

Микроволновая печь

Руководство пользователя

MG23K3573**



SAMSUNG

Содержание

Инструкции по технике безопасности	3	Использование микроволновой печи	11
Важные инструкции по технике безопасности	3	Принцип работы микроволновой печи	11
Правильная утилизация изделия (Использованное электрическое и электронное оборудование)	8	Проверка работы печи	12
Установка	8	Приготовление/разогрев пищи	12
Принадлежности	8	Установка времени	13
Место установки	9	Уровни мощности и изменение времени приготовления	13
Вращающийся поднос	9	Настройка времени приготовления пищи	14
Обслуживание	9	Остановка приготовления пищи	14
Очистка	9	Настройка режима энергосбережения	14
Замена (ремонт)	10	Использование функций нагрева воздухом в режиме гриля	15
Уход в случае длительного неиспользования	10	Использование функций автоматического приготовления с нагревом воздухом	15
Функции микроволновой печи	10	Использование функций режима Ускоренная разморозка	18
Печь	10	Использование функций режима Русская кухня	19
Панель управления	11	Комбинированный режим: СВЧ и гриль	31
		Использование режима +30 СЕК Гриль	31
		Использование функции защиты от детей	32
		Отключение звукового сигнала	32
		Руководство по выбору посуды	32
		Руководство по приготовлению пищи	33
		Устранение неисправностей и информационные коды	42
		Устранение неисправностей	42
		Информационный код	46
		Технические характеристики	46

Инструкции по технике безопасности

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧТИТЕ И СОХРАНИТЕ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ДАЛЬНЕЙШЕМ.

ТОЛЬКО ДЛЯ ФУНКЦИЙ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ СВЧ-ВОЛН

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

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

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

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Детям можно пользоваться печью без контроля взрослых только в том случае, если они получили соответствующие инструкции и в состоянии безопасно пользоваться печью, а также осознают опасность неправильного с ней обращения.

Прибор предназначен только для использования в домашних условиях и не предназначен для использования:

- в служебных столовых в офисах, магазинах и в других организациях;
- на фермах;

- постояльцами в гостиницах, отелях и других гостиничных учреждениях;
- в учреждениях с полупансионом.

Используйте только подходящую для использования в микроволновых печах посуду.

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

Использование металлических контейнеров для приготовления пищи и напитков в микроволновых печах недопустимо.

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

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

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

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

Инструкции по технике безопасности

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

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

Печь необходимо регулярно чистить, иначе произойдет повреждение поверхностей, которое может вызвать сокращение срока службы, а также повлечь за собой риск возникновения опасных ситуаций.

Микроволновая печь предназначена только для установки на столешнице (отдельно), ее нельзя размещать в шкафу.

Не допускается очистка электроприбора при помощи струи воды.

Данное устройство не предназначено для установки в трейлерах, фургонах и подобных транспортных средствах.

Люди с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, дети, а также лица, не имеющие достаточного опыта или знаний, не должны пользоваться данным устройством, если их действия не контролируются или если они предварительно не проинструктированы о правилах использования лицом, отвечающим за их безопасность.

Следите за тем, чтобы дети не играли с устройством.

Данное устройство может использоваться детьми старше 8 лет и

лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и с недостаточным опытом или знаниями только в том случае, если они находятся под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, или получили соответствующие инструкции, позволяющие им безопасно эксплуатировать электроприбор и дающие им представление об опасности, сопряженной с его эксплуатацией. Детям не следует играть с устройством. Очистка и обслуживание устройства могут выполняться детьми только под присмотром.

В случае повреждения кабеля питания его замену должен выполнять производитель, сотрудник сервисной службы или другой квалифицированный специалист во избежание возникновения опасных ситуаций.

Чтобы обеспечить удобный доступ к внутренней камере печи и области управления, печь необходимо установить в правильном положении на подходящей высоте.

Перед первым использованием печи поместите в нее емкость с водой и нагревайте в течение 10 минут.

Если при работе печи появляется странный звук, дым и запах гари, немедленно отсоедините кабель питания и обратитесь в ближайший сервисный центр.

Печь следует установить таким образом, чтобы имелся свободный доступ к вилке кабеля питания.

ТОЛЬКО ДЛЯ ФУНКЦИЙ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ — ДОПОЛНИТЕЛЬНО

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

Во время использования устройство нагревается. Будьте осторожны, избегайте контакта с нагревательными элементами внутри духового шкафа.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Внешние части устройства могут сильно нагреваться при использовании. Не оставляйте детей без присмотра рядом с устройством.

Не допускается использовать паровые очистители.

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

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Во избежание поражения электрическим током перед заменой лампы обязательно отключите устройство.

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

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Устройство и его детали могут сильно нагреваться при использовании.

Будьте осторожны, избегайте контакта с нагревательными элементами. Не оставляйте детей до 8 лет без постоянного присмотра рядом с устройством.

Данное устройство может использоваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и с недостаточным опытом или знаниями только в том случае, если они находятся под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, или получили соответствующие инструкции, позволяющие им безопасно эксплуатировать электроприбор и дающие им представление об опасности, сопряженной с его эксплуатацией. Детям не следует играть с устройством. Очистка и обслуживание устройства могут выполняться детьми только под присмотром.

При работе устройства дверца или наружная поверхность могут сильно нагреваться.

При работе устройства легкодоступные поверхности могут сильно нагреваться.

Для данного устройства не предусмотрено управление с помощью внешнего таймера или пульта дистанционного управления.

Инструкции по технике безопасности

Данное устройство может использоваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и с недостаточным опытом или знаниями только в том случае, если они находятся под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, или получили соответствующие инструкции, позволяющие им безопасно эксплуатировать электроприбор и дающие им представление об опасности, сопряженной с его эксплуатацией. Детям не следует играть с устройством. Очистка и техническое обслуживание могут выполняться детьми, только если они достигли возраста 8 лет, и только под присмотром родителей.

Устройство и кабель следует хранить в месте, недоступном для детей младше 8 лет.

Общие правила техники безопасности

Любые изменения или ремонт должны выполняться только квалифицированным персоналом.

В микроволновой печи нельзя разогревать пищу или жидкости в герметично закрытых контейнерах.

Не используйте бензол, растворитель, спирт, пароочиститель или очиститель высокого давления для очистки печи.

Не следует устанавливать печь рядом с нагревательными приборами или легковоспламеняющимися материалами; в помещениях с высоким уровнем влажности, пыли или в загрязненных маслом местах; в местах, где на печь будет воздействовать прямой солнечный свет и вода; в местах возможной утечки газа; на неровной поверхности.

Необходимо обеспечить надлежащее заземление печи в соответствии с местными или государственными правилами.

Регулярно очищайте контакты вилки питания с помощью сухой ткани для удаления с них посторонних веществ.

Не растягивайте, не сгибайте кабель питания и не ставьте на него тяжелые предметы.

В случае утечки газа (пропана, сжиженного пропана и т. д.) следует незамедлительно проветрить помещение.

Не прикасайтесь к кабелю питания.

Не прикасайтесь к кабелю питания мокрыми руками.

Не выключайте печь во время работы посредством отключения кабеля питания.

Не засовывайте в печь пальцы или посторонние предметы. При попадании в печь посторонних предметов отключите кабель питания и обратитесь в местный сервисный центр компании Samsung.

Печь не должна подвергаться чрезмерному давлению и ударам.

Не размещайте печь на хрупких предметах.

Напряжение, частота и сила тока в сети питания должны соответствовать характеристикам устройства.

Вилку кабеля питания следует надежно подключать к сетевой розетке. Не используйте переходники с несколькими гнездами, удлинители или электрические преобразователи.

Не размещайте кабель питания на металлических предметах. Кабель питания следует прокладывать между предметами или за печью.

Не используйте поврежденную вилку, кабель питания или плохо закрепленную сетевую розетку. В случае повреждения вилок или кабелей обратитесь в местный сервисный центр компании Samsung.

Не наносите воду непосредственно на печь.

Не размещайте на печи, внутри нее или на дверце печи какие-либо предметы.

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

Не храните легковоспламеняющиеся материалы в печи. Будьте осторожны при нагревании блюд и напитков, содержащих спирт, поскольку пары спирта могут вступить в контакт с нагретыми компонентами печи.

Дети могут ушибиться или прищемить пальцы дверцей. При открытии или закрытии дверцы следите, чтобы дети находились на безопасном расстоянии.

Предупреждения по использованию микроволновой печи

Нагревание в микроволновой печи емкостей с напитками может привести к замедленному бурному кипению.

При обращении с такими емкостями следует соблюдать осторожность. Перед извлечением из печи следует всегда давать напиткам постоять не менее 20 секунд. При необходимости напитки следует помешивать во время нагрева. Напитки следует всегда перемешивать после нагрева.

При ожоге выполните следующие действия по оказанию первой помощи:

1. Погрузите обожженное место в холодную воду по меньшей мере на 10 минут.
2. Наложите чистую сухую повязку.
3. Не наносите кремы, масла или лосьоны.

Во избежание повреждения подноса или подставки не кладите их в воду сразу после приготовления.

Не используйте микроволновую печь для обжаривания во фритюре, поскольку температуру масла контролировать невозможно. Горячее масло может неожиданно выплеснуться через край посуды.

Меры предосторожности при работе с микроволновой печью

Следует использовать только ту посуду, которая предназначена для микроволновых печей. Не следует использовать металлические контейнеры, столовую посуду с золотой или серебряной отделкой, шампуры и т. д.

Проволочные зажимы необходимо снимать. Возможно образование электрической дуги.

Не используйте микроволновую печь для сушки бумаги или одежды.

При разогревании небольшого количества пищи сократите время, чтобы предотвратить ее перегрев или пригорание.

Кабель и вилка питания должны находиться вдали от источников воды или тепла.

Во избежание взрыва не следует разогревать в микроволновой печи яйца в скорлупе и яйца, сваренные вкрутую. Не следует разогревать в микроволновой печи герметичные контейнеры или контейнеры с вакуумной упаковкой, орехи, томаты и т. д.

Не закрывайте вентиляционные отверстия тканью или бумагой. Это может привести к пожару. В случае перегрева печь может автоматически отключиться. Ее включение будет невозможно, пока печь не охладится до допустимой температуры.

Обязательно пользуйтесь кухонными рукавицами при извлечении посуды из печи.

Перемешивайте жидкость во время разогревания и после. Не открывайте дверцу в течение 20 секунд после того, как печь отключится, чтобы предотвратить бурное кипение.

Во избежание ожогов горячим воздухом или паром при открытии дверцы следует находиться на расстоянии вытянутой руки от печи.

Не включайте микроволновую печь, если в ней нет приготавливаемой пищи. В целях безопасности микроволновая печь автоматически отключится на 30 минут. При случайном включении микроволновой печи рекомендуется поместить в нее стакан воды для поглощения СВЧ-волн.

При установке печи следует обеспечить необходимое свободное пространство вокруг нее в соответствии с указаниями в данном руководстве. (См. раздел "Установка микроволновой печи".)

Соблюдайте осторожность при подключении других электроприборов к сетевым розеткам, расположенным рядом с печью.

Меры предосторожности при работе с микроволновыми приборами

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

- Во время работы печи не оставляйте дверцу открытой. Не препятствуйте закрытию блокировочных фиксаторов (защелок дверцы). Не вставляйте посторонние предметы в отверстия для блокировочных фиксаторов.

- Не допускайте попадания посторонних предметов между дверцей и передней панелью печи, а также накопления частиц пищи или осадка очистителя на уплотняющих поверхностях. После каждого использования печи следует очищать дверцу и уплотняющие поверхности сначала влажной, а затем сухой мягкой тканью.

- Не включайте микроволновую печь, если она повреждена. В этом случае ее можно включать только после ремонта квалифицированным специалистом.

Важно. Необходимо закрывать дверцу микроволновой печи надлежащим образом. Дверца не должна быть погнута; петли дверцы не должны быть повреждены или слабо закреплены; уплотнитель на дверце и уплотняющие поверхности не должны быть повреждены.

- Все операции, связанные с регулировкой или ремонтом, должны выполняться квалифицированным специалистом.

Ограниченная гарантия

Компания Samsung берет на себя плату за замену аксессуара или устранение косметического дефекта в том случае, если такое повреждение устройства или аксессуара произошло по вине покупателя. Предметы, на которые распространяется вышеуказанное условие:

- Дверца, ручки, внешняя панель или панель управления с вмятинами, царапинами или повреждениями.
- Сломанный или отсутствующий поднос, направляющая ролика, муфта или решетка.

Данную микроволновую печь следует использовать только по назначению в соответствии с информацией, приведенной в данном руководстве. Приведенные предупреждения и важные инструкции по технике безопасности не являются исчерпывающими. При установке, обслуживании и эксплуатации микроволновой печи необходимо руководствоваться здравым смыслом, быть внимательным и осторожным.

Поскольку данное руководство предназначено для нескольких моделей, характеристики используемой микроволновой печи могут немного отличаться от описанных и некоторые предупреждения могут быть неприменимы. При возникновении вопросов обратитесь в местный сервисный центр компании Samsung или см. справочную информацию на веб-сайте по адресу: www.samsung.com.

Данную микроволновую печь следует использовать только для нагрева пищи. Она предназначена для использования только в домашних условиях. Запрещается использовать устройство для нагревания тканей и пакетов, наполненных зернами. Производитель не несет ответственности за ущерб, полученный в результате неправильного использования микроволновой печи.

Во избежание повреждения поверхностей микроволновой печи и возникновения опасных ситуаций ее следует регулярно чистить и обеспечить надлежащее обслуживание.



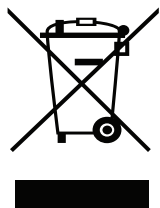
Инструкции по технике безопасности

Определение товарной группы

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.

Правильная утилизация изделия (Использованное электрическое и электронное оборудование)



(Действительно для стран, использующих систему раздельного сбора отходов)

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

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

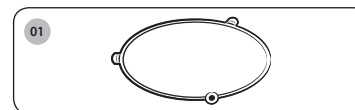
Сведения о месте и способе утилизации изделия в соответствии с нормами природоохранного законодательства можно получить у продавца или в соответствующей государственной организации.

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

Установка

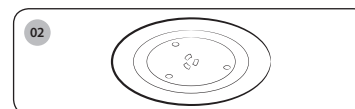
Принадлежности

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



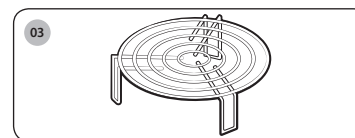
01 Роликовая подставка устанавливается в центре печи.

Назначение: Роликовая подставка поддерживает вращающийся поднос.



02 Вращающийся поднос устанавливается на роликовую подставку, при этом его центр совмещается с муфтой.

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



03 Подставка для гриля устанавливается на вращающийся поднос.

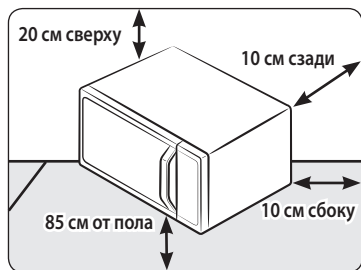
Назначение: Металлическую подставку можно использовать в режиме гриля и в комбинированном режиме приготовления пищи.

