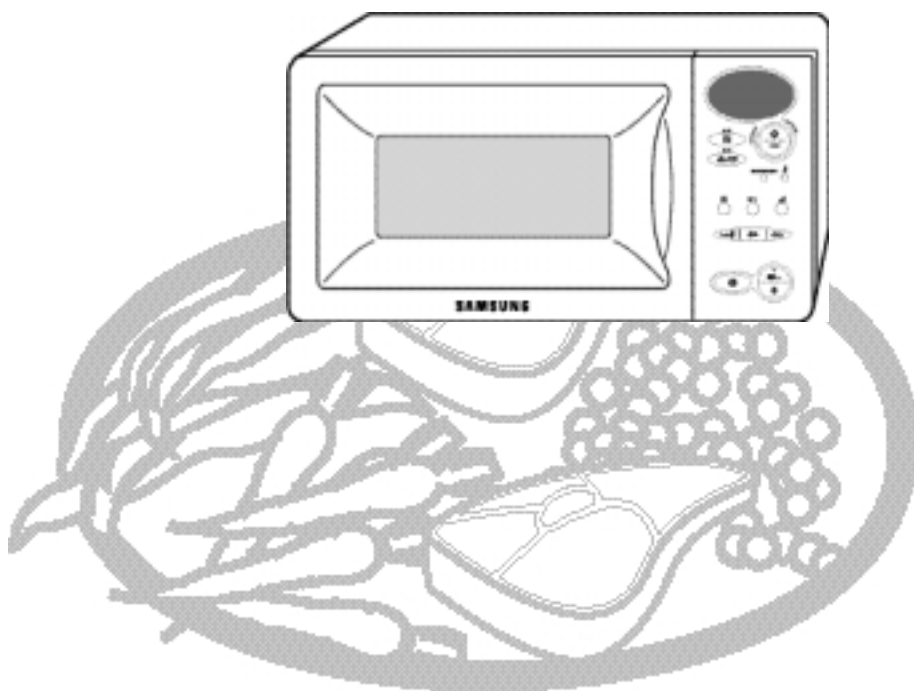


SAMSUNG

МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ

СК135 / СК135М /
СК136Т / СК136ТМ /
СК137В / СК137ВМ /
СК138F / СК138FM
СК139FS

Инструкция пользователя и руководство по приготовлению пицци



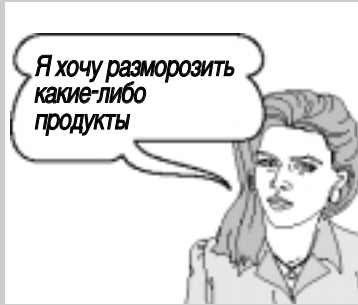
Руководство по быстрому началу эксплуатации печи

R

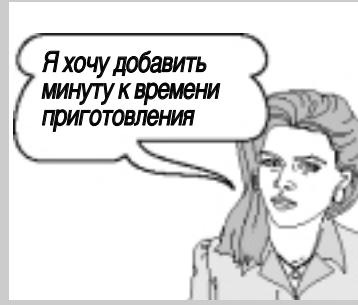
Я хочу приготовить какое-либо блюдо



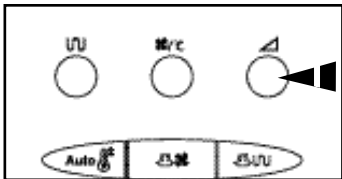
Я хочу разморозить какие-либо продукты



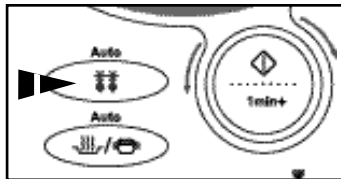
Я хочу добавить минуту к времени приготовления



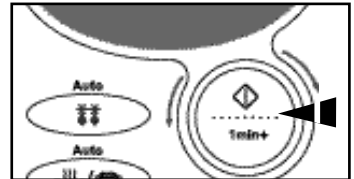
ПРИМЕЧАНИЕ: Когда вы в первый раз вставляете штепсельную вилку в розетку сети переменного тока или когда произошел сбой в подаче электроэнергии, на дисплее появляется сообщение: "SELECT YOUR LANGUAGE" ("ВЫБЕРИТЕ ЯЗЫК"). Здесь вы должны выбрать язык для дисплея. Вы можете выбрать английский, французский, немецкий, испанский, итальянский, голландский и русский языки. См. стр. 9



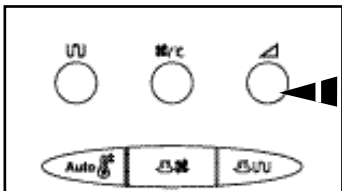
Поместите продукты в печь. Нажмите кнопку УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ (▲).



Поместите замороженные продукты в печь. Выберите категорию продуктов нажав кнопку АВТОМАТИЧЕСКАЯ РАЗМОРОЗКА (▬▬) один или несколько раз.



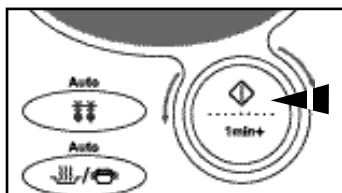
Оставьте продукты в печи. Нажмите кнопку (⏻ 1min+) один или несколько раз, по одному разу для каждой минуты, которую вы хотите добавить.



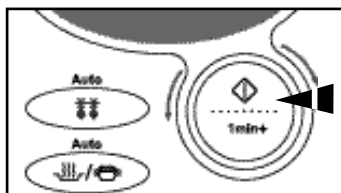
Нажимайте кнопку УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ (▲), пока на дисплее не появится нужный уровень мощности. Выберите требуемое время приготовления пищи поворотом ручки круговой шкалы.



Выберите нужный вес поворотом ручки круговой шкалы.



Нажмите кнопку Пуск (◆ 1min+) на ручке круговой шкалы.



Нажмите кнопку (⏻ 1min+).

Результат:

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



Вы только что приобрели микроволновую печь фирмы SAMSUNG.

В инструкции для пользователя содержится много ценной информации о том, как готовить пищу с помощью вашей микроволновой печи. Выберите время чтобы прочитать ее, так как она поможет вам в полной мере использовать все возможности микроволновой печи.



Содержание

◆ Руководство по быстрому началу эксплуатации печи	2
◆ Использование этой инструкции	5
◆ Установка и подготовка к работе вашей микроволновой печи	
■ Меры предосторожности	6
■ Принадлежности	8
■ Установка вашей микроволновой печи	9
■ Выбор языка для дисплея	9
■ Установка времени	9
■ Как работает микроволновая печь	10
■ Проверка правильности работы вашей печи	10
■ Что делать, если вы сомневаетесь в чем-либо или возникла проблема	11
◆ Приготовление пищи с использованием вашей микроволновой печи	
■ Приготовление/ разогрев пищи	12
■ Уровни мощности и изменение времени приготовления	12
■ Остановка приготовления пищи	13
■ Корректировка времени приготовления	13
■ Использование режима Автоматического подогрева и приготовления пищи	14
■ Использование блюда для хрустящей корочки (только модели SK136T/SK136TM/SK138F/SK138FM/SK139FS)	16
◆ Размораживание продуктов	
■ Использование Автоматической разморозки продуктов	17
■ Параметры режима Автоматической разморозки	19
■ Приготовление пищи в несколько этапов	19
◆ Традиционные методы приготовления пищи	
■ Выбор принадлежностей для приготовления пищи	20
■ Предварительный прогрев печи	20
■ Приготовление с использованием конвекции	21
■ Приготовление с использованием гриля	22
■ Выбор положения нагревательного элемента	22
■ Жарка на вертеле (только модели SK137B/SK137BM/SK138F/SK138FM/SK139FS)	23
■ Использование вертикального мультивертела (только модели SK137B/SK137BM/SK138F/SK138FM/SK139FS)	24

Содержание

◆ Комбинированные режимы приготовления пищи	
■ Комбинирование микроволн и конвекции	25
■ Комбинирование микроволн и гриля	26
◆ Возможности, общие для всех типов приготовления	
■ Блокировка вашей микроволновой печи для безопасности	27
■ Скорость вращения подноса	27
■ Отключение звукового сигнала	28
■ Функция ручной остановки вращающегося подноса	28
◆ Рекомендации по использованию микроволновой печи	
■ Руководство по выбору посуды	29
■ Руководство по приготовлению пищи	30
■ Чистка вашей микроволновой печи	44
■ Хранение и ремонт вашей микроволновой печи	44
■ Технические характеристики	45
■ Печь	46
■ Панель управления	47

Вы только что приобрели микроволновую печь фирмы SAMSUNG. В инструкции для пользователя содержится много ценной информации о приготовлении пищи в вашей микроволновой печи:

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

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

- ◆ Приготовление блюда с использованием микроволн
- ◆ Разморозка продуктов
- ◆ Добавление еще одной минуты к времени приготовления, если блюдо еще не готово или недостаточно разогрелось

В конце инструкции вы найдете иллюстрации микроволновой печи и, что более важно, панели управления, соответствующей модели вашей печи.

В иллюстрациях к пошаговым процедурам используются четыре различных символа:



Нажать



Нажать и удерживать



Важно



Примечание

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ВО ИЗБЕЖАНИЕ ВОЗМОЖНОГО ЧРЕЗМЕРНОГО ВОЗДЕЙСТВИЯ МИКРОВОЛНОВОГО ИЗЛУЧЕНИЯ

Несоблюдение следующих мер предосторожности может привести к вредному воздействию микроволнового излучения на ваш организм:

- Ни при каких обстоятельствах нельзя пытаться пользоваться печью при открытой дверце или портить блокировочные контакты (защелки дверцы) или вставлять что-либо в отверстия блокировочных контактов.
- Не вставляйте никаких предметов между дверцей печи и передней панелью и не позволяйте остаткам пищи или осадкам чистящих средств накапливаться на уплотняющих поверхностях. Поддерживайте дверцу и ее уплотняющие поверхности в чистом состоянии путем протирания их после использования печи сначала влажной тряпкой, а затем мягкой сухой тряпкой.
- Не пользуйтесь неисправной печью до ее ремонта квалифицированным специалистом по микроволновому оборудованию, подготовленным фирмой - изготовителем.
Особенно важно, чтобы дверца печи надежно закрывалась, и чтобы не были повреждены:
 - (1) Дверца, уплотнители дверцы и уплотняющие поверхности
 - (2) Петли дверцы (сломаны или ослаблены)
 - (3) Сетевой шнур
- Печь не должен настраивать или ремонтировать никто, кроме квалифицированного специалиста по микроволновому оборудованию, подготовленного фирмой - изготовителем печи.

Меры предосторожности

R

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

НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ никакой металлической посуды в микроволновой печи:

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

Причина: Могут возникнуть электрическая дуга или искрение, которые приведут к повреждению печи.

НЕ нагревайте:

- ◆ Бутылки, банки, сосуды в герметичной или вакуумной упаковке.

Например: Детское питание в банках.

- ◆ Продукты с воздухонепроницаемой кожурой или скорлупой

Например: Яйца, орехи в скорлупе, томаты.

Причина: Возрастание давления может привести к их взрыву.

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

НЕ ВКЛЮЧАЙТЕ микроволновую печь, когда она пуста.

Причина: Могут быть повреждены стенки печи.

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

НЕ закрывайте задние или боковые вентиляционные отверстия тканью или бумагой.

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

ВСЕГДА используйте толстые рукавицы, когда вынимаете посуду из печи.

Причина: Некоторая посуда поглощает микроволны и тепло также всегда передается от пищи к посуде. Вследствие этого посуда бывает горячей.

НЕ прикасайтесь к нагревательным элементам или внутренним стенкам печи.

Причина: Эти стенки могут быть достаточно горячи для того, чтобы вызвать ожог даже после окончания процесса приготовления пищи, хотя по их внешнему виду это может быть незаметно. Держитесь подальше от горячих поверхностей. Не позволяйте никаким воспламеняющимся материалам контактировать с какими-либо внутренними поверхностями печи. Сначала дайте печи охладиться.

Для уменьшения риска возгорания во внутренней камере печи.

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

Будьте особенно осторожны, когда разогреваете жидкости или детское питание.

- ◆ ВСЕГДА давайте жидкости постоять в печи по меньшей мере 20 секунд после ее выключения, чтобы дать выровняться температуре по толщине жидкости.
- ◆ Перемешивайте жидкость при нагревании при необходимости и ВСЕГДА после нагревания.
- ◆ Для предотвращения бурного кипения жидкости и возможного ожога, вы должны перемешивать жидкость перед, во время и после нагревания.
- ◆ При ожоге следуйте этим инструкциям ПЕРВОЙ ПОМОЩИ:
 - Погрузите обожженное место в холодную воду как минимум на 10 минут.
 - Наложите на обожженное место чистую сухую повязку.
 - Не смазывайте обожженную кожу никакими кремами, маслами или лосьонами.
- ◆ НИКОГДА не наполняйте сосуд до краев и выбирайте сосуд, который шире сверху, чем в основании для предотвращения выплескивания жидкости наружу при кипении. Бутылки с узким горлышком также могут взорваться при перегреве.
- ◆ ВСЕГДА проверяйте температуру детского питания или молока перед тем, как давать его ребенку
- ◆ НИКОГДА не нагревайте бутылку для ребенка с надетой на нее соской, так как бутылка может взорваться при перегреве.
- ◆ При нагревании напитков в микроволновой печи возможно возникновение задержанного бурного вскипания жидкости, по этой причине при обращении с сосудом необходимо соблюдать осторожность.

