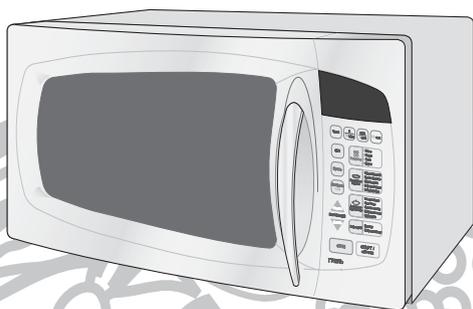


**SAMSUNG**

# МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ

Инструкция пользователя и руководство по приготовлению пищи

**CE283DNR**



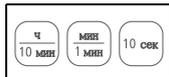
Краткое наглядное руководство .....	2
Печь .....	2
Панель управления .....	3
Принадлежности .....	3
Использование данной инструкции .....	4
Меры предосторожности .....	4
Установка микроволновой печи .....	5
Установка времени .....	6
Что делать, если есть сомнения, или возникла проблема .....	6
Приготовление/Разогрев пищи .....	7
Уровни мощности .....	7
Остановка процесса приготовления .....	7
Установка времени приготовления .....	8
Использование функции автоматического разогрева / приготовления .....	8
Установки автоматического разогрева/приготовления .....	8
Использование функции Кафетерий .....	9
Настройки Кафетерия .....	9
Использование функции быстрого размораживания .....	10
Параметры режима быстрого размораживания .....	10
Использование функции автоматического приготовления пищи с корочкой .....	11
Использование функции ручного приготовления пищи с корочкой .....	12
Регулировка положения нагревательного элемента .....	14
Выбор дополнительных принадлежностей .....	14
Использование гриля .....	14
Объединение режимов СВЧ и Гриль .....	15
Отключение звукового сигнала .....	15
Защитная блокировка микроволновой печи .....	15
Руководство по выбору посуды .....	16
Кулинарный справочник .....	17
Чистка микроволновой печи .....	23
Хранение и ремонт микроволновой печи .....	23
Технические характеристики .....	24

## Краткое наглядное руководство

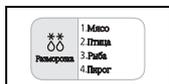
### Если нужно приготовить какое-либо блюдо



1. Поместите продукты в печь. Выберите уровень мощности, нажав кнопку **Уровень мощности** один или несколько раз.
2. Выберите время приготовления, нажав кнопку **10 МИН**, **1 МИН** или **10 СЕК**.
3. Нажмите кнопку **СТАРТ**.  
**Результат:** Начнется приготовление блюда. По завершении приготовления печь издаст четыре звуковых сигнала.



### При необходимости быстрого автоматического размораживания какой-либо пиццы



1. Поместите замороженное блюдо в печь. Вид обрабатываемого продукта выберите, нажав кнопку Быстрая разморозка один или несколько раз.
2. Выберите вес пиццы, нажимая кнопку **Больше/Меньше**.



3. Нажмите кнопку **СТАРТ**.

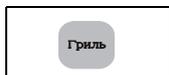


### При необходимости добавления дополнительных 30 секунд

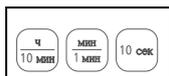


Оставьте блюдо в печи. Нажмите кнопку **+30 сек** столько раз, сколько интервалов по 30 секунд нужно добавить.

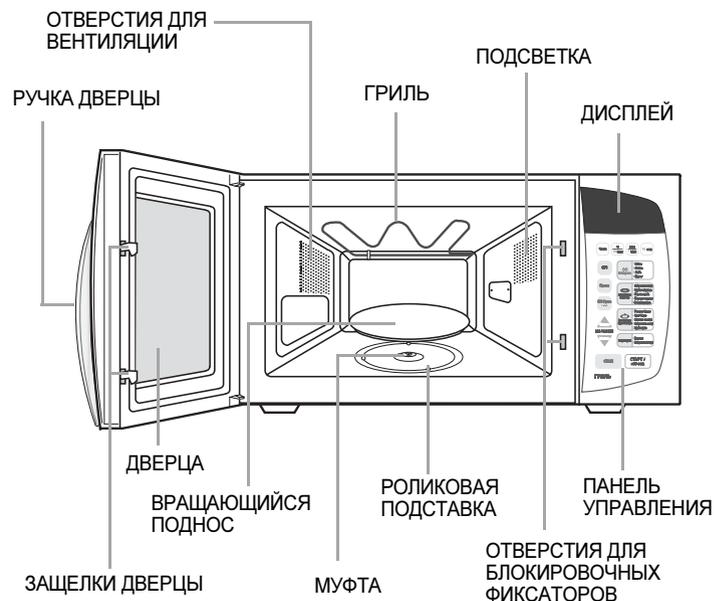
### Если нужно приготовить какое-либо блюдо в гриле



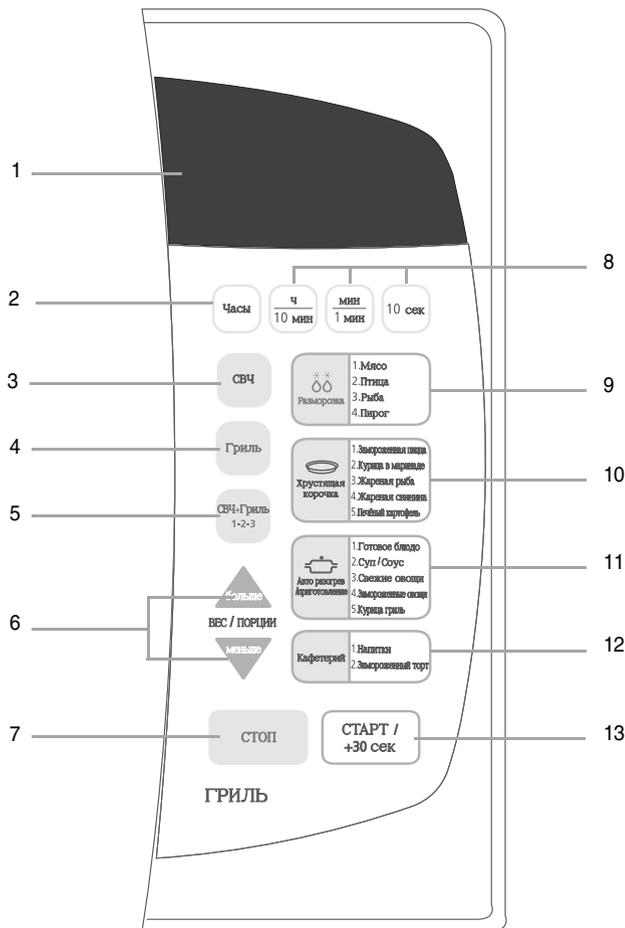
1. Предварительно разогрейте гриль до необходимой температуры, нажав кнопку **Гриль**, установив время (кнопки **10 мин**, **1 мин** и **10 сек**) и нажав кнопку **Пуск**.
2. Разместите пищу на полке в печи. Нажмите кнопку **Гриль**. Выберите время приготовления, используя кнопки **10 МИН**, **1 МИН** или **10 СЕК**.
3. Нажмите кнопку **СТАРТ**.



## Печь



## Панель управления



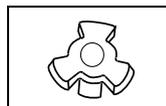
1. ДИСПЛЕЙ
2. УСТАНОВКА "ЧАСЫ"
3. УСТАНОВКА УРОВНЯ МОЩНОСТИ / РЕЖИМА МИКРОВОЛН
4. КНОПКА ГРИЛЬ
5. ВЫБОР КОМБИНИРОВАННОГО РЕЖИМА
6. КНОПКА ВЕС/ПОРЦИИ (Установка вес или количества порций)

7. КНОПКА СТОП/ОТМЕНА
8. УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ
9. ФУНКЦИЯ БЫСТРОЙ РАЗМОРОЗКИ
10. РЕЖИМЫ АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ "ХРУСТЯЩАЯ КОРОЧКА"
11. ВЫБОР РАЗОГРЕВА/ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
12. КАФЕТЕРИЙ ВЫБОР
13. КНОПКА СТАРТ

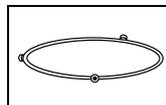
## Принадлежности

В зависимости от приобретенной модели печи, в комплект входят несколько принадлежностей, которые используются для разных целей.

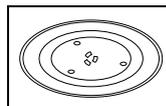
RU



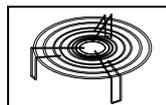
1. **Муфта**, уже закреплена на валу двигателя в основании печи.  
**Назначение:** Соединительная муфта вращает поворотный круг.



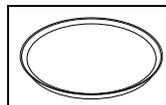
2. **Роликовая подставка**, устанавливается в центр основания печи.  
**Назначение:** Роликовая подставка поддерживает вращающийся поднос.



3. **Вращающийся поднос**, устанавливается на роликовую подставку так, чтобы его центр совпал с муфтой.  
**Назначение:** Вращающийся поднос служит основной поверхностью для приготовления пищи; он может быть легко снят для чистки.



4. **Металлическая подставка**, устанавливаемая на вращающийся поднос.  
**Назначение:** Металлическая подставка может использоваться для приготовления пищи в режиме гриля и комбинированном режиме приготовления.



5. **Блюдо для образования хрустящей корочки**, см. стр. 11 -13.  
**Назначение:** Блюдо для образования хрустящей корочки применяется при использовании функций автоматического или ручного приготовления на блюде для хрустящей корочки.



