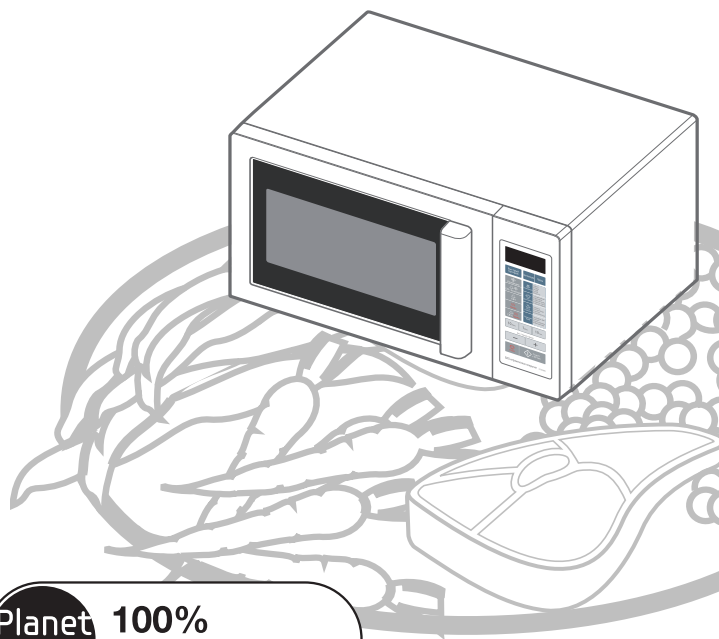


SAMSUNG

МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ

Инструкция пользователя и руководство по приготовлению пищи

CE103VR

Planet First 100%
Recycled Paper

Данное руководство напечатано на полностью перерабатываемой бумаге.

Code No.: DE68-03714A-04

Краткое руководство по эксплуатации печи	2
Печь	2
Панель управления	3
Принадлежности.....	3
Использование этой инструкции.....	4
Меры предосторожности	4
Установка вашей микроволновой печи	5
Установка времени.....	6
Проверка правильности работы печи.....	6
Как работает микроволновая печь	7
Что делать, если вы сомневаетесь в чем-либо или возникла проблема.....	7
Приготовление / Разогрев пищи	8
Уровни мощности и изменение времени приготовления	8
Остановка приготовления пищи.....	9
Корректировка времени приготовления	9
Использование режима Автоматического приготовления	10
Использование режима быстрой разморозки продуктов.....	11
Использование режима Автоматического разогрева.....	12
Использование режима "Домашнее меню"	13
Приготовление пищи в несколько этапов	15
Быстрый прогрев печи	16
Приготовление в режиме конвекции.....	16
Приготовление в режиме гриля	17
Выбор принадлежностей для приготовления пищи.....	17
Комбинирование микроволн и гриля	18
Комбинирование микроволн и конвекции	18
Использование функции удаления запаха	19
Блокировка вашей микроволновой печи для безопасности.....	20
Отключение звукового сигнала	20
Руководство по выбору посуды	21
Руководство по приготовлению пищи	22
Чистка вашей микроволновой печи	31
Хранение и ремонт вашей микроволновой печи.....	31
Технические характеристики	32

Краткое руководство по эксплуатации печи

Если вы хотите приготовить какое-либо блюдо

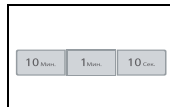
RU



1. Положите продукты в печь.
Нажмите кнопку **СВЧ** ().



2. Нажимайте кнопку **СВЧ** (), пока на дисплее не появится нужный уровень мощности.



3. Выберите время приготовления пищи нажатием кнопок **10 мин**, **1 мин** или **10 сек** по потребности.



4. Нажмите кнопку **СТАРТ**.
Результат : Начинается приготовление блюда.
◆ Когда приготовление закончится, печь подаст четыре звуковых сигнала, а на дисплее четыре раза мигнет цифра "0". Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.

Если вы хотите добавить 30 секунд ко времени приготовления



Оставьте продукты в печи.
Нажмите кнопку **+30 сек** один или несколько раз - по одному разу для каждых 30 секунд, которые вы хотите добавить.

Если вы хотите разморозить какие-либо продукты



1. Поместите замороженные продукты в печь.
Нажмите кнопку **Разморозка** ().



2. Выберите тип продуктов, нажимая кнопку **Разморозка** (), пока на дисплее не появится нужный тип продуктов.

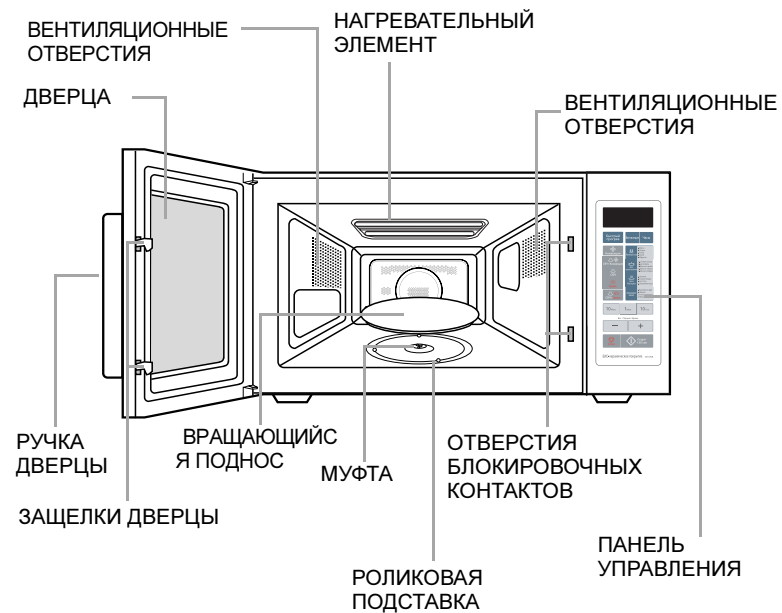


3. Задайте вес продуктов нажатием кнопок **(+)** и **(-)**.

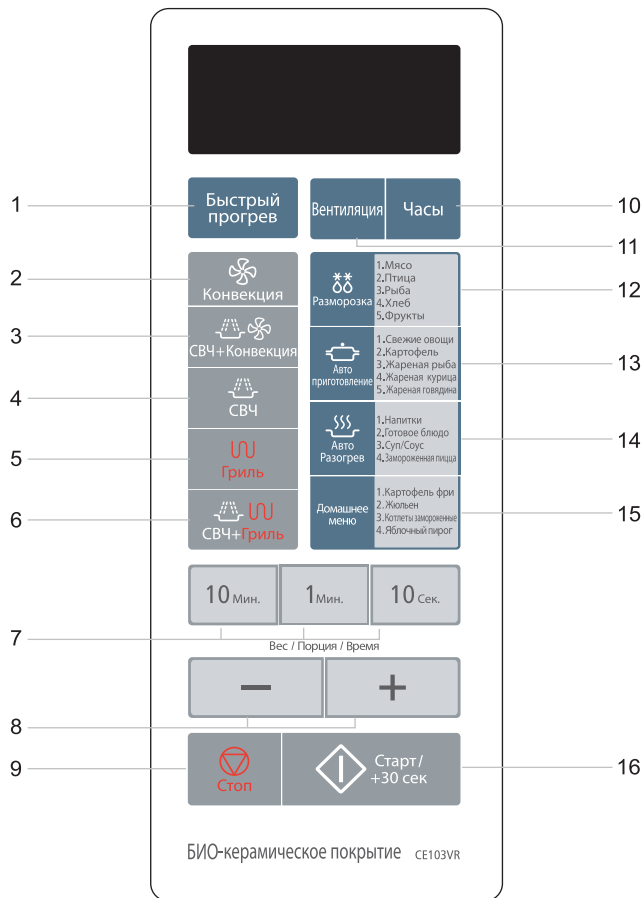


4. Нажмите кнопку **СТАРТ**.
Результат : Начинается размораживание продуктов.
◆ Когда размораживание закончится, печь подаст четыре звуковых сигнала, а на дисплее четыре раза мигнет цифра "0". Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.

Печь



Панель управления

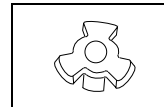


- | | |
|------------------------------------|--------------------------------------------------|
| 1. Кнопка режима Быстрого прогрева | 11. Кнопка "Удаление запахов" |
| 2. Кнопка "Конвекция" | 12. Кнопка режима автоматического размораживания |
| 3. Кнопка "СВЧ + Конвекция" | 13. Кнопка режима автоматического приготовления |
| 4. Кнопка "СВЧ" | 14. Кнопка режима автоматического разогрева |
| 5. Кнопка "Гриль" | 15. Домашнее меню |
| 6. Кнопка "СВЧ + Гриль" | 16. Кнопка "СТАРТ/ +30 сек" |
| 7. КНОПКИ УСТАНОВКИ ВРЕМЕНИ | |
| 8. Кнопка "Вверх / Вниз" | |
| 9. Кнопка "стоп / Отмена" | |
| 10. Кнопка установки часов | |

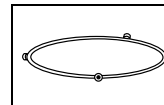
Принадлежности

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

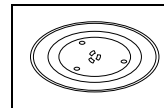
RU



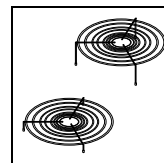
1. **Муфта**, которая должна быть правильно закреплена на валу электродвигателя в основании печи.
Назначение : Муфта вращает поднос.



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



3. **Вращающийся поднос**, предназначенный для установки на роликовую подставку, при этом его центр совмещается с муфтой.
Назначение : Вращающийся поднос служит основной поверхностью для приготовления; его можно легко достать из печи и вымыть.



4. **Металлические подставки** (Высокая подставка, Низкая подставка), устанавливаемые на вращающийся поднос.
Назначение : Металлические подставки могут использоваться для одновременного приготовления двух блюд. Можно поставить меньшее блюдо на вращающийся поднос, а другое – на подставку. **Металлические подставки могут использоваться при приготовлении в режиме гриля, конвекции и в комбинированном режиме.**

Использование этой инструкции

RU

Вы только что приобрели микроволновую печь компании SAMSUNG. В инструкции для пользователя содержится много ценной информации о приготовлении пищи в вашей микроволновой печи:

- Меры предосторожности
- Соответствующие принадлежности и посуда для приготовления пищи
- Полезные советы по приготовлению пищи

В самом начале инструкции вы найдете краткое руководство по эксплуатации печи, объясняющее четыре основные операции приготовления:

- Приготовление блюда с использованием микроволн
- Быстрое размораживание продуктов
- Приготовление блюда с использованием гриля
- Увеличение времени приготовления

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

В иллюстрациях к пошаговым процедурам используются два различных символа:



Важно



Примечание

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ВО ИЗБЕЖАНИЕ ВОЗМОЖНОГО ЧРЕЗМЕРНОГО ВОЗДЕЙСТВИЯ МИКРОВОЛНОВОГО ИЗЛУЧЕНИЯ

Несоблюдение следующих мер предосторожности может привести к вредному воздействию микроволнового излучения на ваш организм:

- Ни при каких обстоятельствах нельзя пытаться пользоваться печью при открытой дверце, портить блокировочные контакты (защелки дверцы) или вставлять что-либо в отверстия блокировочных контактов.
- Не вставляйте никаких предметов между дверцей печи и передней панелью, не позволяйте остаткам пищи или осадкам чистящих средств накапливаться на уплотняющих поверхностях. Поддерживайте дверцу и ее уплотняющие поверхности в чистоте, протирая их после использования печи сначала влажной, а затем мягкой сухой тряпкой.
- Не используйте неисправную печь, пока ее не отремонтирует квалифицированный специалист по микроволновым изделиям, подготовленный фирмой-изготовителем. Особенно важно, чтобы дверца печи надежно закрывалась, и чтобы не были повреждены:
 - (1) Дверца (погнута)
 - (2) Петли дверцы (сломаны или ослаблены)
 - (3) Уплотнители дверцы и уплотняющие поверхности
- Печь не должен настраивать или ремонтировать никто, кроме квалифицированного специалиста по микроволновым печам, подготовленного фирмой-изготовителем печи.

Меры предосторожности

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

Прежде чем начинать готовить продукты или нагревать жидкости в вашей микроволновой печи, убедитесь в том, что соблюдены следующие меры предосторожности.

- Пользуйтесь только посудой и принадлежностями, пригодными для использования в микроволновой печи. **НЕ ПОЛЬЗУЙТЕСЬ** никакими металлическими сосудами, столовой посудой с золотой или серебряной отделкой, вертелами, вилками и т.п. Удалите перекрученные проволочные завязки с бумажных или пластиковых пакетов.

Причина: Могут возникнуть электрическая дуга или искрение, что приведет к повреждению печи.

- Разогревая пищу в одноразовой посуде из пластика или бумаги, вы должны время от времени заглядывать в печь, так как посуда может воспламениться.

Не используйте вашу микроволновую печь для сушки газет или одежды.

- Для небольших количеств пищи требуется меньшее время приготовления или разогрева.

Если установить обычное время, пища может перегреться и подгореть.

- Если заметите дым, выключите печь или отсоедините ее от сетевой розетки и не открывайте дверцу печи, чтобы пламя погасло без доступа кислорода.

- При нагревании напитков в микроволновой печи существует опасность внезапного бурного вскипания жидкости, поэтому необходимо осторожно обращаться с содержащим жидкость сосудом. Для предотвращения такой ситуации **ВСЕГДА** давайте печи остыть по меньшей мере в течение 20 секунд после ее выключения, чтобы температура печи сравнялась с окружающей. Перемешивайте жидкость при нагревании при необходимости и **ВСЕГДА** после нагревания.

При ожоге следуйте этим инструкциям ПЕРВОЙ ПОМОЩИ:

- * Погрузите обожженное место в холодную воду как минимум на 10 минут.
- * Наложите на обожженное место чистую сухую повязку.
- * Не смазывайте обожженную кожу никакими кремами, маслами или лосьонами.

- **НИКОГДА** не наполняйте емкость до краев и используйте такую емкость, у которой верхняя часть шире нижней, во избежание переливания жидкости через край при ее вскипании. Кроме того, бутылки с узким горлышком могут взорваться при перегреве.

НИКОГДА не нагревайте бутылочку детского питания с надетой на нее соской, поскольку она может лопнуть при перегреве.

- Чтобы избежать ожогов, необходимо перемешивать или встряхивать содержимое бутылочек с молоком и баночек с детским питанием и тщательно проверять температуру перед тем, как кормить ребенка.

- Яйца в скорлупе и неочищенные сваренные вкрутую яйца не должны нагреваться в микроволновой печи, так как они могут взорваться даже по окончании нагрева.

Также нельзя нагревать бутылки, банки, сосуды в герметичной или вакуумной упаковке, орехи в скорлупе, томаты и т.п.

- Необходимо регулярно чистить печь, а также удалять из нее остатки пищи.
- Если не поддерживать печь в чистом состоянии, может произойти повреждение покрытия, в результате чего уменьшится срок службы печи и может возникнуть опасная ситуация.

- **НЕ** закрывайте вентиляционные отверстия тканью или бумагой. Эти материалы могут загореться при контакте с горячим воздухом, выходящим из печи. Печь может перегреться и автоматически отключиться. Она будет находиться в нерабочем состоянии, пока достаточно не охладится.

Меры предосторожности (продолжение)

- **ВСЕГДА** используйте толстые рукавицы-прихватки, когда вынимаете посуду из печи, чтобы избежать случайного ожога.
- **НЕ** прикасайтесь к нагревательным элементам или внутренним стенкам печи до тех пор, пока печь не остынет.
- Не допускайте попадания воды на сетевой шнур и вилку и держите сетевой шнур вдали от нагретых поверхностей.
Не пользуйтесь печью, если сетевой шнур или вилка повреждены.
- Стойте на расстоянии вытянутой руки от печи, когда открываете дверцу.
- **Причина:** выпускаемый горячий воздух или пар могут вызвать ожог.
- Во время работы микроволновой печи (особенно в режиме размораживания) могут быть слышны звуки типа "пощелкивания".
- **Причина:** это нормальный звук при автоматическом изменении выходной мощности.
- **НЕ** включайте микроволновую печь, если она пуста. В целях обеспечения безопасности ее электропитание будет автоматически отключено. По истечении 30 минут можно вновь использовать печь обычным образом. Рекомендуется всегда держать в печи стакан с водой. Вода будет поглощать энергию микроволн в случае случайного запуска печи.
- Микроволновую печь нельзя помещать в шкаф.

ВАЖНО

- **НИКОГДА** не разрешайте маленьким детям пользоваться или играть с микроволновой печью. Не оставляйте их без присмотра рядом с микроволновой печью во время ее использования. Не храните и не прячьте предметы, вызывающие интерес у детей, непосредственно над печью.
- Это устройство не предназначено для использования людьми (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или лицами, у которых нет опыта или знаний, если их действия не контролируются или если они не проинструктированы относительно использования устройства лицом, отвечающим за безопасность.
- Чтобы дети не могли играть с печью, не оставляйте их без присмотра.
- Во время использования печь нагревается. Будьте осторожны, избегайте контакта с нагревательными элементами внутри микроволновой печи.
- **Запрещается** использовать абразивные материалы, химически активные вещества и острые металлические скребки для чистки стеклянной дверцы микроволновой печи, так как они могут поцарапать поверхность, что может привести к трещинам на стекле (если имеется).

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Если повреждена дверца или уплотнители дверцы, печь не должна использоваться до того, как она будет отремонтирована квалифицированным специалистом.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Снятие корпуса печи, защищающего от воздействия энергии микроволн, очень опасно. Любые работы по обслуживанию или ремонту печи, связанные со снятием корпуса, могут выполнять только квалифицированные специалисты.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Жидкости и другие продукты нельзя разогревать в герметично закрытых контейнерах, так как они могут взорваться.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Детям можно пользоваться печью без контроля взрослых только в том случае, если они получили соответствующие инструкции, могут пользоваться печью с осторожностью и осознают опасность неправильного обращения с ней.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Когда микроволновая печь работает в комбинированном режиме, дети должны использовать ее только под присмотром взрослых из-за высоких температур.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

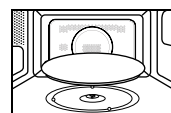
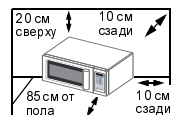
Легкодоступные части микроволновой печи могут сильно нагреваться при использовании. Не оставляйте детей без присмотра рядом с прибором.

- В целях обеспечения безопасности не следует чистить устройство парогенератором или очистителем высокого давления.

Установка вашей микроволновой печи

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

RU



1. При установке печи обеспечьте для нормальной вентиляции зазор между печью и другими предметами величиной не менее 10 см для задней и боковых стенок печи и 20 см для верхней крышки печи.
2. Выньте из печи все упаковочные материалы. Установите роликовую подставку и вращающийся поднос. Проверьте, свободно ли вращается поднос.
3. Микроволновая печь должна устанавливаться так, чтобы имелся свободный доступ к вилке сетевого шнура.



Если сетевой шнур у данного устройства поврежден, его необходимо заменить на специальный шнур или шнур в сборе, который можно приобрести на фирме-изготовителе или у ее агента по обслуживанию.

Для обеспечения вашей безопасности подключите сетевой шнур к 3-контактной заземленной розетке сети переменного тока 230 В, 50 Гц.



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

Установка времени

RU

В вашей микроволновой печи имеются встроенные часы. При включении питания на дисплее автоматически появится индикация “12:00”. Установите текущее время. Они могут показывать время в 24-часовом или 12-часовом формате. Вы должны установить часы:

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

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



1. Чтобы время показывалось... Нажмите кнопку Часы ...
В 12-часовом формате Один раз
В 24-часовом формате Два раза



2. Установите цифры часов нажатием кнопок (+) и (-).



3. Нажмите кнопку Часы.



4. Установите цифры минут нажатием кнопок (+) и (-).



5. Когда на дисплее появится правильное время, нажмите кнопку Часы, чтобы запустить часы.
Результат : Текущее время показывается на дисплее всегда, когда вы не пользуетесь печью.

Проверка правильности работы печи

Эта простая процедура дает вам возможность в любое время проверить, правильно ли работает ваша печь. Если вы в чем-либо сомневаетесь, обратитесь к разделу “Что делать, если вы сомневаетесь в чем-либо или возникла проблема” на следующей странице.

- ✉ Печь должна быть включена в подходящую розетку сети переменного тока. В печь должен быть установлен вращающийся поднос. Если используется уровень мощности, отличный от максимального (100% - 900 Вт), то потребуется больше времени для того, чтобы довести воду до кипения.

Откройте дверцу печи, потянув за ручку, расположенную на правой стороне дверцы. Поставьте стакан с водой на вращающийся поднос. Закройте дверцу.



Нажмите кнопку **СТАРТ** и установите время работы 4 или 5 минут нажатием кнопки **СТАРТ** соответствующее число раз.

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

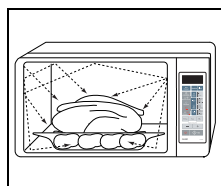
Как работает микроволновая печь

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

Вы можете использовать вашу микроволновую печь для:

- Разморозивания продуктов
- Разогрева продуктов
- Приготовления пищи

Принцип приготовления пищи



1. Микроволны, генерируемые магнетроном, равномерно распределяются в пище, благодаря тому, что она вращается на подносе. За счет этого пища готовится равномерно.
2. Микроволны вызывают колебания молекул воды, содержащихся в пищевых продуктах, а возникающее при этом трение молекул влечет за собой повышение температуры. Испаряемая вода поднимается вверх в виде пара, что в свою очередь способствует приготовлению пищи.
ВОТ ПОЧЕМУ ВАЖНО, ЧТОБЫ ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ ОБЯЗАТЕЛЬНО СОДЕРЖАЛИ ВЛАГУ И ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И МОЩНОСТЬ ВЫБРАННОГО РЕЖИМА МИКРОВОЛН СООТВЕТСТВОВАЛИ КОЛИЧЕСТВУ ЗАГРУЖАЕМОГО ПРОДУКТА. В ПРОТИВНОМ СЛУЧАЕ НЕСОБЛЮДЕНИЕ ЭТИХ ТРЕБОВАНИЙ МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К ВОЗГОРАНИЮ ПРОДУКТА И ПОВРЕЖДЕНИЮ ПЕЧИ.
3. Время приготовления может различаться, в зависимости от используемой посуды и свойств продуктов:
 - Количества и плотности продуктов
 - Содержания в них воды
 - Начальной температуры (находились ли продукты в холодильнике или нет)

Так как в середине пища готовится за счет рассеивания тепла, приготовление пищи продолжается даже после того, как вы вынули ее из печи. Поэтому необходимо соблюдать "время выдержки" пищи, указанное в рецептах блюд и в данной инструкции, для того чтобы обеспечить:

- Равномерное приготовление пищи до самого центра
- Одинаковую температуру по всему объему пищи

Что делать, если вы сомневаетесь в чем-либо или возникла проблема

Для ознакомления с любым новым оборудованием всегда требуется некоторое время. Если у вас возникли какие-либо из перечисленных ниже проблем, попробуйте соответствующие решения. Они могут сэкономить вам время и избавить от ненужного вызова специалиста по обслуживанию.

