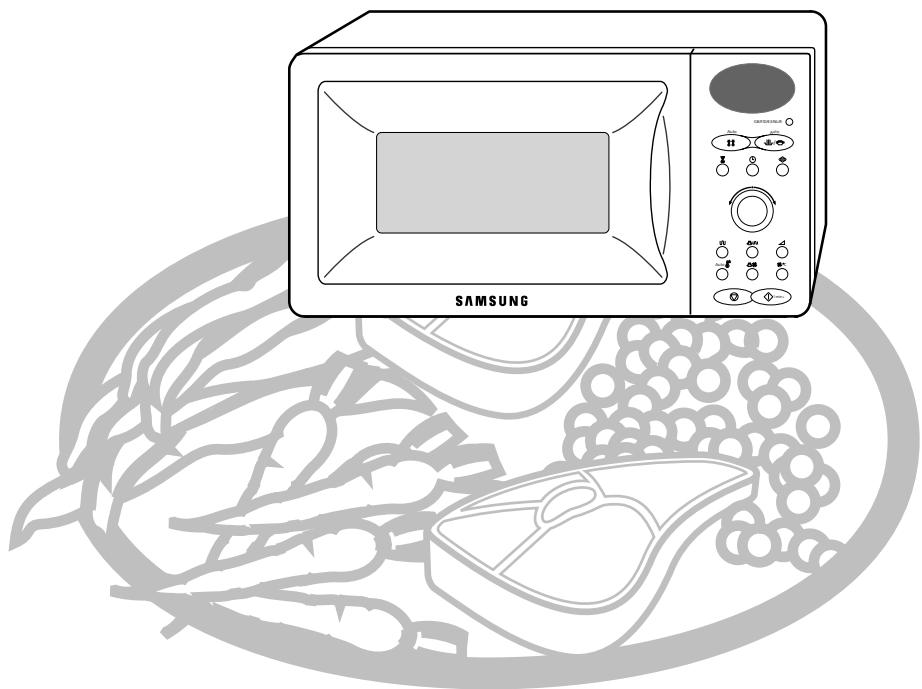


SAMSUNG

МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ СК95R / СК96TR СК97BR / СК98FR

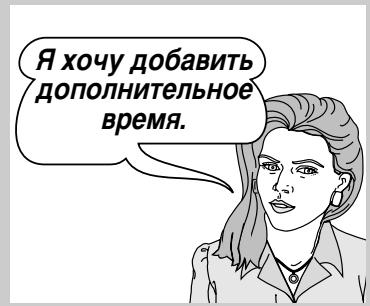
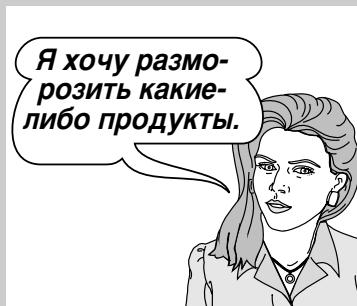
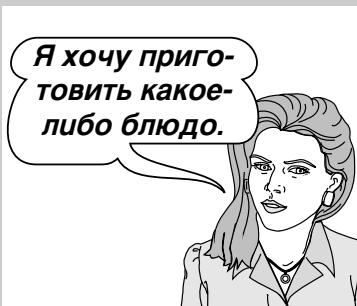
Инструкция для пользователя



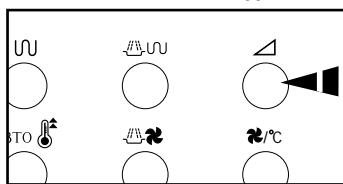
Code No. : DE68-00204A

Руководство по быстрому началу эксплуатации печи

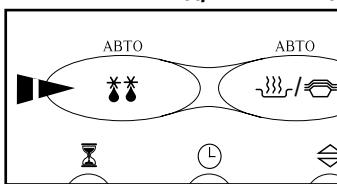
R



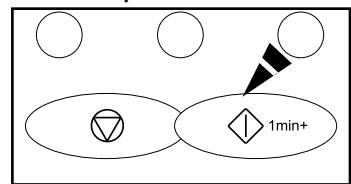
Примечание: Когда вы впервые включаете печь в сеть или после сбоя питания в сети, на дисплее высвечивается сообщение "SELECT YOUR LANGUAGE"(выберите язык). В этот момент вы можете выбрать язык для дисплея. Вы можете выбрать один из следующих языков: английский, французский, немецкий, испанский, итальянский, голландский или русский. Более подробные сведения см. на стр.9.



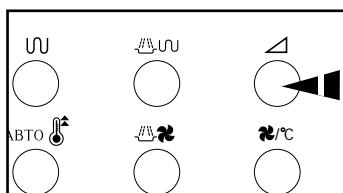
Поместите продукты в печь. Нажмите на кнопку уровня мощности(\triangle).



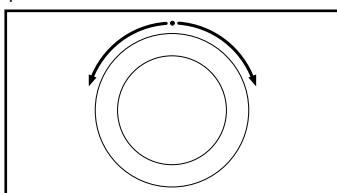
Поместите замороженные продукты в печь. Выберите категорию продуктов нажатием кнопки АВТОРАЗМОРОЗКА($\ddagger\ddagger$)один или несколько раз.



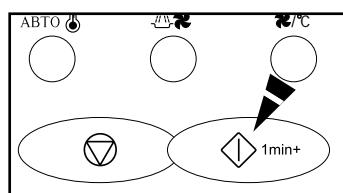
Оставьте продукты в печи. Нажатием кнопки ($\diamond 1min+$) один или несколько раз добавьте дополнительное время приготовления (в минутах).



Выберите нужный уровень мощности нажатием кнопки(\triangle). Выберите нужное время приготовления поворотом ручки круговой шкалы.



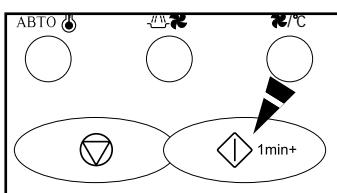
Выберите нужный вес поворотом ручки круговой шкалы. Увеличивайте или уменьшайте разморозки нажатием кнопки Больше/Меньше. (\Leftrightarrow).



Нажмите кнопку($\diamond 1min+$).

Результат:

- ◆ Начинается приготовление блюда.
- ◆ По окончании времени приготовления печь подаст четыре звуковых сигнала и мигнет символом "0" на дисплее. Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.
- ◆ Если вы открыли дверцу печи или нажали кнопку СТОП(⊟), высвечивается текущее время.



Нажмите кнопку($\diamond 1min+$).



*Вы только что приобрели
микроволновую печь фирмы SAMSUNG.
В инструкции для пользователя содерж-
ится много ценной информации о том, как
готовить пищу с помощью вашей микроволновой
печи. Выберите время чтобы прочитать ее,
так как она поможет вам в полной мере
использовать все возможности
микроволновой печи.*

Содержание

◆ Руководство по быстрому началу эксплуатации печи	2
◆ Использование этой инструкции	5
◆ Установка и подготовка вашей микроволновой печи	
■ Меры предосторожности	6
■ Принадлежности	8
■ Установка вашей микроволновой печи	9
■ Выбор языка на дисплее	9
■ Установка времени	9
■ Как работает микроволновая печь	10
■ Проверка правильности работы вашей печи	10
■ Что делать, если вы сомневаетесь в чем-либо или возникла проблема	11
◆ Приготовление пищи в микроволновой печи	
■ Приготовление/разогрев пищи	12
■ Уровни мощности и изменение времени приготовления	12
■ Остановка приготовления пищи	13
■ Корректировка времени приготовления	13
■ Использование режима автоматического разогрева и параметров приготовления	14
■ Использование блюда для хрустящей корочки (только в моделях CK96TR/CK98FR)	16
◆ Размораживание продуктов	
■ Использование автоматической разморозки продуктов	17
■ Установка времени отстоя	19
■ Приготовление пищи в несколько этапов	19
◆ Традиционные методы приготовления пищи	
■ Выбор принадлежностей	20
■ Предварительный прогрев печи	20
■ Приготовление с использованием конвекции	21
■ Приготовление с использованием гриля	22
■ Жарение на вертеле (только в моделях CK97BR/CK98FR)	23
■ Использование вертикального мультивертела (только в моделях CK97BR/CK98FR)	24

Содержание

◆ Комбинированные режимы приготовления пищи	
■ Комбинирование микроволн и конвекции	25
■ Комбинирование микроволн и гриля	26
◆ Возможности, общие для всех типов приготовления	
■ Блокировка микроволновой печи от использования детьми.....	27
■ Выбор скорости “прокрутки” информации	27
■ Отключение звукового сигнала.....	28
◆ Рекомендации по использованию микроволновой печи	
■ Руководство по выбору посуды	29
■ Руководство по приготовлению пищи	30
■ Чистка вашей микроволновой печи	44
■ Хранение и ремонт вашей микроволновой печи	44
■ Технические характеристики.....	45
■ Печь	46
■ Панель управления	47

Использование этой инструкции

R

Вы только что приобрели микроволновую печь фирмы SAMSUNG.

В инструкции для пользователя содержится много ценной информации о том, как готовить пищу содержитя много ценной информации о приготовлении пищи в вашей микроволновой печи:

- ◆ **Меры предосторожности**
- ◆ **Соответствующие аксессуары и посуда для приготовления пищи**
- ◆ **Полезные советы по приготовлению пищи**

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

- ◆ **Приготовление блюда с использованием микроволн**
- ◆ **Разморозка продуктов**
- ◆ **Добавление дополнительного времени, если блюдо не готово или недостаточно разогрето**

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

В иллюстрациях к пошаговым операциям используются четыре различных символа:



Нажать



Нажать и удерживать



Важно



Примечание

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ, ЧТОБЫ ИЗБЕЖАТЬ ВОЗМОЖНОГО ЧРЕЗМЕРНОГО ВОЗДЕЙСТВИЯ МИКРОВОЛНОВОЙ ЭНЕРГИИ

Несоблюдение следующих мер предосторожности может привести к вредному воздействию микроволновой энергии на ваш организм.

- (a) Ни при каких обстоятельствах нельзя пытаться пользоваться печью при открытой дверце, портить блокировочные контакты (защелки дверцы) или вставлять что-либо в отверстия блокировочных контактов.
- (b) Не вставляйте никаких предметов между дверцей печи и передней панелью и не допускайте скопления остатков пищи или чистящих средств на уплотняющих поверхностях. Содергивайте чистоту дверцы и ее уплотняющих поверхностей, протирая их после использования печи сначала влажной тряпкой, а затем мягкой сухой тряпкой.
- (c) Не пользуйтесь неисправной печью до ее ремонта квалифицированным специалистом по микроволновым изделиям, прошедшим специальную подготовку у фирмы-изготовителя. Особенно важно, чтобы дверца печи надежно закрывалась, и чтобы не были повреждены:
 - (1) Дверца, уплотнители дверцы и уплотняющие поверхности
 - (2) Петли дверцы (сломаны или ослаблены)
 - (3) Сетевой шнур
- (d) Печь не должен настраивать или ремонтировать никто, кроме квалифицированного специалиста по микроволновому оборудованию, прошедшего специальную подготовку у изготовителя печи.

Меры предосторожности

R

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

НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ никакой металлической посуды в микроволновой печи, как то:

- ◆ Металлические сосуды
- ◆ Столовая посуда с золотой или серебряной отделкой
- ◆ Втела, вилки и так далее.

Причина: Могут возникнуть электрическая дуга или искрение и привести к повреждению печи.

НЕ нагревайте:

- ◆ Бутылки, банки, сосуды в герметичной или вакуумной упаковке.
Например: Детское питание в банках.
- ◆ Продукты с воздухонепроницаемой кожурой или скорлупой
Например: Яйца, орехи в скорлупе, томаты.

Причина: Взрастание давления может привести их к взрыву.

Совет: Снимайте крышки и прокалывайте кожуру, пакеты и так далее.

НЕ ВКЛЮЧАЙТЕ микроволновую печь, когда она пуста.

Причина: Могут быть повреждены стенки печи.

Совет: Держите постоянно в печи стакан с водой. Вода поглотит микроволны, если вы случайно включите печь, когда она пуста.

НЕ закрывайте задние вентиляционные отверстия тканью или бумагой.

Причина: Ткань или бумага могут загореться от соприкосновения с горячим воздухом, выходящим из печи.

ВСЕГДА используйте толстые рукавицы, когда вынимаете посуду из печи.

Причина: Некоторая посуда поглощает микроволны и тепло всегда передается от пищи к посуде. Следовательно, посуда будет горячей.

НЕ прикасайтесь к нагревательным элементам или внутренним стенкам печи.

Причина: Эти стенки могут быть достаточно горячи для того, чтобы вызвать ожог кожи, даже по окончании процесса приготовления пищи, хотя по их внешнему виду это может быть незаметно. Будьте осторожны с горячими поверхностями. Не позволяйте никаким воспламеняющимся материалам контактировать с внутренними поверхностями печи.
Сначала дайте печи охладиться.

Для уменьшения вероятности возгорания в камере печи:

- ◆ Не храните воспламеняющиеся материалы внутри печи
- ◆ Удаляйте перекрученные проволочные завязки с бумажных или пластиковых пакетов
- ◆ Не используйте вашу микроволновую печь для сушки газет
- ◆ Если заметите дым, не открывайте дверцу печи, а выключите печь или отсоедините ее от сетевой розетки

Меры предосторожности (продолжение)

R

Будьте особенно осторожны, когда разогреваете жидкости или детское питание.

- ◆ ВЕСГДА оставляйте жидкость в печи по меньшей мере на 20 секунд после выключения печи, чтобы дать температуре выровняться.
- ◆ По необходимости перемешивайте жидкость в процессе нагревания ВЕСГДА после нагревания.
- ◆ Для предотвращения бурного кипения и возможного ожога, вы должны перемешивать жидкость перед, во время и после нагревания.
- ◆ При ожоге следуйте этим инструкциям ПЕРОЙ ПОМОЩИ:
 - Погрузите обожженную руку в холодную воду как минимум на 10 минут.
 - Наложите на обожженное место чистую сухую повязку.
 - Не смазывайте обожженную кожу никакими кремами, маслами или лосьонами.
- ◆ НИКОГДА не наполняйте сосуд до краев и выбирайте сосуд, который шире вверху, чем в основании для предотвращения выплескивания жидкости наружу при кипении.
- Бутылки с узким горлышком также могут взорваться при перегреве.
- ◆ ВЕСГДА проверяйте температуру детского питания или молока перед тем, как давать его ребенку.
- ◆ НИКОГДА не нагревайте бутылку для ребенка с надетой на нее соской, так как бутылка может взорваться при перегреве.

Будьте осторожны, чтобы не повредить сетевой шнур.

- ◆ Не допускайте попадания воды на сетевой шнур или вилку и держите сетевой шнур вдали от нагретых поверхностей.
- ◆ Не пользуйтесь печью, если повреждены сетевой шнур или вилка.

Стойте на расстоянии вытянутой руки от печи, когда открываете дверцу.

Причина: Выпускаемый горячий воздух или пар могут вызвать ожог.

Поддерживайте внутреннюю камеру печи в чистоте.

- ◆ “Очищайте внутреннюю поверхность печи сразу после каждого приготовления используя слабый раствор моющего средства, но перед этим всегда дайте печи немного остыть во избежании ожогов.”