ВАЖНО

НЕ используйте микроволновую печь без роликовой подставки и вращающегося подноса.

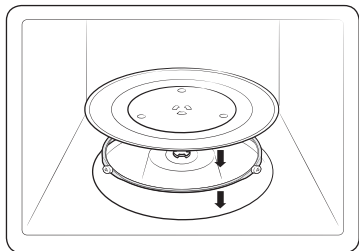


Место установки



- Выберите плоскую ровную поверхность на высоте примерно 85 см от пола. Поверхность должна выдержать вес печи.
- Оставьте свободное пространство для вентиляции: не менее 10 см от задней стенки и по боковым сторонам, а также 20 см сверху.
- Не устанавливайте микроволновую печь в местах с высокой температурой или повышенной влажностью, например, рядом с другими микроволновыми печами или около батарей отопления.
- Необходимо соблюдать технические требования к источнику питания для данной микроволновой печи. При необходимости используйте только одобренные удлинительные кабели.
- Перед первым использованием протрите влажной тканью внутренние компоненты печи и уплотнение дверцы.

Вращающийся поднос



Извлеките из печи все упаковочные материалы. Установите роликовую подставку и вращающийся поднос. Убедитесь, что поднос свободно вращается.

Обслуживание

Очистка

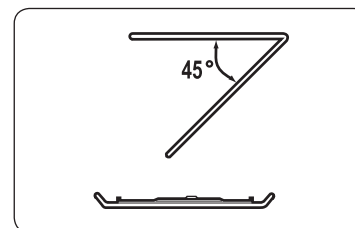
Необходимо выполнять регулярную очистку печи, чтобы на внешних поверхностях и во внутренней камере не скапливались загрязнения. Обратите особое внимание на дверцу, уплотнение дверцы, вращающийся поднос и роликовую подставку (применимо только для определенных моделей).

Если дверца плохо открывается или закрывается, прежде всего нужно проверить, не скопилось ли грязь на уплотнении дверцы. Используйте мягкую ткань, смоченную в мыльной воде, для очистки внутренней и внешней поверхности печи. Промойте и высушите.

Удаление стойких загрязнений и неприятных запахов из печи

1. Убедитесь, что в печи нет посторонних предметов, и поставьте стакан с разбавленным лимонным соком в центр вращающегося подноса.
2. Нагревайте печь в течение 10 минут при максимальной мощности.
3. По окончании цикла подождите, пока печь остынет. Затем откройте дверцу и протрите камеру приготовления.

Очистка внутренней поверхности для моделей с поворотным нагревателем



Чтобы очистить верхнюю часть камеры приготовления, опустите верхний нагревательный элемент на 45°, как показано на рисунке. Это позволит получить доступ к верхней части. Закончив работу, поднимите верхний нагревательный элемент в исходное положение.

⚠ ВНИМАНИЕ

- Следите, чтобы на дверце и уплотнении дверцы не скапливались загрязнения; дверца должна открываться и закрываться без рывков. В противном случае срок службы печи может сократиться.
- Не проливайте воду на вентиляционные отверстия печи.
- Не используйте для очистки абразивные или химические вещества.
- После каждого использования необходимо дождаться, пока печь остынет, и очистить камеру приготовления с помощью мягкого моющего средства.

Обслуживание

Замена (ремонт)

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Внутри печи нет съемных компонентов. Не пытайтесь отремонтировать печь или заменить детали самостоятельно.

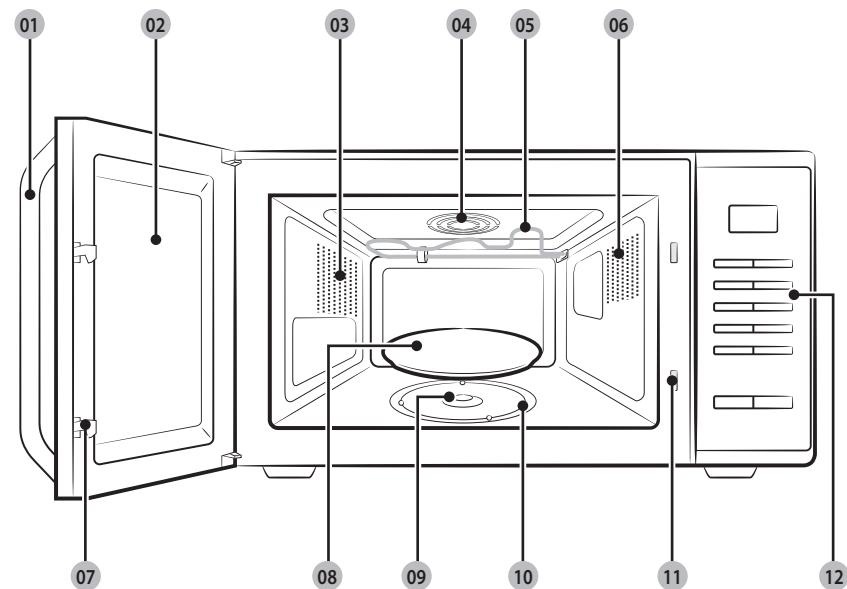
- При возникновении проблем с петлями, уплотнениями и/или дверцей обратитесь к квалифицированному техническому специалисту или в местный сервисный центр компании Samsung для получения технической помощи.
- Если необходимо заменить лампу, обратитесь в местный сервисный центр компании Samsung. Не выполняйте замену самостоятельно.
- При возникновении неполадок с наружным корпусом печи необходимо сразу отключить печь от источника питания, а затем обратиться в местный сервисный центр компании Samsung.

Уход в случае длительного неиспользования

- Если печь не используется в течение продолжительного периода времени, отключите ее от источника питания и поместите в сухое, защищенное от пыли помещение. Пыль и влага, которые скапливаются внутри печи, могут повлиять на эффективность работы устройства.

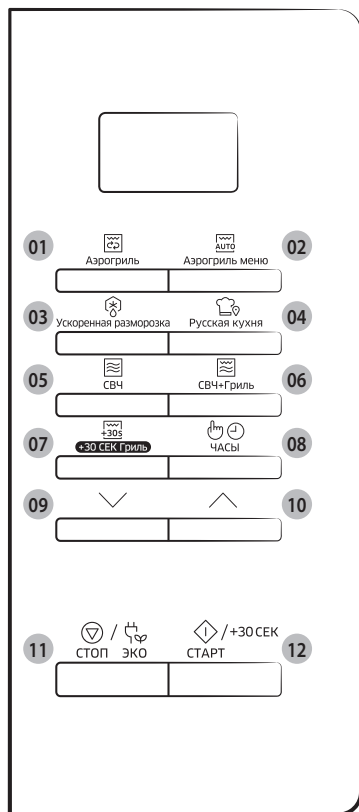
Функции микроволновой печи

Печь



- | | | |
|------------------------|--|-----------------------------|
| 01 Ручка дверцы | 02 Дверца | 03 Вентиляционные отверстия |
| 04 Панель гриля | 05 Нагревательный элемент | 06 Освещение |
| 07 Защелки дверцы | 08 Вращающийся поднос | 09 Муфта |
| 10 Роликовая подставка | 11 Отверстия для блокировочных защелок | 12 Панель управления |

Панель управления



- 01 Кнопка Аэрогриль
- 02 Кнопка Аэрогриль меню
- 03 Кнопка Ускоренная разморозка
- 04 Кнопка Русская кухня
- 05 Кнопка СВЧ
- 06 Кнопка СВЧ+Гриль
- 07 Кнопка +30 СЕК Гриль
- 08 Кнопка ЧАСЫ
- 09 Кнопка Вниз
- 10 Кнопка Вверх
- 11 Кнопка СТОП/ЭКО
- 12 Кнопка СТАРТ/+30 СЕК

Использование микроволновой печи

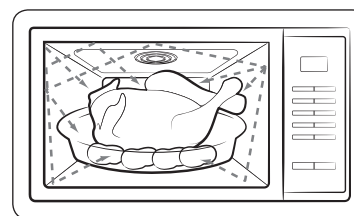
Принцип работы микроволновой печи

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

Микроволновой печью можно пользоваться для:

- размораживания;
- разогрева;
- приготовления.

Принцип приготовления пищи.



1. Микроволны, генерируемые магнетроном, отражаются стенками внутренней камеры печи и равномерно распределяются в пище, когда она вращается на подносе. За счет этого пища готовится равномерно.
2. Микроволны проникают в продукт на глубину до 2,5 см. Затем приготовление 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).

ВАЖНО

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

- Равномерное приготовление пищи, в том числе в центральной части.
- Одинаковую температуру по всему объему пищи.



Использование микроволновой печи

Проверка работы печи

Описанная ниже простая процедура дает возможность в любое время проверить, правильно ли работает печь. При возникновении сомнений см. раздел "Устранение неисправностей" на стр. 42–45.

ПРИМЕЧАНИЕ

Микроволновую печь следует подключать к подходящей сетевой розетке. В печь должен быть установлен вращающийся поднос. Если используется уровень мощности, отличный от максимального (100 % – 800 Вт), то потребуется больше времени для того, чтобы довести воду до кипения.

Откройте дверцу печи, потянув за ручку, находящуюся на верхней стороне дверцы.

Поставьте стакан с водой на вращающийся поднос. Закройте дверцу.



Нажмите кнопку **СТАРТ/+30 СЕК** и установите время 4 или 5 минут, нажав кнопку **СТАРТ/+30 СЕК** необходимое количество раз.

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

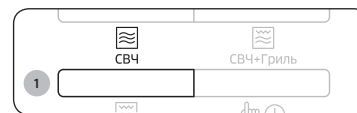
Приготовление/разогрев пищи

Ниже описывается процесс приготовления или разогрева пищи.

ВАЖНО

- **ОБЯЗАТЕЛЬНО** проверяйте заданные параметры приготовления, прежде чем оставить печь без присмотра.
- Максимальное время приготовления в режиме **СВЧ** — 99 минут.

Откройте дверцу. Поместите продукты в центр вращающегося подноса. Закройте дверцу. Никогда не включайте микроволновую печь, если в ней нет продуктов.

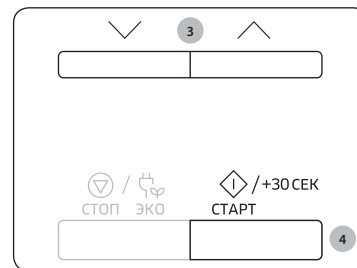


1. Нажмите кнопку **СВЧ**.

Результат: На дисплее отобразится индикация 800 Вт (максимальная мощность для приготовления пищи):
 (режим СВЧ)



2. Выберите нужный уровень мощности с помощью кнопок **Вверх** и **Вниз**. (См. таблицу уровней мощности.)
Затем нажмите кнопку **ЧАСЫ**.



3. Установите время приготовления с помощью кнопок **Вверх** и **Вниз**.

Результат: Отобразится время приготовления.

4. Нажмите кнопку **СТАРТ/+30 СЕК**.

Результат: В печи загорится свет, и поднос начнет вращаться. Начнется процесс приготовления пищи, по завершении которого:

- 1) Воспроизводится 4 звуковых сигнала.
- 2) Сигнал, напоминающий о завершении приготовления, воспроизводится 3 раза (один сигнал в минуту).
- 3) Затем вновь отображается текущее время.



Установка времени

При подаче питания на дисплее автоматически отображается значение времени "88:88", затем "12:00".

Установите текущее время. Часы могут показывать время в 12-часовом или 24-часовом формате. Часы необходимо устанавливать в следующих случаях:

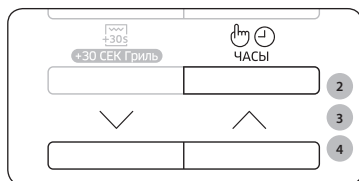
- при первоначальной установке микроволновой печи;
- после сбоя электропитания.

ПРИМЕЧАНИЕ

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



1. Нажмите кнопку **ЧАСЫ**.



2. Выберите 24-часовой или 12-часовой формат отображения времени с помощью кнопок **Вверх** и **Вниз**. Затем нажмите кнопку **ЧАСЫ**.
3. Установите значение часов с помощью кнопок **Вверх** и **Вниз**. Затем нажмите кнопку **ЧАСЫ**.
4. Установите значение минут с помощью кнопок **Вверх** и **Вниз**.



5. Когда на дисплее отобразится правильное время, нажмите кнопку **ЧАСЫ**, чтобы запустить часы.
Результат: Индикация времени отображается, когда печь не используется.

Уровни мощности и изменение времени приготовления

Функция задания уровня мощности позволяет регулировать количество вырабатываемой энергии и, следовательно, время, необходимое для приготовления или разогревания пищи в зависимости от ее типа и количества. Можно выбрать один из шести имеющихся уровней мощности.

Уровень мощности	Процент	Выходная мощность
ВЫСОКИЙ	100 %	800 Вт
УМЕРЕННО ВЫСОКИЙ	75 %	600 Вт
СРЕДНИЙ	56 %	450 Вт
УМЕРЕННО НИЗКИЙ	38 %	300 Вт
РАЗМОРАЖИВАНИЕ	23 %	180 Вт
НИЗКИЙ	13 %	100 Вт

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

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



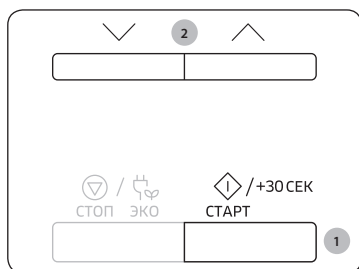
Использование микроволновой печи

Настройка времени приготовления пищи

Время приготовления пищи можно увеличивать с помощью кнопки **СТАРТ/+30 СЕК**, добавляя каждым нажатием по 30 секунд.

В режимах СВЧ, Аэрогриль или СВЧ+Гриль нажатие кнопки **СТАРТ/+30 СЕК** обеспечивает увеличение времени приготовления.

- Проверьте состояние процесса приготовления в любой момент, просто открыв дверцу
- Увеличьте оставшееся время приготовления



Способ 1

Чтобы увеличить время приготовления блюда в процессе приготовления, нажмите кнопку **СТАРТ/+30 СЕК**.

После каждого нажатия время приготовления будет увеличиваться на 30 секунд.

- Пример. Чтобы добавить три минуты, нажмите кнопку **СТАРТ/+30 СЕК** шесть раз.

Способ 2

Чтобы отрегулировать время приготовления, нажмите кнопку **Вверх** или **Вниз**.

Остановка приготовления пищи

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

- проконтролировать приготовление пищи;
- перевернуть или перемешать пищу;
- оставить блюдо потомиться.

Чтобы остановить процесс приготовления...	Выполните следующее...
Временно	Откройте дверцу или один раз нажмите кнопку СТОП/ЭКО . Результат: Процесс приготовления пищи остановится. Чтобы возобновить процесс приготовления, закройте дверцу и нажмите кнопку СТАРТ/+30 СЕК .
Полностью	Нажмите кнопку СТОП/ЭКО один раз. Результат: Процесс приготовления пищи остановится. Для отмены параметров приготовления нажмите кнопку СТОП/ЭКО еще раз.

Настройка режима энергосбережения

Данная печь оснащена режимом энергосбережения.



