

NQ50C7535DS



Встраиваемая компактная комбинированная печь с функциями СВЧ, гриля и КОНВЕКЦИИ

руководство пользователя

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

УДИВИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

Благодарим за приобретение данного устройства компании Samsung.

SAMSUNG

СОДЕРЖАНИЕ

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ИНСТРУКЦИИ	3	Использование инструкции
3		
ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ	3	Важные инструкции по безопасности
3		
ФУНКЦИИ КОМБИНИРОВАННОЙ ПЕЧИ	16	Панель управления
	17	Печь
	18	Принадлежности
16		
ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ	19	Установка часов
	20	Настройка режима энергосбережения
19		
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КОМБИНИРОВАННОЙ ПЕЧИ	21	Типы нагрева
	23	Принцип работы В режиме микроволновой печи
	24	Использование режима микроволн
	34	Использование режима печи
	45	Использование многоуровневого приготовления
	47	Установка времени приготовления
	48	Установка времени завершения приготовления
	49	Настройка отложенного запуска
	50	Функции комби
	56	Использование режима сохранения тепла
	57	Использование режима автоматического меню
	63	Использование режима быстрого приготовления
	65	Экспериментальное блюдо
21		
ЧИСТКА И УХОД	66	Использование функции очистки паром
	67	Отключение звукового сигнала
	68	Блокировка от детей
66		
ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ И ИНФОРМАЦИОННЫЕ КОДЫ	69	Хранение и ремонт
	69	Устранение неисправностей
	72	Информационные коды
69		
ТЕХНИЧЕСКИЕ ПАРАМЕТРЫ	73	Технические характеристики
73		

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ИНСТРУКЦИИ

Вы приобрели компактную комбинированную печь SAMSUNG. Инструкции по эксплуатации содержат полезные сведения о том, как пользоваться комбинированной печью, а также

- Меры предосторожности
- Описание подходящих принадлежностей и посуды
- Полезные советы по приготовлению пищи
- Советы по приготовлению пищи

ОПИСАНИЕ СИМВОЛОВ И ЗНАЧКОВ



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Несоблюдение или пренебрежение мерами безопасности может стать причиной **серьезной травмы или смерти**.



ВНИМАНИЕ

Несоблюдение или пренебрежение мерами безопасности может привести к получению **незначительной травмы или повреждению имущества**.

 Предупреждение. Риск возгорания.


 Предупреждение. Горячая поверхность.


 Предупреждение. Электричество.


 Предупреждение. Взрывчатые вещества.


 НЕ следует.


 НЕ прикасаться.

 НЕ разбирать.


 Строго следуйте указаниям.

 Отключите вилку кабеля питания от сетевой розетки.

 Во избежание поражения электрическим током убедитесь, что устройство заземлено.

 Обратитесь в сервисный центр за помощью.

 Примечание


 Важная информация.

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

Всегда соблюдайте приведенные ниже инструкции по безопасности.

Перед использованием печи ознакомьтесь со следующими инструкциями и соблюдайте их.

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

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Если дверца или уплотнители дверцы повреждены, печью нельзя пользоваться, пока она не будет отремонтирована квалифицированным специалистом.

☒	ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Снятие корпуса печи, защищающего от воздействия энергии электромагнитных СВЧ-волн, очень опасно. Любые работы по обслуживанию или ремонту печи, связанные со снятием корпуса, могут выполнять только квалифицированные специалисты.
☒	ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Жидкости и другие продукты нельзя разогревать в герметично закрытых контейнерах, так как они могут взорваться.
☑	Этот электроприбор предназначен для эксплуатации только в домашних условиях.
★	ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Детям можно пользоваться печью без контроля взрослых только в том случае, если они получили соответствующие инструкции, могут пользоваться печью с осторожностью и осознают опасность неправильного обращения с ней.
★	ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Это устройство могут использовать дети старше 8 лет и взрослые люди с ограниченными физическими, либо умственными способностями или лица, у которых отсутствуют необходимые знания или опыт, если их действия контролируются или если они проинструктированы относительно безопасного использования прибора и осознают возможные риски. Детям не следует играть с устройством. Очистка и самостоятельное техническое обслуживание не должно выполняться детьми младше 8 лет. Допускается выполнение очистки детьми более старшего возраста под присмотром родителей.
★	Используйте только подходящую для использования в микроволновых печах посуду.
★	При разогреве пищи в пластиковом или бумажном контейнере следите за печью, поскольку возможно воспламенение.
★	Компактная комбинированная печь предназначена для разогревания пищи и напитков. Сушка пищевых продуктов или одежды, а также подогрев грелок, домашних тапок, губок, влажных тканей и др. может привести к травме, возгоранию или пожару.
☑	При появлении дыма выключите устройство или отключите его от источника питания и оставьте дверцу печи закрытой, чтобы сдержать пламя.

<input checked="" type="checkbox"/>	ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Нагревание в компактной комбинированной печи емкостей с напитками может привести к замедленному бурному кипению, поэтому при обращении с такими емкостями следует соблюдать меры предосторожности.
<input checked="" type="checkbox"/>	ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Для предотвращения ожогов содержимое бутылочек для кормления и банок для детского питания следует размешать или встряхнуть, а перед употреблением необходимо проверить температуру.
<input type="checkbox"/>	Яйца в скорлупе и цельные яйца, сваренные вкрутую, нельзя разогревать в комбинированной печи, поскольку они могут взорваться даже после завершения разогревания в печи.
<input checked="" type="checkbox"/>	Необходимо регулярно чистить печь, а также удалять из нее остатки пищи.
<input type="checkbox"/>	Если не поддерживать чистоту печи, может произойти повреждение поверхности, что несет риск сокращения срока службы устройства, а также возникновения опасной ситуации.
<input type="checkbox"/>	Данное устройство не предназначено для установки в трейлерах, фургонах и подобных транспортных средствах.
<input checked="" type="checkbox"/>	Этот прибор не предназначен для использования людьми (включая детей) с ограниченными физическими, либо умственными способностями или лицами, у которых отсутствуют необходимые знания или опыт, если их действия не контролируются или если они не проинструктированы относительно использования прибора лицом, отвечающим за безопасность.
<input checked="" type="checkbox"/>	Следите, чтобы дети не играли с устройством.
<input type="checkbox"/>	Чтобы избежать опасных ситуаций, замена поврежденного кабеля питания должна производиться изготовителем, сотрудником сервисной службы или другим квалифицированным специалистом.
<input type="checkbox"/>	ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Жидкости или другие продукты нельзя разогревать в герметично закрытых контейнерах, так как они могут взорваться.
<input type="checkbox"/>	Не допускается очистка электроприбора при помощи струи воды.
<input checked="" type="checkbox"/>	Чтобы обеспечить удобный доступ к внутренней камере печи и области управления, печь необходимо установить в правильном положении на подходящей высоте.

★	Перед первым использованием печи поместите в нее емкость с водой и нагревайте в течение 10 минут.
★	Если при работе печи появляется странный звук, дым и запах гари, немедленно отсоедините кабель питания и обратитесь в ближайший сервисный центр.
👁	Установка должна обеспечивать возможность удобного отключения устройства. Для отключения устройства его необходимо установить таким образом, чтобы сетевая вилка была легко доступна. Также можно встроить выключатель в стационарную проводку в соответствии с правилами прокладки электропроводки.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ
(только для функций микроволновой печи) - дополнительно

👁	ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Когда компактная комбинированная печь работает в комбинированном режиме, дети должны использовать ее только под присмотром взрослых из-за высоких температур.
★	Во время использования устройство нагревается. Будьте осторожны, избегайте контакта с нагревательными элементами внутри печи.
☒	ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Внешние части прибора могут сильно нагреваться при его использовании. Не оставляйте детей без присмотра рядом с прибором.
☒	Не допускается использование паровых очистителей.
☒	ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Собираясь заменить лампу, обязательно отключите устройство, чтобы избежать поражения электрическим током.
★	ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Устройство и его детали могут сильно нагреваться при использовании. Будьте осторожны, избегайте контакта с нагревательными элементами. Не оставляйте детей до 8 лет без постоянного присмотра рядом с прибором.
★	Это устройство могут использовать дети старше 8 лет и взрослые люди с ограниченными физическими, сенсорными либо умственными способностями или лица, у которых отсутствуют необходимые знания или опыт, если их действия контролируются или если они проинструктированы относительно безопасного использования прибора и осознают возможные риски. Детям не следует играть с устройством. Очистка и обслуживание устройства могут выполняться детьми только под присмотром.

<input type="checkbox"/>	Не используйте абразивные очистители, химически активные вещества и острые металлические скребки для чистки стеклянной дверцы печи, так как это может стать причиной царапин и трещин на стекле.
<input type="checkbox"/>	При работе устройства легкодоступные поверхности могут сильно нагреваться.
<input type="checkbox"/>	При работе устройства дверца или наружная поверхность могут нагреваться.
<input type="checkbox"/>	Держите устройство и кабель в недоступном для детей младше 8 лет месте.
<input type="checkbox"/>	Данное устройство не имеет внешнего таймера или пульта дистанционного управления.

- Решетка устанавливается приподнятой частью к задней стенке печи. Это позволяет ей оставаться в нейтральном положении. Время приготовления тяжелых блюд.



- Не используйте противень при работе в режиме микроволн.

Это устройство является оборудованием ISM группы 2 класса B. Группа 2 включает в себя все устройства ISM (промышленность, наука, медицина), в которых генерируется и используется радиочастотная энергия в форме электромагнитного излучения для обработки материалов, EDM и оборудование для дуговой сварки. Оборудование класса B включает в себя устройства, предназначенные для работы в домашних условиях и использующие электрические сети низкого напряжения в жилых зданиях.

ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ

Общие условия

Техническая информация

Электрическое питание: 230 В — 50 Гц

Размеры (ш × в × г)

Общий размер: Ш 595 x В 454,2 x Г 570

Размер встраиваемой части : Ш 555 x В 445 x Г 548,8

Данное устройство отвечает нормам, утвержденным Европейским Союзом.

Утилизация упаковки и устройства

Упаковка подлежит вторичной переработке.

Упаковка может состоять из следующих материалов:

- картон;
- полиэтиленовая пленка;
- полистирол, без фреона (жесткий пенопласт PS).

Обязательно утилизируйте вышеперечисленные материалы в соответствии с нормативными актами правительства.

Местные муниципальные органы могут предоставить необходимую информацию о способе утилизации домашней бытовой техники.

Безопасность

Подключение этого устройства должен осуществлять только квалифицированный специалист. Данная печь НЕ предназначена для использования в промышленных условиях. Она предназначена для приготовления пищи исключительно в домашних условиях. Устройство остается горячим в процессе использования и затем в течение некоторого времени.

При использовании печи необходимо соблюдать меры предосторожности, если вблизи находятся дети.

Электрическое соединение

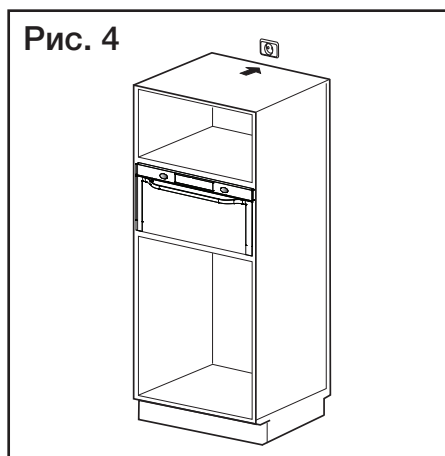
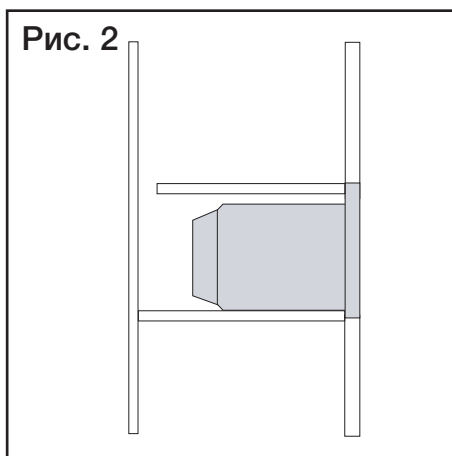
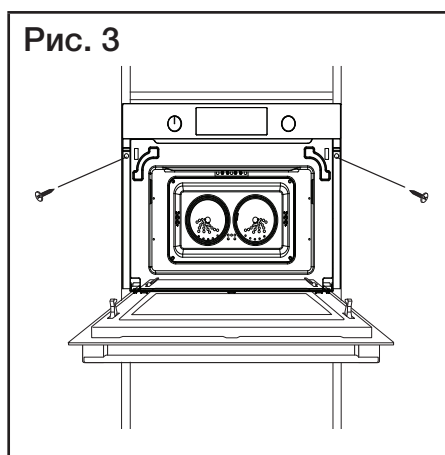
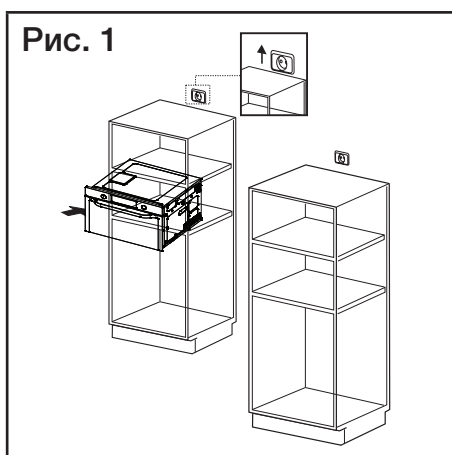
Электрическая проводка в доме, к которой подключается устройство, должна соответствовать национальным и местным нормам. Установка должна обеспечивать возможность удобного отключения устройства. Для отключения устройства его необходимо установить таким образом, чтобы сетевая вилка была легко доступна. Также можно встроить выключатель в стационарную проводку в соответствии с правилами прокладки электропроводки.

Установка в шкаф

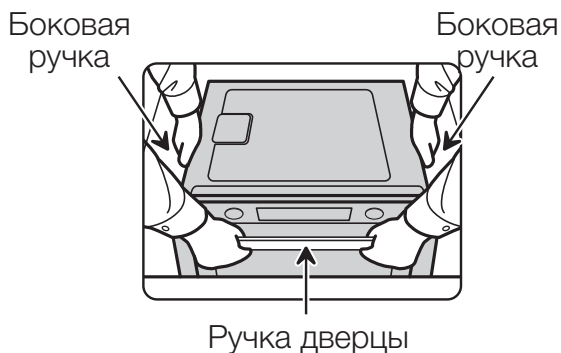
При контакте с печью кухонный шкаф должен быть устойчив к воздействию температуры до 100 °C.

Компания Samsung не несет ответственности за повреждение шкафов из-за воздействия тепла.

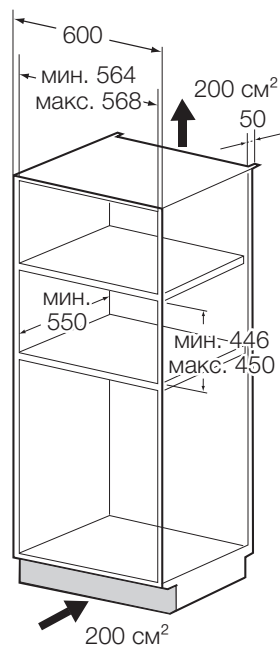
- Рис. 1 Частично вставьте печь в нишу. Протяните соединительный кабель к источнику питания.
- Рис. 2 Полностью вставьте печь в нишу.
- Рис. 3 Закрепите печь с помощью прилагаемых двух болтов (4 x 25 мм).
- Рис. 4 Подсоедините компактную комбинированную печь к электросети. Убедитесь, что устройство работает.



