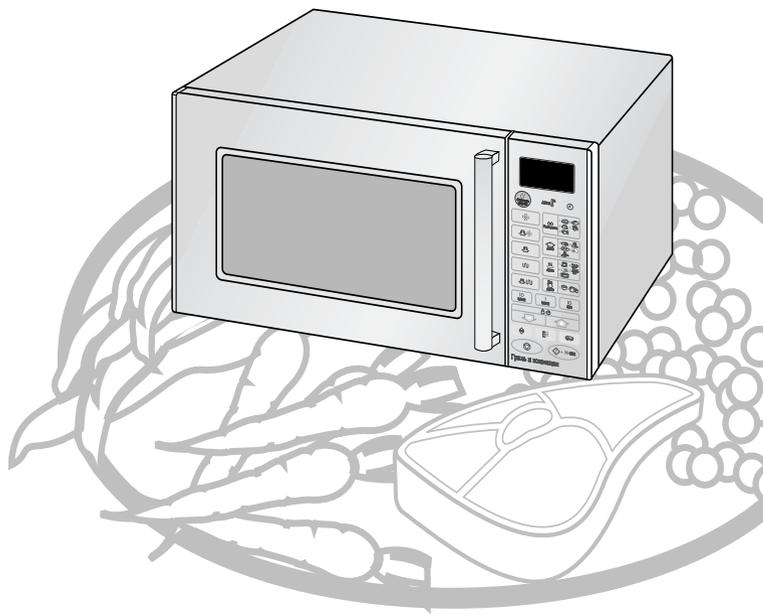


SAMSUNG

МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ

Руководство по эксплуатации и Кулинарный справочник

CE1110R / CE1111TR
CE1112MR / CE1113FR



“Краткое” Наглядное руководство.....	2
Использование системы Очистка паром.....	3
Печь	4
Панель управления	4
Прилагаемое оборудование.....	5
Как пользоваться данной брошюрой с инструкциями.....	6
Меры предосторожности	7
Установка микроволновой печи	9
Установка времени.....	9
Проверка правильности функционирования печи	10
Принцип работы микроволновых печей.....	10
Что делать при возникновении сомнений или какой-либо проблемы.....	11
Приготовление/Разогревание	12
Уровни мощности и интервалы времени	12
Остановка процесса приготовления.....	13
Регулировка времени приготовления.....	13
Выбор и изменение единицы измерения веса	14
Использование автоматического режима приготовления.....	14
Использование автоматического режима разогревания.....	16
Использование режима Быстрая разморозка.....	17
Использование режима Ферментация	18
Параметры режима ферментации.....	19
Применение блюда для получения корочки	20
Установка блюда для получения корочки	21
Многоэтапное приготовление.....	22
Быстрый предварительный разогрев печи	23
Приготовление в режиме Конвекция	23
Жарение в режиме гриля.....	24
Регулировка положения нагревательного элемента	24
Выбор дополнительных принадлежностей.....	25
Жарение на вертеле	25
Установка вертела для жарения и комплекта для барбекю.....	26
Использование комплекта вертикальных вертелов.....	27
Объединение режимов СВЧ и Гриль.....	27
Объединение режимов СВЧ и Конвекция	28
Использование режима Дезодорации	29
Ручная остановка поворотного круга.....	29
Защитная блокировка микроволновой печи	30
Отключение зуммерного сигнала.....	30
Справочник по кухонной посуде.....	31
Кулинарный справочник.....	32
Очистка микроволновой печи.....	44
Хранение и ремонт микроволновой печи.....	45
Технические характеристики.....	45

“Краткое” Наглядное руководство

RU

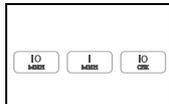
Если нужно приготовить какое-либо блюдо



1. Поместите продукты в печь.
Нажмите кнопку **СВЧ** (🔥).



2. Нажимайте кнопку **СВЧ** (🔥) до тех пор, пока не отобразится нужный уровень мощности.



3. Выберите время приготовления, нажимая кнопки **10мин**, **1мин** и **10сек**.



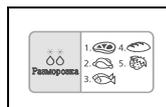
4. Нажмите кнопку **Пуск** (◇).
Результат: начнется приготовление блюда
◆ По окончании приготовления раздастся зуммерный сигнал и “0” мигнет четыре раза. После этого зуммерный сигнал будет повторяться каждую минуту.

Если нужно добавить еще 30 секунд

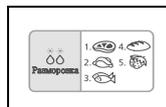


Оставьте блюдо в печи.
Нажмите кнопку **+30сек** (◇) столько раз, сколько интервалов по 30 секунд нужно добавить.

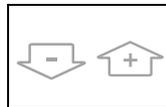
Если нужно быстро разморозить какой-либо продукт



1. Поместите замороженное блюдо в печь.
Нажмите кнопку **Быстрая разморозка** (🍷).



2. Нажимайте кнопку **Быстрая разморозка** (🍷) до тех пор, пока не будет выбрана нужная категория продукта.



3. Выберите вес продукта, нажимая кнопки **(+)** и **(-)**.

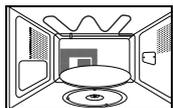


4. Нажмите кнопку **Пуск** (◇).
Результат: начнется процесс размораживания
◆ По окончании приготовления раздастся зуммерный сигнал и “0” мигнет четыре раза. После этого зуммерный сигнал будет повторяться каждую минуту.

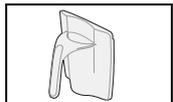
Использование системы Очистка паром

Пар, производимый системой Очистка паром, смачивает внутреннюю поверхность печи. Воспользовавшись системой очистки паром, вы сможете без труда очистить внутреннее пространство печи.

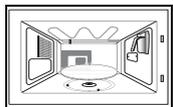
- Пользуйтесь данной функцией только после окончательного остывания печи (до комнатной температуры).
- Используйте только обычную воду, не нужно пользоваться дистиллированной водой.
- После использования системы очистки паром рекомендуется провести дезодорацию печи.
- Если во время данной процедуры дверца печи открыта, на дисплей будет выведено "E7". (В результате использования функции очистки паром вода в печи будет очень горячей.)



1. Откройте дверцу.



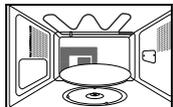
2. Емкость для воды наполните водой до указанной отметки, находящейся внутри емкости. (Это будет примерно 30 мл воды.)



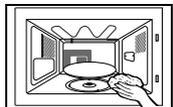
3. Установите емкость с водой на правой стенке печи.



5. Нажмите кнопку **Очистка паром** (☼). (Во время работы системы очистки паром лампочка будет гореть.)



6. Откройте дверцу.



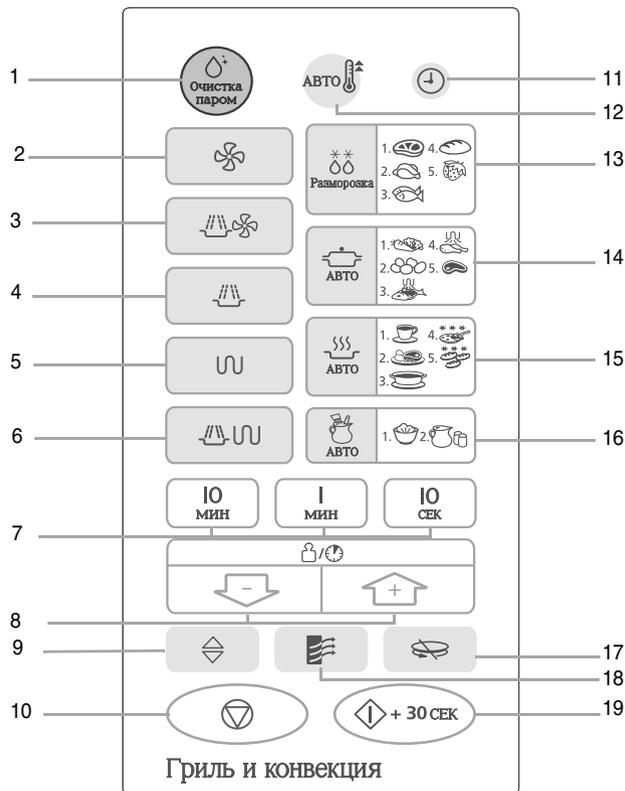
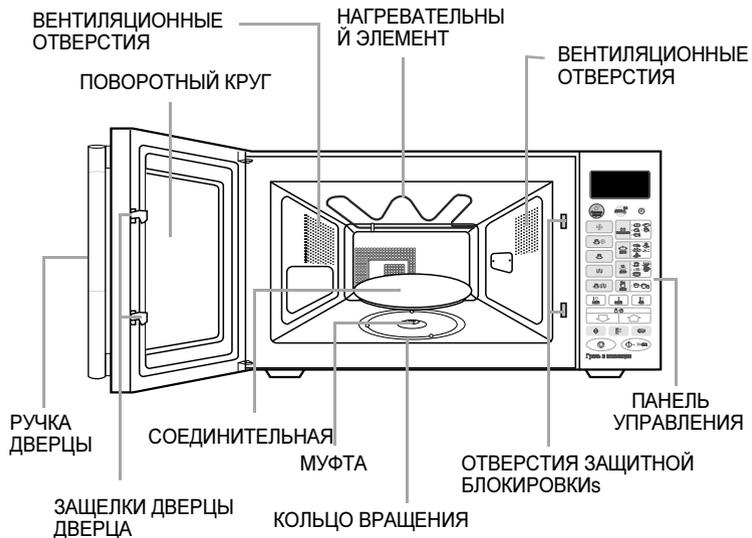
7. Протрите внутренность печи сухим посудным полотенцем. Снимите поворотный круг и протрите пространство под подставкой бумажным полотенцем.



8. После того, как внутренность печи будет протерта, рекомендуется воспользоваться функцией вентиляции, чтобы окончательно досушить печь.

Осторожно!

- Емкость для воды можно использовать только в режиме **Очистка паром**.
- При обработке продуктов, не являющихся жидкостями, уберите из печи емкость для воды, иначе она приведет к повреждению и возгоранию микроволновой печи.



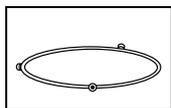
- | | |
|---|--|
| 1. КНОПКА ОЧИСТКА ПАРОМ | 12. КНОПКА АВТОМАТИЧЕСКОГО БЫСТРОГО РАЗОГРЕВАНИЯ |
| 2. КНОПКА КОНВЕКЦИЯ | КНОПКА ВЫБОРА |
| 3. КНОПКА СВЧ+КОНВЕКЦИЯ | 13. КНОПКА РЕЖИМА БЫСТРОЙ РАЗМОРОЗКИ |
| 4. КНОПКА СВЧ | 14. КНОПКА АВТОМАТИЧЕСКОГО РЕЖИМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ |
| 5. КНОПКА ГРИЛЬ | 15. КНОПКА АВТОМАТИЧЕСКОГО РЕЖИМА РАЗОГРЕВАНИЯ |
| 6. КНОПКА СВЧ+ГРИЛЬ | 16. КНОПКА ФЕРМЕНТАЦИИ |
| 7. УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ | 17. КНОПКА ВКЛ/ВЫКЛ ПОВОРОТНОГО КРУГА |
| 8. КНОПКА ВВЕРХ/ВНИЗ (ВЕС/ОБСЛУЖИВАНИЕ/ВРЕМЯ) | 18. КНОПКА ДЕЗОДОРАТОРА |
| 9. КНОПКА БОЛЬШЕ/МЕНЬШЕ | 19. КНОПКА ПУСК/ + 30СЕК |
| 10. КНОПКА ОСТАНОВКА/ОТМЕНА | |
| 11. КНОПКА НАСТРОЙКИ ЧАСОВ | |

Прилагаемое оборудование

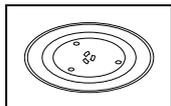
В зависимости от приобретаемой модели вместе с печью поставляется несколько дополнительных приспособлений, которые можно использовать для различных целей.



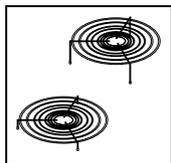
1. **Соединительная муфта** должна быть правильно установлена на вал мотора, находящийся в основании печи.
Результат: соединительная муфта вращает поворотный круг.



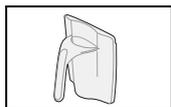
2. **Кольцо вращения** устанавливается в центре печи.
Результат: кольцо вращения поддерживает поворотный круг.



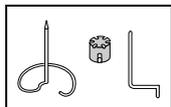
3. **поворотный круг** нужно установить на кольцо вращения так, чтобы центр круга попадал на соединительную муфту.
Результат: поворотный круг является основной рабочей поверхностью, он легко демонтируется для выполнения очистки.



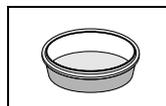
4. **Металлические полки** (Верхняя полка, нижняя полка) – устанавливаются на поворотный круг.
Результат: металлические полки используются для одновременного приготовления двух блюд. Небольшое блюдо можно разместить на поворотном круге, а второе – на полке.
Металлические полки можно использовать в режиме гриля, конвекции и при комбинированной обработке.



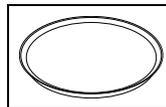
5. **Емкость для воды**, используемая в режиме очистки, устанавливается на правой стенке печи.
Результат: емкость для воды можно использовать для очистки.



6. **комплект вертелов (вертел для жарения, соединительная муфта и 6 шампуров для кебаба)** устанавливаются на стеклянной емкости (только модели CE1112MR/CE1113FR).
Результат: вертел для жарения удобен для жарения курицы, а мясо при жарении переворачивать не требуется. Вертел можно использовать при комбинированной обработке в режиме гриля.



7. **Стеклянная емкость** устанавливается на поворотном круге (только модели CE1112MR/ CE1113FR).
Результат: вертел/шампуры для жарения размещаются на стеклянной емкости.



8. **Блюдо для получения корочки** устанавливается на поворотном круге (только модели CE1111TR/CE1113FR).
Результат: блюдо для получения корочки используется для поджаривания продуктов снизу при обработке в режиме СВЧ или комбинированных режимах с использованием гриля и для того, чтобы тесто кондитерских изделий и пиццы оставалось хрустящим.

Как пользоваться данной брошюрой с инструкциями

RU

Благодарим вас за приобретение микроволновой печи SAMSUNG. Данное Руководство по эксплуатации содержит разнообразные полезные сведения о том, как пользоваться этой микроволновой печью для приготовления блюд:

- Меры предосторожности
- Прилагаемое оборудование и кухонная посуда
- Полезные кулинарные советы

На внутренних сторонах обложки вы найдете краткое наглядное руководство, в котором объясняются три основных рабочих режима:

- Кулинарная обработка продуктов (режим СВЧ)
- Размораживание
- Увеличение времени обработки порциями по 30 секунд в том случае, когда блюдо недостаточно готово или требуется дополнительное нагревание.

В конце брошюры приведены иллюстрации с изображением печи и, что более важно, с изображением панели управления, чтобы вы могли без труда находить нужные кнопки.

На иллюстрациях, приведенных в пошаговых описаниях процедур, используются два разных символа.



Важно



Примечание

СОБЛЮДАЙТЕ НИЖЕПРИВЕДЕННЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ, ЧТОБЫ ИЗБЕЖАТЬ ЧРЕЗМЕРНОГО ВОЗДЕЙСТВИЯ МИКРОВОЛНОВОЙ ЭНЕРГИИ

Несоблюдение нижеприведенных мер предосторожности может привести к вредному воздействию микроволновой энергии.

- Ни в коем случае не делайте попыток эксплуатировать печь с открытой дверцей, не пытайтесь ничего менять в механизме блокировки (защелках дверцы) или вставлять что-либо в блокировочные отверстия.
- Не помещайте никаких объектов между дверцей печи и передней стенкой, не допускайте накопления остатков пищи или чистящего средства на герметизирующих поверхностях. Содержите в чистоте дверцу и герметизирующие поверхности дверцы. После использования печи сначала протрите их влажной тканью, а затем вытрите насухо мягкой сухой тканью.
- Не пользуйтесь неисправной печью до тех пор, пока ее не починит квалифицированный специалист по обслуживанию микроволновых устройств, прошедший обучение у изготовителя изделия. Особенно важно, чтобы дверца печи правильно закрывалась, и чтобы не были повреждены следующие детали:
 - Дверца, уплотнители дверцы и герметизирующие поверхности
 - Дверные шарниры (не должны быть поломаны или разболтаны)
 - Кабель электропитания
- Настройка или ремонт печи должны выполняться только квалифицированным специалистом по обслуживанию микроволновых устройств, прошедшим обучение у изготовителя изделия.