- ◆ Это нормально.
 - Конденсация влаги внутри печи.
 - Воздушный поток вокруг дверцы и наружного кожуха
 - Световые блики вокруг дверцы и наружного кожуха
 - Пар, выходящий по периметру дверцы или из вентиляционных отверстий
- ◆ Пища совсем не готовится
 - Правильно ли вы установили время приготовления и нажали ли кнопку **СТАРТ**?
 - Закрыта ли дверца?
 - Не перегрузили ли вы электрическую сеть, что привело к сгоранию плавкого предохранителя или срабатыванию автомата защиты?
- ◆ Пища пережарена или недожарена
 - Правильно ли было выбрано время приготовления для данного типа продуктов?
 - Был ли выбран надлежащий уровень мощности?
- ◆ В печи наблюдается искрение и потрескивание (электрическая дуга)
 - Не пользуетесь ли вы посудой с металлической отделкой?
 - Не оставили ли вы в печи вилку или другой металлический предмет?
 - Не находится ли алюминиевая фольга слишком близко к внутренним стенкам?
- ◆ Печь создает помехи работе радиоприемников или телевизоров
 - Во время работы печи могут наблюдаться слабые помехи работе телевизора или радиоприемника. Это нормально.
 - * Решение : Устанавливайте печь подальше от телевизоров, радиоприемников или антенн.
 - Если микропроцессор печи реагирует на помехи, показания дисплея могут быть сброшены.
 - * Решение: Отсоедините вилку сетевого шнура от розетки, и затем вновь вставьте ее в розетку. Вновь установите время.
- ◆ На дисплее появляется сообщение об ошибке "Е3"
 - Сообщение "Е3" автоматически появляется, если сработала защита внутренней камеры печи от перегрева. Если внутренняя камера печи перегрелась, дайте ей достаточно остыть, и запустите печь в прежнем режиме, нажав кнопку "Стоп/Отмена".

Если вам не удалось решить проблему, воспользовавшись вышеуказанными инструкциями, запишите на листе бумаги:

- Номер модели и заводской номер, которые обычно указываются на задней стенке печи
- Гарантийную информацию
- Четкое описание проблемы


Затем обратитесь в магазин, где вы покупали печь или в ближайший к вам центр послепродажного обслуживания компании SAMSUNG.

RU

Приготовление / Разогрев пищи


RU

Следующая процедура объясняет, как приготовить или разогреть пищу.

 ВСЕГДА проверяйте установленные вами режимы приготовления пищи.

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

Следующая процедура объясняет, как приготовить или разогреть пищу.

 Всегда необходимо наблюдать за микроволновой печью в процессе приготовления пищи! Не оставляйте работающую печь без присмотра!




1. Нажмите кнопку **СВЧ** () .

Результат : Дисплей показывает следующую информацию:

 (режим СВЧ)



2. Выберите нужный уровень мощности, вновь нажимая кнопку **СВЧ** () , пока дисплей не покажет соответствующую выходную мощность. Более подробные сведения смотрите в приведенной ниже таблице уровней мощности.



3. Выберите время приготовления пищи нажатием кнопок **10 мин**, **1 мин** или **10 сек** по потребности.



Результат : На дисплее появляется время приготовления пищи.



4. Нажмите кнопку **СТАРТ**.

Результат : Включается свет внутри печи и поднос начинает вращаться. Начинается приготовление пищи, а когда оно закончится:

◆ Печь подаст четыре звуковых сигнала и четыре раза мигнет цифра "0". Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.

✉ Если вы хотите узнать текущий уровень мощности, нажмите кнопку **СВЧ** () один раз. Если во время приготовления вы хотите изменить уровень мощности, нажмите кнопку **СВЧ** () два раза или более для выбора нужного уровня мощности.

Быстрый старт:

✉ Если вы хотите нагревать пищу в течение короткого времени на максимальной мощности (900 Вт), вы также можете просто нажать кнопку **СТАРТ** по одному разу для каждых 30 секунд времени приготовления. Печь начинает работать немедленно.

Уровни мощности и изменение времени приготовления

Функция "уровень мощности" позволяет вам выбрать количество рассеиваемой микроволновой энергии и, таким образом, задать время, требующееся для приготовления или разогрева пищи, в зависимости от ее типа и количества. Вы можете выбрать один из шести имеющихся уровней мощности.

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

Время приготовления пищи, указанное в рецептах и в этой инструкции, соответствуют конкретному уровню мощности, указанному в рецепте.

Если вы выберете...	То время приготовления должно быть...
Более высокий уровень мощности	Уменьшено
Более низкий уровень мощности	Увеличено

Остановка приготовления пищи

Вы можете остановить приготовление в любое время для того, чтобы:

- Проконтролировать приготовление пищи
- Перевернуть или перемешать продукты
- Дать пище постоять

Чтобы остановить приготовление...	Сделайте следующее...
Временно	Откройте дверцу. Результат : Приготовление пищи останавливается. Чтобы возобновить приготовление, вновь закройте дверцу и нажмите кнопку СТАРТ .
Полностью	Нажмите кнопку Стоп . Результат : Приготовление пищи прекращается. Если вы хотите отменить установленные вами параметры режима приготовления, нажмите кнопку Стоп еще раз.

Корректировка времени приготовления

Как и при традиционном приготовлении пищи, вы можете обнаружить, что в зависимости от свойств продуктов или от ваших вкусов, вам необходимо немного откорректировать время приготовления. Вы можете:

В любое время проконтролировать, как протекает процесс приготовления, просто открыв дверцу

- Увеличить остающееся время приготовления пищи




Чтобы увеличить время приготовления пищи, нажмите кнопку **СТАРТ** по одному разу для каждых 30 секунд, которые вы хотите добавить.


- Пример : Чтобы добавить три минуты, нажмите кнопку **СТАРТ** шесть раз.

RU

Использование режима Автоматического приготовления

RU

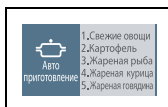
В режиме Автоматического приготовления () имеется пять запрограммированных по времени рецептов. Вам не требуется устанавливать ни время приготовления, ни уровень мощности. Вы можете задать число приготавливаемых порций нажатием кнопок (+) и (-).


 Применяйте только посуду, безопасную для использования в микроволновой печи.

Откройте дверцу печи. Поместите блюдо с продуктами в центр вращающегося подноса. Закройте дверцу.



1. Нажмите кнопку **Авто** ().



2. Выберите тип блюда, которое вы собираетесь приготовить, нажимая кнопку **Авто** (). Описание различных заранее запрограммированных режимов приготовления приведено в таблице на следующей странице.


3. Задайте размер порции нажатием кнопок (+) и (-).



4. Нажмите кнопку **СТАРТ**.

Результат : Пицца готовится в соответствии с выбранной программой.

◆ Когда приготовление закончится, печь подаст четыре звуковых сигнала и четыре раза мигнет цифра "0". Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.

 Всегда необходимо наблюдать за микроволновой печью в процессе приготовления пищи! Не оставляйте работающую печь без присмотра!

В следующей таблице представлены различные программы автоматического приготовления, количества пищи, время выдержки и соответствующие рекомендации. Программы 1 и 2 работают в режиме "СВЧ".

Программы 3 и 4 работают в комбинированном режиме "СВЧ + Гриль".

Программа 5 работает в комбинированном режиме "СВЧ + Конвекция".

Код	Продукты	Размер порции	Время выдержки	Время выдержки
1.	Свежие овощи	200-250 г 300-350 г 400-450 г 500-550 г 600-650 г 700-750 г	3 мин.	Взвесьте овощи после того, как промоеете их, почистите и разрежете на кусочки примерно одинакового размера. Выложите их в стеклянную миску с крышкой. Добавьте 30 мл (2 ст. ложки) воды при приготовлении 200-250 г овощей, добавьте 45 мл (3 ст. ложки) воды при приготовлении 300-450 г овощей и 60-75 мл (4-5 ст. ложек) при приготовлении 500-750 г овощей. Перемешайте после приготовления. При приготовлении больших количеств, перемешайте один раз во время приготовления.
2.	Картофель	300-350 г 400-450 г 500-550 г 600-650 г 700-750 г	3 мин.	Взвесьте картофель после того, как промоеете, почистите его и разрежете на куски примерно одинакового размера. Выложите картофель в стеклянную миску с крышкой. Добавьте 45 мл (3 ст. ложки) воды при приготовлении 300-450 г картофеля, добавьте 60 мл (4 ст. ложки) воды при приготовлении 500-750 г картофеля.
3.	Жареная рыба	200-300 г (1 шт.) 400-500 г (1-2 шт.) 600-700 г (2 шт.)	3 мин.	Смажьте растительным маслом кожу целой рыбы, добавьте специи и травы. Положите рыбу на высокую металлическую подставку бок о бок, головой одной рыбы к хвосту другой. Переверните, услышав звуковой сигнал.

Использование режима Автоматического приготовления (продолжение)

Код	Продукты	Размер порции	Время выдержки	Время выдержки
4.	Жареная курица	200-300 г (1 шт.) 400-500 г (2 шт.) 600-700 г (3 шт.)	3 мин.	Смажьте куски курицы растительным маслом и приправьте перцем, солью и паприкой. Разложите в кружок на высокую подставку кожей вниз. Переверните куски курицы, как только печь подаст звуковой сигнал.
5.	Жареная говядина (баранина)	900-1000 г 1200-1300 г 1400-1500 г	10-15 мин.	Смажьте говядину/баранину растительным маслом и посыпьте специями (только перцем; соль добавляется по окончании приготовления). Поместите на низкую подставку жирной стороной вниз. Переверните мясо, когда будет подан звуковой сигнал. После приготовления и на время выдержки необходимо завернуть мясо в алюминиевую фольгу.

Использование режима быстрой разморозки продуктов

RU

Режим быстрой разморозки продуктов (***) позволяет вам автоматически размораживать мясо, птицу, рыбу, хлеб, выпечку и фрукты. Время размораживания и уровень мощности устанавливаются автоматически. Вам достаточно просто выбрать программу и вес продуктов.

- Применяйте только посуду, безопасную для использования в микроволновой печи.
- ВАЖНО!** Всегда необходимо наблюдать за микроволновой печью в процессе приготовления пищи! Не оставляйте работающую печь без присмотра!

Откройте дверцу печи. Поместите блюдо с продуктами в центр вращающегося подноса. Закройте дверцу.



- Нажмите кнопку **Разморозка** (**).



- Выберите тип продуктов, которые вы собираетесь разморозить, нажимая кнопку **Разморозка** (**). Описания различных предустановленных режимов разморозки см. в таблице на следующей странице.



- Задайте вес продуктов нажатием кнопок (+) и (-).



- Нажмите кнопку **СТАРТ**.

Результат:

- Начинается размораживание продуктов.
- Печь подает звуковые сигналы по окончании первой половины размораживания, напоминая вам о том, что нужно перевернуть продукты.



- Вновь нажмите кнопку **СТАРТ**, чтобы завершить размораживание.

Результат: Когда размораживание закончится, печь подаст четыре звуковых сигнала и четыре раза мигнет цифра "0". Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.

- Вы также можете размораживать продукты в ручном режиме. Чтобы сделать это, выберите функцию "Приготовление/разогрев пищи с использованием микроволн" с уровнем мощности 180 Вт. Более подробные сведения смотрите в разделе "Размораживание" на стр. 26.


Использование режима быстрой разморозки продуктов (продолжение)

RU


В приведенной ниже таблице указаны различные программы быстрой разморозки, вес продуктов, время выдержки и соответствующие рекомендации. Перед размораживанием продуктов освободите их от всех упаковочных материалов. Выложите замороженное мясо, птицу или рыбу на плоское стеклянное или керамическое блюдо, а хлеб - на кухонную бумагу.

Код	Продукты	Размер порции	Время выдержки	Рекомендации
1.	Мясо	200-2000 г	20-90мин.	Прикройте края алюминиевой фольгой. Переверните мясо, когда печь подаст звуковой сигнал. Эта программа подходит для размораживания говядины, баранины, свинины, антрекотов, отбивных, фарша.
2.	Птица	200-2000 г	20-90мин.	Прикройте ноги и кончики крыльев алюминиевой фольгой. Переверните птицу, когда печь подаст звуковой сигнал. Вы можете размораживать курицу как целиком, так и в виде кусков.
3.	Рыба	200-2000 г	20-80мин.	Прикройте хвосты целой рыбы алюминиевой фольгой. Переверните рыбу, когда печь подаст звуковой сигнал. Эта программа подходит для размораживания как целой рыбы, так и кусков рыбного филе.
4.	Хлеб (выпечка)	125-1000 г	10-60мин.	Положите хлеб горизонтально на кусок кухонной бумаги и переверните его, как только будет подан звуковой сигнал. Положите выпечку на керамическую тарелку и, если возможно, переверните ее, когда будет подан звуковой сигнал. (Печь продолжает работать, но останавливается, как только вы откроете дверцу). Эта программа подходит для размораживания всех видов хлеба, нарезанного или целого, а также булочек и багетов. Располагайте булочки в кружок. Эта программа подходит для размораживания всех видов дрожжевой выпечки, бисквитов, творожного пудинга, изделий из слоеного теста. Она не подходит для слоеных тортов с фруктовой начинкой, фруктовых тортов и тортов с кремом, а также тортов с шоколадной глазурью.
5.	Фрукты	100-600 г	5-20 мин.	Равномерно расположите фрукты на плоском стеклянном блюде. Эта программа подходит для всех видов фруктов.

Использование режима Автоматического разогрева

В режиме Автоматического разогрева () имеется четыре запрограммированных по времени рецепта. Вам не требуется устанавливать ни время приготовления, ни уровень мощности.

Вы можете задать число приготавливаемых порций нажатием кнопок (+) и (-).


 Применяйте только посуду, безопасную для использования в микроволновой печи.

Откройте дверцу печи. Поместите продукты в центр вращающегося подноса. Закройте дверцу.



1. Нажмите кнопку **Авто** ().



2. Выберите тип блюда, которое вы собираетесь разогреть, нажимая кнопку **Авто** (). Описание различных заранее запрограммированных режимов разогрева приведено в таблице на следующей странице.



3. Задайте размер порции нажатием кнопок (+) и (-).



4. Нажмите кнопку **СТАРТ**.

Результат : Пицца разогревается в соответствии с выбранной программой.

◆ Когда приготовление закончится, печь подаст четыре звуковых сигнала и четыре раза мигнет цифра "0". Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.

Использование режима Автоматического разогрева (продолжение)

В следующей таблице представлены различные программы автоматического разогрева и приготовления, количества пищи, время выдержки и соответствующие рекомендации. Программы 1 и 2 работают в режиме "СВЧ".

Программы 3 и 4 работают в комбинированном режиме "СВЧ + Конвекция".

Код	Продукты	Размер порции	Standing Time	Recommendations
1.	Напитки (Кофе, молоко, чай, вода) (комнатной температуры)	150 мл (1 чашка) 300 мл (2 чашки) 450 мл (3 чашки) 600 мл (4 чашки)	1-2 мин.	Налейте жидкость в керамические чашки и разогревайте, не накрывая. Поставьте одну чашку в центре, 2 чашки друг против друга, а 3 или 4 чашки в кружок. Дайте постоять в микроволновой печи. Перемешайте напитки до и после выдержки. Будьте осторожны, вынимая чашки из печи (см. меры предосторожности при разогреве жидкостей).
2.	Готовое блюдо (из холодильника)	300 - 350 г 400 - 450 г 500 - 550 г	3 мин.	Выложите блюдо на керамическую тарелку и обтяните его пленкой для микроволновой печи. Эта программа пригодна для блюд, состоящих из 3 компонентов (например, мяса с соусом, овощами и гарниром из картофеля, риса или макарон).
3.	Суп/Соус (из холодильника)	200 - 250 г 300 - 350 г 400 - 450 г 500 - 550 г 600 - 650 г 700 - 750 г	2-3 мин.	Налейте суп/соус в глубокую суповую тарелку или миску и накройте крышкой на время разогрева. Перемешайте, как только печь подаст звуковой сигнал (печь продолжает работать, но останавливается, когда вы открываете дверцу). Тщательно перемешайте перед тем, как дать постоять и после выдержки.
4.	Замороженная пицца (-18°C до -20°C)	300 - 400 г 450 - 550 г 600 - 700 г	-	Положите одну замороженную пиццу (-18°C) на низкую подставку; положите две замороженные пиццы на низкую и низкую подставки.

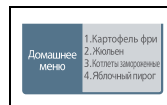
Использование режима "Домашнее меню"

В режиме "Домашнее меню" время приготовления устанавливается автоматически.

Сначала поместите продукты в центр вращающегося подноса и закройте дверцу.



1. Нажмите кнопку **Домашнее меню**.



2. Выберите тип блюда, которое вы собираетесь приготовить, нажимая кнопку **Домашнее меню**. Описание различных заранее запрограммированных режимов приготовления приведено в таблице на следующей странице.



3. Задайте вес продуктов нажатием кнопок (+) и (-).



4. Нажмите кнопку **СТАРТ** (◇).

Результат: Пища готовится в соответствии с выбранной программой.

◆ Когда приготовление закончится, печь подаст четыре звуковых сигнала и четыре раза мигнет цифра "0". Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.

RU

Использование режима "Домашнее меню" (продолжение)

RU

В следующей таблице представлены автоматические программы режима "Домашнее меню". В таблице представлены количество продуктов, необходимые принадлежности и соответствующие рекомендации. В программах №1, 2 и 3 используется комбинация микроволн и гриля. В программе №4 используются комбинации микроволн и конвекции, а также микроволн и гриля.

Код	Блюдо	Размер порции	Принадл ежность	Рекомендации
1	Картофель фри	150 – 200 г 250 – 300 г 350 – 400 г 450 – 500 г	Низкая металли ческая решетка	Выложите картофель горкой на тарелку из стеклокерамики, пригодную для использования в СВЧ (лучше использовать плоскую тарелку со стенками толщиной 2-3мм). Когда печь подаст звуковой сигнал, перемешайте картофель так, чтобы та часть продукта, которая была в середине и прикрыта слоем картофеля оказалась по краям, а та часть которая находилась по краям была перенесена в центр и прикрыта слоем менее приготовленного картофеля и продолжите приготовление. Посолите картофель по окончании приготовления.
2	Жюльен (шампиньонов)	2 порции (300 г) 4 порции (600 г)	Низкая металли ческая решетка	Для 2 порций следует взять 200 г свежих грибов (шампиньонов) и 30 г растительного масла. Для 4 порций – 400 г грибов (шампиньонов) и 60 г растительного масла. Промойте и почистите грибы, нарежьте пластинками и смешайте с растительным маслом из расчета 15-20 г на каждые 100 г свежих шампиньонов, хорошо перемешайте, добавьте немного соли или сухого грибного бульона (кубики), выложите смесь в керамическую или глиняную посуду (в форме кокотницы). Поставьте в печь и начните приготовление. В это время натрите сыр («Эдам», «Гауда») и смешайте его с ½ яйца для 2 порций или 1 яйцом для 4 порций. Смешайте сметану с мукой из расчета 2 столовые ложки с верхом сметаны и 1 столовая ложка муки на каждые 100 г грибов (вместо использования сметаны и муки вы можете смешать ½ столовой ложки крахмала с 1 столовой ложкой сливок). Когда печь подаст звуковой сигнал, перемешайте грибы снизу доверху. Заправьте смесью из сметаны и муки. Хорошо перемешайте. Выложите сверху ровным слоем смесь сыра с яйцом и запеките.

3	Котлеты замороженные (из говядины или свинины)	2 шт. (150-200 г) 4 шт. (300-350 г) 6 шт. (450-550 г)	Высокая металли ческая решетка	2, 4 или 6 котлет (76-90 г каждая) выложите на плоскую тарелку из стеклокерамики, Пригодную для использования в СВЧ, со стенками толщиной 2-3 мм и начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, выньте тарелку с котлетами из печи и переверните котлеты. Поставьте тарелку в печь и доведите котлеты до готовности.
4	Яблочный пирог	450-500 г	Низкая металли ческая решетка	Возьмите 1-2 яблока (примерно 200 г), слоеное тесто – 250-300 г (предварительно размороженное – для достижения лучшего результата рекомендуется достать тесто из морозилки и оставить в холодильнике на 10-12 часов) Прогрейте печь до температуры 250°C с использованием функции "Быстрый прогрев" в течение 10~15 минут. Положите раскатанное тесто (лист теста) на плоскую тарелку из стеклокерамики, Пригодную для использования в СВЧ, с толщиной стенок 2-3 мм. Разложите на тесте нарезанные дольками яблоки (без сердцевин и семечек), посыпьте сахарным песком и запеките.

Приготовление пищи в несколько этапов

Ваша микроволновая печь может быть запрограммирована для приготовления пищи максимум в три этапа (режимы конвекции, СВЧ + конвекции и Быстрого прогрева не могут использоваться при приготовлении в несколько этапов). Пример: Вы хотите разморозить продукты и приготовить из них какое-либо блюдо без выполнения дополнительной установки режимов печи после каждого этапа. Вы можете, например, разморозить и приготовить курицу весом 1,8 кг в три этапа :

- Разморозка
- Приготовление в режиме СВЧ в течение 30 минут
- Приготовление в режиме "Гриль" в течение 15 минут

Первым этапом должна быть разморозка продуктов. Режим приготовления с использованием гриля и комбинированный режим могут использоваться по одному разу на двух остальных этапах. Однако приготовление в режиме СВЧ может использоваться дважды (с двумя разными уровнями мощности).



1. Нажмите кнопку **Разморозка** (☼☼).



2. Выберите тип продуктов, которые вы собираетесь разморозить, нажимая кнопку **Разморозка** (☼☼).



3. Задайте вес продуктов нажатием кнопок (+) и (-) (1800 г в рассматриваемом примере).



4. Нажмите кнопку **СВЧ** (☼☼).



5. Задайте уровень микроволновой мощности нажатием кнопки **СВЧ** (☼☼) соответствующее число раз для выбора нужного уровня мощности (450 Вт в рассматриваемом примере).



6. Выберите время приготовления пищи нажатием кнопок **10 мин**, **1 мин** или **10 сек** по потребности. (30 минут в рассматриваемом примере).



7. Нажмите кнопку **Гриль** (☼☼).



8. Нажмите кнопки **10 мин**, **1 мин** или **10 сек** нужное число раз (15 минут в рассматриваемом примере).

9. Нажмите кнопку **СТАРТ**.

Результат : Начинается приготовление пищи:

- ◆ Когда приготовление закончится, печь подаст четыре звуковых сигнала и четыре раза мигнет цифра "0". Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.

RU

Быстрый прогрев печи

RU

При приготовлении в режиме конвекции, перед тем, как помещать продукты в печь, рекомендуется предварительно прогреть ее до соответствующей температуры. Когда температура в печи достигает заданного значения, она остается неизменной в течение примерно 10 минут; после этого печь автоматически выключается. Убедитесь в том, что нагревательный элемент находится в правильном положении для выбранного вами режима приготовления.