Причина: Частицы пищи или разбрьзгавшиеся капли жира, приставшие к стенкам или днищу печи, могут привести к повреждению покрытия и уменьшить эффективность работы печи.

Во время работы микроволновой печи, особенно в режиме разморозки, могут быть слышны звуки типа “щелкивания”.

Причина: Вы можете услышать этот звук при электрическом изменении выходной мощности. Это является нормальным.

Когда микроволновая печь работает без какой-либо нагрузки, в целях обеспечения безопасности будет автоматически отключено ее питание. Через 30 минут после этого вы вновь сможете нормально пользоваться печью.

☞ Пожалуйста, не беспокойтесь, если печь продолжает работать по окончании приготовления.

Причина: Данное изделие сконструировано таким образом, что в течение некоторого времени работает вентилятор (без излучения микроволновой энергии) для охлаждения внутренних электронных деталей. Вентилятор включается при нажатии кнопки СТОП, или если дверца печи открыта по окончании приготовления пищи, в случае если печь работает несколько минут в режимах (Микроволны, Гриль, Конвекция, Микроволны +Гриль, Микроволны +Конвекция). (По окончании времени приготовления печь подаст 4 звуковых сигнала и мигнет символом “:0” на дисплее. Печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту. Если вы открыли дверцу печи или нажали кнопку СТОП(), дисплей показывает текущее время.)

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Во время приготовления вы должны время от времени заглядывать в печь, если пища разогревается или готовится в одноразовой посуде из пластика, бумаги или других воспламеняющихся материалов.

ВАЖНО:

НИКОГДА не разрешайте маленьким детям пользоваться микроволновой печью или играть с ней. Дети также не должны оставаться без присмотра рядом с микроволновой печью во время ее работы.

Нельзя хранить или прятать предметы, вызывающие интерес у детей, непосредственно над печью.

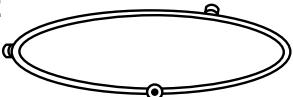
Принадлежности

R

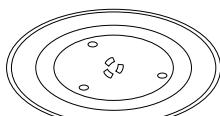
1



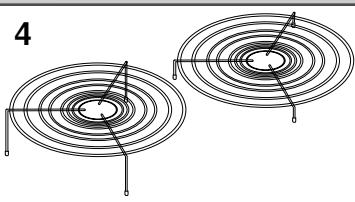
2



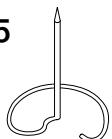
3



4



5



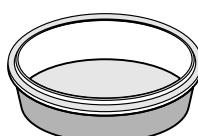
6



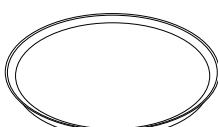
7



8



9



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

- 1 **Муфта**, крепящаяся на валу электродвигателя в основании печи.

Назначение: Муфта вращает стеклянный поднос.

- 2 **Роликовая подставка**, предназначенная для установки в центр внутренней камеры печи.

Назначение: Роликовая подставка поддерживает стеклянный поднос.

- 3 **Стеклянный поднос**, предназначенный для установки на роликовую подставку, при этом его центр совмещается с муфтой.

Назначение: Стеклянный поднос служит в качестве основной поверхности для приготовления; его можно легко вынимать из печи для чистки.

- 4 **Металлические решетки** (Высокая решетка, Низкая решетка), устанавливаемые на стеклянный поднос

Назначение: Металлические решетки могут использоваться для одновременного приготовления двух блюд. Маленькое блюдо можно поставить на стеклянный поднос, а второе блюдо - на решетку. Металлические решетки могут использоваться для приготовления блюд в режиме гриля, конвекции, а также в комбинированном режиме.

- 5,6,7 **Вертел для жарки, подставка для вертela, шампуры**, устанавливаемые в стеклянную миску (только в моделях CK97BR/CK98FR).

Назначение: Вертel для жарки удобен при жарении цыпленка, так как мясо не нужно переворачивать. Он также может использоваться для приготовления блюд в комбинированном режиме с использованием гриля.

- 8 **Стеклянная миска**, устанавливаемая на стеклянный поднос (только в моделях CK97BR/CK98FR).

Назначение: Вертel для жарки устанавливается в стеклянную миску.

- 9 **Блюдо для образования хрустящей корочки**, устанавливаемое на стеклянный поднос (только в моделях CK96TR/CK98FR).

Назначение: Это блюдо используется для лучшего подрумянивания пищи в режимах микроволнового приготовления и комбинированного приготовления с использованием гриля, а также для того чтобы сделать хрустящим тесто при приготовлении выпечки и пиццы.



НЕ ПОЛЬЗУЙТЕСЬ микроволновой печью без установки в нее роликовой подставки и стеклянного подноса.

Установка вашей микроволновой печи

Эта микроволновая печь может быть установлена практически везде (рабочая поверхность стола или полка на кухне, передвижная тележка, столик).

 Для вашей безопасности это устройство должно быть:

- ◆ Правильно заземлено (вилка с 3 штырями)
- ◆ Включено в стандартную заземленную розетку - 230 Вольт, 50 Гц сети переменного тока.

- 1 Установите печь на плоскую, ровную, устойчивую поверхность. Для достаточной вентиляции обеспечьте зазор между печью и другими предметами величиной не менее 10 см для задней и боковой стенок печи и 20 см для верхней крышки печи.
- 2 Никогда не загораживайте отверстия для выхода воздуха, так как печь может перегреться и автоматически отключиться. Она будет находиться в нерабочем состоянии, пока достаточно не охладится.
- 3 Удалите из печи все упаковочные материалы. Установите роликовую подставку и стеклянный поднос. Проверьте, свободно ли вращается поднос.
- 4 Подключите шнур к 3-х контактной заземленной розетке. Если сетевой шнур у данного устройства поврежден, то его необходимо заменить на специальный шнур (для справки: KDK KKP4819D, SAMIL SP-106B, MOONSUNG EP-48E или EUROELECTRIC 1410, или ZD16A, или EUROELECTRIC 3183Y).

Выбор языка на дисплее

Когда вы впервые включаете печь в сеть или после сбоя питания в сети, на дисплее высвечивается фраза "ВЫБЕРИТЕ ЯЗЫК". В этот момент вы можете выбрать язык для дисплея. Вы можете выбрать один из следующих языков: английский, французский, немецкий, испанский, итальянский, голландский или русский.

- 1 Нажмите кнопку выбора языка сразу же после подключения печи к сетевой розетке или при появлении напряжения после устранения аварии сети переменного тока.

Результат: При последовательных нажатиях на кнопку выбираемые языки будут циклически меняться в следующем порядке: АНГЛИЙСКИЙ/ФУНТЫ, АНГЛИЙСКИЙ/ГР., ФРАНЦУЗСКИЙ, НЕМЕЦКИЙ, ИСПАНСКИЙ, ИТАЛЬЯНСКИЙ, ГОЛЛАНДСКИЙ И РУССКИЙ.

- 2 Когда вы выбрали требующийся вам язык и единицы измерения веса, нажмите кнопку Старт(◊ 1min+) для завершения процедуры выбора.

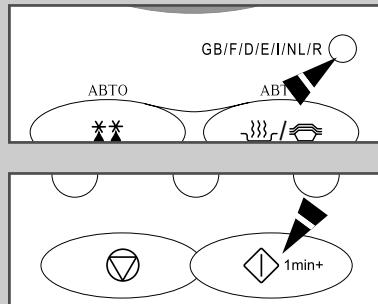
Рекомендации

НЕ устанавливайте микроволновую печь в жаркое или сырое место.

Например: Рядом с обычной кухонной плитой или радиатором отопления.

Необходимо учитывать потребляемую мощность печи и любой используемый удлинитель должен соответствовать стандарту, сетевого шнура, поставляемого с печью.

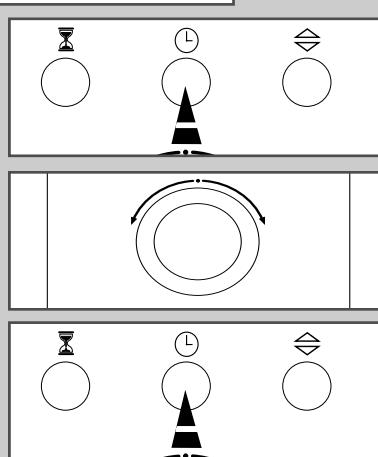
Протрите внутренние поверхности и уплотнитель дверцы влажной тряпкой перед первым использованием вашей микроволновой печи.



Установка времени

В вашей микроволновой печи имеются встроенные часы. Их можно установить для работы в 24-часовой или 12-часовой системе. Вы должны установить часы:

- ◆ Когда вы в первый раз устанавливаете вашу микроволновую печь
 - ◆ После сбоя питания в сети
-  Не забудьте перевести часы при переходе с летнего времени на зимнее время и наоборот.

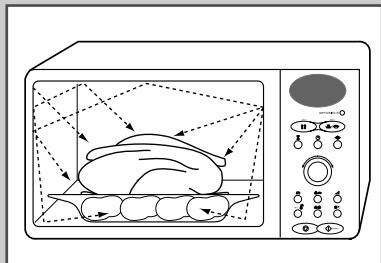


- 1 Чтобы показывать время... Нажмите кнопку (⌚)..
В24-часовой системе Один раз
В12-часовой системе Два раза
- 2 Установите цифры часов, поворачивая ручку круговой шкалы.
- 3 Нажмите кнопку (⌚)(Часы).
- 4 Установите цифры минут, поворачивая ручку круговой шкалы.
- 5 Когда установлено правильное время, вновь нажмите кнопку (⌚) для запуска часов.

Результат: Дисплей всегда показывает текущее время, когда вы не используете микроволновую печь.

Как работает микроволновая печь

R



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

Вы можете использовать вашу микроволновую печь для:

- ◆ **Размораживания продуктов**
- ◆ **Подогрева пищи**
- ◆ **Приготовления пищи**

Принцип приготовления пищи

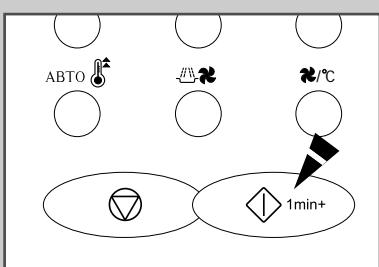
- 1 Микроволны, генерируемые магнетроном, равномерно распределяются в пище благодаря тому, что она вращается на стеклянном подносе. В результате пища готовится равномерно.
- 2 Микроволны поглощаются пищей до глубины приблизительно 1 дюйм (2,5 см). Приготовление затем продолжается за счет того, что тепло рассеивается внутри пищи.
- 3 Время приготовления может быть различным, в зависимости от используемой посуды и свойств продуктов:
 - ◆ Количество и плотность
 - ◆ Содержание воды
 - ◆ Начальная температура (находились ли продукты в холодильнике или нет)



Так как пища в ее центре готовится за счет рассеивания тепла, приготовление пищи продолжается, даже когда вы вынули ее из печи. Вследствие этого должно соблюдаться "время отстоя" пищи перед подачей на стол, указанное в рецептах блюд и в данной инструкции, чтобы обеспечить:

- ◆ Равномерное приготовление пищи на всю глубину
- ◆ Однаковую температуру по всему объему пищи

Проверка правильности функционирования печи



Нижеприведенные простые операции дают вам возможность в любое время проверить, правильно ли работает ваша печь. Если вы в чем-либо сомневаетесь, обратитесь к разделу "Что делать, если вы сомневаетесь в чем-либо или возникла проблема" на следующей странице.



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

- 1 Откройте дверцу печи, потянув за ручку на правой стороне дверцы. Поставьте стакан воды на стеклянный поднос. Закройте дверцу
- 2 Нажмите кнопку Стар (▷ 1min+) и установите время работы 4 - 5 минут нажатием этой кнопки.
Результат : Печь нагревает воду в течение 4 - 5 минут. По окончании вода должна закипеть.

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

R

Ознакомление с новым оборудованием всегда занимает некоторое время. Если вы столкнулись с какой-либо из нижеперечисленных проблем, попробуйте соответствующее решение. Оно может помочь сэкономить ваше время и избавить от неудобств, связанных с вызовом специалиста по обслуживанию.

Проблема	Проверка/ Объяснение/ Решение
<ul style="list-style-type: none">◆ 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	Это нормально.
Пища совсем не готовится	<ul style="list-style-type: none">◆ Правильно ли вы установили время и нажали ли кнопку Старт (◇ 1min+) ?◆ Закрыта ли дверца?◆ Не перегрузили ли вы электрическую сеть, что привело к сгоранию плавкого предохранителя или срабатыванию автомата защиты?
Пища пережарена или недожарена	<ul style="list-style-type: none">◆ Было ли выбрано правильное время приготовления для данного типа пищи?◆ Был ли выбран надлежащий уровень мощности микроволнового излучения?
В печи наблюдается искрение и потрескивание (электрическая дуга)	<ul style="list-style-type: none">◆ Не воспользовались 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 радиоприемникам или телевизорам	<ul style="list-style-type: none">◆ Слабые помехи работе телевизора или радиоприемника могут наблюдаться при работающей печи. Это нормально. <u>Решение:</u> Устанавливайте печь вдали от телевизоров, радиоприемников или антенн.◆ Если микропроцессор печи реагирует на помехи, то можно переустановить показания дисплея. <u>Решение:</u> Отсоедините вилку сетевого шнуря от розетки и затем вставьте ее обратно. Новь установите время.

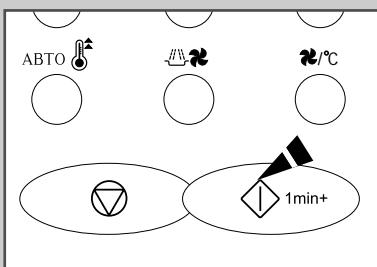
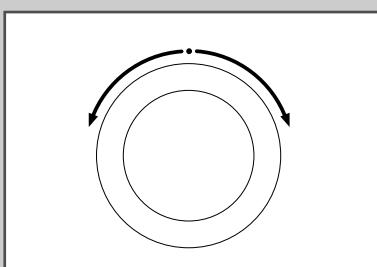
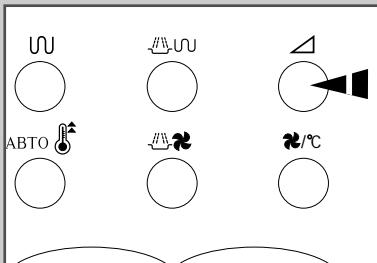
Если вам не удалось решить проблему после прочтения вышеуказанных инструкций, запишите на листе бумаги:

- ◆ **Название модели и заводской (серийный) номер, которые обычно указываются на задней панели печи**
- ◆ **Гарантийную информацию**
- ◆ **Четкое описание проблемы**

Затем обратитесь в магазин, в котором вы покупали печь, или в сервисный центр фирмы SAMSUNG.

Приготовление / разогрев пищи

R



Следующие операции описывают, как приготовить или разогреть пищу.



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

- 1** Откройте дверцу печи. Поместите продукты в центр стеклянного подноса. Закройте дверцу.

Никогда не включайте микроволновую печь, если она пуста.

- 2** Нажмите кнопку (Уровень мощности).