Будьте осторожны, чтобы не повредить сетевой шнур.

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

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

Причина: Выходящий горячий воздух или пар могут вызвать ожог.

Содержите внутреннюю камеру печи в чистоте.

- ◆ Чистите внутреннюю камеру печи мягким моющим средством непосредственно после каждого использования, однако, перед чисткой дайте микроволновой печи остыть, чтобы избежать травмы.

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

При работе печи, особенно при размораживании, могут быть слышны щелчки.

Причина: Вы можете слышать этот звук при изменении электрической выходной мощности. Это – нормальное явление.

Если микроволновая печь работает без нагрузки, то в целях безопасности питание автоматически отключается. После 30-минутного перерыва, вы вновь можете пользоваться микроволновой печью.

✎ Не беспокойтесь, если после окончания приготовления пищи печь продолжает работать.

Причина: Эта микроволновая печь сконструирована так, что если она в течение нескольких минут работала по приготовлению пищи (в режимах МИКРОВОЛНЫ, ГРИЛЬ, КОНВЕКЦИЯ, ГРИЛЬ, МИКРОВОЛНЫ + ГРИЛЬ, МИКРОВОЛНЫ + КОНВЕКЦИЯ), то после окончания работы печи, если была нажата кнопка "Стоп" или открыта дверца, в течение некоторого времени работает вентилятор (без излучения микроволновой энергии) для охлаждения внутренних элементов электронных схем.

По окончании приготовления печь четыре раза подаст звуковой сигнал и мигнет цифрой "0" на дисплее. Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

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

ВАЖНО:

Вы НИКОГДА не должны разрешать маленьким детям пользоваться микроволновой печью или играть с ней. Они также не должны оставаться без внимания рядом с микроволновой печью во время ее использования. Предметы, вызывающие интерес у детей, не должны храниться или прятаться непосредственно над печью.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Во время приготовления пищи с использованием конвекции или комбинированного режима корпус и дверца печи становятся горячими.

Принадлежности

R

1



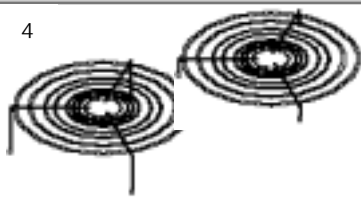
2



3



4



5



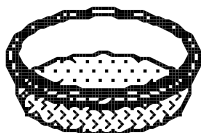
6



7



8



9



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

1 Муфта, которую нужно правильно закрепить на валу электродвигателя в основании печи.

Назначение: Муфта вращает поднос.

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

Назначение: Роликовая подставка поддерживает вращающийся поднос.

3 Вращающийся поднос, предназначенный для установки на роликовую подставку, при этом его центр садится на муфту.

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

4 Металлические подставки (высокая подставка, низкая подставка), устанавливаемые на вращающийся поднос.

Назначение: Металлические подставки могут использоваться для одновременного приготовления двух блюд. Маленькое блюдо может быть поставлено на вращающийся поднос, а второе блюдо - на подставку. Металлические подставки могут использоваться при приготовлении с использованием гриля, конвекции и в комбинированном режиме приготовления.

5,6,7 Вертел для жарки, подставка для вертела, шампуры, предназначенные для установки в стеклянную миску (только модели СК137В/СК137ВМ/СК138F/СК138FM/СК138FS).

Назначение: Вертел для жарки удобен при жарке цыпленка, так как мясо не нужно будет переворачивать. Он может использоваться в комбинированном режиме приготовления с использованием гриля.

8 Стеклянная миска (только модели СК137В/СК137ВМ/СК138F/СК138FM/СК139FS), предназначенная для установки на вращающийся поднос.

Назначение: Вертел для жарки устанавливается в стеклянную миску.

9 Блюдо для образования хрустящей корочки (только СК136Т/СК136ТМ/СК138F/СК138FM/СК139FS), предназначенное для установки на вращающийся поднос.

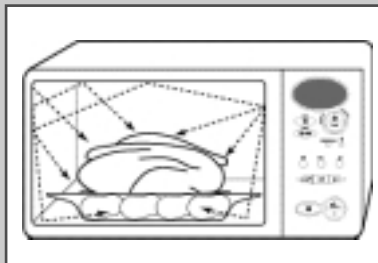
Назначение: Это блюдо используется, чтобы лучше подрумянить пищу в режимах микроволнового приготовления и комбинированного приготовления с использованием гриля и чтобы сделать хрустящим тесто при приготовлении выпечки и пиццы.



НЕ ПОЛЬЗУЙТЕСЬ микроволновой печью без установки в нее муфты, роликовой подставки и вращающегося подноса.

Как работает микроволновая печь

R



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

Вы можете использовать вашу микроволновую печь чтобы:

- ◆ Размораживать продукты
- ◆ Разогревать пищу
- ◆ Готовить пищу

Принцип приготовления пищи

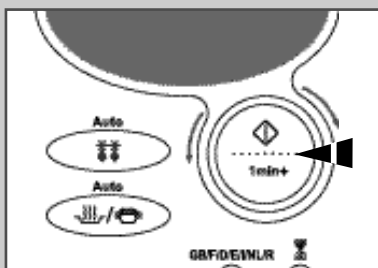
- 1 Микроволны, генерируемые магнетроном, равномерно распределяются в пище в то время, как она вращается на подносе. Вследствие этого пища готовится равномерно.
- 2 Микроволны поглощаются пищей на глубину до приблизительно 1 дюйма (2.5 см). Приготовление затем продолжается, так как тепло рассеивается внутри пищи.
- 3 Время приготовления может быть различным в зависимости от используемой посуды и свойств продуктов:
 - ◆ Количество и плотность
 - ◆ Содержание воды
 - ◆ Начальная температура (находились ли продукты в холодильнике или нет)



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

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

Проверка правильности функционирования печи



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



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

- 1 Откройте дверцу печи, потянув рукоятку на правой стороне дверцы. Поставьте стакан с водой на вращающийся поднос. Закройте дверцу.
- 2 Нажмите кнопку Пуск (◆ 1min+) и установите время работы 4 - 5 минут нажатием кнопки (◆ 1min+) соответствующее число раз.
Результат: Печь нагревает воду в течение 4 - 5 минут. К концу этого времени вода должна закипеть.

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

R

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

Проблема	Проверка/ Объяснение/ Решение
<ul style="list-style-type: none"> ◆ Конденсация влаги внутри печи ◆ Воздушный поток вокруг дверцы и наружного кожуха ◆ Световые блики вокруг дверцы и наружного кожуха ◆ Пар, выходящий по периметру дверцы или вентиляционных отверстий 	<p>Это нормально.</p>
Пицца совсем не готовится	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Правильно ли вы установили таймер и нажали ли вы кнопку Пуск (⏻ 1min+)? ◆ Закрыта ли дверца печи? ◆ Не перегрузили ли вы электрическую сеть, что привело к сгоранию плавкого предохранителя или срабатыванию автомата защиты?
Пицца пережарена или недожарена	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Было ли выбрано надлежащее время приготовления для данных продуктов? ◆ Был ли выбран надлежащий уровень мощности микроволнового излучения?
В печи наблюдается искрение и потрескивание (электрическая дуга)	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Не пользовались ли вы посудой с металлической отделкой? ◆ Не оставили ли вы вилку или другой металлический предмет в печи? ◆ Не находится ли алюминиевая фольга слишком близко к внутренним стенкам?
Печь создает помехи радиоприемникам или телевизорам	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Легкие помехи работе телевизора или радиоприемника могут наблюдаться при работающей печи. Это нормально. <u>Решение:</u> Устанавливайте печь вдали от телевизоров, радиоприемников или антенн. ◆ Если микропроцессор печи реагирует на помехи, то можно сбросить показания дисплея. <u>Решение:</u> Отсоедините сетевую вилку от розетки, и затем вставьте ее обратно. Вновь установите время.
"E3" message indicates	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Prevent interior of cooking compartment from fire accident and overheating. When interior of cooking compartment has become overheated, cool it down enough, and make use of it under initialization mode by pushing "⏻" key.

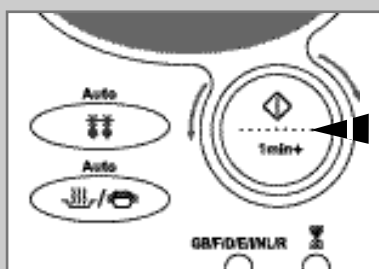
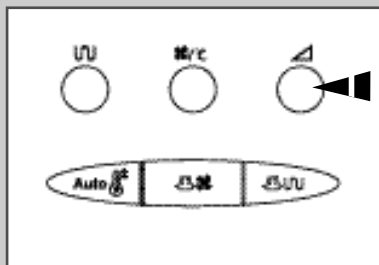
Если вам не удалось решить проблему, воспользовавшись вышеуказанными инструкциями, запишите на листе бумаги

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

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

Приготовление / разогрев пищи

R



Следующая процедура объясняет, как приготовить или разогреть пищу.



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

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



Никогда не включайте микроволновую печь, если она пуста.

2 Нажмите кнопку УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ (▲).

Результат: Дисплей показывает следующую информацию:
(приготовление пищи в один этап)
(режим микроволн)

3 Выберите соответствующий уровень мощности, вновь нажав кнопку УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ (▲), пока дисплей не покажет нужную выходную мощность. Более подробные сведения смотрите в нижеприведенной таблице уровней мощности.

4 Установите время приготовления поворотом ручки круговой шкалы.

Пример: Для времени приготовления 3 минуты 30 секунд поверните ручку круговой шкалы вправо так, чтобы на дисплее появились цифры 3:30

Результат: На дисплее показывается время приготовления пищи.

5 Нажмите кнопку Пуск (▶ 1min+).

Результат: Включается свет внутри печи и поднос начинает вращаться. Начинается приготовление пищи и когда оно окончится:

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

ПРИМЕЧАНИЕ: Если вы хотите узнать текущий уровень мощности микроволновой печи, нажмите кнопку УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ (▲) один раз. Если во время приготовления вы хотите изменить уровень мощности, нажмите кнопку УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ два или несколько раз для выбора нужного уровня.



Если вы хотите нагревать пищу в течение короткого времени на максимальной мощности (900 Вт) вы также можете просто нажать кнопку Пуск (▶ 1min+) по одному разу для каждой минуты времени приготовления. Печь начинает работать сразу же. В режиме приготовления с помощью микроволн печь можно запрограммировать на приготовление пищи в два этапа.

Уровни мощности и изменения времени приготовления

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

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

Времена приготовления пищи, указанные в рецептах и в этой инструкции, соответствуют конкретному уровню мощности, указанному в рецепте.

Если вы выберете...

То время приготовления должно быть...

Более высокий уровень мощности

Уменьшено

Более низкий уровень мощности

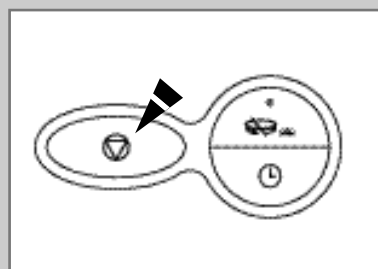
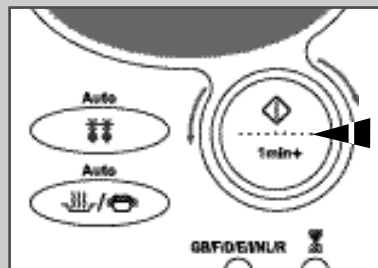
Увеличено

Останов приготовления пищи

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

- ◆ Проконтролировать пищу
- ◆ Перевернуть пищу или перемешать ее
- ◆ Дать пище постоять

Чтобы остановить приготовление...	Сделайте следующее...
Временно	Откройте дверцу. <u>Результат:</u> Приготовление пищи останавливается. Чтобы возобновить приготовление, вновь закройте дверцу и нажмите кнопку Пуск (⏻ 1min+). Нажмите кнопку Стоп (⏹).
Полностью	<u>Результат:</u> Приготовление пищи прекращается. Если вы хотите отменить установленные вами параметры режима приготовления, нажмите кнопку Стоп (⏹) еще раз.



