

Микроволновая печь

Руководство пользователя

MC35J8088**



SAMSUNG

Содержание

Инструкции по технике безопасности	3	Интеллектуальное приготовление	21
Важные инструкции по безопасности	3	Автоматическое приготовление	21
Только для функций микроволновой печи	3	Приготовление вручную	26
Только для функций духового шкафа — дополнительно	5	Быстро и просто	33
Общие правила техники безопасности	6	Устранение неисправностей	34
Меры предосторожности при работе с микроволновыми приборами	7	Контрольные пункты	34
Ограниченная гарантия	7	Информационные коды	37
Установка	8	Технические характеристики	37
Комплектация	8		
Принадлежности	8		
Место установки	9		
Вращающийся поднос	9		
Обслуживание	9		
Очистка	9		
Замена (ремонт)	10		
Уход в случае длительного неиспользования	10		
Подготовка к использованию	10		
Часы	10		
Включение/выключение звука	11		
Энергосбережение	11		
Информация о электромагнитном излучении	11		
Посуда для микроволновой печи	12		
Управление	13		
Панель управления	13		
Ручной режим	14		
Автоматический режим	18		
Специальные функции	20		

Инструкции по технике безопасности

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧТИТЕ И СОХРАНИТЕ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ДАЛЬНЕЙШЕМ.

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.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Детям можно пользоваться печью без контроля взрослых только в том случае, если они получили соответствующие инструкции и в состоянии безопасно пользоваться печью, а также осознают опасность неправильного с ней обращения.

Прибор предназначен только для использования в домашних условиях и не предназначен для использования:

- в служебных столовых в офисах, магазинах и в других организациях;
- на фермах;

- постояльцами в гостиницах, отелях и других гостиничных учреждениях;
- в учреждениях с полупансионом.

Используйте только подходящую для использования в микроволновых печах посуду.

При разогреве пищи в пластиковом или бумажном контейнере следите за печью, поскольку возможно воспламенение.

Использование металлических контейнеров для приготовления пищи и напитков в микроволновых печах недопустимо.

Микроволновая 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 (обнаружении) дыма выключите устройство или отключите его от источника питания и оставьте дверцу печи закрытой, чтобы сдержать пламя.

Нагревание в микроволновой печи емкостей с напитками может привести к замедленному бурному кипению, поэтому при обращении с такими емкостями следует соблюдать меры предосторожности.

Для предотвращения ожогов содержимое бутылочек для кормления и банок для детского питания следует размешать или встряхнуть, а перед употреблением необходимо проверить температуру.

Инструкции по технике безопасности

Яйца в скорлупе и цельные яйца, сваренные вкрутую, нельзя разогревать в микроволновых печах, поскольку они могут взорваться даже после завершения разогревания в микроволновой печи.

Необходимо регулярно чистить печь, а также удалять из нее остатки пищи.

Печь необходимо регулярно чистить, иначе произойдет повреждение поверхностей, которое может вызвать сокращение срока службы, а также повлечь за собой риск возникновения опасных ситуаций.

Микроволновая печь предназначена только для установки на столешнице (отдельно), ее нельзя размещать в шкафу.

Не допускается очистка электроприбора при помощи струи воды.

Данное устройство не предназначено для установки в трейлерах, фургонах и подобных транспортных средствах.

Люди с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями (включая детей) и лица, не имеющие достаточного опыта или знаний, не должны пользоваться данным устройством, если их действия не контролируются или если они предварительно не проинструктированы о правилах использования лицом, отвечающим за их безопасность.

Следите за тем, чтобы дети не играли с устройством.

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.

Во избежание опасных ситуаций замена сетевого шнура должна производиться изготовителем, сотрудником сервисной службы или другим квалифицированным специалистом.

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.

Печь следует установить таким образом, чтобы имелся свободный доступ к вилке кабеля питания.

ТОЛЬКО ДЛЯ ФУНКЦИЙ ДУХОВОГО ШКАФА — ДОПОЛНИТЕЛЬНО

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

Во время использования микроволновая печь нагревается. Будьте осторожны, избегайте контакта с нагревательными элементами внутри печи.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Внешние части прибора могут сильно нагреваться при использовании. Не оставляйте детей без присмотра рядом с прибором.

Не допускается использование паровых очистителей.

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.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Во избежание поражения электрическим током перед заменой лампы обязательно отключите устройство.

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.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Устройство и его детали могут сильно нагреваться при использовании.

Будьте осторожны, избегайте контакта с нагревательными элементами. Дети до 8 лет должны использовать устройство только под постоянным наблюдением взрослых.

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.

При работе устройства дверца или наружная поверхность могут сильно нагреваться.

При работе устройства легкодоступные поверхности могут сильно нагреваться.

Для данного устройства не предусмотрено управление с помощью внешнего таймера или пульта дистанционного управления.

Инструкции по технике безопасности

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 техническое обслуживание могут выполняться детьми, только если они достигли возраста 8 лет, и только под присмотром родителей.

Устройство и кабель должны быть недоступны для детей младше 8 лет.

Общие правила техники безопасности

Любые изменения или ремонт должны выполняться только квалифицированным персоналом.

В микроволновой печи нельзя разогревать пищу или жидкости в герметично закрытых контейнерах.

Не используйте бензол, растворитель, спирт, пароочиститель или очиститель высокого давления для очистки печи.

Не следует устанавливать печь рядом с нагревательными приборами или легковоспламеняющимися материалами; в помещениях с высоким уровнем влажности, пыли или в загрязненных маслом местах; в местах, где на печь будет воздействовать прямой солнечный свет и вода; в местах возможной утечки газа; на неровной поверхности.

Необходимо обеспечить надлежащее заземление печи в соответствии с местными или государственными правилами.

Регулярно очищайте контакты вилки питания с помощью сухой ткани для удаления с них посторонних веществ.

Не растягивайте, не сгибайте кабель питания и не ставьте на него тяжелые предметы.

В случае утечки газа (пропана, сжиженного пропана и т. д.) следует незамедлительно проветрить помещение. Не прикасайтесь к кабелю питания.

Не прикасайтесь к кабелю питания мокрыми руками.

Не выключайте печь во время работы посредством отключения кабеля питания.

Не засовывайте в печь пальцы или посторонние предметы. При попадании в печь посторонних предметов отключите кабель питания и обратитесь в местный сервисный центр компании Samsung. Печь не должна подвергаться чрезмерному давлению и ударам.

Не размещайте печь на хрупких предметах.

Напряжение, частота и сила тока в сети питания должны соответствовать характеристикам устройства.

Вилку кабеля питания следует надежно подключать к сетевой розетке. Не используйте переходники с несколькими гнездами, удлинители или электрические преобразователи.

Не размещайте кабель питания на металлических предметах. Кабель питания следует прокладывать между предметами или за печью.

Не используйте поврежденную вилку, кабель питания или плохо закрепленную сетевую розетку. В случае повреждения вилок или кабелей обратитесь в местный сервисный центр компании Samsung.

Не наносите воду непосредственно на печь.

Не размещайте на печи, внутри нее или на дверце печи какие-либо предметы.

Не распыляйте летучие вещества, например инсектициды, на поверхность печи.

Не храните легковоспламеняющиеся материалы в печи. Будьте осторожны при нагревании блюд и напитков, содержащих спирт, поскольку пары спирта могут вступить в контакт с нагретыми компонентами печи.

Дети могут ушибиться или прищемить пальцы дверцей. При открытии или закрытии дверцы следите, чтобы дети находились на безопасном расстоянии.

Предупреждения по использованию микроволновой печи

Нагревание в микроволновой печи емкостей с напитками может привести к замедленному бурному кипению. При обращении с такими емкостями следует соблюдать осторожность. Перед извлечением из печи следует всегда давать напиткам постоять не менее 20 секунд. При необходимости напитки следует помешивать во время нагрева. Напитки следует всегда перемешивать после нагрева.

При ожоге выполните следующие действия по оказанию первой помощи:

1. Погрузите обожженное место в холодную воду по меньшей мере на 10 минут.
2. Наложите чистую сухую повязку.
3. Не наносите кремы, масла или лосьоны.

Во избежание повреждения подноса или подставки не кладите их в воду сразу после приготовления.

Не используйте микроволновую печь для обжаривания во фритюре, поскольку температуру масла контролировать невозможно. Горячее масло может неожиданно выплеснуться через край посуды.

Меры предосторожности при работе с микроволновой печью

Следует использовать только ту посуду, которая предназначена для микроволновых печей. Не следует использовать металлические контейнеры, столовую посуду с золотой или серебряной отделкой, шампуры и т. д.

Проволочные зажимы необходимо снимать. Возможно образование электрической дуги.

Не используйте микроволновую печь для сушки бумаги или одежды.

При разогревании небольшого количества пищи сократите время, чтобы предотвратить ее перегрев или пригорание.

Кабель и вилка питания должны находиться вдали от источников воды или тепла.

Во избежание взрыва не следует разогревать в микроволновой печи яйца в скорлупе и яйца, сваренные вкрутую. Не следует разогревать в микроволновой печи герметичные контейнеры или контейнеры с вакуумной упаковкой, орехи, томаты и т. д.

Не закрывайте вентиляционные отверстия тканью или бумагой. Это может привести к пожару. В случае перегрева печь может автоматически отключиться. Ее включение будет невозможно, пока печь не охладится до допустимой температуры.

Обязательно пользуйтесь кухонными перчатками при извлечении посуды из печи.

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 микроволновую печь, если в ней нет приготовляемой пищи. В целях безопасности микроволновая печь автоматически отключится на 30 минут. При случайном включении микроволновой печи рекомендуется поместить в нее стакан воды для поглощения СВЧ-волн.

При установке печи следует обеспечить необходимое свободное пространство вокруг нее в соответствии с указаниями в данном руководстве. (См. раздел "Установка микроволновой печи")

Соблюдайте осторожность при подключении других электроприборов к сетевым розеткам, расположенным рядом с печью.

Меры предосторожности при работе с микроволновыми приборами

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

- Во время работы печи не оставляйте дверцу открытой. Не препятствуйте закрытию блокировочных фиксаторов (защелок дверцы). Не вставляйте посторонние предметы в отверстия для блокировочных фиксаторов.

- Не допускайте попадания посторонних предметов между дверцей и передней панелью печи, а также накопления частиц пищи или осадка очистителя на уплотняющих поверхностях. После каждого использования печи следует очищать дверцу и уплотняющие поверхности сначала влажной, а затем сухой мягкой тканью.
- Не включайте микроволновую печь, если она повреждена. В этом случае ее можно включать только после ремонта квалифицированным специалистом.
Важно. Необходимо обеспечивать надлежащее закрытие дверцы печи. Дверца не должна быть погнута; петли дверцы не должны быть повреждены или слабо закреплены; уплотнитель на дверце и уплотняющие поверхности не должны быть повреждены.
- Все операции, связанные с регулировкой или ремонтом, должны выполняться квалифицированным специалистом.

Ограниченная гарантия

Компания Samsung взимает плату за замену аксессуара или устранение косметического дефекта в том случае, если такое повреждение устройства или аксессуара произошло по вине покупателя. Предметы, на которые распространяется вышеуказанное условие:

- Дверца, ручки, внешняя панель или панель управления с вмятинами, царапинами или повреждениями.
- Сломанный или отсутствующий поднос, направляющая ролика, муфта или решетка.

Данную микроволновую печь следует использовать только по назначению в соответствии с информацией, приведенной в данном руководстве. Приведенные предупреждения и важные инструкции по технике безопасности не являются исчерпывающими. При установке, обслуживании и эксплуатации микроволновой печи необходимо руководствоваться здравым смыслом, быть внимательным и осторожным.

Поскольку данное руководство предназначено для нескольких моделей, характеристики используемой микроволновой печи могут немного отличаться от описанных и некоторые предупреждения могут быть неприменимы. При возникновении вопросов обратитесь в местный сервисный центр компании Samsung или см. справочную информацию на веб-сайте по адресу: www.samsung.com.

Данную микроволновую печь следует использовать только для нагрева пищи. Она предназначена для использования только в домашних условиях. Запрещается использовать устройство для нагревания тканей и пакетов, наполненных зернами. Производитель не несет ответственности за ущерб, полученный в результате неправильного использования микроволновой печи.

