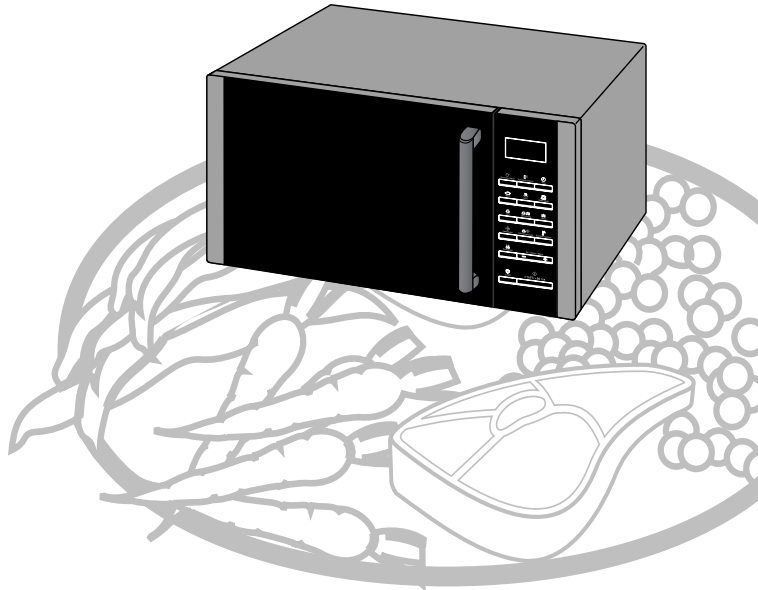




МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ

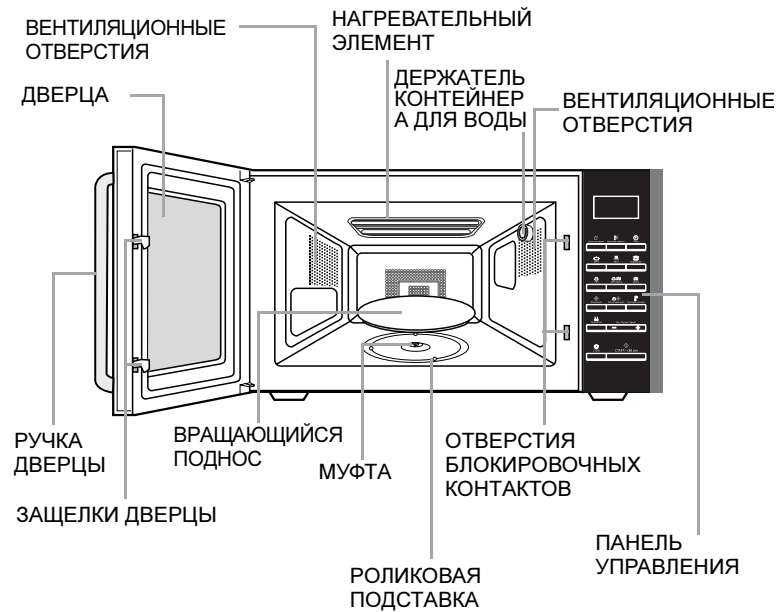
Инструкция пользователя и руководство по приготовлению пищи

