтобы обеспечить удобный доступ к внутренней камере печи и области управления, печь необходимо установить в правильном положении на подходящей высоте. |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Перед первым использованием печи поместите в нее емкость с водой и нагревайте в течение 10МИНут.   |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Если при работе печи появляется странный звук, дым и запах гари, немедленно отсоедините кабель питания и обратитесь в ближайший сервисный центр.       |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Печь следует установить таким образом, чтобы имелся свободный доступ к вилке кабеля питания.   |
| <input type="checkbox"/>            | Микроволновая печь предназначена только для автономной установки, ее нельзя размещать в шкафу  |

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ  
(только для функций микроволновой  
печи) - дополнительно**

|                                     |   |
|-------------------------------------|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> | <b>ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.</b> Когда микроволновая печь работает в комбинированном режиме, дети должны использовать ее только под присмотром взрослых из-за высоких температур. |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Во время использования устройство нагревается. Будьте осторожны, избегайте контакта с нагревательными элементами внутри печи.   |

|                                     |  |
|-------------------------------------|--|
| <input type="checkbox"/>            | <b>ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.</b> Внешние части прибора могут сильно нагреваться при использовании. Не оставляйте детей без присмотра рядом с прибором.   |
| <input type="checkbox"/>            | Не допускается использование паровых очистителей.  |
| <input type="checkbox"/>            | <b>ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.</b> Собираясь заменить лампу, обязательно отключите устройство, чтобы избежать поражения электрическим током.   |
| <input checked="" type="checkbox"/> | <b>ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.</b> Устройство и его детали могут сильно нагреваться при использовании. Будьте осторожны, избегайте контакта с нагревательными элементами. Не оставляйте детей до 8 лет без постоянного присмотра рядом с прибором. |
| <input type="checkbox"/>            | При работе устройства легкодоступные поверхности могут сильно нагреваться.   |
| <input type="checkbox"/>            | При работе устройства дверца или наружная поверхность могут нагреваться.   |
| <input type="checkbox"/>            | Держите устройство и кабель в месте, недоступном для детей младше 8 лет.   |

|   |   |
|---|---|
| ★ | Это устройство могут использовать дети старше 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 безопасного использования прибора и осознают возможные риски. Детям не следует играть с устройством. Очистка и обслуживание устройства могут выполняться детьми только под присмотром. |
| ☒ | Не используйте абразивные очистители, химически активные вещества и острые металлические скребки для чистки стеклянной дверцы печи, так как это может стать причиной царапин и трещин на стекле.  |
| ☒ | Данное устройство не имеет внешнего таймера или пульта дистанционного управления.   |

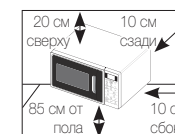
Это устройство является оборудованием ISM группы 2 класса В. Группа 2 включает в себя все устройства ISM (промышленность, наука, медицина), в которых генерируется и используется радиочастотная энергия в форме электромагнитного излучения для обработки материалов, EDM и оборудование для дуговой сварки.

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

## УСТАНОВКА МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

Установите печь на плоскую ровную поверхность на высоте 85 см от пола. Поверхность должна быть достаточно прочной, чтобы выдержать вес печи.

1. При установке печи следует обеспечить ее достаточную вентиляцию, оставив, по крайней мере, 10 см свободного пространства сзади и по бокам печи и 20 см сверху.



2. Извлеките из печи все упаковочные материалы.
  3. Установите роликовую подставку и вращающийся поднос. Проверьте, что роликовая подставка свободно вращается. (Только для моделей, оборудованных роликовой подставкой)
  4. Печь следует разместить так, чтобы имелся свободный доступ к вилке кабеля питания.
- ☒ Чтобы избежать опасных ситуаций, замена поврежденного кабеля питания должна производиться изготовителем, сотрудником сервисной службы или другим квалифицированным специалистом. В целях личной безопасности вставляйте кабель только в подходящую заземленную розетку переменного тока.

Русский - 6

- ☑ Не устанавливайте микроволновую печь в жарких или влажных местах, например, рядом с обычной кухонной плитой или батареей отопления. Необходимо принимать во внимание технические требования к источнику питания, и любой используемый удлинитель должен соответствовать тому же стандарту, что и кабель питания, прилагаемый к печи. Перед первым использованием микроволновой печи протрите влажной тканью внутренние компоненты печи и уплотнение дверцы.

### **ЧИСТКА МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ**

Во избежание скопления жира и частиц продуктов следует регулярно чистить следующие детали микроволновой печи.

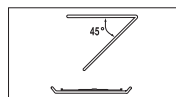
- Внутренние и внешние поверхности
  - Дверца и уплотнители дверцы
  - Вращающийся поднос и роликовые подставки (Только для моделей с вращающимся подносом)
- ☑ **ВСЕГДА** поддерживайте в чистоте уплотнители дверцы и плотно прикрывайте дверцу.
  - ☑ Если не поддерживать чистоту печи, может произойти повреждение поверхности, что несет риск сокращения срока службы устройства, а также возникновения опасной ситуации.

1. Для очистки внешних поверхностей используйте мягкую ткань и теплую мыльную воду. Промывайте и вытирайте насухо.
  2. Удаляйте брызги и пятна с внутренних поверхностей печи с помощью мыльного раствора и ткани. Промывайте и вытирайте насухо.
  3. Чтобы размягчить затвердевшие частицы продуктов и устранить запахи, поставьте на вращающийся поднос печи чашку с разбавленным лимонным соком и нагревайте ее в течение десяти минут, включив печь на полную мощность.
  4. Тарелку можно мыть в посудомоечной машине по мере необходимости.
- ☑ **НЕ** допускайте попадания воды в вентиляционные отверстия. **НИКОГДА** не используйте абразивные материалы и химические растворители. Будьте особенно осторожны при чистке уплотнителей дверцы и следите за тем, чтобы частицы продуктов:
    - не накапливались на них;
    - не мешали правильно закрывать дверцу.



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

При чистке верхней части внутренней камеры рекомендуется повернуть нагревательный элемент вниз под углом 45°, а затем почистить. (Только для моделей с поворотным нагревателем)



### **ХРАНЕНИЕ И РЕМОНТ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ**

При хранении микроволновой печи и ее обслуживании необходимо принять несколько простых мер предосторожности. Печь нельзя использовать, если повреждены дверца или уплотнители дверцы.

- Сломаны петли
- Износился уплотнитель
- Деформировался или погнулся корпус

Ремонт печи должен выполнять только квалифицированный специалист по обслуживанию микроволновых печей.

- ✎ **НЕ** снимайте наружный корпус печи. Если печь неисправна и требует ремонта, или если вы сомневаетесь в ее исправности, выполните следующие действия.

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

- ✎ Если необходимо поместить печь на временное хранение, выберите сухое не запыленное место.

**Причина:** пыль и влага могут оказать неблагоприятное воздействие на рабочие детали печи.

- ✎ Данная микроволновая печь не предназначена для коммерческого использования.

- ✎ Лампочку не следует заменять самостоятельно из соображений безопасности.















Свяжитесь с ближайшим официальным офисом обслуживания клиентов Samsung, чтобы договориться о замене лампочки квалифицированным инженером.




| <b>⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ</b> |   |   |   |   |   |
|-------------------------|---|---|---|---|---|
|                         | Любые модификации и ремонт электроприбора 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. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |



|  |  |   |   |   |   |
|--|--|---|---|---|---|
|  | Устройству требуется правильное заземление 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 и пр.) немедленно проветрите помещение и не прикасайтесь к вилке кабеля 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 внутрь устройства попала вода или другое постороннее вещество, отключите вилку кабеля питания и обратитесь в ближайший сервисный центр. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
|  | Устройство не должно подвергаться излишнему физическому воздействию и ударам.  | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
|  | Не ставьте печь на хрупкие предметы, например на кухонную раковину или стеклянные вещи   | ✓ | ✓ |   |   |
|  | Не используйте бензол, растворитель, спирт, пароочиститель 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 переходник с несколькими гнездами, удлинитель или электрический преобразователь.                               | ✓ | ✓ | ✓ |   |
|  | Не вешайте кабель питания на металлические предметы, не вставляйте кабель питания между предметами и не прокладывайте его за печью.  | ✓ | ✓ | ✓ |   |
|  | Не используйте поврежденную вилку или кабель питания, а также незакрепленную сетевую розетку. При повреждении вилки или кабеля обратитесь в ближайший сервисный центр.                                 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |

|  |   |   |   |   |   |
|--|---|---|---|---|---|
|  | Не наносите воду непосредственно на печь.   | ✓ | ✓ |   |   |
|  | Не ставьте никакие предметы на печь, внутрь и на дверцу печи.   | ✓ | ✓ | ✓ |   |
|  | Не распыляйте летучие вещества, например инсектициды, на поверхность печи.  | ✓ | ✓ |   |   |
|  | Не храните легковоспламеняющиеся материалы в печи. Будьте особенно внимательны при нагревании блюд и напитков, содержащих спирт, так как пары спирта могут вступить в контакт с нагретыми деталями печи.  | ✓ |   | ✓ | ✓ |
|  | Не позволяйте детям открывать или закрывать дверцу: они могут ушибиться или прищемить пальцы.   | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
|  | <b>ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.</b> Нагревание в микроволновой печи емкостей с напитками может привести к замедленному бурному кипению, поэтому при обращении с такими емкостями необходимо принять меры предосторожности. Для предотвращения подобной ситуации <b>ОБЯЗАТЕЛЬНО</b> дайте печи остыть по меньшей мере в течение 20 секунд после ее выключения, чтобы температура печи сравнялась с окружающей. Перемешивайте жидкость во время разогрева, если это необходимо, и <b>ОБЯЗАТЕЛЬНО</b> перемешивайте ее после разогрева. При ожоге выполните следующие действия по оказанию <b>ПЕРВОЙ ПОМОЩИ</b> . <ul style="list-style-type: none"> <li>• Погрузите обожженное место в холодную воду по меньшей мере на 10МИНут.</li> <li>• Наложите чистую сухую повязку.</li> <li>• Не наносите никаких кремов, масел или лосьонов.</li> </ul> | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
|  | Не кладите поднос или подставку в воду сразу после приготовления, это может привести к поломке или повреждению.   |   |   |   | ✓ |
|  | Не используйте микроволновую печь для обжаривания во фритюре, поскольку температуру масла контролировать невозможно. Горячее масло может неожиданно выплеснуться через край посуды.   | ✓ |   |   | ✓ |

|  <b>ВНИМАНИЕ</b> |   |  |  |  |  |
|---|---|---|--|---|---|
|                  | Используйте только ту посуду, которая подходит для микроволновых печей. НЕ используйте металлические контейнеры, столовую посуду с золотой или серебряной отделкой, шампуры, вилки и т.д. Освободите звенья скрученного провода от бумажной или пластиковой упаковки. Причина: может образоваться электрическая дуга или искрение, что приведет к повреждению печи. | ✓   |  | ✓   | ✓   |
|                  | Не используйте микроволновую печь для сушки бумаги или одежды.  | ✓   |  | ✓   | ✓   |
|                  | При разогревании небольшого количества пищи сократите время, чтобы предотвратить перегрев или порчу пищи.   | ✓   |  | ✓   | ✓   |
|                  | Не допускайте попадания воды на кабель питания и вилку и держите кабель вдали от нагретых деталей и источников тепла.   | ✓   | ✓  |   |   |
|                  | Сырые яйца и цельные яйца, сваренные вкрутую, нельзя разогревать в микроволновых печах, поскольку они могут взорваться даже после завершения разогревания в микроволновой печи. Также нельзя разогревать герметично закрытые бутылки, банки, контейнеры, орехи 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 кухонными перчатками при извлечении посуды из печи для предотвращения случайного ожога.   |   |  | ✓   |   |
|                  | Перемешивайте жидкость во время разогревания и после. Не открывайте дверцу в течение 20 секунд после того, как печь отключится, чтобы предотвратить бурное кипение.   |   |  | ✓   |   |
|                  | Во избежание ожогов горячим воздухом или паром при открытии дверцы следует находиться на расстоянии вытянутой руки от печи.   |   |  | ✓   |   |

|   |  |   |   |   |   |
|---|--|---|---|---|---|
|  | 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. | ✓ |   |   | ✓ |
|  | При установке печи обеспечьте необходимо расстояние до стен, которое указано в руководстве (см. «Установка микроволновой печи»).   | ✓ |   | ✓ |   |
|  | Соблюдайте осторожность при подключении других электроприборов к сетевым розеткам, расположенным рядом с печью.  | ✓ | ✓ | ✓ |   |

### **МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ДЛЯ ПРЕДОТВРАЩЕНИЯ ВОЗМОЖНОГО ВОЗДЕЙСТВИЯ ЭЛЕКТРОМАГНИТНОГО ИЗЛУЧЕНИЯ. (ТОЛЬКО ДЛЯ ФУНКЦИЙ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ)**

Несоблюдение описанных ниже мер предосторожности может привести к вредному воздействию электромагнитных волн.

- (а) Ни при каких обстоятельствах не следует включать печь с открытой дверцей, ломать блокировочные фиксаторы или вставлять какие-либо предметы в отверстия для блокировочных фиксаторов.
- (б) НЕ допускайте попадания посторонних предметов между дверцей и передней панелью печи, а также накопления частиц пищи или осадка чистящего средства на уплотняющих поверхностях. После использования печи очистите дверцу и уплотняющие поверхности сначала влажной, а затем сухой мягкой тканью.
- (в) НЕ пользуйтесь неисправной печью. Эксплуатация прибора возможна только после проведения ремонта квалифицированным специалистом по обслуживанию микроволновых печей, прошедшим обучение у производителя данного изделия. Особенно важно обеспечить правильное закрытие дверцы печи и следить за исправностью следующих деталей:
  - (1) дверца (не должна быть погнута);
  - (2) петли дверцы (не должны быть сломаны или ослаблены);
  - (3) уплотнители дверцы и уплотняющие поверхности.
- (г) Настройка или ремонт печи должны выполняться только квалифицированным специалистом по обслуживанию микроволновых печей, прошедшим обучение у производителя данного изделия.

Samsung будет взимать плату за замену аксессуара или устранение косметического дефекта в том случае, если такое повреждение устройства и/или утрата аксессуара возникли по вине покупателя. Предметы, на которые распространяется вышеуказанное условие:

- (a) Дверца, ручка, внешняя панель или панель управления с заусенцами, царапинами или признаками физического повреждения.
- (б) Сломанный или отсутствующий поднос, направляющая ролика, муфта или блок проводов.
- Используйте устройство только по назначению, как описано в данном руководстве. Приведенные предупреждения и важные инструкции по технике безопасности не являются исчерпывающими. 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](http://www.samsung.com).
- Эта микроволновая печь предназначена для разогревания пищи. И подходит только для домашнего использования. Во избежание ожогов и возгорания не нагревайте ткани и пакеты, наполненные зернами. Производитель не несет ответственности за ущерб, полученный в результате неправильного использования устройства.
- Если не поддерживать чистоту печи, может произойти повреждение поверхности, что несет риск сокращения срока службы устройства, а также возникновения опасной ситуации.



### ПРАВИЛЬНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ ИЗДЕЛИЯ (ИСПОЛЬЗОВАННОЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ И ЭЛЕКТРОННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ)

(Действительно для стран, использующих систему раздельного сбора отходов)

Наличие данного значка показывает, что изделие и его электронные аксессуары (например, зарядное устройство, гарнитура, кабель USB) по окончании их срока службы нельзя утилизировать вместе с другими бытовыми отходами. Во избежание нанесения вреда окружающей среде и здоровью людей при неконтролируемой утилизации, а также для обеспечения возможности 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 природоохранного законодательства можно получить у продавца или в соответствующей государственной организации.

