



CE118P*
CE118P**

Микроволновая печь

Инструкции по эксплуатации и руководство по приготовлению пицци

удивительные возможности

Благодарим за приобретение данного устройства
компании Samsung.

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

**Planet
First** 100 %
Recycled Paper

Данное руководство напечатано на полностью перерабатываемой бумаге.



Меры предосторожности

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ИНСТРУКЦИИ

Вы приобрели микроволновую печь SAMSUNG. Инструкции по эксплуатации содержат полезные сведения о том, как пользоваться микроволновой печью.

- Меры предосторожности
- Подходящие принадлежности и посуда
- Полезные советы по приготовлению пищи
- Советы по приготовлению пищи

ОПИСАНИЕ СИМВОЛОВ И ЗНАЧКОВ



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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



ВНИМАНИЕ

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



Предупреждение. Риск возгорания.



Предупреждение. Горячая поверхность.



Предупреждение. Электричество.



Предупреждение. Взрывчатые вещества.



НЕ делать.



НЕ прикасаться.



НЕ разбирать.



Строго следуйте указаниям.



Отключите вилку кабеля питания от сетевой розетки.



Во избежание поражения электрическим током убедитесь, что устройство заземлено.



Обратитесь в сервисный центр за помощью.



Примечание



Важная информация.

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

Всегда соблюдайте приведенные ниже инструкции по безопасности.

Перед использованием печи ознакомьтесь со следующими инструкциями и соблюдайте их.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

(только для функций микроволновой печи)



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



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Снятие корпуса печи, защищающего от воздействия энергии электромагнитных СВЧ-волн, очень опасно. Любые работы по обслуживанию или ремонту печи, связанные со снятием корпуса, могут выполнять только квалифицированные специалисты.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Жидкости и другие продукты нельзя разогревать в герметично закрытых контейнерах, так как они могут взорваться.



Этот электроприбор предназначен для эксплуатации только в домашних условиях.

★ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Детям можно пользоваться печью без контроля взрослых только в том случае, если они получили соответствующие инструкции, могут пользоваться печью с осторожностью и осознают опасность неправильного обращения с ней.

★ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Это устройство могут использовать дети старше 8 лет и взрослые люди с ограниченными физическими, сенсорными либо умственными способностями или лица, у которых отсутствуют необходимые знания или опыт, если их действия контролируются или если они проинструктированы относительно безопасного использования прибора и осознают возможные риски. Детям не следует играть с устройством. Очистка и самостоятельное техническое обслуживание не должно выполняться детьми младше 8 лет. Допускается выполнение очистки детьми более старшего возраста под присмотром родителей.

★ Используйте только подходящую для использования в микроволновых печах посуду.

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

★ Микроволновая печь предназначена для разогревания пищи и напитков. Сушка пищевых продуктов или одежды, а также подогрев грелок, домашних тапок, губок, влажных тканей и др. может привести к травме, возгоранию или пожару.

☞ При появлении дыма выключите устройство или отключите его от источника питания и оставьте дверцу печи закрытой, чтобы сдержать пламя.

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

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

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

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

- Если не поддерживать чистоту печи, может произойти повреждение поверхности, что несет риск сокращения срока службы устройства, а также возникновения опасной ситуации.
- Данное устройство не предназначено для установки в трейлерах, фургонах и подобных транспортных средствах.
- Этот прибор не предназначен для использования людьми (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными либо умственными способностями или лицами, у которых отсутствуют необходимые знания или опыт, если их действия не контролируются или если они не проинструктированы относительно использования прибора лицом, отвечающим за безопасность.
- Следите, чтобы дети не играли с устройством.
- Чтобы избежать опасных ситуаций, замена поврежденного кабеля питания должна производиться изготовителем, сотрудником сервисной службы или другим квалифицированным специалистом.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Жидкости или другие продукты нельзя разогревать в герметично закрытых контейнерах, так как они могут взорваться.

- Не допускается очистка электроприбора при помощи струи воды.
- Чтобы обеспечить удобный доступ к внутренней камере печи и области управления, печь необходимо установить в правильном положении на подходящей высоте.
- Перед первым использованием печи поместите в нее емкость с водой и нагревайте в течение 10 минут.
- Если при работе печи появляется странный звук, дым и запах гари, немедленно отсоедините кабель питания и обратитесь в ближайший сервисный центр.
- Печь следует установить таким образом, чтобы имелся свободный доступ к вилке кабеля питания.
- Микроволновая печь предназначена только для автономной установки, ее нельзя размещать в шкафу

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ (только для функций микроволновой печи) - дополнительно

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

★ Во время использования устройство нагревается. Будьте осторожны, избегайте контакта с нагревательными элементами внутри микроволновой печи.

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

☐ Не допускается использование паровых очистителей.

☐ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Собираясь заменить лампу, обязательно отключите устройство, чтобы избежать поражения электрическим током.

★ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Устройство и его детали могут сильно нагреваться при использовании. Будьте осторожны, избегайте контакта с нагревательными элементами. Не оставляйте детей до 8 лет без постоянного присмотра рядом с прибором.

★ Это устройство могут использовать дети старше 8 лет и взрослые люди с ограниченными физическими, сенсорными либо умственными способностями или лица, у которых отсутствуют необходимые знания или опыт, если их действия контролируются или если они проинструктированы относительно безопасного использования прибора и осознают возможные риски. Детям не следует играть с устройством. Очистка и обслуживание устройства могут выполняться детьми только под присмотром.

☐ Не используйте абразивные очистители, химически активные вещества и острые металлические скребки для чистки стеклянной дверцы микроволновой печи, так как это может стать причиной царапин и трещин на стекле.

☐ При работе устройства легкодоступные поверхности могут сильно нагреваться.

☐ При работе устройства дверца или наружная поверхность могут нагреваться.

☐ Держите устройство и кабель в недоступном для детей младше 8 лет месте.

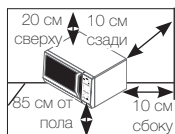
☐ Данное устройство не имеет внешнего таймера или пульта дистанционного управления.

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

УСТАНОВКА МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

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

1. При установке печи следует обеспечить ее достаточную вентиляцию, оставив, по крайней мере, 10 см свободного пространства сзади и по бокам печи и 20 см сверху.



2. Извлеките из печи все упаковочные материалы.
 3. Установите роликовую подставку и вращающийся поднос. Проверьте, что роликовая подставка свободно вращается. (Только для моделей, оборудованных роликовой подставкой)
 4. Печь следует разместить так, чтобы имелся свободный доступ к вилке кабеля питания.
- ☑ Чтобы избежать опасных ситуаций, замена поврежденного кабеля питания должна производиться изготовителем, сотрудником сервисной службы или другим квалифицированным специалистом. В целях личной безопасности вставляйте кабель только в подходящую заземленную розетку переменного тока.
 - ☑ Не устанавливайте микроволновую печь в жарких или влажных местах, например, рядом с обычной

кухонной плитой или батареей отопления. Необходимо принимать во внимание технические требования к источнику питания, и любой используемый удлинитель должен соответствовать тому же стандарту, что и кабель питания, прилагаемый к печи. Перед первым использованием микроволновой печи протрите влажной тканью внутренние компоненты печи и уплотнение дверцы.

ЧИСТКА МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

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

- Внутренние и внешние поверхности
 - Дверца и уплотнители дверцы
 - Вращающийся поднос и роликовые подставки (Только для моделей с вращающимся подносом)
- ☑ **ВСЕГДА** поддерживайте в чистоте уплотнители дверцы и надежно закрывайте дверцу.
 - ☑ Если не поддерживать чистоту печи, может произойти повреждение поверхности, что несет риск сокращения срока службы устройства, а также возникновения опасной ситуации.
1. Для очистки внешних поверхностей используйте мягкую ткань и теплую мыльную воду. Промывайте и вытирайте насухо.

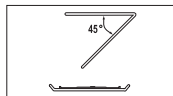
2. Удаляйте брызги и пятна с внутренних поверхностей печи с помощью мыльного раствора и ткани. Промывайте и вытирайте насухо.
3. Чтобы размягчить затвердевшие частицы продуктов и устранить запахи, поставьте на вращающийся поднос печи чашку с разбавленным лимонным соком и нагревайте ее в течение десяти минут, включив печь на полную мощность.
4. Тарелку можно мыть в посудомоечной машине по мере необходимости.

СЛЕДИТЕ, чтобы вода не попала в вентиляционные отверстия. **НИКОГДА** не используйте абразивные материалы и химические растворители. При очистке уплотнителей дверцы следите, чтобы частицы продуктов:

- не накапливались на них;
- не мешали правильно закрывать дверцу.

Выполняйте очистку внутренней камеры после каждого использования печи с помощью мягкого моющего средства. Перед этим дайте стенкам внутренней камеры печи остыть, чтобы избежать ожога.

При чистке верхней части внутренней камеры рекомендуется повернуть нагревательный элемент вниз под углом 45°, а затем почистить.



(Только для моделей с поворотным нагревателем)

ХРАНЕНИЕ И РЕМОНТ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

При установке микроволновой печи и ее обслуживании необходимо принять несколько простых мер предосторожности.

Печь нельзя использовать, если повреждены дверца или уплотнители дверцы.

- Сломаны петли
- Износился уплотнитель
- Деформировался или погнулся корпус

Ремонт печи должен выполнять только квалифицированный специалист по обслуживанию микроволновых печей.

НЕ снимайте наружный корпус печи. Если печь неисправна и требует ремонта, или если вы сомневаетесь в ее исправности, выполните следующие действия.

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

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

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

- ☑ Данная микроволновая печь не предназначена для коммерческого использования.
- ☑ Лампочку не следует заменять самостоятельно из соображений безопасности. Свяжитесь с ближайшим официальным офисом обслуживания клиентов Samsung, чтобы договориться о замене лампочки квалифицированным инженером.

 ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ				
 Любые модификации и ремонт электроприбора должны выполняться только квалифицированными специалистами.	✓	✓	✓	✓
 Не нагревайте жидкости и другие продукты питания в герметично закрытых контейнерах в режиме СВЧ.	✓	✓	✓	✓
 В целях безопасности не следует чистить прибор струей воды или пара под высоким давлением.	✓	✓	✓	✓
 Не устанавливайте устройство рядом с источниками тепла, легковоспламеняющимися материалами, в помещениях с высоким уровнем влажности или пыли, в местах, где на него будет воздействовать прямой солнечный свет и вода, а также в зонах возможной утечки бытового газа и на неровной поверхности.	✓	✓	✓	✓
 Устройство требует правильное заземление в соответствии с местными или государственными правилами.	✓	✓	✓	✓
 Регулярно протирайте сухой тряпкой вилку кабеля питания и точки контакта, чтобы удалить пыль и влагу.	✓	✓	✓	✓
 Не тяните, не сгибайте кабель питания и не ставьте на него тяжелые предметы.	✓	✓	✓	✓
 В случае утечки газа (пропана, сжиженного газа и пр.) немедленно проветрите помещение и не прикасайтесь к вилке кабеля питания.	✓	✓	✓	✓
 Не прикасайтесь к вилке кабеля питания мокрыми руками.	✓	✓	✓	✓
 Не отсоединяйте вилку кабеля питания, когда устройство включено.	✓	✓	✓	✓

 Не вставляйте в устройство пальцы и посторонние предметы. Если внутрь устройства попала вода или другое постороннее вещество, отключите вилку кабеля питания и обратитесь в ближайший сервисный центр.	✓	✓	✓	✓
 Устройство не должно подвергаться излишнему физическому воздействию и ударам.	✓	✓	✓	✓
 Не ставьте печь на хрупкие предметы, например на кухонную раковину или стеклянные вещи	✓	✓		
 Не используйте бензол, растворитель, спирт, пароочиститель или очиститель высокого давления для очистки устройства.	✓	✓	✓	✓
 Убедитесь, что напряжение, частота и сила тока в электрической сети соответствуют характеристикам устройства.	✓	✓		✓
 Убедитесь, что вилка кабеля питания надежно вставлена в сетевую розетку. Не используйте переходник с несколькими гнездами, удлинитель или электрический преобразователь.	✓	✓	✓	
 Не вешайте кабель питания на металлические предметы, не вставляйте кабель питания между предметами и не прокладывайте его за печью.	✓	✓	✓	
 Не используйте поврежденную вилку или кабель питания, а также незакрепленную сетевую розетку. При повреждении вилки или кабеля обратитесь в ближайший сервисный центр.	✓	✓	✓	✓
 Не наносите воду непосредственно на печь.	✓	✓		
 Не ставьте никакие предметы на печь, внутрь и на дверцу печи.	✓	✓	✓	
 Не распыляйте летучие вещества, например инсектициды, на поверхность печи.	✓	✓		
 Не храните легковоспламеняющиеся материалы в печи. Будьте особенно внимательны при нагревании блюд и напитков, содержащих спирт, так как пары спирта могут вступить в контакт с нагретыми деталями печи.	✓		✓	✓
 Не позволяйте детям открывать или закрывать дверцу - они могут ушибиться или прищемить пальцы.	✓	✓	✓	✓

<p>★ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Нагревание в микроволновой печи емкостью с напитками может привести к замедленному бурному кипению, поэтому для предотвращения этой ситуации при обращении с такими емкостями необходимо принять меры предосторожности. Для предотвращения этой ситуации ВСЕГДА выдерживайте 20 секунд после того, как печь отключится, чтобы дать температуре возможность выровняться. Перемешивайте жидкость во время разогрева, если это необходимо, и ОБЯЗАТЕЛЬНО перемешивайте ее после разогрева. При ожоге выполните следующие действия по оказанию ПЕРВОЙ ПОМОЩИ.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Погрузите обожженное место в холодную воду по меньшей мере на 10 минут. • Наложите чистую сухую повязку. • Не наносите никаких кремов, масел или лосьонов. 	✓	✓	✓	✓
<p><input type="checkbox"/> Не кладите поднос или полку в воду сразу после приготовления, это может привести к поломке или повреждению.</p>				✓
<p><input type="checkbox"/> Не используйте микроволновую печь для обжаривания во фритюре, поскольку температуру масла контролировать невозможно. Горячее масло может неожиданно выплеснуться через край посуды.</p>	✓			✓
<p>⚠ ВНИМАНИЕ</p>				
<p>★ Используйте только ту посуду, которая подходит для микроволновых печей. НЕ используйте металлические контейнеры, столовую посуду с золотой или серебряной отделкой, шампуры, вилки и т.д. Освободите звенья скрученного провода от бумажной или пластиковой упаковки. Причина: может образоваться электрическая дуга или искрение, что приведет к повреждению печи.</p>	✓		✓	✓
<p><input type="checkbox"/> Не используйте микроволновую печь для сушки бумаги или одежды.</p>	✓		✓	✓
<p>★ При разогревании небольшого количества пищи сократите время, чтобы предотвратить перегрев или порчу пищи.</p>	✓		✓	✓

<p><input type="checkbox"/> Не допускайте попадания воды на кабель питания и вилку и держите кабель вдали от нагретых деталей и источников тепла.</p>	✓	✓		
<p><input type="checkbox"/> Сырые яйца и цельные яйца, сваренные вкрутую, нельзя разогревать в микроволновых печах, поскольку они могут взорваться даже после завершения разогревания в микроволновой печи. Также нельзя разогревать герметично закрытые бутылки, банки, контейнеры, орехи в скорлупе, помидоры и т.д.</p>			✓	✓
<p><input type="checkbox"/> Не закрывайте вентиляционные отверстия тканью или бумагой. Эти материалы могут загореться при контакте с горячим воздухом, выходящим из печи. Печь может перегреться и автоматически отключиться. Ее можно будет включить, после того как она охладится.</p>	✓		✓	
<p><input type="checkbox"/> Обязательно пользуйтесь кухонными перчатками при извлечении посуды из печи для предотвращения случайного ожога.</p>				✓
<p>★ Перемешивайте жидкость во время разогревания и после. Не открывайте дверцу в течение 20 секунд после того, как печь отключится, чтобы предотвратить бурное кипение.</p>				✓
<p>★ Во избежание ожогов горячим воздухом или паром при открытии дверцы следует находиться на расстоянии вытянутой руки от печи.</p>				✓
<p><input type="checkbox"/> Не включайте микроволновую печь, если в ней ничего нет. Микроволновая печь автоматически отключится на 30 минут в целях безопасности. При случайном включении печи рекомендуется поместить в нее стакан воды, чтобы поглотить СВЧ-волны.</p>	✓			✓
<p>★ При установке печи обеспечьте необходимо расстояние до стен, которое указано в руководстве (см. «Установка микроволновой печи»).</p>	✓			✓
<p>★ Соблюдайте осторожность при подключении других электроприборов к сетевым розеткам, расположенным рядом с печью.</p>	✓	✓	✓	

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

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

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

Samsung будет взимать плату за замену аксессуара или устранение косметического дефекта в том случае, если такое повреждение устройства и/или утрата аксессуара возникли по вине покупателя. Предметы, на которые распространяется вышеуказанное условие:

- (а) Дверца, ручка, внешняя панель или панель управления с заусенцами, царапинами или признаками физического повреждения.
- (б) Сломанный или отсутствующий поднос, направляющая ролика, муфта или блок проводов.