Меры предосторожности

Важные правила техники безопасности.
Внимательно прочитайте их и сохраните, чтобы впоследствии иметь возможность ими воспользоваться.
Перед тем как начать кулинарную обработку жидких или твердых продуктов, убедитесь в том, что соблюдены нижеприведенные меры предосторожности.

- 1. НЕ** используйте в микроволновой печи никакую металлическую кухонную посуду:
 - Металлические контейнеры
 - Столовую посуду с золотым или серебряным орнаментом
 - Вертелы, вилки и т.п.

Причина: может возникнуть электрический разряд или искра, что может привести к повреждению печи.
- 2. НЕ** нагревайте:
 - Герметически закрытые или сварные бутылки, банки, контейнеры. Например, банки с детским питанием
 - Герметически закрытую еду. Например, яйца, орехи в скорлупе, помидоры

Причина: повышение внутреннего давления может привести к их взрыву.
Совет: удалите крышки и проколите кожуру, упаковку и т.п.
- 3. НЕ** включайте микроволновую печь, если она пуста.
Причина: это может привести к повреждению стенок печи.
Совет: всегда оставляйте в печи стакан воды. Вода поглотит микроволновую энергию, если вы случайно включите печь в то время, когда в ней ничего нет.
- 4. НЕ** закрывайте вентиляционные отверстия, находящиеся сзади, тканью или бумагой.
Причина: ткань или бумага могут загореться, поскольку во время работы печи из нее выходит горячий воздух.
- 5. ВСЕГДА**, когда достаете из печи блюдо, пользуйтесь специальными перчатками.
Причина: некоторые блюда поглощают микроволновую энергию, и тепло от продукта всегда передается посуде. Вследствие этого блюдо всегда становятся горячими.

- 6. НЕ** дотрагивайтесь до нагревательных элементов или внутренних стенок печи.
Причина: стенки могут быть довольно горячими, хотя это и незаметно, и вызвать ожог даже после окончания приготовления еды. Держитесь подальше от горячих участков. Не допускайте контакта с внутренними частями печи легковоспламеняющихся материалов. Сначала дайте печи остыть.
- 7.** Чтобы уменьшить опасность возникновения пожара внутри печи, выполняйте следующие правила:
 - Не храните в печи легковоспламеняющиеся материалы
 - Освободите звенья скрученного провода от бумажной или пластиковой упаковки
 - Не используйте микроволновую печь для просушивания газет
 - Если появится дым, оставьте дверцу печи открытой и выключите печь или отсоедините ее от источника питания.
- 8.** Будьте особенно осторожны при нагревании жидкостей и детского питания.
 - **ВСЕГДА** выдерживайте 20 секунд после того, как печь отключится, чтобы дать температуре возможность выровняться.
 - Помешивайте питание во время нагревания и **ВСЕГДА** перемешивайте его после нагревания.
 - Чтобы предотвратить бурное кипение и возможность ошпаривания, нужно всегда перемешивать питание до, во время и после нагревания.
 - В случае ошпаривания выполните нижеприведенные правила **ПЕРВОЙ ПОМОЩИ**:
 - * Опустите руку в холодную воду по крайней мере на 10 минут.
 - * Сделайте чистую, сухую повязку.
 - * Не накладывайте никаких кремов, масел или лосьонов.
 - **НИКОГДА** не наполняйте емкость до самого верха и пользуйтесь емкостью, которая в верхней своей части шире, чем снизу, чтобы предотвратить переливание жидкости через край при кипении. Бутылки с узким горлышком тоже могут взорваться или перегреться.
 - **ВСЕГДА** проверяйте температуру детского питания или молока, прежде чем дать его ребенку.
 - **НИКОГДА** не подогревайте детский рожок с надетой соской, поскольку рожок может взорваться при перегревании.
 - При нагревании в микроволновой печи алкогольных напитков возникает задержанное бурное кипение, поэтому при обращении с емкостью нужно принять меры предосторожности.
- 9.** Будьте осторожны, чтобы не повредить кабель подачи питания.
 - Не погружайте в воду кабель питания или вилку и держите кабель питания вдали от нагревающихся поверхностей.
 - Не пользуйтесь данным агрегатом, если его кабель питания или вилка повреждены.

Меры предосторожности (продолжение)

RU

10. Открывая дверцу, стойте на расстоянии вытянутой руки от печи.
Причина: высвободившийся горячий воздух или пар могут вызвать ошпаривание.
11. Содержите в чистоте внутреннее пространство печи.
- После каждого использования печи очищайте ее внутренний объем с помощью раствора мягкого очищающего средства, но перед этим, чтобы избежать повреждения, дайте микроволновой печи остыть.
- Причина: частички еды или брызги масла, приклеившиеся к стенкам и полу печи, могут повредить окраску и уменьшить производительность печи.
12. Во время работы печи может раздаваться “щелкающий” звук, особенно в режиме размораживания.
Причина: этот звук может раздаваться при изменении электрических характеристик выходной мощности. Это нормальное явление.
13. Если микроволновая печь работает безо всякой загрузки, произойдет автоматическое отключение питания из соображений безопасности. Дав печи постоять выключенной в течение 30 минут, можно эксплуатировать ее в обычном режиме.
- Не беспокойтесь, если печь продолжает работать после того, как приготовление закончилось.
- Причина: это изделие сконструировано так, чтобы уже не работающая микроволновая печь (СВЧ) проветривалась в течение нескольких минут, чтобы охладилась внутренние электронные детали. Если печь работала в течение нескольких минут в одном из режимов приготовления (СВЧ, ГРИЛЬ, КОНВЕКЦИЯ, СВЧ+ГРИЛЬ, СВЧ+ КОНВЕКЦИЯ), то после нажатия кнопки остановки или открывании дверцы по окончании приготовления начинается проветривание. По окончании приготовления раздастся зуммерный сигнал и “0” мигнет четыре раза. После этого зуммерный сигнал будет повторяться каждую минуту.

ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Если пища разогревается или готовится в одноразовых контейнерах из пластиковой бумаги или другого воспламеняющегося материала, то во время приготовления необходимо время от времени заглядывать в печь.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Не эксплуатируйте печь с неисправной дверцей или уплотнителями дверцы – печью нельзя пользоваться до тех пор, пока ее не починит компетентное лицо.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Снятие корпуса печи, защищающего от воздействия энергии электромагнитных волн СВЧ, очень опасно. Выполнение любых работ по обслуживанию или ремонту печи, связанных со снятием корпуса, разрешено только компетентному лицу.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Жидкости и другие продукты нельзя разогревать в герметичных контейнерах, потому что они могут взорваться.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Детям можно пользоваться печью без контроля взрослых только в том случае, если они получили соответствующие инструкции, так что ребенок в состоянии безопасно пользоваться печью и осознает опасность неправильного с ней обращения.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

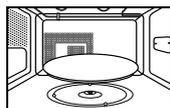
Обшивки и дверца печи нагреваются во время приготовления в режиме конвекции и комбинированных режимах.



НЕ эксплуатируйте печь без соединительной муфты, кольца вращения и поворотного круга.

Установка микроволновой печи

Данную микроволновую печь можно устанавливать почти в любом месте (на рабочей поверхности в кухне, на кухонной полке, столике на колесиках, столе).



1. Устанавливая печь, обеспечьте ей достаточную вентиляцию, оставив по меньшей мере 10 см свободного пространства сзади и сбоку и 20 см свободного пространства над печью и 85 см от пола.
2. Удалите из внутреннего пространства печи все упаковочные материалы. Установите кольцо вращения и поворотный круг. Убедитесь в том, поворотный круг вращается свободно.
3. Микроволновую печь нужно разместить так, чтобы была доступна розетка.

Никогда не закрывайте вентиляционные отверстия, поскольку печь может перегреться и автоматически отключиться. Она будет находиться в нерабочем состоянии до тех пор, пока не охладится в достаточной степени.

В интересах личной безопасности включайте кабель питания в заземленную розетку с тремя контактами, рассчитанную на переменное напряжение 230 в с частотой 50Гц. Если кабель питания данного агрегата поврежден, его, во избежание опасности, должен заменить производитель или представитель производителя по обслуживанию или другое лицо с аналогичной квалификацией.

Не устанавливайте микроволновую печь в сильно нагреваемых или влажных местах, как, например, поблизости от обычной печи или обогревательного прибора. Необходимо соблюдать технические требования, предъявляемые к источнику питания микроволновой печи, и любые применяемые удлинительные кабели должны иметь те же характеристики, что и кабель питания, поставляемый с печью. Перед первым использованием микроволновой печи протрите влажной тканью внутреннюю поверхность печи и уплотнители дверцы.

Установка времени

В этой печи имеются встроенные часы. Время может отображаться в 12-часовом или 24-часовом формате. Часы нужно настраивать в следующих случаях:

- При первоначальной установке микроволновой печи
- После сбоя в подаче питания

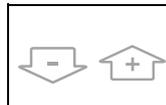


Не забывайте заново настраивать часы, когда осуществляется переход от зимнего времени к летнему и наоборот.



1. Чтобы время отображалось в...
12-часовом формате
24-часовом формате

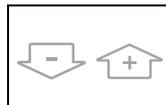
Затем нажмите кнопку Часы (⌚)...
один раз
два раза



2. Нажмите кнопки (+) и (-).



3. Нажмите кнопку Часы (⌚).



4. Чтобы задать минуты, нажмите кнопки (+) и (-).



5. После того, как на дисплее установлено правильное время, нажмите кнопку Часы (⌚), чтобы часы начали работать.

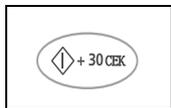
Результат: время отображается, когда печь не работает.

Проверка правильности функционирования печи

С помощью следующей простой процедуры в любое время можно проверить, правильно ли работает печь. Если у вас появились сомнения, обратитесь к разделу с названием "Что делать при возникновении сомнений или какой-либо проблемы", находящемуся на этой странице.

- ✉ Печь должна быть включена в правильно оснащенную стенную розетку. Поворотный круг должен находиться в печи на своем месте. Если используется не максимальный уровень мощности (100% - 900 Вт), вода закипает дольше.

Откройте дверцу печи, потянув за ручку, находящуюся на правой стороне дверцы. Поставьте стакан с водой на поворотный круг. Закройте дверцу.



Нажмите кнопку **Пуск** (◆) и установите время от 4 до 5 минут, нажав кнопку **Пуск** (◆) нужное число раз.
Результат: печь будет в течение 4 или 5 минут нагревать воду. Вода должна закипеть.

Принцип работы микроволновых печей

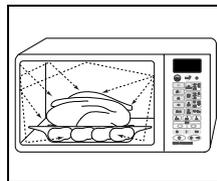
Волны СВЧ являются электромагнитными волнами высокой частоты, отдаваемая ими энергия позволяет готовить или разогревать продукты, не изменяя их форму или цвет.

Микроволновой печью можно пользоваться для:

- Размораживания
- Разогревания
- Приготовления

Принцип приготовления

1. Волны СВЧ, генерируемые магнетроном, отражаются полостью печи и равномерно распределяются в продукте, поскольку он вращается на поворотном круге. Таким образом продукт обрабатывается равномерно.
2. Волны СВЧ проникают в продукт на глубину до 1 дюйма (2,5 см). Затем тепловая обработка продолжается за счет распространения тепла внутрь продукта.
3. Время приготовления зависит от свойств используемой емкости и самого продукта:
 - Количества и плотности
 - Содержания воды
 - Начальной температуры (охлажденный или нет)



Поскольку центральная часть продукта обрабатывается за счет рассеяния тепла, приготовление продолжается даже после того, как продукт вынут из печи. Поэтому оставляйте блюдо в печи на указанное в рецептах и в этой брошюре время, чтобы обеспечить:

- Равномерную обработку продукта вплоть до середины
- Одинаковую температуру всех участков продукта

Что делать при возникновении сомнений или какой-либо проблемы

Знакомство с новым прибором всегда требует некоторого времени. Если у вас возникла какая-нибудь из проблем, перечисленных ниже, попробуйте воспользоваться предлагаемыми решениями. Возможно, они сэкономят ваше время и избавят от ненужного звонка в сервисную службу.

- ◆ Нижеприведенные ситуации являются нормальными.
 - Образование конденсата внутри печи
 - Движение воздуха вокруг дверцы и внешней обшивки
 - Отражение света вокруг дверцы и внешней обшивки
 - Выход пара по периметру двери или из вентиляционных отверстий.
- ◆ Еда оказывается совершенно не готовой
 - Правильно ли вы установили таймер и нажали ли кнопку **Пуск** (⏏)?
 - Закрыта ли дверца?
 - Возможно, произошла перегрузка электрической цепи, что привело к перегоранию предохранителя или срабатыванию прерывателя.
- ◆ Продукт оказывается либо переваренным, либо недоваренным.
 - Правильно ли был задан интервал времени для приготовления продукта?
 - Правильно ли был выбран уровень мощности?
- ◆ Внутри печи возникало искрение и потрескивание (возникал дуговой разряд)
 - Не пользовались ли вы посудой с металлическим орнаментом?
 - Не оставили ли вы вилку или другую металлическую посуду внутри печи?
 - Не находится ли алюминиевая фольга слишком близко к внутренним стенкам?
- ◆ Печь создает помехи для радиоприемников и телевизоров
 - При работе печи могут возникать небольшие помехи в работе радиоприемников и телевизоров. Это нормальное явление.
 - * Возможные методы устранения: Установите печь вдали от телевизоров, радиоприемников и антенн.
 - Если процессором микроволновой печи обнаруживаются помехи, установки на дисплее печи могут оказаться сброшенными.
 - * Возможные методы устранения: выньте вилку питания и включите ее снова. Переустановите время.

- ◆ Выводится сообщение “E3”
 - При опасности перегрева печи автоматически выводится сообщение “E3”. Дождитесь появления сообщения “E3”, а затем вдавите клавишу “(⊕)”, чтобы воспользоваться режимом инициализации.

Если вышеприведенные инструкции не приводят к устранению проблемы, обратитесь в местный центр по обслуживанию клиентов фирмы Samsung.

Ознакомьтесь с ниже перечисленными документами;

- **Обычно номер модели и серийный номер находятся на задней стенке печи.**
- **Подробные сведения о гарантии**
- **Четкое описание возникшей проблемы**

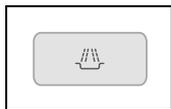
После этого свяжитесь с местным дилером или послепродажной службой фирмы SAMSUNG.

Приготовление/Разогревание

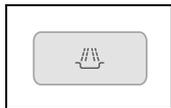
В нижеприведенной процедуре описывается способ приготовления или разогревания еды.

ВСЕГДА проверяйте заданные параметры режима приготовления, прежде чем оставить печь без присмотра.

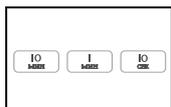
Откройте дверцу. Поставьте продукт в центр поворотного круга. Закройте дверцу. Никогда не включайте микроволновую печь, если она пуста.



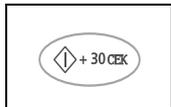
1. Нажмите кнопку **СВЧ** ().
Результат: на дисплее выведется следующая информация:
 (приготовление за один этап)
(режим СВЧ)



2. Выберите нужный уровень мощности, повторно нажимая кнопку **СВЧ** () до тех пор, пока не появится нужное значение. Более подробную информацию можно найти в таблице уровней мощности, приведенной ниже.



3. Задайте время приготовления, нажимая кнопки **10мин**, **1мин** и **10сек**.
Результат: отобразится время приготовления.