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

## КРАТКОЕ НАГЛЯДНОЕ РУКОВОДСТВО

### Приготовление пищи.

|  |  |
|--|--|
|  | <b>1.</b> Положите продукты в печь. Выберите уровень мощности, нажав кнопку <b>СВЧ</b> один или несколько раз.   |
|  | <b>2.</b> Задайте время приготовления, нажимая кнопки <b>10МИН</b> , <b>1МИН</b> и <b>10сек</b> .  |
|  | <b>3.</b> Нажмите кнопку <b>СТАРТ</b> .<br><b>Результат:</b> Начнется приготовление пищи. По завершении приготовления печь подаст четыре звуковых сигнала. |




### Размораживание пищи.

|  |  |
|--|--|
|  | <b>1.</b> Поместите замороженные продукты в печь. Нажмите кнопку <b>Ускоренная разморозка</b> один или несколько раз в зависимости от типа продукта. |
|  | <b>2.</b> Выберите вес, нажимая кнопку <b>100Г</b> .   |
|  | <b>3.</b> Нажмите кнопку <b>СТАРТ</b> .  |

### Добавление дополнительной минуты.

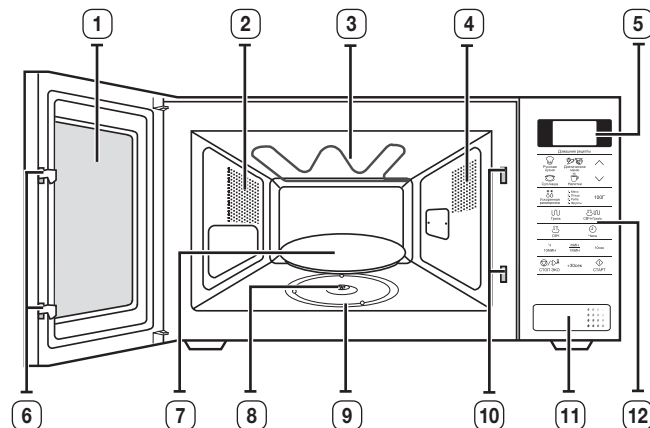
|  |  |
|--|--|
|  | Оставьте пищу в печи. Нажмите кнопку <b>+30сек</b> один или несколько раз для добавления времени с интервалом 30 секунд. |
|--|--|

### Приготовление пищи на гриле.

|  |   |
|--|---|
| <br>Гриль | <b>1.</b> Предварительно прогрейте гриль до требуемой температуры, нажав кнопку <b>Гриль</b> , выбрав время ( <b>10МИН</b> , <b>1МИН</b> и <b>10сек</b> ) и нажав кнопку <b>СТАРТ</b> .                               |
|           | <b>2.</b> После предварительного прогрева откройте дверцу и поместите пищу в печь на подставку. Нажмите кнопку <b>Гриль</b> . Задайте время приготовления, нажимая кнопки <b>10МИН</b> , <b>1МИН</b> и <b>10сек</b> . |
| <br>СТАРТ | <b>3.</b> Нажмите кнопку <b>СТАРТ</b> .   |

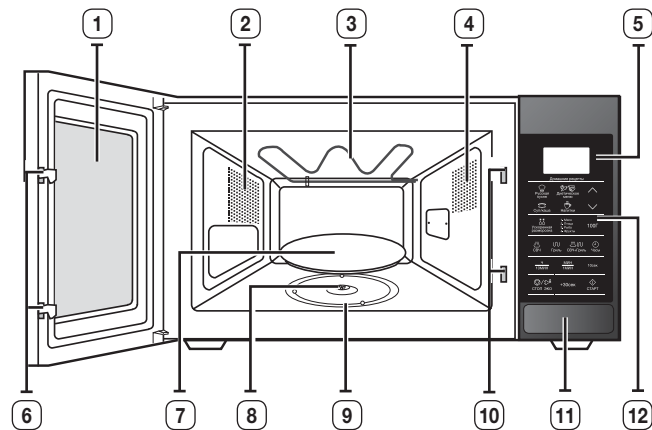
## функции микроволновой печи

### ПЕЧЬ (GE83\*KR\*-1, GE83\*KR\*-2, GE83\*KR\*-3, GE83KR\*-1, GE83KR\*-2, GE83KR\*-3, GE83KR\*-1\*, GE83KR\*-2\*, GE83KR\*-3\*)



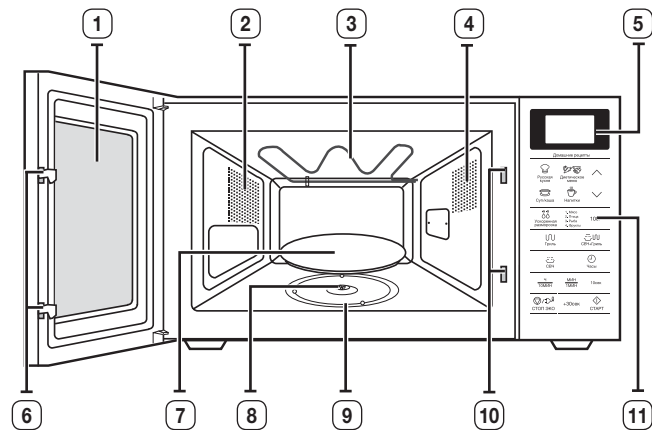
- |                             |  |
|-----------------------------|--|
| 1. ДВЕРЦА                   | 7. ВРАЩАЮЩИЙСЯ ПОДНОС                      |
| 2. ВЕНТИЛЯЦИОННЫЕ ОТВЕРСТИЯ | 8. МУФТА                                   |
| 3. ГРИЛЬ                    | 9. РОЛИКОВАЯ ПОДСТАВКА                     |
| 4. ПОДСВЕТКА                | 10. ОТВЕРСТИЯ ДЛЯ БЛОКИРОВОЧНЫХ ФИКСАТОРОВ |
| 5. ДИСПЛЕЙ                  | 11. КНОПКА ОТКРЫТИЯ ДВЕРЦЫ                 |
| 6. ЗАЩЕЛКИ ДВЕРЦЫ           | 12. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ                      |

### ПЕЧЬ (GE83MR\*\*)



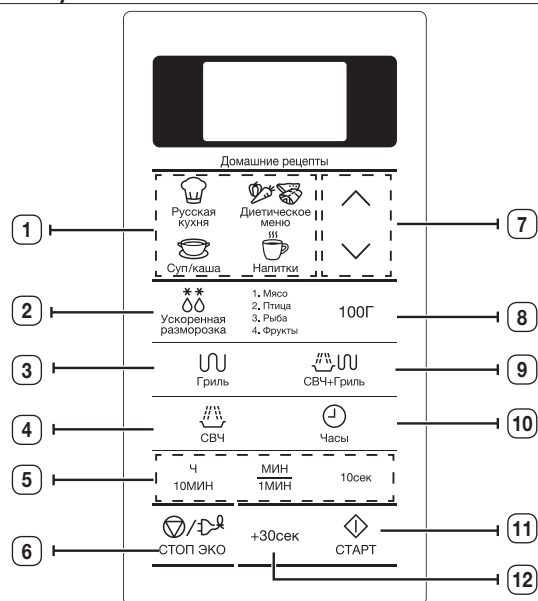
- |                             |  |
|-----------------------------|--|
| 1. ДВЕРЦА                   | 7. ВРАЩАЮЩИЙСЯ ПОДНОС                      |
| 2. ВЕНТИЛЯЦИОННЫЕ ОТВЕРСТИЯ | 8. МУФТА                                   |
| 3. ГРИЛЬ                    | 9. РОЛИКОВАЯ ПОДСТАВКА                     |
| 4. ПОДСВЕТКА                | 10. ОТВЕРСТИЯ ДЛЯ БЛОКИРОВОЧНЫХ ФИКСАТОРОВ |
| 5. ДИСПЛЕЙ                  | 11. КНОПКА ОТКРЫТИЯ ДВЕРЦЫ                 |
| 6. ЗАЩЕЛКИ ДВЕРЦЫ           | 12. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ                      |

### ПЕЧЬ (GE83AR\*)



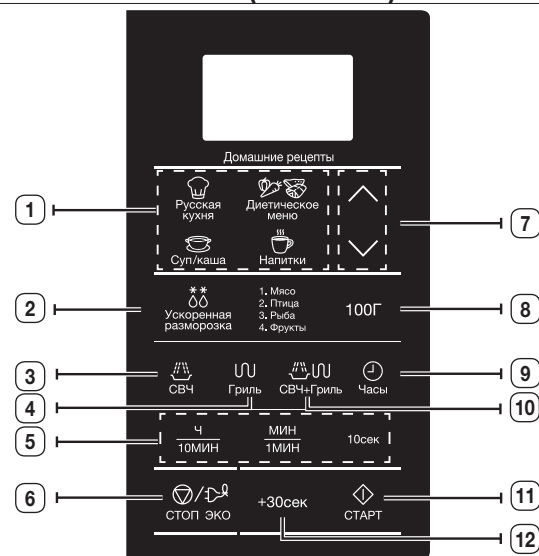
- |                             |  |
|-----------------------------|--|
| 1. ДВЕРЦА                   | 7. ВРАЩАЮЩИЙСЯ ПОДНОС                      |
| 2. ВЕНТИЛЯЦИОННЫЕ ОТВЕРСТИЯ | 8. МУФТА                                   |
| 3. ГРИЛЬ                    | 9. РОЛИКОВАЯ ПОДСТАВКА                     |
| 4. ПОДСВЕТКА                | 10. ОТВЕРСТИЯ ДЛЯ БЛОКИРОВОЧНЫХ ФИКСАТОРОВ |
| 5. ДИСПЛЕЙ                  | 11. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ                      |
| 6. ЗАЩЕЛКИ ДВЕРЦЫ           |  |

**ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ (GE83\*KR\*-1, GE83\*KR\*-2, GE83\*KR\*-3,  
GE83KR\*-1, GE83KR\*-2, GE83KR\*-3, GE83KR\*-1\*, GE83KR\*-2\*,  
GE83KR\*-3\*)**



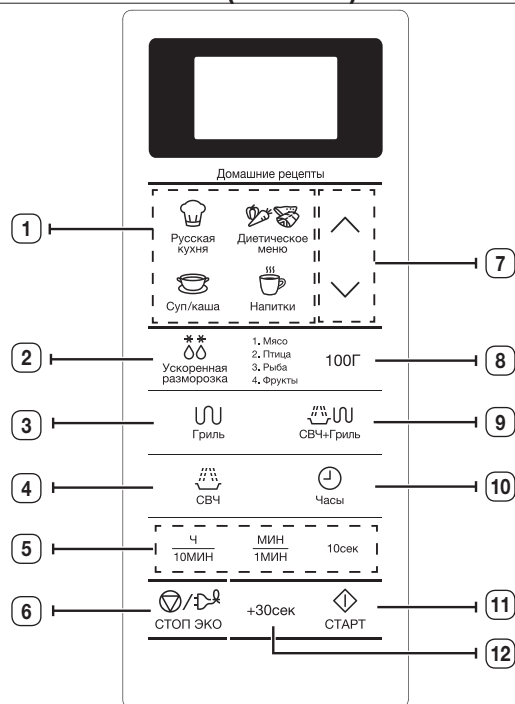
- |  |   |
|--|---|
| 1. КНОПКА ДОМАШНИЕ РЕЦЕПТЫ                   | 7. КНОПКА ВВЕРХ/ВНИЗ                          |
| 2. КНОПКА УСКОРЕННАЯ РАЗМОРОЗКА              | 8. ВЫБОР ВЕСА                                 |
| 3. КНОПКА ГРИЛЬ                              | 9. КНОПКА КОМБИНИРОВАННОГО РЕЖИМА (СВЧ+ГРИЛЬ) |
| 4. КНОПКА СВЧ                                | 10. КНОПКА ЧАСЫ                               |
| 5. КНОПКА УСТАНОВКИ ВРЕМЕНИ                  | 11. КНОПКА СТАРТ                              |
| 6. КНОПКА СТОП/ЭКО (РЕЖИМА ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЯ) | 12. КНОПКА +30сек                             |

**ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ (GE83MR\*\*)**



- |  |  |
|--|--|
| 1. КНОПКА ДОМАШНИЕ РЕЦЕПТЫ                   | 7. КНОПКА ВВЕРХ/ВНИЗ                           |
| 2. КНОПКА УСКОРЕННАЯ РАЗМОРОЗКА              | 8. ВЫБОР ВЕСА                                  |
| 3. КНОПКА СВЧ                                | 9. КНОПКА ЧАСЫ                                 |
| 4. КНОПКА ГРИЛЬ                              | 10. КНОПКА КОМБИНИРОВАННОГО РЕЖИМА (СВЧ+ГРИЛЬ) |
| 5. КНОПКА УСТАНОВКИ ВРЕМЕНИ                  | 11. КНОПКА СТАРТ                               |
| 6. КНОПКА СТОП/ЭКО (РЕЖИМА ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЯ) | 12. КНОПКА +30сек                              |


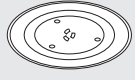


## ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ (GE83AR\*)





- |  |   |
|--|---|
| 1. КНОПКА ДОМАШНИЕ РЕЦЕПТЫ                   | 7. КНОПКА ВВЕРХ/ВНИЗ                          |
| 2. КНОПКА УСКОРЕННАЯ РАЗМОРОЗКА              | 8. ВЫБОР ВЕСА                                 |
| 3. КНОПКА ГРИЛЬ                              | 9. КНОПКА КОМБИНИРОВАННОГО РЕЖИМА (СВЧ+ГРИЛЬ) |
| 4. КНОПКА СВЧ                                | 10. КНОПКА ЧАСЫ                               |
| 5. КНОПКА УСТАНОВКИ ВРЕМЕНИ                  | 11. КНОПКА СТАРТ                              |
| 6. КНОПКА СТОП/ЭКО (РЕЖИМА ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЯ) | 12. КНОПКА +30сек                             |

## ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

В зависимости от модели в комплектацию входит несколько принадлежностей, которые выполняют различные функции.

|   |   |
|---|---|
|  | <b>1. Роликовая подставка</b> устанавливается в центре печи.<br><b>Назначение:</b> Роликовая подставка поддерживает вращающийся поднос.   |
|  | <b>2. Вращающийся поднос</b> - устанавливается на роликовую подставку так, чтобы его центр совпал с муфтой.<br><b>Назначение:</b> Вращающийся поднос является основной поверхностью для приготовления пищи; его можно без труда снять для чистки. |
|  | <b>3. Решетка гриля</b> - устанавливается на вращающийся поднос.<br><b>Назначение:</b> Металлическую решетку можно использовать в режиме гриля и в комбинированном режиме приготовления пищи.   |
|  | <b>4. Пароварка</b> , см. стр. 28 - 29.<br>(Только модели GE83KR*-*X)<br><b>Назначение:</b> Пластиковую пароварку можно использовать, когда выбрана функция обработки паром.  |

 **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



## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПЕЧИ

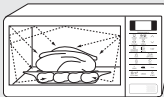
### ПРИНЦИП РАБОТЫ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ


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

Микроволновой печью можно пользоваться для:

- размораживания;
- быстрого разогрева/приготовления;
- приготовления.