**CE1070R / CE1070BR
CE1070TR / CE1070FR**

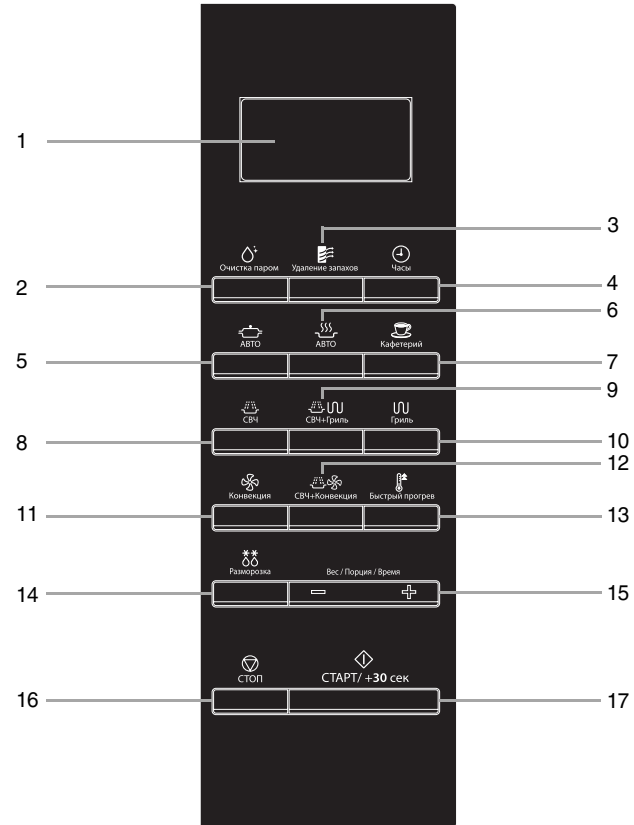


Краткое руководство по эксплуатации печи	2
Использование функции очистки паром	2
Печь	3
Панель управления	3
Как пользоваться этой инструкцией	5
Меры предосторожности	5
Меры предосторожности (продолжение)	6
Установка вашей микроволновой печи	7
Установка времени	7
Проверка правильности работы печи	8
Как работает микроволновая печь	8
Что делать, если вы сомневаетесь в чем-либо или возникла проблема	9
Приготовление / Разогрев пищи	9
Уровни мощности и изменение времени приготовления	10
Остановка приготовления пищи	10
Корректировка времени приготовления	11
Использование режима Автоматического приготовления	11
Использование режима Автоматического разогрева	13
Использование режима быстрой разморозки продуктов	14
Использование режима "Кафетерий"	15
Параметры режима "Кафетерий"	15
Приготовление пищи в несколько этапов	16
Быстрый прогрев печи	17
Приготовление в режиме конвекции	18
Приготовление в режиме гриля	18
Выбор принадлежностей для приготовления пищи	19
Комбинирование микроволн и гриля	19
Комбинирование микроволн и конвекции	20
Использование блюда для образования хрустящей корочки (CE1070TR / CE1070FR)	21
Поджаривание на вертеле (CE1070BR / CE1070FR)	22
Использование вертикального мультивертела (CE1070BR / CE1070FR)	22
Параметры приготовления на блюде для хрустящей корочки (CE1070TR / CE1070FR)	23
Параметры режимов поджаривания на вертеле и мультивертеле (CE1070BR / CE1070FR)	24
Использование функции удаления запаха	25
Блокировка вашей микроволновой печи для безопасности	25
Отключение звукового сигнала	25
Руководство по выбору посуды	26
Руководство по приготовлению пищи	27
Чистка вашей микроволновой печи	37
Хранение и ремонт вашей микроволновой печи	38
Технические характеристики	38

Печь



Панель управления

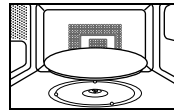
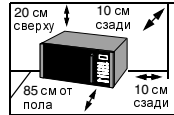


RU

1. Дисплей
2. Кнопка "Очистка паром"
3. Кнопка "Удаление запахов"
4. Кнопка установки часов
5. Кнопка режима автоматического приготовления
6. Кнопка режима автоматического разогрева
7. Кнопка режима "Кафетерий"
8. Кнопка "СВЧ"
9. Кнопка "СВЧ + Гриль"
10. Кнопка "Гриль"
11. Кнопка "Конвекция"
12. Кнопка "СВЧ + Конвекция"
13. Кнопка режима Быстрого прогрева
14. Кнопка режима автоматического размораживания
15. Кнопка "Вверх / Вниз"
16. Кнопка "стоп / Отмена"
17. Кнопка "СТАРТ/ +30 сек"

Установка вашей микроволновой печи

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



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

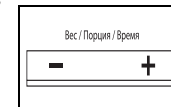
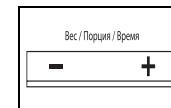
- Если сетевой шнур у данного устройства поврежден, его необходимо заменить на специальный шнур или шнур в сборе, который можно приобрести на фирме-изготовителе или у ее агента по обслуживанию.
Для обеспечения вашей безопасности подключите сетевой шнур к 3-контактной заземленной розетке сети переменного тока 230 В, 50 Гц.
- Не устанавливайте микроволновую печь в жаркое или сырое место, например, рядом с обычной кухонной плитой или радиатором отопления. Необходимо учитывать характеристики электропитания печи, и любой используемый удлинитель должен соответствовать тому же стандарту, что и сетевой шнур, поставляемый с печью. Перед первым использованием вашей микроволновой печи протрите внутренние поверхности и уплотнитель дверцы влажной тряпкой.

Установка времени

В вашей микроволновой печи имеются встроенные часы. Они могут показывать время в 24-часовом или 12-часовом формате. Вы должны установить часы:

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

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



1. Чтобы время показывалось...
В 12-часовом формате Один раз
В 24-часовом формате Два раза
2. Установите цифры часов нажатием кнопок (+) и (-).
3. Нажмите кнопку Часы.
4. Установите цифры минут нажатием кнопок (+) и (-).
5. Когда на дисплее появится правильное время, нажмите кнопку Часы, чтобы запустить часы.
Результат : Текущее время показывается на дисплее всегда, когда вы не пользуетесь печью.