4. Нажмите кнопку **Пуск** ().
Результат: в печи зажжется свет и поворотный круг начнет вращаться. Начнется процесс приготовления, а когда он завершится:
 - ◆ Из печи раздастся зуммерный сигнал, и "0" мигнет четыре раза. После этого зуммерный сигнал будет повторяться каждую минуту.

✉ Если нужно узнать текущий уровень мощности в полости печи, нажмите один раз кнопку **СВЧ** (). Если в процессе приготовления нужно изменить уровень мощности, нажмите кнопку **СВЧ** () два или большее число раз, чтобы выбрать нужный уровень.

Краткое руководство:

✉ Если нужно быстро разогреть блюдо на максимальной мощности (900 Вт), просто нажмите кнопку **Пуск** () столько раз, сколько интервалов по 30 секунд для времени обработки вы хотите задать. Печь сразу же начнет работать.

Уровни мощности и интервалы времени

Функция задания уровня мощности позволяет регулировать количество вырабатываемой энергии и, следовательно, время, необходимое для приготовления или разогревания еды, в зависимости от ее вида и количества. Всего есть шесть уровней мощности.

Уровень мощности	Процент	Выходная мощность
ВЫСОКИЙ	100 %	900 Вт
ВЫСОКИЙ СРЕДНИЙ	67 %	600 Вт
СРЕДНИЙ	50 %	450 Вт
НИЗКИЙ СРЕДНИЙ	33 %	300 Вт
РАЗМОРОЗКА	20 %	180 Вт
НИЗКИЙ	11 %	100 Вт

Время приготовления, приведенное в рецептах и в этой брошюре, соответствует определенному уровню мощности.

Если вы выбрали...	Тогда время приготовления должно быть ...
Более высокий уровень мощности	Уменьшено
Более низкий уровень мощности	Увеличено

Остановка процесса приготовления

В любой момент можно остановить процесс приготовления, так что вы можете:

- Проверить еду
- Перевернуть или помешать обрабатываемый продукт
- Дать ему постоять

Чтобы остановить процесс приготовления...	Выполните следующее...
Временно	Откройте дверцу. Результат: приготовление прекратится. Чтобы возобновить процесс приготовления, снова закройте дверцу и нажмите кнопку Пуск (▶).
Окончательно	Нажмите кнопку Остановка (⊖). Результат: приготовление прекратится. Если нужно отменить параметры режима приготовления, снова нажмите кнопку Остановка (⊖).

Регулировка времени приготовления

Увеличить время приготовления можно с помощью кнопки **+30сек** - каждое нажатие добавляет 30 секунд.



Чтобы увеличить время приготовления блюда, нажмите кнопку **Пуск** (▶) столько раз, сколько раз нужно добавить по 30 секунд.

- Пример: чтобы добавить три минуты, нажмите кнопку **Пуск** (▶) шесть раз.

Выбор и изменение единицы измерения веса

RU

В этой микроволновой печи единица измерения веса обычно устанавливается на значение “Граммы”.



1. Если вы хотите заменить единицу измерения веса на “Фунты”,
Нажимайте одновременно кнопки **Конвекция** (☼) и **СВЧ** (⚡) примерно в течение одной секунды.

Результат: на панели дисплея появятся и три раза мигнут буквы “oz”.

Это означает, что значение единицы измерения веса равно “Фунты”.



2. Чтобы вернуть значение единицы измерения веса “Граммы”,
Нажимайте одновременно кнопки **Конвекция** (☼) и **СВЧ** (⚡) примерно в течение одной секунды.

Результат: на панели дисплея появится и три раза мигнет буква “g”.

Это означает, что значение единицы измерения веса равно “Граммы”.

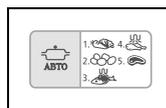
Использование автоматического режима приготовления

Функция автоматического приготовления (☼) включает в себя/обеспечивает пять запрограммированных режимов приготовления с уже заданной длительностью обработки. Вам не нужно задавать ни время приготовления, ни уровень мощности. **Размер порции можно задать, нажимая кнопки (+) и (-).**

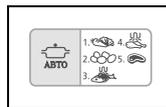


Используйте только специальную посуду для микроволновых печей.

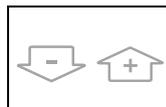
Откройте дверцу. Поставьте продукт в центр поворотного круга. Закройте дверцу.



1. Нажмите кнопку **Автоматическое приготовление** (☼).



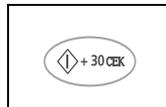
2. Вид обрабатываемого продукта выберите, нажимая кнопку **Автоматическое приготовление** (☼). Описание параметров запрограммированных режимов находится на следующей странице.



3. Выберите размер порции, нажимая кнопки (+) и (-).



4. Если необходимо, увеличьте или уменьшите время приготовления, нажимая соответственно кнопки **Больше/Меньше** (⬆/⬇).



5. Нажмите кнопку **Пуск** (⬇).
Результат: блюдо будет готовиться в соответствии с выбранным запрограммированным режимом.

- ◆ По окончании приготовления раздастся зуммерный сигнал и “0” мигнет четыре раза. После этого зуммерный сигнал будет повторяться каждую минуту.

Использование автоматического режима приготовления (продолжение)

В нижеприведенной таблице представлены разные программы режима Автоматического приготовления, количества продукта, времени выдержки и соответствующие рекомендации. Программы 1 и 2 работают с использованием только энергии СВЧ. Программа 5 работает в комбинированном режиме СВЧ и конвекции.

Программы 3 и 4 работают в комбинированном режиме СВЧ и гриля.

Код	Продукт	Размер порции	Время выдержки	Рекомендации
1	Свежие овощи	200-250 г 300-350 г 400-450 г 500-550 г 600-650 г 700-750 г	2-3 мин.	Взвесьте овощи после того, как они будут вымыты, очищены и нарезаны на равные кусочки. Положите их в стеклянную миску с крышкой. Добавьте 30 мл (2 столовые ложки) воды для приготовления 200-250 г, 45 мл (3 столовые ложки) для 300-450 г и 60-75 мл (4-5 столовых ложек) для 500-750 г. После приготовления помешайте. Если вы готовите большую порцию, помешайте овощи один раз во время приготовления.
2	Очищенный картофель	300-350 г 400-450 г 500-550 г 600-650 г 700-750 г	2-3 мин.	Взвесьте картофель после того, как он будет вымыт, очищен и нарезан на равные кусочки. Положите в стеклянную миску с крышкой. Добавьте 45 мл (3 столовые ложки) воды для приготовления 300-450 г и 60 мл (4 столовые ложки) для приготовления 500-750 г.
3	Жареная рыба	200-300 г (1 кусок) 400-500 г (1-2 куска) 600-700 г (2 куска) 800-900 г (2-3 куска)	3 мин.	Смажьте всю кожу рыбы растительным маслом с травами и приправами. Положите рыбу бок о бок, головы напротив хвостов, на подставку. Переверните, как только раздастся зуммер.

4	Разделанная курица	200-300 г (1 кусок) 400-500 г (2 куска) 600-700 г (3 куска) 800-900 г (3-4 куска)	2-3 мин.	Смажьте курицу растительным маслом и приправьте перцем, солью и красным перцем (паприкой). Положите их по кругу на верхней полке кожей вниз. Переверните, как только раздастся зуммер.
5	Жаркое из говядины/ Жаркое из ягненка	900-1000г 1200-1300г 1400-1500г	10-15 мин.	Смажьте говядину/баранину растительным маслом и специями (только перцем, соль нужно добавлять по окончании жарения). Положите мясо на нижнюю полку жирной стороной вниз. Переверните, когда раздастся зуммер. После жарения и во время периода времени выдержки мясо должно быть завернуто в алюминиевую фольгу.

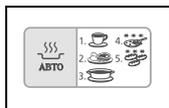
RU

Использование автоматического режима разогревания

Функция автоматического разогревания () включает в себя/обеспечивает четыре запрограммированных режима приготовления с уже заданной длительностью обработки. Вам не нужно задавать ни время приготовления, ни уровень мощности. Размер порции можно задать, нажимая кнопки (+) и (-).

 Используйте только специальную посуду для микроволновых печей.

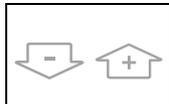
Откройте дверцу. Поставьте продукт в центр поворотного круга. Закройте дверцу.



1. Нажмите кнопку **Автоматический разогрев** ().



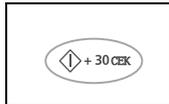
2. Вид обрабатываемого продукта выберите, нажимая кнопку **Автоматический разогрев** (). Описание параметров запрограммированных режимов находится на следующей странице.



3. Выберите размер порции, нажимая кнопки (+) и (-).



4. Если необходимо, увеличьте или уменьшите время приготовления, нажимая соответственно кнопки **Больше/Меньше** ().



5. Нажмите кнопку **Пуск** ().

Результат: блюдо будет готовиться в соответствии с выбранным запрограммированным режимом.

◆ По окончании приготовления раздастся зуммерный сигнал и "0" мигнет четыре раза. После этого зуммерный сигнал будет повторяться каждую минуту.

В нижеприведенной таблице представлены разные программы режима Автоматического разогревания, количества продукта, времена выдержки и соответствующие рекомендации. Программы 1,2 и 3 работают с использованием только энергии СВЧ. Программы 4 и 5 работают в комбинированном режиме СВЧ и конвекции.

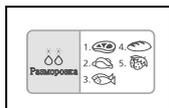
Код	Продукт	Размер порции	Время выдержки	Рекомендации
1	Напитки (до комнатной температуры)	150 мл (1 чашка) 300 мл (2 чашки) 450 мл (3 чашки) 600 мл (4 чашки)	1-2 мин.	Наливайте жидкость только в керамические чашки и разогревайте, не накрывая их. Одну чашку ставьте в центр, 2 чашки – напротив друг друга, а 3 или 4 чашки – по кругу. Дайте им постоять в печи. Помешайте напиток до и после времени выдержки. Будьте осторожны, доставая чашки (см. инструкции по безопасности для жидкостей).
2	Готовая еда (охлажденная)	300-350 г 400-450 г 500-550 г	3 мин.	Положите на керамическую тарелку и накройте липкой пленкой для микроволновых печей. Эта программа подходит для блюд, состоящих из компонентов (например, мясо с соусом, овощами и таким дополнительным гарниром, как картофель, рис или макароны).
3	Суп/Соус (охлажденный)	200-250мл 300-350мл 400-450мл 500-550мл 600-650мл 700-750мл	2-3 мин.	Налейте в глубокую керамическую суповую тарелку или миску и накройте пластмассовой крышкой на время разогревания. Как только раздастся зуммер, помешайте суп (печь в это время будет работать, но остановится, когда вы откроете дверцу). Тщательно помешайте разогреваемое блюдо до и после времени выдержки.
4	Замороженная пицца	300-400 г 450-550 г 600-700 г	-	Одну замороженную пиццу (-18°C) положите на нижнюю полку, если разогреваются две пиццы, одну положите на нижнюю, а другую – на верхнюю полку.
5	Замороженные булочки	100-150 г (2шт) 200-250 г (4шт) 300-350 г (6шт) 400-450 г (8шт)	3-5 мин.	От 2 до 6 замороженных булочек (-18°C) положите по кругу на нижней полке. 8 замороженных булочек распределите равномерно на нижней и верхней полках. Эта программа подходит для небольших булочных изделий, таких как булочки, булочки "ciabatta" и небольшие багеты (французские тонкие булки).

Использование режима Быстрая разморозка

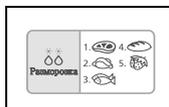
Используя функцию Быстрая разморозка (⊞⊞), можно размораживать мясо, мясо домашней птицы, рыбу, хлеб, кондитерские изделия и фрукты. Время размораживания и уровень мощности устанавливаются автоматически. Остается выбрать программу и указать вес.

Используйте только специальную посуду для микроволновых печей.

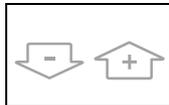
Откройте дверцу. Положите замороженный продукт на керамическое блюдо и поставьте в центр поворотного круга. Закройте дверцу.



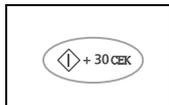
1. Нажмите кнопку **Быстрая разморозка** (⊞⊞).



2. Вид обрабатываемого продукта выберите, нажимая кнопку **Быстрая разморозка** (⊞⊞). Описание параметров запрограммированных режимов находится на следующей странице.



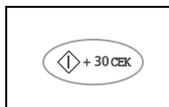
3. Выберите вес продукта, нажимая кнопки (+) и (-).



4. Нажмите кнопку **Пуск** (⊞).

Результат:

- ◆ Начнется размораживание.
- ◆ Во время размораживания будет раздаваться зуммерный сигнал, чтобы напомнить о том, что нужно перевернуть продукт.



5. Снова нажмите кнопку **Пуск** (⊞), чтобы завершить размораживание.

Результат: по окончании приготовления раздастся зуммерный сигнал и "0" мигнет четыре раза. После этого зуммерный сигнал будет повторяться каждую минуту.

Можно разморозить продукт в ручном режиме. Для этого нужно задать уровень мощности, равный 180 Вт. Подробное описание этого режима находится в разделе "Размораживание" на Стр. 37.

В нижеприведенной таблице представлены разные программы режима Быстрая разморозка, объем продукта, времена выдержки и соответствующие рекомендации. Перед размораживанием снимите с продукта все упаковочные материалы. Мясо, домашнюю птицу и рыбу положите на стеклянную или керамическую тарелку, для хлеба и кондитерских изделий используйте кулинарную бумагу.

Код	Продукт	Размер порции	Время выдержки	Рекомендации
1	Мясо	200-2000г	20-90 мин.	Концы оберните алюминиевой фольгой. Переверните мясо, когда раздастся зуммер. Эта программа подходит для говядины, баранины, свинины, бифштексов, котлет и мясного фарша.
2	Домашняя птица	200-2000г	20-90 мин.	Концы ножек и крылышек оберните алюминиевой фольгой. Переверните птицу, когда раздастся зуммер. Эта программа подходит как для целой курицы, так и для отдельных частей.
3	Рыба	200-2000г	20-60 мин.	Хвост целой рыбы оберните алюминиевой фольгой. Переверните рыбу, когда раздастся зуммер. Эта программа подходит как для целой рыбы, так и для рыбного филе.

Использование режима Быстрая разморозка (продолжение)

RU

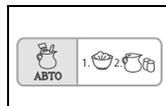
Код	Продукт	Размер порции	Время выдержки	Рекомендации
4	Хлеб/Кондитерские изделия	125-1000г	10-60 мин.	Положите хлеб или кондитерские изделия на кусок кулинарной бумаги и переверните, как только раздастся зуммерный сигнал (печь в это время будет работать, но остановится, когда вы откроете дверцу). Эта программа подходит для всех видов хлеба, нарезанного или целого, а также для булочек и багетов (тонких французских булок). Булочки расположите по кругу. Эта программа подходит для всех типов дрожжевых пирогов, бисквитов, сырного пирога и кондитерских изделий из слоеного теста. Не подходит эта программа для short/crust pastry, фруктов и кремовых тортов, а также для тортов с шоколадной глазурью.
5	Фрукты	100-600г	5-20 мин.	Равномерно распределите фрукты на стеклянном или керамическом блюде. Эта программа подходит для любых фруктов.

Использование режима Ферментация

В режиме ферментации время приготовления устанавливается автоматически. Количество порций можно задать, нажимая кнопки (+) и (-). Сначала разместите продукт на полке в центре поворотного круга и закройте дверцу.



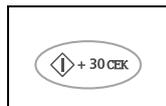
1. Нажмите кнопку **Ферментация** (⌘).



2. Вид обрабатываемого продукта выберите, нажимая кнопку **Ферментация** (⌘). Описание параметров запрограммированных режимов находится на следующей странице.



3. Если необходимо, увеличьте или уменьшите время приготовления, нажимая соответственно кнопки **Больше/Меньше** (⇄).



4. Нажмите кнопку **Пуск** (⏪).

Результат: блюдо будет готовиться в соответствии с автоматическими установленными параметрами режима.

◆ По окончании приготовления раздастся зуммерный сигнал и "0" мигнет четыре раза. После этого зуммерный сигнал будет повторяться каждую минуту.

Параметры режима ферментации

В нижеприведенной таблице описаны специальные режимы для приготовления йогурта и подъема дрожжевого теста. В ней указаны объем продуктов, времена выдержки и соответствующие рекомендации. Программа 1 работает в комбинированном режиме СВЧ и конвекции. Поворотный круг вращается в начале периода обработки и останавливается после того, как пройдет треть заданного времени. Программа 2 работает только в режиме СВЧ (поворотный круг не вращается).

Код	Продукт	Размер порции	Время выдержки	Рекомендации
1	Подъем дрожжевого теста	500-1000г	5-10 мин. в форме для выпечки	Основные рецепты приведены ниже. Положите тесто в большую стеклянную миску (диаметром 18 см) и накройте липкой пленкой для микроволновой печи. Поставьте миску на нижнюю полку. Процесс подъема дрожжевого теста остановится, когда тесто удвоится в объеме. Продлить время обработки можно с помощью кнопки Больше. Если готовится тесто для пиццы, рекомендуется воспользоваться кнопкой Меньше.
2	Йогурт	1000 мл	12 часов в холодильнике	Используйте большую стеклянную или керамическую миску (диаметром 20 см). Смешайте 100г натурального йогурта с 1 литром молока длительного хранения (комнатной температуры, 3,5% жирности). Накройте миску липкой пленкой и установите на нижнюю полку. При первом приготовлении йогурта рекомендуется использовать порошок для ферментации, содержащий высушенные молочнокислые бактерии, и воспользоваться кнопкой Больше (9 часов). Впоследствии закваску можно будет выполнять в течение обычного интервала времени – 8 часов или быстрее. Если вы используете 6–7 керамических чашек или небольших мисочек, можно воспользоваться кнопкой Меньше.

Основные рецепты

Торт:

Смешайте 500 г белой муки, 1 пакетик сухих дрожжей (7 г) и ¼ чайной ложки соли. Добавьте 250 мл теплого молока (подогрейте охлажденное молоко в течение 30-40 секунд на мощности 900 Вт) и хорошо перемешайте. Добавьте 100 г размягченного масла (чтобы размягчить масло, подогрейте его в течение 30-40 секунд на мощности 900 Вт), 1 свежее яйцо (комнатной температуры) и вымешивайте тесто в течение 5 минут в кухонном комбайне, в режиме замешивания теста.

Пицца:

- Смешайте 300 г белой муки, 1 пакетик сухих дрожжей (7 г), 1 чайную ложку сахара и 1 чайную ложку соли. Добавьте 200 мл теплой воды "luke", 1 столовую ложку оливкового масла и вымесите тесто в течение пяти минут в кухонном комбайне, в режиме замешивания теста.

Применение блюда для получения корочки

RU

Только модели CE1111TR / CE1113FR

Обычно при использовании режима гриля или режима СВЧ для приготовления в микроволновой печи типа гриль/ конвекционная таких блюд, как пицца или пирожные, выпуклая сторона остается непропеченной. Блюдо фирмы Samsung, используемое для получения корочки, позволяет получить хорошо пропеченные хрустящие изделия. Это блюдо можно также использовать для бекона, яиц, сосисок и т.д.

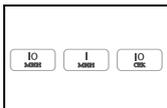
- Перед использованием блюда подогрейте его в комбинированном режиме в течение 3-5 минут.
 - Комбинированный режим конвекции (250°C) и СВЧ (уровень мощности 600 Вт) или
 - Комбинированный режим гриля и СВЧ (уровень мощности 600 Вт)
 - См. Стр. 27 и Стр. 28 соответственно.
- 1. Подогрейте блюдо так, как это описано выше.
 - Все время пользуйтесь перчатками для печи, поскольку блюдо сильно нагревается.
- 2. Если вы собираетесь готовить бекон или яйца, смажьте блюдо растительным маслом, чтобы продукт красиво подрумянился.
- 3. Положите продукт на блюдо.
 - Не ставьте на это блюдо посуду, которая не выдерживает высоких температур (например, пластмассовые миски).
- 4. Поставьте блюдо в печь на поворотный круг.
 - Никогда не ставьте блюдо в печь без поворотного круга.



5. Нажмите кнопку **СВЧ+Гриль** (СВЧ).



6. Задайте уровень мощности, нажав кнопку **СВЧ+Гриль** (СВЧ).



7. Задайте время приготовления, нажимая кнопки **10мин**, **1мин** и **10сек** до тех пор, пока на дисплее не отобразится нужное время приготовления.

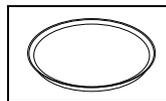


8. Нажмите кнопку **Пуск** (▶).

Результат: начнется приготовление блюда.

- ◆ По окончании приготовления раздастся зуммерный сигнал и "0" мигнет четыре раза. После этого зуммерный сигнал будет повторяться каждую минуту.

Способ очистки блюда для получения корочки



Лучший способ очистить блюдо – это вымыть его горячей водой с моющим средством. После этого его нужно сполоснуть чистой водой. Не применяйте для очистки жесткую щетку или твердую губку, иначе верхний слой будет поврежден.



Это блюдо покрыто слоем тефлона, и при неправильном обращении он может повредиться.

- Никогда не разрезайте продукты на этом блюде. Перед тем, как нарезать приготовленную еду, снимите ее с блюда.
- Рекомендуется переворачивать продукты с помощью пластмассовой или деревянной лопатки.

Установка блюда для получения корочки

Для предварительного разогрева рекомендуется ставить блюдо непосредственно на поворотный круг. Подогревайте блюдо на мощности 600 Вт в режиме СВЧ+Гриль, соблюдая при этом интервалы времени и инструкции, приведенные в таблице.

Продукт	Количество	Время разогревания (мин.)	Режим приготовления	Время приготовления (мин.)	Рекомендации
Бекон	4-6 ломтиков (80 г)	3	600 Вт +Гриль	3½-4½	Разогрейте блюдо для получения корочки. Положите ломтики бок обок на блюдо. Поставьте блюдо на верхнюю полку.
Жареные помидоры	400 г (4кусочка)	3	300 Вт +Гриль	6-7	Разогрейте блюдо для получения корочки. Разрежьте помидоры пополам. Сверху положите сыр. Разложите по кругу на блюде и установите его на верхнюю полку.
Омлет	300 г	3-4	450 Вт +Гриль	4-5	Разбейте 3 яйца, добавьте 2 столовые ложки молока, травы и специи. Нарезьте помидоры кубиками. Разогрейте блюдо для получения корочки, положите кусочки помидоров на блюдо, равномерно распределите по ним яйца и 50 г тертого сыра. Поставьте блюдо на верхнюю полку.
Жареные овощи	250 г	3-4	450 Вт +Гриль	8-9	Разогрейте блюдо для получения корочки и смажьте его одной столовой ложкой растительного масла. Положите ломтики свежих овощей на блюдо, например, кусочки перца, лука, ломтики кабачков и грибы. Поставьте блюдо на верхнюю полку.
Замороженный "Wrap with topping"	150 г	2-3	600 Вт +Гриль	2-3	Разогрейте блюдо для получения корочки. Замороженный "frozen wrap with topping" положите на блюдо. Оставьте блюдо на поворотном круге. После приготовления покрутите оболочку.

Замороженная пицца	300-400 г	4-5	600 Вт +Гриль	6-8	Разогрейте блюдо для получения корочки. Положите замороженную пиццу на блюдо. Поставьте блюдо на верхнюю полку.
Закусочная мини-пицца (замороженная)	9 x 30 г (270 г)	3-4	450 Вт +Гриль	6-7	Разогрейте блюдо для получения корочки. Небольшие кондитерские изделия, такие, как пицца или киш, положите на блюдо. Поставьте блюдо на верхнюю полку.
Чипсы, приготовленные в духовке (замороженные)	300 г	3-4	450 Вт +Гриль	12-14	Разогрейте блюдо для получения корочки. Разложите чипсы на блюде. Поставьте блюдо на верхнюю полку. В середине приготовления переверните их.
Кусочки курицы (замороженные)	250 г	4	600 Вт +Гриль	6-7	Разогрейте блюдо для получения корочки. Смажьте блюдо одной столовой ложкой растительного масла. Положите кусочки курицы на блюдо. Поставьте блюдо на верхнюю полку. Переверните через 4 - 5 минут.
Яблочный пирог (свежий)	500 г	3	300 Вт +Гриль	12-14	Приготовьте 250 г теста "short pastry" и разрежьте два яблока на тонкие ломтики. Разогрейте блюдо для получения корочки. Тонкий слой теста "short pastry" разложите на блюде. Покройте его ломтиками яблока и посыпьте сахаром. Поставьте блюдо с яблочным пирогом на верхнюю полку.

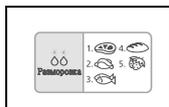
Многоэтапное приготовление

Данную микроволновую печь можно запрограммировать для приготовления еды в четыре этапа (Режимы Конвекция, СВЧ+Конвекция и Быстрое разогревание нельзя использовать при Многоэтапном приготовлении). Пример: вам нужно быстро разморозить блюдо и приготовить его, не задавая режим обработки после каждого этапа. Таким способом можно разморозить и приготовить 1,8 кг курицы за четыре этапа.

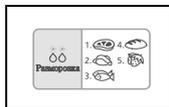
- Размораживание
- Приготовление в режиме СВЧ в течение 30 минут
- Обработка в режиме гриля в течение 15 минут



Первые два этапа должны заключаться в размораживании и выдержке после размораживания. Комбинированный режим и режим Гриль на двух оставшихся этапах могут применяться только по одному разу, однако режим СВЧ можно использовать дважды (на двух разных уровнях мощности).



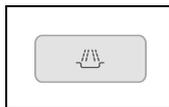
1. Нажмите кнопку **Быстрая разморозка** ($\times \times$).



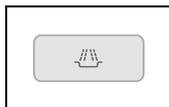
2. Вид обрабатываемого продукта выберите, нажимая кнопку **Быстрая разморозка** ($\times \times$).



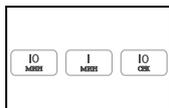
3. Задайте вес, нажимая кнопки (+) и (-) нужное число раз (1800 г для данного примера).



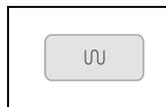
4. Нажмите кнопку **СВЧ** (ш).



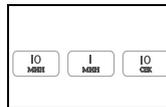
5. Задайте нужный уровень мощности, нажимая кнопку **СВЧ** (ш). (450 Вт для данного примера.)



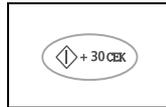
6. Задайте время приготовления, нажимая кнопки **10мин**, **1мин** и **10сек**. (30 минут для данного примера).



7. Нажмите кнопку **Гриль** (ш).



8. Нажмите кнопки **10мин**, **1мин** и **10сек** нужное число раз (задайте 15 минут для данного примера).



9. Нажмите кнопку **Пуск** (\blacklozenge).

Результат: начнется приготовление блюда:

- ◆ По окончании приготовления раздастся зуммерный сигнал и "0" мигнет четыре раза. После этого зуммерный сигнал будет повторяться каждую минуту.

Быстрый предварительный разогрев печи

Для приготовления в режиме конвекции рекомендуется предварительно разогреть печь до подходящей температуры перед тем, как ставить туда продукты. Когда печь достигнет требуемой температуры, эта температура поддерживается примерно в течение 10 минут, а затем печь отключается. Убедитесь в том, что нагревательный элемент находится в нужном для требуемого режима приготовления положении.



1. Нажмите кнопку **Автоматический предварительный разогрев** (АВТО).
Результат: на дисплей выведется следующая информация: 250°C (температура)



2. Нажмите кнопку **Автоматический предварительный разогрев** (АВТО) один или несколько раз, чтобы задать нужную температуру.



3. Нажмите кнопку **Пуск** (Пуск).
Результат: печь разогреется до требуемой температуры.
 - ◆ При достижении заданной температуры 6 раздается зуммерный сигнал, и достигнутая температур будет поддерживаться в течение 10 минут.
 - ◆ Через 10 минут зуммер повторится 4 раза и процедура разогрева закончится.

✉ В случае, если внутренняя температура достигла заданной температуры, зуммерный сигнал раздается 6 раз, когда достигнутая и заданная температура продержатся в течение 10 минут.

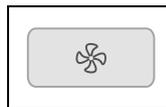
✉ Если нужно узнать текущий уровень температуры в полости печи, нажмите кнопку **Быстрый автоматический разогрев** (АВТО).

Приготовление в режиме Конвекция

Режим конвекции дает возможность готовить еду точно таким же способом, как в традиционной печи. Режим СВЧ при этом не используется. Требуемую температуру можно установить в интервале от 40°C to 250°C на одном из восьми существующих уровней. Максимальное время приготовления равно 60 минутам.

- ✎ Если предварительно нужно быстро разогреть печь.
 - Всегда пользуйтесь перчатками для печи, дотрагиваясь до посуды, находящейся в печи, потому что она очень сильно нагревается.
 - Лучшие результаты при приготовлении и поджаривании достигаются, если пользоваться нижней полкой.

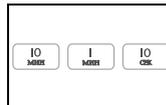
Убедитесь в том, что нагревательный элемент находится в горизонтальном положении и что поворотный круг находится на месте. Откройте дверцу и поставьте емкость на нижнюю полку, которую установите на поворотном круге.



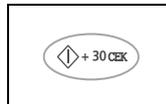
1. Нажмите кнопку **Конвекция** (Конвекция).
Результат: на дисплей выведется следующая информация:
Конвекция (режим конвекции)
250°C (температура)



2. Нажмите кнопку **Конвекция** (Конвекция) один или несколько раз, чтобы задать нужную температуру.



3. Задайте время приготовления, нажимая кнопки **10 мин**, **1 мин** и **10 сек**.



4. Нажмите кнопку **Пуск** (Пуск).
Результат: начнется приготовление блюда.
 - ◆ По окончании приготовления раздается зуммерный сигнал и "0" мигнет четыре раза. После этого зуммерный сигнал будет повторяться каждую минуту.

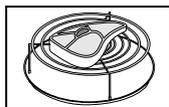
✉ Проверить температуру можно в любой момент, нажав кнопку **Автоматический Быстрый разогрев** (АВТО).

Жарение в режиме гриля

Гриль дает возможность разогревать и быстро жарить продукты без использования режима СВЧ.

- Всегда пользуйтесь перчатками для печи, дотрагиваясь до посуды, находящейся в печи, потому что она очень сильно нагревается.
- Лучшие результаты при приготовлении и поджаривании достигаются, если пользоваться верхней полкой.

Убедитесь в том, что нагревательный элемент находится в горизонтальном положении и что установлена нужная полка.



1. Откройте дверцу и разместите продукт на полке.

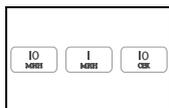


2. Нажмите кнопку Гриль (Г).

Результат: на дисплей выведется следующая информация:

| (приготовление за один этап)
Г (режим гриля)

- Регулировка температуры в режиме гриля не предусмотрена.



3. Задайте время обработки в режиме гриля, нажимая кнопки **10мин**, **1мин** и **10сек**.

- Максимальное время приготовления в режиме гриля равно 60 минутам.



4. Нажмите кнопку Пуск (▶).

Результат: начнется обработка в режиме гриля:

- ◆ По окончании приготовления раздастся зуммерный сигнал и "0" мигнет четыре раза. После этого зуммерный сигнал будет повторяться каждую минуту.

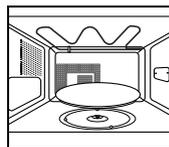
Регулировка положения нагревательного элемента

Нагревательный элемент используется в режиме гриля. Нагревательный элемент используется при приготовлении еды в режиме конвекции, гриля или жарения на вертеле. Он может находиться в двух положениях:

- Горизонтальное положение используется для приготовления в режиме конвекции и гриля.
- Вертикальное положение используется только для жарения на вертеле (CE1112MR/CE1113FR).