- Нажмите кнопку **СТОП/ЭКО**.
Результат: Дисплей выключен.
- Чтобы выйти из режима энергосбережения, откройте дверцу или нажмите кнопку **СТОП/ЭКО**, после чего на дисплее отобразится текущее время. Печь готова к использованию.

ПРИМЕЧАНИЕ

Функция автоматической экономии энергии

Если во время настройки или временной остановки устройства не выбрано никакой функции, через 25 минут действие отменяется и будут отображены часы.

Если дверца открыта, лампочка печи выключится через 5 минут.



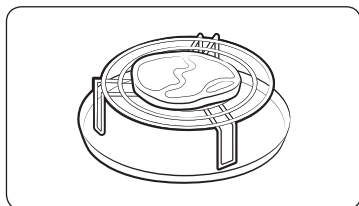
Использование функций нагрева воздухом в режиме гриля

Режим **Аэрогриль** позволяет разогревать и жарить пищу без использования СВЧ-волн.

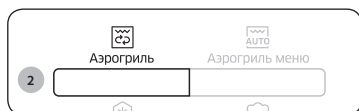
- При использовании функций нагрева воздухом в режиме гриля обычно слышен звук включения и выключения вентилятора.
- Для обеспечения наилучших результатов при приготовлении и поджаривании рекомендуется использовать высокую подставку.

ВАЖНО

Посуда в микроволновой печи сильно нагревается, поэтому следует всегда пользоваться кухонными рукавицами, прикасаясь к ней.



1. Откройте дверцу и положите продукты на подставку, затем закройте дверцу.



2. Нажмите кнопку **Аэрогриль**.

Результат: На дисплее отображается следующая информация:

 (нагрев воздухом в режиме гриля)

- Температуру гриля настроить нельзя.

3. Установите время приготовления в режиме гриля с помощью кнопок **Вверх** и **Вниз**.

- Максимальное время приготовления в режиме гриля составляет 60 минут.

4. Нажмите кнопку **СТАРТ/+30 СЕК**.

Результат: Начнется приготовление пищи в режиме гриля.

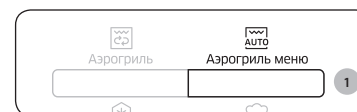
- 1) Воспроизводится 4 звуковых сигнала.
- 2) Сигнал, напоминающий о завершении приготовления, воспроизводится 3 раза (один сигнал в минуту).
- 3) Затем вновь отображается текущее время.

Использование функций автоматического приготовления с нагревом воздухом

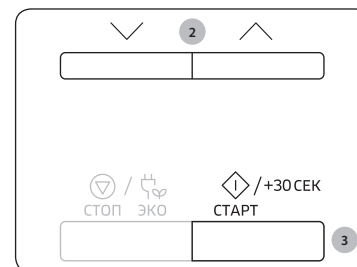
Функции **Аэрогриль меню** предлагают 15 предварительно запрограммированных режимов приготовления. При этом не нужно устанавливать время приготовления или уровень мощности. Количество порций можно указать с помощью кнопок **Вверх** или **Вниз**.

ВАЖНО

Посуда в микроволновой печи сильно нагревается, поэтому следует всегда пользоваться кухонными рукавицами, прикасаясь к ней.



1. Нажмите кнопку **Аэрогриль меню**.



2. Выберите тип приготавливаемого блюда с помощью кнопок **Вверх** и **Вниз**. (См. приведенную рядом таблицу.)
3. Нажмите кнопку **СТАРТ/+30 СЕК**.

Результат: Пища разогревается в соответствии с выбранной программой.

- 1) Воспроизводится 4 звуковых сигнала.
- 2) Сигнал, напоминающий о завершении приготовления, воспроизводится 3 раза (один сигнал в минуту).
- 3) Затем вновь отображается текущее время.

Использование микроволновой печи

В следующей таблице указаны размеры порций и соответствующие инструкции для 15 предварительно запрограммированных рецептов. Эти программы выполняются в комбинированном режиме с использованием СВЧ-волн и нагрева воздухом в режиме гриля.

ВАЖНО

Вынимайте блюдо, используя кухонные рукавицы.

Код/продукты	Размер порции	Инструкции
1 Домашний овощной гратен	600 г	<p>• Ингредиенты 400 г нарезанных овощей (например, цукини, томаты, картофель, лук, перец), 75 мл сливок, 25 г взбитых яиц, соль, перец, 75 г тертого сыра моцарелла, ст. л. петрушки или розмарина</p> <p>• Способ приготовления Промойте и нарежьте овощи ломтиками толщиной 3–5 мм. Выложите ломтики в форму для запекания (примерно 14x22 см), смешайте сливки, яйца, соль, перец и вылейте сверху. Посыпьте блюдо сверху тертым сыром. Поставьте блюдо на вращающийся поднос.</p> <p>Перед подачей на стол украсьте готовое блюдо несколькими листьями свежего тимьяна.</p>

Код/продукты	Размер порции	Инструкции
2 Домашний Лазанья	550 г	<p>• Ингредиенты 150 г говяжьего фарша, 100 г томатного соуса, 50 мл говяжьего бульона, 75 г сухих листов теста для лазаньи (4 листа), ½ луковицы (нашинкованной), по 1 ч. л. сушеной петрушки, орегано и базилика, 100 г тертого сыра моцарелла, 1 ст. л. оливкового масла</p> <p>• Способ приготовления - Томатно-мясной соус Нагрейте масло в сковороде, затем обжарьте говяжий фарш и нашинкованный лук в течение 10 минут до золотистого цвета. Добавьте томатный соус, говяжий бульон и сушеные травы. Доведите смесь до кипения и готовьте на медленном огне в течение 10 минут.</p> <p>- Лазанья Приготовьте тесто для лазаньи, следуя инструкциям на упаковке. Положите лист лазаньи в форму для запекания (примерно 14x22 см), выложите на него мясной соус, половину сыра, а затем повторите все снова в таком же порядке. Посыпьте верхний лист лазаньи оставшимся сыром моцарелла. Поставьте блюдо на вращающийся поднос.</p>
3 Печеный картофель	500 г (2–3 шт.)	<p>• Ингредиенты 2–3 картофелины, соль, перец, 2 ст. л. оливкового масла, 50 г тертого сыра моцарелла</p> <p>• Способ приготовления Очистите картофель и разрежьте картофелины вдоль на две половины. Приправьте картофель солью, перцем и маслом. Посыпьте блюдо сверху тертым сыром. Выложите картофель на подставку.</p>

Код/продукты	Размер порции	Инструкции
4 Приготовленные на гриле томаты	400 г	<ul style="list-style-type: none"> • Ингредиенты 2 томата • Способ приготовления Разрежьте томаты пополам. Поместите в жаростойкую посуду срезанной стороной вниз. Поставьте блюдо на подставку.
5 Овощи на гриле	200 г	<ul style="list-style-type: none"> • Ингредиенты 200 г смеси из свежих овощей (ломтики перца, томатов черри, цукини, грибы, ломтики баклажанов) • Способ приготовления Промойте овощи и нарежьте их кусочками одинакового размера. Смажьте их растительным маслом и посыпьте солью и перцем. Поместите овощи на подставку.
6 Запечённое яблоко	500 г	<ul style="list-style-type: none"> • Ингредиенты 1 яблоко, ½ ст. л. корицы, ¼ чашки грецких орехов и изюма • Способ приготовления Удалите сердцевину яблока. Тщательно перемешайте остальные ингредиенты и положите их в яблоко. Поместите яблоко в жаростойкую посуду на вращающемся подносе.
7 Бифштекс	400 г	<ul style="list-style-type: none"> • Ингредиенты 200 г бифштексов (2 шт.), по 1 ч. л. розмарина, тимьяна, перца, 2 ст. л. оливкового масла • Способ приготовления Приправьте мясо оливковым маслом, розмарином, тимьяном и перцем. Поместите мясо на подставку. Переверните блюдо после воспроизведения пещью звукового сигнала.
8 Сосиски-гриль	280 г	<ul style="list-style-type: none"> • Ингредиенты 300 г сосисок (4 шт.) • Способ приготовления Разложите сосиски рядом на подставке.

Код/продукты	Размер порции	Инструкции
9 Свинные отбивные на гриле	400 г	<ul style="list-style-type: none"> • Ингредиенты 400 г свиных отбивных (2 шт.), по 1 ч. л. розмарина, тимьяна, перца, 2 ст. л. оливкового масла • Способ приготовления Приправьте свинину маслом, травами и перцем. Поместите блюдо на подставку. Переверните блюдо после воспроизведения пещью звукового сигнала.
10 Цыплёнок-гриль	500 г	<ul style="list-style-type: none"> • Ингредиенты 500 г курицы кусочками (2 шт.), 2 ст. л. растительного масла, 1 ч. л. специй для приготовления курицы • Способ приготовления Промойте кусочки курицы, а затем тщательно высушите их с помощью бумажного полотенца. Смешайте специи с маслом. Смажьте кусочки курицы смесью из масла. Поместите блюдо на подставку. Переверните блюдо после воспроизведения пещью звукового сигнала. После приготовления дайте блюду постоять 1–2 минуты.
11 Креветки-гриль	200 г	<ul style="list-style-type: none"> • Ингредиенты 200 г свежих креветок (8 шт.) • Способ приготовления Промойте креветок, а затем тщательно высушите их с помощью бумажного полотенца. Поместите в жаропрочное блюдо и поставьте на подставку.
12 Рыба на гриле	300 г	<ul style="list-style-type: none"> • Ингредиенты 300 г форели, соль, 1 ст. л. лимонного сока • Способ приготовления Промойте рыбу и обсушите ее бумажным полотенцем. Приправьте филе солью и лимонным соком. Поместите рыбу на подставку.

Использование микроволновой печи

Код/продукты	Размер порции	Инструкции
13 Стейк из лосося на гриле	400 г	<ul style="list-style-type: none"> • Ингредиенты 400 г стейков из лосося (2 шт.), 1 ч. л. соли, перец • Способ приготовления Приправьте рыбу солью и перцем. Положите рыбу на подставку кожейцей вниз. Переверните блюдо после воспроизведения пещью звукового сигнала.
14 Мини роллы -блинчики на гриле (замороженные)	200 г	<ul style="list-style-type: none"> • Ингредиенты 200 г замороженных фаршированных блинчиков • Способ приготовления Разложите замороженные фаршированные блинчики по подставке. После воспроизведения звукового сигнала переверните. Печь продолжит приготовление.
15 Тост "Крок-месье"	200 г (2 шт.)	<ul style="list-style-type: none"> • Ингредиенты 4 куска хлеба для сэндвичей, 2 кусочка нарезанной ветчины, 2 кусочка нарезанного сыра (например, чеддер, эммонталь), 50 г тертого сыра моцарелла • Способ приготовления Сделайте тосты из хлеба для сэндвичей. Положите нарезанный сыр и ветчину на каждый из двух тостов. Положите 2 других куска хлеба для сэндвичей сверху тостов. Посыпьте сверху тертым сыром моцарелла. Разложите рядом на подставке.

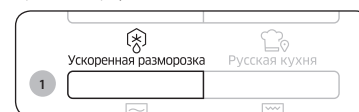
Использование функций режима Ускоренная разморозка

Функции режима **Ускоренная разморозка** позволяют размораживать мясо, птицу, рыбу, фрукты/ягоды. Время размораживания и уровень мощности устанавливаются автоматически. Достаточно просто выбрать программу и вес продуктов.

ПРИМЕЧАНИЕ

Следует использовать только ту посуду, которая предназначена для микроволновых печей.

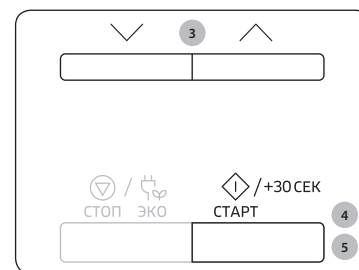
Откройте дверцу. Поместите замороженные продукты на керамическое блюдо в центр вращающегося подноса. Закройте дверцу.



1. Нажмите кнопку **Ускоренная разморозка**.



2. Выберите тип готовящегося блюда с помощью кнопок **Вверх** и **Вниз**. Затем нажмите кнопку **ЧАСЫ**.



3. Выберите размер порции с помощью кнопок **Вверх** и **Вниз**. (См. приведенную рядом таблицу.)

4. Нажмите кнопку **СТАРТ/+30 СЕК**.

Результат:

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

5. Снова нажмите кнопку **СТАРТ/+30 СЕК**, чтобы завершить процесс размораживания.

Результат:

- 1) Воспроизводится 4 звуковых сигнала.
- 2) Сигнал, напоминающий о завершении приготовления, воспроизводится 3 раза (один сигнал в минуту).
- 3) Затем вновь отображается текущее время.

В приведенной ниже таблице указаны различные программы, размеры порций, время выдержки и соответствующие инструкции для режима **Ускоренная разморозка**. Перед размораживанием продуктов освободите их от всех упаковочных материалов. Положите мясо, птицу, рыбу, фрукты/ягоды на плоское стеклянное блюдо или керамическую тарелку.

Код/блюдо	Размер порции	Инструкции
1 Мясо	200–1500 г	Закройте края алюминиевой фольгой. Переверните мясо, когда печь подаст звуковой сигнал. Эта программа подходит для говядины, баранины, свинины, антрекотов, отбивных и фарша. Дайте постоять 20–60 минут.
2 Птица	200–1500 г	Накройте ножки и крылышки алюминиевой фольгой. Переверните птицу, когда печь подаст звуковой сигнал. Эта программа подходит для размораживания как целой птицы, так и отдельных частей. Дайте постоять 20–60 минут.
3 Рыба	200–1500 г	Хвост рыбы оберните алюминиевой фольгой. Переверните рыбу, когда печь подаст звуковой сигнал. Эта программа подходит для размораживания как целой рыбы, так и кусков рыбного филе. Дайте постоять 20–60 минут.
4 Фрукты/Ягода	100–600 г	Равномерно разложите фрукты на плоском стеклянном блюде. Эта программа подходит для всех видов фруктов. Дайте постоять 5–30 минут.

Использование функций режима Русская кухня

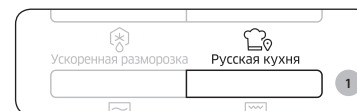
Функции **Русская кухня** предлагают 65 предварительно запрограммированных режимов приготовления. При этом не нужно устанавливать время приготовления или уровень мощности.

Тип порции можно настроить с помощью кнопок **Вверх** или **Вниз**.

ВАЖНО

Посуда в микроволновой печи сильно нагревается, поэтому следует всегда пользоваться кухонными рукавицами, прикасаясь к ней.

Сначала поместите блюдо в центр вращающегося подноса и закройте дверцу.



1. Нажмите кнопку **Русская кухня**.



2. Выберите категориюготавливаемой пищи с помощью кнопок **Вверх** и **Вниз**, а затем нажмите кнопку **ЧАСЫ**.

1. Русская кухня
2. Суп / каша
3. Напитки
4. Овощи / Крупы
5. Птица / Рыба

Затем выберитеготавливаемое блюдо с помощью кнопок **Вверх** и **Вниз**.

Описание предварительно запрограммированных режимов приведено в таблице на следующей странице.



3. Нажмите кнопку **СТАРТ/+30 СЕК**.

Результат: Пицца разогревается в соответствии с выбранной программой.