- Используйте устройство только по назначению, следуя инструкциям в данном руководстве. Приведенные предупреждения и важные инструкции по технике безопасности не являются исчерпывающими. При установке, обслуживании и эксплуатации устройства необходимо руководствоваться здравым смыслом, быть внимательным и осторожным.
- Поскольку данное руководство предназначено для нескольких моделей, характеристики используемой микроволновой печи могут немного отличаться от описанных и некоторые предупреждения могут быть неприменимы. При возникновении вопросов обратитесь в ближайший сервисный центр или воспользуйтесь поиском справочной информации на веб-сайте по адресу: www.samsung.com.
- Эта микроволновая печь предназначена для разогревания пищи. И подходит только для домашнего использования. Во избежание ожогов и возгорания не нагревайте ткани и пакеты, наполненные зернами. Производитель не несет ответственности за ущерб, полученный в результате неправильного использования устройства.
- Если не поддерживать чистоту печи, может произойти повреждение поверхности, что несет риск сокращения срока службы устройства, а также возникновения опасной ситуации.



ПРАВИЛЬНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ ИЗДЕЛИЯ (ИСПОЛЬЗОВАННОЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ И ЭЛЕКТРОННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ)

(Действительно для стран, использующих систему раздельного сбора отходов)

Наличие данного значка показывает, что изделие и его электронные аксессуары (например, зарядное устройство, гарнитура, кабель USB) по окончании их срока службы нельзя утилизировать вместе с другими бытовыми отходами.

Во избежание нанесения вреда окружающей среде и здоровью людей при неконтролируемой утилизации, а также для обеспечения возможности переработки для повторного использования, утилизируйте изделие и его электронные аксессуары отдельно от прочих отходов.

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

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

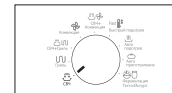
СОДЕРЖАНИЕ

Краткое наглядное руководство	11
Функции микроволновой печи	12
Печь	12
Панель управления	13
Принадлежности	13
Использование печи	14
Принцип работы микроволновой печи	14
Проверка работы печи	15
Установка времени	15
Приготовление/Разогрев пищи	15
Уровни мощности и изменение времени приготовления	16
Настройка времени приготовления пищи	16
Остановка приготовления пищи	16
Настройка режима энергосбережения	17
Использование режима автоматического приготовления	17
Использование программ автоматического приготовления	17
Использование режима автоматического разогрева	19
Использование программ автоматического разогрева	19
Использование функции приготовления поджаривание без масла	20
Использование программ поджаривание без масла	21
Быстрый прогрев печи	22
Использование режима быстрого размораживания продуктов	23
Использование программ быстрого размораживания продуктов	23
Использование функции автоматической ферментации	24
Использование программ автоматической ферментации	25
Руководство по использованию пароварки (только для модели CE118PPT)	25
Использование функции приготовления пищи на пару вручную (только для модели CE118PAE/CE118PE)	27
Использование функции очистки паром	29
Использование функции сенсорного приготовления	29
Использование программ сенсорного приготовления	30
Приготовление в режиме конвекции	32
Приготовление в режиме гриля	32
Выбор дополнительных принадлежностей	33
Комбинированный режим: СВЧ и гриль	33
Комбинирование микроволн и конвекции	33
Использование функции блокировки от детей	34
Использование функции удаления запаха	34
Отключение звукового сигнала	34
Руководство по выбору посуды	35
Рекомендации по приготовлению	36
Устранение неисправностей и коды ошибок	45
Устранение неисправностей	45
Код ошибки	46
Технические характеристики	46

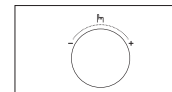
КРАТКОЕ НАГЛЯДНОЕ РУКОВОДСТВО

Приготовление пищи.

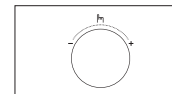
1. Поверните **Переключатель «Выбор режима»** в положение режима **СВЧ** (☐).



2. Поворачивайте **Переключатель «Многофункциональный выбор»** до отображения нужного уровня мощности. При этом нажмите **Переключатель «Многофункциональный выбор»**, чтобы настроить уровень мощности.



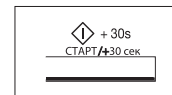
3. Установите время приготовления, повернув **Переключатель «Многофункциональный выбор»**.



4. Нажмите кнопку **Старт/+30с** (⬇).

Результат: Начнется приготовление пищи.

- Когда приготовление закончится, печь подаст четыре звуковых сигнала и 4 раза мигнет цифра "0". Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.



Добавление дополнительных 30 секунд.

Оставьте пищу в печи.

Нажмите кнопку **Старт/+30с** (⬇) один или несколько раз для каждых дополнительных 30 секунд.

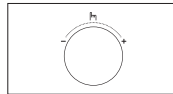


Мне необходимо разморозить продукты.

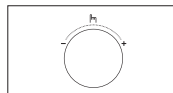
1. Нажмите кнопку **Быстрая разморозка** (❄️).



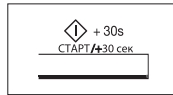
2. Установите категорию приготовления, повернув **Переключатель «Многофункциональный выбор»**. Для установки необходимого варианта нажмите **Переключатель «Многофункциональный выбор»**.



3. Выберите вес, повернув **Переключатель «Многофункциональный выбор»**.



4. Нажмите кнопку **Старт/+30с** (▶️).

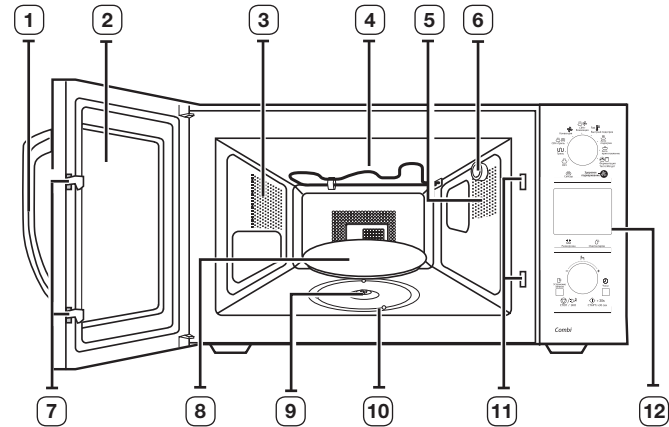


Результат: Начнется размораживание.

- Когда приготовление закончится, печь подаст четыре звуковых сигнала и 4 раза мигнет цифра "0". Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.

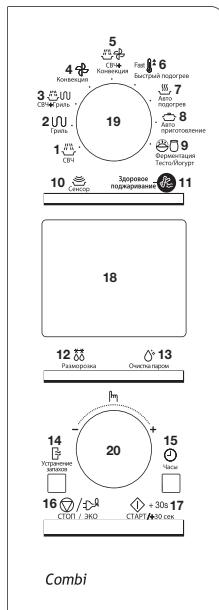
функции микроволновой печи

ПЕЧЬ



- | | |
|---|---|
| 1. РУЧКА ДВЕРЦЫ | 7. ЗАЩЕЛКИ ДВЕРЦЫ |
| 2. ДВЕРЦА | 8. ВРАЩАЮЩИЙСЯ ПОДНОС |
| 3. ВЕНТИЛЯЦИОННЫЕ ОТВЕРСТИЯ | 9. МУФТА |
| 4. НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ | 10. РОЛИКОВАЯ ПОДСТАВКА |
| 5. ПОДСВЕТКА | 11. ОТВЕРСТИЯ ДЛЯ БЛОКИРОВОЧНЫХ ФИКСАТОРОВ |
| 6. ДЕРЖАТЕЛЬ КОНТЕЙНЕРА ДЛЯ ВОДЫ | 12. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ |

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



Combi

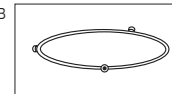
- | | |
|--|---|
| 1. РЕЖИМ СВЧ | 10. КНОПКА РЕЖИМ СЕНСОРНОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ |
| 2. РЕЖИМ ГРИЛЯ | 11. КНОПКА ПОДЖАРИВАНИЕ БЕЗ МАСЛА |
| 3. РЕЖИМ СВЧ + ГРИЛЬ | 12. КНОПКА БЫСТРАЯ РАЗМОРОЗКА |
| 4. РЕЖИМ КОНВЕКЦИИ | 13. КНОПКА ОЧИСТКИ ПАРОМ |
| 5. РЕЖИМ СВЧ + КОНВЕКЦИЯ | 14. КНОПКА УДАЛЕНИЯ ЗАПАХА |
| 6. РЕЖИМ БЫСТРОГО ПРОГРЕВА | 15. КНОПКА УСТАНОВКА ЧАСОВ |
| 7. РЕЖИМ АВТОМАТИЧЕСКОГО РАЗОГРЕВА | 16. КНОПКА СТОП/ОТМЕНА/ЭКО |
| 8. РЕЖИМ АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ | 17. КНОПКА СТАРТ/+30С |
| 9. РЕЖИМ ФЕРМЕНТАЦИИ (ТЕСТО + ЙОГУРТ) | 18. ДИСПЛЕЙ |
| | 19. ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ ВЫБОР РЕЖИМА |
| | 20. ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ ВЫБОР |

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

В зависимости от модели в комплектацию входит несколько принадлежностей, которые выполняют различные функции.

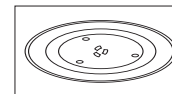
- 1. Роликовая подставка**, предназначенная для установки в центр печи.

Цель: Роликовая подставка поддерживает вращающийся поднос.



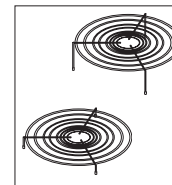
- 2. Вращающийся поднос** нужно установить на кольцо вращения так, чтобы центр круга попал на соединительную муфту.

Цель: Вращающийся поднос является основной поверхностью для приготовления пищи; его можно без труда снять для чистки.



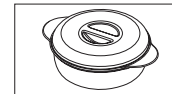
- 3. Высокая подставка и низкая подставка**, устанавливаемые на вращающийся поднос.

Цель: Металлические подставки можно использовать для одновременного приготовления 2 блюд. Небольшое блюдо можно разместить на вращающемся подносе, а второе - на подставке. **Металлические подставки можно использовать в режиме гриля, конвекции и в комбинированном режиме приготовления пищи.**



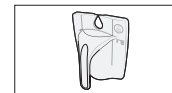
- 4. Пароварка**, см. стр. 25-29. (Только модель CE118PPT)

Цель: Пластиковую пароварку можно использовать, когда выбрана функция обработки паром.



- 5. Контейнер для воды**, прикрепляемый к правой стенке печи.

Цель: Контейнер используется при чистке печи.



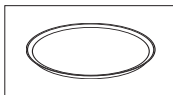
НЕ используйте микроволновую печь без роликовой подставки и вращающегося подноса.

- Емкость для приготовления на пару (пароварка) является неотъемлемой частью комплекта поставки микроволновой печи:

***/BW, ***/BWT, ***X/BWT, ***P**/BWT

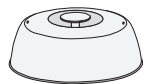
6. Тefлоновая тарелка помещается только на вращающийся столик.

Цель: Тefлоновая тарелка используется для пропекания снизу в режиме СВЧ или СВЧ+Гриль, чтобы выпечка и пицца были хрустящими.



7. Пароварка Pro Steamer/Тefлоновая тарелка, устанавливаемые на вращающийся поднос. (Только для модели CE118PAE/CE118PE).

Цель: Пароварка Pro Steamer используется при приготовлении блюда на пару до образования хрустящей корочки. Тefлоновая тарелка используется для подрумянивания пищи в режиме "СВЧ" или "СВЧ + Гриль", чтобы сохранить выпечку или пиццу хрустящими.



Крышка из нержавеющей стали



Паровой лоток



Тарелка пароварки/
Тefлоновая тарелка



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПЕЧИ

ПРИНЦИП РАБОТЫ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

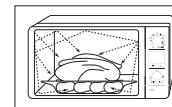
Микроволны представляют собой высокочастотные электромагнитные волны; высвобождающаяся энергия микроволн позволяет готовить или разогревать пищу без изменения ее формы и цвета.

Микроволновой печью можно пользоваться для:

- размораживания;
- разогрева;
- приготовления.

Принцип приготовления пищи.


1. Микроволны, генерируемые магнетроном, отражаются стенками внутренней камеры печи и равномерно распределяются в пище, благодаря тому, что она вращается на подносе. За счет этого пицца готовится равномерно.



2. Микроволны проникают в продукт на глубину до 2,5 см. Затем тепловая обработка продолжается за счет распространения тепла внутри продукта.

3. Время приготовления может различаться в зависимости от используемой посуды и свойств продуктов:

- количества и плотности продуктов;
- содержания воды;
- начальной температуры (охлажденная пища или нет).

 Поскольку центральная часть блюда готовится за счет рассеивания тепла, приготовление пищи продолжается даже после извлечения блюда из печи. Поэтому необходимо соблюдать время выдержки пищи, указанное в рецептах блюд и в данной инструкции, для того чтобы обеспечить:

- равномерное приготовление пищи, в том числе в центральной части;
- одинаковую температуру по всему объему пищи.