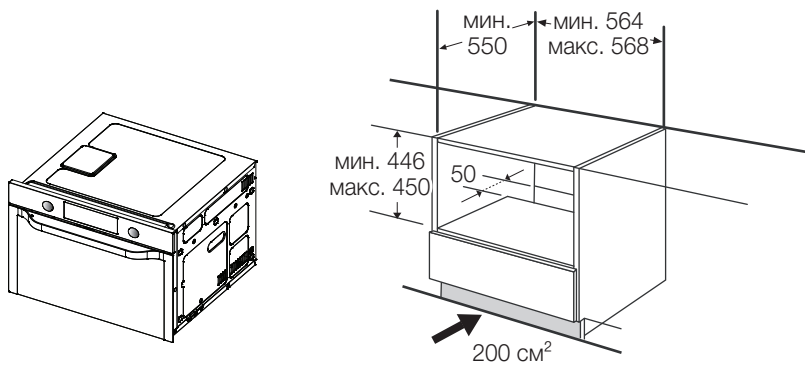
При распаковке изделия удерживайте его за две боковые ручки и ручку двери.



Размеры для монтажа



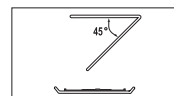
Размеры после монтажа



ЧИСТКА КОМБИНИРОВАННОЙ ПЕЧИ

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

- Внутренние и внешние поверхности
 - Дверца и уплотнители дверцы
 - Вращающийся поднос и роликовые подставки (Только для моделей с вращающимся подносом)
- ВСЕГДА** поддерживайте в чистоте уплотнители дверцы и плотно прикрывайте дверцу.
- Если не поддерживать чистоту печи, может произойти повреждение поверхности, что несет риск сокращения срока службы устройства, а также возникновения опасной ситуации.
1. Для очистки внешних поверхностей используйте мягкую ткань и теплую мыльную воду. Промывайте и вытирайте насухо.
 2. Удаляйте брызги и пятна с внутренних поверхностей печи с помощью мыльного раствора и ткани. Промывайте и вытирайте насухо.
 3. Чтобы размягчить затвердевшие частицы продуктов и устранить запахи, поставьте на вращающийся поднос печи чашку с разбавленным лимонным соком и нагревайте ее в течение десяти минут, включив печь на полную мощность.
 4. Тарелку можно мыть в посудомоечной машине по мере необходимости.
- НЕ** допускайте попадания воды в вентиляционные отверстия.
НИКОГДА не используйте абразивные материалы и химические растворители. При очистке уплотнителей дверцы следите, чтобы частицы продуктов:
- не накапливались на них;
 - не мешали правильно закрывать дверцу.
- Чистите** внутреннюю камеру после каждого пользования печью, используя раствор мягкого моющего средства, но сначала дайте стенкам внутренней камеры печи остыть, чтобы избежать ожога.
- При чистке верхней части внутренней камеры рекомендуется повернуть нагревательный элемент вниз под углом 45°, а затем почистить.
 (Только для моделей с поворотным нагревателем)



ХРАНЕНИЕ И РЕМОНТ КОМБИНИРОВАННОЙ ПЕЧИ

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


- Сломаны петли
- Износился уплотнитель
- Деформировался или погнулся корпус

Ремонт печи должен выполнять только квалифицированный специалист по обслуживанию печей.


 **НЕ** снимайте наружный корпус печи.


Если печь неисправна и требует ремонта, или если вы сомневаетесь в ее исправности, выполните следующие действия.








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


















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

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

 Данная комбинированная печь не предназначена для коммерческого использования.

 Лампочку не следует заменять самостоятельно из соображений безопасности. Свяжитесь с ближайшим официальным офисом обслуживания клиентов Samsung, чтобы договориться о замене лампочки квалифицированным инженером.

 ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ					
	Любые модификации и ремонт электроприбора должны выполняться только квалифицированными специалистами.	✓	✓	✓	✓
	Не нагревайте жидкости и другие продукты питания в герметично закрытых контейнерах в режиме СВЧ.	✓	✓	✓	✓
	В целях безопасности не следует чистить прибор струей воды или пара под высоким давлением.	✓	✓	✓	✓
	Не устанавливайте устройство рядом с источниками тепла, легковоспламеняющимися материалами, в помещениях с высоким уровнем влажности или пыли, в местах, где на него будет воздействовать прямой солнечный свет и вода, а также в зонах возможной утечки бытового газа и на неровной поверхности.	✓	✓	✓	✓
	Устройству требуется правильное заземление в соответствии с местными или государственными правилами.	✓	✓	✓	✓

	Регулярно протирайте сухой тряпкой вилку кабеля питания и точки контакта, чтобы удалить пыль и влагу.	✓	✓	✓	✓
	Не тяните, не сгибайте кабель питания и не ставьте на него тяжелые предметы.	✓	✓	✓	✓
	В случае утечки газа (пропана, сжиженного газа и пр.) немедленно проветрите помещение и не прикасайтесь к вилке кабеля питания.	✓	✓	✓	✓
	Не прикасайтесь к вилке кабеля питания мокрыми руками.	✓	✓	✓	✓
	Не отсоединяйте вилку кабеля питания, когда устройство включено.	✓	✓	✓	✓
	Не вставляйте в устройство пальцы и посторонние предметы. Если внутрь устройства попала вода или другое постороннее вещество, отключите вилку кабеля питания и обратитесь в ближайший сервисный центр.	✓	✓	✓	✓
	Устройство не должно подвергаться излишнему физическому воздействию и ударам.	✓	✓	✓	✓
	Не ставьте печь на хрупкие предметы, например на кухонную раковину или стеклянные вещи	✓	✓		
	Не используйте бензол, растворитель, спирт, пароочиститель или очиститель высокого давления для очистки устройства.	✓	✓	✓	✓
	Убедитесь, что напряжение, частота и сила тока в электрической сети соответствуют характеристикам устройства.	✓	✓		✓
	Убедитесь, что вилка кабеля питания надежно вставлена в сетевую розетку. Не используйте переходник с несколькими гнездами, удлинитель или электрический преобразователь.	✓	✓	✓	
	Не вешайте кабель питания на металлические предметы, не вставляйте кабель питания между предметами и не прокладываете его за печью.	✓	✓	✓	
	Не используйте поврежденную вилку или кабель питания, а также незакрепленную сетевую розетку. При повреждении вилки или кабеля обратитесь в ближайший сервисный центр.	✓	✓	✓	✓
	Не наносите воду непосредственно на печь.	✓	✓		
	Не ставьте никакие предметы на печь, внутрь и на дверцу печи.	✓	✓	✓	
	Не распыляйте летучие вещества, например инсектициды, на поверхность печи.	✓	✓		
	Не храните легковоспламеняющиеся материалы в печи. Будьте особенно внимательны при нагревании блюд и напитков, содержащих спирт, так как пары спирта могут вступить в контакт с нагретыми деталями печи.	✓		✓	✓
	Не позволяйте детям открывать или закрывать дверцу - они могут ушибиться или прищемить пальцы.	✓	✓	✓	✓

	<p>ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Нагревание в комбинированной печи емкостей с напитками может привести к замедленному бурному кипению, поэтому для предотвращения этой ситуации при обращении с такими емкостями необходимо принять меры предосторожности.</p> <p>Для предотвращения этой ситуации ВСЕГДА выдерживайте 20 секунд после того, как печь отключится, чтобы дать температуре возможность выровняться. Перемешивайте жидкость во время разогрева, если это необходимо, и ОБЯЗАТЕЛЬНО перемешивайте ее после разогрева.</p> <p>При ожоге выполните следующие действия по оказанию ПЕРВОЙ ПОМОЩИ.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Погрузите обожженное место в холодную воду по меньшей мере на 10 минут. • Наложите чистую сухую повязку. • Не наносите никаких кремов, масел или лосьонов. 	✓	✓	✓	✓
--	---	---	---	---	---

	ВНИМАНИЕ				
	Используйте только ту посуду, которая подходит для микроволновых печей. НЕ используйте металлические контейнеры, столовую посуду с золотой или серебряной отделкой, шампуры, вилки и т.д. Освободите звенья скрученного провода от бумажной или пластиковой упаковки. Причина: может образоваться электрическая дуга или искрение, что приведет к повреждению печи.	✓		✓	✓
	Не используйте комбинированную печь для сушки бумаги или одежды.	✓		✓	✓
	При разогревании небольшого количества пищи сократите время, чтобы предотвратить перегрев или порчу пищи.	✓		✓	✓
	Не допускайте попадания воды на кабель питания и вилку и держите кабель вдали от нагретых деталей и источников тепла.	✓	✓		
	Сырые яйца и целные яйца, сваренные вкрутую, нельзя разогревать в печи, поскольку они могут взорваться даже после завершения разогревания в печи. Также нельзя разогревать герметично закрытые бутылки, банки, контейнеры, орехи в скорлупе, помидоры и т.д.			✓	✓
	Не закрывайте вентиляционные отверстия тканью или бумагой. Эти материалы могут загореться при контакте с горячим воздухом, выходящим из печи. Печь может перегреться и автоматически отключиться. Ее можно будет включить, после того как она охладится.	✓		✓	
	Обязательно пользуйтесь кухонными перчатками при извлечении посуды из печи для предотвращения случайного ожога.			✓	
	Перемешивайте жидкость во время разогревания и после. Не открывайте дверцу в течение 20 секунд после того, как печь отключится, чтобы предотвратить бурное кипение.			✓	
	Во избежание ожогов горячим воздухом или паром при открытии дверцы следует находиться на расстоянии вытянутой руки от печи.			✓	
	Не включайте комбинированную печь если в нем ничего нет. Печь автоматически отключится на 30 минут в целях безопасности. При случайном включении печи рекомендуется поместить в нее стакан воды, чтобы поглотить СВЧ-волны.	✓			✓
	При установке печи обеспечьте необходимо расстояние до стен, которое указано в руководстве (см. «Установка компактной комбинированной печи»).	✓		✓	
	Соблюдайте осторожность при подключении других электроприборов к сетевым розеткам, расположенным рядом с печью.	✓	✓	✓	



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

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

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

Samsung будет взимать плату за замену аксессуара или устранение косметического дефекта в том случае, если такое повреждение устройства и/или утрата аксессуара возникли по вине покупателя.

Предметы, на которые распространяется вышеуказанное условие:

- (а) Дверца, ручка, внешняя панель или панель управления с заусенцами, царапинами или признаками физического повреждения.
 - (б) Сломанный или отсутствующий поднос, направляющая ролика, муфта или блок проводов.
- Используйте устройство только по назначению, как описано в данном руководстве. Приведенные предупреждения и важные инструкции по технике безопасности не являются исчерпывающими. При установке, обслуживании и эксплуатации устройства необходимо руководствоваться здравым смыслом, быть внимательным и осторожным.
 - Поскольку данное руководство предназначено для нескольких моделей, характеристики используемой комбинированной печи могут немного отличаться от описанных и некоторые предупреждения могут быть неприменимы. При возникновении вопросов обратитесь в ближайший сервисный центр или см. информацию на веб-сайте по адресу: www.samsung.com.
 - Эта комбинированная печь для разогревания пищи. И подходит только для домашнего использования. Во избежание ожогов и возгорания не нагревайте ткани и пакеты, наполненные зернами. Производитель не несет ответственности за ущерб, полученный в результате неправильного использования устройства.
 - Если не поддерживать чистоту печи, может произойти повреждение поверхности, что несет риск сокращения срока службы устройства, а также возникновения опасной ситуации.



ПРАВИЛЬНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ ИЗДЕЛИЯ (ИСПОЛЬЗОВАННОЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ И ЭЛЕКТРОННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ)

(Действительно для стран, использующих систему раздельного сбора отходов)

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

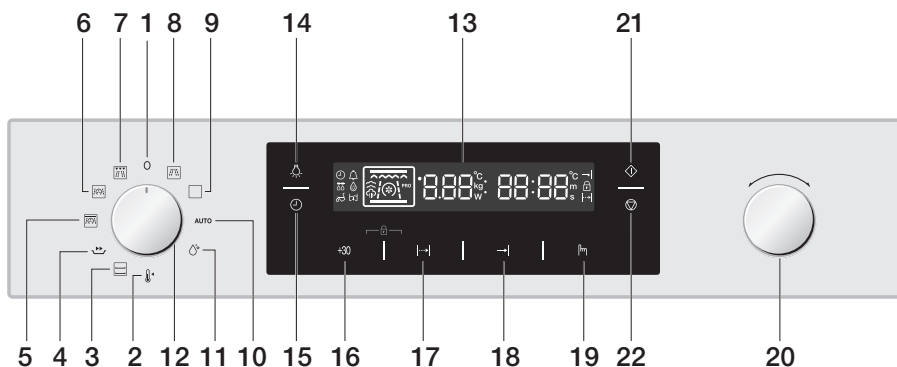
Сведения о месте и способе утилизации изделия в соответствии с нормами природоохранного законодательства можно получить у продавца или в соответствующей государственной организации.

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



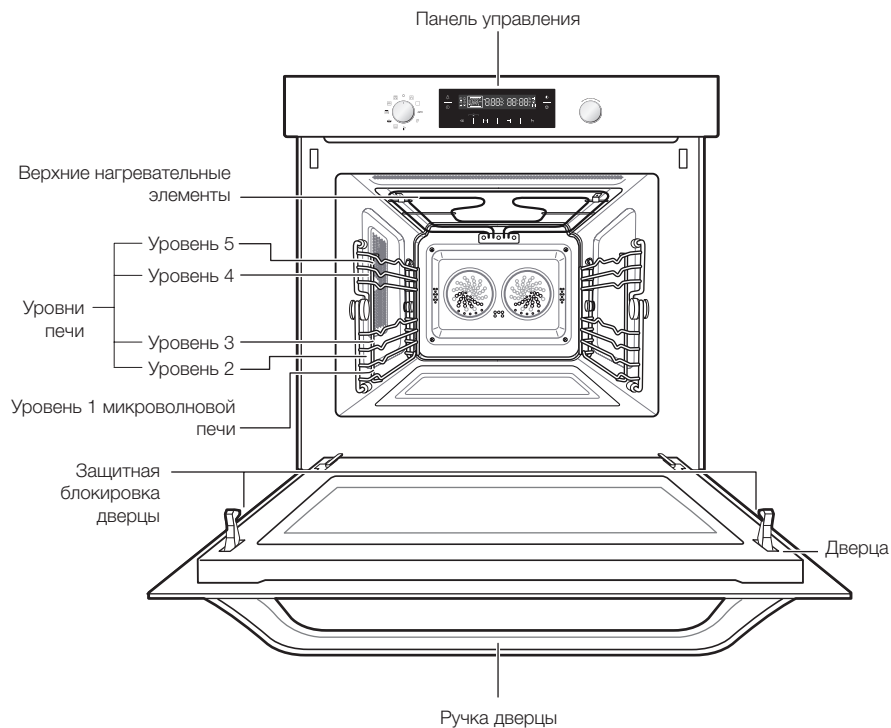
функции комбинированной печи

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



- | | |
|---------------------------------|---------------------------------------|
| 1. ВКЛ./ВЫКЛ. | 12. ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ РЕЖИМА |
| 2. СОХРАНЕНИЕ ТЕПЛА | 13. ДИСПЛЕЙ |
| 3. МНОГОУРОВНЕВОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ | 14. ЛАМПА |
| 4. БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ | 15. ЧАСЫ |
| 5. МИКРОВОЛНЫ + ПОДЖАРИВАНИЕ | 16. +30 с (быстрый старт) |
| 6. МИКРОВОЛНЫ + КОНВЕКЦИЯ | 17. ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ |
| 7. МИКРОВОЛНЫ + ГРИЛЬ | 18. ВРЕМЯ ОКОНЧАНИЯ |
| 8. МИКРОВОЛНЫ | 19. ВЫБОР |
| 9. РЕЖИМ ПЕЧИ | 20. МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ |
| 10. РЕЖИМ АВТОМАТИЧЕСКОГО МЕНЮ | 21. ПУСК |
| 11. ОЧИСТКА ПАРОМ | 22. СТОП/ОТМЕНА |

ПЕЧЬ

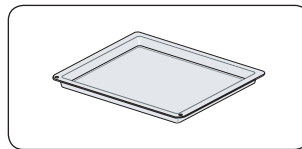


- Уровни пронумерованы снизу вверх.
- 4-й и 5-й уровни используются главным образом для приготовления на гриле.
- Уровень 1 в основном используется при работе в режиме микроволн с керамическим подносом.
- Чтобы определить оптимальный уровень для приготовления блюд, см. руководство по приготовлению пищи в настоящем руководстве.

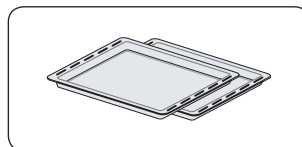
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Следующие принадлежности входят в комплект поставки компактной комбинированной печи.

1. Керамический противень.
(используется в режиме микроволн)



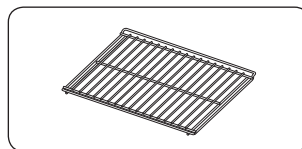
2. Противни.
(НЕ используйте в режиме микроволн.)




3. Решетка для гриля к керамическому подносу. (Требуется при работе в режимах быстрого меню и гриля.)



4. Полка для печи.
(Не используйте в режиме микроволн)



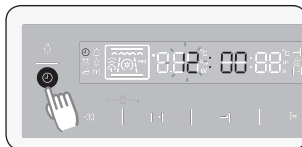
 Чтобы определить оптимальный уровень полки для приготовления блюд, см. руководство по приготовлению пищи в настоящем руководстве.

перед началом работы

При первом включении устройства начинает светиться дисплей. Через три секунды на дисплее начинают мигать символ часов и значение «12:00».

УСТАНОВКА ЧАСОВ

1. Нажмите **ЧАСЫ**. Начнет мигать значение «12».



2. Поворачивайте **МНОГФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ**, чтобы установить значение часов.



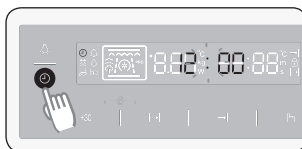
3. Снова нажмите **ЧАСЫ**. Начнет мигать значение «00».




4. Поворачивайте **МНОГФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ**, чтобы установить значение минут.



5. Снова нажмите **ЧАСЫ**. Часы будут установлены автоматически через 5 секунд.



-  Если после нажатия кнопки вы хотите изменить значение. Настраиваемый параметр начнет мигать. Настройку параметра можно изменить только пока он мигает. Если мигание прекратилось, нажмите кнопку, и он снова начнет мигать.

НАСТРОЙКА РЕЖИМА ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЯ

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

Режим ожидания

По умолчанию печь переходит в режим ожидания спустя 10 минут бездействия.

ЕСО (режим ЭКО)

1. Нажмите **ВРЕМЯ ОКОНЧАНИЯ** и удерживайте в течение 3 секунд. В режиме ЭКО дисплей выключается и использование печи невозможно.




2. Для отключения режима ЭКО откройте дверцу или нажмите любую кнопку. После этого дисплей снова включится. Печь готова к использованию.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КОМБИНИРОВАННОЙ ПЕЧИ





ТИПЫ НАГРЕВА

В следующей таблице представлены различные режимы нагрева и параметры, доступные для данной печи. Чтобы верно подобрать режим и параметры для рецепта, используйте руководство по приготовлению пищи ниже.

Режим СВЧ

	Для приготовления и размораживания продуктов используется энергия СВЧ. Она обеспечивает быстрое и эффективное приготовление без изменения цвета или формы продуктов. Уровень мощности и время приготовления для различных блюд устанавливаются вручную.
---	---

Режим печи

	Конвекция Еда прогревается горячим воздухом, подаваемым с задней стороны печи. Данный режим обеспечивает равномерный нагрев и идеально подходит для выпекания. Рекомендуемая температура: 180 °C
	Поджаривание (Конвекция + верхний нагрев) Благодаря совместному использованию горячего воздуха и верхнего нагревательного элемента этот режим идеально подходит для придания хрустящей корочки и подрумянивания. Особенно подходит для приготовления мяса. Рекомендуемая температура: 180 °C
	Конвекционный нагрев Тепло поступает от верхнего и нижнего нагревательных элементов. Этот режим предназначен для выпечки и жарки. Рекомендуемая температура: 200 °C
	Гриль Пища нагревается верхним нагревательным элементом. Рекомендуемая температура: 220 °C
	Вентилятор + Гриль Тепло, выделяемое верхними нагревательными элементами, распределяется вентилятором по всей камере печи. Этот режим можно использовать для приготовления мяса и рыбы на гриле. Рекомендуемая температура: 220 °C
	Пицца (Конвекция + Нижний нагревательный элемент) Благодаря совместному использованию горячего воздуха и нижнего нагревательного элемента пицца подрумянивается и ей придается хрустящая корочка. Рекомендуемая температура: 180 °C

	<p>Интенсивный режим (Верхний + нижний нагревательные элементы + конвекция) В этом режиме поочередно активируются все нагревательные элементы (верхние и нижние) и конвекционный вентилятор. Тепло равномерно распределяется по камере печи. Этот режим подходит для приготовления больших порций блюд, требующих больше тепла, например, блюд в панировке и пирогов. Рекомендуемая температура: 180 °C</p>
	<p>Предварительное обжаривание Этот режим включает цикл автоматического нагрева до температуры более 200 °C. Во время подрумянивания мяса работают верхний нагревательный элемент и конвекционный вентилятор. Затем продукт пропекается при более низкой температуре, установленной предварительно. В это время работают верхние и нижние нагревательные элементы. Этот режим подходит для приготовления жареного мяса, птицы или рыбы. Рекомендуемая температура: 100 °C</p>
	<p>Конвекция ЭКО В этом режиме используется оптимизированная система обогрева, позволяющая сэкономить электроэнергию во время приготовления пищи. Время приготовления пищи немного увеличится, но данный режим делает возможным даже приготовление выпечки без риска пригорания. Рекомендуемая температура: 180 °C Примечание. Режим нагрева Конвекция ЭКО используется для определения класса энергоэффективности согласно EN50304.</p>

Функции комби

	<p>Микроволны + гриль В данном режиме можно приготовить все виды уже готовой пищи, которую нужно разогреть и подрумянить (например, запеченные макаронные изделия), а также продукты, для которых требуется небольшое время приготовления, чтобы подрумянить их сверху. Этот режим также можно использовать для приготовления толстых порций пищи, которая становится вкуснее, если сверху образуется золотистая хрустящая корочка (например, кусочки курицы).</p>
	<p>Микроволны + конвекция Этот режим можно использовать для приготовления любого мяса и птицы, а также запеканок и блюд с тертым сыром, бисквитов и легких кексов с фруктами, пирожков и сдобы, жареных овощей, лепешек и хлеба.</p>
	<p>Микроволны + поджаривание Данная функция подходит для тонких небольших кусочков мяса, рыбы, птицы и овощей которые не обязательно переворачивать.</p>

Режим многоуровневого приготовления

	<p>Еда прогревается горячим воздухом, что делает возможным приготовление на двух уровнях.</p>
--	---

Режим сохранения тепла

	<p>Пища сохраняется теплой при помощи нижнего нагревательного элемента. (Не подогревайте пищу дольше 2 часов: теплые продукты портятся быстрее.) Температура: 70 °C</p>
--	---

Автоматические функции

AUTO	<p>Режим автоматического меню</p> <p>Для вашего удобства можно выбрать из 36 предварительно запрограммированных программ приготовления. Время и температура будут установлены автоматически. Вы просто выбираете программу и вес блюда, а затем запускаете процесс приготовления.</p>
	<p>Режим быстрого приготовления</p> <p>Для вашего удобства можно выбрать из 4 предварительно запрограммированных программ приготовления. Время и температура будут установлены автоматически. Вы просто выбираете программу и вес блюда, а затем запускаете процесс быстрого приготовления.</p>
	<p>Очистка паром</p> <p>Внутренняя поверхность печи увлажняется при помощи горячего пара, что облегчает очистку. Очистка паром занимает всего 15 минут.</p>

ПРИНЦИП РАБОТЫ В РЕЖИМЕ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

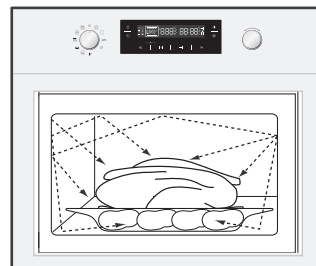
Микроволны представляют собой высокочастотные электромагнитные волны; высвобождающаяся энергия микроволн позволяет готовить или разогревать пищу без изменения ее формы и цвета.


Микроволновой печью можно пользоваться для:

- Режим СВЧ
- Функции комби

Принцип приготовления пищи

1. Микроволны, генерируемые магнетроном, равномерно распределяются благодаря системе смешивания и распределения. За счет этого пища готовится равномерно.
2. Микроволны проникают в продукт на глубину до 2,5 см. Затем тепловая обработка продолжается за счет распространения тепла внутри продукта.
3. Время приготовления может различаться в зависимости от используемой посуды и свойств продуктов:
 - количества и плотности продуктов;
 - содержания воды;
 - Начальная температура. (Замороженные продукты или свежие)



 Поскольку центральная часть приготавливаемого блюда готовится за счет рассеивания тепла, приготовление продолжается даже после извлечения блюда из печи.

Поэтому необходимо соблюдать время выдержки продуктов, указанное в рецептах блюд и в данной инструкции, чтобы обеспечить:

- равномерное приготовление продуктов до самого центра;
- одинаковую температуру по всему объему пищи.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РЕЖИМА МИКРОВОЛН

Микроволны представляют собой высокочастотные электромагнитные волны. Во время приготовления в режиме СВЧ микроволновая энергия проникает в пищу, притягиваясь и поглощаясь содержащимися в пище водой, жиром и сахаром. Микроволны заставляют молекулы пищи быстро колебаться. Быстрые колебания этих молекул создают трение, а генерируемое в результате трения тепло запускает процесс приготовления пищи.

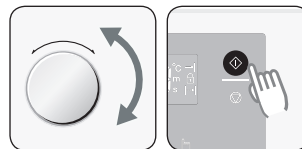
 На уровне 1 используйте керамический противень.

Настройка режима микроволн

1. Поверните **ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ РЕЖИМОВ** в положение СВЧ. На **дисплее** будут отображаться время и уровень мощности.



2. Поверните **МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ**, чтобы установить необходимое время приготовления. Если уровень мощности менять не требуется, нажмите **ПУСК**, чтобы начать приготовление.

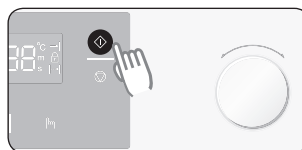


- Время приготовления: Максимум 90 минут.

3. Чтобы изменить уровень мощности, нажмите **ВЫБОР** и поверните **МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ** до нужного уровня. Чтобы определить необходимое время приготовления и уровень мощности, см. руководство по приготовлению пищи (стр. 25 - 29).



4. Нажмите кнопку **ПУСК** для начала приготовления.



Руководство по выбору уровней мощности режиме микроволновой печи

УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ	ПРОЦЕНТ (%)	ВЫХОДНАЯ МОЩНОСТЬ (Вт)	ПРИМЕЧАНИЕ
ВЫСОКИЙ	100	900	Нагрев жидкостей.
ВЫСОКИЙ НИЗКИЙ	83	750	Нагрев и приготовление пищи.
УМЕРЕННО ВЫСОКИЙ	67	600	Нагрев и приготовление пищи.
СРЕДНИЙ	50	450	Приготовление мяса и подогрев легкой пищи.
УМЕРЕННО НИЗКИЙ	33	300	
РАЗМОРОЗКА	20	180	Разморозка и непрерывное приготовление.
НИЗКИЙ	11	100	Разморозка легкой пищи.

Руководство по выбору посуды для использования в режиме микроволновой печи

Посуда, используемая в режиме СВЧ, должна пропускать микроволны и позволять им проникать в пищу. Металлы, такие как нержавеющая сталь, алюминий и медь, отражают волны СВЧ. Поэтому металлическую посуду использовать не следует. Разрешается использовать посуду с отметкой о безопасности для использования в микроволновой печи. Дополнительные сведения о подходящей посуде см. в следующем руководстве.

Кухонные принадлежности	Пригодность для использования в микроволновой печи	Примечания
Алюминиевая фольга	✓ x	Может использоваться в небольших количествах для защиты отдельных участков пищи от подгорания. Близкое расположение фольги к стенке печи или использование фольги в большом количестве может привести к образованию электрической дуги.
Фарфор и глиняные изделия	✓	Фарфор, керамику, глазурованную керамику и тонкостенный фарфор обычно можно использовать, если на них нет металлической отделки.
Одноразовые пластиковые корытца	✓	Такая посуда обычно используется для упаковки замороженных продуктов.
Упаковка продуктов быстрого приготовления	✓ x	Можно использовать для разогрева продуктов. При перегреве полистирол может плавиться. Риск возгорания.

Кухонные принадлежности	Пригодность для использования в микроволновой печи	Примечания
<ul style="list-style-type: none"> Переработанная из вторсырья бумага или металлическая отделка 	✘	Может стать причиной возникновения электрической дуги.
Стекло <ul style="list-style-type: none"> Посуда, предназначенная для разогрева с последующей подачей на стол Тонкостенная стеклянная посуда Стекло банки 	✓	Может использоваться при отсутствии металлической отделки.
Металл <ul style="list-style-type: none"> Блюда Пакеты для заморозки с проволоочной обвязкой 	✘	Может стать причиной возникновения электрической дуги или возгорания.
Бумага <ul style="list-style-type: none"> Тарелки, чашки, текстильные и бумажные салфетки Переработанная бумага 	✓	Для приготовления в течение короткого времени и разогрева. Для поглощения избыточной влаги.
Пластик <ul style="list-style-type: none"> Контейнеры Липкая пленка Пакеты для заморозки 	✓	В частности, жаропрочный термопластик. Некоторые другие виды пластика при высокой температуре могут деформироваться или обесцвечиваться. Не используйте меламиновый пластик.
Вошенная или жиронепроницаемая бумага	✓	Может использоваться для сохранения влаги и предупреждения разбрызгивания.



Образование дуги — это определение, обозначающее образование искр в микроволновой печи.

✓ : Рекомендовано

✓✘ : Использовать с осторожностью

✘ : Опасно

Руководство по приготовлению в режиме СВЧ

Общее руководство

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.

Использование крышки во время приготовления

Необходимо накрывать пищу во время приготовления, так как испаряющаяся вода превращается в пар, который влияет на процесс приготовления. Пищу можно накрывать разными способами: например, керамическим блюдом, пластмассовой крышкой или пластиковой пленкой, пригодной для использования в микроволновой печи.

Время выдержки

После приготовления необходимо дать пище постоять в течение рекомендуемого периода времени, чтобы позволить температуре выровняться.

Руководство по приготовлению замороженных овощей

Используйте подходящую миску из термостойкого стекла с крышкой. Готовьте, накрыв крышкой, в течение минимального времени, указанного в таблице.

Затем продолжайте приготовление до получения желаемого результата. Перемешайте два раза в процессе приготовления и один раз по окончании приготовления. По окончании приготовления добавьте соль, приправы или сливочное масло. Накрывайте на время выдержки.

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

Руководство по приготовлению свежих овощей

Используйте подходящую миску из термостойкого стекла с крышкой. Добавьте 30 - 45 мл холодной воды (2 - 3 ст.л.) на каждые 250 г, если не рекомендовано другое количество воды (см. таблицу). Готовьте в закрытом виде минимальное количество времени (см. таблицу). Продолжите готовить, чтобы получить предпочтительный результат. Перемешайте один раз в процессе приготовления и один раз по окончании приготовления. По окончании приготовления добавьте соль, приправы или сливочное масло. Накрывайте на время выдержки (3 минуты).

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



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

Блюдо	Порция (г)	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Брокколи	250 500	4-5 5-6	3	Подготовьте соцветия примерно одинакового размера. Разместите соцветиями к центру блюда.
Брюссельская капуста	250	5-6	3	Добавьте 60-75 мл (5-6 ст. л.) воды.
Морковь	250	5-6	3	Нарежьте морковь ломтиками одинакового размера.
Цветная капуста	250 500	5-6 7-8	3	Подготовьте соцветия примерно одинакового размера. Разрежьте большие соцветия пополам. Разместите соцветиями к центру блюда.
Кабачки	250	3-4	3	Нарежьте кабачки ломтиками. Добавьте 30 мл (2 ст. л.) воды или кусочек сливочного масла. Готовьте до мягкости.
Баклажаны	250	3-4	3	Нарежьте баклажаны мелкими ломтиками и сбрызните 1 столовой ложкой лимонного сока.
Лук-порей	250	3-4	3	Нарежьте лук-порей толстыми ломтиками.
Грибы	125 250	1-2 2-3	3	Подготовьте мелкие целые или нарезанные ломтиками грибы. Не добавляйте воду. Сбрызните лимонным соком. Посыпьте солью и перцем. Слейте жидкость перед подачей на стол.

Блюдо	Порция (г)	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Лук	250	4-5	3	Разрежьте лук на ломтики или пополам. Добавьте ровно 15 мл (1 ст. л.) воды.
Перец	250	4-5	3	Нарежьте перец мелкими ломтиками.
Картофель	250 500	4-5 7-8	3	Взвесьте очищенный картофель и разрежьте его на половинки или четвертинки примерно одинакового размера.
Брюква	250	5-6	3	Нарежьте брюкву мелкими кубиками.

Руководство по приготовлению риса и макаронных изделий

Рис:

Используйте большую миску из термостойкого стекла с крышкой. (Примите во внимание, что в процессе приготовления рис увеличивается в объеме в два раза.) Готовьте с закрытой крышкой. После истечения времени приготовления перемешайте, прежде чем оставить постоять. Добавьте соль или травы и масло. По истечении времени приготовления может оказаться, что рис впитал не всю воду.

Макаронные изделия:

Используйте большую миску из стекла пирекс. Добавьте кипящую воду, щепотку соли и хорошо перемешайте. Готовьте, не накрывая крышкой. Время от времени помешивайте во время, и после приготовления. Накройте крышкой на время выдержки и тщательно слейте воду перед подачей на стол.

Блюдо	Порция (г)	Мощность (Вт)	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Белый рис (пропаренный)	250 375	900	17-18 18-20	5	Добавьте 500 мл холодной воды. Добавьте 750 мл холодной воды.
Коричневый рис (пропаренный)	250 375	900	20-22 22-24	5	Добавьте 500 мл холодной воды. Добавьте 750 мл холодной воды.
Смесь риса (рис + дикий рис)	250	900	17-19	5	Добавьте 500 мл холодной воды.
Смешанная каша (рис + злаки)	250	900	18-20	5	Добавьте 400 мл холодной воды.
Макаронные изделия (паста)	250	900	10-11	5	Добавьте 1000 мл горячей воды.

Разогрев

В данной комбинированной печи можно разогреть пищу существенно быстрее, чем в обычной духовке.

Размещение пищи и использование крышки

Старайтесь не разогревать крупные блюда, например куски мяса, поскольку зачастую они нагреваются неравномерно: передерживаются и становятся слишком сухими по краям. При разогревании небольших кусков будет достигнут лучший результат. Чтобы пища не стала слишком сухой, во время подогрева накрывайте ее крышкой.

Уровни мощности

Для подогрева продуктов можно использовать различные уровни мощности.

Для большого количества легкой пищи или пищи, подогреваемой довольно быстро, например сладкие пирожки, рекомендуется использовать низкий уровень мощности.

Перемешивание

Для получения наилучших результатов хорошо перемешивайте пищу или переворачивайте ее во время разогревания. Если возможно, вновь перемешайте ее перед подачей на стол. Перемешивание необходимо при нагреве жидкостей.

Время разогрева и выдержки

При первом разогревании продукта запишите, сколько времени понадобилось для этого, и используйте это значение в будущем. Избегайте перегрева. Если вы не уверены, рекомендуется установить меньшее время приготовления. При необходимости время нагрева можно будет увеличить. Обязательно проверяйте, полностью ли прогрелась пища. После разогревания дайте блюду некоторое время постоять. За это время температура выровняется. Рекомендуемое время выдержки после разогревания составляет 2-4 минуты.

Разогрев жидкостей

Будьте особенно осторожны при разогреве жидкостей. Чтобы предотвратить вскипание жидкостей и ошпаривание, кладите в стакан с напитком ложку или стеклянную палочку. Перемешивайте жидкость во время разогрева и обязательно перемешивайте ее после разогрева. Всегда давайте жидкости постоять по крайней мере 20 секунд после выключения печи, чтобы дать температуре выровняться.

Разогрев детского питания

Детское питание

Будьте особенно осторожны при разогреве детского питания. Поместите продукты в глубокую керамическую тарелку. Накройте гластмассовой крышкой. Хорошо перемешайте после разогрева. Выдержите 2-3 минуты перед кормлением. Снова перемешайте и проверьте температуру. Рекомендуемая температура должна составлять от 30 до 40 °С.

Детское молоко

Налейте молоко в стерилизованную стеклянную бутылочку. Разогревайте, не накрывая крышкой. Никогда не разогревайте молоко с надетой на бутылочку соской, так как бутылочка может взорваться в случае перегрева. Тщательно встряхните перед периодом выдержки и снова по окончании времени выдержки. Всегда тщательно проверяйте температуру детского молока или питания перед кормлением. Рекомендуемая температура должна составлять 37 °С.

Разогрев детского питания и молока

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

Блюдо	Порция	Мощность	Время	Время выдержки (мин.)	Инструкция
Детское питание (овощи + мясо)	190 г	600 Вт	30-40 с	2-3	Выложите в глубокую керамическую тарелку. Готовьте с закрытой крышкой. Перемешайте после разогрева. Дайте постоять 2-3 минуты. Перед кормлением ребенка хорошо перемешайте и тщательно проверьте температуру пищи.
Детская каша (крупя + молоко + фрукты)	190 г	600 Вт	20-30 с	2-3	Выложите в глубокую керамическую тарелку. Готовьте с закрытой крышкой. Перемешайте после разогрева. Дайте постоять 2-3 минуты. Перед кормлением ребенка хорошо перемешайте и тщательно проверьте температуру пищи.
Детское молоко	100 мл 200 мл	300 Вт	30-40 с От 50 с до 1 мин.	2-3	Хорошо встряхните или перемешайте и налейте в стерилизованную стеклянную бутылочку. Поставьте бутылочку в центр керамического противня. Готовьте, не накрывая крышкой. 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.

Блюдо	Порция	Мощность	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкция
Напитки	250 мл (1 стакан) 500 мл (2 чашки)	900 Вт	1½-2 2-3	1-2	Налейте в керамическую чашку и разогревайте в открытом виде. Поставьте чашку в центр керамического противня. Тщательно перемешайте перед тем, как дать постоять и после выдержки.
Суп (охлажденный)	250 г	900 Вт	3-4	2-3	Налейте суп в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Хорошо перемешайте после разогрева. Еще раз перемешайте перед подачей на стол.
Рагу (охлажденное)	350 г	600 Вт	5-6	2-3	Положите рагу в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Хорошо перемешайте после разогрева. Еще раз перемешайте перед подачей на стол.
Макаронные изделия с соусом (охлажденные)	350 г	600 Вт	5-6	2-3	Налейте суп в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Хорошо перемешайте после разогрева. Еще раз перемешайте перед подачей на стол.
Готовое блюдо (охлажденное)	350 г 450 г	600 Вт	5-6 6-7	3	Положите блюдо из 2-3 охлажденных компонентов на керамическую тарелку. Накройте пленкой для микроволновых печей.

Разморозка

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

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

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

Если наружная поверхность птицы начнет нагреваться, нажмите **СТОП / ОТМЕНА** и дайте птице постоять 20 минут перед тем, как продолжить размораживание. Чтобы полностью завершить размораживание, дайте рыбе, мясу и птице постоять. Время выдержки для полного размораживания будет различным в зависимости от количества размораживаемых продуктов. См. таблицу на следующей странице.

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

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

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

Поместите пищу на керамический поднос и установите его на уровне 1.

Блюдо	Порция	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
МЯСО				
Говяжий фарш	250 г 500 г	6-7 8-12	15-30	Выложите мясо на керамическое блюдо. Оберните тонкие края алюминиевой фольгой. Переверните по окончании половины времени размораживания.
Свинные бифштексы	250 г	7-8		
ПТИЦА				
Кусочки курицы	500 г (2 шт.)	12-14	15-60	Сначала положите куски курицы кожей вниз, а целую курицу грудкой вниз на керамическое блюдо. Оберните алюминиевой фольгой тонкие части, такие, как крылышки и кончики ножек. Переверните по окончании половины времени размораживания.
Целая курица	1200 г	28-32		
РЫБА				
Рыбное филе	200 г	6-7	10-25	Положите замороженную рыбу в середину керамического блюда. Расположите тонкие части под толстыми. Оберните узкие части 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 фрукты на плоском круглом стеклянном блюде (большого диаметра).
ХЛЕБ				
Булочки (каждая примерно 50 г)	2 шт.	1-1½	5-20	Разложите булочки по кругу, а хлеб — горизонтально на бумажное кухонное полотенце на керамическом блюде. Переверните по окончании половины времени размораживания.
	4 шт.	2½-3		
Тосты/сэндвичи	250 г	4-4½		
	500 г	7-9		

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РЕЖИМА ПЕЧИ

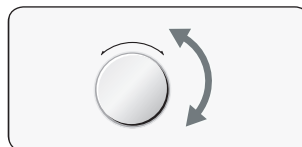
Для данного режима доступно 9 параметров. Для выбора соответствующего параметра см. руководство по приготовлению пиццы на стр. 36 - 44.

Настройка режима печи

1. Поверните **ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ РЕЖИМОВ** в положение **режима печи**.



2. Поверните регулятор **МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ** в положение необходимого режима печи. Будут отображены режим печи и рекомендуемая температура.



(По умолчанию : Режим конвекции)

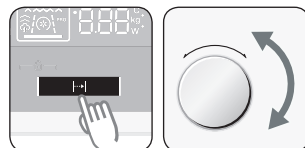
	Конвекция	
	Поджаривание (Конвекция + верхний нагрев)	
	Конвекционный нагрев	
	Гриль	
	Вентилятор + Гриль	
	Пицца (Конвекция + Нижний нагревательный элемент)	
	Интенсивный режим (Верхний + нижний нагревательные элементы + конвекция)	
	Предварительное обжаривание	
	Конвекция ЭКО	

3. Чтобы изменить температуру, нажмите **ВЫБОР**, поверните **МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ** и установите необходимую температуру.

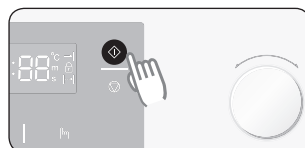



4. Чтобы установить время приготовления, нажмите **ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**, поверните **МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ** и установите необходимое время приготовления.

- Время приготовления:
Максимум 10 часов.



5. Нажмите кнопку **ПУСК**.



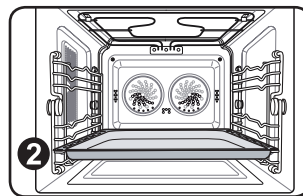
-  1) Во время приготовления доступно изменение настроек **ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ** и **ТЕМПЕРАТУРА**.
- 2) В настройках **режима печи** конвекционный нагревательный элемент, нагревательный элемент гриля и нижний нагревательный элемент включаются и выключаются, чтобы регулировать температуру.

Настройка конвекции

Еда прогревается воздухом, подаваемым от заднего нагревательного элемента двумя вентиляторами. Данный режим обеспечивает равномерный нагрев и идеально подходит для выпекания.

Поместите противни на уровень **2** или **3**.

* Температура: 40-250 °C




* Убедитесь, что стеклянные формы для выпекания устойчивы к температурам 40-250 °C.

Руководство по приготовлению пищи

В качестве инструкций для выпекания используйте приведенные в данной таблице значения температуры и времени.

Рекомендуется предварительно прогреть печь в режиме конвекции.

Продукт	Уровень	Температура (°C)	Время (ч)	Принадлежности
Ореховый пирог в квадратной форме	2	160-170	1:00-1:10	Полка для печи
Форма для лимонного торта в форме кольца или чаши	2	150-160	0:50-1:00	Полка для печи
Бисквитный торт	2	150-160	0:25-0:35	Полка для печи
Фруктовый открытый пирог	2	150-170	0:25-0:35	Полка для печи
Фруктовый пирог с мелкой крошкой (из дрожжевого теста)	3	150-170	0:30-0:40	Противень
Круассаны	2	170-180	0:10-0:15	Противень
Булочки	2	180-190	0:10-0:15	Противень
Печенье	3	160-180	0:10-0:20	Противень
Чипсы, приготовленные в печи	3	200-220	0:15-0:20	Противень

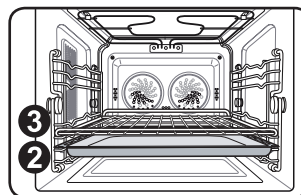
 Рекомендуется предварительный разогрев. При открытии дверцы в процессе приготовления работа печи приостановится. Для повторного запуска печи закройте дверцу и нажмите **ПУСК**.

Поджаривание (Конвекция + верхний нагрев)

Благодаря совместному использованию горячего воздуха и верхнего нагревательного элемента этот режим идеально подходит для придания хрустящей корочки и подрумянивания. Данный параметр особенно подходит для приготовления мяса.

Во время приготовления мяса поместите полку на уровне **3** и установите противень на уровень **2** для сбора капель.

* Температура: 40-250 °C



* Убедитесь, что стеклянные формы для выпекания устойчивы к температурам 40-250 °C.


Руководство по приготовлению пищи

В качестве инструкций для жарки используйте приведенные в данной таблице значения температуры и времени.

Рекомендуется предварительно прогреть печь в режиме поджаривания (верхний нагрев + конвекция).

Поместите мясо на полку, соблюдая приведенные в таблице рекомендации по выбору уровня полки и используя противень в качестве поддона для масла на уровне 2.

Продукт	Уровень	Температура (°C)	Время (ч)	Принадлежности
Жаркое из говядины / в среднем 1 кг	3 + 2	170-190	1:00-1:30	Полка для печи + противень
Свиная лопатка / рулет 1 кг	3 + 2	180-200	1:30-2:00	Полка для печи + противень
Жаркое из ягненка / баранья нога 0,8 кг	3 + 2	190-210	0:50-1:20	Полка для печи + противень
Целая курица 1,2 кг	3 + 2	200-220	0:50-1:10	Полка для печи + противень
Целая форель 2 шт. / 0,5 кг	3 + 2	180-200	0:30-0:40	Полка для печи + противень
Утиная грудка 0,3 кг	3 + 2	180-200	0:25-0:35	Полка для печи + противень

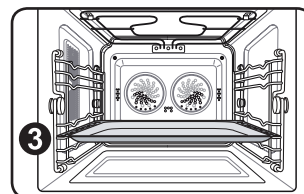
 Рекомендуется предварительный разогрев. При открытии дверцы в процессе приготовления работа печи приостановится. Для повторного запуска печи закройте дверцу и нажмите **ПУСК**.

Традиционный нагрев

Тепло поступает от верхнего и нижнего нагревательных элементов. Этот режим предназначен для традиционной выпечки и жарки.

Противень или полка для печи обычно расположены на уровне **2** или **3**.

* Температура: 40-250 °C




* Убедитесь, что стеклянные формы для выпекания устойчивы к температурам 40-250 °C.

Руководство по приготовлению пищи

В качестве инструкций для выпекания используйте приведенные в данной таблице значения температуры и времени.

Рекомендуется предварительно прогреть печь в режиме конвекционного нагрева.

Продукт	Уровень	Температура (°C)	Время (ч)	Принадлежности
Лазанья	3	200-220	0:20-0:25	Полка для печи
Запеченные овощи	3	180-200	0:20-0:30	Полка для печи
Картофель с сыром	3	180-200	0:40-1:00	Полка для печи
Замороженные багеты для пиццы	3	160-180	0:10-0:15	Противень
Торт "Мраморный"	2	160-180	0:50-1:10	Полка для печи
Мясной хлеб	2	150-170	0:50-1:00	Полка для печи
Маффины	2	180-200	0:20-0:30	Полка для печи
Печенье	3	180-200	0:10-0:20	Противень

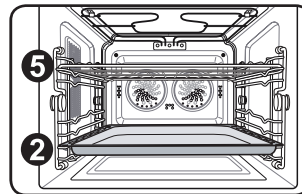
 Рекомендуется предварительный разогрев. При открытии дверцы в процессе приготовления работа печи приостановится. Для повторного запуска печи закройте дверцу и нажмите ПУСК.

Гриль

Пища нагревается верхним нагревательным элементом.

Для приготовления на гриле полку для печи обычно помещают на уровень **5**. Полку для печи с противнем — на уровень **5** и **2**.

* Температура: 150-250 °С




* Убедитесь, что стеклянные формы для выпекания устойчивы к температурам 40-250 °С.

Руководство по приготовлению пищи

В качестве инструкций для гриля используйте приведенные в данной таблице значения температуры и времени.

Установите температуру для гриля 220 °С, прогрейте в течение 5 минут.

Продукт	Уровень	1-я сторона, время (ч)	2-я сторона, время (ч)	Принадлежности
Шампуры для жаркого	5 + 2	0:08-0:10	0:06-0:08	Полка для печи + противень
Свинные отбивные	5 + 2	0:07-0:09	0:05-0:07	Полка для печи + противень
Сосиски	5 + 2	0:06-0:08	0:06-0:08	Полка для печи
Куски курицы	5 + 2	0:20-0:25	0:15-0:20	Полка для печи + противень
Стейки из семги	5 + 2	0:08-0:12	0:06-0:10	Полка для печи + противень
Нарезанные овощи	5	0:15-0:20	-	Противень
Тост	5	0:02-0:03	0:01-0:02	Полка для печи
Сырные тосты	5	0:03-0:05	-	Полка для печи

 Рекомендуется предварительный разогрев. При открытии дверцы в процессе приготовления работа печи приостановится.

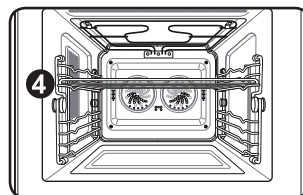
Для повторного запуска печи закройте дверцу и нажмите **ПУСК**.

Гриль с вентилятором

Тепло, выделяемое верхним нагревательным элементом, распределяется вентилятором по всей камере печи. Этот режим можно использовать для приготовления мяса, рыбы, птицы и овощей на гриле. Продукты не обязательно переворачивать для получения хрустящей корочки.

При приготовлении на гриле противень или полка для печи обычно располагаются на уровне **4**.

* Температура: 40-250 °C




* Убедитесь, что стеклянные формы для выпекания устойчивы к температурам 40-250 °C.

Руководство по приготовлению пищи

В качестве инструкций для гриля используйте приведенные в данной таблице значения температуры и времени.

Установите температуру для гриля 220 °C, прогрейте в течение 5 минут.

Продукт	Уровень	Время (ч)	Принадлежности
Сосиски	4	0:08-0:10	Полка для печи
Дольки картофеля	4	0:20-0:25	Полка для печи
Замороженные чипсы для приготовления в печи	4	0:15-0:20	Противень
Замороженные крокеты	4	0:20-0:25	Противень
Замороженные наггетсы	4	0:15-0:20	Противень
Стейки из лосося	4 + 2	0:15-0:20	Полка для печи + противень
Рыбное филе	4 + 2	0:12-0:17	Полка для печи + противень
Целая рыба	4 + 2	0:15-0:20	Полка для печи + противень
Куски курицы	4 + 2	0:30-0:40	Полка для печи + противень

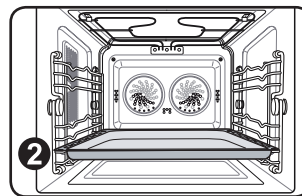
 Рекомендуется предварительный разогрев. При открытии дверцы в процессе приготовления работа печи приостановится.
Для повторного запуска печи закройте дверцу и нажмите **ПУСК**.

Пицца (Конвекция + Нижний нагревательный элемент)

Для нагрева продуктов совместно используются горячий воздух и нижний нагревательный элемент. Данный режим используется для придания хрустящей корочки и подрумянивания.

Противень или полка для печи часто расположены на уровне **2**.

* Температура: 40-250 °C




* Убедитесь, что стеклянные формы для выпекания устойчивы к температурам 40-250 °C.

Руководство по приготовлению пиццы

В качестве инструкций для выпекания используйте приведенные в данной таблице значения температуры и времени.

Рекомендуется предварительно прогреть печь в режиме приготовления пиццы (конвекция + нижний нагревательный элемент).

Продукт	Уровень	Температура (°C)	Время (ч)	Принадлежности
Домашняя пицца	2	180-200	0:20-0:30	Противень
Охлажденный подготовленный для выпекания пирог	2	180-200	0:10-0:15	Полка для печи
Замороженная пицца из самоподнимающейся муки	2	180-200	0:15-0:20	Противень
Замороженная пицца	2	180-200	0:15-0:25	Полка для печи
Охлажденная пицца	2	180-200	0:08-0:15	Противень
Яблочный пирог	2	160-180	1:10-1:20	Полка для печи
Слойки с яблочной начинкой	2	180-200	0:10-0:15	Противень

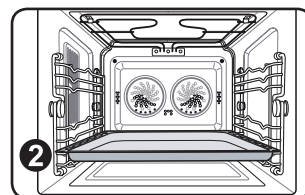
 Рекомендуется предварительный разогрев. При открытии дверцы в процессе приготовления работа печи приостановится. Для повторного запуска печи закройте дверцу и нажмите **ПУСК**.

Интенсивный режим (Верхний + нижний нагревательные элементы + конвекция)

В этом режиме поочередно активируются все нагревательные элементы (верхние и нижние) и конвекционный вентилятор. Тепло равномерно распределяется по камере печи. Этот режим подходит для приготовления больших порций блюд, требующих больше тепла, например, блюд в панировке и пирогов.

Противень или полка для печи часто расположены на уровне **2**.

* Температура: 40-250 °C




* Убедитесь, что стеклянные формы для выпекания устойчивы к температурам 40-250 °C.

Руководство по приготовлению пиццы

В качестве инструкций для выпекания используйте приведенные в данной таблице значения температуры и времени.

Рекомендуется предварительно прогреть печь в интенсивном режиме (верхний и нижний нагревательные элементы + конвекция).

Продукт	Уровень	Температура (°C)	Время (ч)	Принадлежности
Лазанья, 2 кг	2	180-200	0:20-0:30	Полка для печи
Запеканка с овощами 2 кг	2	160-180	0:40-0:60	Полка для печи
Картофельная запеканка, 2 кг	2	160-180	1:00-1:30	Полка для печи
Жаркое из говядины / в среднем 2 кг	3 + 2	160-180	1:00-1:30	Полка для печи + противень
Целая утка, 2 кг	3 + 2	180-200	1:00-1:30	Полка для печи + противень
2 целых курицы по 1,2 кг	3 + 2	200-220	1:00-1:30	Полка для печи + противень

 Рекомендуется предварительный разогрев. При открытии дверцы в процессе приготовления работа печи приостановится. Для повторного запуска печи закройте дверцу и нажмите **ПУСК**. Переворачивать не обязательно, но результат будет лучше, если в середине приготовления продукты перевернуть.

Предварительное обжаривание

Этот режим включает цикл автоматического нагрева до температуры более 200 °С.

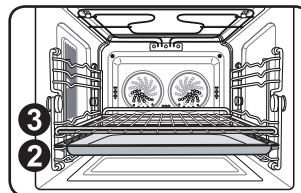
Во время подрумянивания мяса работают верхний нагревательный элемент и конвекционный вентилятор. Затем продукт пропекается при более низкой температуре, установленной предварительно.

В это время работают верхние и нижние нагревательные элементы.

Этот режим подходит для приготовления жареного мяса, птицы или рыбы.

Противень или полка для печи часто расположены на уровне ③ либо ②.

* Температура: 40-150 °С



* Убедитесь, что стеклянные формы для выпекания устойчивы к температурам 40-250 °С.

Руководство по приготовлению пищи

В качестве инструкций для выпекания используйте приведенные в данной таблице значения температуры и времени.

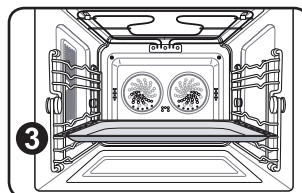
Продукт	Уровень	Температура (°С)	Время (ч)	Принадлежности
Ростбиф	3 + 2	60-80	3:30-4:30	Полка для печи + противень
Жаркое из свинины	3 + 2	70-90	3:30-4:00	Полка для печи + противень
Утиная грудка	3 + 2	60-80	1:30-2:00	Полка для печи + противень
Говяжье филе	3 + 2	70-90	1:30-2:00	Полка для печи + противень
Свиное филе	3 + 2	70-90	1:30-2:00	Полка для печи + противень

ЭКО-конвекция

В этом режиме используется оптимизированная система обогрева, позволяющая сэкономить электроэнергию во время приготовления пищи. Время приготовления пищи немного увеличится, но данный режим делает возможным даже приготовление выпечки.

Противень или полка для печи часто расположены на уровне **3**.

* Температура: 40-250 °C




* Убедитесь, что стеклянные формы для выпекания устойчивы к температурам 40-250 °C.

Руководство по приготовлению пищи

В качестве инструкций для выпекания используйте приведенные в данной таблице значения температуры и времени.

Рекомендуется предварительно прогреть печь в режиме ЭКО-конвекции.

Продукт	Уровень	Температура (°C)	Время (ч)	Принадлежности
Бисквитный торт	2	150-160	0:30-0:40	Полка для печи
Небольшой пирог	3	150-170	0:20-0:30	Противень
Маффины	3	160-180	0:30-0:40	Полка для печи
Жаркое из говядины / в среднем 1 кг	3 + 2	170-190	1:00-1:30	Полка для печи + противень
Картофель с сыром	3	160-180	1:00-1:30	Полка для печи

 Рекомендуется предварительный разогрев. При открытии дверцы в процессе приготовления работа печи приостановится. Для повторного запуска печи закройте дверцу и нажмите **ПУСК**.

Советы по экономии энергии

- Если время приготовления составляет более 30 минут, в целях экономии энергии можно выключить печь за 5-10 минут до окончания времени приготовления. Процесс приготовления завершится за счет остаточного тепла.
- Во время приготовления открывайте дверцу как можно реже, чтобы сохранить температуру внутри печи, сэкономить время и электроэнергию.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МНОГОУРОВНЕВОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Этот режим используется для одновременного приготовления пищи на двух уровнях. В этом режиме приготовление пищи осуществляется за счет циркуляции горячего воздуха. Это позволяет использовать весь объем печи. Например, вы можете выпекать два противня печенья.

Время приготовления по сравнению с одноуровневым увеличится, но вы сможете приготовить вдвое больший объем блюда.

Многоуровневое приготовление

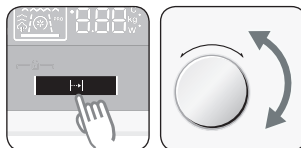
1. Поверните **ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ РЕЖИМА** в положение **МНОГОУРОВНЕВОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ**.



2. Чтобы изменить температуру, нажмите **ВЫБОР**, поверните **МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ** и установите **необходимую температуру**.

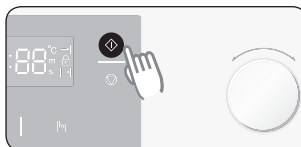


3. Чтобы установить время приготовления, нажмите **ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**, поверните **МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ** и установите **необходимое время приготовления**.



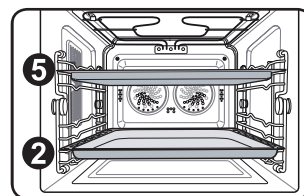
- Время приготовления:
Максимум 10 часов.

4. Нажмите кнопку **ПУСК**.



При многоуровневом приготовлении используются два противня, либо один противень и одна полка для печи, которые помещаются на уровни **2** и **5**.

* Температура: 40-250 °C




* Убедитесь, что стеклянные формы для выпекания устойчивы к температурам 40-250 °C.

Руководство по приготовлению пищи

Устанавливайте сочетание мощности, температуры и времени согласно этой таблице.

Рекомендуется предварительно прогреть печь в режиме многоуровневого приготовления.

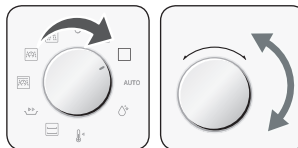
Продукт	Уровень	Температура (°C)	Время (ч)	Принадлежности
Пирожки	2 + 5	150-160	0:20-0:30	2 противня
Маленькие пирожки	2 + 5	160-180	0:20-0:30	2 противня
Круассаны	2 + 5	160-180	0:20-0:30	2 противня
Слойки	2 + 5	180-200	0:30-0:40	2 противня
Печенье	2 + 5	170-190	0:15-0:20	2 противня
Лазанья	2 + 5	160-180	0:30-0:40	Полка для печи + противень
Замороженные чипсы для приготовления в печи	2 + 5	180-200	0:30-0:50	2 противня
Замороженные наггетсы	2 + 5	180-200	0:20-0:30	2 противня
Замороженная пицца	2 + 5	200-220	0:20-0:30	Полка для печи + противень

 Рекомендуется предварительный разогрев. При открытии дверцы в процессе приготовления работа печи приостановится. Для повторного запуска печи закройте дверцу и нажмите **ПУСК**.

УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Выбрав функцию, можно задать время приготовления. По завершении заданного времени происходит отключение нагревательных элементов.

1. Выберите необходимый режим и функции (при необходимости так же задайте температуру).

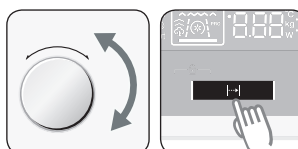


2. Нажмите **ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЦЦЫ**.

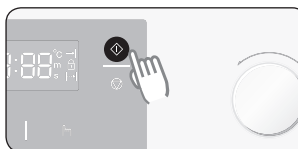


3. Поверните **МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ**, чтобы установить необходимое время приготовления.

- Чтобы завершить настройку времени приготовления, нажмите **ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**.
- Время приготовления: Максимум 10:00



4. Нажмите кнопку **ПУСК**. Печь незамедлительно включится.

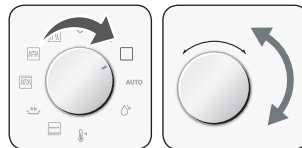


- 1) Чтобы изменить настройки таймера, выполните действия, описанные выше в том же порядке.
- 2) По истечении времени приготовления раздастся звуковой сигнал и печь автоматически выключится.
- 3) Чтобы сбросить настройки таймера, нажмите **ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ** и с помощью **МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНОГО ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЯ** установите время на ноль.

УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ ЗАВЕРШЕНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Выбрав функцию, можно задать время окончания приготовления. По завершении заданного времени происходит отключение нагревательных элементов.

1. Выберите необходимый режим и функции (при необходимости так же задайте температуру).



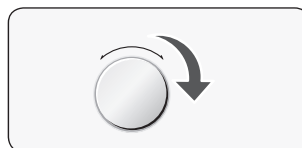
2. Нажмите **ВРЕМЯ ЗАВЕРШЕНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**. Текущее время будет мигать на **ДИСПЛЕЕ**.

Пример. Текущее время — 13:00.
Будет мигать значение текущего времени "13:00".



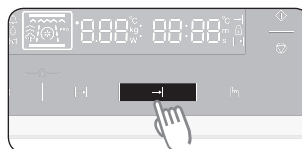
3. Поверните **МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ**, чтобы установить необходимое значение часов и минут (14:00).

Пример. Необходимое время — 14:00.

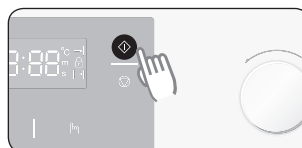


4. Нажмите **ВРЕМЯ ЗАВЕРШЕНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ** еще раз.

Пример. Текущее время 13:00.
Необходимое время завершения приготовления пищи — 14:00.



5. Чтобы запустить печь, нажмите **ПУСК**.
Отобразится время приготовления "1:00".
Печь незамедлительно включится.



- 1) На дисплее времени начнется обратный отсчет времени приготовления. После достижения заданного времени прозвучит сигнал, на экране мигнут цифры "0:00", и печь выключится. На экране отобразится текущее время.
- 2) Для достижения лучших результатов в процессе приготовления можно изменять заданное время.
Нажмите **ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ** и измените время с помощью **МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНОГО ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЯ**.
- 3) Чтобы сбросить заданное время окончания, нажмите **ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ** и с помощью **МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНОГО ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЯ** установите время на ноль.

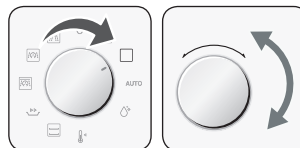


НАСТРОЙКА ОТЛОЖЕННОГО ЗАПУСКА

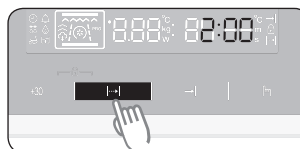
Если значение таймера окончания приготовления введено после того, как был настроен таймер приготовления, выполняется расчет времени срабатывания для каждого таймера, и при необходимости для печи устанавливается время отложенного запуска.

Пример. Текущее время: 12:00
Время приготовления: 2 часа
Время окончания : вы хотите закончить приготовление в 18:00

1. Выберите необходимый режим и функции (при необходимости так же задайте температуру).



2. Нажмите **ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ** и поверните **МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ** для установки желаемого времени приготовления (2 часа).



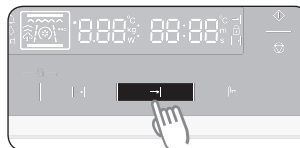
3. Нажмите **ВРЕМЯ ЗАВЕРШЕНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**.

- **Время приготовления** добавляется к текущему времени и отображается значение "14:00".
- Поверните **МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ**, чтобы установить необходимое **Время окончания приготовления** (18:00).




4. Нажмите **ВРЕМЯ ЗАВЕРШЕНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**.

- На экране отобразится символ, указывающий на завершение установки отложенного запуска.
- После этого печь автоматически включится в выбранное время (16:00) и на экране отобразится **Время приготовления**.



- 1) **Время приготовления** и **Время завершения** можно изменить до истечения зарезервированного времени.
- 2) По истечении времени приготовления раздастся звуковой сигнал, на дисплее мигнет "0:00", и печь автоматически выключится.

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ** Не оставляйте продукты в печи на длительное время, поскольку они могут испортиться.



ФУНКЦИИ КОМБИ

Микроволны + гриль

Этот режим приготовления сочетает тепловое воздействие гриля и скорость приготовления, обеспечиваемую микроволнами. Время приготовления уменьшится, а готовое блюдо приятно подрумянится. Пицца, которую можно готовить в комбинированном режиме, включает все виды уже готовой пиццы, которую нужно разогреть и подрумянить (например, запеченные макаронные изделия), а также продукты, для которых требуется небольшое время приготовления, чтобы подрумянить их сверху. Этот режим также можно использовать для приготовления толстых порций пиццы, которая становится вкуснее, если сверху образуется золотистая хрустящая корочка (например, куски курицы, которые переворачиваются после половины времени приготовления).

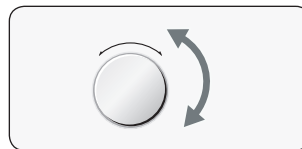
Микроволны + гриль

1. Поверните **ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ РЕЖИМОВ** в положение **Микроволны + гриль**.



2. Поверните **МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ**, чтобы установить **необходимое время приготовления**.

- Время приготовления: Максимум 90 минут.



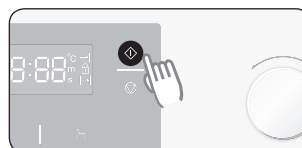
3. Чтобы изменить уровень мощности, нажмите **ВЫБОР** и поверните **МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ** до нужного уровня.



4. Чтобы изменить температуру, нажмите **ВЫБОР** и поверните **МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ** до нужного уровня.



5. Нажмите кнопку **ПУСК** для начала приготовления.

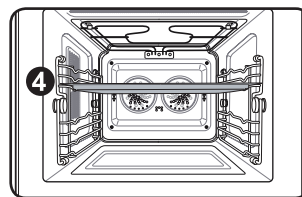


Для приготовления в режиме микроволн и гриля керамический противень с решеткой для гриля обычно устанавливается на уровне

4.

* Мощность микроволн: 100-600 Вт

* Температура: 40-200 °C



* Убедитесь, что стеклянные формы для выпекания устойчивы к температурам 40-250 °C.

Руководство по приготовлению пищи

Устанавливайте сочетание мощности, температуры и времени согласно этой таблице. Предварительный разогрев не требуется.

Продукт	Уровень	Мощность (Вт)	Температура (°C)	Время на 1 сторону (мин.)	Время на 2 сторону (мин.)	Принадлежности
Печеный картофель	4	600	180-200	10-15	-	Керамический противень + решетка для гриля
Жареные помидоры	4	300	160-180	05-10	-	Керамический противень + решетка для гриля
Запеченные овощи	4	450	180-200	10- 20	-	Керамический противень + решетка для гриля
Жареная рыба	4	300	180-200	04-08	04-06	Керамический противень + решетка для гриля
Куски курицы	4	300	180-200	10-15	10-15	Керамический противень + решетка для гриля

Микроволны + конвекция

В этом режиме сочетаются микроволновое излучение и обдув горячим воздухом; при этом сокращается время приготовления, а на пище образуется хрустящая румяная корочка. Для комбинированного режима подходят 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.

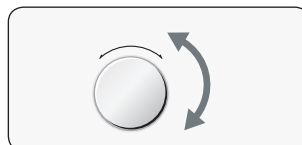
Микроволны + конвекция

1. Поверните **ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ РЕЖИМОВ** в положение **Микроволны + конвекция**.

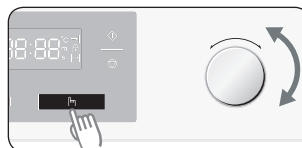


2. Поверните **МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ**, чтобы установить **необходимое время приготовления**.

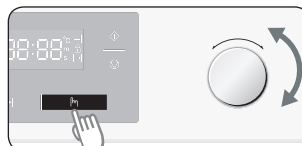
- Время приготовления:
Максимум 90 минут.



3. Чтобы изменить уровень мощности, нажмите **ВЫБОР** и поверните **МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ** до нужного уровня.



4. Чтобы изменить температуру, нажмите **ВЫБОР** и поверните **МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ** до нужного уровня.



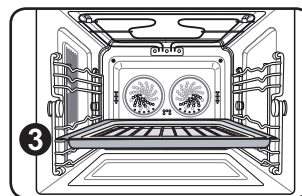
5. Нажмите кнопку **ПУСК** для начала приготовления.



Для приготовления в режиме микроволн и конвенции керамический противень с решеткой для гриля обычно устанавливается на уровне **3**.

* Мощность микроволн: 100-600 Вт

* Температура: 40-230 °C



* Убедитесь, что стеклянные формы для выпекания устойчивы к температурам 40-250 °C.

Руководство по приготовлению пищи

В качестве инструкций для приготовления пищи используйте приведенные в данной таблице значения температуры и мощности.

Предварительный разогрев не требуется

Продукт	Уровень	Мощность (Вт)	Температура (°C)	Время на 1 сторону (мин.)	Время на 2 сторону (мин.)	Принадлежности
Целая курица 1,2 кг	3	450	180-200	25-30	15-25	Керамический противень + решетка для гриля
Жареная говядина/баранина (средний уровень)	3	300	180-200	15-20	15-20	Керамический противень + решетка для гриля
Замороженная лазанья/паста градин	3	450	180-200	20-25	-	Керамический противень + решетка для гриля
Картофель с сыром	3	450	180-200	10-15	-	Керамический противень + решетка для гриля
Флан из свежих фруктов	3	100	160-180	40-50	-	Керамический противень

Микроволны + поджаривание

В этом режиме сочетаются микроволновое излучение и гриль с вентилятором; при этом сокращается время приготовления, а на пище образуется хрустящая румяная корочка. Для этого режима подходят тонкие кусочки мяса, рыбы, птицы и овощей. В нем также можно жарить продукты, не требующие переворачивания.

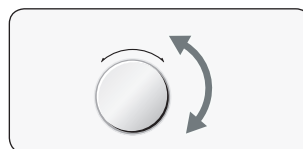
Микроволны + поджаривание

1. Поверните **ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ РЕЖИМОВ** в положение **Микроволны + поджаривание**.



2. Поверните **МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ**, чтобы установить **необходимое время приготовления**.

- Время приготовления:
Максимум 90 минут.



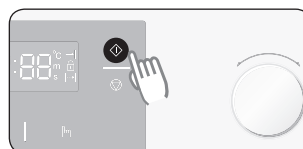
3. Чтобы изменить уровень мощности, нажмите **ВЫБОР** и поверните **МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ** до нужного уровня.



4. Чтобы изменить температуру, нажмите **ВЫБОР** и поверните **МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ** до нужного уровня.



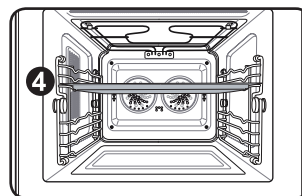
5. Нажмите кнопку **ПУСК** для начала приготовления.



Для приготовления в режиме микроволн и поджаривания керамический противень с решеткой для гриля обычно устанавливается на уровне 4.

* Мощность микроволн: 100-600 Вт

* Температура: 40-200 °C



* Убедитесь, что стеклянные формы для выпекания устойчивы к температурам 40-250 °C.

Руководство по приготовлению пищи

Устанавливайте сочетание мощности, температуры и времени согласно этой таблице.

Предварительный разогрев не требуется.

Продукт	Уровень	Мощность (Вт)	Температура (°C)	Время (мин.)	Принадлежности
Куски курицы	4	300	180-200	20-30	Керамический противень + решетка для гриля
Дольки картофеля	4	300	180-200	15-20	Керамический противень + решетка для гриля
Целая рыба	4	300	180-200	15-20	Керамический противень + решетка для гриля
Рыбное филе	4	300	180-200	10-15	Керамический противень + решетка для гриля
Замороженные наггетсы	4	450	180-200	10-15	Керамический противень + решетка для гриля
Замороженные весенние роллы	4	300	180-200	05-10	Керамический противень + решетка для гриля
Замороженные рыбные палочки	4	300	180-200	15-20	Керамический противень + решетка для гриля

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РЕЖИМА СОХРАНЕНИЯ ТЕПЛА

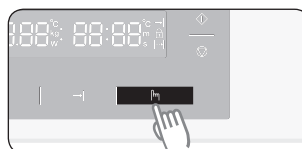
В режиме сохранения тепла приготовленная пища сохраняется теплой.

Режим сохранения тепла

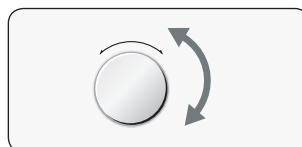
1. Поверните **ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ РЕЖИМОВ** в положение режима **Сохранения тепла**.



2. Нажмите **ВЫБОР**. Значение температуры мигнет (По умолчанию : 70 °C).



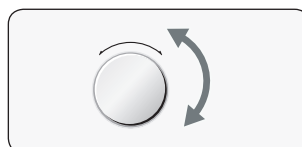
3. Пока показатели мигают, поверните **МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ** и установите желаемую температуру.
 - Значение температуры : 60-100 °C



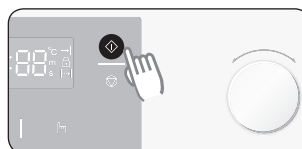
4. Нажмите **ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**.
Время начнет мигать.
 - Время приготовления: Максимум 10 часов.



5. Пока показатели мигают, поверните **МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ** и установите желаемое время приготовления.



6. Нажмите кнопку **ПУСК**.



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РЕЖИМА АВТОМАТИЧЕСКОГО МЕНЮ

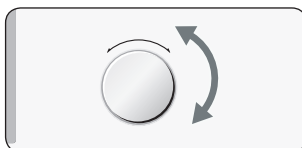
Режим автоматического меню дает возможность выбирать из 36 предварительно запрограммированных настроек (31 настроек автоматического приготовления и 5 настроек автоматического размораживания), что позволяет с удобством готовить любимые блюда нужным способом. Время приготовления и уровень мощности устанавливаются автоматически. Чтобы начать приготовление, просто выберите один из 36 режимов и вес.

Запуск режима автоматического меню

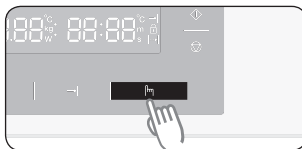
1. Поверните **ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ РЕЖИМОВ** в положение **Автоматического меню**.



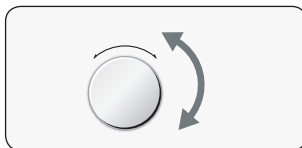
2. Поверните **МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ**, чтобы выбрать необходимый режим автоматического меню. Описание 36 режимов меню автоматического приготовления приведено на стр. 58-62.



3. Нажмите **ВЫБОР** для изменения веса.



4. Поверните **МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ**, чтобы установить необходимый вес.



5. Нажмите кнопку **ПУСК**.



- Некоторые программы автоматического приготовления являются непрерывными. Другие требуют переворачивания продуктов. В нужный момент печь издаст звуковой сигнал.
- Отображается температура печи, установленная для работы в режиме автоматического меню.
- Во время приготовления изменение значений температуры и времени недоступно.

Руководство по настройке автоматического приготовления.

В следующей таблице представлена 31 автоматическая программа для подогрева, готовки, жарки и выпечки. В ней указаны количество продуктов, время выдержки и соответствующие рекомендации. Автоматические программы включают специально разработанные для вашего удобства режимы приготовления.

Нет	Продукт	Вес (кг)	Принадлежности	Уровень	Рекомендации
A:01	Напитки	0,25 0,5	Керамический противень	1	Наливайте жидкость только в керамические чашки и разогревайте без крышки. Одну чашку помещайте в центр керамического противня, две чашки — вплотную друг к другу. Оставьте их постоять в печи. Дайте постоять 1-2 минуты и тщательно перемешайте. Будьте осторожны, доставая чашки (см. инструкции по безопасности для жидкостей).
A:02	Готовое блюдо	0,3-0,4 0,4-0,5	Керамический противень	1	Выложите блюдо на керамическую тарелку и обтяните его пленкой для микроволновой печи. Эта программа пригодна для блюд, состоящих из трех компонентов (например, мяса с соусом, овощами и гарниром из картофеля, риса или макарон). После выпекания дайте постоять 3 мин.
A:03	Замороженные готовые блюда	0,3-0,4 0,4-0,5	Керамический противень	1	Возьмите замороженное готовое блюдо и убедитесь, что оно помещается в комбинированную печь. Проколите пленку, в которую обернут готовый к употреблению продукт. Разместите замороженное готовое блюдо в центре. Эта программа пригодна для замороженных готовых к употреблению продуктов, состоящих из трех компонентов (например, мяса с соусом, овощами и гарниром из картофеля, риса или макарон). После выпекания дайте постоять 3 мин.
A:04	Суп	0,2-0,3 0,4-0,5	Керамический противень	1	Налейте в глубокую суповую тарелку или миску и накройте пластиковой крышкой на время разогрева. Поместите суп в центр вращающегося подноса. Дайте постоять 2-3 минуты и тщательно размешайте.
A:05	Рыб	0,2-0,3 0,4-0,5	Керамический противень	1	Налейте в глубокую суповую тарелку или миску и накройте пластиковой крышкой на время разогрева. Поместите суп в центр вращающегося подноса. Размешайте, дайте постоять 2-3 минуты и тщательно размешайте еще раз.

Нет	Продукт	Вес (кг)	Принадлежности	Уровень	Рекомендации
A:06	Замороженный рыбный Гратен	0,4-0,6	Решетка для гриля + керамический противень	3	Поместите замороженный рыбный гратен на подходящее блюдо из термостойкого стекла или керамики. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты. Данная программа предназначена для замороженных готовых к употреблению продуктов, например филе с овощами и соусом.
A:07	Замороженная лазанья	0,4-0,6	Решетка для гриля + керамический противень	3	Поместите замороженную лазанью на подходящее блюдо из термостойкого стекла или керамики. После разогрева оставьте стоять 2-3 минуты.
A:08	Замороженные чипсы для приготовления в печи	0,4-0,5	Противень	3	Распределите замороженные чипсы для приготовления в печи на металлическом противне.
A:09	Замороженная пицца	0,3-0,4 0,4-0,5	Полка для печи	3	Поставьте замороженное блюдо на подставку.
A:10	Замороженные крокеты	0,4-0,6	Противень	3	Выложите замороженные картофельные крокеты равномерно на металлический противень.
A:11	Замороженные овощи	0,3-0,4 0,4-0,5	Керамический противень	1	В стеклянную миску с крышкой поместите замороженные овощи, например брокколи, морковь кусочками, соцветия цветной капусты или горох. Добавьте 1-2 столовых ложки воды. Поместите миску в центр керамического подноса. Готовьте с закрытой крышкой. Дайте постоять 2-3 минуты и размешайте.
A:12	Яблочный пирог	1,2-1,4	Полка для печи	2	Поместите яблочный пирог в круглое металлическое блюдо. Поместите на полку для печи. Заданный вес включает яблочную начинку.
A:13	Основа фруктового пирога	0,3-0,5	Полка для печи	3	Поместите тесто в металлическое блюдо и поставьте на полку для печи.
A:14	Брауни	0,5-0,7	Полка для печи	3	Поместите тесто в круглое термостойкое блюдо или керамическое блюдо, а затем на полку для печи.
A:15	Круассаны	0,2-0,4	Противень	3	Используйте бумагу для выпечки. Разместите круассаны вплотную друг к другу на противне.
A:16	Голландский масляный пирог	0,5-0,7	Полка для печи	2	Поместите свежее тесто в круглое металлическое блюдо для выпечки диаметром 22 см. Поставьте блюдо на полку.


Нет	Продукт	Вес (кг)	Принадлежности	Уровень	Рекомендации
A:17	Голландский кекс	0,7-0,8	Полка для печи	3	Выложите свежее тесто в прямоугольную металлическую форму подходящего размера (длиной 25 см). Поместите форму по направлению вдоль дверцы печи на полку.
A:18	Маффины	0,5-0,6	Полка для печи	3	Разложите тесто для маффинов в металлическую форму для маффинов (на 12 маффинов). Поместите форму в середину полки для печи.
A:19	Выпечка из сдобного дрожжевого теста	0,3-0,6	Полка для печи	3	Приготовьте дрожжевое тесто для пиццы, пирога или хлеба. Положите тесто в большую круглую жаропрочную форму и накройте липкой пищевой пленкой.
A:20	Бисквитный торт	0,3-0,6	Полка для печи	2	Предварительно прогрейте печь с использованием традиционного режима до 180 °С. Поместите 300 г теста в круглую черную металлическую форму диаметром 18 см, 400 г — 24 см, а 500 г — 26 см. Поместите форму в середину полки для печи.
A:21	Белый хлеб	0,7-0,8	Полка для печи	3	Выложите свежее тесто в прямоугольную металлическую форму подходящего размера (длиной 25 см). Поместите форму по направлению вдоль дверцы печи на полку.
A:22	Слойки с яблоками	0,3-0,5	Противень	2	Используйте бумагу для выпечки. Разместите 4 изделия вплотную друг к другу на противне.
A:23	Рыбное филе	0,3-0,6	Полка для печи + противень	5 + 2	Замаринуйте рыбные филе (2 см) и разложите вплотную на полке для печи и противне. После того как печь подаст звуковой сигнал, переверните на другую сторону. Нажмите кнопку Старт, чтобы продолжить приготовление.
A:24	Филе/стейк лосося	0,3-0,6	Полка для печи + противень	5 + 2	Замаринуйте стейки лосося и разложите вплотную на полке для печи и противне. После того как печь подаст звуковой сигнал, переверните на другую сторону. Нажмите кнопку Старт, чтобы продолжить приготовление.
A:25	Креветки	0,2-0,5	Полка для печи + противень	5 + 2	Поместите сырых креветок на полку для печи и противень и равномерно распределите.

Нет	Продукт	Вес (кг)	Принадлежности	Уровень	Рекомендации
A:26	Говяжий стейк, тонкий	0,3-0,6	Полка для печи + противень	5 + 2	Рекомендуется прогревать печь до 250 °С в режиме гриля в течение 5 минут. Поместите говяжьи стейки вплотную друг к другу на середину полки для печи и противня. После того как печь подаст звуковой сигнал, переверните на другую сторону. Нажмите кнопку Старт, чтобы продолжить приготовление.
A:27	Бараньи котлеты	0,3-0,6	Полка для печи + противень	5 + 2	Замаринуйте бараньи котлеты. Поместите говяжьи котлеты на полку для печи и противень. Когда печь подаст звуковой сигнал, переверните и нажмите кнопку Старт.
A:28	Свежие овощи	0,3-0,4 0,5-0,6	Керамический противень	1	Взвесьте овощи после того, как промоеете их, почистите и разрежете на кусочки примерно одинакового размера. Выложите картофель в стеклянную миску с крышкой. Добавьте 45 мл (3 ст. ложки) воды. Поместите миску в центр керамического противня. Готовьте с закрытой крышкой. Дайте постоять 2-3 минуты и размешайте.
A:29	Очищенный картофель	0,5-0,6 0,7-0,8	Керамический противень	1	Взвесьте картофель после того, как промоеете, почистите его и разрежете на куски примерно одинакового размера. Выложите картофель в стеклянную миску с крышкой. Добавьте 45-60 мл воды (3-4 столовые ложки). Поместите миску в центр керамического противня. Дайте постоять 2-3 минуты и размешайте.
A:30	Белый рис	0,3-0,4	Керамический противень	1	Взвесьте пропаренный белый рис и добавьте двойное количество холодной воды. Пример. При приготовлении 0,3 кг риса, добавьте 600 мл. холодной воды. Используйте миску из термостойкого стекла с крышкой. Поместите миску в центр керамического противня. Готовьте с закрытой крышкой. Дайте постоять 5 минут и размешайте.
A:31	Домашняя пицца	0,6-1,0	Противень	2	Поместите пиццу на противень. В весовых диапазонах учитывается начинка: соус, овощи, ветчина и сыр.

Руководство по автоматическим режимам меню быстрой разморозки

В нижеприведенной таблице представлены разные программы режима автоматического размораживания, объем продукта, время выдержки и соответствующие рекомендации. Эти программы выполняются только в режиме СВЧ. Перед размораживанием следует удалить любую упаковку. Положите мясо, птицу или рыбу на керамический противень.

Нет	Продукт	Вес (кг)	Принадлежности	Уровень	Время выдержки (мин.)	Рекомендации
d:01	Мясо	0,2-2,0	Керамический противень	1	20-90	Закройте края алюминиевой фольгой. Переверните мясо, когда печь подаст звуковой сигнал. Эта программа подходит для говядины, баранины, свинины, антрекотов, отбивных и фарша.
d:02	Птица	0,2-2,0	Керамический противень	1	20-90	Накройте ножки и крылышки алюминиевой фольгой. Переверните птицу, когда печь подаст звуковой сигнал. Эта программа подходит для размораживания как целой птицы, так и отдельных частей.
d:03	Рыба	0,2-2,0	Керамический противень	1	20-60	Хвост рыбы оберните алюминиевой фольгой. Переверните рыбу, когда печь подаст звуковой сигнал. Эта программа подходит для размораживания как целой рыбы, так и кусков рыбного филе.
d:04	Хлеб/ Выпечка	0,1-1,0	Керамический противень	1	10-30	Положите хлеб на кусок кухонной бумаги и переверните его, как только будет подан звуковой сигнал. Положите пирог на керамический противень и, если возможно, переверните его, как только будет подан звуковой сигнал. (Печь продолжит работать, затем остановится при открытии дверцы.) Эта программа подходит для размораживания всех видов хлеба, нарезанного или целого, а также булочек и французских батонов. Раскладывайте булочки по кругу. Эта программа подходит для размораживания всех видов дрожжевой выпечки, бисквитов, творожного пудинга, изделий из слоеного теста. Она не подходит для сдобной выпечки, фруктовых тортов и тортов с кремом, а также тортов с шоколадной глазурью.
d:05	Фрукты	0,1-0,8	Керамический противень	1	5-15	Равномерно распределите замороженные фрукты по керамическому противню. Данная программа подходит для таких фруктов, как малина, смеси ягод и для тропических фруктов.

 Для нагрева продуктов в режиме быстрой разморозки используются микроволны. В связи с этим в данном режиме необходимо строго соблюдать рекомендации (включая рекомендации по выбору посуды) для работы с микроволнами.



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РЕЖИМА БЫСТРОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

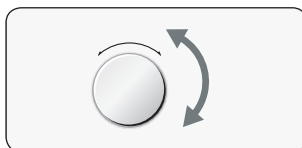
Режим быстрого приготовления позволяет выбрать одну из 4 запрограммированных режимов, которые позволяют удобно готовить, жарить или запекать любимые продукты при помощи микроволн. Время приготовления и уровень мощности устанавливаются автоматически. Чтобы начать приготовление, просто выберите один из 4 режимов и вес.

Режим быстрого приготовления

1. Поверните **ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ РЕЖИМОВ** в положение **режима быстрого приготовления**.



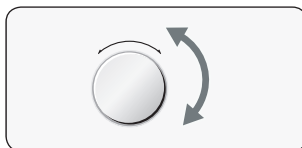
2. Поверните **МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ**, чтобы выбрать необходимый режим **быстрого приготовления**. Описание 4 режимов меню быстрого приготовления приведено в таблице на стр. 64.



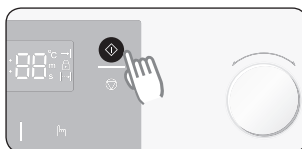
3. Нажмите **ВЫБОР** для изменения веса.



4. Поверните **МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ**, чтобы установить необходимый вес.



5. Нажмите кнопку **ПУСК**.



- Некоторые режимы меню быстрого приготовления являются непрерывными. Другие требуют переворачивания продуктов. В нужный момент печь издаст звуковой сигнал.
- Отображается температура печи, установленная во время работы в режиме быстрого приготовления.
- Во время приготовления изменение значений температуры и времени недоступно.



Руководство по настройке быстрого приготовления

В следующей таблице представлено 4 автоматических программ для быстрой готовки и жарки. В ней указаны количество продуктов, время выдержки и соответствующие рекомендации. Автоматические программы включают специально разработанные для вашего удобства режимы приготовления.

Нет	Продукт	Вес (кг)	Принадлежности	Уровень	Рекомендации
S:01	Запеченный картофель половинками	0,4-0,6 0,6-0,8	Керамический противень + решетка для гриля	4	Разрежьте картофелины пополам. Разложите их по кругу на подставку срезами в сторону гриля. После приготовления оставьте стоять на 2-3 минут.
S:02	Жаркое из свинины	0,8-1,0	Керамический противень + решетка для гриля	3	Поместите маринованную свинину на решетку для гриля с керамическим подносом. После звукового сигнала переверните и возобновите приготовление.
S:03	Куски курицы	0,5-0,7 1,0-1,2	Керамический противень + решетка для гриля	5	Смажьте охлажденные куски курицы маслом и посыпьте специями. Поместите на решетку для гриля с керамическим противнем кожей вниз. После того как печь подаст звуковой сигнал, переверните на другую сторону. После приготовления оставьте стоять на 2-3 минут.
S:04	Целая курица	1,0-1,1 1,2-1,3	Керамический противень + решетка для гриля	3	Смажьте охлажденную курицу маслом и посыпьте специями. Поместите грудкой вниз в середину решетки для гриля, подставив керамический противень, на втором уровне печи. По звуковому сигналу переверните. Нажмите кнопку Старт, чтобы продолжить приготовление. После приготовления оставьте стоять на 5 минут.



Для нагрева продуктов в режиме быстрого приготовления используются микроволны. В связи с этим в данном режиме необходимо строго соблюдать рекомендации (включая рекомендации по выбору посуды) для работы с микроволнами.

ЭКСПЕРИМЕНТАЛЬНОЕ БЛЮДО

В соответствии со стандартом EN 60350

1. Выпечка

Рекомендации для выпечки приведены с учетом предварительного разогрева.

Вставьте противень наклонным краем к передней дверце.

Тип продуктов	Посуда и примечания	Уровень	Режим приготовления	Температура (°C)	Время приготовления (мин.)
Пирожки	Противень	3	Обычный	150-170	20-30
		3	Конвекция	150-170	20-25
	Противень для выпекания + универсальный противень	2 + 5	Многоуровневое приготовление	150-160	20-30
Низко-калорийный бисквитный торт	Форма для выпечки с защелкой (с темным покрытием, ø 26 см), установленная на большой решетке	2	Обычный	160-180	20-30
		2	Конвекция	150-160	30-35
Песочное печенье	Противень	3	Обычный	150-160	20-30
		3	Конвекция	150-160	20-30
Пирог из дрожжевого теста с яблоками, на противне	Противень	2	Обычный	150-160	40-50
		2	Конвекция	150-160	45-55
Яблочный пирог	Большая решетка + 2 формы для выпечки * (с темным покрытием, ø 20 см)	2 расположенный по диагонали	Пицца (Конвекция + Нижний нагревательный элемент)	170-190	70-90

* 2 формы с пирогом размещают слева в задней части решетки и справа в передней ее части.

2. Приготовление в режиме гриля

Предварительно разогревайте пустую комбинированную печь в течение 5 минут в режиме гриля.

Тип продуктов	Посуда и примечания	Уровень	Режим приготовления	Температура (°C)	Время приготовления (мин.)
Тосты из белого хлеба	Полка для печи	5	Гриль	250	1 ^я 1-2 2 ^я 1-2
Гамбургеры с говядиной * (12 шт)	Полка для печи + Противень (для стекающего жира)	5	Гриль	250	1 ^я 10-15 2 ^я 10-15

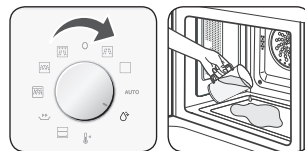
ЧИСТКА И УХОД

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИИ ОЧИСТКИ ПАРОМ

Функция очистки паром позволяет продезинфицировать печь всего за 15 минут.

1. Поверните **ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ РЕЖИМОВ** в положение **Очистка паром**.

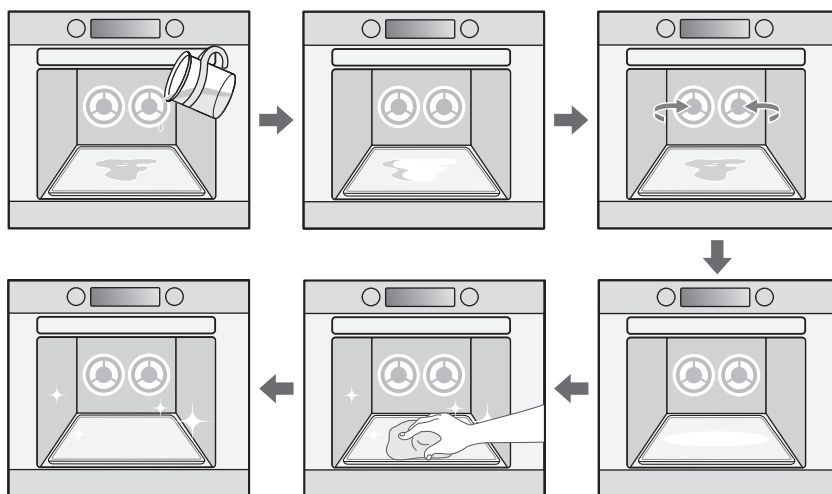
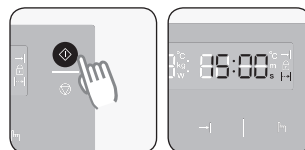
- На дно пустой печи налейте приблизительно 100 мл воды.



2. Нажмите кнопку **ПУСК**.

Печь включится автоматически.

- Через 15 минут печь автоматически выключится. Протрите ее сухой тканью.



- Данную функцию разрешается использовать, только когда печь остынет до комнатной температуры.
- НЕ используйте дистиллированную воду.
- НЕ чистите печь струей воды или пара под высоким давлением.

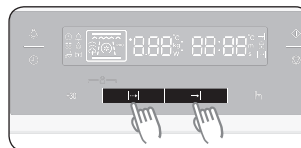
ОТКЛЮЧЕНИЕ ЗВУКОВОГО СИГНАЛА

Данная функция позволяет включать и выключать звуковой сигнал.

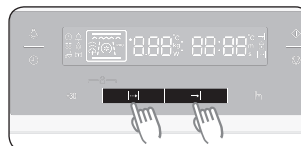
1. Поверните **ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ РЕЖИМОВ** в положение "Выключено".



2. Чтобы выключить звуковой сигнал, нажмите одновременно и удерживайте в течение 3 секунд кнопки **ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ** и **ВРЕМЯ ОКОНЧАНИЯ**.



3. Чтобы снова включить звуковой сигнал, нажмите одновременно и удерживайте в течение 3 секунд кнопки **ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ** и **ВРЕМЯ ОКОНЧАНИЯ**.



БЛОКИРОВКА ОТ ДЕТЕЙ

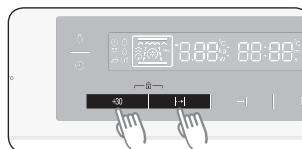
Функция блокировки от детей позволяет заблокировать панель управления для защиты печи от непреднамеренного использования.

Включение блокировки

1. Поверните **ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ РЕЖИМОВ** в положение "Выключено".



2. Одновременно нажмите и удерживайте в течение 3 секунд кнопки **+30 с (быстрый старт)** и **ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**.

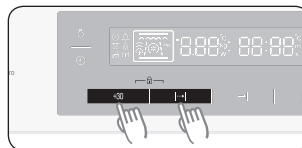


3. На дисплее появится значок замка, означающий блокировку всех функций.

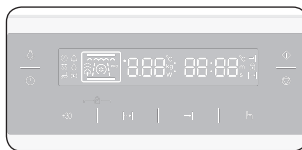


Выключение блокировки

1. Одновременно нажмите и удерживайте в течение 3 секунд кнопки **+30 с (быстрый старт)** и **ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**.



2. С дисплея исчезнет значок замка, указывающий на блокировку всех функций.



ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ И ИНФОРМАЦИОННЫЕ КОДЫ

ХРАНЕНИЕ И РЕМОНТ

Ремонт может осуществлять только квалифицированный технический специалист.

В случае необходимости произвести ремонт отключите комбинированную печь от электросети и обратитесь в центр по обслуживанию клиентов SAMSUNG.

При обращении будьте готовы сообщить следующую информацию.

- Номер модели и серийный номер (указаны на внутренней стороне дверцы печи)
- Сведения о гарантии.
- Подробное описание проблемы.

Если необходимо поместить печь на временное хранение, выберите сухое и чистое место, так как сырость и пыль приведут к повреждению устройства.

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

В случае возникновения проблем попробуйте приведенные ниже решения. Они могут сэкономить вам время и избавить от ненужного вызова специалиста по обслуживанию.

Дисплей и печь не работают.

- Убедитесь, что вилка правильно подключена к заземленной розетке.
- Если розетку можно отключить выключателем, убедитесь, что выключатель включен.
- Извлеките вилку из электророзетки, подождите десять секунд, затем снова вставьте вилку в розетку.
- Включите автоматический выключатель или замените сгоревший предохранитель.
- Подключите печь к другой розетке.
- Подключите другое устройство к розетке. Если другое устройство не работает, обратитесь к электрику для ремонта розетки.

Дисплей печи работает, но тепло не нагнетается.

- Убедитесь, что дверца плотно закрыта.
- Проверьте, не прилигло ли что-либо (например упаковочный материал) к уплотнению дверцы.
- Проверьте, не повреждена ли дверца.
- Дважды нажмите кнопку отмены и введите все необходимые настройки приготовления.

Печь не начинает работать при нажатии кнопки Пуск.

- Убедитесь, что дверца плотно закрыта.

Задымление и неприятный запах при первом включении.

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

Питание отключается до того, как установленное время истекло.

- Могло произойти отключение электроэнергии. В случае отключения электроэнергии на часах отобразится 88:88.
- Переустановите часы и заново введите программу приготовления пищи.
- Включите автоматический выключатель или замените сгоревший предохранитель.
- Убедитесь, что печь установлена в соответствии с руководством по установке.

Продукт либо не готов, либо передержан.

- Убедитесь, что время приготовления выбрано с учетом типа продуктов.
- Убедитесь, что выбран подходящий уровень мощности.

Пища оказывается совершенно не готовой.

- Убедитесь, что дверца плотно закрыта.
- Проверьте, правильно ли установлен таймер и нажата ли кнопка "Пуск".
- Включите автоматический выключатель или замените сгоревший предохранитель.

В печи наблюдается искрение и потрескивание (образование дуги).

- Извлеките любые металлические предметы, посуду и приспособления.
- Если необходимо использовать фольгу, то используйте только узкие полоски; между фольгой и внутренней стенкой печи должно быть расстояние не менее 2,5 см.

При работе печь издает громкий шум.

- Печь издает шум при работе. Это нормально. Если ненормальный шум раздается регулярно, обратитесь в операторский центр Samsung.

Печь создает помехи для радиоприемников и телевизоров.

- При работе печи могут наблюдаться небольшие помехи в работе радиоприемников и телевизоров. Это нормальное явление. Чтобы решить эту проблему, установите печь вдали от телевизоров, радиоприемников и антенн.
- Если микропроцессор печи реагирует на помехи, показания дисплея могут быть сброшены. Для решения данной проблемы отсоедините вилку сетевого шнура от розетки, и затем вновь вставьте ее в розетку. Вновь установите время.

Лампочка не работает.

- Лампочку не следует заменять самостоятельно из соображений безопасности. Свяжитесь с ближайшим официальным офисом обслуживания клиентов Samsung, чтобы договориться о замене лампочки квалифицированным инженером.

Вентилятор продолжает работать после выключения печи.

- Это нормально. После выключения печи охлаждающий вентилятор может продолжать работать в течение некоторого времени.

Образование конденсата внутри печи.

- Это нормально. Проветривайте печь после завершения приготовления.

Воздушный поток вокруг дверцы и корпуса.

- Это нормально.

На дверце и корпусе присутствуют световые блики.

- Это нормально.

Выход пара по периметру двери или из вентиляционных отверстий.

- Это нормально.

ИНФОРМАЦИОННЫЕ КОДЫ

Символы кодов	Проблема	Действия
SE	ОШИБКА КНОПКИ Ошибка при нажатии и удержании кнопки дольше 60 секунд.	Нажмите СТОП/ОТМЕНА для остановки работы печи. Когда печь остынет, перезапустите ее. Если неполадка работы печи не устранена, свяжитесь с авторизованным центром обслуживания клиентов SAMSUNG.
E-25	ОШИБКА РАБОТЫ ТЕМПЕРАТУРНОГО СЕНСОРА СВЧ Это происходит в том случае, если температура внутри печи в режиме микроволн превышает 210 °С.	
E-23	СЕНСОР ТЕМПЕРАТУРЫ: ОШИБКА ЗАДАННОЙ ТЕМПЕРАТУРЫ Происходит в том случае, если предварительный прогрев осуществлён не полностью и температура внутри печи ниже 120 °С в течение 30 минут.	При возникновении любой из этих ошибок обратитесь в центр обслуживания клиентов SAMSUNG.
E-21	ОТКРЫТ СЕНСОР ТЕМПЕРАТУРЫ Происходит в случае дефектов сенсора, неправильного подключения проводов, либо дефектного прерывателя.	
E-22	ЗАМЫКАНИЕ СЕНСОРА ТЕМПЕРАТУРЫ Происходит в случае дефектов сенсора, неправильного подключения проводов, либо дефектного прерывателя.	
E-24	ОШИБКА РАБОТЫ ТЕМПЕРАТУРНОГО СЕНСОРА Это происходит в том случае, если температура внутри печи превышает 250 °С в течение 10 минут.	
E-81	ОШИБКА СВЯЗИ	
E-83		
E-51		
E-53		

ТЕХНИЧЕСКИЕ ПАРАМЕТРЫ

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

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	NQ50C7535DS	
Источник питания	230 В / 50 Гц	
Потребление электроэнергии	Максимальная мощность	3200 Вт
	Режим СВЧ	1650 Вт
	Режим гриля	2500 Вт
	Режим конвекции	2400 Вт
Выходная мощность	100 Вт / 900 Вт (IEC-705)	
Рабочая частота	2450 МГц	
Магнетрон	OM75P(21)	
Способ охлаждения	Активное охлаждение	
Размеры	Общий размер	Ш 595 x В 454,2 x Г 570 мм
	Размер встраиваемой части	Ш 555 x В 445 x Г 548,8 мм
Объем	50 литров	
Вес	Нетто	43,0 кг
	Брутто	47,0 кг

ЗАМЕТКИ

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

	Символ «не для пищевой продукции» применяется в соответствии с техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности упаковки» 005/2011 и указывает на то, что упаковка данного продукта не предназначена для повторного использования и подлежит утилизации. Упаковку данного продукта запрещается использовать для хранения пищевой продукции.
	Символ «петля Мебиуса» указывает на возможность утилизации упаковки. Символ может быть дополнен обозначением материала упаковки в виде цифрового и/или буквенного обозначения.

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ

Коэффициент полезного действия, %	44.3 %
Адрес и наименование лаборатории	Самсунг Электроникс Ко. Лтд. Республика Корея, 416 Маetan-3 Донг, Ёлеонгтонг-Гу, Сувон, Кёнгни-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	

ЗАМЕТКИ

SAMSUNG

EAC

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

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

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

Страна производства : Малайзия

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

В СЛУЧАЕ ВОЗНИКНОВЕНИЯ ВОПРОСОВ ИЛИ КОММЕНТАРИЕВ

СТРАНА	ТЕЛЕФОН	ВЕБ-УЗЕЛ
RUSSIA	8-800-555-55-55 (VIP care 8-800-555-55-88)	www.samsung.com/ru/support
GEORGIA	0-800-555-555	www.samsung.com/support
ARMENIA	0-800-05-555	
AZERBAIJAN	0-88-555-55-55	
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500 (GSM: 7799, VIP care 7700)	www.samsung.com/kz_ru/support
UZBEKISTAN	00-800-500-55-500 (GSM: 7799)	www.samsung.com/support
KYRGYZSTAN	00-800-500-55-500 (GSM: 9977)	
TAJIKISTAN	8-10-800-500-55-500	
MONGOLIA	+7-495-363-17-00	
BELARUS	810-800-500-55-500	
MOLDOVA	0-800-614-40	
UKRAINE	800-502-000	

DG68-00470C-03