Меняйте положение нагревательного элемента только когда он холодный, и не прилагайте чрезмерных усилий, переводя его в вертикальное положение.

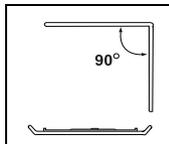


Чтобы установить нагревательный элемент в...

Вертикальное положение (только для жарения на вертеле: CE1112MR/CE1113FR)

Выполните следующее...

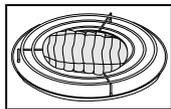
- ◆ Потяните вниз нагревательный элемент
- ◆ Подталкивайте его по направлению к задней стенке печи до тех пор, пока он не окажется параллельным задней стенке



Горизонтальное положение (используется для приготовления в режиме конвекции и гриля)

- ◆ Потяните нагревательный элемент по направлению к себе
- ◆ Подталкивайте его вверх до тех пор, пока он не окажется параллельным верхнему своду печи

Выбор дополнительных принадлежностей



Для традиционного конвекционного приготовления еды требуется кухонная посуда. В этом режиме следует использовать только ту кухонную посуду, которую вы использовали бы в обычной печи.

Контейнеры для микроволновой печи обычно не годятся для приготовления в режиме конвекции, не пользуйтесь пластмассовыми контейнерами, тарелками, бумажными чашками, полотенцами и т.п. Если же вы намереваетесь готовить в комбинированном режиме приготовления (СВЧ и гриль или конвекция), пользуйтесь только контейнерами, пригодными для использования как в микроволновой, так и в обычной печи. Металлическая кухонная посуда или утварь может повредить печь.

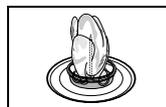
Дополнительные сведения о пригодной для микроволновой печи кухонной посуде и утвари находятся в Справочнике по кухонной утвари на Стр. 31

Жарение на вертеле

Только модель CE1112MR / CE1113FR

Вертел для барбекю пригоден для использования в режиме гриля, поскольку вам не нужно переворачивать мясо. Его можно использовать при приготовлении в комбинированном режиме СВЧ и конвекции.

Убедитесь в том, что вес мяса равномерно распределен вдоль вертела и что вертел равномерно вращается. Всегда пользуйтесь перчатками для печи, дотрагиваясь до посуды, находящейся в печи, потому что она очень сильно нагревается.



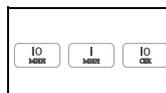
1. Протолкните вертел для жарения через центр куска мяса. Пример: протолкните вертел между позвоночником и грудкой курицы. Установите вертел на его подпорку в стеклянной миске, а стеклянную миску поставьте на поворотный круг. Чтобы мясо лучше зажарилось, смажьте его растительным маслом и специями.



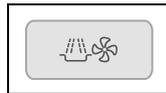
2. Нажмите кнопку СВЧ+Конвекция ().



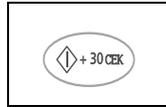
3. Задайте температуру, нажав кнопку СВЧ+Конвекция ().



4. Задайте время приготовления, нажимая кнопки 10мин, 1мин и 10сек.
• Максимальное время приготовления равно 60 минутам.



5. Задайте нужный уровень мощности, нажимая кнопку СВЧ+Конвекция ().



6. Нажмите кнопку Пуск ().
Результат: начнется обработка и вертел начнет вращаться.
◆ По окончании приготовления раздастся зуммерный сигнал и "0" мигнет четыре раза. После этого зуммерный сигнал будет повторяться каждую минуту.



7. Когда мясо будет окончательно готово, осторожно извлеките вертел, надев перчатки для защиты рук.

Установка вертела для жарения и комплекта для барбекю

Перед использованием вертела для жарения или шампуров для барбекю переведите нагревательный элемент в вертикальное положение.

Подталкивайте его по направлению к задней стенке печи до тех пор, пока он не окажется параллельным задней стенке.

Подогрейте блюдо в режиме автоматического разогрева, а затем следуйте инструкциям, приведенным в таблице, и соблюдайте указанные интервалы времени.

Продукт	Количество	Режим приготовления	Время приготовления (мин.)	Время выдержки (мин.)	Рекомендации
Жареная курица	1000-1100 г	450 Вт + Гриль	28-32	3-5	Смажьте курицу растительным маслом и специями. Насадите ее на вертел. Поставьте стеклянную миску с вертелом для жарения в центр поворотного круга.
Жареная свинина в горшочке	400 г (4кусочка)	Гриль + Конвекция	70-90	5-0	Смажьте свинину растительным маслом и специями. Насадите ее на вертел. Поставьте стеклянную миску с вертелом для жарения в центр поворотного круга. После завершения жарения и во время периода выдержки она должна быть обернута алюминиевой фольгой.
Лопатка индейки	300 г	450 Вт + Гриль	29-33	5-10	Смажьте свернутую индейку растительным маслом и специями. Насадите ее на вертел. Поставьте стеклянную миску с вертелом для жарения в центр поворотного круга. После завершения жарения и во время периода выдержки она должна быть обернута алюминиевой фольгой.

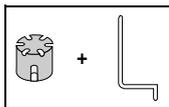
Жаркое из говядины / Жаркое из баранины	250 г	600 Вт + 160°C	29-34	5-15	Смажьте говядину/баранину растительным маслом и специями. Насадите ее на вертел. Поставьте стеклянную миску с вертелом для жарения в центр поворотного круга. Для приготовления этого блюда можно воспользоваться программой автоматического приготовления жаркого из говядины/ жаркого из баранины. После жарения и во время периода времени выдержки мясо должно быть завернуто в алюминиевую фольгу.
Барбекю из свинины	150 г	Гриль + Конвекция	23-28	2	Равномерно распределите на шампурах кубики мяса и овощи. Смажьте их растительным маслом и специями. Расположите шампуры на объединяющей подставке. Поставьте стеклянную миску с шампурами в центр поворотного круга.
Овощная смесь на шампурах	300-400 г	600 Вт + Гриль	12-14	-	На шампурах распределите равномерно лук, перец, кабачки или кусочки кукурузных початков. Разместите шампуры на объединяющей подставке. Поставьте стеклянную миску с шампурами в центр поворотного круга.

Использование комплекта вертикальных вертелов

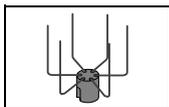
Только модель CE1112MR / CE1113FR
НАБОР ВЕРТЕЛОВ ДЛЯ КЕБАБА

Используя комплект вертелов, содержащий 6 шампуров, можно легко приготовить барбекю из мяса, домашней птицы, рыбы, овощей (таких, как лук, перец или кабачки) и фруктов, нарезанных на кусочки.

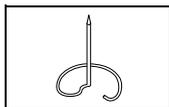
Готовить вышеназванные блюда с помощью шампуров для кебаба можно в режиме конвекции или комбинированном режиме.



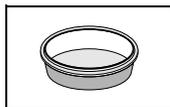
Объединяющая подставка для кебаба, шампур,



Набор вертелов



Вертел для барбекю



Стеклянная миска

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАБОРА ВЕРТЕЛОВ С ШАМПУРАМИ ДЛЯ КЕБАБА

1. Для приготовления кебаба используйте набор вертелов с 6 шампурами.
2. На каждый из шампуров насадите порцию продукта.
3. Установите вертел для жарения в стеклянной миске и вставьте в него набор вертелов.
4. Поставьте стеклянную миску с набором вертелов в центр поворотного круга.

- ☒ Перед тем, как начать процесс жарения, убедитесь в том, что нагревательный элемент гриля находится в правильном положении на задней стенке полости печи, а не сверху.

ИЗВЛЕЧЕНИЕ НАБОРА ВЕРТЕЛОВ ИЗ ПЕЧИ ПОСЛЕ ЖАРЕНИЯ

1. Для того, чтобы вынуть стеклянную миску с набором вертелов из печи, пользуйтесь специальными перчатками, потому что она очень сильно нагревается.
2. Также пользуйтесь перчатками, извлекая набор вертелов из подставки для вертелов.
3. Аккуратно достаньте шампуры и с помощью вилки снимите готовые кусочки с шампуров.

- ☒ Набор вертелов нельзя мыть в посудомоечной машине. Поэтому вымойте его вручную теплой водой с жидкостью для мытья посуды. После использования извлеките набор вертикальных вертелов из печи.

Объединение режимов СВЧ и Гриль

Для того, чтобы быстро приготовить еду с одновременным обжариванием, можно объединить режимы СВЧ и гриля.



ВСЕГДА пользуйтесь кухонной посудой, пригодной для применения в микроволновых обычных печах. С этой точки зрения идеальной является стеклянная и керамическая, поскольку не препятствует равномерному проникновению СВЧ волн в продукты.

ВСЕГДА пользуйтесь перчатками для печи, дотрагиваясь до посуды, находящейся в печи, потому что она очень сильно нагревается.

Лучшие результаты при приготовлении и поджаривании достигаются, если пользоваться верхней полкой.

Откройте дверцу. Разместите продукт на полке, которая лучше всего подходит для приготовления данного продукта. Поставьте полку на поворотный круг. Закройте дверцу.



1. Нажмите кнопку СВЧ+Гриль ().

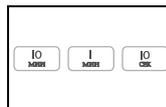
Результат: на дисплей выведется следующая информация:

| (приготовление за один этап)
- СВЧ (комбинированный режим СВЧ и гриль)



2. Выберите нужный уровень мощности, повторно нажимая кнопку СВЧ () до тех пор, пока не появится нужное значение.

- Регулировка температуры в режиме гриля не предусмотрена.



3. Задайте время приготовления, нажимая кнопки 10 мин, 1 мин и 10 сек.
 - Максимальное время приготовления равно 60 минутам.



4. Нажмите кнопку Пуск ().

Результат:

- ◆ Начнется приготовление блюда в комбинированном режиме.
- ◆ По окончании приготовления раздастся зуммерный сигнал и "0" мигнет четыре раза. После этого зуммерный сигнал будет повторяться каждую минуту.

Объединение режимов СВЧ и Конвекция

RU

При комбинированном режиме приготовления используется энергия СВЧ волн и конвекционное нагревание. Предварительный разогрев не требуется, поскольку энергия СВЧ становится доступной мгновенно.

В комбинированном режиме приготовления можно готовить самые разнообразные блюда, в частности:

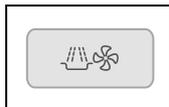
- Жаркое из мяса и домашней птицы
- Пироги и торты
- Блюда из яиц и сыра

ВСЕГДА пользуйтесь кухонной посудой, пригодной для применения в микроволновых обычных печах. С этой точки зрения идеальной является стеклянная и керамическая, поскольку не препятствует равномерному проникновению СВЧ волн в продукты.

ВСЕГДА пользуйтесь перчатками для печи, дотрагиваясь до посуды, находящейся в печи, потому что она очень сильно нагревается.

Лучшие результаты при приготовлении и поджаривании достигаются, если пользоваться нижней полкой.

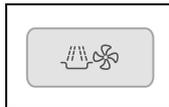
Откройте дверцу. Разместите продукт на поворотном круге или на нижней полке, которую затем нужно поставить на поворотный круг. Закройте дверцу. Нагревательный элемент должен находиться в горизонтальном положении.



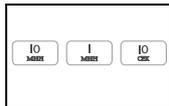
1. Нажмите кнопку СВЧ+Конвекция ().

Результат: на дисплее выведется следующая информация:

(комбинированный режим СВЧ и конвекция)
250°C (температура)



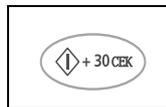
2. Задайте температуру, нажимая кнопку СВЧ+Конвекция ().



3. Задайте время приготовления, нажимая кнопки 10мин, 1мин и 10сек.
 - Максимальное время приготовления равно 60 минутам.



4. Выберите нужный уровень мощности, повторно нажимая кнопку СВЧ + Конвекция () до тех пор, пока не появится нужное значение (100-600Вт).



5. Нажмите кнопку Пуск ().

Результат:

- ◆ Начнется приготовление блюда в комбинированном режиме.
- ◆ Печь нагревается до заданной температуры, а затем продолжается приготовление в режиме СВЧ до тех пор, пока не истечет заданное время приготовления.
- ◆ По окончании приготовления раздастся зуммерный сигнал и "0" мигнет четыре раза. После этого зуммерный сигнал будет повторяться каждую минуту.



Если нужно узнать текущий уровень температуры в полости печи, нажмите кнопку Быстрый автоматический разогрев ().

Использование режима Дезодорации

Пользуйтесь этим режимом после приготовления продукта с резким запахом или в том случае, когда внутри печи много копоти.

Сначала вымойте внутренний объем печи.



Нажмите кнопку **Дезодоратор** (☰) после того, как вы закончите очистку – раздадутся четыре зуммерных сигнала.

- ☒ Предусмотренное время дезодорации равно 5 минутам. Оно увеличивается на 30 секунд при каждом нажатии кнопки +30сек.
- ☒ Нажимая кнопку +30сек, можно отрегулировать время дезодорации.
- ☒ Максимальное время дезодорации равно 60 минутам.

Ручная остановка поворотного круга

Кнопка **вкл/выкл поворотного круга** (⊕) дает возможность пользоваться широкими блюдами, занимающими всю печь, прекратив вращение поворотного круга (только в ручном режиме приготовления).

☛ В такой ситуации результат приготовления блюда будет несколько хуже, потому что приготовление осуществляется неравномерно. Рекомендуется в середине процесса приготовления повернуть блюдо вручную.

Осторожно! Никогда не включайте поворотный круг, если в печи нет обрабатываемого продукта.

Причина: это может вызвать пожар или привести к повреждению устройства.



1. Нажмите кнопку **Поворотный круг вкл/выкл** (⊕).
Результат: поворотный круг не будет вращаться.



2. Чтобы возобновить вращение поворотного круга, снова нажмите кнопку **Поворотный круг вкл/выкл** (⊕).
Результат: поворотный начнет вращаться.

☒ Не нажимайте кнопку **Поворотный круг вкл/выкл** (⊕) во время процесса приготовления. Отмените фазу приготовления перед тем, как нажать кнопку **поворотный круг Вкл/Выкл** (⊕).

Защитная блокировка микроволновой печи

RU

Данная микроволновая печь снабжена специальной программой **Детской безопасности**, которая позволяет “заблокировать” печь таким образом, чтобы дети или лица не знакомые с правилами обращения с печью, не могли случайно ее включить.

Печь можно заблокировать в любое время.



1. Нажимайте одновременно (примерно в течение трех секунд) кнопки **Гриль** (Г) и **СВЧ + Конвекция** (СВЧ).
Результат:

- ◆ Печь заблокирована.
- ◆ На дисплее отобразится следующая информация: “L”.



2. Чтобы разблокировать печь, снова нажимайте одновременно (примерно в течение трех секунд) кнопки **Гриль** (Г) и **СВЧ + Конвекция** (СВЧ).
Результат: печь может эксплуатироваться как обычно.

Отключение зуммерного сигнала

Отключить зуммерный сигнал можно в любое время.



1. Одновременно нажимайте (примерно в течение одной секунды) кнопки **Автоматический предварительный разогрев** (Авто) и **СВЧ + Гриль** (СВЧ).

Результат: зуммерный сигнал не будет раздаваться по окончании работы режимов.

2. Чтобы снова подключить зуммер, опять одновременно нажимайте (примерно в течение одной секунды) кнопки **Автоматический предварительный разогрев** (Авто) и **СВЧ + Гриль** (СВЧ).

Результат: печь будет функционировать в обычном режиме.

Справочник по кухонной посуде

Для обработки продукта в микроволновой печи необходимо, чтобы волны СВЧ могли проникать внутрь продукта, не испытывая отражения или поглощения посудой, в которой находится продукт.

Поэтому, выбирая кухонную посуду, нужно помнить об этих требованиях к ней. Если на посуде есть маркировка, указывающая на пригодность посуды для использования в микроволновой печи, вам не о чем беспокоиться.