RU

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

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

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

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

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

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

Приготовление / Разогрев пищи

Следующая процедура объясняет, как приготовить или разогреть пищу.

RU

- ☛ **ВСЕГДА** проверяйте установленные вами режимы приготовления пищи перед тем, как оставить печь без присмотра.

Откройте дверцу печи. Поместите продукты в центр вращающегося подноса. Закройте дверцу. **Никогда не включайте микроволновую печь, если она пуста.**

1. Нажмите кнопку **СВЧ** ().
Результат : Дисплей показывает следующую информацию:
 (режим СВЧ)
2. Выберите нужный уровень мощности, вновь нажимая кнопку **СВЧ** (), пока дисплей не покажет соответствующую выходную мощность. Более подробные сведения смотрите в приведенной ниже таблице уровней мощности.
3. Установите нужное время приготовления нажатием кнопк(+) и (-).
Результат : На дисплее появляется время приготовления пищи.
4. Нажмите кнопку **СТАРТ**.
Результат : Включается свет внутри печи и поднос начинает вращаться. Начинается приготовление пищи, а когда оно закончится:
 - ◆ Печь подаст четыре звуковых сигнала и четыре раза мигнет цифра "0". Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.
 - ✉ Если вы хотите узнать текущий уровень мощности, нажмите кнопку **СВЧ** () один раз. Если во время приготовления вы хотите изменить уровень мощности, нажмите кнопку **СВЧ** () два раза или более для выбора нужного уровня мощности.

Быстрый старт:

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

Уровни мощности и изменение времени приготовления

RU

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

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

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

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

Остановка приготовления пищи

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

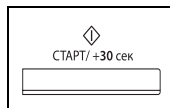
- Проконтролировать приготовление пищи
- Перевернуть или перемешать продукты
- Дать пище постоять

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

Корректировка времени приготовления

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


- В любое время проконтролировать, как протекает процесс приготовления, просто открыв дверцу
- Увеличить остающееся время приготовления пищи




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

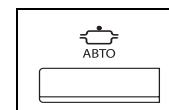
- Пример : Чтобы добавить три минуты, нажмите кнопку **СТАРТ** шесть раз.

Использование режима Автоматического приготовления

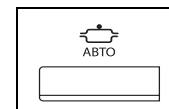
В режиме Автоматического приготовления () имеется пять запрограммированных по времени рецептов. Вам не требуется устанавливать ни время приготовления, ни уровень мощности. Вы можете задать числоготавливаемых порций нажатием кнопок (+) и (-).


 Применяйте только посуду, безопасную для использования в микроволновой печи.

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



1. Нажмите кнопку **АВТО** ().



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




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




4. Нажмите кнопку **СТАРТ**.
Результат : Пицца готовится в соответствии с выбранной программой.

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

Использование режима Автоматического разогрева

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

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


 Применяйте только посуду, безопасную для использования в микроволновой печи.

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



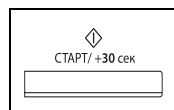
1. Нажмите кнопку **АВТО** ().



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



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



4. Нажмите кнопку **СТАРТ**.
Результат : Пицца разогревается в соответствии с выбранной программой.
◆ Когда приготовление закончится, печь подаст четыре звуковых сигнала и четыре раза мигнет цифра "0". Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.

В этой таблице представлены различные программы автоматического разогрева, количества пищи, время выдержки и соответствующие рекомендации. Программы 1 и 2 работают в режиме "СВЧ". Программы 3 и 4 работают в комбинированном режиме "СВЧ + Конвекция".

RU

Код	Продукты	Размер порции	Standing Time	Recommendations
1.	Готовое блюдо (из холодильника)	300 - 350 г 400 - 450 г 500 - 550 г	3 мин.	Выложите блюдо на керамическую тарелку и обтяните его пленкой для микроволновой печи. Эта программа пригодна для блюд, состоящих из трех компонентов (например, мяса с соусом, овощами и гарниром из картофеля, риса или макарон).
2.	Суп/Соус (из холодильника)	200 - 250 г 300 - 350 г 400 - 450 г 500 - 550 г 600 - 650 г 700 - 750 г	2-3 мин.	Налейте суп/соус в глубокую суповую тарелку или миску и накройте крышкой на время разогрева и выдержки. Тщательно перемешайте перед тем, как дать постоять и после выдержки.
3.	Замороженная пицца	300 - 400 г 450 - 550 г 600 - 700 г	-	Положите одну замороженную пиццу (-18°C) на высокую подставку. Положите две замороженные пиццы на низкую и высокую подставки.
4.	Замороженные булочки	100 - 150 г 200 - 250 г 300 - 350 г 400 - 450 г	3-5 мин.	Выложите 2-6 замороженных булочек (-18°C) в кружок на низкую подставку. Разложите 8 замороженных булочек поровну на высокую и низкую подставки. Эта программа подходит для замороженной выпечки небольшого размера, такой, как булочки, хлеб чабатта и маленькие французские батоны.

