



FQ215

# Микроволновая печь

## Инструкции по установке и эксплуатации

### УДИВИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

Благодарим за приобретение данного устройства компании Samsung.  
Для получения более полного обслуживания зарегистрируйте свое  
устройство по адресу:

[www.samsung.com/register](http://www.samsung.com/register)



Данное руководство напечатано на полностью перерабатываемой бумаге.



# ИСПОЛЬЗОВАНИЕ руководства

Благодарим вас за покупку микроволновой печи быстрого приготовления компании SAMSUNG. Данное руководство пользователя содержит важные инструкции по соблюдению мер безопасности и основные сведения по эксплуатации и обслуживанию новой микроволновой печи для быстрого приготовления пищи. Перед использованием печи ознакомьтесь с информацией, приведенной в данном руководстве, и сохраните руководство для дальнейшего использования. Для дополнительного удобства на внутренней стороне передней крышки приведено краткое наглядное руководство с описанием основных рабочих режимов.

## Меры предосторожности










- Перед использованием устройства внимательно прочитайте данное руководство и положите его в надежное место рядом с устройством для дальнейшего использования.
- Используйте устройство только в таких целях, для которых оно предназначено, как описано в данном руководстве. Этот прибор не предназначен для использования людьми (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными либо умственными способностями или лицами, у которых отсутствуют необходимые знания или опыт, если их действия не контролируются или если они не проинструктированы относительно использования прибора лицом, отвечающим за безопасность. Приведенные предупреждения и важные инструкции по технике безопасности не охватывают все возможные случаи и ситуации. Пользователь обязан руководствоваться здравым смыслом, быть внимательным и осторожным при установке, обслуживании и эксплуатации устройства.
- Поскольку данное руководство предназначено для нескольких моделей, характеристики используемой микроволновой печи могут немного отличаться от описанных и некоторые предупреждения могут быть неприменимы. При возникновении каких-либо вопросов или опасений обратитесь в ближайший сервисный центр или см. справку и сведения в Интернете по адресу [www.samsung.com](http://www.samsung.com).

## ВАЖНЫЕ МЕТКИ БЕЗОПАСНОСТИ И МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

В тексте руководства используются следующие обозначения.

 <b>ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ</b>	Несоблюдение или пренебрежение мерами безопасности может привести к получению <b>серьезной травмы или смерти</b> .
 <b>ВНИМАНИЕ</b>	Несоблюдение или пренебрежение мерами безопасности может привести к получению <b>незначительной травмы или повреждению имущества</b> .
 <b>ВНИМАНИЕ</b>	Чтобы уменьшить риск возникновения пожара, взрыва, поражения электрическим током или получения травмы при использовании микроволновой печи, соблюдайте следующие меры предосторожности.

## 2\_ использование руководства

	НЕ прилагайте усилий.
	НЕ разбирайте.
	НЕ прикасайтесь.
	Строго следуйте указаниям.
	Отключите вилку кабеля питания от сетевой розетки.
	Во избежание поражения электрическим током убедитесь, что варочная панель заземлена.
	Обратитесь в сервисный центр за помощью.
	Примечание.
	Важная информация.

## ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ **ВАЖНЫЕ ПРЕДУПРЕЖДАЮЩИЕ ЗНАКИ, КАСАЮЩИЕСЯ УСТАНОВКИ**

- ★ Установку данного устройства должен выполнять квалифицированный специалист по обслуживанию микроволновых печей, прошедший обучение у производителя. См. раздел "Установка микроволновой печи".

Подключите кабель питания к сетевой розетке с напряжением не менее рекомендуемого уровня. Не используйте выбранную розетку для питания других устройств. Убедитесь, что вилка кабеля питания надежно вставлена в сетевую розетку. Не используйте удлинители.

- При подключении к одной розетке нескольких устройств с помощью разветвителей или удлинителей может произойти поражение электрическим током или возгорание кабеля питания.
- Не используйте электрический трансформатор. Это может привести к поражению электрическим током или возгоранию.

Установку данного устройства должен выполнять квалифицированный специалист или представитель сервисной компании.

- Несоблюдение этого требования может привести к поражению электрическим током, возгоранию, взрыву, повреждению устройства или травмам.

Микроволновая печь предназначена только для автономной установки, и ее нельзя размещать в шкафу.

- ⊘ Не устанавливайте данное устройство рядом с нагревательными приборами и легковоспламеняющимися материалами. Не устанавливайте данное устройство во важных, загрязненных маслом и запыленных местах, не подвергайте воздействию прямых солнечных лучей и капель воды. Не устанавливайте данное устройство в помещениях, где возможна утечка газа.
  - Это может привести к поражению электрическим током или возгоранию.
- Данное устройство не предназначено для установки в трейлерах, фургонах и подобных дорожно-транспортных средствах.

- ⏚ Данное устройство необходимо надлежащим образом заземлить. Не подводите заземление к газовым и пластиковым водопроводным трубам, к телефонным линиям.
- Это может привести к поражению электрическим током, возгоранию, взрыву или повреждению устройства.
- Подключайте кабель питания только к заземленным розеткам, соответствующим местным и общегосударственным стандартам.



## ПРЕДОСТЕРЕГАЮЩИЕ ЗНАКИ, КАСАЮЩИЕСЯ УСТАНОВКИ



Данное устройство следует разместить так, чтобы имелся свободный доступ к вилке кабеля питания.

- Несоблюдение этого требования может привести к поражению электрическим током или возгоранию из-за утечки тока.

Установите устройство на ровном и прочном полу, способном выдержать его вес.

- Несоблюдение этого требования может привести к сильной вибрации, шуму, повреждению устройства.

Не устанавливайте устройство слишком близко к стене.

- Несоблюдение этого требования может привести к возгоранию из-за перегрева.

Минимальная высота свободного пространства над поверхностью микроволновой печи.



## ВАЖНЫЕ ПРЕДУПРЕЖДАЮЩИЕ ЗНАКИ, КАСАЮЩИЕСЯ ЭЛЕКТРИЧЕСТВА



Регулярно протирайте сухой тряпкой вилку кабеля питания и точки контакта, чтобы удалить пыль и влагу.

- Отсоедините вилку кабеля питания и протрите ее сухой тряпкой.

- Несоблюдение этого требования может привести к поражению электрическим током или возгоранию.

Вставьте вилку кабеля питания в сетевую розетку так, чтобы кабель спускался на пол.

- Если вставить вилку неправильно, можно повредить проводки внутри кабеля, что увеличивает риск поражения электрическим током или возгорания.



Убедитесь, что вилка кабеля питания надежно вставлена в сетевую розетку. Не используйте поврежденную вилку или кабель питания, незакрепленную сетевую розетку.

- Это может привести к поражению электрическим током или возгоранию.

Не тяните и не перегибайте кабель питания.

Не скручивайте и не завязывайте кабель питания.

Не оборачивайте кабель питания вокруг металлических предметов, не ставьте на него тяжелые предметы, не зажимайте и не заталкивайте его за устройство.

- Это может привести к поражению электрическим током или возгоранию.

Не тяните за кабель, чтобы отсоединить вилку.

- Отсоединяя кабель питания, держитесь за вилку.
- Несоблюдение этого требования может привести к поражению электрическим током или возгоранию.



При повреждении устройства или кабеля обратитесь в ближайший сервисный центр.



## ПРЕДОСТЕРЕГАЮЩИЕ ЗНАКИ, КАСАЮЩИЕСЯ ЭЛЕКТРИЧЕСТВА



Отсоединяйте вилку кабеля питания во время грозы или если устройство не используется в течение длительного времени.

- Несоблюдение этого требования может привести к поражению электрическим током или возгоранию.



## ВАЖНЫЕ ПРЕДУПРЕЖДАЮЩИЕ ЗНАКИ, КАСАЮЩИЕСЯ ЭКСПЛУАТАЦИИ



В случае утечки газа (пропана, сжиженного газа) немедленно проветрите помещение и не прикасайтесь к кабелю питания.

- Не прикасайтесь к устройству или кабелю питания.
- Не выключайте вентилятор.
- Искра может вызвать взрыв или возгорание.

Не прикасайтесь к дверце, конфоркам или другим частям варочной панели во время приготовления пищи или сразу после этого.

- В противном случае можно получить ожог.

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

При перемещении нагревательных элементов обязательно используйте оборудование, предназначенное для использования нагревательного элемента, надев входящие в комплект устройства рукавицы, и убедитесь, что после завершения работы температура значительно понизилась (не менее, чем через 10 минут после выключения режима гриля или режима комбинированного приготовления).

**ОБЯЗАТЕЛЬНО** пользуйтесь рукавицами при извлечении посуды из печи для предотвращения случайного ожога.

При открывании дверцы следует находиться на расстоянии вытянутой руки от печи.

**Причина.** Можно обжечься горячим воздухом или паром, выходящими из печи.

Нагревание в микроволновой печи емкостей с напитками может привести к замедленному бурному кипению, поэтому при обращении с такими емкостями необходимо принять меры предосторожности. Для предотвращения подобной ситуации **ОБЯЗАТЕЛЬНО** давайте печи остыть по меньшей мере в течение 20 секунд после ее выключения, чтобы температура печи сравнялась с окружающей. Перемешивайте жидкость во время разогрева, если это необходимо, и **ОБЯЗАТЕЛЬНО** перемешивайте ее после разогрева. При ожоге выполните следующие действия по оказанию **ПЕРВОЙ ПОМОЩИ**.

- Погрузите обожженное место в холодную воду по меньшей мере на 10 минут.
- Наложите на него чистую сухую повязку.
- Не наносите никаких кремов, масел или лосьонов.
- Обратитесь в врачу

Чтобы избежать опасных ситуаций, замена поврежденного кабеля питания должна производиться изготовителем, сотрудником сервисной службы или другим квалифицированным специалистом.

Следите, чтобы дети не играли с устройством.

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

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Чтобы избежать ожогов, необходимо перемешивать или встряхивать содержимое бутылочек с молоком и баночек с детским питанием и тщательно проверять температуру перед тем, как кормить ребенка.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Детям можно пользоваться печью без контроля взрослых только в том случае, если они получили соответствующие инструкции, так что ребенок в состоянии безопасно пользоваться печью и осознает опасность неправильного с ней обращения.

меры предосторожности \_3





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

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

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Внешние части прибора могут сильно нагреваться при его использовании. Чтобы избежать ожогов, не оставляйте детей без присмотра рядом с прибором.

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

**⚠** Не прикасайтесь к вилке кабеля питания мокрыми руками.  
- В противном случае возможно поражение электрическим током.

Не отсоединяйте вилку кабеля питания, когда устройство включено.

- При следующем подключении к сети может возникнуть искрение, которое способно привести к возгоранию или поражению электрическим током.

Упаковочные материалы могут быть опасными для детей: храните все упаковочные материалы в недоступном для детей месте.

- Играя с упаковкой, ребенок может надеть ее на голову и задохнуться.

Этот прибор не предназначен для использования людьми (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными либо умственными способностями или лицами, у которых отсутствуют необходимые знания или опыт, если их действия не контролируются или если они не проконсультированы относительно использования прибора лицом, отвечающим за безопасность.

- Несоблюдение этих инструкций может привести к поражению электрическим током, ожогам или травмам.

Используйте это устройство только для приготовления пищи.

- Несоблюдение этого требования может привести к возгоранию.

Перед приготовлением откройте герметично закрытые контейнеры (бутылочки для кормления малышей, для молока и т. д.) и с помощью ножа сделайте отверстия в яичной или ореховой скорлупе (яйца, каштаны и т. д.).

- В противном случае, возможный взрыв данных предметов и ингредиентов может привести к ожогам или получению травм.

Не касайтесь внутренней поверхности устройства сразу после выключения режима приготовления, так как данная поверхность является горячей после использования устройства в течение длительного времени или нагрева небольшого количества продуктов.

- В противном случае можно получить ожог.

Не помещайте в печь металлическую фольгу, металлические предметы (контейнеры, вилки и т. д.) или емкости с отделкой золотом или серебром.

- Это может привести к появлению искр или возгоранию.

Не допускайте нагревания пластиковых или бумажных упаковок и не используйте их вместе с функцией духового шкафа.

- Несоблюдение этого требования может привести к возгоранию.

**⚠** Во время приготовления продуктов в печи следите за тем, чтобы продукты не касались нагревателя.

- Это может привести к возгоранию.

Не перегревайте пищу.

- Это может привести к возгоранию.

Не разогревайте продукты, завернутые в бумагу, например в журналы или газету.

- Это может привести к возгоранию.

Не используйте и не храните легковоспламеняющиеся аэрозоли и горючие материалы вблизи микроволновой печи.

- Это может привести к возгоранию или взрыву.