Изменение времени приготовления

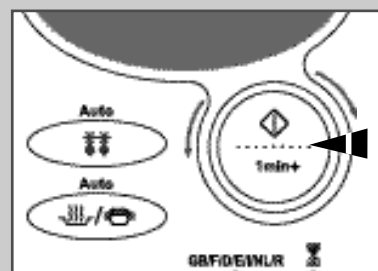
Как и при традиционном приготовлении пищи, вы можете обнаружить, что в зависимости от свойств пищи или от ваших вкусов, вам необходимо немного откорректировать время приготовления. Вы можете:

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

Чтобы увеличить время приготовления пищи, нажмите кнопку Пуск (⏻ 1min+) по одному разу для каждой минуты, которую вы хотите добавить.

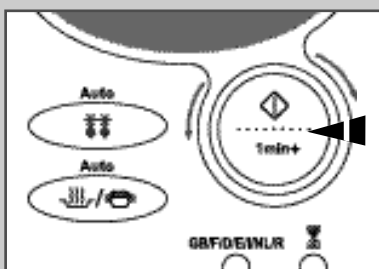
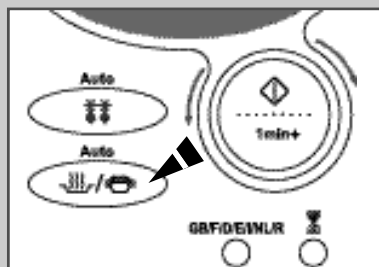
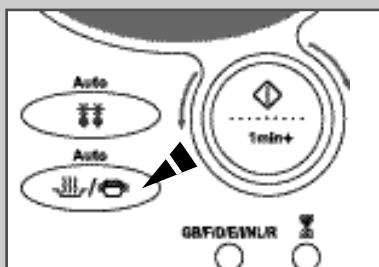
Пример: Чтобы добавить три минуты, нажмите кнопку (⏻ 1min+) три раза.


В процессе приготовления, для увеличения или уменьшения времени приготовления поворачивайте ручку круговой шкалы вправо или влево.



Использование режима Автоматического подогрева и приготовления пищи

R






В режиме Автоматического подогрева и приготовления () имеется девять запрограммированных по времени режимов. Вам не требуется вводить ни время приготовления, ни уровень мощности.

Вы можете задать размер приготавливаемой порции (вес пищи) нажатием кнопки Автоматического подогрева и приготовления



Применяйте только посуду, безопасную для использования в микроволновой печи.

- 1 Откройте дверцу печи.
- 2 Поместите пищу в центр вращающегося подноса.
- 3 Закройте дверцу.
- 4 Выберите тип блюда, которое вы собираетесь готовить, нажав кнопку Автоматического подогрева и приготовления () и повернув ручку круговой шкалы для выбора кода нужного рецепта (9 рецептов). Описание различных заранее запрограммированных режимов приготовления приведено в таблице на следующей странице.
- 5 Выберите размер порции нажатием кнопки Автоматического подогрева и приготовления () один или несколько раз.
- 6 Нажмите кнопку Пуск ().
Результат: Пища готовится в соответствии с выбранной программой.
 - ◆ Когда время приготовления закончится, печь подаст четыре звуковых сигнала и четыре раза мигнет цифра "0". Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.

Использование режима Автоматического подогрева и приготовления пищи (продолжение)

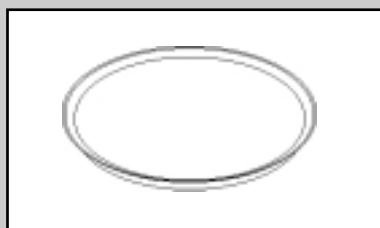
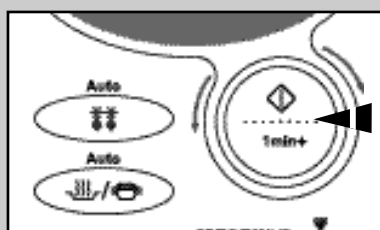
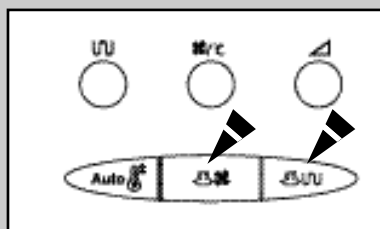
В этой таблице представлены различные программы автоматического подогрева и приготовления, количества пищи, время отстоя и соответствующие рекомендации. Программы номер 1, 2 и 3 работают в режиме приготовления с помощью только микроволн. Программы номер 5 и 7 работают в режиме комбинации микроволн и гриля. Программы номер 4, 6, 8, 9 работают в режиме комбинации микроволн и конвекции.

Код	Продукты	Размер порции	Время отстоя	Рекомендации
1 - 1	Напитки	150 мл (1 чашка)	1-2 мин.	Разлейте напитки в керамические чашки и разогревайте без крышки. Поставьте 1 чашку в центр, 2 чашки друг напротив друга, а 3 или 4 - в кружок. Осторожно перемешайте до и после времени отстоя.
- 2	(кофе, молоко,	300 мл (2 чашки)		
- 3	чай, вода	450 мл (3 чашки)		
- 4	комнатной температуры)	600 мл (4 чашки)		
2 - 1	Суп/соус	200 - 250 г	2-3 мин.	Налейте суп/соус в глубокую суповую тарелку или чашку и накройте крышкой на время разогрева и отстоя. Тщательно перемешайте перед тем, как дать постоять и после отстоя.
- 2	(из холодильника)	300 - 350 г		
- 3		400 - 450 г		
- 4		500 - 550 г		
- 5		600 - 650 г		
- 6		700 - 750 г		
3 - 1	Блюдо на тарелке	300 - 350 г	3 мин.	Выложите блюдо на керамическую тарелку и обтяните его пленкой для микроволновой печи. Эта программа пригодна для блюд, состоящих из трех компонентов (например, куска мяса с соусом, готовых овощей и гарниров в виде картофеля, риса или макарон).
- 2	(из холодильника)	400 - 450 г		
- 3		500 - 550 г		
4 - 1	Пицца (замороженная)	1x300 г	2-3 мин.	Положите одну замороженную пиццу на низкую подставку. Положите две замороженные пиццы на низкую и высокую подставки.
- 2		1x400 г		
- 3		1x500 г		
- 4		2x300 г		
- 5		2x400 г		
- 6		2x500 г		
5 - 1	Печеный картофель	2x200 г	4 - 5 мин.	Возьмите картофелины примерно одинакового размера, весом около 200 г каждая. Вымойте их, и проткните кожуру вилкой. Положите 2 картофелины друг напротив друга, а 4 или 6 картофелин - в кружок на высокой подставке. Переверните картофелины, когда печь подаст звуковой сигнал.
- 2		4x200 г		
- 3		6x200 г		
6 - 1	Жареная курица	700 г	5-10 мин.	Смажьте курицу маслом и приправьте перцем, солью и паприкой. Поместите на низкую подставку грудкой вниз. Переверните курицу, когда печь подаст звуковой сигнал.
- 2		900 г		
- 3		1100 г		
- 4		1300 г		
- 5		1500 г		
- 6		1700 г		
- 7		1900 г		
7 - 1	Куски курицы	200 - 300 г	3 мин.	Смажьте куски курицы маслом и приправьте перцем, солью и паприкой. Поместите на низкую подставку кожей вниз. Переверните куски курицы, когда печь подаст звуковой сигнал.
- 2		400 - 500 г		
- 3		600 - 700 г		
- 4		800 - 900 г		
8 - 1	Жареная говядина/Жареная баранина	900 - 1000 г	10 - 15 мин.	Смажьте говядину/баранину маслом и посыпьте специями (без соли, которая добавляется по окончании жарки). Поместите на низкую подставку жирной стороной вниз. Переверните мясо, когда прозвучит звуковой сигнал. После жарки и во время отстоя, заверните мясо в алюминиевую фольгу.
- 2		1200 - 1300 г		
- 3		1400 - 1500 г		
9 - 1	Булочки (замороженные)	100 - 150 г (2 шт.)	3 - 5 мин.	Используя кнопку режима конвекции, прогрейте печь до 200°C в течение 5 минут. Выложите 2-6 замороженных булочек в кружок на низкую подставку. Равномерно разложите 8 замороженных булочек на высокую и низкую подставки. Эта программа подходит для выпечки небольшого размера, такой, как булочки, маленькие французские батоны и сдоба.
- 2		200 - 250 г (4 шт.)		
- 3		300 - 350 г (6 шт.)		
- 4		400 - 450 г (8 шт.)		

Использование блюда для образования хрустящей корочки

только модели
CK136T/CK136TM
CK138F/CK138FM
CK139FS

R



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

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

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

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

См. стр. 25 и 26 соответственно.

- 1 Предварительно прогрейте блюдо для образования корочки, как описано выше.
✎ Всегда пользуйтесь толстыми перчатками, так как блюдо для образования корочки станет очень горячим.
- 2 Если вы собираетесь готовить такое блюдо как яичница с беконом, смажьте блюдо маслом, чтобы пища лучше подрумянилась.
- 3 Положите продукты на блюдо для образования корочки.
✎ Не ставьте на блюдо для образования корочки никакую чувствительную к теплу посуду (например, пластмассовые миски).
- 4 Поместите блюдо для образования корочки на вращающийся поднос в печи.
✎ Никогда не ставьте в печь блюдо для образования корочки без вращающегося подноса.
- 5 Выберите нужный уровень мощности нажатием кнопки "Комбинированный режим" (или). После этого установите время приготовления, поворачивая ручку круговой шкалы до тех пор, пока на дисплее не появится соответствующее время приготовления.
- 6 Нажмите кнопку Пуск ().
Результат: Начинается приготовление пищи.
 - ◆ Когда время приготовления закончится, печь подаст четыре звуковых сигнала и четыре раза мигнет цифра "0". Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.

Как чистить блюдо для образования корочки

Чтобы почистить блюдо, лучше всего вымыть его в горячей воде с помощью моющего средства и затем сполоснуть его чистой водой. Не пользуйтесь жесткой щеткой или жесткой губкой, так как это может привести к повреждению верхнего слоя покрытия.

➤ Так как на блюдо для образования корочки нанесен слой тефлона, то при неправильном обращении он может получить повреждения:






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

Использование автоматической разморозки продуктов

Эта функция печи позволяет вам автоматически размораживать мясо, птицу или рыбу. Время разморозки и уровень мощности устанавливаются автоматически. Вы просто выбираете соответствующую программу и задаете вес.

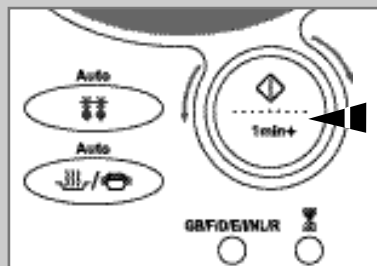
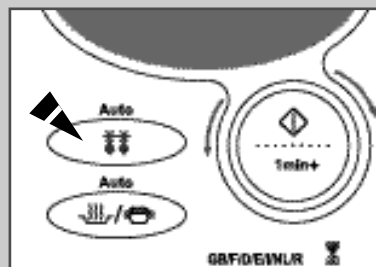


Используйте только посуду, безопасную для использования в микроволновой печи.

- 1 Откройте дверцу печи.
Поместите замороженные продукты в центр вращающегося подноса.
Закройте дверцу.
- 2 Нажмите кнопку АВТОМАТИЧЕСКАЯ РАЗМОРОЗКА ().
Результат: Дисплей показывает следующую информацию:
 (режим автоматической разморозки)
- 3 Нажмите кнопку Автоматическая разморозка () один или несколько раз в соответствии с типом продуктов, подлежащих разморозке. Более подробные сведения смотрите в таблице на следующей странице.
- 4 Задайте вес продуктов поворотом ручки круговой шкалы.
- 5 Нажмите кнопку Пуск ( 1min+).
Результат:
 - ◆ Начинается разморозка продуктов.
 - ◆ Печь подаст звуковые сигналы по окончании первой половины разморозки, чтобы напомнить вам о том, что нужно перевернуть продукты.
- 6 Вновь нажмите кнопку Пуск ( 1min+), чтобы закончить разморозку.
Результат:
 - ◆ Когда время разморозки закончится, печь подаст четыре звуковых сигнала и четыре раза мигнет цифра "0". Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.



Вы также можете размораживать продукты в ручном режиме. Чтобы сделать это, выберите функцию "Приготовление/разогрев пищи" с уровнем мощности 180 Вт. Более подробные сведения смотрите в разделе "Приготовление/разогрев пищи" на стр. 12.



Использование автоматической разморозки продуктов (продолжение)




R

В нижеследующей таблице представлены различные программы автоматической разморозки, допустимые веса продуктов, времена отстоя и соответствующие рекомендации.