Принцип приготовления пищи.

|   |  |
|---|--|
|  | <b>1.</b> Волны СВЧ, генерируемые магнетроном, равномерно распределяются в процессе вращения блюда на вращающемся подносе. За счет этого пища готовится равномерно.  |
|   | <b>2.</b> Микроволны проникают в продукт на глубину до 2,5 см. Затем тепловая обработка продолжается за счет распространения тепла внутри продукта.  |
|   | <b>3.</b> Время приготовления может различаться в зависимости от используемой посуды и свойств продуктов: <ul style="list-style-type: none"><li>• количества и плотности продуктов;</li><li>• содержания воды;</li><li>• начальной температуры (охлажденная пища или нет).</li></ul> |



 Поскольку центральная часть приготавливаемого блюда готовится за счет рассеивания тепла, приготовление пищи продолжается даже после извлечения блюда из печи. Поэтому необходимо соблюдать время выдержки пищи, указанное в рецептах блюд и в данной инструкции, для того чтобы обеспечить:


- равномерное приготовление пищи, в том числе в центральной части;
- одинаковую температуру по всему объему пищи.

### ПРОВЕРКА РАБОТЫ ПЕЧИ

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

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


|   |   |
|---|---|
|  | <b>1.</b> Нажмите кнопку <b>СВЧ</b> и установите время от 4 до 5 минут, нажав кнопку <b>1 мин</b> нужное число раз.                         |
|  | <b>2.</b> Нажмите кнопку <b>СТАРТ</b> .<br><b>Результат:</b> Вода в печи будет нагреваться в течение 4–5 минут. Затем вода должна закипеть. |




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

## 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 24-часовом или 12-часовом формате. Часы необходимо устанавливать в следующих случаях.

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

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

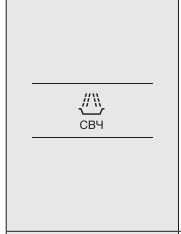

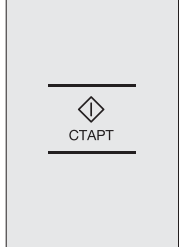
|   |   |
|---|---|
| <br>Часы | <b>1.</b> Чтобы установить время в... 24-часовом формате. 12-часовом формате.   |
|          | <b>2.</b> Выберите часы с помощью кнопки «Ч», а минуты - с помощью кнопки «МИН».  |
| <br>Часы | <b>3.</b> Когда на дисплее появится правильное время, нажмите кнопку <b>Часы</b> , чтобы часы начали работать.<br><b>Результат:</b> Индикация времени отображается, когда печь не используется. |


## ПРИГОТОВЛЕНИЕ/РАЗОГРЕВ ПИЩИ

Ниже описывается процесс приготовления или разогрева пищи.

**ОБЯЗАТЕЛЬНО** проверяйте заданные параметры приготовления, прежде чем оставить печь без присмотра.

Сначала поместите приготавливаемое блюдо в центр вращающегося подноса. Затем закройте дверцу.


|  |   |
|--|---|
|   | <b>1.</b> Нажмите кнопку <b>СВЧ</b> .<br><b>Результат:</b> Отобразится значение мощности 800 Вт (максимальная мощность для приготовления пищи). Выберите необходимый уровень мощности, нажимая кнопку <b>СВЧ</b> , пока на дисплее не отобразится соответствующее значение мощности. См. таблицу уровней мощности на следующей странице.                    |
|   | <b>2.</b> Задайте время приготовления, нажимая кнопки <b>10МИН</b> , <b>1МИН</b> и <b>10сек</b> .   |
|  | <b>3.</b> Нажмите кнопку <b>СТАРТ</b> .<br><b>Результат:</b> В печи загорится свет, и поднос начнет вращаться.<br>1) Начнется приготовление пищи, по его окончании прозвучат четыре звуковых сигнала.<br>2) Напоминая об окончании приготовления, печь подаст 3 звуковых сигнала (по одному сигналу в минуту).<br>3) Затем вновь отобразится текущее время. |


 **Ни** в коем случае не включайте микроволновую печь, если в ней нет продуктов.

## УРОВНИ МОЩНОСТИ

Можно выбрать один из уровней мощности, приведенных ниже.



| Уровень мощности   | Выходная мощность |         |
|--------------------|-------------------|---------|
|                    | СВЧ               | ГРИЛЬ   |
| ВЫСОКИЙ            | 800 Вт            | -       |
| УМЕРЕННО ВЫСОКИЙ   | 600 Вт            | -       |
| СРЕДНИЙ            | 450 Вт            | -       |
| УМЕРЕННО НИЗКИЙ    | 300 Вт            | -       |
| РАЗМОРОЗКА         | 180 Вт            | -       |
| НИЗКИЙ/ТЕПЛАЯ ПИЩА | 100 Вт            | -       |
| ГРИЛЬ              | -                 | 1100 Вт |
| КОМБИ I            | 600 Вт            | 1100 Вт |
| КОМБИ II           | 450 Вт            | 1100 Вт |
| КОМБИ III          | 300 Вт            | 1100 Вт |

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

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

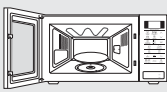

## НАСТРОЙКА ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ


Время приготовления пищи можно увеличивать нажатием кнопки «+30сек». После каждого нажатия к времени приготовления будет добавлено 30 секунд.

|  |  |
|--|--|
|  +30сек | <b>1.</b> Нажмите кнопку <b>+30сек</b> один раз, чтобы добавить 30 секунд. |
|  СТАРТ  | <b>2.</b> Нажмите кнопку <b>СТАРТ</b> .                                    |

## ОСТАНОВКА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ


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

|   |   |
|---|---|
|  | <b>1.</b> Временная остановка;<br>Откройте дверцу.<br><b>Результат:</b> Процесс приготовления пищи остановится.<br>Чтобы возобновить процесс приготовления, снова закройте дверцу и нажмите кнопку <b>СТАРТ</b> . |
|  | <b>2.</b> Полная остановка;<br>Нажмите кнопку <b>СТОП</b> .<br><b>Результат:</b> Процесс приготовления будет остановлен.<br>Чтобы сбросить параметры приготовления, снова нажмите кнопку <b>СТОП</b> .            |

 Параметры можно сбросить перед началом процесса приготовления, просто нажав кнопку **СТОП**.

## НАСТРОЙКА РЕЖИМА ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЯ

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

|   |  |
|---|--|
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Нажмите кнопку ЭКО (режима энергосбережения).</li> <li>Для отключения режима энергосбережения откройте дверцу или нажмите любую кнопку. Затем на дисплее отобразится текущее время. Печь готова к использованию.</li> </ul> |
|---|--|

### Автоматическая функция экономии энергии

Если во время настройки или временной остановки устройства не выбрано никакой функции, через 25 минут действие отменяется и будут отображены часы. Лампочка духовки выключится через пять минут, если дверца духовки открыта.

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АВТОМАТИЧЕСКОЙ ФУНКЦИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ РУССКИХ БЛЮД

При использовании функции автоматического приготовления русских блюд время приготовления устанавливается автоматически. Для выбора количества порций нажмите необходимую кнопку раздела «Домашние рецепты» соответствующее количество раз.

Сначала поместите пиццу в центр вращающегося подноса и закройте дверцу.

|  |   |
|--|---|
|  | <p><b>1.</b> Нажмите кнопку <b>Домашние рецепты</b> в соответствии с нужной категорией.</p>   |
|  | <p><b>2.</b> Нажмите кнопку <b>ВВЕРХ/ВНИЗ</b>, чтобы выбрать нужный тип продукта.</p>   |
|  | <p><b>3.</b> Нажмите кнопку <b>СТАРТ</b>.</p> <p><b>Результат:</b> По окончании:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Раздастся четыре звуковых сигнала.</li> <li>2) Сигнал, напоминающий об окончании приготовления, прозвучит 3 раза. (один раз каждую минуту)</li> <li>3) Затем вновь отобразится текущее время.</li> </ol> |

Используйте только ту посуду, которая подходит для микроволновых печей.

## ФУНКЦИЯ АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ РУССКИХ БЛЮД/ПРИГОТОВЛЕНИЕ

В следующей таблице представлены 4 программы автоматического приготовления русских блюд с указанием количества продуктов, времени выдержки и соответствующих рекомендаций.

### 1. Русская кухня

| Код/продукты                             | Размер порции                              | Ингредиенты  |
|--|--|--|
| <b>1-1</b><br>Омлет                      | 130-135 г.                                 | Яйца – 3 шт., молоко – 30 мл, соль – 2 г<br><br><b>Инструкции</b><br>Взбейте яйца с молоком и солью, вылейте полученную массу в тарелку. Начните приготовление.  |
| <b>1-2</b><br>Сосиски с зеленым горошком | Сосиски - 2 шт.<br>Горячий горошек - 132 г | Сосиски - 2 шт. по 50 г, сливочное масло - 5 г, консервированный горошек - 135 г (без жидкости)<br><br><b>Инструкции</b><br>Снимите оболочку с сосисок, проколите их вилкой и положите в миску, добавив сливочное масло. Сверху на масло выложите консервированный горошек. Начните приготовление.   |
| <b>1-3</b><br>Кекс                       | 180 г                                      | Сахар - 45 г; ванильный сахар - 5 г, сливочное масло - 40 г, яйцо - ½ шт., молоко - 30 мл, разрыхлитель - 3 г, мука - 100 г<br><br><b>Инструкции</b><br>Хорошо перемешайте сахар, ванильный сахар и сливочное масло. Добавьте взбитое яйцо. Добавьте остальные ингредиенты. Поместите полученную массу в смазанную миску. Начните приготовление. Дайте кексу остыть, прежде чем вынуть его из миски.   |
| <b>1-4</b><br>Лимонные шарики            | 190 г (5 шт.)                              | Мука - 100 г, сливочное масло - 50 г, сахар - 40 г, яичный желток - ½ шт., теплая вода - 1 ст. л., лимонная цедра, для верхнего слоя:<br>Яичный желток - 1 шт., сахарная пудра - 3-5 г<br><br><b>Инструкции</b><br>Хорошо перемешайте все ингредиенты. Сделайте пять шариков. Выложите их на пергаментную бумагу. Поставьте на вращающийся поднос. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, смажьте шарики сверху яичным желтком, посыпьте сахарной пудрой и продолжите приготовление. Дайте им остыть. |

(продолжение)

| Код/продукты             | Размер порции  | Ингредиенты   |
|--------------------------|--|---|
| 1-5<br>Сырники           | 2 по 95 г  | Творог - 90-100 г, мука - 10 г, сахар (ванильный) - 10 г, соль - 0,5 г, яйцо - ¼ шт., масло - 5-10 г (для смазывания)   |
|                          | <b>Инструкции</b><br>Хорошо перемешайте все ингредиенты, кроме масла. Слепите два сырника. Смажьте их маслом. Положите на пергаментную бумагу и затем на решетку гриля. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, переверните сырники и продолжите процесс приготовления.  |   |
| 1-6<br>Тост с сыром      | 40-60 г  | Хлеб для тостов - 2 кусочка по 26-28 г, сыр - 2 кусочка по 20 г   |
|                          | <b>Инструкции</b><br>Поместите два тоста на решетку гриля. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, переверните тосты и положите на них ломтики сыра. Продолжите процесс приготовления.   |   |
| 1-7<br>Жареный сыр       | 125 г (5 шт.)  | Сыр - 125 г (4-5 шт. по 25 г кажд.), яйцо - ½ шт., молотые сухари - 3-5 г   |
|                          | <b>Инструкции</b><br>Порежьте сыр на квадратные кусочки размером 5 см x 5 см. Обмакните их в яичный желток и обсыпьте панировочными сухарями. Разогрейте гриль в течение 5 минут. Положите сыр на пергаментную бумагу. Затем поместите его на решетку гриля. Начните приготовление.  |   |
| 1-8<br>Рыба по-московски | 270 г  | (1) Шампиньоны - 30 г, филе судака - 150 г, растительное масло - 5 г<br>(2) Сметана - 30 г (2 x 15 г)<br>(3) Ломтики печеного картофеля - 2 шт. (60-70 г/шт.), соль - 5 г, молотый белый перец - ½ г, тертый сыр - 25 г |
|                          | <b>Инструкции</b><br>Выложите грибы на тарелку с рыбой. Полейте растительным маслом (1). Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, положите половину порции сметаны на керамическую тарелку (в центр) (2). Выложите в сметану грибы. Положите сверху рыбу. Приправьте специями. Разложите вокруг рыбы картофель. Картофель посыпьте сыром (3). Продолжите процесс приготовления. |   |

| Код/продукты                        | Размер порции  | Ингредиенты  |
|-------------------------------------|--|--|
| 1-9<br>Стейк из лосося на гриле     | 150-170 г  | Стейк лосося с костями и кожей - 200-250 г, соль - 1 г, лимон - 15 г (сок), растительное масло - 5 г   |
|                                     | <b>Инструкции</b><br>Стейк лосося приправьте специями и смажьте маслом. Выложите на тарелку. Поставьте тарелку на решетку гриля. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, переверните стейк. Продолжите процесс приготовления.  |  |
| 1-10<br>Куриные ножки с черносливом | 325 г<br>2 шт.   | Нашинкованный лук - 15 г, нашинкованная морковь - 20 г, куриные ножки - 2 шт. (160-180 г), чернослив - 5-7 шт. (50 г), куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде - 150 мл   |
|                                     | <b>Инструкции</b><br>Положите лук и морковь на тарелку. Сверху выложите куриные ножки, добавьте чернослив и бульон. Поместите тарелку в микроволновую печь. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, переверните ножки и продолжите процесс приготовления.  |  |
| 1-11<br>Свиная шейка с горчицей     | 250 г  | (1) Свиная (шейная часть) - 150 г, тертая морковь - 20 г, нашинкованный лук - 20 г, куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде - 100 мл<br>(2) Ингредиенты для соуса: Мука - 5 г, дижонская горчица - 20 г, сметана - 30 г, вода - 50 мл |
|                                     | <b>Инструкции</b><br>Порежьте мясо длинными кусочками, подготовьте овощи и добавьте куриный бульон.(1) Выложите на тарелку. Хорошо перемешайте и начните приготовление. Подготовьте все ингредиенты для соуса (2). Когда печь подаст звуковой сигнал, влейте смесь в бульон с мясом, перемешайте и продолжите процесс приготовления. |  |
| 1-12<br>Форель с овощами            | 210-240 г  | Сливочное масло - 5 г, нашинкованная морковь - 35 г, нашинкованный лук - 25 г, мелко рубленый чеснок - 3 г, рубленые листья сельдерея - 5 г, форель - 1 шт. - 220-250 г, соль - 1 г, молотый белый перец - ½ г, сливочное масло - 5 г                |
|                                     | <b>Инструкции</b><br>Смажьте центр пергаментной бумаги сливочным маслом. Выложите на бумагу морковь, лук, чеснок и сельдерей. На овощи положите приправленную специями форель. Смажьте рыбу сливочным маслом. Накройте бумагой. Поместите чашу в микроволновую печь и начните приготовление.   |  |