- 1) Воспроизводится 4 звуковых сигнала.
- 2) Сигнал, напоминающий о завершении приготовления, воспроизводится 3 раза (один сигнал в минуту).
- 3) Затем вновь отображается текущее время.

Использование микроволновой печи

1. Русская кухня

Код/блюдо	Размер порции	Ингредиенты
1-1 Омлет	200–250 г	3 яйца, 45 мл сливок, 40 г сыра, листья укропа, соль
	Инструкции Натрите сыр на крупной терке и нарежьте листья укропа. Взбейте яйца со сливками в миске, добавив соль по вкусу. Налейте яичную массу в суповую тарелку, посыпьте тертым сыром и нарезанными листьями укропа. Поставьте в микроволновую печь. Нажмите кнопку СТАРТ/+30 СЕК. Дайте блюду постоять 2–3 минуты, прежде чем подавать к столу.	
1-2 Сосиски с зеленым горошком	2 шт.	2 сосиски, 150 г консервированного зеленого горошка, 20 г сливочного масла, 1 зубчик чеснока, 1 перо зеленого лука
	Инструкции Нарежьте зеленый лук и чеснок. Смешайте зеленый горошек, лук и чеснок в миске. Проткните сосиски вилкой в нескольких местах, чтобы они не растрескались во время приготовления. Выложите сосиски, горошек с чесноком и луком на широкое блюдо, а сверху положите кусок сливочного масла. Поставьте в микроволновую печь. Нажмите кнопку СТАРТ/+30 СЕК. Дайте блюду постоять 2–3 минуты, прежде чем подавать к столу.	

Код/блюдо	Размер порции	Ингредиенты
1-3 Кекс	3 шт.	150–170 г муки, 50 г сахара, 70–75 мл сливок, 20 г сливочного масла, 1 яйцо, ½ ч. л. кулинарного жира, 100 г сушеных кумкватов или мандаринов, семена кунжута
	Инструкции Просейте муку с кулинарным жиром в большую миску, добавьте сливки, сахар и размягченное сливочное масло, взбейте одно яйцо и тщательно перемешайте в течение 1–2 минут. Если кумкваты слишком жесткие, замочите их в горячей воде до размягчения, а затем нарежьте небольшими кусочками. Добавьте нарезанные кумкваты к тесту, после чего перемешайте его еще раз. Положите тесто в небольшие формы, заполняя их на две трети, и посыпьте сверху семенами кунжута. Поставьте формы на высокую подставку. Поставьте в микроволновую печь. Нажмите кнопку СТАРТ/+30 СЕК. Дайте блюду постоять 2–3 минуты, прежде чем подавать к столу.	
1-4 Лимонные шарики	9–10 шт.	150 г муки, 45 г сливочного масла, 60 г сахара, 1 яйцо, 1 лимон, 2 ст. л. сахарной пудры, 2 ст. л. воды
	Инструкции Просейте муку в большую миску, добавьте сливочное масло, а затем разотрите смесь между пальцами до образования крошек. Добавьте сахар, воду, яичные белки, лимонную цедру, 1 ч. л. лимонного сока, после чего замесите тесто. Сделайте небольшие шарики размером со сливу и обваляйте их в сахарной пудре. Положите шарики на бумагу для выпекания. Поместите шарики в микроволновую печь и нажмите кнопку СТАРТ/+30 СЕК. После звукового сигнала выньте шарики. Смажьте шарики яичным желтком, поставьте их в микроволновую печь и снова нажмите кнопку СТАРТ/+30 СЕК. Дайте блюду постоять 2–3 минуты, прежде чем подавать к столу.	

Код/блюдо	Размер порции	Ингредиенты
1-5 Сырники	2 шт.	90–100 г творога, 10 г ванильного сахара, 0,5 г соли, ¼ яйца, 5–10 г сливочного масла (для смазывания), 30 г муки
	Инструкции Тщательно перемешайте все ингредиенты, за исключением сливочного масла. Сделайте две лепешки. Смажьте их сливочным маслом. Положите на бумагу для выпекания, а затем на высокую подставку. Поставьте в микроволновую печь. Нажмите кнопку СТАРТ/+30 СЕК. После звукового сигнала выньте и переверните сырники. Поставьте в микроволновую печь и снова нажмите кнопку СТАРТ/+30 СЕК. Дайте блюду постоять 2–3 минуты, прежде чем подавать к столу.	
1-6 Тост с сыром	2 ломтика	2 куска хлеба для тостов (по 26–28 г), 2 куска сыра (по 20 г)
	Инструкции Положите два куска хлеба на высокую подставку. Поставьте в микроволновую печь. Нажмите кнопку СТАРТ/+30 СЕК. После звукового сигнала выньте и переверните тосты, и положите на них по кусочку сыра. Поставьте в микроволновую печь и снова нажмите кнопку СТАРТ/+30 СЕК.	
1-7 Жареный сыр	200–250 г	160 г сыра сулугуни, 60 г панировочных сухарей, 1 яйцо
	Инструкции Нарежьте сыр небольшими кубиками по 2–2,5 см. Слегка взбейте яйцо, а затем обваляйте кубики сыра в получившейся смеси. Обваляйте сыр в панировочных сухарях, после чего повторите действия (снова обваляйте кубики сыра в яйце и панировочных сухарях, а затем выровняйте их с помощью пальцев.) Положите сыр в панировочных сухарях на широкое блюдо. Поставьте в микроволновую печь. Нажмите кнопку СТАРТ/+30 СЕК. Дайте блюду постоять 2–3 минуты, прежде чем подавать к столу.	

Код/блюдо	Размер порции	Ингредиенты
1-8 Рыба по-московски	500–600 г	250 г филе белой рыбы (треска или судак), 2 вареных картофелины, 4 шампиньона, 1 ст. л. растительного масла, 60 г сыра, 100 г густой сметаны, 1 лавровый лист, соль, перец по вкусу
	Инструкции Тщательно промойте и высушите шампиньоны, и снимите с них кожицу. Нарежьте грибы маленькими кусочками. Нарежьте рыбу небольшими порциями и выложите на тарелку. Посыпьте небольшим количеством соли и перца. Положите сверху кусочки грибов и лавровый лист, смажьте растительным маслом. Поставьте в микроволновую печь. Нажмите кнопку СТАРТ/+30 СЕК. Во время приготовления натрите сыр на крупной терке. После звукового сигнала выньте блюдо. Положите на рыбу сметану, выложите вокруг нее нарезанный кольцами вареный картофель, посыпьте сыром, приправьте перцем и поместите обратно в микроволновую печь. Поставьте в микроволновую печь. Снова нажмите кнопку СТАРТ/+30 СЕК.	
1-9 Стейк из лосося на гриле	1 шт.	1 кусок лосося весом 200–220 г, 1 лимон, 1½ ст. л. оливкового масла, 1 веточка розмарина, 2 щепотки белого перца, 1 щепотка мускатного ореха, соль по вкусу
	Инструкции Натрите лимонную цедру в небольшую миску, выжмите в нее небольшое количество лимонного сока, залейте маслом, добавьте специи и перемешайте. Обильно смочите рыбу в получившемся маринаде, положите ее на высокую подставку. Поставьте в микроволновую печь и нажмите кнопку СТАРТ/+30 СЕК. После звукового сигнала выньте и переверните кусок лосося. Поставьте в микроволновую печь и снова нажмите кнопку СТАРТ/+30 СЕК. Смочите приготовленную рыбу лимонным соком по вкусу и добавьте немного соли.	

Использование микроволновой печи

Код/блюдо	Размер порции	Ингредиенты
1-10 Куриные ножки с черносливом	300–350 г	2 куриных окорочка, 1 небольшая морковь, ½ луковицы, 80–90 г чернослива без косточек, 1 стакан бульона или воды, 2 пера зеленого лука, соль по вкусу
	Инструкции Промойте и очистите лук и морковь, а затем нарежьте их тонкими ломтиками. Положите их в суповую тарелку. Посыпьте солью на куриные окорочка и положите их сверху нарезанных овощей. Положите сверху чернослив, залейте бульон. Поставьте в микроволновую печь. Нажмите кнопку СТАРТ/+30 СЕК. После звукового сигнала выньте блюдо. Переверните куриные окорочка и поставьте их в микроволновую печь. Снова нажмите кнопку СТАРТ/+30 СЕК. После приготовления посыпьте блюдо нарезанным зеленым луком.	
1-11 Свиная шейка с горчицей	500–600 г	250 г свиного филе, 1 морковь, 1 луковица, 1 ст. л. муки, 2 ст. л. зернистой горчицы, 100 г густой сметаны, 150 мл смешанного бульона, соль, черный перец по вкусу
	Инструкции Промойте и высушите свинину, и нарежьте ее маленькими кусочками так же, как при приготовлении гуляша. Очистите лук и морковь, нарежьте их толстыми ломтиками и положите в миску вместе с мясом. Поставьте в микроволновую печь. Нажмите кнопку СТАРТ/+30 СЕК. После звукового сигнала выньте блюдо. Залейте мясо соусом и тщательно перемешайте. Поставьте в микроволновую печь. Снова нажмите кнопку СТАРТ/+30 СЕК. Приготовление соуса: отдельно смешайте сметану с горчицей, мукой и бульоном, добавьте соль и перец по вкусу.	

Код/блюдо	Размер порции	Ингредиенты
1-12 Форель с овощами	300–400 г	1 небольшой кусок филе форели, ½ моркови (предварительно сваренной), 2 веточки базилика, 1 небольшая луковица, 1 небольшой томат, ½ лимона, 1 ст. л. растительного масла, соль, черный перец по вкусу
	Инструкции Нарежьте морковь тонкими ломтиками, а луковицу и томат — кольцами. Отделите листья базилика. Положите филе форели на тарелку, добавьте соль и перец. Положите сверху подготовленные овощи (сначала всю морковь, а затем все оставшиеся ингредиенты чередующимися слоями). Смочите рыбу маслом и посыпьте тертой лимонной цедрой. Поставьте в микроволновую печь. Нажмите кнопку СТАРТ/+30 СЕК.	
1-13 Мясной рулет с вареным яйцом	600–650 г	500 г говяжьего фарша, 3 яйца, сваренных вкрутую, 2 щепотки молотой паприки, 1 щепотка белого перца, 2 щепотки молотого кориандра, соль по вкусу
	Инструкции Положите фарш в глубокую миску, добавьте все специи и соль, а затем тщательно перемешайте. Отбейте фарш о дно миски: возьмите всю массу и с силой опустите ее на дно несколько раз. Это необходимо для придания эластичности фаршу. Сделайте из фарша одинаковые тонкие лепешки диаметром 15 см. Положите сваренное вкрутую яйцо в центр каждой лепешки. Сделайте овальные фрикадельки с острыми краями и посыпьте их паприкой. Поставьте в микроволновую печь. Нажмите кнопку СТАРТ/+30 СЕК. Дайте блюду постоять 2–3 минуты, прежде чем подавать к столу.	

Код/блюдо	Размер порции	Ингредиенты
1-14 Ленивые голубцы	450–500 г	200 г смешанного мясного фарша, 140 г капусты, 1 луковица, 50 г отваренного риса, 1 стакан бульона, 1 стакан воды, 60 г сметаны, 2 ст. л. томатной пасты, 1 ст. л. муки, соль, черный перец по вкусу, зелень для приправы подаваемого блюда
	<p>Инструкции</p> <p>Нарежьте капусту и очищенный лук маленькими кубиками. Добавьте нарезанные овощи и рис в фарш, добавьте соль и перец, перемешайте. Сделайте из фарша небольшие вытянутые фрикадельки, положите их в форму, залейте бульоном. Поместите блюдо на высокую подставку и поставьте в микроволновую печь. Нажмите кнопку СТАРТ/+30 СЕК. После звукового сигнала выньте блюдо и смочите голубцы соусом из сметаны. Поставьте в микроволновую печь. Снова нажмите кнопку СТАРТ/+30 СЕК. Посыпьте блюдо нарезанной зеленью, прежде чем подавать к столу.</p> <p>Приготовление соуса: в отдельной миске смешайте сметану с водой и томатной пастой, добавьте муку и приправьте солью и перцем по вкусу.</p>	
1-15 Котлеты	2 шт.	250 г говяжьего фарша, 100 мл молока, 2 ломтика сухого белого хлеба, 40 г крупных панировочных сухарей, соль, черный перец по вкусу
	<p>Инструкции</p> <p>Положите сухой хлеб без корки в суповую тарелку, замочите его в молоке и оставьте на 5–6 минут. После этого выжмите из хлеба излишки жидкости. Смешайте говяжий фарш с замоченным хлебом до получения однородной массы. Приправьте говяжий фарш перцем и солью по вкусу. Тщательно перемешайте говяжий фарш, после чего отбейте его о дно тарелки в течение 2 минут. Сделайте две одинаковые вытянутые фрикадельки, обваляйте каждую из них в панировочных сухарях и обожмите сухари руками. Поместите тарелку с фрикадельками на высокую подставку. Поставьте в микроволновую печь и нажмите кнопку СТАРТ/+30 СЕК. Дайте блюду постоять 2–3 минуты, прежде чем подавать к столу.</p>	

Код/блюдо	Размер порции	Ингредиенты
1-16 Печеный картофель	2 шт.	1–2 крупных картофелины (160–200 г)
	<p>Инструкции</p> <p>Положите очищенный картофель в неглубокую тарелку, не добавляя воды, и накройте ее пластиковой пищевой пленкой. Поставьте в микроволновую печь. Нажмите кнопку СТАРТ/+30 СЕК. Перед подачей на стол добавьте сливочное масло, сметану, сыр или другие приправы по вкусу.</p>	
1-17 Рататуй	300–350 г	2 небольших моркови, ½ цукини, 1 шт. болгарского перца, 1 луковица среднего размера, 1 зубчик чеснока, 2 ст. л. томатного пюре, 150 мл овощного бульона, 2 щепотки сушеной душицы, соль по вкусу
	<p>Инструкции</p> <p>Промойте и очистите овощи, нарежьте их небольшими кубиками приблизительно по 1 см. Смешайте бульон с томатным пюре, добавьте соль и тертый зубчик чеснока. Смешайте все ингредиенты. Положите овощи в керамическую или стеклянную миску. Залейте томатным соусом и накройте крышкой. Поставьте в микроволновую печь. Нажмите кнопку СТАРТ/+30 СЕК. После приготовления приправьте готовый рататуй сушеной душицей.</p>	
1-18 Рыба по-старорусски	500–600 г	200 г судака или трески, ½ свеклы, 1 луковица, ½ моркови, 100 г сметаны, 1 ст. л. томатной пасты, 1 ст. л. муки, 180 мл воды, соль, черный перец по вкусу
	<p>Инструкции</p> <p>Промойте и очистите лук, морковь и свеклу. Нарежьте их ломтиками среднего размера, а затем перемешайте. Положите подготовленные овощи в миску, добавьте воду, посыпьте солью и черным перцем. Поставьте в микроволновую печь. Нажмите кнопку СТАРТ/+30 СЕК. После звукового сигнала выньте блюдо. Очистите рыбу от костей и нарежьте ее небольшими порциями. Добавьте соус в миску с овощами, сверху положите рыбу. Поставьте в микроволновую печь. Снова нажмите кнопку СТАРТ/+30 СЕК.</p> <p>Приготовление соуса: в отдельной миске смешайте сметану, томатную пасту и муку, добавьте немного соли и перца.</p>	

Использование микроволновой печи

Код/блюдо	Размер порции	Ингредиенты
1-19 Замороженная пицца	350 г	Замороженная пицца — 350 г
	Инструкции Положите замороженную пиццу на низкую подставку, покрытую бумагой для выпекания. Поставьте в микроволновую печь. Нажмите кнопку СТАРТ/+30 СЕК. Дайте блюду постоять 2–3 минуты, прежде чем подавать к столу.	
1-20 Шашлык из лосося	300–350 г	300 г филе лосося, ½ лимона, 2 ст. л. нарезанной петрушки, 1 ст. л. рафинированного оливкового масла, соль по вкусу
	Инструкции Нарезьте рыбу крупными кубиками, положите их в глубокую миску. Добавьте петрушку и лимонный сок. Добавьте соль по вкусу и перемешайте. Оставьте мариноваться на 20 минут. Насадите по несколько кусков рыбы на деревянные шпажки и смажьте их оливковым маслом. Переложите шашлык на широкое блюдо. Поставьте его на высокую подставку. Поставьте в микроволновую печь. Нажмите кнопку СТАРТ/+30 СЕК. Подавайте с лимоном.	
1-21 Мясо по-боярски	200–250 г	250 г свиного филе, 3 шампиньона, 2 ст. л. майонеза, 2 веточки тимьяна, соль, черный перец по вкусу
	Инструкции Промойте и высушите шампиньоны, и снимите с них кожицу. Нарезьте грибы тонкими ломтиками. Промойте свинину, натрите ее солью и перцем, положите на тарелку. Приправьте листьями тимьяна. Положите на мясо кусочки грибов. Положите на грибы майонез, распределив его с помощью ложки. Поставьте в микроволновую печь. Нажмите кнопку СТАРТ/+30 СЕК.	