Результат: Дисплей показывает следующую информацию:

| (приготовление пищи в один этап)

(re' im is pol ; zovani q mi krovon)

- 3** Выберите соответствующий уровень мощности, вновь нажимая кнопку (Уровень мощности) пока на дисплее не появится нужный процент от максимального уровня мощности. Более подробные сведениясмотрите в нижеприведенной таблице уровней мощности.

- 4** Установите время приготовления поворотом ручки круговой шкалы.

Пример: Чтобы установить время приготовления 3 минуты 30 секунд, поверните ручку круговой шкалы вправо, пока дисплей не покажет 3:30

Результат: На дисплее высвечивается время приготовления пищи.

- 5** Нажмите кнопку (1min+).

Результат: Включается свет внутри печи и стеклянный поднос начинает вращаться. Начинается процесс приготовления пищи и его завершении:

- ◆ Печь четыре раза подаст звуковой сигнал и мигнет цифрой "0" на дисплее, а затем будет подавать один звуковой сигнал каждую минуту.
- ◆ Если вы открыли дверцу или нажали кнопку Стоп(), дисплей показывает текущее время.

ПРИМЕЧАНИЕ Если вы хотите узнать текущий уровень мощности, на котором работает печь, нажмите на кнопку уровня мощности().



Если вы хотите нагревать пищу в течение короткого времени на максимальной мощности (900Вт), вы также можете просто нажать кнопку (1min+) по одному разу для каждой минуты времени приготовления. Печь начинает работать сразу же. В режиме микроволн можно запрограммировать до двух этапов приготовления пищи.

Уровни мощности и изменения времени приготовления

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

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

Значения времени приготовления пищи, указанные 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 пищи в любое время для того, чтобы:

- ◆ **Проконтролировать процесс приготовления пищи**
- ◆ **Перевернуть пищу или перемешать ее**
- ◆ **Дать ей постоять**

Чтобы остановить приготовление...

Временно

Откройте дверцу.

Результат: Приготовление пищи останавливается.

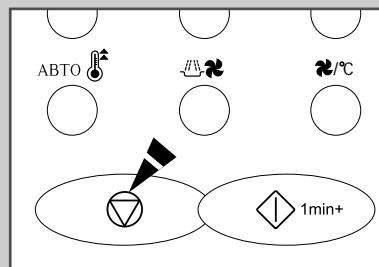
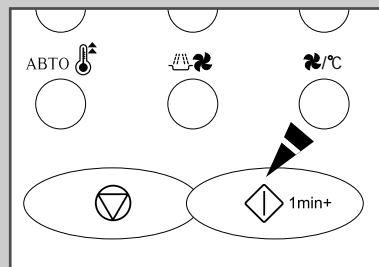
Чтобы возобновить приготовление, закройте дверцу и вновь нажмите кнопку Старт (◇ 1min+).

Полностью

Дважды нажмите кнопку(⊗). (Стоп)

Результат: Приготовление пищи останавливается.

Если вы хотите отменить параметры приготовления, вновь нажмите на кнопку(⊗) (Стоп).



Корректировка времени приготовления

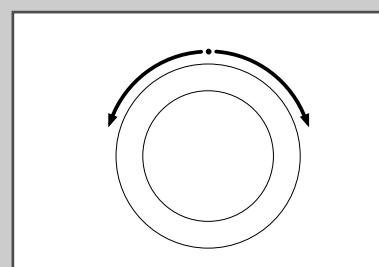
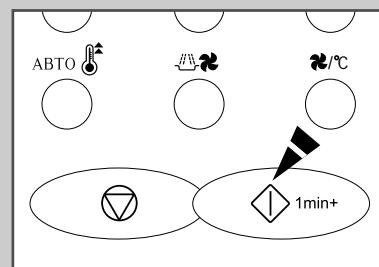
Как и при традиционном приготовлении пищи, вы можете обнаружить, что, в зависимости от свойств продуктов или вашего собственного вкуса, вам необходимо слегка откорректировать время приготовления. Вы можете:

- ◆ **В любое время проконтролировать, как протекает процесс приготовления, просто открыв дверцу**
- ◆ **Увеличить или уменьшить остающееся время приготовления пищи.**

Чтобы увеличить время приготовления вашей пищи, нажмайте кнопку(◇ 1min+) повторно для добавления дополнительных минут.

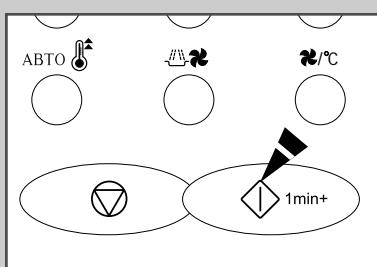
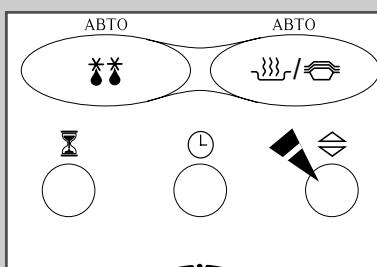
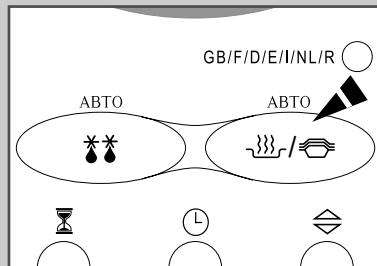
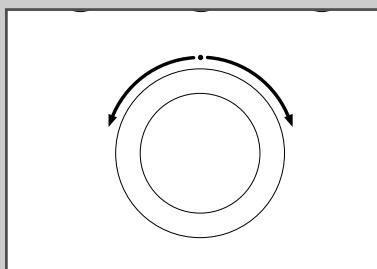
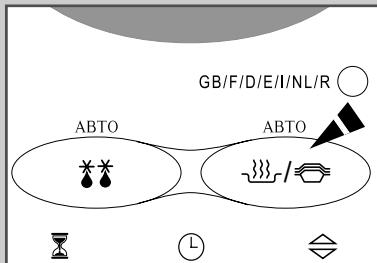
Например: Чтобы добавить три минуты, нажмите кнопку (◇ 1min+) три раза.

В процессе приготовления, чтобы увеличить или уменьшить время приготовления вашей пищи, поворачивайте ручку круговой шкалы вправо или влево.



Использование режима автоматического разогрева и параметров приготовления пищи

R



В режиме автоматического разогрева и приготовления пищи () имеется возможность выбора времени приготовления, предварительно запрограммированного на 10 вариантов. Вам нет необходимости устанавливать время приготовления или уровень мощности.

Вы можете установить размер порции с помощью кнопки (Блюдо).



Используйте только посуду, безопасную для использования в микроволновой печи.

- 1 Откройте дверцу печи.
- 2 Поместите пищу в центр стеклянного подноса.
- 3 Закройте дверцу.
- 4 Выберите тип блюда нажатием кнопки режима автоматического разогрева и приготовления () и поверните ручку круговой шкалы, чтобы выбрать нужный из десяти вариантов блюд. Обратитесь к таблице, приведенной на следующей странице за описанием различных предварительно запрограммированных установок.
- 5 Выберите размер порции нажатием кнопки автоматического разогрева и приготовления () один или несколько раз.
- 6 Увеличивайте или уменьшайте время приготовления, в случае необходимости, с помощью соответствующих кнопок Больше / Меньше ().
- 7 Нажмите кнопку Старт (1min+).

Результат: Блюдо готовится в соответствии с выбранной предварительно запрограммированной установкой:

- ◆ Когда время приготовления закончится, печь четыре раза подаст звуковой сигнал и мигнет символом "0" на дисплее. Затем она будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.
- ◆ Если вы открыли дверцу или нажали кнопку Стоп () дисплей показывает текущее время.

Руководство по автоматическому разогреву и приготовлению пищи (продолжение)

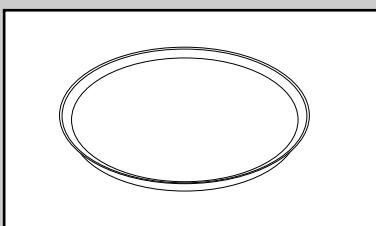
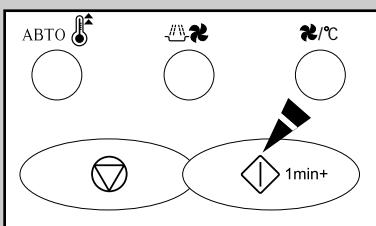
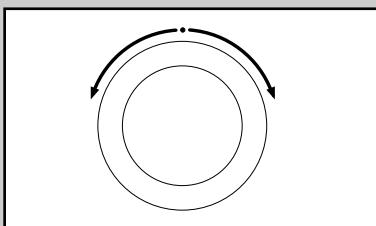
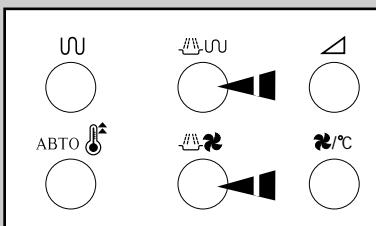
R

В следующей таблице представлены различные программы автоматического разогрева и приготовления, размер порции, время отстоя и соответствующие рекомендации. Программы 1, 2, 3, 6 и 7 используют только режим микроволновой энергии. Программа 9 использует только комбинированный режим микроволны и гриля. Программы 4, 5, 8 и 10 используют только комбинированный режим микроволн и конвекции.

Код	Тип пищи	Размер порции	Время отстоя	Рекомендации
1 - 1 - 2 - 3	Блюдо на тарелке / Блюдо из холодильника	300 - 350 г 400 - 450 г 500 - 550 г	3 минуты	Достаньте блюдо из холодильника бтяните его специальной пленкой, предназначеннной для использования в микроволновой печи. Эта программа предназначена для приготовления блюд, состоящих из кусочков мяса под соусом / с подливкой, готовых овощей и гарнира в виде картофельного пюре или макарон.
2 - 1 - 2 - 3 - 4	Напитки	150 мл 300 мл 450 мл 600 мл	1 - 2 минуты	Налейте кофе, чай, молоко или воду комнатной температуры или вынутые из холодильника в термостойкую емкость.
3 - 1 - 2 - 3 - 4 - 5	Суп/ соус	200 - 250 мл 300 - 350 мл 400 - 450 мл 500 - 550 мл 600 - 650 мл	2 - 3 минуты	Налейте суп/ соус в глубокую суповую тарелку или керамическую миску. Накройте крышкой на время разогрева и хорошо . перемешайте перед тем, как дать постоять
4 - 1 - 2 - 3	Пицца (Замороженная и готовая для разогрева)	300 - 400г 450 - 550 г 600 - 700 г (две пиццы)	-	Поместите пиццу на низкую или высокую металлическую решетку и поставьте на стеклянный поднос. Если вы хотите приготовить две пиццы, используйте две решетки (высокую и низкую).
5 - 1 - 2 - 3	Чипсы (Замороженные и пригодные для приготовления в печи)	200 г 300 г 400 г	-	Поместите чипсы на высокую металлическую решетку и поставьте на стеклянный поднос, переверните чипсы, как только печь подаст звуковой сигнал.
6 - 1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6	Свежие овощи	200 - 250 г 300 - 350 г 400 - 450 г 500 - 550 г 600 - 650 г 700 - 750 г	3 минуты	Положите овощи в стеклянную посуду и добавьте 45 - 60 мл воды. Накройте крышкой на время приготовления. Перемешайте перед отстоем блюда и опять накройте крышкой. Эта программа специально предназначена для приготовления твердых овощей, таких как брокколи, цветная капуста, морковь, и т.д.
7 - 1 - 2 - 3 - 4 - 5	Очищенный / Отварной картофель	300 - 350 г 400 - 450 г 500 - 550 г 600 - 650 г 700 - 750 г	3 минуты	Отберите картофель примерно одинакового размера. Вымойте и очистите картофелины и поместите в стеклянную посуду, добавив 150 - 200 мл воды. Накройте крышкой на время приготовления и отстоя.
8 - 1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6 - 7	Жареный цыпленок	700 г 900 г 1100 г 1300 г 1500 г 1700 г 1900 г	5 - 10 минут	Смажьте тушку цыпленка специями (посолите, поперчите, и т.д.), затем маслом и положите на низкую решетку. Переверните цыпленка, как только печь подаст звуковой сигнал.
9 - 1 - 2 - 3	Куски цыпленка	200 - 300 г 400 - 500 г 600 - 700 г 800 - 900 г	3 минут	Смажьте куски цыпленка маслом и специями (посолите, поперчите, и т.д.) и уложите их на высокую решетку. Переверните куски цыпленка, как только печь подаст звуковой сигнал.
10 - 1 - 2 - 3	Жареная говядина/ ареная баарина	900 - 1000 г 1200 - 1300 г 1400 - 1500 г	10 - 15 минут	Смажьте говядину маслом и специями (сразу не солите, посолите после жарения) и положите на низкую решетку. Переверните мясо, как только печь подаст звуковой сигнал.

Использование блюда для хрустящей корочки

R



Обычно при приготовлении таких блюд, как пицца или пирог, с использованием микроволн или гриля тесто получается размякшим и неаппетитным. Однако, этого можно избежать, если использовать блюдо для образования хрустящей корочки; так как блюдо быстро достигает высокой температуры, корочка пиццы или пирога становится подрумяненной и хрустящей.

Блюдо для образования корочки также можно использовать при приготовлении таких блюд, как бекон, яйца, сардельки и так далее.



Перед использованием блюдо для образования хрустящей корочки прогрейте его в течение 3-5 минут, выбрав комбинированный режим:

- ◆ Комбинированный режим конвекции (250°C) и микроволн (уровень мощности 600 Вт) или
- ◆ Комбинированный режим гриля и микроволн (уровень мощности 600 Вт)

Обратитесь к соответствующим разделам на стр.25и стр. 26.

- 1 Прогрейте блюдо для хрустящей корочки, как описано выше.

Всегда пользуйтесь толстыми рукавицами, так как блюдо для образования корочки сильно нагревается.
- 2 Если вы собираетесь готовить такое блюдо, как например яичница с беконом, смажьте блюдо маслом, чтобы пища лучше подрумянилась.
- 3 Положите пищу 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 стеклянный поднос в печь.

Никогда не ставьте в печь блюдо для образования корочки без стеклянного подноса.
- 5 Выберите соответствующий уровень мощности нажатием кнопки (или) Установите время приготовления поворотом ручки круговой шкалы.
- 6 Нажмите кнопку Старт (1min+).

Результат: Начинается процесс приготовления пищи.

 - ◆ По окончании времени приготовления, печь четыре раза подаст звуковой сигнал и мигнет цифрой "0" на дисплее. Затем она будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.
 - ◆ Если вы откроете дверцу или нажмете кнопку Стоп (), дисплей начнет показывать текущее время.

Как чистить блюдо для хрустящей корочки

Наилучший способ почистить блюдо для хрустящей корочки Ц вымыть его горячей водой с добавлением средства для мытья посуды и ополоснуть чистой водой. Не используйте щетки или жесткие губки, так как они могут поцарапать поверхность блюда.



Поскольку блюдо имеет тефлоновое покрытие, чистить его нужно с осторожностью, чтобы не повредить покрытие.