1. Нажмите кнопку **Быстрый прогрев**.
Результат : Дисплей показывает следующую информацию: 220°C (температура)
2. Нажмите кнопку **Быстрый прогрев** один или несколько раз, чтобы задать требуемую температуру.
(температура : 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40°C)
3. Нажмите кнопку **Старт**.
Результат: Печь прогревается до заданной температуры.

- ◆ На дисплее поочередно 8 секунд показывается выбранный режим приготовления и 2 секунды – заданная температура.
Например) 30 минут приготовления при 200°C



(показывается 8 секунд) (показывается 2 секунды)

- ◆ При достижении выбранной температуры печь подает 6 звуковых сигналов, температура поддерживается неизменной в течение 10 минут.
- ◆ Спустя 10 минут, печь подает 4 звуковых сигнала и прекращает работу.

- ✘ Если температура во внутренней камере печи достигла предустановленного значения, печь подает 6 звуковых сигналов и эта температура поддерживается в течение 10 минут.

- ✘ Чтобы узнать текущую температуру во внутренней камере печи, нажмите кнопку **Быстрый прогрев**.

Приготовление в режиме конвекции

Режим конвекции позволяет вам готовить пищу так же, как и в обычном духовом шкафу. Микроволны не используются. Вы можете выбрать один из восьми предустановленных уровней температур в диапазоне от 40°C до 220°C. Максимальное время приготовления равняется 60 минутам.

- ☛ Если вы хотите предварительно прогреть печь, обратитесь на стр. 16.
- Всегда пользуйтесь прихватками, когда прикасаетесь к посуде в печи, так как она будет очень горячей.
- У вас получится лучше приготовленная пища с подрумяненной корочкой, если вы будете использовать низкую подставку.

Удостоверьтесь в том, что нагревательный элемент находится в горизонтальном положении и что вращающийся поднос установлен в печь. Откройте дверцу печи и поместите посуду с продуктами на низкую подставку на вращающийся поднос.



1. Нажмите кнопку **Конвекция** (☼).
Результат : Дисплей показывает следующую информацию:
☼ (режим конвекции)
220°C (температура)



2. Нажмите кнопку **Конвекция** (☼) один или несколько раз, чтобы задать требуемую температуру.
(температура : 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40°C)



3. Выберите время приготовления пищи нажатием кнопок **10 мин**, **1 мин** или **10 сек** по потребности.



4. Нажмите кнопку **Старт**.
Результат: Начинается приготовление:
 - ◆ Гриль позволяет вам быстро нагревать и подрумянивать продукты без использования микроволн.
Например) 30 минут приготовления при 200°C



(показывается 8 секунд) (показывается 2 секунды)

- ◆ Когда приготовление закончится, печь подает четыре звуковых сигнала и четыре раза мигнет цифра "0". Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.

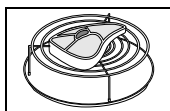
Вы всегда можете узнать текущую температуру в камере печи, нажав кнопку **Быстрый прогрев**.

Приготовление в режиме гриля

Гриль позволяет вам быстро нагревать и подрумянивать продукты без использования микроволн.

- Всегда пользуйтесь прихватками, когда прикасаетесь к кухонным принадлежностям в печи, так как они будут очень горячими.
- При приготовлении в режиме гриля вы можете добиться наилучших результатов, если воспользуетесь высокой подставкой.

Удостоверьтесь в том, что нагревательный элемент находится в горизонтальном положении, и что в печь установлена соответствующая подставка.

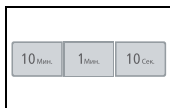


1. Откройте дверцу печи и поместите продукты на подставку.



2. Нажмите кнопку **Гриль** (🔥).
Результат : На дисплее появляются следующие символы:
🔥 (режим гриля)

- Вы не можете задавать температуру в режиме гриля.



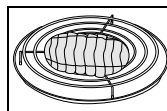
3. Задайте время приготовления в режиме гриля нажатием кнопок **10 мин**, **1 мин** и **10 сек**.
 - Максимальное время приготовления равно 60 минутам.



4. Нажмите кнопку **СТАРТ**.
Результат : Начинается приготовление в режиме гриля:
 - ◆ Когда приготовление закончится, печь подаст четыре звуковых сигнала и четыре раза мигнет цифра "0". Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.

- Всегда следите, чтобы готовящийся в гриле продукт находился на достаточном расстоянии от нагревательного элемента. При соприкосновении продукта с грилем возможно возгорание!

Выбор принадлежностей для приготовления пищи



Обычно при приготовлении с использованием конвекции (как в традиционном духовом шкафу) не требуется никакой специальной посуды. Однако вы должны использовать только ту посуду, которую использовали бы в обычном духовом шкафу. Принадлежности, безопасные для использования в микроволновой печи, обычно непригодны для приготовления с использованием конвекции; не используйте пластмассовые сосуды, тарелки, бумажные чашки, полотенца и т.п. Если вы хотите выбрать комбинированный режим приготовления (СВЧ и гриль или конвекция), используйте только принадлежности, безопасные для использования как в микроволновой печи, так и в обычной духовке. Металлическая посуда или принадлежности могут привести к повреждению вашей печи.



Более подробные сведения о посуде и принадлежностях, пригодных для использования, смотрите в разделе "Руководство по выбору посуды" на стр. 21.

RU

Комбинирование микроволн и гриля

RU

Вы также можете комбинировать при приготовлении использование микроволн и гриля, чтобы одновременно быстро готовить пищу и подрумянивать ее.

- ☛ ВСЕГДА используйте кухонную посуду, безопасную для использования как в микроволновой печи, так и в обычной духовке. Идеальными являются блюда из керамики или термостойкого стекла, так как они позволяют микроволнам равномерно проникать в пищу.
- ВСЕГДА пользуйтесь прихватками, когда прикасаетесь к кухонным принадлежностям в печи, так как они будут очень горячими.
- Вы сможете получить лучше приготовленную и подрумяненную пищу, если используете высокую подставку.

Откройте дверцу печи. Поместите продукты на подставку, наиболее подходящую для типа блюда, которое вы хотите приготовить. Поместите подставку на вращающийся поднос. Закройте дверцу.



1. Нажмите кнопку "СВЧ + Гриль" ().
Результат: На дисплее появляются следующие символы:
 (комбинированный режим СВЧ и гриля)
600 Вт (Выходная мощность)



2. Установите нужный уровень мощности, нажимая кнопку "СВЧ + Гриль" (), пока дисплей не покажет нужный уровень мощности (300 - 600 Вт).
 - Вы не можете задавать температуру гриля.



3. Выберите время приготовления пищи нажатием кнопок **10 мин**, **1 мин** или **10 сек** по потребности.
 - Максимальное время приготовления равно 60 минутам.



4. Нажмите кнопку **СТАРТ**.
Результат :
 - ◆ Начинается приготовление в комбинированном режиме.
 - ◆ Когда приготовление закончится, печь подаст четыре звуковых сигнала и четыре раза мигнет цифра "0". Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.

Комбинирование микроволн и конвекции

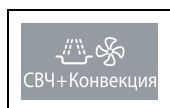
В комбинированном режиме приготовления используется нагревание как с помощью микроволн, так и конвекционным теплом. При этом печь не требует предварительного прогрева, так как микроволновая энергия включается немедленно. В комбинированном режиме можно готовить многие продукты, в частности:

- *Жареное мясо и птицу*
- *Пироги и торты*

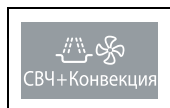
- ☛ ВСЕГДА используйте принадлежности для приготовления, безопасные для использования как в микроволновой печи, так и в обычном духовом шкафу. Идеальными являются стеклянные и керамические блюда, так как они позволяют микроволнам равномерно проникать в пищу.
- ВСЕГДА пользуйтесь прихватками, когда прикасаетесь к кухонным принадлежностям в печи, так как они будут очень горячими.
- Вы получите лучше приготовленную пищу с подрумяненной корочкой, если используете низкую подставку.

Комбинирование микроволн и конвекции (продолжение)

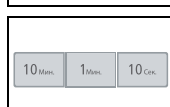
Откройте дверцу печи. Положите продукты на вращающийся поднос или на низкую подставку, которую установите на поднос. Закройте дверцу. Нагревательный элемент должен быть в горизонтальном положении.



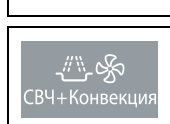
1. Нажмите кнопку **"СВЧ + Конвекция"** ().
Результат : Дисплей показывает следующую информацию:
 (комбинированный режим СВЧ и конвекции)
220°C (температура)



2. Задайте нужную температуру нажатием кнопки **"СВЧ + Конвекция"** ().
(температура : 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40°C)



3. Выберите время приготовления пищи нажатием кнопок **10 мин, 1 мин** или **10 сек** по потребности.
 - Максимальное время приготовления равно 60 минутам.



4. Задайте нужный уровень мощности, нажимая кнопку **"СВЧ + Конвекция"** (), пока дисплей не покажет нужное значение выходной мощности (600, 450, 300, 180, 100 Вт).



5. Нажмите кнопку **Старт**.
Результат:
 - ◆ Начинается приготовление в комбинированном режиме.
 - ◆ Печь прогревается до требуемой температуры, затем приготовление с помощью микроволн продолжается до окончания заданного времени приготовления.
 - ◆ На дисплее поочередно 8 секунд показывается заданное время приготовления и 2 секунды – заданная температура. Например) 30 минут приготовления при 200°C



(показывается 8 секунд) (показывается 2 секунды)

- ◆ Когда приготовление закончится, печь подаст четыре звуковых сигнала и четыре раза мигнет цифра "0". Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.

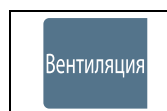
- ☒ Если вы хотите узнать текущую температуру в камере печи, нажмите кнопку **Быстрый прогрев**.

Использование функции удаления запаха

Используйте эту функцию по окончании приготовления продуктов с сильным запахом или при сильной задымленности во внутренней камере печи.

Сначала почистите внутреннюю камеру печи.

RU



Нажмите кнопку **Удаление запахов**, по окончании удаления запахов вы услышите четыре звуковых сигнала.

- ☒ На заводе-изготовителе запрограммировано время удаления запахов, равное 5 минутам. Оно увеличивается на 30 секунд при каждом нажатии кнопки +30 сек.
- ☒ Время удаления запаха можно также увеличить нажатиями кнопки +30 сек.
- ☒ Максимальное время удаления запахов равняется 60 минутам.

Блокировка вашей микроволновой печи для безопасности

RU

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



1. Одновременно нажмите кнопки **Гриль** (🔥) и **"СВЧ + Конвекция"** (🌀) (примерно на три секунды).

Результат :

- ◆ Печь блокируется.
- ◆ На дисплее появляется буква "L".



2. Чтобы разблокировать вашу печь, еще раз одновременно нажмите кнопки **Гриль** (🔥) и **"СВЧ + Конвекция"** (🌀) (примерно на три секунды).

Результат : Печью можно нормально пользоваться.

Отключение звукового сигнала

Вы можете отключить звуковой сигнал в любое время.



1. Одновременно нажмите кнопки **Быстрый прогрев** и **"СВЧ + Гриль"** (🔥) (примерно на одну секунду).

Результат : Печь не подает звуковой сигнал, говорящий об окончании режима.



2. Чтобы вновь включить звуковой сигнал, еще раз одновременно нажмите кнопки **Быстрый прогрев** и **"СВЧ + Гриль"** (🔥) (примерно на одну секунду).

Результат : Печь вновь работает с подачей звукового сигнала.

Руководство по выбору посуды

Чтобы готовить пищу в микроволновой печи, микроволны должны быть. Чтобы готовить пищу в микроволновой печи, микроволны должны быть способны проникать в пищу, поэтому используемая посуда не должна их отражать или поглощать. Следовательно, вы должны внимательно выбирать посуду для микроволновой печи. Если посуда имеет маркировку "Для микроволновой печи", то вам не о чем беспокоиться. В следующей таблице перечислены различные типы кухонных принадлежностей и указано, можно ли их использовать в микроволновой печи и каким образом это делать.

Кухонные принадлежности	Безопасны для микроволновой печи	Комментарии
Алюминиевая фольга	✓ X	Может использоваться в небольших количествах для защиты отдельных участков пищи от подгорания. Может возникнуть электрическая дуга, если фольга расположена слишком близко к стенке печи или если используется слишком много фольги.
Блюдо для подрумянивания	✓	Не разогревайте предварительно более восьми минут
Фарфор и глиняные изделия	✓	Фарфор, керамика, керамика с глазурью и китайский фарфор обычно подходят, если на них нет металлической отделки.
Одноразовые пластиковые корытца	✓	Некоторые замороженные продукты упаковываются в такие пластиковые корытца.
Упаковка продуктов быстрого приготовления	✓	Могут быть использованы для подогрева пищи. Перегрев может привести к плавлению полистирола. Могут загореться.
<ul style="list-style-type: none"> Полистироловые стаканчики и контейнеры Бумажные пакеты или газеты Переработанная из вторсырья бумага или металлическая отделка 	X	Может вызвать электрическую дугу.

Кухонные принадлежности	Безопасны для микроволновой печи	Комментарии
Стекла <ul style="list-style-type: none"> Посуда из закаленного стекла Тонкая стеклянная посуда Стеклобанки 	✓ ✓ ✓	Может использоваться, если не имеет металлической отделки. Может использоваться для разогрева пищи или жидкостей. Тонкое стекло может разбиться или лопнуть при резком нагревании. Надо снять крышку. Пригодны только для разогрева.
Металл <ul style="list-style-type: none"> Блюда Перекрытые проволокой для завязки пакетов 	X X	Могут вызвать электрическую дугу или возгорание
Бумага <ul style="list-style-type: none"> Тарелки, стаканчики, салфетки и кухонная бумага Переработанная из вторсырья бумага 	✓ X	Для кратковременного приготовления и разогрева. Также для поглощения избыточной влаги. Может вызвать электрическую дугу.
Пластик <ul style="list-style-type: none"> Контейнеры Покрывающая пленка Пакеты для заморозки 	✓ ✓ ✓ X	Особенно, если это жароустойчивый термопластик. Некоторые другие пластики могут покоробиться или обесцветиться от высокой температуры. Не используйте меламиновый пластик. Может быть использована для удержания влаги. Не должна прикасаться к пище. Будьте осторожны, снимая пленку, так как горячий пар вырвется наружу. Только если их можно кипятить или если они пригодны для использования в печи. Не должны быть закупорены герметично. В случае необходимости проколите их вилкой.
Парафинированная или жиронепроницаемая бумага	✓	Может быть использована для удержания влаги и предупреждения разбрызгивания.

✓ : Рекомендуется

✓ X : Использовать с осторожностью

X : Использование небезопасно

RU

Руководство по приготовлению пищи

RU

МИКРОВОЛНЫ

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

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ

Кухонная посуда для микроволновой печи:

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

Продукты, которые можно готовить в микроволновой печи:

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

Использование крышки во время приготовления

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

Время выдержки

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

Руководство по приготовлению замороженных овощей

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

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

Продукты	Порция	Мощность	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Шпинат	150 г	600 Вт	5-6	2-3	Добавьте 15 мл (1 ст. ложку) холодной воды
Брокколи	300 г	600 Вт	8-9	2-3	Добавьте 30 мл (2 ст. ложки) холодной воды
Горошек	300 г	600 Вт	7-8	2-3	Добавьте 15 мл (1 ст. ложку) холодной воды
Зеленая фасоль	300 г	600 Вт	7½-8½	2-3	Добавьте 30 мл (2 ст. ложки) холодной воды
Овощная смесь (морковь/горошек/кукуруза)	300 г	600 Вт	7-8	2-3	Добавьте 15 мл (1 ст. ложку) холодной воды
Овощная смесь (в китайском стиле)	300 г	600 Вт	7½-8½	2-3	Добавьте 15 мл (1 ст. ложку) холодной воды

Руководство по приготовлению пищи (продолжение)

Руководство по приготовлению риса и макаронных изделий

Рис: Используйте большую миску из термостойкого стекла, снабженную крышкой - рис в два раза увеличивается в объеме в процессе приготовления. Готовьте рис с закрытой крышкой. После окончания времени приготовления перемешайте перед тем, как дать постоять и посолите или добавьте пряности и сливочное масло.

Примечание : Может оказаться, что рис не впитал всю воду по окончании времени приготовления.

Макаронные изделия : Используйте большую миску из термостойкого стекла. Добавьте кипящую воду, щепотку соли и хорошо перемешайте. Готовьте, не накрывая.

Периодически перемешивайте во время приготовления и перемешайте по окончании приготовления. Накройте крышкой на время выдержки и тщательно слейте воду перед подачей на стол.

Продукты	Порция	Мощность	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Белый рис (пропаренный)	250 г	900 Вт	15-16	5	Добавьте 500 мл холодной воды Добавьте 750 мл холодной воды
	375 г		17½-18½		
Коричневый рис (пропаренный)	250 г	900 Вт	20-21	5	Добавьте 500 мл холодной воды Добавьте 750 мл холодной воды
	375 г		22-23		
Смесь риса (рис + канадский рис)	250 г	900 Вт	16-17	5	Добавьте 500 мл холодной воды
Смешанная каша (рис + злаки)	250 г	900 Вт	17-18	5	Добавьте 400 мл холодной воды
Макаронные изделия	250 г	900 Вт	10-11	5	Добавьте 1000 мл горячей воды

Руководство по приготовлению свежих овощей

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

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

- Все свежие овощи должны готовиться на полном уровне микроволновой мощности (900 Вт).

Продукты	Порция	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Брокколи	250 г	4½-5	3	Подготовьте соцветия примерно одинакового размера. Разместите концами соцветий к центру блюда.
	500 г	7-8		
Брюссельская капуста	250 г	6-6½	3	Добавьте 60-75 мл (5-6 столовых ложек) воды.
Морковь	250 г	4½-5	3	Нарежьте морковь кусочками примерно одинакового размера.
Цветная капуста	250 г	5-5½	3	Разделите на соцветия примерно одинакового размера. Разрежьте большие соцветия пополам. Разместите концами соцветий к центру блюда.
	500 г	7½-8½		
Кабачки	250 г	4-4½	3	Нарежьте кабачки ломтиками. Добавьте 30 мл (2 столовые ложки) воды или кусок сливочного масла. Готовьте до мягкости.
Баклажаны	250 г	3½-4	3	Нарежьте баклажаны мелкими ломтиками и сбрызните 1 столовой ложкой лимонного сока.
Лук-порей	250 г	4-4½	3	Нарежьте лук-порей толстыми ломтиками.
Грибы	125 г	1½-2	3	Подготовьте мелкие целые или нарезанные ломтиками грибы. Не добавляйте воды. Сбрызните лимонным соком. Посыпьте солью и перцем. Слейте жидкость перед подачей на стол.
	250 г	2½-3		
Лук	250 г	5-5½	3	Разрежьте лук на ломтики или пополам. Добавьте только 15 мл (1 столовую ложку) холодной воды.
Перец	250 г	4½-5	3	Нарежьте перец мелкими ломтиками.
Картофель	250 г	4-5	3	Взвесьте очищенный картофель и разрежьте его на половинки или четвертинки примерно одинакового размера.
	500 г	7-8		
Брюква	250g	5½-6	3	Нарежьте брюкву мелкими кубиками.

RU

Руководство по приготовлению пищи (продолжение)

RU

РАЗОГРЕВ ПИЩИ

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

Используйте для руководства уровни мощности и времена разогрева, приведенные в таблице на следующей странице. Времена в таблице указаны для разогрева жидкостей, имеющих комнатную температуру примерно от +18°C до +20°C или для вынутых из холодильника продуктов с температурой примерно от +5°C до +7°C.

Размещение пищи и использование крышки

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

Уровни мощности и перемешивание

Некоторую пищу можно разогревать на уровне мощности 900 Вт, в то время как другая должна разогреваться на уровне мощности 600 Вт, 450 Вт или даже 300 Вт.

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

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

Будьте особенно осторожны при разогреве жидкостей и детского питания. Для предотвращения внезапного бурного вскипания жидкостей и возможного ожога, перемешивайте жидкости перед, во время и после окончания нагрева. Оставляете их на время выдержки в микроволновой печи. Мы рекомендуем опускать в жидкости пластмассовую ложку или стеклянную палочку.

Избегайте перегрева (который может испортить пищу). Предпочтительнее установить меньшее время разогрева и затем добавить время, если это окажется необходимо.

Время разогрева и выдержки

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

Всегда убеждайтесь в том, что пища прогрелась по всему объему. Дайте пище постоять некоторое время после разогрева - чтобы позволить температуре выровняться по всему объему. Если в таблице не указано иначе, рекомендуется дать пище постоять после разогрева от 2 до 4 минут. Будьте особенно осторожны при разогреве жидкостей и детского питания. Обратитесь также к разделу "Меры предосторожности".

РАЗОГРЕВ ЖИДКОСТЕЙ

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

РАЗОГРЕВ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ :

Выложите питание в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Хорошо перемешайте после окончания разогрева! Дайте постоять 2-3 минуты перед тем, как давать ребенку. Вновь перемешайте и проверьте температуру. Рекомендуемая температура - от 30 до 40°C.

ДЕТСКОЕ МОЛОКО :

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

ПРИМЕЧАНИЕ :

Чтобы избежать ожогов, необходимо особенно тщательно проверять температуру детского питания перед тем, как кормить ребенка. В качестве руководства по разогреву используйте уровни мощности и времена разогрева, указанные в таблице на следующей странице.

Руководство по приготовлению пищи (продолжение)

Разогрев детского питания и молока

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

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

Разогрев жидкостей и пищи

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

RU

Продукты	Порция	Мощность	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Напитки (кофе, чай и вода)	150 мл (1 чашка)	900 Вт	1-1½	1-2	Налейте жидкость в керамические чашки и разогревайте, не накрывая: поставьте 1 чашку в центре, 2 чашки друг против друга, а 3 или 4 чашки в кружок. Тщательно перемешайте до и после времени выдержки, будьте осторожны, вынимая чашки из печи.
	300 мл (2 чашки)		2-2½		
	450 мл (3 чашки)		3-3½		
	600 мл (4 чашки)		3½-4		
Суп (из холодильника)	250 г	900 Вт	2½-3	2-3	Налейте суп в глубокую керамическую тарелку или в глубокую керамическую миску. Накройте пластмассовой крышкой. Хорошо перемешайте после разогрева. Еще раз перемешайте перед подачей на стол.
	350 г		3-3½		
	450 г		3½-4		
	550 г		4½-5		
Тушеное мясо (из холодильника)	350 г	600 Вт	4½-5½	2-3	Положите тушеное мясо в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Периодически перемешивайте во время разогрева и вновь перемешайте перед выдержкой и подачей на стол.
Макаронные изделия с соусом (из холодильника)	350 г	600 Вт	3½-4½	3	Положите макаронные изделия (например, спагетти или яичную лапшу) на плоскую керамическую тарелку. Обтяните пленкой, пригодной для микроволновой печи. Перемешайте перед подачей на стол.
Макаронные изделия с начинкой и соусом (из холодильника)	350 г	600 Вт	4-5	3	Положите мучные изделия с начинкой (например, равиоли, пельмени) в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Периодически перемешивайте во время разогрева и вновь перемешайте перед выдержкой и подачей на стол.
Готовое блюдо (из холодильника)	350 г	600 Вт	4½-5½	3	Положите готовое к разогреву блюдо из 2-3 компонентов на керамическую тарелку. Обтяните пленкой, пригодной для микроволновой печи.
	450 г		5½-6½		
	550 г		6½-7½		
Готовое к употреблению сырное фондю (из холодильника)	400 г	600 Вт	6-7	1-2	Выложите готовое к употреблению сырное фондю в миску из закаленного стекла с крышкой. Тщательно перемешайте во время и после разогрева. Перемешайте перед подачей на стол.