Код/блюдо	Размер порции	Ингредиенты
1-22 Кулебяка с семгой	450–500 г	230 г филе лосося, 200 г дрожжевого слоеного теста, 1 луковица, 2 яйца, 3 пера зеленого лука, соль, перец по вкусу
	Инструкции Очистите луковицу и нарежьте ее небольшими кубиками. Нарежьте зеленый лук. Сварите вкрутую и нарежьте 1 яйцо. Нарежьте рыбу небольшими кубиками. Смешайте нарезанный лук, рыбу и яйцо в миске, добавьте соль и перец по вкусу. Разморозьте тесто и раскатайте его таким образом, чтобы получился широкий прямоугольник. Положите приготовленную начинку в центр. Поднимите края теста, чтобы закрыть начинку, а затем осторожно сожмите их, чтобы предотвратить вытекание сока во время приготовления. Положите кулебяку на шов и смажьте сверху оставшимся яйцом. Переложите на тарелку. Поставьте в микроволновую печь. Нажмите кнопку СТАРТ/+30 СЕК. После звукового сигнала выньте и переверните блюдо. Поставьте в микроволновую печь. Снова нажмите кнопку СТАРТ/+30 СЕК.	
1-23 Крупеник	400–500 г	100 г гречневой крупы, 100 г творога, 60 г сметаны, 70 г сахара, 1 яйцо, 2 шт. бисквитного печенья, 100 мл воды
	Инструкции Положите гречневую крупу в миску, залейте водой и готовьте в микроволновой печи при мощности 600 Вт в течение 5 минут. Размелите руками бисквитное печенье. Посыпьте половиной крошек дно формы для приготовления. Смешайте в глубокой миске отваренную гречу, яйца, сахар и творог. Положите тесто в форму, посыпьте сверху оставшимися крошками. Поставьте в микроволновую печь и нажмите кнопку СТАРТ/+30 СЕК. Подавайте со сметаной.	

Код/блюдо	Размер порции	Ингредиенты
1-24 Куриный шашлык	200–250 г	250 г куриного мяса, 1 ст. л. майонеза, 1 лимон, 2 ч. л. кунжута, 2 щепотки молотого кориандра, 1 зубчик чеснока
	Инструкции Нарежьте куриное мясо маленькими кусочками по 2 см. Приготовьте маринад: смешайте майонез, нарезанный чеснок, лимонный сок и цедру в суповой тарелке. Смешайте мясо с маринадом и оставьте на 1 час в прохладном месте. Насадите кусочки мяса на деревянные шпажки и посыпьте семенами кунжута. Поместите тарелку с шашлыком на высокую подставку. Поставьте в микроволновую печь. Нажмите кнопку СТАРТ/+30 СЕК.	
1-25 Перец фаршированный	200–250 г	3 шт. болгарского перца, 150 г смешанного мясного фарша, 60 г недоваренного риса, 1 стакан воды, 1½ ст. л. томатной пасты, 1 ст. л. муки, соль, перец по вкусу
	Инструкции Приготовьте начинку: смешайте мясной фарш с отваренным рисом в миске, приправьте перцем и солью по вкусу. Вырежьте сердцевину болгарского перца, удалите семена и внутренние стенки. Плотно заполните перец мясным фаршем. Переложите перец в глубокую миску и накройте крышкой. Поставьте в микроволновую печь. Нажмите кнопку СТАРТ/+30 СЕК. После звукового сигнала выньте блюдо и полейте перец соусом. Поставьте в микроволновую печь. Снова нажмите кнопку СТАРТ/+30 СЕК. Приготовление соуса: смешайте муку, томатную пасту и воду, добавьте соль и черный перец по вкусу.	

Код/блюдо	Размер порции	Ингредиенты
1-26 Мясные шарики в томатном соусе	300–350 г	220 г смешанного мясного фарша, 2 ломтика белого хлеба, 1 яйцо, 100 мл молока, 1 морковь среднего размера, ½ луковицы, 1 ст. л. томатной пасты, 1 стакан любого бульона, соль, черный перец по вкусу
	Инструкции Замочите хлеб без корки в молоке, слегка сожмите его. Очистите морковь и лук, нарежьте их тонкими ломтиками и положите в глубокую миску. Смешайте мясной фарш с замоченным хлебом и яйцом. Добавьте соль и перец по вкусу. Сделайте небольшие круглые фрикадельки. Смешайте томатную пасту с бульоном, добавив немного соли. Переложите фрикадельки в миску с овощами, залейте соусом. Поставьте в микроволновую печь. Нажмите кнопку СТАРТ/+30 СЕК. После звукового сигнала выньте блюдо. Переверните мясо и поставьте его в микроволновую печь. Снова нажмите кнопку СТАРТ/+30 СЕК. Дайте блюду постоять 2–3 минуты, прежде чем подавать к столу.	
1-27 Вареная индейка с овощами	400-450 г	200 г филе индейки, ½ моркови, ½ небольшого цукини, ½ луковицы, 250 мл бульона, соль, черный перец по вкусу
	Инструкции Промойте все овощи, нарежьте цукини кольцами, а морковь и лук ломтиками среднего размера. Положите овощи в глубокую миску, положите сверху нарезанную индейку, залейте бульоном. Добавьте соль и перец по вкусу. Поставьте в микроволновую печь. Нажмите кнопку СТАРТ/+30 СЕК.	

Использование микроволновой печи

2. Суп / каша

Код/блюдо	Размер порции	Ингредиенты
2-1 Каша овсяная	250–300 г	40 г овсяных хлопьев, 250 мл молока, 40 г сливочного масла, 2 ст. л. сахара, 2 шт. бисквитного печенья, черная смородина или малина
	Инструкции Положите овсяные хлопья в глубокую миску и добавьте сахар. Залейте холодным молоком и перемешайте. Закройте крышкой. Поставьте в микроволновую печь. Нажмите кнопку СТАРТ/+30 СЕК. Во время приготовления разломайте бисквитное печенье на крупные куски. После приготовления заправьте кашу сливочным маслом. Подавайте кашу, посыпав ее крошками бисквитного печенья и украсив ягодами.	
2-2 Мясная солянка	500–600 г	150 г копченого мяса, 1 сосиска небольшого размера, 1 соленый огурец небольшого размера, 1 луковица среднего размера, 50 г оливок, 1–1½ ч. л. каперсов с рассолом, 2 ст. л. томатного пюре, 250–300 мл любого готового бульона
	Инструкции Нарежьте копченое мясо тонкими ломтиками, сосиску тонкими кольцами, лук полукольцами. Налейте бульон в керамическую или стеклянную миску, добавьте в него томатное пюре и нарезанный лук. Поставьте в микроволновую печь и нажмите кнопку СТАРТ/+30 СЕК. После звукового сигнала выньте блюдо, добавьте сосиску и копченое мясо. Добавьте соленый огурец, нарезанный тонкими ломтиками, оливки, каперсы, после чего тщательно перемешайте. Поставьте в микроволновую печь и снова нажмите кнопку СТАРТ/+30 СЕК. Дайте блюду постоять 2–3 минуты, прежде чем подавать к столу.	

Код/блюдо	Размер порции	Ингредиенты
2-3 Борщ	900–1000 г	750 мл мясного бульона, 150 г белокочанной капусты, ½ луковицы среднего размера, ½ свеклы среднего размера, ½ моркови среднего размера, 2–3 зубчика чеснока, 2 ч. л. томатной пасты, 2–3 ст. л. нарезанного зеленого лука, 1 лавровый лист, соль и черный перец по вкусу, сметана для приправы подаваемого блюда
	Инструкции Очистите и промойте капусту, морковь и лук. Нарежьте их тонкими кусочками. Переложите все овощи в большую стеклянную миску, залейте кипящим бульоном. Добавьте соль, перец, лавровый лист и томатную пасту в суп и перемешайте. Закройте крышкой или пластиковой пищевой пленкой. Поставьте в микроволновую печь и нажмите кнопку СТАРТ/+30 СЕК. Добавьте нарезанную зелень и чеснок в готовый суп. Оставьте его под крышкой на несколько минут.	
2-4 Куриный суп с лапшой	700–800 г	1 кусок куриного филе, ½ моркови, ½ луковицы, 40 г макарон, 4 веточки петрушки, 500 мл куриного бульона, соль по вкусу
	Инструкции Промойте и высушите куриное филе, после чего нарежьте его небольшими кусочками. Переложите куриное мясо в глубокую миску и залейте бульоном. Добавьте в суп макароны и перемешайте. Очистите морковь и лук, нарежьте их тонкими ломтиками. Положите их в миску с супом, добавьте соль и нарезанную зелень. Поставьте в микроволновую печь и нажмите кнопку СТАРТ/+30 СЕК. Дайте блюду постоять 2–3 минуты, прежде чем подавать к столу.	

Код/блюдо	Размер порции	Ингредиенты
2-5 Щи	900–1000 г	150 г белокачанной капусты, ½ моркови, 1 луковица, 3 небольших картофелины, 1½ ст. л. томатной пасты, 750 мл говяжьего или куриного бульона, 1 лавровый лист, соль и черный перец по вкусу
	Инструкции Промойте, очистите и нарежьте все овощи: капусту, лук и морковь — палочками, помидоры — тонкими ломтиками. Положите подготовленные овощи в глубокую миску, залейте бульоном. Поставьте в микроволновую печь и нажмите кнопку СТАРТ/+30 СЕК. После звукового сигнала выньте блюдо. Добавьте в суп томатную пасту и лавровый лист. Добавьте соль и перец по вкусу. Поставьте в микроволновую печь и снова нажмите кнопку СТАРТ/+30 СЕК. Дайте блюду постоять 2–3 минуты, прежде чем подавать к столу.	
2-6 Суп из овощей	650–700 г	150 г замороженной овощной смеси, 500 мл овощного или куриного бульона, 1 зубчик чеснока, ½ свеклы среднего размера, 2 пера зеленого лука, соль, черный перец по вкусу
	Инструкции Положите овощи в глубокую миску, добавьте нарезанный чеснок и залейте бульоном. Добавьте соль и перец, посыпьте нарезанной зеленью. Готовьте под крышкой. Поставьте в микроволновую печь и нажмите кнопку СТАРТ/+30 СЕК. Подавайте суп с гренками из черного хлеба.	
2-7 Корейский Рамен	1 упаковка	Корейский рамен с лапшой — 1 упаковка, вода (комнатной температуры) — 550 мл
	Инструкции Извлеките лапшу из упаковки и положите все содержимое в миску, залив водой (550 мл). Тщательно перемешайте. Накройте пластиковой пищевой пленкой, сделав в ней несколько отверстий. Поставьте в микроволновую печь. Нажмите кнопку СТАРТ/+30 СЕК.	

Код/блюдо	Размер порции	Ингредиенты
2-8 Суп спельменами	300–400 г	220 г готовых пельменей, 1 стакан бульона, 1 зубчик чеснока, 1 лавровый лист, 2 веточки укропа, 2 пера зеленого лука, целый душистый перец, соль по вкусу
	Инструкции Налейте бульон в глубокую миску. Добавьте лавровый лист, несколько ягод душистого перца, соль и чеснок, нарезанный тонкими ломтиками. Положите пельмени, закройте крышкой. Поставьте в микроволновую печь и нажмите кнопку СТАРТ/+30 СЕК. Нарежьте зелень. Посыпьте пельмени зеленью, прежде чем подавать к столу.	
2-9 Каша гречневая	250 г	100 г гречневой крупы, 220 мл воды, несколько веточек петрушки, соль по вкусу
	Инструкции Положите гречневую крупу в глубокую миску. Добавьте соль и воду. Закройте крышкой и поставьте в микроволновую печь. Нажмите кнопку СТАРТ/+30 СЕК. После звукового сигнала выньте блюдо и перемешайте. Поставьте в микроволновую печь и снова нажмите кнопку СТАРТ/+30 СЕК. Порезьте петрушку. После приготовления добавьте нарезанную зелень, растительное масло и перемешайте. Дайте блюду постоять 2–3 минуты, прежде чем подавать к столу.	

Использование микроволновой печи

Использование микроволновой печи

3. Напитки

Код/блюдо	Размер порции	Ингредиенты
3-1 Чай с лимоном и мятой	1 порция	200 мл воды, ½ ст. л. черного чая, ломтик лимона, несколько листьев мяты
	Инструкции Положите черный чай в чашку, добавьте мяту и лимон. Залейте водой. Поставьте в микроволновую печь. Нажмите кнопку СТАРТ/+30 СЕК. После приготовления процедите. Добавьте сахар по вкусу.	
3-2 Глинтвейн	1 порция	150 мл сухого красного вина, 1 ломтик апельсина, 1 ломтик лимона, 1 ломтик яблока, 10 г сахара, 1 палочка корицы, 5 бутонов гвоздики
	Инструкции Положите апельсин, лимон и яблоко в большую чашку, добавьте корицу, гвоздику и сахар. Добавьте вино и тщательно перемешайте. Поставьте в микроволновую печь. Нажмите кнопку СТАРТ/+30 СЕК. После приготовления осторожно выньте глинтвейн из микроволновой печи и разлейте по бокалам.	
3-3 Чай с корицей и медом	1 порция	200 мл воды, ½ ст. л. корицы, 1 ст. л. меда
	Инструкции Добавьте корицу в воду. Поставьте в микроволновую печь. Нажмите кнопку СТАРТ/+30 СЕК. После приготовления охладите до умеренной температуры. Добавьте мед.	
3-4 Чай "Масала" с молоком и кардамоном	1 порция	1 ч. л. черного чая, 100 мл молока, 100 мл воды, 5 г имбиря, 4 коробочки кардамона, 4 бутона гвоздики, 1 ч. л. сахара
	Инструкции Смешайте воду с молоком. Поставьте в микроволновую печь и нажмите кнопку СТАРТ/+30 СЕК. После звукового сигнала добавьте черный чай, имбирь, нарезанный ломтиками, специи и сахар. Поставьте в микроволновую печь и снова нажмите кнопку СТАРТ/+30 СЕК. После приготовления процедите в чашку.	