- ◆ Не режьте пищу на блюде. Прежде чем порезать пищу, снимите ее с блюда.
- ◆ Переворачивать пищу желательно с помощью пластмассовой или деревянной лопаточки.

Использование режима автоматической разморозки продуктов

R

Режим автоматической разморозки продуктов позволяет вам размораживать мясо, птицу, рыбу, хлеб / пирог или фрукты. Время разморозки и уровень мощности устанавливаются автоматически. Вы просто задаете программу и вес продуктов.

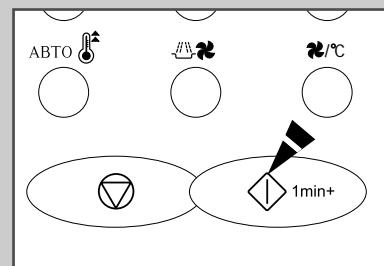
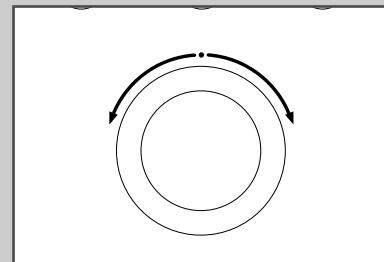
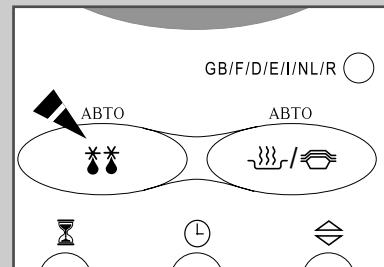


Используйте только посуду, безопасную для использования в микроволновой печи.

- 1 Откройте дверцу печи.
Поместите замороженные продукты в центр стеклянного подноса. Закройте дверцу печи.
- 2 Нажмите кнопку функции Автоматической разморозки () один или несколько раз.
Результат: На дисплее высвечивается символ (режим автоматической разморозки)
- 3 Нажмайте кнопку режима автоматической разморозки () один или несколько раз, в соответствии с видом размораживаемых продуктов. За дополнительной информацией обратитесь к таблице, приведенной на следующей странице.
- 4 Задайте вес продуктов поворотом ручки круговой шкалы.
- 5 Увеличивайте или уменьшайте время разморозки по необходимости, нажимая соответственно кнопки Больше / Меньше (/).
- 6 Нажмите кнопку Старт (1min+).
Результат: ◆ Начинается разморозка продуктов.
◆ Печь подает звуковой сигнал по окончании первой половины разморозки, напоминая вам о том, что нужно перевернуть продукты.
- 7 Вновь нажмите кнопку Старт (1min+) чтобы закончить разморозку.
Результат: ◆ По окончании времени разморозки печь четыре раза подает звуковой сигнал и на дисплее высвечивается символ "0". Затем печь подает звуковой сигнал каждую минуту.
◆ Если вы открыли дверцу печи или нажали на кнопку СТОП () дисплей показывает текущее время.



Вы также можете размораживать продукты в ручном режиме. Для этого выберите функцию "Приготовление/ разогрев пищи с помощью микроволн" и уровень мощности 180Вт.
За более подробной информацией обратитесь к разделу "Приготовление/ разогрев пищи" на стр. 12.



Использование режима автоматической разморозки (продолжение)

В следующей таблице представлены различные программы автоматической разморозки, размер порции, время отстоя и соответствующие рекомендации.

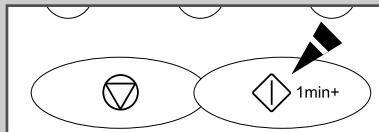
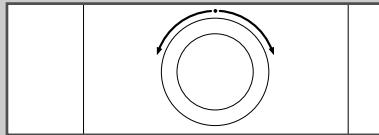
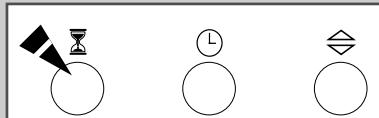
Перед размораживанием удалите все упаковочные материалы с продуктов. Поместите мясо, птицу или рыбу на керамическое блюдо.

Код	Иродукты	Вес	Время отстоя	Рекомендации
1	Мясо	200 - 2000 г	20 - 60 мин	Прикройте края алюминиевой фольгой. переверните мясо, когда печь подаст звуковые сигналы во время разморозки. Эта программа хорошо подходит для говядины, свинины, порционного мяса, свиных отбивных и мясного фарша.
2	Птица	200 - 2000 г	20 - 60 мин	Прикройте ноги и кончики крыльев алюминиевой фольгой. Переверните птицу, когда печь подаст звуковые сигналы во время разморозки. Вы можете разморозить птицу, как целиком, так и порционные куски птицы.
3	Рыба:	200 - 2000 г	20 - 50 мин	Прикройте весь хвост рыбы алюминиевой фольгой. Переверните рыбу, когда печь подаст звуковые сигналы во время разморозки. Эта программа хорошо подходит для форели, камбалы, лосося и трески, как цельных тушек, так и в виде филе.
4	Хлеб /Пирог	125 - 1000 г	5 - 20 мин	Положите булочки, французский батон, кусочки хлеба или целую буханку на специальную бумагу на стеклянный поднос. Положите фрукты в стеклянную посуду. Накройте на время размораживания и отстоя. Осторожно перемешайте, прежде чем дать постоять. Эта программа особенно подходит для мягких ягод, таких как малина, клубника и черника.
5	Фрукты	100 - 600 г	5 - 10 мин	Вы также можете размораживать другие фрукты, например, кусочки яблок или вишни. НЕ ПЕРЕВОРАЧИВАЙТЕ ФРУКТЫ!

Установка времени отстоя

Кнопка режима Задержки может использоваться для того, чтобы установить время отстоя автоматически (при этом режим микроволн отключен). Вам не нужно смотреть на часы Ц печь сама подаст звуковой сигнал по окончании времени отстоя

- 1 Нажмите на кнопку Удержать / Задержать ().
Результат: Дисплей показывает следующую информацию:
  (режим Удержание / Задержка)
- 2 Установите время отстоя поворотом ручки круговой шкалы
- 3 Нажмите на кнопку( 1min+).
Результат: Печь подаст звуковой сигнал по окончании времени отстоя



Приготовление пищи в несколько этапов

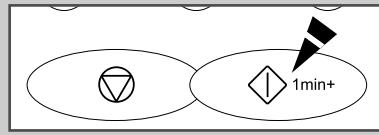
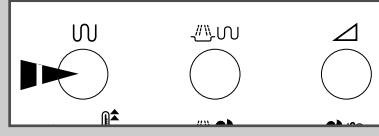
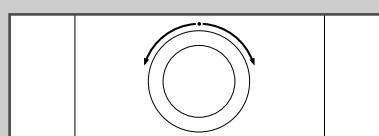
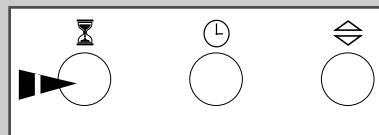
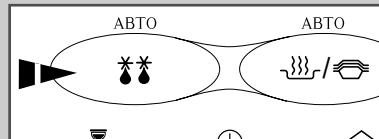
**Ваша микроволновая печь может быть запрограммирована для приготовления пищи максимум в четыре этапа.
(Режимы конекции не являются функциями приготовления пищи в несколько этапов)**

Пример: Вы хотите разморозить пробку и приготовить из них блюдо без переключения режимов по окончании каждого этапа приготовления. Таким образом, вы можете, например, разморозить и приготовить цыпленка весом 1,8 кг в четыре этапа:

- ◆ **Размораживание**
- ◆ **Отстой в течение 20 минут**
- ◆ **Приготовление в режиме микроволн в течение 30 минут**
- ◆ **Приготовление в режиме ариль в течение 15 минут**

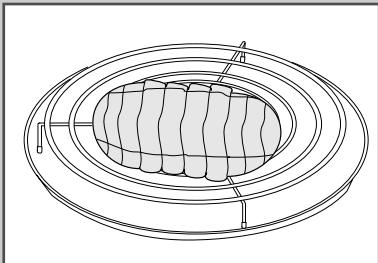
➤ Первыми двумя этапами должны быть обязательно размораживание и отстой. Комбинированный режим и режим гриля могут использоваться по выбору в качестве оставшихся двух этапов; режим микроволн может использоваться дважды на двух разных уровнях мощности.

- 1 Нажмите кнопку Автоматической разморозки () один или несколько раз и установите вес продуктов поворотом ручки круговой шкалы (1,8 кг в данном примере).
 - 2 Нажмите кнопку Удержать / Задержать() и установите время отстоя поворотом ручки круговой шкалы. (20 минут в данном примере).
 - 3 Нажмите кнопку уровня мощности().
 - 4 Установите уровень мощности микроволнового излучения нажатием кнопки Уровень Мощности ()(450Вт в данном примере).
 - 5 Задайте время приготовления поворотом ручки хрустальной шкалы(30 минут в данном примере).
 - 6 УНажмите кнопку Гриль() и задайте требуемое время приготовления поворотом ручки круговой шкалы (15 минут в данном примере).
 - 7 Нажмите кнопку Старт ( 1min+).
Результат: Начинается процесс приготовления.
- ◆ По окончании времени приготовления печь четыре раза подаст звуковой сигнал и мигнет цифрой "0" на дисплее.
 - Затем она будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.
 - ◆ Если вы открыли дверцу или нажали кнопку Стол () дисплей показывает текущее время.



Выбор принадлежностей

R



Традиционное приготовление пищи в режиме конвекции не требует специальной посуды и принадлежностей. Однако, во время приготовления пищи в этом режиме используйте только посуду и принадлежности, которыми вы пользуетесь, готовя пищу в обычной духовке.

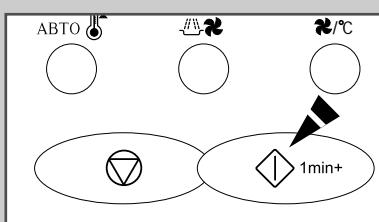
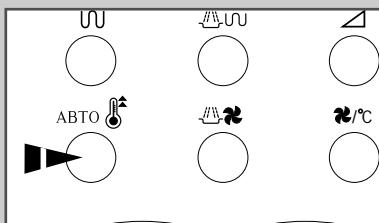
Посуда и принадлежности, безопасные для приготовления пищи в режиме микроволн, не всегда подходят для приготовления и использованием конвекции: не используйте пластмассовые сосуды, тарелки, бумажные чашки, полотенца и т.п.

Если вы хотите выбрать комбинированный режим приготовления (микроволны и гриль или микроволны и конвекция), используйте только принадлежности для приготовления, безопасные для использования как в микроволновом режиме, так и обычном духовом шкафу. Металлическая посуда или принадлежности могут привести к повреждению вашей печи.



За более подробными сведениями о посуде и принадлежностях, пригодных для использования, обратитесь к разделу (Руководство по выбору посуды) на стр. 29.

Предварительный прогрев печи



Задаваемые температуры

250 °C	220 °C	200 °C
180 °C	160 °C	140 °C
100 °C	40 °C	

При приготовлении пищи в режиме конвекции рекомендуется предварительно прогреть микроволновую печь до нужной температуры, прежде чем поставить блюдо в печь.

Когда уровень температуры в печи достигнет необходимого, температура на этом уровне будет поддерживаться в течение примерно 10 минут; затем печь автоматически отключится.

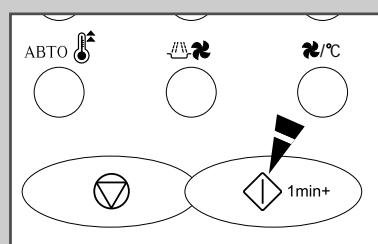
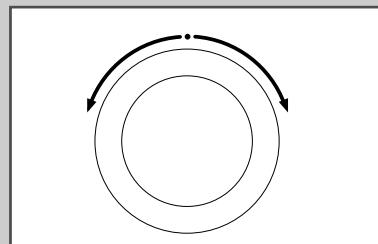
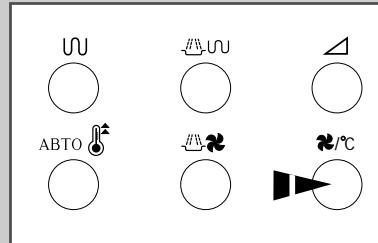
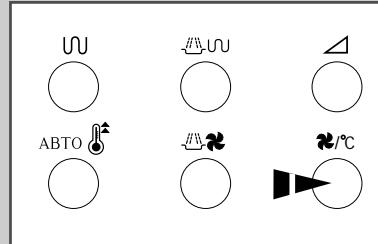
- 1 Убедитесь в том, что нагревательный элемент находится в положении, соответствующем режиму приготовления, который вы хотите использовать.
- 2 Откройте дверцу печи и поместите пищу в центр стеклянного подныса.
- 3 Нажмите на кнопку ПРОГРЕВ().
Результат: На дисплее отражается следующая информация:
UU (реакт конвекци + грилем)
250°C (температура)
- 4 Задайте нужную температуру нажатием кнопки ПРОГРЕВ() один или несколько раз.
- 5 Нажмите на кнопку Старт(1min+).
Результат: Печь прогревается до заданной температуры.

Приготовление с использованием конвекции

R

Режим конвекции позволяет вам готовить пищу так же, как и в обычном духовом шкафу. При этом микроволны не используются. Вы можете установить нужную температуру в диапазоне от 40 °C до 250 °C, выбрав один из восьми предустановленных уровней. Максимально время приготовления - 60 минут.

- ◆ Если вы хотите предварительно прогреть печь, обратитесь к предыдущему разделу.
- ◆ Всегда пользуйтесь толстыми рукавицами, когда прикасаетесь к посуде в микроволновой печи, так как она сильно нагревается.
- ◆ Используя низкую металлическую решетку, вы получите лучше приготовленную пищу с подрумяненной корочкой.



- 1 Убедитесь в том, что нагревательный элемент находится в горизонтальном положении и стеклянный поднос правильно установлен.
- 2 Откройте дверцу печи и поместите посуду с продуктами в центр стеклянного подноса.
- 3 Нажмите на кнопку ДУХОВКА / °C (/ °C).
Результат: На дисплее отражается следующая информация:
 (реакция конвекции)
250 °C (температура)
- 4 Задайте нужную температуру, нажав кнопку ДУХОВКА / °C (/ °C) один или несколько раз.
- 5 Установите время приготовления поворотом ручки круговой шкалы.
- 6 Нажмите на кнопку Старт(1min+).
Результат: Начинается процесс приготовления:
 - ◆ По окончании приготовления печь подаст четыре звуковых сигнала и мигнет четыре раза (:0). Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.
 - ◆ Если вы открыли дверцу печи или нажали кнопку Стоп (), дисплей будет показывать текущее время.