ПРОВЕРКА РАБОТЫ ПЕЧИ

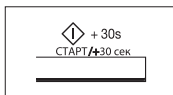
Описанная ниже простая процедура дает возможность в любое время проверить, правильно ли работает печь. При возникновении сомнений см. раздел "Устранение неисправностей" на стр. 45-46.

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

Откройте дверцу печи, потянув за ручку, находящуюся на правой стороне дверцы. Поставьте стакан с водой на вращающийся поднос. Закройте дверцу.

Нажмите кнопку **Старт/+30с** (↔) и установите значение времени 4 или 5 минут, нажав кнопку **Старт/+30с** (↔) необходимое число раз.

Результат: Вода в печи будет нагреваться в течение 4 или 5 минут. Затем вода должна закипеть.



УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ

Данная микроволновая печь оснащена встроенными часами. При подаче питания на дисплее автоматически отображается значение времени «:0», «88:88» или «12:00». Установите текущее время. Часы могут показывать время в 24-часовом или 12-часовом формате. Часы необходимо устанавливать в следующих случаях.

- При первоначальной установке микроволновой печи
- После сбоя электропитания в сети переменного тока

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

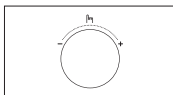
Функция автоматической экономии энергии

Если во время настройки или временной остановки не выбрано никакой функции, через 25 минут действие отменяется и будут отображены часы. Лампочка духовки выключится через пять минут, если дверца духовки открыта.

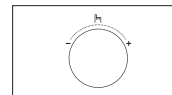
- Нажмите кнопку **Часы** (⌚).



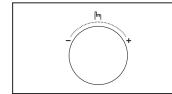
- Для установки способа отображения времени поверните **Переключатель «Многофункциональный выбор»**. (12 Ч или 24 Ч)



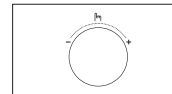
- Для завершения настройки нажмите **Переключатель «Многофункциональный выбор»**.



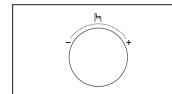
- Для установки значения часов поверните **Переключатель «Многофункциональный выбор»**.



- Нажмите **Переключатель «Многофункциональный выбор»**.

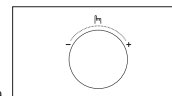


- Для установки значения минут поверните **Переключатель «Многофункциональный выбор»**.



- Когда на дисплее появится правильное время, нажмите **Переключатель «Многофункциональный выбор»**, чтобы часы начали работать.

Результат: Индикация времени отображается, когда печь не используется.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ/РАЗОГРЕВ ПИЩИ

Ниже описывается процесс приготовления или разогрева пищи.

- ОБЯЗАТЕЛЬНО** проверяйте заданные параметры приготовления, прежде чем оставить печь без присмотра.

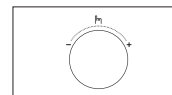
Откройте дверцу. Поместите продукты в центр вращающегося подноса. Закройте дверцу. Никогда не включайте микроволновую печь, если она пустая.

- Поверните **Переключатель «Выбор режима»** в положение режима **СВЧ** (🔥).

Результат: Дисплей показывает следующую информацию: 🔥 (режим СВЧ)

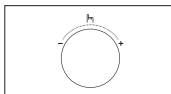


- Поверните **Переключатель «Многофункциональный выбор»** до отображения нужного уровня мощности. При этом нажмите **Переключатель «Многофункциональный выбор»**, чтобы настроить уровень мощности.



3. Установите время приготовления, повернув **Переключатель «Многофункциональный выбор»**.

Результат: Отобразится время приготовления.



4. Нажмите кнопку **Старт/+30с** (↵).

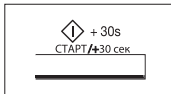
Результат: В печи загорится свет, и поднос начнет вращаться. Начнется процесс приготовления пищи, а по его завершении будут выполнены следующие действия.

- Печь подаст четыре звуковых сигнала и четыре раза мигнет цифра "0". Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.

- ☑ Чтобы узнать текущий уровень мощности внутри печи, нажмите кнопку **Переключатель «Многофункциональный выбор»** один раз. Чтобы изменить уровень мощности во время приготовления, поверните **Переключатель «Многофункциональный выбор»**.

Быстрый старт:

- ☑ Если необходимо разогреть блюдо за короткий промежуток времени при максимальной мощности (900 Вт), следует просто нажать кнопку **СТАРТ/+30сек** (↵) 1 раз для каждой установки дополнительных 30 секунд для приготовления. Печь начинает работать немедленно.



УРОВНИ МОЩНОСТИ И ИЗМЕНЕНИЕ ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Функция задания уровня мощности позволяет регулировать количество вырабатываемой энергии и, следовательно, время, необходимое для приготовления или разогревания еды, в зависимости от ее вида и количества. Всего есть 6 уровней мощности.

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

Время приготовления, указанное в рецептах и в этих инструкциях, соответствует определенному уровню мощности.

Если выбран...	Время приготовления будет...
Более высокий уровень мощности	Уменьшено
Более низкий уровень мощности	Увеличено

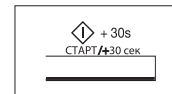
НАСТРОЙКА ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

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

- В любой момент проверить состояние процесса приготовления, просто открыв дверцу
- Увеличить оставшееся время приготовления

Чтобы увеличить время приготовления блюда, нажмите кнопку **Старт/+30с** (↵) по одному разу для каждых 30 секунд, которые необходимо добавить.

- Пример. Чтобы добавить 3 минуты, нажмите кнопку **Старт/+30с** (↵) 6 раз.



ОСТАНОВКА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

Процесс приготовления можно остановить в любой момент, что позволяет выполнить следующие действия.

- Проконтролировать приготовление пищи
- Перевернуть или перемешать пищу
- Оставить потомиться

Чтобы остановить процесс приготовления...	Выполните следующее
Временно	Временно : Откройте дверцу или один раз нажмите кнопку Стоп. Результат: Приготовление будет остановлено. Чтобы возобновить процесс приготовления пищи, закройте дверцу и нажмите кнопку Старт/+30с (↵).
Полностью	Полностью: Нажмите кнопку Стоп один раз. Результат: Приготовление будет остановлено. При необходимости отмены параметров приготовления нажмите кнопку Стоп/Эко (⏻/⏻) еще раз.

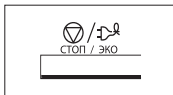
НАСТРОЙКА РЕЖИМА ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЯ

Данная печь оснащена режимом энергосбережения.

- Нажмите кнопку **Энергосбережения** (⏻/🌱).

Результат: Дисплей выключен.

- Чтобы выйти из режима энергосбережения, откройте дверцу или нажмите кнопку **Энергосбережения** (⏻/🌱), после этого на дисплее отображается текущее время. Печь готова к использованию.



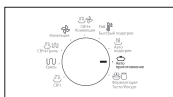
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РЕЖИМА АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В режиме **Автоматическое приготовление** (👉) имеются/предоставляются 10 запрограммированных по времени рецептов. Не требуется устанавливать ни время приготовления, ни уровень мощности. Можно задать размер приготавливаемой порции поворотом ручки круговой шкалы.

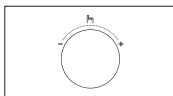
👉 Используйте только ту посуду, которая подходит для микроволновых печей.

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

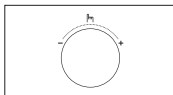
1. Поверните переключатель **Выбор режима** в положение режима **Автоматическое приготовление** (👉).



2. Выберите тип приготавливаемой пищи, повернув переключатель **Переключатель «Многофункциональный выбор»**. Описание различных заранее запрограммированных режимов разогрева приведено в таблице на следующей странице. При этом нажмите **Переключатель «Многофункциональный выбор»**, чтобы выбрать тип приготавливаемой пищи.



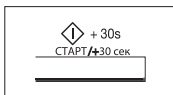
3. Задайте размер порции, повернув **Переключатель «Многофункциональный выбор»**.



4. Нажмите кнопку **Старт/+30с** (⏻).



Результат: Блюдо будет готовиться в соответствии с предварительно запрограммированными параметрами.





- Когда приготовление закончится, печь подаст четыре звуковых сигнала и 4 раза мигнет цифра "0". Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.







ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРОГРАММ АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В следующей таблице представлено 10 программ **Автоматического приготовления**, количественные характеристики, время выдержки и соответствующие рекомендации. Программы 1 и 4 работают в режиме "СВЧ". Программы 5 и 6 работают в комбинированном режиме "СВЧ + Гриль". Программы 7 и 8 работают в комбинированном режиме "СВЧ + конвекция". Программы 9-10 работают в режиме конвекции. Вынимайте блюдо, используя кухонные рукавицы.


Код	Блюдо	Размер порции (г)	Время выдержки (мин.)	Рекомендации
1	Белый рис 	150-200 200-250	5-10	Взвесьте пропаренный белый рис и добавьте двойное количество холодной воды. Пример. При приготовлении 0,25 кг риса, добавьте пол литра холодной воды. Используйте миску из термостойкого стекла с крышкой. Поместите чашу в центр вращающегося подноса. Готовьте с закрытой крышкой.
2	Брокколи 	200-250 300-350 400-450 500-550	1-2	Взвесьте овощи после того, как промоеете их, почистите и разрежете на кусочки примерно одинакового размера. Выложите картофель в стеклянную миску с крышкой. Добавьте 30 мл (2 ст. л.) воды на 200-250 г, 45 мл (3 ст. л.) на 300-450 г или 60-75 мл (4-5 ст. л.) на 500-550 г. Помешайте после приготовления. При приготовлении больших количеств перемешайте один раз во время приготовления.

Код	Блюдо	Размер порции (г)	Время выдержки (мин.)	Рекомендации
3	Нашинкованная морковь 	100-150 200-250 300-350	1-2	Взвесьте овощи после того, как промоеете их, почистите и разрежете на кусочки примерно одинакового размера. Выложите картофель в стеклянную миску с крышкой. Добавьте 30 мл (2 столовые ложки) воды на 200-250 г овощей или 45 мл (3 столовые ложки) на 300-350 г. Эта программа подходит для цветной капусты
4	Очищенный картофель 	300-350 400-450 500-550 600-650	3	Вымойте и очистите картофель, нарежьте на половинки и положите в стеклянную чашу с крышкой. Добавьте 15-30 мл воды (1-2 столовые ложки). Перемешайте после приготовления. При приготовлении больших количеств перемешайте один раз во время приготовления.
5	Картофель в мундире 	200 400 600	5	Для выпекания используйте картофель размером 200 г. Проколите кожицу и поставьте на нижнюю полку.
6	Жаркое из рыбы 	200-300 (1) 400-500 (2)	3	Смажьте растительным маслом кожу целой рыбы, добавьте специи и травы. Положите рыбу на высокую подставку так, чтобы голова одной рыбы касалась хвоста другой. После того как печь подаст звуковой сигнал, переверните на другую сторону.

Код	Блюдо	Размер порции (г)	Время выдержки (мин.)	Рекомендации
7	Рыбное филе 	200-300 400-500	2	Равномерно расположите филе рыбы, например семги, на верхней полке. После того как печь подаст звуковой сигнал, переверните на другую сторону.
8	Жаркое из говядины/телятины 	1000-1100 1200-1300	10-15	Смажьте мясо растительным маслом и посыпьте специями (только перцем; соль добавляется по окончании приготовления). Положите мясо на низкую подставку жирной стороной вниз. Переверните мясо, когда раздастся звуковой сигнал. После приготовления и на время выдержки заверните мясо в алюминиевую фольгу.
9	Пирог 	450-550	10	Сначала запустите программу. Отобразится значок "ПОДОГРЕВ", это означает, что печь разогревается. Затем выложите тесто на бумагу для выпечки в круглую черную металлическую форму (диаметром 26 см). Поставьте форму на нижнюю полку после звукового сигнала.
10	Кекс 	250-300	-	Сначала запустите программу. Отобразится значок "ПОДОГРЕВ", это означает, что печь разогревается. Затем влейте тесто в 6-8 бумажных или силиконовых формочек для выпечки кексов и поставьте на нижнюю полку. Поставьте на полку после звукового сигнала.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РЕЖИМА АВТОМАТИЧЕСКОГО РАЗОГРЕВА

6 функций режима **Автоматический разогрев** (☰) предоставляют 4 запрограммированных по времени варианта разогрева. Не требуется устанавливать ни время приготовления, ни уровень мощности. Можно задать размер приготавливаемой порции поворотом ручки круговой шкалы.

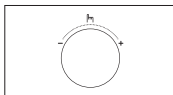
 Используйте только ту посуду, которая подходит для микроволновых печей.

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

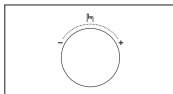
1. Поверните переключатель **Выбор режима** в положение режима **Автоматический разогрев** (☰).



2. Выберите тип приготавливаемой пищи, повернув переключатель **Переключатель «Многофункциональный выбор»**. Описание различных заранее запрограммированных режимов разогрева приведено в таблице на следующей странице. При этом нажмите **Переключатель «Многофункциональный выбор»**, чтобы выбрать тип приготавливаемой пищи.



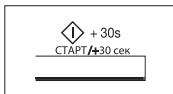
3. Задайте размер порции, повернув **Переключатель «Многофункциональный выбор»**.



4. Нажмите кнопку **Старт/+30с** (◊).

Результат: Блюдо будет готовиться в соответствии с предварительно запрограммированными параметрами.




- Когда приготовление закончится, печь подаст четыре звуковых сигнала и 4 раза мигнет цифра "0". Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.






ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРОГРАММ АВТОМАТИЧЕСКОГО РАЗОГРЕВА

В следующей таблице представлено 6 программ **Автоматического разогрева**, количественные характеристики, время выдержки и соответствующие рекомендации. Программы 1 и 3 работают в режиме "СВЧ". Программы 4-6 работают в комбинированном режиме СВЧ, гриля и конвекции.

 Вынимайте блюдо, используя кухонные рукавицы.


Код	Блюдо	Размер порции (г)	Время выдержки (мин.)	Рекомендации
1	Готовое блюдо 	300-350 400-450	2-3	Выложите блюдо на керамическую тарелку и обтяните его пленкой для микроволновой печи. Эта программа пригодна для блюд, состоящих из трех компонентов (например, мяса с соусом, овощами и гарниром из картофеля, риса или макарон).
2	Суп/Соус 	200-250 300-350 400-450	2-3	Налейте суп/соус в глубокую суповую тарелку или миску и накройте крышкой на время разогрева. Тщательно перемешайте перед тем, как дать постоять и после выдержки.
3	Мини-равиоли 	200-250 300-350	3	Поместите охлажденные готовые к употреблению мини-равиоли в пластиковую емкость, не пропускающую микроволны, и поставьте ее в центр вращающегося подноса. Проколите пленку, в которую обернут готовый к употреблению продукт, или накройте пластиковую емкость липкой пленкой для микроволновых печей. Тщательно перемешайте перед тем, как дать постоять и после выдержки. Эта программа подходит как для ravioli, так и для лапши с подливкой.