Код	Продукты	Размер порции	Время отстоя	Рекомендации
1	Бифштексы/ Отбивные/ Фарш/ Куски курицы	200-1200 г	10-60 мин.	Прикройте края алюминиевой фольгой. Переверните мясо, когда печь подаст звуковые сигналы. Эта программа хорошо подходит для разморозки плоских кусков мяса или птицы, таких, как натуральные бифштексы, отбивные котлеты, куриные ножки, куриные или утиные грудки и рубленое мясо.
2	Мясо крупным куском	600-2000 г	20-90 мин.	Прикройте края алюминиевой фольгой. Переверните кусок мяса, когда печь подаст звуковые сигналы. Эта программа подходит для крупных кусков мяса (свинины, говядины, баранины) или для бараньей ноги.
3	Птица	600-2000 г	20-60 мин	Прикройте ноги и кончики крыльев алюминиевой фольгой, и сначала уложите птицу грудкой вниз. Переверните птицу, когда печь подаст звуковые сигналы. Эта программа подходит для разморозки целой курицы.
4	Рыба	200-2000 г	20-50 мин	Прикройте хвост целой рыбы алюминиевой фольгой. Переверните рыбу, когда печь подаст звуковые сигналы. Эта программа хорошо подходит для разморозки как рыбы целиком, так и рыбного филе.
5	Хлеб	100-1000 г	5-20 мин	Поместите куски хлеба горизонтально на бумажное полотенце, переверните, когда печь подаст звуковые сигналы. Эта программа подходит для разморозки любого хлеба, кусками или целиком, а также булочек и французских батонов. Раскладывайте булочки в круг.
6	Пирог	100-1500 г	5-60 мин.	Положите пирог на вращающийся поднос. Эта программа подходит для разморозки всех типов пирогов из дрожжевого теста, бисквитов, ватрушек, изделий из слоеного теста, фруктовых пирогов и булочек с кремом. Она не подходит для печенья или пирогов, покрытых или глазированных кремом или шоколадом.

Задание времени отстоя пищи

Чтобы автоматически задавать время отстоя, может использоваться таймер задержки (без использования микроволн). Вам не нужно будет смотреть на часы; когда время отстоя закончится, печь подаст звуковой сигнал.

- 1 Нажмите кнопку Hold/Delay () (Выдержка/Задержка).
Результат: На дисплее появится следующий символ:  (режим “Выдержка/Задержка”)
- 2 Задайте время отстоя поворотом ручки круговой шкалы.
- 3 Нажмите кнопку Пуск ( 1min+).
Результат: По окончании времени отстоя печь подает звуковой сигнал.









Приготовление пищи в несколько этапов

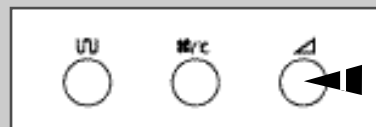
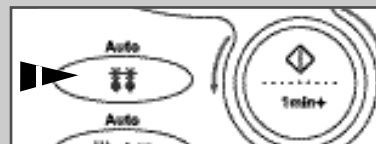
Ваша микроволновая печь может быть запрограммирована для приготовления пищи максимум в четыре этапа (режим конвекции не может использоваться при приготовлении в несколько этапов).

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

- ◆ Разморозка
- ◆ Отстой в течение 20 минут
- ◆ Приготовление в режиме микроволн в течение 30 минут
- ◆ Приготовление в режиме гриля в течение 15 минут

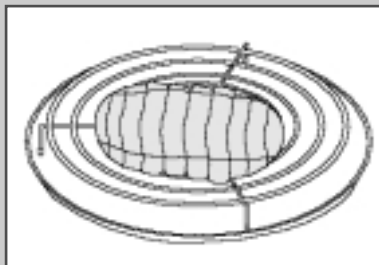
➤ Первыми двумя этапами должны быть разморозка продуктов и отстой в течение заданного времени. На двух остающихся этапах один раз могут использоваться режим приготовления с использованием гриля и комбинированный режим. Приготовление с помощью микроволн может использоваться дважды (с двумя разными уровнями мощности).

- 1 Нажмите кнопку Автоматическая разморозка () и задайте вес продуктов поворотом ручки круговой шкалы соответствующее число раз (1.8 кг в рассматриваемом примере).
- 2 Нажмите кнопку Hold/Delay () и задайте время отстоя поворотом ручки круговой шкалы соответствующее число раз (20 минут в рассматриваемом примере).
- 3 Нажмите кнопку УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ ().
- 4 Задайте уровень микроволновой мощности нажатием кнопки УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ () соответствующее число раз (450 Вт в рассматриваемом примере).
- 5 Задайте время приготовления поворотом ручки круговой шкалы (30 минут в рассматриваемом примере).
- 6 Нажмите кнопку ГРИЛЬ (), и задайте время приготовления поворотом ручки круговой шкалы соответствующее число раз (15 минут в рассматриваемом примере).
- 7 Нажмите кнопку Пуск ( 1min+).
Результат: Начинается приготовление:
 - ◆ Когда время приготовления закончится, печь подаст четыре звуковых сигнала и четыре раза мигнет цифра “0”. Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.



Выбор принадлежностей для приготовления пищи

R



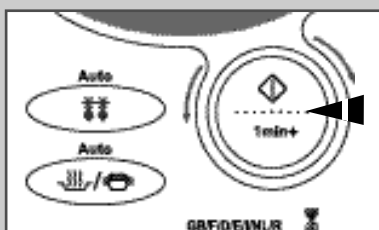
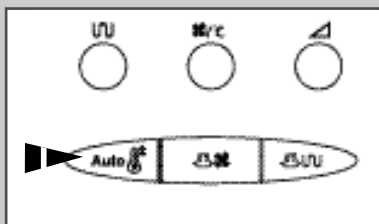
Обычно, при приготовлении с использованием конвекции (как в традиционном духовом шкафу) не требуется никакой специальной посуды. Однако, вы должны использовать только такую посуду, которую использовали бы в обычном духовом шкафу.

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 (микроволны и гриль или конвекция), используйте только принадлежности для приготовления, безопасные для использования как в микроволновой печи, так и в обычном духовом шкафу. Металлические посуда или принадлежности могут привести к повреждению вашей печи.

- Более подробные сведения о посуде и принадлежностях, пригодных для использования, смотрите в разделе "Руководство по выбору посуды" на стр. 29

Предварительный прогрев печи



При приготовлении в режиме конвекции рекомендуется предварительно прогреть печь до соответствующей температуры перед тем, как помещать пищу в печь. Когда температура в печи достигает заданного значения, она поддерживается неизменной в течение примерно 10 минут. Затем печь автоматически выключается.

- 1 Убедитесь в том, что нагревательный элемент находится в правильном положении для того режима приготовления, который вы хотите использовать.
- 2 Откройте дверцу печи и поместите внутрь поднос.
- 3 Нажмите кнопку ПРОГРЕВ (Auto).
Результат: Дисплей показывает следующую информацию:
 (комбинированный режим гриля и конвекции)
250°C (температура)
- 4 Нажмите кнопку ПРОГРЕВ (Auto) один или несколько раз, чтобы задать требуемую температуру.
- 5 Нажмите кнопку Пуск (1min+).
Результат: Печь прогревается до заданной температуры.

Задаваемые температуры

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

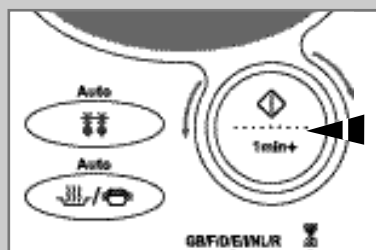
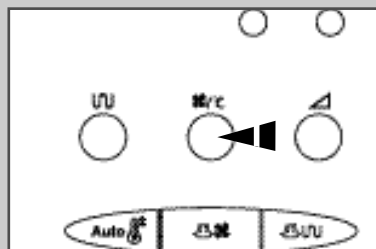
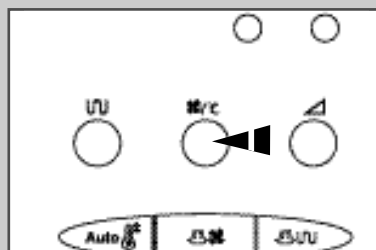
Приготовление с использованием конвекции

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



- ◆ Если вы хотите предварительно прогреть печь, обратитесь на стр. 20.
- ◆ Всегда пользуйтесь толстыми перчатками, когда прикасаетесь к посуде в печи, так как она будет очень горячей.
- ◆ Вы получите лучше приготовленную пищу с подрумяненной корочкой, если используете низкую подставку.

- 1 Убедитесь в том, что нагревательный элемент находится в горизонтальном положении и что поднос на месте.
 - 2 Откройте дверцу и поместите посуду с пищей на этот поднос.
 - 3 Нажмите кнопку ПЕЧЬ/°C ().
Результат: Дисплей показывает следующую информацию:
 (режим конвекции)
250°C (температура)
 - 4 Нажмите кнопку ПЕЧЬ/°C () один или несколько раз, чтобы задать требуемую температуру.
 - 5 Задайте время приготовления поворотом ручки круговой шкалы.
 - 6 Нажмите кнопку Пуск (1min+).
Результат: Начинается приготовление:
◆ Когда время приготовления закончится, печь подаст четыре звуковых сигнала и четыре раза мигнет цифра "0". Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.
- ПРИМЕЧАНИЕ:** Если вы хотите узнать текущую температуру в камере печи, нажмите кнопку ПЕЧЬ/°C ().

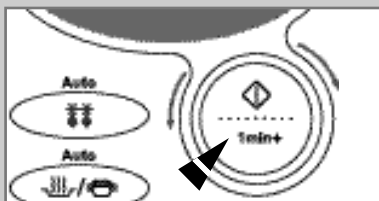
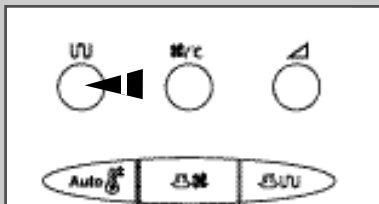


Задаваемые температуры

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

Приготовление с использованием гриля

R

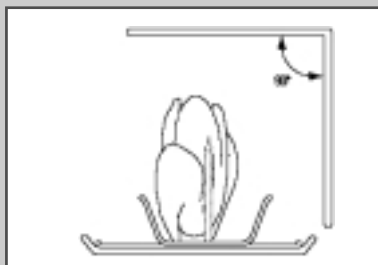
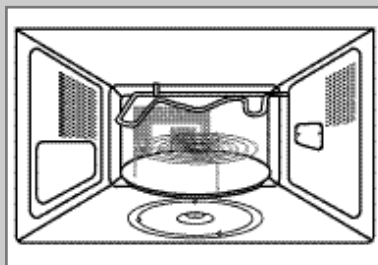


Гриль позволяет вам быстро нагревать и подрумянивать пищу без использования микроволн.

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

- 1 Удостоверьтесь в том, что нагревательный элемент находится в горизонтальном положении, и что в печь установлена соответствующая подставка.
- 2 Откройте дверцу печи и поместите продукты на подставку.
- 3 Нажмите кнопку ГРИЛЬ (grill icon).
Результат: Дисплей показывает следующую информацию:
 | (приготовление в один этап)
 grill icon (режим "гриль")
 ✎ Вы не можете задавать температуру при использовании гриля.
- 4 Установите время приготовления с использованием гриля поворотом ручки круговой шкалы.
 ✎ Максимальное время приготовления в этом режиме равно 60 минутам.
- 5 Нажмите кнопку Пуск (1min+).
Результат: Начинается приготовление с использованием гриля:
 ◆ Когда время приготовления закончится, печь подаст четыре звуковых сигнала и четыре раза мигнет цифра "0". Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.

Выбор положения нагревательного элемента



Нагревательный элемент используется во время приготовления пищи с использованием конвекции, гриля или жарки на вертеле. Он может быть установлен в одно из двух положений:

- ◆ *Горизонтальное положение для приготовления пищи с использованием конвекции или гриля.*
- ◆ *Вертикальное положение - только для жарки на вертеле (модели СК137В/СК137ВМ/ СК138F/СК138FM/СК139FS)*



Изменяйте положение нагревательного элемента только тогда, когда он находится в холодном состоянии, и не прикладывайте излишних усилий при установке его в вертикальное положение.

Чтобы установить нагревательный элемент...

Сделайте следующее...

В вертикальное положение (только для жарки на вертеле: модели СК137В/СК137ВМ/ СК138F/СК138FM/СК139FS)

- ◆ Потяните нагревательный элемент вниз.
- ◆ Толкайте его в направлении задней стенки камеры, пока он не станет параллельно задней стенке.

В горизонтальное положение (при приготовлении с использованием конвекции и гриля)

- ◆ Потяните нагревательный элемент на себя.
- ◆ Толкайте его вверх до тех пор, пока он не встанет параллельно потолку камеры печи.

Жарка на вертеле

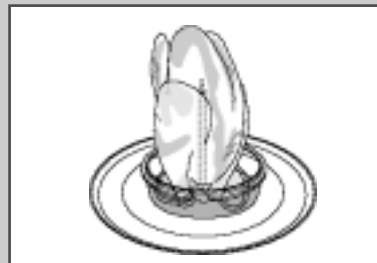
ТОЛЬКО МОДЕЛИ
CK137B/CK137BM/
CK138F/CK138FM/
CK139FS

R

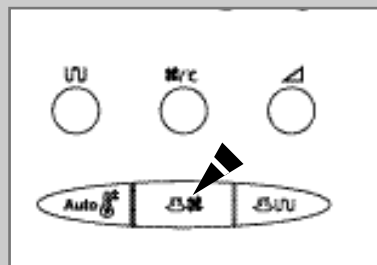
Вертел для жарки полезен для приготовления блюд в стиле "барбекю", так как вам не требуется переворачивать мясо в процессе приготовления. Он может использоваться в комбинированном режиме приготовления с использованием микроволн и конвенции.