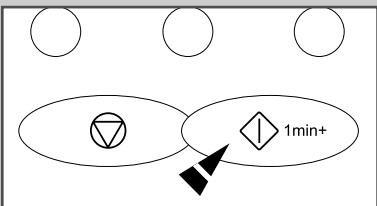
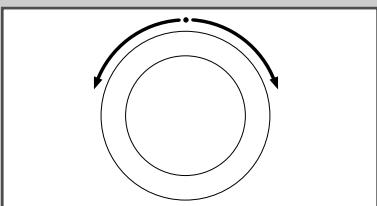
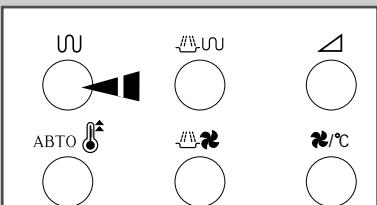
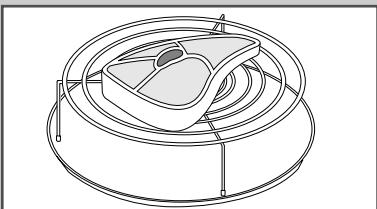
Примечание: Если вы хотите уточнить температуру в печи, нажмите кнопку ДУХОВКА / °C(/ °C).

Задаваемые температуры

250 °C	220 °C	200 °C
180 °C	160 °C	140 °C
100 °C	40 °C	

Приготовление с использованием гриля

R



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

- ◆ **Всегда пользуйтесь толстыми рукавицами, прикасаясь к посуде и принадлежностям в печи, поскольку они сильно нагреваются.**
- ◆ **Используя высокую металлическую решетку, вы получите наилучший результат приготовления пищи в режиме гриля.**

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

2 Откройте дверцу печи и поместите продукты на решетку.

3 Нажмите кнопку ГРИЛЬ.

Результат: На дисплее отражается следующая информация:

| (режим приготовления в один этап)
□ (номер приготовления с грилем)

4 Установите время приготовления с использованием гриля поворотом ручки круговой шкалы.

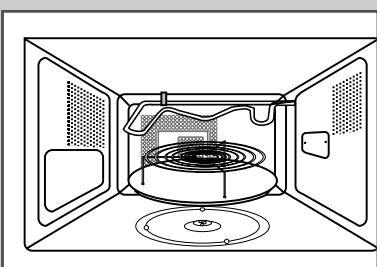
→ Максимальное время приготовления в этом режиме - 60 минут

5 Нажмите кнопку Старт (□ 1min+) на ручке круговой шкалы.

Результат: Начинается приготовление пищи в режиме гриля и когда оно заканчивается:

- ◆ ешь четыре раза подаст звуковой сигнал и мигнет цифрой "0" на дисплее. Затем она будет подавать звуковой один сигнал каждую минуту.
- ◆ Если вы открыли дверцу или нажали кнопку Стоп (⊗), дисплей показывает текущее время.

Ds , jh Gjpbwbb Yfuhtdfntkmyjuj "ktvtynf



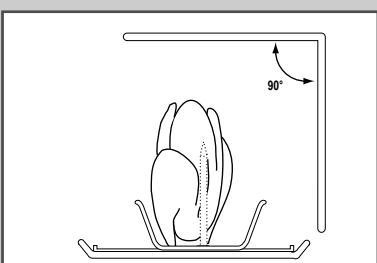
Yfuhtdfntkmysq 'ktvtyn bogjkmpetncz gbb ghuujnjdktybb gbb d lel jdr t6 ubbkt bkb yf dthntkt7 Jy vj;tn yf[ljlbmcz d jlyjq bp lde l gjpbwbb

◆ Ujhbpjynfkmyfz gjpbwbb lkz lel jdr b ubbkz

◆ Dthnb rbfkmyfz gjpbwbb njkmrj lkz ;fhzb yf dthntkt (CK97B/CK98F)



Bpvtyzqnt gjkj;tybt yfuhtdf.otuj 'ktvtynf6 rjulf jy [jkjlysq b yt ghbkjufqnt bpkbviybl ecbkbq6 ghdjzl tuj d dthnb rbfkmyjt gjkj;tybt7



lkz ecnyjdrb yfuhtdf.otuj 'ktvtynf777

Clikfqnt cktle.ott777

D dthnb rbfkmyjt gjkj;tybt
| njkmrj lkz ;fhzb yf dthntkt
(CK97B/CK98F)

- ◆ Gjnybnt yfuhtdf.0bq 'ktvtyn dybp
- ◆ Gjlnjkrbnt tuj r pflytq cnjhjt gtxbb gjrf jy yt ,eltn gffkktkty pflytq cnytq

D ujhbpjynfkmyjt gjkj;tybt
| ghuujnjdktybt d lel jdr b ubbkz

- ◆ Gjnybnt yfuhtdf.0bq 'ktvtyn yf ct,z
- ◆ Gjlnjkrbnt tuj dddh[6 gjrf jy yt ,eltn gffkktkty rhsirt lel jdrb

Жарение на вертеле

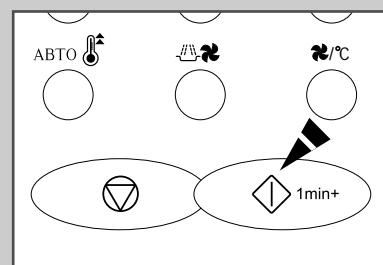
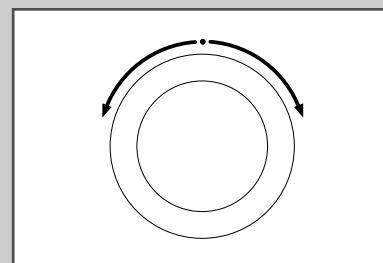
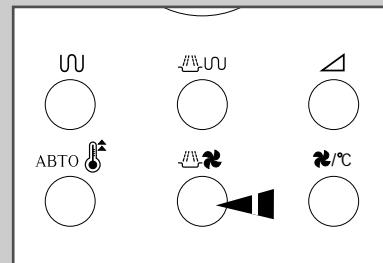
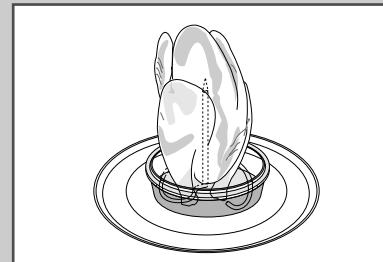
Только в моделях
СК97BR/СК98FR

R

Вертел для жарения полезен для приготовления блюд в стиле "барбекю", так как вам не нужно переворачивать мясо в процессе приготовления. Его можно использовать в комбинированном режиме микроволны и конвекции.



- ◆ Убедитесь в том, что вес мяса равномерно распределен на вертеле и стеклянный поднос свободно вращается.
- ◆ Всегда пользуйтесь толстыми рукавицами, когда прикасаетесь к кухонным принадлежностям в печи, так как они сильно нагреваются.



- 1 Убедитесь в том, что нагревательный элемент установлен в горизонтальное положение.
- 2 Насадите мясо на вертел по центру..
Пример: Насадите цыпленка на вертел таким образом, чтобы острое проходило между хребтом и грудкой.
- 3 Установите вертел в стеклянной миске, а миску поставьте на стеклянный поднос..
- 4 Смажьте мясо растительным маслом, чтобы оно лучше зажарилось.
- 5 Установите уровень мощности для комбинированного режима микроволн и конвекции, а также время приготовления.
- 6 За информацией по... Обратитесь к странице...

Комбинированному режиму
микроволн и конвекции 25

Нажмите кнопку Старт (▷ 1min+).

Результат: Начинается процесс приготовления и вертел начинает вращаться.
 - ◆ По истечении времени приготовления печь четыре раза подаст звуковой сигнал и мигнет цифрой "0" на дисплее. Затем она будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.
 - ◆ Если вы откроете дверцу или нажмете кнопку Стоп (⊗), дисплей начнет показывать текущее время.
- 7 Когда мясо будет полностью готово, аккуратно выньте вертел из печи, используя толстые рукавицы для защиты рук от ожога.

Использование вертикального мультивертера

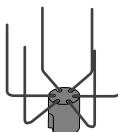
только в моделях
СК97BR/СК98FR



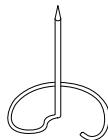
+



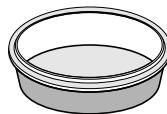
Соединительное устройство для шампуро, шампур



Мультивертел



Вертел для жарения



Стеклянная миска

МУЛЬТИВЕРТЕЛ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КЕБАБА

С помощью мультивертера с 6 шампурами для кебаба (шашлыка), вы легко можете жарить в стиле "барбекю" мясо, птицу, рыбу, овощи (такие как лук, перец, баклажаны) или фрукты, нарезав все эти продукты кусочками.

Вы можете приготовить вышеупомянутые продукты на шампурах для кебаба, используя режим гриля или комбинированный режим приготовления.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МУЛЬТИВЕРТЕЛА С ШАМПУРАМИ ДЛЯ КЕБАБА

1. Для приготовления кебаба на мультивертере возьмите вертикальный вертел для жарения и 6 шампуро.
2. Насадите продукты поровну на каждый шампур.
3. Поставьте вертикальный вертел в стеклянную миску и насадите на него мультивертел.
4. Поставьте стеклянную миску с мультивертелем в центр стеклянного подноса

➤ Перед началом приготовления с использованием гриля убедитесь в том, что нагревательный элемент гриля находится в правильном положении, т.е. у задней стенки внутренней камеры печи, а не у потолка камеры.

КАК ВЫНУТЬ МУЛЬТИВЕРТЕЛ ИЗ ПОСЛЕ ОКОНЧАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Чтобы вынуть из печи стеклянную миску с мультивертелем, воспользуйтесь толстыми рукавицами, так как она будет очень горячей.
2. Отсоединяйте мультивертел от вертала, также пользуясь рукавицами.
3. Аккуратно вынимайте шампуры из отверстий и пользуйтесь вилкой для снятия кусочков пищи с шампуро.

➤ Мультивертел нельзя мыть в посудомоечной машине. Поэтому мойте его вручную теплой водой, используя жидкость для мытья посуды. Выньте вертикальный мультивертел, если вы не пользуетесь им для приготовления пищи или если вы какое-то время не пользуетесь печью.

Комбинированное микроволн и конвекции

R

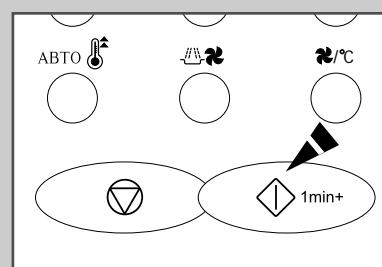
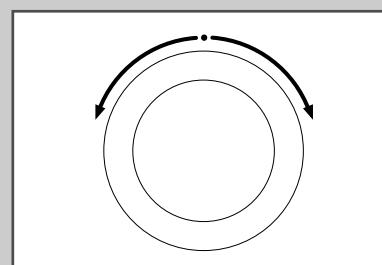
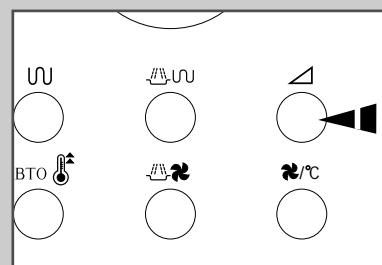
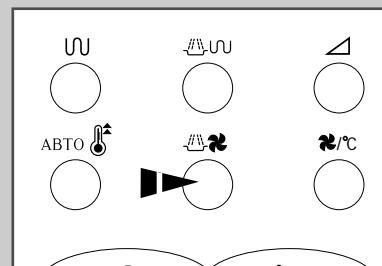
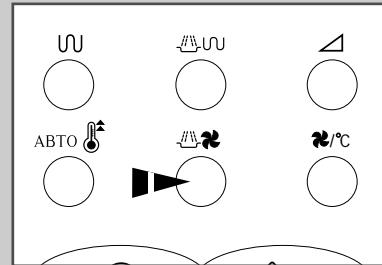
В комбинированном режиме приготовления одновременно используется нагрев как с помощью микроволновой энергии, так и конвекции. при этом печь не требует предварительного прогрева, так как микроволновая энергия включается немедленно.

В комбинированном режиме можно приготовить разнообразные блюда, в частности:

- ◆ **жареное мясо и птицу**
- ◆ **пиццы и торты**
- ◆ **Блюда из яиц и сыра**



- ◆ ВСЕГДА используйте принадлежности для приготовления, безопасные для использования как в микроволновой печи, так и в обычной духовке. Идеальной является посуда из стекла и керамики, так как она позволяет микроволнам равномерно проникать в пищу.
- ◆ ВСЕГДА используйте толстыми рукавицами при прикосновении к кухонным принадлежностям в печи, так как они сильно нагреваются.
- ◆ Пища получится аппетитнее и с подрумяненной корочкой, если вы используете низкую решетку.



1 Откройте дверцу печи. Положите продукты на стеклянный поднос или на низкую решетку, которую установите на поднос. Закройте дверцу.

Нагревательный элемент должен находиться в горизонтальном положении .

2 Нажмите кнопку МИКРОВОЛНЫ+ДУХОВКА ().

Результат: Дисплей показывает следующую информацию :

(реакция конвекции + микроволны)
250°C (температура)

3 Нажмите кнопку МИКРОВОЛНЫ+ДУХОВКА () один или несколько раз, чтобы установить нужную температуру.

4 Установите нужный уровень мощности, нажимая кнопку УРОВНЯ МОЩНОСТИ() до тех пор, пока на дисплее не появится индикация соответствующей выходной мощности (600 - 1000Вт)

5 Установите время приготовления поворотом ручки круговой шкалы.

Максимальное время приготовления -60 минут.

6 Нажмите кнопку Старт (1min+).

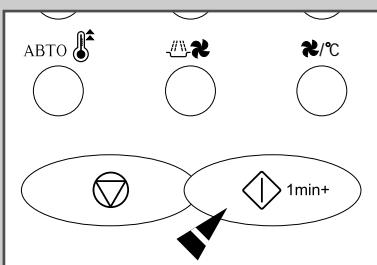
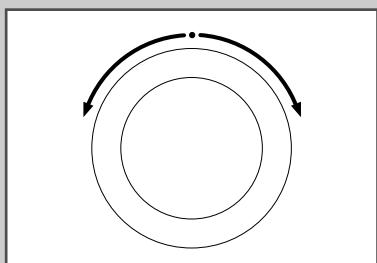
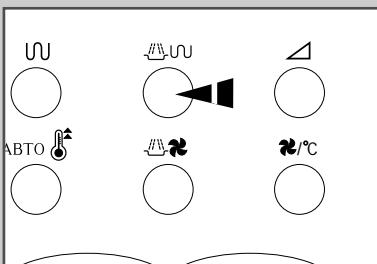
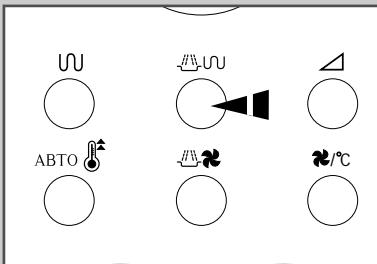
Результат:

- ◆ Начинается процесс приготовления.
- ◆ Печь нагревается до нужной температуры и затем приготовление в режиме микроволн продолжается до окончания времени приготовления.
- ◆ По окончании времени приготовления печь подаст 4 звуковых сигнала и мигнет символом дисплея. «атем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.
- ◆ Если вы открыли дверцу или нажали кнопку СТОП () дисплей показывает текущее время.

ПРИМЕЧАНИЕ: Если вы хотите узнать температуру внутри печи, внутри, нажмите ДУХОВКА().

Комбинирование микроволн и гриля

R



Вы также можете комбинировать приготовление в микроволновом режиме с использованием гриля, что позволяет вам готовить пищу быстро и подрумянивать ее.