Руководство по приготовлению пищи (продолжение)

RU

РАЗМОРОЗКА ПРОДУКТОВ

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

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

Положите замороженные продукты на блюдо, не накрывая их. Переверните их по окончании половины времени размораживания, слейте жидкость, если она образовалась при оттаивании, и удалите потроха сразу же, как это становится возможным. Время от времени контролируйте продукты, убеждаясь в том, что они не стали теплыми на ощупь. Если мелкие и тонкие части продуктов начнут нагреваться, их можно экранировать, обернув эти части маленькими полосками алюминиевой фольги на время размораживания.

Если наружная поверхность птицы начнет нагреваться, прекратите размораживание и дайте птице постоять 20 минут перед тем, как продолжить размораживание. Чтобы полностью завершить размораживание, дайте рыбе, мясу и птице постоять. Время выдержки для полного размораживания будет различным в зависимости от количества размораживаемых продуктов. Пожалуйста, обращайтесь к нижеприведенной таблице.

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

Руководствуйтесь следующей таблицей при размораживании замороженных продуктов, имеющих температуру от -18°C до -20°C .

Все замороженные продукты нужно размораживать на уровне мощности "размораживание" (180 Вт)

Продукты	Порция	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции	
Мясо Говяжий фарш	250 г	6-7	15-30	Положите мясо на плоское керамическое блюдо. Экранируйте тонкие края алюминиевой фольгой. Переверните по окончании половины времени размораживания!	
	500 г	10-12			
Свиные отбивные	250 г	7-8			
Птица Куски курицы	500 г (2 куска)	14-15	15-60		
	Целая курица	1200 г		32-34	Сначала положите куски курицы кожей вниз, а целую курицу грудкой вниз на плоское керамическое блюдо. Экранируйте алюминиевой фольгой тонкие части, такие, как крылышки и кончики ножек. Переверните по окончании половины времени размораживания!
Рыба Рыбное филе	200 г	6-7	10-25	Положите замороженную рыбу в середину плоского керамического блюда. Накройте тонкие части более толстыми частями. Экранируйте узкие концы филе и хвост целой рыбы алюминиевой фольгой. Переверните по окончании половины времени размораживания!	
	Целая рыба	400 г			11-13
Фрукты Ягоды	300 г	6-7	5-10	Разложите ягоды тонким слоем на плоское круглое стеклянное блюдо (большого диаметра).	
Хлеб Булочки (каждая весом около 50 г)	2 штуки	1-1½	5-20	Положите булочки в кружок, а хлеб вертикально (как башню) на бумажное кухонное полотенце в середине вращающегося подноса. Переверните по окончании половины времени размораживания!	
	4 штуки	2½-3			
	Тосты/ Сэндвичи	250 г			4-4½
	Немецкий хлеб (пшеничная + ржаная мука)	500 г			7-9

Руководство по приготовлению пищи (продолжение)

ГРИЛЬ

Нагревательный элемент гриля расположен под потолком внутренней камеры печи. Он работает только тогда, когда дверца печи закрыта, а поднос вращается. Вращение подноса обеспечивает более равномерное подрумянивание пищи. Если гриль предварительно прогреть в течение 4 минут, пища поджарится и подрумянится быстрее.

Кухонные принадлежности для режима гриля :

Они должны быть из не воспламеняющегося материала и могут включать металл. Не используйте никаких пластиковых кухонных принадлежностей, так как они могут расплавиться.

Пища, пригодная для приготовления в режиме гриля :

Отбивные, сардельки, антрекоты, гамбургеры, ломтики бекона и окорока, тонкие порции рыбы, сэндвичи и все виды закусок на тостах.

ВАЖНОЕ ЗАМЕЧАНИЕ :

При использовании режима приготовления только с помощью гриля всегда обеспечивайте, чтобы расположенный под потолком внутренней камеры печи нагревательный элемент гриля находился в горизонтальном положении, а не в вертикальном, у задней стенки камеры. Помните, что пищу необходимо поместить на высокую подставку, если в инструкциях не указано иначе.

СВЧ + ГРИЛЬ

В этом режиме приготовления комбинируются лучистая теплота, идущая от нагревательного элемента гриля и скорость приготовления, обеспечиваемая использованием микроволн. Он работает только тогда, когда закрыта дверца печи и вращается поднос. Благодаря вращению подноса, пища подрумянивается равномерно. В этой модели печи имеются три комбинированных режима приготовления :

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

Кухонные принадлежности для режима "СВЧ + Гриль"

Используйте кухонные принадлежности, через которые могут проходить микроволны. Они должны быть из не воспламеняющегося материала. Не используйте в комбинированном режиме металлические кухонные принадлежности. Не используйте никаких пластиковых кухонных принадлежностей, так как они могут расплавиться.

Пища, пригодная для приготовления в режиме "СВЧ + Гриль" :

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

ВАЖНОЕ ЗАМЕЧАНИЕ :

При использовании комбинированного режима приготовления (СВЧ + гриль) всегда обеспечивайте, чтобы расположенный под потолком внутренней камеры печи нагревательный элемент гриля находился в горизонтальном положении, а не в вертикальном положении у задней стенки камеры. Пищу необходимо поместить на высокую подставку, если в инструкциях не указано иначе. Пожалуйста, обращайтесь к инструкциям, приведенным в нижеследующей таблице.

Если вы хотите подрумянить пищу с обеих сторон, ее необходимо перевернуть.

Руководство по приготовлению свежих продуктов с использованием гриля

Предварительно прогрейте гриль, включив печь в режим гриля на 3 минуты.

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

Для извлечения готового блюда используйте перчатки.

Свежие продукты	Порция	Мощность	Время на 1 сторону (мин.)	Время на 2 сторону (мин.)	Инструкции
Ломтики тоста	4 куска (по 25 г каждый)	Только гриль	2-3	1-2	Положите тосты рядом друг с другом на подставку.
Томаты гриль	400 г (2 шт.)	300 Вт + Гриль	5-6	-	Разрежьте томаты пополам. Посыпьте их сверху сыром. Разложите их в кружок на плоском блюде из термостойкого стекла. Поставьте блюдо на высокую подставку. Дайте постоять 2-3 минуты.
Тосты с томатами и сыром	4 шт. (300 г)	300 Вт + Гриль	4-5	-	Сначала поджарьте ломтики хлеба. Положите тосты с томатами и сыром на высокую подставку. Дайте постоять 2-3 минуты.
Тосты по-Гавайски (ломтики ананаса, ветчины, сыра)	4 шт. (500 г)	300 Вт + Гриль	5-6	-	Сначала поджарьте ломтики хлеба. Положите тосты с ингредиентами на высокую подставку. Положите 2 тоста на подставку друг напротив друга. Дайте постоять 2-3 минуты.
Печеный картофель	500 г	600 Вт + Гриль	7-8	-	Разрежьте картофелины пополам. Положите их в кружок на высокую подставку отрезанными сторонами в сторону гриля.
Блюдо с тертым сыром из овощей/картофеля (из холодильника)	450 г	450 Вт + Гриль	9-11	-	Положите вынутое из холодильника блюдо с тертым сыром на небольшое блюдо из термостойкого стекла. Поставьте блюдо на высокую подставку. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.

RU

Руководство по приготовлению пищи (продолжение)

RU

Руководство по приготовлению свежих продуктов с использованием гриля

Предварительно прогрейте гриль, включив печь в режим гриля на 3 минуты. Используйте указанные в таблице уровни мощности и время в качестве руководства для приготовления с использованием гриля. Для извлечения готового блюда используйте перчатки.

Свежие продукты	Порция	Мощность	Время на 1 сторону (мин.)	Время на 2 сторону (мин.)	Инструкции
Печеные яблоки	2 яблока (ок. 400 г)	300 Вт + Гриль	7-8	-	Вырежьте из яблок сердцевину и заполните отверстия изюмом и джемом. Посыпьте яблоки сверху измельченным миндалем. Положите яблоки на плоское блюдо из термостойкого стекла. Поставьте блюдо на низкую подставку.
Куски курицы	500 г (2 куса)	300 Вт + Гриль	8-10	6-8	Смажьте куски курицы маслом и посыпьте специями. Положите их в кружок на высокую подставку. Дайте постоять 2-3 минуты.
Свинные стейки	400 г (2 шт.)	Только гриль	10-14	8-12	Смажьте свинные стейки растительным маслом и посыпьте специями. Положите их в кружок на высокую подставку. После приготовления дайте им постоять 2-3 минуты.
Жареная рыба	400-500 г	300 Вт + Гриль	5-7	5½-6½	Смажьте кожу целой рыбы маслом и добавьте специи. Уложите две рыбы рядом (головой к хвосту) на высокую подставку. После приготовления дайте рыбе постоять 2-3 минуты.

КОНВЕКЦИЯ

Приготовление пищи с использованием конвекции - это традиционный и хорошо известный метод приготовления пищи в обычной духовке, где циркулирует горячий воздух.

Нагревательный элемент и вентилятор расположены на задней стенке печи так, чтобы горячий воздух мог свободно циркулировать.

Посуда, пригодная для приготовления пищи в режиме конвекции:

Может быть использована любая обычная жаропрочная посуда, противни и формы для выпечки - все, что вы обычно используете для приготовления пищи в обычной духовке.

Продукты, пригодные для приготовления в режиме конвекции:

В этом режиме могут быть приготовлены бисквиты, порционные лепешки, булочки и пирожные, а также сдобные фруктовые кексы, пирожные с кремом и суфле.

СВЧ + КОНВЕКЦИЯ

В этом режиме сочетаются микроволновое излучение и обдув горячим воздухом; тем самым сокращается время приготовления, а на пище получается хрустящая румяная корочка.

Приготовление пищи с использованием конвекции - это традиционный и хорошо известный метод приготовления пищи в микроволновой печи с использованием горячего воздуха, циркуляция которого обеспечивается при помощи вентилятора, расположенного на задней стенке.

Посуда, пригодная для приготовления пищи в режиме "СВЧ + Конвекция".

Посуда должна пропускать микроволны. Она должна быть сделана из материала, пригодного для микроволновой печи (например, стекло, керамика, или фарфор без металлической отделки); аналогично посуде, описанной в разделе "СВЧ + Гриль".

Пища, пригодная для приготовления в режиме "СВЧ + Конвекция".

Любое мясо и птица, а также запеканки и блюда с тертым сыром, бисквиты и легкие кексы с фруктами, пирожки и сдоба, жареные овощи, лепешки и хлеб.

Руководство по приготовлению пищи (продолжение)

Руководство по приготовлению с использованием конвекции свежих продуктов, таких, как пирожки/пироги с заварным кремом, пицца и мясо

С помощью функции прогрева прогрейте камеру печи до нужной температуры. Используйте указанные в таблице уровни мощности и время в качестве руководства для приготовления с использованием конвекции. Для извлечения готового блюда используйте перчатки.

Свежие продукты	Порция	Мощность	Время на 1 сторону (мин.)	Время на 2 сторону (мин.)	Инструкции
ПИЦЦА Замороженная пицца (готовая)	300-400 г	450 Вт + 220°C	13-15	-	Положите пиццу на низкую подставку. После выпекания дайте постоять 2-3 минуты.
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ Замороженная лазанья	400 г	450 Вт + 200°C	22-25	-	Выложите на блюдо из термостойкого стекла подходящих размеров или оставьте в фабричной упаковке (убедитесь в том, что эта упаковка безопасна для микроволн и для нагрева в духовке). Положите замороженную лазанью на низкую подставку. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.
МЯСО Жареная говядина/ Жареная баранина (средне прожаренные)	1200-1300 г	600 Вт + 180°C	20-23	10-13	Смажьте говядину/баранину растительным маслом и посыпьте перцем, солью и паприкой. Положите на низкую подставку, сначала жирной стороной вниз. После приготовления заверните в алюминиевую фольгу и дайте постоять 10-15 минут.

RU

Свежие продукты	Порция	Мощность	Время на 1 сторону (мин.)	Время на 2 сторону (мин.)	Инструкции
Жареная курица	1000-1100 г	450 Вт + 220°C	17-20	13-17	Смажьте курицу растительным маслом и посыпьте специями. Положите курицу сначала грудкой вниз на низкую подставку, а затем переверните грудкой вверх. Дайте постоять 5 минут.
ХЛЕБ Булочки свежесвепеченные	6 шт (350 г)	100 Вт + 180°C	8-10	-	Разложите булочки в кружок на низкой подставке. Дайте постоять 2-3 минуты.
Чесночный хлеб (готовый, из холодильника)	200 г (1 шт.)	180 Вт + 220°C	8-10	-	Положите хлеб из холодильника на бумагу для выпекания на низкую подставку. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.
ВЫПЕЧКА Яблочный пирог; (из сырого теста)	500 г	Только конвекция 180°C	38-43	-	Поместите свежее тесто на (прямоугольное металлическое блюдо) поднос для выпечки длиной 25 см. Поместите торт на нижнюю решетку. После окончания времени выпечки подождите 5-10 минут.

Руководство по приготовлению пищи (продолжение)

RU

Свежие продукты	Порция	Мощность	Время на 1 сторону (мин.)	Время на 2 сторону (мин.)	Инструкции
Мини-оладьи (сырое тесто)	12 x 30 г (350-400г)	Только конвекция 200°C	17-23	-	Равномерно наполните тестом бумажные формочки для оладий. Поставьте формочки на низкую подставку. После выпекания дайте постоять 5 минут.
Печенье (из сырого теста)	200-250 г	Только конвекция 200°C	15-20	-	Поместите охлажденные круассаны на нижнюю решетку.
Замороженный пирог	1000 г	180 Вт + 180°C	18-20	-	Положите замороженный пирог прямо на низкую подставку. После того, как пирог разморозится и разогреется, дайте ему постоять 15-20 минут.

СПЕЦИАЛЬНЫЕ СОВЕТЫ

РАСТАПЛИВАНИЕ СЛИВОЧНОГО МАСЛА

Положите 50 г сливочного масла в маленькую глубокую стеклянную миску. Накройте пластмассовой крышкой. Нагревайте 30-40 секунд на уровне мощности 900 Вт, пока масло не растопится.

РАСПЛАВЛЕНИЕ ШОКОЛАДА

Положите 100 г шоколада в маленькую глубокую стеклянную миску. Нагревайте 3-5 минут на уровне мощности 450 Вт, пока шоколад не растает. Перемешайте один или два раза во время растапливания. Когда будете вынимать миску из печи, используйте прихватку!

РАСПЛАВЛЕНИЕ ЗАСАХАРИВШЕГОСЯ МЕДА

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

РАСПЛАВЛЕНИЕ ЖЕЛАТИНА

Положите пластинки сухого желатина (10 г) на 5 минут в холодную воду. Слив воду с желатина, положите его в маленькую миску из термостойкого стекла. Нагревайте 1 минуту на уровне мощности 300 Вт. Перемешайте желатин после того, как он расплавится.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ГЛАЗУРИ (ДЛЯ ПИРОГА И ПЕЧЕНЬЯ)

Смешайте глазурь быстрого приготовления (примерно 14 г) с 40 г сахара и 250 г холодной воды. Готовьте, не накрывая, в миске из термостойкого стекла от 3½ до 4½ минут с использованием уровня мощности 900 Вт, пока глазурь не станет прозрачной. Дважды перемешайте во время приготовления.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДЖЕМА

Положите 600 г фруктов (например, смеси ягод) в миску из термостойкого стекла с крышкой, имеющую подходящие размеры. Добавьте 300 г сахара для приготовления консервов и хорошо перемешайте. Готовьте, накрыв крышкой, 10-12 минут на уровне мощности 900 Вт. Перемешайте несколько раз в процессе приготовления. Разложите прямо в небольшие баночки для джема, снабженные заворачивающимися крышками. Поставьте баночки крышками вниз на 5 минут.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПУДИНГА

- Соедините концентрат пудинга с сахаром и молоком (500 мл), следуя инструкциям изготовителя концентрата, и хорошо перемешайте. Используйте миску из термостойкого стекла с крышкой, имеющую подходящие размеры. Готовьте, накрыв крышкой, от 6½ до 7½ минут на уровне мощности 900 Вт. Перемешайте несколько раз в процессе приготовления.

ПОДРУМЯНИВАНИЕ КУСОЧКОВ МИНДАЛЯ

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

Чистка вашей микроволновой печи

Следующие части вашей микроволновой печи подлежат регулярной чистке для предотвращения скопления на них жирной грязи и частиц пищи:

- **Внутренние и наружные поверхности**
- **Дверца и уплотнители дверцы**
- **Вращающийся поднос и роликовая подставка**

- ☛ **ВСЕГДА** следите за тем, чтобы уплотнители дверцы были чистыми и чтобы дверца надежно закрывалась.
- ☛ Печь должна содержаться в чистоте, наличие грязи может привести к повреждению ее поверхности, что, в свою очередь, может привести к возникновению опасной ситуации.

1. Чистите наружные поверхности мягкой тряпкой и теплой мыльной водой. Смойте мыло и вытрите насухо.
2. Удалите намыленной тряпкой все брызги и пятна с внутренних поверхностей и роликовой подставки. Смойте мыло и протрите насухо.
3. Чтобы отмочить засохшие частицы пищи и удалить запахи, поместите чашку разбавленного лимонного сока на вращающийся поднос и нагревайте ее в течение десяти минут на максимальном уровне мощности.
4. Мойте по мере необходимости вращающийся поднос (можно в посудомоечной машине).

- ✉ **НЕ** допускайте попадания воды в вентиляционные отверстия. **НИКОГДА** не используйте абразивные материалы и химические растворители. При очистке уплотнителей дверцы особое внимание уделите тому, чтобы частицы пищи на них:
 - Не накапливались
 - Не мешали нормальному закрытию дверцы

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

- ✉ В инструкциях по эксплуатации кухонных плит, варочных поверхностей и печей должно указываться, что нельзя использовать чистку паром.

- ☛ Всегда поддерживайте камеру микроволновой печи и слюдяную пластину в чистоте. Работа печи с загрязненной камерой и пластину может привести к возгоранию!

Хранение и ремонт вашей микроволновой печи

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

Печь нельзя использовать, если повреждены дверца или уплотнители дверцы.

- **Сломаны петли**
- **Износился уплотнитель**
- **Деформировался или погнулся кожух**

- **Ремонт печи должен выполнять только квалифицированный специалист по микроволновым печам.**

- ☛ **НИКОГДА** не снимайте наружный кожух с печи. Если печь неисправна и требует ремонта или если вы сомневаетесь в ее состоянии:
 - Отключите ее от сетевой розетки
 - Обратитесь в ближайший сервисный центр.

- ✉ Если вы хотите поместить вашу печь на временное хранение, выберите сухое, свободное от пыли место.
 - **Причина** : Пыль и влага могут испортить рабочие части печи.



Правильная утилизация изделия (Использованное электрическое и электронное оборудование)

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

- Наличие данного значка показывает, что изделие и его электронные аксессуары (например, зарядное устройство, гарнитура, кабель USB) по окончании их срока службы нельзя утилизировать вместе с бытовыми отходами. Во избежание нанесения вреда окружающей среде и здоровью людей при неконтролируемой утилизации, а также для обеспечения возможности их переработки для повторного использования утилизируйте изделие и его электронные аксессуары отдельно от прочих отходов.

Сведения о месте и способе утилизации изделия в соответствии с нормами природоохраны можно получить у продавца или в соответствующей государственной организации.

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

Технические характеристики

RU

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

Источник электропитания	230 В ~ 50 Гц переменного тока
Потребляемая мощность	
Максимальная	2700 Вт
Микроволны	1400 Вт
Гриль (нагревательный элемент)	1250 Вт
Конвекция (нагревательный элемент)	1850 Вт
Выходная мощность	100 Вт / 900 Вт (6 уровней мощности) (стандарт IEC-705)
Рабочая частота	2450 МГц
Размеры (Ш x Г x В)	
Габаритные	517 x 460 x 310 мм
Внутренняя камера печи	358 x 327 x 231.5 мм
Объем камеры	28 л
Масса	
Нетто	Приблизительно 18,0 кг

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ

Коэффициент полезного действия, %	55 %
Адрес и наименование лаборатории	Самсунг Электроникс Ко. Лтд. Республика Корея, 416 Маетан-3 Донг, Ёлеонгтонг-Гу, Сувон, Кيونги-До
Характеристики энергетической эффективности определены согласно Приказу Министерства промышленности и торговли РФ от 29 апреля 2010 г. № 357	
На продукте присутствует наклейка с информацией о его энергетической эффективности ※ оборудование класса I	

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



AB57



166



KZ.O.02.0072

- Сертификат : РОСС КR.AB57.B03221
- Срок действия : с 17.05.2010 по 16.05.2013

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

Самсунг Электроникс (М)
Сдн.Бхд.(СЕМА),Лот 2,Лебух 2,Норд Кланг
Стрэйтс,Эриа 21,Индастриал Ларк,42000 Порт
Кланг,Селангор,Малайзия.

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

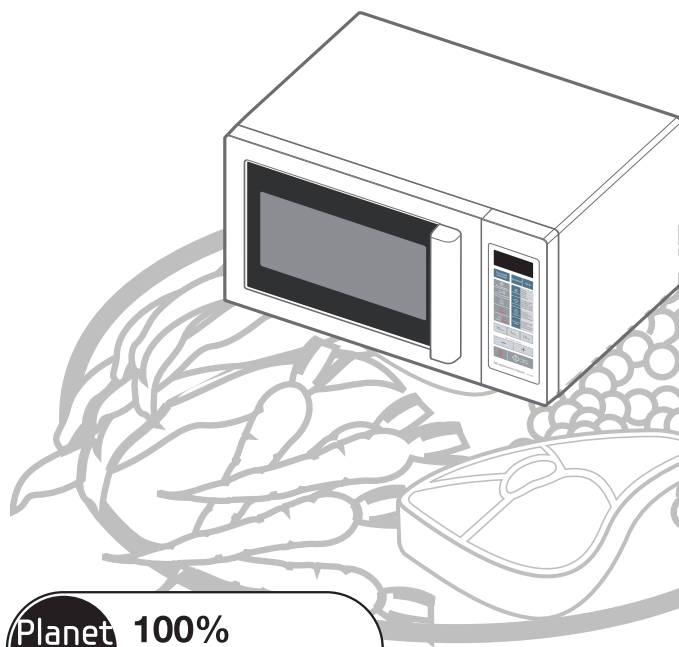
В СЛУЧАЕ ВОЗНИКНОВЕНИЯ ВОПРОСОВ ИЛИ КОММЕНТАРИЕВ

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

SAMSUNG

МІКРОХВИЛЬОВА ПІЧ

Інструкція користувача і посібник із приготування їжі

CE103VR

Planet First 100%
Recycled Paper

Цей посібник на 100% виготовлено з паперу вторинної переробки.