Использование режима быстрой разморозки продуктов

RU

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

Применяйте только посуду, безопасную для использования в микроволновой печи.

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



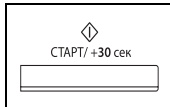
1. Нажмите кнопку **Разморозка** (⊘⊘).



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



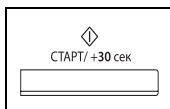
3. Задайте вес продуктов нажатием кнопок (+) и (-).



4. Нажмите кнопку **СТАРТ**.

Результат :

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



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

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

Вы также можете размораживать продукты в ручном режиме. Чтобы сделать это, выберите функцию "Приготовление/разогрев пищи с использованием микроволн" с уровнем мощности 180 Вт. Более подробные сведения смотрите в разделе "Размораживание" на стр. 31.

В приведенной ниже таблице указаны различные программы быстрой разморозки, вес продуктов, время выдержки и соответствующие рекомендации. Перед размораживанием продуктов освободите их от всех упаковочных материалов.

Выложите замороженное мясо, птицу или рыбу на плоское стеклянное или керамическое блюдо, а хлеб - на кухонную бумагу.

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

Использование режима "Кафетерий"

В режиме "Кафетерий" (☕) время приготовления устанавливается автоматически. Вы можете задать нужное количество порций нажатием кнопок (+) и (-).

Сначала поместите продукты в центр вращающегося подноса и закройте дверцу.



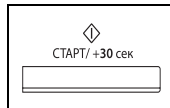
1. Нажмите кнопку **Кафетерий** (☕).



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



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



4. Нажмите кнопку **СТАРТ** (◇).

Результат : Пища готовится в соответствии с выбранной программой.

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

Параметры режима "Кафетерий"

В приведенной ниже таблице представлены автоматические программы для разогрева напитков и размораживания и разогрева замороженных кусков пирога.

В таблице даны количества пищи, время выдержки и соответствующие рекомендации.

Программа 1 работает в режиме "СВЧ". Программа 2 работает в комбинированном режиме "СВЧ + Конвекция".

Код	Продукты	Размер порции	Время выдержки	Рекомендации
1.	Напитки (Кофе, молоко, чай, вода) (комнатной температуры)	150 мл (1 чашка) 300 мл (2 чашки) 450 мл (3 чашки) 600 мл (4 чашки)	1-2 мин.	Налейте жидкость в керамические чашки и разогревайте, не накрывая. Поставьте одну чашку в центре, 2 чашки друг против друга, а 3 или 4 чашки в кружок. Дайте постоять в микроволновой печи. Перемешайте напитки до и после выдержки. Будьте осторожны, вынимая чашки из печи (см. меры предосторожности при разогреве жидкостей).
2.	Замороженный пирог	200-300 г 400-500 г 600-700 г 800-900 г 1000-1100 г 1200-1300 г	5-25 мин.	Положите замороженный пирог в центр подставки, либо разложите куски замороженного пирога в кружок на низкой подставке. Благодаря конвекции, пирог лучше нагревается и получается хрустящая корочка. Эта программа пригодна как для целых (круглых), так и для разрезанных на куски пирогов, таких, как фруктовый пирог с песочной крошкой, штрудель или пирог с маком. Эта программа не подходит для пирогов с кремовой начинкой или с шоколадной глазурью.

RU

Приготовление пищи в несколько этапов

RU

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

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

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



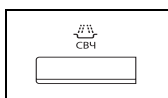
1. Нажмите кнопку **Разморозка** ().



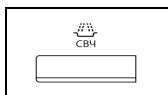
2. Выберите тип продуктов, которые вы собираетесь разморозить, нажимая кнопку **Разморозка** ().



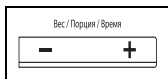
3. Задайте вес продуктов нажатием кнопок (+) и (-) (1800 г в рассматриваемом примере).



4. Нажмите кнопку **СВЧ** ().



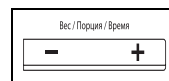
5. Задайте уровень микроволновой мощности нажатием кнопки **СВЧ** () соответствующее число раз для выбора нужного уровня мощности (450 Вт в рассматриваемом примере).



6. Задайте время приготовления нажатием кнопок (+) и (-). (30 минут в рассматриваемом примере).



7. Нажмите кнопку **Гриль** ().



8. Задайте время приготовления нажатием кнопок (+) и (-). (15 минут в рассматриваемом примере).



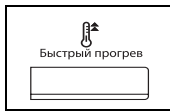
9. Нажмите кнопку **СТАРТ**.
Результат : Начинается приготовление пищи:
◆ Когда приготовление закончится, печь подаст четыре звуковых сигнала и четыре раза мигнет цифра "0". Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.

Быстрый прогрев печи

При приготовлении в режиме конвекции, перед тем, как помещать продукты в печь, рекомендуется предварительно прогреть ее до соответствующей температуры.

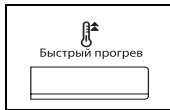
Когда температура в печи достигает заданного значения, она остается неизменной в течение примерно 10 минут; после этого печь автоматически выключается.

Убедитесь в том, что нагревательный элемент находится в правильном положении для выбранного вами режима приготовления.

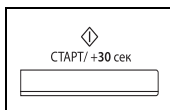


1. Нажмите кнопку **Быстрый прогрев** ().

Результат : Дисплей показывает следующую информацию: 250°C (температура)



2. Нажмите кнопку **Быстрый прогрев** () один или несколько раз, чтобы задать требуемую температуру.



3. Нажмите кнопку **Старт**.

Результат: Печь прогревается до заданной температуры.

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



(показывается 8 секунд) (показывается 2 секунды)

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

- ✉ Если температура во внутренней камере печи достигла предустановленного значения, печь подает 6 звуковых сигналов и эта температура поддерживается в течение 10 минут.
- ✉ Чтобы узнать текущую температуру во внутренней камере печи, нажмите кнопку **Быстрый прогрев** ().

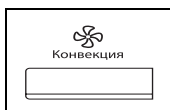
Приготовление в режиме конвекции

RU

Режим конвекции позволяет вам готовить пищу так же, как и в обычном духовом шкафу. Микроволны не используются. Вы можете выбрать один из восьми предустановленных уровней температур в диапазоне от 40°C до 250°C. Максимальное время приготовления равняется 60 минутам.

- Если вы хотите предварительно прогреть печь, обратитесь на стр. 17.
- Всегда пользуйтесь прихватками, когда прикасаетесь к посуде в печи, так как она будет очень горячей.
- У вас получится лучше приготовленная пища с подрумяненной корочкой, если вы будете использовать низкую подставку.

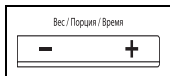
Удостоверьтесь в том, что нагревательный элемент находится в горизонтальном положении и что вращающийся поднос установлен в печь. Откройте дверцу печи и поместите посуду с продуктами на низкую подставку на вращающийся поднос.



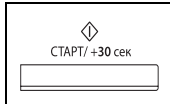
- Нажмите кнопку **Конвекция** ().
Результат : Дисплей показывает следующую информацию:
 (режим конвекции)
250°C (температура)



- Нажмите кнопку **Конвекция** () один или несколько раз, чтобы задать требующуюся температуру.
(температура : 250, 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40°C)



- Задайте время приготовления нажатием кнопок (+) и (-).



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



- (показывается 8 секунд) (показывается 2 секунды)
- ◆ Когда приготовление закончится, печь подаст четыре звуковых сигнала и четыре раза мигнет цифра "0". Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.

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

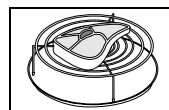
Приготовление в режиме гриля

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

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

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

- соответствующая подставка.*

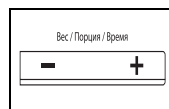


- Откройте дверцу печи и поместите продукты на подставку.

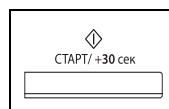


- Нажмите кнопку **Гриль** ().
Результат : На дисплее появляются следующие символы:
 (режим гриля)

- Вы не можете задавать температуру в режиме гриля.



- Задайте время приготовления в режиме гриля нажатием кнопок (+) и (-).
◆ Максимальное время приготовления равно 60 минутам.



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

Комбинирование микроволн и конвекции

RU

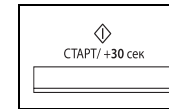
В комбинированном режиме приготовления используется нагревание как с помощью микроволн, так и конвекционным теплом. При этом печь не требует предварительного прогрева, так как микроволновая энергия включается немедленно.

В комбинированном режиме можно готовить многие продукты, в частности:

- Жареное мясо и птицу
- Пироги и торты

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

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



1. Нажмите кнопку "СВЧ + Конвекция" ().
Результат: Дисплей показывает следующую информацию:
 (комбинированный режим СВЧ и конвекции)
250°C (температура)
2. Задайте нужную температуру нажатием кнопки "СВЧ + Конвекция" ().
(температура : 250, 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40°C)
3. Задайте требуемое время приготовления нажатием кнопок (+) и (-).
 - Максимальное время приготовления равно 60 минутам.
4. Задайте нужный уровень мощности, нажимая кнопку "СВЧ + Конвекция" (), пока дисплей не покажет нужное значение выходной мощности (600,450, 300, 180, 100 Вт).
5. Нажмите кнопку **Старт**.

Результат:

- ◆ Начинается приготовление в комбинированном режиме.
 - ◆ Печь прогревается до требуемой температуры, затем приготовление с помощью микроволн продолжается до окончания заданного времени приготовления.
 - ◆ На дисплее поочередно 8 секунд показывается заданное время приготовления и 2 секунды – заданная температура. Например) 30 минут приготовления при 200°C
- 30:00

(показывается 8 секунд)

200°C

(показывается 2 секунды)
- ◆ Когда приготовление закончится, печь подаст четыре звуковых сигнала и четыре раза мигнет цифра "0". Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.



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


Использование блюда для образования хрустящей корочки (CE1070TR / CE1070FR)

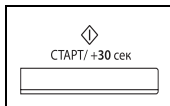
Обычно при приготовлении блюд из теста, например, выпечки и пиццы с использованием только СВЧ или комбинации СВЧ и гриля/конвекции, нижняя сторона этих блюд получается размякшей и неаппетитной. Использование блюда для образования хрустящей корочки печи Samsung помогает сделать эти блюда хрустящими. Блюдо для образования корочки можно также использовать при приготовлении таких блюд, как бекон, яичница, сардельки и т. п.





Перед использованием блюда для образования корочки прогрейте его, включив комбинированный режим на 3 - 5 минут:

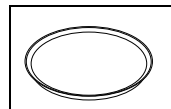
- Комбинация конвекции (250°C) и СВЧ (уровень мощности 600 Вт) **или**
- Комбинация гриля и СВЧ (уровень мощности 600 Вт)

1. Предварительно прогрейте блюдо для образования корочки, как описано выше.
 - Используйте прихватку, так как блюдо для образования корочки станет очень горячим.
2. Если вы собираетесь готовить такое блюдо, как яичница с беконом, смажьте блюдо маслом, чтобы пицца лучше подрумянилась.
3. Положите продукты на блюдо для образования корочки.
 - Не ставьте на блюдо для образования корочки никакую чувствительную к теплу посуду (например, пластмассовые миски).
4. Поместите блюдо для образования корочки на вращающийся поднос в печи.
 - Никогда не ставьте в печь блюдо для образования корочки без вращающегося подноса.
5. Нажмите кнопку "СВЧ + Гриль" ().



6. Выберите нужный уровень мощности нажатием кнопки "СВЧ + Гриль" ().
7. После этого установите время приготовления, нажимая кнопки (+) и (-) до тех пор, пока на дисплее не появится нужное время приготовления.
8. Нажмите кнопку **СТАРТ** ().
Результат : Начинается приготовление пищи.
 - ◆ Когда приготовление закончится, печь подаст четыре звуковых сигнала и четыре раза мигнет цифра "0". Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.

Как мыть блюдо для образования корочки



Блюдо для образования хрустящей корочки лучше всего вымыть в горячей воде с помощью моющего средства, а затем сполоснуть чистой водой. Не пользуйтесь жесткой щеткой или жесткой губкой, так как при этом можно повредить верхний слой покрытия.



Поскольку на блюдо для образования корочки нанесен слой тефлона, при неправильном обращении оно может получить повреждения:

- Никогда не режьте пищу на блюде. Перед тем, как резать пищу, снимите ее с блюда.
- Чтобы переворачивать пищу, лучше всего пользоваться пластмассовой или деревянной лопаточкой.

Параметры режимов поджаривания на вертеле и мультивертеле (CE1070BR / CE1070FR)

RU

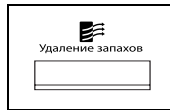
Продукты	Порция	Режим приготовления	Время приготовления (мин.)	Время выдержки (мин.)	Рекомендации
Жареный цыпленок	1000-1100 г	450 Вт + 220°C	27-32	5	Смажьте цыпленка растительным маслом и посыпьте специями. Насадите его на вертел. Поставьте стеклянную миску с вертелом в центр вращающегося подноса.
Свинина для запекания	900-1000 г	450 Вт + 200°C	70-90	5	Смажьте свинину растительным маслом и посыпьте специями. Насадите на вертел. Поставьте стеклянную миску с вертелом в центр вращающегося подноса. По окончании приготовления необходимо завернуть свинину в алюминиевую фольгу на время выдержки.
Кусок индейки	900-1000 г	450 Вт + 220°C	35-40	5	Смажьте кусок индейки растительным маслом и посыпьте специями. Насадите на вертел. Поставьте стеклянную миску с вертелом в центр вращающегося подноса. По окончании приготовления необходимо завернуть кусок индейки в алюминиевую фольгу на время выдержки.

Продукты	Порция	Режим приготовления	Время приготовления (мин.)	Время выдержки (мин.)	Рекомендации
Жареная говядина/баранина	700-800 г	450 Вт + 180°C	20-25	10	Смажьте говядину/баранину растительным маслом и посыпьте специями. Насадите на вертел. Поставьте стеклянную миску с вертелом в центр вращающегося подноса. Вы просто можете воспользоваться программой автоматического приготовления жареной баранины. По окончании приготовления необходимо завернуть мясо в алюминиевую фольгу на время выдержки.
Шашлык из свинины на шампурах	500-600 г	300 Вт + 200°C	15-20	2	Равномерно насадите на шампуры кубики мяса и овощей. Смажьте их растительным маслом и посыпьте специями. Вставьте шампуры в соединительное устройство. Поставьте стеклянную миску с шампурами в центр вращающегося подноса.

Использование функции удаления запаха

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

Сначала почистите внутреннюю камеру печи.



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

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

Блокировка вашей микроволновой печи для безопасности

В вашу микроволновую печь встроена специальная программа для обеспечения безопасности детей, которая позволяет вам "запереть" печь для того, чтобы ее не могли случайно включить дети и лица, не знающие как пользоваться печью.

Печь может быть "заперта" в любое время.



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

Результат :

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



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

Результат : Печью можно нормально пользоваться.

Отключение звукового сигнала

Вы можете отключить звуковой сигнал в любое время.



1. Одновременно нажмите кнопки **Быстрый прогрев** (Быстрый прогрев) и "**СВЧ + Гриль**" (СВЧ + Гриль) (примерно на одну секунду).
Результат : Печь не подает звуковой сигнал, говорящий об окончании режима.



2. Чтобы вновь включить звуковой сигнал, еще раз одновременно нажмите кнопки **Быстрый прогрев** (Быстрый прогрев) и "**СВЧ + Гриль**" (СВЧ + Гриль) (примерно на одну секунду).
Результат : Печь вновь работает с подачей звукового сигнала.

RU

Руководство по приготовлению пищи

МИКРОВОЛНЫ

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

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ

Кухонная посуда для микроволновой печи:

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

Продукты, которые можно готовить в микроволновой печи:

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

Использование крышки во время приготовления

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

Время выдержки

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

Руководство по приготовлению замороженных овощей

Используйте подходящую миску из термостойкого стекла, с крышкой. Готовьте, накрыв крышкой, в течение минимального времени, указанного в таблице. Затем продолжите приготовление до получения желаемого результата. Перемешайте два раза в процессе приготовления и один раз по окончании приготовления. Добавляйте соль, приправы или сливочное масло по окончании приготовления. Накрывайте на время выдержки.

RU

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

Руководство по приготовлению пищи (продолжение)

РАЗОГРЕВ ПИЩИ

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

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

Размещение пищи и использование крышки

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

Уровни мощности и перемешивание

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

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

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

Будьте особенно осторожны при разогреве жидкостей и детского питания. Для предотвращения внезапного бурного вскипания жидкостей и возможного ожога, перемешивайте жидкости перед, во время и после окончания нагрева. Оставляете их на время выдержки в микроволновой печи. Мы рекомендуем опускать в жидкости пластмассовую ложку или стеклянную палочку. Избегайте перегрева (который может испортить пищу). Предпочтительнее установить меньшее время разогрева и затем добавить время, если это окажется необходимо.

Время разогрева и выдержки

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

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

РАЗОГРЕВ ЖИДКОСТЕЙ

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

РАЗОГРЕВ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ :

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

ДЕТСКОЕ МОЛОКО :

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

ПРИМЕЧАНИЕ :

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

RU

Руководство по приготовлению пищи (продолжение)

RU

Разогрев детского питания и молока

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

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

Разогрев жидкостей и пищи

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

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

Руководство по приготовлению пищи (продолжение)

RU

КОНВЕКЦИЯ

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

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

Посуда, пригодная для приготовления пищи в режиме конвекции:

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

Продукты, пригодные для приготовления в режиме конвекции:

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

СВЧ + КОНВЕКЦИЯ

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

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

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

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

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

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

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

С помощью функции прогрева прогрейте камеру печи до нужной температуры.

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

Свежие продукты	Порция	Мощность	Время на 1 сторону (мин.)	Время на 2 сторону (мин.)	Инструкции
ПИРОЖКИ/ ПИРОГ С ЗАВАРНЫМ КРЕМОМ Пирожки/пирог с заварным кремом (готовые, из холодильника)	300 г	300 Вт + 180°C	7-8	-	Положите вынутые из холодильника пирожки/пирог с заварным кремом на лист бумаги для выпекания на высокую подставку. Дайте постоять 2-3 минуты.
ПИЦЦА Пицца из холодильника (готовая)	300-400г	600 Вт + 220°C	6-7	-	Положите пиццу на высокую подставку. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.
МЯСО Жареная говядина/ Жареная баранина (средне прожаренные)	1200-1300г	600 Вт + 160°C	19-21	10-12	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.
Жареная курица	900 г	450 Вт + 220°C	13-15	9-10	Смажьте курицу растительным маслом и посыпьте специями. Положите курицу сначала грудкой вниз на низкую подставку, а затем переверните грудкой вверх. Дайте постоять 5 минут.

Руководство по приготовлению пищи (продолжение)

СПЕЦИАЛЬНЫЕ СОВЕТЫ

РАСТАПЛИВАНИЕ СЛИВОЧНОГО МАСЛА

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

РАСПЛАВЛЕНИЕ ШОКОЛАДА

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

РАСПЛАВЛЕНИЕ ЗАСАХАРИВШЕГОСЯ МЕДА

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

РАСПЛАВЛЕНИЕ ЖЕЛАТИНА

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

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ГЛАЗУРИ (ДЛЯ ПИРОГА И ПЕЧЕНЬЯ)

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

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДЖЕМА

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

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПУДИНГА

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

ПОДРУМЯНИВАНИЕ КУСОЧКОВ МИНДАЛЯ

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

Чистка вашей микроволновой печи

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

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

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

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

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

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

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

RU

Хранение и ремонт вашей микроволновой печи

RU

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

Печь нельзя использовать, если повреждены дверца или уплотнители дверцы.

- Сломаны петли
- Износился уплотнитель
- Деформировался или погнулся кожух

Ремонт печи должен выполнять только квалифицированный специалист по микроволновым печам.

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

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

Подлежит использованию по назначению
в нормальных условиях

Срок службы: 7 лет

Технические характеристики

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

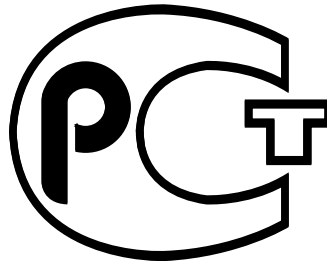
Источник электропитания	230 В ~ 50 Гц переменного тока
Потребляемая мощность	Максимальная Микроволны Гриль (нагревательный элемент) Конвекция (нагревательный элемент)
	2700 Вт 1400 Вт 1250 Вт 2050 Вт
Выходная мощность	100 Вт / 900 Вт (6 уровней мощности) (стандарт IEC-705)
Рабочая частота	2450 МГц
Размеры (Ш x Г x В)	Габаритные Внутренняя камера печи
	517 x 496 x 310 мм 352 x 348 x 235 мм
Объем камеры	28 л
Масса	Нетто
	Приблизительно 18,5 кг



Если у вас есть предложения или вопросы по продуктам Samsung,
связывайтесь с информационным центром Samsung.

SAMSUNG ELECTRONICS RUSSIA SERVICE
8-800-555-55-55
www.samsung.ru

SAMSUNG ELECTRONICS UKRAINE
8-800-502-0000
www.samsung.com/ur



АЯ46

- Сертификат : **РОСС КР.АЯ46.В19492**
- Срок действия : **с 06, 04, 2005 по 06, 04, 2008**

ИЗГОТОВЛЕНО В ТАЙЛАНДЕ

ИЗГОТОВИТЕЛЬ: САМСУНГ

ТОВАР СЕРТИФИЦИРОВАН: РОСТЕСТ МОСКВА

АДРЕС:

THAI SAMSUNG ELECTRONICS CO.,LTD.

313 Moo 1 Sukhaphiban 8 Rd. Sriracha Industry Park

T.Bung A.Sriracha Chonburi Thailand 20230