- ◆ ВСЕГДА используйте принадлежности для приготовления, безопасные для использования как в микроволновой печи, так и в обычной духовке. Идеальной является посуда из стекла и керамики, так как она позволяет микроволнам равномерно проникать в пищу.
- ◆ ВСЕГДА пользуйтесь толстыми рукавицами при прикосновении к кухонным принадлежностям в печи, так как они сильно нагреваются.
- ◆ Пища получится аппетитнее и с подрумяненной корочкой, если вы используете низкую решетку.

1 Откройте дверцу печи. Сложите продукты на решетку, которая наиболее подходит для типа продуктов, которые вы собираетесь приготовить. Установите решетку на поднос для приготовления пищи в режиме конвекции. Закройте дверцу.

2 Нажмите кнопку МИКРОВОЛНЫ+ГРИЛЬ (W+G).

Результат: Дисплей показывает следующую информацию :

| (режим приготовления в один этап)
W+G (reæim gril ; + mi krovol n)

3 Установите нужный уровень мощности, нажимая кнопку МИКРОВОЛНЫ+ГРИЛЬ (W+G) до тех пор, пока дисплей не покажет соответствующую выходную мощность (300 - 600 Вт).

Вы не можете задавать температуру для приготовления пищи в режиме гриля.

4 Установите время приготовления поворотом ручки круговой шкалы.

Максимальное время приготовления — 60 минут.

5 Нажмите кнопку Старт (▷ 1min+).

Результат:

- ◆ Начинается приготовление пищи в комбинированном режиме.
- ◆ По окончании времени приготовления печь подаст четыре звуковых сигнала и мигнет символом "0" на дисплее. Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.
- ◆ Если вы откроете дверцу печи или нажмете кнопку СТОП (O) дисплей будет показывать текущее время.

Блокировка микроволновой печи от использования детьми

R

В вашей микроволновой печи имеется специальная программа "Блокировка от использования детьми", которая позволяет заблокировать пеку от использования детьми или людьми, незнакомыми с управлением пеки.

- 1 Нажмите кнопку СТОП () одновременно с кнопкой ДУХОВКА ( °C).

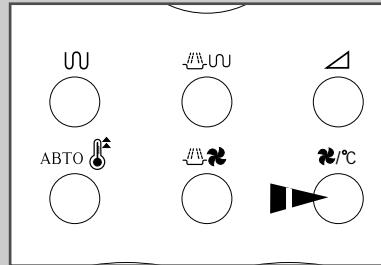
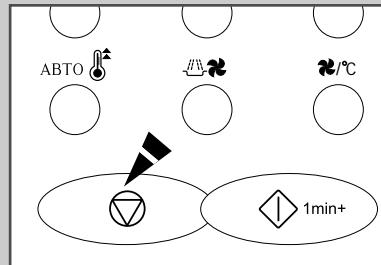
Результат: ◆ Печь заблокирована.

◆ На дисплее высвечивается символ ().

- 2 Чтобы разблокировать пеку, вновь одновременно нажмите кнопки СТОП () и ДУХОВКА ( °C).

Результат: ◆ Символ () исчезает с дисплея.

◆ Печь можно использовать в обычном режиме.



Выбор скорости "прокрутки" информации

Вы можете в любое время выбрать нужную вам скорость "прокрутки" информации на дисплее.

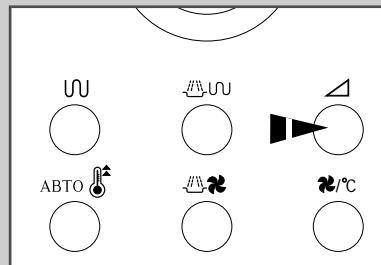
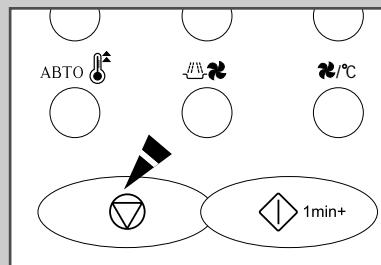
- 1 Нажмите кнопку СТОП () одновременно с кнопкой УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ().

Результат: ◆ На дисплее высвечиваются символы "11111" - "55555"

- 2 Установите нужную скорость.

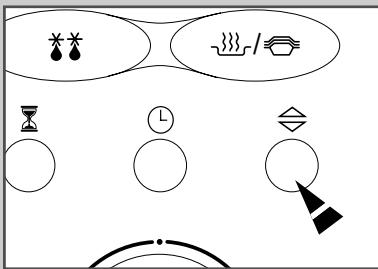


Символы "11111" означают самую низкую скорость прокрутки, а "55555" — самую высокую скорость.



Отключение звукового сигнала

R



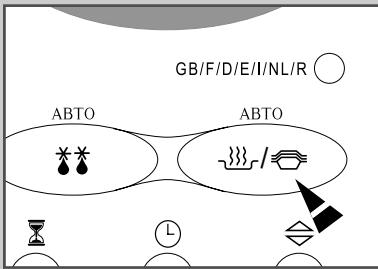
Вы можете отключить звуковой сигнал в любое время.

- 1 Одновременно нажмите кнопку Больше/Меньше (↔) и кнопку Автоматический разогрев (波浪线/烤箱图标).

Результат: Печь не подает звуковой сигнал по окончании действия какой-либо функции.

- 2 Чтобы вновь включить звуковой сигнал, одновременно нажмите кнопку Больше/Меньше (↔) и кнопку Автоматический разогрев (波浪线/烤箱图标).

Результат: Печь работает в обычном режиме.



Руководство по выбору посуды

R

В процессе приготовления пищи в микроволновой печи, микроволны должны проникать в пищу, при этом используемая посуда не должна их отражать или поглощать.

Следовательно, вы должны соблюдать особую тщательность при выборе посуды для микроволновой печи. Если посуда имеет маркировку "Безопасна для микроволновой печи", то вам не о чем беспокоиться.

В следующей таблице перечислены различные типы кухонных принадлежностей и даны конкретные рекомендации по возможности их использования в микроволновой печи.

Кухонные принадлежности	Безопасны для микроволновой печи	Комментарии
Алюминиевая фольга	✓ ✗	Может использоваться в небольших количествах для защиты отдельных участков пищи от подгорания. Может возникнуть электрическая дуга, если фольга расположена слишком близко к стенке печи или если используется слишком много фольги.
Блюдо для подрумянивания	✓	Не разогревайте предварительно более 8 минут
Фарфор и глиняные изделия	✓	Фарфор, керамика, керамика с глазурью и китайский фарфор обычно подходят, если на них нет металлической отделки.
Одноразовые пластиковые корытца	✓	Некоторые замороженные продукты упаковываются в такие пластиковые корытца.
Упаковка пищи быстрого приготовления		
• полистироловые стаканчики и контейнеры	✓	Могут быть использованы для подогрева пищи. Перегрев может привести к оплавлению полистирола.
• Бумажные пакеты или газеты	✗	Могут загореться.
• переработанная бумага или металлическая отделка	✗	Может вызвать электрическую дугу.
Стеклянная утварь		
• посуда из закаленного стекла	✓	Может использоваться, если не имеет металлической отделки.
• Тонкая стеклянная стекла	✓	Может использоваться для разогрева пищи или жидкостей. Тонкое стекло может разбиться или лопнуть при резком нагревании.
• Стеклянные банки	✓	Надо снять крышку. Пригодны только для разогрева.
Металл		
• Блюда	✗	
• Перекрученные проволочки для завязки пакетов	✗	Могут вызвать электрическую дугу или возгорание
Бумага		
• Тарелки, чашки, салфетки и кухонная бумага	✓	Для кратковременного приготовления и разогрева. Также для поглощения избыточной влаги.
• Переработанная из вторсырья бумага	✗	Может вызвать электрическую дугу.
Пластик		
• Контейнеры	✓	Особенно, если это жаростойчивый термопластик. Некоторые другие пластики могут покоробиться или обесцветиться от высокой температуры. Не используйте меламиновый пластик.
• Покрывающая пленка	✓	Может быть использована для удержания влаги. Не должна прикасаться к пище. Будьте осторожны, снимая пленку, так как горячий пар вырвется наружу.
• Пакеты для заморозки	✓ ✗	Только если их можно кипятить или если они пригодны для использования в печи. Не должны быть закупорены герметично. В случае необходимости проколите их вилкой.
Парафинированная или жиронепроницаемая бумага	✓	Может быть использована для удержания влаги и предупреждения разбрызгивания.

Руководство по приготовлению пищи

R

МИКРОВОЛНЫ

Микроволновая энергия фактически проникает в пищу, притягиваясь и поглощаясь содержащимися в пище водой, жиром и сахаром.

Микроволны заставляют молекулы пищи быстро колебаться. Быстрые колебания этих молекул создают трение и генерируемое в результате тепло готовят пищу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Кухонная посуда для микроволновой печи:

Для обеспечения максимальной эффективности приготовления, кухонная посуда должна позволять микроволнам проходить через нее. Микроволны отражаются металлом, например, нержавеющей сталью, алюминием и медью, 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 говоря, 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).

Накрывание 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 отстоя

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, снабженную 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 во время отстоя.

Продукты	Порция	Мощность	Время (мин.)	Время отстоя (мин.)	Инструкции
Шпинат	150 г	600 Вт	5-6	2-3	Добавьте 15 мл (1 столовую ложку) холодной воды
Брокколи	300 г	600 Вт	8-9	2-3	Добавьте 30 мл (2 столовых ложки) холодной воды
Горошек	300 г	600 Вт	7-8	2-3	Добавьте 15 мл (1 столовую ложку) холодной воды
Зеленая фасоль	300 г	600 Вт	7 ¹ / ₂ - 8 ¹ / ₂	2-3	Добавьте 30 мл (2 столовых ложки) холодной воды
Смесь овощей (морковь/ горошек/ кукуруза)	300 г	600 Вт	7-8	2-3	Добавьте 15 мл (1 столовую ложку) холодной воды
Смесь овощей (в китайском стиле)	300 г	600 Вт	7 ¹ / ₂ - 8 ¹ / ₂	2-3	Добавьте 15 мл (1 столовую ложку) холодной воды

Руководство по приготовлению пищи

R

Руководство по приготовлению свежих овощей

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

Совет: Нарежьте свежие овощи кусочками примерно одинакового размера. Чем более мелко нарезаны овощи, тем быстрее они будут готовы.

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

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

Руководство по приготовлению пищи

R

Руководство по приготовлению риса и макаронных изделий

Рис : Используйте большую миску из термостойкого стекла, снабженную крышкой - рис в два раза увеличивается в объеме в процессе приготовления. Готовьте рис, накрыв крышкой.

После окончания времени приготовления, перемешайте перед тем, как дать постоять и посолите или добавьте пряности и сливочное масло.

Примечание: Может оказаться, что рис не впитал всю воду после окончания приготовления.

Макаронные изделия : Используйте большую миску из термостойкого стекла. Добавьте кипящую воду, щепотку соли и хорошо перемешайте. Готовьте, не накрывая.
Периодически перемешивайте во время приготовления и перемешайте по окончании приготовления.
Накройте крышкой на время отстоя и тщательно слейте воду перед подачей на стол.

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

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 охлажденной пищи, имеющей температуру примерно от +5°C до +7°C.

Размещение и накрывание пищи

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 при уровне мощности 900 Вт, в то время как другая должна разогреваться при уровне мощности 600 Вт, 450 Вт или даже 300 Вт.

Обращайтесь за информацией в таблицы. В общем случае, 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 нагревом, во время нагрева и после его окончания. Оставляете их на время отстоя 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 отстоя

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, что пища стала полностью горячей по всему объему.

Дайте пище постоять короткое 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. Также посмотрите раздел "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 его 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. Рекомендуется кормить ребенка питанием, подогретым до температуры от 30 до 40°C.

ДЕТСКОЕ МОЛОКО: Налейте молоко в стерилизованную стеклянную бутылочку. Разогревайте, не накрывая. Никогда не разогревайте молоко с надетой на бутылочку сокской, 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 начинать кормить ребенка. Рекомендованная температура молока: около 37°C.

ПРИМЕЧАНИЕ:

Перед тем, как кормить ребенка, температуру детского питания необходимо проверять особенно тщательно, чтобы избежать ожогов.

В качестве руководства по разогреву используйте уровни мощности и времена разогрева, указанные в таблице на следующей странице.

Руководство по приготовлению пищи

R

Разогрев жидкостей и пищи

Используйте указанные в таблице уровни мощности и времена в качестве руководства для разогрева.

Продукты	Порция	Мощность	Время (мин.)	Время отстоя (мин.)	Инструкции
Напитки (кофе, чай и вода)	150 мл (1 чашка) 300 мл (2 чашки) 450 мл (3 чашки) 600 мл (4 чашки)	900 Вт	1-1½ 2-2½ 3-3½ 3½-4	1-2	Налейте жидкость в чашки и разогревайте не нарывая: поставьте 1 чашку в центр, 2 чашки друг против друга, а 3 или 4 чашки в кружок. Оставьте напитки в микроволновой печи на время отстоя и затем хорошо перемешайте.
Суп (из холодильника)	250 г 350 г 450 г 550 г	900 Вт	2½-3 3-3½ 3½-4 4½-5	2-3	Налейте в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Хорошо перемешайте после разогрева. Еще раз перемешайте перед подачей на стол.
Тушеноное мясо (из холодильника)	350 г	600 Вт	4½-5½	2-3	Положите тушеноное мясо в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Периодически перемешивайте во время разогрева и вновь перемешивайте перед отстоем 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 плоское керамическое блюдо. Обтяните пленкой, пригодной для микроволновой печи. Перемешайте перед подачей на стол.
Мучные изделия с начинкой и соусом (из холодильника)	350 г	600 Вт	4-5	3	Положите мучные изделия с начинкой (например, рavioli, пельмени) в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Периодически перемешивайте во время разогрева и вновь перемешивайте перед отстоем и подачей на стол.
Блюдо на тарелке (из холодильника)	350 г 450 г 550 г	600 Вт	4½-5½ 5½-6½ 6½-7½	3	Положите готовое к разогреву блюдо из 2-3 компонентов на керамическую тарелку. Обтяните пленкой, пригодной для микроволновой печи.
Сырное фондю, готовое к подаче на стол (из холодильника)	400 г	600 Вт	6-7	1-2	Выложите готовое к подаче на стол сырное фондю в подходящих размерах миску из жаропрочного стекла с крышкой. Периодически перемешивайте во время и после разогрева. Хорошо перемешайте перед подачей на стол.

Разогрев детского питания и молока

Используйте указанные в таблице уровни мощности и времена в качестве руководства для разогрева.

Продукты	Порция	Мощность	Время (мин.)	Время отстоя (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 врачающегося подноса. Готовьте, не закрывая. Хорошо встряхните и дайте постоять не менее 3 минут. Перед кормлением ребенка хорошо встряхните и тщательно проверьте температуру.

Руководство по приготовлению пищи

R

РАЗМОРОЗКА ПРОДУКТОВ

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

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

Положите замороженные продукты на блюдо, не накрывая их. Переверните их по окончании половины времени разморозки, слейте жидкость, если она образовалась при оттаивании, и удалите потроха сразу же, как это становится возможным.