Код №: DE68-03714A-04

Короткий наочний посібник	2
Піч	2
Панель керування	3
Приладдя	3
Використання цієї інструкції	4
Правила техніки безпеки	4
Встановлення мікрохвильової печі	5
Встановлення часу	6
Як перевірити, чи мікрохвильова піч працює нормально	6
Як працює мікрохвильова піч	6
Що робити в разі виникнення питань або сумнівів	7
Приготування/Підігрівання	7
Рівні потужності та регулювання часу	8
Зупинка приготування їжі	8
Регулювання часу приготування	8
Використання режиму Автоматичне приготування	9
Використання режиму швидкого розмороження	10
Використання режиму автоматичного розігрівання	11
Використання функції Домашнее меню	12
Приготування їжі у декілька етапів	13
Швидке розігрівання печі	14
Приготування у режимі конвекції	14
Приготування в режимі гриля	15
Вибір приладдя	15
Поєднання мікрохвиль та гриля	15
Поєднання мікрохвиль та конвекції	16
Використання функції видалення запахів	17
Блокування мікрохвильової печі для безпеки	17
Вимкнення звукового сигналу	17
Посібник із вибору посуду	18
Посібник із приготування їжі	19
Чищення мікрохвильової печі	27
Зберігання і ремонт мікрохвильової печі	28
Технічні характеристики	28

Короткий наочний посібник

UK

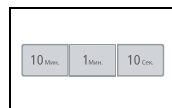
Щоб приготувати страву



1. Помістіть продукти в піч.
Натисніть кнопку **СВЧ (Мікрохвилі)** ().



2. Натискайте кнопку **СВЧ (Мікрохвилі)** (), поки не буде відображено потрібний рівень потужності.



3. Встановіть потрібний час приготування за допомогою кнопок **10 мин (10 хв.), 1 мин (1 хв.) та 10 сек (10 с)**.



4. Натисніть кнопку **СТАРТ (Старт)**.
Результат Почнеється приготування страви
 - ◆ Коли приготування завершиться, чотири рази пролунає звуковий сигнал і на дисплеї блимне цифра "0". Після цього звуковий сигнал лунатиме 1 раз щохвилини.

Щоб продовжити приготування на 30 секунд



- Залиште продукти в печі.
Натисніть один або кілька разів кнопку **+30 сек (+30 сек)** для кожних 30 секунд, які треба додати.

Щоб швидко розморозити продукти



1. Помістіть заморожені продукти в піч.
Натисніть кнопку **Разморозка (Швидке розмороження)** ().



2. Виберіть категорію продуктів, натискаючи кнопку **Разморозка (Швидке розмороження)** (), поки не відобразиться потрібна категорія.

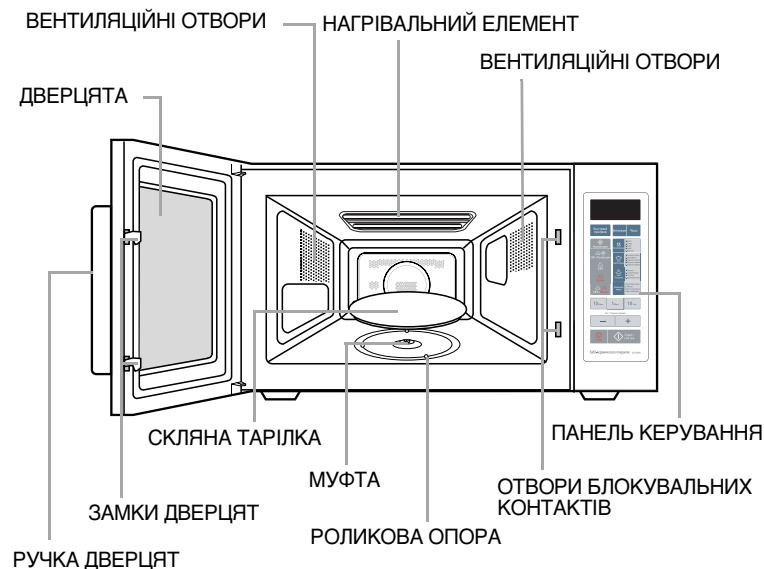


3. Виберіть потрібну вагу продуктів за допомогою кнопок (+) і (-).

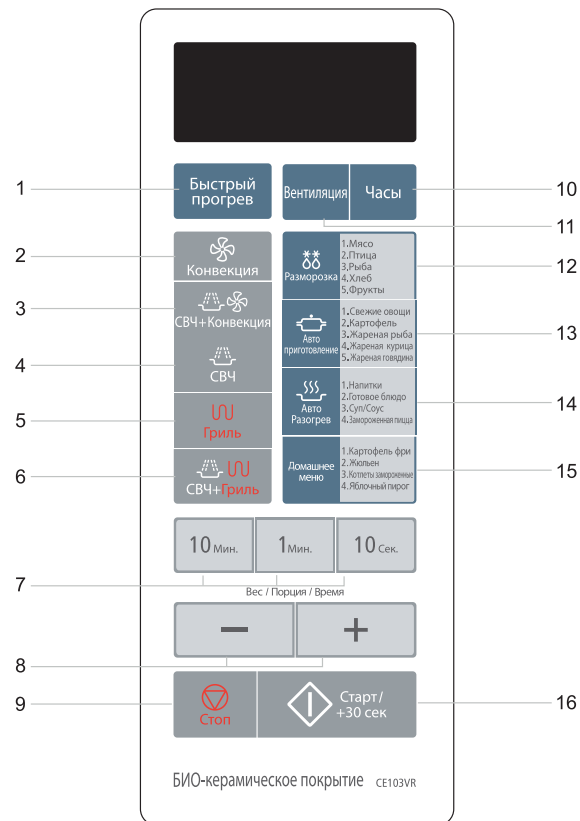


4. Натисніть кнопку **СТАРТ (Старт)**.
Результат Почнеється розмороження
 - ◆ Коли приготування завершиться, чотири рази пролунає звуковий сигнал і на дисплеї блимне цифра "0". Після цього звуковий сигнал лунатиме 1 раз щохвилини.

Піч



Панель керування

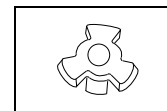


- | | |
|----------------------------------------------------|---------------------------------------|
| 1. КНОПКА АВТОМАТИЧНОГО ШВИДКОГО РОЗІГРІВАННЯ ПЕЧІ | 10. КНОПКА ВСТАНОВЛЕННЯ ЧАСУ |
| 2. КНОПКА КОНВЕКЦІЇ | 11. КНОПКА ВИДАЛЕННЯ ЗАПАХІВ |
| 3. КНОПКА МІКРОХВИЛІ ТА КОНВЕКЦІЯ | 12. КНОПКА ШВИДКОГО РОЗМОРОЖЕННЯ |
| 4. КНОПКА МІКРОХВИЛЬ | 13. КНОПКА АВТОМАТИЧНОГО ПРИГОТУВАННЯ |
| 5. КНОПКА ГРИЛЯ | 14. КНОПКА АВТОМАТИЧНОГО РОЗІГРІВАННЯ |
| 6. КНОПКА МІКРОХВИЛІ ТА ГРИЛЬ | 15. ДЛЯ РОСІЇ МЕНЮ |
| 7. КНОПКА НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ | 16. КНОПКА СТАРТ / +30 СЕК |
| 8. КНОПКА ВГОРУ /ВНИЗ (вага / порція / час) | |
| 9. КНОПКА ЗУПИНКИ / СКАСУВАННЯ | |

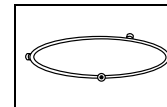
Приладдя

Залежно від придбаної моделі, в комплекті постачаються декілька приладь, які можна використовувати в різний спосіб.

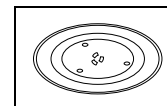
UK



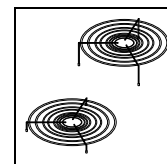
1. **Муфта**, яка кріпиться на валу мотора в основі печі.
Призначення: Муфта обертає скляну тарілку.



2. **Роликова опора**, яка кріпиться в центрі печі.
Призначення: Роликова опора підтримує скляну тарілку.



3. **Скляна тарілка**, яку ставлять на роликову опору так, щоб центр був з'єднаний із муфтою.
Призначення: Скляна тарілка служить як поверхня для приготування; її можна легко вийняти і почистити.



4. **Металеві решітки** (висока підставка, низька підставка), які ставлять на скляну тарілку.
Призначення: Металеву решітку можна використати для одночасного приготування двох страв. Одну страву ставимо на скляну тарілку, іншу - на решітку. **Металеву решітку можна використовувати для приготування в режимі гриля, в режимі конвекції та в комбінованому режимі.**

Використання цієї інструкції

UK

Дякуємо вам за придбання мікрохвильової печі SAMSUNG. В інструкції користувача міститься багато корисної інформації щодо приготування їжі в цій мікрохвильовій печі.

- Правила техніки безпеки
- Приладдя і посуд для приготування їжі
- Корисні поради щодо приготування

На самому початку інструкції подано короткий наочний посібник, який пояснює три основні операції з піччю:

- приготування (режим мікрохвиль)
- розморожування
- продовження часу приготування на 30 сек. у разі, якщо страва не готова або потребує додаткового розігрівання

Наприкінці інструкції подано ілюстрації печі і, що більш важливо, панелі керування, щоб можна було швидко знайти відповідні кнопки.

В ілюстраціях покрокових описів використовуються два різні символи.



Важлива інформація



Примітка

ЗАПОБІЖНІ ЗАХОДИ ДЛЯ УНИКНЕННЯ МОЖЛИВОГО НАДМІРНОГО МІКРОХВИЛЬОВОГО ВИПРОМІНЮВАННЯ

Недотримання цих запобіжних заходів може призвести до шкідливої дії мікрохвильового випромінювання на організм.

- За жодних обставин не можна користуватися піччю з відкритими дверцятами, псувати блокувальні контакти (замки дверцят) або вставляти будь-що в отвори блокувальних контактів.
- Не вставляйте нічого між дверцятами та передньою панеллю печі і не допускайте накопичення часточок продуктів або м'яких засобів на ущільнюючих поверхнях. Підтримуйте дверцята та їх ущільнюючі поверхні в чистоті, протираючи їх після використання печі спочатку вологою, а потім м'якою сухою ганчіркою.
- Не використовуйте несправну піч, доки її не полагодить кваліфікований спеціаліст з мікрохвильових печей, який пройшов відповідну підготовку в компанії-виробника. Особливо важливо, щоб дверцята печі надійно закривались і не було жодних пошкоджень:
 - самих дверцят (погнуті)
 - завіс дверцят (зламані або ослаблені)
 - ущільнювачів дверцят та ущільнюючих поверхонь
- Регулювати чи ремонтувати піч може лише кваліфікований спеціаліст із мікрохвильових печей, який пройшов відповідну підготовку в компанії-виробника.

Правила техніки безпеки

ВАЖЛИВІ ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ УВАЖНО ПРОЧИТАЙТЕ І ЗБЕРІГАЙТЕ ДЛЯ КОРИСТУВАННЯ В МАЙБУТНЬОМУ.

Перш ніж починати готувати їжу або підігрівати продукти в мікрохвильовій печі, перевірте, чи дотримано правил безпеки, що викладені нижче.

- Використовуйте лише посуд і приладдя, призначені для використання в мікрохвильовій печі.
Не використовуйте жодних металевих ємностей, столового посуду із золотою чи срібною оправою, шампурів, виделок і т. ін.
Знімайте дров'язки зав'язки з паперових чи пластикових пакетів.
Причина: можуть виникати електричні розряди та іскри, що спричинить пошкодження печі.
- Під час нагрівання їжі у пластиковому чи паперовому посуді необхідно час від часу заглядати в піч, оскільки посуд може загорітися.
Не використовуйте мікрохвильову піч для сушіння газет чи одягу.
- Для приготування чи розігрівання малої кількості продуктів необхідно менше часу. Якщо для їх приготування встановити звичний час, їх можна перегріти або вони підгорять.
- Якщо побачите чи почуєте дим, вимкніть піч і від'єднайте кабель від розетки. Не відкривайте дверцята, щоб полум'я згасло без доступу кисню.
- Під час нагрівання напоїв у печі існує небезпека раптового закипання рідини, тому необхідно обережно поводитися з наповненим рідиною посудом. Щоб запобігти такій ситуації,
ЗАВЖДИ дотримуйтеся часу витримки після вимкнення печі не менше 20 секунд, щоб температура вирівнялася по всьому об'єму рідини. Помішуйте страву під час підігрівання, якщо необхідно, і **ЗАВЖДИ** помішуйте після підігрівання.
У разі опіку дотримуйтеся поданих далі інструкцій ПЕРШОЇ ДОПОМОГИ.
* Занурте обпечене місце в холодну воду щонайменше на 10 хвилин.
* Накладіть на обпечену ділянку чисту суху пов'язку.
* Не наносьте на обпечену ділянку жодних кремів, олій чи лосьйонів.
- **НЕ** наповнюйте посудину до країв і вибирайте посудину, яка є зверху ширшою, аніж знизу, щоб під час кипіння запобігти виливанню рідини назовні. Крім того, пляшки з вузьким горлом можуть вибухнути внаслідок перегрівання.
НЕ нагрівайте дитячу пляшечку зі смоктунцем, оскільки пляшечка може вибухнути від перегрівання.
- Щоб запобігти опікам, вміст пляшок із молоком і баночок із дитячим харчуванням необхідно перемішувати та збовтувати, а також перевіряти його температуру перед годуванням дитини.
- Не можна нагрівати в мікрохвильовій печі яйця у шкаралупі або неочищені круто зварені яйця, оскільки вони можуть вибухнути навіть після закінчення підігрівання. Також не можна нагрівати герметично закриті пляшки та банки, посуд у вакуумній упаковці, горіхи в шкаралупі, помідори тощо.
- Піч необхідно регулярно чистити і видаляти з неї залишки продуктів.
- Якщо не підтримувати піч у чистоті, можливе пошкодження покриття печі, що призведе до скорочення терміну служби печі та може стати причиною виникнення небезпечних ситуацій.
- **НЕ** накривайте вентиляційні отвори тканиною або папером. Тканина або папір можуть загорітися від гарячого повітря, яке виходить з печі. Піч може перегрітись і вимкнутись автоматично. Її не можна буде увімкнути, поки вона достатньо не охолоне.
- **ЗАВЖДИ** використовуйте спеціальні рукавиці, коли виймаєте посуд із печі, щоб уникнути випадкових опіків.

Правила техніки безпеки (продовження)

- **НЕ** торкайтеся нагрівальних елементів або внутрішніх стінок печі, доки піч не охолоне.
- Не допускайте потрапляння води на кабель живлення або штепсельну вилку, а також контакту кабелю живлення з гарячими поверхнями. Не використовуйте піч, якщо пошкоджено кабель живлення або штепсель.
- Відкривайте дверцята, стоячи на відстані витягнутої руки від печі.

Причина: гаряче повітря або пара з печі може спричинити опік.

- Під час роботи печі (особливо в режимі розмороження) можливе легке клацання.

Причина: це нормальний звук, що видається під час зміни потужності нагрівання.

- **НЕ** вмикайте мікрохвильову піч, коли вона порожня. З міркувань безпеки її живлення буде автоматично вимкнено. Після цього піч можна буде ввімкнути тільки через 30 хвилин. Рекомендуємо постійно тримати в печі склянку з водою. Вода поглинати мікрохвилі, якщо піч буде випадково ввімкнено.
- Мікрохвильову піч не можна встановлювати в шафі.

ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ

- **НІКОЛИ** не дозволяйте малим дітям користуватися чи гратися з мікрохвильовою піччю. Не залишайте їх без нагляду біля ввімкненої мікрохвильової печі. Не зберігайте і не ховайте предмети, які викликають інтерес у дітей, безпосередньо над піччю.
- Цей пристрій не призначений для використання особами (включаючи дітей) з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими можливостями, або особами, які не мають достатнього досвіду чи знань, якщо вони перебувають без нагляду відповідальної за їхню безпеку особи або не навчені безпечно користуватися піччю.
- За малими дітьми слід наглядати, щоб вони не бавились із пристроєм.
- Під час використання піч нагрівається. Уникайте контакту з нагрівальними елементами всередині мікрохвильової печі.
- **НЕ** використовуйте для миття скла жорсткі абразивні миючі засоби та гострі металеві шкрепки, оскільки можна подряпати поверхню, що може спричинити тріщини в склі (якщо воно наявне).

ПОПЕРЕДЖЕННЯ.

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

ПОПЕРЕДЖЕННЯ.

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

ПОПЕРЕДЖЕННЯ.

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

ПОПЕРЕДЖЕННЯ.

Діти можуть користуватися піччю без нагляду дорослих лише за умов отримання відповідних інструкцій, щоб дитина вміла безпечно користуватися піччю і усвідомлювала небезпеку від неправильного користування.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ.

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

ПОПЕРЕДЖЕННЯ.

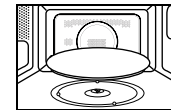
Доступні частини печі можуть сильно нагріватися. Не залишайте дітей без нагляду.

- З міркувань безпеки заборонено чистити пристрій миючими засобами зі струменевою подачею або високим тиском.

Встановлення мікрохвильової печі

Встановіть піч на пласку рівну поверхню на висоті приблизно 85 см від підлоги. Поверхня має бути достатньо стійкою, щоб витримати вагу печі.

UK



1. Під час встановлення печі для нормальної вентиляції забезпечте відстань між піччю та іншими предметами не менше 10 см для задніх і бокових стінок та 20 см для верхньої кришки печі.
2. Вийміть з печі всі пакувальні матеріали. Встановіть роликову опору і склну тарілку. Перевірте, щоб тарілка вільно оберталась.
3. Мікрохвильова піч має бути розташована так, щоб був вільний доступ до розетки.



Якщо пошкоджено кабель живлення, його необхідно замінити на спеціальний кабель або кабель у зборі, який можна придбати в компанії-виробника або її агента з обслуговування.

З міркувань особистої безпеки під'єднайте кабель до 3-контактної заземленої розетки мережі змінного струму 230 В, 50 Гц. Якщо кабель живлення пошкоджено, його слід замінити спеціальним кабелем.



Не встановлюйте мікрохвильову піч у спекотному або вологому місці, наприклад поряд зі звичайною кухонною плитою або радіатором опалення. Необхідно враховувати характеристики живлення печі; будь-який подовжувач має відповідати тим самим вимогам, що й кабель живлення з комплектації. Перед першим використанням мікрохвильової печі протріть внутрішні поверхні та ущільнювач дверцят вологою ганчіркою.

Встановлення часу

UK

Придбана вами мікрохвильова піч має вмонтований годинник. Після подачі живлення на дислей автоматично відображається "12:00". Налаштуйте поточний час. Час може відображатися як у 24-годинному, так і в 12-годинному форматі. Годинник необхідно налаштувати:

- коли вперше встановлюєте придбану мікрохвильову піч
 - після збою електроживлення
- ✉ Не забудьте перевести годинник уразі переходу з літнього часу на зимовий, і навпаки.



1. Щоб показувати час у...
12-годинному форматі
24-годинному форматі
- Натисніть Часы (Годинник) кнопку
Один раз
Двічі



2. Натискайте кнопки (+) і (-).



3. Натисніть кнопку Часы (Годинник).



4. Натискайте кнопки (+) і (-), щоб встановити хвилини.



5. Коли відобразиться потрібний час, увімкніть годинник, натиснувши кнопку Часы (Годинник).
Результат Час відображається постійно, навіть коли ви не користуєтесь мікрохвильовою піччю.

Як перевірити, чи мікрохвильова піч працює нормально

Ці прості вказівки допоможуть Вам у будь-який момент перевірити, чи піч працює нормально. Якщо ви не впевнені в своїх діях, прочитайте розділ "Що робити в разі виникнення питань або сумнівів" на сторінці.

- ✉ Піч потрібно підключити до відповідної настінної розетки. У печі має бути встановлена скляна тарілка. Якщо вибрати рівень потужності, нижчий за максимальний (100% - 900 Вт), потрібно буде більше часу для того, щоб вода закипіла.

Відкрийте дверцята печі, потягнувши за ручку з правого боку. Поставте на скляну тарілку склянку води. Закрийте дверцята.



Натисніть кнопку **СТАРТ (Старт)** потрібну кількість разів, щоб встановити час роботи від 4 до 5 хвилин.

Результат Піч нагріватиме воду впродовж 4-5 хвилин. Після цього вода повинна закипіти.

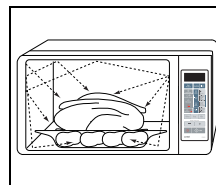
Як працює мікрохвильова піч

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

Мікрохвильову піч можна використовувати для:

- розмороження продуктів;
- підігрівання продуктів;
- приготування їжі.

Принципи приготування їжі




1. Хвилі, що виробляються магнетроном та відбиваються стінками внутрішньої камери, рівномірно розповсюджуються на їжу, яка обертається на скляній тарілці. Таким чином, їжа готується рівномірно з усіх боків.
2. Мікрохвилі проникають у їжу на глибину до 2,5 см. Далі приготування продовжується завдяки тому, що тепло розсіюється всередині їжі.
3. Час приготування їжі може бути різним залежно від посуду та властивостей продуктів, зокрема:
 - кількості та густини;
 - вмісту води;
 - початкової температури (охолоджені чи кімнатної температури).

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

- рівномірно приготовлену їжу аж до самої середини та
- їжу з однаковою температурою у всіх частинах.

Що робити в разі виникнення питань або сумнівів

Знайомство з новим пристроєм зазвичай вимагає деякого часу. Якщо у вас виникла яка-небудь із нижченаведених проблем, спробуйте подані відповіді. Це може зберегти ваш час та запобігти виникненню незручностей чи зайвим дзвінкам у центр обслуговування.

- ◆ Такі випадки не свідчать про несправність.
 - Конденсація вологи всередині печі
 - Повітряний потік навколо дверцят і зовнішнього корпусу
 - Світлові блики навколо дверцят і зовнішнього корпусу
 - Пара, яка виходить по периметру дверцят або з вентиляційних отворів
- ◆ Зовсім не відбувається приготування їжі
 - Чи правильно встановлено таймер і натиснуто кнопку **СТАРТ (Старт)** ()?
 - Чи закриті дверцята?
 - Чи не перевантажено електричну мережу, що спричинило до згорання плавкого запобіжника або спрацювання автомата захисту?
- ◆ Їжа не готова або надто запечена
 - Чи правильно вибрано час приготування для цього типу їжі?
 - Чи вибрано правильний рівень потужності?
- ◆ Всередині печі помітні іскри і чути потріскування (іскріння)
 - Чи не використовується посуд із металевим оздобленням?
 - Чи не залишено в печі виделку або інший металевий предмет?
 - Чи не знаходиться алюмінієва фольга надто близько до внутрішніх стінок?
- ◆ Піч створює перешкоди для радіоприймачів і телевізорів.
 - Під час роботи печі можна спостерігати незначні перешкоди у роботі радіоприймачів чи телевізорів. Це звичайне явище.
 - * Вирішення: піч слід встановлювати подалі від телевізора, радіоприймача та антен.
 - Якщо мікропроцесор мікрохвильової печі реагує на перешкоди, відображення на дисплеї може згаснути або збитися.
 - * Вирішення: від'єднайте шнур живлення від мережі та підключіть його знову. Ще раз встановіть час.
- ◆ З'явиться повідомлення "E - 24"
 - Повідомлення "E - 24" автоматично з'являється перед перегрівом мікрохвильової печі. У випадку появи повідомлення "E - 24" натисніть кнопку "Stop/Cancel" (Стоп/Скасувати), щоб запустити режим відновлення.