Не открывайте дверцу, если продукты в камере для приготовления загорелись.

- Если дверца будет открыта, в результате притока кислорода может возникнуть пожар.

Не вставляйте пальцы, а также посторонние или металлические предметы, например скрепки или иголки, во впускные, выпускные и прочие отверстия устройства. В случае попадания в эти отверстия посторонних предметов отсоедините вилку от розетки и обратитесь к поставщику устройства или в ближайший сервисный центр.

- Несоблюдение этих инструкций может привести к поражению электрическим током или к иной травме.

**НИКОГДА** не наполняйте емкость до краев и используйте такую емкость, у которой верхняя часть шире нижней, во избежание переливания жидкости через край при ее всплывании. Кроме того, бутылки с узким горлышком могут взорваться при перегреве.

**НИКОГДА** не нагревайте бутылочку детского питания с надетой на нее соской, поскольку она может лопнуть при перегреве.

**НЕ** дотрагивайтесь до нагревательных элементов или внутренних стенок печи, пока она не остынет.

Не допускайте попадания воды на сетевой шнур и вилку и держите сетевой шнур вдали от нагретых поверхностей.

Не пользуйтесь устройством, если кабель питания или вилка повреждены.

**НЕ** включайте микроволновую печь, если в ней ничего нет. Электропитание отключается автоматически в целях безопасности. По истечении 30 минут можно вновь использовать печь обычным образом. Всегда держите в печи стакан с водой. Вода поглотит энергию микроволн при случайном включении печи.

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

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

**⚠** При затоплении устройства немедленно отсоедините кабель питания и обратитесь в ближайший сервисный центр.

- Несоблюдение этого требования может привести к поражению электрическим током или возгоранию.

Если работающее устройство начинает издавать странный звук, появляется дым и запах гари, немедленно отсоедините кабель питания и обратитесь в ближайший сервисный центр.

- Несоблюдение этого требования может привести к поражению электрическим током или возгоранию.

## 4\_ меры предосторожности






 Запрещается самостоятельно ремонтировать, разбирать или вносить изменения в устройство.

- Если ток высокого напряжения достигнет корпуса устройства, может произойти поражение электрическим током или возгорание.
- Пользователь может быть подвергнут воздействию электромагнитных волн.
- Если потребуется отремонтировать устройство, обратитесь в ближайший сервисный центр.

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


 Если внутрь устройства попала вода или другое постороннее вещество, отсоедините кабель питания и обратитесь в ближайший сервисный центр.

- Несоблюдение этого требования может привести к поражению электрическим током или возгоранию.

Если появится дым, выключите устройство или отключите его от источника питания и оставьте дверцу печи закрытой, чтобы сдержать пламя.



### ПРЕДОСТЕРЕГАЮЩИЕ ЗНАКИ, КАСАЮЩИЕСЯ ЭКСПЛУАТАЦИИ

 Используйте только посуду, подходящую для использования в микроволновых печах; НЕ используйте металлические контейнеры, столовую посуду с золотой или серебряной отделкой, шампур, вилки и т.д. Снимайте проволоочную обвязку с бумажных и пластиковых пакетов.

**Причина.** Может образоваться электрическая дуга или искрение, что приведет к повреждению печи.

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

Для маленького количества пищи требуется меньше время приготовления или разогрева.

Если в таких случаях применять обычное время приготовления, это может привести к перегреву или воспламенению.

При работе печи можно заметить щелкающий звук (особенно при размораживании пищи).

**Причина.** Это нормально и происходит при изменении уровня производимой мощности печи.

НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ не разрешайте маленьким детям пользоваться или играть с микроволновой печью. Также не оставляйте их без присмотра рядом с работающей микроволновой печью. Предметы, которые могут привлечь внимание детей, не следует хранить или прятать непосредственно над печью.


Следите, чтобы дети не играли с устройством.

 При нагреве пища и напитки становятся горячими.

- Будьте особенно осторожны, если они предназначены для детей. Всегда проверяйте температуру пищи, прежде чем дать ее ребенку.

Соблюдайте осторожность при нагреве жидкостей (воды или других напитков).

- Перемешайте во время или после нагревания.
- Не используйте емкости с узким горлышком, которые трудно удерживать.
- Извлеките контейнер не менее чем через 30 секунд после нагревания.

 Жидкость может внезапно выплеснуться и нанести ожог. Не дотрагивайтесь до пищи или деталей микроволновой печи во время или сразу же после приготовления.

- Используйте рукавицы-прихватки, чтобы не обжечься.
- Если вы потянете керамическую тарелку или многофункциональную сковороду вперед, содержимое может пролиться, что приведет к ожогам.

При появлении трещин на варочной поверхности отключите устройство.

- Несоблюдение этих инструкций может привести к поражению электрическим током.

Не царапайте стекло дверцы печи острыми предметами.

- Таким образом можно повредить или разбить стекло.

Не вставляйте на устройство и не кладите на него посторонние предметы (белье, упаковку, зажженные свечи и сигареты, тарелки, химические вещества, металлические предметы и т.д.).

- Такие предметы, как ткань, могут быть зажаты дверцей.

- Это может привести к поражению электрическим током, возгоранию, повреждению устройства или травмам.

Не прикасайтесь к работающему устройству мокрыми руками.

- В противном случае возможно поражение электрическим током.

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

- Это не только вредно для здоровья человека, но и может привести к поражению электрическим током, возгоранию или поломке устройства.

Не оказывайте на дверцу устройства или его внутреннюю поверхность чрезмерного давления.

- Это может привести к деформации поверхности или получению травмы в результате утечки электрического тока.

- Подвешивание на дверце приведет к падению продуктов и получению травмы.

- Если дверца повреждена, не используйте устройство и отнесите его в ближайший сервисный центр.

Не кладите устройство на хрупкие предметы, например на кухонную раковину или стеклянные вещи.

- Они могут сломаться.

Включайте устройство только при закрытой дверце.

- Использование устройства, загрязненного посторонними веществами, например пищевыми отходами, приведет к неисправной работе устройства.

Будьте осторожны, снимая упаковку с только что разогретых продуктов.

- При нагреве образуется пар, которым можно обжечься, если неаккуратно снять упаковку.

При отключении устройства тяните не за кабель питания, а за вилку, стараясь не наклонять ее.

- Повреждение кабеля может привести к короткому замыканию, возгоранию и/или поражению электрическим током.

Во время приготовления пищи и открывания дверцы следите за тем, чтобы устройство находилось на достаточном расстоянии от лица и тела.





- ☐ - Следите за тем, чтобы дети не подходили к устройству слишком близко.
- В противном случае можно получить термический ожог.

Во время открывания дверцы не ставьте на нее не продукты питания или тяжелые предметы.

- Продукты питания или другие предметы могут упасть и стать причиной получения ожогов или травм.

Не пытайтесь быстро охладить дверцу, внутреннюю поверхность устройства или тарелку, поливая их водой во время или сразу после завершения приготовления.

- Это может повредить устройство. Пар или брызги воды могут привести к получению ожогов или травмы.

Данное устройство не имеет внешнего таймера или пульта дистанционного управления.

### **ВАЖНЫЕ ПРЕДУПРЕЖДАЮЩИЕ ЗНАКИ, КАСАЮЩИЕСЯ ОЧИСТКИ**

- ☐ При чистке не распыляйте воду непосредственно на устройство.
- Не используйте бензол, растворитель или спирт.
- Это может привести к изменению цвета, деформации или повреждению поверхности, а также к поражению электрическим током или возгоранию.

Перед чисткой или обслуживанием отключайте устройство от розетки электросети и удаляйте пищевые отходы с дверцы и из камеры приготовления.

- Несоблюдение этого требования может привести к поражению электрическим током или возгоранию.

Не используйте абразивные материалы, химически активные вещества и острые металлические скребки для чистки стеклянной дверцы микроволновой печи, так как они могут поцарапать поверхность, что может привести к трещинам на стекле.

Не используйте микроволновую печь для сушки бумаги или одежды.

В целях безопасности не следует чистить прибор струей воды или пара под высоким давлением.

### **ПРЕДОСТЕРЕГАЮЩИЕ ЗНАКИ, КАСАЮЩИЕСЯ ОЧИСТКИ**

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

Если не поддерживать чистоту печи, может произойти повреждение поверхности, что может привести к сокращению срока службы устройства, а также к возникновению опасной ситуации.

- ☑ Соблюдайте осторожность при внешней и внутренней очистке устройства, чтобы не получить травму.
- При неосторожном обращении можно пораниться об острые края устройства.

Не используйте для очистки устройства пароочиститель.

- Это может привести к образованию коррозии.

### **МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ДЛЯ ПРЕДОТВРАЩЕНИЯ ВОЗМОЖНОГО ВОЗДЕЙСТВИЯ ИЗБЫТОЧНОЙ ЭНЕРГИИ СВЧ-ВОЛН**

Несоблюдение описанных ниже мер предосторожности может привести к вредному воздействию энергии СВЧ-волн.

- (a) Ни при каких обстоятельствах не следует пытаться включить печь с открытой дверцей, ломать блокировочные фиксаторы (зачелки дверцы) или вставлять какие-либо предметы в отверстия для блокировочных фиксаторов.
- (b) Не допускайте попадания посторонних предметов между дверцей и передней панелью печи, а также накопления частиц пищи или осадка очистителя на уплотняющих поверхностях. После использования печи очистите дверцу и уплотняющие поверхности сначала влажной, а затем сухой мягкой тканью.
- (c) Не пользуйтесь неисправной печью, пока ее не отремонтирует квалифицированный специалист по обслуживанию микроволновых печей от фирмы-производителя. Особенно важно, чтобы дверца печи правильно закрывалась и чтобы были исправны следующие детали:
  - (1) дверца (изогнута);
  - (2) петли дверцы (сломаны или ослаблены);
  - (3) уплотнители дверцы и уплотняющие поверхности.
- (d) Настройка или ремонт печи должны выполняться только квалифицированным специалистом по обслуживанию микроволновых печей, прошедшим обучение у производителя данного изделия.

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

## 6\_ меры предосторожности





# СОДЕРЖАНИЕ

## **УСТАНОВКА МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ**

8

## **ФУНКЦИИ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ**

11

## **ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ**

14

## **ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА**

15

## **ЧИСТКА И УХОД**

43

## **УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ И КОДЫ ОШИБОК**

45

## **ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

48

- 11 Функции микроволновой печи
- 12 Принадлежности
- 13 Панель управления

- 14 Установка часов

- 15 Типы нагрева
- 17 Использование режима печи
- 24 Установка времени приготовления
- 25 Функция резервации времени приготовления
- 26 Использование режима “Меню быстрого приготовления”
- 29 Использование режима “Меню быстрой разморозки”
- 31 Принцип работы микроволновой печи
- 32 Использование режима СВЧ
- 42 Отключение звукового сигнала
- 42 Блокировка от детей

- 43 Использование функции очистки паром
- 44 Чистка микроволновой печи

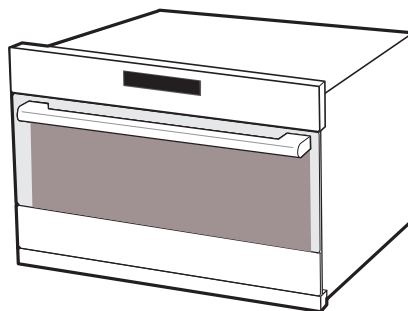
- 45 Хранение и ремонт микроволновой печи
- 46 Устранение неисправностей
- 47 Код ошибки

- 48 Технические характеристики





# установка микроволновой печи



## Общие условия

## Техническая информация

Электрическое питание:	230 В переменного тока, 50 Гц
Потребление электроэнергии:	3150 Вт
Размеры (Ш x В x Г):	596 X 460 X 520 мм

Данное устройство отвечает нормам, утвержденным Европейским Союзом.

## Утилизация упаковки и устройства

Упаковка подлежит вторичной переработке.  
Упаковка может состоять из следующих материалов:

- картон;
- полиэтиленовая пленка;
- полистирол, без фреона (жесткий пенопласт PS).

Обязательно утилизируйте вышеперечисленные материалы в соответствии с нормативными актами правительства.

Местные власти могут предоставить необходимую информацию о способе утилизации домашней бытовой техники.

## Безопасность

Подключение этого устройства должен осуществлять только квалифицированный специалист.

Печь с паровым режимом приготовления НЕ предназначена для использования в промышленных условиях. Она предназначена для приготовления пищи исключительно в домашних условиях.

Устройство остается горячим в процессе использования и затем в течение некоторого времени. При использовании духовки необходимо соблюдать меры предосторожности, если вблизи находятся дети.

## Электрическое подключение

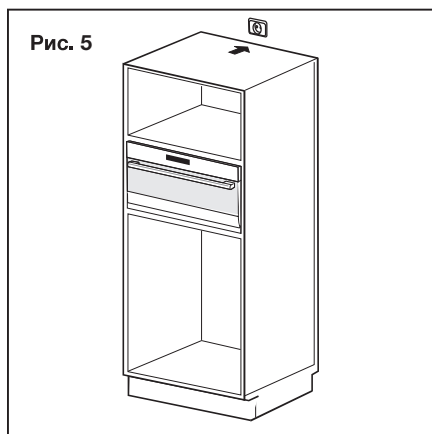
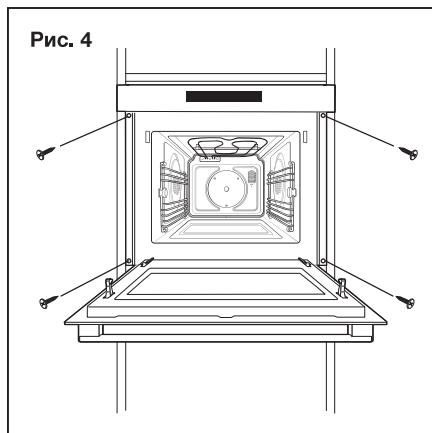
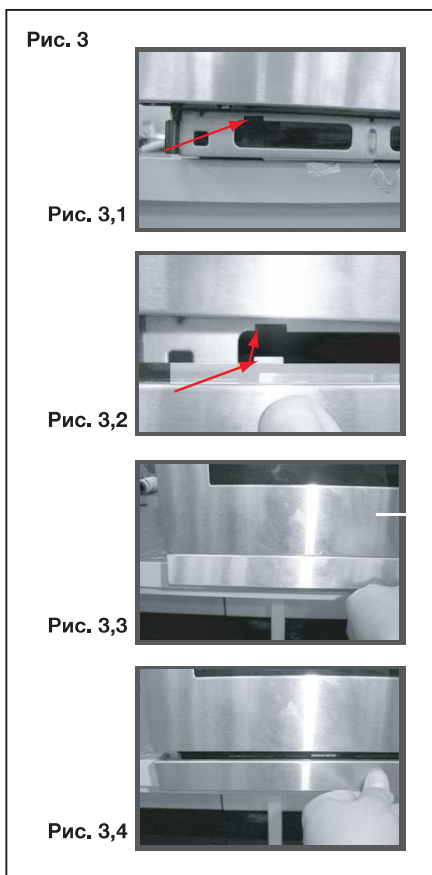
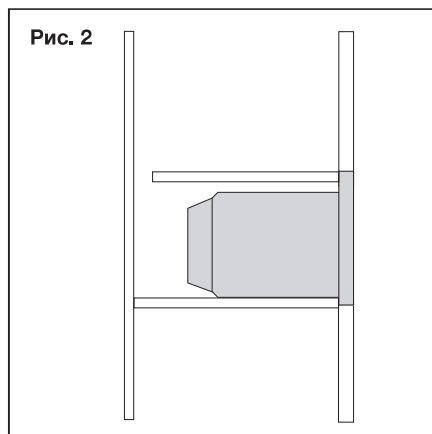
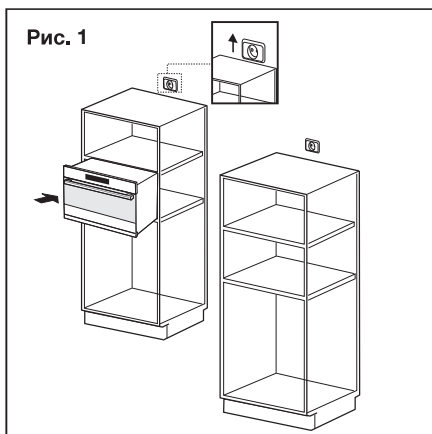
Электрическая проводка в доме, к которой подключается устройство, должна соответствовать национальным и местным нормам.

Если требуется выполнить постоянное подключение, убедитесь, что на линии питания имеется многополюсный переключатель с расстоянием между контактами не менее 3 мм.

## 8\_ установка микроволновой печи



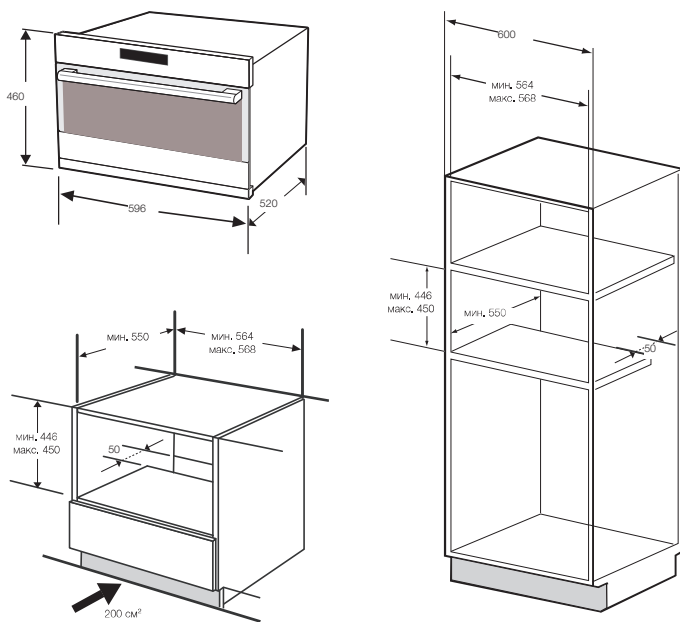




01 УСТАНОВКА МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ



- Рис. 1 Частично вставьте микроволновую печь в нишу.  
Протяните соединительный кабель к источнику питания.
- Рис. 2 Полностью вставьте микроволновую печь в нишу.
- Рис. 3 Рис. 3,1 Здесь расположены прямоугольные отверстия.  
Рис. 3,2 Совместите крючки печи DECO с этими прямоугольными отверстиями.  
Рис. 3,3 Вставьте крючки в прямоугольные отверстия, наклонив печь DECO.  
Рис. 3,4 Сдвиньте корпус вниз до упора.
- Рис. 4 Закрепите печь с помощью прилагаемых четырех болтов (4 x 20 мм).
- Рис. 5 Подсоедините микроволновую печь к электросети. Убедитесь, что устройство работает.



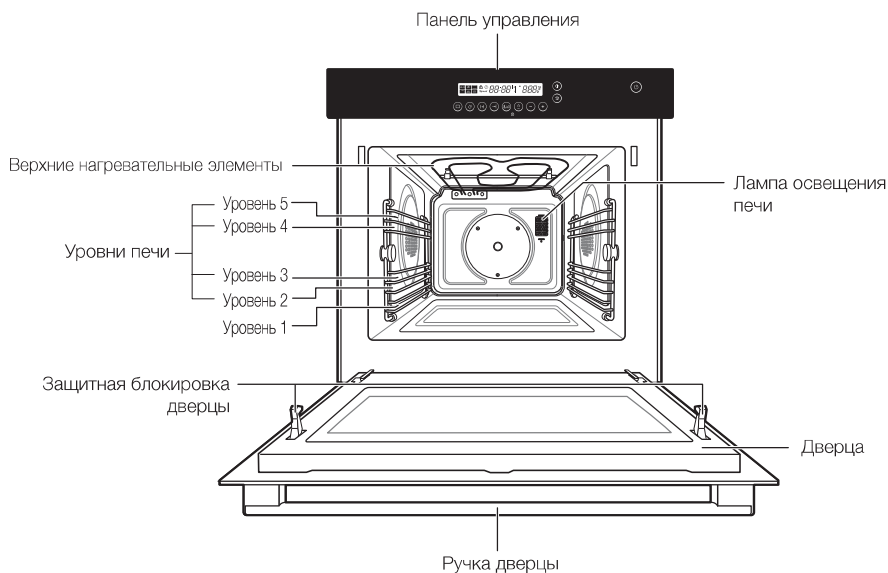
## 10\_ установка микроволновой печи





# ФУНКЦИИ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

## ФУНКЦИИ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ



### Примечание.

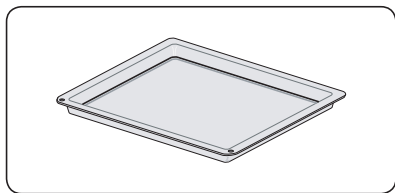
- Уровни пронумерованы снизу вверх.
- 4-й и 5-й уровни используются главным образом для приготовления гриля.
- Уровень микроволновой печи главным образом используется для функции “СВЧ”.
- Чтобы определить оптимальный уровень для приготовления блюд, см. руководство по приготовлению пищи в настоящем руководстве.



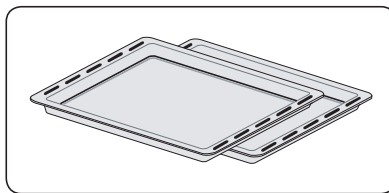


## ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

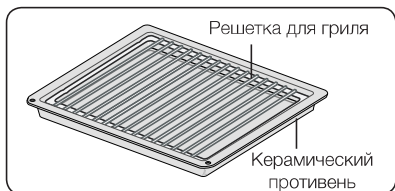
Следующие принадлежности входят в комплект поставки микроволновой печи.



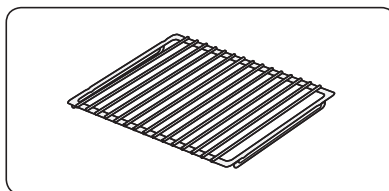
- 1** Керамический противень.  
(используется в режиме СВЧ)



- 2** Два противня.  
(НЕ используйте в режиме СВЧ)



- 3** Решетка для гриля, используемая с керамическим противнем.  
(Используется для режимов "Speed Menu" (Меню быстрого приготовления) и "Grill" (Гриль))



- 4** Полка для печи.  
(НЕ используйте в режиме СВЧ)



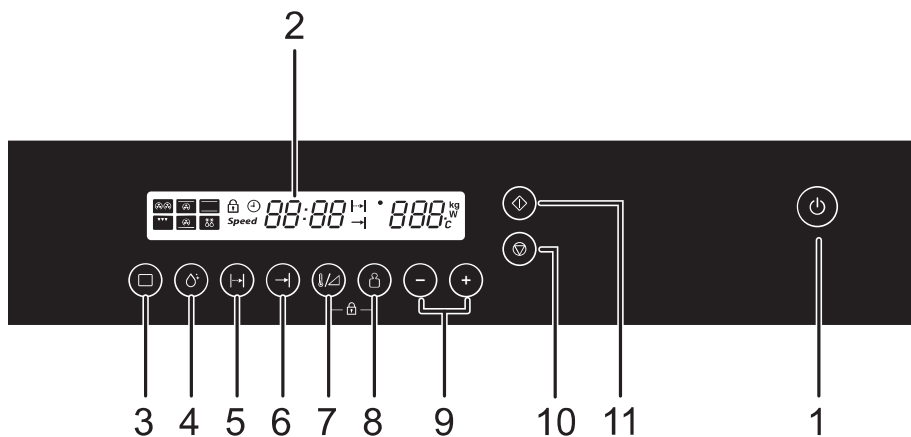
### Примечание.

Чтобы определить оптимальный уровень полки для приготовления блюд, см. руководство по приготовлению пищи в настоящем руководстве.





## ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



- |  |  |
|--|--|
| 1. КНОПКА ЭКОНОМИИ ЭНЕРГИИ             | 7. КНОПКА ТЕМПЕРАТУРА/УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ |
| 2. ДИСПЛЕЙ                             | 8. КНОПКА УСТАНОВКИ ВЕСА               |
| 3. КНОПКА ВЫБОРА ФУНКЦИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ | 9. КНОПКИ УПРАВЛЕНИЯ                   |
| 4. КНОПКА ОЧИСТКИ ПАРОМ                | 10. КНОПКА СТОП/ОТМЕНА                 |
| 5. КНОПКА ВЫБОРА ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ | 11. КНОПКА СТАРТ                       |
| 6. КНОПКА ВРЕМЕНИ НАЧАЛА               |  |



### Кнопка экономии энергии

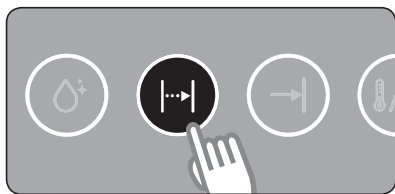
- При нажатии кнопки экономии энергии индикаторы кнопок гаснут, а все кнопки, за исключением самой кнопки экономии энергии, отключаются.
- При повторном нажатии кнопки экономии энергии последовательно загораются индикаторы кнопок и все кнопки активируются.
- Если не нажимать кнопки в течение 5 минут, устройство переключится в режим экономии энергии.



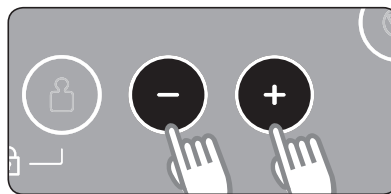
# перед началом работы

## УСТАНОВКА ЧАСОВ

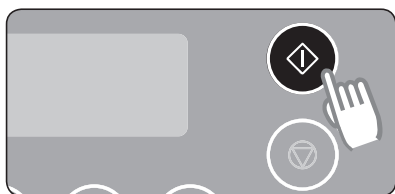
При первом подключении электропитания духовой шкаф рекомендуется использовать после установки времени. При первом включении устройства начинает светиться дисплей. Через три секунды на ДИСПЛЕЕ начнут мигать значок **ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ** и "12:00".



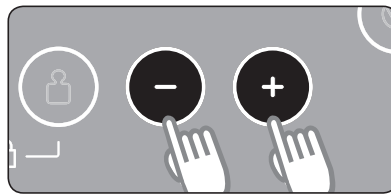
- 1** Нажмите кнопку **ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**, цифра "12" на часах дисплея начнет мигать.



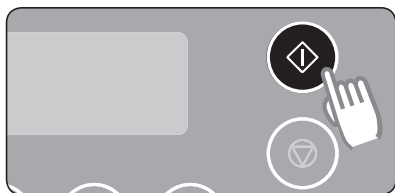
- 2** Нажмите кнопки **УПРАВЛЕНИЯ**, чтобы установить часы.



- 3** Снова нажмите кнопку **ПУСК**. Начнет мигать значение "00".



- 4** Нажмите кнопки **УПРАВЛЕНИЯ**, чтобы установить минуты.



- 5** Снова нажмите кнопку **ПУСК**. Часы будут установлены автоматически через 5 секунд.





# ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА

## ТИПЫ НАГРЕВА

В следующей таблице представлены различные режимы нагрева и параметры, доступные для данной печи. Чтобы верно подобрать режим и параметры для рецепта, используйте руководство по приготовлению пищи ниже.


### Режим “Печь”

В следующей таблице представлены различные режимы и параметры печи. Используйте таблицы с рекомендациями по готовке для данных режимов в качестве инструкций для приготовления пищи.


Режим	Описание
	<b>Настройка двойной конвекции</b> Продукты нагреваются с помощью горячего воздуха, поступающего из левой и правой панелей печи. Данный режим обеспечивает равномерный нагрев и идеально подходит для выпекания.
	<b>Конвекция + верхний нагрев</b> Благодаря совместному использованию горячего воздуха и верхнего нагревательного элемента этот режим идеально подходит для придания хрустящей корочки и подрумянивания. Особенно подходит для приготовления мяса.
	<b>Конвекционный нагрев</b> Тепло поступает от верхнего и нижнего нагревательных элементов. Этот режим предназначен для выпечки и жарки.
	<b>Гриль</b> Пища нагревается верхним нагревательным элементом.
	<b>Конвекция + нижний нагрев</b> Благодаря совместному использованию горячего воздуха и нижнего нагревательного элемента пища подрумянивается и ей придается хрустящая корочка.



## Режим “Меню быстрого приготовления”

Режим	Описание
	Выберите один из двенадцати запрограммированных режимов меню быстрого приготовления, которые позволяют удобно готовить, жарить или запекать любимые продукты. Время приготовления и уровень мощности устанавливаются автоматически. Чтобы начать приготовление, просто выберите программу и вес.

## Режим “Меню быстрой разморозки”

Режим	Описание
	Выберите один из пяти запрограммированных режимов меню быстрой разморозки, чтобы разморозить продукт. Время размораживания и уровень мощности устанавливаются автоматически. Чтобы начать размораживание, просто выберите программу и вес.

## Режим СВЧ

Режим	Описание
	Для приготовления и размораживания продуктов используется энергия СВЧ. Она обеспечивает быстрое и эффективное приготовление без изменения цвета или формы продуктов. Уровень мощности и время приготовления для различных блюд устанавливаются вручную.



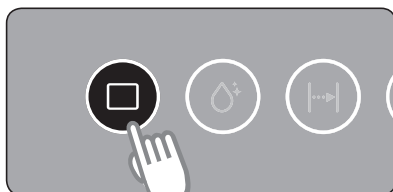




## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РЕЖИМА ПЕЧИ

Для данного режима доступно 5 параметров. Для выбора соответствующего параметра см. руководство по приготовлению пищи на стр. 19-23.

### Настройка режима печи

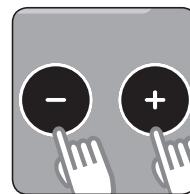
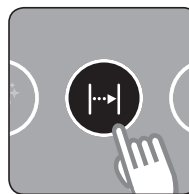
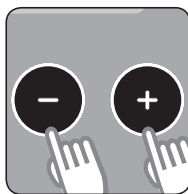


- 1 Нажмите кнопку **ВЫБОР ФУНКЦИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ** и задайте соответствующий режим.

	Двойная конвекция	
	Конвекция + верхний нагрев	
	Конвекционный нагрев	
	Гриль	
	Конвекция + нижний нагрев	

#### Примечание.

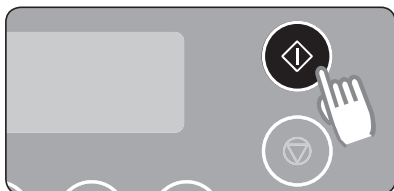
Конвекционный нагревательный элемент и нагревательный элемент гриля постоянно включаются и выключаются, чтобы регулировать температуру.



- 2 Чтобы изменить значение температуры, нажмите кнопку **ТЕМПЕРАТУРА/УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ**, а затем кнопки **УПРАВЛЕНИЯ**.

- 3 Чтобы задать время приготовления, нажмите кнопку **ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**, а затем кнопки **УПРАВЛЕНИЯ**, чтобы установить нужное время.





- 4** Нажмите кнопку **ПУСК**.  
▶ На дисплее загорится индикатор **ТЕМПЕРАТУРЫ**, а по достижению необходимой температуры начнет мигать.



#### **Примечание.**

- 1) Во время приготовления значения настроек **ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ** и **ТЕМПЕРАТУРА** можно изменять.
- 2) В режим печи конвекционный нагревательный элемент и верхний и нижний нагревательные элементы в процессе приготовления включаются и выключаются, что позволяет регулировать температуру.
- 3) Во время приготовления на дисплее можно посмотреть значение температуры внутри печи, нажав кнопку **ТЕМПЕРАТУРА/УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ**.



#### **Важная информация.**

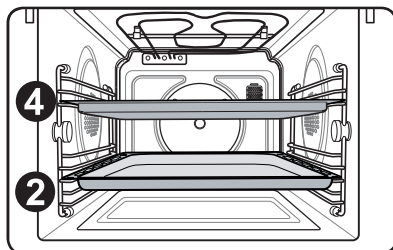
При использовании режима печи убедитесь, что стеклянные формы для выпекания устойчивы к температурам 40-250 °С.





## Настройка двойной конвекции ( )

Продукты нагреваются с помощью горячего воздуха, поступающего из левой и правой панелей печи. Данный режим обеспечивает равномерный нагрев и идеально подходит для выпекания.



При одновременном использовании для выпекания двух противней установите противни на уровне **2** и уровне **4**.

\* Убедитесь, что стеклянные формы для выпекания устойчивы к температурам 40-250 °С.

## Руководство по приготовлению пищи

В качестве инструкций для выпекания используйте приведенные в данной таблице значения температуры и времени.

Рекомендуется предварительно прогреть духовку в режиме двойной конвекции.

Продукт	Уровень	Температура (°С)	Принадлежности	Время (ч)
Квадратная формочка для пирожного с лесным орехом	2	160-170	Полка для печи	1:00-1:10
Форма для лимонного торта в форме кольца или чаши	2	150-160	Полка для печи	0:50-1:00
Бисквитный торт	3	150-160	Полка для печи	0:35-0:45
Фруктовый открытый пирог	3	150-170	Полка для печи	0:25-0:35
Фруктовый пирог с мелкой крошкой (из дрожжевого теста)	3	150-170	Противень	0:30-0:40
Круассаны	3	170-180	Противень	0:10-0:15
Булочки	2	180-190	Противень	0:10-0:15
Печенье	3 / 4	160-180	Два противня для выпекания	0:10-0:20



### Примечание.

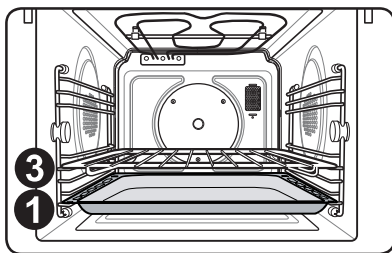
Рекомендуется прогрев.





## Конвекция + верхний нагрев ( )

Благодаря совместному использованию горячего воздуха и верхнего нагревательного элемента этот режим идеально подходит для придания хрустящей корочки и подрумянивания. Данный параметр особенно подходит для приготовления мяса.



Во время приготовления мяса поместите полку на уровне **3** и установите противень на уровень **1** для сбора капель.

\* Убедитесь, что стеклянные формы для выпекания устойчивы к температурам 40-250 °C.

### Руководство по приготовлению пищи

В качестве инструкций для жарки используйте приведенные в данной таблице значения температуры и времени.

Рекомендуется предварительно прогреть духовку в режиме конвекции и верхнего нагрева.

Поместите мясо на полку печи, соблюдая приведенные в таблице рекомендации по выбору уровня полки и используя противень в качестве поддона для масла на уровне 1.

Продукт	Уровень	Температура (°C)	Принадлежности	Время (ч)
Жаркое из говядины / в среднем 1 кг	3 / 1	170-190	Полка для печи / противень	1:00-1:30
Свиная лопатка / рулет 1 кг	3 / 1	180-200	Полка для печи / противень	1:30-2:00
Жаркое из ягненка / баранья нога 0,8 кг	2 / 1	190-210	Полка для печи / противень	0:50-1:20
Тушка кури / Курица 1 кг	3 / 1	170-190	Полка для печи / противень	0:50-1:10
Целая форель 2 шт. / 0,5 кг	4 / 1	170-180	Полка для печи / противень	0:30-0:40
Утиная грудка 0,3 кг	4 / 1	180-200	Полка для печи / противень	0:25-0:35



#### Примечание.

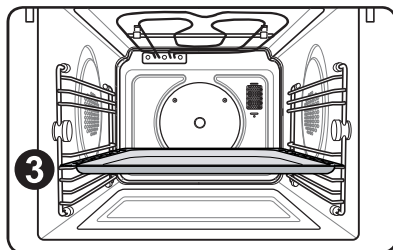
Рекомендуется прогрев.





## Конвекционный нагрев ( )

Тепло поступает от верхнего и нижнего нагревательных элементов. Этот режим предназначен для выпечки и жарки.



Противень или полка для печи обычно расположены на уровне **3**.

\* Убедитесь, что стеклянные формы для выпекания устойчивы к температурам 40-250 °С.

### Руководство по приготовлению пищи

В качестве инструкций для выпекания используйте приведенные в данной таблице значения температуры и времени.

Рекомендуется предварительно прогреть печь в режиме конвекционного нагрева.

Продукт	Уровень	Температура (°С)	Принадлежности	Время (ч)
Лазанья	3	200-220	Полка для печи	0:25-0:35
Запеченные овощи	3	180-200	Полка для печи	0:20-0:30
Картофель с сыром	3	180-200	Полка для печи	0:25-0:35
Замороженные багеты для пиццы	3	160-180	Противень	0:10-0:15
Чипсы, приготовленные в печи	3	200-220	Противень	0:15-0:20
Торт "Мраморный"	3	180-200	Полка для печи	0:50-1:10
Оладьи	3	180-200	Полка для печи	0:10-0:15
Печенье	4	180-200	Противень	0:08-0:15



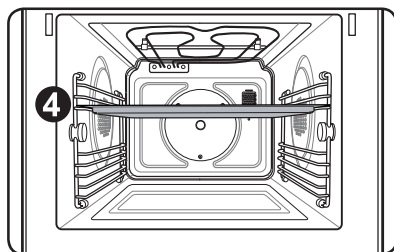
#### Примечание.

Рекомендуется прогрев.



## Гриль ( )

Пища нагревается верхним нагревательным элементом.



Для приготовления гриля керамический противень с решеткой для гриля обычно устанавливается на уровне **4**.

\* Убедитесь, что стеклянные формы для выпекания устойчивы к температурам 40-250 °С.

### Руководство по приготовлению пищи

В качестве инструкций для гриля используйте приведенные в данной таблице значения температуры и времени.

Установите температуру для гриля 220 °С, прогрейте в течение 3 минут.

Продукт	Уровень	Время на 1 сторону (мин.)	Время на 2 сторону (мин.)	Принадлежности
Шампуры для жаркого	4	8-10	6-8	Решетка для гриля с керамическим противнем
Свинные бифштексы	4	7-9	5-7	Решетка для гриля с керамическим противнем
Сосиски	4	4-6	3-5	Противень
Куски курицы	4	10-15	8-10	Решетка для гриля с керамическим противнем
Стейки из семги	4	8-12	6-10	Решетка для гриля с керамическим противнем
Нарезанные овощи	5	5-7	3-5	Противень
Тост	5	2-3	1-2	Полка для печи
Сырые тосты	5	4-5	-	Полка для печи



#### Примечание.

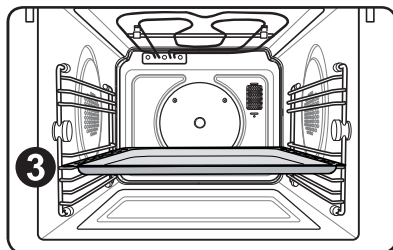
Рекомендуемая температура для приготовления гриля — 220 °С.  
Рекомендуется прогрев в течение трех минут.





## Конвекция + нижний нагрев ( )

Для нагрева продуктов совместно используются горячий воздух и нижний нагревательный элемент. Данный режим используется для придания хрустящей корочки и подрумянивания.



Противень или полка для печи часто расположены на уровне **3**.

\* Убедитесь, что стеклянные формы для выпекания устойчивы к температурам 40-250 °С.

### Руководство по приготовлению пицци

В качестве инструкций для выпекания используйте приведенные в данной таблице значения температуры и времени.

Рекомендуется предварительно прогреть духовку в режиме двойной конвекции.

Продукт	Уровень	Температура (°С)	Принадлежности	Время (ч)
Свежая пицца	3	180-200	Противень	15-25
Охлажденный подготовленный для выпекания пирог	2	180-200	Полка для печи	10-15
Замороженная пицца из самоподнимающейся муки	2	180-200	Противень	15-20
Замороженная пицца	3	200-220	Полка для печи	10-15
Охлажденная пицца	3	180-220	Противень	8-15
Замороженное слоеное тесто с фруктовой начинкой	2	180-200	Противень	10-15



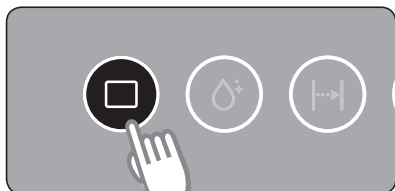
#### Примечание.

Рекомендуется прогрев.

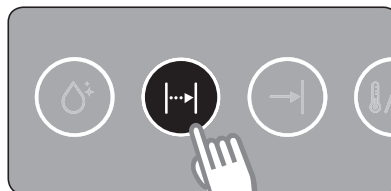




## УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

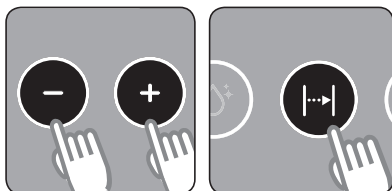


- 1** С помощью кнопки **ВЫБОР ФУНКЦИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ** выберите необходимую функцию печи.



- 2** Нажмите кнопку **ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**.

**Примечание.** Если ввод данных на панели управления не производится в течение 5 секунд, начнет мигать кнопка “Пуск”.



- 3** Нажмите кнопки **УПРАВЛЕНИЯ** и **ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**.
- 1) Через 5 секунд настройка времени приготовления автоматически отключится и начнет мигать кнопка **ПУСК**.
  - 2) Нажмите кнопку **ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**, чтобы закончить настройку времени приготовления.



- 4** При нажатии кнопки **ПУСК** печь немедленно начнет работать.

- 5** По окончании установленного периода времени прозвучит звуковой сигнал и печь выключится.



**Примечание.**

Функция “Больше/меньше”. Для получения оптимального результата во время приготовления можно регулировать заранее установленное время приготовления с помощью кнопок **УПРАВЛЕНИЯ**.

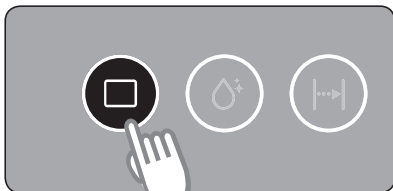




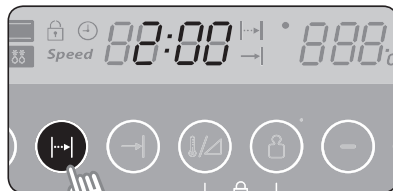


## ФУНКЦИЯ РЕЗЕРВАЦИИ ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

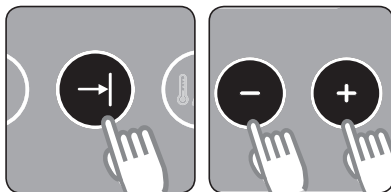
**Пример.** Текущее время: 12:00.  
Время приготовления: 2:00, если необходимо начать процесс готовки в 18:00.



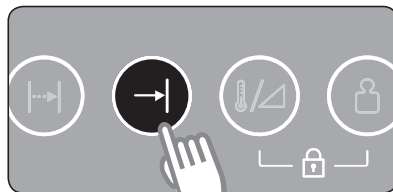
- 1** С помощью кнопки **ВЫБОР ФУНКЦИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ** выберите необходимую функцию печи.



- 2** Нажмите кнопку **ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**, чтобы ввести необходимое время приготовления. (2:00)



- 3** Нажмите кнопку **ВРЕМЯ НАЧАЛА**.  
▶ Введите нужное время НАЧАЛА приготовления. (18:00)



- 4** Нажмите кнопку **ВРЕМЯ НАЧАЛА**  
▶ Печь автоматически начнет приготовление в назначенное время — 18:00:00.  
▶ В момент начала приготовления время начала отобразится на дисплее.

### **Примечание.**

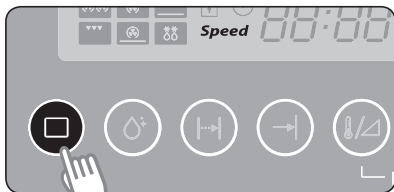
- Время начала отображается при завершении резервирования.
- В течение зарезервированного времени значение времени приготовления и его начала можно изменять.



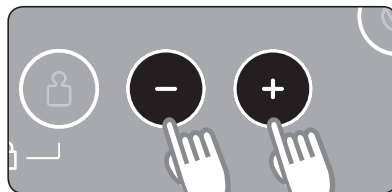
## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РЕЖИМА “МЕНЮ БЫСТРОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ”

Режим “Меню быстрого приготовления” позволяет выбрать одну из двенадцати запрограммированных режимов, которые позволяют удобно готовить, жарить или запекать любимые продукты. Время приготовления и уровень мощности устанавливаются автоматически. Чтобы начать приготовление, просто выберите один из двенадцати режимов и вес.

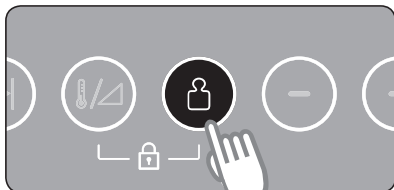
### Настройка режима “Меню быстрого приготовления”



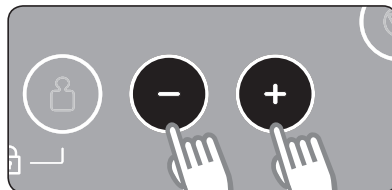
**1** С помощью кнопки **ВЫБОР ФУНКЦИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ** выберите режим меню быстрого приготовления.



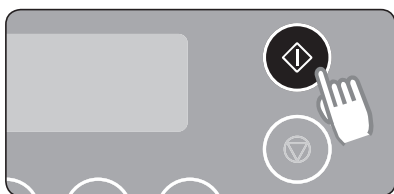
**2** Нажмите кнопки **УПРАВЛЕНИЯ**, чтобы выбрать необходимые параметры меню быстрого приготовления. Описание 12 режимов меню быстрого приготовления приведено на стр. 27-28.



**3** Нажмите кнопку **ВЕС**, чтобы изменить значение веса.



**4** С помощью кнопок **УПРАВЛЕНИЯ** установите необходимое значение веса.



**5** Нажмите кнопку **START (ПУСК)**.



#### Примечание.

- Некоторые меню быстрого приготовления являются непрерывными. При использовании других продуктов требуется переворачивать — в этом случае печь подаст звуковой сигнал.
- Отображается температура, установленная во время работы меню быстрого приготовления.
- Во время приготовления изменение значений температуры и времени недоступно.





## Руководство по автоматическим режимам меню быстрого приготовления

В следующей таблице представлено 12 автоматических программ для быстрой готовки, жарки и выпечки.

В ней указаны количество, время выдержки и приведены соответствующие рекомендации. Данные автоматические программы включают в себя специальные режимы приготовления, разработанные для удобства пользователя.

Нет	Продукт	Вес (кг)	Принадлежности	Уровень	Рекомендации
1	Замороженная пицца	0,1-0,2 0,2-0,3 0,3-0,4 0,4-0,5	Решетка для гриля с керамическим противнем	4	Поместите замороженную пиццу в центре решетки для гриля с керамическим противнем.
2	Замороженные чипсы для приготовления в печи	0,2-0,4 0,4-0,6 0,6-0,8	Противень	3	Распределите замороженные чипсы для приготовления в печи на металлическом противне.
3	Замороженные крокеты	0,4-0,5 0,5-0,6 0,6-0,7 0,7-0,8	Решетка для гриля с керамическим противнем	4	Равномерно распределите замороженные картофельные крокеты на решетке для гриля с керамическим противнем.
4	Замороженная лазанья	0,3-0,4 0,5-0,6 0,7-0,8 0,9-1,0	Керамический противень	3	Поместите замороженную лазанью на подходящее блюдо из термостойкого стекла или керамики. После разогрева оставьте стоять 3-4 минуты.
5	Замороженный рыбный гратин	0,3-0,4 0,5-0,6 0,7-0,8	Керамический противень	3	Поместите замороженный рыбный гратин на подходящее блюдо из термостойкого стекла или керамики. После приготовления дайте постоять 3-4 минуты.
6	Куски курицы	0,2-0,4 0,4-0,6 0,6-0,8 0,8-1,0	Решетка для гриля с керамическим противнем	4	Смажьте охлажденные куски курицы маслом и посыпьте специями. Поместите на решетку для гриля с керамическим противнем кожей вниз. После того как печь подаст звуковой сигнал, переверните на другую сторону. После приготовления оставьте стоять на 2 минут.
7	Целая курица	0,8-0,9 1,0-1,1 1,2-1,3 1,4-1,5	Решетка для гриля с керамическим противнем	3	Смажьте охлажденную курицу маслом, посыпьте специями и поместите грудкой вниз на решетку для гриля с керамическим противнем. После того как печь подаст звуковой сигнал, переверните на другую сторону. После приготовления оставьте стоять на 5 минут.
8	Бифштексы	0,3-0,6 0,6-0,8	Решетка для гриля с керамическим противнем	4	Поместите бифштексы рядами в центре решетки для гриля с керамическим противнем.





Нет	Продукт	Вес (кг)	Принадлежности	Уровень	Рекомендации
9	Жаркое из говядины	0,7-0,8 0,9-1,0 1,1-1,2 1,3-1,5	Решетка для гриля с керамическим противнем	3	Замаринуйте жаркое из говядины и поместите на решетку для гриля, установленную на керамический противень, жирной стороной вниз. После того как печь подаст звуковой сигнал, переверните на другую сторону. После приготовления заверните в алюминиевую фольгу и дайте постоять 5-10 минут.
10	Печеный картофель	0,2-0,4 0,4-0,6 0,6-0,8 0,8-1,0	Решетка для гриля с керамическим противнем	4	Промойте и очистите картофель, проколите вилкой. Разложите картофель (приблизительно по 200-250 г) рядами на решетке для гриля с керамическим противнем. После приготовления оставьте стоять на 3-5 минут.
11	Пирог	0,5-0,6 0,7-0,8 0,9-1,0	Керамический противень	3	Поместите тесто на круглое блюдо для выпекания подходящего размера, изготовленное из термостойкого стекла. Данная программа подходит для взбитого жидкого теста, например для приготовления мраморного торта, лимонного торта и торта с лесным орехом.
12	Оладьи	0,5-0,6 0,7-0,8	Полка для печи	3	Разложите тесто для оладий на металлическую форму для оладий (подходит для 12 оладий). Поставьте блюдо на полку. Рекомендуется, чтобы общий вес оладий составлял 0,5-0,6 кг (по 45 г на каждый оладий), а общий вес оладий среднего размера составлял 0,7-0,8 кг (по 65 г на каждый оладий).



### Важная информация.

Для большинства настроек режима меню быстрого приготовления в целях подогрева продуктов используется энергия СВЧ. Следовательно, при использовании данного режима необходимо строго соблюдать правила по использованию посуды и другие правила техники безопасности, относящиеся к использованию микроволновой печи.



### Предупреждение

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

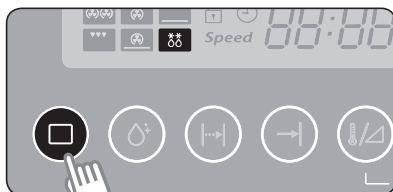




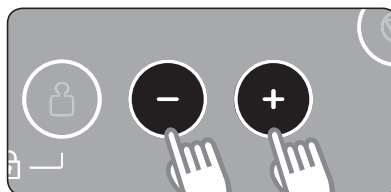
## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РЕЖИМА “МЕНЮ БЫСТРОЙ РАЗМОРОЗКИ”

### Настройка режима “Меню быстрой разморозки”

Выберите один из пяти запрограммированных режимов меню, чтобы разморозить продукт. Время размораживания и уровень мощности устанавливаются автоматически. Чтобы начать размораживание, просто выберите программу и вес. Откройте дверцу. Поместите замороженный продукт в центр керамического противня. Положите уровень 1. Закройте дверцу.



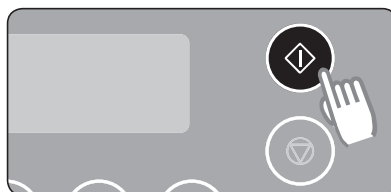
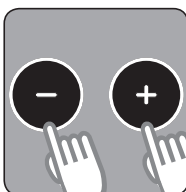
**1** С помощью кнопки **ВЫБОР ФУНКЦИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ** выберите значок быстрой разморозки (\*\*).



**2** Выберите необходимый пункт меню разморозки, нажимая кнопки **УПРАВЛЕНИЯ**. Описание 5 параметров меню быстрой разморозки см. в таблице на стр. 31.



**3** Нажмите кнопку **ВЕС** и с помощью кнопок **УПРАВЛЕНИЯ** задайте вес продукта.



**4** Нажмите кнопку **СТАРТ** для начала приготовления.

Когда приготовление закончится, печь подаст четыре звуковых сигнала и на дисплее четыре раза мигнет индикация “End” (Конец). Затем печь будет ежеминутно подавать звуковой сигнал в течение трех минут.



#### Результат

- Начинается размораживание продуктов.
- По истечении половины времени размораживания раздастся зуммерный сигнал как напоминание о том, что нужно перевернуть продукт.



#### Важная информация.

- Применяйте только посуду, безопасную для использования в микроволновой печи.
- Продукты можно также размораживать вручную. Для этого выберите функцию приготовления/разогрева в режиме СВЧ, установив уровень мощности 180 Вт. Подробную информацию см. в разделе “Приготовление/разогрев пищи” на стр. 40.





## Руководство по автоматическим режимам меню быстрой разморозки

В нижеприведенной таблице представлены разные программы режима автоматического размораживания, объем продукта, время выдержки и соответствующие рекомендации. Эти программы выполняются только в режиме СВЧ. Перед размораживанием следует удалить любую упаковку. Положите мясо, птицу или рыбу на керамический противень.

Нет	Продукт	Вес (кг)	Принадлежности	Уровень	Время выдержки (мин.)	Рекомендации
1	Мясо	0,2-2,0	Керамический противень	1	20-90	Закройте края алюминиевой фольгой. Переверните мясо, когда печь подаст звуковой сигнал. Эта программа подходит при использовании говядины, баранины, свинины, антрекотов, отбивных и фарша.
2	Птица	0,2-2,0	Керамический противень	1	20-90	Накройте ножки и крылышки алюминиевой фольгой. Переверните птицу, когда печь подаст звуковой сигнал. Эта программа подходит для размораживания как целой птицы, так и для размораживания по частям.
3	Рыба	0,2 -2,0	Керамический противень	1	20-60	Хвост целой рыбы оберните алюминиевой фольгой. Переверните рыбу, когда печь подаст звуковой сигнал. Эта программа подходит для размораживания как целой рыбы, так и кусков рыбного филе.
4	Хлеб/ выпечка	0,1-1,0	Керамический противень	1	10-30	Положите хлеб на кусок кухонной бумаги и переверните его, как только будет подан звуковой сигнал. Положите пирог на керамический противень и, если возможно, переверните его, как только будет подан звуковой сигнал. (Печь продолжит работать, затем остановится при открытии дверцы.) Эта программа подходит для размораживания всех видов хлеба, нарезанного или целого, а также булочек и французских батончиков. Раскладывайте булочки по кругу. Эта программа подходит для размораживания всех видов дрожжевой выпечки, бисквитов, творожного пудинга, изделий из слоеного теста. Она не подходит для сдобной выпечки, фруктовых тортов и тортов с кремом, а также тортов с шоколадной глазурью.
5	Фрукты	0,1-1,0	Керамический противень	1	5-15	Равномерно распределите замороженные фрукты по керамическому противню. Данная программа подходит для таких фруктов, как малина, смеси ягод и для тропических фруктов.



### Важная информация.

- Для нагрева продуктов в режиме меню быстрой разморозки используется энергия СВЧ.
- Следовательно, при использовании данного режима необходимо строго соблюдать правила по использованию посуды и другие правила техники безопасности, относящиеся к использованию микроволновой печи.

## 30\_ использование духового шкафа





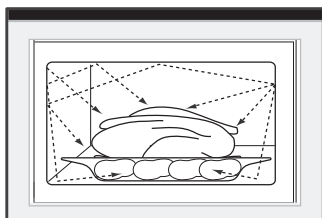
## ПРИНЦИП РАБОТЫ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

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

Микроволновой печью можно пользоваться для:

- размораживания;
- приготовления.

Принцип приготовления пищи



1. Волны СВЧ, генерируемые магнетроном, равномерно распределяются благодаря системе смешивания и распределения. За счет этого пища готовится равномерно.
2. Микроволны проникают в продукт на глубину до 2,5 см (1 дюйма). Затем тепловая обработка продолжается за счет распространения тепла внутри продукта.
3. Время приготовления может различаться в зависимости от используемой посуды и свойств продуктов:
  - количества и плотности продуктов;
  - содержания воды;
  - начальной температуры (охлажденная пища или нет).



### Важная информация.

Поскольку центральная часть приготавливаемого блюда готовится за счет рассеивания тепла, приготовление пищи продолжается даже после извлечения блюда из печи.

Поэтому необходимо соблюдать “время выдержки” пищи, указанное в рецептах блюд и в данной инструкции, для того чтобы обеспечить:

- равномерное приготовление пищи до самого центра;
- одинаковую температуру по всему объему пищи.



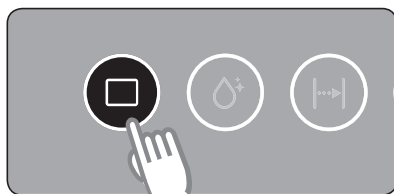


## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РЕЖИМА СВЧ

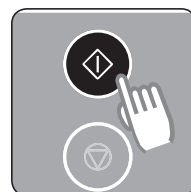
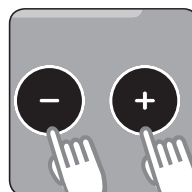
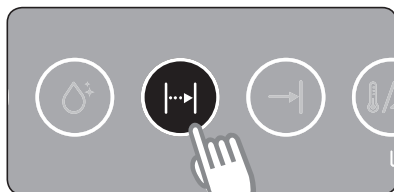
Микроволны представляют собой высокочастотные электромагнитные волны. Во время приготовления в режиме СВЧ микроволновая энергия проникает в пищу, притягиваясь и поглощаясь содержащимися в пище водой, жиром и сахаром. Микроволны заставляют молекулы пищи быстро колебаться.

Быстрые колебания этих молекул создают трение, а генерируемое в результате трения тепло готовит пищу.

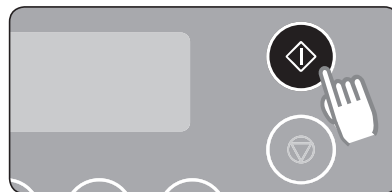
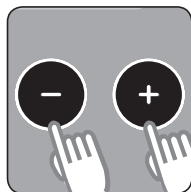
### Настройка режима СВЧ



- 1 Нажмите кнопку **ВЫБОР ФУНКЦИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**. На дисплее будут отображены время и уровень мощности.



- 2 Чтобы изменить время приготовления, нажмите кнопку **ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ** и кнопки **УПРАВЛЕНИЯ**, чтобы установить нужное время. После установки времени будет мигать кнопка **СТАРТ**. Если уровень мощности изменять не нужно, нажмите кнопку **СТАРТ** для начала приготовления.



- 3 Чтобы изменить уровень мощности, нажмите кнопку **ТЕМПЕРАТУРА/УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ**, а затем с помощью кнопок **УПРАВЛЕНИЯ** выберите необходимый уровень. Чтобы определить необходимое время приготовления и уровень мощности, см. руководство по приготовлению пищи (стр. 35-41).
- 4 Нажмите кнопку **СТАРТ** для начала приготовления.







## Инструкции по выбору уровней мощности микроволн

Уровень мощности	Процент (%)	Производимая мощность (Вт)	Замечание.
ВЫСОКИЙ	100	900	Нагрев жидкостей.
ВЫСОКИЙ НИЗКИЙ	83	750	Нагрев и приготовление пищи.
СРЕДНИЙ ВЫСОКИЙ	67	600	Нагрев и приготовление пищи.
СРЕДНИЙ	50	450	Приготовление мяса и подогрев легкой пищи.
СРЕДНИЙ НИЗКИЙ	33	300	
РАЗМОРОЗКА	20	180	Разморозка и непрерывное приготовление.
НИЗКИЙ	11	100	Разморозка легкой пищи.

## Руководство по выбору посуды для использования в микроволновой печи

Посуда, используемая в режиме СВЧ, должна пропускать микроволны и позволять им проникать в пищу. Металлы, такие как нержавеющая сталь, алюминий и медь, отражают волны СВЧ. Поэтому металлическую посуду использовать не следует. Разрешается использовать посуду с отметкой о безопасности для использования в микроволновой печи. Дополнительные сведения о соответствующей посуде см. в следующем руководстве и при использовании режима СВЧ всегда устанавливайте керамический противень на уровень 1.

Кухонные принадлежности	Пригодность для использования в микроволновой печи	Примечания
Алюминиевая фольга	✓ x	Может использоваться в небольших количествах для защиты отдельных участков пищи от подгорания. Если фольга будет расположена слишком близко к стенке печи или если будет использовано слишком много фольги, может образоваться дуга.
Тефлоновая тарелка	✓	Не разогревайте предварительно более восьми минут.
Фарфор и керамика	✓	Не разогревайте предварительно более восьми минут. Фарфор, керамику, глазурованную керамику и тонкостенный фарфор обычно можно использовать, если на них нет металлической отделки.
Одноразовая посуда из полиэстерного картона	✓	Такая посуда обычно используется для упаковки замороженных продуктов.
Упаковка продуктов быстрого приготовления		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Полистироловые стаканчики и контейнеры</li> </ul>	✓	Такая посуда обычно используется для упаковки замороженных продуктов. Может использоваться для разогрева продуктов. При перегреве полистирол может плавиться.
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Бумажные пакеты или газеты</li> </ul>	x	Возможно возгорание.





Кухонные принадлежности	Пригодность для использования в микроволновой печи	Примечания
<ul style="list-style-type: none"><li>Переработанная из вторсырья бумага или металлическая отделка</li></ul>	✗	Может стать причиной возникновения электрической дуги.
<b>Стекло</b>		
<ul style="list-style-type: none"><li>Посуда, предназначенная для разогрева с последующей подачей на стол</li></ul>	✓	Может использоваться, если нет металлической отделки.
<ul style="list-style-type: none"><li>Тонкостенная стеклянная посуда</li></ul>	✓	Может использоваться для разогрева продуктов и жидкостей. При резком нагреве хрупкое стекло может разбиться или лопнуть.
<ul style="list-style-type: none"><li>Стеклобанки</li></ul>	✓	Следует снять крышку. Подходят только для разогрева.
<b>Металл</b>		
<ul style="list-style-type: none"><li>Блюда</li></ul>	✗	Может стать причиной возникновения электрической дуги.
<ul style="list-style-type: none"><li>Пакеты для заморозки с провололочной обвязкой</li></ul>	✗	
<b>Бумага</b>		
<ul style="list-style-type: none"><li>Тарелки, чашки, текстильные и бумажные салфетки</li></ul>	✓	Для приготовления в течение короткого времени и разогрева. Для поглощения избыточной влаги.
<ul style="list-style-type: none"><li>Переработанная бумага</li></ul>	✗	Может стать причиной возникновения электрической дуги.
<b>Пластик</b>		
<ul style="list-style-type: none"><li>Контейнеры</li></ul>	✓	В частности, жаропрочный термопластик. Некоторые другие виды пластика при высокой температуре могут деформироваться или обесцвечиваться. Не используйте меламиновый пластик.
<ul style="list-style-type: none"><li>Липкая пленка</li></ul>	✓	Может использоваться для сохранения влаги. Не должна соприкасаться с продуктами. Будьте осторожны, чтобы не обжечься горячим паром, снимая пленку.
<ul style="list-style-type: none"><li>Пакеты для заморозки</li></ul>	✓ ✗	Только если они пригодны для кипячения или использования в печи. Не должны быть закрыты герметично. При необходимости проткните вилкой.
<b>Вощеная или жиронепроницаемая бумага</b>	✓	Может использоваться для сохранения влаги и предупреждения разбрызгивания.



#### Примечание.

“Искрение” – термин, которым обозначают появление искр в печи.

- ✓ : Рекомендовано
- ✓ ✗ : Использовать с осторожностью
- ✗ : Опасно

## 34\_ использование духового шкафа





## Руководство по приготовлению в режиме СВЧ

### Общее руководство

#### 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.

#### Использование крышки во время приготовления

Необходимо накрывать пищу во время приготовления, так как испаряющаяся вода превращается в пар, который влияет на процесс приготовления. Пищу можно накрывать разными способами: например, керамическим блюдом, пластмассовой крышкой или пластиковой пленкой, пригодной для использования в микроволновой печи.

#### Время выдержки

После приготовления необходимо дать пище постоять в течение рекомендуемого периода времени, чтобы позволить температуре выровняться.

#### Руководство по приготовлению замороженных овощей

Используйте подходящую миску из термостойкого стекла с крышкой. Готовьте, накрыв крышкой, в течение минимального времени, указанного в таблице.

Затем продолжайте приготовление до получения желаемого результата. Перемешайте два раза в процессе приготовления и один раз по окончании приготовления.

Добавляйте соль, приправы или сливочное масло по окончании приготовления.

Накрывайте на время выдержки.

Блюдо	Порция (г)	Мощность (Вт)	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Шпинат	150	600	5-7	2-3	Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды.
Брокколи	300	600	8-9	2-3	Добавьте 30 мл (2 ст. л.) холодной воды.
Горошек	300	600	7-8	2-3	Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды.
Зеленая фасоль	300	600	7½-8½	2-3	Добавьте 30 мл (2 ст. л.) холодной воды.
Овощная смесь (Морковь/горох/кукуруза)	300	600	7-8	2-3	Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды.
Овощная смесь (китайские)	300	600	7½-8½	2-3	Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды.



## Руководство по приготовлению свежих овощей

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

Добавляйте соль, приправы или сливочное масло по окончании приготовления. Накрывайте на время выдержки (3 минуты).



### Совет.

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



### Примечание.

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

Блюдо	Порция (г)	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Брокколи	250 500	3-4 6-7	3	Подготовьте соцветия примерно одинакового размера. Разместите стеблями соцветий к центру блюда.
Брюссельская капуста	250	5-6	3	Добавьте 60-75 мл (5-6 ст.л.) воды.
Морковь	250	4-5	3	Нарежьте морковь ломтиками одинакового размера.
Цветная капуста	250 500	4-5 7-8	3	Подготовьте соцветия примерно одинакового размера. Разрежьте большие соцветия пополам. Разместите концами соцветий к центру блюда.
Кабачки	250	3-4	3	Нарежьте кабачки ломтиками. Добавьте 30 мл (2 ст.л.) воды или кусочек сливочного масла. Готовьте до мягкости.
Баклажаны	250	3-4	3	Нарежьте баклажаны мелкими ломтиками и сбрызните 1 столовой ложкой лимонного сока.
Лук-порей	250	3-4	3	Нарежьте лук-порей толстыми ломтиками.
Грибы	125 250	1-2 2-3	3	Подготовьте мелкие целые или нарезанные ломтиками грибы. Не добавляйте воды. Сбрызните лимонным соком. Посыпьте солью и перцем. Слейте жидкость перед подачей на стол.

## 36\_ использование духового шкафа





Блюдо	Порция (г)	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Лук	250	4-5	3	Разрежьте лук на ломтики или пополам. Добавьте только 15 мл (1 ст.л.) воды.
Перец	250	4-5	3	Нарежьте перец мелкими ломтиками.
Картофель	250 500	4-5 7-8	3	Взвесьте очищенный картофель и разрежьте его на половинки или четвертинки примерно одинакового размера.
Брюква	250	5-6	3	Нарежьте брюкву мелкими кубиками.

## Руководство по приготовлению риса и макаронных изделий

### Рис

Используйте подходящую миску из термостойкого стекла с крышкой. (Примите во внимание, что в процессе приготовления рис увеличивается в объеме в два раза.) Готовьте с закрытой крышкой. После истечения времени приготовления перемешайте, прежде чем оставить постоять. Добавьте соль или травы и масло. По истечении времени приготовления может оказаться, что рис впитал не всю воду.

### Макаронные изделия

Используйте большую миску из термостойкого стекла. Добавьте кипящую воду, щепотку соли и хорошо перемешайте. Готовьте, не накрывая. Время от времени помешивайте во время, и после приготовления. Накройте крышкой на время выдержки и тщательно слейте воду перед подачей на стол.

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





## Разогрев

В данной микроволновой печи можно разогреть пищу существенно быстрее, чем в обычной духовке.

### Размещение пищи и использование крышки

Старайтесь не разогревать крупные блюда, например куски мяса, поскольку зачастую они нагреваются неравномерно: передерживаются и становятся слишком сухими по краям. При разогревании небольших кусков будет достигнут лучший результат. Чтобы пища не стала слишком сухой, во время подогрева накрывайте ее крышкой.

### Уровни мощности

Для подогрева продуктов можно использовать различные уровни мощности.

Для большого количества легкой пищи или пищи, подогреваемой довольно быстро, например сладкие пирожки, рекомендуется использовать низкий уровень мощности.

### Перемешивание

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

### Время разогрева и выдержки

При первом разогревании продукта запишите, сколько времени понадобилось для этого, и используйте это значение в будущем. Избегайте перегрева. Если вы неуверенны, рекомендуется установить меньшее время приготовления. При необходимости время нагрева можно будет увеличить. Обязательно проверяйте, полностью ли прогрелась пища. После разогревания дайте блюду некоторое время постоять. За это время температура выровняется. Рекомендуемое время выдержки после разогревания составляет 2-4 минуты.

### Разогрев жидкостей

Будьте особенно осторожны при разогреве жидкостей. Чтобы предотвратить вскипание жидкостей и ошпаривание, кладите в стакан с напитком ложку или стеклянную палочку. Перемешивайте жидкость во время разогрева и обязательно перемешивайте ее после разогрева. Всегда давайте жидкости постоять по крайней мере 20 секунд после выключения печи, чтобы дать температуре выровняться.





## Разогрев детского питания

### Детское питание

Будьте особенно осторожны при разогреве детского питания. Поместите продукты в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Хорошо перемешайте после разогрева. Дайте постоять 2-3 минуты перед кормлением. Снова перемешайте и проверьте температуру. Рекомендуемая температура должна составлять от 30 до 40 °С.

### Детское молоко

Налейте молоко в стерилизованную стеклянную бутылочку. Разогревайте не накрывая. Никогда не разогревайте молоко с надетой на бутылочку крышкой, так как бутылочка может взорваться в случае перегрева. Тщательно встряхните перед периодом выдержки и снова по окончании времени выдержки. Всегда тщательно проверяйте температуру детского молока или питания перед кормлением. Рекомендуемая температура должна составлять 37°С.

## Разморозка

Использование микроволн является великолепным способом размораживания 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 приготовлением. Удалите с упаковки металлические проволочки и выньте птицу из упаковки перед размораживанием, чтобы обеспечить возможность оттока жидкости, образующейся в процессе размораживания.

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

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

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

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

См. таблицу на следующей странице.



### 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.

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

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





Блюдо	Размер порции	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
<b>Мясо</b> Говяжий фарш  Свинные бифштексы	250 г 500 г  250 г	6-7 10-12  7-8	15-30	Выложите мясо на керамическое блюдо. Оберните тонкие края алюминиевой фольгой. Переверните по окончании половины времени размораживания.
<b>Птица</b> Куски курицы  Целая курица	500 г (2 шт.)  1200 г	12-14  28-32	15-60	Сначала положите куски курицы кожей вниз, а целую курицу грудкой вниз на керамическое блюдо. Оберните алюминиевой фольгой тонкие части, такие, как крылышки и кончики ножек. Переверните по окончании половины времени размораживания.
<b>Рыба</b> Рыбное филе Целая рыба	200 г  400 г	6-7  11-13	10-25	Положите замороженную рыбу в середину керамического блюда. Расположите тонкие части под толстыми. Оберните узкие части филе и хвост целой рыбы алюминиевой фольгой. Переверните по окончании половины времени размораживания.
<b>Фрукты</b> Ягоды	300 г	6-7	5-10	Разложите фрукты на плоском круглом стеклянном блюде (большого диаметра).
<b>Хлеб</b> Булочки (каждая примерно по 50 г)  Тосты/ Сэндвичи	2 шт. 4 шт.  250 г 500 г	1-1½ 2½-3  4-4½ 7-9	5-20	Разложите булочки по кругу, а хлеб — горизонтально на бумажное кухонное полотенце на керамическом блюде. Переверните по окончании половины времени размораживания.

#### 40\_ использование духового шкафа







## Быстро и просто

### Раствлавление масла

Положите 50 г сливочного масла в маленькую глубокую стеклянную тарелку. Накройте пластмассовой крышкой.

Нагревайте 30-40 секунд на уровне мощности 900 Вт.

### Раствлавление шоколада

Положите 100 г шоколада в маленькую глубокую стеклянную тарелку.

Нагревайте 3-5 минут на уровне мощности 450 Вт.

Перемешайте один или два раза во время растапливания.

### Раствлавление засахарившегося меда

Положите 20 г засахарившегося меда в маленькую глубокую стеклянную тарелку.

Нагревайте 20-30 секунд на уровне мощности 300 Вт.

### Раствлавление желатина

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

Слейте воду с желатина и положите его в маленькую тарелку из термостойкого стекла.

Нагревайте 1 минуту на уровне мощности 300 Вт.

Перемешайте желатин после того, как он расплавится.

### Приготовление глазури

Смешайте глазурь быстрого приготовления (примерно 14 г) с 40 г сахара и 250 мл холодной воды.

Готовьте, не закрывая крышкой чашу из термостойкого стекла, при мощности 900 Вт, пока глазурь не станет прозрачной (примерно 3½–4½ минуты). Дважды перемешайте во время приготовления.

### Приготовление джема

Положите 600 г фруктов, например смеси ягод, в чашу из термостойкого стекла подходящего размера.

Добавьте 300 г сахара для консервирования и тщательно перемешайте.

Готовьте, накрыв крышкой, 10-12 минут на уровне мощности 900 Вт.

Перемешайте несколько раз в процессе приготовления.

Разложите в небольшие баночки для джема с заворачивающимися крышками.

Дайте постоять, накрыв крышками, в течение 5 минут.

### Приготовление пудинга

Смешайте концентрат пудинга с сахаром и молоком (500 мл), следуя инструкциям изготовителя концентрата, и хорошо перемешайте. Используйте миску подходящего размера из термостойкого стекла с крышкой.

Готовьте, накрыв крышкой, от 6,5 до 7,5 минут на уровне мощности 900 Вт.

Перемешайте несколько раз в процессе приготовления.

### Подрумянивание кусочков миндаля

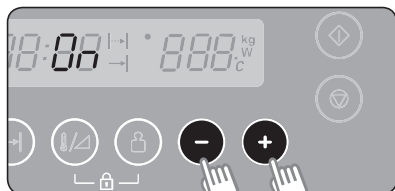
Разложите 30 г кусочков миндаля ровным слоем на керамической тарелке среднего размера. В процессе обжаривания в течение 3½–4½ минут при мощности 600 Вт несколько раз перемешайте.

Дайте миндалю постоять 2–3 минуты в печи.

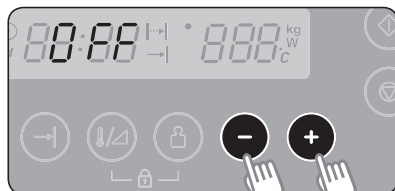


## ОТКЛЮЧЕНИЕ ЗВУКОВОГО СИГНАЛА

Когда приготовление закончится, печь подаст звуковой сигнал и на дисплее четыре раза мигнет индикация “End” (Конец).



- 1** Для отключения звукового сигнала нажмите кнопки **УПРАВЛЕНИЯ** (−) (+) одновременно и удерживайте их одну секунду.

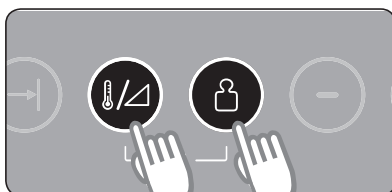


- 2** Для включения звукового сигнала снова нажмите кнопки **УПРАВЛЕНИЯ** (−) (+) одновременно и удерживайте их одну секунду.

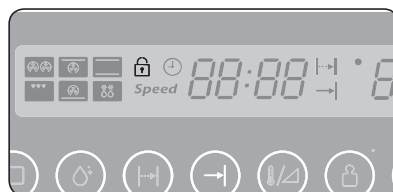
## БЛОКИРОВКА ОТ ДЕТЕЙ

Функция блокировки от детей позволяет заблокировать панель управления для защиты печи от непреднамеренного использования.

### Включение блокировки

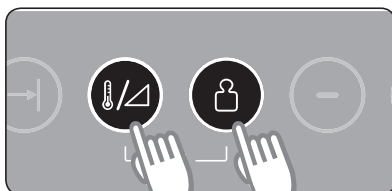


- 1** Нажмите кнопки **ТЕМПЕРАТУРА/УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ** и **ВЕС** одновременно и удерживайте их 3 секунды.

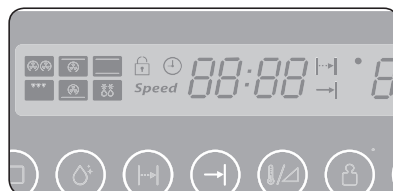


- 2** На дисплее отобразится символ замка, указывая на включение функции блокировки.

### Отключение блокировки



- 1** Нажмите кнопки **ТЕМПЕРАТУРА/УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ** и **ВЕС** одновременно и удерживайте их 3 секунды.



- 2** Символ замка перестанет отображаться, указывая на отключение функции блокировки.

## 42\_ использование духового шкафа

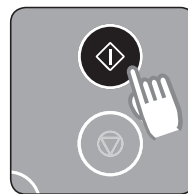
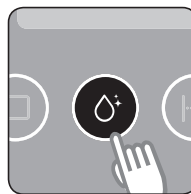
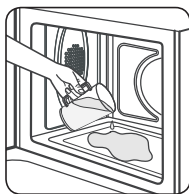
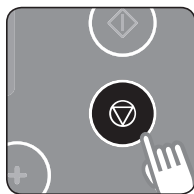




# ЧИСТКА И УХОД

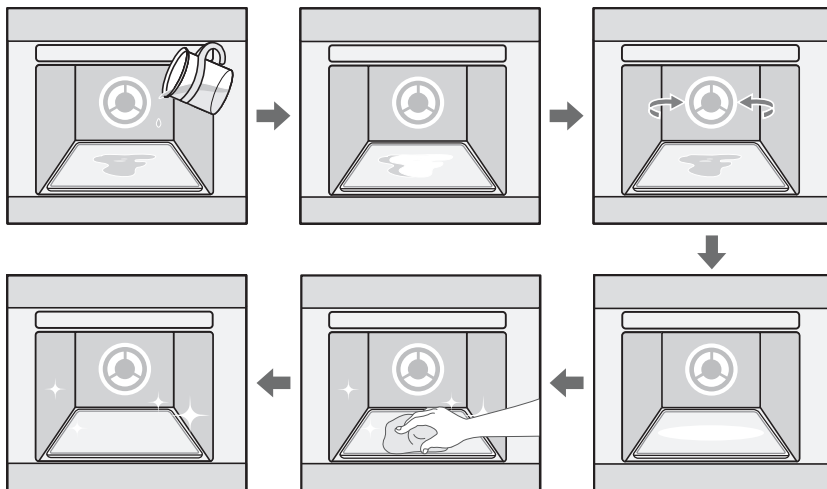
## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИИ ОЧИСТКИ ПАРОМ

Функция очистки паром позволяет продезинфицировать печь всего за 15 минут. Процесс очистки паром продолжается три с половиной минуты, а время ожидания данного процесса занимает одиннадцать с половиной минут.



- 1** Нажмите кнопку **СТОП/ОТМЕНА**.  
▶ На дно пустой печи налейте приблизительно 100 мл воды.

- 2** Нажмите кнопку **ОЧИСТКА ПАРОМ** и нажмите кнопку **СТАРТ**.  
▶ Через 15 минут печь автоматически выключится. Протрите ее сухой тканью.



### Важная информация.

- Данную функцию разрешается использовать, только когда печь остынет до комнатной температуры.
- НЕ используйте дистиллированную воду.
- В целях безопасности НЕ следует чистить устройство струей воды или пара под высоким давлением.





## ЧИСТКА МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

Регулярно очищайте микроволновую печь, чтобы предотвратить скопление загрязнений и частиц пищи, особенно на внутренних и внешних поверхностях, дверце и ее уплотнителях.

1. Для очистки внешних поверхностей используйте мягкую ткань и теплую мыльную воду. Промывайте и вытирайте насухо.
2. Удаляйте брызги и пятна с внутренних поверхностей с помощью мыльного раствора и ткани. Промывайте и вытирайте насухо.
3. Чтобы размягчить затвердевшие частицы продуктов и устранить запахи, поставьте на вращающийся поднос чашку с разбавленным лимонным соком и нагревайте ее в течение десяти минут, включив печь на полную мощность.
4. Очистите внутреннюю поверхность.



### Важная информация.

- Следите за тем, чтобы вода не попала в вентиляционные отверстия.
- НИКОГДА не используйте абразивные материалы и химические растворители.
- ВСЕГДА содержите в чистоте уплотнители дверцы во избежание скопления загрязнений и следите, чтобы дверца правильно закрывалась.





# устранение неисправностей и коды ошибок

## **ХРАНЕНИЕ И РЕМОНТ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ**

Ремонт может осуществлять только квалифицированный технический специалист.

В случае необходимости произвести ремонт отключите микроволновую печь от электросети и обратитесь в ближайший центр по обслуживанию клиентов Samsung.

При обращении будьте готовы сообщить следующую информацию.

- Номер модели и серийный номер (указаны на задней панели микроволновой печи).
- Сведения о гарантии.
- Подробное описание проблемы.

Если необходимо поместить печь на временное хранение, выберите сухое и чистое место, так как сырость и пыль приведут к повреждению устройства.



## УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

В случае возникновения проблем попробуйте приведенные ниже решения. Они могут сэкономить вам время и избавить от ненужного вызова специалиста по обслуживанию.

### Продукты не приготовлены.

- Убедитесь, что таймер установлен и кнопка "Start" (Пуск) нажата.
- Плотно закройте дверцу.
- Убедитесь, что не перегорел предохранитель и не сработал автоматический выключатель.

### Продукт либо еще не готов, либо уже передержан.

- Убедитесь, что установлено соответствующее время приготовления.
- Убедитесь, что установлен соответствующий уровень мощности.

### В печи наблюдается искрение и потрескивание (образование дуги).

- Убедитесь, что на посуде отсутствует металлическая отделка.
- Убедитесь, что в печи отсутствуют вилки или другие металлические принадлежности.
- При использовании алюминиевой фольги убедитесь, что она не расположена слишком близко к внутренним стенкам печи.

### Печь создает помехи для радиоприемников и телевизоров.

- При работе печи могут наблюдаться небольшие помехи в работе радиоприемников и телевизоров.  
Чтобы решить эту проблему, установите печь вдали от телевизоров, радиоприемников и антенн.

### В результате электронных помех установки на дисплее печи могут оказаться сброшенными.

- Отсоедините вилку сетевого шнура от розетки, и затем вновь вставьте ее в розетку. Вновь установите время.

### Образование конденсата внутри печи.

- Это нормально. Проветривайте печь после завершения приготовления.

### Вентилятор продолжает работать после выключения печи.

- Это нормально. Охлаждающий вентилятор может продолжать работать в течение трех минут после выключения печи.

### Вокруг дверцы и корпуса присутствует воздушный поток.

- Это нормально.

### На дверце и корпусе присутствуют световые блики.

- Это нормально.

### Выход пара по периметру двери или из вентиляционных отверстий.

- Это нормально.

### Во время работы печи, особенно в режиме разморозки, раздаются щелчки.

- Это нормально.





## КОД ОШИБКИ

Код ошибки	Общие функции
	<b>ОТКРЫТ ДАТЧИК ТЕМПЕРАТУРЫ</b> В случае, если значение датчика температуры во время работы / отмены превышает 250 °С.
	<b>ЗАМЫКАНИЕ ДАТЧИКА ТЕМПЕРАТУРЫ</b> В случае, если значение датчика температуры во время работы / отмены составляет менее 5 °С.
	<b>БОЛЕЕ 210 °С ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ</b> В случае, если во время работы микроволновой печи температура составляет более 210 °С (ПОЖАР).
	<b>ПО ЗАСЛОНКИ</b> Если открытие и закрытие заслонки не распознается им в течение 2 минут.

### ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ

Коэффициент полезного действия, %	47 %
Адрес и наименование лаборатории	Самсунг Электроникс Ко. Лтд. Республика Корея, 416 Маетан-3 Донг, Ыеонгтонг-Гу, Сувон, Кيونги-До
Характеристики энергетической эффективности определены согласно Приказу Министерства промышленности и торговли РФ от 29 апреля 2010 г. № 357	
На продукте присутствует наклейка с информацией о его энергетической эффективности ※ оборудование класса I	





# ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

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

На правах в соответствии с 2/1984 (III, 10) ВКМ-ІрМ, мы как дистрибьюторы подтверждаем, что микроволновые печи Samsung FQ215 соответствуют нижеперечисленным техническим характеристикам.

<b>Модель</b>	<b>FQ215</b>
<b>Источник питания</b>	230 В — 50 Гц
<b>Потребление электроэнергии</b> Максимальная мощность Микроволны Верхний гриль Нижний нагревательный элемент Двойная конвекция	3150 Вт 1650 Вт 2800 Вт 1000 Вт 3000 Вт
<b>Выходная мощность</b>	100 Вт / 900 Вт (IEC – 705)
<b>Рабочая частота</b>	2450 МГц
<b>Магнетрон</b>	OM75P(20)
<b>Способ охлаждения</b>	Двигатель вентилятора
<b>Размеры (Ш x В x Г)</b> Внешние Нагревательная камера печи, нетто	596 x 460 x 520 мм 429 x 229 x 430 мм
<b>Громкость</b>	42 литров
<b>Вес</b> Нетто Доставка	Приблизительно 37 кг Приблизительно 46 кг

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

48\_ технические характеристики







# ПРИМЕЧАНИЕ

---





# ПРИМЕЧАНИЕ

---





# ПРИМЕЧАНИЕ

---





**AB57**



166



**KZ.O.02.0072**

- Сертификат : **РОСС KR.AB57. B04386**
- Срок действия : **с 13.07.2010 по 12.07.2013**

**ИЗГОТОВЛЕНО В ТАЙЛАНДЕ**  
**ИЗГОТОВИТЕЛЬ: САМСУНГ**  
**ТОВАР СЕРТИФИЦИРОВАН: АЛЬТТЕСТ**  
**АДРЕС:**

**"Тхай Самсунг Электроникс Ко., Лтд.", 313,  
 Му 1, Сухфибан 8 роуд, Срирача Индастри Парк  
 Т. Бунг А. Срирача Чонбури 20230, Тайланд**

**Импортер в России: ООО "Самсунг Электроникс  
 Рус Компани", 125009, г. Москва, Большой  
 Гнездииковский переулок, дом 1, строение 2**

В СЛУЧАЕ ВОЗНИКНОВЕНИЯ ВОПРОСОВ ИЛИ КОММЕНТАРИЕВ

СТРАНА	ТЕЛЕФОН	ВЕБ-УЗЕЛ
RUSSIA	8-800-555-55-55	www.samsung.com
GEORGIA	8-800-555-555	
ARMENIA	0-800-05-555	
AZERBAIJAN	088-55-55-555	
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500 (GSM: 7799)	
UZBEKISTAN	8-10-800-500-55-500	
KYRGYZSTAN	00-800-500-55-500	
TADJIKISTAN	8-10-800-500-55-500	
UKRAINE	0-800-502-000	www.samsung.ua www.samsung.com/ua_ru
BELARUS	810-800-500-55-500	-
MOLDOVA	00-800-500-55-500	-

Код: DE68-03869C