Код/блюдо	Размер порции	Ингредиенты
3-5 Компот из ягод	1 порция	200 мл воды, 1 ст. л. свежих ягод, сахар по вкусу
	Инструкции Положите ягоды в большую чашку и залейте водой. Добавьте сахар по вкусу. Поставьте в микроволновую печь и нажмите кнопку СТАРТ/+30 СЕК.	
3-6 Чай с корицей и лимоном	1 порция	200 мл воды, 1 ст. л. черного чая, 1 ломтик лимона, 5 г имбиря, сахар по вкусу
	Инструкции Положите черный чай, ломтик лимона и имбирь, нарезанный ломтиками, в большую чашку. Залейте водой. Поставьте в микроволновую печь и нажмите кнопку СТАРТ/+30 СЕК. После приготовления дайте постоять 5 минут, прежде чем подавать к столу. Процедите в чашку.	
3-7 Какао	1 порция	200 мл молока, 2 ч. л. сахара, 1 ч. л. какао-порошка
	Инструкции Налейте молоко в большую чашку. Добавьте какао и сахар. Перемешайте. Поставьте в микроволновую печь и нажмите кнопку СТАРТ/+30 СЕК.	
3-8 Горячий шоколад	1 порция	100 г горького шоколада, 250 мл молока, 2 ст. л. воды, сахар по вкусу
	Инструкции Разломайте шоколад и положите его в большую миску. Добавьте молоко и воду. Перемешайте. Поставьте в микроволновую печь и нажмите кнопку СТАРТ/+30 СЕК. После приготовления дайте постоять 1 минуту, прежде чем подавать к столу. Добавьте сахар по вкусу.	
3-9 Клюквенный морс	1 порция	Замороженная клюква — 50 г, сахар — 35 г, вода — 200 мл
	Инструкции Смешайте все ингредиенты в миске. Поставьте в микроволновую печь и нажмите кнопку СТАРТ/+30 СЕК. После приготовления дайте постоять 1 минуту и процедите, прежде чем подавать к столу.	

Код/блюдо	Размер порции	Ингредиенты
3-10 Компот из сухофруктов	1 порция	500 мл воды, 30 г чернослива, 30 г сушеных абрикосов, разрезанных пополам, 30 г сушеных яблок, ½ лимона, 70 г сахара, 1 палочка корицы
	Инструкции Промойте все сушеные фрукты, положите их в глубокую миску и слейте воду. Добавьте корицу и сахар. Перемешайте. Натрите лимонную цедру на мелкой терке и добавьте ее в компот. Также можно добавить немного лимонного сока по вкусу. Поставьте в микроволновую печь и нажмите кнопку СТАРТ/+30 СЕК. После приготовления дайте постоять 2–3 минуты, прежде чем подавать к столу.	

4. Овощи / Крупы

Код/блюдо	Размер порции	Инструкции
4-1 Брокколи	250 г	Промойте и очистите брокколи и приготовьте соцветия. Выложите равномерным слоем в стеклянную миску с крышкой. Добавьте 30 мл (2 ст. л.) воды при приготовлении порции размером 250 г. Поместите миску в центр вращающегося подноса. Готовьте с закрытой крышкой. После приготовления перемешайте. Дайте блюду постоять 1–2 минуты.
4-2 Морковь	250 г	Промойте и почистите морковь, порежьте ломтиками одинакового размера. Выложите равномерным слоем в стеклянную миску с крышкой. Добавьте 30 мл (2 ст. л.) воды при приготовлении порции размером 250 г. Поместите миску в центр вращающегося подноса. Готовьте с закрытой крышкой. После приготовления перемешайте. Дайте блюду постоять 1–2 минуты.
4-3 Зеленая фасоль	250 г	Промойте и очистите зеленую фасоль. Выложите равномерным слоем в стеклянную миску с крышкой. Добавьте 30 мл (2 ст. л.) воды при приготовлении порции размером 250 г. Поместите миску в центр вращающегося подноса. Готовьте с закрытой крышкой. После приготовления перемешайте. Дайте блюду постоять 1–2 минуты.
4-4 Шпинат	150 г	Промойте и очистите шпинат. Выложите в стеклянную миску с крышкой. Не добавляйте воду. Поместите миску в центр вращающегося подноса. Готовьте с закрытой крышкой. После приготовления перемешайте. Дайте блюду постоять 1–2 минуты.
4-5 Кукуруза в початках	250 г	Промойте и очистите початки кукурузы и поместите в овальное стеклянное блюдо. Накройте пленкой для микроволновой печи и проткните пленку. Дайте блюду постоять 1–2 минуты.
4-6 Очищенный картофель	250 г	Промойте и очистите картофель, затем порежьте ломтиками похожего размера. Выложите в стеклянную миску с крышкой. Добавьте 45–60 мл (3–4 ст. л.) воды. Поместите миску в центр вращающегося подноса. Готовьте с закрытой крышкой. Дайте блюду постоять 2–3 минуты.

Использование микроволновой печи

Код/блюдо	Размер порции	Инструкции
4-7 Коричневый рис	125 г	Используйте большое стеклянное блюдо с крышкой, предназначенное для микроволновой печи. Добавьте двойное количество холодной воды (250 мл). Готовьте с закрытой крышкой. Перед тем как дать блюду постоять в печи, перемешайте и добавьте соль и пряности. Дайте блюду постоять 5–10 минут.
4-8 Макароны из непросеянной муки	125 г	Используйте большое стеклянное блюдо с крышкой, предназначенное для микроволновой печи. Добавьте 500 мл кипящей воды, щепотку соли и хорошо перемешайте. Готовьте, не накрывая крышкой. Перемешайте перед тем как дать блюду постоять и тщательно слейте воду перед подачей на стол. Дайте блюду постоять 1 минуту.
4-9 Киноа	125 г	Используйте большое стеклянное блюдо с крышкой, предназначенное для микроволновой печи. Добавьте двойное количество холодной воды (250 мл). Готовьте с закрытой крышкой. Перед тем как дать блюду постоять в печи, перемешайте и добавьте соль и пряности. Дайте блюду постоять 1–3 минуты.
4-10 Булгур	125 г	Используйте большое стеклянное блюдо с крышкой, предназначенное для микроволновой печи. Добавьте двойное количество холодной воды (250 мл). Готовьте с закрытой крышкой. Перед тем как дать блюду постоять в печи, перемешайте и добавьте соль и пряности. Дайте блюду постоять 2–5 минут.
4-11 Овощная запеканка	500 г	Поместите овощи, например предварительно приготовленные ломтики картофеля, цукини, помидоры и соус в жаростойкое блюдо подходящего размера. Посыпьте тертым сыром. Поставьте блюдо на подставку. Дайте блюду постоять 2–3 минуты.
4-12 Приготовленные на гриле томаты	400 г	Промойте и очистите помидоры, разрежьте на половинки и поместите в блюдо для микроволновой печи. Посыпьте тертым сыром. Поставьте блюдо на подставку. Дайте блюду постоять 1–2 минуты.

5. Птица / Рыба

Код/блюдо	Размер порции	Инструкции
5-1 Куриная грудка	300 г (2 шт.)	Промойте кусочки и положите на керамическую тарелку. Накройте пленкой для микроволновых печей. Проткните пленку. Поставьте блюдо на вращающийся поднос. Дайте блюду постоять 2 минуты.
5-2 Грудка индейки	300 г (2 шт.)	Промойте кусочки и положите на керамическую тарелку. Накройте пленкой для микроволновых печей. Проткните пленку. Поставьте блюдо на вращающийся поднос. Дайте блюду постоять 2 минуты.
5-3 Рыбное филе на гриле	300 г (2 шт.)	Промойте рыбу и поместите на керамическую тарелку, добавьте 1 ст. л. лимонного сока. Накройте пленкой для микроволновых печей. Проткните пленку. Поставьте блюдо на вращающийся поднос. Дайте блюду постоять 1–2 минуты.
5-4 Филе лосося	300 г (2 шт.)	Промойте рыбу и поместите на керамическую тарелку, добавьте 1 ст. л. лимонного сока. Накройте пленкой для микроволновых печей. Проткните пленку. Поставьте блюдо на вращающийся поднос. Дайте блюду постоять 1–2 минуты.
5-5 Свежие креветки	250 г	Промойте креветки и поместите на керамическую тарелку, добавьте 1 ст. л. лимонного сока. Накройте пленкой для микроволновых печей. Проткните пленку. Поставьте блюдо на вращающийся поднос. Дайте блюду постоять 1–2 минуты.
5-6 Свежая форель	200 г (1 рыба)	Поместите 1 целую свежую рыбу на термостойкое блюдо. Добавьте щепотку соли, 1 ст. л. лимонного сока и пряности. Накройте пленкой для микроволновых печей. Проткните пленку. Поставьте блюдо на вращающийся поднос. Дайте постоять 2 минуты.
5-7 Жаркое из рыбы	200 г (1 рыба)	Смажьте растительным маслом кожу целой рыбы (форели или дорады), добавьте специи и травы. Положите рыбу на высокую подставку так, чтобы голова одной рыбы касалась хвоста другой. После того как печь подаст звуковой сигнал, переверните на другую сторону. Дайте блюду постоять 3 минуты.

Комбинированный режим: СВЧ и гриль

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

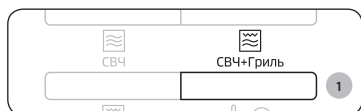
ВАЖНО

Следует ВСЕГДА использовать принадлежности для приготовления, подходящие как для микроволновой печи, так и для обычного духового шкафа. Лучше всего подходят стеклянные и керамические блюда, так как они позволяют микроволнам равномерно проникать в пищу.

ВАЖНО


Посуда в микроволновой печи сильно нагревается, поэтому следует ВСЕГДА пользоваться кухонными рукавицами, прикасаясь к ней. Вы сможете получить лучше приготовленную и подрумяненную пищу, если используете высокую подставку.

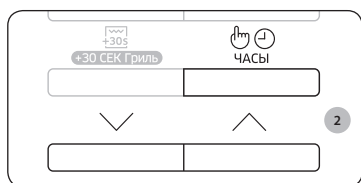
Откройте дверцу. Поместите продукты на подставку, наиболее подходящую для типа блюда, которое вы хотите приготовить. Поместите подставку на вращающийся поднос. Закройте дверцу.



1. Нажмите кнопку **СВЧ+Гриль**.

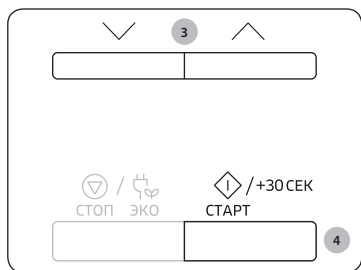
Результат: На дисплее отображается следующая информация:

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



2. Выберите нужный уровень мощности с помощью кнопок **Вверх** и **Вниз**. (600 Вт, 450 Вт, 300 Вт). Затем нажмите кнопку **ЧАСЫ**.

- Температуру гриля настроить нельзя.



3. Установите время приготовления с помощью кнопок **Вверх** и **Вниз**.

- Максимальное время приготовления составляет 60 минут.

4. Нажмите кнопку **СТАРТ/+30 СЕК**.

Результат:

- Начинается приготовление в комбинированном режиме.
- 1) Воспроизводится 4 звуковых сигнала.
 - 2) Сигнал, напоминающий о завершении приготовления, воспроизводится 3 раза (один сигнал в минуту).
 - 3) Затем вновь отображается текущее время.

Использование режима +30 СЕК Гриль

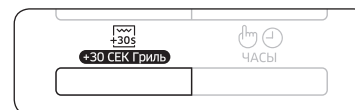
Функция **+30 СЕК Гриль** позволяет увеличивать время работы в режиме **Аэрогриль** на 30 секунд нажатием соответствующей кнопки для получения на приготавливаемых блюдах тонкой румяной корочки без подгорания. Чтобы увеличить время приготовления в режиме **Аэрогриль**, нажмите кнопку **+30 СЕК Гриль**. После каждого нажатия время приготовления будет увеличиваться на 30 секунд.

Например, для добавления трех минут в режиме **Аэрогриль** следует нажать кнопку **+30 СЕК Гриль** шесть раз.

- При использовании функций нагрева воздухом в режиме гриля обычно слышен звук включения и выключения вентилятора.
- Для обеспечения наилучших результатов при приготовлении и поджаривании рекомендуется использовать высокую подставку.

ВАЖНО

Посуда в микроволновой печи сильно нагревается, поэтому следует всегда пользоваться кухонными рукавицами, прикасаясь к ней.



Положите продукты в печь.

Нажмите кнопку **+30 СЕК Гриль**.

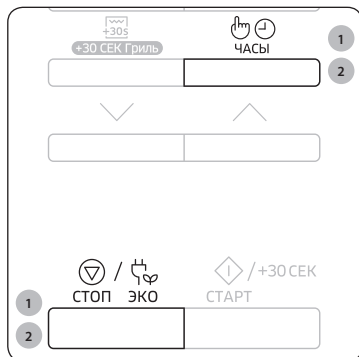
Результат: Начнется приготовление пищи в режиме гриля.

- 1) Воспроизводится 4 звуковых сигнала.
- 2) Сигнал, напоминающий о завершении приготовления, воспроизводится 3 раза (один сигнал в минуту).
- 3) Затем вновь отображается текущее время.

Использование микроволновой печи

Использование функции защиты от детей

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



1. Одновременно нажмите кнопки **СТОП/ЭКО** и **ЧАСЫ**.

Результат:

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

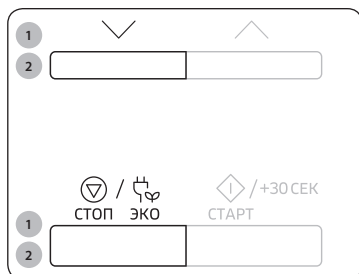


2. Чтобы разблокировать печь, одновременно нажмите кнопки **СТОП/ЭКО** и **ЧАСЫ**.

Результат: Печью можно пользоваться в обычном режиме.

Отключение звукового сигнала

Вы можете отключить звуковой сигнал в любое время.



1. Одновременно нажмите кнопки **Вниз** и **СТОП/ЭКО**.

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

2. Чтобы снова включить звуковой сигнал, еще раз одновременно нажмите кнопки **Вниз** и **СТОП/ЭКО**.

Результат: Печь вновь работает с подачей звукового сигнала.