Время от времени контролируйте продукты, убеждаясь в том, что они не стали теплыми на ощупь. Если мелкие и тонкие части продуктов начнут нагреваться, их можно экранировать, обернув эти части очень маленькими полосками алюминиевой фольги на время разморозки.

Если наружная поверхность птицы начнет нагреваться, прекратите разморозку и дайте птице постоять 20 минут перед тем, как продолжить разморозку.

Чтобы полностью завершить разморозку, дайте рыбе, мясу и птице постоять. Время отстоя для полной разморозки будет различным, в зависимости от количества размораживаемых продуктов. Пожалуйста, обращайтесь к нижеприведенной таблице.

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

Используйте следующую таблицу в качестве руководства для разморозки замороженных продуктов, имеющих температуру от -18°C до -20°C.

Все замороженные продукты должны размораживаться на уровне мощности "разморозка" (180 Вт).

Продукты	Порция	Время (мин.)	Время отстоя (мин.)	Инструкции
Мясо				
	Мясной фарш 200 г 400 г	6-7 10-12	15-30	Положите мясо на плоское керамическое блюдо. Экранируйте тонкие края алюминиевой фольгой. Переверните по окончании половины времени разморозки!
Свиные отбивные	250 г	7-8		
Птица	Куски цыпленка 500 г(2 куска)	14-15	15-60	Сначала положите куски цыпленка кожей вниз, а целую курицу грудкой вниз на плоское керамическое блюдо. Экранируйте тонкие части, такие как крыльшки и кончики ножек алюминиевой фольгой. Переверните по окончании половины времени разморозки!
	Целая курица 2000 г	32-34		
Рыба				
	Рыбное филе/ 200 г	6-7	10-25	Положите замороженную рыбу в середину плоского керамического блюда. Накройте тонкие части более толстыми частями. Экранируйте узкие концы алюминиевой фольгой. Переверните по окончании половины времени разморозки!
Рыба целиком	400 г	11-13		
Фрукты				
	Ягоды 250 г	6-7	5-10	Разложите фрукты тонким слоем на плоское круглое стеклянное блюдо (большого диаметра).
Хлеб				
	Булочки (каждая весом около 50 г) 2 штуки	1-1½ 2½-3	15-20	Положите булочки в кружок, а хлеб горизонтально на бумажное кухонное полотенце в середине врачающегося подноса.
	Тосты/Сэндвичи 250 г	4-4½		
	Немецкий хлеб (пшеничная + ржаная мука) 500 г	7-9		Переверните по окончании половины времени разморозки!

Руководство по приготовлению пищи

R

ГРИЛЬ

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

Кухонные принадлежности для режима гриля:

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

Пища, пригодная для приготовления в режиме гриля:

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

ВАЖНОЕ ЗАМЕЧАНИЕ:

Всегда, когда используется режим приготовления только с помощью гриля, обеспечьте, чтобы расположенный под потолком внутренней камеры печи нагревательный элемент гриля находился в горизонтальном положении, а не в вертикальном положении у задней стенки камеры. Пожалуйста, помните, что пищу необходимо поместить на высокую решетку, если в инструкциях не указано иначе.

МИКРОВОЛНЫ + ГРИЛЬ

В этом режиме приготовления комбинируется лучистая теплота, излучаемая нагревательным элементом гриля и скорость приготовления, обеспечиваемая использованием микроволн. Он работает только тогда, когда закрыта дверца печи и когда вращается поднос. Благодаря вращению подноса, пища подрумяняется равномерно. В этой модели печи имеются три комбинированных режима приготовления:

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

Кухонные принадлежности для режима "микроволны + гриль"

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

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

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

ВАЖНОЕ ЗАМЕЧАНИЕ:

Всегда, когда используется комбинированный режим приготовления (микроволны + гриль), обеспечьте, чтобы расположенный под потолком внутренней камеры печи нагревательный элемент гриля находился в горизонтальном положении, а не в вертикальном положении у задней стенки камеры. Пожалуйста, помните, что пищу необходимо поместить на высокую решетку, если в инструкциях не указано иначе. Иногда она должна помещаться прямо на вращающийся поднос. Пожалуйста, обращайтесь к инструкциям, приведенным в нижеследующей таблице.

Если пищу нужно подрумянить с обеих сторон, вы должны ее перевернуть.

Руководство по приготовлению пищи

R

Руководство по приготовлению свежих продуктов с использованием гриля

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

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

Свежие продукты	Порция	Мощность	Время на 1 сторону (мин.)	Время на 2 сторону (мин.)	Инструкции
Ломтики хлеба	4 куска (по 25 г каждый)	Только гриль	3 ¹ / ₂ -4 ¹ / ₂	3-4	Положите хлеб рядом друг с другом на решетку.
Томаты-гриль	200 г (2 шт.) 400 г (4 шт.)	300 Вт + Гриль	4-5 5 ¹ / ₂ -6 ¹ / ₂	---	Разрежьте томаты пополам. Посыпьте томаты сверху сыром. Разложите их в кружок на плоском блюде из термостойкого стекла. Поставьте блюдо на высокую решетку. Дайте постоять 2-3 минуты.
Хлебные тосты с томатами и сыром	4 шт. (300 г)	300 Вт + Гриль	4 ¹ / ₂ -5 ¹ / ₂	---	Сначала поджарьте ломтики хлеба. Положите тосты с томатами и сыром на высокую решетку. Дайте постоять 2-3 минуты.
Тосты по-Гавайски (ломтики ананаса, ветчины, сыра)	2 шт. (300 г) 4 шт. (600 г)	450 Вт + Гриль	4-5 6 ¹ / ₂ -7 ¹ / ₂	---	Сначала поджарьте ломтики хлеба. Положите на хлеб ингредиенты тостов и положите тосты на высокую решетку. Положите 2 тоста друг напротив друга прямо на решетку. Дайте постоять 2-3 минуты.
Печенный картофель	250 г 500 г	600 Вт + Гриль	5-6 7 ¹ / ₂ -8 ¹ / ₂	---	Разрежьте картофелины пополам. Положите их в кружок на решетку отрезанными сторонами в сторону гриля.
Блюдо с тертым сыром из овощей или картофеля (из холодильника)	450 г	600 Вт + Гриль	6 ¹ / ₂ -7 ¹ / ₂	---	Положите вынутое из холодильника блюдо с тертым сыром на небольшое круглое блюдо из термостойкого стекла. Поставьте блюдо на высокую решетку. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.
Печенные яблоки	2 яблока (прим. 400 г) 4 яблока (прим. 800 г)	300 Вт + Гриль	6 ¹ / ₂ -7 ¹ / ₂ 11-13	---	Вырежьте из яблок сердцевину и начините их изюмом и джемом. Сверху положите дольки миндаля. Выложите яблоки на плоское блюдо из термостойкого стекла. Поставьте блюдо прямо на низкую решетку

Руководство по приготовлению пищи

R

Свежие продукты	Порция	Мощность	Время на 1 сторону (мин.)	Время на 2 стороны (мин.)	Инструкции
Куски курицы	450 г (2 куска) 650 г (2-3 куска) 850 г (4 куска)	300 Вт + Гриль	9-10 10-11 11-12	8-9 9-10 10-11	Смажьте куски курицы маслом и посыпьте специями. Положите их в кружок на высокую решетку. Положите один кусок курицы не в центр решетки. Дайте постоять 2-3 минуты.
Бараньи отбивные (средне-прожаренные)	400 г (4 шт.)	Только гриль	10-12	8-9	Смажьте бараньи отбивные растительным маслом и посыпьте специями. Положите их в кружок на высокую решетку. После жарения дайте им постоять 2-3 минуты.
Свиные отбивные	400 г (2 шт.)	Микроволны + Гриль	300 Вт + Гриль 8-9	Только гриль 8-9	Смажьте свиные отбивные растительным маслом и посыпьте специями. Положите их в кружок на высокую решетку. После жарения дайте им постоять 2-3 минуты.
Жареная рыба	450 г	300 Вт + Гриль	7-8	7-8	Смажьте кожу целой рыбы растительным маслом и посыпьте приправами и специями. Положите рыбу рядом друг с другом на высокую решетку (головой к хвосту). Дайте постоять 2-3 минуты.

Руководство по приготовлению замороженных продуктов в режиме гриля

Предварительно прогрейте гриль, включив печь в режим гриля на 3 минуты, если не указано иное. Используйте указанные в таблице уровни мощности и времена в качестве руководства для приготовления с использованием гриля.

Свежие продукты	Порция	Мощность	Время (мин.)	Инструкции
Бургеры (замороженные сырье)	2 шт. (125 г) 4 шт. (250 г)	450 Вт + Гриль	5-6 8-9	Положите сырые бургеры в кружок на высокую решетку. Переверните через 31/2 (125 г) или через 5 мин. (250 г). Вложите бургеры в булочки.
Гамбургеры, чизбургеры и т.д. (уже готовые, с булочками)	2 шт. (300 г)	600 Вт + Гриль без прогрева!	5-6	Положите замороженные бургеры бок о бок на низкую решетку. Дайте постоять 2-3 минуты.
Блюдо с тертым сыром (из овощей или картофеля)	400 г	450 Вт + Гриль	13-15	Положите замороженное блюдо с тертым сыром на круглое блюдо из термостойкого стекла. Поставьте блюдо на решетку. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.
Рыбное блюдо с тертым сыром	400 г	450 Вт + Гриль	19-21	Положите замороженное рыбное блюдо с тертым сыром на небольшое прямоугольное блюдо из термостойкого стекла. Поставьте блюдо на низкую решетку. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.

Руководство по приготовлению пищи

R

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.

Пища, пригодная 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.

МИКРОВОЛНЫ + КОНВЕКЦИЯ

В этом режиме сочетаются микроволновое излучение и обдув горячим воздухом; тем самым сокращается время приготовления, а на блюде 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 "микроволны + 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 "Микроволны + Гриль".

Пища, пригодная для приготовления в режиме "микроволны + конвекция":

Любое мясо и птица, а также запеканки и блюда с тертым сыром, бисквиты и легкие кексы с фруктами, пирожки и сдобы, 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 времена 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)	200 г 400 г	300 Вт + 180°C	5-6 9-10	---	Положите вынутые из холодильника пирожки/пирог с заварным кремом на лист бумаги для выпекания на высокую решетку. Дайте постоять 2-3 минуты.
ПИЦЦА					
Пицца из холодильника (готовая)	300-400г	600 Вт + 220°C	5½ -6½	---	Положите пиццу на высокую решетку. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.
МЯСО					
Ростбиф/ Жареная баранина (средне-прожаренные)	1200-1300 г	600 Вт + 160°C	19-21	9-10	Смажьте говядину/баранину растительным маслом и посыпьте перцем, солью и паприкой. Положите на низкую решетку, поначалу жирной стороной вверх. После приготовления, накройте алюминиевой фольгой и дайте постоять 10-15 минут.
Жареная курица	900 г 1300 г	450 Вт + 200°C	13-15 15-17	8-9 10-11	Смажьте курицу растительным маслом и посыпьте специями. Положите курицу сначала грудкой вниз, а затем грудкой вверх на низкую решетку. Дайте постоять 5 минут

Руководство по приготовлению пищи

R

Руководство по приготовлению с использованием режима конвекции свежих продуктов, таких как булочки, хлеб и пирожные.

С помощью функции прогрева прогрейте камеру печи до нужной температуры, кроме случаев, когда рекомендуется не прогревать печь - см. таблицу

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

Свежие продукты	Порция	Мощность	Время (мин.)	Инструкции
БУЛОЧКИ				
Булочки (купленные в магазине) Каждая прим. 50 г	4-6 шт.	Только конвекция 180°C	2-3	Разложите булочки в кружок на низкой решетке. Вынимайте, надев толстые рукавицы! Дайте постоять 2-3 минуты.
Булочки (ранее выпеченные) Каждая прим. 50 г	4-6 шт.	100 Вт + 200°C	6-7	Разложите булочки в кружок на нижней решетке. Вынимайте, надев толстые рукавицы! Дайте постоять 2-3 минуты.
Булочки (из дрожжевого теста, сырье, из холодильника)	200 г (4 шт.)	180 Вт + 220°C	9-10	Разложите булочки на бумаге для выпекания на низкой решетке в кружок. Оставьте середину незанятой. Вынимайте, надев толстые рукавицы! Дайте постоять 2-3 минуты.
ХЛЕБ				
Французский батон (готовый)	200 г (1 шт.)	180 Вт + 220°C	5-6	Положите французский батон на верхнюю решетку. Вынимайте, надев толстые рукавицы! Дайте постоять 2-3 минуты.
Чесночный хлеб (готовый, из холодильника)	200 г (1 шт.)	180 Вт + 220°C	6-7	Положите хлеб из холодильника на бумагу для выпекания на высокую решетку. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.
КЕКС				
Кекс с орехами фундук (сырое тесто)	500 г	180 Вт + 250°C без прогрева!	18-20	Выложите сырое тесто в небольшую круглую форму для выпекания из темного металла (диаметром 18 см). Поставьте кекс на низкую решетку. Дайте постоять 5-10 минут.
Сырая сдоба (из дрожжевого теста, с начинкой, из холодильника)	250 г (5 шт.)	100 Вт + 200°C	10-11	Выложите сырую сдобу на бумагу для выпекания на высокую решетку в кружок. Оставьте середину незанятой. Вынимайте, надев толстые рукавицы! Дайте постоять 2-3 минуты.

Руководство по приготовлению пищи

R

Руководство по приготовлению с использованием режима конвекции замороженных продуктов, таких как булочки, хлеб и пирожные.

С помощью функции прогрева прогрейте камеру печи до нужной температуры, кроме случаев, когда рекомендуется не прогревать печь - см. таблицу.

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

Свежие продукты	Порция	Мощность	Время (мин.)	Инструкции
Булочки (купленные в магазине)	4 шт. (Каждая прим. 50 г)	180 Вт + 160°C без прогрева!	7-8	Разложите булочки в кружок на низкой решетке. Дайте постоять 2-5 минут.
Булочки (ранее выпеченные)	4 шт. (Каждая прим. 50 г)	180 Вт + 200°C	5-6	Разложите булочки в кружок на низкой решетке. Дайте постоять 2-5 минуты.
Рогалики (купленные в магазине)	4 шт.	100 Вт + 180°C	9-10	Разложите рогалики на высокой решетке. После выпекания дайте постоять 2-3 минуты.
Французский батон/ Чесночный хлеб (готовые)	200-250г (1шт.)	180 Вт + 200°C	6-7	Положите замороженный французский батон на бумагу для выпекания на низкую решетку. После выпекания дайте постоять 2-3 минуты.
Французский батон + верх (напр. томаты, сыр, ветчина и т.д.)	250 г (2 шт.)	450 Вт + 220°C	6-7	Положите куски замороженного хлеба бок о бок на низкую решетку. После выпекания дайте постоять 2-3 минуты.
Немецкий хлеб целиком (ранее выпеченный)	500 г	180 Вт + 160°C без прогрева!	15-17	Выложите хлеб на низкую решетку. После выпекания дайте постоять 5 минут.
Пирог (купленный в магазине, с фруктовой начинкой)	500-600 г 1200-1300 г	300 Вт + 160°C без прогрева!	8-10 16-18	Положите пирог на бумагу для выпекания. Поставьте маленький пирог на низкую, а пирог большого диаметра - на высокую решетку. После выпекания дайте постоять 15-30 минут. Совет: дайте пирогу постоять в печи, и подавайте теплым.
Пирожные из слоеного теста (с начинкой, из сырого теста)	250 г (5-6 шт.)	180 Вт + 220°C	9-10	Выложите сырье пирожные на бумаге для выпекания на высокую или низкую решетку. Дайте постоять 2-3 минуты.