| Код/продукты                         | Размер порции        | Ингредиенты  |
|--------------------------------------|----------------------|--|
| 1-13<br>Мясной рулет с вареным яйцом | 180 г                | Мясной фарш (говядина и свинина) - 150 г, сваренное вкрутую яйцо - 1 шт., соль - 2 г, черный перец-горошек - ½ г   |
|                                      |                      | <b>Инструкции</b><br>Добавьте специи в мясо и тщательно перемешайте руками. Раскатайте из фарша круг. Положите в центр круга яйцо. Закройте яйцо фаршем со всех сторон. Сформируйте рулет. Выложите на тарелку. Поставьте тарелку на решетку гриля. Начните приготовление.   |
| 1-14<br>Ленивые голубцы              | 225 г<br>2 шт.       | (1) Голубцы<br>(а) Мясной фарш (говядина и свинина) - 120 г, отварной рис - 25 г, нашинкованная капуста - 25 г, соль - 1-2 г, черный перец-горошек - ½ г<br>(б) Нашинкованный лук - 30 г, говяжий бульон или бульонный кубик, разведенный в воде - 100 мл<br>(2) Ингредиенты для соуса: Мука - 5 г, томатная паста - 10 г, сметана - 30 г, вода - 50 мл  |
|                                      |                      | <b>Инструкции</b><br>Добавьте овощи и специи в мясо и тщательно перемешайте руками (а). Слепите две овальные котлеты. Положите лук в глубокую тарелку. Положите сверху голубцы и добавьте бульон (б). Поставьте тарелку на решетку гриля. Начните приготовление. Подготовьте все ингредиенты для соуса (2). Когда печь подаст звуковой сигнал, добавьте соус в бульон с голубцами. Переверните и продолжите процесс приготовления. |
| 1-15<br>Котлеты                      | 114 г<br>2 шт.       | (1) Белый хлеб - 10 г, молоко - 15 мл<br>(2) Фарш из говядины и свинины - 120 г, соль - 2 г, черный перец - 1 г<br>(3) Панировочные сухари - 5 г   |
|                                      |                      | <b>Инструкции</b><br>Залейте хлеб молоком (1). Хорошо перемешайте с фаршем. Добавьте специи (2). Слепите две котлеты и обваляйте в панировочных сухарях (3). Выложите на тарелку. Начните приготовление.   |
| 1-16<br>Печеный картофель            | 140-180 г<br>1-2 шт. | Крупный картофель - 160-200 г, 1-2 шт.   |
|                                      |                      | <b>Инструкции</b><br>Вывойте картофель и очистите от кожуры. Положите его в микроволновую печь. Начните приготовление. Перед подачей на стол добавьте сливочное масло, сметану, сыр или другие приправы по вкусу.  |

| Код/продукты                | Размер порции | Ингредиенты   |
|-----------------------------|---------------|---|
| 1-17<br>Рататуй             | 260 г         | Нарезанный кубиками цуккини - 100 г, нарезанная кубиками морковь - 60 г, нарезанный кубиками болгарский перец - 75 г, нарезанный кубиками лук - 45 г, мелко рубленый чеснок - 6 г, томатная паста - 10 г (для вкуса можно добавить майоран или базилик), овощной бульон или бульонный кубик, разведенный в воде - 150 мл                              |
|                             |               | <b>Инструкции</b><br>Поместите все ингредиенты в глубокую тарелку. (Добавьте майоран и базилик.) Хорошо перемешайте. Начните приготовление.   |
| 1-18<br>Рыба по-старорусски | 340 г         | (1) Нашинкованная соломкой свекла - 30 г, нашинкованная соломкой морковь - 30 г, нашинкованный соломкой лук - 15 г, рыбный/куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде - 200 мл<br>(2) Ингредиенты для соуса: Мука - 10 г, томатная паста - 10 г, сметана - 30 г, вода - 50 мл<br>(3) Филе карпа или судака - 150 г, лавровый лист - 1 шт. |
|                             |               | <b>Инструкции</b><br>Поместите все ингредиенты в глубокую миску и добавьте кипящий бульон. (1) Начните приготовление. После звукового сигнала перемешайте смесь для соуса, овощи и бульон (2). Добавьте рыбу и лавровый лист (3). Продолжите процесс приготовления.   |

(продолжение)

| Код/продукты               | Размер порции  | Ингредиенты   |
|----------------------------|--|---|
| 1-19<br>Замороженная пицца | 370 г  | Замороженная пицца - 350 г  |
|                            | <b>Инструкции</b><br>Поместите замороженную пиццу на решетку гриля, покрытую пергаментной бумагой. Начните приготовление.  |   |
| 1-20<br>Шашлык из лосося   | 280 г  | Лосось, нарезанный крупными кусочками - 350-370 г, лимон - 25 г (сок), соль - 5 г, растительное масло - 10 г, мелко рубленая петрушка - 10 г, шпажки.   |
|                            | <b>Инструкции</b><br>Перемешайте все ингредиенты и добавьте к рыбе. Замаринуйте в течение 15-20 мин. Затем насадите на шпажки. Положите их на тарелку и затем на решетку гриля. Начните приготовление.   |   |
| 1-21<br>Мясо по-боярски    | 260 г  | Свинина (шейная часть) - 280 г (4 куска), соль - 2 г, черный молотый перец - ½ г, нарезанные шампиньоны - 45 г, майонез - 55 г  |
|                            | <b>Инструкции</b><br>Натрите мясо специями. Положите мясо на тарелку. Поставьте тарелку на решетку гриля. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, положите на мясо шампиньоны и смажьте майонезом. Продолжите процесс приготовления.   |   |
| 1-22<br>Кулебяка с семгой  | 180 г  | Замороженное слоеное тесто - 130 г. Начинка: Филе семги, порезанное маленькими кубиками - 100 г, соль - 1 г, обжаренные кубики лука - 20 г, мелко нарезанное яйцо, сваренное вкрутую - 30 г, яичный желток для смазки изделия - 1 шт. |
|                            | <b>Инструкции</b><br>Разморозьте тесто. Раскатайте его до толщины 2 мм. Смешайте все ингредиенты для начинки. Положите начинку в центр теста. Слепите края теста. Придайте ему форму. Сделайте несколько надрезов. Смажьте яичным желтком. Разогрейте гриль в течение 5 минут. Положите сформованное тесто на пергаментную бумагу. Затем поместите его на решетку гриля. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, удалите пергаментную бумагу. Переверните выпечку. Продолжите процесс приготовления. |   |

| Код/продукты                | Размер порции   | Ингредиенты   |
|-----------------------------|---|---|
| 1-23<br>Крупеник            | 224 г   | (а) Творог 9% - 120-140 г, сахар - 10-15 г, соль - ½ г, яйцо - ½ шт., приготовленная гречка - 140 г<br>(б) Сливочное масло - 5 г, панировочные сухари - 1-2 г<br>(в) Сметана - 30 г   |
|                             | <b>Инструкции</b><br>Смешайте все ингредиенты (а). Поместите в глубокую тарелку, смазанную маслом и посыпанную панировочными сухарями (б). Смажьте верх сметаной (в). Начните приготовление.  |   |
| 1-24<br>Шашлык из курицы    | 280 г   | Филе куриных окорочков - 380 г, томатная паста - 20 г, соль - 5 г, рубленый чеснок - 3 г, растительное масло - 7 г, йогурт без добавок - 70 г, шпажки   |
|                             | <b>Инструкции</b><br>Порежьте филе на кубики размером 3 x 3 см. Смешайте все ингредиенты для маринада. Смешайте маринад с куриным филе. Затем насадите филе на шпажки. Положите их на тарелку и затем на решетку гриля. Начните приготовление.  |   |
| 1-25<br>Перец фаршированный | 480-500 г<br>2 шт.  | (1) Болгарский перец - 2 шт. (80 г/шт.), мясной фарш (говядина и свинина) - 150-190 г (разделите на две части), обычный отваренный рис - 10-20 г, соль - 5 г, черный молотый перец - ½ г, говяжий бульон или бульонный кубик, разведенный в воде - 200 мл<br>(2) Ингредиенты для соуса: Мука - 5 г, томатная паста - 10 г, вода - 50 мл |
|                             | <b>Инструкции</b><br>Добавьте рис в мясной фарш. Добавьте специи и перемешайте руками. Удалите у перца сердцевину и семена. Заполните перец мясом. Положите его в глубокую чашу и добавьте бульон (1). Начните приготовление. Подготовьте все ингредиенты для соуса (2). Когда печь подаст звуковой сигнал, влейте смесь в бульон с фаршированным перцем. Переверните и продолжите процесс приготовления. |   |



| Код/продукты                           | Размер порции  | Ингредиенты   |
|--|----------------|---|
| 1-26<br>Мясные шарики в томатном соусе | 265 г<br>2 шт. | (1) Мясные биточки<br>(а) Белый хлеб - 30 г, молоко - 35 мл, фарш (свинина и говядина) - 130 г, соль - 1-2 г, молотый черный перец - ½ г<br>(б) Нашинкованный лук - 15 г, нашинкованная морковь - 30 г, говяжий бульон или бульонный кубик, разведенный в воде - 100 мл<br>(2) Ингредиенты для соуса: Мука - 5 г, томатная паста - 10 г, вода - 50 мл   |
|  |                | <b>Инструкции</b><br>Замочите хлеб в молоке. Добавьте полученную смесь в фарш. Добавьте специи и тщательно перемешайте руками (а). Слепите два шарика. Положите лук и морковь в глубокую тарелку (б). На них выложите мясные шарики и добавьте бульон. Поставьте тарелку на решетку гриля. Начните приготовление. Подготовьте все ингредиенты для соуса (2). Когда печь подаст звуковой сигнал, добавьте соус в бульон с мясными биточками. Переверните и продолжите процесс приготовления. |
| 1-27<br>Вареная индейка с овощами      | 315 г          | Филе индейки, нарезанное ломтиками - 150 г, нашинкованный цукини - 50 г, нашинкованный лук - 15 г, нашинкованная морковь - 20 г, куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде - 100 мл  |
|  |                | <b>Инструкции</b><br>Поместите все ингредиенты в глубокую миску и добавьте кипящий бульон. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, переверните кусочки филе, перемешайте овощи и продолжите процесс приготовления.  |

## 2. Суп/каша

| Код/продукты                | Размер порции | Ингредиенты  |
|-----------------------------|---------------|--|
| 2-1<br>Каша овсяная         | 260 г         | Овсяные хлопья «Геркулес» - 50 г, сахар - 5 г, соль - 0,5 г, кипяток - 200 мл, холодное молоко - 100 мл  |
|                             |               | <b>Инструкции</b><br>Высыпьте хлопья в глубокую тарелку, добавьте сахар и соль. Добавьте кипятка, молоко и хорошо перемешайте. Начните приготовление.  |
| 2-2<br>Мясная солянка       | 340 г         | (1) Нашинкованный лук - 45 г, говяжий бульон или бульонный кубик, разведенный в воде - 350 мл<br>(2) Каперсы - 7 г, тертый соленый огурец - 50 г, томатная паста - 10 г, маслины - 16 г, жидкость от маслин - 20 мл, лавровый лист - 1 шт., мясное ассорти - 30 г, говяжий бульон или бульонный кубик, разведенный в воде - 350 мл |
|                             |               | <b>Инструкции</b><br>Поместите лук в большую чашу, добавьте кипящий бульон (1). Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, добавьте остальные ингредиенты (2). Хорошо все перемешайте, добавьте бульон, лавровый лист и продолжите процесс приготовления.   |
| 2-3<br>Борщ                 | 340 г         | (1) Тертая свекла - 50 г, нашинкованная соломкой капуста - 20 г, тертая морковь - 15 г, нашинкованный лук - 10 г, томатная паста - 15 г, сахар - 5 г<br>(2) Говяжий бульон или бульонный кубик, разведенный в воде - 650 мл, лавровый лист - 1 шт., уксус 9 % - 5 мл (по желанию)  |
|                             |               | <b>Инструкции</b><br>Поместите все ингредиенты (1) в большую чашу, добавьте горячий бульон и начните приготовление. После звукового сигнала добавьте лавровый лист. Все хорошо перемешайте и продолжите процесс приготовления.   |
| 2-4<br>Куриный суп с лапшой | 350 г         | Вермишель - 10 г, куриное филе - 50 г, тертая морковь - 15 г, нашинкованный лук - 10 г, куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде - 440 мл  |
|                             |               | <b>Инструкции</b><br>Поместите вермишель в большую миску и добавьте кипящий бульон. Добавьте остальные ингредиенты. Хорошо перемешайте и начните приготовление.  |

(продолжение)

| Код/продукты            | Размер порции         | Ингредиенты   |
|-------------------------|-----------------------|---|
| 2-5<br>Щи               | 350 г                 | (1) Нашинкованная капуста - 45 г, тертая морковь - 15 г, нашинкованный лук - 10 г, картофель, нарезанный ломтиками - 25 г, томатная паста - 10 г, говяжий бульон или бульонный кубик, разведенный в воде - 400 мл<br>(2) Говяжий бульон или бульонный кубик, разведенный в воде - 100 мл / лавровый лист - 1 шт.    |
|                         |                       | <b>Инструкции</b><br>Поместите все ингредиенты (1) в большую миску и добавьте кипящий бульон. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, хорошо перемешайте содержимое миски, добавьте бульон и лавровый лист (2). Продолжите процесс приготовления.   |
| 2-6<br>Суп из овощей    | 350 г                 | Замороженные овощи - 150 г, овощной бульон или бульонный кубик, разведенный в воде - 300 мл   |
|                         |                       | <b>Инструкции</b><br>Поместите все ингредиенты в большую миску и добавьте кипящий бульон. Начните приготовление.  |
| 2-7<br>Корейский рамен  | 120 г<br>(1 упаковка) | корейский рамен - 1 упаковка, вода (комнатной температуры) - 550 мл   |
|                         |                       | <b>Инструкции</b><br>Извлеките лапшу из упаковки и положите все содержимое вместе с водой (550 мл) в миску, подходящую для использования в микроволновой печи. Тщательно перемешайте. Накройте пищевой пленкой и проколите в ней несколько отверстий. Поместите миску в микроволновую печь и начните приготовление. |
| 2-8<br>Суп с пельменями | 185 г<br>(15 шт.)     | Замороженные пельмени - 15 шт. (по 10–12 г/шт.), куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде - 400 мл, цельковый черный перец - 3-5 шт., лавровый лист - 1 шт.   |
|                         |                       | <b>Инструкции</b><br>Поместите все ингредиенты в большую глубокую миску и добавьте кипящий бульон. Когда печь подаст звуковой сигнал, хорошо перемешайте. Плотно накройте пластмассовой крышкой. Начните приготовление.   |
| 2-9<br>Каша гречневая   | 200 г                 | Гречневая крупа - 100 г, соль - 2 г, кипящая вода - 300 мл  |
|                         |                       | <b>Инструкции</b><br>Высыпьте гречневую крупу в глубокую тарелку и добавьте соль. Добавьте кипятка и хорошо перемешайте. Начните приготовление.   |

### 3. Диетическое меню

| Код/продукты                        | Размер порции    | Инструкции   |
|-------------------------------------|------------------|--|
| 3-1<br>Брокколи                     | 250 г            | Промойте и очистите брокколи и приготовьте соцветия. Выложите равномерным слоем в стеклянную миску с крышкой. Добавьте 30 мл (2 стол. ложки) воды для приготовления 250 г. Поставьте миску в центр поворотного круга. Готовьте с закрытой крышкой. Перемешайте после приготовления. Дайте постоять 1-2 минуты.                     |
| 3-2<br>Морковь                      | 250 г            | Промойте и почистите морковь, нарежьте ломтиками одинакового размера. Выложите равномерным слоем в стеклянную миску с крышкой. Добавьте 30 мл (2 столовые ложки) воды для приготовления 250 г. Поставьте миску в центр поворотного круга. Готовьте с закрытой крышкой. Перемешайте после приготовления. Дайте постоять 1-2 минуты. |
| 3-3<br>Зеленая фасоль               | 250 г            | Промойте и очистите зеленую фасоль. Выложите равномерным слоем в стеклянную миску с крышкой. Добавьте 30 мл (1 столовую ложку) воды для приготовления 250 г. Поставьте миску в центр поворотного круга. Готовьте с закрытой крышкой. Перемешайте после приготовления. Дайте постоять 1-2 минуты.                                   |
| 3-4<br>Шпинат                       | 150 г            | Промойте и очистите шпинат. Выложите в стеклянную миску с крышкой. Не добавляйте воду. Поместите миску в центр вращающегося подноса. Готовьте с закрытой крышкой. Перемешайте после приготовления. Дайте постоять 1-2 минуты.  |
| 3-5<br>Кукуруза в початках          | 500 г<br>(2 шт.) | Промойте и очистите початки кукурузы и поместите в овальное стеклянное блюдо. Накройте пленкой для микроволновой печи и проткните пленку. Дайте постоять 1-2 минуты.   |
| 3-6<br>Очищенный картофель          | 250 г            | Промойте и очистите томаты, затем нарежьте ломтиками похожего размера. Выложите в стеклянную миску с крышкой. Добавьте 45-60 мл воды (3-4 столовые ложки). Поместите миску в центр вращающегося подноса. Готовьте с закрытой крышкой. Дайте постоять 2-3 минуты.   |
| 3-7<br>Коричневый рис (пропаренный) | 250 г            | Используйте большое стеклянное блюдо с крышкой, предназначенное для микроволновой печи. Добавьте двойное количество холодной воды (500 мл). Готовьте с закрытой крышкой. Перед тем как дать блюду постоять в печи, перемешайте и добавьте соль и пряности. Дайте постоять 5-10 минут.  |

| Код/продукты                           | Размер порции | Инструкции   |
|--|---------------|--|
| 3-8<br>Макароны из непросеянной муки   | 250 г         | Используйте большое стеклянное блюдо с крышкой, предназначенное для микроволновой печи. Добавьте 1 литр кипящей воды, щепотку соли и хорошо перемешайте. Готовьте, не накрывая крышкой. Готовьте с закрытой крышкой. Перемешайте перед тем как дать постоять и тщательно слейте воду перед подачей на стол. Дайте постоять 1 минуту. |
| 3-9<br>Киноа                           | 250 г         | Используйте большое стеклянное блюдо с крышкой, предназначенное для микроволновой печи. Добавьте двойное количество холодной воды (500 мл). Готовьте с закрытой крышкой. Перед тем как дать блюду постоять в печи, перемешайте и добавьте соль и пряности. Дайте постоять 1-3 минуты.  |
| 3-10<br>Булгур                         | 250 г         | Используйте большое стеклянное блюдо с крышкой, предназначенное для микроволновой печи. Добавьте двойное количество холодной воды (500 мл). Готовьте с закрытой крышкой. Перед тем как дать блюду постоять в печи, перемешайте и добавьте соль и пряности. Дайте постоять 2-5 минуты.  |
| 3-11<br>Овощная запеканка              | 500 г         | Поместите овощи, например предварительно приготовленные ломтики картофеля, цуккини, помидоры и соус в жаростойкое блюдо подходящего размера. Посыпьте тертым сыром. Поставьте блюдо на решетку. Дайте постоять 2-3 минуты.   |
| 3-12<br>Приготовленные на гриле томаты | 400 г         | Промойте и очистите помидоры, разрежьте на половинки и поместите в блюдо для микроволновой печи. Посыпьте тертым сыром. Поставьте блюдо на полку. Дайте постоять 1-2 минуты.   |

#### 4. Напитки




| Код/продукты                 | Размер порции  | Ингредиенты   |
|------------------------------|--|---|
| 4-1<br>Клюквенный морс       | 200 мл   | Замороженная клюква - 50 г, сахар - 35 г, вода - 200 мл   |
|                              | <b>Инструкции</b><br>Измельчите замороженную клюкву с помощью блендера. Поместите все ингредиенты в большую чашу. Начните приготовление. Охладите и процедите. |   |
| 4-2<br>Компот из сухофруктов | 200 мл   | Курага - 25 г, чернослив - 20 г, сушеные яблоки - 15 г, сахар - 10 г, лимонная кислота - 2 щепотки, кипящая вода - 450 мл |
|                              | <b>Инструкции</b><br>Поместите все ингредиенты в большую миску и добавьте кипящую воду. Начните приготовление.   |   |


## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИИ УСКОРЕННОЙ АВТОМАТИЧЕСКОЙ РАЗМОРОЗКИ


Функция автоматического ускоренного размораживания позволяет размораживать мясо, птицу, рыбу, фрукты.

Время размораживания и уровень мощности устанавливаются автоматически. Достаточно просто выбрать программу и вес продуктов.

Сначала поместите замороженный продукт в центр вращающегося подноса и закройте дверцу.

|   |  |
|---|--|
|  | <b>1.</b> Выберите тип приготавливаемой пищи, нажав кнопку <b>Ускоренная разморозка</b> один или несколько раз. (Дополнительные сведения см. в таблице на соседней странице)   |
|  | <b>2.</b> Выберите вес продукта, нажимая кнопку <b>100Г</b> . Максимально допустимый вес - 1500 г.   |
|  | <b>3.</b> Нажмите кнопку <b>СТАРТ</b> .<br><b>Результат:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Начинается размораживание продуктов.</li> <li>Во время размораживания печь подает звуковые сигналы, напоминая о том, что нужно перевернуть продукты.</li> <li>Снова нажмите кнопку <b>СТАРТ</b> для завершения процесса разморозки.</li> </ul> |

 Продукты можно также размораживать вручную. Для этого выберите функцию приготовления/разогрев в режиме СВЧ при уровне мощности 180 Вт. Подробную информацию см. в разделе «Приготовление/разогрев пищи» на стр. 17.


 Пользуйтесь посудой, предназначенной для использования в микроволновых печах.

## ПАРАМЕТРЫ УСКОРЕННОЙ РАЗМОРОЗКИ

В таблице ниже представлены разные программы режима автоматической ускоренной разморозки, объем продукта, время выдержки и соответствующие рекомендации.





Перед размораживанием следует удалить упаковку. Положите мясо, птицу, рыбу или фрукты на керамическую тарелку.


| Код/продукты       | Размер порции | Инструкции   |
|--------------------|---------------|--|
| <b>1</b><br>Мясо   | 200-1500 г    | Закройте края алюминиевой фольгой. Переверните мясо, когда печь подаст звуковой сигнал. Эта программа подходит для говядины, баранины, свинины, бифштексов, котлет и мясного фарша. Дайте постоять 10-30 минуты.                       |
| <b>2</b><br>Птица  | 200-1500 г    | Накройте ножки и крылышки алюминиевой фольгой. Переверните птицу, когда печь подаст звуковой сигнал. Эта программа подходит как для размораживания целой птицы, так и для размораживания птицы по частям. Дайте постоять 10-30 минуты. |
| <b>3</b><br>Рыба   | 200-1500 г    | Хвост целой рыбы оберните алюминиевой фольгой. Переверните рыбу, когда печь подаст звуковой сигнал. Эта программа подходит для размораживания целой рыбы и рыбного филе. Дайте постоять 10-30 минуты.                                  |
| <b>4</b><br>Фрукты | 100-600 г     | Равномерно разложите фрукты на плоском стеклянном блюде. Эта программа подходит для всех видов фруктов. Дайте постоять 5-30 минуты.  |


 Для разморозки продуктов не в автоматическом режиме выберите функцию ручной разморозки и уровень мощности 180 Вт. Дополнительные сведения о функции ручной разморозки и времени разморозки см. на стр. 35.

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ В РЕЖИМЕ ГРИЛЯ

Гриль позволяет быстро разогревать и жарить пищу без использования микроволн. Для удобства приготовления в этом режиме в комплект поставки печи входит решетка гриля.



|   |   |
|---|---|
|  | <b>1.</b> Предварительно прогрейте гриль до требуемой температуры, нажав кнопку <b>Гриль</b> , выбрав время ( <b>10МИН</b> , <b>1МИН</b> и <b>10сек</b> ) и нажав кнопку <b>СТАРТ</b> .   |
|  | <b>2.</b> После предварительного прогрева откройте дверцу и поместите пищу на подставку.  |
|  | <b>3.</b> Нажмите кнопку <b>Гриль</b> . Задайте время приготовления, нажимая кнопки <b>10МИН</b> , <b>1МИН</b> и <b>10сек</b> . (Максимальное время приготовления в режиме гриля составляет 60 минут).  |
|  | <b>4.</b> Нажмите кнопку <b>СТАРТ</b> .<br><b>Результат:</b> В печи загорится свет, и поднос начнет вращаться.<br>1) Начнется приготовление пищи, по его окончании прозвучат четыре звуковых сигнала.<br>2) Напоминая об окончании приготовления, печь подаст 3 звуковых сигнала (по одному сигналу в минуту).<br>3) Затем вновь отобразится текущее время. |



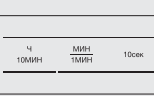

 Не беспокойтесь, если нагревательный элемент в процессе приготовления выключается и снова включается. Конструкция данной системы предотвращает перегрев печи.




 Посуда в печи сильно нагревается, поэтому, прикасаясь к ней, всегда пользуйтесь кухонными рукавицами.

## КОМБИНИРОВАННЫЙ РЕЖИМ: СВЧ И ГРИЛЬ

Комбинированный режим СВЧ и Гриля может использоваться для быстрого приготовления и одновременного подрумянивания пищи.

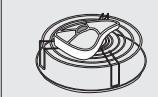
-  **ВСЕГДА** используйте принадлежности для приготовления, безопасные для использования как в микроволновой печи, так и в обычном духовом шкафу. Идеальными являются стеклянные и керамические блюда, так как они позволяют микроволнам равномерно проникать в пищу.
-  **ВСЕГДА** пользуйтесь прихватками, когда прикасаетесь к кухонным принадлежностям в печи, так как они будут очень горячими.

|   |   |
|---|---|
|  | <ol style="list-style-type: none"> <li>Откройте дверцу печи, нажав большую кнопку в правом нижнем углу панели управления. Поместите пищу на решетку, а решетку - на вращающийся поднос. Закройте дверцу.</li> </ol>   |
|  | <ol style="list-style-type: none"> <li>Нажмите кнопку <b>СВЧ+Гриль (Комбинированный режим)</b>.<br/><b>Результат:</b> На дисплее отображается следующая информация:<br/>Комбинированный режим (режим СВЧ и Гриля)<br/>600 Вт (выходная мощность)</li> </ol>   |
|  | <ol style="list-style-type: none"> <li>Задайте время приготовления, нажимая кнопки <b>10МИН</b>, <b>1МИН</b> и <b>10сек</b>. Максимальное время приготовления составляет 60 минут.</li> </ol>   |
|  | <ol style="list-style-type: none"> <li>Нажмите кнопку <b>СТАРТ</b>.<br/><b>Результат:</b> Начинается приготовление в комбинированном режиме. По его окончании:<br/>1) Раздастся четыре звуковых сигнала.<br/>2) Напоминая об окончании приготовления, печь подаст 3 звуковых сигнала (по одному сигналу в минуту).<br/>3) Затем вновь отобразится текущее время.</li> </ol> |


-  Максимальный уровень мощности в комбинированном режиме микроволн и гриля равен 600 Вт.
-  Выберите необходимый **СВЧ**, последовательно нажимая кнопку **СВЧ+Гриль (Комбинированный режим)**, пока не отобразится соответствующее значение выходной мощности.
-  Температуру гриля настроить нельзя.

## ВЫБОР ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

Используйте только принадлежности, предназначенные для использования в микроволновой печи, не используйте пластмассовые емкости, тарелки, бумажные чашки, полотенца и пр.

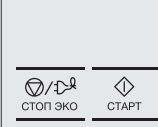
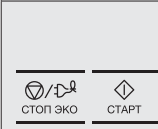


Если вы хотите выбрать комбинированный режим приготовления (СВЧ и Гриль), используйте только ту посуду, которая подходит как для микроволновых печей, так и для обычных духовых шкафов.

-  Дополнительные сведения о пригодной для микроволновой печи кухонной посуде и принадлежностях см. в разделе «Руководство по выбору посуды» на стр. 30.

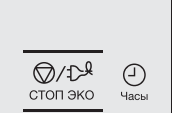

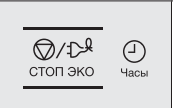
## ОТКЛЮЧЕНИЕ ЗВУКОВОГО СИГНАЛА

Вы можете отключить звуковой сигнал в любое время.

|   |   |
|---|---|
|  | <ol style="list-style-type: none"> <li>Нажмите кнопки <b>СТОП</b> и <b>СТАРТ</b> одновременно.<br/><b>Результат:</b> Печь не будет больше подавать сигнал при нажатии кнопок. <ul style="list-style-type: none"> <li>• на дисплее появится следующая индикация.</li> </ul> <div style="text-align: center; background-color: black; color: white; padding: 5px; width: 60px; margin: 0 auto;">OFF</div> </li> </ol>                         |
|  | <ol style="list-style-type: none"> <li>Чтобы снова включить зуммерный сигнал, нажмите кнопки <b>СТОП</b> и <b>СТАРТ</b> одновременно.<br/><b>Результат:</b> Печь будет снова подавать звуковой сигнал. <ul style="list-style-type: none"> <li>• на дисплее появится следующая индикация.</li> </ul> <div style="text-align: center; background-color: black; color: white; padding: 5px; width: 60px; margin: 0 auto;">On</div> </li> </ol> |

## ЗАЩИТНАЯ БЛОКИРОВКА МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

В данной микроволновой печи есть встроенная система безопасности, которая позволяет блокировать использование печи, чтобы дети или не знакомый с работой печи человек не мог случайно ее включить. Печь можно заблокировать в любое время.

|   |  |
|---|--|
|  | <p><b>1.</b> Нажмите кнопки <b>СТОП</b> и <b>Часы</b> одновременно.<br/><b>Результат:</b> Печь заблокирована (выбор функций недоступен).</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• На дисплее отобразится «L».</li></ul>  |
|  | <p><b>2.</b> Чтобы разблокировать печь, снова одновременно нажмите кнопки <b>СТОП</b> и <b>Часы</b>.<br/><b>Результат:</b> Печью можно пользоваться в обычном режиме.</p>  |

## РУКОВОДСТВО ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ПАРОВАРКИ (ТОЛЬКО МОДЕЛИ GE83KR\*-\*X)

Пароварка «Сильный пар» работает на принципе приготовления пищи на пару и предназначена для быстрого приготовления здоровой и полезной пищи в микроволновой печи Samsung.

Эта дополнительная принадлежность идеально подходит для приготовления риса, макаронных изделий, овощей и т.д. в рекордно короткое время и с сохранением полезных веществ.

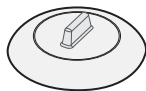
Пароварка для микроволновой печи «Сильный пар» состоит из 3 компонентов:



Чаша



Вставной лоток



Крышка

Все компоненты можно эксплуатировать при температуре от -20 °C до 140 °C. Пригодно для хранения в морозильной камере. Можно использовать вместе или раздельно.

## УСЛОВИЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ:

- ❑ Не использовать:
  - для приготовления пищи с большим содержанием сахара и жира,
  - с функцией гриля или функции конвекционного тепла или на конфорке.
- ❑ Перед первым использованием следует тщательно промыть все детали в мыльной воде.
- ❑ Чтобы узнать время приготовления, см. указания в таблице на следующей странице.

## ОБСЛУЖИВАНИЕ:

- ❑ Пароварку можно мыть в посудомоечной машине.
- ❑ При мытье вручную используйте горячую воду и моющее средство. Не пользуйтесь абразивными губками.
- ❑ Некоторые продукты (например, помидоры) могут привести к изменению цвета пластика. Это нормально и не является производственным дефектом.

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

| Блюдо               | Размер порции   | Уровни мощности | Время приготовления (мин.) | Обращение              |
|---------------------|---|-----------------|----------------------------|------------------------|
| Артишоки            | 300 г<br>(1-2 куса)   | 800 Вт          | 5-6                        | Чаша с лотком + крышка |
|                     | <b>Инструкции</b><br>Промойте и почистите артишоки. Вставьте лоток в чашу. Положите артишоки в лоток. Добавьте 1 ст. л. лимонного сока. Закройте крышкой. Дайте постоять 1-2 минуты.  |                 |                            |                        |
| Свежие овощи        | 300 г   | 800 Вт          | 4-5                        | Чаша с лотком + крышка |
|                     | <b>Инструкции</b><br>Взвесьте овощи (например, брокколи, цветную капусту, морковь, перец) после мойки, чистки и подрезки до одинакового размера. Поместите лоток в чашу. Распределите овощи равномерно на лотке. Добавьте 2 ст. л. воды. Закройте крышкой. Дайте постоять 1-2 минуты. |                 |                            |                        |
| Замороженные овощи  | 300 г   | 600 Вт          | 7-8                        | Чаша с лотком + крышка |
|                     | <b>Инструкции</b><br>Поместите замороженные овощи в чашу пароварки. Поместите лоток в чашу. Добавьте 1 ст. л. воды. Закройте крышкой. Тщательно перемешайте после приготовления и выдерживания. Дайте постоять 2-3 минуты.  |                 |                            |                        |
| Рис                 | 250 г   | 800 Вт          | 15-18                      | Чаша + крышка          |
|                     | <b>Инструкции</b><br>Поместите рис в чашу пароварки. Добавьте 500 мл холодной воды. Накройте крышкой. После приготовления выдержите белый рис в течение 5 минут, а коричневый рис - в течение 10 МИНУТ.   |                 |                            |                        |
| Картофель в мундире | 500 г   | 800 Вт          | 7-8                        | Чаша + крышка          |
|                     | <b>Инструкции</b><br>Взвесьте и промойте картофель и положите его в чашу пароварки. Добавьте 3 ст. л. воды. Закройте крышкой. Дайте постоять 2-3 минуты.  |                 |                            |                        |
| Рагу (охлажденное)  | 400 г   | 600 Вт          | 5-6                        | Чаша + крышка          |
|                     | <b>Инструкции</b><br>Поместите рагу в чашу пароварки. Закройте крышкой. Тщательно перемешайте перед выдерживанием. Дайте постоять 1-2 минуты.   |                 |                            |                        |

| Блюдо  | Размер порции   | Уровни мощности | Время приготовления (мин.) | Обращение     |
|--|---|-----------------|----------------------------|---------------|
| Суп (охлажденный)  | 400 г   | 800 Вт          | 3-4                        | Чаша + крышка |
|  | <b>Инструкции</b><br>Налейте в чашу пароварки. Закройте крышкой. Тщательно перемешайте перед выдерживанием. Дайте постоять 1-2 минуты.  |                 |                            |               |
| Замороженный суп   | 400 г   | 800 Вт          | 8-10                       | Чаша + крышка |
|  | <b>Инструкции</b><br>Поместите замороженный суп в чашу пароварки. Закройте крышкой. Тщательно перемешайте перед выдерживанием. Дайте постоять 2-3 минуты.   |                 |                            |               |
| Замороженные булочки из дрожжевого теста с начинкой из джема | 150 г   | 600 Вт          | 1-2                        | Чаша + крышка |
|  | <b>Инструкции</b><br>Смочите верхнюю часть булочек с начинкой холодной водой. Положите 1-2 замороженных булочки рядом в чашу пароварки. Закройте крышкой. Дайте постоять 2-3 минуты.  |                 |                            |               |
| Фруктовый компот   | 250 г   | 800 Вт          | 3-4                        | Чаша + крышка |
|  | <b>Инструкции</b><br>Взвесьте свежие фрукты (например, яблоки, груши, сливы, абрикосы, манго или ананас) после очистки, промывки и нарезки одинаковыми кубиками. Поместите в чашу пароварки. Добавьте 1-2 ст. л. воды и 1-2 ст. л. сахара. Закройте крышкой. Дайте постоять 2-3 минуты. |                 |                            |               |

Обращение с пароваркой **Сильный пар****МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ:**

- Соблюдайте особую осторожность при открытии крышки пароварки, поскольку выходящий пар может быть очень горячим.
- Используйте рукавицы для манипуляций после приготовления.



## руководство по выбору посуды

Для успешного приготовления пищи в микроволновой печи микроволны должны проникать сквозь пищу, не отражаясь от используемой посуды и не поглощаясь ею. Поэтому при выборе посуды следует соблюдать особую осторожность. Если посуда помечена, как предназначенная для использования в микроволновых печах, то ее можно использовать.

В следующей таблице приведена информация о различных типах кухонных принадлежностей, возможности и способах их использования в микроволновой печи.

| Кухонные принадлежности   | Пригодность для использования в микроволновой печи | Примечания  |
|---|--|---|
| <b>Алюминиевая фольга</b>   | ✓ ✗  | Может использоваться в небольших количествах для защиты отдельных участков пищи от подгорания. Близкое расположение фольги к стенке печи или использование фольги в большом количестве может привести к образованию электрической дуги. |
| <b>Тарелка для поджаривания</b>                                       | ✓  | Не разогревайте более восьми минут.   |
| <b>Фарфор и керамика</b>  | ✓  | Фарфор, керамику, глазурованную керамику и тонкостенный фарфор обычно можно использовать, если на них нет металлической отделки.  |
| <b>Одноразовая посуда из полиэфирного волокна</b>                     | ✓  | Такая посуда обычно используется для упаковки замороженных продуктов.   |
| <b>Упаковка продуктов быстрого приготовления</b>                      | ✓  | Можно использовать для разогрева продуктов. При перегреве полистирол может плавиться.   |
| • Полистироловые стаканчики и контейнеры                              | ✓  |   |
| • Бумажные пакеты или газеты  | ✗  | Существует риск возгорания.   |
| • Переработанная из вторсырья бумага или металлическая отделка        | ✗  | Может стать причиной возникновения электрической дуги.  |
| <b>Стеклопосуда</b>   | ✓  | Может использоваться при отсутствии металлической отделки.  |
| • Посуда, предназначенная для разогрева с последующей подачей на стол | ✓  |   |

| Кухонные принадлежности                           | Пригодность для использования в микроволновой печи | Примечания   |
|---|--|--|
| • Тонкостенная стеклянная посуда                  | ✓  | Может использоваться для разогрева продуктов и жидкостей. При резком нагреве хрупкое стекло может разбиться или лопнуть.   |
| • Стеклянные банки                                | ✓  | Нужно обязательно снять крышку. Подходят только для разогрева.   |
| <b>Металл</b>                                     |  |  |
| • Блюда   | ✗  | Может стать причиной возникновения электрической дуги или возгорания.  |
| • Пакеты для заморозки с проволоочной обвязкой    | ✗  |  |
| <b>Бумага</b>                                     |  |  |
| • Тарелки, чашки, текстильные и бумажные салфетки | ✓  | Для приготовления в течение короткого времени и разогрева. Для поглощения избыточной влаги.  |
| • Переработанная бумага                           | ✗  | Может стать причиной возникновения электрической дуги.   |
| <b>Пластик</b>                                    |  |  |
| • Контейнеры                                      | ✓  | В частности, жаропрочный термопластик. Некоторые другие виды пластика при высокой температуре могут деформироваться или обесцвечиваться. Не используйте меламиновый пластик. |
| • Липкая пленка                                   | ✓  | Может использоваться для сохранения влаги. Не должна соприкасаться с продуктами. Будьте осторожны, чтобы не обжечься горячим паром, снимая пленку.                           |
| • Пакеты для заморозки                            | ✓ ✗  | Только если они пригодны для кипячения или использования в печи. Не должны быть закрыты герметично. При необходимости проткните вилкой.                                      |
| <b>Вощеная или жиронепроницаемая бумага</b>       | ✓  | Может использоваться для сохранения влаги и предупреждения разбрызгивания.   |

✓ : Рекомендуется    ✓ ✗ : Использовать с осторожностью    ✗ : Не рекомендуется

## РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

### МИКРОВОЛНЫ

Микроволновая энергия проникает в пищу, притягиваясь и поглощаясь содержащимися в пище водой, жиром и сахаром.

Микроволны заставляют молекулы пищи быстро колебаться. Быстрые колебания этих молекул создают трение, а генерируемое в результате трения тепло запускает процесс приготовления пищи.

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ

#### Кухонная посуда для микроволновой печи:

Кухонная посуда должна позволять микроволнам проходить через нее для обеспечения максимальной эффективности приготовления. Микроволны отражаются металлом, например нержавеющей сталью, алюминием и медью, но они могут проходить сквозь керамику, стекло, фарфор и пластмассу, а также через бумагу и дерево. Поэтому запрещается пользоваться металлическими емкостями для приготовления пищи.

#### 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 целом, приготовление с помощью микроволн идеально подходит для любых блюд, которые обычно готовятся на кухонной плите. Например, можно растапливать масло или шоколад (смотрите раздел со специальными советами).

#### Использование крышки во время приготовления

Очень важно накрывать пищу во время приготовления, так как испаряющаяся вода превращается в пар, который вносит свой вклад в процесс приготовления. Можно накрыть блюдо разными способами: например, можно воспользоваться керамической тарелкой, пластмассовой крышкой или пищевой пленкой.

#### Время выдержки

После окончания приготовления важно дать блюду постоять, позволяя температуре выровняться по всему объему пищи.

### Руководство по приготовлению замороженных овощей

Используйте подходящую миску из термостойкого стекла с крышкой. Готовьте, накрыв крышкой, в течение минимального времени, указанного в таблице. Затем продолжайте приготовление до получения желаемого результата. Перемешайте два раза в процессе приготовления и один раз по окончании приготовления. По окончании приготовления добавьте соль, приправы или сливочное масло. Накройте на время выдержки.

| Блюдо                                    | Размер порции   | Мощность | Время (мин.) |
|--|---|----------|--------------|
| Шпинат                                   | 150 г   | 600 Вт   | 4½-5½        |
|  | <b>Инструкции</b><br>Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды.<br>Дайте постоять 2-3 минуты. |          |              |
| Брокколи                                 | 300 г   | 600 Вт   | 9-10         |
|  | <b>Инструкции</b><br>Добавьте 30 мл (2 ст. л.) холодной воды.<br>Дайте постоять 2-3 минуты. |          |              |
| Горошек                                  | 300 г   | 600 Вт   | 7½-8½        |
|  | <b>Инструкции</b><br>Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды.<br>Дайте постоять 2-3 минуты. |          |              |
| Зеленая фасоль                           | 300 г   | 600 Вт   | 8-9          |
|  | <b>Инструкции</b><br>Добавьте 30 мл (2 ст. л.) холодной воды.<br>Дайте постоять 2-3 минуты. |          |              |
| Овощная смесь (морковь/горошек/кукуруза) | 300 г   | 600 Вт   | 7½-8½        |
|  | <b>Инструкции</b><br>Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды.<br>Дайте постоять 2-3 минуты. |          |              |
| Овощная смесь (китайская)                | 300 г   | 600 Вт   | 8-9          |
|  | <b>Инструкции</b><br>Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды.<br>Дайте постоять 2-3 минуты. |          |              |

### Руководство по приготовлению риса и макаронных изделий

- Рис:** Используйте большую миску из термостойкого стекла с крышкой, помните, рис в два раза увеличивается в объеме в процессе приготовления. Готовьте с закрытой крышкой. После приготовления, перед выдержкой перемешайте, добавьте соль или травы и сливочное масло. Примечание. За время приготовления рис впитывает не всю воду.
- Макаронные изделия:** Используйте большую миску из термостойкого стекла. Добавьте кипящую воду, щепотку соли и хорошо перемешайте. Готовьте, не закрывая крышкой. В ходе приготовления и по его завершении помешивайте блюдо время от времени. Накройте крышкой на время выдержки и тщательно слейте воду перед подачей на стол.

| Блюдо                                | Размер порции   | Мощность | Время (мин.) |
|--------------------------------------|---|----------|--------------|
| Белый рис (пропаренный)              | 250 г   | 800 Вт   | 16-17        |
|                                      | <b>Инструкции</b><br>Добавьте 500 мл холодной воды. Дайте постоять 5 минут. |          |              |
| Коричневый рис (пропаренный)         | 250 г   | 800 Вт   | 21-22        |
|                                      | <b>Инструкции</b><br>Добавьте 500 мл холодной воды. Дайте постоять 5 минут. |          |              |
| Смесь риса (обычный рис + дикий рис) | 250 г   | 800 Вт   | 17-18        |
|                                      | <b>Инструкции</b><br>Добавьте 500 мл холодной воды. Дайте постоять 5 минут. |          |              |
| Смешанная каша (рис + злаки)         | 250 г   | 800 Вт   | 18-19        |
|                                      | <b>Инструкции</b><br>Добавьте 400 мл холодной воды. Дайте постоять 5 минут. |          |              |
| Макаронные изделия (паста)           | 250 г   | 800 Вт   | 11-12        |
|                                      | <b>Инструкции</b><br>Добавьте 1000 мл горячей воды. Дайте постоять 5 минут. |          |              |

### Руководство по приготовлению свежих овощей

Используйте подходящую миску из термостойкого стекла с крышкой. На каждые 250 г смеси добавьте 30-45 мл воды (2-3 ст. л.), если не рекомендовано другое количество воды - см. таблицу. Готовьте, накрыв крышкой, в течение минимального времени, указанного в таблице. Затем продолжайте приготовление до получения желаемого результата. Перемешайте один раз в процессе приготовления и один раз по окончании приготовления. По окончании приготовления добавьте соль, приправы или сливочное масло Накройте на время выдержки (3 минуты).

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

| Блюдо   | Размер порции  | Мощность | Время (мин.) |
|---|--|----------|--------------|
| Брокколи  | 250 г  | 800 Вт   | 4-4½         |
|   | 500 г  |          | 7-7½         |
| <b>Инструкции</b><br>Подготовьте соцветия примерно одинакового размера. Разложите соцветия стеблями к центру блюда. Дайте постоять 3 минут.                                     |  |          |              |
| Брюссельская капуста  | 250 г  | 800 Вт   | 5½-6½        |
|   | <b>Инструкции</b><br>Добавьте 60-75 мл (4-5 ст. л.) воды. Дайте постоять 3 минут.  |          |              |
| Морковь   | 250 г  | 800 Вт   | 4½-5         |
|   | <b>Инструкции</b><br>Нарежьте морковь ломтиками одинакового размера. Дайте постоять 3 минут.   |          |              |
| Цветная капуста   | 250 г  | 800 Вт   | 5-5½         |
|   | 500 г  |          | 8½-9         |
| <b>Инструкции</b><br>Подготовьте соцветия примерно одинакового размера. Разрежьте большие соцветия пополам. Разложите соцветия стеблями к центру блюда. Дайте постоять 3 минут. |  |          |              |
| Кабачки   | 250 г  | 800 Вт   | 3½-4         |
|   | <b>Инструкции</b><br>Нарежьте кабачки ломтиками. Добавьте 30 мл (2 ст.л.) воды или кусочек сливочного масла. Готовьте до мягкости. Дайте постоять 3 минут. |          |              |
| Баклажаны   | 250 г  | 800 Вт   | 3½-4         |
|   | <b>Инструкции</b><br>Нарежьте баклажаны мелкими ломтиками и сбрызните 1 ст. л. лимонного сока. Дайте постоять 3 минут.                                     |          |              |

| Блюдо   | Размер порции  | Мощность | Время (мин.) |
|---|--|----------|--------------|
| Лук-порей   | 250 г  | 800 Вт   | 4½-5         |
|   | <b>Инструкции</b><br>Нарежьте лук-порей толстыми ломтиками. Дайте постоять 3 минут.                                      |          |              |
| Грибы   | 125 г  | 800 Вт   | 1½-2         |
|   | 250 г  |          | 3-3½         |
| <b>Инструкции</b><br>Подготовьте мелкие целые или нарезанные ломтиками грибы. Не добавляйте воду. Сбрызните лимонным соком. Посыпьте солью и перцем. Слейте жидкость перед подачей на стол. Дайте постоять 3 минут. |  |          |              |
| Лук   | 250 г  | 800 Вт   | 5½-6         |
|   | <b>Инструкции</b><br>Разрежьте лук на ломтики или пополам. Добавьте только 15 мл (1 ст.л.) воды. Дайте постоять 3 минут. |          |              |
| Перец   | 250 г  | 800 Вт   | 4½-5         |
|   | <b>Инструкции</b><br>Нарежьте перец мелкими ломтиками. Дайте постоять 3 минут.   |          |              |
| Картофель   | 250 г  | 800 Вт   | 4-5          |
|   | 500 г  |          | 7½-8½        |
| <b>Инструкции</b><br>Взвесьте очищенный картофель и разрежьте его на половинки или четвертинки примерно одинакового размера. Дайте постоять 3 минут.  |  |          |              |
| Кольраби  | 250 г  | 800 Вт   | 5-5½         |
|   | <b>Инструкции</b><br>Нарежьте кольраби мелкими кубиками. Дайте постоять 3 минут.   |          |              |

## РАЗОГРЕВ ПИЦЦЫ

В микроволновой печи можно разогреть пищу существенно быстрее, чем в обычной духовке или на кухонной плите. Руководствуйтесь уровнями мощности и интервалами времени разогрева, приведенными в таблице ниже. Интервалы времени указаны для разогрева жидкостей, имеющих комнатную температуру примерно от +18 до +20 °С, а также для охлажденных продуктов с температурой примерно от +5 до +7 °С.

### Размещение пищи и использование крышки

Старайтесь не разогревать крупные блюда больших размеров, например крупные куски мяса, поскольку зачастую они подсыхают снаружи и не прогреваются в центре. Рекомендуется разогревать небольшие порции.

### Уровни мощности и перемешивание

Некоторые продукты можно разогревать на мощности 800 Вт, в то время как другие нужно разогревать на мощности 600 Вт, 450 Вт или даже 300 Вт. Дополнительные указания см. в таблицах. В целом, на более низкой мощности удобнее разогревать деликатесы, большие блюда и пищу, которая разогревается очень быстро (например, сладкие пирожки). Для получения наилучших результатов хорошо перемешивайте пищу или переворачивайте ее во время разогревания. Если возможно, вновь перемешайте ее перед подачей на стол. Будьте особенно осторожны при разогреве жидкостей и детского питания. Чтобы предотвратить вскипание жидкостей и ошпаривание, перемешивайте их до, во время и после нагревания. Оставляете их на время выдержки в микроволновой печи. В жидкость рекомендуется класть пластмассовую ложку или стеклянную палочку. Избегайте перегрева, который может испортить пищу. Лучше установить меньшее время разогрева, а затем добавить время, если потребуется.

### Время разогрева и выдержки

При первом разогревании пищи полезно записать время, которое потребовалось для разогрева, чтобы можно было обратиться к этим записям в будущем. Обязательно проверяйте, полностью ли разогрелась пища. После разогревания дайте блюду некоторое время постоять. За это время температура выровняется. Если в таблице не указано другое значение, рекомендуемое время выдержки после разогревания составляет 2-4 минуты. Будьте особенно осторожны при разогреве жидкостей и детского питания. Также ознакомьтесь с разделом, в котором описаны меры предосторожности.

## РАЗОГРЕВ ЖИДКОСТЕЙ

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

### Разогрев жидкостей и пищи

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

| Блюдо   | Размер порции   | Мощность | Время (мин.) |
|---|---|----------|--------------|
| Напитки<br>(кофе, чай и вода)                       | 150 мл (1 чашка)<br>250 мл (1 стакан)   | 800 Вт   | 1-1½<br>1½-2 |
|   | <b>Инструкции</b><br>Налейте в чашку и разогревайте в открытом виде. Поставьте чашку/кружку в центре вращающегося подноса. Оставьте в микроволновой печи на время выдержки и хорошо перемешайте. Дайте постоять 1-2 минуты.   |          |              |
| Суп (охлажденный)                                   | 250 г   | 800 Вт   | 3-3½         |
|   | <b>Инструкции</b><br>Налейте суп в глубокую керамическую тарелку. Накройте пленкой с проколотыми отверстиями. Хорошо перемешайте после разогрева. Еще раз перемешайте перед подачей на стол. Дайте постоять 2-3 минуты.   |          |              |
| Рагу<br>(охлажденное)                               | 350 г   | 600 Вт   | 5½-6½        |
|   | <b>Инструкции</b><br>Положите рагу в глубокую керамическую тарелку. Накройте пленкой с проколотыми отверстиями. Периодически перемешивайте во время разогрева и вновь перемешайте перед выдержкой и подачей на стол. Дайте постоять 2-3 минуты.                                       |          |              |
| Макаронные изделия с соусом<br>(охлажденные)        | 350 г   | 600 Вт   | 4½-5½        |
|   | <b>Инструкции</b><br>Положите макаронные изделия (например, спагетти или яичную лапшу) на мелкую керамическую тарелку. Накройте пленкой для микроволновых печей. Перемешайте перед подачей на стол. Дайте постоять 3 минут.   |          |              |
| Мучные изделия с начинкой и соусом<br>(охлажденные) | 350 г   | 600 Вт   | 5-6          |
|   | <b>Инструкции</b><br>Положите мучные изделия с начинкой (например, равиоли, тортеллини) в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Периодически перемешивайте во время разогрева и вновь перемешайте перед выдержкой и подачей на стол. Дайте постоять 3 минут. |          |              |
| Готовое блюдо<br>(охлажденное)                      | 350 г   | 600 Вт   | 5½-6½        |
|   | <b>Инструкции</b><br>Положите блюдо из 2-3 охлажденных компонентов на керамическую тарелку. Закройте его пленкой для микроволновых печей. Дайте постоять 3 минут.   |          |              |

### РАЗОГРЕВ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

**ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ:** Выложите питание в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Хорошо перемешайте после окончания разогрева! Выдержите 2-3 минуты перед кормлением. Снова перемешайте и проверьте температуру. Рекомендуемая температура должна составлять: от 30 до 40 °С.

**ДЕТСКОЕ МОЛОКО:** Налейте молоко в стерилизованную стеклянную бутылочку. Разогревайте, не накрывая крышкой. Никогда не разогревайте бутылочку вместе с соской, так как в случае перегрева бутылочка может взорваться. Встряхните как следует перед периодом выдержки, а также перед употреблением! Всегда тщательно проверяйте температуру детского молока или питания, прежде чем дать его ребенку. Рекомендуемая температура продукта: около 37 °С.

### ПРИМЕЧАНИЕ.

Во избежание ожогов необходимо особенно тщательно проверять температуру детского питания перед кормлением. Руководствуйтесь указанными в следующей таблице уровнями мощности и интервалами времени разогревания.

### Разогрев детского питания и молока

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

| Блюдо   | Размер порции   | Мощность | Время            |
|---|---|----------|------------------|
| Детское питание<br>(овощи + мясо)   | 190 г   | 600 Вт   | 30 с             |
|   | <b>Инструкции</b><br>Выложите в глубокую керамическую тарелку. Готовьте с закрытой крышкой. Перемешайте после разогрева. Перед кормлением ребенка хорошо перемешайте и тщательно проверьте температуру пищи. Дайте постоять 2-3 минуты. |          |                  |
| Детская каша<br>(крупа + молоко + фрукты)   | 190 г   | 600 Вт   | 20 с             |
|   | <b>Инструкции</b><br>Выложите в глубокую керамическую тарелку. Готовьте с закрытой крышкой. Перемешайте после разогрева. Перед кормлением ребенка хорошо перемешайте и тщательно проверьте температуру пищи. Дайте постоять 2-3 минуты. |          |                  |
| Детское молоко  | 100 мл  | 300 Вт   | 30-40 с          |
|   | 200 мл  |          | От 50 с до 1МИН. |
| <b>Инструкции</b><br>Хорошо встряхните или перемешайте и налейте в стерилизованную стеклянную бутылочку. Поставьте бутылочку в центр вращающегося подноса. Готовьте, не накрывая крышкой. Хорошо встряхните и дайте постоять не менее 3 минут. Перед кормлением ребенка хорошо встряхните бутылочку и тщательно проверьте температуру. Дайте постоять 2-3 минуты. |   |          |                  |

## РАЗМОРАЖИВАНИЕ ВРУЧНУЮ

Использование микроволн является великолепным способом размораживания продуктов. Микроволны бережно размораживают продукты за короткое время. Этот режим особенно удобен, если к вам неожиданно пришли гости.

Замороженная птица должна полностью оттаять перед приготовлением. Удалите с упаковки металлические проволоки, освободите продукт от упаковки, чтобы обеспечить отток жидкости, образующейся в процессе размораживания.

Положите замороженные продукты на блюдо, не накрывая крышкой. По истечении половины времени размораживания переверните, слейте жидкость, если она образовалась при оттаивании, и удалите потроха сразу же, как станет возможным.

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

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

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

Чтобы полностью завершить размораживание, дайте рыбе, мясу и птице постоять. Время выдержки для полного размораживания будет различным в зависимости от количества размораживаемых продуктов. См. таблицу, приведенную ниже.

**Совет.** Плоские и тонкие продукты размораживаются быстрее, чем толстые; маленькие порции размораживаются быстрее, чем большие. Помните об этом при замораживании и размораживании продуктов.

Руководствуйтесь следующей таблицей при размораживании продуктов, замороженных при температуре от -18 до -20 °С.

| Блюдо             | Размер порции  | Мощность | Время (мин.)   |
|-------------------|--|----------|----------------|
| <b>Мясо</b>       |  |          |                |
| Говяжий фарш      | 250 г<br>500 г   | 180 Вт   | 6½-7½<br>10-12 |
| Свинные бифштексы | 250 г  | 180 Вт   | 7½-8½          |
|                   | <b>Инструкции</b><br>Положите мясо на мелкое керамическое блюдо. Оберните тонкие края алюминиевой фольгой. Переверните по окончании половины времени размораживания! Дайте постоять 5-25 минуты. |          |                |

| Блюдо                                   | Размер порции  | Мощность | Время (мин.) |
|---|--|----------|--------------|
| <b>Птица</b>                            |  |          |              |
| Кусочки курицы                          | 500 г (2 шт.)  | 180 Вт   | 14½-15½      |
| Целая курица                            | 900 г  | 180 Вт   | 28-30        |
|   | <b>Инструкции</b><br>Сначала положите куски курицы кожей вниз, а целую курицу грудкой вниз на мелкое керамическое блюдо. Оберните алюминиевой фольгой тонкие части, такие как крылышки и кончики ножек. Переверните по окончании половины времени размораживания! Дайте постоять 15-40 минуты. |          |              |
| <b>Рыба</b>                             |  |          |              |
| Рыбное филе                             | 250 г (2 шт.)<br>400 г (4 шт.)   | 180 Вт   | 6-7<br>12-13 |
|   | <b>Инструкции</b><br>Положите замороженную рыбу в середину плоского керамического блюда. Расположите тонкие части под толстыми. Оберните ножки алюминиевой фольгой. Переверните по окончании половины времени размораживания! Дайте постоять 5-15 минуты.                                      |          |              |
| <b>Фрукты</b>                           |  |          |              |
| Ягоды                                   | 250 г  | 180 Вт   | 6-7          |
|   | <b>Инструкции</b><br>Разложите фрукты тонким слоем на мелком круглом стеклянном блюде (большого диаметра). Дайте постоять 5-10 минут.  |          |              |
| <b>Хлеб</b>                             |  |          |              |
| Булочки (каждая весом около 50 г)       | 2 шт.<br>4 шт.   | 180 Вт   | ½-1<br>2-2½  |
| Тосты/сэндвичи                          | 250 г  | 180 Вт   | 4½-5         |
| Немецкий хлеб (пшеничная + ржаная мука) | 500 г  | 180 Вт   | 8-10         |
|   | <b>Инструкции</b><br>Положите булочки по кругу, а хлеб - горизонтально на бумажное кухонное полотенце в центре вращающегося подноса. Переверните по окончании половины времени размораживания! Дайте постоять 5-20 минуты.   |          |              |

## ГРИЛЬ

Нагревательный элемент гриля находится под верхним сводом печи. Он работает, когда дверца закрыта, а поднос вращается. Вращение подноса обеспечивает более равномерное подрумянивание пищи. Если гриль предварительно прогреть в течение 3-4 минут, приготавливаемое блюдо подрумянится быстрее.

### Посуда для гриля:

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

### Продукты, которые можно готовить в режиме гриля:

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

### Важное замечание.

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

## СВЧ + ГРИЛЬ

Этот режим приготовления сочетает тепловое воздействие гриля и скорость приготовления, обеспечиваемую микроволнами. Он работает только тогда, когда закрыта дверца печи и вращается поднос. Благодаря вращению подноса, приготавливаемое блюдо подрумянивается равномерно. В этой модели печи есть три комбинированных режима приготовления: 600 Вт + Гриль, 450 Вт + Гриль и 300 Вт + Гриль.

### Посуда для режима СВЧ + Гриль

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

### Продукты, которые можно готовить в режиме СВЧ + Гриль:

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

### Важное замечание.

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

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

## Руководство по применению гриля для приготовления замороженных продуктов

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

| Замороженные продукты   | Размер порции  | Мощность       | 1 шаг (мин.)            | 2 шаг (мин.)        |
|---|--|----------------|-------------------------|---------------------|
| Булочки (каждая примерно 50 г)  | 2 шт.  | СВЧ + Гриль    | 300 Вт + Гриль          | Только гриль        |
|   | 4 шт.  |                | 1-1½<br>2-2½            | 1-2<br>1-2          |
| <b>Инструкции</b><br>Разложите булочки по кругу на подставке. Готовьте булочки на гриле со второй стороны, пока не образуется необходимая корочка. Дайте постоять 2-5 минуты. |  |                |                         |                     |
| Багеты + топдинг (томаты, сыр, ветчина, грибы)  | 250-300 г (2 шт.)  | 450 Вт + Гриль | 8-9                     | -                   |
|   | <b>Инструкции</b><br>Положите 2 замороженных багета рядом друг с другом на подставку. После приготовления на гриле. Дайте постоять 2-3 минуты.   |                |                         |                     |
| Гратен (овощи или картофель)  | 400 г  | 450 Вт + Гриль | 13-14                   | -                   |
|   | <b>Инструкции</b><br>Положите замороженное блюдо в круглую миску из стекла пирекс. Поставьте тарелку на полку. После приготовления на гриле. Дайте постоять 2-3 минуты.                                      |                |                         |                     |
| Макаронные изделия (трубочки с начинкой, макароны, лазанья)   | 400 г  | СВЧ + Гриль    | 300 Вт + Гриль<br>18-19 | Только гриль<br>1-2 |
|   | <b>Инструкции</b><br>Положите замороженную пасту в небольшое плоское прямоугольное блюдо из стекла пирекс. Поставьте тарелку на вращающийся поднос. После приготовления на гриле. Дайте постоять 2-3 минуты. |                |                         |                     |
| Запеченные панированные кусочки куриного филе   | 250 г  | 450 Вт + Гриль | 5-5½                    | 3-3½                |
|   | <b>Инструкции</b><br>Поставьте куриные шарики на нижнюю полку. Переверните после первого цикла.  |                |                         |                     |
| Чипсы, приготовленные в печи  | 250 г  | 450 Вт + Гриль | 9-11                    | 4-5                 |
|   | <b>Инструкции</b><br>Положите чипсы непосредственно на бумагу для выпечки на нижнюю полку.   |                |                         |                     |

### Руководство по приготовлению свежих продуктов с использованием гриля

Предварительно прогрейте гриль, включив печь в режим гриля на 3-4 минуты. Используйте указанные в таблице уровни мощности и время в качестве руководства для приготовления в режиме гриля.

| Свежие продукты   | Размер порции   | Мощность       | 1 шаг (мин.)   | 2 шаг (мин.) |
|---|---|----------------|----------------|--------------|
| Тосты   | 4 шт.<br>(по 25 г каждый)   | Только гриль   | 6-8            | 4-5½         |
|   | <b>Инструкции</b><br>Положите тосты рядом друг с другом на решетку.   |                |                |              |
| Булочки<br>(уже испеченные)   | 2-4 шт.   | Только гриль   | 2-3            | 2-3          |
|   | <b>Инструкции</b><br>Разложите булочки по кругу нижней стороной вверх на вращающемся подносе.   |                |                |              |
| Приготовленные на гриле томаты  | 200 г (2 шт.)   | СВЧ + Гриль    | 300 Вт + Гриль | Только гриль |
|   | 400 г (4 шт.)   |                | 4½-5½          | 2-3          |
|   | <b>Инструкции</b><br>Разрежьте помидоры пополам. Посыпьте их сверху сыром. Разложите их по кругу на плоском блюде из термостойкого стекла. Поставьте блюдо на решетку.                                    |                |                |              |
| Тосты по-гавайски<br>(ломтики ананаса, ветчины, сыра)   | 2 шт. (300 г)   | 450 Вт + Гриль | 3½-4           | -            |
|   | <b>Инструкции</b><br>Сначала поджарьте ломтики хлеба. Положите тосты с ингредиентами на подставку. Положите 2 тоста друг напротив друга непосредственно на полку. Дайте постоять 2-3 минуты.              |                |                |              |
| Печеный картофель   | 250 г   | 600 Вт + Гриль | 4½-5½          | -            |
|   | 500 г   |                | 8-9            | -            |
| <b>Инструкции</b><br>Разрежьте картофелины пополам. Разложите их по кругу на подставку срезами в сторону гриля. |   |                |                |              |
| Кусочки курицы  | 450-500 г<br>(2 шт.)  | 300 Вт + Гриль | 10-12          | 12-13        |
|   | <b>Инструкции</b><br>Смажьте куски курицы маслом и посыпьте специями. Разложите их по кругу, косточками в середину. При размещении 1 куса курицы не кладите его в центр полки. Дайте постоять 2-3 минуты. |                |                |              |

| Свежие продукты   | Размер порции  | Мощность       | 1 шаг (мин.)   | 2 шаг (мин.)   |
|---|--|----------------|----------------|----------------|
| Бараны котлеты/<br>биштексы<br>(среднего размера)   | 400 г (4 шт.)  | Только гриль   | 12-15          | 9-12           |
|   | <b>Инструкции</b><br>Смажьте бараны котлеты растительным маслом и специями. Положите их по кругу на подставку. После приготовления на гриле. Дайте постоять 2-3 минуты.  |                |                |                |
| Свинные биштексы  | 250 г (2 шт.)  | СВЧ + Гриль    | 300 Вт + Гриль | Только гриль   |
|   |  |                | 7-8            | 6-7            |
| <b>Инструкции</b><br>Смажьте свинные биштексы растительным маслом и специями. Положите их по кругу на подставку. После приготовления на гриле. Дайте постоять 2-3 минуты.   |  |                |                |                |
| Печеные яблоки  | 1 яблоко<br>(прибл. 200 г)   | 300 Вт + Гриль | 4-4½           | -              |
|   | 2 яблока<br>(прибл. 400 г)   |                | 6-7            | -              |
|   | <b>Инструкции</b><br>Выньте из яблок сердцевину и наполните их изюмом и вареньем. Сверху положите несколько кусочков миндаля. Положите яблоки на плоское блюдо из термостойкого стекла. Поставьте тарелку на вращающийся поднос. |                |                |                |
| Жареная курица  | 1200 г   | СВЧ + Гриль    | 450 Вт + Гриль | 300 Вт + Гриль |
|   |  |                | 22-24          | 23-25          |
| <b>Инструкции</b><br>Смажьте курицу растительным маслом и посыпьте специями. Положите курицу сначала грудкой вниз, а затем переверните грудкой вверх на термостойком блюде. Выдержите 5 минут после завершения жарки. |  |                |                |                |



## ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

### РАСТАПЛИВАНИЕ СЛИВОЧНОГО МАСЛА

Положите 50 г сливочного масла в маленькую глубокую стеклянную тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Нагревайте 30-40 секунд на уровне мощности 800 Вт, пока масло не растопится.

### РАСТАПЛИВАНИЕ ШОКОЛАДА

Положите 100 г шоколада в маленькую глубокую стеклянную тарелку. Нагревайте в течение 3-5 минут на мощности 450 Вт, пока шоколад не расплавится. Перемешайте один или два раза во время растапливания. Вынимайте, используя кухонные перчатки!

### РАСТАПЛИВАНИЕ ЗАСАХАРИВШЕГОСЯ МЕДА

Положите 20 г засахарившегося меда в маленькую глубокую стеклянную тарелку. Нагревайте 20-30 секунд на уровне мощности 300 Вт, пока мед не расплавится.

### РАСТАПЛИВАНИЕ ЖЕЛАТИНА

Замочите пластинки сухого желатина (10 г) на 5 минут в холодной воде. Слейте воду и положите желатин в маленькую тарелку из термостойкого стекла. Нагревайте 1 минуту на уровне мощности 300 Вт. Перемешайте после того, как он расплавится.

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ ГЛАЗУРИ (ДЛЯ ВЫПЕЧКИ И ПИРОЖНЫХ)

Смешайте глазурь быстрого приготовления (примерно 14 г) с 40 г сахара и 250 мл холодной воды. Готовьте, не накрывая, в миске из термостойкого стекла от 3½ до 4½ минут при мощности 800 Вт, пока глазурь не станет прозрачной. Дважды перемешайте во время приготовления.

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДЖЕМА

Положите 600 г фруктов (например, смесь ягод) в миску из термостойкого стекла с крышкой. Добавьте 300 г сахара для консервирования и тщательно перемешайте. Готовьте, накрыв крышкой, 10-12 минут на уровне мощности 800 Вт. Перемешайте несколько раз в процессе приготовления. Разложите в небольшие баночки для джема с заворачивающимися крышками. Поставьте баночки крышками вниз на 5 минут.

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПУДИНГА

Добавьте в концентрат пудинга сахар и молоко (500 мл), следуя инструкциям изготовителя концентрата, и хорошо перемешайте. Используйте миску подходящего размера из термостойкого стекла с крышкой. Готовьте, накрыв крышкой, от 6½ до 7½ минут на уровне мощности 800 Вт. Хорошо перемешайте несколько раз в процессе приготовления.

### ПОДРУМЯНИВАНИЕ МИНДАЛЯ

Разложите 30 г нарезанного миндаля ровным слоем на керамической тарелке среднего размера. Подрумянивайте от 3½ до 4½ минут на уровне мощности 600 Вт, перемешайте несколько раз. Дайте миндалю постоять 2-3 минуты в печи. Вынимайте, используя кухонные перчатки!

## УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ И КОДЫ ОШИБОК

### УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

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

#### Это нормальное явление.

- Образование конденсата внутри печи.
- Воздушный поток вокруг дверцы и корпуса.
- На дверце и корпусе присутствуют световые блики.
- Выход пара по периметру двери или из вентиляционных отверстий.

#### Печь не начинает работать при нажатии кнопки СТАРТ/+30сек.

- Плотно ли закрыта дверца?

#### Пища оказывается плохо приготовленной.

- Правильно ли установлен таймер, нажата ли кнопка **СТАРТ/+30сек**?
- Закрыта ли дверца?
- Не произошла ли перегрузка электрической сети, что привело к сгоранию плавкого предохранителя либо срабатыванию автомата защиты?

#### Продукт либо не готов, либо передержан.

- Правильно ли установлено время приготовления для данного типа пищи?
- Правильно ли установлен уровень мощности?

#### Лампочка не работает.

- Из соображений безопасности не заменяйте лампочку самостоятельно. Свяжитесь с ближайшим авторизованным центром поддержки покупателей Samsung, чтобы организовать замену лампочки квалифицированным техническим специалистом.

#### Печь создает помехи для радиоприемников и телевизоров.

- При работе печи могут наблюдаться небольшие помехи в работе радиоприемников и телевизоров. Это нормальное явление. Чтобы решить эту проблему, установите печь вдали от телевизоров, радиоприемников и антенн.
- Если микропроцессор печи обнаружит помехи, может произойти сброс индикации на дисплее. Чтобы решить эту проблему, выньте кабель питания из розетки, а затем вставьте его снова. Вновь установите время.

#### В печи наблюдается появление искр и потрескивание (образование дуги).

- Возможно, используется посуда с металлической отделкой.
- Не оставлена ли в печи вилка или другая металлическая посуда?
- Не находится ли алюминиевая фольга слишком близко к внутренним стенкам?

#### Задымление и неприятный запах при первом включении.

- Это временное явление из-за нагрева новых компонентов. Задымление и запах полностью исчезнут через 10МИНут работы. Чтобы быстрее избавиться от запаха, поместите в печь кусочек лимона или лимонный сок.

☑ Если с помощью описанных выше инструкций не удалось устранить проблему, обратитесь в местный центр по обслуживанию клиентов компании SAMSUNG. Подготовьте следующие сведения:

- Номер модели и серийный номер, обычно указаны на задней панели микроволновой печи.
- Подробные сведения о гарантии
- Четкое описание возникшей проблемы

Затем обратитесь к местному дилеру или в службу послепродажного обслуживания компании SAMSUNG.

#### КОД ОШИБКИ

##### Выводится сообщение «SE».

- Очистите кнопки и проверьте, нет ли вокруг кнопок воды. Выключите микроволновую печь и повторите настройку. Если код ошибки отобразится снова, обратитесь в местный центр обслуживания клиентов SAMSUNG.

☑ Если на дисплее отображается код, который не указан выше, или если предложенное решение не устраняет неполадку, обратитесь в местный центр обслуживания клиентов SAMSUNG.

#### ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

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

|                                   |  |
|-----------------------------------|--|
| <b>Модель</b>                     | <b>GE83*KR*-1, GE83*KR*-2, GE83*KR*-3, GE83KR*-1, GE83KR*-2, GE83KR*-3, GE83KR*-1*, GE83KR*-2*, GE83KR*-3*, GE83MR**, GE83AR*</b>  |
| <b>Источник питания</b>           | 230 В - 50 Гц  |
| <b>Потребление электроэнергии</b> | СВЧ 1200 Вт<br>Гриль 1100 Вт<br>Комбинированный режим 2300 Вт  |
| <b>Производимая мощность</b>      | 100 Вт / 800 Вт (IEC-705)  |
| <b>Рабочая частота</b>            | 2450 МГц   |
| <b>Магнетрон</b>                  | OM75P(31)  |
| <b>Метод охлаждения</b>           | Двигатель вентилятора  |
| <b>Размеры (Ш x В x Г)</b>        |  |
| Внешние                           | 489 x 275 x 372 мм<br>(GE83KR*-1, GE83KR*-1*, GE83*KR*-1)<br>489 x 275 x 376 мм<br>(GE83KR*-2, GE83KR*-2*, GE83*KR*-2)<br>489 x 275 x 370 мм<br>(GE83KR*-3, GE83KR*-3*, GE83*KR*-3)<br>489 x 275 x 356 мм (GE83MR**)<br>489 x 275 x 380 мм (GE83AR*) |
| Внутренняя камера печи            | 330 x 211 x 324 мм   |
| <b>Объем</b>                      | 23 литров  |

|                      |  |
|----------------------|--|
| <b>Модель</b>        | <b>GE83*KR*-1, GE83*KR*-2, GE83*KR*-3,<br/>GE83KR*-1, GE83KR*-2, GE83KR*-3,<br/>GE83KR*-1*, GE83KR*-2*, GE83KR*-3*,<br/>GE83MR**, GE83AR*</b>                              |
| <b>Вес<br/>Нетто</b> | Прибл. 12,5 кг<br>(GE83*KR*-1, GE83*KR*-2, GE83*KR*-3,<br>GE83KR*-1, GE83KR*-2, GE83KR*-3,<br>GE83KR*-1*, GE83KR*-2*, GE83KR*-3*,<br>GE83AR*)<br>Прибл. 13,0 кг (GE83M***) |

※ **оборудование класса I**

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



Символ «не для пищевой продукции» применяется в соответствии с техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности упаковки» 005/2011 и указывает на то, что упаковка данного продукта не предназначена для повторного использования и подлежит утилизации. Упаковку данного продукта запрещается использовать для хранения пищевой продукции.



Символ «петля Мебиуса» указывает на возможность утилизации упаковки. Символ может быть дополнен обозначением материала упаковки в виде цифрового и/или буквенного обозначения.



**Производитель :** Samsung Electronics Co., Ltd /  
Самсунг Электроникс Ко., Лтд

**Адрес производителя :**  
(Мэтан-донг) 129, Самсунг-ро, Йонгтонг-гу, Сувон-си,  
Гйонгги-до, Корея, 443-742

**Адрес мощностей производства :**  
ЛОТ 2, ЛЕБУХ 2, НОРС КЛАНГ СТРЕЙТС, ЭРИА 21,  
ИНДАСТРИАЛ ПАРК, 42000  
ПОРТ КЛАНГ, СЕЛАНГОР ДАРУЛ ЭСАН, МАЛАЙЗИЯ

**Страна производства :** Малайзия

**Импортер в России :**  
ООО «Самсунг Электроникс Рус Компани»  
Адрес: 125009, г. Москва, Россия, ул. Воздвиженка 10, 4 этаж

В СЛУЧАЕ ВОЗНИКНОВЕНИЯ ВОПРОСОВ ИЛИ КОММЕНТАРИЕВ

| СТРАНА      | ТЕЛЕФОН                                       | БЕБ-УЗЕЛ  |
|-------------|---|---|
| RUSSIA      | 8-800-555-55-55                               | www.samsung.com/ru/support  |
| GEORGIA     | 0-800-555-555                                 | www.samsung.com/support   |
| ARMENIA     | 0-800-05-555                                  |   |
| AZERBAIJAN  | 088-55-55-555                                 |   |
| KAZAKHSTAN  | 8-10-800-500-55-500(GSM: 7799, VIP care 7700) |   |
| UZBEKISTAN  | 8-10-800-500-55-500                           | www.samsung.com/kz_ru/support   |
| KYRGYZSTAN  | 8-10-800-500-55-500                           |   |
| TADJIKISTAN | 8-10-800-500-55-500                           | www.samsung.com/support   |
| MONGOLIA    | 7-800-555-55-55                               |   |
| BELARUS     | 810-800-500-55-500                            |   |
| MOLDOVA     | 0-800-614-40                                  |   |
| UKRAINE     | 0-800-502-000                                 | www.samsung.com/ua/support (Ukrainian)<br>www.samsung.com/ua_ru/support (Russian) |

DE68-04283A-00

Русский - 40