Руководство по выбору посуды

Для успешного приготовления пищи в микроволновой печи микроволны должны проникать сквозь пищу, не отражаясь от используемой посуды и не поглощаясь ею.

Поэтому при выборе посуды следует соблюдать особую осторожность. Если посуда помечена, как предназначенная для использования в микроволновых печах, то ее можно использовать.

В следующей таблице приведена информация о различных типах кухонных принадлежностей, возможности и способах их использования в микроволновой печи.

Кухонные принадлежности	Пригодно для использования в микроволновой печи	Примечания
Алюминиевая фольга	✓X	Может использоваться в небольших количествах для защиты отдельных участков пищи от подгорания. Близкое расположение фольги к стенке печи или использование фольги в большом количестве может привести к образованию электрической дуги.
Блюдо для подрумянивания	✓	Не разогревайте предварительно более 8 минут.
Фарфор и керамика	✓	Фарфор, керамику, глазурованную керамику и тонкостенный фарфор обычно можно использовать, если на них нет металлической отделки.
Одноразовая посуда из полиэфирного волокна	✓	Такая посуда обычно используется для упаковки замороженных продуктов.
Упаковка продуктов быстрого приготовления	✓	Можно использовать для разогрева продуктов. При перегреве полистирол может плавиться. Существует риск возгорания. Может стать причиной возникновения электрической дуги.
• Полистироловые стаканчики и контейнеры	✓	
• Бумажные пакеты или газеты	X	
• Переработанная из вторсырья бумага или металлическая отделка	X	
Стеклопосуда	✓	Может использоваться при отсутствии металлической отделки.
• Универсальная посуда для приготовления и сервировки пищи	✓	
• Тонкостенная стеклянная посуда	✓	
• Стеклянные банки	✓	Может использоваться для разогрева продуктов и жидкостей. При резком нагреве хрупкое стекло может разбиться или лопнуть. Нужно обязательно снять крышку. Подходят только для разогрева.

Руководство по приготовлению пищи

Кухонные принадлежности	Пригодно для использования в микроволновой печи	Примечания
Металл		
• Блюда	✗	Может стать причиной возникновения электрической дуги или возгорания.
• Пакеты для заморозки с проволочной обвязкой	✗	
Бумага		
• Тарелки, чашки, текстильные и бумажные салфетки	✓	Для приготовления в течение короткого времени и разогрева. Для поглощения избыточной влаги.
• Переработанная бумага	✗	Может стать причиной возникновения электрической дуги.
Пластик		
• Контейнеры	✓	В частности, жаропрочный термопластик. Некоторые другие виды пластика при высокой температуре могут деформироваться или обесцвечиваться. Не используйте меламиновый пластик.
• Липкая пленка	✓	Может использоваться для сохранения влаги. Не должна соприкасаться с продуктами. Будьте осторожны, чтобы не обжечься горячим паром, снимая пленку.
• Пакеты для заморозки	✓✗	Только если они пригодны для кипячения или использования в печи. Не должны быть закрыты герметично. При необходимости проткните вилкой.
Вощеная или жиронепроницаемая бумага	✓	Может использоваться для сохранения влаги и предупреждения разбрызгивания.

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

Микроволны

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 запускает процесс приготовления пищи.

Приготовление

Кухонная посуда для микроволновой печи:

Кухонная посуда должна позволять микроволнам проходить через нее для обеспечения максимальной эффективности приготовления. Микроволны отражаются металлом, например нержавеющей сталью, алюминием и медью, но они могут проходить сквозь керамику, стекло, фарфор и пластмассу, а также через бумагу и дерево. Поэтому запрещается пользоваться металлическими емкостями для приготовления пищи.

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 целом, приготовление с помощью микроволн идеально подходит для любых блюд, которые обычно готовятся на кухонной плите. Например, можно растапливать масло или шоколад (смотрите раздел со специальными советами).

Использование крышки во время приготовления

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

Время выдержки

После окончания приготовления важно дать блюду постоять, позволяя температуре выровняться по всему объему пищи.

Руководство по приготовлению пищи

Руководство по приготовлению замороженных овощей

Используйте подходящую миску из термостойкого стекла с крышкой. Готовьте, накрыв крышкой, в течение минимального времени, указанного в таблице. Затем продолжайте приготовление до получения желаемого результата.

Перемешайте два раза в процессе приготовления и один раз по окончании приготовления. По окончании приготовления добавьте соль, приправы или сливочное масло. Накройте на время выдержки.

Блюдо	Размер порции	Мощность	Время (мин)
Шпинат	150 г	600 Вт	4½–5½
	Инструкции Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды. Дайте блюду постоять 2–3 минуты.		
Брокколи	300 г	600 Вт	9–10
	Инструкции Добавьте 30 мл (2 ст. л.) холодной воды. Дайте блюду постоять 2–3 минуты.		
Горошек	300 г	600 Вт	7½–8½
	Инструкции Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды. Дайте блюду постоять 2–3 минуты.		
Зеленая фасоль	300 г	600 Вт	8–9
	Инструкции Добавьте 30 мл (2 ст. л.) холодной воды. Дайте блюду постоять 2–3 минуты.		
Овощная смесь (морковь/горошек/ кукуруза)	300 г	600 Вт	7½–8½
	Инструкции Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды. Дайте блюду постоять 2–3 минуты.		
Овощная смесь (китайская)	300 г	600 Вт	8–9
	Инструкции Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды. Дайте блюду постоять 2–3 минуты.		

Руководство по приготовлению свежих овощей

Используйте подходящую миску из термостойкого стекла с крышкой. На каждые 250 г смеси добавьте 30–45 мл холодной 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. По окончании приготовления добавьте соль, приправы или сливочное масло. Накройте на время выдержки (3 минуты).

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

Блюдо	Размер порции	Мощность	Время (мин)
Брокколи	250 г	800 Вт	4–4½
	500 г		7–7½
Инструкции Подготовьте соцветия примерно одинакового размера. Разложите соцветия стеблями к центру блюда. Дайте блюду постоять 3 минуты.			
Брюссельская капуста	250 г	800 Вт	5½–6½
	Инструкции Добавьте 60–75 мл (4–5 ст. л.) воды. Дайте блюду постоять 3 минуты.		
Морковь	250 г	800 Вт	4½–5
	Инструкции Нарежьте морковь ломтиками одинакового размера. Дайте блюду постоять 3 минуты.		
Цветная капуста	250 г	800 Вт	5–5½
	500 г		8½–9
Инструкции Подготовьте соцветия примерно одинакового размера. Разрежьте большие соцветия пополам. Разложите соцветия стеблями к центру блюда. Дайте блюду постоять 3 минуты.			
Кабачки	250 г	800 Вт	3½–4
	Инструкции Нарежьте кабачки ломтиками. Добавьте 30 мл (2 ст. л.) воды или кусочек сливочного масла. Готовьте до мягкости. Дайте блюду постоять 3 минуты.		

Блюдо	Размер порции	Мощность	Время (мин)
Баклажаны	250 г	800 Вт	3½–4
	Инструкции Нарежьте баклажаны мелкими ломтиками и сбрызните 1 ст. л. лимонного сока. Дайте блюду постоять 3 минуты.		
Лук-порей	250 г	800 Вт	4½–5
	Инструкции Нарежьте лук-порей толстыми ломтиками. Дайте блюду постоять 3 минуты.		
Грибы	125 г	800 Вт	1½–2
	250 г		3–3½
Инструкции Подготовьте мелкие целые или нарезанные ломтиками грибы. Не добавляйте воду. Сбрызните лимонным соком. Посыпьте солью и перцем. Слейте жидкость перед подачей на стол. Дайте блюду постоять 3 минуты.			
Лук	250 г	800 Вт	5½–6
	Инструкции Разрежьте лук на ломтики или пополам. Добавьте только 15 мл (1 ст. л.) воды. Дайте блюду постоять 3 минуты.		
Перец	250 г	800 Вт	4½–5
	Инструкции Нарежьте перец мелкими ломтиками. Дайте блюду постоять 3 минуты.		
Картофель	250 г	800 Вт	4–5
	500 г		7½–8½
Инструкции Взвесьте очищенный картофель и разрежьте его на половинки или четвертинки примерно одинакового размера. Дайте блюду постоять 3 минуты.			
Кольраби	250 г	800 Вт	5–5½
	Инструкции Нарежьте кольраби мелкими кубиками. Дайте блюду постоять 3 минуты.		

Руководство по приготовлению риса и макаронных изделий

Рис:

Используйте большую миску из термостойкого стекла с крышкой, помните, рис в два раза увеличивается в объеме в процессе приготовления. Готовьте с закрытой крышкой.

По завершении приготовления, перед выдержкой перемешайте рис и добавьте соль или травы и масло.

Примечание: может оказаться, что рис не впитал всю воду по окончании времени приготовления.

Макаронные изделия:

Используйте большую миску из термостойкого стекла. Добавьте кипящую воду, щепотку соли и хорошо перемешайте. Готовьте, не накрывая крышкой.

В ходе приготовления и по его завершении помешивайте блюдо время от времени. Накройте крышкой на время выдержки и тщательно слейте воду перед подачей на стол.

Блюдо	Размер порции	Мощность	Время (мин)
Белый рис (пропаренный)	250 г	800 Вт	16–17
	Инструкции Добавьте 500 мл холодной воды. Дайте блюду постоять 5 минут.		
Коричневый рис (пропаренный)	250 г	800 Вт	21–22
	Инструкции Добавьте 500 мл холодной воды. Дайте блюду постоять 5 минут.		
Смесь риса (обычный рис + дикий рис)	250 г	800 Вт	17–18
	Инструкции Добавьте 500 мл холодной воды. Дайте блюду постоять 5 минут.		
Смешанная каша (рис + злаки)	250 г	800 Вт	18–19
	Инструкции Добавьте 400 мл холодной воды. Дайте блюду постоять 5 минут.		
Макаронные изделия	250 г	800 Вт	11–12
	Инструкции Добавьте 1000 мл горячей воды. Дайте блюду постоять 5 минут.		



Руководство по приготовлению пищи

Разогрев

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

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

Размещение пищи и использование крышки

Старайтесь не разогревать крупные блюда больших размеров, например крупные куски мяса, поскольку зачастую они подсыхают снаружи и не прогреваются в центре. Рекомендуется разогревать небольшие порции.

Уровни мощности и перемешивание

Некоторые продукты разогревать на мощности 800 Вт, в то время как другие необходимо разогревать на мощности 600 Вт, 450 Вт или даже 300 Вт. Дополнительные указания см. в таблицах. В целом, на более низкой мощности удобнее разогревать деликатесы, большие блюда и пищу, которая разогревается очень быстро (например, сладкие пирожки).

Для получения наилучших результатов хорошо перемешивайте пищу или переворачивайте ее во время разогревания. Если возможно, вновь перемешайте ее перед подачей на стол. Будьте особенно осторожны при разогреве жидкостей и детского питания. Чтобы предотвратить вскипание жидкостей и ошпаривание, перемешивайте их до, во время и после нагревания. Оставляете их на время выдержки в микроволновой печи. В жидкость рекомендуется класть пластмассовую ложку или стеклянную палочку. Избегайте перегрева, который может испортить пищу. Лучше установить меньшее время разогрева, а затем добавить время, если потребуется.

Время разогрева и выдержки

При первом разогревании пищи полезно записать время, которое потребовалось для разогрева, чтобы можно было обратиться к этим записям в будущем. Обязательно проверяйте, полностью ли разогрелась пища. После разогревания дайте блюду некоторое время постоять. За это время температура выровняется. Если в таблице не указано другое значение, рекомендуемое время выдержки после разогревания составляет 2-4 минуты. Будьте особенно осторожны при разогреве жидкостей и детского питания. Также ознакомьтесь с разделом, в котором описаны меры предосторожности.

Разогрев жидкостей

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

Разогрев детского питания

Детское питание:

Выложите в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Тщательно перемешайте после окончания разогрева!

Дайте постоять 2–3 минуты перед кормлением. Снова перемешайте и проверьте температуру. Рекомендуемая температура: от 30 до 40 °C.

Детское молоко:

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

Замечание:

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



Разогрев жидкостей и пищи

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

Блюдо	Размер порции	Мощность	Время (мин)
Напитки (кофе, чай и вода)	150 мл (1 чашка)	800 Вт	1–1½
	250 мл (1 стакан)		1½–2
Инструкции			
Налейте в чашку и разогревайте в открытом виде. Поставьте чашку/кружку в центре вращающегося подноса. Оставьте в микроволновой печи на время выдержки и хорошо перемешайте. Дайте блюду постоять 1–2 минуты.			
Суп (охлажденный)	250 г	800 Вт	3–3½
	Инструкции		
Налейте суп в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Хорошо перемешайте после разогрева. Еще раз перемешайте перед подачей на стол. Дайте постоять 2–3 минуты.			
Рагу (охлажденное)	350 г	600 Вт	5½–6½
	Инструкции		
Положите рагу в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Периодически перемешивайте во время разогрева и вновь перемешайте перед выдержкой и подачей на стол. Дайте блюду постоять 2–3 минуты.			
Макаронные изделия с соусом (охлажденные)	350 г	600 Вт	4½–5½
	Инструкции		
Положите макаронные изделия (например, спагетти или яичную лапшу) на мелкую керамическую тарелку. Накройте пленкой для микроволновых печей. Перемешайте перед подачей на стол. Дайте блюду постоять 3 минуты.			
Макаронные изделия с начинкой и соусом (охлажденные)	350 г	600 Вт	5–6
	Инструкции		
Положите мучные изделия с начинкой (например, равиоли, тортеллини) в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Периодически перемешивайте во время разогрева и вновь перемешайте перед выдержкой и подачей на стол. Дайте блюду постоять 3 минуты.			

Блюдо	Размер порции	Мощность	Время (мин)
Готовое блюдо (охлажденное)	350 г	600 Вт	5½–6½
	Инструкции		
Положите блюдо из 2–3 охлажденных компонентов на керамическую тарелку. Закройте его пленкой для микроволновых печей. Дайте блюду постоять 3 минуты.			

Разогрев детского питания и молока

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

Блюдо	Размер порции	Мощность	Время
Детское питание (Овощи + Мясо)	190 г	600 Вт	30 с
	Инструкции		
Выложите в глубокую керамическую тарелку. Готовьте с закрытой крышкой. Перемешайте после приготовления. Перед кормлением ребенка хорошо перемешайте и тщательно проверьте температуру пищи. Дайте блюду постоять 2–3 минуты.			
Детская каша (Крупа + Молоко + Фрукты)	190 г	600 Вт	20 с
	Инструкции		
Выложите в глубокую керамическую тарелку. Готовьте с закрытой крышкой. Перемешайте после приготовления. Перед кормлением ребенка хорошо перемешайте и тщательно проверьте температуру пищи. Дайте блюду постоять 2–3 минуты.			
Детское молоко	100 мл	300 Вт	30–40 с
	200 мл		От 50 с до 1 мин.
Инструкции			
Хорошо встряхните или перемешайте и налейте в стерилизованную стеклянную бутылочку. Поставьте бутылочку в центр вращающегося подноса. Готовьте, не накрывая крышкой. Хорошо встряхните и дайте постоять не менее 3 минут. Перед кормлением ребенка хорошо встряхните бутылочку и тщательно проверьте температуру. Дайте постоять 2–3 минуты.			