Код	Блюдо	Размер порции (г)	Время выдержки (мин.)	Рекомендации
4	Замороженные кусочки пиццы 	100-150 250-300	-	Поставьте замороженное блюдо на нижнюю полку.
5	Замороженные куриные крылышки 	200-250 300-350 400-450	2	Положите замороженные готовые к употреблению куриные крылышки или ножки (предварительно разогретые и приправленные специями) на высокую металлическую подставку кожей вниз. Разместите их по окружности, оставив центр свободным. После того как печь подаст звуковой сигнал, переверните на другую сторону.
6	Замороженный хлеб 	100-150 (2 шт.) 200-250 (4 шт.) 300-350 (6 шт.)	3-5	Рекомендуется предварительно прогревать печь до 180 °С в течение 5 минут в режиме конвекции. Выложите 2-6 замороженных булочек (-18 °С) в кружок на низкую подставку. Эта программа подходит для замороженной выпечки небольшого размера, такой как булочки, хлеб чиабатта и маленького багета.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПОДЖАРИВАНИЕ БЕЗ МАСЛА

В режиме **Поджаривание без масла** (🍳) имеются/предоставляются 10 запрограммированных по времени рецептов. Не требуется устанавливать ни время приготовления, ни уровень мощности. Вы можете настроить режим приготовления "поджаривание без масла", нажав кнопку "поджаривание без масла".

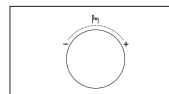
Сначала поместите приготавливаемое блюдо в центр вращающегося подноса и закройте дверцу.

 **ВСЕГДА** используйте принадлежности для приготовления, безопасные для использования как в микроволновой печи, так и в обычном духовом шкафу. Идеальными являются стеклянные и керамические блюда, так как они позволяют микроволнам равномерно проникать в пищу. **ВСЕГДА** пользуйтесь прихватками, когда прикасаетесь к кухонным принадлежностям в печи, так как они будут очень горячими.

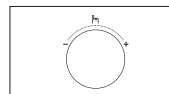
1. Нажмите кнопку **Поджаривание без масла** (🍳).



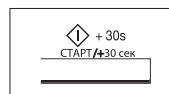
2. Выберите тип приготавливаемой пищи, повернув переключатель **Переключатель «Многофункциональный выбор»**. Описание различных заранее запрограммированных режимов разогрева приведено в таблице на следующей странице. При этом нажмите **Переключатель «Многофункциональный выбор»**, чтобы выбрать тип приготавливаемой пищи.



3. Задайте размер порции, повернув **Переключатель «Многофункциональный выбор»**.










4. Нажмите кнопку **Старт/+30с** (⏪).






ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРОГРАММ ПОДЖАРИВАНИЕ БЕЗ МАСЛА

В следующей таблице представлены 10 программ **Поджаривание без масла**. В ней указаны количество продуктов, время выдержки и соответствующие рекомендации. Вам потребуются меньше масла по сравнению с поджариванием на сковороде, а результат приготовления будет потрясающим. Программы работают в комбинированном режиме конвекции, верхнего нагрева и энергии СВЧ.

Код	Блюдо	Размер порции (г)	Время выдержки (мин.)	Рекомендации
1	Замороженный картофель 	300-350 450-500	-	Равномерно разложите замороженный картофель на тефлоновой тарелке. Поставьте тарелку на высокую подставку. Переверните после того, как прозвучит сигнал. Нажмите кнопку «Start» (Старт), чтобы продолжить приготовление. (Если вы не перевернете пищу, печь продолжит работу).
2	Замороженные креветки 	200-250 300-350	-	Равномерно разложите на тарелке замороженные креветки в панировке для приготовления в печи. Поставьте тарелку на нижнюю полку.
3	Замороженные куриные наггетсы 	200-250 350-400	-	Равномерно разложите на тарелке замороженные наггетсы для приготовления в печи. Поставьте тарелку на нижнюю полку. Переверните после того, как прозвучит сигнал. Нажмите кнопку Старт, чтобы продолжить приготовление. (Если вы не перевернете блюдо, печь продолжит работу).
4	Замороженные картофельные крокеты 	200-250 300-350	-	Равномерно разложите на тарелке замороженные картофельные крокеты для приготовления в печи. Поставьте тарелку на нижнюю полку.

Код	Блюдо	Размер порции (г)	Время выдержки (мин.)	Рекомендации
5	Замороженные мини спринг роллы 	200-250 350-400	-	Равномерно разложите на тарелке замороженные фаршированные блинчики для приготовления в печи. Поставьте тарелку на нижнюю полку.
6	Картофель фри 	300-350 450-500	1-2	Рекомендуется предварительно разогреть печь до 200 °С, используя функцию быстрого предварительного разогрева. Возьмите твердый или средней твердости картофель и вымойте его. Очистите картофель и нарежьте его палочками толщиной 10x10 мм. Замочите в холодной воде на 30 мин. Высушите салфеткой, взвесьте и смажьте 5 г оливкового масла. Равномерно разложите на тарелке домашний картофель. Поставьте тарелку на нижнюю полку. Переверните после того, как прозвучит сигнал. Нажмите кнопку Старт, чтобы продолжить приготовление. (Если вы не перевернете блюдо, печь продолжит работу).
7	Картофель по-деревенски 	200-250 300-350 400-450	1-2	Вымойте картофель среднего размера и нарежьте дольками. Смажьте оливковым маслом и посыпьте специями. Разложите на тарелке срезанной стороной вниз. Поставьте тарелку на высокую подставку.

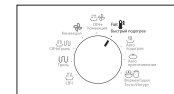
Код	Блюдо	Размер порции (г)	Время выдержки (мин.)	Рекомендации
8	Куриные ножки 	200-250 300-350 400-450	1-2	Предварительно прогрейте печь в течение 3-4 минут, используя функцию гриля. Взвесьте куриные ножки, смажьте их маслом и посыпьте приправами. Равномерно разложите их на высокой подставке. Переверните после звукового сигнала, печь прекратит процесс приготовления. Нажмите кнопку «Start» (Старт), чтобы продолжить приготовление.
9	Кабачки ломтиками 	100-150 200-250	-	Предварительно прогрейте печь в течение 3-4 минут, используя функцию гриля. Промойте и нарежьте кабачки ломтиками. Добавьте 5 г оливкового масла и посыпьте специями. Равномерно разложите ломтики на тефлоновой тарелке и поставьте ее на высокую подставку. Переверните после того, как прозвучит сигнал. Нажмите кнопку «Start» (Старт), чтобы продолжить приготовление. (Если вы не перевернете пищу, печь продолжит работу).
10	1/2 Яблока 	300-350 400-450	-	Промойте яблоки и выньте из них сердцевину (каждое по 150 г). Разрежьте их горизонтально пополам. Разложите дольки на тарелке срезанной стороной вниз, добавьте начинку, например, изюм или тертый миндаль. Поставьте тарелку на низкую подставку. После приготовления подавайте с ванильным мороженым.

БЫСТРЫЙ ПРОГРЕВ ПЕЧИ

При приготовлении в режиме конвекции перед тем, как помещать продукты в печь, рекомендуется предварительно прогреть ее до соответствующей температуры. Когда температура в печи достигает заданного значения, она остается неизменной в течение примерно 10 минут; после этого печь автоматически выключается.

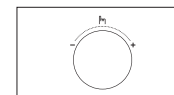
Убедитесь в том, что нагревательный элемент находится в правильном положении для требуемого режима приготовления.

1. Поверните переключатель **Выбор режима** в положение **Быстрый прогрев** (Fast Preheat).

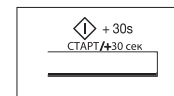


Результат: дисплей показывает следующую информацию:
200 °C (температура)

2. Установите температуру, повернув **Переключатель «Многофункциональный выбор»**.
(Температура: 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)




3. Нажмите кнопку **Старт/+30с** (Start/30s).




Результат: Печь разогреется до требуемой температуры.

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

-  Если температура во внутренней камере печи достигла предустановленного значения, печь подает 6 звуковых сигналов и эта температура будет поддерживаться в течение 10 минут.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РЕЖИМА БЫСТРОГО РАЗМОРАЖИВАНИЯ ПРОДУКТОВ

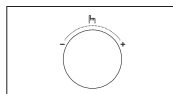
Режим **быстрой разморозки** (☼☼) продуктов позволяет размораживать мясо, птицу, рыбу, хлеб, выпечку и фрукты. Время размораживания и уровень мощности устанавливаются автоматически. Достаточно просто выбрать программу и вес продуктов.

 Применяйте только посуду, безопасную для использования в микроволновой печи. Откройте дверцу. Поместите замороженные продукты на керамическое блюдо в центр вращающегося подноса. Закройте дверцу.

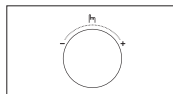
1. Нажмите кнопку **Быстрая разморозка** (☼☼).



2. Выберите тип приготавливаемой пищи, повернув переключатель **Переключатель «Многофункциональный выбор»**. Описание различных заранее запрограммированных режимов разогрева приведено в таблице на следующей странице. При этом нажмите **Переключатель «Многофункциональный выбор»**, чтобы выбрать тип приготавливаемой пищи.



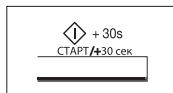
3. Задайте размер порции, повернув **Переключатель «Многофункциональный выбор»**.



4. Нажмите кнопку **Старт/+30с** (◊).

Результат:

- Начинается размораживание продуктов.
- Во время размораживания печь подает звуковые сигналы, напоминая о том, что нужно перевернуть продукты.



5. Снова нажмите кнопку **Старт/+30с** (◊), чтобы завершить размораживание.




Результат:



Когда приготовление закончится, печь подаст четыре звуковых сигнала и 4 раза мигнет цифра "0". Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРОГРАММ БЫСТРОГО РАЗМОРАЖИВАНИЯ ПРОДУКТОВ


В приведенной ниже таблице указаны различные программы **Быстрая разморозка** (☼☼), вес продуктов, время выдержки и соответствующие рекомендации. Перед размораживанием продуктов освободите их от всех упаковочных материалов. Выложите замороженное мясо, птицу или рыбу на плоское стеклянное или керамическое блюдо, а хлеб - на кухонную бумагу.

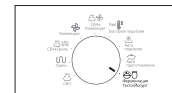
Код	Блюдо	Размер порции (г)	Время выдержки (мин.)	Рекомендации
1	Мясо 	200-1500	20-90	Закройте края алюминиевой фольгой. Переверните мясо, когда печь подаст звуковой сигнал. Эта программа подходит для говядины, баранины, свинины, антрекотов, отбивных и фарша.
2	Птица 	200-1500	20-90	Накройте ножки и крылышки алюминиевой фольгой. Переверните птицу, когда печь подаст звуковой сигнал. Эта программа подходит для размораживания как целой птицы, так и отдельных частей.
3	Рыба 	200-1500	20-80	Хвост рыбы оберните алюминиевой фольгой. Переверните рыбу, когда печь подаст звуковой сигнал. Эта программа подходит для размораживания как целой рыбы, так и кусков рыбного филе.

Код	Блюдо	Размер порции (г)	Время выдержки (мин.)	Рекомендации
4	Хлеб/Пирог 	125-1000	10-60	Положите хлеб горизонтально на салфетку и переверните его, как только будет подан звуковой сигнал. Положите пирог на керамическое блюдо и, если возможно, переверните его, как только будет подан звуковой сигнал. (Печь продолжит работать, затем остановится при открытии дверцы.) Эта программа подходит для размораживания всех видов хлеба, нарезанного или целого, а также булочек и французских батонов. Раскладывайте булочки по кругу. Эта программа подходит для размораживания всех видов дрожжевой выпечки, бисквитов, творожного пудинга, изделий из слоеного теста. Она не подходит для сдобной выпечки, фруктовых тортов и тортов с кремом, а также тортов с шоколадной глазурью.
5	Фрукты 	100-600	5-20	Равномерно разложите фрукты на плоском стеклянном блюде. Эта программа подходит для всех видов фруктов.

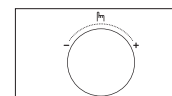
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИИ АВТОМАТИЧЕСКОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ


В режиме ферментации имеется/предоставляется пять запрограммированных по времени рецептов. Не требуется устанавливать ни время приготовления, ни уровень мощности. Вы можете настроить категорию автоматической ферментации, нажав кнопку ферментации. Сначала поместите приготавливаемое блюдо в центр вращающегося подноса и закройте дверцу.

1. Поверните переключатель **Выбор режима** в положение режима **Автоматическая ферментация** .



2. Выберите тип приготавливаемой пищи, повернув переключатель **Переключатель «Многофункциональный выбор»**. Описание различных заранее запрограммированных режимов приведено в таблице на следующей странице. При этом нажмите **Переключатель «Многофункциональный выбор»**, чтобы выбрать тип приготавливаемой пищи.








3. Нажмите кнопку **Старт/+30с** .



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРОГРАММ АВТОМАТИЧЕСКОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ

В следующей таблице представлена информация о том, как использовать автоматическую программу для подъема дрожжевого теста или приготовления йогурта.

Код	Блюдо	Размер порции (г)	Врем выдержки	Рекомендации
Расстойка теста	1-1 	300-500	-	Положите тесто в чашу подходящего размера и поставьте на нижнюю полку. Накройте пленкой.
	1-2 	500-800	-	Положите тесто в чашу подходящего размера и поставьте на нижнюю полку. Накройте пленкой.
	1-3 	600-900	-	Положите тесто в чашу подходящего размера и поставьте на нижнюю полку. Накройте пленкой.
Домашний йогурт	2-1 	500	6 часов в морозильной камере	Равномерно распределите 150 г йогурта в 5 керамических чашек или маленьких стеклянных баночек (по 30 г в каждую). Добавьте 100 мл молока в каждую чашку. Используйте молоко для долгого хранения (комнатной температуры; 3,5% жирности). Накройте каждую пленкой для микроволновой печи и поставьте кругом на вращающемся подносе.
	2-2 	500	6 часов в морозильной камере	Смешайте 150 г натурального йогурта с 500 мл молока долгого хранения (комнатной температуры; 3,5% жирности). Влейте в большую стеклянную чашу. Накройте пленкой для микроволновой печи и поставьте на вращающийся поднос.

РУКОВОДСТВО ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ПАРОВАРКИ (ТОЛЬКО ДЛЯ МОДЕЛИ SE118PRT)

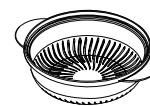
Пароварка "Сильный пар" работает на принципе приготовления пищи на пару и предназначена для быстрого приготовления здоровой и полезной пищи в микроволновой печи Samsung.

Эта дополнительная принадлежность идеально подходит для приготовления риса, макаронных изделий, овощей и т.д. в рекордно короткое время и с сохранением полезных веществ.

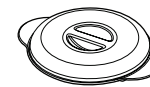
Пароварка для микроволновой печи "Сильный пар" состоит из 3 компонентов:



Чаша






Вставной лоток






Крышка

Пригодно для хранения в морозильной камере. Можно использовать вместе или раздельно.

УСЛОВИЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ:

-  Не использовать:
 - для приготовления пищи с большим содержанием сахара и жира,
 - с функцией гриля или функции конвекционного тепла или на конфорке.
-  Перед первым использованием следует тщательно промыть все детали в мыльной воде.
-  Чтобы узнать время приготовления, см. указания в таблице на следующей странице.

ОБСЛУЖИВАНИЕ:

-  Пароварку можно мыть в посудомоечной машине.
-  При мытье вручную используйте горячую воду и моющее средство. Не пользуйтесь абразивными губками.
-  Некоторые продукты (например, помидоры) могут привести к изменению цвета пластика. Это нормально и не является производственным дефектом.

РАЗМОРАЖИВАНИЕ:

Поместите замороженные продукты в чашу пароварки без крышки. Жидкость останется на дне чаши и не повредит пище.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Блюдо	Порция	Уровни мощности	Время приготовления (мин.)	Время выдержки (мин.)	Обращение
Артишоки	300 г (1-2 куска)	900 Вт	5-6	1-2	Чаша с лотком + Крышка
Инструкции Промойте и почистите артишоки. Поместите лоток в чашу. Уложите артишоки на лоток. Добавьте столовую ложку лимонного сока. Закройте крышкой.					
Свежие овощи	300 г	900 Вт	4-5	1-2	Чаша с лотком + Крышка
Инструкции Взвесьте овощи (например, брокколи, цветную капусту, морковь, перец) после мойки, чистки и подрезки до одинакового размера. Поместите лоток в чашу. Распределите овощи равномерно на лотке. Добавьте 2 столовые ложки воды. Закройте крышкой.					
Замороженные овощи.	300 г	600 Вт	7-8	2-3	Чаша с лотком + Крышка
Инструкции Поместите замороженные овощи в чашу пароварки. Поместите лоток в чашу. Добавьте 1 столовую ложку воды. Закройте крышкой. Тщательно перемешайте после приготовления и выдерживания.					
Рис	250 г	900 Вт	15-18	5-10	Чаша + Крышка
Инструкции Поместите рис в чашу пароварки. Добавьте 500 мл холодной воды. Закройте крышкой. После приготовления выдержите белый рис в течение 5 минут, а коричневый рис - в течение 10 минут.					

Блюдо	Порция	Уровни мощности	Время приготовления (мин.)	Время выдержки (мин.)	Обращение
Картофель в мундире	500 г	900 Вт	7-8	2-3	Чаша + Крышка
Инструкции Взвесьте и промойте картофель и положите его в чашу пароварки. Добавьте 3 столовые ложки воды. Закройте крышкой.					
Рагу (охлажденное)	400 г	600 Вт	5-6	1-2	Чаша + Крышка
Инструкции Поместите рагу в чашу пароварки. Закройте крышкой. Тщательно перемешайте перед выдерживанием.					
Суп (охлажденный)	400 г	900 Вт	3-4	1-2	Чаша + Крышка
Инструкции Налейте в чашу пароварки. Закройте крышкой. Тщательно перемешайте перед выдерживанием.					
Замороженный суп	400 г	900 Вт	8-10	2-3	Чаша + Крышка
Инструкции Поместите замороженный суп в чашу пароварки. Закройте крышкой. Тщательно перемешайте перед выдерживанием.					
Замороженные булочки из дрожжевого теста с начинкой из джема	150 г	600 Вт	1-2	2-3	Чаша + Крышка
Инструкции Смочите верхнюю часть булочек с начинкой холодной водой. Положите 1-2 замороженных булочки рядом в чашу пароварки. Закройте крышкой.					
Фруктовый компот	250 г	900 Вт	3-4	2-3	Чаша + Крышка
Инструкции Взвесьте свежие фрукты (например, яблоки, груши, сливы, абрикосы, манго или ананас) после очистки, промывки и нарезки одинаковыми кубиками. Поместите в чашу пароварки. Добавьте 1-2 столовые ложки воды и 1-2 чайные ложки сахара. Закройте крышкой.					

Обращение с пароваркой Сильный пар



Чаша + Крышка Чаша с лотком + Крышка

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ:

- ☑ Соблюдайте особую осторожность при открытии крышки пароварки, поскольку выходящий пар может быть очень горячим.
- ☑ Используйте рукавицы для манипуляций после приготовления.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ НА ПАРУ ВРУЧНУЮ (ТОЛЬКО ДЛЯ МОДЕЛИ CE118PAE/CE118PE)

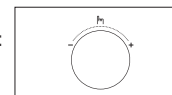
Используя пароварку Pro Steamer можно не только выполнять автоматическое приготовление на пару, но также применять ручное приготовление на пару в соответствии с таблицей ручного приготовления на пару справа. В описанной ниже процедуре поясняется, как выполнить ручное приготовление на пару. **ОБЯЗАТЕЛЬНО** проверяйте заданные параметры приготовления, прежде чем оставить печь без присмотра. Сначала поместите пароварку Pro Steamer (с продуктами) в центр вращающегося подноса. Затем закройте дверцу.



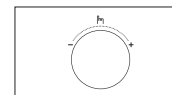
Использование емкости.

1. Поверните переключатель **Выбор режима** в положение режима **СВЧ** (🔥). При этом нажмите **Переключатель «Многофункциональный выбор»**, чтобы настроить уровень мощности.

Результат: На дисплее отобразится индикация 900 Вт (максимальная мощность для приготовления пищи): Выберите нужный уровень мощности, поворачивая **Переключатель «Многофункциональный выбор»**, пока на дисплее не отобразится соответствующее значение мощности. Установите уровень мощности (900 W), приведенный в руководстве по ручному приготовлению на пару на следующей странице.



2. Выберите время приготовления, повернув переключатель **Многофункциональный выбор** в нужное положение. Установите время приготовления в соответствии со временем, приведенном в руководстве по ручному приготовлению на пару на следующей странице.



3. Нажмите кнопку **Старт/+30с** (⏪).


Результат: В печи загорится свет, и поднос начнет вращаться.

- 1) Начнется приготовление пищи, по его окончании прозвучат 4 звуковых сигнала.
- 2) Напоминая об окончании приготовления, печь подаст 3 звуковых сигнала (по одному сигналу в минуту).
- 3) Затем вновь отобразится текущее время.




ВНИМАНИЕ

- Не используйте эту пароварку Pro Steamer с другими устройствами или моделями. Это может привести к возгоранию или повреждению устройства.
- Не используйте пароварку Pro Steamer, если в ней нет воды или пищи. Перед использованием пароварки Pro Steamer налейте в нее как минимум 500 мл воды. Если в пароварку налито менее 500 мл воды, блюдо может быть приготовлено не полностью. Кроме того, это может привести к возгоранию или повреждению устройства.
- Соблюдайте осторожность при извлечении контейнера из пароварки Pro Steamer после приготовления блюда, так как контейнер очень горячий.
- Обязательно установите крышку пароварки Pro Steamer таким образом, чтобы она была вставлена в тарелку пароварки/тефлоновую тарелку. Если крышка и блюдо пароварки установлены без соблюдения инструкций, приведенных в руководстве пользователя, яйца или каштаны могут взорваться.

 **Очистка блюда пароварки/тефлоновой тарелки**

Блюдо пароварки/тефлоновую тарелку следует мыть теплой водой с применением моющего средства, а затем сполоснуть чистой водой.

 Не используйте жесткую щетку или грубую губку во избежание повреждения верхнего слоя.

 **Внимание!**

Не рекомендуется мыть блюдо пароварки/тефлоновую тарелку в посудомоечной машине.

Налейте 500 мл воды в тарелку пароварки Pro Steamer. Установите паровой лоток в тарелку, положите продукты на лоток и закройте крышкой из нержавеющей стали. Поставьте пароварку Pro Steamer на вращающийся поднос. Время приготовления зависит от размера, толщины и типа продуктов. При обработке паром тонких ломтиков или маленьких кусочков рекомендуется сократить время приготовления. При обработке паром толстых или больших кусков продуктов можно увеличить время. Используйте указанные в таблице уровни мощности и время в качестве руководства при приготовлении пищи на пару.

Свежие продукты	Порция (г)	Холодная вода (мл)	Мощность (Вт)	Время (мин.)	Инструкции
брокколи, соцветия	400	500	900	12-18	Промойте и почистите брокколи. Порежьте на соцветия одинакового размера. Равномерно распределите соцветия на паровом лотке.
Морковь	400	500	900	15-20	Промойте и почистите морковь, порежьте ломтиками одинакового размера. Распределите ломтики на паровом лотке.
Цветная капуста, целая	600	500	900	20-25	Почистите целую цветную капусту и поместите ее на паровой лоток.
Початок кукурузы	400 (2 шт.)	500	900	23-28	Промойте и почистите початок кукурузы. Разложите початки кукурузы рядами на паровом лотке.



Свежие продукты	Порция (г)	Холодная вода (мл)	Мощность (Вт)	Время (мин.)	Инструкции
Кабачки	400	500	900	10-15	Промойте кабачки и порежьте их ломтиками примерно одинакового размера. Равномерно распределите ломтики на паровом лотке.
Замороженная овощная смесь	400	500	900	18-23	Равномерно распределите на паровом лотке замороженную смесь овощей (-18 °С), например брокколи, цветную капусту, порезанную морковь.
Картофель (небольшие клубни)	500	500	900	25-30	Промойте и очистите картофель, проколите кожуру вилкой. Равномерно разместите целый картофель на паровом лотке.
Яблоки	800 (4 яблока)	500	900	15-20	Промойте яблоки и выньте из них сердцевину. Разложите яблоки рядами на паровом лотке.
Яйца	4-6 яйца	500	900	15-20	Проколите 4-6 свежих яиц среднего размера и поместите их в небольшие углубления на паровом лотке. После приготовления оставьте яйца накрытыми на 2-5 минут.
Голубые креветки	250 (5-6 шт.)	500	900	10-15	Сбрызните голубые креветки лимонным соком (1-2 столовые ложки). Равномерно распределите их на паровом лотке.
Рыбное филе (треска, морской окунь)	500 (2-3 шт.)	500	900	12-17	Сбрызните филе рыбы лимонным соком (1-2 столовые ложки) и добавьте зелень и специи (например, розмарин). Равномерно распределите филе на паровом лотке.

Свежие продукты	Порция (г)	Холодная вода (мл)	Мощность (Вт)	Время (мин.)	Инструкции
Филе куриной грудки	400 (2 филе)	500	900	20-25	Промойте и почистите филе куриной грудки. Разложите филе куриной грудки рядами на паровом лотке.

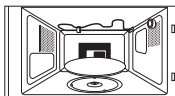
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИИ ОЧИСТКИ ПАРОМ

Водяной пар, обеспечиваемый системой очистки паром, отмачивает все загрязнения, прилипшие к поверхности внутренней камеры печи.

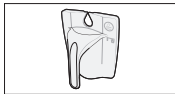
После использования функции очистки паром можно легко почистить внутреннюю камеру печи.

-  Используйте эту функцию только после того, как печь полностью остынет. (до комнатной температуры)
-  Используйте только обычную воду, а не дистиллированную.

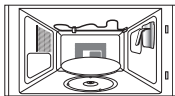
1. Откройте дверцу.



2. Налейте воду в контейнер для воды до уровня отметки на внешней стенке контейнера.



3. Прикрепите контейнер с водой к правой стенке печи.

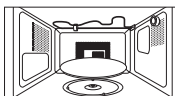


4. Закройте дверцу.

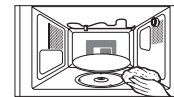
5. Нажмите кнопку **Очистка паром** (☼).
(Во время очистки паром освещение в печи не работает.)



6. Откройте дверцу.



7. Почистите внутреннюю камеру печи сухим кухонным полотенцем. Снимите вращающийся поднос и протрите поверхность под роликовой подставкой полотенцем.




ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

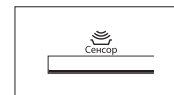
- Контейнер с водой может использоваться только в режиме **ОЧИСТКИ** паром.
- При приготовлении пищи выньте контейнер из печи, так как он может испортиться от нагревания и привести к возгоранию в печи.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИИ СЕНСОРНОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

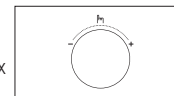
В режиме **Сенсорного приготовления** (☼) имеется/предоставляется 8 запрограммированных по времени рецептов. Не требуется устанавливать ни время приготовления, ни уровень мощности. Категорию сенсорного приготовления можно задать поворотом кругового переключателя. Сначала поместите приготавливаемое блюдо в центр вращающегося подноса и закройте дверцу.

 Пользуйтесь посудой, предназначенной для использования в микроволновых печах.

1. Нажмите кнопку **Сенсорное приготовление** (☼).



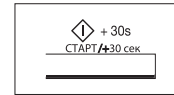
2. Выберите тип приготавливаемой пищи, повернув переключатель **Переключатель «Многофункциональный выбор»**. Описание различных заранее запрограммированных режимов разогрева приведено в таблице на следующей странице. При этом нажмите **Переключатель «Многофункциональный выбор»**, чтобы выбрать тип приготавливаемой пищи.




3. Нажмите кнопку **Старт/+30с** (⏪).


Результат: Начнется приготовление пищи. По его окончании:

- 1) Раздастся 4 звуковых сигнала.
- 2) Напоминая об окончании приготовления, печь подаст 3 звуковых сигнала (по одному сигналу в минуту).
- 3) Затем вновь отобразится текущее время.





 Используйте только ту посуду, которая подходит для микроволновых печей.






 Если внутренняя температура превышает 60 °С, на дисплее появится индикация «hot» (горячая) и охлаждающий вентилятор включится на 3 минуты. Использование кнопки сенсорного приготовления временно недоступно, пока печь не остынет до необходимой температуры, соответствующей безопасному режиму сенсора.


 Если во время этой операции будет открыта дверца печи или нажата кнопка Стоп, на дисплее отобразится сообщение об ошибке «E-15». При этом повторно нажмите кнопку Стоп; сообщение об ошибке «E-15» перестанет отображаться.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРОГРАММ СЕНСОРНОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В следующей таблице приведено 8 программ режима сенсорного приготовления. В ней указаны рекомендуемый общий вес, время выдержки после приготовления и соответствующие рекомендации. После включения программы время приготовления и уровни мощности вычисляются автоматически. Для вашего удобства процесс приготовления управляется сенсорной системой. Вынимайте, используя кухонные рукавицы!

Код	Блюдо	Размер порции	Время выдержки (мин.)	Рекомендации
1	Напитки (кофе, молоко, чай, вода комнатной температуры) 	150-250 г (1 чашка или 1 кружка)	1-2	Налейте жидкость (комнатной температуры) в керамическую чашку. Разогревайте, не накрывая крышкой. Поставьте в центр вращающегося подноса. Оставьте постоять в микроволновой печи. Помешайте напитки до и после выдержки. Будьте осторожны, доставая чашки (см. инструкции по безопасности для жидкостей).
2	Брокколи 	200-500 г	1-2	Промойте и почистите овощи, например брокколи, и приготовьте соцветия. Выложите равномерным слоем в стеклянную миску с крышкой. Добавьте 30-45 мл воды (2-3 столовые ложки). Поместите чашу в центр вращающегося подноса. Готовьте с закрытой крышкой. Перемешайте после приготовления. Эта программа подходит для брокколи, а также ломтиков цуккини, баклажанов, тыквы и перца.

Код	Блюдо	Размер порции	Время выдержки (мин.)	Рекомендации
3	Нашинкованная морковь 	200-500 г	1-2	Промойте и почистите овощи, например морковь, порежьте кружочками одинакового размера. Выложите картофель в стеклянную миску с крышкой. Добавьте 30-45 мл воды (2-3 столовые ложки). Поместите чашу в центр вращающегося подноса. Готовьте с закрытой крышкой. Перемешайте после приготовления. Эта программа подходит для нарезанной моркови, а также для цветной капусты и брюквы.
4	Картофель в мундире 	200-800 г	2-3	Промойте и очистите картофель, по 200 г. Смажьте оливковым маслом и проколите кожуру вилкой. Разложите по кругу на низкой подставке. Установите подставку на вращающийся поднос.
5	Замороженная пицца ** 	300-500 г	-	Поставьте замороженную пиццу на низкую подставку.
6	Замороженная лазанья ** 	400-600 г	3-4	Поместите замороженную лазанью на подходящее термостойкое блюдо. Поставьте блюдо на низкую подставку.
7	Кусочки курицы 	400-700 г	2-3	Смажьте охлажденные куски курицы маслом и посыпьте специями. Разложите куски кожей вниз на низкой подставке. После того как печь подаст звуковой сигнал, переверните на другую сторону. Нажмите кнопку Start (Старт), чтобы продолжить приготовление.

Код	Блюдо	Размер порции	Время выдержки (мин.)	Рекомендации
8	Жаркое из курицы 	1,0-1,2 кг	4-5	Смажьте охлажденную курицу маслом и посыпьте специями. Положите грудкой вниз по центру нижней подставке. После того как печь подаст звуковой сигнал, переверните на другую сторону. Нажмите кнопку Start (Старт), чтобы продолжить приготовление.

Инструкции по использованию режима автоматического сенсорного приготовления

Автоматический датчик позволяет автоматически приготовить пищу с помощью регистрации количества газов, выделяемых из продуктов во время приготовления.

- Во время приготовления пищи выделяются различные газы. Автоматический датчик определяет необходимое количество времени и уровень мощности, регистрируя выделяемые из продуктов газы, что исключает необходимость устанавливать время приготовления и уровень мощности.
- Если во время использования режима сенсорного приготовления контейнер накрыт крышкой или пластиковой пленкой, выделяемые из продуктов газы будут определены автоматическим датчиком, когда контейнер наполнится паром.
- Незадолго до завершения цикла начнется обратный отсчет оставшегося времени приготовления. В этот период можно при необходимости перевернуть или перемешать пищу для равномерного приготовления.
- Перед включением режима автоматического сенсорного приготовления в блюдо можно добавить травы, приправы или подрумянивающие соусы. Примите во внимание, что соль и сахар способствуют образованию на пище коричневых пятен, поэтому данные ингредиенты следует добавлять после завершения приготовления.

Посуда и крышка для использования в режиме сенсорного приготовления


- Чтобы добиться необходимых результатов приготовления пищи с помощью данной функции, следуйте инструкциям по выбору соответствующих контейнеров и крышек, приведенных в таблицах данного руководства.
- Применяйте только контейнеры, предназначенные для использования в микроволновой печи, и накрывайте их крышками или пластиковой пленкой. При использовании пластиковой пленки отогните один уголок, чтобы пар выходил по необходимости.
- Используйте только крышку, предназначенную для данного элемента посуды. Если для данного элемента посуды крышка не предусмотрена, используйте пластиковую пленку.
- Наполняйте контейнеры, по меньшей мере, наполовину.
- При необходимости продукты нужно перемешивать или переворачивать ближе к завершению цикла сенсорного приготовления, когда начнется обратный отсчет времени на дисплее.

Важная информация.

- Не отсоединяйте шнур питания после установки микроволновой печи и подключения к розетке электросети. Для достижения необходимых результатов на стабилизацию газового датчика требуется время.
- Не рекомендуется использовать функцию автоматического сенсорного приготовления для непрерывного приготовления блюд, например для приготовления одного блюда вслед за другим.
- Установите печь в хорошо проветриваемом помещении, чтобы устройство охлаждалось и к нему поступал воздух должным образом — это обеспечивает точность при работе датчика.
- Чтобы всегда добиваться желаемых результатов, не используйте автоматический датчик, если окружающая температура в помещении слишком высокая или низкая.
- Не используйте для очистки печи легкоиспаряющиеся чистящие средства. Образующийся при этом газ может повредить сенсор.
- Не устанавливайте печь рядом с источниками высокой влажности или устройствами, способствующими выделению газа, так как это препятствует правильной работе автоматического датчика.
- Всегда содержите в чистоте внутреннее пространство печи. Удалите все загрязнения влажной тканью. Данная печь предназначена только для бытового использования.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ В РЕЖИМЕ КОНВЕКЦИИ

В режиме конвекции можно готовить пищу таким же способом, как в обычной духовке. Режим СВЧ при этом не используется. Используя 6 предварительно заданных уровней, можно установить требуемую температуру в диапазоне от 40 до 200 °С. Максимальное время приготовления составляет 90 минут.

-  Инструкции по быстрому разогреву печи см. на стр. 22.
- Посуда в печи сильно нагревается, поэтому, прикасаясь к ней, **ВСЕГДА** пользуйтесь кухонными перчатками.
 - Вы получите лучше приготовленную пищу с подрумяненной корочкой, если используете низкую подставку.

Убедитесь, что нагревательный элемент находится в горизонтальном положении и вращающийся поднос установлен правильно. Откройте дверцу, поставьте поглотитель микроволн на низкую подставку, затем поставьте на вращающийся столик.

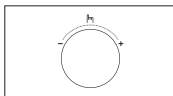
1. Поверните переключатель **Выбор режима** в положение режима **Конвекция** (☞).

Результат: На дисплее отображается следующая информация:

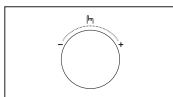
☞ (режим конвекции)
200 °С (температура)



2. Для установки температуры поверните **Переключатель «Многофункциональный выбор»**. При этом нажмите **Переключатель «Многофункциональный выбор»**, чтобы выбрать значение температуры.
(Температура: 200, 180, 160, 140, 100, 40 °С)



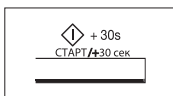
3. Установите время приготовления, повернув **Переключатель «Многофункциональный выбор»**.



4. Нажмите кнопку **Старт/+30с** (◊).

Результат: Начнется приготовление блюда.

- Когда приготовление закончится, печь подаст четыре звуковых сигнала и 4 раза мигнет цифра "0". Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.

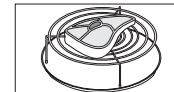


ПРИГОТОВЛЕНИЕ В РЕЖИМЕ ГРИЛЯ

Гриль позволяет быстро разогревать и жарить пищу без использования микроволн.

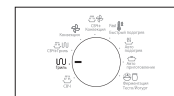
- Посуда в печи сильно нагревается, поэтому, прикасаясь к ней, **ВСЕГДА** пользуйтесь кухонными перчатками.
- Лучшие результаты при приготовлении и поджаривании достигаются при использовании высокой подставки.

1. Откройте дверцу и положите продукты на решетку.



2. Поверните переключатель **Выбор режима** в положение режима **Гриль** (∩).

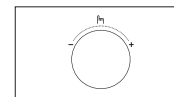
Результат: Дисплей показывает следующую информацию:
∩ (режим гриля)



- Температуру гриля настроить нельзя.

3. Установите время работы гриля, повернув **Переключатель «Многофункциональный выбор»**.

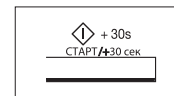
- Максимальное время приготовления в режиме гриля составляет 60 минут.



4. Нажмите кнопку **Старт/+30с** (◊).

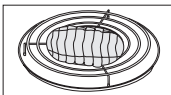
Результат: Начнется приготовление пищи в режиме гриля.

- Когда приготовление закончится, печь подаст четыре звуковых сигнала и 4 раза мигнет цифра "0". Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.



ВЫБОР ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

Обычно при приготовлении с использованием конвекции (как в традиционном духовом шкафу) требуется специальная посуда. Однако вы должны использовать только ту посуду, которую использовали бы в обычном духовом шкафу.



Принадлежности, безопасные для использования в микроволновой печи, обычно непригодны для приготовления с использованием конвекции; не используйте пластмассовые сосуды, тарелки, бумажные чашки, полотенца и т. п.

Если вы хотите выбрать комбинированный режим приготовления (СВЧ и гриль или конвекция), используйте только принадлежности, безопасные для использования как в микроволновой печи, так и в обычной духовке.

Дополнительные сведения о пригодной для микроволновой печи кухонной посуде и принадлежностях см. в разделе "Руководство по выбору посуды" на стр. 35.

КОМБИНИРОВАННЫЙ РЕЖИМ: СВЧ И ГРИЛЬ


Комбинированный режим микроволн и гриля может использоваться для быстрого приготовления и одновременного подрумянивания пищи.

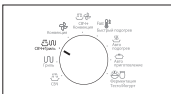
- Всегда используйте принадлежности для приготовления, безопасные для использования как в микроволновой печи, так и в обычном духовом шкафу. Рекомендуется использовать стеклянные или керамические блюда, так как они позволяют микроволнам равномерно проникать в пищу.
- Всегда пользуйтесь прихватками, когда прикасаетесь к кухонным принадлежностям в печи, так как они будут очень горячими. Вы сможете получить лучше приготовленную и подрумяненную пищу, если используете высокую подставку.

Откройте дверцу. Поместите продукты на подставку, наиболее подходящую для типа блюда, которое вы хотите приготовить. Поместите подставку на вращающийся поднос. Закройте дверцу.

1. Поверните переключатель **Выбор режима** в положение режима **СВЧ + Гриль**.

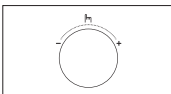
Результат: На дисплее отображается следующая информация:

 (комбинированный режим СВЧ и гриля)
600 Вт (выходная мощность)



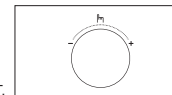
2. Выберите необходимый уровень мощности, поворачивая **Переключатель «Многофункциональный выбор»**, пока на дисплее не отобразится соответствующее значение выходной мощности (600, 450, 300 Вт). При этом нажмите **Переключатель «Многофункциональный выбор»**, чтобы настроить уровень мощности.

- Температуру гриля настроить нельзя.



3. Установите время приготовления, повернув **переключатель «Многофункциональный выбор»**.

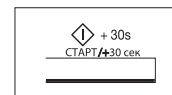
- Максимальное время приготовления составляет 60 минут.



4. Нажмите кнопку **Старт/+30с**.

Результат:

- Начинается приготовление в комбинированном режиме.
- Когда приготовление закончится, печь подаст четыре звуковых сигнала и 4 раза мигнет цифра "0". Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.



КОМБИНИРОВАНИЕ МИКРОВОЛН И КОНВЕКЦИИ

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

В комбинированном режиме можно готовить многие продукты, в частности:


- Жареное мясо и птицу
- Пироги и торты
- Блюда из яиц и сыра

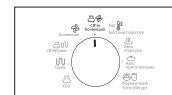
- Всегда используйте принадлежности для приготовления, безопасные для использования как в микроволновой печи, так и в обычном духовом шкафу. Рекомендуется использовать стеклянные или керамические блюда, так как они позволяют микроволнам равномерно проникать в пищу.
- Всегда пользуйтесь прихватками, когда прикасаетесь к кухонным принадлежностям в печи, так как они будут очень горячими. Вы сможете получить лучше приготовленную и подрумяненную пищу, если используете низкую подставку.

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

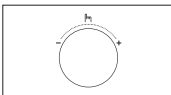
1. Поверните переключатель **Выбор режима** в положение режима **СВЧ + Конвекция**.

Результат: на дисплее отображается следующая информация:

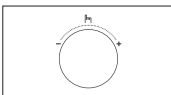
 (комбинированный режим СВЧ+конвекции)
600 Вт (выходная мощность)
200 °C (температура)



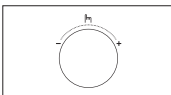
2. Выберите необходимый уровень мощности, поворачивая **Переключатель «Многофункциональный выбор»**, пока на дисплее не отобразится соответствующее значение выходной мощности (600, 450, 300, 180, 100 Вт). При этом нажмите **Переключатель «Многофункциональный выбор»**, чтобы настроить уровень мощности.



3. Установите температуру, повернув **переключатель «Многофункциональный выбор»**. (Температура: 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C) При этом нажмите **Переключатель «Многофункциональный выбор»**, чтобы настроить температуру.



4. Установите время приготовления, повернув **Переключатель «Многофункциональный выбор»**.

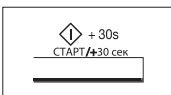


- Максимальное время приготовления составляет 60 минут.

5. Нажмите кнопку **Старт/+30с** (↕).

Результат:

- Начинается приготовление в комбинированном режиме.
- Печь прогревается до требуемой температуры, затем приготовление с помощью микроволн продолжается до окончания заданного времени приготовления.
- Когда приготовление закончится, печь подаст четыре звуковых сигнала и 4 раза мигнет цифра "0". Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.



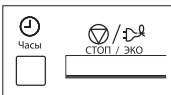
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИИ БЛОКИРОВКИ ОТ ДЕТЕЙ

В данной микроволновой печи есть встроенная программа блокировки, которая позволяет "блокировать" использование печи, чтобы дети или не знакомый с работой печи человек не мог случайно ее включить.

1. Нажмите кнопку **Часы** (⌚) и кнопку **Стоп/Отмена/Эко** (⏹/♻️) и удерживайте их одну секунду.

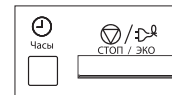
Результат:

- Печь заблокирована (выбор функций недоступен).
- На дисплее отобразится "1".



2. Чтобы разблокировать печь, нажмите кнопку **Часы** (⌚) и кнопку **Стоп/Отмена/Эко** (⏹/♻️) и удерживайте их одну секунду.

Результат: Печью можно пользоваться как обычно.



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИИ УДАЛЕНИЯ ЗАПАХА

Используйте эту функцию после приготовления ароматной пищи или если внутри печи имеется дым. Сначала очистите внутреннюю поверхность печи.

- Завершив чистку, нажмите кнопку **Устранение запаха** (👉). Раздастся 4 звуковых сигнала.



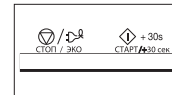
- ☑️ Время процедуры удаления запаха - 5 минут.
- ☑️ Можно настроить время работы функции **Устранение запаха**, нажав кнопку **+30с**.
- ☑️ Максимальное время процедуры удаления запаха — 15 минут.

ОТКЛЮЧЕНИЕ ЗВУКОВОГО СИГНАЛА

Вы можете отключить звуковой сигнал в любое время.

1. Нажмите кнопки **Старт/+30с** (↕) и **Стоп/Отмена/Эко** (⏹/♻️) одновременно (удерживайте их около двух секунд).

Результат: Печь не подает звуковой сигнал, говорящий об окончании режима.



2. Чтобы снова включить звуковой сигнал, повторно нажмите кнопки **Старт/+30с** (↕) и **Стоп/Отмена/Эко** (⏹/♻️) одновременно (удерживайте их около двух секунд).

Результат: Печь вновь работает с подачей звукового сигнала.



РУКОВОДСТВО ПО ВЫБОРУ ПОСУДЫ

Для успешного приготовления пищи в микроволновой печи микроволны должны проникать сквозь пищу, не отражаясь от используемой посуды и не поглощаясь ею. Поэтому при выборе посуды следует соблюдать особую осторожность. Если посуда помечена, как предназначенная для использования в микроволновых печах, то ее можно использовать. В следующей таблице приведена информация о различных типах кухонных принадлежностей, возможности и способах их использования в микроволновой печи.

Кухонные принадлежности	Пригодность для использования в микроволновой печи	Примечания
Алюминиевая фольга	✓ х	Может использоваться в небольших количествах для защиты отдельных участков пищи от подгорания. Близкое расположение фольги к стенке печи или использование фольги в большом количестве может привести к образованию электрической дуги.
Блюдо для получения корочки	✓	Не разогревайте предварительно более восьми минут.
Фарфор и керамика	✓	Фарфор, керамику, глазурованную керамику и тонкостенный фарфор обычно можно использовать, если на них нет металлической отделки.
Одноразовая посуда из полиэфирного волокна	✓	Такая посуда обычно используется для упаковки замороженных продуктов.
Упаковка продуктов быстрого приготовления		
• Полистироловые стаканчики и контейнеры	✓	Можно использовать для разогрева продуктов. При перегреве полистирол может плавиться.
• Бумажные пакеты или газеты	х	Риск возгорания.
• Переработанная из вторсырья бумага или металлическая отделка	х	Может стать причиной возникновения электрической дуги.
Стеклопосуда		
• Посуда для приготовления	✓	Может использоваться при отсутствии металлической отделки.

Кухонные принадлежности	Пригодность для использования в микроволновой печи	Примечания
• Тонкостенная стеклянная посуда	✓	Может использоваться для разогрева продуктов и жидкостей. При резком нагреве хрупкое стекло может разбиться или лопнуть.
• Стеклянные банки	✓	Следует снять крышку. Подходят только для разогрева.
Металл		
• Блюда	х	Может стать причиной возникновения электрической дуги или возгорания.
• Пакеты для заморозки с проволочной обвязкой	х	
Бумага		
• Тарелки, чашки, текстильные и бумажные салфетки	✓	Для приготовления в течение короткого времени и разогрева. Для поглощения избыточной влаги.
• Переработанная бумага	х	Может стать причиной возникновения электрической дуги.
Пластик		
• Контейнеры	✓	В частности, жаропрочный термопластик. Некоторые другие виды пластика при высокой температуре могут деформироваться или обесцвечиваться. Не используйте меламиновый пластик.
• Липкая пленка	✓	Может использоваться для сохранения влаги. Не должна соприкасаться с продуктами. Будьте осторожны, чтобы не обжечься горячим паром, снимая пленку.
• Пакеты для заморозки	✓ х	Только если они пригодны для кипячения или использования в печи. Не должны быть закрыты герметично. При необходимости проткните вилкой.
Вощеная или жиронепроницаемая бумага	✓	Может использоваться для сохранения влаги и предупреждения разрызгивания.

✓ : Рекомендуется ✓х : Использовать с осторожностью х : Не рекомендуется

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

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, а генерируемое в результате трения тепло запускает процесс приготовления пищи.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЦЦЫ

Кухонная посуда для микроволновой печи:

Кухонная посуда должна позволять микроволнам проходить через нее для обеспечения максимальной эффективности приготовления. Микроволны отражаются металлом, таким, как нержавеющая сталь, алюминий и медь, но они могут проходить сквозь керамику, стекло, фарфор и пластмассу, а также через бумагу и дерево. Поэтому во время приготовления пищи запрещается пользоваться металлическими емкостями.

Продукты, которые можно готовить в микроволновой печи:

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

Использование крышки во время приготовления

Очень важно накрывать пищу во время приготовления, так как испаряющаяся вода превращается в пар, который вносит свой вклад в процесс приготовления. Можно использовать разные способы для накрывания блюда: например, можно воспользоваться керамической тарелкой, пластмассовой крышкой или пищевой пленкой.

Время выдержки

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

Руководство по приготовлению замороженных овощей

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

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

Руководство по приготовлению свежих овощей

Используйте подходящую миску из термостойкого стекла с крышкой. На каждые 250 г смеси добавьте 30-45 мл воды (2-3 ст.л.), если не рекомендовано другое количество воды — см. таблицу. Готовьте, накрыв крышкой, в течение минимального времени, указанного в таблице. Затем продолжайте приготовление до получения желаемого результата. Перемешайте один раз в процессе приготовления и один раз по окончании приготовления. Добавьте соль, травы или масло после приготовления. Накройте на время выдержки на 3 минуты.

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

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

Блюдо	Порция	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Брокколи	250 г 500 г	4½-5 7-8	3	Подготовьте соцветия примерно одинакового размера. Разложите соцветия стеблями к центру блюда.
Брюссельская капуста	250 г	6-6½	3	Добавьте 60-75 мл (5-6 ст. л.) воды.
Морковь	250 г	4½-5	3	Нарежьте морковь ломтиками одинакового размера.
Цветная капуста	250 г 500 г	5-5½ 7½-8½	3	Подготовьте соцветия примерно одинакового размера. Разрежьте большие соцветия пополам. Разложите соцветия стеблями к центру блюда.
Кабачки	250 г	4-4½	3	Нарежьте кабачки ломтиками. Добавьте 30 мл (2 ст. л.) воды или кусочек сливочного масла. Готовьте до мягкости.

Блюдо	Порция	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
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. Не добавляйте воду. 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 ровно 15 мл (1 ст. л.) воды.
Перец	250 г	4½-5	3	Нарежьте перец мелкими ломтиками.
Картофель	250 г 500 г	4-5 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 риса и макаронных изделий

Рис:

Используйте большую миску из термостойкого стекла с крышкой - в процессе приготовления рис увеличивается в объеме в два раза. Готовьте с закрытой крышкой. После приготовления, перед выдержкой перемешайте, добавьте соль или травы и сливочное масло.

Примечание. За время приготовления рис может впитать не всю воду.

Макаронные изделия:

Используйте большую миску из термостойкого стекла. Добавьте кипящую воду, щепотку соли и хорошо перемешайте. Готовьте, не закрывая крышкой. В ходе приготовления и по его завершении помешивайте блюдо время от времени. Накройте крышкой на время выдержки и тщательно слейте воду перед подачей на стол.

Блюдо	Порция	Мощность	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Белый рис (пропаренный)	250 г	900 Вт	15-16	5	Добавьте 500 мл холодной воды.
	375 г		17½-18½		Добавьте 750 мл холодной воды
Коричневый рис (пропаренный)	250 г	900 Вт	20-21	5	Добавьте 500 мл холодной воды.
	375 г		22-23		Добавьте 750 мл холодной воды
Смесь риса (рис + дикий 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 (паста)	250 г	900 Вт	10-11	5	Добавьте 1000 мл горячей воды.

РАЗОГРЕВ ПИЦЦИ

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

Руководствуйтесь уровнями мощности и интервалами времени разогрева, приведенными в таблице ниже. Интервалы времени указаны для разогрева жидкостей, имеющих комнатную температуру примерно от +18 до +20 °С, а также для охлажденных продуктов с температурой примерно от +5 до +7 °С.

Размещение пищи и использование крышки

Старайтесь не разогревать крупные блюда, например куски мяса, поскольку зачастую они нагреваются неравномерно: передерживаются и становятся слишком сухими по краям. Рекомендуется разогревать небольшие порции.

Уровни мощности и перемешивание

Некоторые продукты можно разогревать на мощности 900 Вт, в то время как другие нужно разогревать на мощности 600 Вт, 450 Вт или даже 300 Вт.

Дополнительные указания см. в таблицах.

В целом, на более низкой мощности удобнее разогревать деликатесы, большие блюда и пищу, которая разогревается очень быстро (например, сладкие пирожки).

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

Будьте особенно осторожны при разогреве жидкостей и детского питания. Чтобы предотвратить вскипание жидкостей и ошпаривание, перемешивайте их до, во время и после нагревания. Оставляете их на время выдержки в микроволновой печи. В жидкость рекомендуется класть пластмассовую ложку или стеклянную палочку. Избегайте перегрева, который может испортить пищу. Лучше установить меньшее время разогрева, а затем добавить время, если потребуется.

Время разогрева и выдержки

При первом разогревании продукта запишите, сколько времени понадобилось для этого, и используйте это значение в будущем.

Обязательно проверяйте, полностью ли разогрелась пища.

После разогревания дайте блюду некоторое время постоять. За это время температура выровняется.

Если в таблице не указано другое значение, рекомендуемое время выдержки после разогревания составляет 2-4 минуты.

Будьте особенно осторожны при разогреве жидкостей и детского питания. Также ознакомьтесь с разделом, в котором описаны меры предосторожности.

РАЗОГРЕВ ЖИДКОСТЕЙ

Всегда выдерживайте жидкость не менее 20 секунд после выключения печи, чтобы дать температуре выровняться. Перемешивайте жидкость во время разогрева, если это необходимо, и **ОБЯЗАТЕЛЬНО** перемешивайте ее после разогрева. Чтобы предотвратить вскипание жидкостей и ошпаривание, кладите в стакан с напитком ложку или стеклянную палочку и помешивайте его до, во время и после нагревания.

РАЗОГРЕВ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ:

Выложите питание в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Хорошо перемешайте после окончания разогрева! Выдержите 2-3 минуты перед кормлением. Снова перемешайте и проверьте температуру. Рекомендуемая температура продукта: от 30 до 40 °С.

ДЕТСКОЕ МОЛОКО:

Налейте молоко в стерилизованную стеклянную бутылочку. Разогревайте, не накрывая крышкой. Никогда не разогревайте бутылочку вместе с соской, так как в случае перегрева бутылочка может взорваться. Встряхните как следует перед периодом выдержки, а также перед употреблением! Всегда тщательно проверяйте температуру детского молока или питания, прежде чем дать его ребенку. Рекомендуемая температура продукта: около 37 °С.

ПРИМЕЧАНИЕ.

Во избежание ожогов необходимо особенно тщательно проверять температуру детского питания перед кормлением. Руководствуйтесь указанными в следующей таблице уровнями мощности и интервалами времени разогревания.

Разогрев жидкостей и пищи

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

Блюдо	Порция	Мощность	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Напитки (кофе, чай и вода)	150 мл (1 чашка)	900 Вт	1-1½	1-2	Налейте в чашку и разогревайте в открытом виде: Поставьте 1 чашку в центре, 2 - друг напротив друга, 3 - по окружности. Оставьте в микроволновой печи на время выдержки и хорошо перемешайте.
	300 мл (2 чашки)		2-2½		
	450 мл (3 чашки)		3-3½		
	600 мл (4 чашки)		3½-4		
Суп (охлажденный)	250 г	900 Вт	2½-3	2-3	Налейте суп в глубокую керамическую тарелку или в глубокую керамическую чашу. Накройте пластмассовой крышкой. Хорошо перемешайте после разогрева. Еще раз перемешайте перед подачей на стол.
	350 г		3-3½		
	450 г		3½-4		
	550 г		4½-5		
Рагу (охлажденное)	350 г	600 Вт	4½-5½	2-3	Положите рагу в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Периодически перемешивайте во время разогрева и вновь перемешайте перед выдержкой и подачей на стол.
Макаронные изделия с соусом (охлажденные)	350 г	600 Вт	3½-4½	3	Положите макаронные изделия (например, спагетти или яичную лапшу) на мелкую керамическую тарелку. Накройте пленкой для микроволновых печей. Перемешайте перед подачей на стол.

Русский - 39

Блюдо	Порция	Мощность	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Мучные изделия с начинкой и соусом (охлажденные)	350 г	600 Вт	4-5	3	Положите мучные изделия с начинкой (например, равиоли, тортеллини) в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Периодически перемешивайте во время разогрева и вновь перемешайте перед выдержкой и подачей на стол.
Готовое блюдо (охлажденное)	350 г 450 г 550 г	600 Вт	4½-5½ 5½-6½ 6½-7½	3	Положите блюдо из 2-3 охлажденных компонентов на керамическую тарелку. Обтяните его пленкой для микроволновых печей.
Готовое к употреблению сырное фондю (охлажденное)	400 г	600 Вт	6-7	1-2	Положите сырное фондю, готовое к употреблению, в миску подходящего размера из стекла пирекс, имеющую крышку. Время от времени помешивайте во время и после разогревания. Хорошо перемешайте перед подачей на стол.

Разогрев детского питания и молока

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

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

РАЗМОРАЖИВАНИЕ

Использование микроволн является великолепным способом размораживания продуктов. Микроволны бережно размораживают продукты за короткое время. Этот режим особенно удобен, если к вам неожиданно пришли гости.

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

Положите замороженные продукты на блюдо, не накрывая крышкой. Переверните их по окончании половины времени размораживания, слейте жидкость, если она образовалась при оттаивании, и удалите потроха сразу же, как станет возможным. Время от времени проверяйте продукты, чтобы убедиться в том, что они не стали теплыми.

Если мелкие и тонкие части продуктов начнут нагреваться, их можно экранировать, обернув эти части маленькими полосками алюминиевой фольги на время размораживания.

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

Чтобы полностью завершить размораживание, дайте рыбе, мясу и птице постоять. Время выдержки для полного размораживания будет различным в зависимости от количества размораживаемых продуктов. См. таблицу, приведенную ниже.

Совет: Плоские и тонкие продукты размораживаются быстрее, чем толстые, маленькие порции размораживаются быстрее, чем большие. Помните этот совет при замораживании и размораживании продуктов.

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

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

Блюдо	Порция	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Мясо				
Мясной фарш	250 г 500 г	6-7 8-13	15-30	Положите мясо на вращающийся поднос. Оберните тонкие края алюминиевой фольгой. Переверните по окончании половины времени размораживания!
Свинные отбивные	250 г	7-8		
Птица				
Куски курицы	500 г (2 шт.)	14-15	15-60	Сначала положите куски курицы кожей вниз, а целую курицу грудкой вниз на мелкое керамическое блюдо. Оберните алюминиевой фольгой тонкие части, такие, как крылышки и кончики ножек. Переверните по окончании половины времени размораживания!
Целая курица	1200 г	32-34		
Рыба				
Рыбное филе	200 г	6-7	10-25	Положите замороженную рыбу в середину плоского керамического блюда. Расположите тонкие части под толстыми. Оберните узкие части филе и хвост целой рыбы алюминиевой фольгой. Переверните по окончании половины времени размораживания!
Целая рыба	400 г	11-13		
Фрукты				
Ягоды	300 г	6-7	5-10	Разложите фрукты на плоском круглом стеклянном блюде (большого диаметра).
Хлеб				
Булочки (каждая примерно 50 г)	2 шт. 4 шт.	1-1½ 2½-3	5-20	Положите булочки по кругу, а хлеб — горизонтально на бумажное кухонное полотенце в центре вращающегося подноса. Переверните по окончании половины времени размораживания!
Тосты/Сэндвичи	250 г	4-4½		
Немецкий хлеб (пшеничная + ржаная мука)	500 г	7-9		

ГРИЛЬ

Нагревательный элемент гриля находится под верхним сводом печи. Он работает, когда дверца закрыта, а поднос вращается. Вращение подноса обеспечивает более равномерное подрумянивание пищи. Если гриль предварительно прогреть в течение 3-5 минут, приготавливаемое блюдо подрумянится быстрее.