**НЕ** используйте микроволновую печь без роликовой подставки и вращающегося подноса.

## Использование данной инструкции

Вами приобретена микроволновая печь SAMSUNG. В данной инструкции пользователя содержится много полезной информации по приготовлению пищи в микроволновой печи:

- Меры предосторожности
- Принадлежности и посуда, подходящие для применения
- Полезные советы по приготовлению пищи

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

- Приготовление блюда (с использованием микроволн)
- Размораживание продуктов
- Добавление 30 секунд ко времени приготовления в случае, если блюдо еще не готово или если оно требует дополнительного разогрева

В начале инструкции помещены иллюстрации микроволновой печи и, что более важно, панели управления, что позволяет вам легче найти нужные кнопки.

В иллюстрациях к пошаговым процедурам используются три различных символа:



Важно



Примечание



Предостережение

### МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ, ПОМОГАЮЩИЕ ИЗБЕЖАТЬ ВОЗМОЖНОГО ВОЗДЕЙСТВИЯ ЭНЕРГИИ СВЧ-ВОЛН

Несоблюдение следующих мер предосторожности может привести к вредному воздействию СВЧ-волн на организм.

- Ни при каких обстоятельствах не следует пытаться включить печь с открытой дверцей, ломать блокировочные фиксаторы (защелки дверцы) или вставлять какие-либо предметы в отверстия для блокировочных фиксаторов.
- Не допускайте попадания каких-либо предметов между дверцей и передней панелью печи, а также накопления частиц пищи или осадка очистителя на уплотняющих поверхностях. После использования печи очистите дверцу и уплотняющие поверхности сначала влажной, а затем сухой мягкой тканью.
- Не пользуйтесь неисправной печью, пока ее не отремонтирует квалифицированный специалист по микроволновым изделиям, подготовленный фирмой-изготовителем. Особенно важно, чтобы дверца печи надежно закрывалась и не были повреждены:
  - (1) Дверца, уплотнители дверцы и уплотняющие поверхности
  - (2) Петли дверцы (сломаны или ослаблены)
  - (3) Шнур питания
- Печь не должен настраивать или ремонтировать никто, кроме квалифицированного специалиста по микроволновому оборудованию, подготовленного изготовителем печи.

## Меры предосторожности

**ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ. ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТИТЕ И СОХРАНИТЕ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ДАЛЬНЕЙШЕМ.**

Перед приготовлением пищи или нагреванием жидкостей в микроволновой печи убедитесь в том, что выполнены следующие меры предосторожности.

- НЕ** используйте в микроволновой печи никакую металлическую кухонную посуду:
  - Металлические емкости
  - Столовую посуду с золотой или серебряной отделкой
  - Вертела, вилки и т.д.

Причина: Может возникнуть дуговой разряд или искрение, что может привести к повреждению печи.
- НЕ** нагревайте:
  - Бутылки, банки, сосуды с герметичной или вакуумной закупоркой

Пример: Баночки с детским питанием

  - Герметически закрытую еду. Пример: Яйца, орехи в скорлупе, томаты

Причина: При увеличении давления они могут взорваться.

Подсказка: Снимите крышки и сделайте проколы в коже, пакетах и т.д.
- НЕ** включайте микроволновую печь, если она пустая.

Причина: Могут быть повреждены стенки печи.

Подсказка: Всегда держите в печи стакан с водой.  
Вода будет поглощать микроволны, если вы случайно включите печь, когда она пуста.
- НЕ** закрывайте вентиляционные отверстия, находящиеся сзади, тканью или бумагой.

Причина: Ткань или бумага могут загореться при контакте с горячим воздухом, выходящим из печи.
- ВСЕГДА**, когда достаете из печи блюдо, пользуйтесь специальными перчатками.

Причина: Некоторые виды посуды поглощают волны СВЧ, а кроме этого тепло всегда передается от пищи к посуде. Поэтому посуда всегда нагревается.
- НЕ** дотрагивайтесь до нагревательных элементов или внутренних стенок печи.

Причина: Хотя по внешнему виду стенок это не заметно, они могут быть достаточно горячими, чтобы обжечь даже после завершения приготовления пищи. Не допускайте контакта с внутренними частями печи легковоспламеняющихся материалов. Сначала дайте печи остыть.
- Чтобы снизить риск возгорания в нагревательной камере печи:
  - Не храните легковоспламеняющиеся материалы в печи
  - Снимайте проволочную обвязку с бумажных и пластиковых пакетов
  - Не используйте микроволновую печь для сушки газет
  - При появлении дыма выключите электропитание или отсоедините печь от сетевой розетки, не открывая дверцу печи
- При нагревании жидкостей и детского питания соблюдайте особую осторожность.
  - **ВСЕГДА** давайте пище постоять в печи по меньшей мере в течение 20 секунд после ее выключения, чтобы температура пищи выровнялась по всему объему.
  - Помешивайте пищу, если необходимо, при нагревании и **ВСЕГДА** после нагревания.
  - Соблюдайте осторожность при обращении с емкостью после нагревания. Если емкость слишком горячая, можно обжечься.
  - Существует опасность возникновения элементов бурного вскипания.
  - Во избежание бурного вскипания и риска обжечься следует помешивать жидкости пластиковой ложкой или стеклянной палочкой перед, во время и после их нагревания.

## Меры предосторожности (продолжение)

**Причина:** Во время нагревания жидкой жидкостью момент вскипания может отодвинуться; это означает, что бурное кипение может начаться после извлечения емкости из печи. Вы можете обжечься.

- При ожоге выполните следующие действия по оказанию ПЕРВОЙ ПОМОЩИ:
    - \* Погрузите обожженное место в холодную воду по меньшей мере на 10 минут.
    - \* Наложите на него чистую сухую повязку.
    - \* Не смазывайте его никакими кремами, маслами или лосьонами.
  - **НИКОГДА** не наполняйте емкость до самого верха и пользуйтесь емкостью, которая в верхней своей части шире, чем снизу, чтобы предотвратить переливание жидкости через край при кипении. Бутылки с узким горлышком также могут лопаться от перегрева.
  - **ВСЕГДА** проверяйте температуру детского питания или молока, прежде чем дать его ребенку.
  - **НИКОГДА** не нагревайте детский рожок с надетой на него соской, поскольку он может лопнуть при перегреве.
9. Будьте осторожны, не повредите шнур питания.
- Не допускайте попадания воды на шнур питания или вилку и держите шнур питания вдали от нагретых поверхностей.
  - Не пользуйтесь печью, если шнур питания или вилка повреждены.
10. Открывая дверцу, стойте на расстоянии вытянутой руки от печи.
- Причина:** Можно обжечься горячим воздухом или паром, выходящими из печи.
11. Поддерживайте чистоту внутренней камеры печи.
- Причина:** Частицы пищи и брызги жира, прилипшие к стенкам и основанию печи, могут повредить покрытие и снизить эффективность работы печи.
12. При работе печи можно заметить "щелкающий" звук (особенно при размораживании пищи).
- Причина:** Это нормально и происходит при изменении уровня производимой мощности печи.
13. Если микроволновая печь работает при отсутствии в ней продуктов, в целях безопасности электропитание отключается автоматически. По истечении 30 минут можно вновь использовать печь обычным образом.

### ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Если пища разогревается или готовится в одноразовой посуде из пластика, бумаги или других легко воспламеняющихся материалов, во время приготовления следует периодически заглядывать в печь.

#### ВАЖНО

**НИКОГДА** не разрешайте маленьким детям пользоваться или играть с микроволновой печью. Также не оставляйте их без присмотра рядом с работающей микроволновой печью. Предметы, которые могут привлечь внимание детей, не следует хранить или прятать непосредственно над печью.

#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

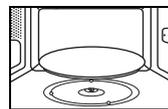
Жидкости и другие продукты нельзя разогревать в герметичных контейнерах, потому что они могут взорваться.

#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

## Установка микроволновой печи

**Установите печь на плоскую, ровную поверхность, достаточно прочную, чтобы выдержать вес печи.**



1. Для нормальной вентиляции обеспечьте при установке печи зазор между печью и другими предметами величиной не менее 10 см для задней и боковых стенок печи и 85 см от пола.
2. Удалите из печи все упаковочные материалы. Установите роликовую подставку и вращающийся поднос. Убедитесь, что поднос свободно вращается.
3. Микроволновую печь нужно разместить так, чтобы была доступна розетка.



**Никогда** не закрывайте вентиляционные отверстия, поскольку печь может перегреться и автоматически отключиться. Печь будет оставаться в нерабочем состоянии до тех пор, пока в достаточной мере не охладится.



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

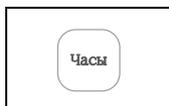


**Не** устанавливайте микроволновую печь в сильно нагреваемых или влажных местах, как, например, вблизи от обычной печи или обогревательного прибора. Необходимо принимать во внимание технические требования к электропитанию, а любой используемый удлинитель должен соответствовать тому же стандарту, что и сетевой шнур в комплекте поставки печи. Перед первым использованием микроволновой печи протрите влажной тканью внутреннюю камеру печи и уплотнитель дверцы.

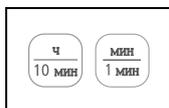
## Установка времени

Ваша микроволновая печь имеет встроенные часы. Время может отображаться как в 24-часовом, так и в 12-часовом формате. Часы необходимо устанавливать в следующих случаях:

- При первой установке микроволновой печи
  - После отключения питания
- ✉ Не забудьте переустановить часы при переходе на летнее и зимнее время.



1. Для отображения времени в...  
24-часовом формате      Нажмите кнопку ЧАСЫ. ... один раз  
12-часовом формате      два раза



2. Установите час, используя кнопку ЧАС, а минуты - кнопку МИН.



3. Когда отобразится правильное время, нажмите кнопку ЧАСЫ еще раз, чтобы запустить часы.  
**Результат:** Время отображается всегда, когда печь не используется

## Что делать, если есть сомнения, или возникла проблема

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

- ◆ Нормальными являются следующие ситуации.
    - Конденсация влаги на внутренних стенках камеры печи.
    - Движение воздуха возле дверцы и корпуса.
    - Световые блики на дверце и корпусе.
    - Выход пара по периметру дверцы или из вентиляционных отверстий.
  - ◆ Печь не начинает работать при нажатии кнопки **СТАРТ**.
    - Плотна ли закрыта дверца?
  - ◆ Пицца совсем не готовится.
    - Правильно ли установлен таймер и/или нажата ли кнопка **СТАРТ**?
    - Закрыта ли дверца?
    - Не произошла ли перегрузка электрической сети, что привело к сгоранию плавкого предохранителя либо срабатыванию автомата защиты?
  - ◆ Пицца пережарена или недожарена.
    - Правильно ли установлено время приготовления для данного типа пищи?
    - Правильно ли установлен уровень мощности?
  - ◆ В печи наблюдается искрение и потрескивание (электрическая дуга).
    - Не используется ли посуда с металлической отделкой?
    - Не оставлена ли в печи вилка или другая металлическая посуда?
    - Не расположена ли алюминиевая фольга слишком близко к стенкам камеры печи?
  - ◆ Печь создает помехи для работы радиоприемников и телевизоров.
    - При работе печи могут наблюдаться небольшие помехи при работе радиоприемников и телевизоров. Это нормальное явление. Чтобы решить эту проблему, установите печь подальше от телевизоров, радиоприемников и антенн.
    - Если микропроцессор печи регистрирует помехи, дисплей может перезагрузиться. Чтобы исправить эту ситуацию, отключите вилку от сети и снова включите ее в сеть. Переустановите время.
- ✉ Если с помощью вышеприведенных инструкций проблему решить не удастся, обратитесь к местному дилеру или в службу послепродажного обслуживания компании SAMSUNG.

## Приготовление/Разогрев пищи

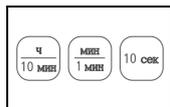
В нижеописанной процедуре поясняется, как приготовить или разогреть пищу.

**ВСЕГДА проверяйте установленный вами режим приготовления пищи, прежде чем оставить печь без присмотра.**

**Сначала поместите пищу в центр вращающегося подноса. Затем закройте дверцу.**



1. Нажмите кнопку **УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ**.  
**Результат:** На дисплее появится сообщение 850 W (850 Вт) (максимальная мощность приготовления):  
Выберите нужный уровень мощности, нажимая кнопку **УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ** до появления требуемого значения мощности на дисплее. См. таблицу уровней мощности.



2. Установите время приготовления пищи, нажав кнопки **10 МИН, 1 МИН и 10 СЕК**.



3. Нажмите кнопку **СТАРТ**.  
**Результат:** В печи загорится свет и вращающийся поднос начнет вращаться.
  - 1) Начнется приготовление пищи, и по его окончании печь выдаст четыре звуковых сигнала.
  - 2) Последний напоминающий сигнал прозвучит 3 раза (один сигнал в минуту).
  - 3) Вновь отобразится текущее время.



**Никогда** не включайте микроволновую печь, если в ней нет продуктов. Если требуется разогреть пищу за короткий промежуток времени при максимальном уровне мощности (850 Вт), просто нажмите кнопку **+30СЕК** соответствующее число раз – каждое нажатие добавляет 30 секунд времени приготовления. Печь сразу начинает работать.

## Уровни мощности

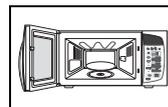
Можно выбрать один из уровней мощности, приведенных ниже.

Уровень мощности	Выходная мощность	
	МИКРОВОЛНЫ	ГРИЛЬ
ВЫСОКИЙ	850 W	
СРЕДНИЙ ВЫСОКИЙ	600 W	
СРЕДНИЙ	450 W	
СРЕДНИЙ НИЗКИЙ	300 W	
РАЗМОРАЖИВАНИЕ	180 W	
НИЗКИЙ / НЕ ДАВАТЬ	100 W	
ОСТЫТЬ		
ГРИЛЬ	-	1100 W
КОМБИ I	600 W	1100 W
КОМБИ II	450 W	1100 W
КОМБИ III	300 W	1100 W

- ✘ Если выбран более высокий уровень мощности, время приготовления необходимо уменьшить.
- ✘ Если выбран более низкий уровень мощности, время приготовления необходимо увеличить.

## Остановка процесса приготовления

**Работу печи можно остановить в любой момент, чтобы проверить степень готовности пищи.**



1. Временная остановка:  
Откройте дверцу.  
**Результат:** Приготовление пищи приостанавливается.  
Чтобы возобновить процесс приготовления, закройте дверцу и снова нажмите кнопку **СТАРТ**.
2. Окончательная остановка:  
Нажмите кнопку **СТОП**.  
**Результат:** Приготовление пищи останавливается полностью.  
Чтобы отменить установки режима приготовления, снова нажмите кнопку **СТОП**.



Можно отменить все режимы перед началом приготовления пищи, просто нажав кнопку **СТОП**.

## Установка времени приготовления

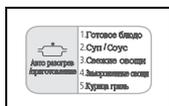
Время приготовления пищи можно увеличивать нажатием кнопки **+30СЕК**, добавляя с каждым нажатием по 30 секунд времени приготовления.



Каждым нажатием кнопки **+30СЕК** добавляйте по 30 секунд времени приготовления.

## Использование функции автоматического разогрева / приготовления

В функции автоматического разогрева/приготовления имеется пять запрограммированных режима приготовления пищи. При этом не нужно устанавливать время приготовления или уровень мощности. Количество порций устанавливается нажатием кнопок **БОЛЬШЕ/МЕНЬШЕ**. Сначала поместите пищу в центр вращающегося подноса. Затем закройте дверцу.



1. Выберите тип приготавливаемой пищи, нажимая кнопку **Авто Разогрев / приготовление** ( ).



2. Выберите размер и количество порций нажатием кнопок **БОЛЬШЕ/МЕНЬШЕ**. (См. таблицу.)



3. Нажмите кнопку **СТАРТ**.  
**Результат:** Начнется приготовление пищи. По его окончании:  
1) Печь выдаст четыре звуковых сигнала.  
2) Последний напоминающий сигнал прозвучит 3 раза (один сигнал в минуту).  
3) Вновь отобразится текущее время.



Применяйте посуду, предназначенную для использования в микроволновых печах.

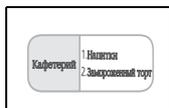
## Установки автоматического разогрева/приготовления

В следующей таблице представлены различные программы автоматического разогрева/приготовления, количества пищи, время выдержки и соответствующие рекомендации.

Пища	Размер порции	Время выдержки	Рекомендации
1. Готовое Блюдо (охлажденные)	300-350 г 400-450 г	3 мин.	Положите пищу на керамическую тарелку и накройте ее липкой пленкой для микроволновых печей, прилепив за края тарелки. Эта программа подходит для пищи, состоящей из 3-х компонентов (т.е. мясо в соусе, овощи и гарнир, например, картофель, рис или макароны).
2. Суп/ Соус (Охлажденные)	200-250 мл 300-350 мл 400-450 мл	3 мин.	Налейте в глубокую керамическую суповую тарелку или миску и накройте на время разогревания и выдержки. Тщательно размешайте до и после разогрева.
3. Свежие овощи	100-150 г 200-250 г 300-350 г 400-450 г	3 мин.	Взвесьте овощи после мойки, чистки и подрезки до одинакового размера. Поместите их в стеклянную чашу с крышкой. Добавьте 30 мл (2 столовые ложки) воды при приготовлении 100-250 г или 45 мл (3-4 столовые ложки) для 300-450 г. Размешайте после приготовления.
4. Замороженные овощи	100-150 г 200-250 г 300-350 г 400-450 г	3 - 4 мин.	Взвесьте замороженные овощи (-18°C) и поместите их в стеклянную чашу соответствующего размера с крышкой. При приготовлении 100-350 г добавьте 15 мл (1 столовая ложка) воды, для 400-450 г добавьте 30 мл (2 столовые ложки). Размешайте после приготовления перед подачей. Эта программа удобна для приготовления горошка, сладкой кукурузы, брокколи, цветной капусты, а также овощных смесей, например, горошка, моркови и цветной капусты.
5. Курица гриль	300 г (2 куска) 600 г (4 куска)	3 мин.	Обмажьте куски курицы маслом и посыпьте специями. Поместите куриные ножки на металлическую подставку костями к центру.

## Использование функции Кафетерий

С помощью функции Кафетерий время приготовления устанавливается автоматически. с помощью кнопок вес/порции можно указать количество порций.  
Сначала поместите пищу в центр вращающегося подноса и закройте дверцу.



1. Выберите тип приготавливаемой пищи нажатием кнопки **Кафетерий** один или несколько раз.



2. Выберите размер и количество порций нажатием кнопок **БОЛЬШЕ/МЕНЬШЕ**. (См. таблицу.)



3. Нажмите кнопку **СТАРТ**.  
Результат: Начнется приготовление пищи. По его окончании:
  - 1) Печь выдаст четыре звуковых сигнала.
  - 2) Последний напоминающий сигнал прозвучит 3 раза (один сигнал в минуту).
  - 3) Вновь отобразится текущее время.

✉ Применяйте посуду, предназначенную для использования в микроволновых печах.

## Настройки Кафетерия

Ниже приводится таблица автоматических программ для подогревания напитков и размораживания замороженного пирога.

В ней указано количество пищи, время выдержки и соответствующие рекомендации.

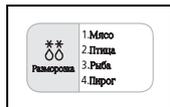
Код / Пища	Размер порции	Время выдержки	Рекомендации
<b>1. НАПИТКИ</b>			
Кофе, молоко, чай, вода (комнатная температура)	150 мл (1 чашка) 250 мл (1 кружка)	1-2 мин.	Налейте в керамическую чашку (150 мл) или кружку (250 мл) и поместите в центр вращающегося подноса. Подогревайте, накрывая крышкой. Тщательно помешайте разогреваемое блюдо до и после времени выдержки. Вынимая чашки будьте осторожны (см. инструкции по безопасности для жидкостей).
<b>2. ЗАМОРОЖЕННЫЙ ТОРТ</b>	100 г (1 кусок) 200 г (2 куска) 300 г (2-3 куска) 400 г (3-4 куска) 500 г (4 куска)	5-15 мин.	Помещайте плоские куски замороженного пирога (температура -18°C) прямо на металлическую полку. Помещайте куски большего размера и оладьи на вращающийся поднос. Помещайте один кусок в центр, 2 куса друг напротив друга и 3-4 куса пирога по кругу. Благодаря использованию печи пирог будет теплым и хрустящим. Эта программа подходит для кусков пирога, например, яблочного пирога с обсыпкой, пирога штрейзель, пирога с маком и оладий. Она не подходит для подогревания целого пирога, пирожного с кремом и пирога с шоколадом

## Использование функции быстрого размораживания

Функция быстрого размораживания позволяет размораживать мясо, птицу или рыбу. Время размораживания и уровень мощности задаются автоматически.

- ✉ Применяйте посуду, предназначенную для использования в микроволновых печах.

Сначала поместите замороженную пищу в центр вращающегося подноса. Затем закройте дверцу.



1. Вид обрабатываемого продукта выберите, нажав кнопку **Разморозка** (☼☼) один или несколько раз. (Более подробные сведения смотрите в таблице на следующей странице.)



2. Выберите вес пищи, нажав кнопку **БОЛЬШЕ/МЕНЬШЕ**. Можно задать максимальный вес 1500 г.



3. Нажмите кнопку **СТАРТ**.

Результат:

- ◆ Начнется процедура размораживания.
- ◆ В середине процедуры размораживания печь выдаст звуковой сигнал, чтобы напомнить о том, что нужно перевернуть пищу.
- ◆ Нажмите кнопку **СТАРТ** еще раз, чтобы завершить размораживание.

- ✉ Пищу можно также разморозить вручную. Для этого выберите функцию приготовления/разогрева с уровнем мощности 180 Вт. Для получения дополнительной информации см. раздел "Приготовление/Разогрев пищи" на стр. 7.

## Параметры режима быстрого размораживания

В следующей таблице представлены различные программы автоматического размораживания, количества продукта, время выдержки и соответствующие рекомендации. Перед размораживанием следует удалить все упаковочные материалы. Мясо, птицу, рыбу или хлеб/выпечку поместите на вращающийся поднос.

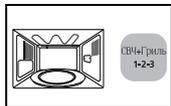
Продукт	Размер порции	Время выдержки	Рекомендации
1. Мясо	200 - 1500 г	20-60 мин.	Заверните края в алюминиевую фольгу. После звукового сигнала переверните мясо. Эта программа подходит для говядины, баранины, свинины, бифштексов, котлет, фарша.
2. Птица	200 - 1500 г	20-60 мин.	Оберните ножки и кончики крыльев алюминиевой фольгой. После звукового сигнала переверните птицу. Эта программа годится как для целой кури, так и для разделанной на порционные куски.
3. Рыба	200 - 1500 г	20-50 мин.	Хвост целой рыбы оберните алюминиевой фольгой. После звукового сигнала переверните рыбу. Эта программа годится как для целых рыб, так и для кусков рыбного филе.
4. Пирог	125 - 625 г	5-20 мин.	Положите хлеб на бумажную салфетку и переверните, когда раздастся звуковой сигнал. Положите выпечку на керамическое блюдо и, если это возможно, переверните ее, когда раздастся звуковой сигнал. (Печь продолжает обработку, но приостанавливает ее, когда вы открываете дверцу.) Эта программа подходит для всех видов хлеба, нарезанного или целого, а также для булочек и длинного французского хлеба. Булочки располагайте по кругу. Эта программа подходит для всех видов изделий из дрожжевого теста, бисквитов, изделий из творожного и слоеного теста. Она не годится для песочных/сухих пирожных, фруктовых и кремовых тортов, а также для тортов с шоколадной глазурью.

- ✉ Если вы хотите разморозить продукты в ручном режиме, выберите функцию разморозки с уровнем мощности 180 Вт. Более подробные сведения о разморозке в ручном режиме и времени разморозки см. на стр. 20.

# Использование функции автоматического приготовления пищи с корочкой

В режиме автоматического приготовления пищи с корочкой время приготовления устанавливается автоматически. Количество порций можно задать, нажимая кнопку **Больше/Меньше**.

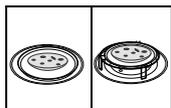
Сначала разместите тарелку для приготовления пищи с корочкой в центре вращающегося подноса и закройте дверцу.



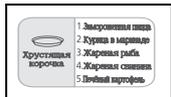
1. Поместите тарелку для приготовления пищи с корочкой прямо на вращающийся поднос и предварительно разогрейте ее с помощью самого мощного комбинированного режима СВЧ-гриль. Нажмите кнопку **Комбинированный** и установите время предварительного разогрева (3 - 5 минут), нажав кнопку **10 МИН, 1 МИН** или **10 СЕК.**



2. Нажмите кнопку **СТАРТ**.  
 При вынимании из печи тарелки для приготовления пищи с корочкой всегда используйте перчатки, так как печь очень сильно нагревается.



3. Откройте дверцу печи. Поместите пищу на тарелку для приготовления пищи с корочкой. Закройте дверцу.  
 Поставьте тарелку для приготовления пищи с корочкой на металлическую полку (или вращающийся поднос)



4. Вид обрабатываемого продукта выберите, нажав кнопку **Хрустящая корочка** (☺) один или несколько раз.



5. Выберите вес порции, нажимая кнопку **Больше/Меньше**. (См. таблицу сбоку.)



6. Нажмите кнопку **СТАРТ**.

- ☒ **Очистка тарелки для приготовления пищи с корочкой**  
 Очищайте тарелку для приготовления пищи с корочкой, промывая ее теплой водой с чистящим средством и ополаскивая ее чистой водой. Запрещается использовать жесткую щетку или губку, так как это может привести к повреждению верхнего покрытия.



## Внимание

Тарелку для приготовления пищи с корочкой нельзя мыть в посудомоечной машине.

В нижеприведенной таблице представлены разные автоматические программы функции приготовления пищи с корочкой, количества продукта, времени выдержки и соответствующие рекомендации. Эти программы работают в комбинированном режиме СВЧ и гриль. Перед использованием функции приготовления пищи с корочкой рекомендуется предварительно разогреть тарелку для приготовления пищи с корочкой на вращающемся подносе в течение 3 – 5 минут, используя комбинированный режим 600 Вт и гриль. Вынимая блюдо, воспользуйтесь рукавицами!

Режим	Порция	Время прогрева	Рекомендации
<b>1. Замороженная пицца</b>	320 г 500 г	4	Прогрейте блюдо для образования хрустящей корочки, смажьте растительным маслом, выложите пиццу ближе к центру. Выставьте режим и порцию. Старт.
<b>2. Курица в маринаде</b> (ножки, окорочка)	600 г 1200 г	4	Прогрейте блюдо для образования хрустящей корочки, смажьте растительным маслом, выложите маринованные окорочка ближе к центру. Выставьте режим и порцию. Старт.
<b>Приготовление маринада</b>			
<b>Маринад "Табака"</b> . Из расчета на 600 г сырых окорочков: уксус 9% - 10 г, чеснок - 1 маленький зубчик, масло растительное - 5-8 г, сладкая или острая паприка и соль по вкусу. Можно добавить рубленую зелень петрушки, кинзы или базилика. Мариновать около 1 часа.			
<b>Маринад из сметаны</b> . Из расчета на 600 г сырых окорочков: сметана - 35 г, томат-паста - 15 г, кинза - 1/3 пучка, растительное масло - 5 г, сок лимона - 3 г, чеснок - 1 маленький зубчик, соль и перец (кайенский или красный острый) по вкусу. Мариновать 30-45 мин.			
<b>3. Жареная рыба</b> (стейк из сёмги/форели, филе судака)	300-400 г 600-700 г	4 4	Прогрейте блюдо для образования хрустящей корочки, смажьте растительным маслом, выложите стейки из рыбы или кусочки ближе к центру, сбрызните лимонным соком, посолите. Выставьте режим и порцию. Старт.

**Для судака:** яйцо взбить венчиком, добавить рубленый укроп, обмакнуть рыбу в яичной смеси перед началом приготовления

## Использование функции автоматического приготовления пищи с корочкой (продолжение)

Режим	Порция	Время прогрева	Рекомендации
4. Жареная свинина (с грибами)	300 г	4	Нарежьте свинину на квадратики 4 см на 4 см и замаринуйте. Прогрейте блюдо для образования хрустящей корочки, смажьте растительным маслом, выложите консервированные грибы шампиньоны (100 г/200г) по радиусу блюда, оставляя "свободные острова" для кусочков мяса, выложите в подготовленные "острова" мясо, сверху можно присыпать маринованным луком. Выставьте режим и вес. Старт.
	600 г	4	

### Приготовление маринада

**Маринад из кефира.** Из расчета на 600 г сырого мяса: кефир - 200 г, лук репчатый - 130 г, соль и перец (черный горошком, зеленый горошком, розовый, кайенский, сладкая паприка) по вкусу. Мариновать 2-3 часа.

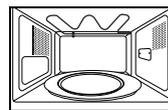
**Маринад из лимона.** Из расчета на 600 г сырого мяса: лимон (сок) - 30 г, лук репчатый - 130-150 г, сахар-песок - 7 г, масло растительное - 5-8 г, соль и специи (перец душистый, перец черный горошком, кориандр) по вкусу. Мариновать 2-3 часа.

5. Печёный картофель	300-400 г	4	Нарежьте сырой очищенный картофель крупными кусками (1 клубень на 6-8 кусков). Прогрейте блюдо для образования хрустящей корочки, смажьте растительным маслом, выложите картофель. Выставьте режим и вес. Старт.
	500-600 г	4	

## Использование функции ручного приготовления пищи с корочкой

Тарелка для приготовления пищи с корочкой позволяет поджаривать не только верхнюю часть пищи с грилем, нижняя часть пищи также становится хрустящей, жарка происходит благодаря высокой температуре тарелки для приготовления пищи с корочкой. В перечне приведены несколько видов пищи, которые можно приготовить с помощью тарелки для приготовления пищи с корочкой (см. соседнюю страницу).

Тарелку для приготовления пищи с корочкой также можно использовать для приготовления бекона, яиц, сосисок и т.д.



1. Поместите тарелку для приготовления пищи с корочкой прямо на вращающийся поднос и предварительно разогрейте ее с помощью самого мощного режима СВЧ-гриль-комбинированный [600 Вт+гриль], следуя приведенным в перечне интервалам времени и инструкциям.

☛ При вынимании из печи тарелки для приготовления пищи с корочкой всегда используйте перчатки, так как печь очень сильно нагревается.

2. Налейте на тарелку столько же масла, сколько требуется для приготовления такой пищи, как бекон или яйца, чтобы правильно поджарить пищу.

☛ Учтите, что тарелка для приготовления пищи с корочкой имеет тефлоновое покрытие, которое легко повредить. Для разрезания пищи на тарелке не пользуйтесь острыми предметами, например, ножом.

☛ Для предотвращения появления на поверхности тарелки для приготовления пищи с корочкой царапин используйте пластиковые принадлежности или снимайте с тарелки неразрезанную пищу.

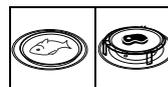
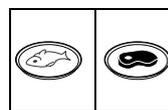
3. Поместите пищу на тарелку для приготовления пищи с корочкой.

☛ Не помещайте на тарелку предметы, которые не являются теплоустойчивыми, например, пластиковую посуду.

☛ Не ставьте тарелку для приготовления пищи с корочкой в печь без вращающегося подноса.

4. Поставьте тарелку для приготовления пищи с корочкой на металлическую полку (или вращающийся поднос).

5. Выберите подходящее время приготовления и мощность. См. таблицу на следующей странице.



### Очистка тарелки для приготовления пищи с корочкой

Очищайте тарелку для приготовления пищи с корочкой, промывая ее теплой водой с чистящим средством и ополаскивая ее чистой водой. Запрещается использовать жесткую щетку или губку, так как это может привести к повреждению верхнего покрытия.



### Внимание

Тарелку для приготовления пищи с корочкой нельзя мыть в посудомоечной посуде.

## Использование функции ручного приготовления пищи с корочкой (продолжение)

Рекомендуется предварительно разогреть тарелку для приготовления пищи с корочкой прямо на вращающемся подносе.

Предварительно разогревайте тарелку для приготовления пищи с корочкой при помощи функции 600 Вт + Гриль (🔥) и соблюдайте приведенные в таблице время приготовления и инструкции.

Рецепт	Порция	Режим	Время (1-ая сторона), мин	Время (2-ая сторона), мин	Рекомендации
<b>Томаты гриль</b>	200 г	450 Вт	3	-	Прогрейте блюдо для образования хрустящей корочки. Разрежьте томаты пополам. Посыпьте их сверху сыром. Разложите их в кружок на блюде. Поставьте блюдо на подставку. Выставьте режим и время.
	(2 штуки) 400 г (4 штуки)	+ гриль 450 Вт + гриль	4	-	
<b>Жареное рыбное филе</b>	300 г	600 Вт	5	5	Прогрейте блюдо для образования хрустящей корочки. Смажьте растительным маслом, запанируйте замороженное рыбное филе и выложите ближе к центру. Выставьте режим и время. Старт. Переверните филе через 5/ 10 минут соответственно. Выставьте режим и время. Старт.
	(2-3 куса) 600 г (4-6 куса)	+ гриль 600 Вт + гриль	10	10	

<b>Жареная свинина в беконе, фарши - рованная курагой</b>	800 г	600 Вт + гриль	15	15	Возьмите свиную шейку (500 гр цельм куском). В центре куска перпендикулярно направлению волокон прорежьте отверстие. Посолите и поперчите отверстие изнутри, плотно вставьте в него курагу (100 гр). По длине всего подготовленного овала оберните его беконом (125 гр) и закрепите полоски бекона зубочистками. Прогрейте блюдо для хрустящей корочки, смажьте растительным маслом, выложите свинину ближе к центру. Выставьте режим и время. Старт. Переверните свинину через 15 минут. Выставьте режим и время. Старт.
---	-------	-------------------	----	----	---

<b>Рыбные палочки (замороженные)</b>	150 г	600 Вт	3	3	Прогрейте блюдо для образования хрустящей корочки. Смажьте блюдо 1 столовой ложкой растительного масла. Разложите палочки в кружок на блюде. Выставьте режим и время. Старт. Переверните палочки через 3/4 минуты соответственно. Выставьте режим и время. Старт.
	(5 штук) 300 г (10 штук)	+ гриль 600 Вт + гриль	4	4	

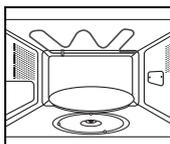
<b>Яичница с беконом</b>	2 яйца	600 Вт	2	-	Прогрейте блюдо для образования хрустящей корочки, смажьте растительным маслом, выложите 3 полоски бекона в центр (70 гр). Разбейте яйца и разместите по радиусу. Выставьте режим и время. Старт.
	3 яйца	+ гриль 600 Вт + гриль	3	-	

## Регулировка положения нагревательного элемента

Нагревательный элемент используется в режиме гриля. В списке только одно положение. Мы хотим сообщить покупателям, когда необходимо ставить вертикально.

- Горизонтальное положение для приготовления в гриле или в комбинированном режиме приготовления СВЧ + гриль

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

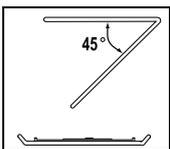


Чтобы установить нагревательный элемент в...

Горизонтальное положение (гриль или комбинированный режим СВЧ + гриль)

Затем...

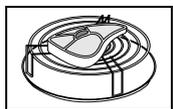
- Потяните нагревательный элемент по направлению к себе
- Подталкивайте его вверх до тех пор, пока он не окажется параллельным верхней части печи



При очистке верхней части внутренней полости печи более удобно производить очистку нагревательного элемента, повернув его вниз на 45°.

## Выбор дополнительных принадлежностей

Используйте посуду, предназначенную для использования в микроволновых печах, не используйте пластиковые контейнеры, тарелки, бумажные стаканы, салфетки и т.д.

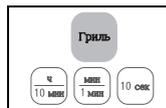


Если же вы намереваетесь готовить в комбинированном режиме приготовления (СВЧ и гриль), пользуйтесь только посудой, пригодной для использования как в микроволновой, так и в обычной печи. Металлическая кухонная посуда или утварь может повредить печь.

Дополнительные сведения о пригодной для микроволновой печи кухонной посуде и утвари находятся в Справочнике по кухонной посуде на стр. 16.

## Использование гриля

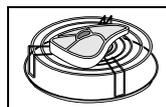
Гриль дает возможность разогреть и быстро поджаривать продукты без использования режима СВЧ. Для этого к микроволновой печи прилагается полка гриля.



- Разогрейте гриль до необходимой температуры, нажав кнопку **Гриль** и установив время предварительного разогрева, нажав кнопку **10 МИН**, **1 МИН** или **10 СЕК**.



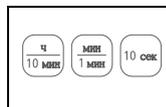
- Нажмите кнопку **СТАРТ**.



- Откройте дверцу и разместите продукт на полке. Закройте дверцу.



- Нажмите кнопку **Гриль**.  
**Результат:** На дисплее выведется следующая информация:



- Выберите время приготовления в гриле, нажав кнопку **10 МИН**, **1 МИН** или **10 СЕК**.  
Максимальное время приготовления в режиме гриля равно 60 минутам.



- Нажмите кнопку **СТАРТ**.  
**Результат:** Начнется приготовление в гриле. По завершении.
  - Печь издаст четыре звуковых сигнала.
  - Сигнал напоминания завершения раздастся 3 раза (каждую минуту).
  - Снова отобразится текущее время.

Не беспокойтесь, если во время приготовления в гриле нагревательный элемент выключается и снова включается. Система сконструирована для предотвращения перегрева печи.

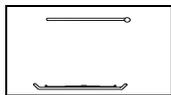
Всегда пользуйтесь перчатками для печи, дотрагиваясь до посуды, находящейся в печи, потому что она очень сильно нагревается. Убедитесь, что нагревательный элемент находится в горизонтальном положении.

## Объединение режимов СВЧ и Гриль

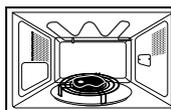
Для того чтобы быстро приготовить еду с одновременным обжариванием, можно объединить режимы СВЧ и гриля.

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

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



1. Убедитесь, что нагревательный элемент находится в горизонтальном положении, более подробные сведения смотрите на стр. 14.



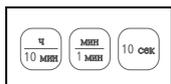
2. Откройте дверцу печи. Поместите пищу на полку, поставьте полку на вращающийся поднос. Закройте дверцу.



3. Нажмите кнопку **Комбинированный**.  
**Результат:** На дисплее выведется следующая информация:

🔌 (режим СВЧ и гриль)  
600 Вт (выходная мощность)

- ✉ Выберите нужный уровень мощности, многократно нажимая кнопку **Комбинированный** до тех пор, пока не будет достигнут нужный уровень мощности.
- 👉 Регулировка температуры в режиме гриля не предусмотрена.



4. Установите время приготовления, нажав кнопку **10 МИН**, **1 МИН** или **10 СЕК**.  
Максимальное время приготовления равно 60 минутам.



5. **Результат:** Начнется приготовление блюда в комбинированном режиме. По завершении
  - 1) Печь издаст четыре звуковых сигнала.
  - 2) Сигнал напоминания завершения раздастся 3 раза (каждую минуту).
  - 3) Снова отобразится текущее время.

✉ Максимальная мощность микроволновой печи в комбинированном режиме СВЧ и гриль составляет 600 Вт.

## Отключение звукового сигнала

В любой момент можно отключить звуковой сигнал.



1. Нажмите одновременно кнопки **СТОП** и **СТАРТ**.  
**Результат:**

◆ На дисплее появится следующая индикация.



◆ При нажатии кнопок печь не будет издавать звукового сигнала.

2. Чтобы снова включить звуковой сигнал, нажмите одновременно кнопки **СТОП** и **СТАРТ**.  
**Результат:**

◆ На дисплее появится следующая индикация.



◆ Печь будет работать с использованием звукового сигнала.

## Защитная блокировка микроволновой печи

В вашу микроволновую печь встроена специальная программа для обеспечения безопасности детей, которая позволяет "заблокировать" печь таким образом, чтобы дети или лица не знакомые с правилами обращения с печью, не могли случайно ее включить.

Заблокировать печь можно в любой момент.



1. Нажмите одновременно кнопки **СТОП** и **Часы**.  
**Результат:**

◆ Печь заблокирована (никакую из ее функций нельзя активизировать).

◆ На дисплее отображается "L".



2. Чтобы разблокировать печь, нажмите одновременно кнопки **СТОП** и **Часы**.  
**Результат:** Теперь можно пользоваться печью, как обычно.

# Руководство по выбору посуды

RU

Для успешного приготовления пищи в микроволновой печи микроволны должны проникать сквозь пищу, не отражаясь от используемой посуды и не поглощаясь ею.

Поэтому при выборе посуды следует соблюдать особую осторожность. Если посуда помечена, как предназначенная для использования в микроволновых печах, то ее можно использовать.

В следующей таблице приведены различные типы кухонных принадлежностей, и указано, можно ли их использовать в микроволновой печи и каким образом.

Кухонные принадлежности	Пригодна для использования в микроволновой печи	Комментарии
Алюминиевая фольга	✓ X	Может использоваться в небольших количествах для защиты отдельных участков пищи от подгорания. Если фольга будет расположена слишком близко к стенке печи, или если будет использовано слишком много фольги, может образоваться дуга.
Тарелка для подрумянивания	✓	Не разогревайте предварительно более восьми минут.
Фарфор и керамика	✓	Фарфор, керамику, глазурованную керамику и тонкостенный фарфор обычно можно использовать, если на них нет металлической отделки.
Одноразовые емкости из полиэфирного картона	✓	Такая посуда обычно используется для упаковки замороженных продуктов.
Упаковка еды "фаст-фуд"		
• Полистироловые чашки-контейнеры	✓	Может использоваться для разогрева продуктов. При перегреве полистирол может расплавиться. Может загореться.
• Бумажные пакеты или газеты	X	
• Вторичная бумага или металлические покрытия	X	Может стать причиной образования электрической дуги.

## Стеклопосуда

- Посуда типа "Oven-to-table" ✓ Может использоваться, если нет металлической отделки.
- Тонкое стекло ✓ Может использоваться для разогрева продуктов и жидкостей. При резком нагреве хрупкое стекло может разломиться или треснуть.
- Стекланные банки ✓ Следует снять крышку. Подходят только для разогрева.

## Металл

- Блюда X Могут вызвать дуговой разряд.
- Пакеты для заморозки с проволочной обвязкой X

## Бумага

- Тарелки, чашки, салфетки и кухонная бумага ✓ Для приготовления в течение короткого времени и разогрева. Для поглощения избыточной влаги.
- Вторичная бумага X Может стать причиной образования электрической дуги.

## Пластмасса

- Контейнеры ✓ В частности, жаропрочный термoplastик. Некоторые другие виды пластика при высокой температуре могут коробиться или обесцвечиваться. Не используйте меламиновый пластик. Может использоваться для сохранения влаги. Не должна соприкасаться с продуктами. Будьте осторожны, чтобы не обжечься горячим паром, снимая пленку.
- Липкая пленка ✓ Только если они пригодны для кипячения или использования в печи. Не должны быть закрыты герметично. При необходимости проткните вилкой.
- Пакеты для заморозки ✓ X

## Вощеная или жиронепроницаемая бумага

- ✓ Может использоваться для сохранения влаги и предупреждения разбрызгивания.

✓ :Рекомендуется

✓X :Использовать с осторожностью

X :Опасно

## ЭЛЕКТРОМАГНИТНЫЕ ВОЛНЫ СВЕРХВЫСОКИХ ЧАСТОТ

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

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

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ

#### Кухонная посуда для приготовления с помощью волн СВЧ:

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

#### Продукты, которые можно готовить с помощью волн СВЧ:

Самые разнообразные продукты можно готовить с помощью волн СВЧ, сюда относятся свежие или замороженные овощи, фрукты, макаронные изделия, рис, крупы, бобы, рыбу и мясо. В микроволновой печи также можно готовить соусы, заварные кремы, супы, паровые пудинги, консервы, приправы. Вообще говоря, приготовление с помощью волн СВЧ является идеальным способом приготовления для любой еды, которая обычно готовилась бы на конфорке. Например, мягкое масло или шоколад (см. раздел с советами, методами приготовления и рекомендациями).

#### Накрывание готовящейся еды

Очень важно накрывать пищу во время приготовления, так как испаряющаяся вода превращается в пар, который вносит свой вклад в процесс приготовления.

Можно использовать разные способы для накрывания блюда: например, можно воспользоваться керамической тарелкой, пластмассовой крышкой или подходящей липкой пленкой.

#### Время выдержки

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

### Кулинарный справочник по блюдам из замороженных овощей

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

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

Продукт	Порция	Мощность	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Указания
Шпинат	150 г	600 Вт	4½-5½	2-3	Добавьте 15 мл (1 столовую ложку) холодной воды.
Брокколи	300 г	600 Вт	9-10	2-3	Добавьте 30 мл (2 ст.л.) холодной воды.
Горошек	300 г	600 Вт	7½-8½	2-3	Добавьте 15 мл (1 ст.л.) холодной воды.
Зеленые бобы	300 г	600 Вт	8-9	2-3	Добавьте 150 мл (1 ст.л.) холодной воды.

Продукт	Порция	Мощность	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Указания
Овощная смесь (морковь/горошек/зерна кукурузы)	300 г	600 Вт	7½-8½	2-3	Добавьте 15 мл (1 ст.л.) холодной воды.
Овощная смесь (китайская)	300 г	600 Вт	8-9	2-3	Добавьте 15 мл (1 ст.л.) холодной воды.

### Кулинарный справочник по блюдам из риса и макаронных изделий

#### Рис:

Используйте большую миску из стекла термостойкого с крышкой – во время приготовления объем риса увеличивается в два раза. Во время приготовления тарелка должна быть накрытой.

По завершении приготовления, перед периодом выдержки перемешайте рис и добавьте соль или травы и масло.

Примечание: по истечении времени приготовления может оказаться, что рис впитал не всю воду.

#### Блюдо из макарон:

Используйте большую миску из стекла пирекс. Добавьте кипящей воды, щепотку соли и хорошо перемешайте. Во время приготовления миска должна быть открытой.

Время от времени помешивайте во время и после приготовления. Закройте миску на период выдержки, а по окончании этого периода тщательно слейте воду.

Продукт	Порция	Мощность	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Указания
Белый рис (ошпаренный)	250г	850Вт	16-17	5	Добавьте 500 мл холодной воды.
Коричневый рис (ошпаренный)	250г	850Вт	21-22	5	Добавьте 500 мл холодной воды.
Рисовая смесь (рис + дикий рис)	250г	850Вт	17-18	5	Добавьте 500 мл холодной воды.
Зерновая смесь (рис + зерно)	250г	850Вт	18-19	5	Добавьте 400 мл холодной воды.
Паста	250г	850Вт	11-12	5	Добавьте 1000 мл горячей воды.

## Кулинарный справочник по блюдам из свежих овощей

Используйте подходящую емкость из термостойкого стекла с крышкой. Добавьте 30-45 мл холодной воды (2-3 ст. л.) на каждые 250 г, если не рекомендуется иное количество воды – см. таблицу. Готовьте в закрытом виде в течение минимального времени – см. таблицу. Продолжите приготовление до получения желаемого результата. Помешайте один раз во время приготовления и один раз после приготовления. Добавьте соль, травы или масло после приготовления.

На время выдержки, равное 3 минутам, накройте.

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

**Все свежие овощи нужно готовить на максимальной СВЧ-мощности (850 Вт).**

Продукт	Порция	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Указания
Брокколи	250 г 500 г	4-4½ 8-8½	3	Приготовьте соцветия равного размера. Уложите стеблями в центр.
Брюссельская капуста	250 г	5½-6½	3	Добавьте 60-75 мл (5-6 ст.л.) воды.
Морковь	250 г	4½-5	3	Нарежьте морковь на ломтики равного размера.
Цветная капуста	250 г 500 г	5-5½ 8½-9	3	Приготовьте соцветия равного размера. Большие соцветия разрежьте пополам. Уложите стеблями в центр.
Кабачки	250 г	3½-4	3	Нарежьте кабачки ломтиками. Добавьте 30 мл (2 ст.л.) воды или кусочек сливочного масла. Готовьте, пока не станут мягкими.
Баклажаны	250 г	3½-4	3	Нарежьте баклажаны небольшими ломтиками и сбрызните их одной столовой ложкой лимонного сока.
Лук-порей	250 г	4½-5	3	Нарежьте лук-порей толстыми ломтиками.
Грибы	125 г 250 г	1½-2 3-3½	3	Приготовьте небольшие целые или нарезанные грибы. Не добавляйте воды. Сбрызните лимонным соком. Приправьте солью и перцем. Слейте жидкость перед подачей на стол.
Лук	250 г	5½-6	3	Нарежьте лук ломтиками или пополам. Добавьте только 15 мл (1 ст.л.) воды.
Перец	250 г	4½-5	3	Нарежьте перец небольшими ломтиками.
Картофель	250 г 500 г	4-5 7½-8½	3	Взвесьте очищенный картофель и нарежьте его на половинки или четвертинки одинакового размера.
Брюква	250 г	5-5½	3	Нарежьте брюкву маленькими кубиками.

## РАЗОГРЕВ

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

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

### Подготовка и накрывание

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

### Уровни мощности и помешивание

Некоторые продукты можно разогревать на мощности 800 Вт, в то время, как другие нужно разогревать на мощности 600 Вт, 450 Вт или даже 300 Вт.

Рекомендации ищите в таблице. Вообще говоря, если блюдо изысканное и большого объема, лучше его разогревать на более низкой мощности, так же, как и блюда, которые, вероятнее всего, разогреваются очень быстро (например, сладкие пирожки). Для достижения лучших результатов помешайте блюдо или переверните его во время разогревания. Если это возможно, снова помешайте перед подачей на стол.

При нагревании жидкостей и детского питания соблюдайте особую осторожность. Чтобы предотвратить бурное кипение жидкостей и возможность ошпаривания, перемешивайте их до, во время и после нагревания. Оставьте их в микроволновой печи на период времени выдержки. Рекомендуется положить в жидкость пластмассовую ложку или стеклянную палочку. Избегайте перегревания (и, следовательно, порчи) продуктов.

Лучше недооценить время приготовления и затем добавить дополнительное время нагревания, если это будет необходимо.

### Время нагревания и время выдержки

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

Всегда проверяйте, прогрелась ли разогреваемая еда по всему объему.

После разогревания дайте блюду некоторое время постоять – чтобы дать время выровняться температуре.

Если в перечне не указано другое значение, рекомендуемое время выдержки после разогревания равно 2-4 минутам.

Будьте особенно осторожны при нагревании жидкостей и детского питания.

Прочитайте также главу о мерах предосторожности.

## РАЗОГРЕВ ЖИДКОСТЕЙ

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

## РАЗОГРЕВ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

### ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ:

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

### ДЕТСКОЕ МОЛОКО:

Налейте молоко в стерилизованный стеклянный рожок. Во время разогревания не перегревайте рожок может взорваться. Встряхните как следует перед периодом выдержки и снова по окончании времени выдержки! Всегда тщательно проверяйте температуру детского молока или питания, прежде чем дать его ребенку. Рекомендуемая температура еды: около 37°C.

### ЗАМЕЧАНИЕ:

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

### Разогрев детского питания и молока

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

Продукт	Порция	Мощность	Время	Время выдержки (мин.)	Указания
Детское питание (овощи +мясо)	190 г	600Вт	30сек.	2-3	Переложите питание в глубокую керамическую тарелку. Во время разогрева тарелка должна быть накрытой. Перемешайте по окончании приготовления. Дайте постоять 2-3 минуты. Перед кормлением перемешайте и тщательно проверьте температуру.
Детская каша (злаки +молоко +фрукты)	190 г	600Вт	20сек.	2-3	Переложите питание в глубокую керамическую тарелку. Во время приготовления тарелка должна быть накрытой. Перемешайте по окончании приготовления. Дайте постоять 2-3 минуты. Перед кормлением перемешайте и тщательно проверьте температуру.
Детское молоко	100мл 200мл	300Вт	30-40сек. 50 сек. - 1мин.	2-3	Хорошо перемешайте или встряхните и вылейте в стерилизованную стеклянную бутылочку. Поставьте в центр вращающегося подноса. Во время приготовления не закрывайте. Хорошо встряхните и дайте постоять по меньшей мере 3 минуты. Перед кормлением хорошо перемешайте и тщательно проверьте температуру.

## Разогрев жидкостей и продуктов

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

Продукт	Порция	Мощность	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Указания
Напитки (кофе, чай и вода)	150 мл (1 чашка) 250 мл (1 стакан)	850Вт	1-1½ 1½ -2	1-2	Налейте в чашку и подогрейте, не закрывая. Поставьте чашку / кружку в центр вращающегося подноса. Оставьте ее в микроволновой печи на период выдержки и тщательно размешайте.
Суп (охлажденный)	250 г	850Вт	3-3½	2-3	Налейте в глубокую керамическую тарелку. Закройте пластмассовой крышкой. После разогрева тщательно перемешайте. Перед подачей на стол снова перемешайте.
Тушеное мясо или рыба (охлажденные)	350 г	600Вт	5½-6½	2-3	Переложите еду в глубокую керамическую тарелку. Закройте пластмассовой крышкой. Помешивайте время от времени во время разогревания и опять перед периодом выдержки и подачей на стол.
Макаронны с соусом (охлажденные)	350 г	600Вт	4½ -5½	3	Выложите макароны (например, спагетти или яичную лапшу) на плоскую керамическую тарелку. Накройте липкой пленкой для СВЧ-печей. Перемешайте перед подачей на стол.
Блюда типа пельменей с соусом (охлажденные)	350 г	600Вт	5-6	3	Положите блюдо пельменного типа (например, ravioli, tortellini) в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Помешивайте время от времени во время разогревания и опять перед периодом выдержки и подачей на стол.
Сложное блюдо (охлажденное)	350 г	600Вт	5½-6½	3	Положите блюдо, состоящее из 2-3 компонентов, на керамическое блюдо. Накройте липкой пленкой для СВЧ-печей.

## РАЗМОРАЖИВАНИЕ

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

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

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

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

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

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

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

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

Продукт	Порция	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Указания	
Мясо	Говяжий фарш	250 г	6½ -7½	5-25	Положите мясо на плоскую керамическую тарелку. Тонкие края оберните алюминиевой фольгой. В середине размораживания переверните!
	500 г	13-14			
	Свинные бифштексы	250 г	7½ -8½		
Домашняя птица	Разделанная курица	500 г (2куска)	14½-15½	15-40	Куски курицы сначала положите кожей вниз, а целую курицу – вниз грудкой на плоскую керамическую тарелку. Более тонкие части, такие как крылышки и края, оберните алюминиевой фольгой. В середине размораживания переверните!
	Целая курица	900 г	28-30		
Рыба	Рыбное филе	200 г (2куска)	6-7	5-15	Положите замороженную рыбу в центр плоской керамической тарелки. Тонкие куски подложите под более толстые. Оберните узкие концы алюминиевой фольгой. В середине размораживания переверните!
		400 г (4куска)	12-13		
Фрукты	Ягоды	250 г	6-7	5 - 10	Разложите фрукты на плоском круглом стеклянном блюде (большого диаметра).
Хлеб	Булочки (каждая примерно по 50 г)	(2куска) (4 куска)	½-1 2-2½	5 - 20	Разложите булочки в круг (хлеб – горизонтально) на бумажной салфетке в середине вращающегося подноса. В середине размораживания переверните!
	Тост/ сэндвич	250 г	4½-5		
	Немецкий хлеб (из пшеничной + ржаной муки)	500 г	8-10		

### ГРИЛЬ

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

#### Кухонные принадлежности для режима гриля:

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

#### Пища, пригодная для приготовления в режиме гриля:

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

#### ВАЖНОЕ ЗАМЕЧАНИЕ:

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

### МИКРОВОЛНЫ + ГРИЛЬ

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

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

#### Кухонные принадлежности для режима "микроволны + гриль"

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

#### Пища, пригодная для приготовления в режиме "микроволны + гриль":

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

#### ВАЖНОЕ ЗАМЕЧАНИЕ:

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

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

### Руководство по приготовлению замороженных продуктов с использованием гриля

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

Свежие продукты	Порция	Мощность	Время на 1 сторону (мин.)	Время на 2 сторону (мин.)	Инструкции
Булочки (весом около 50 г каждая)	2 штуки 4 штуки	Микроволны + Гриль	450 Вт + Гриль 1-1½ 2-2½	Только гриль 1-2 1-2	Положите булочки в кружок прямо на вращающийся поднос. Подрумянивайте булочки до образования корочки. Дайте постоять 2-5 минут.
Французский батон с начинкой (помидоры, сыр, ветчина, грибы)	250-300 г (2 шт.)	450 Вт + Гриль	8-9	--	Положите замороженный батон на середину решетки. Уложите 2 или 3 батона рядом на решетке. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.
Блюдо с тертым сыром (овощи или картофель)	400 г	450 Вт + Гриль	13-14	--	Положите замороженное блюдо с тертым сыром в небольшое блюдо из термостойкого стекла. Поставьте блюдо на решетку. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.
Макаронные изделия (трубочки из теста с начинкой, макароны, лазанья)	400 г	600 Вт + Гриль	14-15	--	Положите замороженные макаронные изделия в небольшое прямоугольное блюдо из термостойкого стекла. Поставьте блюдо прямо на вращающийся поднос. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.
Куски цыпленка в кляре	250 г	450 Вт + Гриль	5-5½	3-3½	Разложите куски цыпленка в кляре на решетке.
чипсы для приготовления в микроволновой	250 г	450 Вт + Гриль	9-11	4-5	Равномерно разложите чипсы на бумагу для выпечки на решетке.

## Руководство по приготовлению свежих продуктов с использованием гриля

Предварительно прогрейте гриль, включив печь в режим гриля на 4 минуты.

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

Свежие продукты	Порция	Мощность	Время на 1 сторону (мин.)	Время на 2 сторону (мин.)	Инструкции
Ломтики тоста	4 куска (по 25 г каждый)	Только гриль	4-5	4½-5½	Положите тосты рядом друг с другом на подставку.
Булочки (уже испеченные)	2-4 штуки	Только гриль	2-3	2-3	Положите булочки в кружок прямо на вращающийся поднос сначала нижней стороной вверх.
Тосты по-Гавайски (ломтики ананаса, ветчины, сыра)	2 шт. (300 г)	450 Вт + Гриль	3½-4	--	Сначала поджарьте ломтики хлеба. Положите на хлеб ингредиенты тостов и положите тосты на решетку. оложите 2 тоста друг напротив друга прямо на решетку. Дайте постоять 2-3 минуты.
Бараньи отбивные (средне-прожаренные)	400 г (4 шт.)	Только гриль	11-13	8-9	Смажьте бараньи отбивные растительным маслом и посыпьте специями. Положите их в кружок на решетку. После жаренья дайте им постоять 2-3 минуты.
Свинные стейки	250 г (2 шт.)	Микроволны + Гриль	300 Вт + Гриль 7-8	Только гриль 6-7	Смажьте свинные стейки растительным маслом и посыпьте специями. Положите их в кружок на решетку. После жаренья дайте им постоять 2-3 минуты.
Печеные яблоки	1 яблоко (200 г) 2 яблока (400 г)	300 Вт + Гриль	4-4½ 6-7	--	Вырежьте из яблок сердцевину и заполните отверстия изюмом и джемом. Посыпьте яблоки сверху измельченным миндалем. Положите яблоки на плоское блюдо из термостойкого стекла. Поставьте блюдо прямо на вращающийся поднос.

## БЫСТРО И ЛЕГКО

### ПЛАВЛЕНИЕ СЛИВОЧНОГО МАСЛА

Положите 50 г сливочного масла в небольшую глубокую стеклянную миску. Накройте пластмассовой крышкой. Нагревайте в течение 30-40 секунд на мощности 850 Вт, пока масло не расплавится.

### ПЛАВЛЕНИЕ ШОКОЛАДА

Положите 100 г шоколада в небольшую глубокую стеклянную миску. Нагревайте в течение 3-5 минут на мощности 450 Вт, пока шоколад не расплавится. Во время плавления помешайте один или два раза. Вынимая, воспользуйтесь перчатками для печи!

### ПЛАВЛЕНИЕ ЗАСАХАРИВШЕГОСЯ МЕДА

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

### ПЛАВЛЕНИЕ ЖЕЛАТИНА

Подержите сухие листики желатина (10 г) в холодной воде в течение 5 минут. Дайте воде стечь с желатина и положите его в небольшую миску из стекла пирекс. Нагревайте в течение 1 минуты на мощности 300 Вт. Помешайте после того, как он расплавится.

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ ГЛАЗУРИ/САХАРНОЙ ГЛАЗУРИ (ДЛЯ ТОРТОВ И ПИРОЖНЫХ)

Смешайте растворимую глазурь (примерно 14 г) с 40 г сахара и 250 мл холодной воды. Готовьте в незакрытом виде в миске из стекла пирекс в течение 3½ – 4½ минут на мощности 850 Вт, пока глазури/сахарная глазурь не станет прозрачной. Дважды помешайте во время приготовления.

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДЖЕМА

Положите 600 г фруктов (например, смесь ягод) в подходящего размера стеклянную миску пирекс и накройте крышкой. Добавьте 300 г сахара для варенья и хорошо перемешайте. Готовьте в накрытом виде в течение 10-12 минут на мощности 850 Вт. Несколько раз помешайте во время приготовления. Разливайте непосредственно в маленькие стеклянные баночки для джема с откручивающимися крышками. Поставьте, перевернув крышкой вниз, в течение 5 минут.

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПУДИНГА

Смешайте порошок для пудинга с сахаром и молоком (500 мл), следуя инструкциям производителя, и хорошо перемешайте. Воспользуйтесь подходящего размера миской из стекла пирекс с крышкой. Готовьте в накрытом виде в течение 6½ - 7½ минут на мощности 850 Вт. Несколько раз помешайте во время приготовления.

### ОБЖАРИВАНИЕ КУСОЧКОВ МИНДАЛЯ

30 г нарезанного миндаля равномерно распределите на керамической тарелке среднего размера. Обжарьте, несколько раз помешав, в течение 3½ – 4½ минут на мощности 600 Вт. Дайте ему постоять 2-3 минуты в печи. Вынимая, воспользуйтесь перчатками для печи!

## Чистка микроволновой печи

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

- **Внутренние и внешние поверхности**
- **Дверцу и уплотнители дверцы**
- **Вращающийся поднос и роликовые подставки**

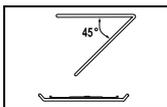
- ☞ **ВСЕГДА** поддерживайте в чистоте уплотнители дверцы и плотно ее прикрывайте.
- ☞ Невыполнение мер по поддержанию печи в чистоте может привести к повреждению ее поверхности, что может негативно сказаться на работе печи и увеличить опасность при ее использовании.

1. Для чистки внешних поверхностей используйте мягкую ткань и теплую мыльную воду. Промойте и вытрите насухо.
2. Удалите все брызги и пятна с внутренних поверхностей и с роликовой подставки тканью, смоченной в мыльном растворе. Промойте и вытрите насухо.
3. Чтобы размягчить затвердевшие частицы продуктов и устранить запахи, поставьте на вращающийся поднос чашку с разбавленным лимонным соком и нагревайте ее в течение десяти минут, включив печь на полную мощность.
4. Мойте тарелку в посудомоечной машине по мере необходимости.

- ☞ **НЕ** допускайте попадания воды в вентиляционные отверстия. **НИКОГДА** не пользуйтесь абразивными веществами или химическими растворителями. Будьте особенно осторожны, очищая уплотнители дверцы, чтобы никакие частицы:

- Не накапливались на них
- Не мешали нормальному закрытию дверцы

- ✉ **Чистите** внутреннюю Камеру микроволновой печи при помощи раствора мягкого моющего средства после каждого использования печи, но дайте печи сначала остыть, чтобы избежать ожога.



При чистке верхней части внутренней камеры печи вам будет удобнее чистить нагревательный элемент, если вы повернете элемент вниз на 45°, и затем почистите его.

## Хранение и ремонт микроволновой печи

Когда микроволновая печь просто хранится и длительное время не используется или отправляется в ремонт, следует предпринять ряд несложных мер предосторожности. Печь запрещается использовать, если дверца или ее уплотнение повреждены следующим образом:

- **Сломана петля**
- **Повреждено уплотнение**
- **Поврежден или деформирован корпус печи**

**Ремонт должен выполнять только квалифицированный специалист по обслуживанию микроволновых устройств.**

- ☞ **НЕ** снимайте наружные части корпуса печи. Если печь неисправна и требует обслуживания, или у вас имеются сомнения относительно ее состояния:
  - Выключите ее из розетки
  - Обратитесь в ближайший центр послепродажного обслуживания
- ✉ Если требуется убрать печь на хранение, выберите сухое непыльное место.  
**Причина:** Пыль и влага могут отрицательно влиять на состояние рабочих деталей печи.
- ✉ Микроволновая печь предназначена только для домашнего использования.

## Технические характеристики

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

Модель	CE283DNR
Источник питания	230 В ~ 50 Гц
Потребляемая мощность Микроволны Гриль Конвекция	1300 Вт 1100 Вт 2400 Вт
Производимая мощность	100 Вт/850 Вт (IEC-705)
Рабочая частота	2450 МГц
Магнетрон	OM75P(31)
Способ охлаждения	Двигатель вентилятора
Габариты (Ш x В x Д) Внешний Полость печи	489 x 275 x 398 мм 330 x 211 x 329 мм
Объем	23 литра
Вес Чистый	1прибл. 15 кг

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



**АЯ46**

- Сертификат : РОСС КР.АЯ46.В63173
- Срок действия : с 01, 07, 2003 по 01, 07, 2005

ИЗГОТОВЛЕНО В МАЛАЙЗИИ  
ИЗГОТОВИТЕЛЬ : САМСУНГ  
ТОВАР СЕРТИФИЦИРОВАН ФИРМОЙ РОСТЕСТ-МОСКВА  
АДРЕС ИЗГОТОВИТЕЛЯ :  
Самсунг Электроникс (М)  
Сдн.Бхд.(СЕМА),Лот 2,Лебух 2,Норд Кланг  
Стрэйтс,Эриа 21,Индастриал Парк,42000 Порт  
Кланг,Селангор,Малайзия.