- ◆ Удостоверьтесь в том, что вес мяса равномерно распределен на вертеле и что вертел свободно вращается.
- ◆ Всегда пользуйтесь толстыми перчатками, когда прикасаетесь к кухонным принадлежностям в печи, так как они будут очень горячими.



- 1 Удостоверьтесь в том, что нагревательный элемент установлен в горизонтальное положение.
- 2 Проткните вертелом мясо так, чтобы вертел прошел через его центр.
Пример: Пропустите вертел между спинным хребтом и грудкой цыпленка.
- 3 Поставьте вертел на предназначенную для него стойку, поставьте стойку в стеклянную миску, а стеклянную миску - на вращающийся поднос.
- 4 Чтобы мясо лучше подрумянилось, смажьте его растительным маслом.
- 5 Выберите комбинированный режим микроволн и гриля, и подходящие уровень мощности и время приготовления.



За рекомендациями по...

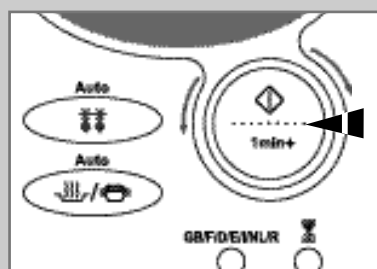
Обратитесь на стр...

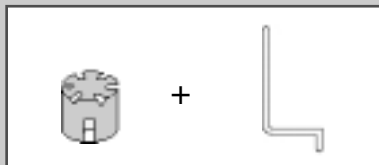
Комбинированному режиму микроволн и гриля

25



- 6 Нажмите кнопку Пуск (1min+).
Результат: Начинается приготовление мяса и вертел вращается.
 - ◆ Когда время приготовления закончится, печь подаст четыре звуковых сигнала и четыре раза мигнет цифра "0". Затем печь будет подавать звуковой сигнал через каждую минуту.
- 7 Когда мясо будет полностью готово, аккуратно выньте вертел с ним из печи, используя толстые перчатки для защиты рук.

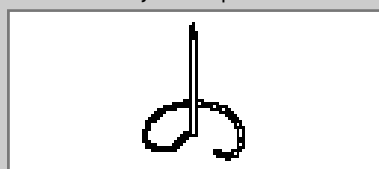




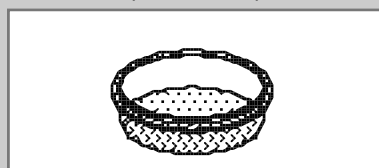
Соединительное устройство для шампуров, шампур



Мультивертел



Вертел для жарки



Стекло́нная миска

МУЛЬТИВЕРТЕЛ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КЕБАБА

С помощью мультивертела с 6 шампурами для кебаба (шашлыка), вы легко можете жарить в стиле "барбекю" мясо, птицу, рыбу, овощи (такие как лук, перец, баклажаны) или фрукты, нарезав все эти продукты кусочками. Вы можете приготовить вышеперечисленные продукты на шампурах для кебаба, используя режим гриля или комбинированный режим приготовления.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МУЛЬТИВЕРТЕЛА С ШАМПУРАМИ ДЛЯ КЕБАБА

1. Для приготовления кебаба на мультивертеле возьмите вертикальный вертел для жарения и 6 шампуров .
2. Насадите продукты поровну на каждый шампур.
3. Поставьте вертикальный вертел в стеклянную миску и насадите на него мультивертел.
4. Поставьте стеклянную миску с мультивертелом в центр вращающегося подноса.

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

КАК ВЫНУТЬ МУЛЬТИВЕРТЕЛ ИЗ ПЕЧИ ПОСЛЕ ОКОНЧАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

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

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

Комбинирование микроволн и конвекции

R

В комбинированном режиме приготовления используется нагревание как с помощью микроволн, так и конвекционным теплом. При этом печь не требует предварительного прогрева, так как микроволновая энергия включается немедленно. В комбинированном режиме можно готовить многие продукты, в частности:

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



- ◆ 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 толстыми перчатками, когда прикасаетесь к кухонным принадлежностям в печи, так как они будут очень горячими.
- ◆ Вы получите лучше приготовленную пищу с подрумяненной корочкой, если используете низкую подставку.

1 Откройте дверцу печи. Положите продукты на вращающийся поднос или на низкую подставку, которую установите на поднос. Закройте дверцу.

☞ Нагревательный элемент должен быть в горизонтальном положении.

2 Нажмите кнопку МИКРОВОЛНЫ + ДУХОВКА ().

Результат: Дисплей показывает следующую информацию:
 (комбинированный режим микроволн и конвекции)
 250°C (температура)

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

4 Задайте нужный уровень мощности, нажимая кнопку УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ (), пока дисплей не покажет нужный уровень мощности.

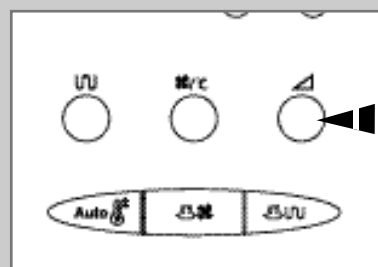
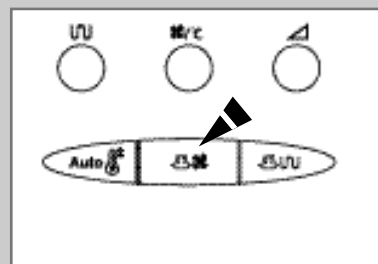
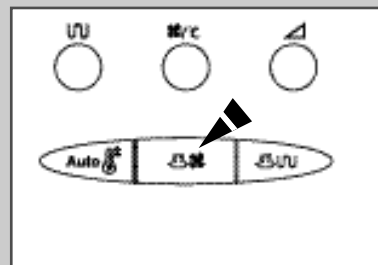
5 Задайте время приготовления поворотом ручки круговой шкалы.
 ☞ Максимальное время приготовления равно 60 минутам.

6 Нажмите кнопку Пуск (1min+).

Результат:

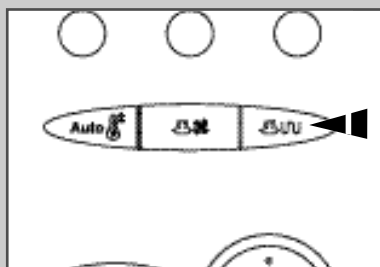
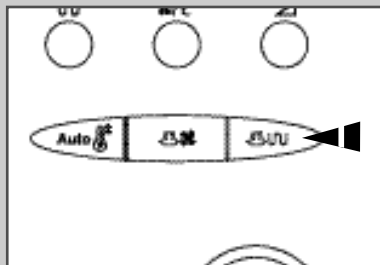
- ◆ Начинается приготовление в комбинированном режиме.
- ◆ Печь прогревается до требуемой температуры и затем приготовление с помощью микроволн продолжается до окончания заданного времени приготовления.
- ◆ Когда время приготовления закончится, печь подаст четыре звуковых сигнала и четыре раза мигнет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

ПРИМЕЧАНИЕ: Если вы хотите узнать текущую температуру в камере печи, нажмите кнопку ПЕЧЬ/°C.



Комбинирование микроволн и гриля







R



Вы также можете комбинировать микроволновое приготовление с использованием гриля, что позволяет быстрее готовить пищу, и в то же время подрумянивать ее.



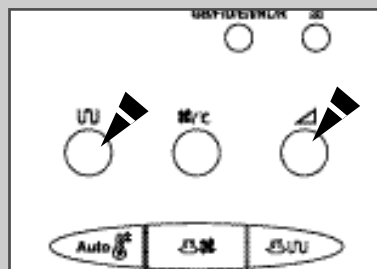
- ◆ ВСЕГДА используйте принадлежности для приготовления, безопасные для использования как в микроволновой печи, так и в обычном духовом шкафу. Идеальными являются стеклянные и керамические блюда, так как они позволяют микроволнам равномерно проникать в пищу.
- ◆ ВСЕГДА пользуйтесь толстыми рукавицами, 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.

- 1 Откройте дверцу печи. Поместите продукты на подставку, наилучшим образом подходящую для типа продуктов, которые собираетесь готовить. Поставьте подставку на вращающийся поднос. Закройте дверцу.
- 2 Нажмите кнопку МИКРОВОЛНЫ + ГРИЛЬ ().
Результат: Дисплей показывает следующую информацию:
| (приготовление в один этап)
 (комбинированный режим микроволн и гриля)
- 3 Задайте нужный уровень мощности, нажимая кнопку МИКРОВОЛНЫ + ГРИЛЬ (), пока дисплей не покажет нужную мощность (300-600 Вт).
 Вы не можете задавать температуру при использовании гриля.
- 4 Задайте время приготовления поворотом ручки круговой шкалы.
 Максимальное время приготовления равно 60 минутам.
- 5 Нажмите кнопку Пуск ( 1min+).
Результат: ◆ Начинается приготовление в комбинированном режиме.
◆ Когда время приготовления закончится, печь подаст четыре звуковых сигнала и четыре раза мигнет цифра "0". Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.

Блокировка вашей микроволновой печи для безопасности

В вашей микроволновой печи встроена специальная программа для обеспечения безопасности ребенка, которая позволяет вам “запереть” печь, чтобы дети и лица, не знающие как пользоваться печью, не могли ее случайно включить. Печь может быть “заперта” в любое время.

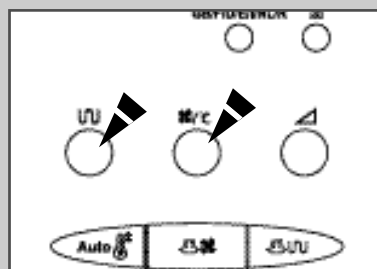
- 1 Одновременно нажмите кнопки Гриль (Г) и Уровень мощности (▲) (примерно на три секунды).
Результат: ◆ Печь блокируется (нельзя выбрать никаких функций).
◆ Дисплей показывает символ (🔒).
- 2 Чтобы разблокировать печь, вновь одновременно нажмите кнопки Гриль (Г) и Уровень мощности (▲) (примерно на три секунды).
Результат: ◆ Дисплей больше не показывает символ (🔒).
◆ Печью можно нормально пользоваться



Скорость вращения подноса

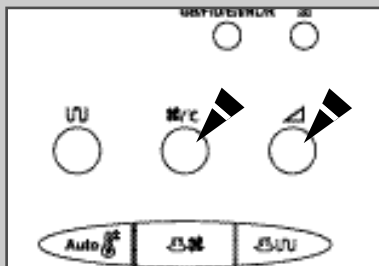
Вы в любое время можете отрегулировать скорость вращения подноса.

- 1 Одновременно нажмите кнопки Гриль (Г) и Конвекция (🌀) (примерно на три секунды).
Результат: ◆ На дисплее появляются цифры “11111” - “55555”.
- 2 Выберите подходящую скорость вращения подноса
➤ “11111” означает наименьшую скорость вращения, а “55555” - наибольшую.







Отключение звукового сигнала


R



При желании вы в любое время можете отключить звуковой сигнал.

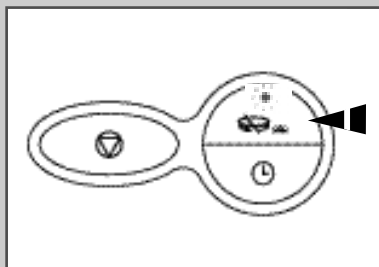
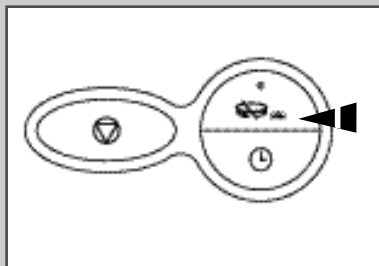
- 1 Одновременно нажмите кнопки Конвекция () и Уровень мощности () (примерно на три секунды).
Результат: Печь не подает звуковой сигнал по окончании приготовления пищи.
- 2 Чтобы вновь включить звуковой сигнал, одновременно нажмите кнопки Конвекция () и Уровень мощности () еще раз (примерно на три секунды).
Результат: Печь вновь работает нормально.



Функция ручной остановки вращающегося подноса

Кнопка Включения/Выключения вращения подноса () позволяет вам, останавливая вращение подноса, использовать блюда больших размеров, которые заполняют всю внутреннюю камеру печи (только в ручном режиме приготовления пищи).




- ◆ В этом случае результаты приготовления пищи могут оказаться несколько менее удовлетворительными, так как приготовление будет менее равномерным. Мы рекомендуем вам повернуть блюдо рукой по окончании половины времени приготовления.
- ◆ **Предупреждение!** Никогда не пользуйтесь подносом, если в печи нет продуктов.
Причина: Это может привести к пожару или к повреждению печи.