В нижеприведенной таблице перечислены различные типы кухонной посуды и отмечено, можно ли ее использовать в микроволновой печи, и как это нужно делать.

Кухонная посуда	Пригодна для использования в микроволновой печи	Комментарии
Алюминиевая фольга	✓ X	Может применяться в небольших количествах для предохранения отдельных участков продукта от переваривания. Если используется слишком большой кусок фольги или она находится слишком близко к стенке печи, может возникнуть дуговой разряд.
Блюдо для получения корочки	✓	Не выполняйте предварительный разогрев блюда дольше, чем в течение 8 минут.
Фарфор и глиняная посуда	✓	Как правило, фарфор, керамика, глазурированная глиняная посуда и костяной фарфор пригодны для использования, но на них не должно быть металлической отделки.
Одноразовая посуда из полиэстерного картона	✓	Некоторые замороженные продукты упакованы в такую посуду.
Упаковка еды "фаст-фуд"		
• Полистроловые чашки/контейнеры	✓	Можно использовать для разогревания еды. При перегревании полистрол может расплавиться. Может вызвать пожар.
• Бумажные мешки или газеты	X	
• Бумага, изготовленная из бумажных отходов, или металлические упаковочные элементы	X	Может вызвать дуговой разряд.

Стеклопосуда

- | | | |
|----------------------------------|---|--|
| • Посуда типа "Oven-to-table" | ✓ | Можно использовать, если нет металлической отделки. |
| • Тонкостенная стеклянная посуда | ✓ | Можно использовать для разогревания еды или жидкостей. Тонкое стекло может разбиться или треснуть при быстром нагревании. Необходимо снять крышку. Подходит только для разогревания. |
| • Стеклянные кружки | ✓ | |

Металлические

- | | | |
|--|---|-------------------------------|
| • Блюда | X | Могут вызвать дуговой разряд. |
| • Зажимы для пакетов, используемых в морозилке | X | |

Бумажные

- | | | |
|---|---|---|
| • Тарелки, чашки, салфетки и кухонная | ✓ | Подходит для разогревания и короткой кулинарной обработки. Также годится для впитывания избыточной влаги. |
| • бумага, изготовленная из бумажных отходов | X | Может вызвать дуговой разряд. |

Пластмассовые

- | | | |
|------------------------|-----|---|
| • Контейнеры | ✓ | В том случае, если они сделаны из устойчивой к высокой температуре пластмассы. Некоторые другие пластмассы могут деформироваться или обесцвечиваться при высоких температурах. Не используйте контейнеры из меламиновой пластмассы. |
| • Липкая пленка | ✓ | Можно использовать для удержания влаги. Не должна касаться еды. Будьте осторожны, снимая пленку, поскольку может вырваться горячий пар. |
| • Пакеты для морозилки | ✓ X | Только в том случае, если выдерживают кипячение или пригодны для использования в обычной печи. Не должны быть герметичными. При необходимости проткните вилкой. |

Вощеная или жиронепроницаемая бумага

- | | | |
|--|---|---|
| | ✓ | Может использоваться для удержания влаги и предотвращения разбрызгивания. |
|--|---|---|
- ✓ : Рекомендуется
 ✓ X : Использовать с осторожностью
 X : Небезопасно

ЭЛЕКТРОМАГНИТНЫЕ ВОЛНЫ СВЕРХВЫСОКИХ ЧАСТОТ

Энергия волн СВЧ проникает внутрь продукта, поскольку волны поглощаются водой, жиром и сахаром, содержащимися в продукте.

Волны СВЧ ускоряют движение молекул в продукте. Быстрое движение молекул создает трение, и продукт готовится на возникающем вследствие этого процесса тепле.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Кухонная посуда для приготовления с помощью волн СВЧ:

Для максимально эффективного использования энергии волн СВЧ кухонная посуда должна пропускать эти волны. Волны СВЧ отражаются металлом, например, нержавеющей сталью, алюминием и медью, но эти волны проникают через керамику, стекло, фарфор и пластмассу, а также через бумагу и дерево. Поэтому никогда нельзя готовить еду в металлических контейнерах.

Продукты, которые можно готовить с помощью волн СВЧ:

Самые разнообразные продукты можно готовить с помощью волн СВЧ, сюда относятся свежие или замороженные овощи, фрукты, макаронные изделия, рис, крупы, бобы, рыбу и мясо. Соусы, крем, супы, распаренные пудинги, варенье и чатни (индийская приправа) тоже могут быть приготовлены в микроволновой печи. Вообще говоря, приготовление с помощью волн СВЧ является идеальным способом приготовления для любой еды, которая обычно готовилась бы на конфорке. Например, мягкое масло или шоколад (см. раздел с советами, методами приготовления и рекомендациями).

Накрывание готовящейся еды

Очень важно закрывать готовящееся блюдо, потому что испаряющаяся вода поднимается в виде пара и участвует в процессе приготовления. Можно использовать разные способы для накрывания блюда: например, можно воспользоваться керамической тарелкой, пластмассовой крышкой или подходящей липкой пленкой.

Время выдержки

Очень важно по завершении приготовления дать еде постоять, чтобы температура могла выровняться по всему объему приготовленного блюда.

Кулинарный справочник по блюдам из замороженных овощей

Используйте подходящую емкость из стекла пирекс с крышкой. Готовьте в накрытом виде в течение минимального времени – см. таблицу. Продолжите приготовление до получения желаемого результата.

Помешайте блюдо дважды в процессе приготовления и один раз по окончании приготовления. Добавьте соль, травы или масло после приготовления. В течение времени выдержки держите еду накрытой.

Продукт	Порция	Мощность	Время приготовления (мин.)	Время выдержки (мин.)	Указания
Шпинат	150 г	600 Вт	5-6	2-3	Добавьте 15 мл (1 столовую ложку) холодной воды.
Брокколи	300 г	600 Вт	8-9	2-3	Добавьте 30 мл (2 столовых ложки) холодной воды.
Горошек	300 г	600 Вт	7-8	2-3	Добавьте 150 мл (1 ст.л.) холодной воды.
Зеленые бобы	300 г	600 Вт	7½-8½	2-3	Добавьте 30 мл (2 ст.л.) холодной воды.
Овощная смесь (морковь/горошек/зерна кукурузы)	300 г	600 Вт	7-8	2-3	Добавьте 15 мл (1 ст.л.) холодной воды.
Овощная смесь (китайская)	300 г	600 Вт	7½-8½	2-3	Добавьте 15 мл (1 ст.л.) холодной воды.

Кулинарный справочник по блюдам из риса и макаронных изделий

Рис: Используйте большую миску из стекла пирекс с крышкой – во время приготовления объем риса увеличивается в два раза. Во время приготовления миска должна быть накрытой. По завершении приготовления, перед периодом выдержки перемешайте рис и добавьте соль или травы и масло. Замечание: по истечении времени приготовления может оказаться, что рис впитал не всю воду.

Блюдо из макарон:

Используйте большую миску из стекла пирекс. Добавьте кипящей воды, щепотку соли и хорошо перемешайте. Во время приготовления миска должна быть открытой. Время от времени помешивайте во время и после приготовления. Закройте миску на период выдержки, а по окончании этого периода тщательно слейте воду.

Продукт	Порция	Мощность	Время приготовления (мин.)	Время выдержки (мин.)	Указания
Белый рис (ошпаренный)	250 г 375 г	900 Вт	15-16 7½-8½	5	Добавьте 500 мл холодной воды. Добавьте 750 мл холодной воды.
Коричневый рис (ошпаренный)	250 г 375 г	900 Вт	20-21 22-23	5	Добавьте 500 мл холодной воды. Добавьте 750 мл холодной воды.
Рисовая смесь (рис + дикий рис)	250 г	900 Вт	16-17	5	Добавьте 500 мл холодной воды.
Зерновая смесь (рис + зерно)	250 г	900 Вт	17-18	5	Добавьте 400 мл холодной воды.
Блюдо из макарон	250 г	900 Вт	10-11	5	Добавьте 1000 мл горячей воды.

Кулинарный справочник по блюдам из свежих овощей

Используйте подходящую емкость из стекла пирекс с крышкой. На каждые 250 г смеси добавьте 30-45 мл воды (2-3 ст.л.), если не рекомендовано другое количество воды – см. таблицу. Готовьте в накрытом виде в течение минимального времени – см. таблицу. Продолжите приготовление до получения желаемого результата. Помешайте один раз во время приготовления и один раз после приготовления. Добавьте соль, травы или масло после приготовления. На время выдержки, равное 3 минутам, накройте.

Совет: Свежие овощи нарежьте на кусочки равного размера. Чем мельче они будут нарезаны, тем быстрее приготовятся.

Все свежие овощи нужно готовить на максимальной СВЧ мощности (900Вт).

Продукт	Порция	Время приготовления (мин.)	Время выдержки (мин.)	Указания
Брокколи	250 г 500 г	4½-5 7-8	3	Приготовьте соцветия равного размера. Уложите стеблями в центр.
Брюссельская капуста	250 г	6-6½	3	Добавьте 60-75 мл (5-6 ст.л.) воды.
Морковь	250 г	4½-5	3	Нарежьте морковь на ломтики равного размера.
Цветная капуста	250 г 500 г	5-5½ 7½-8½	3	Приготовьте соцветия равного размера. Большие соцветия разрежьте пополам. Уложите стеблями в центр.
Кабачки	250 г	4-5½	3	Нарежьте кабачки ломтиками. Добавьте 30 мл (2 ст.л.) воды или кусочек сливочного масла. Готовьте, пока не станет мягким.
Баклажаны	250 г	3½-4	3	Нарежьте баклажаны небольшими ломтиками и сбрызните их одной столовой ложкой лимонного сока.
Лукпорей	250 г	4-4½	3	Нарежьте лук-порей толстыми ломтиками.
Грибы	125 г 250 г	1½-2 2½-3	3	Подготовьте небольшие целые или нарезанные грибы. Не добавляйте воды. Сбрызните лимонным соком. Приправьте солью и перцем. Слейте жидкость перед подачей на стол.
Лук	250 г	5-5½	3	Нарежьте лук ломтиками или пополам. Добавьте только 15 мл (1 ст.л.) воды.
Перец	250 г	4½-5	3	Нарежьте перец небольшими ломтиками.
Картофель	250 г 500 г	4-5 7-8	3	Взвесьте очищенный картофель и нарежьте его на половинки или четвертинки одинакового размера.
Брюква	250 г	5½-6	3	Нарежьте брюкву маленькими кубиками.

РАЗОГРЕВАНИЕ

Ваша микроволновая печь разогреет еду всего лишь за часть того времени, которое потребуется для этой цели традиционной печи или конфорке.

Руководствуйтесь указанными в нижеприведенном списке уровнями мощности и интервалами времени разогревания. Интервалы времени, приведенные в этом перечне, указаны исходя из того, что температура жидкостей равна комнатной температуре (примерно +18 - +20°C), температура охлажденных продуктов равна примерно +5 - +7°C.

Подготовка и накрывание

Старайтесь не разогревать крупные блюда, например, окорок – такие блюда часто перевариваются и подсыхают до того, как середина станет горячей. Лучше удастся разогревание небольших кусков.

Уровни мощности и помешивание

Некоторые продукты можно разогревать на мощности 900 Вт, в то время, как другие нужно разогревать на мощности 600 Вт, 450 Вт или даже 300 Вт.

Рекомендации ищите в таблице.

Вообще говоря, если блюдо изысканное и большого объема, лучше его разогревать на более низкой мощности, так же, как и блюда, которые, вероятнее всего, разогреваются очень быстро (например, сладкие пирожки).

Для достижения лучших результатов помешайте блюдо или переверните его во время разогревания. Если это возможно, снова помешайте перед подачей на стол. Будьте особенно осторожны при нагревании жидкостей и детского питания. Чтобы предотвратить бурное кипение жидкостей и возможность ошпаривания, перемешивайте их до, во время и после нагревания. Оставьте их в микроволновой печи на период времени выдержки. Рекомендуется положить в жидкость пластмассовую ложку или стеклянную палочку. Избегайте перегревания (и, следовательно, порчи) продуктов. Лучше недооценить время приготовления и затем добавить дополнительное время нагревания, если это будет необходимо.

Время нагревания и время выдержки

Полезно при первом разогревании продукта записать на будущее, сколько понадобилось для этого времени.

Всегда проверяйте, прогрелась ли разогреваемая еда по всему объему.

После разогревания дайте блюду некоторое время постоять – чтобы дать время выровняться температуре. Если в перечне не указано другое значение, рекомендуемое время выдержки после разогревания равно 2-4 минутам.

Будьте особенно осторожны при нагревании жидкостей и детского питания.

Прочитайте также главу о мерах предосторожности.

РАЗОГРЕВАНИЕ ЖИДКОСТЕЙ

Всегда выдерживайте по меньшей мере 20 секунд после того, как печь отключится, чтобы дать возможность выровняться температуре. Помешивайте жидкость, если это необходимо, во время нагревания, и ВСЕГДА перемешивайте ее после нагревания. Чтобы предотвратить бурное кипение и возможность ошпаривания, нужно положить в напиток ложку или стеклянную палочку и помешивать его до, во время и после нагревания.

РАЗОГРЕВАНИЕ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ:

Переложите питание в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Хорошо перемешайте после разогревания! Дайте постоять 2-3 минуты перед кормлением. Снова перемешайте и проверьте температуру. Рекомендуемая температура еды: между 30-40°C.

ДЕТСКОЕ МОЛОКО:

Налейте молоко в стерилизованную стеклянную бутылочку. Во время разогревания бутылочка должна быть открытой. Никогда не подогревайте детский рожок с надетой соской, поскольку при перегревании рожок может взорваться. Встряхните как следует перед периодом выдержки и снова по окончании времени выдержки! Всегда тщательно проверяйте температуру детского молока или питания, прежде чем дать его ребенку. Рекомендуемая температура еды: около 37°C

ЗАМЕЧАНИЕ:

Детское питание особенно необходимо тщательно проверять перед кормлением, чтобы избежать ожогов. Руководствуйтесь указанными в следующей таблице уровнями мощности и интервалами времени разогревания.

Разогревание детского питания и молока

Руководствуйтесь указанными в этой таблице уровнями мощности и интервалами времени разогревания.

Продукт	Порция	Мощность	Время	Время выдержки (мин.)	Указания
Детское питание (овощи+мясо)	190 г	600 Вт	30 сек.	2-3	Переложите питание в глубокую керамическую тарелку. Во время приготовления тарелка должна быть накрытой. Перемешайте по окончании приготовления. Дайте постоять 2-3 минуты. Перед кормлением перемешайте и тщательно проверьте температуру.
Детская каша (злаки+молоко+фрукты)	190 г	600 Вт	20 сек.	2-3	Переложите питание в глубокую керамическую тарелку. Во время приготовления тарелка должна быть накрытой. Перемешайте по окончании приготовления. Дайте постоять 2-3 минуты. Перед кормлением перемешайте и тщательно проверьте температуру.
Детское молоко	100 мл 200 мл	300 Вт	30-40 сек. 1 мин. до 1 мин. 10 сек.	2-3	Хорошо перемешайте или встряхните и вылейте в стерилизованную стеклянную бутылочку. Поставьте в центр поворотного круга. Во время приготовления бутылочка должна быть открытой. Хорошо встряхните и дайте постоять по меньшей мере 3 минуты. Перед кормлением хорошо перемешайте и тщательно проверьте температуру.

Кулинарный справочник (продолжение)

RU

Разогревание жидкостей и продуктов

Руководствуйтесь указанными в этой таблице уровнями мощности и интервалами времени разогревания.

Продукт	Порция	Мощность	Время разогревания (мин.)	Время выдержки (мин.)	Указания
Напитки (кофе, чай и вода)	150 мл (1чашка) 300 мл (2чашки) 450 мл (3чашки) 600 мл (4чашки)	900Вт	1-1½ 2-2½ 3-3½ 3½-4	1-2	Налейте в чашку и разогревайте в открытом виде: 1 чашка в центре, 2 чашки друг напротив друга, 3 чашки по кругу. Оставьте в микроволновой печи на время выдержки и хорошо перемешайте.
Суп (охлажденный)	250 г 350 г 450 г 550 г	900 Вт	2½-3 3-3½ 3½-4 4½-5	2-3	Налейте в глубокую керамическую тарелку или глубокую керамическую миску. Накройте пластмассовой крышкой. Хорошо перемешайте после разогревания. Перед подачей на стол снова перемешайте.
Тушеное мясо или рыба (охлажденные)	350 г	600 Вт	4½-5½	2-3	Переложите еду в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Помешивайте время от времени во время разогревания и опять перед периодом выдержки и подачей на стол.
Макароны с соусом (охлажденные)	350 г	600 Вт	3½-4½	3	Выложите макароны (например, спагетти или яичную лапшу) на плоскую керамическую тарелку. Накройте липкой пленкой для СВЧ печей. Перемешайте перед подачей на стол.
Блюда типа пельменей с соусом (охлажденные)	350 г	600 Вт	4-5	3	Положите блюдо пельменного типа (например, равиоли, тортелини) в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Помешивайте время от времени во время разогревания и снова перед периодом выдержки и подачей на стол.

Продукт	Порция	Мощность	Время разогревания (мин.)	Время выдержки (мин.)	Указания
Сложное блюдо (охлажденное)	350 г 450 г 550 г	600 Вт	4½-5½ 5½-6½ 6S-7S	3	Положите блюдо, состоящее из 2-3 компонентов, на керамическое блюдо. Накройте липкой пленкой для СВЧ печей.
Сырное фондю готовое к употреблению (охлажденное)	400 г	600 Вт	6-7	1-2	Положите сырное фондю, готовое к употреблению, в миску подходящего размера из стекла пирекс, имеющую крышку. Время от времени помешивайте во время и после разогревания. Хорошо перемешайте перед подачей на стол.

РАЗМОРАЖИВАНИЕ

Волны СВЧ являются замечательным средством для размораживания замороженных продуктов. Волны СВЧ быстро и мягко размораживают замороженный продукт. Это может очень пригодиться в том случае, когда появляются неожиданные гости.

Перед приготовлением замороженной домашней птице необходимо дать как следует оттаять. Снимите все металлические стяжки и достаньте птицу из упаковки, чтобы дать возможность стечь всей оттаявшей жидкости.

Положите замороженный продукт на блюдо, не накрывая его. В середине обработки переверните, слейте всю жидкость и как можно скорее извлеките потроха. Время от времени проверяйте продукт, чтобы убедиться в том, что он не нагрелся. Если небольшие и тонкие части замороженного продукта начинают нагреваться, их можно защитить, обернув на время размораживания очень маленькими полосками алюминиевой фольги.

Если начнет нагреваться внешняя поверхность домашней птицы, остановите процесс оттаивания и дайте продукту постоять в течение 20 минут перед тем, как продолжить размораживание.

Дайте рыбе, мясу или домашней птице постоять, чтобы завершился процесс оттаивания. Время выдержки для полного размораживания зависит от количества размораживаемого продукта. Смотрите таблицу, приведенную ниже.

Совет: Плоские продукты размораживаются лучше, чем толстые, а маленькие – быстрее, чем большие. Помните об этом, замораживая и размораживая продукты.

При размораживании продуктов, замороженных до температуры от -18 до -20 °С, пользуйтесь для получения справок нижеприведенной таблицей.

Любые замороженные продукты следует размораживать на мощности, предусмотренной для размораживания (180 Вт).

Продукт	Порция	Время размораживания (мин.)	Время выдержки (мин.)	Указания
Мясо Говяжий фарш	250 г	6-7	15-30	Положите мясо на плоскую керамическую тарелку. Более тонкие края оберните алюминиевой фольгой. В середине размораживания переверните!
	500 г	10-12		
Свинные бифштексы	250 г	7-8		
Домашняя птица Разделанная курица	500 г (2куска)	12-14	15-60	Куски курицы сначала положите кожей вниз, а целую курицу – вниз грудкой на плоскую керамическую тарелку. Более тонкие части, такие как крылышки и края, оберните алюминиевой фольгой. В середине размораживания переверните!
	Целая курица	1200 г		
Рыба Рыбное филе/	200 г	6-7	10-25	Замороженную рыбу положите в центр плоской керамической тарелки. Тонкие куски расположите под толстыми. Узкие концы оберните алюминиевой фольгой. В середине размораживания переверните!
	Целая рыба	400 г		
Фрукты Ягоды	300 г	6-7	5-10	Разложите фрукты на плоском круглом стеклянном блюде (большого диаметра).
Хлеб Булочки (каждая примерно по 50 г) Тост/Сэндвич Немецкий хлеб (из пшеничной + ржаной муки)	2 куса	1-1½	5-20	На кухонной бумаге в середине поворотного круга расположите булочки по кругу или хлеб – вертикально (в виде башни). В середине размораживания переверните!
	4 куса	2½-3		
	250 г	4-4½		
	500 г	7-9		

ГРИЛЬ

Нагревательный элемент гриля находится под верхним сводом печи. Он функционирует, пока дверца остается закрытой, а поворотный круг вращается. Вращение поворотного круга обеспечивает более равномерное подрумянивание продуктов. Предварительное разогревание гриля в течение 4 минут дает возможность быстрее подрумянить продукт.

Кухонная посуда для приготовления в гриле:

Должна быть жароустойчивой и может содержать металл. Не пользуйтесь никакой пластмассовой посудой, поскольку она может расплавиться.

Продукты, которые можно готовить в режиме гриля:

Отбивные котлеты, сосиски, бифштексы, рубленые бифштексы, бекон и ломтики окорока, тонкие порции рыбы, сэндвичи и любые виды тостов с добавками.

ВАЖНОЕ ЗАМЕЧАНИЕ:

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

СВЧ + ГРИЛЬ

Этот режим приготовления обеспечивает высокую температуру, характерную для гриля, и скорость обработки, характерную для приготовления в режиме СВЧ. Он функционирует только пока дверца остается закрытой, а поворотный круг вращается. Благодаря вращению поворотного круга продукт равномерно подрумянивается. В данной модели реализованы три комбинированных режима:

600 Вт + Гриль, 450 Вт + Гриль и 300 Вт + Гриль.

Кухонная посуда для приготовления в режиме СВЧ + гриль

Пользуйтесь посудой, которая пропускает волны СВЧ. Кухонная посуда должна быть жароустойчивой. В комбинированном режиме нельзя пользоваться металлической посудой. Не пользуйтесь никакой пластмассовой посудой, поскольку она может расплавиться.

Продукты, которые можно готовить в режиме СВЧ + гриль:

К продуктам, которые можно готовить в комбинированном режиме, относятся все виды готовых к употреблению блюд, которые нужно разогреть и подрумянить (например, выпечка), а также продукты, для приготовления которых требуется небольшое время приготовления, чтобы подрумянить верх продукта. Также этот режим можно использовать для обработки толстых порций продукта, вкусовые качества которых улучшаются от образования румяной хрустящей корочки (например, куски курицы, если их переворачивать в середине приготовления). За более подробными сведениями обратитесь к таблице для гриля.

ВАЖНОЕ ЗАМЕЧАНИЕ:

Когда используется комбинированный режим (СВЧ + гриль), убедитесь в том, что нагревательный элемент гриля находится под верхним сводом печи в горизонтальном положении, а не в вертикальном положении на задней стенке. Продукт нужно укладывать на верхнюю полку, если в инструкции не указано обратное. В других случаях его нужно класть непосредственно на поворотный круг. Обратитесь к инструкциям, собранным в нижеприведенном перечне. Если продукт требуется подрумянить с обеих сторон, его нужно переворачивать.

Руководство по применению гриля для приготовления замороженных продуктов

Если нет других указаний, предварительно разогрейте гриль в течение 3 минут, воспользовавшись режимом гриля.

При работе печи в режиме гриля руководствуйтесь указанными в этой таблице уровнями мощности и интервалами времени.

Продукт	Порция	Мощность	Время (мин.)	Указания
Гамбургер (замороженный в неготовом к употреблению виде)	2 штуки (125 г)	450 Вт + Гриль	5-6	Разложите сырые гамбургеры кругом на верхней полке. Переверните через 3½ (125 г) и через 5 мин. (250 г). Вложите гамбургеры в булочки.
	4 штуки (250 г)		8-9	
Гамбургер, Чизбургер и т.п. (готовый к употреблению, приготовленный с булочкой)	2 шт. (300 г)	600 Вт + Гриль без предварительного разогревания!	5-6	Положите замороженные гамбургеры бок о бок на жароустойчивое блюдо. Поставьте блюдо непосредственно на поворотный круг. Дайте постоять 2-3 минуты.
Блюдо "Gratin" (панированное сухарями) (овощное или картофельное)	400 г	450 Вт + Гриль	13-15	Положите замороженное блюдо в круглую миску из стекла пирекс. Поставьте миску на верхнюю полку. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.
Рыба, панированная сухарями	400 г	450 Вт + Гриль	19-21	Положите замороженную панированную сухарями рыбу в небольшое плоское прямоугольное блюдо из стекла пирекс. Поставьте блюдо на нижнюю полку. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.

Кулинарный справочник (продолжение)

Руководство по применению гриля для приготовления свежих продуктов

Предварительно разогрейте гриль в течение 3 минут, воспользовавшись режимом гриля.

При работе печи в режиме гриля руководствуйтесь указанными в этой таблице уровнями мощности и интервалами времени.

Свежий продукт	Порция	Мощность	1. Время обработки одной стороны (мин.)	2. Время обработки одной стороны (мин.)	Указания
Ломтики тостов	4 шт. (каждый по 25 г)	Только гриль	3½-4½	3-4	Положите ломтики тостов бок обок на полку.
Жареные помидоры	200 г (2 шт.) 400 г (4 шт.)	300 Вт + Гриль	4-5 5½-6½	-	Разрежьте помидоры пополам. Сверху положите немного сыра. Расположите кругом на плоском блюде из стекла пирекс. Поставьте его на верхнюю полку. Дайте постоять 2-3 минуты.
Тосты с помидорами и сыром	4 шт. (300 г)	300 Вт + Гриль	4½-5½	-	Сначала подрумяньте ломтики хлеба. Положите тосты с добавками на верхнюю полку. Дайте постоять 2-3 минуты.
Гавайский тост (ветчина, ананас, ломтики сыра)	2 шт. (300 г) 4 шт. (600 г)	450 Вт + Гриль	4-5 6½-7½	-	Сначала подрумяньте ломтики хлеба. Положите тосты с добавками на верхнюю полку. Положите 2 тоста друг напротив друга непосредственно на верхнюю полку. Дайте постоять 2-3 минуты.
Печеный картофель	250 г 500 г	600 Вт + Гриль	5-6 7½-8½	-	Разрежьте картофелины пополам. Положите их по кругу на верхней полке срезом вниз.
Панированные овощи (охлажденные)	450 г	600 Вт + Гриль	6½-7½	-	Положите свежее панированное блюдо в небольшую круглую миску из стекла пирекс. Поставьте миску на верхнюю полку. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.

Свежий продукт	Порция	Мощность	1. Время обработки одной стороны (мин.)	2. Время обработки одной стороны (мин.)	Указания
Печеные яблоки	2 яблока (примерно 400 г) 4 яблока (примерно 800 г)	300 Вт + Гриль	6½-7½ 11-13	-	Удалите сердцевину яблок и наполните их изюмом и джемом. Сверху положите несколько кусочков миндаля. Положите яблоки на плоское блюдо из стекла пирекс. Поставьте блюдо непосредственно на нижнюю полку.
Разделанная курица	500 г (2 куска) 900 г (3-4 куска)	300 Вт + Гриль	10-11 12-13	9-10 11-12	Смажьте куски курицы растительным маслом и специями. Разложите их по кругу на верхней полке. Дайте постоять 2-3 минуты.
Бараньи котлеты (средние)	400 г (4 шт.)	Только гриль	10-12	8-9	Смажьте бараньи котлеты растительным маслом и специями. Разложите их по кругу на верхней полке. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.
Свинные бифштексы	500 г (2 шт.)	СВЧ + Гриль	300 Вт + Гриль 8-9	Только гриль 8-9	Смажьте свиные бифштексы растительным маслом и специями. Разложите их по кругу на верхней полке. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.
Жареная рыба	400-500г	300 Вт + Гриль	6-7	7-8	Смажьте всю кожу рыбы растительным маслом с травами и приправами. Положите рыбу бок о бок (голова напротив хвостов) на подставку. Дайте постоять 2-3 минуты.

RU

КОНВЕКЦИЯ

Приготовление с помощью конвекции является традиционным и хорошо известным способом приготовления еды с помощью горячего воздуха в традиционной печи. Нагревательный элемент и вентилятор находятся на задней стенке, поэтому обеспечивается циркуляция воздуха.

Кухонная посуда для приготовления с помощью конвекции:

Можно использовать любую обычную жаростойкую посуду, формы для выпечки и противни – все, что вы использовали бы в традиционной конвекционной печи.

Продукты, которые можно готовить в режиме конвекции:

Любое печенье, лепешки из муки, рассчитанные на одного человека, булочки и пирожные могут быть приготовлены в этом режиме, а также фруктовые торты, кондитерские изделия “choux” и суфле.

СВЧ + КОНВЕКЦИЯ

В этом режиме на продукт одновременно воздействует энергия волн СВЧ и горячий воздух, что уменьшает время приготовления и одновременно обеспечивает получение на продукте поджаристой хрустящей корочки.

Приготовление с помощью конвекции является традиционным и хорошо известным способом приготовления еды в печи с помощью горячего воздуха, приводимого в движение вентилятором, находящимся на задней стенке.

Кухонная посуда для приготовления в режиме СВЧ + конвекция:

Должна пропускать волны СВЧ. Должна быть жаростойкой (такой, как стекло, керамика или фарфор без металлического орнамента); аналогичная кухонной посуде, описанной в разделе СВЧ + Гриль.

Продукты, которые можно готовить в режиме СВЧ + конвекция:

Любые виды мяса и домашней птицы, а также запеканки и панированные блюда, бисквиты и фруктовые торты, пироги и “crumbles”, жареные овощи, лепешки и хлеб.

Руководство по применению режима конвекции для приготовления свежих продуктов типа пай/киш, пицца и мяса

Предварительно разогрейте печь до нужной температуры с помощью функции разогрева режима конвекции.

Для приготовления в режиме конвекции руководствуйтесь указанными в этой таблице уровнями мощности и интервалами времени.

Свежий продукт	Порция	Мощность	1. Время обработки одной стороны (мин.)	2. Время обработки одной стороны (мин.)	Указания
ПАЙ/КИШ Пай/киш (выпеченный и охлажденный)	300 г	300 Вт + 180°C	7-8	-	Положите охлажденный пай/киш на бумаге для выпечки на верхнюю полку. Дайте постоять 2-3 минуты.
ПИЦЦА Охлажденная пицца (выпеченная)	300-400 г	600 Вт + 220°C	6-7	-	Положите пиццу на верхнюю полку. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.
МЯСО Жаркое из говядины/ Жаркое из баранины (среднее)	1200-1300 г	600 Вт + 160°C	19-21	10-12	Смажьте говядину/баранину растительным маслом и специями и приправьте перцем, солью и красным перцем (паприкой). Сначала положите мясо на нижнюю полку жирной стороной вниз. После приготовления заверните в алюминиевую фольгу и дайте постоять 10-15 минут.
Жареная курица	900г	450Вт+ 220°C	13-15	9-10	Смажьте курицу растительным маслом и специями. Сначала положите курицу на нижнюю полку грудкой вниз, а потом - грудкой вверх. Дайте постоять 5 минут.

Кулинарный справочник (продолжение)

Руководство по применению режима конвекции для приготовления свежих продуктов типа булочек, хлеба и тортов.

Если нет рекомендации не разогревать печь – см. таблицу, предварительно разогрейте ее до нужной температуры с помощью функции разогрева режима конвекции.