Руководство по приготовлению пищи

R

Руководство по приготовлению с использованием режима конвекции замороженной пиццы, макаронных изделий, чипсов и нарезанные кусками продукты.

С помощью функции прогрева прогрейте камеру печи до нужной температуры, кроме случаев, когда рекомендуется не прогревать печь - см. таблицу

Используйте указанные в таблице уровни мощности и времена в качестве руководства для выпекания

Свежие продукты	Порция	Мощность	Время (мин.)	Инструкции
Пицца (ранее выпеченная)	300-400 г 450-550 г	600 Вт + 220°C	9-10 10-11	Положите пиццу на низкую решетку. После выпекания дайте постоять 2-3 минуты.
2 пиццы (ранее выпеченные)	600-700 г (каждая по 300-350 г)	600 Вт + 220°C	12-14	Положите одну пиццу на низкую решетку, а другую - на высокую. После выпекания дайте постоять 2-3 минуты.
Макаронные изделия (лазанья или каннелони)	400 г	450 Вт + 200°C без прогрева!	18-20	Выложите на блюдо из термостойкого стекла подходящих размеров или оставьте в фабричной упаковке (убедитесь в том, что эта упаковка безопасна для микроволн и для нагрева в духовке). Поставьте замороженную лазанью на низкую решетку. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.
Макаронные изделия (макароны, пельмени)	400 г	450 Вт + 200°C без прогрева!	16-18	Выложите на блюдо из термостойкого стекла подходящих размеров или оставьте в фабричной упаковке (убедитесь в том, что эта упаковка безопасна для микроволн и для нагрева в духовке). Поставьте замороженные макароны с сыром на низкую решетку. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.
Кусочки цыпленка	250 г	450 Вт + 200°C	7-8	Положите кусочки цыпленка на низкую решетку. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.
Чипсы для микроволновой печи	200 г 300 г 400 г	300 Вт + 220°C	15-17 18-20 20-22	Выложите чипсы прямо на врачающийся поднос, оставив середину незанятой. Переверните их по окончании 2/3 времени приготовления.

СПЕЦИАЛЬНЫЕ СОВЕТЫ

РАСТАПЛИВАНИЕ СЛИВОЧНОГО МАСЛА

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

РАСПЛАВЛЕНИЕ ШОКОЛАДА

Положите 100 г шоколада в маленькую глубокую стеклянную миску. Нагревайте 3-5 минут при уровне мощности 450 Вт, пока шоколад не растает. Перемешайте один или два раза во время растапливания. Доставайте из печи в толстых рукавицах!

РАСТАПЛИВАНИЕ ЗАСАХАРИВШЕГОСЯ МЕДА

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

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 при 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 3 1/2 до 4 1/2 минут с использованием уровня мощности 900 Вт, пока глазурь не станет прозрачной. Дважды перемещайте во время приготовления.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДЖЕМА

Положите 600 г фруктов (например, смеси ягод) в миску с крышкой из термостойкого стекла, имеющую подходящие размеры. Добавьте 300 г сахара для консервирования и хорошо перемешайте. Готовьте, накрыв крышкой, 10-12 минут при 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 с крышкой из термостойкого стекла, имеющую подходящие размеры. Готовьте, накрыв крышкой, от 6 1/2 до 7 1/2 минут при 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 3 1/2 до 4 1/2 минут при уровне мощности 600 Вт, перемешав их несколько раз. Дайте миндалю постоять 2-3 минуты в печи. Когда будете вынимать тарелку из печи, используйте толстые рукавицы!

Чистка вашей микроволновой печи

R

Рекомендации

НЕ допускайте попадания воды в вентиляционные отверстия.

НИКОГДА не используйте абразивные материалы и химические растворители.

При очистке уплотнителей дверцы особое внимание уделите тому, чтобы частицы пищи на них:

- ◆ не накапливались
- ◆ не мешали нормальному закрытию дверцы.

Нижеперечисленные части вашей микроволновой печи подлежат регулярной чистке для предотвращения накопления жира и частиц пищи:

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



ВСЕГДА поддерживайте в чистоте уплотнители дверцы и обеспечьте, чтобы дверца надежно закрывалась

- 1 Чистите внешние поверхности мягкой тряпкой, смоченной теплой мыльной водой. Смойте мыло и вытрите насухо.
- 2 Удалите намыленной тряпкой все брызги и пятна на внутренних поверхностях или на роликовой подставке. Смойте мыло и протрите насухо.
- 3 Чтобы отмочить засохшие частицы пищи и удалить запахи, поместите чашку разбавленного лимонного сока на стеклянный поднос и нагревайте ее в течение десяти минут на максимальном уровне мощности.
- 4 По мере необходимости мойте стеклянный поднос (можно в посудомоечной машине).

Хранение и ремонт вашей микроволновой печи

При установке вашей микроволновой печи и ее обслуживании следует соблюдать некоторые простые меры предосторожности. Нельзя пользоваться печью, если повреждены дверца или уплотнители дверцы.

- ◆ **Сломаны петли**
- ◆ **Износился уплотнитель**
- ◆ **Деформированный или погнувшийся кожух**

Только квалифицированный специалист по микроволновой технике должен осуществлять ремонт печи.



НИКОГДА не снимайте наружный кожух с печи. Если печь неисправна и требует ремонта или вы сомневаетесь в ее состоянии:

- ◆ Отключите ее от сетевой розетки
- ◆ Обратитесь в ближайший центр послепродажного сервисного обслуживания.

Хранение печи

Если вы желаете разместить вашу печь на временное хранение, выберите сухое, свободное от пыли место.

Причина: сырье и влага могут оказать вредное действие на рабочие части печи.

Технические характеристики

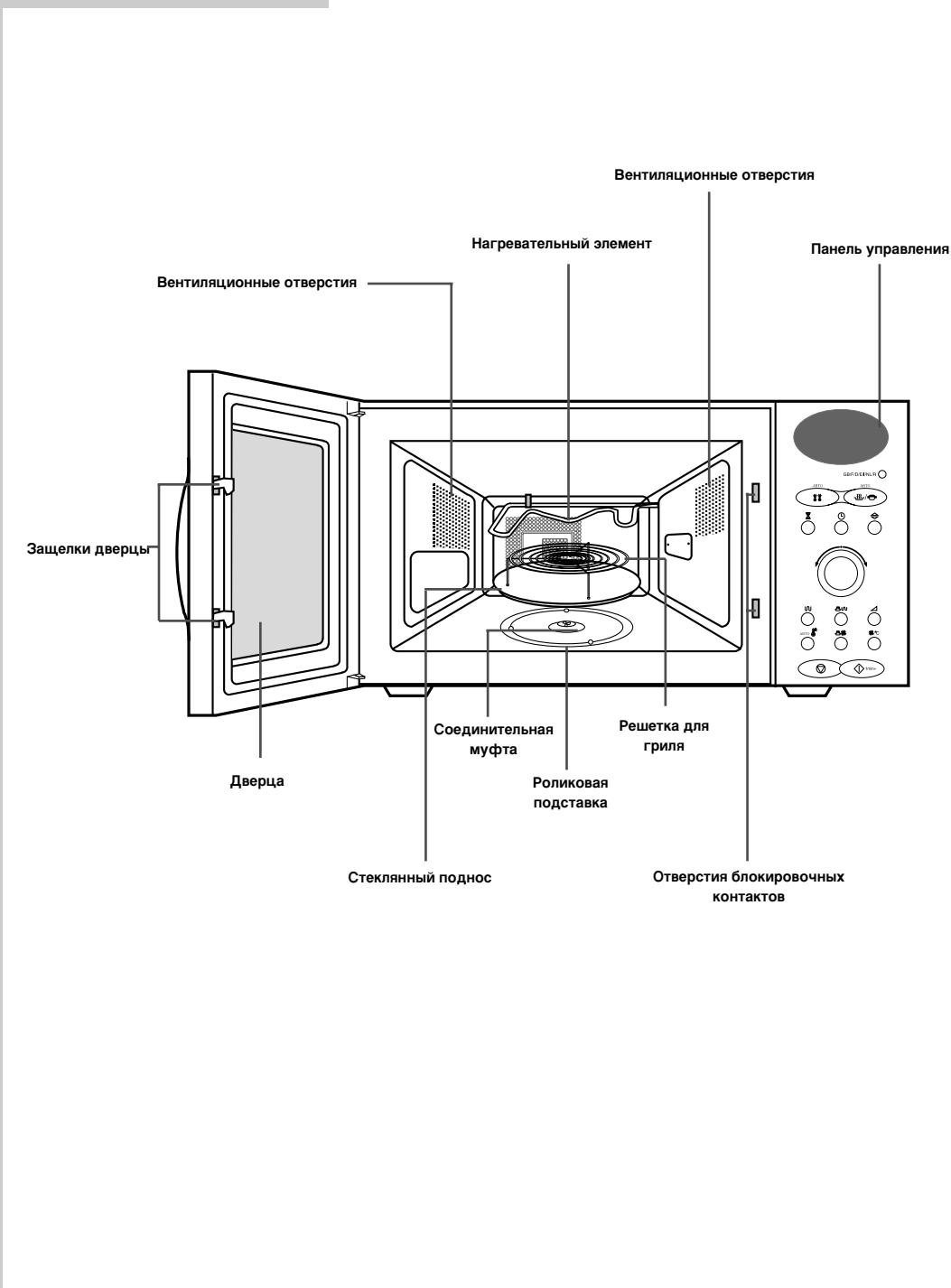
R

Компания SAMSUNG постоянно стремится улучшать свои изделия. Поэтому как технические характеристики, так и данная Инструкция для пользователя могут изменяться без предварительного уведомления.

Источник электропитания	230В/50Гц переменного тока
<hr/>	
Потребляемая мощность	
Максимальная	3200 Вт
Микроволны	1500 Вт
Гриль (нагревательный элемент)	1300 Вт
Конвекция(нагревательный элемент)	1700 Вт
<hr/>	
Выходная мощность	100 Вт/900 Вт - 6 уровней (IEC-705)
<hr/>	
Рабочая частота	2450 МГц
<hr/>	
Размеры (ШxГxB)	
Габаритные	517 x 511 x 310 мм
Внутренняя камера печи	336 x 346 x 222 мм
<hr/>	
Объем камеры	25,5л
<hr/>	
Масса	
Брутто	Приблизительно 27,5 кг
Нетто	Приблизительно 24,5 кг
<hr/>	

Печь

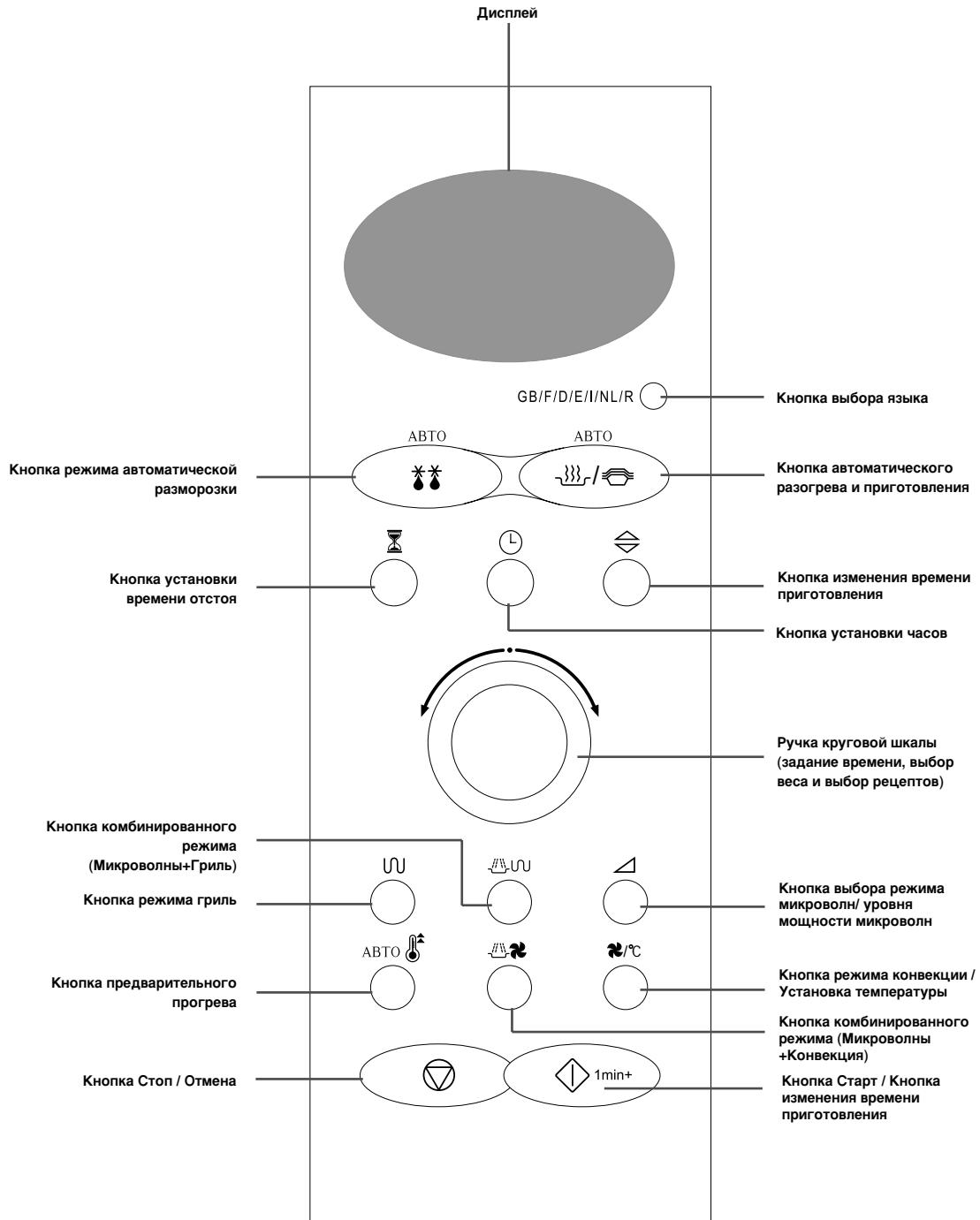
R



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

Панель управления

R



ЭТО ИЗДЕЛИЕ ИЗГОТОВЛЕНО ФИРМОЙ:



- . Sertifikat : 3058639

- . Data vypuska : 25, 03,1999

ИЗГОТОВЛЕНО В КОРЕЕ

ИЗГОТОВИТЕЛЬ: САМСУНГ

ТОВАР СЕРТИФИЦИРОВАН ФИРМОЙ СЖС КОРЕЯ

АДРЕС:

САМСУНГ ЭЛЕКТРОНИКС КО., ЛТД

416, МЕТАН-3-ДОНГ, ПАЛДАЛ-ГУ, СУВОН, КОРЕЯ, 442-742