Якщо виконання викладених вище вказівок не допомагає вирішити проблему, що виникла, зверніться до місцевого центру обслуговування споживачів Samsung.

Слід мати наготові такі відомості:

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

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



Приготування/Підігрівання

Подана далі процедура пояснює як правильно приготувати або розігріти їжу.


- ☛ ЗАВЖДИ перевіряйте встановлені вами режими, перед тим як залишити піч без нагляду.

Відкрийте дверцята. Помістіть їжу в центр скляної тарілки. Закрийте дверцята. Ніколи не вмикайте порожню мікрохвильову піч.



1. Натисніть кнопку **СВЧ (Мікрохвилі)** ().
Результат На дисплеї з'являться такі символи:
 (режим мікрохвиль)





2. Виберіть відповідний рівень потужності, натискаючи кнопку **СВЧ (Мікрохвилі)** (), доки на дисплеї не з'явиться необхідний рівень потужності. Докладніше див. у таблиці рівнів потужності.



3. Встановіть час приготування за допомогою кнопок **10 мин (10 хв.), 1 мин (1 хв.) та 10 сек (10 с)**.
Результат Час приготування відобразиться на дисплеї.



4. Натисніть кнопку **СТАРТ (Старт)**.
Результат Всередині печі з'явиться світло і тарілка почне крутитися. Почнеться приготування. Коли воно завершиться,
 - ◆ чотири рази пролунає звуковий сигнал і на дисплеї блимне цифра "0". Після цього звуковий сигнал лунатиме 1 раз щохвилини.

- ☛ Якщо потрібно дізнатися поточний рівень потужності в камері печі, натисніть один раз кнопку **СВЧ (Мікрохвилі)** (). Якщо потрібно змінити рівень потужності під час приготування страви, натисніть кнопку **СВЧ (Мікрохвилі)** () два або більше разів, щоб вибрати потрібний рівень потужності.

Швидкий запуск:

- ☛ Якщо ви хочете нагрівати їжу протягом короткого часу на максимальній потужності (900 Вт), просто натисніть кнопку **СТАРТ (Старт)** по одному разу для кожних 30 секунд часу приготування. Піч відразу почне працювати.

Рівні потужності та регулювання часу

UK

Функція вибору рівня потужності дає змогу пристосувувати затрати енергії та часу для приготування чи розігрівання їжі відповідно до її типу та об'єму. На вибір пропонуються шість рівнів потужності.

Рівень потужності	Відсотки	Вихідна потужність
ВИСОКИЙ	100 %	900 Вт
СЕРЕДНІЙ ВИСОКИЙ	67 %	600 Вт
СЕРЕДНІЙ	50 %	450 Вт
СЕРЕДНІЙ НИЗЬКИЙ	33 %	300 Вт
РОЗМОРОЖУВАННЯ	20 %	180 Вт
НИЗЬКИЙ	11 %	100 Вт

Тривалість приготування, вказана в рецептах та у цьому посібнику, відповідає зазначеному рівню потужності.

Якщо вибрано...	Тривалість приготування...
Вищий рівень потужності	Зменшиться
Нижчий рівень потужності	Збільшиться

Зупинка приготування їжі

Приготування страви можна зупинити у будь-який момент, щоб:

- перевірити страву;
- перевернути продукт або помішати рідину;
- залишити страву на витримку.

Якщо потрібно зупинити приготування...	Потрібно...
Тимчасово	Відкрийте дверцята. <u>Результат</u> Приготування їжі зупиняється. Щоб продовжити приготування, закрийте дверцята і натисніть кнопку СТАРТ (Старт) (◊).
Остаточо	Натисніть кнопку СТОП (Стоп) . <u>Результат</u> Приготування їжі зупиняється. Щоб скасувати задані параметри режиму приготування, знову натисніть кнопку СТОП (Стоп) .

Регулювання часу приготування

Можна збільшити залишковий час приготування, натискаючи кнопку **+30 сек (+30 сек)** по одному разу для кожних 30 секунд, які ви хочете додати.

- перевірити стан готовності в будь-який момент, просто відкривши дверцята;
- збільшити залишковий час приготування.




Щоб збільшити час приготування їжі, натисніть кнопку **СТАРТ (Старт)** по одному разу для кожних 30 секунд, які потрібно додати.

- Наприклад: щоб додати три хвилини, потрібно натиснути кнопку **СТАРТ (Старт)** шість разів.

Використання режиму Автоматичне приготування

Існує п'ять програм Авто приготування (Автоматичне приготування) (↔), у яких закладено різні варіанти часу приготування. Вам не потрібно вводити ані часу приготування, ані рівня потужності.

Вам достатньо вибрати програму і вагу продуктів.

 Використовуйте лише безпечний для використання в мікрохвильовій печі посуд.

Відкрийте дверцята. Помістіть їжу в центр скляної тарілки. Закрийте дверцята.



1. Натисніть кнопку **Авто приготування** (Автоматичне приготування) (↔).



2. Виберіть тип продуктів, які ви збираєтеся готувати, натисненням кнопки **Авто приготування** (Автоматичне приготування) (↔). Опис різних попередньо встановлених параметрів дивіться в таблиці на наступній сторінці.



3. Виберіть розмір порції за допомогою кнопок (+) та (-).



4. Натисніть кнопку **СТАРТ (Старт)**.
Результат Страву готуватиметься за вибраною програмою.
◆ Коли приготування завершиться, чотири рази пролунає звуковий сигнал і на дисплеї блимне цифра "0". Після цього звуковий сигнал лунатиме 1 раз щохвилини.

В поданій таблиці представлено різні програми режиму автоматичного приготування, вагу продуктів, час витримки та відповідні рекомендації. Програми 1 і 2 працюють лише з використанням мікрохвиль.

Програми 3 і 4 працюють у комбінованому режимі мікрохвиль та гриля.

Програма 5 працює в комбінованому режимі мікрохвиль та конвекції.

Код	Продукти	Розмір порції	Час витримки	Рекомендації
1.	Свіжі Овочі	200-250 г 300-350 г 400-450 г 500-550 г 600-650 г 700-750 г	3 хв.	Попередньо помивши, почистивши і нарізавши на однакові шматки, зважте овочі. Покладіть її у склну посудину з кришкою. Додайте 30 мл (2 столові ложки) води для порції вагою 200-250 г, 45 мл (3 столові ложки) на 300-450 г або 60-75 мл (4-5 столових ложок) на 500-750 г продуктів. Після приготування перемішайте. Готуючи більшій кількості, перемішайте один раз також під час приготування.
2.	Почищена картопля	300-350 г 400-450 г 500-550 г 600-650 г 700-750 г	3 хв.	Після чищення, миття і нарізання на однакові шматки зважте картоплю. Покладіть її у склну посудину з кришкою. Додайте 45 мл (3 столових ложки) води на 300-450 г овочів; 60 мл (4 столових ложки) на 500-750 г.
3.	Смажена риба	200-300 г (1 рибина) 400-500 г (1-2 рибини) 600-700 г (2 рибини)	3 хв.	Змастіть цілу рибу олією, додайте приправ та спецій. Покладіть рибу одну біля одної головою до хвоста на високу металеву решітку. Переверніть, коли пролунає звуковий сигнал.
4.	Шматки курки	200-300 г (1 шт.) 400-500 г (2 шт.) 600-700 г (3 шт.)	3 хв.	Змастіть шматки курки олією і приправте перцем, сіллю та паприкою. Покладіть колом на високу решітку шкіркою донизу. Переверніть, коли пролунає звуковий сигнал.
5.	Смажена яловичина /смажена ягнятина	900-1000 г 1200-1300 г 1400-1500 г	10-15 хв.	Змастіть яловичину/ягнятину олією і приправте спеціями (лише перець, солити слід після смаження). Покладіть на низьку решітку жирним боком донизу. Переверніть, коли піч подасть звукові сигнали. Після смаження упродовж витримки м'ясо має бути загорнуте в алюмінієву фольгу.

UK

Використання режиму швидкого розмороження

UK

Режим швидкого розмороження (⌘) дає змогу швидко розморозити м'ясо, птицю, рибу, хліб, кондитерські вироби та фрукти. Час розмороження та рівень потужності задані автоматично у програмі. Вам достатньо вибрати програму і вагу продуктів.

Використовуйте лише безпечний для використання в мікрохвильовій печі посуд.

Відкрийте дверцята. Покладіть заморожені продукти на керамічну тарілку і поставте її посередині скляної тарілки. Закрийте дверцята.



1. Натисніть кнопку **Разморозка (Швидке розмороження)** (⌘).



2. Виберіть тип продуктів, які ви збираєтесь готувати, за допомогою кнопки **Разморозка (Швидке розмороження)** (⌘). Опис різних попередньо встановлених параметрів дивіться в таблиці на наступній сторінці.



3. Виберіть потрібну вагу продуктів за допомогою кнопок (+) і (-).



4. Натисніть кнопку **СТАРТ (Старт)**.
Результат

- ◆ Починається процес розмороження.
- ◆ Під час розмороження піч подає звукові сигнали, нагадуючи про те, що необхідно перевернути продукти.



5. Щоб завершити розмороженн, знову натисніть кнопку **СТАРТ (Старт)**.
Результат Коли приготування завершиться, чотири рази пролунає звуковий сигнал і на дисплеї блимне цифра "0". Після цього звуковий сигнал лунатиме 1 раз щохвилини.


Розморозити продукти можна також у ручному режимі. Для цього виберіть функцію мікрохвиль та рівень потужності у 180 Вт. Докладніше див. у розділі під назвою "Розмороження" на стор. 23.

В поданій таблиці представлено різні програми режиму швидкого розмороження, вагу продуктів, час витримки та відповідні рекомендації. Перед розмороженням продуктів зніміть з них будь-який накувальний матеріал.

Покладіть м'ясо, птицю та рибу на пласку скляну або керамічну тарілку, хліб і кондитерські вироби на кухонному папері.

Код	Продукти	Розмір порції	Час витримки	Рекомендації
1.	М'ясо	200-2000 г	20-90 хв.	Прикрийте краї алюмінієвою фольгою. Переверніть м'ясо, коли піч подасть звукові сигнали. Ця програма підходить дл розмороженн ловчихини, баранини, свинини, відбивних, стейків та фаршу.
2.	Птиця	200-2000 г	20-90 хв.	Обгорніть ніжки та кінчики крил алюмінієвою фольгою. Переверніть м'ясо птиці, коли піч подасть звукові сигнали. Цю програму можна застосовувати дл розмороженн к цілої курки, так і окремих шматків.
3.	Риба	200-2000 г	20-80 хв.	Прикрийте хвіст цілої риби алюмінієвою фольгою. Переверніть рибу, коли піч подасть звукові сигнали. Цю програму можна застосовувати дл розмороженн к цілої риби, так і окремих шматків.
4.	Хліб/ Випічка	125-1000 г	10-60 хв.	Покладіть хліб на шматок кухонного паперу і переверніть його, к тільки піч подасть звуковий сигнал. Покладіть пиріг на керамічну тарілку і, за можливості, переверніть його післ подачі звукового сигналу. (Піч продовжує працювати, але зупинетьс, кщо відкрити дверцята). Цю програму можна використовувати дл розмороженн всіх видів хліба, нарізаного та цілого, а також булочок і французьких батонів. Кладіть булочки в коло. Цю програму можна використовувати дл всіх видів дріжджової випічки, бісквітів, тортів із сиру та листкового тіста. Проте вона не підходить дл пісочного та глазураного тіста, фруктових та кремових тортів, а також тортів з шоколадним верхом.
5.	Фрукти	100 - 600 г	5-20 хв.	Розкладіть фрукти рівномірно в пласку скляну посудину. Цю програму можна застосовувати для всіх видів фруктів.

Використання режиму автоматичного розігрівання

Існує чотири програми автоматичного розігрівання (), у яких закладено різні варіанти часу приготування. Вам не потрібно вводити ані часу приготування, ані рівня потужності.


Вам достатньо вибрати програму і вагу продуктів.




Використовуйте лише безпечний для використання в мікрохвильовій печі посуд.

Відкрийте дверцята. Помістіть їжу в центр скляної тарілки. Закрийте дверцята.



1. Натисніть кнопку **Авто розогрев (Автоматичне розігрівання)** ().



2. Виберіть тип продуктів, які збираєтесь готувати, натиснувши кнопку **Авто розогрев (Автоматичне розігрівання)** (). Опис різних попередньо встановлених параметрів дивіться в таблиці на наступній сторінці.



3. Виберіть розмір порції за допомогою кнопок (+) та (-).



4. Натисніть кнопку **СТАРТ (Старт)**.
Результат Страву готуватиметься за вибраною програмою.
 - ◆ Коли приготування завершиться, чотири рази пролунає звуковий сигнал і на дисплеї блимне цифра "0". Після цього звуковий сигнал лунатиме 1 раз щохвилини.

У поданій таблиці представлено різні програми режимів автоматичного розігрівання та приготування, вагу продуктів, час витримки та відповідні рекомендації. Програми 1, 2 та 3 працюють лише в режимі мікрохвиль. Програма 4 працює в комбінованому режимі мікрохвиль і конвекції.

UK

Код	Продукти	Розмір порції	Час витримки	Рекомендації
1.	Напій (охолоджений)	150 мл (1 горнятко) 300 мл (2 горнятка) 450 мл (3 горнятка) 600 мл (4 горнятка)	1-2 хв.	Налийте напій у керамічне горнятко і розігривайте, не накриваючи. Одне горнятко ставте посередині, 2 горнятка - одне навпроти одного, а 3 або 4 горнятка - по колу. На час витримки залишайте їх у мікрохвильовій печі. Перемішайте напої перед та після витримки. Будьте обережні, виймаючи горнятка (див. вказівки з безпеки для рідин).
2.	Готова страва (охолоджена)	300-350 г 400-450 г 500-550 г	3 хв.	Викладіть страву в керамічну тарілку і накрийте її плівкою для мікрохвильової печі. Ця програма підходить для страв із трьох компонентів (наприклад, м'яса із соусом, овочів і гарніру у вигляді картоплі, рису або макаронів).
3.	Суп/соус (охолоджений)	200-250 мл 300-350 мл 400-450 мл 500-550 мл 600-650 мл 700-750 мл	2-3 хв.	Налийте у глибоку керамічну тарілку або миску та накрийте пластмасовою кришкою на час нагрівання. Перемішайте суп, коли почуєте звуковий сигнал (піч продовжуватиме працювати, але призупинить роботу, коли ви відкриєте дверцята). До і після приготування ретельно помішайте.
4.	Заморожена піца (-18°C до -20°C)	300-400 г 450-550 г 600-700 г	-	Покладіть одну заморожену піцу (-18°C) на низьку решітку; якщо потрібно приготувати дві піци одразу, покладіть одну на низьку, а другу на високу решітку.

Використання функції Домашнее меню

UK

Час приготування в режимі Домашнее меню встановлюється автоматично.

Насамперед, помістіть продукти на середину скляної тарілки і закрийте дверцята.



1. Натисніть кнопку **Домашнее меню**.



2. Виберіть тип продуктів, які ви збираєтеся готувати, натиснувши кнопку **Домашнее меню**. Опис різних попередньо встановлених параметрів дивіться в таблиці на наступній сторінці.



3. Виберіть розмір порції за допомогою кнопок (+) та (-).



4. Натисніть кнопку **СТАРТ (Старт)**.

Результат Страва готуватиметься за вибраною програмою.

- ◆ Коли приготування завершиться, чотири рази пролунає звуковий сигнал і на дисплеї з'явиться цифра "0". Після цього звуковий сигнал лунатиме 1 раз щохвилини.

В следующей таблице представлены автоматические программы режима "Домашнее меню".

В таблице представлены количество продуктов, необходимые принадлежности и соответствующие рекомендации.

В программах №1, 2 и 3 используется комбинация микроволн и гриля. В программе №4 используются комбинации микроволн и конвекции, а также микроволн и гриля.

Код	Блюдо	Размер порции	Принадл ежность	Рекомендации
1	Картофель фри	150-200 г 250-300 г 350-400 г 450-500 г	Низкая металл ческая решетка	Выложите картофель горкой на тарелку из стеклокерамики, пригодную для использования в СВЧ (лучше использовать плоскую тарелку со стенками толщиной 2-3мм). Когда печь подаст звуковой сигнал, перемешайте картофель так, чтобы та часть продукта, которая была в середине и прикрыта слоем картофеля оказалась по краям, а та часть которая находилась по краям была перенесена в центр и прикрыта слоем менее приготовленного картофеля и продолжите приготовление. Посолите картофель по окончании приготовления.
2	Жюльен из свежих грибов (шампиньонов)	2 порции (300 г) 4 порции (600 г)	Низкая металл ческая решетка	Для 2 порций следует взять 200 г свежих грибов (шампиньонов) и 30 г растительного масла. Для 4 порций – 400 г грибов (шампиньонов) и 60 г растительного масла. Промойте и почистите грибы, нарежьте пластинками и смешайте с растительным маслом из расчета 15-20 г на каждые 100 г свежих шампиньонов, хорошо перемешайте, добавьте немного соли или сухого грибного бульона (кубики), выложите смесь в керамическую или глиняную посуду (в форме кокошницы). Поставьте в печь и начните приготовление. В это время натрите сыр («Эдам», «Гауда») и смешайте его с 5 яйца для 2 порций или 1 яйцом для 4 порций. Смешайте сметану с мукой из расчета 2 столовые ложки с верхом сметаны и 1 столовая ложка муки на каждые 100 г грибов (вместо использования сметаны и муки вы можете смешать 5 столовой ложки крахмала с 1 столовой ложкой сливоч). Когда печь подаст звуковой сигнал, перемешайте грибы снизу доверху. Заправьте смесью из сметаны и муки. Хорошо перемешайте. Выложите сверху ровным слоем смесь сыра с яйцом и запекайте.

Використання функції Домашнее меню (продовження)

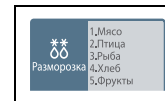
Код	Блюдо	Размер порции	Принадл ежность	Рекомендации
3	Котлеты замороженные (из говядины или свинины)	2 шт. (150-200 г) 4 шт. (300-350 г) 6 шт. (450-550 г)	Высокая металлы чешская решетка	2, 4 или 6 котлет (76-90 г каждая) выложите на плоскую тарелку из стеклокерамики, пригодной для использования в СВЧ, со стенками толщиной 2-3 мм и начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, выньте тарелку с котлетами из печи и переверните котлеты. Поставьте тарелку в печь и доведите котлеты до готовности.
4	Яблочный пирог	450-500 г	Низкая металлы чешская решетка	Возьмите 1-2 яблока (примерно 200 г), слоеное тесто – 250-300 г (предварительно размороженное – для достижения лучшего результата рекомендуется достать тесто из морозилки и оставить в холодильнике на 10-12 часов). Прогрейте печь до температуры 250°C с использованием функции "Быстрый прогрев" в течение 10~15 минут. Положите раскатанное тесто (лист теста) на плоскую тарелку из стеклокерамики, пригодной для использования в СВЧ, с толщиной стенок 2-3 мм. Разложите нарезанные дольками яблоки (без сердцевин и семечек), посыпьте сахарным песком и запекайте.

Приготування їжі у декілька етапів

Мікрохвильову піч можна запрограмувати так, що вона готуватиме їжу щонайбільше у три етапи (режими конвекції, мікрохвиль + конвекція та швидкого попереднього нагрівання печі неможливо використовувати у режимі приготування їжі в декілька етапів). Наприклад: ви хочете швидко розморозити страву та приготувати її, не переналаштувавши піч після кожного етапу. Для прикладу, можна розморозити та приготувати курку вагою 1,8 кг у три етапи.

- Розморозжування
- Приготування у режимі мікрохвиль упродовж 30 хвилин
- У режимі гриля - 15 хв.

Першим етапом має бути розморозження. Комбінований режим і режим гриля можна використовувати упродовж двох подальших етапів лише один раз, однак режим мікрохвиль можна використовувати двічі (за двох різних рівнів потужності).



1. Натисніть кнопку **Разморозка (Швидке розморозження)** (☼☼).

2. Виберіть тип продуктів, які ви збираєтесь готувати, за допомогою кнопки **Разморозка (Швидке розморозження)** (☼☼).

3. Виберіть вагу продуктів, натискаючи кнопки (+) і (-) потрібну кількість разів (1800 г у цьому прикладі).

4. Натисніть кнопку **СВЧ (Мікрохвиль)** (☼).

5. Встановіть рівень потужності мікрохвиль, натиснувши потрібну кількість разів кнопку **СВЧ (Мікрохвиль)** (☼), щоб вибрати відповідний рівень потужності (450 Вт у цьому прикладі).

6. Встановіть час приготування за допомогою кнопок **10 мин (10 хв.)**, **1 мин (1 хв.)** та **10 сек (10 с)**. (30 хв. у цьому прикладі).

7. Натисніть кнопку **Гриль (Гриль)** (☼☼).

8. Встановіть час приготування за допомогою кнопок **10 мин (10 хв.)**, **1 мин (1 хв.)** та **10 сек (10 с)** (15 хвилин у цьому прикладі).

9. Натисніть кнопку **СТАРТ (Старт)**.

Результат Починається приготування страви.

- ◆ Коли приготування завершиться, чотири рази пролунає звуковий сигнал і на дисплеї блимне цифра "0". Після цього звуковий сигнал лунатиме 1 раз щохвилини.

UK

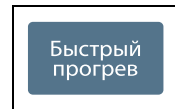
Швидке розігрівання печі

UK

Для приготування їжі у режимі конвекції рекомендовано попередньо нагріти піч до відповідної температури перед тим, як ставити у неї продукти.

Коли піч досягає вказаної температури, вона підтримується приблизно 10 хвилин, а потім піч автоматично вимикається.

Перевірте, чи нагрівальний елемент знаходиться у правильному положенні для потрібного вам типу приготування.



1. Натисніть кнопку **Быстрый прогрев (Швидке розігріванн печі)**.

Результат На дисплеї з'являться такі символи: 220°C(температура)

2. Щоб встановити температуру, натисніть один або кілька разів кнопку **Быстрый прогрев (Швидке розігріванн печі)** (Температура: 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40°C)

3. Натисніть кнопку **СТАРТ (Старт)**.

Результат Піч розігріється до потрібної температури.
 ◆ Протягом 8 секунд на дисплеї відображається вибраний режим приготування і протягом 2 секунди - встановлена температура. Наприклад, у режимі швидкого попереднього прогрівання за температури 200°C



(відображається протягом 8 секунд)



(відображається протягом 2 секунд)

- ◆ Після досягнення визначеного рівня температури 6 разів лунає звуковий сигнал, і ця температура зберігається упродовж 10 хвилин.