- 1 Нажмите кнопку Включения/Выключения вращения подноса ().
Результат: Поднос прекращает вращение.
- 2 Чтобы снова включить вращение подноса, нажмите кнопку Включения/Выключения вращения подноса () еще раз.
Результат: Поднос начнет вращение.



Не нажимайте кнопку Включения/Выключения вращения подноса () в процессе приготовления. Поднос не будет вращаться, если кнопка подсвечена.

Чтобы готовить пищу в микроволновой печи, микроволны должны быть способны проникать в пищу, не отражаясь и не поглощаясь используемой посудой.

Следовательно, при выборе посуды должна соблюдаться осторожность. Если посуда имеет маркировку "Устойчива к микроволнам", то вам не о чем беспокоиться.

В следующей таблице перечислены различные типы кухонных принадлежностей и указано, могут ли они быть использованы в микроволновой печи и как они могут использоваться.

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

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 генерируют тепло, которое готовит пищу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Кухонная посуда для микроволновой печи:

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

Продукты, которые можно готовить в микроволновой печи

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

Накрывание во время приготовления

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

Время отстоя

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

Руководство по приготовлению замороженных овощей

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

Продукты	Порция	Мощность	Время (мин.)	Время отстоя (мин.)	Инструкции
Шпинат	300 г	600 Вт	9 ¹ / ₂ -10	2-3	Добавьте 15 мл (1 столовую ложку) холодной воды.
Брокколи	300 г	600 Вт	8 ¹ / ₂ -9 ¹ / ₂	2-3	Добавьте 30 мл (2 столовых ложки) холодной воды.
Горошек	300 г	600 Вт	7 ¹ / ₂ -8 ¹ / ₂	2-3	Добавьте 15 мл (1 столовую ложку) холодной воды.
Зеленая фасоль	300 г	600 Вт	9-10	2-3	Добавьте 30 мл (2 столовых ложки) холодной воды.
Смесь овощей (морковь/ горошек/ кукуруза)	300 г	600 Вт	7 ¹ / ₂ -8 ¹ / ₂	2-3	Добавьте 15 мл (1 столовую ложку) холодной воды.
Смесь овощей (в китайском стиле)	300 г	600 Вт	8 ¹ / ₂ -9 ¹ / ₂	2-3	Добавьте 15 мл (1 столовую ложку) холодной воды.

Руководство по приготовлению свежих овощей

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

Совет: Нарезьте свежие овощи кусочками примерно одинакового размера. Чем мельче нарезаны овощи, тем быстрее они будут готовы.

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

Продукты	Порция	Время (мин.)	Время отстоя (мин.)	Инструкции
Брокколи	250 г 500 г	4 ¹ / ₂ -5 7-7 ¹ / ₂	3	Разделите на соцветия примерно одинакового размера. Разместите концами соцветий к центру блюда.
Брюссельская капуста	250 г 500 г	6-6 ¹ / ₂ 9-9 ¹ / ₂	3	Добавьте 60-75 мл (5-6 столовых ложек) воды.
Морковь	250 г 500 г	4 ¹ / ₂ -5 8-8 ¹ / ₂	3	Нарежьте морковь кусочками примерно одинакового размера.
Цветная капуста	250 г 500 г	5-5 ¹ / ₂ 8 ¹ / ₂ -9	3	Разделите на соцветия примерно одинакового размера. Разрежьте большие соцветия пополам. Разместите концами соцветий к центру блюда.
Кабачки	250 г 500 г	3-3 ¹ / ₂ 7-7 ¹ / ₂	3	Нарежьте кабачки ломтиками. Добавьте 30 мл (2 столовые ложки) воды или кусок сливочного масла. Готовьте, пока они только начнут становиться мягкими.
Баклажаны	250 г 500 г	3 ¹ / ₂ -4 6-6 ¹ / ₂	3	Нарежьте баклажаны мелкими ломтиками и сбрызните 1 столовой ложкой лимонного сока.
Лук-порей	250 г 500 г	4-4 ¹ / ₂ 7 ¹ / ₂ -8	3	Нарежьте лук-порей толстыми ломтиками.
Грибы	125 г 250 г	1 ¹ / ₂ -2 2 ¹ / ₂ -3	3	Подготовьте мелкие целые или нарезанные ломтиками грибы. Не добавляйте никакой воды. Сбрызните лимонным соком. Посыпьте солью и перцем. Слейте жидкость перед подачей на стол.
Лук	250 г 500 г	5-5 ¹ / ₂ 8-8 ¹ / ₂	3	Разрежьте лук на ломтики или пополам. Добавьте только 15 мл (1 столовую ложку) воды.
Перец	250 г 500 г	4-5 7-8 ¹ / ₂	3	Нарежьте перец мелкими ломтиками
Картофель	250 г 500 г	4 ¹ / ₂ -5 7 ¹ / ₂ -8 ¹ / ₂	3	Взвесьте очищенный картофель и разрежьте его на половинки или четвертинки примерно одинакового размера.
Брюква	250 г 500 г	5 ¹ / ₂ -6 8 ¹ / ₂ -9	3	Нарежьте брюкву мелкими кубиками.

Руководство по приготовлению пищи

R

Руководство по приготовлению риса и макаронных изделий

Рис: Используйте большую миску из термостойкого стекла, снабженную крышкой - рис в два раза увеличивается в объеме в процессе приготовления. Готовьте рис накрытым крышкой. После окончания времени приготовления перемешайте перед тем, как дать постоять и посолите или добавьте пряности и сливочное масло.
Примечание: Может оказаться, что рис не впитал всю воду после окончания времени приготовления.

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

Продукты	Порция	Мощность	Время (мин.)	Время отстоя (мин.)	Инструкции
Белый рис (обваренный кипятком)	250 г 375 г	900 Вт	15-16 18-19	5	Добавьте 500 мл холодной воды Добавьте 750 мл холодной воды
Коричневый рис (обваренный кипятком)	250 г 375 г	900 Вт	20-21 23-24	5	Добавьте 500 мл холодной воды Добавьте 750 мл холодной воды
Смесь риса (рис + канадский рис)	250 г 375 г	900 Вт	16-17 19-20	5	Добавьте 500 мл холодной воды
Смешанная каша (рис + злаки)	250 г 375 г	900 Вт	17-18 20-21	5	Добавьте 400 мл холодной воды
Макаронные изделия	250 г	900 Вт	11-12	5	Добавьте 1000 мл горячей воды

РАЗОГРЕВ ПИЦЦИ

В вашей микроволновой печи можно разогреть пищу существенно быстрее, чем в обычной духовке или на кухонной плите. Используйте в качестве руководства уровни мощности и времена разогрева, приведенные в таблице на следующей странице. Времена в таблице указаны для разогрева жидкостей, имеющих комнатную температуру примерно от +18°C до +20°C или для охлажденной пищи, имеющей температуру примерно от +5°C до +7°C.

Размещение и накрывание пищи

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

Уровни мощности и перемешивание

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

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

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

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

Времена разогрева и отстоя

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

Всегда проверяйте, что пища стала полностью горячей по всему объему.

Дайте пище постоять короткое время после разогрева - чтобы позволить температуре выровняться по всему объему. Если в таблице не указано иначе, рекомендуется дать пище постоять после разогрева от 2 до 4 минут.

Будьте особенно осторожны при разогреве жидкостей и детского питания. Также просмотрите раздел "Меры предосторожности".

РАЗОГРЕВ ЖИДКОСТЕЙ

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

РАЗОГРЕВ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ: Выложите его в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Хорошо перемешайте после окончания разогрева! Дайте постоять 2-3 минуты перед тем, как давать ребенку. Вновь перемешайте и проверьте температуру. Рекомендуется кормить ребенка питанием, подогретым до температуры от 30 до 40°C.

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

ПРИМЕЧАНИЕ:

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

Руководство по приготовлению пищи

R

Разогрев жидкостей и пищи

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

Продукты	Порция	Мощность	Время (мин.)	Время отстоя (мин.)	Инструкции
Напитки (кофе, чай и вода)	150 мл (1 чашка)	900 Вт	1-1 ¹ / ₂	1-2	Налейте жидкость в чашки и разогревайте, не накрывая: поставьте чашку в центре, 2 чашки друг против друга, а 3 и 4 чашки в кружок. Оставьте напитки в микроволновой печи на время отстоя и затем хорошо перемешайте.
	300 мл (2 чашки)		2-1 ¹ / ₂		
	450 мл (3 чашки)		3-3 ¹ / ₂	1	
	600 мл (4 чашки)		3 ¹ / ₂ -4		
Суп (из холодильника)	250 г	900 Вт	2 ¹ / ₂ -3	2-3	Налейте в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Хорошо перемешайте после разогрева. Еще раз перемешайте перед подачей на стол.
	500 г		4-4 ¹ / ₂		
Тушеное мясо (из холодильника)	350 г	600 Вт	5-6	2-3	Положите тушеное мясо в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Периодически перемешивайте во время разогрева и вновь перемешайте перед отстоем и подачей на стол.
Макаронные изделия с соусом (из холодильника)	350 г	600 Вт	4 ¹ / ₂ -5 ¹ / ₂	3	Положите макаронные изделия (например, спагетти или яичную лапшу) на плоское керамическое блюдо. Обтяните пленкой, пригодной для микроволновой печи. Перемешайте перед подачей на стол.
Мучные изделия с начинкой (из холодильника)	350 г	600 Вт	5-6	3	Положите мучные изделия с начинкой (например, вареники, пельмени) в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Периодически перемешивайте во время разогрева и вновь перемешайте перед отстоем и подачей на стол.
Блюдо на тарелке (из холодильника)	350 г	600 Вт	4 ¹ / ₂ -5 ¹ / ₂	3	Положите готовое к разогреву блюдо из 2-3 компонентов на керамическую тарелку. Обтяните пленкой, пригодной для микроволновой печи.
	450 г		5 ¹ / ₂ -6 ¹ / ₂		
	550 г		6 ¹ / ₂ -7 ¹ / ₂		

Разогрев детского питания и молока

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

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

РАЗМОРОЗКА ПРОДУКТОВ

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

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

Положите замороженные продукты на блюдо, не накрывая их. Переверните их по окончании половины времени разморозки, слейте жидкость, если она образовалась при оттаивании и удалите потроха сразу же, как это становится возможным. Время от времени контролируйте продукты, убеждаясь в том, что они не стали теплыми на ощупь.

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

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

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

Совет: Плоские и тонкие продукты размораживаются быстрее, чем толстые и малое количество продуктов размораживается быстрее, чем большое.

Помните этот совет при замораживании и размораживании продуктов.

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

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

Продукты	Порция	Время (мин.)	Время отстоя (мин.)	Инструкции
Мясо				
Мясной фарш	500 г	13-15	15-30	Положите мясо на плоское керамическое блюдо. Экранируйте тонкие края алюминиевой фольгой. Переверните по окончании половины времени разморозки!
Свинные отбивные	250 г	7-8		
Птица				
Куски курицы	500 г (2 куса)	14-15	15-60	Сначала положите куски курицы кожей вниз, а целую курицу грудкой вниз на плоское керамическое блюдо. Экранируйте тонкие части, такие как крылышки и кончики ножек, алюминиевой фольгой. Переверните по окончании половины времени разморозки!
Целая курица	1200 г		32-34	
Рыба				
Рыбное филе	200 г	6-7	10-25	Положите замороженную рыбу в середину плоского керамического блюда. Накройте тонкие части более толстыми частями. Экранируйте узкие концы филе и хвост целой рыбы алюминиевой фольгой. Переверните по окончании половины времени разморозки!
Рыба целиком	400 г	11-13		
Фрукты				
Ягоды	250 г	6-7	5-10	Разложите фрукты тонким слоем на плоское круглое стеклянное блюдо (большого диаметра).
Хлеб				
Булочки (каждая весом около 50 г)	2 штуки 4 штуки	1-1 ¹ / ₂ 2 ¹ / ₂ -3	5-20	Кладите булочки в кружок, а хлеб горизонтально на бумажное кухонное полотенце в середине вращающегося подноса. Переверните по окончании половины времени разморозки!
Тосты/Сэндвичи	250 г	4 ¹ / ₂ -5		

ГРИЛЬ

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

Кухонные принадлежности для режима гриля:

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

Пища, пригодная для приготовления в режиме гриля:

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

ВАЖНОЕ ЗАМЕЧАНИЕ:

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

МИКРОВОЛНЫ + ГРИЛЬ

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

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

Кухонные принадлежности для режима "микроволны + гриль"

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

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

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

ВАЖНОЕ ЗАМЕЧАНИЕ:

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

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

Руководство по приготовлению свежих продуктов с использованием гриля

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

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

Свежие продукты	Порция	Мощность	Время на 1 сторону (мин.)	Время на 2 сторону (мин.)	Инструкции
Ломтики тоста	4 куса (по 25 г каждый)	Только гриль	5-6	3-4	Положите тосты рядом друг с другом на подставку.
Томаты-гриль	400 г (4 шт.)	300 Вт + Гриль	7 ¹ / ₂ -8 ¹ / ₂	—	Разрежьте томаты пополам. Посыпьте их сверху сыром. Разложите их в кружок на плоском блюде из термостойкого стекла. Поставьте блюдо на высокую подставку.
Тосты с томатами и сыром	4 шт. (300 г)	300 Вт + Гриль	5 ¹ / ₂ -6 ¹ / ₂	—	Сначала поджарьте ломтики хлеба. Положите тосты на высокую подставку. Дайте постоять 2-3 минуты.
Тосты по Гавайски (ломтики ананаса, ветчины, сыра)	4 шт. (500 г)	450 Вт + Гриль	6 ¹ / ₂ -7 ¹ / ₂	—	Сначала поджарьте ломтики хлеба. Положите тосты на высокую подставку. Дайте постоять 2-3 минуты.
Печеный картофель	2x200 г 2x400 г	600 Вт + Гриль	4 ¹ / ₂ -5 ¹ / ₂ 8 ¹ / ₂ -9 ¹ / ₂	3-4 5-6	Разрежьте картофелины пополам. Положите 2 картофелины друг напротив друга, а 4 картофелины - в кружок на высокую подставку. Дайте постоять 3-5 минут.
Блюдо с тертым сыром из картофеля или овощей (из холодильника)	800 г	600 Вт + Гриль	16-17	—	Положите охлажденное блюдо с сыром в большое прямоугольное блюдо из термостойкого стекла. Поставьте блюдо на низкую подставку. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.
Лазанья (из холодильника)	800 г	600 Вт + Гриль	17-18	—	Положите свежую лазанью в большое прямоугольное блюдо из термостойкого стекла. Поставьте блюдо на низкую подставку. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.
Печеные яблоки	4 яблока (ок. 800 г)	300 Вт + Гриль	13-15	—	Вырежьте из яблок сердцевину и заполните отверстия изюмом и джемом. Посыпьте яблоки сверху измельченным миндалем. Положите яблоки на плоское блюдо из термостойкого стекла. Поставьте блюдо прямо на низкую подставку.

Руководство по приготовлению пищи

R

Свежие продукты	Порция	Мощность	Время на 1 сторону (мин.)	Время на 2 сторону (мин.)	Инструкции
Куски курицы	450 г (2 куска) 850 г (4 куска)	300 Вт + Гриль	10-11 12-13	9-10 11-12	Подготовьте куски курицы, смазав их маслом и посыпав специями. Положите их в кружок на высокую подставку. Положите один кусок курицы не в центр подставки. Дайте постоять 2-3 минуты.
Бараньи отбивные (средне-прожаренные)	500 г (4-5 шт.)	Только гриль	12-14	10-12	Смажьте бараньи отбивные растительным маслом и посыпьте специями. Положите их в кружок на высокую подставку. После жарки дайте им постоять 2-3 минуты.
Свинные отбивные	650 г (4 шт.)	Микроволны + Гриль	300 Вт + Гриль 13-14	Только гриль 9-10	Смажьте свинные отбивные растительным маслом и посыпьте специями. Положите их в кружок на верхнюю подставку. После жарки дайте им постоять 2-3 минуты.
Жареная рыба	650 г	300 Вт + Гриль	10-11	9-10	Смажьте кожу целой рыбы маслом и добавьте специи. Уложите две рыбы рядом (головой к хвосту) на высокую подставку. Дайте постоять 2-3 минуты.

Руководство по приготовлению замороженных продуктов в режиме гриля

Предварительно прогрейте гриль, включив печь в режим гриля на 3 минуты, если не указано иное.

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

Продукты	Порция	Мощность	Время (мин.)	Инструкции
Бургеры (замороженные сырые)	2 шт. (125 г) 4 шт. (250 г)	450 Вт + Гриль	5-6 8-9	Положите сырые бургеры в кружок на высокую подставку. Переверните через 3 ¹ / ₂ (125 г) или через 5 мин. (250 г). Вложите бургеры в булочки.
Гамбургеры, чизбургеры и т.д. (уже готовые, с булочками)	2 шт. (300 г)	600 Вт + Гриль без прогрева!	5-6	Положите замороженные бургеры бок о бок на огнеупорное блюдо. Поставьте блюдо прямо на вращающийся поднос. Дайте постоять 2-3 минуты.
Блюдо с тертым сыром (из овощей или картофеля)	400 г	450 Вт + Гриль	14-16	Положите замороженное блюдо с тертым сыром на круглое блюдо из термостойкого стекла. Поставьте блюдо на высокую подставку. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.
Рыбное блюдо с тертым сыром	400 г	450 Вт + Гриль	20-22	Положите замороженное рыбное блюдо с тертым сыром на небольшое прямоугольное блюдо из термостойкого стекла. Поставьте блюдо на низкую подставку. После приготовления 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 расположены на задней стенке печи так, чтобы горячий воздух мог свободно циркулировать.

Посуда, пригодная для приготовления пищи в режиме конвекции:

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

Пища, пригодная для приготовления в режиме конвекции.

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

МИКРОВОЛНЫ + КОНВЕКЦИЯ

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

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

Посуда, пригодная для приготовления пищи в режиме "микроволны + конвекция".

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

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

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

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

С помощью функции прогрева прогрейте камеру печи до нужной температуры.

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

Свежие продукты	Порция	Мощность 1 сторону (мин.)	Время на 2 сторону (мин.)	Время на	Инструкции
ПИРОЖКИ/ПИРОГ С ЗАВАРНЫМ КРЕМОМ Пирожки/пирог с заварным кремом (готовые, из холодильника)	200 г 400 г	300 Вт + 180°C	6-7 10-11	—	Положите вынутые из холодильника пирожки/пирог с заварным кремом на листе бумаги для выпекания на высокую подставку. Дайте постоять 2-3 минуты.
ПИЦЦА Пицца из холодильника (готовая)	300-400г	600 Вт + 220°C	6-7	—	Положите пиццу на высокую подставку. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.
МЯСО Жареная говядина/ Жареная баранина (средне прожаренные)	1200-1300 г	1 сторона 600 Вт + 160°C 2 сторона 600 Вт + Гриль	22-24	13-15	Смажьте говядину/баранину растительным маслом и посыпьте перцем, солью и паприкой. Положите на низкую подставку, сначала жирной стороной вниз. После приготовления заверните в алюминиевую фольгу и дайте постоять 10-15 минут.
Жареная курица	900 г 1300 г	450 Вт + 200°C	14-16 17-19	10-12 12-14	Смажьте курицу растительным маслом и посыпьте специями. Положите курицу сначала грудкой вниз, а затем грудкой верх на низкую подставку. Дайте постоять 5 минут

Руководство по приготовлению пищи

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

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

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

Продукты	Порция	Мощность	Время (мин.)	Инструкции
БУЛОЧКИ				
Булочки (уже испеченные)	4-6 шт. (Каждая около 50 г)	Только конвекция 180°C	3-4	Разложите булочки в кружок на низкой подставке. Вынимайте, надев толстые рукавицы! Дайте постоять 2-3 минуты.
Булочки (готовые к выпеканию)	4-6 шт. (Каждая около 50 г)	100 Вт + 200°C	7-8	Разложите булочки в кружок на нижней подставке. Вынимайте, надев толстые рукавицы. Дайте постоять 2-3 минуты.
Булочки (из дрожжевого теста, сырые, из холодильника)	200 г (4 шт.) 400 г (8 шт.)	180 Вт + 220°C	10-11 15-16	Разложите булочки на бумаге для выпекания на низкой подставке в кружок. Вынимайте, надев толстые рукавицы! Дайте постоять 2-3 минуты.
ХЛЕБ				
Чесночный хлеб (готовый, из холодильника)	200 г (1 шт.)	180 Вт + 220°C	5-6	Положите хлеб из холодильника на бумагу для выпекания на высокую подставку. Вынимайте, надев толстые рукавицы! После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.
Белый пшеничный хлеб (сырое дрожжевое тесто)	750 г	180 Вт + 200°C без прогрева!	21-23	Выложите сырое тесто в небольшое прямоугольное черное металлическое блюдо (длиной 25 см). сделайте неглубокий продольный разрез. Положите хлеб на низкую подставку. Дайте постоять 5-10 минут.
Черный хлеб из ржи и пшеницы (свежая закваска с дрожжами)	750 г	180 Вт + 200°C без прогрева!	28-30	Выложите сырое тесто в небольшое прямоугольное блюдо из темного металла (длиной 25 см). сделайте неглубокий продольный разрез. Положите хлеб на низкую подставку. Дайте постоять 5-10 минут.
ПИРОГИ				
“Мраморный” пирог (корж)	500 г	180 Вт + 220°C	19-21	Выложите сырое тесто в небольшое круглое блюдо из закаленного стекла (диаметром 18 см). Поставьте корж на низкую подставку. Дайте постоять 5-10 минут.
Масляный пирог по-голландски (корж)	800 г	180 Вт + 220°C	22-23	Выложите сырое тесто в прямоугольное блюдо из закаленного стекла (длиной 28 см). Поставьте корж на низкую подставку. Дайте постоять 5-10 минут.
Бисквит	250 г	220°C + 180 Вт	11-13	Выложите сырое тесто в небольшое круглое блюдо из закаленного стекла (Ø18 см). Поставьте бисквит на низкую подставку. Дайте постоять 5-10 минут.
Основа для открытого фруктового пирога (корж)	400 г	220°C + 180 Вт	17-18	Возьмите плоское круглое блюдо из закаленного стекла (Ø25 см). Покройте дно блюда бумагой для выпекания, и выложите в него тесто. Поставьте пирог на низкую подставку. После того, как корж постоит 20-30 минут, положите сверху фрукты и сделайте глазурь.

Руководство по приготовлению пищи



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

Продукты	Порция	Мощность	Время (мин.)	Инструкции
Сырая сдоба (из дрожжевого теста, с начинкой)	250 г (5 шт.)	100 Вт + 200°C	11-12	Выложите сырую сдобу на бумагу для выпекания на низкую подставку в кружок. Оставьте середину незапятой. Вынимайте, надев толстые рукавицы! Дайте постоять 2-3 минуты.
Оладьи	400 г (6 шт.)	180 Вт + 200°C	14-16	Выложите тесто на блюдо из темного металла для выпекания оладий. Поставьте оладьи на низкую подставку. Вынимайте, надев толстые рукавицы! Дайте постоять 5 минут.
Шоколадные пирожные с орехами	650 г	180 Вт + 200°C	20-22	Выложите тесто на прямоугольное блюдо из закаленного стекла. Поставьте пирожные на низкую подставку. Вынимайте, надев толстые рукавицы! Дайте постоять 5-10 минут.

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

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

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

Продукты	Порция	Мощность	Время (мин.)	Инструкции
Булочки (уже выпеченные)	6 шт. (Каждая около 50 г)	180 Вт + 200°C без прогрева!	6-7	Разложите булочки в кружок на низкой подставке. Дайте постоять 2-5 минут.
Булочки (готовые к выпеканию)	6 шт. (Каждая около 50 г)	180 Вт + 200°C	6 ¹ / ₂ -7 ¹ / ₂	Разложите булочки в кружок на низкой подставке. Дайте постоять 2-5 минуты.
Рогалики (уже выпеченные)	4 шт. (Каждый около 50 г)	180 Вт + 200°C	4-5	Разложите рогалики на низкой подставке. После выпекания дайте постоять 2-3 минуты.
Французский батон/ Чесночный хлеб (ранее выпеченные)	200-250 г (1 шт.)	180 Вт + 200°C	9-10	Положите замороженный французский батон на бумагу для выпекания на низкую подставку. После выпекания дайте постоять 2-3 минуты.
Французский батон + верх (напр. томаты, сыр, ветчина и т.д.)	250 г (2 куса)	450 Вт + 200°C	6-7	Положите куски замороженного хлеба бок о бок на низкую подставку. После выпекания дайте постоять 2-3 минуты.
Пирог (ранее выпеченный, с фруктовой начинкой)	500-600 г 1200-1300 г	300 Вт + 160°C без прогрева!	9-11 16-18	Положите пирог на бумагу для выпекания. Поставьте маленький пирог на низкую, а пирог большого диаметра - на высокую подставку. После выпекания дайте постоять 15-30 минут. Совет: дайте пирогу постоять в печи, и подавайте теплым.
Пирожные из слоеного теста (сырые, с начинкой)	250 г (5-6 шт.)	180 Вт + 220°C	10-11	Выложите сырые пирожные на бумагу для выпекания на высокую подставку. После выпекания дайте постоять 2-3 минуты.

Руководство по приготовлению пищи

R

Руководство по приготовлению с использованием режима конвекции замороженных продуктов, таких как пицца, макаронные изделия, чипсы и нарезанные кусочками продукты.