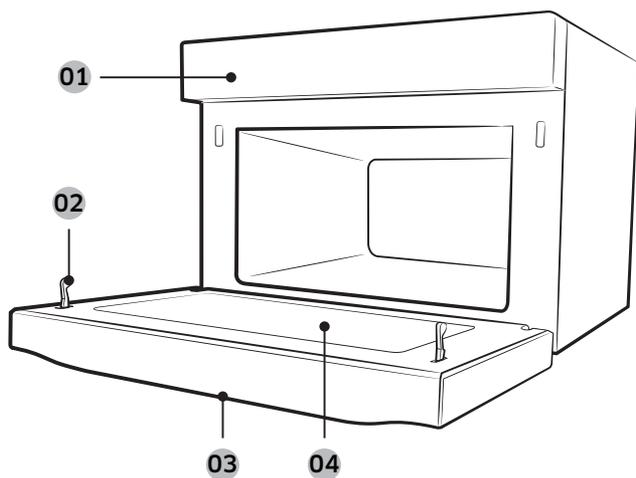
Во избежание повреждения поверхностей микроволновой печи и возникновения опасных ситуаций ее следует регулярно чистить и обеспечить надлежащее обслуживание.

Установка

Комплектация

Убедитесь в наличии всех деталей и принадлежностей, входящих в комплект поставки устройства. В случае возникновения проблем при работе устройства или в ходе использования принадлежностей обратитесь в местный сервисный центр компании Samsung или к продавцу.

Внешний вид устройства



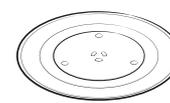
- 01 Панель управления
- 02 Защитная блокировка дверцы
- 03 Ручка дверцы
- 04 Дверца

Принадлежности

В комплект поставки духового шкафа входят различные дополнительные принадлежности, с помощью которых можно готовить различные блюда.



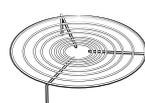
Роликовая подставка



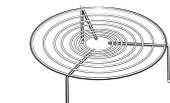
Вращающийся поднос



Блюдо для подрумянивания



Низкая подставка



Высокая подставка



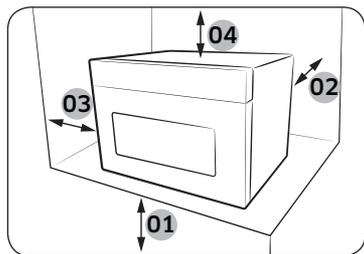
Пароварка Pro Steamer

Роликовая подставка	Устанавливается в центр основания. Используется для установки вращающегося подноса.
Вращающийся поднос	Устанавливается на роликовую подставку таким образом, чтобы его центр совпал с муфтой. Используется в качестве основания для приготовления пищи.
Подставки	Каждую из этих подставок можно использовать для одновременного приготовления двух блюд. При этом меньшее блюдо устанавливается на вращающийся поднос, а второе блюдо — на выбранную подставку. Эти подставки можно использовать в режиме гриля с конвекцией или в комбинированном режиме. ПРИМЕЧАНИЕ Не используйте решетчатые подставки в режиме СВЧ.
Блюдо для подрумянивания	Устанавливается на вращающийся поднос. Используется для подрумянивания продуктов или получения хрустящей корочки у выпечки или пиццы.
Пароварка Pro Steamer	Пароварка Pro Steamer представляет собой комплект из крышки из нержавеющей стали, парового лотка и блюда для подрумянивания, предназначенных для приготовления пищи на пару. Ее можно использовать для подрумянивания таких продуктов, как сдобное тесто и тесто для пиццы, в режиме СВЧ или гриля с конвекцией.

ПРИМЕЧАНИЕ

Не включайте печь, если в нее не установлен вращающийся поддон на роликовой подставке.

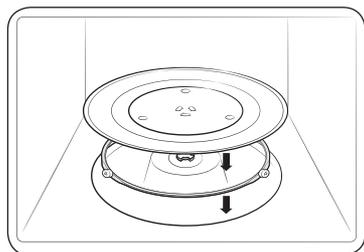
Место установки



- 01 85 см от пола
- 02 10 см от задней стены
- 03 10 см сбоку
- 04 20 см сверху

- Выберите плоскую ровную поверхность на высоте примерно 85 см от пола. Поверхность должна выдержать вес печи.
- Оставьте свободное пространство для вентиляции: не менее 10 см от задней стенки и по боковым сторонам, а также 20 см сверху.
- Не устанавливайте микроволновую печь в местах с высокой температурой или повышенной влажностью, например, рядом с другими микроволновыми печами или около батарей отопления.
- Необходимо соблюдать технические требования к источнику питания для данной микроволновой печи. При необходимости используйте только одобренные удлинительные кабели.
- Перед первым использованием протрите влажной тканью внутренние компоненты печи и уплотнение дверцы.

Вращающийся поднос



Выньте из печи все упаковочные материалы. Установите роликовую подставку и вращающийся поднос. Убедитесь, что поднос свободно вращается.

Обслуживание

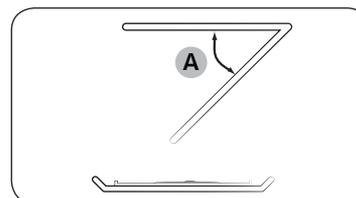
Очистка

Необходимо выполнять регулярную очистку печи, чтобы на внешних поверхностях и во внутренней камере не скапливались загрязнения. Обратите особое внимание на дверцу, уплотнение дверцы, вращающийся поднос и роликовую подставку (применимо только для определенных моделей). Если дверца плохо открывается или закрывается, прежде всего нужно проверить, не скопилось ли грязь на уплотнении дверцы. Используйте мягкую ткань, смоченную в мыльной воде, для очистки внутренней и внешней поверхности печи. Промойте и высушите.

Удаление стойких загрязнений и неприятных запахов из печи

1. Убедитесь, что в печи нет посторонних предметов, и поставьте стакан с разбавленным лимонным соком в центр вращающегося подноса.
2. Нагревайте печь в течение 10 минут при максимальной мощности.
3. По окончании цикла подождите, пока печь остынет. Затем откройте дверцу и протрите камеру приготовления.

Очистка внутренней поверхности для моделей с поворотным нагревателем



Чтобы очистить верхнюю часть камеры приготовления, опустите верхний нагревательный элемент на 45° (A), как показано на рисунке. Это позволит получить доступ к верхней части. Закончив работу, поднимите верхний нагревательный элемент в исходное положение.

⚠ ВНИМАНИЕ

- Следите, чтобы на дверце и уплотнении дверцы не скапливались загрязнения: дверца должна открываться и закрываться без рывков. В противном случае срок службы печи может сократиться.
- Не проливайте воду на вентиляционные отверстия печи.
- Не используйте для очистки абразивные или химические вещества.
- После каждого использования необходимо дождаться, пока печь остынет, и очистить камеру приготовления с помощью мягкого моющего средства.



Подготовка к использованию

Замена (ремонт)

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Внутри печи нет съемных компонентов. Не пытайтесь отремонтировать печь или заменить детали самостоятельно.

- При возникновении проблем с петлями, уплотнениями и/или дверцей обратитесь к квалифицированному техническому специалисту или в местный сервисный центр компании Samsung для получения технической помощи.
- Если необходимо заменить лампу, обратитесь в местный сервисный центр компании Samsung. Не выполняйте замену самостоятельно.
- При возникновении неполадок с наружным корпусом печи необходимо сразу отключить печь от источника питания, а затем обратиться в местный сервисный центр компании Samsung.

Уход в случае длительного неиспользования

Если печь не используется в течение продолжительного периода времени, отключите ее от источника питания и поместите в сухое, защищенное от пыли помещение. Пыль и влага, которые скапливаются внутри печи, могут повлиять на эффективность работы устройства.

Подготовка к использованию

Существует несколько важных моментов, с которыми следует ознакомиться, прежде чем вы перейдете к выбору рецепта и приготовлению блюда. Перед запуском любого режима приготовления или во время его работы можно устанавливать/изменять время или настройки кухонного таймера при необходимости.

Часы

Необходимо установить точное время для правильного выполнения программ в автоматическом режиме.



1. Выключите печь и подождите несколько секунд, пока устройство не перейдет в режим ожидания. Замигает значение часов.
2. С помощью кнопок со стрелками установите часы, а затем нажмите **OK**. Замигает значение минут.
3. С помощью кнопок со стрелками установите минуты, а затем нажмите **OK**.

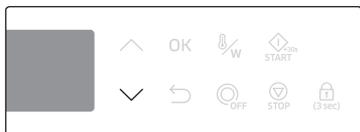
ПРИМЕЧАНИЕ

- При необходимости изменения текущего времени в дальнейшем удерживайте кнопку со стрелкой вверх (^) в течение 3 секунд, а затем выполните описанные выше действия.
- Установленное время невозможно изменить во время работы печи.

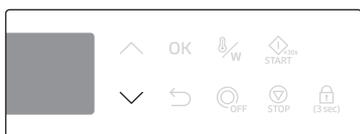


Включение/выключение звука

Можно включить или выключить звук нажатия кнопок, звуковые сигналы или сигнал оповещения. Эта настройка доступна только в режиме ожидания (когда на дисплее отображается текущее время).

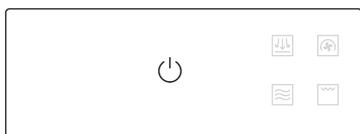


Чтобы выключить звук, нажмите и удерживайте кнопку **V** в течение 3 секунд. На дисплее отобразится сообщение "OFF" ("Выкл.").



Чтобы включить звук, снова нажмите и удерживайте кнопку **V** в течение 3 секунд. На дисплее отобразится сообщение "ON" ("Вкл.").

Энергосбережение



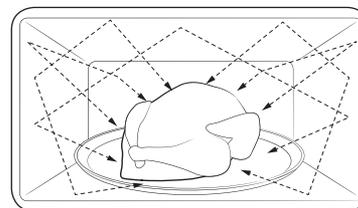
Чтобы снизить потребление энергии, нажмите и удерживайте кнопку **⏻** в течение 1 секунды. Эта настройка доступна только в режиме ожидания (когда на дисплее отображается текущее время).

ПРИМЕЧАНИЕ

- Если во время настройки пользователь не выполнит ни одного действия в течение 5 минут, все текущие операции будут отменены и печь перейдет в режим ожидания.
- Если в процессе приготовления работа печи будет приостановлена более чем на 25 минут, печь перейдет в режим ожидания.

Информация о электромагнитном излучении

Микроволны представляют собой высокочастотные электромагнитные волны. В печь встроен магнетрон, генерирующий микроволны, которые используются для приготовления или разогрева пищи без изменения ее формы и цвета.



1. Микроволны, генерируемые магнетроном, равномерно распределяются благодаря системе вращения и распределения. За счет этого пища готовится равномерно.
2. Микроволны проникают в продукты на глубину до 2,5 см. Затем приготовление продолжается за счет рассеивания микроволн внутри продуктов.
3. Время приготовления зависит от следующих свойств продуктов:
 - количества и плотности продуктов;
 - содержания влаги;
 - начальной температуры (особенно для замороженных продуктов).

ПРИМЕЧАНИЕ

После завершения процесса приготовления пища остается горячей внутри в течение некоторого времени. Поэтому необходимо учитывать время выдержки, указанное в данном руководстве, чтобы обеспечить равномерное приготовление продуктов.



Подготовка к использованию

Посуда для 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.

Требования:

- плоское дно и ровные стенки;
- плотно закрывающаяся крышка;
- устойчивая форма с ручками, вес которых не превышает вес самой формы.

Материал	Пригодно для использования в микроволновой печи	Описание	
Алюминиевая фольга	△	Используйте при приготовлении небольших порций для защиты пищи от подгорания. Близкое расположение фольги к стенке печи или использование фольги в большом количестве может привести к образованию электрической дуги (т. е. искр).	
Блюдо для подрумянивания	○	Не используйте для предварительного подогрева более 8 минут.	
Костяной фарфор или глиняная посуда	○	Как правило, фарфор, керамику, глазурованную глиняную посуду и костяной фарфор можно использовать, если на них нет металлической отделки.	
Одноразовая посуда из полиэфирного волокна	○	Такая посуда обычно используется для упаковки замороженных продуктов.	
Упаковка продуктов быстрого приготовления	Полистироловые стаканчики и контейнеры	○	При перегреве полистирол может плавиться.
	Бумажные пакеты или газеты	×	Существует риск возгорания.
	Переработанная из вторсырья бумага или металлическая отделка	×	Может стать причиной возникновения электрической дуги.

Материал	Пригодно для использования в микроволновой печи	Описание	
Стеклоянная посуда	Универсальная посуда для приготовления и сервировки пищи	○	Пригодно для использования в микроволновой печи при отсутствии металлической отделки.
	Тонкостенная стеклянная посуда	○	При нагреве хрупкая стеклянная посуда может разбиться или треснуть.
	Стеклоянные банки	○	Используйте только для разогрева. Перед приготовлением необходимо снять крышку.
Металл	Блюда	×	Могут стать причиной возникновения электрической дуги или возгорания.
	Пакеты для заморозки с проволочными зажимами	×	
Бумага	Тарелки, чашки, салфетки и бумажные полотенца	○	Для продуктов, не требующих длительного приготовления. Поглощают избыточную влагу.
	Переработанная бумага	×	Является причиной возникновения электрической дуги.
Пластик	Контейнеры	○	Допускается использование емкостей только из термопластика. Некоторые виды пластика при высокой температуре могут деформироваться или обесцвечиваться.
	Липкая пленка	○	Используйте для сохранения влаги после приготовления.
	Пакеты для заморозки	△	Допускается использование пакетов, пригодных для кипячения или использования в печи.
Вощеная или жиронепроницаемая бумага	○	Можно использовать для сохранения влаги и предотвращения разбрызгивания.	

○ : Пригодно для использования в микроволновой печи

△ : Использовать с осторожностью

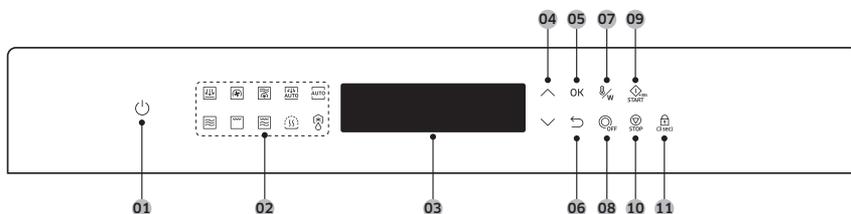
× : Не пригодно для использования в микроволновой печи



Управление

Панель управления

Существует множество вариантов дизайна передней панели, которая может быть выполнена из разных материалов с использованием различных цветовых решений. В целях повышения качества внешний вид духового шкафа может быть изменен без предварительного уведомления.



01	Питание	Нажмите для включения или отключения печи.
02	Панель функций	Нажмите для выбора требуемого режима приготовления или функции.
03	Дисплей	Отображает необходимую информацию о выбранных функциях или настройках.
04	Вверх/вниз	Используются для выбора значения при настройке.
05	OK	Нажмите, чтобы подтвердить настройки.
06	Назад	Нажмите, чтобы вернуться к настройке по умолчанию.
07	Температура/уровень мощности	Используется для изменения температуры или уровня мощности.
08	Вращающийся поднос	Нажмите, чтобы включить или выключить вращающийся поднос.
09	Start (Старт)	Нажмите, чтобы начать процесс приготовления. Эта кнопка также используется для быстрого прогрева печи при максимальном уровне мощности.
10	Stop (Стоп)	Нажмите, чтобы остановить работу. Эта кнопка также используется для отмены текущего режима.
11	Блокировка управления	Чтобы включить или выключить эту функцию, нажмите и удерживайте соответствующую кнопку в течение 3 секунд. Блокировка управления работает только в режиме ожидания.

ПРИМЕЧАНИЕ

- **Режим ожидания:** Если в течение 5 минут пользователь не выполняет каких-либо действий на панели управления, печь переходит в режим ожидания, в котором на дисплее отображается только текущее время. После 25 минут бездействия печь прекращает работу.
- **Прекращение работы:** При перезапуске печи после отключения питания подсвечиваются только те кнопки, которые связаны с последним действием пользователя. Для переключения в режим ожидания следует повторно нажать кнопку **Power** (Питание).

Обзор функций

Функция		Диапазон температур	Температура по умолчанию	Макс. время
Ручной режим	Нагрев горячим воздухом	160–230 °C	200 °C	60 мин
	Конвекция	40–230 °C	180 °C	60 мин
	Комбинированный режим с конвекцией	40–200 °C 100–450 Вт	180 °C 450 Вт	60 мин

Управление

Функция		Диапазон температур	Температура по умолчанию	Макс. время
Ручной режим	 СВЧ	100–900 Вт	900 Вт	90 мин
	 Гриль	180 °С	180 °С	60 мин
	 Комбинированный режим с грилем	180 °С 100–600 Вт	180 °С 600 Вт	60 мин
Автоматический режим	 Автоматическое приготовление с нагревом горячим воздухом	Печь предлагает 10 автоматических программ для людей, ранее не пользовавшихся режимом нагрева горячим воздухом.		
	 Автоматическое приготовление	Менее опытные пользователи могут выбрать одну из 25 программ автоматического приготовления.		
	 Быстрая разморозка	Для вашего удобства печь оснащена 5 программами для размораживания.		
Специальные функции	 Сохранение тепла	50–80 °С	60 °С	3 ч
		Используйте данный режим только для поддержания температуры только что приготовленных блюд.		

Ручной режим

Шаг 1. Выбор режима



На панели функций выберите **ручной режим**, например режим **Convection** (Конвекция). На дисплее замигает значение температуры (или уровня мощности), заданное по умолчанию.

Шаг 2. Установка температуры или уровня мощности



Для регулировки температуры по умолчанию (или уровня мощности) используйте кнопки **Λ / V**. По завершении нажмите **OK**, чтобы перейти к элементам времени.

ПРИМЕЧАНИЕ

Уровень мощности (если не указано иное) регулируется в соответствии с установленной температурой. Если уровень мощности или температура не будут установлены в течение 5 секунд, печь автоматически переключится на настройку времени приготовления.

Шаг 3. Установка времени приготовления



Установите время приготовления с помощью кнопок **Λ / V**. После завершения нажмите **START (СТАРТ)** .

ПРИМЕЧАНИЕ

Время приготовления можно задать после предварительного прогрева.

Шаг 4. Быстрое разогревание

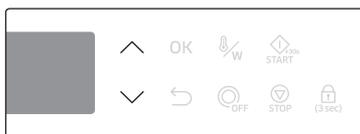


Устройство начнет предварительный прогрев, который будет завершен, когда температура достигнет заданного значения. По завершении прогрева прозвучит звуковой сигнал и индикатор  погаснет.

⚠ ВНИМАНИЕ

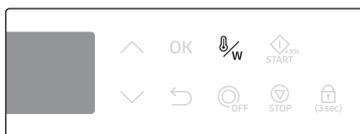
- Доставая блюда, всегда используйте кухонные рукавицы.
- При высокой температуре внутри микроволновой печи после приготовления печь может продолжать работать для охлаждения в течение 5 минут. При этом на дисплее будет отображаться символ ✳.

Изменение времени приготовления в процессе приготовления

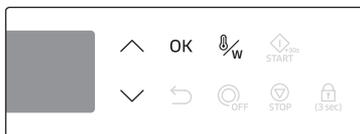


Для изменения времени приготовления используйте кнопки **Λ / V**. Все изменения вступают в действие немедленно, после чего печь возобновляет приготовление с новыми параметрами.

Изменение температуры или уровня мощности в процессе приготовления

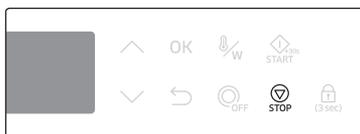


1. Нажмите **W**. На дисплее замигает значение температуры (или уровня мощности).



2. Измените значение температуры (или уровня мощности) с помощью кнопок **Λ / V**, после чего нажмите **OK** или **W**, чтобы подтвердить изменения.

Остановка работы печи

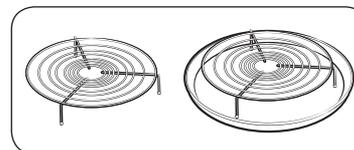


Нажмите кнопку **Stop (Сtop)** (**STOP**) один раз, чтобы остановить работу, или два раза для отмены текущего режима и переключения в режим ожидания.

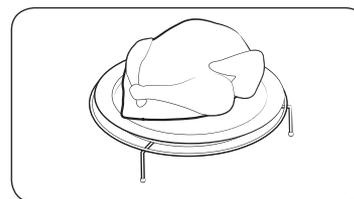
⚠ Нагрев горячим воздухом

Режим нагрева горячим воздухом аналогичен режиму конвекции. Но в этом режиме нагревательные элементы обеспечивают более высокую температуру и распределение более сильного потока воздуха внутри печи. Этот режим предназначен для ускорения процесса приготовления с сохранением или улучшением вкуса блюд. В этом режиме можно использовать низкую подставку отдельно или в сочетании с блюдом для подрумянивания на вращающемся подносе.

Шаг 1 > Шаг 2 > Шаг 3 > Шаг 4
Нагрев горячим воздухом > Температура > Время приготовления > Разогревание



1. Установите низкую подставку или низкую подставку с блюдом для подрумянивания на вращающийся поднос.



2. Положите ингредиенты в подходящую посуду и поставьте ее в печь на решетку. Затем закройте дверцу.
3. Выполните шаги 1-4, указанные в разделе **Ручной режим** на стр. 14.
4. По окончании приготовления на дисплее начнет мигать значение "0:00". Вынимайте блюдо, используя кухонные рукавицы.

⚠ ВНИМАНИЕ

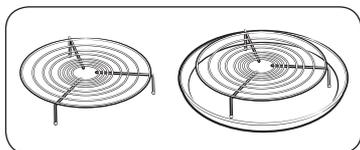
Не используйте этот режим для выпекания хлеба или приготовления кондитерских изделий. Под воздействием более высокой температуры продукты могут подгореть сверху.

Управление

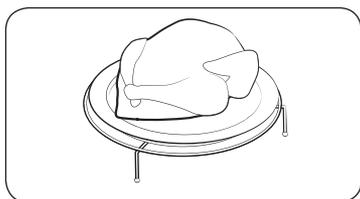
Конвекция

Тепло поступает от нагревательных элементов и равномерно распределяется с помощью конвекционного вентилятора. В этом режиме можно использовать низкую подставку отдельно или в сочетании с блюдом для подрумянивания на вращающемся подносе. Используйте этот режим для приготовления печенья, порционных лепешек, булочек и пирогов, а также фруктовых пирогов, выпечки из заварного теста и суфле.

Шаг 1 > Шаг 2 > Шаг 3 > Шаг 4
Конвекция > Температура > Время приготовления > Разогревание



1. Установите низкую подставку или низкую подставку с блюдом для подрумянивания на вращающийся поднос.

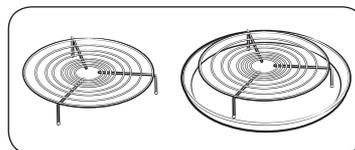


2. Положите ингредиенты в подходящую посуду и поставьте ее в печь на решетку. Затем закройте дверцу.
3. Выполните шаги 1-4, указанные в разделе **Ручной режим** на стр. 14.
4. По окончании приготовления на дисплее начнет мигать значение "0:00". Вынимайте блюдо, используя кухонные рукавицы.

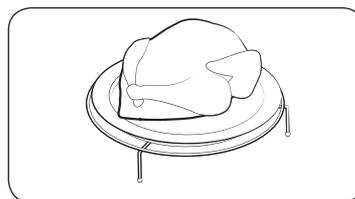
Комбинированный режим с конвекцией

В этом комбинированном режиме сочетаются микроволновое излучение и обдув горячим воздухом; при этом сокращается время приготовления, а на пище образуется хрустящая румяная корочка. Используйте этот режим для приготовления любых блюд из мяса и птицы, а также запеканок и блюд с тертым сыром, бисквитов и воздушных кексов с фруктами, пирогов и крамблов, жареных овощей, лепешек и хлеба.

Шаг 1 > Шаг 2 > Шаг 3 > Шаг 4
Комбинированный режим с конвекцией > Температура и уровень мощности > Время приготовления > Разогревание



1. Установите низкую подставку или низкую подставку с блюдом для подрумянивания на вращающийся поднос.



2. Положите ингредиенты в подходящую посуду и поставьте ее в печь на решетку. Затем закройте дверцу.
3. Выполните шаги 1-4, указанные в разделе **Ручной режим** на стр. 14.
4. По окончании приготовления на дисплее начнет мигать значение "0:00". Вынимайте блюдо, используя кухонные рукавицы.

ВНИМАНИЕ

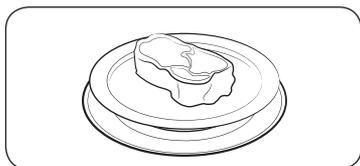
Используйте только жаропрочную посуду, например стеклянную посуду, керамическую посуду или посуду из костяного фарфора без металлической отделки.

СВЧ

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

- Используйте только посуду, пригодную для использования в микроволновой печи.

Шаг 1	>	Шаг 2	>	Шаг 3	>	Шаг 4
СВЧ		Уровень мощности		Время приготовления		-



- Поместите продукты в контейнер, пригодный для использования в микроволновой печи, после чего установите контейнер в центр вращающегося подноса. Закройте дверцу.
- Выполните шаги 1–3, указанные в разделе **Ручной режим** на стр. 14.
- По окончании приготовления на дисплее начнет мигать значение "0:00". Вынимайте блюдо, используя кухонные рукавицы.

Простой запуск

Если необходимо быстро разогреть блюдо на максимальной мощности (900 Вт), выберите режим **Microwave (СВЧ)**, после чего нажмите кнопку **START (СТАРТ)** (START).

Уровень мощности

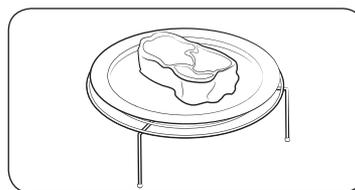
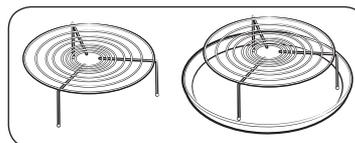
Уровень	Процент (%)	Производимая мощность (Вт)	Описание
ВЫСОКИЙ	100	900	Используется для нагрева жидкости.
ВЫСОКИЙ НИЗКИЙ	83	750	Используется для нагрева и приготовления.
УМЕРЕННО ВЫСОКИЙ	67	600	
СРЕДНИЙ	50	450	Используется для приготовления мяса и подогрева овощей.
УМЕРЕННО НИЗКИЙ	33	300	

Уровень	Процент (%)	Производимая мощность (Вт)	Описание
РАЗМОРОЗКА	20	180	Используется для размораживания продуктов перед приготовлением.
НИЗКИЙ	11	100	Используется для размораживания овощей.

Гриль

Тепло поступает от нагревательных элементов. Убедитесь, что они находятся в горизонтальном положении.

Шаг 1	>	Шаг 2	>	Шаг 3	>	Шаг 4
Гриль		-		Время приготовления		-

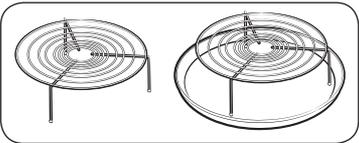
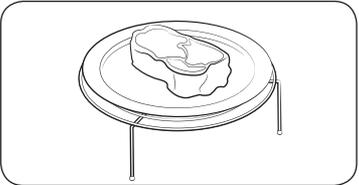


- Установите высокую подставку или высокую подставку с блюдом для подрумянивания на вращающийся поднос.
- Положите ингредиенты в подходящую посуду и поставьте ее в печь на решетку. Затем закройте дверцу.
- Выполните шаги 1 и 3, указанные в разделе **Ручной режим** на стр. 14.
- По окончании приготовления на дисплее начнет мигать значение "0:00". Вынимайте блюдо, используя кухонные рукавицы.

Управление

Комбинированный режим с грилем

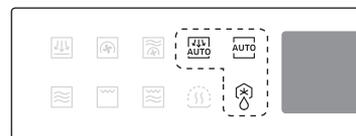
Тепло, усиленное энергией микроволн, поступает от нагревательных элементов. Используйте только посуду, пригодную для микроволновой печи, например стеклянную и керамическую посуду.

- | Шаг 1 | Шаг 2 | Шаг 3 | Шаг 4 |
|---|---|---|-------|
| Комбинированный режим с грилем | > Уровень мощности | > Время приготовления | > - |
|  |  | <ol style="list-style-type: none">1. Установите высокую подставку или высокую подставку с блюдом для подрумянивания на вращающийся поднос.2. Положите ингредиенты в подходящую посуду и поставьте ее в печь на решетку. Затем закройте дверцу.3. Выполните шаги 1–3, указанные в разделе Ручной режим на стр. 14.4. По окончании приготовления на дисплее начнет мигать значение "0:00". Вынимайте блюдо, используя кухонные рукавицы. | |

Автоматический режим

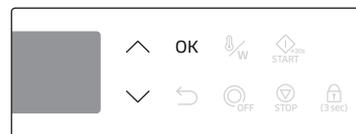
Для вашего удобства печь оснащена 3 разными автоматическими режимами. **Hot Blast Auto** (Автоматическое приготовление с нагревом горячим воздухом), **Auto** (Автоматическое приготовление) и **Power Defrost** (Быстрая разморозка). Выберите наиболее подходящий режим.

Шаг 1. Выбор режима



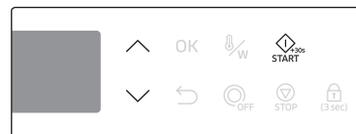
На панели функций выберите автоматический режим, например режим **Hot Blast Auto** (Автоматическое приготовление с нагревом горячим воздухом). На дисплее начнет мигать номер программы, заданный по умолчанию.

Шаг 2. Выбор программы



Выберите предпочтительную программу с помощью кнопок **Λ/V**, после чего нажмите кнопку **OK**. На дисплее начнет мигать значение веса, заданного для данной программы по умолчанию.

Шаг 3. Установка размера или веса порции



Установите размер (или вес) порции с помощью кнопок **Λ/V**. После завершения нажмите **START (СТАРТ)** (START).

⚠ ВНИМАНИЕ

Доставая блюда, всегда используйте кухонные рукавицы.

📖 ПРИМЕЧАНИЕ

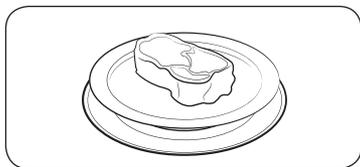
Для каждого автоматического режима запрограммировано свое время приготовления, которое нельзя изменить.

Автоматическое приготовление с нагревом горячим воздухом

Режим нагрева горячим воздухом аналогичен режиму конвекции. Но в этом режиме нагревательные элементы обеспечивают более высокую температуру и распределение более сильного потока воздуха внутри печи. Этот режим предназначен для ускорения процесса приготовления с сохранением или улучшением вкуса блюд.

Печь предлагает 10 автоматических программ для людей, ранее не пользовавшихся режимом нагрева горячим воздухом.

Шаг 1	Шаг 2	Шаг 3
Автоматическое приготовление с нагревом горячим воздухом	1–10	Размер порции



1. Поместите ингредиенты в подходящую посуду и поставьте ее на вращающийся поднос. Закройте дверцу.
2. Выполните шаги 1–3, указанные в разделе **Автоматический режим** на стр. 18.
3. По окончании приготовления на дисплее начнет мигать значение "0:00". Вынимайте блюдо, используя кухонные рукавицы.

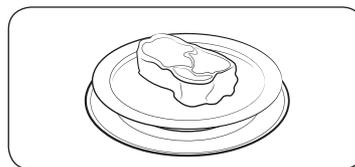
ВНИМАНИЕ

Не используйте этот режим для выпекания хлеба или приготовления кондитерских изделий. Под воздействием более высокой температуры продукты могут подгореть сверху.

Автоматическое приготовление

Менее опытные пользователи могут выбрать одну из 25 программ автоматического приготовления. Эта возможность позволит тратить меньше времени на приготовление блюд или быстрее освоить функции и режимы устройства. Время приготовления и температура устанавливаются автоматически в соответствии с выбранным рецептом.

Шаг 1	Шаг 2	Шаг 3
Автоматическое приготовление	1–25	Размер порции

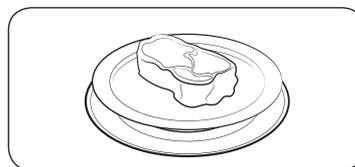


1. Поместите ингредиенты в подходящую посуду и поставьте ее на вращающийся поднос. Закройте дверцу.
2. Выполните шаги 1–3, указанные в разделе **Автоматический режим** на стр. 18.
3. По окончании приготовления на дисплее начнет мигать значение "0:00". Вынимайте блюдо, используя кухонные рукавицы.

Быстрая разморозка

Для вашего удобства печь оснащена 5 программами для размораживания. Время и уровень мощности устанавливаются автоматически в зависимости от выбранной программы.

Шаг 1	Шаг 2	Шаг 3
Быстрая разморозка	1–5	вес



1. Поместите ингредиенты в подходящую посуду и поставьте ее на вращающийся поднос. Закройте дверцу.
2. Выполните шаги 1–3, указанные в разделе **Автоматический режим** на стр. 18.
3. По окончании приготовления на дисплее начнет мигать значение "0:00". Вынимайте блюдо, используя кухонные рукавицы.

Управление

Специальные функции

Сохранение тепла

При выборе данной функции будут работать только конвекционные нагревательные элементы, благодаря которым горячий воздух циркулирует внутри печи, позволяя поддерживать температуру продуктов.

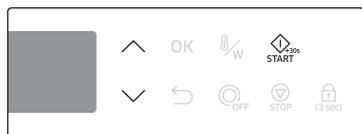
По завершении приготовления выполните следующие действия.



1. На панели функций нажмите . На дисплее замигает значение температуры по умолчанию (60 °C).



2. Установите температуру с помощью кнопок \wedge / \vee , после чего нажмите кнопку **OK**, чтобы перейти к настройке времени.



3. Установите время с помощью кнопок \wedge / \vee , а затем нажмите кнопку **START (СТАРТ)** (). Печь начнет работать.

ВНИМАНИЕ

- Доставая блюда, всегда используйте кухонные рукавицы.
- Не используйте эту функцию для разогрева холодных продуктов. Используйте данный режим только для поддержания температуры только что приготовленных блюд.
- Не используйте эту функцию более 3 часов. В противном случае это может повлиять на качество продуктов.
- Чтобы сохранить хрустящую корочку, не накрывайте готовое блюдо крышкой при использовании режима сохранения тепла.

ПРИМЕЧАНИЕ

Для изменения температуры во время выполнения цикла нажмите  и повторите указанный выше шаг 2.

Руководство по использованию режима сохранения тепла

Блюдо	Температура (°C)	Время выдержки (мин.)	Способ приготовления
Основное блюдо	80	30	Для сохранения тепла блюд из мяса, курицы, запеканок, пиццы, картофеля и готовых порционных блюд.
Напитки	80	30	Для сохранения тепла воды, молока и кофе.
Хлеб/выпечка	60	30	Для сохранения тепла хлеба, тостов, булочек, кексов или пирогов.
Формы/посуда	70	30	Для предварительного разогревания форм и посуды. Расставьте посуду на вращающемся подносе. Не перегружайте поднос. (Максимальный вес, выдерживаемый подносом: 7 кг)

Интеллектуальное приготовление

Автоматическое приготовление

Руководство по использованию функции автоматического нагрева горячим воздухом

Блюдо		Размер порции (г)	Способ приготовления
H1	Замороженная пицца	400–450	Выньте пиццу из упаковки и положите на низкую подставку. Поместите подставку в печь. После приготовления дайте блюду постоять 2–3 минуты.
H2	Домашняя пицца	500–550	<p>Ингредиенты</p> <ul style="list-style-type: none"> Тесто для пиццы (200–220 г) 150 г сильной пшеничной муки, 3 г сухих дрожжей, 0,5 ст. л. оливкового масла, 100 мл теплой воды, 0,5 ст. л. сахара и соли Начинка 100 г нарезанных овощей, 100 г томатного пюре, 80–100 г тертого сыра моцарелла <p>Способ приготовления</p> <p>Насыпьте в миску муки, добавьте дрожжи, масло, соль и теплую воду. Перемешайте все до получения мягкого влажного теста. Замесите тесто с помощью миксера или вручную в течение 5–10 минут. Закройте миску крышкой и оставьте на 30 минут для расстойки.</p> <p>Раскатайте тесто на блюде для подрумянивания. Нанесите на тесто томатное пюре и добавьте овощи. Равномерно посыпьте пиццу сыром.</p> <p>Поместите блюдо на низкую подставку. После приготовления дайте блюду постоять 2–3 минуты.</p>

Блюдо		Размер порции (г)	Способ приготовления
H3	Домашняя лазанья	1000–1100	<p>Ингредиенты</p> <p>2 ст. л. оливкового масла, 500 г говяжьего фарша, 100 г томатного соуса, 100 мл говяжьего бульона, 150 г сухих листов теста для лазаньи, 1 луковица (нашинкованная), по 1 ч. л. сушеной петрушки, орегано и базилика, 200 г тертого сыра моцарелла</p> <p>Способ приготовления</p> <p>Соус: Нагрейте масло в сковороде, затем обжарьте говяжий фарш и нашинкованный лук в течение 10 минут до золотистого цвета. Добавьте томатный соус, говяжий бульон и сушеные травы. Доведите смесь до кипения и готовьте на медленном огне в течение 10 минут. Используйте сухие, предварительно приготовленные листы лазаньи.</p> <p>Положите лист лазаньи в форму, выложите на него мясной соус, посыпьте тертым сыром, а затем повторите все снова в таком же порядке. Равномерно посыпьте листы лазаньи оставшимся сыром моцарелла и поместите их на низкую подставку. После приготовления дайте блюду постоять 2–3 минуты.</p>

Интеллектуальное приготовление

Блюдо		Размер порции (г)	Способ приготовления
Н4	Домашняя запеканка	600–650 1200–1250	<p>Ингредиенты (1200–1250 г) 800 г картофеля, 100 мл молока, 100 мл сливок, 50 г взбитых яиц, по 1 ч. л. соли, перца и мускатного ореха, 150 г тертого сыра моцарелла, сливочное масло, тимьян</p> <p>* При приготовлении порций 600–650 г используйте в два раза меньше ингредиентов.</p> <p>Способ приготовления Очистите картофель и нарежьте его на дольки толщиной 3 мм. Смажьте всю поверхность формы для запекания (примерно 18 x 28 см) маслом. Разложите ломтики на чистом кухонном полотенце, накройте сверху другим кухонным полотенцем и оставьте. Подготовьте остальные ингредиенты. Положите все остальные ингредиенты, кроме тертого сыра, в большую миску и хорошо перемешайте. Выложите ломтики картофеля в форму так, чтобы они аккуратно перекрывали друг друга, и залейте картофель получившейся смесью из остальных ингредиентов. Посыпьте тертым сыром и запеките. Поместите блюдо на низкую подставку. Перед подачей на стол украсьте готовое блюдо несколькими листьями свежего тимьяна. После приготовления дайте блюду постоять 2–3 минуты.</p>
Н5	Замороженный картофель фри	300–350 400–450	Равномерно разложите замороженный картофель по блюду для подрумянивания. Поставьте блюдо на низкую подставку. После приготовления дайте блюду постоять 2–3 минуты.
Н6	Замороженные крылышки "Баффало"	400–450 500–550	Положите замороженные крылышки "Баффало" (предварительно приготовленные и приправленные специями) на блюдо для подрумянивания. Поставьте тарелку на высокую подставку. Поместите блюдо в печь. После приготовления дайте блюду постоять 2–3 минуты.

Блюдо		Размер порции (г)	Способ приготовления
Н7	Жареная курица кусочками	500–600 900–1000	Взвесьте кусочки курицы, смажьте их маслом и посыпьте приправами. Равномерно разложите их на высокой подставке. После звукового сигнала переверните курицу и нажмите кнопку START (СТАРТ) для продолжения приготовления. После приготовления дайте блюду постоять 2–3 минуты.
Н8	Жареная курица	1200–1300	Смажьте всю курицу маслом и посыпьте специями. Сначала положите курицу грудкой вниз по центру нижней подставки. После звукового сигнала переверните курицу с помощью щипцов и нажмите кнопку START (СТАРТ) для продолжения приготовления. После приготовления дайте блюду постоять 2–3 минуты.
Н9	Пирог с говядиной	500–600	<p>Ингредиенты 200 г говядины, нарезанной кубиками, 1 ст. л. оливкового масла, 1/2 луковицы (нарезанная), 80 г грибов (нарезанных), по 1 ст. л. петрушки и тимьяна, нашинкованных, 1 ст. л. вустерского соуса, соли и перца, 2 ст. л. муки, 100 мл горячего говяжьего бульона, 120 г готового сдобного теста, 1 яичный желток (взбитый)</p> <p>Способ приготовления Посыпьте кубики говядины мукой, солью и перцем. Поджарьте кубики говядины на сковороде с маслом, регулярно помешивая до золотистого цвета. Добавьте лук, грибы, петрушку, тимьян, вустерский соус, мясной бульон и обжарьте. После обжаривания готовьте на медленном огне в течение часа. Вылейте смесь для начинки в форму для запекания, накройте листом теста и сожмите края, чтобы закрыть начинку. Украсьте тесто с помощью ножа и вилки. Сделайте надрез сверху и смажьте взбитым яичным желтком. Поместите блюдо на низкую подставку. После приготовления дайте блюду постоять 2–3 минуты.</p>

Блюдо		Размер порции (г)	Способ приготовления
H10	Домашний маленький лоранский пирог	400–500	<p>Ингредиенты</p> <ul style="list-style-type: none"> Тесто 200 г обычной муки, 80 г сливочного масла, 1 яйцо Смесь 30 г бекона, нарезанного кубиками, 60 г сливок, 60 г густой сметаны, 2 яйца, 40 г тертого сыра, соль и перец <p>Способ приготовления</p> <p>Приготовьте тесто. Насыпьте муку в миску, добавьте масло и яйца, а затем перемешайте все до получения мягкого теста. Поставьте в холодильник на 30 минут. После чего раскатайте тесто и разложите его по металлическим формам (например, формам для маффинов на 6 маленьких лоранских пирогов), предварительно смазанным маслом. Смешайте сливки, нарезанный кубиками бекон, густую сметану, яйцо, сыр, соль, перец и разложите данную смесь по формам. Поместите блюдо на низкую подставку. После приготовления дайте постоять 5 минут.</p>

Руководство по использованию функции автоматического приготовления

Блюдо		Размер порции (г)	Способ приготовления
A1	Замороженная лазанья	400–450	Поместите замороженную лазанью на подходящее термостойкое блюдо. Поставьте тарелку на низкую подставку. После приготовления дайте постоять 3–4 минуты.
A2	Замороженная тонкая пицца	300–350 400–450	Поместите замороженную пиццу на низкую подставку. После приготовления дайте постоять 1–2 минуты.

Блюдо		Размер порции (г)	Способ приготовления
A3	Готовое блюдо (3 компонента)	300–350 400–450	Выложите блюдо на керамическую тарелку и обтяните его пленкой для микроволновой печи. Эта программа пригодна для блюд, состоящих из 3 компонентов (например, мяса с соусом, овощами и гарниром из картофеля, риса или макарон). После приготовления дайте блюду постоять 2–3 минуты.
A4	Готовое блюдо (1 компонент)	300–350 400–450	Выложите блюдо на керамическую тарелку и обтяните его пленкой для микроволновой печи. После приготовления дайте блюду постоять 2–3 минуты.
A5	Жареная рыба	300–400 500–600	Смажьте растительным маслом кожу целой рыбы (форели или дорады), добавьте специи и травы. Положите рыбу на высокую подставку так, чтобы голова одной рыбы касалась хвоста другой. После того как печь подаст звуковой сигнал, переверните на другую сторону. После приготовления дайте блюду постоять 2–3 минуты.
A6	Ростбиф	800–1000 1200–1400	Смажьте говядину растительным маслом и посыпьте перцем и солью. Положите на низкую подставку, сначала жирной стороной вниз. После приготовления заверните в алюминиевую фольгу и дайте постоять 10–15 минут.
A8	Куриная грудка на гриле	300–400 500–600	Промойте грудку, замаринуйте и положите на высокую подставку. После того как печь подаст звуковой сигнал, переверните на другую сторону. После приготовления дайте блюду постоять 2–3 минуты.
A9	Филе лосося на гриле	300–400 500–600	Смажьте филе лосося растительным маслом и посыпьте специями. Равномерно распределите рыбные стейки на высокой подставке. После того как печь подаст звуковой сигнал, переверните на другую сторону. После приготовления дайте блюду постоять 2–3 минуты.

Интеллектуальное приготовление

Блюдо		Размер порции (г)	Способ приготовления
A10	Рыбное филе на гриле	500–600	Смажьте рыбное филе растительным маслом и посыпьте специями. Равномерно распределите рыбные филе на высокой подставке. После того как печь подаст звуковой сигнал, переверните на другую сторону. После приготовления дайте блюду постоять 2–3 минуты.
A11	Замороженные булочки	400–500	Разложите замороженные булочки на низкой подставке. После приготовления дайте блюду постоять 1–2 мин.
A12	Брауни (шоколадный пирог)	700–750	Поместите предварительно подготовленную смесь, яйцо, воду, подсолнечное масло в емкость и тщательно перемешайте. Вылейте смесь в стеклянный поднос, установленный на низкую подставку. После приготовления дайте блюду постоять 10 минут. По вкусу можно добавить в брауни орехи.
A13	Жареные овощи	200–250 300–350	Нарежьте свежие овощи (например, ломтики перца, лука, цуккини или грибов), добавьте растительное масло и специи. Положите их на блюдо для подрумянивания. Установите блюдо на высокую подставку. После приготовления дайте блюду постоять 2–3 минуты.
A14	Замороженные картофельные крокеты	300–350 400–450	Равномерно разложите замороженные картофельные крокеты на тефлоновой тарелке. Поставьте блюдо на низкую подставку. После приготовления дайте блюду постоять 2–3 минуты.
A15	Картофель фри	300–350 400–450	Очистите картофель и нарежьте его палочками толщиной 10x10 мм. Замочите в холодной воде на 30 мин. Высушите салфеткой, взвесьте и смажьте 5 г оливкового масла, приправьте специями. Равномерно разложите картофель по блюду для подрумянивания. Поставьте блюдо на низкую подставку. После приготовления дайте блюду постоять 2–3 минуты.

Блюдо		Размер порции (г)	Способ приготовления
A16	Дольки картофеля	300–350 400–450	Вымойте картофель среднего размера и нарежьте дольками. Смажьте оливковым маслом и посыпьте специями. Разложите на тарелке срезанной стороной вниз. Поставьте тарелку на высокую подставку. После приготовления дайте блюду постоять 2–3 минуты.
A17	Луковые кольца в кляре	200–250 300–350	Равномерно разложите луковые кольца в кляре по блюду для подрумянивания. Поставьте блюдо на низкую подставку. После приготовления дайте блюду постоять 2–3 минуты.
A18	Замороженные креветки	300–350 400–450	Равномерно разложите замороженных креветок по блюду для подрумянивания. Поставьте блюдо на низкую подставку. После приготовления дайте блюду постоять 2–3 минуты.
A19	Замороженные кольца кальмара	200–250 300–350	Равномерно разложите замороженные кольца кальмара по блюду для подрумянивания. Поставьте блюдо на низкую подставку. После приготовления дайте блюду постоять 2–3 минуты.
A20	Замороженные куриные наггетсы	300–350 400–450	Равномерно разложите замороженные наггетсы на тефлоновой тарелке. Поставьте тарелку на высокую подставку. После приготовления дайте блюду постоять 2–3 минуты.
A21	Тесто для пиццы	300–500	Положите тесто в миску подходящего размера и поставьте на низкую подставку. Накройте алюминиевой фольгой.
A22	Тесто для пирога	500–800	Положите тесто в миску подходящего размера и поставьте на низкую подставку. Накройте алюминиевой фольгой.
A23	Тесто для хлеба	600–900	Положите тесто в миску подходящего размера и поставьте на низкую подставку. Накройте алюминиевой фольгой.

Блюдо		Размер порции (г)	Способ приготовления
A24	Йогурт — небольшая керамическая чашка	500	Равномерно распределите 150 г натурального йогурта по 5 керамическим чашкам или маленьким стеклянным баночкам (по 30 г в каждую). Добавьте 100 мл молока в каждую чашку. Используйте молоко для долгого хранения (комнатной температуры; 3,5 % жирности). Накройте каждую чашку пленкой для микроволновой печи и поставьте кругом на вращающемся подносе. Когда йогурт будет готов, поставьте его в холодильник на 6 часов. Для приготовления первой порции йогурта мы рекомендуем использовать готовую сухую заправку для йогуртов.
A25	Йогурт — большая стеклянная чаша	500	Смешайте 150 г натурального йогурта с 500 мл молока долгого хранения (комнатной температуры; 3,5 % жирности). Влейте в большую стеклянную миску. Накройте пленкой для микроволновой печи и поставьте на вращающийся поднос. Когда йогурт будет готов, поставьте его в холодильник на 6 часов. Для приготовления первой порции йогурта мы рекомендуем использовать готовую сухую заправку для йогуртов.

ПРИМЕЧАНИЕ

Во время брожения йогурта вращающийся поднос не поворачивается.

Руководство по использованию функции быстрой разморозки

Блюдо		Размер порции (г)	Способ приготовления
d1	Мясо	200–1500	Закройте края алюминиевой фольгой. Переверните мясо, когда печь подаст звуковой сигнал. Эта программа подходит для говядины, баранины, антрекотов, отбивных и фарша. Дайте блюду постоять 20–60 минут.

Блюдо		Размер порции (г)	Способ приготовления
d2	Птица	200–1500	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. Дайте блюду постоять 20–60 минут.
d3	Рыба	200–1500	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. Дайте блюду постоять 20–50 минут.
d4	Хлеб и выпечка	100–1000	Положите хлеб горизонтально на салфетку и переверните его, как только будет подан звуковой сигнал. Положите пирог на керамическое блюдо 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 батончиков. Раскладывайте булочки по кругу. Эта программа подходит для размораживания всех видов дрожжевой выпечки, бисквитов, чизкейков и изделий из слоеного теста. Она не подходит для сдобной выпечки, фруктовых тортов и тортов с кремом, а также тортов с шоколадной глазурью. Дайте блюду постоять 10–30 минут.
d5	Фрукты	100–600	Равномерно разложите фрукты на плоском стеклянном блюде. Эта программа подходит для всех видов фруктов. Дайте блюду постоять 5–20 минут.

Интеллектуальное приготовление

Приготовление вручную

Руководство по приготовлению в режиме СВЧ

- Не используйте металлические контейнеры в режиме СВЧ. Емкости для продуктов всегда следует устанавливать на вращающийся поднос.
- Для получения наилучших результатов рекомендуется накрыть емкость крышкой.
- По завершении приготовления дайте блюду настояться в собственном пару.

Замороженные овощи

- Используйте емкость из термостойкого стекла с крышкой.
- Перемешайте овощи два раза в процессе приготовления и один раз по окончании приготовления.
- По окончании приготовления добавьте приправы.

Блюдо	Размер порции (г)	Мощность (Вт)	Время приготовления (мин.)	Время выдержки (мин.)
Шпинат	150	600	5–7	2–3
	Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды.			
Брокколи	300	600	8–10	2–3
	Добавьте 30 мл (2 ст. л.) холодной воды.			
Горошек	300	600	7–9	2–3
	Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды.			
Зеленая фасоль	300	600	7½–9½	2–3
	Добавьте 30 мл (2 ст. л.) холодной воды.			
Овощная смесь (морковь, горох, кукуруза)	300	600	7–9	2–3
	Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды.			
Овощная смесь (китайские)	300	600	7½–9½	2–3
	Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды.			

Свежие овощи

- Используйте емкость из термостойкого стекла с крышкой.
- На каждые 250 г добавьте 30–45 мл холодной воды.
- Перемешайте один раз в процессе приготовления и еще один раз по окончании приготовления.
- По окончании приготовления добавьте приправы.
- Чтобы процесс приготовления занимал меньше времени, рекомендуется нарезать овощи небольшими кусочками одинакового размера.
- Все свежие овощи следует готовить в режиме СВЧ при максимальной мощности (900 Вт).

Блюдо	Размер порции (г)	Время приготовления (мин.)	Время выдержки (мин.)
Брокколи	250	3–4	3
	500	6–7	
Подготовьте соцветия примерно одинакового размера. Разложите соцветия стеблями к центру блюда.			
Брюссельская капуста	250	5–6	3
	Добавьте 60–75 мл (4–5 ст. л.) воды.		
Морковь	250	4–5	3
	Нарежьте морковь ломтиками одинакового размера.		
Цветная капуста	250	4–5	3
	500	7–8	
Подготовьте соцветия примерно одинакового размера. Разрежьте большие соцветия пополам. Разложите соцветия стеблями 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.		

Блюдо	Размер порции (г)	Время приготовления (мин.)	Время выдержки (мин.)
Лук-порей	250	3–4	3
	Нарежьте лук-порей толстыми ломтиками.		
Грибы	125	1–2	3
	250	2–3	
	Подготовьте мелкие целые или нарезанные ломтиками грибы. Не добавляйте воду. Сбрызните лимонным соком. Посыпьте солью и перцем. Слейте жидкость перед подачей на стол.		
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	4–5	3
	500	7–8	
	Взвесьте очищенный картофель и разрежьте его на половинки или четвертинки примерно одинакового размера.		
Брюква	250	5–6	3
	Нарежьте кольраби мелкими кубиками.		

Рис и макаронные изделия

Во время приготовления время от времени помешивайте. Приготовленное блюдо перемешайте еще раз. Готовьте, не накрывая крышкой. По окончании приготовления накройте крышкой и дайте настояться в течение указанного времени. Затем полностью слейте воду.

- **Рис:** Используйте большую емкость из термостойкого стекла с крышкой — в процессе приготовления рис увеличивается в объеме в два раза.
- **Макаронные изделия:** Используйте большую емкость из термостойкого стекла.

Блюдо	Размер порции (г)	Мощность (Вт)	Время приготовления (мин.)	Время выдержки (мин.)	Способ приготовления
Белый рис (пропаренный)	250	900	16–18	5	Добавьте 500 мл холодной воды.
	375		18–20		Добавьте 750 мл холодной воды.
Коричневый рис (пропаренный)	250	900	22–23	5	Добавьте 500 мл холодной воды.
	375		24–25		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	19–20	5	Добавьте 400 мл холодной воды.
Макаронные изделия (паста)	250	900	11–13	5	Добавьте 1000 мл горячей воды.

Интеллектуальное приготовление

Разогрев

- Не разогревайте большие порции блюд, например, окорок, так как они могут подгореть.
- Для разогрева блюда рекомендуется выбирать более низкие уровни мощности.
- Тщательно перемешивайте или переворачивайте пищу во время и после приготовления.
- Будьте особенно осторожны при разогреве жидкостей и детского питания. Тщательно перемешайте до, во время и после приготовления с помощью пластмассовой ложки или стеклянной палочки, чтобы предотвратить вскипание жидкостей и ошпаривание. Оставьте их в печи на время выдержки. По сравнению с другими типами блюд данные продукты следует разогревать дольше.
- Рекомендуемое время выдержки после разогревания составляет 2–4 минуты. Используйте приведенную ниже таблицу для получения справочной информации.

Жидкость

Блюдо	Размер порции	Мощность (Вт)	Время приготовления (мин.)	Время выдержки (мин.)
Напитки (кофе, чай, вода)	250 мл (1 стакан)	900	1½–2	1–2
	500 мл (2 стакана)		3–3½	
Налейте в чашки и разогревайте без крышки: 1 чашка по центру, 2 чашки рядом. Оставьте в микроволновой печи на время выдержки и хорошо перемешайте.				
Суп (охлажденный)	250 г	900	3–4	2–3
	450 г		4–5	
Налейте суп в глубокую керамическую тарелку или в глубокую керамическую миску. Накройте пластмассовой крышкой. Хорошо перемешайте после разогрева. Еще раз перемешайте перед подачей на стол.				
Рагу (охлажденное)	450 г	600	5½–6½	2–3
	Положите рагу в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Периодически перемешивайте во время разогрева и вновь перемешайте перед выдержкой и подачей на стол.			
Макаронные изделия с соусом (охлажденные)	350 г	600	4½–5½	3
	Положите макаронные изделия (например, спагетти или яичную лапшу) на мелкую керамическую тарелку. Накройте пленкой для микроволновых печей. Перемешайте перед подачей на стол.			

Блюдо	Размер порции	Мощность (Вт)	Время приготовления (мин.)	Время выдержки (мин.)
Мучные изделия с начинкой и соусом (охлажденные)	350 г	600	5½–6½	3
	Положите мучные изделия с начинкой (например, равиоли, тортеллини) в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Периодически перемешивайте во время разогрева и вновь перемешайте перед выдержкой и подачей на стол.			
Готовое порционное блюдо (охлажденное)	450 г	600	6–7	3
	Положите блюдо из 2–3 охлажденных компонентов на керамическую тарелку. Закройте его пленкой для микроволновых печей.			

Детское питание и молоко

Блюдо	Размер порции	Мощность (Вт)	Время приготовления (сек.)	Время выдержки (мин.)
Детское питание (овощи + мясо)	190 г	600	30	2–3
	Выложите в глубокую керамическую тарелку. Готовьте с закрытой крышкой. Перемешайте после разогрева. Дайте блюду постоять 2–3 минуты. Перед кормлением ребенка хорошо перемешайте и тщательно проверьте температуру пищи.			
Детская каша (крупы + молоко + фрукты)	190 г	600	20	2–3
	Выложите в глубокую керамическую тарелку. Готовьте с закрытой крышкой. Перемешайте после разогрева. Дайте блюду постоять 2–3 минуты. Перед кормлением ребенка хорошо перемешайте и тщательно проверьте температуру пищи.			
Детское молоко	100 мл	300	30–40	2–3
	200 мл		60–70	
Хорошо встряхните или перемешайте и налейте в стерилизованную стеклянную бутылочку. Поставьте бутылочку в центр вращающегося подноса. Готовьте, не накрывая крышкой. Хорошо встряхните и дайте постоять не менее 3 минут. Перед кормлением ребенка хорошо встряхните бутылочку и тщательно проверьте температуру.				

Разморозка

Положите замороженные продукты в емкость, пригодную для использования в микроволновой печи. Не закрывайте емкость крышкой. Переверните продукты во время размораживания. По окончании размораживания слейте жидкость и удалите потроха. Чтобы процесс размораживания занимал меньше времени, рекомендуется нарезать продукты небольшими кусочками и обернуть их в алюминиевую фольгу перед размораживанием. Когда верхняя поверхность замороженных продуктов начнет оттаивать, остановите процесс размораживания и дайте продуктам постоять в течение времени, указанного в таблице.

Не изменяйте значение уровня мощности (180 Вт), установленное для режима размораживания по умолчанию.

Блюдо	Размер порции (г)	Время размораживания (мин.)	Время выдержки (мин.)	
Мясо	Мясной фарш	250 500	4–6 9–11	15–30
	Выложите мясо на керамическое блюдо. Оберните тонкие края алюминиевой фольгой. Переверните по окончании половины времени размораживания!			
Птица	Кусочки курицы	500 (2 шт.)	12–14	15–60
	Целая курица	1200	28–32	
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!				
Рыба	Рыбное филе	200	6–7	10–25
	Целая рыба	400	11–13	
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!				
Фрукты	Ягоды	300	6–7	5–10
	Разложите фрукты на плоском круглом стеклянном блюде (большого диаметра).			

Блюдо	Размер порции (г)	Время размораживания (мин.)	Время выдержки (мин.)	
Хлеб	Булочки	2 шт.	1–1½	5–20
	Булочки (каждая весом около 50 г)	4 шт.	2½–3	
	Тосты/сэндвичи	250	4–4½	
	Немецкий хлеб	500	7–9	
Разложите булочки по кругу, а хлеб — горизонтально на бумажное кухонное полотенце на керамическом блюде. Переверните по окончании половины времени размораживания!				

Руководство по приготовлению в режиме гриля

Нагревательные элементы гриля расположены на верхней стенке во внутренней камере печи. Они работают только тогда, когда закрыта дверца и вращается поднос.

При использовании гриля положите продукты на высокую подставку, если в руководстве по приготовлению не указано иное.

Выполните предварительный нагрев гриля в течение 2–3 минут, включив режим гриля, и, если не указано иное, положите продукты на высокую подставку и начните приготовление. По окончании приготовления выньте блюдо, используя кухонные рукавицы.

Кухонные принадлежности

Гриль: Используйте жароустойчивые емкости, в том числе с металлическими частями. Не используйте пластиковую посуду.

СВЧ + гриль: Не используйте пластиковую или металлическую посуду.

Тип пищи

Отбивные, сосиски, бифштексы, гамбургеры, ломтики бекона и окорока, стейки из рыбы, сэндвичи и все виды закусок на тостах.

Интеллектуальное приготовление

Приготовление в режиме гриля

Блюдо	Размер порции	Режим	Время приготовления (1 сторона) (мин.)	Время приготовления (2 сторона) (мин.)
Тосты	4 шт. (по 25 г)	Только гриль	3½–4½	2–2½
Положите тосты рядом друг с другом на высокую подставку.				
Томаты на гриле	2 шт. (400 г)	300 Вт + Гриль	6–7	-
Разрежьте помидоры пополам. Посыпьте их сверху сыром. Разложите их по кругу на плоском блюде из термостойкого стекла. Поставьте его на высокую подставку. Дайте блюду постоять 2–3 минуты.				
Тосты с томатами и сыром	4 шт. (300 г)	180 Вт + гриль	5–6	-
Сначала поджарьте ломтики хлеба. Положите тосты с ингредиентами на высокую подставку. Дайте блюду постоять 2–3 минуты				
Тосты по-гавайски	4 шт. (500 г)	300 Вт + Гриль	5–6	-
Сначала поджарьте ломтики хлеба. Положите тосты с ингредиентами на высокую подставку. Дайте блюду постоять 2–3 минуты.				
Печеный картофель	500 г	450 Вт + гриль	14–16	-
Разрежьте картофелины пополам. Смажьте картофель растительным маслом и посыпьте петрушкой. Положите их в круг на высокую подставку срезами в сторону гриля.				
Печеные яблоки	2 яблока	300 Вт + Гриль	6–7	-
Выньте из яблок сердцевину и наполните их изюмом и вареньем. Сверху положите несколько кусочков миндаля. Положите яблоки на плоское блюдо из термостойкого стекла. Поставьте блюдо прямо на низкую подставку.				
Жареная курица	1200–1300 г	450 Вт + гриль	19–23	20–24
Смажьте курицу растительным маслом и посыпьте специями. Положите курицу сначала грудкой вниз на низкую подставку, а затем переверните грудкой вверх. После выпекания дайте постоять 5 минут.				

Блюдо	Размер порции	Режим	Время приготовления (1 сторона) (мин.)	Время приготовления (2 сторона) (мин.)
Кусочки курицы	500 г (2 шт.)	300 Вт + Гриль	9–11	8–10
Смажьте куски курицы маслом и посыпьте специями. Положите их по кругу на высокую подставку. После приготовления на гриле дайте блюду постоять 2–3 минуты.				
Бифштексы (средние)	400 г (2 шт.)	Только гриль	8–12	6–10
Смажьте бифштексы растительным маслом. Положите их по кругу на высокую подставку. После приготовления на гриле дайте блюду постоять 2–3 минуты.				
Жареная рыба	400–500 г	300 Вт + Гриль	6–8	5½–6½
Смажьте растительным маслом кожу целой рыбы, добавьте специи и травы. Уложите две рыбы рядом (головой к хвосту) на высокую подставку. После приготовления на гриле дайте блюду постоять 2–3 минуты.				

Блюдо для подрумянивания

Рекомендуется предварительно разогреть блюдо для подрумянивания, установив его на вращающийся поднос, в течение 3–4 минут.

Блюдо	Размер порции (г)	Быстрое разогревание		Приготовление	
		Режим	Время (мин.)	Режим	Время (мин.)
Бекон	80 (4–6 ломтиков)	600 Вт + гриль	3	600 Вт + гриль	3–4
	Предварительно разогрейте тефлоновую тарелку. Выложите ломтики рядами на тефлоновую тарелку. Поставьте блюдо на высокую подставку.				
Томаты на гриле	200	600 Вт + гриль	3	300 Вт + Гриль	3½–4½
	Предварительно разогрейте тефлоновую тарелку. Разрежьте помидоры пополам. Посыпьте их сверху сыром. Разложите помидоры по кругу на блюде и установите на высокую подставку.				
Дольки картофеля	250	600 Вт + гриль	4	450 Вт + гриль	8–10
	Промойте и очистите картофель. Порежьте картофель дольками или кубиками. Смажьте оливковым маслом и посыпьте травами и специями. Равномерно распределите кубики на блюде. Поставьте блюдо на высокую подставку. Переверните через 5–7 минут.				
Запеченные панированные кусочки куриного филе	300	600 Вт + гриль	4	600 Вт + гриль	6–8
	Предварительно разогрейте тефлоновую тарелку. Смажьте тарелку 1 столовой ложкой масла. Разложите кусочки курицы на блюде для подрумянивания. Поставьте блюдо на высокую подставку. Переверните через 4–5 минут.				

Руководство по использованию функции нагрева горячим воздухом

Режим нагрева горячим воздухом предусматривает комбинированное использование внутреннего нагревательного элемента гриля и кольцевого конвекционного нагревательного элемента с расположенным сбоку вентилятором. Горячий воздух поступает в печь через отверстия в верхней части камеры. Расположенные сверху и сбоку нагревательные элементы и расположенный на боковой стенке вентилятор обеспечивают равномерную циркуляцию горячего воздуха.

Используйте этот режим для приготовления печеня, порционных лепешек, булочек и пирогов, а также фруктовых пирогов, выпечки из заварного теста и суфле.

Можно использовать любую обычную жаропрочную посуду, противни и формы для выпечки — все, что обычно используется для приготовления пищи в обычной духовой печи.

Блюдо	Размер порции (г)	Режим (°C)	Время приготовления (мин.)
Замороженные тарталетки/мини-пиццы	250	200	9–12
	Разложите замороженные мини-пиццы по блюду для подрумянивания. Поставьте тарелку на низкую подставку.		
Замороженный картофель для приготовления в печи	300	200	13–16
	Разложите замороженный картофель по блюду для подрумянивания. Поставьте тарелку на низкую подставку.		
Замороженные куриные наггетсы	300	200	6–9
	Разложите замороженные куриные наггетсы по блюду для подрумянивания. Поставьте блюдо на высокую подставку.		
Замороженная пицца	300	200	13–15
	Поместите замороженную пиццу на низкую подставку.		
Домашняя лазанья/запеканка с макаронами	500	180	25–30
	Положите макаронные изделия в жаростойкую посуду. Поставьте тарелку на низкую подставку.		
Жареные овощи	300	200	6–10
	Промойте и нарежьте овощи ломтиками (например, цуккини, баклажаны, перец, тыкву). Смажьте оливковым маслом и посыпьте специями. Поместите на блюдо для подрумянивания и установите его на низкую подставку.		

Интеллектуальное приготовление

Руководство по приготовлению с использованием конвекции

Конвекция

В режиме конвекции совместная работа нагревательного элемента и бокового вентилятора обеспечивает циркуляцию горячего воздуха во внутренней камере печи. Используйте этот режим для приготовления печенья, порционных лепешек, булочек и пирогов, а также фруктовых пирогов, выпечки из заварного теста и суфле. Можно использовать любую обычную жаропрочную посуду, противни и формы для выпечки — все, что обычно используется для приготовления пищи в обычной духовой печи.

СВЧ + Конвекция

В этом комбинированном режиме сочетаются микроволновое излучение и обдув горячим воздухом; при этом сокращается время приготовления, а на пище образуется хрустящая румяная корочка. Для вашего удобства печь оснащена 5 разными комбинированными режимами. Используйте этот режим для приготовления любых блюд из мяса и птицы, а также запеканок и блюд с тертым сыром, бисквитов и воздушных кексов с фруктами, пирогов и крамблов, жареных овощей, лепешек и хлеба. Используйте только жаропрочную посуду, например стеклянную посуду, керамическую посуду или посуду из костяного фарфора без металлической отделки.

Предварительно прогрейте гриль с помощью функции быстрого прогрева. Подождите завершения цикла. Установите уровень мощности и время приготовления в соответствии с приведенными ниже инструкциями. Вынимайте блюдо, используя кухонные рукавицы.

Блюдо	Размер порции (г)	Режим	Время приготовления (мин.)
Замороженная пицца (готовая)	300–400	Только 200 °C	15–17
	Положите пиццу на низкую подставку. После выпекания дайте блюду постоять 2–3 минуты		
Замороженная лазанья	400	450 Вт + 200 °C	16–18
	Выложите на блюдо из термостойкого стекла подходящего размера или оставьте в фабричной упаковке (убедитесь в том, что эта упаковка безопасна для микроволн и для нагрева в духовке). Положите замороженную лазанью на низкую подставку. После приготовления дайте блюду постоять 2–3 минуты.		

Блюдо	Размер порции (г)	Режим	Время приготовления (мин.)
Жареная говядина/баранина (средние)	1000–1200	450 Вт + 160 °C	18–20 (с одной стороны) 15–17 (с другой стороны)
	Смажьте говядину/баранину растительным маслом и посыпьте перцем, солью и паприкой. Положите на низкую подставку, сначала жирной стороной вниз. После приготовления заверните в алюминиевую фольгу и дайте постоять 10–15 минут.		
Замороженные булочки	350 (6 шт.)	100 Вт + 160 °C	6–8
	Разложите булочки по кругу на низкой подставке. Дайте блюду постоять 2–3 минуты.		
Мраморный кекс	700	Только 180 °C	70–80
	Поместите сырое тесто в небольшую прямоугольную черную металлическую форму для выпечки (длиной 25 см). Поставьте блюдо на низкую подставку. После выпекания дайте блюду постоять 5–10 минут.		
Пирожки	По 30	Только 165 °C	25–35
	Положите 12–15 пирожков/маффинов в бумажных чашках на блюдо для подрумянивания. Поставьте тарелку на низкую подставку. После выпекания дайте постоять 5 минут.		
Круассаны/булочки (из сырого теста)	200–250	Только 200 °C	13–18
	Положите охлажденные круассаны или булочки на бумагу для выпекания на низкую подставку.		
Замороженный пирог	1000	180 Вт + 160 °C	16–18
	Положите замороженный пирог прямо на низкую подставку. После того, как он разморозится и разогреется, дайте ему постоять 15–20 минут.		
Домашняя картофельная запеканка	500	600 Вт + 180 °C	5–7 (с одной стороны) 12–16 (с другой стороны)
	Положите запеканку в жаростойкую посуду. Поставьте на низкую подставку.		

Блюдо	Размер порции (г)	Режим	Время приготовления (мин.)
Домашний киш (средний)	500–600	170 °С	40–42
	Предварительно прогрейте печь до 170 °С с помощью режима конвекции. Подготовьте киш, используя металлическую сковороду среднего размера, и поместите на низкую подставку. Рецепт см. в руководстве по использованию функции автоматического нагрева горячим воздухом.		
Домашний киш (большой)	900–1000	180 Вт + 170 °С	38–40
	Предварительно прогрейте печь до 170 °С с помощью режима конвекции без блюда для подрумянивания. Подготовьте киш, используя блюдо для подрумянивания, и поместите на низкую подставку. Рецепт см. в руководстве по использованию функции автоматического нагрева горячим воздухом.		

Быстро и просто

Растапливание масла

Положите 50 г сливочного масла в маленькую глубокую стеклянную тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Нагревайте 30–40 секунд с использованием уровня мощности 900 Вт, пока масло не растопится.

Растапливание шоколада

Положите 100 г шоколада в маленькую глубокую стеклянную тарелку. Нагревайте в течение 3–5 минут на мощности 450 Вт, пока шоколад не расплавится. Перемешайте один или два раза во время растапливания. Вынимайте, используя кухонные рукавицы!

Размягчение засахарившегося меда

Положите 20 г засахарившегося меда в маленькую глубокую стеклянную тарелку. Нагревайте 20–30 секунд с использованием уровня мощности 300 Вт, пока мед не расплавится.

Растапливание желатина

Замочите пластинки сухого желатина (10 г) на 5 минут в холодной воде. Слейте воду и положите желатин в маленькую тарелку из термостойкого стекла. Нагревайте в течение 1 минуты при мощности 300 Вт. Перемешайте после того, как растает.

Приготовление глазури (для выпечки и пирожных)

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

Приготовление джема

Положите 600 г фруктов (например, смесь ягод) в миску из термостойкого стекла с крышкой. Добавьте 300 г сахара для консервирования и тщательно перемешайте. Готовьте под крышкой в течение 10–12 минут с использованием уровня мощности 900 Вт. Перемешайте несколько раз в процессе приготовления. Разложите в небольшие баночки для джема с заворачивающимися крышками. Поставьте баночки крышками вниз на 5 минут.

Приготовление пудинга

Добавьте в концентрат пудинга сахар и молоко (500 мл), следуя инструкциям изготовителя концентрата, и хорошо перемешайте. Используйте миску подходящего размера из термостойкого стекла с крышкой. Готовьте под крышкой от 6½ до 7½ минут с использованием уровня мощности 900 Вт. Перемешайте несколько раз в процессе приготовления.

Подрумянивание кусочков миндаля

Разложите 30 г нарезанного миндаля ровным слоем на керамической тарелке среднего размера. Перемешайте несколько раз в процессе обжаривания (от 3½ до 4½ минут) на мощности 600 Вт. Дайте постоять 2–3 минуты в печи. Вынимайте, используя кухонные рукавицы!

Устранение неисправностей

При использовании печи могут возникнуть неполадки. Если в работе печи произойдет сбой, сначала сверьтесь со списком, приведенным ниже, и выполните предложенные действия по устранению неполадок. Если проблему устранить не удастся или на дисплее по-прежнему отображается информационный код, обратитесь в местный сервисный центр компании Samsung.

Контрольные пункты

В случае возникновения проблем в работе устройства, сначала сверьтесь со списком, приведенным ниже, и выполните предложенные действия по устранению неполадок.

Неполадка	Причина	Решение
Общие		
Кнопки не функционируют должным образом.	В зазоры между кнопками попало постороннее вещество или посторонний предмет.	Удалите постороннее вещество или посторонний предмет и повторите попытку.
	Модель с сенсорным управлением: на внешнюю панель попала влага.	Сотрите влагу с внешней панели.
	Включена блокировка управления.	Отключите блокировку управления.
Время не отображается.	Включена функция Эко (энергосбережение).	Выключите функцию Эко.
Печь не работает.	Отсутствует подача питания.	Убедитесь, что питание подается.
	Дверца открыта.	Закройте дверцу и повторите попытку.
	В механизм безопасного открывания дверцы попало постороннее вещество.	Удалите постороннее вещество или посторонний предмет и повторите попытку.
Печь перестает работать во время выполнения какой-либо функции.	Пользователь открыл дверцу, чтобы перевернуть пищу.	Перевернув блюдо, снова нажмите кнопку Start (Старт), чтобы запустить устройство.

Неполадка	Причина	Решение
Во время работы прибора происходит сбой в подачи электропитания.	Приготовление пищи выполнялось в течение продолжительного периода времени.	После завершения длительного процесса приготовления дайте печи остыть.
	Охлаждающий вентилятор не работает.	Послушайте, издает ли охлаждающий вентилятор какой-либо звук во время работы.
	Попробуйте включить пустую печь.	Положите продукты в печь.
	Вокруг печи недостаточно пространства для вентиляции.	На задней и передней панели печи находятся отверстия, обеспечивающие циркуляцию воздуха. При установке прибора оставьте зазоры, как указано в руководстве по установке.
Несколько сетевых вилок подключены к одной сетевой розетке.		Для печи необходимо использовать одну сетевую розетку.
	Во время работы печи слышится пощелкивание, печь не включается.	Пощелкивание может раздаваться, если вы готовите пищу в герметичной упаковке или используете контейнер с плотной крышкой.
Внешняя поверхность устройства слишком сильно нагревается во время работы.	Вокруг печи недостаточно пространства для вентиляции.	На задней и передней панели печи находятся отверстия, обеспечивающие циркуляцию воздуха. При установке прибора оставьте зазоры, как указано в руководстве по установке.
	Сверху на печи стоят посторонние предметы.	Уберите посторонние предметы с печи.

Неполадка	Причина	Решение
Дверца плохо открывается.	Остатки пищи застряли между дверцей и внутренней стенкой печи.	Тщательно очистите печь и попробуйте снова открыть дверцу.
Нагрев, включая функцию подогрева, не работает надлежащим образом.	Печь не работает, идет приготовление слишком большого количества продуктов, или используется ненадлежащая посуда.	Налейте один стакан воды в контейнер, пригодный для использования в микроволновой печи, и включите микроволновую печь на 1–2 минуты, чтобы проверить, нагревается ли вода. Уменьшите приготавливаемую порцию продуктов и снова включите печь. Используйте для приготовления контейнер с плоским дном.
Функция размораживания не работает.	Выполняется приготовление слишком большого количества пищи.	Уменьшите приготавливаемую порцию продуктов и снова включите печь.
Освещение внутри духового шкафа тусклое или не работает.	Дверца оставалась открытой в течение длительного времени.	Освещение внутри печи может автоматически отключаться при использовании функции Эко. Закройте и снова откройте дверцу или нажмите кнопку Cancel (Отмена).
	Внутренняя лампа загрязнена посторонними веществами.	Очистите камеру устройства и проверьте еще раз.
Во время приготовления слышен звуковой сигнал.	Если используется функция автоматического приготовления, звуковой сигнал означает, что пора перевернуть продукты во время размораживания.	Перевернув блюдо, снова нажмите кнопку Start (Старт), чтобы возобновить работу.
Печь стоит неровно.	Печь установлена на неровной поверхности.	Установите печь на плоской устойчивой поверхности.

Неполадка	Причина	Решение
Во время приготовления возникают искры.	Для приготовления/ размораживания продуктов используются металлические контейнеры.	Не используйте металлические контейнеры.
При подключении к источнику питания печь сразу начинает работать.	Дверца закрыта неплотно.	Закройте дверцу и проверьте еще раз.
Микроволновая печь электризуется.	Источник питания или сетевая розетка не заземлены надлежащим образом.	Убедитесь, что источник питания или сетевая розетка заземлены надлежащим образом.
<ol style="list-style-type: none"> 1. Происходит утечка воды. 2. Через зазор между дверцей и корпусом духового шкафа выходит пар. 3. В печи остается вода. 	Во время приготовления некоторых блюд внутри устройства может скапливаться вода или образовываться пар. Это не является неисправностью устройства.	Дайте печи остыть, а затем протрите ее сухим кухонным полотенцем.
Яркость освещения в печи постоянно меняется.	Яркость меняется в зависимости от колебаний выходной мощности в соответствии с выбранной функцией.	Колебания выходной мощности во время приготовления не являются неисправностью. Это не является неисправностью устройства.
Процесс приготовления завершен, но охлаждающий вентилятор по-прежнему работает.	Для обеспечения вентиляции устройства охлаждающий вентилятор продолжает работать в течение 3 минут по окончании приготовления.	Это не является неисправностью устройства.

Устранение неисправностей

Неполадка	Причина	Решение
Вращающийся поднос		
Во время вращения поднос смещается или перестает вращаться.	Роликовая подставка отсутствует или неправильно установлена.	Установите роликовую подставку и повторите попытку.
Вращающийся поднос движется слишком медленно.	Роликовая подставка установлена неправильно, идет приготовление слишком большого количества пищи, или используется слишком большой контейнер, который задевает стенки микроволновой печи.	Попробуйте уменьшить порцию приготавливаемой пищи и не используйте большие контейнеры.
Вращающийся поднос дребезжит при движении, раздается шум.	На дне печи скопились остатки пищи.	Удалите остатки пищи, скопившиеся на дне печи.
Гриль		
Во время работы из прибора выходит дым.	В начале эксплуатации при первом использовании нагревательные элементы могут выделять дым.	Это не является неисправностью. Обычно после 2–3 раз использования печи такая ситуация больше не возникает.
	На нагревательных элементах скопились остатки пищи.	Дайте печи остыть и удалите с нагревательных элементов остатки пищи.
	Продукты расположены слишком близко к грилю.	Расположите продукты на соответствующем расстоянии во время приготовления.
	Продукты подготовлены ненадлежащим образом или неправильно размещены.	Убедитесь, что продукты подготовлены надлежащим образом или правильно размещены.

Неполадка	Причина	Решение
Печь		
Печь не производит нагрев.	Дверца открыта.	Закройте дверцу и повторите попытку.
Во время предварительного нагрева из прибора выходит дым.	В начале эксплуатации при первом использовании нагревательные элементы могут выделять дым.	Это не является неисправностью. Обычно после 2–3 раз использования печи такая ситуация больше не возникает.
	На нагревательных элементах скопились остатки пищи.	Дайте печи остыть и удалите с нагревательных элементов остатки пищи.
Во время использования печи присутствует запах гари или пластика.	Используется пластиковая или нежаростойкая посуда.	Используйте стеклянную посуду, устойчивую к воздействию высоких температур.
Из печи идет неприятный запах.	Внутри устройства скопились остатки пищи, или к внутренним стенкам пристал расплавившийся пластик.	Воспользуйтесь функцией паровой очистки и протрите устройство изнутри сухой тканью. Чтобы быстрее устранить неприятный запах, можно включить микроволновую печь, положив внутрь кусочек лимона.
Печь не работает надлежащим образом.	Дверца постоянно открывается в процессе приготовления блюда.	При частом открывании дверцы температура внутри печи снижается, и это может повлиять на конечный результат.
	Заданы неправильные настройки работы.	Задайте соответствующие настройки и повторите попытку.
	Гриль или дополнительные принадлежности установлены неправильно.	Установите принадлежности надлежащим образом.
	Используется посуда ненадлежащего типа или размера.	Используйте подходящую посуду с плоским дном.

Информационные коды

В случае возникновения неисправности в работе устройства на дисплее отобразится информационный код. Обратитесь к приведенной ниже таблице и попробуйте предложенные решения.

Код	Описание	Решение
C-20	Цепь датчика температуры разомкнута.	Отключите кабель питания печи от электросети и обратитесь в местный сервисный центр компании Samsung.
	Произошло короткое замыкание датчика температуры.	
C-A1	Этот код отображается, когда печи не удается определить открытие или закрытие клапана в течение 1 минуты.	
C-F0	В случае отсутствия связи между основным и вспомогательным микроконтроллером.	
C-21	Этот код отображается при высокой температуре внутри печи. В случае, если во время работы микроволновой печи в любом из режимов температура превышает максимально допустимое значение (опасность пожара).	
C-F2	Сенсорные кнопки не функционируют должным образом.	Нажмите Stop (Cron) (⏏) и повторите попытку.
C-d0		Отключите кабель питания микроволновой печи от электросети и не подключайте его к сети до тех пор, пока печь не остынет. Очистите кнопку. (Пыль, вода) В случае повторного возникновения неполадки обратитесь в местный сервисный центр компании Samsung.

Технические характеристики

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

Источник питания		230 В ~ 50 Гц
Потребление электроэнергии	Максимальная мощность	2950 Вт
	Microwave (СВЧ)	1450 Вт
	Grill (Гриль)	2250 Вт
	Convection (Конвекция)	2500 Вт
	Hot Blast (Нагрев горячим воздухом)	2750 Вт
Выходная мощность		100 Вт / 900 Вт (IEC - 705)
Рабочая частота		2450 МГц
Магнетрон		OM75P (20)
Способ охлаждения		Двигатель вентилятора
Размеры (Ш x В x Г)	Основной блок (включая ручку)	528 x 404 x 470 мм
	Камера для приготовления	400 x 219 x 396,5 мм
Объем		35 л
Вес	Нетто	Прибл. 28,5 кг

Заметки

Заметки

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.

В СЛУЧАЕ ВОЗНИКНОВЕНИЯ ВОПРОСОВ ИЛИ КОММЕНТАРИЕВ

СТРАНА	ТЕЛЕФОН	ВЕБ-САЙТ
U.A.E	800-SAMSUNG (800 - 726 7864)	www.samsung.com/ae/support (English) www.samsung.com/ae_ar/support (Arabic)
OMAN	800-SAMSUNG (800 - 726 7864)	
KUWAIT	183-CALL (183-2255)	
BAHRAIN	8000-GSAM (8000-4726)	
QATAR	800-CALL (800-2255)	
EGYPT	08000-7267864 16580	www.samsung.com/eg/support
ALGERIA	3004	www.samsung.com/n_africa/support
PAKISTAN	0800-Samsung (72678)	www.samsung.com/pk/support
TUNISIA	80 1000 12	www.samsung.com/n_africa/support
JORDAN	0800-22273 06 5777444	www.samsung.com/Levant
SYRIA	962 5777444	
Lebanon	961 1484 999	
Iraq	964 77 261 72220 964 75 118 92525	www.samsung.com/iran/support
IRAN	021-8255	
MOROCCO	080 100 22 55	www.samsung.com/n_africa/support
SAUDI ARABIA	800 247 3457 (800 24/7 HELP)	www.samsung.com/sa/home www.samsung.com/sa_en
TURKEY	444 77 11	www.samsung.com/tr/support

СТРАНА	ТЕЛЕФОН	ВЕБ-САЙТ
NIGERIA	0800-726-7864	www.samsung.com/africa_en/support
Ghana	0800-10077 0302-200077	
Cote D'Ivoire	8000 0077	www.samsung.com/africa_fr/support
SENEGAL	800-00-0077	
CAMEROON	67095-0077	www.samsung.com/support
KENYA	0800 545 545	
UGANDA	0800 300 300	
TANZANIA	0685 889 900	
RWANDA	9999	
BURUNDI	200	
DRC	4999999	
SUDAN	1969	
SOUTH AFRICA	0860 SAMSUNG (726 7864)	
BOTSWANA	8007260000	
NAMIBIA	08 197 267 864	
ZAMBIA	0211 350370	
MAURITIUS	800 2550	
REUNION	0262 50 88 80	
MOZAMBIQUE	847267864 / 827267864	
ANGOLA	917 267 864	



DE68-04321P-00