Для приготовления в режиме конвекции руководствуйтесь указанными в этой таблице уровнями мощности и интервалами времени.

Продукт	Порция	Мощность	Время (мин.)	Указания
БУЛОЧКИ Булочки (испеченные)	(4-6 шт.) (каждая примерно по 50 г)	Только режим конвекции 180°C	2-3	Разложите булочки по кругу на нижней полке. Вынимая их, воспользуйтесь перчатками! Дайте постоять 2-3 минуты.
Булочки (подготовленные для выпекания)	(4-6 шт.) (каждая примерно по 50 г)	100 Вт + 200°C.	6-7	Разложите булочки по кругу на нижней полке. Вынимая их, воспользуйтесь перчатками! Дайте постоять 2-3 минуты.
Булочки (охлажденное сырое дрожжевое тесто)	200 г (4 куска)	180 Вт + 220°C.	9-10	Разложите булочки по кругу на бумаге для выпечки на верхней полке. Оставьте середину свободной. Вынимая их, воспользуйтесь перчатками! Дайте постоять 2-3 минуты.
Круассаны (охлажденное тесто, готовое для выпечки)	200 г (4 шт)	100 Вт + 200°C.	12-14	Разложите булочки по кругу на бумаге для выпечки на верхней полке. Оставьте середину свободной. Вынимая их, воспользуйтесь перчатками! Дайте постоять 2-3 минуты.
БАГЕТЫ (ДЛИННЫЕ ФРАНЦУЗСКИЕ БУЛКИ) Багет (подготовленный для выпекания)	200 г (1шт)	180 Вт + 220°C.	6-7	Положите багет на верхнюю полку. Вынимая их, воспользуйтесь перчатками! Дайте постоять 2-3 минуты.
Хлеб с чесноком (охлажденный, подготовленный для выпекания)	200 г (1 шт)	180 Вт + 220°C.	7-8	Положите охлажденный багет на бумаге для выпечки на верхнюю полку. После выпечки дайте полежать 2-3 минуты.

Продукт	Порция	Мощность	Время (мин.)	Указания
ТОРТ Торт с фундуком; (сырое тесто)	500г	180 Вт + 220°C. без предварительного разогревания	18-20	Положите сырое тесто в небольшую круглую форму для выпечки из черного металла (диаметром 18 см). Поставьте торт на нижнюю полку. Дайте постоять 5-10 минут.
Мраморный торт/ Лимонный торт (сырое тесто)	700 г	180 Вт + 220°C. без предварительного разогревания!	24-26	Положите сырое тесто в прямоугольную стеклянную или из черного металла форму для выпечки (длиной 25 см). Поставьте торт на нижнюю полку. Дайте постоять 5-10 минут.
Кекс (сырое дрожжевое тесто)	1000 г	Только режим конвекции 160°C	40-50	Положите сырое тесто в круглую глубокую форму из черного металла с гофрированной трубкой посередине (диаметром 23 см), например такую, как для торта "Guglhupf-Cake". Поставьте блюдо на нижнюю полку. Дайте постоять 5-10 минут.
Сладкие пирожные (охлажденное дрожжевое тесто)	250 г (5 шт.)	100 Вт + 200°C.	10-14	Положите пирожные с начинкой из изюма или шоколада на бумаге для выпечки на верхнюю полку. Середину оставьте свободной. Вынимая их, наденьте перчатки! Дайте постоять 5 минут.
Кондитерские изделия из слоеного теста с начинкой (охлажденные)	250 г (5 шт.)	Только режим конвекции 220°C	15-20	Сырые изделия из слоеного теста начините, например, ветчиной, сосисками, сыром или овощами. Положите их на бумаге для выпечки на верхнюю полку.
Оладьи (сырое тесто)	6 x 70 г (400-450 г)	180 Вт + 200°C	14-16	Равномерно разложите сырое тесто в керамической форме для оладий, рассчитанной на 6 оладий среднего размера, или воспользуйтесь 6-ью небольшими круглыми формочками из стекла пирекс. Поставьте форму на нижнюю полку. Дайте постоять 5 мин.

RU

Кулинарный справочник (продолжение)

Руководство по применению режима конвекции для приготовления замороженных продуктов типа булочек, хлеба, тортов и пирожных.
 Если нет рекомендации не разогревать печь – см. таблицу, предварительно разогрейте ее до нужной температуры с помощью функции разогрева режима конвекции.

Руководствуйтесь указанными в этой таблице уровнями мощности и интервалами времени выпекания.

Продукт	Порция	Мощность	Время (мин.)	Указания
Булочки (заранее выпеченные)	4 шт. (каждая примерно по 50 г)	100 Вт + 180°C без предварительного разогревания!	7-8	Разложите булочки по кругу на нижней полке. Дайте постоять 2-5 минут.
Булочки (подготовленные к выпеканию)	4 шт. (каждая примерно по 50 г)	100 Вт + 200°C.	7-8	Разложите булочки по кругу на нижней полке. Дайте постоять 2-5 минут.
Круассаны (заранее выпеченные)	4 шт. (каждый примерно по 60 г)	100 Вт + 180°C.	8-9	Положите круассаны на верхнюю полку. После выпекания дайте им полежать 2-3 минуты.
Багеты / Хлеб с чесноком (подготовленные к выпеканию)	200-250 г (1 шт)	180 Вт + 200°C.	6-7	Положите замороженный багет на бумаге для выпечки на нижнюю полку. После выпекания дайте ему полежать 2-3 минуты.
Багеты + добавки	250 г (2 шт.)	450 Вт + 220°C.	6-7	Положите замороженные багеты с добавками (например, помидоры, сыр, ветчина и т.п.), уложенными сверху, бок о бок на нижнюю полку. После выпекания дайте постоять 2-3 минуты.
Немецкий хлеб (целый) (подготовленные для выпекания)	500 г	180 Вт + 160°C без предварительного разогревания!	15-17	Положите целый хлеб на нижнюю полку. После выпекания дайте полежать 5 минут.

Продукт	Порция	Мощность	Время (мин.)	Указания
Куски торта (заранее выпеченные, с фруктовой начинкой)	500-600 г	300 Вт + 160°C без предварительного разогревания!	9-12	Расставьте куски торта по кругу на нижней полке. После выпекания дайте постоять 5-10 минут.
Торт (заранее выпеченный, с фруктовой начинкой)	1200-1300 г	180 Вт + 160°C без предварительного разогревания!	18-22	Поставьте замороженный торт на бумаге для выпечки на нижнюю полку. После выпекания дайте постоять 10-20 минут.

Кулинарный справочник (продолжение)

Руководство по применению режима конвекции для приготовления замороженных пицц, паст, чипсов и “Nuggets” (“Шариков”)

Если нет рекомендации не разогревать печь – см. таблицу, предварительно разогрейте ее до нужной температуры с помощью функции разогрева режима конвекции.

Руководствуйтесь указанными в этой таблице уровнями мощности и интервалами времени выпекания.

Продукт	Порция	Мощность	Время (мин.)	Указания
Пицца: (подготовленная для выпекания)	300-400 г 450-550 г	600 Вт + 220°C.	10-11 11½-12½	Положите одну пиццу на нижнюю полку. После выпекания дайте ей полежать 2-3 минуты.
2 пиццы (подготовленные для выпекания)	600-700 г (каждая по 300-350 г)	600 Вт + 220°C	14-15	Положите одну пиццу на нижнюю полку, а другую – на верхнюю. После выпекания дайте постоять 2-3 минуты.
Паста: (Лазанья или Каннелони)	400 г	450 Вт + 200°C без предварительного разогревания!	20-22	Положите в форму подходящего размера из стекла пирекс или оставьте в исходной упаковке (проверьте, что она пригодна для использования в микроволновых печах и выдерживает нагревание). Поставьте замороженную лазанью на нижнюю полку. После приготовления дайте ей полежать 2-3 минуты.
Паста: (Макарони, Тортеллини)	400 г	450 Вт + 200°C без предварительного разогревания!	16-18	Положите в форму подходящего размера из стекла пирекс или оставьте в исходной упаковке (проверьте, что она пригодна для использования в микроволновых печах и выдерживает нагревание). Поставьте замороженную панированную пасту на нижнюю полку. После выпекания дайте ей полежать 2-3 минуты.

Продукт	Порция	Мощность	Время (мин.)	Указания
Куриные шарики	250 г	450 Вт + 200°C	6½-7½	Поставьте куриные шарики на нижнюю полку. После приготовления дайте им полежать 2-3 минуты.
Чипсы, приготовленные в печи	250 г	300 Вт + 220°C	15-17	Положите чипсы непосредственно на бумаге для выпечки на нижнюю полку. Переверните их через $\frac{2}{3}$ времени, указанного для приготовления.

RU

СПЕЦИАЛЬНЫЕ СОВЕТЫ

МЯГКОЕ СЛИВОЧНОЕ МАСЛО

Положите 50 г сливочного масла в небольшую глубокую стеклянную миску. Накройте пластмассовой крышкой.

Нагревайте в течение 30-40 секунд на мощности 900 Вт, пока масло не расплавится.

МЯГКИЙ ШОКОЛАД

Положите 100 г шоколада в небольшую глубокую стеклянную миску.

Нагревайте в течение 3-5 минут на мощности 450 Вт, пока шоколад не расплавится.

Во время плавления помешайте один или два раза. Вынимая, воспользуйтесь перчатками!

РАЗМЯГЧЕНИЕ ЗАСАХАРИВШЕГОСЯ МЕДА

Положите 20 г засахарившегося меда в небольшую глубокую стеклянную миску.

Нагревайте в течение 20-30 секунд на мощности 300 Вт, пока мед не расплавится.

ПЛАВЛЕНИЕ ЖЕЛАТИНА

Подержите сухие листики желатина (10 г) в холодной воде в течение 5 минут.

Дайте воде стечь с желатина и положите его в небольшую миску из стекла пирекс.

Нагревайте в течение 1 минуты на мощности 300 Вт.

Помешайте после того, как он расплавится.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ГЛАЗУРИ/САХАРНОЙ ГЛАЗУРИ (ДЛЯ ТОРТОВ И ПИРОЖНЫХ)

Смешайте растворимую глазурь (примерно 14 г) с 40 г сахара и 250 мл холодной воды.

Готовьте в незакрытом виде в миске из стекла пирекс в течение 3½-4½ минут на мощности 900 Вт, пока глазурь/сахарная глазурь не станет прозрачной. Дважды помешайте во время приготовления.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДЖЕМА

Положите 600 г фруктов (например, смесь ягод) в подходящего размера миску из стекла пирекс с крышкой. Добавьте 300 г сахара для варенья и хорошо перемешайте.

Готовьте в накрытом виде в течение 10-12 минут на мощности 900 Вт.

Несколько раз помешайте во время приготовления. Переложите непосредственно в небольшие стаканы для варенья с заворачивающимися крышками. Поставьте, перевернув крышкой вниз, в течение 5 минут.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПУДИНГА

Смешайте порошок для пудинга с сахаром и молоком (500 мл), следуя инструкциям производителя, и хорошо перемешайте. Воспользуйтесь подходящего размера миской из стекла пирекс с крышкой. Готовьте в накрытом виде в течение 6½-7½ минут на мощности 900 Вт.

Несколько раз помешайте во время приготовления.

ОБЖАРИВАНИЕ КУСОЧКОВ МИНДАЛЯ

30 г нарезанного миндаля равномерно распределите на керамической тарелке среднего размера.

Обжарьте, несколько раз помешав, в течение 3½-4½ минут на мощности 600 Вт.

Дайте ему постоять 2-3 минуты в печи. Вынимая, воспользуйтесь перчатками для печи!

Очистка микроволновой печи

Следующие части микроволновой печи нужно регулярно очищать, чтобы предотвратить накопление жира и частиц пищи:

- **Внешняя и внутренняя поверхности**
- **Дверца и уплотнители дверцы**
- **Поворотный круг и кольца вращения**

☛ **ВСЕГДА** должны быть чистыми уплотнители дверцы, а дверца должна хорошо закрываться.

☛ Невыполнение мер по поддержанию печи в чистоте может привести к повреждению ее поверхности, что может негативно сказаться на работе печи и увеличить опасность при ее использовании.

1. Внутренние поверхности очищайте мягкой тканью с помощью теплой мыльной воды. Промойте и высушите.
2. Мыльной тканью удалите все брызги и пятна с внутренних поверхностей или кольца вращения. Промойте и высушите.
3. Чтобы размягчить затвердевшие частицы пищи и удалить запахи, поставьте чашку с разведенным лимонным соком на поворотный круг и нагревайте в течение десяти минут на максимальной мощности.
4. Если необходимо, вымойте блюдо, которое можно мыть в посудомоечной машине.

☛ **НЕ** проливайте воду в вентиляционные отверстия. **НИКОГДА** не пользуйтесь никакими абразивными материалами или химическими растворителями. С особой осторожностью очищайте уплотнители дверцы, чтобы гарантировать, что никакие частицы:

- Не скапливаются
- Не мешают дверце правильно закрываться

☛ После каждого использования печи очищайте ее полость с помощью раствора мягкого очищающего средства, но перед этим, чтобы избежать травмы, дайте микроволновой печи остыть.

☛ Инструкции для камбузных плит, конфорок и духовок, запрещают использование пароочистителей.

Хранение и ремонт микроволновой печи

При хранении и обслуживании микроволновой печи нужно выполнять несколько несложных мер предосторожности. Печью нельзя пользоваться, если дверца или уплотнители дверцы повреждены:

- Сломана петля
- Испорчены уплотнители
- Деформирована или погнута обшивка печи

Ремонт должен выполняться только квалифицированным мастером по обслуживанию микроволновых печей.

 **НИКОГДА** не снимайте наружную обшивку печи. Если печь неисправна и требуется обслуживание, или вы не уверены в ее состоянии:

- Отсоедините ее от стеновой розетки электропитания
- Обратитесь в ближайший центр после-продажного обслуживания

 Если временно нужно поставить плиту на хранение, выберите сухое, не запыленное место.

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

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

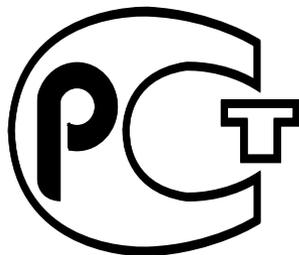
Технические характеристики

Фирма **SAMSUNG** постоянно стремится совершенствовать свои изделия. И технические характеристики проекта, и данные инструкции могут быть изменены без уведомления.

Источник питания	Напряжение переменного тока 230 В, 50 Гц
Потребляемая мощность	3100 Вт
Максимальная мощность СВЧ	1400 Вт
Гриль (нагревательный элемент)	1300 Вт
Конвекция (нагревательный элемент)	1700 Вт
Выходная мощность	100 Вт / 900 Вт - 6 уровней (IEC-705)
Рабочая частота	2450 МГц
Размеры (Ш x Г x В)	
Внешний	522 x 539 x 312 мм
Полость печи	355 x 380,6 x 234 мм
Объем	1,1 кубический фут (~1/30 куб. м)
Вес	
В упаковке	Примерно 21,0 кг
Чистый	Примерно 23,5 кг
	• CE1110R
	• CE1111TR
	• CE1112MR
	Примерно 26,0 кг
	• CE1113FR

—
•
—
•
—
•
—

—
•
—
•
—
•
—



АЯ46

- . Сертификат : **РОСС KR.АЯ46.В08842**
- . Срок действия : **с 17, 02, 2004 по 17, 02, 2007**

**ИЗГОТОВЛЕНО В ТАЙЛАНДЕ
ИЗГОТОВИТЕЛЬ: САМСУНГ
ТОВАР СЕРТИФИЦИРОВАН: РОСТЕСТ МОСКВА
АДРЕС:**

**THAI SAMSUNG ELECTRONICS CO.,LTD.
313 Moo 1 Sukhaphiban 8 Rd. Sriracha Industry Park
T.Bung A.Sriracha Chonburi Thailand 20230**