- ◆ Після 10 хвилин 4 рази лунає звуковий сигнал і робота печі припиняється.

✉ Коли внутрішня температура досягає визначеного рівня, 6 разів лунає звуковий сигнал, і ця температура зберігається упродовж 10 хвилин

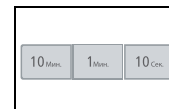
✉ Якщо потрібно дізнатися температуру внутрішньої камери печі, натисніть кнопку **Быстрый прогрев (Швидке розігріванн печі)**.

Приготування у режимі конвекції

Режим конвекції дозволяє готувати їжу за принципом звичайної духовки. Режим мікрохвиль не використовується. Ви можете встановити потрібну температуру в діапазоні від 40°C до 220°C на одному з восьми попередньо визначених рівнів. Максимальний час приготування становить 60 хвилин.

- ✉ Якщо піч потрібно швидко розігріти, див. стор. 14.
- Завжди використовуйте рукавиці, щоб доторкнутися до посуду в печі, оскільки він буде дуже гарячим.
- Використання низької решітки забезпечує краще приготування та підрум'янення страви.

Перевірте, чи нагрівальний елемент знаходиться у горизонтальному положенні і скляну тарілку встановлено належним чином. Відкрийте дверцята і розмістіть посудину на низькій решітці, розміщеній на скляній тарілці.



1. Натисніть кнопку **Конвекция (Конвекція) (☼)**.

Результат На дисплеї з'являться такі символи: ☼ (режим конвекції) 220°C(температура)

2. Щоб встановити температуру, натисніть один або кілька разів кнопку **Конвекция (Конвекція) (☼)** (Температура: 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40°C)

3. Встановіть час приготування за допомогою кнопок **10 мин (10 хв.), 1 мин (1 хв.) та 10 сек (10 с)**.

4. Натисніть кнопку **СТАРТ (Старт)**.

Результат Починається приготування страви.
 ◆ Протягом 8 секунд на дисплеї відображається запрограмований час приготування і протягом 2 секунди - встановлена температура. Наприклад, 30 хвилин приготування за температури 200°C



(відображається протягом 8 секунд)



(відображається протягом 2 секунд)

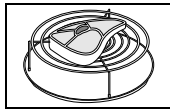
- ◆ Коли приготування завершиться, чотири рази пролунає звуковий сигнал і на дисплеї блимне цифра "0". Після цього звуковий сигнал лунатиме 1 раз щохвилини.

✉ Якщо потрібно дізнатися температуру внутрішньої камери печі, натисніть кнопку **Быстрый прогрев (Швидке розігріванн печі)**.

Приготування в режимі гриля

За допомогою гриля можна швидко нагріти і підрум'янити продукти без використання мікрохвиль.

- Завжди використовуйте рукавиці, щоб доторкнутися до посуду в печі, оскільки він буде дуже гарячим.
- Використання високої решітки забезпечує краще приготування та оптимальний ефект гриля.



1. Відкрийте дверцята і покладіть продукти на решітку.



2. Натисніть кнопку **Гриль (Гриль)** (Гриль).
Результат На дисплеї з'являться такі символи:
Гриль (режим гриля)

- Температуру гриля встановити неможливо.

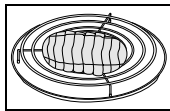


3. Встановіть час приготування на грилі за допомогою кнопок **10 мин (10 хв.)**, **1 мин (1 хв.)** та **10 сек (10 с)**.
• Максимальний час для гриля становить 60 хвилин.



4. Натисніть кнопку **СТАРТ (Старт)**.
Результат Почнетесь приготування на грилі.
◆ Коли приготування завершиться, чотири рази пролунає звуковий сигнал і на дисплеї з'явиться цифра "0". Після цього звуковий сигнал лунатиме 1 раз щохвилини.

Вибір приладдя



Традиційне приготування у режимі конвекції передбачає використання відповідного посуду. Тому в цьому режимі слід застосовувати лише той посуд, який використовується у звичайній духовці. Посуд, безпечний для використання у мікрохвильовій печі, переважно не підходить для готування у режимі конвекції. Не використовуйте пластикові посудини та тарілки, паперові горнята, рушники і т. ін.

Якщо ви хочете вибрати комбінований режим приготування (мікрохвилі та гриль або конвекція), використовуйте посудини, які є безпечними для використання як в мікрохвильовій печі, так і в звичайній духовці. Металевий посуд чи приладдя можуть завдати шкоди печі.

- Більш детальну інформацію про придатні для використання посуд і приладдя дивіться в розділі "Посібник із вибору посуду" на стор. 18.

Поєднання мікрохвиль та гриля

Для того, щоб швидко приготувати їжу і підрум'янити її, можна комбінувати використання мікрохвиль і гриля.

- ЗАВЖДИ використовуйте посуд, безпечний як для мікрохвильових печей, так і для звичайної духовки. Найкращими для цього є тарілки з кераміки або термостійкого скла.
ЗАВЖДИ використовуйте рукавиці, щоб доторкнутися до посуду в печі, оскільки він буде дуже гарячим.
Використання високої решітки забезпечує краще приготування та оптимальний ефект гриля.

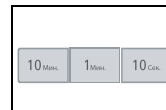
Відкрийте дверцята. Використовуйте ту решітку, яка найбільше підходить для приготування цього типу продуктів. Поставте решітку на скляній тарілці. Закрийте дверцята.



1. Натисніть кнопку **СВЧ + Гриль (Мікрохвилі + Гриль)** (СВЧ+Гриль).
Результат На дисплеї з'являються такі символи:
СВЧ+Гриль (режим мікрохвиль та гриля)
600Вт (робоча потужність)



2. Виберіть відповідний рівень потужності, натискаючи кнопку **СВЧ + Гриль (Мікрохвилі + Гриль)** (СВЧ+Гриль), доки на дисплеї не з'явиться необхідний рівень потужності (300-600 Вт).
• Температуру гриля встановити неможливо.



3. Встановіть час приготування за допомогою кнопок **10 мин (10 хв.)**, **1 мин (1 хв.)** та **10 сек (10 с)**.
• Максимальний час приготування становить 60 хвилин.



4. Натисніть кнопку **СТАРТ (Старт)**.
Результат
◆ Розпочато приготування в комбінованому режимі.
◆ Коли приготування завершиться, чотири рази пролунає звуковий сигнал і на дисплеї з'явиться цифра "0". Після цього звуковий сигнал лунатиме 1 раз щохвилини.

UK

Поєднання мікрохвиль та конвекції

UK

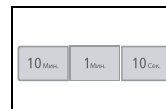
Комбінований режим передбачає як використання енергії мікрохвиль, так і конвекційне нагрівання. Розігрівати піч не потрібно, оскільки енергія мікрохвиль починає діяти одразу.

У комбінованому режимі можна готувати багато різних продуктів, зокрема:

- смажене м'ясо і птицю;
- пироги та кекси;
- страви зі сиру та яєць.

- ЗАВЖДИ використовуйте посуд, безпечний як для мікрохвильових печей, так і для звичайної духовки. Найкращими для цього є тарілки з кераміки або термостійкого скла.
- ЗАВЖДИ використовуйте рукавиці, щоб доторкнутися до посуду в печі, оскільки він буде дуже гарячим.
- Використання низької решітки забезпечує краще приготування та підрум'янення страви.

Відкрийте дверцята. Покладіть продукти на низьку решітку і поставте її на скляній тарілці. Закрийте дверцята.



1. Натисніть кнопку **СВЧ + Конвекция (Мікрохвилі + Конвекція)** ().
Результат На дисплеї з'являться такі символи:
 (режим мікрохвиль та конвекції)
600 Вт (робоча потужність; через 2 секунди дисплей відобразить режим температури)
220°C (температура)
2. Встановіть температуру, натискаючи кнопку **СВЧ + Конвекция (Мікрохвилі + Конвекція)** ().
(Температура: 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40°C)
3. Встановіть час приготування за допомогою кнопок **10 мин (10 хв.)**, **1 мин (1 хв.)** та **10 сек (10 с)**.
• Максимальний час приготування становить 60 хвилин.
4. Виберіть відповідний рівень потужності, натискаючи кнопку **СВЧ + Конвекция (Мікрохвилі + Конвекція)** (), доки на дисплеї не з'явиться потрібний рівень вихідної потужності (600, 450, 300, 180, 100 Вт).
5. Натисніть кнопку **СТАРТ (Старт)**.

- Результат**
- ◆ Розпочато приготування в комбінованому режимі.
 - ◆ Піч нагрівається до потрібної температури, і приготування в режимі мікрохвиль триває до моменту завершення визначеного часу.
 - ◆ Протягом 8 секунд на дисплеї відображається запрограмований час приготування і протягом 2 секунди - встановлена температура.
Наприклад, 30 хвилин приготування за температури 200°C



(відображається протягом 8 секунд) (відображається протягом 2 секунд)

- ◆ Коли приготування завершиться, чотири рази пролунає звуковий сигнал і на дисплеї блимне цифра "0". Після цього звуковий сигнал лунатиме 1 раз щохвилини.

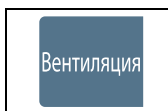


Якщо потрібно дізнатися температуру внутрішньої камери печі, натисніть кнопку **Быстрый прогрев (Швидке розігрівань)**.

Використання функції видалення запахів

Використовуйте цю функцію після закінчення приготувань продуктів з різким запахом або при значному задимленні всередині печі.

Спочатку повитирайте внутрішню камеру печі.



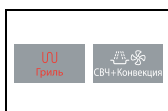
Після цього натисніть кнопку **Вентиляція (Видалення запахів)**. Після закінчення видалення запахів ви почуєте чотири звукові сигнали.



- ✉ Час видалення запахів запрограмований на заводі на 5 хвилин.
- ✉ Тривалість **видалення запахів** можна також регулювати за допомогою кнопки +30 сек (+30 сек).
- ✉ Максимальний час видалення запахів становить 60 хвилин.

Блокування мікрохвильової печі для безпеки

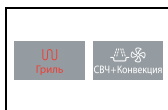
Цю мікрохвильову печі обладнано спеціальною програмою для безпеки дітей, яка дає змогу заблокувати печі, щоб їй неможливо було увімкнути дітям та особам, які не вміють нею користуватися.



Піч можна заблокувати в будь-який час.



1. Натисніть одночасно кнопки **Гриль (Гриль)** () і **СВЧ + Конвекція (Мікрохвилі + Конвекція)** () (приблизно на 3 секунди).
Результат

- ◆ Піч буде заблоковано.
- ◆ На дисплеї з'явиться літера "L"




2. Натисніть одночасно кнопки **Гриль (Гриль)** () і **СВЧ + Конвекція (Мікрохвилі + Конвекція)** () (приблизно на 3 секунди).
Результат Піч знову нормально працює.

Вимкнення звукового сигналу

Вимкнути звуковий сигнал можна в будь-який момент.


UK



1. Натисніть одночасно кнопки **Быстрый прогрев (Швидке розігрівання печі)** і **СВЧ Гриль (Мікрохвилі + Гриль)** () (приблизно на одну секунду).

Результат Піч не видаватиме звукових сигналів, що вказують на завершення операції.



2. Щоб увімкнути знову звукові сигнали, натисніть одночасно кнопки **Быстрый прогрев (Швидке розігрівання печі)** і **СВЧ Гриль (Мікрохвилі + Гриль)** () (приблизно на одну секунду).

Результат Піч знову працюватиме звичним чином.

Посібник із вибору посуду

UK

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

Тому, слід уважно вибрати посуд для мікрохвильової печі. Якщо на посуді є маркування "Безпечний для мікрохвильової печі", тоді все гаразд.

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

Кухонні приладдя	Безпечні для мікрохвильової печі	Коментарі
Алюмінієва фольга	✓ X	Можна використовувати в невеликих кількостях для захисту окремих ділянок їжі від підгоряння. Якщо фольга розташована надто близько до стінки печі або використовується надто багато фольги, тоді в печі можуть виникати електричні розряди.
Тарілка для запіканок	✓	Не розігрівайте довше 8 хвилин.
Порцеляна і глиняні вироби	✓	Порцеляну, кераміку, глазуровану кераміку і кісткову порцеляну можна використовувати, якщо на них немає металевого оздоблення.
Одноразова пластикова та картонна тара	✓	Деякі заморожені продукти пакують у такий тарі.
Пакування продуктів швидкого приготування		
<ul style="list-style-type: none"> Полістиролові стаканчики та контейнери 	✓	Можна використовувати для розігрівання їжі. Перегрівання може спричинити плавлення полістиролу.
<ul style="list-style-type: none"> Паперові пакети чи газети 	X	Може спалахнути.
<ul style="list-style-type: none"> Папір вторинної переробки або металеві затискачі 	X	Може спричинити електричний розряд.

Скляний посуд

- Посуд із загартованого скла ✓ Можна використовувати, якщо не декоровано металевою оправою.
- Тонкий скляний посуд ✓ Можна використовувати для розігрівання їжі та рідин. Тонке скло може розбитися або тріснути у разі раптового нагрівання.
- Скляні банки ✓ Треба зняти кришку. Придатні тільки для розігрівання.

Метал

- Тарілки X Можє спричинити електричний розряд або займання.
- Дроти для зв'язування пакетів для замороження X

Папір

- Тарілки, стаканчики, серветки і кухонний папір ✓ Для нетривалого приготування і розігрівання. Також для поглинання надлишку вологи.
- Папір вторинної переробки X Можє спричинити електричний розряд.

Пластик

- Контейнери ✓ Особливо, якщо це вогнетривкий термопластик. Деякі інші пластики можуть деформуватися або втратити колір від високої температури. Не використовуйте меламінів пластик.
- Плівка ✓ Можє використовуватися для утримання вологи. Не має торкатися їжі. Будьте обережні, коли знімаєте плівку, оскільки назовні виходить гаряча пара.
- Пакети для замороження ✓ X Лише, якщо можна кип'ятити або використовувати в печі. Не мають бути герметично закриті. Якщо необхідно, проколить виделкою.

Парафінований папір або папір, який не пропускає жир

- ✓ Можє використовуватися для утримання вологи та запобігання розбризкування.

✓ :Рекомендовано

✓ X:Використовувати з обережністю

X :Використання може бути небезпечним

Посібник із приготування їжі

МІКРОХВИЛІ

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

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

ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ

Кухонний посуд для мікрохвильової печі

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

Продукти, які можна готувати в мікрохвильовій печі

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

Використання кришки під час приготування їжі

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

Час витримки

Коли приготування закінчено, важливо є дати їжі постояти, щоб зрівнялась температура по всьому об'єму їжі.

Посібник із приготування заморожених овочів

Використовуйте відповідну посудину з термостійкого скла з кришкою. Готуйте з накрітою кришкою протягом мінімального часу, вказаного в таблиці. Потім продовжуйте приготування до отримання бажаного результату.

Перемішайте двічі під час приготування і один раз після приготування. Після приготування страви додайте сіль, спеції або масло. Накрийте на час витримки.

UK

Продукти	Порція	Потужність	Час приготування (хв.)	Час витримки (хв.)	Вказівки
Шпинат	150 г	600 Вт	5-6	2-3	Додайте 15 мл (1 столову ложку) холодної води.
Брокколи	300 г	600 Вт	8-9	2-3	Додайте 30 мл (2 ст. л.) холодної води.
Горошок	300 г	600 Вт	7-8	2-3	Додайте 15 мл (1 ст. л.) холодної води.
Зелена квасоля	300 г	600 Вт	7½-8½	2-3	Додайте 30 мл (2 ст. л.) холодної води.
Суміш овочів (морква/горошок/кукурудза)	300 г	600 Вт	7-8	2-3	Додайте 15 мл (1 ст. л.) холодної води.
Суміш овочів (у китайському стилі)	300 г	600 Вт	7½-8½	2-3	Додайте 15 мл (1 ст. л.) холодної води.

Посібник із приготування їжі (продовження)

UK

Вказівки щодо приготування рису і макаронних виробів

Рис: Використовуйте велику посудину з термостійкого скла з кришкою - під час приготування об'єм рису збільшується вдвічі. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Після завершення приготування рису помішайте його, перш ніж дати постояти, після чого посоліть або додайте спеції і масло. Примітка. Після завершення часу приготування може виявитися, що рис не увібрав усю воду.

Макарони: Використовуйте велику посудину з термостійкого скла. Додайте киплячу воду, пучку солі і ретельно помішайте. Під час приготування страви не накривайте посудину кришкою. Час від часу помішуйте макарони під час і після приготування. Поки макарони відстоюються, накрийте посудину кришкою, після чого злийте воду.

Продукти	Порція	Потужність	Час приготування (хв.)	Час витримки (хв.)	Вказівки
Білий рис (пропарений)	250 г 375 г	900 Вт	15-16 17½-18½	5	Додайте 500 мл холодної води. Додайте 750 мл холодної води.
Коричневий рис (пропарений)	250 г 375 г	900 Вт	20-21 22-23	5	Додайте 500 мл холодної води. Додайте 750 мл холодної води.
Змішаний рис (рис + дикий рис)	250 г	900 Вт	16-17	5	Додайте 500 мл холодної води.
Суміш зернових (рис + злаки)	250 г	900 Вт	17-18	5	Додайте 400 мл холодної води.
Макарони	250 г	900 Вт	10-11	5	Додайте 1000 мл гарячої води.

Вказівки щодо приготування свіжих овочів

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

Підказка: Нарізайте свіжі овочі на однакові шматочки. Чим менші шматочки, тим швидше вони приготуються.

Усі свіжі овочі слід готувати за повної потужності мікрохвильової печі (900 Вт).

Продукти	Порція	Час приготування (хв.)	Час витримки (хв.)	Вказівки
Брокколи	250 г 500 г	4½-5 7-8	3	Підготуйте суцвіття однакового розміру. Розмістіть кінцями суцвіття досередини.
Брюссельська капуста	250 г	6-6½	3	Додайте 60-75 мл (5-6 ст.л.) води.
Морква	250 г	4½-5	3	Поріжте моркву на однакові шматочки.
Цвітна капуста	250 г 500 г	5-5½ 7½-8½	3	Підготуйте суцвіття однакового розміру. Розріжте великі суцвіття навпіл. Розмістіть кінцями суцвіття досередини.
Молоді кабачки	250 г	4-4½	3	Поріжте кабачки на шматки. Додайте 30 мл (2 ст.л.) води або шматочок масла. Готуйте страву, доки кабачки не зм'якнуть.
Баклажани	250 г	3½-4	3	Поріжте баклажани на маленькі шматочки і побризкайте 1 столовою ложкою лимонного соку.
Цибуля-порей	250 г	4-4½	3	Поріжте цибулю на шматки.
Гриби	125 г 250 г	1½-2 2½-3	3	Підготуйте цілі маленькі гриби або поріжте їх. Не додавайте воду. Побризкайте лимонним соком. Посоліть і поперчіть. Злийте воду, перш ніж подавати страву на стіл.
Цибуля	250 г	5-5½	3	Поріжте цибулю скибками або навпіл. Додайте 15 мл (1 ст.л.) води.
Перець	250 г	4½-5	3	Поріжте перець на маленькі шматки.
Картопля	250 г 500 г	4-5 7-8	3	Зважте почищену картоплю і розріжте її на однакові половинки або четвертинки.
Бруква	250 г	5½-6	3	Поріжте брукву на маленькі кубики.

Посібник із приготування їжі (продовження)

ПІДГРІВАННЯ

Ваша мікрохвильова піч підігріє їжу значно швидше, ніж звичайна піч. Для довідки використовуйте рівні потужності і час підігрівання, подані у таблиці нижче. Час у таблиці вказано для підігрівання рідин кімнатної температури близько +18 - +20°C або охолоджених страв, які мають температуру близько +5 - +7°C.

Розміщення і використання кришки

Намагайтесь не підігрівати страви великого розміру, наприклад великий шматок м'яса, адже вони, зазвичай, висушуються ззовні, перш ніж страва підігріється всередині. Краще підігрівати страви невеликого розміру.

Рівні потужності і помішування

Деяку їжу можна підігрівати із використанням потужності 900 Вт, а іншу - із використанням рівнів потужності 600 Вт, 450 Вт чи навіть 300 Вт.

Див. таблицю для довідки.

Загалом, краще підігрівати їжу з використанням нижчого рівня потужності, якщо це делікатес, велика кількість продуктів чи якщо страва, зазвичай, підігрівається дуже швидко (пирого з начинкою тощо).

Під час підігрівання ретельно помішуйте або перевертайте страву, щоб досягти кращих результатів. Якщо можливо, помішайте страву ще раз перед тим, як подавати її на стіл.

Будьте особливо уважні, коли підігріваєте рідини або дитяче харчування. Щоб запобігти раптовому кипінню рідин і можливого ошпарюванню, помішайте страву перед, під час і після підігрівання. Залиште страву на деякий час у мікрохвильовій печі. Радимо класти у рідини пластмасову ложку або скляну паличку. Не перегрівайте (і таким чином не псуєте) їжу. Краще встановити менший час підігрівання і додати його в разі потреби.

Час підігрівання і витримки

Підігріваючи страву вперше, радимо занотувати час, який для цього знадобився, для довідки у майбутньому.

Зажди перевіряйте, чи страва повністю підігрілась.

Залиште страву на деякий час після підігрівання, щоб температура вирівнялась по всьому об'єму. Рекомендований час витримки після підігрівання - 2-4 хвилини, якщо у таблиці не зазначено інше.

Будьте особливо уважні, коли підігріваєте рідини або дитяче харчування. Див. також розділ із заходами безпеки.

ПІДГРІВАННЯ РІДИН

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

ПІДГРІВАННЯ ДИТЯЧОГО ХАРЧУВАННЯ

ДИТЯЧЕ ХАРЧУВАННЯ

Вилийте у глибоку керамічну посудину. Накрийте пластмасовою кришкою. Після підігрівання ретельно помішайте! Перш ніж подавати, дайте постояти 2-3

- хвилини. Ще раз помішайте і перевірте температуру. Рекомендована температура подавання: від 30 до 40°C.

ДИТЯЧЕ МОЛОКО

Налийте молоко у стерилізовану скляну пляшечку. Не накривайте кришечкою під час підігрівання. Ніколи не підігрівайте пляшечку для дитячого харчування, закриту соскою, оскільки пляшечка може вибухнути від перегрівання. Добре струсоніть пляшечку перед тим, як залишити її постояти, і ще раз перед подаванням! Завжди уважно перевіряйте температуру дитячого молока чи їжі, перш ніж давати дитині. Рекомендована температура подавання: прибл. 37°C.

ПРИМІТКА.

Для запобігання опікам слід уважно перевіряти дитяче харчування. Для довідки використовуйте рівні потужності і час підігрівання, подані у таблиці нижче.