Кухонные принадлежности для гриля:

Можно использовать жароустойчивую посуду с содержанием металла. Не пользуйтесь пластмассовой посудой, поскольку она может расплавиться.

Пицца, которую можно готовить в режиме гриля:

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

Важное замечание.

При использовании режима приготовления только с помощью гриля помните, что пищу необходимо поместить на высокую подставку, если в инструкциях не указано иначе.

СВЧ + ГРИЛЬ

Этот режим приготовления сочетает тепловое воздействие гриля и скорость приготовления, обеспечиваемую микроволнами. Он работает только тогда, когда закрыта дверца печи и вращается поднос. Благодаря вращению подноса, приготавливаемое блюдо подрумянивается равномерно. В этой модели печи предлагаются 3 комбинированных режима приготовления: 600 Вт + Гриль, 450 Вт + Гриль и 300 Вт + Гриль.

Кухонные принадлежности для режима «СВЧ + гриль»

Используйте кухонные принадлежности, через которые могут проходить микроволны. Кухонная посуда должна быть жароустойчивой. Не используйте в комбинированном режиме металлические кухонные принадлежности. Не пользуйтесь пластмассовой посудой, поскольку она может расплавиться.

Продукты, которые можно готовить в режиме «СВЧ + гриль»:

Пицца, которую можно готовить в комбинированном режиме, включает все виды уже готовой пищи, которую нужно разогреть и подрумянить (например, запеченные макаронные изделия), а также продукты, для которых требуется небольшое время приготовления, чтобы подрумянить их сверху. Этот режим также можно использовать для приготовления толстых порций пищи, которая становится вкуснее, если сверху образуется золотистая хрустящая корочка (например, куски курицы, которые переворачиваются после половины

времени приготовления). Более подробные сведения смотрите в таблице приготовления с использованием гриля.

Важное замечание.

При использовании комбинированного режима приготовления (СВЧ + гриль) пищу необходимо поместить на высокую подставку, если в инструкциях не указано иначе. См. инструкции в следующей таблице. Если продукт требуется подрумянить с обеих сторон, его нужно переворачивать.

Руководство по приготовлению свежих продуктов с использованием гриля

Предварительно прогрейте гриль, включив печь в режим гриля на 2-3 минуты. Используйте указанные в таблице уровни мощности и время в качестве руководства для приготовления в режиме гриля.

Вынимайте блюдо, используя толстые рукавицы.

Свежие продукты	Порция	Мощность	Время на 1 сторону (мин.)	Время на 2 сторону (мин.)	Инструкции
Ломтики тоста	4 шт. (по 25 г каждый)	Только гриль	3-4	2-3	Положите тосты рядом друг с другом на высокую подставку.
Жареные помидоры	400 г (2 шт.)	300 Вт + Гриль	6-8	-	Разрежьте помидоры пополам. Посыпьте их сверху сыром. Разложите их по кругу на плоском блюде из термостойкого стекла. Поставьте его на высокую подставку. Дайте постоять 2-3 минуты.
Тосты с томатами и сыром	4 шт. (300 г)	300 Вт + Гриль	5-7	-	Сначала поджарьте ломтики хлеба. Положите тосты с ингредиентами на высокую подставку. Дайте постоять 2-3 минуты.
Тосты по-Гавайски (кусочки ветчины, ананаса, сыра)	4 шт. (500 г)	300 Вт + Гриль	6-8	-	Сначала поджарьте ломтики хлеба. Положите тосты с ингредиентами на высокую подставку. Дайте постоять 2-3 минуты.

Свежие продукты	Порция	Мощность	Время на 1 сторону (мин.)	Время на 2 сторону (мин.)	Инструкции
Печеный картофель	500 г	600 Вт + Гриль	10-12	-	Разрежьте картофелины пополам. Положите их в круг на высокую подставку срезами в сторону гриля.
Картофель/овощи для запекания (охлажденные)	450 г	450 Вт + Гриль	10-12	-	Положите вынутое из холодильника блюдо с тертым сыром на небольшое блюдо из термостойкого стекла. Поставьте блюдо на высокую подставку. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.
Печеные яблоки	2 яблока (примерно 400 г)	300 Вт + Гриль	7-8	-	Выньте из яблок сердцевину и наполните их изюмом и вареньем. Сверху положите несколько кусочков миндаля. Положите яблоки на плоское блюдо из термостойкого стекла. Поставьте блюдо прямо на низкую подставку.
Куски курицы	500 г (2 шт.)	300 Вт + Гриль	9-11	8-10	Смажьте куски курицы маслом и посыпьте специями. Положите их по кругу на высокую подставку. После приготовления на гриле дайте постоять 2-3 минуты.
Жареная курица	1200 г	450 Вт + Гриль	20-25	18-23	Смажьте курицу маслом и посыпьте специями. Положите в жаропрочное блюдо и поставьте на низкую полку. После приготовления дайте постоять 5 минуты.

Свежие продукты	Порция	Мощность	Время на 1 сторону (мин.)	Время на 2 сторону (мин.)	Инструкции
Жареная рыба	400-500 г	300 Вт + Гриль	6-8	6-7	Смажьте растительным маслом кожу целой рыбы, добавьте специи и травы. Положите 2 рыбы бок о бок (головы напротив хвостов) на высокую подставку. После приготовления на гриле дайте постоять 2-3 минуты.

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 располагаются на задней стенке печи, поэтому горячий воздух может свободно циркулировать. В данном режиме работает верхний нагревательный элемент.

Посуда для приготовления пищи в режиме конвекции: Можно использовать любую обычную жаропрочную посуду, противни и формы для выпечки — все, что обычно используется для приготовления пищи в обычной духовке.

Продукты, которые можно готовить в режиме конвекции: В режиме конвекции следует готовить любое печенье, порционные лепешки, булочки и пироги, также как и фруктовые пироги, выпечку из заварного теста и суфле.

СВЧ + КОНВЕКЦИЯ

В этом режиме сочетаются микроволновое излучение и обдув горячим воздухом; при этом сокращается время приготовления, а на пище образуется хрустящая румяная корочка. Приготовление пищи с использованием конвекции - это традиционный и хорошо известный метод приготовления пищи в печи с использованием горячего воздуха, циркуляция которого обеспечивается при помощи вентилятора, расположенного на задней стенке.

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

Пицца для приготовления в режиме СВЧ + Конвекция: Любое мясо и птица, а также запеканки и блюда с тертым сыром, бисквиты и легкие кексы с фруктами, пирожки и сдоба, жареные овощи, лепешки и хлеб.

Руководство по приготовлению с использованием конвекции свежих и замороженных продуктов

С помощью функции автоматического разогрева предварительно прогрейте печь в режиме конвекции до желаемой температуры. Используйте указанные в таблице уровни мощности и время в качестве руководства для приготовления с использованием конвекции. Вынимайте блюдо, используя толстые рукавицы.

Свежие продукты	Порция	Мощность	Время на 1 сторону (мин.)	Время на 2 сторону (мин.)	Инструкции
ПИЦЦА Замороженная пицца (готовая)	300-400 г	450 Вт + 200 °С	13-15	-	Положите пиццу на низкую подставку. После выпекания дайте постоять 2-3 минут.
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ Замороженная лазанья	400 г	450 Вт + 200 °С	18-23	-	Выложите на блюдо из термостойкого стекла подходящего размера или оставьте в фабричной упаковке (убедитесь в том, что эта упаковка безопасна для микроволн и для нагрева в духовке). Поставьте замороженную панированную пасту на нижнюю полку. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.
МЯСО Жаркое из говядины/ Жаркое из баранины (среднее)	1200-1300 г	600 Вт + 180 °С	20-23	10-13	Смажьте говядину/баранину растительным маслом и посыпьте перцем, солью и паприкой. Положите на низкую подставку, сначала жирной стороной вниз. После приготовления заверните в алюминиевую фольгу и дайте постоять 10-15 минут.

Свежие продукты	Порция	Мощность	Время на 1 сторону (мин.)	Время на 2 сторону (мин.)	Инструкции
Жареная курица	1000-1100 г	450 Вт + 200 °С	17-22	13-17	Смажьте курицу растительным маслом и посыпьте специями. Положите курицу сначала грудкой вниз на низкую подставку, а затем переверните грудкой вверх. Дайте постоять 5 минут.
ХЛЕБ Булочки свежесве-печенные	6 шт. (350 г)	100 Вт + 180 °С	8-10	-	Разложите булочки по кругу на низкой подставке. Дайте постоять 2-3 минуты.
Чесночный хлеб (охлажденный, готовый)	200 г (1 шт.)	180 Вт + 200 °С	8-10	-	Положите охлажденный багет на бумагу для выпечки на нижнюю полку. После выпечки дайте полежать 2-3 минуты.
ТОРТ Мраморный пирог (сырое тесто)	500 г	Только 180 °С	38-43	-	Поместите сырое тесто в небольшую прямоугольную черную металлическую форму для выпечки (длиной 25 см). Поставьте торт на низкую подставку. После выпекания дайте постоять 5-10 минут.
Пирожки (сырое тесто)	12 x 28 г	Только 160 °С	28-33	-	Равномерно заполните бумажные чашки сырым тестом и поставьте тарелку на нижнюю полку. После выпекания дайте постоять 5 минут.
Печенье (из сырого теста)	200-250 г	Только 200 °С	15-20	-	Положите круассаны из холодильника на бумагу для выпекания на низкую подставку.

Свежие продукты	Порция	Мощность	Время на 1 сторону (мин.)	Время на 2 сторону (мин.)	Инструкции
Замороженный пирог	1000 г	180 Вт + 180 °С	18-20	-	Положите замороженный пирог прямо на низкую подставку. После того, как пирог разморозится и разогреется, дайте ему постоять 15-20 минут.

СПЕЦИАЛЬНЫЕ СОВЕТЫ

РАСТАПЛИВАНИЕ СЛИВОЧНОГО МАСЛА

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

РАСТАПЛИВАНИЕ ШОКОЛАДА

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

РАСТАПЛИВАНИЕ ЗАСАХАРИВШЕГОСЯ МЕДА

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

РАСТАПЛИВАНИЕ ЖЕЛАТИНА

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

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ГЛАЗУРИ (ДЛЯ ВЫПЕЧКИ И ПИРОЖНЫХ)

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

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДЖЕМА

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

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПУДИНГА

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

ПОДРУМЯНИВАНИЕ МИНДАЛЯ

Разложите 30 г нарезанного миндаля ровным слоем на керамической тарелке среднего размера. Подрумянивайте от 3½ до 4½ минут на уровне мощности 600 Вт, перемешивая несколько раз. Дайте миндалю постоять 2-3 минуты в печи. Вынимайте, используя кухонные рукавицы!

устранение неисправностей и коды ошибок

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

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

Это нормальное явление.

- Образование конденсата внутри печи.
- Воздушный поток вокруг дверцы и корпуса.
- Световые блики на дверце и корпусе.
- Выход пара по периметру двери или из вентиляционных отверстий.

Печь не начинает работать при нажатии кнопки (⏏).

- Плотно ли закрыта дверца?

Пища оказывается совершенно не готовой.

- Правильно ли установлено время, и нажата ли (⏏) кнопка?
- Закрыта ли дверца?
- Не произошла ли перегрузка электрической сети, что привело к сгоранию плавкого предохранителя либо срабатыванию автомата защиты?

Продукт либо не готов, либо передержан.

- Правильно ли установлено время приготовления для данного типа пищи?
- Правильно ли установлен уровень мощности?

Лампочка не работает.

- Из соображений безопасности не заменяйте лампочку самостоятельно. Свяжитесь с ближайшим авторизованным центром поддержки покупателей Samsung, чтобы организовать замену лампочки квалифицированным техническим специалистом.

Печь создает помехи для радиоприемников и телевизоров.

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

В печи наблюдается искрение и потрескивание (образование дуги).

- Возможно, используется посуда с металлической отделкой?
- Не оставлена ли в печи вилка или другая металлическая посуда?
- Не находится ли алюминиевая фольга слишком близко к внутренним стенкам?

Задымление и неприятный запах при первом включении.

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

Если с помощью описанных выше инструкций не удалось устранить проблему, обратитесь в местный центр по обслуживанию клиентов компании SAMSUNG.

Ознакомьтесь со следующими сведениями;

- Номер модели и серийный номер, обычно указаны на задней панели микроволновой печи.
- Подробные сведения о гарантии
- Четкое описание возникшей проблемы

Затем обратитесь к местному дилеру или в службу послепродажного обслуживания компании SAMSUNG.

КОД ОШИБКИ

Выводится сообщение "SE"

- Сообщение "SE" означает, что необходимо очистить кнопки и проверить, нет ли вокруг кнопки воды. Выключите микроволновую печь и повторите настройку. Обратитесь в местный центр обслуживания клиентов SAMSUNG.

Появляется сообщение: «E-15»

- Если во время этой операции сенсорного приготовления будет открыта дверца печи или нажата кнопка Стоп, на дисплее отобразится сообщение об ошибке «E-15». При этом повторно нажмите кнопку Стоп; сообщение об ошибке «E-15» перестанет отображаться.

Отображается другое сообщение об ошибке. Свяжитесь с центром обслуживания клиентов SAMSUNG.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

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

Модель	CE118P*, CE118P**	
Источник питания	230 В ~ 50 Гц переменного тока	
Потребление электроэнергии	Максимальная Микроволновая печь Гриль (нагревательный элемент) Конвекция (нагревательный элемент)	2900 Вт 1400 Вт 1500 Вт Макс. 2100 Вт
Производимая мощность	100 Вт / 900 Вт - 6 уровней мощности (стандарт IEC-705)	
Рабочая частота	2450 МГц	
Габариты (Ш x Г x В)	Внешние Внутренняя камера печи	523 x 491 x 309 мм 373 x 370 x 233 мм
Объем	32 литра	
Вес	Нетто	19,0 кг. прибл.

※ оборудование класса I

ЗАМЕТКИ

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



Символ «не для пищевой продукции» применяется в соответствии с техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности упаковки» 005/2011 и указывает на то, что упаковка данного продукта не предназначена для повторного использования и подлежит утилизации. Упаковку данного продукта запрещается использовать для хранения пищевой продукции.



Символ «петля Мебиуса» указывает на возможность утилизации упаковки. Символ может быть дополнен обозначением материала упаковки в виде цифрового и/или буквенного обозначения.

ЗАМЕТКИ



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

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

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

Страна производства : Малайзия

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

В СЛУЧАЕ ВОЗНИКНОВЕНИЯ ВОПРОСОВ ИЛИ КОММЕНТАРИЕВ

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

DE68-04220P-04