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

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

Продукты	Порция	Мощность	Время (мин.)	Инструкции
Пицца (готовая к выпеканию)	300-400 г	600 Вт + 220°C	10-11	Положите пиццу на низкую подставку. После выпекания дайте постоять 2-3 минуты.
2 пиццы (готовые к выпеканию)	2x350 г	600 Вт + 220°C	14-15	Положите одну пиццу на низкую подставку, а другую - на высокую. После выпекания дайте постоять 2-3 минуты.
Лазанья, Трубочки с начинкой	400 г	450 Вт + 200°C	20-22	Выложите на блюдо из термостойкого стекла подходящих размеров или оставьте в фабричной упаковке (убедитесь в том, что эта упаковка безопасна для микроволн и для нагрева в духовке). Положите замороженную лазанью на низкую подставку. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.
Макаронные изделия (макароны, пельмени)	400 г	450 Вт + 200°C	18-20	Выложите на блюдо из термостойкого стекла подходящих размеров или оставьте в фабричной упаковке (убедитесь в том, что эта упаковка безопасна для микроволн и для нагрева в духовке). Поставьте замороженные макароны на низкую подставку. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.
Крокеты (Закуска из картофеля)	500 г	180 Вт + 250°C	16-18	Выложите крокеты на низкую подставку. После приготовления дайте постоять 1-2 минуты.

СПЕЦИАЛЬНЫЕ СОВЕТЫ

РАСТАПЛИВАНИЕ СЛИВОЧНОГО МАСЛА

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

РАСПЛАВЛЕНИЕ ШОКОЛАДА

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

РАСТАПЛИВАНИЕ ЗАСАХАРИВШЕГОСЯ МЕДА

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

РАСПЛАВЛЕНИЕ ЖЕЛАТИНА

Положите пластинки сухого желатина (10 г) на 5 минут в холодную воду.

Слив воду с желатина, положите его в маленькую миску из термостойкого стекла.

Нагревайте 1 минуту при уровне мощности 300 Вт. Перемешайте желатин после того, как он расплавится.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ГЛАЗУРИ (ДЛЯ ПИРОГА И ПЕЧЕНЬЯ)

Смешайте глазурь быстрого приготовления (примерно 14 г) с 40 г сахара и 250 г холодной воды. Готовьте, не накрывая, в миске из термостойкого стекла от 3¹/₂ до 4¹/₂ минут на уровне мощности 900 Вт, пока глазурь не станет прозрачной.

Дважды перемешайте во время приготовления.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДЖЕМА

Положите 600 г фруктов (например, смеси ягод) в миску с крышкой из термостойкого стекла, имеющую подходящие размеры. Добавьте 300 г сахара для консервирования и хорошо перемешайте. Готовьте, накрыв крышкой, 10-12 минут при уровне мощности 900 Вт.

Перемешайте несколько раз в процессе приготовления. Разложите прямо в небольшие баночки для джема, снабженные заворачивающимися крышками. Поставьте баночки крышками вниз на 5 минут.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПУДИНГА

Соедините концентрат пудинга с сахаром и молоком (500 мл), следуя инструкциям изготовителя концентрата, и хорошо перемешайте. Используйте миску с крышкой из термостойкого стекла, имеющую подходящие размеры. Готовьте, накрыв крышкой, от 6¹/₂ до 7¹/₂ минут при уровне мощности 900 Вт. Перемешайте несколько раз в процессе приготовления.

ПОДРУМЯНИВАНИЕ КУСОЧКОВ МИНДАЛЯ

Разложите 30 г кусочков миндаля ровным слоем на керамической тарелке среднего размера. Подрумянивайте от 3¹/₂ до 4¹/₂ минут при уровне мощности 600 Вт, перемешав их несколько раз. Дайте миндалю постоять 2-3 минуты в печи. Когда будете вынимать тарелку из печи, используйте толстые рукавицы!

Чистка вашей микроволновой печи

R

Рекомендации

НЕ допускайте попадания воды в вентиляционные отверстия.

НИКОГДА не используйте абразивные материалы и химические растворители.

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

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

Перечисленные ниже части вашей микроволновой печи подлежат регулярной чистке для предотвращения накопления жирной грязи и частиц пищи:

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



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

- 1 Чистите внешние поверхности мягкой тряпкой и мыльной, теплой водой. Смойте мыло и вытрите насухо.
- 2 Удалите мыльной тряпкой все брызги и пятна на внутренних поверхностях или на роликовой подставке, затем смойте тряпкой мыло и протрите насухо.
- 3 Для отмачивания засохших частиц пищи и удаления запахов, поместите чашку разбавленного лимонного сока на вращающийся поднос и нагревайте ее в течение 10 минут при максимальном уровне мощности.
- 4 Мойте по мере необходимости вращающийся поднос (можно в посудомоечной машине).

Хранение и ремонт вашей микроволновой печи

При установке вашей микроволновой печи и ее обслуживании должны быть приняты несколько простых мер предосторожности. Печь нельзя использовать, если повреждены дверца или уплотнители дверцы.

- ◆ *Сломаны петли*
- ◆ *Износился уплотнитель*
- ◆ *Деформировался или погнулся кожух*

Ремонт печи должен осуществлять только квалифицированный специалист по микроволновой технике.



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

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

Хранение печи

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

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

Технические характеристики

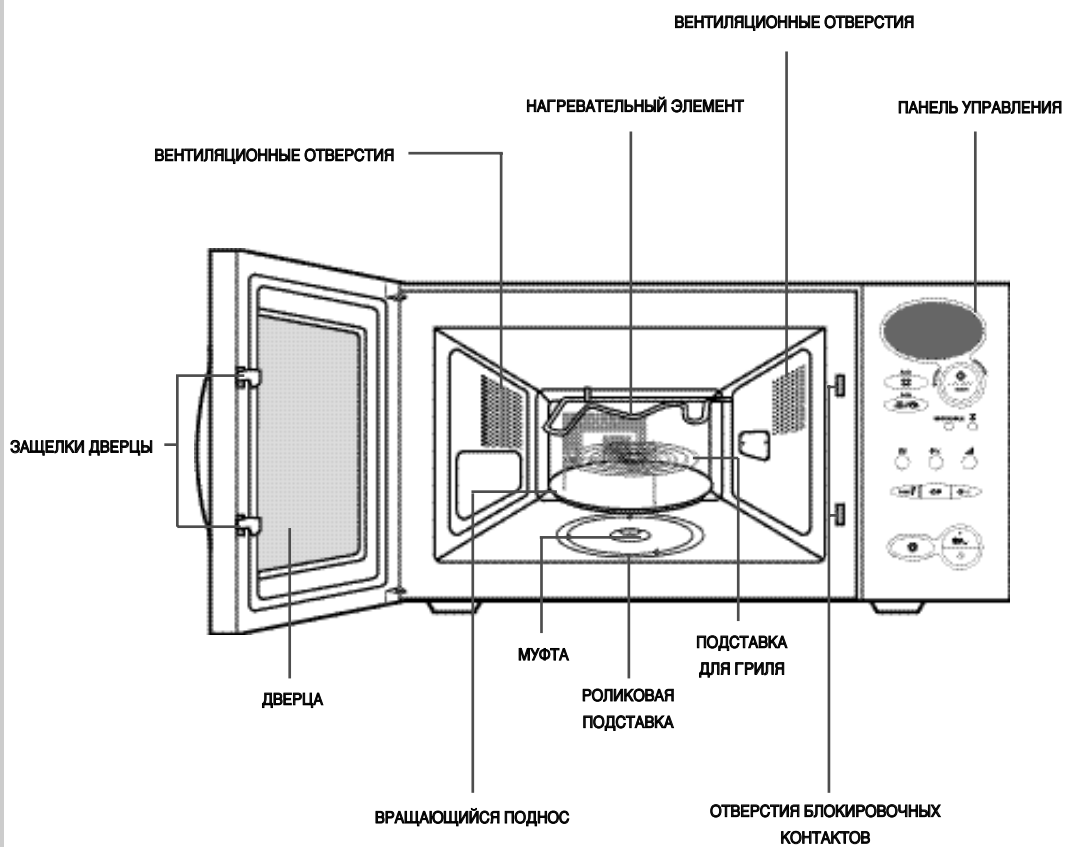


Фирма SAMSUNG все время стремится улучшать свои изделия. Как технические характеристики, так и эта Инструкция для пользователя могут изменяться без предварительного уведомления.

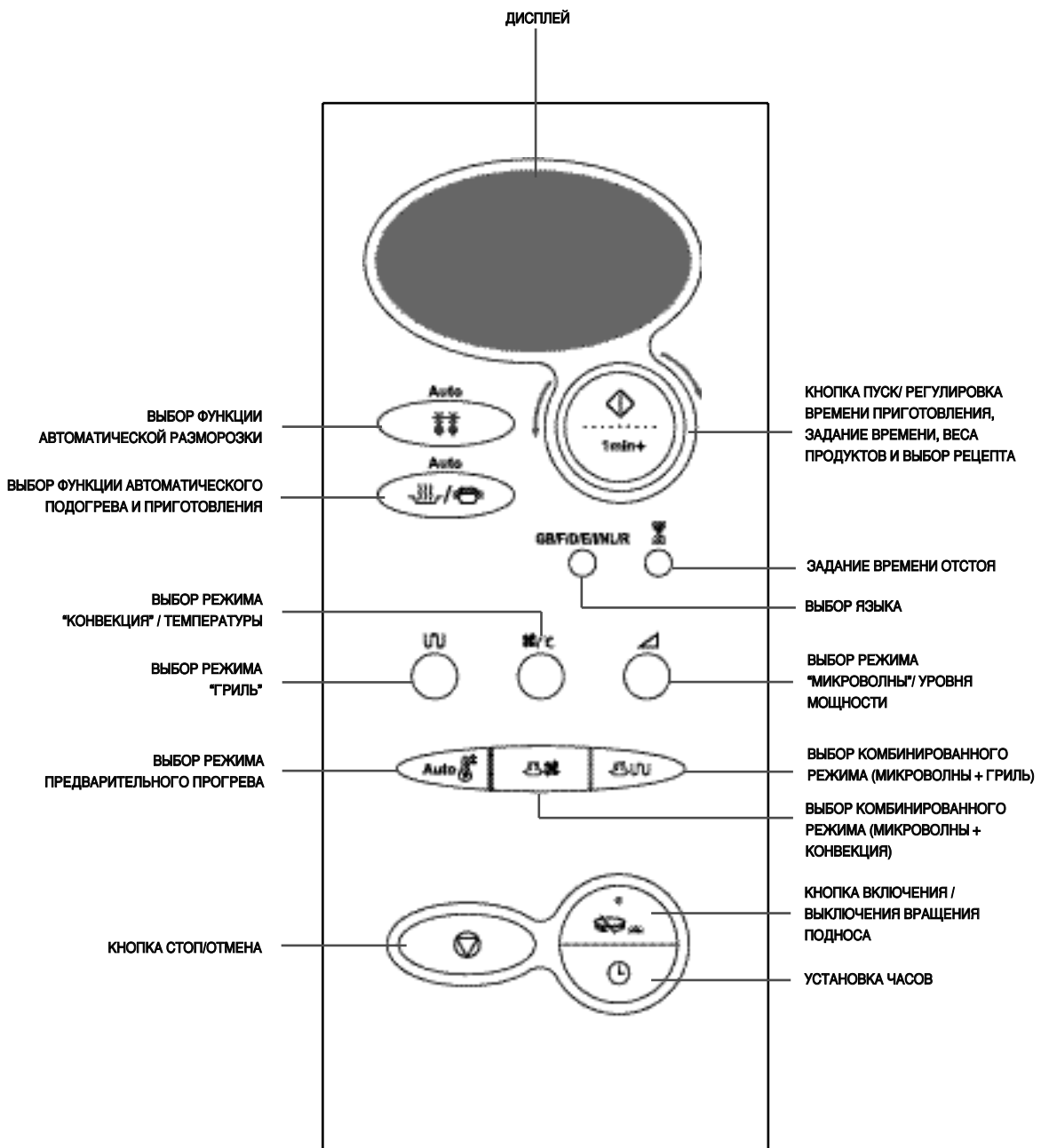
Источник питания	230 В - 50 Гц переменного тока
Потребляемая мощность	
Максимальная мощность	3200 Вт
Микроволны	1500 Вт
Гриль (нагревательный элемент)	1300 Вт
Конвекция (нагревательный элемент)	1700 Вт
Выходная мощность	100 Вт/ 900 Вт - 6 уровней (IEC-705)
Рабочая частота	2450 МГц
Размеры (Ш x Г x В)	
Габаритные	625 x 575 x 390 мм
Внутренняя камера печи	369 x 391,7 x 252 мм
Объем	37 литров
Масса	
В упаковке	Приблизительно 28 кг
Нетто	Приблизительно 26 кг

Печь

R



Панель управления



ЭТО ИЗДЕЛИЕ ИЗГОТОВЛЕНО ФИРМОЙ:

