

Мікрохвильова піч

Інструкція користувача і
посібник із приготування їжі

Зверніть увагу на те, що гарантія Samsung HE поширюється на дзвінки в центр обслуговування, що стосуються пояснень щодо принципів роботи виробу, коригування неправильного встановлення виробу або чищення чи технічного обслуговування.

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

уявіть можливості

Дякуємо за придбання цього виробу компанії Samsung.

SAMSUNG

ЗМІСТ

Вказівки з техніки безпеки	3
Встановлення	10
Приладдя.....	10
Місце встановлення	10
Скляна тарілка	10
Догляд.....	11
Чищення.....	11
Заміна (ремонт)	11
Догляд за пристроєм у разі тривалого простою	11
Функції печі	12
Піч (GE83*KR*-1, GE83*KR*-2, GE83*KR*-3, GE83KR*-1, GE83KR*-2, GE83KR*-3, GE83KR*-1*, GE83KR*-2*, GE83KR*-3*).....	12
Піч (GE83MR**)	12
Піч (GE83AR*)	13
Панель керування (GE83*KR*-1, GE83*KR*-2, GE83*KR*-3, GE83KR*-1, GE83KR*-2, GE83KR*-3, GE83KR*-1*, GE83KR*-2*, GE83KR*-3*).....	13
Панель керування (GE83MR**)	14
Панель керування (GE83AR*).....	14
Використання печі	15
Як працює мікрохвильова піч.....	15
Як перевірити, чи мікрохвильова піч працює нормально	15
Встановлення часу.....	16
Приготування/Розігрівання.....	16
Рівень потужності	17
Регулювання часу приготування	17

Зупинка приготування їжі	17
Встановлення режиму заощадження електроенергії	17
ВИКОРИСТАННЯ ФУНКЦІЇ АВТОМАТИЧНОГО ПРИГОТУВАННЯ ДОМАШНІХ СТРАВ	18
РЕЖИМ АВТОМАТИЧНОГО ПРИГОТУВАННЯ ДОМАШНІХ СТРАВ.....	18
Використання режиму автоматичного швидкого розмороження.....	24
Параметри автоматичного швидкого розмороження	25
Приготування в режимі гриля.....	25
Поєднання мікрохвиль і гриля.....	26
Вибір приладдя	26
Вимкнення звукового сигналу.....	26
Блокування мікрохвильової печі для безпеки.....	27
Довідник із приготування на парі (лише для моделі GE83KR*-*X).....	27
Посібник із вибору посуду	29
Посібник із приготування їжі	30
Усунення несправностей та коди помилок	37
Усунення несправностей	37
Код помилки.....	38
Технічні характеристики	38

ВАЖЛИВІ ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

УВАЖНО ПРОЧИТАЙТЕ І ЗБЕРІГАЙТЕ ДЛЯ ДОВІДКИ В МАЙБУТНЬОМУ.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Якщо пошкоджено дверцята або ущільнювачі дверцят, піч не можна використовувати до тих пір, поки її не полагодить спеціаліст.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Для осіб, які не є спеціалістами, небезпечно проводити обслуговування та ремонт, що включає зняття кришки, яка захищає від впливу мікрохвиль.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Рідини та інші продукти не можна розігрівати в щільно закритих ємностях, оскільки вони можуть вибухнути.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Діти можуть користуватися піччю без нагляду дорослих, лише якщо попередньо отримали відповідні вказівки, можуть безпечно користуватися піччю і усвідомлюють небезпеку від неправильного користування.

Цей пристрій призначено виключно для побутового використання; його не слід використовувати у таких місцях:

- у кухонному блоці в магазині, офісі та інших робочих середовищах;
- на фермерських господарствах;
- клієнтами у готелях, мотелях та інших подібних закладах;
- у закладах, які пропонують ночівлю і сніданок.

Використовуйте лише посуд і приладдя, призначені для мікрохвильових печей.

Нагрівуючи їжу у пластиковому чи паперовому посуді, необхідно час від часу заглядати в піч, оскільки посуд може загорітися.

Ця мікрохвильова піч призначена для розігрівання продуктів і напоїв. Висушування продуктів або одягу, підігрівання подушечок для обігрівання, тапочок, губок, вологих ганчірок і подібних предметів може призвести до травмування, займання або пожежі.

Якщо побачите чи відчуєте дим, вимкніть піч і від'єднайте кабель від розетки. Не відкривайте дверцята, щоб полум'я згасло без доступу кисню.

Під час нагрівання напоїв у печі існує небезпека раптового закипання рідини, тому необхідно обережно поводитися з наповненим рідиною посудом.

Щоб запобігти опікам, вміст пляшок із молоком і баночок із дитячим харчуванням необхідно перемішувати та збовтувати, а також перевіряти його температуру перед годуванням дитини.

Не можна нагрівати в мікрохвильовій печі яйця у шкаралупі або неочищені круто зварені яйця, оскільки вони можуть вибухнути навіть після закінчення підігрівання.

Піч необхідно регулярно чистити і видаляти з неї залишки продуктів.

Якщо не підтримувати піч у чистоті, можливе пошкодження покриття печі, що призведе до скорочення терміну служби печі та може стати причиною виникнення небезпечних ситуацій.

Мікрохвильову піч слід ставити лише на шафку (яка стоїть окремо), в жодному разі не в шафку.

У мікрохвильову піч заборонено ставити продукти і напої в металевому посуді.

Слідкуйте, щоб не змістити скляну тарілку, яка обертається, коли виймаєте ємності з пристрою.

Пристрій не можна чистити гарячою парою.

Пристрій не можна мити під струменем води.

Цей пристрій не розраховано для встановлення у транспортних засобах, трейлерах тощо.

Цей пристрій не призначений для використання особами (зокрема дітьми) з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими можливостями, або особами, які не мають достатнього досвіду чи знань, якщо вони перебувають без нагляду відповідальної за їхню безпеку особи або не навчені безпечно користуватися пристроєм.

За малими дітьми слід наглядати, щоб вони не гралися пристроєм.

Діти, старші 8-ми років, особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями, чи особи, які не мають достатнього досвіду чи знань, можуть користуватися пристроєм, лише якщо перебувають під наглядом або навчені безпечно користуватись пристроєм і усвідомлюють небезпеку від неправильного користування. Не дозволяйте дітям гратися цим пристроєм. Чистити та обслуговувати пристрій діти можуть лише під наглядом дорослих.

Якщо кабель живлення пошкоджено, задля уникнення небезпеки його має замінити виробник, працівник служби обслуговування чи кваліфікований спеціаліст.

Цю піч потрібно встановлювати у правильному напрямку і на такій висоті, щоб отримати легкий доступ до камери і панелі керування.

Перш ніж використовувати піч вперше, слід підігріти в ній воду протягом 10 хвилин.

Якщо піч видає незрозумілий шум, чути запах горілого чи йде дим, негайно від'єднайте штепсель від мережі та зверніться до найближчого центру обслуговування.

Мікрохвильова піч має бути розташована так, щоб забезпечити вільний доступ до розетки.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Коли мікрохвильова піч працює в комбінованому режимі, діти можуть користуватися нею тільки під наглядом дорослих через високі температури.

Під час роботи пристрій нагрівається. Уникайте контакту з нагрівальними елементами всередині пристрою.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Доступні частини пристрою можуть сильно нагріватися під час роботи. Не підпускайте до печі малих дітей.

Не використовуйте для миття скла жорсткі абразивні миючі засоби та гострі металеві шкребки, оскільки можна подряпати поверхню, що може спричинити дроблення скла.

Не використовуйте очищувач парою.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Перед заміною лампи пристрій потрібно вимкнути, щоб уникнути небезпеки ураження електричним струмом.

Не встановлюйте пристрій за декоративними дверцятами для уникнення перегрівання.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Пристрій і його легкодоступні частини нагріваються під час використання.

Уникайте контакту з нагрівальними елементами.

Дітей до 8 років, які не перебувають під постійним наглядом дорослих, не слід підпускати до пристрою.

УВАГА. За процесом приготування їжі слід наглядати. Короткочасний процес приготування вимагає постійної уваги.

Під час роботи пристрою дверцята і зовнішня поверхня можуть сильно нагріватися.

Під час роботи доступні частини пристрою можуть сильно нагріватися.

Під час використання пристрої нагріваються.

Пристроєм не можна управляти за допомогою зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування.

Діти, старші 8-ми років, особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями, чи особи, які не мають достатнього досвіду чи знань, можуть користуватися пристроєм, лише якщо перебувають під наглядом або навчені безпечно користуватись пристроєм і усвідомлюють небезпеку від неправильного користування. Не дозволяйте дітям гратися цим пристроєм. Дітям заборонено чистити та обслуговувати цей пристрій, хіба що вони старші 8 років і перебувають під наглядом дорослих.

Слідкуйте, щоб пристрій і його кабель живлення перебували поза межами досяжності дітей молодших 8 років.

Загальні вказівки з безпеки

Будь-які зміни або ремонт пристрою повинен здійснювати лише кваліфікований спеціаліст.

Не розігрівайте рідини або продукти у щільно закритій ємності в режимі мікрохвиль. Не використовуйте для чищення печі бензол, розчинник, спиртовий засіб чи засоби, які використовують пару або воду під високим тиском.

Не встановлюйте піч: біля обігрівачів і легкозаймистих матеріалів; у місці з високим вмістом жиру, вологому або запиленому місці, під прямим сонячним промінням і водою (дощем), чи в місцях, де може витікати газ, на нерівній поверхні.

Цю піч слід належно заземлити відповідно до місцевих і національних норм. Регулярно чистьте сухою ганчіркою роз'єми і контакти вилки живлення від сторонніх речовин.

Не тягніть і не згинайте надміру кабель живлення, не ставте на нього важкі предмети.

Якщо є витік газу (пропану, зрідженого нафтового газу тощо), негайно провітрьте приміщення. Не торкайтесь кабелю живлення.

Не торкайтесь кабелю живлення мокрими руками.

Не виймайте вилку кабелю живлення з розетки, коли піч працює.

Не вставляйте в отвори печі пальці чи інші сторонні предмети. Якщо в піч потрапить сторонній предмет, вийміть вилку кабелю живлення з розетки і зверніться в місцевий центр обслуговування Samsung.

Не тисніть надмірно та не стукайте по печі.

Не ставте піч на ламкі предмети.

Упевніться, що напруга, частота і струм мережі відповідають технічним характеристикам пристрою.

Надійно вставляйте вилку кабелю живлення в розетку. Не використовуйте адаптер для кількох штепселів, кабель-подовжувач або електричний трансформатор.

Не підвішуйте кабель живлення на металеві предмети. Упевніться, що кабель живлення прокладений між предметами чи позаду печі.

Не використовуйте пошкоджену вилку, кабель живлення або ненадійно закріплену розетку. Якщо вилка чи кабель живлення пошкоджені, зверніться в місцевий центр обслуговування Samsung.

Не лейте і не розпилюйте воду на або у піч.

Не ставте предмети на або всередину печі, на дверцята печі.

Не розпилюйте летючі речовини, наприклад інсектициди, на поверхню печі. Не зберігайте легкозаймисті матеріали в печі. Оскільки випари спирту можуть контактувати з гарячими частинами печі, будьте обережні, коли нагріваєте їжу чи напої, які містять спирт.

Діти можуть вдаритись чи притиснути пальці дверцятами. Тримайте дітей подалі, коли відкриваєте/закриваєте дверцята.

Попередження щодо мікрохвиль

Під час нагрівання напоїв у печі існує небезпека раптового закипання рідини, тому необхідно обережно поводитися з наповненим рідиною посудом. Завжди давайте напоям постояти щонайменше 20 секунд, перш ніж пити їх. Якщо потрібно, помішуйте напій під час розігрівання. Завжди помішуйте напій після розігрівання. У разі опіку дотримуйтеся цих інструкцій із надання першої допомоги.

1. Занурте обпечене місце в холодну воду щонайменше на 10 хвилин.
2. Накладіть на обпечену ділянку чисту суху пов'язку.
3. Не наносьте на обпечену ділянку жодних кремів, олій чи лосьйонів.

Не кладіть піддон чи решітку у воду відразу після приготування, оскільки так можна їх пошкодити.

Не використовуйте піч для приготування страв у фритюрі, оскільки температуру олії контролювати неможливо. Може статися раптове закипання гарячої олії.

Правила техніки безпеки для мікрохвильової печі

Використовуйте лише посуд, призначений для мікрохвильових печей. Не використовуйте металеві контейнери, посуд із золотистою чи сріблястою оправою, шампури тощо.

Знімайте металеві затискачі. Може виникнути електричний розряд.

Не використовуйте піч для сушіння газет чи одягу.

Невелику кількість їжі ставте на недовгий час, щоб не перегріти її і щоб вона не закипала.

Тримайте кабель живлення і його вилку подалі від води і джерел тепла.

Щоб уникнути ризику вибуху, не нагрівайте яйця у шкаралупі або цілі круто зварені яйця. Не нагрівайте герметично закриті контейнери, горіхи, помідори тощо.

Не накривайте вентиляційні отвори тканиною або папером. Може статися займання. Піч може перегрітись і вимкнутись автоматично; піч не працюватиме, поки достатньо не охолоне.

Коли виймаєте страви з печі, завжди використовуйте спеціальні рукавиці. Помішуйте рідину під час розігрівання або після розігрівання і дайте їй охолонути щонайменше 20 секунд, щоб запобігти її раптовому закипанню.

Відкривайте дверцята, стоячи на відстані витягнутої руки від печі, щоб запобігти отриманню опіків від гарячого повітря або пари, що виходять із печі.

Не вмикайте піч, коли вона порожня. З метою безпеки піч автоматично вимкнеться через 30 хвилин. Рекомендовано постійно зберігати склянку води всередині печі для поглинання мікрохвильової енергії у випадку випадкового увімкнення печі.

Встановлюйте піч, дотримуючись належної відстані від стіни чи інших предметів, як зазначено в цьому посібнику (дивіться розділ «Встановлення мікрохвильової печі»).

Будьте уважні, коли підключаєте інші електропристрої до розетки біля печі.

Правила техніки безпеки для режиму мікрохвиль

Недотримання цих запобіжних заходів може призвести до шкідливого впливу мікрохвильового випромінювання на організм.

- Не вмикайте піч, якщо дверцята відкриті. Не використовуйте піч із зіпсованими блокувальними контактами (замками дверцят). Не вставляйте нічого в отвори блокувальних контактів.
 - Не вставляйте нічого між дверцятами та передньою панеллю печі і не допускайте накопичення часточок продуктів або миючих засобів на ущільнювальних поверхнях. Підтримуйте дверцята та їх ущільнювальні поверхні в чистоті, протираючи їх після кожного використання печі спочатку вологою, а потім м'якою сухою ганчіркою.
 - Не вмикайте піч, якщо вона несправна. Використовуйте піч лише після того, як її оглянув кваліфікований спеціаліст.
- Важлива інформація:** дверцята печі мають надійно закриватись. Дверцята не мають бути зігнутими; завіси дверцят не мають бути поламани чи послаблені; ущільнювачі дверцят та ущільнювальні поверхні не мають бути пошкодженими.
- Усі налаштування та ремонт повинен виконувати кваліфікований спеціаліст.

Обмеження гарантії

Компанія Samsung буде стягувати плату за ремонт у випадку заміни аксесуарів або ремонту косметичних дефектів, якщо пошкодження пристрою або аксесуару сталися з вини користувача. Елементи, які підпадають під цю умову:

- зігнуті, подряпані чи поламані дверцята, ручки, зовнішня панель чи панель керування;
- зламаний або відсутній піддон, напрямний ролик, муфта або решітка-гриль. Використовуйте цю піч лише за призначенням, як описано в цьому посібнику. Попередження та важлива інформація з техніки безпеки, викладені в цьому посібнику, не описують усі можливі умови та ситуації, які можуть трапитись. Під час встановлення, обслуговування й експлуатації цієї печі користувач повинен керуватися здоровим глуздом та бути уважним і обережним.

Ці інструкції стосуються різних моделей мікрохвильових печей, тому характеристики вашої печі можуть дещо відрізнятись від описаних у цьому посібнику, а також не всі знаки попередження можуть стосуватися вашої печі. У разі виникнення запитань чи проблем звертайтеся у місцевий центр обслуговування Samsung або шукайте додаткову інформацію та технічну підтримку на веб-сайті www.samsung.com.

Використовуйте цю піч виключно для розігрівання їжі. Вона призначена лише для побутового використання. Не нагрівайте тканини будь-якого типу чи пакети із зернами. Виробник не нестиме відповідальності за шкodu, яка виникла внаслідок неналежного або неправильного використання печі.

Щоб уникнути псування поверхні печі і небезпечних ситуацій, завжди підтримуйте піч у чистоті і хорошому стані.

Визначення групи, до якої належить виріб

Цей виріб є пристроєм 2-ї групи класу В, що працює в діапазоні ISM. Друга група включає всі пристрої, які працюють у діапазоні ISM, у яких виробляється та/або використовується радіочастотна енергія у вигляді електромагнітного випромінювання для обробки матеріалів, а також електроерозійні верстати (EDM) та пристрої для електродугового зварювання.

Пристрої класу В призначені для побутового використання та в установках, під'єднаних до побутової електромережі з низькою напругою.

Правильна утилізація виробу (Відходи електричного та електронного обладнання)



(Стосується країн, в яких запроваджено системи розподіленої утилізації)

Ця позначка на виробі, аксесуарах або в документації до них вказує, що виріб, а також відповідні електронні аксесуари (наприклад, зарядний пристрій, гарнітура, USB-кабель) не можна викидати разом із побутовим сміттям після завершення терміну експлуатації. Щоб запобігти можливій шкоді довкіллю або здоров'ю людини через неконтрольовану утилізацію, утилізуйте це обладнання окремо від інших видів відходів, віддаючи його на переробку та уможливаючи таким чином повторне використання матеріальних ресурсів. Фізичні особи можуть звернутися до продавця, у якого було придбано виріб, або до місцевого урядового закладу, щоб отримати відомості про місця та способи нешкідливої для довкілля вторинної переробки виробу.


Корпоративним користувачам слід звернутися до свого постачальника та перевірити правила й умови договору про придбання. Цей виріб потрібно утилізувати окремо від інших промислових відходів.

ВСТАНОВЛЕННЯ

ПРИЛАДДЯ

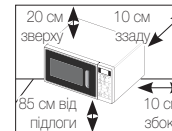
Залежно від придбанної моделі в комплекті постачаються декілька аксесуарів, які можна використовувати в різний спосіб.

	<p>1. Роликова опора, яка кріпиться в центрі печі. Призначення: Роликова опора підтримує скляну тарілку.</p>
	<p>2. Скляна тарілка, яку ставлять на роликову опору так, щоб центр був з'єднаний із муфтою. Призначення: Скляна тарілка служить як поверхня для приготування; її можна легко вийняти і почистити.</p>
	<p>3. Решітка для гриля, яку ставлять на скляну тарілку. Призначення: Металеву решітку можна використовувати для приготування в режимі гриля і в комбінованому режимі.</p>
	<p>4. Пароварка, дивіться стор. 27-28. (лише для моделей GE83KR*-*X). Призначення: Для режиму приготування на парі використовуйте пластикову пароварку.</p>

 **НЕ** можна користуватися мікрохвильовою піччю, якщо не встановлено роликову опору і скляну тарілку.

МІСЦЕ ВСТАНОВЛЕННЯ

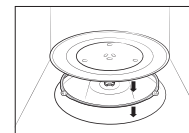
- Виберіть пласку, рівну поверхню на висоті приблизно 85 см від підлоги. Поверхня має витримувати вагу печі.
- Забезпечте простір для вентиляції: не менше 10 см позаду і з боків та 20 см згори.



- Не встановлюйте піч у спекотному або вологому місці, наприклад поряд з іншими печами або обігрівачами.
- Дотримуйтеся технічних вимог щодо живлення для цієї печі. Використовуйте лише схвалений кабель-подовжувач, якщо такий потрібний.
- Перед першим використанням печі протріть внутрішні поверхні та ущільнювач дверцят вологою ганчіркою.

СКЛЯНА ТАРІЛКА

Вийміть із печі всі пакувальні матеріали. Встановіть роликову опору і скляну тарілку. Упевніться, що тарілка вільно обертається.



ДОГЛЯД

ЧИЩЕННЯ

Чистьте піч регулярно, що уникнути накопичення бруду на поверхні або всередині печі. Звертайте увагу на дверцята, ущільнювачі дверцят, скляну тарілку та роликову опору (лише для відповідних моделей).

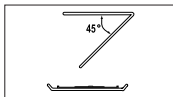
Якщо дверцята не відкриваються чи не закриваються належним чином, спершу перевірте, чи не накопився бруд на ущільнювачі дверцят. Для чищення внутрішньої та зовнішньої поверхні печі використовуйте м'яку ганчірку, змочену в мильній воді. Сполосніть і ретельно висушіть піч.

Видалення стійких забруднень із неприємним запахом усередині печі

1. Поставте горняtko з розведеним лимонним соком посередині скляної тарілки порожньої печі.
2. Нагрівайте піч 10 хвилин за максимального рівня потужності.
3. Після завершення циклу зачекайте, поки піч охолоне. Тоді відчиніть дверцята і почистьте камеру печі.

Чищення внутрішньої поверхні моделей з обертовим нагрівальним елементом

Щоб почистити верхню частину камери, опустіть верхній нагрівальний елемент на 45°, як показано на малюнку. Так чистити верхню частину камери буде зручніше. Після завершення чищення встановіть верхній нагрівальний елемент на місце.



⚠ УВАГА

- Підтримуйте дверцята і ущільнювачі дверцят у чистоті і перевіряйте, чи належним чином відчиняються та зачиняються дверцята. Інакше строк служби печі може бути коротшим.
- Слідкуйте, щоб не пролити воду у вентиляційні отвори печі.
- Не використовуйте для чищення печі абразивні або хімічні речовини.
- Після кожного використання печі чистьте камеру м'яким миючим засобом, коли піч охолоне.

ЗАМІНА (РЕМОНТ)

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Ця піч не має внутрішніх частин, які може зняти користувач. Не намагайтеся замінити частину або ремонтувати піч самотужки.

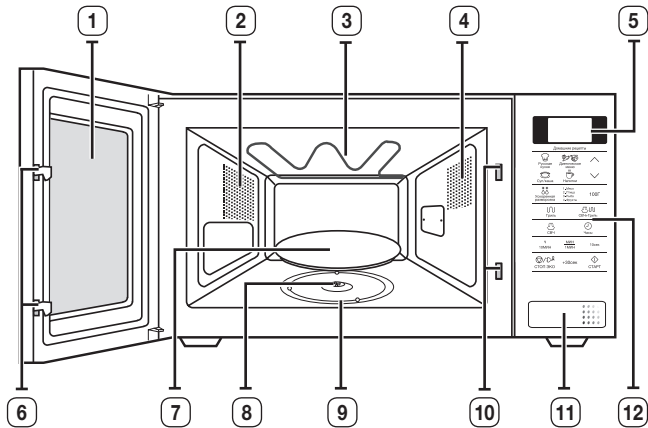
- У разі виникнення проблем із завісами, ущільнювачем та/або дверцятами зверніться до кваліфікованого техника або в місцевий центр обслуговування Samsung щодо технічної підтримки.
- З питань заміни лампочки звертайтеся до місцевого центру обслуговування Samsung. Не замінійте її самотужки.
- У разі виникнення проблем із корпусом печі спершу від'єднайте кабель живлення від розетки, а тоді зверніться в місцевий центр обслуговування Samsung.

ДОГЛЯД ЗА ПРИСТРОЄМ У РАЗІ ТРИВАЛОГО ПРОСТОЮ

Якщо ви не використовуватимете піч тривалий час, від'єднайте кабель живлення від розетки і перемістіть піч у сухе, незаплене місце. Пил і волога, які накопичуються всередині печі, можуть негативно вплинути на її роботу.

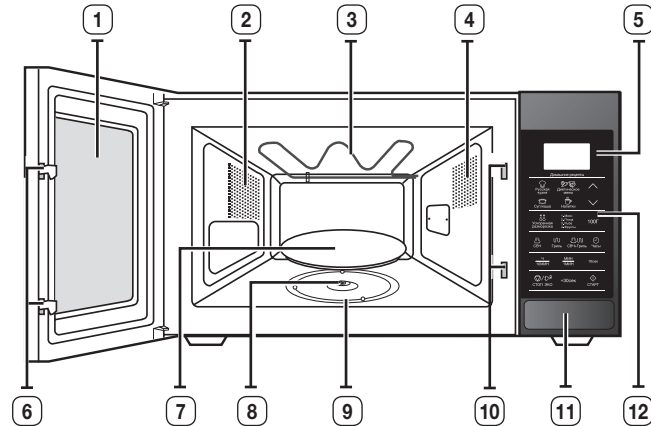
функції печі

ПІЧ (GE83*KR*-1, GE83*KR*-2, GE83*KR*-3, GE83KR*-1, GE83KR*-2, GE83KR*-3, GE83KR*-1*, GE83KR*-2*, GE83KR*-3*)



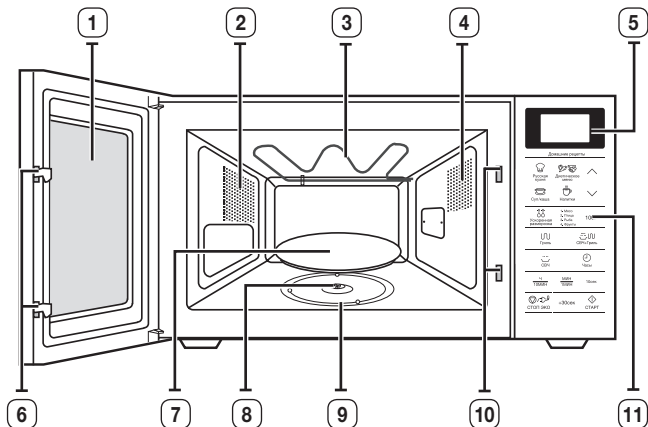
- | | |
|------------------------|-----------------------------------|
| 1. ДВЕРЦЯТА | 7. СКЛЯНА ТАРІЛКА |
| 2. ВЕНТИЛЯЦІЙНІ ОТВОРИ | 8. МУФТА |
| 3. ГРИЛЬ | 9. РОЛИКОВА ОПОРА |
| 4. ОСВІТЛЕННЯ | 10. ОТВОРИ БЛОКУВАЛЬНИХ КОНТАКТІВ |
| 5. ДИСПЛЕЙ | 11. КНОПКА ВІДКРИВАННЯ ДВЕРЦЯТ |
| 6. ЗАМКИ ДВЕРЦЯТ | 12. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ |

ПІЧ (GE83MR**)



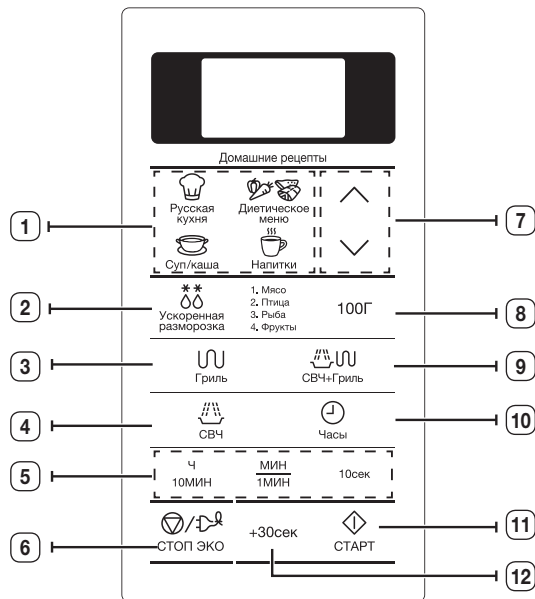
- | | |
|------------------------|-----------------------------------|
| 1. ДВЕРЦЯТА | 7. СКЛЯНА ТАРІЛКА |
| 2. ВЕНТИЛЯЦІЙНІ ОТВОРИ | 8. МУФТА |
| 3. ГРИЛЬ | 9. РОЛИКОВА ОПОРА |
| 4. ОСВІТЛЕННЯ | 10. ОТВОРИ БЛОКУВАЛЬНИХ КОНТАКТІВ |
| 5. ДИСПЛЕЙ | 11. КНОПКА ВІДКРИВАННЯ ДВЕРЦЯТ |
| 6. ЗАМКИ ДВЕРЦЯТ | 12. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ |

ПІЧ (GE83AR*)



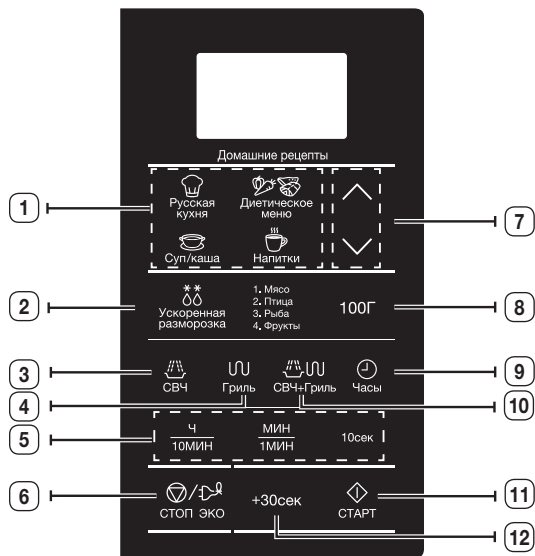
- | | |
|------------------------|-----------------------------------|
| 1. ДВЕРЦЯТА | 7. СКЛЯНА ТАРИЛКА |
| 2. ВЕНТИЛЯЦІЙНІ ОТВОРИ | 8. МУФТА |
| 3. ГРИЛЬ | 9. РОЛИКОВА ОПОРА |
| 4. ОСВІТЛЕННЯ | 10. ОТВОРИ БЛОКУВАЛЬНИХ КОНТАКТІВ |
| 5. ДИСПЛЕЙ | 11. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ |
| 6. ЗАМКИ ДВЕРЦЯТ | |

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



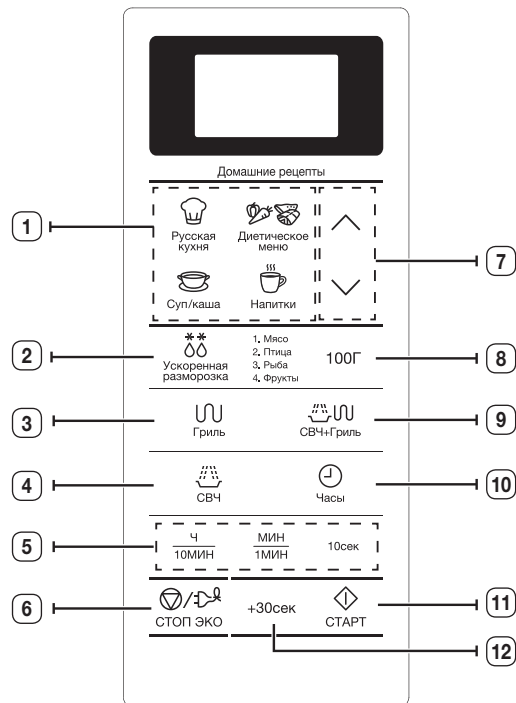
- | | |
|---|---------------------------------------|
| 1. ДОМАШНІ РЕЦЕПТИ | 7. КНОПКА ВГОРУ/ВНИЗ |
| 2. ВИБІР РЕЖИМУ АВТОМАТИЧНОГО ШВИДКОГО РОЗМОРОЖЕННЯ | 8. ВИБІР ВАГИ ПРОДУКТІВ |
| 3. КНОПКА ВИБОРУ РЕЖИМУ ГРИЛЯ | 9. КНОПКА ВИБОРУ КОМБІНОВАНОГО РЕЖИМУ |
| 4. КНОПКА НАЛАШТУВАННЯ РІВНЯ ПОТУЖНОСТІ | 10. КНОПКА ВСТАНОВЛЕННЯ ЧАСУ |
| 5. КНОПКА НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ | 11. КНОПКА ПУСКУ |
| 6. КНОПКА ЗУПИНКИ/РЕЖИМУ ЗАОЩАДЖЕННЯ ЕЛЕКТРОЕНЕРГІЇ | 12. КНОПКА +30с |

ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ (GE83MR**)



- | | |
|---|--|
| 1. ДОМАШНІ РЕЦЕПТИ | 7. КНОПКА ВГОРУ/ВНИЗ |
| 2. ВИБІР РЕЖИМУ АВТОМАТИЧНОГО ШВИДКОГО РОЗМОРОЖЕННЯ | 8. ВИБІР ВАГИ ПРОДУКТІВ |
| 3. КНОПКА НАЛАШТУВАННЯ РІВНЯ ПОТУЖНОСТІ | 9. КНОПКА ВСТАНОВЛЕННЯ ЧАСУ |
| 4. КНОПКА ВИБОРУ РЕЖИМУ ГРИЛЯ | 10. КНОПКА ВИБОРУ КОМБІНОВАНОГО РЕЖИМУ |
| 5. КНОПКА НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ | 11. КНОПКА ПУСКУ |
| 6. КНОПКА ЗУПИНКИ/РЕЖИМУ ЗАОЩАДЖЕННЯ ЕЛЕКТРОЕНЕРГІЇ | 12. КНОПКА +30с |

ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ (GE83AR*)



- | | |
|---|---------------------------------------|
| 1. ДОМАШНІ РЕЦЕПТИ | 7. КНОПКА ВГОРУ/ВНИЗ |
| 2. ВИБІР РЕЖИМУ АВТОМАТИЧНОГО ШВИДКОГО РОЗМОРОЖЕННЯ | 8. ВИБІР ВАГИ ПРОДУКТІВ |
| 3. КНОПКА ВИБОРУ РЕЖИМУ ГРИЛЯ | 9. КНОПКА ВИБОРУ КОМБІНОВАНОГО РЕЖИМУ |
| 4. КНОПКА НАЛАШТУВАННЯ РІВНЯ ПОТУЖНОСТІ | 10. КНОПКА ВСТАНОВЛЕННЯ ЧАСУ |
| 5. КНОПКА НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ | 11. КНОПКА ПУСКУ |
| 6. КНОПКА ЗУПИНКИ/РЕЖИМУ ЗАОЩАДЖЕННЯ ЕЛЕКТРОЕНЕРГІЇ | 12. КНОПКА +30с |

ВИКОРИСТАННЯ ПЕЧІ

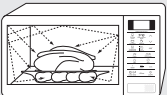
ЯК ПРАЦЮЄ МІКРОХВИЛЬОВА ПІЧ


Мікрохвилі – це електромагнітні хвилі високої частоти. Енергія, яку вони несуть, дозволяє готувати та підігрівати їжу, не змінюючи ні її вигляду, ні кольору.

Мікрохвильову піч можна використовувати для:

- розморожування продуктів
- швидкого підігрівання/приготування їжі;
- приготування їжі

Принципи приготування їжі.

	1. Хвилі, які виробляє магнетрон, рівномірно розповсюджуються на їжу, яка обертається на скляній тарілці. Таким чином, їжа готується рівномірно з усіх боків.
	2. Мікрохвилі проникають у їжу на глибину до 2,5 см. Далі приготування продовжується завдяки тому, що тепло розсіюється всередині їжі.
	3. Час приготування їжі може бути різним залежно від рецепту та властивостей продуктів. Зокрема: <ul style="list-style-type: none">• кількості та густини;• вмісту води;• початкової температури (охладжена страва чи кімнатної температури).

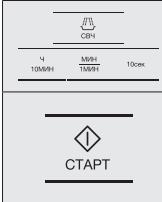
 Оскільки страва всередині готується завдяки розсіюванню тепла, то приготування триває навіть після того, як страву вийнято з печі. Тому потрібно дотримуватися часу витримки, який вказано у рецептах страв і цій інструкції, щоб отримати:


- рівномірно приготовану страву до самої середини;
- однакову температуру продуктів у всіх частинах.

ЯК ПЕРЕВІРИТИ, ЧИ МІКРОХВИЛЬОВА ПІЧ ПРАЦЮЄ НОРМАЛЬНО

Ці прості вказівки допоможуть вам у будь-який момент перевірити, чи піч працює нормально. Відкрийте дверцята печі, натиснувши велику кнопку у нижньому правому куті панелі керування.

Поставте посудину з водою на скляну тарілку. Потім закрийте дверцята.

	1. Натисніть кнопку СВЧ (Рівень потужності) і встановіть час роботи від 4 до 5 хвилин, натиснувши кнопку 1МИН (1 хв.) потрібну кількість разів.
	2. Натисніть кнопку СТАРТ (Пуск) . Результат: Піч нагріватиме воду впродовж 4-5 хвилин. Після цього вода повинна закипіти.


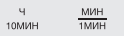

 Піч потрібно підключити до відповідної настінної розетки. У печі має бути встановлена скляна тарілка. Якщо вибрати рівень потужності, нижчий за максимальний, потрібно буде більше часу для того, щоб вода закипіла.

ВСТАНОВЛЕННЯ ЧАСУ

Придбана вами мікрохвильова піч має вмонтований годинник. Після подачі живлення на дисплеї автоматично з'явиться індикація «:0», «88:88» або «12:00». Встановіть поточний час. Час може відображатися як у 24-годинному, так і в 12-годинному форматі. Годинник необхідно налаштувати

- коли вперше встановлюєте придбану мікрохвильову піч;
- після збою електроживлення.




Не забудьте перевстановити годинник у разі переходу з літнього часу на зимовий, і навпаки.


 Часи	1. Щоб показувати час у... 24-годинному форматі. 12-годинному форматі.
	2. Встановіть годину за допомогою кнопки «Ч» (год.), а хвилини за допомогою кнопки «МИН» (хв.).
 Часи	3. Коли відобразиться потрібний час, знову натисніть кнопку Часи (Годинник) та увімкніть годинник. Результат: Час відображається постійно, навіть коли ви не користуєтеся мікрохвильовою піччю.

ПРИГОТУВАННЯ/РОЗІГРІВАННЯ

Нижче пояснено, як правильно приготувати або розігріти їжу. **ЗАВЖДИ** перевіряйте встановлені вами режими, перед тим як залишити піч без нагляду.

Спершу помістіть їжу в центр скляної тарілки. Потім закрийте дверцята.

	1. Натисніть кнопку СВЧ (Рівень потужності) . Результат: На дисплеї відобразиться індикація 800 Вт (максимальна потужність приготування). Виберіть відповідний рівень потужності ще раз натиснувши кнопку СВЧ (Рівень потужності) , доки на дисплеї не з'явиться необхідний рівень потужності у ватах. Дивіться таблицю рівнів потужності на наступній сторінці.
	2. Встановіть необхідний час приготування за допомогою кнопок 10МИН (10 хв.) , 1МИН (1 хв.) та 10сек (10 с) .
	3. Натисніть кнопку СТАРТ (Пуск) . Результат: Всередині печі засвітиться світло, і тарілка почне крутитися. 1) Починається приготування їжі, і коли воно завершиться, піч подасть чотири звукові сигнали. 2) Перед цим тричі лунатиме звуковий сигнал, що нагадує про закінчення приготування (по одному з інтервалом в одну хвилину). 3) На дисплеї знову з'явиться відображення поточного часу.

 **Ніколи** не вмикайте порожню мікрохвильову піч.

РІВЕНЬ ПОТУЖНОСТІ

Можна вибрати один із нижченаведених рівнів потужності.

Рівень потужності	Вихідна потужність	
	МІКРОХВИЛІ	ГРИЛЬ
ВИСОКИЙ	800 Вт	-
ВИЩЕ СЕРЕДНЬОГО	600 Вт	-
СЕРЕДНІЙ	450 Вт	-
НИЖЧЕ СЕРЕДНЬОГО	300 Вт	-
РОЗМОРОЖЕННЯ	180 Вт	-
НИЗЬКИЙ/НЕ ДАВАТИ ОХОЛОНУТИ	100 Вт	-
ГРИЛЬ	-	1100 Вт
КОМБІ I	600 Вт	1100 Вт
КОМБІ II	450 Вт	1100 Вт
КОМБІ III	300 Вт	1100 Вт

- Якщо вибрати вищий рівень потужності, то час приготування необхідно зменшити.
- Якщо вибрати нижчий рівень потужності, то час приготування необхідно збільшити.

РЕГУЛЮВАННЯ ЧАСУ ПРИГОТУВАННЯ

Ви можете збільшити залишений час приготування, натискаючи кнопку «+30сек (+30с)» по одному разу для кожних 30 секунд, які ви хочете додати.

	1. Натисніть кнопку +30сек (+30с) по одному разу для кожних 30 секунд, які ви хочете додати.
	2. Натисніть кнопку СТАРТ (Пуск) .

ЗУПИНКА ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ

Зупинити процес приготування можна в будь-який час, щоб проконтролювати приготування їжі.

	1. Щоб призупинити тимчасово Відкрийте дверцята. Результат: Приготування їжі зупиняється. Щоб продовжити приготування, закрийте дверцята і знову натисніть кнопку СТАРТ (Пуск) .
	2. Щоб зупинити повністю Натисніть кнопку СТОП (Зупинити) . Результат: Приготування їжі припиняється. Щоб скасувати задані параметри режиму приготування, знову натисніть кнопку СТОП (Зупинити) .

- Щоб скасувати будь-які задані параметри до початку приготування, просто натисніть кнопку **СТОП (Зупинити)**.

ВСТАНОВЛЕННЯ РЕЖИМУ ЗАОЩАДЖЕННЯ ЕЛЕКТРОЕНЕРГІЇ




Піч обладнано функцією заощадження електроенергії. Ця система дозволяє заощадити електроенергію, коли піч не використовується.

	<ul style="list-style-type: none">Натисніть кнопку ЕКО (Енергозбереження).Щоб скасувати режим заощадження електроенергії, відкрийте дверцята і натисніть будь-яку кнопку. На екрані відобразиться поточний час. Піч готова до використання.
--	--

- Автоматична функція заощадження електроенергії**
Якщо ви не виберете жодної функції, коли пристрій перебуває посеред процесу налаштування або увімкнено тимчасовий режим зупинки, функцію буде скасовано, і за 25 хвилин з'явиться годинник. Індикатор печі вимкнеться за 5 хвилин після того, як відкриються дверцята.

ВИКОРИСТАННЯ ФУНКЦІЇ АВТОМАТИЧНОГО ПРИГОТУВАННЯ ДОМАШНІХ СТРАВ

Час приготування в режимі автоматичного приготування домашніх страв встановлюється автоматично. Страву можна обрати шляхом вибору однієї з програм в меню «Домашні рецепти» після чого натиснувши кнопки **ВГОРУ/ВНИЗ** необхідну кількість разів. Спочатку викладіть продукти на середину скляної тарілки і закрийте дверцята.

	<p>1. Натисніть кнопку з необхідною програмою в меню Домашні рецепти.</p>
	<p>2. Натискайте кнопки ВГОРУ/ВНИЗ для обрання потрібного рецепту.</p>
	<p>3. Натисніть кнопку СТАРТ (Пуск). Результат: Після завершення: 1) Пліч подасть чотири звукові сигнали. 2) Три рази пролунає звуковий сигнал, що нагадує про закінчення приготування (з інтервалом в одну хвилину). 3) На дисплеї знову з'явиться відображення поточного часу.</p>

 Використовуйте лише безпечний для мікрохвильової печі посуд.

РЕЖИМ АВТОМАТИЧНОГО ПРИГОТУВАННЯ ДОМАШНІХ СТРАВ

У даній таблиці представлено 4 різні програми автоматичного приготування домашніх страв з рекомендаціями стосовно кількості продуктів, часу витримки та супутніх інструкцій.

1. Російське меню

Код/Продукти	Розмір порції	Складники
1 Омлет	130-135 г	Яйце – 3 шт., молоко – 30 мл, сіль – 2 г
	Вказівки Збийте яйця із молоком і сіллю, а потім вилийте суміш на тарілку. Увімкніть програму.	
2 Сосиски з консервованим горошком	Сосиски – 2 шт. Гарячий горошок – 132 г	Сосиски – 2 шт. по 50 г, масло – 5 г, консервовані горошок – 135 г (суха вага)
	Вказівки У тарілку покладіть проколоті сосиски без обгортки, збоку покладіть масло. Зверху на масло викладіть горошок. Увімкніть програму.	
3 Кекс	180 г	Цукор – 45 г, ванільний цукор – 5 г, масло – 40 г, яйце – 1/2 шт., молоко – 30 мл, порошок для печива – 3 г, борошно – 100 г
	Вказівки Ретельно змішайте цукор, ванільний цукор і масло. Додайте збите яйце. Додайте всі інші складники. Покладіть суміш у посудину, змащену маслом. Увімкніть програму. Перш ніж виймати кекс із посудини, почекайте, поки він вистигне.	
4 Лимонні кульки з пісочного тіста	190 г (5 шт.)	Борошно – 100 г, масло – 50 г, цукор – 40 г, жовток – 1/2 шт., тепла вода – 1 стол. ложка, лимонна цедра; для глазурі: жовток – 1 шт., цукрова пудра – 3-5 г
	Вказівки Ретельно змішайте всі складники. Сформуєте п'ять кульок. Покладіть їх на вощений папір. Поставте усе на скляну тарілку. Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, змастіть жовтком верх кульок, посипте цукром-пудрою і продовжуйте приготування. Дайте кулькам вистигнути.	

Код/Продукти	Розмір порції	Складники
5 Сирники	2 по 95 г	Кисломолочний сир – 90-100 г, борошно – 10 г, цукор (ванільний) – 10 г, сіль – 0,5 г, яйце – ¼ шт., масло – 5-10 г (для змащування)
	Вказівки Ретельно змішайте всі складники, крім масла. Сформуйте два круглі плескати сирники. Змастіть сирники маслом. Покладіть їх на вощений папір на решітку для гриля. Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, переверніть сирники і продовжуйте приготування страви.	
6 Сирний тост	40-60 г	Хліб для тостів – 2 шт. по 26–28 г, сир – 2 шм. по 20 г
	Вказівки Покладіть два тости на решітку для гриля. Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, переверніть тости і накрийте їх сиром. Потім продовжте приготування.	
7 Сир у панірувальних сухарях	125 г (5 шт.)	Сир – 125 г (4-5 шт. по 25 г кожен), яйце – ½ шт, панірувальні сухарі – 3-5 г
	Вказівки Поріжте сир квадратами розміром 5 x 5 см. Обкачайте у жовтку і сухарях. Попередньо розігрійте мікрохвильову піч протягом 5 хв. у режимі гриля. Покладіть сир на вощений папір. Розмістіть його на решітці для гриля. Увімкніть програму.	
8 Риба по-московськи	270 г	(1) Шампінйони – 30 г, філе судака – 150 г, олія – 5 г (2) Сметана – 30 г (по 15 г на 2 шматки) (3) Запечена картопля, нарізана кружальцями – 2 шт. по 60-70 г, сіль – 5 г, білий мелений перець – ½ г, тертий сир – 25 г
	Вказівки Покладіть гриби у миску, збоку покладіть рибу. Скропіть олією (1). Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, налейте половину сметани в керамічну миску (в центр) (2). Покладіть зверху гриби. На них викладіть рибу. Додайте приправи. Навколо риби викладіть нарізану картоплю. Картоплю посипте тертим сиром (3). Потім продовжте приготування	

Код/Продукти	Розмір порції	Складники
9 Стейк із лосося на грилі	150-170 г	Стейк із лосося з кістками і шкірою – 200-250 г, сіль – 1 г, лимон – 15 г (витиснути сік), олія – 5 г
	Вказівки Приправте стейк із лосося, скропіть його олією. Покладіть на тарілку. Поставте тарілку на решітку для гриля. Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, переверніть стейк. Потім продовжте приготування.	
10 Курячі ніжки з чорносливом	325 г 2 шт.	Нарізана соломкою цибуля – 15 г, нарізана соломкою морква – 20 г, курячі ніжки – 2 шт. (160-180 г), чорнослив – 5-7 шт. (50 г), курячий бульйон або вода із сухим концентратом – 150 мл
	Вказівки Покладіть у миску цибулю та моркву. Зверху покладіть курячі ніжки, чорнослив і залийте бульйоном. Поставте тарілку в мікрохвильову піч. Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, переверніть ніжки і продовжуйте приготування страви.	
11 Свиняча шия з гірчичним соусом	250 г	(1) Свиняча шия – 150 г, морква терта – 20 г, нарізана соломкою цибуля – 20 г, курячий бульйон або вода із сухим концентратом – 100 мл (2) Для приготування соусу: борошно – 5 г, діжонська гірчиця – 20 г, сметана – 30 г, вода – 50 мл
	Вказівки Поріжте м'ясо довгими скибками, підготуйте овочі і додайте курячий бульйон (1). Викладіть у тарілку. Ретельно перемішайте, поставте в піч і увімкніть програму. Змішайте всі складники для соусу (2). Коли пролунає звуковий сигнал, влийте соус у бульйон із м'ясом, перемішайте і продовжуйте приготування страви.	
12 Форель, запечена з овочами	210-240 г	Масло – 5 г, нарізана соломкою морква – 35 г, нарізана соломкою цибуля – 25 г, подрібнений часник – 3 г, порізана зелень селери – 5 г, форель – 1 шт. – 220-250 г, сіль – 1 г, білий перець мелений – ½ г, масло – 5 г
	Вказівки Розмажте масло по центру аркуша вощеного паперу. Покладіть моркву, цибулю, часник і селеру. На овочі викладіть приправлену форель. Зверху змастіть рибу маслом. Накрийте. Поставте в мікрохвильову піч і почніть готувати.	

Код/Продукти	Розмір порції	Складники
13 М'ясний рулет із яйцем, звареним натвердо	180 г	М'ясний фарш (яловичина та свинина) – 150 г, яйце, зварене на круто – 1 шт., сіль – 2 г, чорний перець мелений – ½ г
	Вказівки Додайте приправи у фарш і ретельно вимішайте руками. Розкачайте фарш кругом. У центр покладіть яйце. Закрийте яйце з усіх боків м'ясом. Сформуйте м'ясо у дугу. Покладіть на тарілку. Поставте тарілку на решітку для гриля. Увімкніть програму.	
14 Лінівi голубці	225 г 2 шт.	(1) М'ясні кульки (а) М'ясний фарш (яловичина та свинина) – 120 г, варений звичайний рис – 25 г, нарізана капуста – 25 г, сіль – 1-2 г, чорний перець мелений – 0,5 г (б) Нарізана соломкою цибуля – 30 г, м'ясний бульйон або вода із сухим концентратом – 100 мл (2) Для приготування соусу: борошно – 5 г, томатна паста – 10 г, сметана – 30 г, вода – 50 мл
	Вказівки Додайте у фарш овочі та приправи і ретельно вимішайте руками (а). Сформуйте двi кульки овальної форми. Покладіть у миску цибулю. Зверху покладіть м'ясні кульки і залийте бульйоном (б). Поставте тарілку на решітку для гриля. Увімкніть програму. Змішайте всі складники для соусу (2). Коли пролунає звуковий сигнал, влийте соус у бульйон із м'ясними кульками. Переверніть їх і продовжуйте приготування.	
15 Котлети	114 г 2 шт.	(1) Білий хліб – 10 г, молоко – 15 мл (2) Мішаний фарш зі свинини та яловичини – 120 г, сіль – 2 г, чорний перець – 1 г (3) Панірувальні сухарі – 5 г
	Вказівки Вилийте молоко на хліб (1). Ретельно перемішайте його з м'ясним фаршем. Додайте приправи (2). Сформуйте двi кульки, обкачайте їх у сухарях (3). Покладіть на тарілку. Увімкніть програму.	

Код/Продукти	Розмір порції	Складники
16 Печена картопля	140-180 г 1-2 шт.	Велика картопля – 160-200 г, 1-2 шт.
	Вказівки Помийте картоплю і проколiть шкірку виделкою. Покладіть у мікрохвильову піч. Увімкніть програму. Перед поданням на стіл додайте масло, сметану, сир тощо.	
17 Рататут	260 г	Цукіні, нарізані кубиками – 100 г, морква, нарізана кубиками – 60 г, болгарський перець, нарізаний кубиками – 75 г, цибуля, нарізана кубиками – 45 г, подрібнений часник – 6 г, томатна паста – 10 г (орегано та базилік до смаку), овочевий бульйон або вода із сухим концентратом – 150 мл
	Вказівки Покладіть усі складники у миску. Додайте орегано та базилік. Ретельно перемішайте. Увімкніть програму.	
18 Риба по-староросійськи	340 г	(1) Нарізаний соломкою буряк – 30 г, нарізана соломкою морква – 30 г, нарізана соломкою цибуля – 15 г, рибний/курячий бульйон або вода із сухим концентратом – 200 мл (2) Для приготування соусу: борошно – 10 г, томатна паста – 10 г, сметана – 30 г, вода – 50 мл (3) Філе коропа або судака – 150 г, лаврове листя – 1 шт.
	Вказівки Покладіть усі складники у миску, залийте киплячим бульйоном. (1) Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал печі, додайте соус і перемішайте з овочами та бульйоном (2). Додайте рибу та лаврове листя (3). Потім продовжте приготування.	

Код/Продукти	Розмір порції	Складники
19 Заморожена піца	370 г	Заморожена піца – 350 г
	Вказівки	Покладіть заморожену піцу на вощеному папері на решітку для гриля. Увімкніть програму.
20 Лососевий шашлик	280 г	Лосось, нарізаний великими кубиками – 350-370 г, лимон – 25 г (витиснути сік), сіль – 5 г, олія – 10 г, поріzana петрушка – 10 г, палички
	Вказівки	Змішайте всі складники з рибою. Маринуйте протягом 15-20 хв., після чого нанизайте кубики на палички. Покладіть їх на тарілку і поставте на решітку для гриля. Увімкніть програму.
21 М'ясо-боярськи	260 г	Свиняча шия – 280 г (розрізана на 4 частини), сіль – 2 г, чорний мелений перець – 0,5 г, шампінйони, нарізані скибками – 45 г, майонез – 55 г
	Вказівки	Приправте м'ясо. Викладіть м'ясо на тарілку. Поставте тарілку на решітку для гриля. Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал печі, викладіть на м'ясо шампінйони та залийте майонезом. Потім продовжте приготування.
22 Кулебяка із сьомгою	180 г	Заморожене листкове тісто – 130 г; начинка нарізане дрібними кубиками філе лосося – 100 г, сіль – 1 г, нарізана кубиками та обсмажена цибуля – 20 г, нарізане дрібними кубиками варене яйце – 30 г, жовток – 1 шт. для змащування
	Вказівки	Розморозьте тісто. Розкачайте його до товщини 2 мм. Змішайте всі складники для начинки. Викладіть начинку на середину тіста. Зчепіть кінці тіста. Сформуєте. Зробіть кілька надрізів. Змастіть жовтком. Попередньо розігрійте мікрохвильову піч протягом 5 хв. у режимі гриля. Покладіть тісто на вощений папір. Розмістіть його на решітці для гриля. Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, зніміть вощений папір. Переверніть виріб. Потім продовжте приготування.

Код/Продукти	Розмір порції	Складники
23 Гречаники	224 г	(а) Кисломолочний сир 9 % – 120-140 г, цукор – 10-15 г, сіль – 0,5 г, яйце – ½ шт., зварена гречка – 140 г (б) Білий хліб – 5 г, панірувальні сухарі – 1-2 г (в) Сметана – 30 г
	Вказівки	Змішайте всі складники (а). Покладіть у миску, змащену маслом і посипану сухарями (б). Зверху вилийте сметану (в). Увімкніть програму.
24 Курячий шашлик	280 г	Філе з курячої ніжки – 380 г, томатна паста – 20 г, сіль – 5 г, посічений часник – 3 г, олія – 7 г, звичайний йогурт – 70 г, палички
	Вказівки	Поріжте філе кубиками 3x3 см. Змішайте всі складники для маринаду. Покладіть куряче філе у маринад. Нанизайте кубики на палички. Покладіть їх на тарілку і поставте на решітку для гриля. Увімкніть програму.
25 Фарширований болгарський перець	480-500 г 2 шт.	(1) Болгарський перець – 2 шт. по 80 г, м'ясний фарш (яловичина та свинина) – 150-190 г (розділити на дві частини), звичайний варений рис – 10-20 г, сіль – 5 г, чорний мелений перець – 0,5 г, бульйон із яловичини або вода із сухим концентратом – 200 мл (2) Для приготування соусу: борошно – 5 г, томатна паста – 10 г, вода – 50 мл
	Вказівки	Покладіть рис у фарш. Додайте приправи і ретельно вимішайте руками. Вийміть із перців серединку і зернята. Нафаршируйте перці м'ясом. Покладіть у миску і залийте бульйоном (1). Увімкніть програму. Змішайте всі складники для соусу (2). Коли пролунає звуковий сигнал, влийте соус у бульйон із фаршированими перцями. Переверніть їх і продовжуйте приготування.

Код/Продукти	Розмір порції	Складники
26 Фрикадельки в томатному соусі	265 г 2 шт.	(1) М'ясні кульки (а) Білий хліб – 30 г, молоко – 35 мл, фарш (яловичина і свинина) – 130 г, сіль – 1-2 г, чорний мелений перець – 0,5 г (б) Наріzana солонкою цибуля – 15 г, наріzana солонкою морква – 30 г, м'ясний бульйон або вода із сухим концентратом – 100 мл (2) Для приготування соусу: борошно – 5 г, томатна паста – 10 г, вода – 50 мл
	Вказівки Намочіть хліб у молоці. Покладіть хліб у фарш. Додайте приправи і ретельно вимішайте руками (а). Сформуйте дві кульки. Покладіть у миску цибулю і моркву (б). Зверху покладіть м'ясні кульки і залийте бульйоном. Поставте тарілку на решітку для гриля. Увімкніть програму. Змішайте всі складники для соусу (2). Коли пролунає звуковий сигнал, влийте соус у бульйон із м'ясними кульками. Переверніть їх і продовжуйте приготування.	
27 Індичка тушкована з овочами	315 г	Філе індички, нарізане довгими скибками – 150 г, нарізані солонкою цукіні – 50 г, наріzana солонкою цибуля – 15 г, наріzana солонкою морква – 20 г, курячий бульйон або вода із сухим концентратом – 100 мл
	Вказівки Покладіть усі складники у миску, залийте киплячим бульйоном. Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, переверніть м'ясо, перемішайте овочі і продовжуйте приготування страви.	

2. Супи

Код/Продукти	Розмір порції	Складники
1 Вівсянка	260 г	Суха вівсянка «Геркулес» – 50 г, цукор – 5 г, сіль – 0,5 г, окріп – 200 мл, холодне молоко – 100 мл
	Вказівки Покладіть суху вівсянку, цукор і сіль у глибоку миску. Залийте окріп і молоко та ретельно перемішайте. Увімкніть програму.	
2 М'ясна солянка	340 г	(1) Наріzana солонкою цибуля – 45 г, бульйон із яловичини або вода із сухим концентратом – 350 мл (2) Каперси – 7 г, терті солені огірки – 50 г, томатна паста – 10 г, чорні оливки – 16 г, маринад із чорних оливок – 20 мл, лаврове листя – 1 шт., м'ясне асорті – 30 г, бульйон із яловичини або вода із сухим концентратом – 350 мл
	Вказівки Покладіть цибулю у велику миску, залийте киплячим бульйоном (1). Поставте у піч і увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, додайте решту складників (2). Ретельно перемішайте, додайте бульйон, лаврове листя і продовжте приготування.	
3 Борщ	340 г	(1) Тертий буряк – 50 г, наріzana солонкою капуста – 20 г, терта морква – 15 г, наріzana солонкою цибуля – 10 г, томатна паста – 15 г, цукор – 5 г (2) М'ясний бульйон або вода із сухим концентратом – 650 мл, лаврове листя – 1 шт., оцет 9% – 5 мл за бажанням
	Вказівки Покладіть усі складники у велику миску (1), залийте гарячим бульйоном і почніть готувати. Коли пролунає звуковий сигнал, покладіть лаврове листя. Ретельно перемішайте і продовжуйте приготування.	
4 Курячий бульйон із вермішелью	350 г	Вермішель – 10 г, куряче філе – 50 г, терта морква - 15 г, наріzana солонкою цибуля – 10 г, курячий бульйон або вода із сухим концентратом – 440 мл
	Вказівки Покладіть вермішель у велику миску, залийте киплячим бульйоном. Додайте всі інші складники. Ретельно перемішайте, поставте в піч і увімкніть програму.	

Код/Продукти	Розмір порції	Складники
5 Капусняк	350 г	(1) Нарізана соломкою капуста – 45 г, морква терта – 15 г, нарізана соломкою цибуля – 10 г, картопля, нарізана довгими скибками – 25 г, томатна паста – 10 г, м'ясний бульйон або вода із сухим концентратом – 400 мл (2) Бульйон із яловичини або вода із сухим концентратом – 100 мл, лаврове листя – 1 шт.
		Вказівки Покладіть усі складники (1) у велику миску, залийте киплячим бульйоном. Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, ретельно перемішайте, залийте бульйоном, покладіть лаврове листя (2). Потім продовжте приготування.
6 Овочевий суп	350 г	Морожені овочі – 150 г, овочевий бульйон або вода із сухим концентратом – 300 мл
		Вказівки Покладіть усі складники у велику миску, залийте киплячим бульйоном. Увімкніть програму.
7 Корейський рамен	120 г (1 пакет)	1 пакет локшини рамен, вода (кімнатної температури) – 550 мл
		Вказівки Вийміть локшину з пакета, викладіть у посудину, придатну для використання у мікрохвильовій печі, додайте суп і воду (550 мл). Ретельно перемішайте. Накрийте плівкою і проколійте плівку у кількох місцях. Поставте в мікрохвильову піч і увімкніть програму.
8 Суп з пельменями	185 г (15 шт.)	Морожені пельмені – 15 шт. (по 10-12 г кожен), курячий бульйон або вода із сухим концентратом – 400 мл, чорний перець горошком – 3-5 шт., лаврове листя – 1 шт.
		Вказівки Покладіть усі складники у велику миску, залийте киплячим бульйоном. Коли пролунає звуковий сигнал, переверніть суміш. Накрийте миску опуклою пластмасовою кришкою. Увімкніть програму.
9 Гречка	200 г	Гречка – 100 г, сіль – 2 г, окріп – 300 мл
		Вказівки Покладіть гречку та сіль у глибоку миску. Залийте окропом і ретельно перемішайте. Увімкніть програму.

3. Овочеві страви

Код/Продукти	Розмір порції	Вказівки
1 Броколі	250 г	Сполосніть і почистьте свіжу броколі та підготуйте суцвіття. Рівномірно викладіть їх у скляну посудину з кришкою. Для приготування 250 г продуктів додайте 30 мл (2 ст. ложки) води. Поставте миску посередині скляної тарілки. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Після завершення перемішайте. Дайте постояти 1-2 хвилини.
2 Морква	250 г	Помийте та почистьте моркву, наріжте однаковими скибками. Рівномірно викладіть їх у скляну посудину з кришкою. Для приготування 250 г продуктів додайте 30 мл (2 ст. ложки) води. Поставте миску посередині скляної тарілки. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Після завершення перемішайте. Дайте постояти 1-2 хвилини.
3 Зелена квасоля	250 г	Сполосніть і почистьте зелену квасолю. Рівномірно викладіть їх у скляну посудину з кришкою. Для приготування 250 г продуктів додайте 30 мл (1 ст. ложку) води. Поставте миску посередині скляної тарілки. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Після завершення перемішайте. Дайте постояти 1-2 хвилини.
4 Шпинат	150 г	Помийте та почистьте шпинат. Покладіть його в скляну посудину з кришкою. Не додавайте води. Поставте посудину в центрі скляної тарілки. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Після завершення перемішайте. Дайте постояти 1-2 хвилини.
5 Качан кукурудзи	500 г (2 шт.)	Помийте та почистьте качани кукурудзи, а потім покладіть їх в овальну скляну посудину. Накрийте плівкою для мікрохвильової печі та проколійте її. Дайте постояти 1-2 хвилини.
6 Почищена картопля	250 г	Помийте, почистіть картоплю і поріжте її на однакові скибочки. Покладіть її у скляну посудину з кришкою. Додайте 45-60 мл (3-4 столові ложки) води. Поставте посудину в центрі скляної тарілки. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Дайте постояти 2-3 хвилини.
7 Коричневий рис (пропарений)	250 г	Використуйте велику посудину з термостійкого скла з кришкою. Додайте подвійну кількість холодної води (500 мл). Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Перш ніж дати страві постояти, перемішайте її, після чого додайте сіль і трави. Дайте постояти 5-10 хвилини.

Код/Продукти	Розмір порції	Вказівки
8 Макарони з цільнозернової муки	250 г	Використовуйте велику посудину з термостійкого скла з кришкою. Додайте 1 літр киплячої води, щіпку солі та добре помішайте. Під час приготування страви не накривайте посудину кришкою. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Перш ніж дати страві постояти, перемішайте її, після чого добре злийте воду. Дайте постояти 1 хвилину.
9 Кіноа	250 г	Використовуйте велику посудину з термостійкого скла з кришкою. Додайте подвійну кількість холодної води (500 мл). Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Перш ніж дати страві постояти, перемішайте її, після чого додайте сіль і трави. Дайте постояти 1-3 хвилини.
10 Булгур	250 г	Використовуйте велику посудину з термостійкого скла з кришкою. Додайте подвійну кількість холодної води (500 мл). Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Перш ніж дати страві постояти, перемішайте її, після чого додайте сіль і трави. Дайте постояти 2-5 хвилин.
11 Овочева запіканка	500 г	Покладіть у посудину з термостійкого скла відповідного розміру овочі, такі як попередньо зварені скибки картоплі, скибки кабачків і помідори, та соус. Посипте зверху тертим сиром. Поставте посудину на решітку. Дайте постояти 2-3 хвилини.
12 Помідори-гриль	400 г	Помийте та почистьте помідори, розріжте їх навпіл і покладіть у термостійку посудину. Посипте зверху тертим сиром. Поставте посудину на решітку. Дайте постояти 1-2 хвилини.

4. Напої

Код/Продукти	Розмір порції	Складники
1 Морс із журавлини	200 мл	Морожена журавлина – 50 г, цукор – 35 г, вода – 200 мл
	Вказівки	Перемеліть морожену журавлину на м'ясорубці. Покладіть усі складники у велику миску. Увімкніть програму. Охолодіть і процідіть.
2 Компот із сухофруктів	200 мл	Курага – 25 г, чорнослив – 20 г, яблучна сушка – 15 г, цукор – 10 г, лимонна кислота – 2 щіпки, окріп – 450 мл
	Вказівки	Покладіть усі складники у велику миску, залийте окропом. Увімкніть програму.



ВИКОРИСТАННЯ РЕЖИМУ АВТОМАТИЧНОГО ШВИДКОГО РОЗМОРОЖЕННЯ


Режим автоматичного швидкого розмороження дає змогу швидко розморозити м'ясо, птицю, рибу, фрукти.

Час розмороження та рівень потужності задані автоматично у програмі.

Вам достатньо вибрати програму і вагу продуктів.

Спершу покладіть заморожені продукти по центру скляної тарілки і закрийте дверцята.

 Ускоренная разморозка	<ol style="list-style-type: none"> 1. Виберіть тип продуктів, які ви збираєтесь готувати, натиснувши один або кілька разів кнопку Ускоренная разморозка (Швидке розмороження). (Детальніші пояснення дивіться у таблиці на протилежній сторінці).
100Г	<ol style="list-style-type: none"> 2. Виберіть масу продуктів за допомогою кнопки 100Г. Максимальна вага становить 1500 г.
 СТАРТ	<ol style="list-style-type: none"> 3. Натисніть кнопку СТАРТ (Пуск). Результат: <ul style="list-style-type: none"> • Почнеться процес розмороження. • Піч подає звукові сигнали після половини часу розмороження, нагадуючи про те, що необхідно перевернути продукти. • Щоб завершити розмороження, ще раз натисніть кнопку СТАРТ (Пуск).

 Налаштувати параметри розмороження можна також вручну. Для цього виберіть функцію приготування за допомогою мікрохвиль/підігрівання із рівнем потужності 180 Вт. Детальнішу інформацію читайте в розділі «Приготування/Розігрівання» на стор. 16.

 Використовуйте лише безпечний для мікрохвильової печі посуд.


ПАРАМЕТРИ АВТОМАТИЧНОГО ШВИДКОГО РОЗМОРОЖЕННЯ

У поданій таблиці представлено різні програми режиму автоматичного швидкого розмороження, вагу продуктів, час витримки та відповідні рекомендації.

Перед розмороженням продуктів змініть з них усі пакувальні матеріали.





Покладіть м'ясо, рибу та фрукти на керамічну тарілку.


Код/ Продукти	Розмір порції	Вказівки
1 М'ясо	200-1500 г	Прикрийте краї алюмінієвою фольгою. Переверніть м'ясо, коли піч подасть звукові сигнали. Ця програма підходить для розмороження яловичини, баранини, свинини, відбивних, стейків та фаршу. Дайте постояти 10-30 хвилини.
2 Птиця	200-1500 г	Обгорніть ніжки та кінчики крил алюмінієвою фольгою. Переверніть м'ясо птиці, коли піч подасть звукові сигнали. Ця програма підходить як для цілої курки, так і для окремих частин. Дайте постояти 10-30 хвилини.
3 Риба	200-1500 г	Обгорніть хвіст цілої риби алюмінієвою фольгою. Переверніть рибу, коли піч подасть звукові сигнали. Ця програма підходить як для цілої риби, так і окремих філе. Дайте постояти 10-30 хвилини.
4 Фрукти	100-600 г	Розкладіть фрукти рівномірно у пласкій скляній посудині. Цю програму можна застосовувати для всіх видів фруктів. Дайте постояти 5-30 хвилини.


 Для розмороження в ручному режимі виберіть функцію розмороження вручну з рівнем потужності 180 Вт. Докладніше про розмороження продуктів вручну та час розмороження читайте на стор. 34.

ПРИГОТУВАННЯ В РЕЖИМІ ГРИЛЯ

За допомогою гриля можна швидко нагріти і підсмажити продукти без використання мікрохвиль. Для цього в комплект печі входить решітка для гриля.


	1. Попередньо нагрійте гриль до необхідної температури, натиснувши кнопку Гриль , і встановіть час прогріву за допомогою кнопок 10МИН (10 хв.) , 1МИН (1 хв.) і 10сек (10 с) , після чого натисніть кнопку СТАРТ (Пуск) .
	2. Після розігрівання Відкрийте дверцята і покладіть продукти на решітку.
	3. Натисніть кнопку Гриль . Встановіть необхідний час приготування за допомогою кнопок 10МИН (10 хв.) , 1МИН (1 хв.) та 10сек (10 с) . (Максимальний час для гриля становить 60 хвилин).
	4. Натисніть кнопку СТАРТ (Пуск) . Результат: Всередині печі засвітиться світло, і тарілка почне крутитися. 1) Починається приготування їжі, і коли воно завершиться, піч подасть чотири звукові сигнали. 2) Перед цим тричі лунатиме звуковий сигнал, що нагадує про закінчення приготування (по одному з інтервалом в одну хвилину). 3) На дисплеї знову відобразиться поточний час.


 Не турбуйтеся, якщо в процесі приготування нагрівальний елемент вимикається і знову вмикається. Ця система розроблена для того, щоб запобігти перегріванню печі.





 Завжди використовуйте рукавиці, щоб доторкнутися до посуду в печі, оскільки він буде дуже гарячим.


ПОЄДНАННЯ МІКРОХВИЛЬ І ГРИЛЯ


Щоб швидко приготувати їжу і підрум'янити її, можна скомбінувати режими мікрохвиль і гриля.


 **ЗАВЖДИ** використовуйте посуд, безпечний як для мікрохвильових печей, так і для звичайної печі. Найкращими для цього є тарілки з кераміки або термостійкого скла.

 **ЗАВЖДИ** використовуйте рукавиці, торкаючись до посуду в печі, оскільки він дуже гарячий.

	<p>1. Відкрийте дверцята печі, натиснувши велику кнопку у нижньому правому куті панелі керування. Покладіть продукти на решітку, а решітку на скляну тарілку. Закрийте дверцята.</p>
 <p>СВЧ+Гриль</p>	<p>2. Натисніть кнопку СВЧ+Гриль (Комбінований режим). Результат: На дисплеї з'являться такі символи: Комбінований режим (режим мікрохвиль і гриля) 600 Вт (вихідна потужність)</p>
	<p>3. Встановіть необхідний час приготування за допомогою кнопок 10МИН (10 хв.), 1МИН (1 хв.) та 10сек (10 с). Максимальний час приготування становить 60 хвилини.</p>
 <p>СТАРТ</p>	<p>4. Натисніть кнопку СТАРТ (Пуск). Результат: Розпочнеться приготування в комбінованому режимі. Коли приготування завершиться</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Піч подасть чотири звукові сигнали. 2) Перед цим тричі лунатиме звуковий сигнал, що нагадує про закінчення приготування (по одному з інтервалом в одну хвилину). 3) На дисплеї знову з'явиться відображення поточного часу.

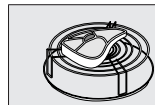
 Максимальна потужність печі для комбінованого режиму мікрохвиль та гриля становить 600 Вт.

 Виберіть відповідний **СВЧ (Рівень потужності)**, натискаючи кнопку **СВЧ+Гриль (Комбінований режим)**, доки на дисплеї не з'явиться необхідний рівень потужності.

 Температуру гриля встановити неможливо.

ВИБІР ПРИЛАДДА

Використовуйте лише приладдя, як є безпечно для використання в мікрохвильовій печі; не використовуйте пластмасових ємностей, паперових чашок, рушників тощо.

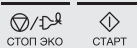

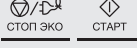



Якщо ви хочете вибрати комбінований режим приготування (гриль і мікрохвиль), використовуйте приладдя, які є безпечними для використання як у мікрохвильовій печі, так і в звичайній печі.

 Більш детальну інформацію про придатні для використання посуд і приладдя дивіться в розділі «Посібник із вибору посуду» на стор. 29.

ВИМКНЕННЯ ЗВУКОВОГО СИГНАЛУ

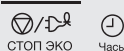

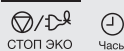
Вимкнути відтворення звукових сигналів можна у будь-який момент.

	<p>1. Одночасно натисніть кнопки СТОП (Зупинити) та СТАРТ (Пуск). Результат: Тепер піч не подаватиме звукових сигналів при натисканні кнопок.</p> <ul style="list-style-type: none"> • На дисплеї з'являться такі символи: 
	<p>2. Щоб знову увімкнути звукові сигнали, ще раз одночасно натисніть кнопки СТОП (Зупинити) та СТАРТ (Пуск). Результат: Піч знову працює зі звуковими сигналами.</p> <ul style="list-style-type: none"> • На дисплеї з'являться такі символи: 

БЛОКУВАННЯ МІКРОХВИЛЬОВОЇ ПЕЧІ ДЛЯ БЕЗПЕКИ

Цю мікрохвильову піч обладнано спеціальною програмою для безпеки дітей, яка дає змогу заблокувати піч, щоб її неможливо було ввімкнути дітям та особам, які не вміють нею користуватися.

Піч можна заблокувати в будь-який час.

	<p>1. Одночасно натисніть кнопки СТОП (Зупинити) та Часы (Годинник).</p> <p>Результат: Піч заблоковано (неможливо вибрати жодну функцію).</p> <ul style="list-style-type: none">На дисплеї з'явиться повідомлення «L». 
	<p>2. Щоб розблокувати піч, одночасно натисніть кнопки СТОП (Зупинити) та Часы (Годинник).</p> <p>Результат: Піч знову нормально працює.</p>

ДОВІДНИК ІЗ ПРИГОТУВАННЯ НА ПАРІ (ЛИШЕ ДЛЯ МОДЕЛІ GE83KR*-*X)

Посудина базується на принципі приготування їжі на парі; вона призначена для швидкого приготування здорової їжі у мікрохвильовій печі Samsung.

Це приладдя ідеальне для приготування рису, макаронів, овочів, тощо у найкоротший термін зі збереженням поживних властивостей продуктів.

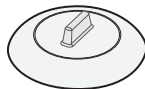
Посудина для приготування на парі для мікрохвильової печі складається з 3 елементів:



Миска



Внутрішній лоток



Кришка

Усі частини витримують температуру від -20 °С до 140 °С.

Придатні для зберігання у морозильній камері. Можна використовувати як окремо, так і разом.

УМОВИ ВИКОРИСТАННЯ.

- Не використовуйте:
 - для приготування страв із високим вмістом цукру або жиру,
 - у режимі гриля або в режимі розігрівання (обертання), чи на конфорці.
- Перед першим використанням помийте всі частини водою з милом.
- Про час приготування можна дізнатися з інструкцій у таблиці на наступній сторінці.

ОБСЛУГОВУВАННЯ.

- Пароварку можна мити в посудомийній машині.
- У разі миття руками використовуйте гарячу воду та мюючий засіб. Не використовуйте абразивний матеріал.
- Деякі продукти (наприклад, помідори) можуть змінити колір пластмаси. Це нормально і не є несправністю.

ПРИГОТУВАННЯ ЇЖИ.

Страва	Розмір порції	Рівень потужності	Час приготування (хв.)	Застосування
Артишок	300 г (1-2 шт.)	800 Вт	5-6	Миска зі вставленим лотком + кришка
	Вказівки Помийте та очистьте артишоки. Покладіть лоток у миску. Покладіть артишоки на лоток. Додайте одну столову ложку лимонного соку. Накрийте кришкою. Дайте постояти 1-2 хвилини.			
Свіжі овочі	300 г	800 Вт	4-5	Миска зі вставленим лотком + кришка
	Вказівки Після миття, чищення та нарізання на шматки однакового розміру зважте овочі (наприклад, броколі, цвітну капусту, моркву, перець). Покладіть лоток у миску. Розкладіть овочі на лотку. Додайте 2 стол. ложки води. Накрийте кришкою. Дайте постояти 1-2 хвилини.			
Заморожені овочі	300 г	600 Вт	7-8	Миска зі вставленим лотком + кришка
	Вказівки Покладіть заморожені овочі в миску пароварки. Покладіть лоток у миску. Додайте 1 стол. ложки води. Накрийте кришкою. Після приготування ретельно перемішайте. Дайте постояти 2-3 хвилини.			
Рис	250 г	800 Вт	15-18	Миска + кришка
	Вказівки Покладіть рис у миску пароварки. Додайте 500 мл холодної води. Накрийте кришкою. Після приготування залиште білий рис на 5 хвилин, коричневий рис на 10 хвилин.			
Картопля «в мундирах»	500 г	800 Вт	7-8	Миска + кришка
	Вказівки Зважте та помийте картоплю і покладіть її у миску пароварки. Додайте 3 ст. ложки води. Накрийте кришкою. Дайте постояти 2-3 хвилини.			
Рагу (охолоджене)	400 г	600 Вт	5-6	Миска + кришка
	Вказівки Покладіть рагу в миску пароварки. Накрийте кришкою. Перед витримкою ретельно перемішайте. Дайте постояти 1-2 хвилини.			

Страва	Розмір порції	Рівень потужності	Час приготування (хв.)	Застосування
Суп (охолоджений)	400 г	800 Вт	3-4	Миска + кришка
	Вказівки Налійте у миску пароварки. Накрийте кришкою. Перед витримкою ретельно перемішайте. Дайте постояти 1-2 хвилини.			
Заморожений суп	400 г	800 Вт	8-10	Миска + кришка
	Вказівки Додайте заморожений суп у миску пароварки. Накрийте кришкою. Перед витримкою ретельно перемішайте. Дайте постояти 2-3 хвилини.			
Заморожені яблучні пиріжки з варенням	150 г	600 Вт	1-2	Миска + кришка
	Вказівки Змочіть пиріжки з варенням холодною водою. Покладіть 1-2 заморожені пиріжки поруч у миску пароварки. Накрийте кришкою. Дайте постояти 2-3 хвилини.			
Фруктовий компот	250 г	800 Вт	3-4	Миска + кришка
	Вказівки Попередньо знявши шкірку, помивши та нарізавши на шматочки одного розміру чи кубики, зважте свіжі овочі (наприклад, яблука, груші, сливи, абрикоси, манго чи ананас). Покладіть у миску пароварки. Додайте 1-2 ст. ложки води і 1-2 ст. ложки цукру. Накрийте кришкою. Дайте постояти 2-3 хвилини.			

Поводження з посудом для приготування на парі



Миска + кришка

Миска зі вставленим лотком + кришка

ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ.

- Будьте особливо уважні, коли відкриваєте кришку пароварки, оскільки пар, що виходить, може бути дуже гарячий.
- Після приготування у пароварці використовуйте кухонні рукавиці.

посібник із вибору посуду

Щоб приготувати їжу в мікрохвильовій печі, мікрохвилі мають проникати в їжу, а посуд не має відбивати чи поглинати їх.

Тому, слід уважно вибирати посуд для мікрохвильової печі. Якщо на посуді є маркування «Безпечний для мікрохвильової печі», тоді все гаразд.

У таблиці нижче перелічені різні види кухонних приладь і вказано, чи можна їх використовувати в мікрохвильовій печі і яким чином це робити.

Кухонне приладдя	Безпечно для мікрохвильової печі	Коментарі
Алюмінієва фольга	✓ ✗	Можна використовувати в невеликих кількостях для захисту окремих ділянок їжі від підгоряння. Якщо фольга розташована надто близько до стінки печі або використовується надто багато фольги, це може спричинити іскріння.
Тарілка для підрум'янення	✓	Не розігрівайте більше восьми хвилин.
Порцеляна і глиняні вироби	✓	Порцеляну, кераміку, глазуровану кераміку і кісткову порцеляну можна використовувати, якщо на них немає металевого оздоблення.
Одноразова пластикова та картонна тара	✓	Деякі заморожені продукти пакують у такій тарі.
Пакування продуктів швидкого приготування		
<ul style="list-style-type: none"> • Полістиролові горнята та контейнери 	✓	Можна використовувати для розігрівання їжі. Перегрівання може спричинити плавлення полістиролу.
<ul style="list-style-type: none"> • Паперові пакети чи газети 	✗	Може спалахнути.
<ul style="list-style-type: none"> • Папір вторинної переробки або металеві затискачі 	✗	Може спричинити іскріння.
Скляний посуд	✓	Можна використовувати, якщо він не декорований металевим обідком.

Кухонне приладдя	Безпечно для мікрохвильової печі	Коментарі
<ul style="list-style-type: none"> • Тонкий скляний посуд • Скляні банки 	✓	Можна використовувати для розігрівання їжі та рідин. Тонке скло може розбитися або тріснути у разі різкого нагрівання. Можна використовувати лише без кришки. Підходять лише для розігрівання.
Металевий посуд		
<ul style="list-style-type: none"> • Тарілки • Дроти для зв'язування пакетів для замороження 	✗	Може спричинити іскріння або займання.
Папір		
<ul style="list-style-type: none"> • Тарілки, горнята, серветки і кухонний папір • Папір вторинної переробки 	✓	Для нетривалого приготування і розігрівання. Також для поглинання надлишку вологи.
	✗	Може спричинити іскріння.
Пластик		
<ul style="list-style-type: none"> • Контейнери • Плівка • Пакети для замороження 	✓	Тільки вогнетривкий термопластик. Деякі інші види пластику можуть деформуватися або втратити колір від високої температури. Не використовуйте меламіновий пластик.
	✓	Можна використовувати для утримання вологи. Не має торкатися продуктів. Будьте обережні, коли знімаєте плівку після готування, оскільки з-під неї виходить гаряча пара.
	✓ ✗	Лише якщо придатні для кип'ятіння або використання в печі. Не мають бути герметично закриті. Якщо необхідно, проколіть виделкою.
Парафінований папір або папір, який не пропускає жир	✓	Може використовуватися для утримання вологи та запобігання розбризкуванню.

✓ : рекомендовано ✓ ✗ : використовувати з обережністю ✗ : небезпечно

ПОСІБНИК ІЗ ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ

МІКРОХВИЛИ

Мікрохвильова енергія фактично проникає в їжу, притягується та поглинається наявною в їжі водою, жиром і цукром.

Мікрохвилі спричиняють швидке коливання молекул в їжі. Швидке коливання цих молекул створює тертя, що в свою чергу генерує тепло для приготування їжі.

ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ

Посуд для мікрохвильової печі

Для забезпечення максимальної ефективності приготування посуду, що використовується для приготування, має пропускати мікрохвилі крізь себе. Мікрохвилі відбиваються металом, таким як нержавіюча сталь, алюміній і мідь, але вони можуть проникати крізь кераміку, скло, порцеляну і пластмасу, а також крізь папір і дерево. Тому в металевих ємностях готувати не можна.

Продукти, які можна готувати в мікрохвильовій печі

У мікрохвильовій печі можна готувати багато видів продуктів, зокрема свіжі та заморожені овочі, фрукти, макаронні вироби, рис, крупи, боби, рибу і м'ясо. Також у ній можна готувати соуси, заварні креми, супи, парені пудинги, консерви та приправи чатні. Загалом приготування за допомогою мікрохвиль ідеально підходить для будь-яких страв, які зазвичай готують на кухонній плиті. Наприклад, можна топити масло або шоколад (дивіться розділ зі спеціальними порадами).

Використання кришки під час приготування їжі

Дуже важливо накривати їжу під час приготування, оскільки вода, що випаровується, перетворюється в пару і впливає на процес приготування. Їжу можна накривати різними способами: наприклад, керамічною тарілкою, пластмасовою кришкою або пластиковою плівкою, придатною для використання в мікрохвильовій печі.

Час витримки

Після завершення приготування важливо дати їжі постояти, щоб температура по всій масі продукту зрівнялася.

Посібник із приготування заморожених овочів

Використовуйте відповідну посудину з термостійкого скла з кришкою.

Готуйте з накритою кришкою протягом мінімального часу, вказаного в таблиці.

Потім продовжуйте готування до отримання бажаного результату.

Перемішайте двічі під час приготування і один раз після завершення приготування.

Після приготування страви додайте сіль, спеції або масло. На час витримки накрійте кришкою.

Страва	Розмір порції	Потужність	Час (хв.)
Шпинат	150 г	600 Вт	4½-5½
	Вказівки Додайте 15 мл (1 ст. л.) холодної води. Дайте постояти 2-3 хвилини.		
Броколі	300 г	600 Вт	9-10
	Вказівки Додайте 30 мл (2 ст. л.) холодної води. Дайте постояти 2-3 хвилини.		
Горошок	300 г	600 Вт	7½-8½
	Вказівки Додайте 15 мл (1 ст. л.) холодної води. Дайте постояти 2-3 хвилини.		
Зелена квасоля	300 г	600 Вт	8-9
	Вказівки Додайте 30 мл (2 ст. л.) холодної води. Дайте постояти 2-3 хвилини.		
Суміш овочів (морква/горошок/ кукурудза)	300 г	600 Вт	7½-8½
	Вказівки Додайте 15 мл (1 ст. л.) холодної води. Дайте постояти 2-3 хвилини.		
Суміш овочів (по-китайськи)	300 г	600 Вт	8-9
	Вказівки Додайте 15 мл (1 ст. л.) холодної води. Дайте постояти 2-3 хвилини.		

Вказівки щодо приготування рису і макаронних виробів

Рис:

Використовуйте велику посудину з термостійкого скла з кришкою – під час приготування об'єм рису збільшується вдвічі. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Після завершення приготування рису помішайте його, перш ніж дати постояти, після чого посоліть або додайте спеції і масло. Примітка. Після завершення часу приготування може виявитися, що рис не увібрав усю воду. Використовуйте велику посудину з термостійкого скла. Додайте киплячу воду, пучку солі і ретельно помішайте. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Час від часу помішуйте макарони під час і після приготування. Поки макарони відстоюються, накрийте посудину кришкою, після чого злийте воду.

Макаронні вироби:

Страва	Розмір порції	Потужність	Час (хв.)
Білий рис (пропарений)	250 г	800 Вт	16-17
	Вказівки Додайте 500 мл холодної води. Дайте постояти 5 хвилин.		
Коричневий рис (пропарений)	250 г	800 Вт	21-22
	Вказівки Додайте 500 мл холодної води. Дайте постояти 5 хвилин.		
Суміш рису (рис + дикий рис)	250 г	800 Вт	17-18
	Вказівки Додайте 500 мл холодної води. Дайте постояти 5 хвилин.		
Зернова суміш (рис + крупа)	250 г	800 Вт	18-19
	Вказівки Додайте 400 мл холодної води. Дайте постояти 5 хвилин.		
Макаронні вироби	250 г	800 Вт	11-12
	Вказівки Додайте 1000 мл гарячої води. Дайте постояти 5 хвилин.		

Вказівки щодо приготування свіжих овочів

Використовуйте відповідну посудину з термостійкого скла з кришкою. Додайте 30-45 мл холодної води (2-3 ст. л.) на кожні 250 г, якщо не рекомендовано іншу кількість води – дивіться таблицю. Готуйте з накритою кришкою протягом мінімального часу, вказаного в таблиці. Потім продовжуйте готування до отримання бажаного результату. Час від часу помішуйте страву під час і після приготування їжі. Після приготування страви додайте сіль, спеції або масло.

Накрийте посудину кришкою і дайте страві постояти 3 хвилини.

Підказка.

Нарізайте свіжі овочі на однакові шматочки. Що менші шматочки, то швидше вони приготуються.

Страва	Розмір порції	Потужність	Час (хв.)
Броколі	250 г	800 Вт	4-4½
	500 г		7-7½
Вказівки Підготуйте суцвіття однакового розміру. Розмістіть стеблами досередини. Дайте постояти 3 хвилини.			
Брюссельська капуста	250 г	800 Вт	5½-6½
	Вказівки Додайте 60-75 мл (4-5 стол. ложок) води. Дайте постояти 3 хвилини.		
Морква	250 г	800 Вт	4½-5
	Вказівки Поріжте моркву на однакові скибочки. Дайте постояти 3 хвилини.		
Цвітна капуста	250 г	800 Вт	5-5½
	500 г		8½-9
	Вказівки Підготуйте суцвіття однакового розміру. Розріжте великі суцвіття навіл. Розмістіть кінцями суцвіть досередини. Дайте постояти 3 хвилини.		
Цукіні	250 г	800 Вт	3½-4
	Вказівки Поріжте кабачки цукіні на шматки. Додайте 30 мл (2 ст. ложки) води або шматочок масла. Готуйте, доки не змі'якнуть. Дайте постояти 3 хвилини.		
Баклажани	250 г	800 Вт	3½-4
	Вказівки Поріжте баклажани на маленькі шматочки і побризкайте 1 столовою ложкою лимонного соку. Дайте постояти 3 хвилини.		

Страва	Розмір порції	Потужність	Час (хв.)
Цибуля-порей	250 г	800 Вт	4½-5
	Вказівки Поріжте цибулю на товсті шматки. Дайте постояти 3 хвилини.		
Гриби	125 г 250 г	800 Вт	1½-2 3-3½
	Вказівки Поріжте гриби або покладіть їх цілими, якщо вони маленькі. Додавати воду не потрібно. Побризкайте лимонним соком. Посоліть і поперчіть. Злийте воду, перш ніж подавати страву на стіл. Дайте постояти 3 хвилини.		
Цибуля	250 г	800 Вт	5½-6
	Вказівки Поріжте цибулю скибками або навпіл. Додайте лише 15 мл (1 ст. ложку) води. Дайте постояти 3 хвилини.		
Болгарський перець	250 г	800 Вт	4½-5
	Вказівки Поріжте перець на маленькі шматки. Дайте постояти 3 хвилини.		
Картопля	250 г 500 г	800 Вт	4-5 7½-8½
	Вказівки Зважте почищену картоплю і розріжте її на однакові половинки або четвертинки. Дайте постояти 3 хвилини.		
Бруква	250 г	800 Вт	5-5½
	Вказівки Поріжте брукву на маленькі кубики. Дайте постояти 3 хвилини.		

ПІДГРІВАННЯ

Мікрохвильова піч підігріє їжу значно швидше, ніж звичайна піч. Використовуйте рівні потужності і час підігрівання, описані у таблиці нижче. Час у таблиці вказано для підігрівання рідин кімнатної температури близько +18 – +20 °C або охолоджених страв, які мають температуру +5 – +7 °C.

Охолювання і використання кришки

Намагайтесь не підігрівати страви великого розміру, наприклад великий шматок м'яса, оскільки за час повного прогрівання вони зазвичай переварюються та висушуються. Більш доцільно підігрівати страви меншими порціями.

Рівні потужності і помішування

Деяку їжу можна підігрівати із використанням потужності 800 Вт, а іншу – із використанням рівнів потужності 600 Вт, 450 Вт чи навіть 300 Вт. Дивіться таблицю для довідки. Загалом, якщо продукти мають делікатну структуру, великий об'єм або підігріваються дуже швидко (піроги з начинкою тощо), краще розігрівати їх із використанням нижчого рівня потужності. Для оптимального результату під час підігрівання ретельно помішуйте або перевертайте страву. Якщо можливо, помішайте страву ще раз перед тим, як подавати її на стіл. Будьте особливо уважні, коли підігріваєте рідини або продукти дитячого харчування. Щоб запобігти раптовому кипінню рідин і ризику опшарення, помішайте страву перед, під час і після підігрівання. Залиште страву на деякий час у мікрохвильовій печі. Радимо класти у рідини пластмасову ложку або скляну паличку. Не перегрівайте їжу: це може її зіпсувати. Краще встановити менший час підігрівання і додати його в разі потреби.

Час підігрівання і витримки

Підігріваючи страву вперше, радимо занотувати час, який для цього знадобився, для довідки у майбутньому. Зажди перевіряйте, чи страва повністю прогрілася. Залиште страву на деякий час після підігрівання, щоб температура вирівнялась по всьому об'єму. Рекомендований час витримки після підігрівання – 2-4 хвилини, якщо у таблиці не зазначено інше. Будьте особливо уважні, коли підігріваєте рідини або продукти дитячого харчування. Дивіться також розділ про заходи безпеки.

ПІДГРІВАННЯ РІДИН

Завжди залишайте страву постояти принаймні 20 секунд після вимкнення печі, щоб температура вирівнялась по всьому її об'єму. Помішуйте страву під час підігрівання, якщо необхідно, і ЗАВЖДИ перемішуйте після підігрівання. Щоб запобігти раптовому кипінню рідини і ризику опшарення, кладіть ложку або скляну паличку у напої і помішуйте перед, під час і після підігрівання.

Підігрівання рідин і їжі

Для довідки використовуйте рівні потужності і час підігрівання, описані у таблиці нижче.

Страва	Розмір порції	Потужність	Час (хв.)
Напої (кава, чай і вода)	150 мл (1 горня)	800 Вт	1-1½
	250 мл (1 горнятко)		1½-2
	Вказівки Налити у горнятко і розігрійте, не накриваючи. Поставте філіжанку/горнятко посередині скляної тарілки. Витримайте у мікрохвильовій печі після розігрівання і ретельно перемішайте. Дайте постояти 1-2 хвилини.		
Суп (охолоджений)	250 г	800 Вт	3-3½
	Вказівки Вилити у глибоку керамічну посудину. Накрийте плівкою з отворами. Після підігрівання ретельно помішайте. Ще раз помішайте перед тим, як подавати. Дайте постояти 2-3 хвилини.		
Рагу (охолоджене)	350 г	600 Вт	5½-6½
	Вказівки Висипте рагу у глибоку керамічну посудину. Накрийте плівкою з отворами. Час від часу помішуйте під час підігрівання і ще раз перед тим, як подавати на стіл. Дайте постояти 2-3 хвилини.		
Макарони з соусом (охолоджені)	350 г	600 Вт	4½-5½
	Вказівки Висипте макарони (наприклад, спагеті чи яєчні макарони) у пласку керамічну посудину. Накрийте плівкою, призначеною для мікрохвильової печі. Помішайте, перш ніж подавати на стіл. Дайте постояти 3 хвилини.		
Макарони з начинкою та соусом (охолоджені)	350 г	600 Вт	5-6
	Вказівки Висипте макарони з начинкою (наприклад, равіоли, тортелліні) у глибоку керамічну посудину. Накрийте пластмасовою кришкою. Час від часу помішуйте під час підігрівання і ще раз перед тим, як подавати на стіл. Дайте постояти 3 хвилини.		
Страва на тарілці (охолоджена)	350 г	600 Вт	5½-6½
	Вказівки Покладіть страву з 2-3 охолоджених компонентів на керамічну тарілку. Накрийте плівкою, призначеною для мікрохвильової печі. Дайте постояти 3 хвилини.		

ПІДІГРІВАННЯ ДИТЯЧОГО ХАРЧУВАННЯ

ДИТЯЧЕ ХАРЧУВАННЯ Вилити у глибоку керамічну посудину.

Накрийте пластмасовою кришкою. Після підігрівання ретельно помішайте! Перш ніж подавати, дайте постояти 2-3 хвилини. Ще раз помішайте і перевірте температуру. Рекомендована температура подавання: між 30-40 °С.

ДИТЯЧЕ МОЛОКО Налийте молоко у стерилізовану скляну пляшечку.

Підігрівайте, не накриваючи. Ніколи не підігрівайте пляшечку для дитячого харчування, закриту соскою, оскільки пляшечка може вибухнути від перегрівання.

Добре потрясіть пляшечку перед тим, як залишити її постояти, і перед годуванням! Завжди уважно перевіряйте температуру дитячого молока чи їжі, перш ніж давати дитині. Рекомендована температура подавання: прибл. 37 °С.

ПРИМІТКА.

Для запобігання опікам слід уважно перевіряти дитяче харчування.

Для довідки використовуйте рівні потужності і час підігрівання, подані у таблиці нижче.

Підігрівання дитячого харчування і молока

Для довідки використовуйте рівні потужності і час підігрівання, подані у таблиці нижче.

Страва	Розмір порції	Потужність	Час
Дитяче харчування (овочі + м'ясо)	190 г	600 Вт	30 с
	Вказівки Вилити у глибоку керамічну посудину. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Після завершення приготування страви помішайте її. Перш ніж подавати, добре помішайте і уважно перевірте температуру. Дайте постояти 2-3 хвилини.		
Дитяча каша (злаки + молоко + фрукти)	190 г	600 Вт	20 с
	Вказівки Вилити у глибоку керамічну посудину. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Після завершення приготування страви помішайте її. Перш ніж подавати, добре помішайте і уважно перевірте температуру. Дайте постояти 2-3 хвилини.		
Дитяче молоко	100 мл	300 Вт	30-40 с
	200 мл		50 с-1 хв.
	Вказівки Ретельно помішайте або потрусіть і вилити у стерилізовану скляну пляшечку. Поставте пляшечку посередині скляної тарілки. Під час приготування страви не накривайте посудину кришкою. Ретельно потрусіть і дайте постояти принаймні 3 хвилини. Перш ніж подавати, добре потрусіть пляшечку і уважно перевірте температуру. Дайте постояти 2-3 хвилини.		

Українська - 33

РОЗМОРОЖЕННЯ ВРУЧНУ

Мікрохвильові печі чудово підходять для розмороження заморожених продуктів. У них продукти можна розморозити за короткий проміжок часу. Це може стати в пригоді, коли до вас несподівано прийшли гості.

Перш ніж готувати, заморожену птицю слід ретельно розморозити. Зніміть металеві фіксатори з пакування і вийміть птицю, щоб злити талу воду.

Покладіть заморожений продукт на тарілку, не накриваючи його кришкою. Переверніть продукт після завершення половини часу розмороження, злийте воду і вийміть наявні внутріці, як тільки буде можливість.

Час від часу перевіряйте продукт, щоб упевнитися, що він не теплий.

Якщо менші і тонші частинки замороженого продукту починають розігріватись, їх можна захистити, обгорнувши маленькими смужками алюмінієвої фольги.

Якщо птиця почне розігріватися ззовні, зупиніть розмороження і дайте постояти 20 хвилин, перш ніж продовжити.

Для завершення процесу розмороження дайте рибі, м'ясу і птиці постояти. Час витримки для повного розмороження відрізняється залежно від ваги продукту. Дивіться таблицю нижче.

Підказка. Пласкі продукти розморожуються краще, ніж товсті, а для розморожування меншої ваги продуктів потрібно менше часу, ніж для розмороження продуктів великої ваги. Пам'ятайте про цю підказку, коли заморозуєте чи розморожуєте продукти.

Для розморожування заморожених продуктів, які мають температуру від -18 до -20 °С, використовуйте дані з поданої нижче таблиці.

Страва	Розмір порції	Потужність	Час (хв.)
М'ясо			
Фарш із яловичини	250 г 500 г	180 Вт	6½-7½ 10-12
Стейки зі свинини	250 г	180 Вт	7½-8½
	Вказівки Покладіть м'ясо на пласку керамічну тарілку. Обгорніть тонші краї алюмінієвою фольгою. Переверніть після завершення половини часу розмороження! Дайте постояти 5-25 хвилини.		

Страва	Розмір порції	Потужність	Час (хв.)
Птиця			
Шматки курки	500 г (2 шт.)	180 Вт	14½-15½
Ціла курка	900 г	180 Вт	28-30
	Вказівки Спершу покладіть шматки курки шкірою донизу або цілу курку грудинкою донизу на пласку керамічну тарілку. Обгорніть тонші частини, як от крила і кінцівки, алюмінієвою фольгою. Переверніть після завершення половини часу розмороження! Дайте постояти 15-40 хвилини.		
Риба			
Філе риби	250 г (2 шт.) 400 г (4 шт.)	180 Вт	6-7 12-13
	Вказівки Покладіть заморожену рибу посередині пласкої керамічної тарілки. Кладіть товстіші частини поверх тонших. Обгорніть вузькі краї алюмінієвою фольгою. Переверніть після завершення половини часу розмороження! Дайте постояти 5-15 хвилини.		
Фрукти			
Ягоди	250 г	180 Вт	6-7
	Вказівки Розкладіть фрукти на пласкій круглій скляній посудині (великого діаметру). Дайте постояти 5-10 хвилини.		
Хліб			
Булочки (по 50 г кожна)	2 шт. 4 шт.	180 Вт	½-1 2-2½
Тости / каналки	250 г	180 Вт	4½-5
Німецький хліб (біла + житня мука)	500 г	180 Вт	8-10
	Вказівки Розкладіть булочки по колу, а хліб покладіть горизонтально на кухонний папір посередині скляної тарілки. Переверніть після завершення половини часу розмороження! Дайте постояти 5-20 хвилини.		

ГРИЛЬ

Елемент нагрівання гриля розташований під верхньою панеллю внутрішньої камери печі. Він працює тільки тоді, коли дверцята закриті і скляна тарілка обертається. Обертання скляної тарілки забезпечує більш рівномірне підсмажування їжі. Якщо попередньо нагріти гриль впродовж 3-4 хвилин, їжа підсмажиться швидше.

Кухонне приладдя для гриля

Має бути з термостійкого матеріалу і може включати метал. Не використовуйте пластмасовий посуд, оскільки він може плавитися.

Їжа, яку можна готувати у режимі гриля

Відбивні, сосиски, стейки, гамбургери, шматки бекону і окосту, тонкі частини риби, канапки і всі види закусок на тостах.

Важлива примітка.

Коли використовується лише режим гриля, упевніться, щоб елемент нагрівання гриля знаходився під стелею у горизонтальному положенні, а не на задній стінці у вертикальному положенні. Пам'ятайте, що їжу слід класти на високу підставку, якщо не рекомендовано інше.

МИКРОХВИЛІ + ГРИЛЬ

У цьому режимі приготування поєднується променисте тепло, яке забезпечує гриль, зі швидкістю приготування, яку забезпечують мікрохвилі. Він працює тільки тоді, коли дверцята закриті і скляна тарілка обертається. Завдяки обертанню тарілки їжа підсмажується рівномірно. Ця модель дозволяє використовувати три комбіновані режими. 600 Вт + гриль, 450 Вт + гриль і 300 Вт + гриль.

Кухонне приладдя для готування у режимі «мікрохвилі + гриль»

Використовуйте приладдя, яке здатне пропускати мікрохвилі. Кухонне приладдя має бути термостійким. У комбінованому режимі не можна використовувати металевий посуд. Не використовуйте пластмасовий посуд, оскільки він може плавитися.

Їжа, яку можна готувати у режимі «мікрохвилі + гриль»

Їжа, яку можна готувати у комбінованому режимі, включає всі види готових продуктів, які слід підігріти і підсмажити (наприклад, запечені макаронні вироби), а також цей режим можна використовувати, щоб підігріти верхню частину таких продуктів, для приготування яких потрібно мало часу. Крім того, цей режим можна використовувати для приготування товстих порцій, на яких має утворитись золотиста хрустка скоринка (наприклад, шматки курки, які слід перегорнути після завершення половини часу приготування). Детальніше дивіться табличку приготування з використанням гриля.

Важлива примітка.

Коли використовується комбінований режим («мікрохвилі + гриль»), упевніться, щоб елемент нагрівання гриля знаходився під стелею у горизонтальному положенні, а не на задній стінці у вертикальному положенні. Продукт слід класти на високу підставку, якщо не рекомендовано інше. Інакше, його слід класти просто на скляну тарілку, яка обертається. Дивіться вказівки у поданій нижче табличці. Якщо продукт потрібно підігріти з обох боків, його слід перевернути.

Вказівки з приготування заморожених продуктів із використанням гриля

Для довідки використовуйте рівні потужності і час приготування на грилі, описані у табличці нижче.

Заморожений продукт	Розмір порції	Потужність	1 крок (хв.)	2 крок (хв.)
Булочки (кожна 50 г кожна)	2 шт. 4 шт.	Мікрохвилі + гриль	300 Вт + гриль	Лише гриль
			1-1½ 2-2½	1-2 1-2
Вказівки Покладіть булочки по колу на підставку. Підрум'яньте булочки з іншої сторони до хрусткої скоринки. Дайте постояти 2-5 хвилин.				
Французький батон + начинка (помідори, сир, шинка, гриби)	250-300 г (2 шт.)	450 Вт + гриль	8-9	-
Вказівки Покладіть 2 заморожені батони поруч на підставку. Після приготування на грилі Дайте постояти 2-3 хвилини.				
Запіканка з тертим сиром (овочі або картопля)	400 г	450 Вт + гриль	13-14	-
Вказівки Покладіть заморожену страву у маленьку круглу посудину з термостійкого скла. Поставте тарілку на решітку. Після приготування на грилі Дайте постояти 2-3 хвилини.				
Макаронні вироби (каннеллоні, макарони, лазанья)	400 г	Мікрохвилі + гриль	300 Вт + гриль	Лише гриль
			18-19	1-2
Вказівки Покладіть заморожені макаронні вироби у маленьку пласку прямокутну посудину з термостійкого скла. Покладіть посудину просто на скляну тарілку, яка обертається. Після приготування на грилі Дайте постояти 2-3 хвилини.				
Шматки курки в клярі	250 г	450 Вт + гриль	5-5½	3-3½
Вказівки Покладіть шматки курки в клярі на підставку. Переверніть після завершення першої половини часу приготування.				
Чіпси для приготування у мікрохвильовій печі	250 г	450 Вт + гриль	9-11	4-5
Вказівки Розкладіть چیпси рівномірно на підставці, попередньо розстеливши папір для випікання.				

Вказівки із приготування свіжих продуктів із використанням гриля

Прогрійте попередньо гриль впродовж 3-4 хвилин.

Для довідки використовуйте рівні потужності і час приготування на грилі, описані у таблиці нижче.

Свіжі продукти	Розмір порції	Потужність	1 крок (хв.)	2 крок (хв.)
Скибки хліба для тостів	4 шт. (по 25 г кожна)	Лише гриль	6-8	4-5½
	Вказівки Покладіть тости поруч на підставку.			
Булочки (уже спечені)	2-4 шт.	Лише гриль	2-3	2-3
	Вказівки Покладіть булочки спершу нижньою стороною вгору по колу просто на скляну тарілку.			
Помідори-гриль		Мікрохвилі + гриль	300 Вт + гриль	Лише гриль
	200 г (2 шт.) 400 г (4 шт.)		4½-5½ 7-8	2-3
	Вказівки Розріжте помідори навпіл. Посипте зверху сиром. Розкладіть по колу на пласку посудину з термостійкого скла. Покладіть на підставку.			
Тости по-гавайськи (скибки ананаса, шинка, сир)	2 шт. (300 г)	450 Вт + гриль	3½-4	-
	Вказівки Спершу підсмажте шматки хліба. Покладіть тости з начинкою на підставку. Покладіть 2 тости навпроти один одного на підставку. Дайте постояти 2-3 хвилини.			
Печена картопля	250 г 500 г	600 Вт + гриль	4½-5½ 8-9	-
	Вказівки Розріжте картоплю навпіл. Розкладіть шматки по колу на підставку, зрізаною стороною до гриля.			

Свіжі продукти	Розмір порції	Потужність	1 крок (хв.)	2 крок (хв.)
Шматки курки	450-500 г (2 шт.)	300 Вт + гриль	10-12	12-13
	Вказівки Підготуйте шматки курки, змастивши їх маслом і посипавши спеціями. Розкладіть їх по колу, кістками досередини. Не кладіть один шматок курки посередині підставки. Дайте постояти 2-3 хвилини.			
Відбивні з баранини/ яловичини (середньо просмажені)	400 г (4 шт.)	Лише гриль	12-15	9-12
	Вказівки Змажте відбивні з баранини олією і посипте спеціями. Покладіть їх по колу на підставку. Після приготування на грилі Дайте постояти 2-3 хвилини.			
Стейки зі свинини		Мікрохвилі + гриль	300 Вт + гриль	Лише гриль
	250 г (2 шт.)		7-8	6-7
	Вказівки Змажте стейки зі свинини олією і посипте спеціями. Покладіть їх по колу на підставку. Після приготування на грилі Дайте постояти 2-3 хвилини.			
Печені яблука	1 яблуко (прибл. 200 г)	300 Вт + гриль	4-4½	-
	2 яблука (прибл. 400 г)		6-7	
	Вказівки Виріжте з яблука середину і наповніть її родзинками і повидлом. Посипте зверху подрібненим мигдалем. Покладіть яблука на пласку тарілку з термостійкого скла. Покладіть посудину просто на скляну тарілку.			
Смажена курка		Мікрохвилі + гриль	450 Вт + гриль	300 Вт + гриль
	1200 г		22-24	23-25
Вказівки Підготуйте курку, змастивши її маслом і посипавши спеціями. Покладіть її на термостійку тарілку спочатку грудиною донизу, а потім догори. Після гриля залиште в печі на 5 хвилин.				

ПІДКАЗКИ І ПРИЙОМИ

РОЗТОПЛЕННЯ МАСЛА

Покладіть 50 г масла у маленьку, глибоку скляну тарілочку. Накрийте пластмасовою кришкою. Нагрівайте упродовж 30-40 секунд, використовуючи рівень потужності 800 Вт, доки масло не розтопиться.

РОЗТОПЛЕННЯ ШОКОЛАДУ

Покладіть 100 г шоколаду у маленьку, глибоку скляну тарілочку. Нагрівайте упродовж 3-5 секунд, використовуючи рівень потужності 450 Вт, доки шоколад не розтопиться. Під час топлення помішайте один чи два рази. Виймаючи посудину з печі, використовуйте спеціальні рукавиці!

РОЗТОПЛЕННЯ КРИСТАЛІЗОВАНОГО МЕДУ

Покладіть 20 г кристалізованого меду у маленьку, глибоку скляну тарілочку. Нагрівайте упродовж 20-30 секунд, використовуючи рівень потужності 300 Вт, доки мед не розтопиться.

РОЗТОПЛЕННЯ ЖЕЛАТИНУ

Покладіть пластинки сухої желатину (10 г) на 5 хвилин у холодну воду. Покладіть желатин у маленьку посудину з термостійкого скла, попередньо зливши воду. Підігрівайте впродовж 1 хвилини із використанням рівня потужності 300 Вт. Помішайте після того, як шоколад розтопиться.

ПРИГОТУВАННЯ ГЛАЗУРИ (ДЛЯ ПИРОГІВ І ПЕЧИВА)

Змішайте глазур швидкого приготування (близько 14 г) з 40 г цукру і 250 мл холодної води. Готуйте глазур, не накриваючи кришкою, у посудині з термостійкого скла упродовж 3½-4½ хвилин із використанням рівня потужності 800 Вт, поки вона не стане прозорою. Під час готування двічі помішайте.

ГОТУВАННЯ ПОВИДЛА

Покладіть 600 г фруктів (наприклад різних ягід) у посудину з термостійкого скла з кришкою. Додайте 300 г цукру для приготування консервації і добре помішайте. Готуйте страву, накривши кришкою, упродовж 10-12 хвилин із використанням рівня потужності 800 Вт. Помішуйте кілька разів під час готування страви. Викладіть у невеликі банки для варення з кришками, що закрючуються. Поставте банки кришками донизу на 5 хвилин.

ГОТУВАННЯ ПУДИНГУ

Змішайте концентрат пудингу з цукром і молоком (500 мл), дотримуючись інструкцій виробника, і ретельно перемішайте. Використовуйте відповідну посудину з термостійкого скла з кришкою. Готуйте, накривши кришкою, упродовж 6½-7½ хвилин із використанням рівня потужності 800 Вт. Помішайте кілька разів під час готування страви.

ПІДСМАЖУВАННЯ ШМАТКІВ МИГДАЛУ

Рівномірно викладіть 30 г подрібненого мигдалю на керамічну тарілку середнього розміру. Підсмажуйте протягом 3½-4½ хвилин на потужності 600 Вт, кілька разів перемішуючи. Дайте страві постояти 2-3 хвилини в печі. Виймаючи посудину з печі, використовуйте спеціальні рукавиці!

УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ ТА КОДИ ПОМИЛОК

УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Якщо у вас виникла будь-яка з нижченаведених проблем, спробуйте подати вирішення.

Це звичайне явище.

- Конденсація вологи всередині печі.
- Повітряний потік навколо дверцят і зовнішнього корпусу.
- Світлові блики навколо дверцят і зовнішнього корпусу.
- Пара, яка виходить по периметру дверцят або з вентиляційних отворів.

Піч не працює після натиснення кнопки Пуск/+30с.

- Перевірте, чи повністю закриті дверцята.

Зовсім не відбувається приготування їжі.

- Перевірте, чи правильно встановлено таймер і/або натиснуто кнопку Пуск/+30с.
- Чи закриті дверцята?
- Чи не перевантажено електричну мережу, що спричинило до згоряння плавкого запобіжника або спрацювання автоматичного переривача?

Страва не готова або надто запечена.

- Перевірте, чи правильно вибрано час приготування для цього типу продуктів.
- Чи вибрано правильний рівень потужності?

Не працює лампочка.

- З міркувань безпеки користувач не повинен замінювати лампочку особисто. Зверніться у найближчий центр обслуговування Samsung, щоб викликати кваліфікованого інженера для заміни лампочки.

Піч створює перешкоди для радіоприймачів і телевізорів.

- Під час роботи печі можна спостерігати незначні перешкоди у роботі радіоприймачів чи телевізорів. Це звичайне явище. Щоб вирішити цю проблему, встановлюйте піч подалі від телевізорів, радіоприймачів та антен.
- Якщо мікропроцесор мікрохвильової печі реагує на перешкоди, можна скинути показники дисплея. Щоб вирішити цю проблему, від'єднайте штепсель кабелю живлення від розетки і вставте його знову. Ще раз встановіть час.

Всередині печі помітні іскри і чути потрескування (іскріння).

- Перевірте, чи не використовується посуд із металевим оздобленням.
- Чи не залишено в печі виделку або інший металевий предмет?
- Чи не знаходиться алюмінієва фольга надто близько до внутрішніх стінок?

Під час першого увімкнення з печі йде дим і відчувається неприємний запах.

- Це тимчасове явище, спричинене новими нагрівальними елементами. Через 10 хвилин роботи дим і неприємний запах зникнуть. Щоб швидше усунути запах, увімкніть піч, поставивши у камеру склянку з лимонним розчином чи соком.

Якщо подані вище вказівки не допомагають вирішити проблему, зверніться до місцевого центру обслуговування споживачів SAMSUNG. Слід мати наготові такі відомості:

- код моделі та серійний номер пристрою (зазвичай вказуються на задній стінці печі);
- термін гарантії;
- чіткий опис проблеми, що виникла.

Знаючи ці дані, зверніться до місцевого дилера чи центру обслуговування SAMSUNG.

КОД ПОМИЛКИ

Повідомлення про помилку «SE».

- Почистьте кнопки і перевірте, чи навколо кнопок немає води. Вимкніть піч і спробуйте налаштувати ще раз. Якщо проблема повториться, зверніться у центр обслуговування SAMSUNG.
- Якщо вам потрібна інформація щодо кодів, які не зазначено вище, або якщо запропоноване рішення не допомагає вирішити проблему, зверніться до місцевого центру обслуговування SAMSUNG.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Компанія SAMSUNG постійно докладає зусиль для вдосконалення своїх виробів. Характеристики дизайну і дані вказівки для користувача може бути змінено без попередження.

Модель	GE83*KR*-1, GE83*KR*-2, GE83*KR*-3, GE83KR*-1, GE83KR*-2, GE83KR*-3, GE83KR*-1*, GE83KR*-2*, GE83KR*-3*, GE83MR**, GE83AR*
Джерело живлення	230 В / 50 Гц
Споживання електроенергії	
Мікрохвилі	1200 Вт
Гриль	1100 Вт
Комбінований режим	2300 Вт
Вихідна потужність	100 Вт / 800 Вт (IEC-705)
Робоча частота	2450 МГц
Магнетрон	OM75P(31)
Спосіб охолодження	Електричний вентилятор
Розміри (Ш x В x Г)	
Габаритні	489 x 275 x 372 мм (GE83KR*-1, GE83KR*-1*, GE83*KR*-1) 489 x 275 x 376 мм (GE83KR*-2, GE83KR*-2*, GE83*KR*-2) 489 x 275 x 370 мм (GE83KR*-3, GE83KR*-3*, GE83*KR*-3) 489 x 275 x 356 мм (GE83MR**) 489 x 275 x 380 мм (GE83AR*)
Внутрішня камера	330 x 211 x 324 мм
Об'єм	23 літри