UK

Посібник із приготування їжі (продовження)

UK

Підігрівання дитячого харчування і молока

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

Продукти	Порція	Потужність	Час приготування	Час витримки (хв.)	Вказівки
Дитяче харчування (овочі + м'ясо)	190 г	600 Вт	30 с	2-3	Вилийте у глибоку керамічну посудину. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Після завершення приготування страви помішайте її. Дайте постояти 2-3 хвилини. Перш ніж подавати, добре помішайте і уважно перевірте температуру.
Дитяча каша (злаки + молоко + фрукти)	190 г	600 Вт	20 с	2-3	Вилийте у глибоку керамічну посудину. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Після завершення приготування страви помішайте її. Дайте постояти 2-3 хвилини. Перш ніж подавати, добре помішайте і уважно перевірте температуру.
Дитяче молоко	100 мл 200 мл	300 Вт	30-40 с 1 хв. до 1 хв. 10 с	2-3	Ретельно помішайте або потрусіть і вилийте у стерилізовану скляну пляшечку. Поставте пляшечку посередині скляної тарілки. Під час приготування страви не накривайте посудину кришкою. Ретельно потрусіть і дайте постояти принаймні 3 хвилини. Перш ніж подавати, добре потрусіть пляшечку і уважно перевірте температуру.

Підігрівання рідин і їжі

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

Продукти	Порція	Потужність	Час приготування (хв.)	Час витримки (хв.)	Вказівки
Напої (кава, чай і вода)	150 мл (1 горняк) 300 мл (2 горнятка) 450 мл (3 горнятка) 600 мл (4 горнятка)	900 Вт	1-1½ 2-2½ 3-3½ 3½-4	1-2	Налийте у горнятка і розігрійте без накриття. Ставте 1 горнячко посередині, 2 - одне навпроти одного, 3 - по колу. Витримайте у мікрохвильовій печі після розігрівання і ретельно перемішайте.
Суп (охолоджений)	250 г 350 г 450 г 550 г	900 Вт	2½-3 3-3½ 3½-4 4½-5	2-3	Налийте у глибоку керамічну тарілку або глибоку керамічну миску. Накрийте пластмасовою кришкою. Після підігрівання ретельно помішайте. Ще раз помішайте перед тим, як подавати.
Рагу (охолоджене)	350 г	600 Вт	4½-5½	2-3	Висипте рагу у глибоку керамічну посудину. Накрийте пластмасовою кришкою. Час від часу помішуйте під час підігрівання і ще раз перед тим, як подавати на стіл.
Макарони з соусом (охолоджені)	350 г	600 Вт	3½-4½	3	Висипте макарони (наприклад, спагеті чи яєчні макарони) у пласку керамічну посудину. Накрийте плівкою, призначеною для мікрохвильової печі. Помішайте, перш ніж подавати на стіл.
Макарони з начинкою та соусом (охолоджені)	350 г	600 Вт	4-5	3	Висипте макарони з начинкою (наприклад, равіолі, тортелліні) у глибоку керамічну посудину. Накрийте пластмасовою кришкою. Час від часу помішуйте під час підігрівання і ще раз перед тим, як подавати на стіл.
Страва на тарілці (охолоджена)	350 г 450 г 550 г	600 Вт	4½-5½ 5½-6½ 6½-7½	3	Покладіть страву з 2-3 охолоджених компонентів на керамічну тарілку. Накрийте плівкою, призначеною для мікрохвильової печі.
Сирне фондю готове до вживання (охолоджене)	400 г	600 Вт	6-7	1-2	Готове до вживання сирне фондю налийте у миску з жаротривкого скла відповідного розміру накрийте кришкою. Час від часу помішуйте під час і після приготування. Добре помішайте, перш ніж подавати на стіл.

Посібник із приготування їжі (продовження)

РОЗМОРОЖУВАННЯ

Мікрохвильові печі чудово підходять для розморожування заморожених продуктів. Мікрохвильові печі обережно розморожують заморожені продукти за короткий проміжок часу. Це може виявитися надзвичайно корисним, коли до вас несподівано прийшли гості.

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

Покладіть заморожений продукт на тарілку, не накриваючи його кришкою. Переверніть продукт після завершення половини часу розморожування, злийте воду і усуньте тельбухи, як тільки буде можливість. Час від часу перевіряйте продукт, щоб упевнитися, що він не теплий. Якщо менші і тонші частинки замороженого продукту стали нагрітись, їх можна захистити, обгорнувши маленькими смужками алюмінієвої фольги.

Якщо птиця почне нагрітись ззовні, припиніть розморожування і дайте постояти 20 хвилин, перш ніж продовжити розморожування. Дайте риби, м'ясу і птиці постояти, щоб завершити розморожування. Час витримки для повного розморожування відрізняється залежно від кількості продуктів. Див. таблицю нижче.

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

Для розморожування заморожених продуктів, які мають температуру від -18 до -20°C, використовуйте дані з поданої далі таблиці для довідки.

Усі заморожені продукти слід розморожувати із використанням рівня потужності розморожування (180 Вт).

UK

Продукти	Порція	Час приготування (хв.)	Час витримки (хв.)	Вказівки
М'ясо Фарш з яловичини	250 г	6-7	15-30	Покладіть м'ясо на пласку керамічну тарілку. Обгорніть тонші краї алюмінієвою фольгою. Переверніть після завершення половини часу розморожування!
	500 г	10-12		
Стейки зі свинини	250 г	7-8		
Птиця Шматки курки	500 г (2 шт.)	14-15	15-60	Спершу покладіть шматки курки шкірою донизу або цілу курку грудинкою донизу на пласку керамічну тарілку. Обгорніть тонші частини, наприклад крила і кінцівки, алюмінієвою фольгою. Переверніть після завершення половини часу розморожування!
	Ціла курка	1200 г		
Риба Філе риби	200 г	6-7	10-25	Покладіть заморожену рибу посередині пласкої керамічної тарілки. Покладіть тонші частини під грубіші. Обгорніть вузькі кінці філе і хвіст цілої риби алюмінієвою фольгою. Переверніть після завершення половини часу розморожування!
	Ціла риба	400 г		
Фрукти Ягоди	300 г	6-7	5-10	Розкладіть фрукти на пласкій круглій скляній посудині (великого діаметру).
Хліб Булочки (по 50 г) Тости/канапки Німецький хліб (біла + житня мука)	2 шт.	1-1½	5-20	Розкладіть булочки по колу, а хліб покладіть горизонтально на кухонний папір посередині скляної тарілки. Переверніть після завершення половини часу розморожування!
	4 шт.	2½-3		
	250 г	4-4½		
	500 г	7-9		

Посібник із приготування їжі (продовження)

UK

ГРИЛЬ

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

Кухонне приладдя для гриля

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

Їжа, яку можна готувати у режимі гриля

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

ВАЖЛИВА ПРИМІТКА.

Пам'ятайте, що, коли їжа готується тільки у режимі гриля, її слід класти на високу підставку, якщо не рекомендовано інше.

МІКРОХВИЛІ + ГРИЛЬ

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

Кухонне приладдя для готування у мікрохвильовій печі + гриль

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

Їжа, яку можна готувати у режимі „мікрохвилі + гриль”

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

ВАЖЛИВА ПРИМІТКА.

Коли використовується комбінований режим (мікрохвилі + гриль), їжу слід ставити на високу решітку, якщо не рекомендовано інше. Інакше, його слід класти просто на скляну тарілку, яка обертається. Див. вказівки у поданій нижче таблиці.

Якщо продукт потрібно підрум'янити з обох боків, його слід перевернути.

Вказівки із приготування свіжих продуктів із використанням гриля

Прогрійте попередньо гриль впродовж 2-3 хвилин.

Для довідки використовуйте рівні потужності і час приготування на грилі, подані у таблиці нижче. Виймаючи посудину, використовуйте спеціальні рукавиці.

Свіжі продукти	Порція	Потужність	1. Час приготування для 1 сторони (хв.)	2. Час приготування для 1 сторони (хв.)	Вказівки
Скибки хліба для тостів	4 шт. (по 25 г кожен)	Лише гриль	2-3	1-2	Покладіть шматки тосту поруч на високу решітку.
Помідори-гриль	400 г (2 шт.)	300 Вт + Гриль	5-6	-	Розріжте помідори навпіл. Посипте зверху сиром. Розкладіть по колу на пласку посудину з термостійкого скла. Покладіть на високу решітку. Дайте постояти 2-3 хвилини.
Тости з помідорами і сиром	4 шт. (300 г)	300 Вт + Гриль	4-5	-	Спершу підсмажте шматки хліба. Покладіть тости з начинкою на високу решітку. Після готовності дайте постояти 2-3 хвилини
Тости по-гавайськи (шинка, скибки ананаса, сир)	4 шт. (500 г)	300 Вт + Гриль	5-6	-	Спершу підсмажте шматки хліба. Покладіть тости з начинкою на високу решітку. Дайте постояти 2-3 хвилини.
Смажена картопля	500 г	600 Вт + Гриль	7-8	-	Розріжте картоплю навпіл. Розкладіть шматки по колу на високу решітку зрізаною стороною до гриля.
Овочева або картопляна запіканка з тертим сиром (охолоджена)	450 г	450 Вт + Гриль	9-11	-	Покладіть страву в маленьку посудину з термостійкого скла. Поставте тарілку на високу решітку. Дайте постояти 2-3 хвилини після приготування.
Печені блука	2 яблука (400 г)	300 Вт + Гриль	7-8	-	Виріжте з брук середину і наповніть їх родзинками і повидлом. Посипте зверху подрібненим мигдалем. Покладіть блука на пласку тарілку з термостійкого скла. Покладіть посудину просто на низьку решітку.
Шматки курки	500 г (2 шм.)	300 Вт + Гриль	8-10	6-8	Підготуйте шматки курки, змастивши їх маслом і посипавши спеціями. Покладіть їх по колу на високу решітку. Дайте постояти 2-3 хвилини після приготування на грилі.

Посібник із приготування їжі (продовження)

Свіжі продукти	Порція	Потужність	1. Час приготування для 1 сторони (хв.)	2. Час приготування для 1 сторони (хв.)	Вказівки
Стейки з яловичини (середні):	400 г (2 шт.)	Лише гриль	10-14	8-12	Змастіть стейки олією. Покладіть їх по колу на високу решітку. Дайте постояти 2-3 хвилини після приготування на грилі.
Смажена риба	400-500 г	300 Вт + Гриль	5-7	5½-6½	Змастіть цілу рибу олією, додайте приправ та спецій. Покладіть дві рибини одну біля одної (голова до хвоста) на високу решітку. Дайте постояти 2-3 хвилини після приготування на грилі.

UK

КОНВЕКЦІЯ

Приготування страв у режимі конвекції - це традиційний добре відомий метод готування за допомогою гарячого повітря, що застосовується у звичайній духовці.

Нагрівальний елемент та вентилятор розміщуються на задній стінці внутрішньої камери, що забезпечує циркуляцію гарячого повітря.

Кухонний посуд для готування у режимі конвекції

Можна застосовувати будь-який традиційний посуд та приладдя, що використовуються для запікання в духовці.

Продукти, що підходять для конвекційного способу готування

Всі види печива, коржі, булочки та тістечка, а також торти з фруктами, заварне тісто та суфле слід готувати у цьому режимі.

МІКРОХВИЛІ + КОНВЕКЦІЯ

Цей режим поєднує енергію мікрохвиль та гаряче повітря і тому вимагає менших часових затрат, водночас створюючи умови для утворення рум'яної хрусткої скоринки.

Приготування страв у режимі конвекції - це традиційний добре відомий метод готування за допомогою гарячого повітря, що циркулює завдяки вентилятору, прикріпленому на задній стінці внутрішньої камери печі.

Кухонне приладдя для готування за допомогою мікрохвиль і конвекції

Посуд повинен пропускати мікрохвилі. Він має підходити для використання в духовці (напр. скло, кераміка чи фарфор без металевих країв) - так само, як і посуд, описаний у розділі про режим "МХ + гриль".

Їжа, яку можна готувати у режимі „Мікрохвилі + Конвекція”

Всі види м'яса та птиці, а також запіканки, страви з тертим сиром, бісквіти, легкі фруктові тістечка, пироги, пісочні тістечка, смажені овочі, коржі та хліб.

Посібник із приготування їжі (продовження)

UK

Вказівки з приготування у режимі конвекції свіжих та заморожених продуктів

Нагрійте піч до потрібної температури у режимі конвекції за допомогою функції автоматичного попереднього нагрівання.

Для довідки використовуйте рівні потужності і час приготування у режимі конвекції, подані у таблиці нижче.

Виймаючи посудину, використовуйте спеціальні рукавиці.

Свіжі продукти	Порція	Потужність	1. Час приготування для 1 сторони (хв.)	2. Час приготування для 1 сторони (хв.)	Вказівки
ПІЦА Заморожена піца (готова)	300-400 г	450 Вт + 220°C	13-15	-	Покладіть піцу на високу решітку. Дайте постояти 2-3 хвилини після випікання.
МАКАРОННІ ВИРОБИ Заморожена лазань	400 мл	450 Вт + 220°C	22-25	-	Покладіть у посудину з термостійкого скла відповідного розміру або залиште в оригінальній упаковці (зверніть увагу, чи ця упаковка підходить для використання у мікрохвильовій печі і є термостійкою). Поставте заморожені макарони на низьку решітку. Дайте постояти 2-3 хвилини після приготування.
М'ЯСО Смажена яловичина/ Смажена баранина (середньо просмажена)	1200-1300 г	600 Вт + 180°C	20-23	10-13	Змастіть яловичину/ягнятину олією і приправте перцем, сіллю та паприкою. Покладіть на низьку решітку жирним боком донизу. Після приготування загорніть в алюмінієву фольгу і залишіть на 10-15 хвилин.
Смажена курка	1000-1100 г	450 Вт + 220°C	17-20	13-17	Підготуйте курку, змастивши її маслом і посипавши спеціями. Покладіть на низьку решітку спочатку грудкою донизу, а потім догори. Після готовності дайте постояти 5 хвилин.

Свіжі продукти	Порція	Потужність	1. Час приготування для 1 сторони (хв.)	2. Час приготування для 1 сторони (хв.)	Вказівки
ХЛІБ Свіжоспечені булочки	6 шт. (350 г)	100 Вт + 180°C	8-10	-	Розкладіть булочки по колу на низькій решітці. Після готовності дайте постояти 2-3 хвилини.
Хліб із часником (охолоджений, попередньо випечений)	200 г (1 шт.)	180 Вт + 220°C	8-10	-	Покладіть охолоджений багет на папір для запікання на нижній решітці. Поставте постояти 2-3 хвилини після випікання.
ПИРІГ Яблучний пиріг (сире тісто)	500 г	Тільки 180°C	38-43	-	Покладіть свіже тісто у невелику, круглу, чорну металічну посудину (діаметром 25 см). Поставте пиріг на низьку решітку. Дайте постояти 5-10 хвилини після приготування.
Маленькі кекси (сире тісто)	12x30 г (350-400 г)	Тільки 200°C	17-23	-	Викладіть сире тісто рівномірно на паперові формочки для кексів. Поставте формочки на низьку решітку. Дайте постояти 5 хвилин після приготування.
Печиво (сире тісто)	200-250 г	Тільки 200°C	15-20	-	Розкладіть охолоджені круасани на низькій решітці, попередньо розстеливши папір для випікання.
Заморожена випічка	1000 г	180 Вт + 180°C	18-20	-	Поставте заморожений торт просто на низьку решітку. Після розмороження та підігрівання дайте постояти 15-20 хвилин.

Посібник із приготування їжі (продовження)

СПЕЦІАЛЬНІ ПІДКАЗКИ

РОЗТОПЛЕННЯ МАСЛА

Покладіть 50 г масла у маленьку, глибоку скляну тарілочку. Накрийте пластмасовою кришкою. Нагрівайте впродовж 30-40 секунд, використовуючи рівень потужності 900 Вт, доки масло не розтопиться.

РОЗТОПЛЕННЯ ШОКОЛАДУ

Покладіть 100 г шоколаду у маленьку, глибоку скляну тарілочку. Нагрівайте впродовж 3-5 секунд, використовуючи рівень потужності 450 Вт, доки шоколад не розтопиться. Помішайте один чи два рази під час розтоплення. Виймаючи посудину, використовуйте спеціальні рукавиці!

РОЗТОПЛЕННЯ КРИСТАЛІЗОВАНОГО МЕДУ

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

РОЗТОПЛЕННЯ ЖЕЛАТИНУ

Покладіть пластинки сухого желатину (10 г) на 5 хвилин у холодну воду. Покладіть желатин у маленьку посудину з термостійкого скла, попередньо зливши воду.

Підігрівайте впродовж 1 хвилини із використанням рівня підігрівання 300 Вт. Помішайте після того, як желатин розтопиться.

ПРИГОТУВАННЯ ГЛАЗУРИ (ДЛЯ ПИРОГІВ І ПЕЧИВА)

Змішайте глазур швидкого приготування (близько 14 г) з 40 г цукру і 250 мл холодної води. Готуйте глазур, не накриваючи кришкою, у посудині з термостійкого скла, впродовж 3½-4½ хвилин із використанням рівня потужності 900 Вт, доки глазур не стане прозорою. Помішайте два рази під час приготування страви.

ГОТУВАННЯ ПОВИДЛА

Покладіть 600 г фруктів (наприклад різних ягід) у посудину з термостійкого скла відповідного розміру з кришкою. Додайте 300 г цукру для приготування консервів і добре помішайте.

Готуйте страву, накривши кришкою, впродовж 10-12 хвилин із використанням рівня потужності 900 Вт.

Помішуйте кілька разів під час готування страви. Вилийте у маленькі скляні ємності з кришками, які закручуються. Поставте ємності кришками донизу на 5 хвилин.

ГОТУВАННЯ ПУДИНГУ

Змішайте концентрат пудингу з цукром і молоком (500 мл), дотримуючись вказівок виробника, і ретельно помішайте. Використовуйте посудину з термостійкого скла відповідного розміру з кришкою. Готуйте, накривши кришкою, впродовж 6½-7½ хвилин із використанням рівня потужності 900 Вт. Помішайте кілька разів під час готування страви.

ПІДСМАЖУВАННЯ ШМАТКІВ МИГДАЛЮ

Розкладіть 30 г подрібненого мигдалю рівномірно на керамічну тарілку середнього розміру.

Помішайте кілька разів під час підсмажування впродовж 3½- 4½ із використанням рівня потужності 600 Вт.

Дайте страві постояти 2-3 хвилини в печі. Виймаючи посудину, використовуйте спеціальні рукавиці!

Чищення мікрохвильової печі

Для запобігання накопичуванню жиру і часточок їжі слід регулярно мити такі деталі мікрохвильової печі:

- внутрішні і зовнішні поверхні
- дверцята і ущільнювачі дверцят
- скляна тарілка і роликів опора

• **ЗАВЖДИ** перевіряйте, чи ущільнювачі дверцят чисті і дверцята закриваються належним чином.

• Недотримання цих вимог може призвести до пошкодження поверхні, що може негативно вплинути на пристрій і призвести до небезпечної ситуації.

1. Чистьте зовнішні поверхні м'якою ганчіркою і теплим мильним розчином. Сполосніть і висушіть.
2. Усуньте бризки і плями на внутрішніх поверхнях чи на підставці ганчіркою, змоченою у мильному розчині. Сполосніть і висушіть.
3. Щоб вимочити засохлі часточки їжі і усунути запах, поставте горняток з розведеним лимонним соком на скляну тарілку і нагрівайте впродовж 10 хвилин за максимального рівня потужності.
4. Мийте тарілку, яку можна мити у посудомийній машині, як тільки виникає така потреба.

✉ **НЕ** допускайте потрапляння води у вентиляційні отвори. **НІКОЛИ** не використовуйте абразивні засоби чи хімічні розчини. Будьте особливо обережні, коли чистите ущільнювачі дверцят, щоб часточки їжі:

- не накопичувались на них
- не заважали належному закриванню дверцят

✉ Чистьте внутрішню камеру мікрохвильової печі після кожного використання за допомогою м'якого розчину миючого засобу, але перш ніж чистити, дайте печі охолонути, щоб уникнути травмування.

✉ Інструкції до камбузних плит, конфорок та духовок повинні вказувати, що парове очищення заборонено застосовувати.

Призначено для використання в нормальних умовах
Термін служби: 7 років

UK

Зберігання і ремонт мікрохвильової печі

UK

Для зберігання і обслуговування мікрохвильової печі слід взяти до уваги такі прості заходи безпеки.

Піч не слід використовувати, якщо ущільнювачі чи самі дверцята пошкоджені:

- зламана завіса
- зношені ущільнювачі
- деформовано або зігнувся кожух

Ремонт має виконувати лише кваліфікований спеціаліст з обслуговування мікрохвильових печей.

- ☛ **НИКОЛИ** не знімайте зовнішній кожух з мікрохвильової печі. Якщо піч не працює належним чином або потребує обслуговування або ж ви не впевнені щодо її стану:
 - від'єднайте її від розетки;
 - зверніться до найближчого центру післяпродажного обслуговування.
- ✉ Якщо потрібно відкласти піч на тимчасове зберігання, виберіть сухе місце без пилу.
 - **Причина:** пил і волога можуть негативно вплинути на деталі печі.

Технічні характеристики

Компанія SAMSUNG постійно докладє зусиль для вдосконалення своїх виробів. Характеристики дизайну і ці вказівки для користувача можуть бути змінені без попередження.

Джерело живлення	230 В / 50 Гц
Споживання енергії	
Максимальна потужність	2700 Вт
Мікрохвилі	1400 Вт
Гриль (нагрівальний елемент)	1250 Вт
Конвекція (нагрівальний елемент)	Макс. 1850 Вт
Вихідна потужність	100 Вт / 900 Вт - 6 рівнів (IEC-705)
Робоча частота	2450 МГц
Розміри (Ш x Д x В)	
Габаритні	517 x 460 x 310 мм
Внутрішня камера	358 x 327 x 231,5 мм
Об'єм	28 літри
Вага	
Нетто	близько 18 кг



Правильна утилізація виробу (Відходи електричного та електронного обладнання)

(Стосується Євросоюзу та інших країн Європи, в яких запроваджено системи розподіленої утилізації)

Ця позначка на виробі, аксесуарах або в документації до них вказує, що виріб, а також відповідні електронні аксесуари (наприклад, зарядний пристрій, гарнітура, USB-кабель) не можна викидати разом із побутовим сміттям після завершення терміну експлуатації. Щоб запобігти можливій шкоді довкіллю або здоров'ю людини через неконтрольовану утилізацію, утилізуйте це обладнання окремо від інших видів відходів, віддаючи його на переробку та уможливаючи таким чином повторне використання матеріальних ресурсів.

Фізичні особи можуть звернутися до дилера, у якого було придбано виріб, або до місцевого урядового закладу, щоб отримати відомості про місця та способи нешкідливої для довкілля вторинної переробки виробу.

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



AB57



166



KZ.O.02.0072

Зроблено в Малайзії.

Адреса фабрики:

Samsung Electronics (M) Sdn. Bhd.

Lot 2, Lebu 2, North Klang Straits, Area 21,

Industrial Park, 42000 Port Klang Malaysia

МАЄТЕ ЗАПИТАННЯ ЧИ КОМЕНТАРІ?

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