Руководство по приготовлению пищи

Размораживание вручную

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

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

Положите замороженные продукты на блюдо, не накрывая крышкой. По истечении половины времени размораживания переверните, 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 нагрелись.

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

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

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

Совет. Плоские и тонкие продукты размораживаются быстрее, чем толстые; маленькие порции размораживаются быстрее, чем большие. Помните об этом при замораживании и размораживании продуктов.

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

Блюдо	Размер порции	Мощность	Время (мин)
Мясо			
Говяжий фарш	250 г	180 Вт	6½–7½
	500 г		10–12
Свинные отбивные	250 г	180 Вт	7½–8½
	Инструкции Положите мясо на мелкое керамическое блюдо. Оберните тонкие края алюминиевой фольгой. Переверните по окончании половины времени размораживания! Дайте блюду постоять 5–25 минут.		

Блюдо	Размер порции	Мощность	Время (мин)
Птица			
Кусочки курицы	500 г (2 шт.)	180 Вт	14½–15½
Целая курица	900 г	180 Вт	28–30
	Инструкции Сначала положите куски курицы кожей вниз, а целую курицу грудкой вниз на мелкое керамическое блюдо. Оберните алюминиевой фольгой тонкие части, такие как крылышки и кончики ножек. Переверните по окончании половины времени размораживания! Дайте блюду постоять 15–40 минут.		
Рыба			
Рыбное филе	250 г (2 шт.) 400 г (4 шт.)	180 Вт	6–7 12–13
	Инструкции Положите замороженную рыбу в середину плоского керамического блюда. Расположите тонкие части под толстыми. Оберните ножки алюминиевой фольгой. Переверните по окончании половины времени размораживания! Дайте блюду постоять 5–15 минут.		
Фрукты			
Ягоды	250 г	180 Вт	6–7
	Инструкции Разложите фрукты тонким слоем на мелком круглом стеклянном блюде (большого диаметра). Дайте блюду постоять 5–10 минут.		
Хлеб			
Булочки	2 шт.	180 Вт	½–1
(каждая весом около 50 г)	4 шт.		2–2½
Тосты/сэндвичи	250 г	180 Вт	4½–5
Немецкий хлеб	500 г	180 Вт	8–10
(пшеничная + ржаная мука)	Инструкции Положите булочки по кругу, а хлеб — горизонтально на бумажное кухонное полотенце в центре вращающегося подноса. Переверните по окончании половины времени размораживания! Дайте блюду постоять 5–20 минут.		

Гриль

Нагревательный элемент гриля находится под верхним сводом печи. Он работает, когда дверца закрыта, а поднос вращается. Вращение подноса обеспечивает более равномерное подрумянивание пищи.

Предварительное прогревание гриля в течение 3–5 минут позволяет быстрее подрумянить приготавливаемое блюдо.

Посуда для гриля:

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

Продукты, которые можно готовить в режиме гриля:

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

Важное замечание:

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

Режим СВЧ + Гриль

Этот режим приготовления сочетает в себе лучистую теплоту, идущую от гриля, и скорость приготовления, обеспечиваемую микроволнами. Он работает только тогда, когда закрыта дверца печи и вращается поднос.

Благодаря вращению подноса, приготавливаемое блюдо подрумянивается равномерно. В этой модели печи есть три комбинированных режима приготовления:

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

Кухонные принадлежности для режима СВЧ + Гриль

Используйте кухонные принадлежности, через которые могут проходить микроволны. Кухонная посуда должна быть жароустойчивой. Не используйте в комбинированном режиме металлические кухонные принадлежности.

Не пользуйтесь пластмассовой посудой, поскольку она может расплавиться.

Пицца, которую можно готовить в режиме СВЧ + Гриль:

Пицца, подходящая для приготовления в комбинированном режиме, включает все виды уже готовой пиццы, которую нужно разогреть и подрумянить (например, запеченные макаронные изделия), а также продукты, для которых требуется небольшое время приготовления, чтобы подрумянить их сверху. Этот режим также можно использовать для приготовления больших порций пиццы, которая становится вкуснее, если сверху образуется золотистая хрустящая корочка (например, куски курицы, которые переворачиваются после половины времени приготовления). Более подробные сведения смотрите в таблице приготовления с использованием гриля.

Важное замечание:

При использовании комбинированного режима СВЧ + Гриль пищу необходимо поместить на высокую подставку, если в инструкциях не указано другое. См. инструкции в следующей таблице.

Если продукт требуется подрумянить с обеих сторон, его нужно переворачивать.

Руководство по приготовлению пищи

Руководство по применению гриля для приготовления замороженных продуктов

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

Замороженные продукты	Размер порции	Шаг 1 (мин)	Шаг 2 (мин)
Булочки (Каждая весом около 50 г)	2 шт.	300 Вт + Гриль 1–1½	Только гриль 1–2
	4 шт.	2–2½	1–2
Инструкции Разложите булочки по кругу на подставке. Готовьте булочки на гриле со второй стороны, пока не образуется необходимая корочка. Дайте блюду постоять 2–5 минут.			
Багеты + начинка (Томаты, Сыр, Ветчина, Грибы)	250–300 г (2 шт.)	450 Вт + Гриль 8–9	-
	Инструкции Положите 2 замороженных багета рядом друг с другом на подставку. После приготовления на гриле. Дайте блюду постоять 2–3 минуты.		
Гратен (Овощи или Картофель)	400 г	450 Вт + Гриль 13–14	-
	Инструкции Положите замороженное блюдо в круглую миску из стекла пирекс. Поставьте тарелку на подставку. После приготовления на гриле. Дайте блюду постоять 2–3 минуты.		
Макаронные изделия (Трубочки с Начинкой, макароны, Лазанья)	400 г	300 Вт + Гриль 18–19	Только гриль 1–2
	Инструкции Положите замороженную пасту в небольшое плоское прямоугольное блюдо из стекла пирекс. Поставьте тарелку на вращающийся поднос. После приготовления на гриле. Дайте постоять 2–3 минуты.		
Запеченные панированные кусочки куриного филе	250 г	450 Вт + Гриль 5–5½	450 Вт + Гриль 3–3½
	Инструкции Поставьте куриные шарики на подставку. Переверните после первого цикла.		
Чипсы для приготовления в печи	250 г	450 Вт + Гриль 9–11	450 Вт + Гриль 4–5
	Инструкции Положите чипсы непосредственно на бумаге для выпечки на подставку.		

Руководство по приготовлению свежих продуктов с использованием гриля

Предварительно прогрейте микроволновую печь в течение 3–4 минут, используя функцию гриля. Используйте указанные в таблице уровни мощности и время в качестве руководства для приготовления в режиме гриля.

Свежие продукты	Размер порции	Шаг 1 (мин)	Шаг 2 (мин)
Тосты	4 шт. (по 25 г)	Только гриль 6–8	Только гриль 4–5½
	Инструкции Положите тосты рядом друг с другом на подставку.		
Булочки (Уже Испеченные)	2–4 шт.	Только гриль 2–3	Только гриль 2–3
	Инструкции Разложите булочки по кругу нижней стороной вверх на вращающемся подносе.		
Томаты-гриль	200 г (2 шт.)	300 Вт + Гриль 4½–5½	Только гриль 2–3
	400 г (4 шт.)	7–8	
Инструкции Разрежьте томаты пополам. Посыпьте их сверху сыром. Разложите их по кругу на плоском блюде из термостойкого стекла. Поставьте блюдо на подставку.			
Тосты по-гавайски (Ломтики Ананаса, Ветчины, Сыра)	2 шт. (300 г)	450 Вт + Гриль 3½–4	-
	Инструкции Сначала поджарьте ломтики хлеба. Положите тосты с ингредиентами на подставку. Положите 2 тоста друг напротив друга непосредственно на подставку. Дайте постоять 2–3 минуты.		
Печеный картофель	250 г	600 Вт + Гриль 4½–5½	-
	500 г	8–9	
Инструкции Разрежьте картофелины пополам. Разложите их по кругу на подставку срезами в сторону гриля.			

Свежие продукты	Размер порции	Шаг 1 (мин)	Шаг 2 (мин)
Кусочки курицы	450–500 г (2 шт.)	300 Вт + Гриль 10–12	300 Вт + Гриль 12–13
	Инструкции Смажьте куски курицы маслом и посыпьте специями. Разложите их по кругу, косточками в середину. При размещении 1 куска курицы не кладите его в центр подставки. Дайте постоять 2–3 минуты.		
Бараньи отбивные/ бифштексы (Среднего размера)	400 г (4 шт.)	Только гриль 12–15	Только гриль 9–12
	Инструкции Смажьте бараньи отбивные растительным маслом и специями. Положите их по кругу на подставку. После приготовления на гриле. Дайте блюду постоять 2–3 минуты.		
Свиные отбивные	250 г (2 шт.)	300 Вт + Гриль 7–8	Только гриль 6–7
	Инструкции Смажьте свиные отбивные растительным маслом и специями. Положите их по кругу на подставку. После приготовления на гриле. Дайте блюду постоять 2–3 минуты.		
Печеные яблоки	1 яблоко (прибл. 200 г) 2 яблока (прибл. 400 г)	300 Вт + Гриль 4–4½ 6–7	-
	Инструкции Выньте из яблок сердцевину и наполните их изюмом и вареньем. Сверху положите несколько кусочков миндаля. Положите яблоки на плоское блюдо из термостойкого стекла. Поставьте тарелку на вращающийся поднос.		
Жареная курица	1200 г	450 Вт + Гриль 18–20	300 Вт + Гриль 23–25
	Инструкции Смажьте курицу растительным маслом и посыпьте специями. Положите курицу сначала грудкой вниз, а затем переверните грудкой вверх на термостойком блюде. Дайте постоять 5 минут после завершения приготовления на гриле.		

Полезные советы

РАСТАПЛИВАНИЕ СЛИВОЧНОГО МАСЛА

Положите 50 г сливочного масла в маленькую глубокую стеклянную тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Нагревайте 30–40 секунд с использованием уровня мощности 800 Вт, пока масло не растопится.

РАСТАПЛИВАНИЕ ШОКОЛАДА

Положите 100 г шоколада в маленькую глубокую стеклянную тарелку. Нагревайте в течение 3–5 минут с использованием уровня мощности 450 Вт, пока шоколад не растопится. Перемешайте один или два раза во время растапливания. Вынимайте, используя кухонные перчатки!

РАСТАПЛИВАНИЕ ЗАСАХАРИВШЕГОСЯ МЕДА

Положите 20 г засахарившегося меда в маленькую глубокую стеклянную тарелку. Нагревайте 20–30 секунд с использованием уровня мощности 300 Вт, пока мед не растопится.

РАСТАПЛИВАНИЕ ЖЕЛАТИНА

Замочите пластинки сухого желатина (10 г) на 5 минут в холодной воде. Слейте воду и положите желатин в маленькую тарелку из термостойкого стекла. Нагревайте 1 минуту с использованием уровня мощности 300 Вт. После растапливания перемешайте.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ГЛАЗУРИ (ДЛЯ ВЫПЕЧКИ И ПИРОЖНЫХ)

Смешайте глазурь быстрого приготовления (прибл. 14 г) с 40 г сахара и 250 мл холодной воды. Готовьте, не накрывая крышкой, в миске из термостойкого стекла от 3½ до 4½ минут с использованием уровня мощности 800 Вт, пока глазурь не станет прозрачной. Дважды перемешайте во время приготовления.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДЖЕМА

Положите 600 г фруктов (например, смесь ягод) в миску из термостойкого стекла с крышкой. Добавьте 300 г сахара для консервирования и тщательно перемешайте. Готовьте под крышкой 10–12 минут с использованием уровня мощности 800 Вт. Перемешайте несколько раз в процессе приготовления. Разложите в небольшие баночки для джема с заворачивающимися крышками. Поставьте баночки крышками вниз на 5 минут.

Руководство по приготовлению пищи

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПУДИНГА

Добавьте в концентрат пудинга сахар и молоко (500 мл), следуя инструкциям изготовителя концентрата, и хорошо перемешайте. Используйте миску подходящего размера из термостойкого стекла с крышкой. Готовьте под крышкой 6½–7½ минут с использованием уровня мощности 800 Вт. Тщательно перемешайте несколько раз в процессе приготовления.

ПОДРУМЯНИВАНИЕ МИНДАЛЯ

Разложите 30 г нарезанного миндаля ровным слоем на керамической тарелке среднего размера. Подрумянивайте 3½–4½ минуты с использованием уровня мощности 600 Вт, перемешайте несколько раз. Дайте постоять 2–3 минуты в печи. Вынимайте, используя кухонные рукавицы!

Устранение неисправностей и информационные коды

Устранение неисправностей

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

Проблема	Причина	Решение
Общие		
Кнопки не функционируют должным образом.	В зазоры между кнопками попало постороннее вещество или посторонний предмет.	Удалите постороннее вещество или посторонний предмет и повторите попытку.
	Модель с сенсорным управлением: на внешнюю панель попала влага.	Сотрите влагу с внешней панели.
	Включена защита от детей.	Отключите защиту от детей.
Время не отображается.	Включена функция Эко (энергосбережение).	Выключите функцию Эко.
Духовой шкаф не работает.	Отсутствует подача питания.	Убедитесь, что питание подается.
	Дверца открыта.	Закройте дверцу и повторите попытку.
	В механизм безопасного открывания дверцы попало постороннее вещество.	Удалите постороннее вещество или посторонний предмет и повторите попытку.
Духовой шкаф перестает работать во время выполнения какой-либо функции.	Пользователь открыл дверцу, чтобы перевернуть блюдо.	Перевернув блюдо, снова нажмите кнопку СТАРТ/+30 СЕК, чтобы запустить устройство.

Проблема	Причина	Решение
Во время работы устройства происходит сбой в подачи электропитания.	Приготовление пищи выполнялось в течение продолжительного периода времени.	После завершения длительного процесса приготовления дайте печи остыть.
	Охлаждающий вентилятор не работает.	Послушайте, издает ли охлаждающий вентилятор какой-либо звук во время работы.
	Попробуйте включить пустую печь.	Положите продукты в печь.
	Вокруг печи недостаточно пространства для вентиляции.	На задней и передней панели печи находятся отверстия, обеспечивающие циркуляцию воздуха. При установке устройства следует оставить зазоры в соответствии с информацией, приведенной в руководстве по установке.
Во время работы печи слышится пощелкивание, печь не включается.	Несколько сетевых вилок подключены к одной сетевой розетке.	Для печи необходимо использовать одну сетевую розетку.
	Пощелкивание может раздаваться, если вы готовите пищу в герметичной упаковке или используете контейнер с плотной крышкой.	Не используйте герметичные контейнеры, поскольку во время приготовления они могут взорваться из-за увеличения объема содержимого.
Внешняя поверхность духового шкафа слишком нагревается во время работы.	Вокруг печи недостаточно пространства для вентиляции.	На задней и передней панели печи находятся отверстия, обеспечивающие циркуляцию воздуха. При установке устройства следует оставить зазоры в соответствии с информацией, приведенной в руководстве по установке.
	Сверху на печи стоят посторонние предметы.	Уберите посторонние предметы с печи.

Проблема	Причина	Решение
Дверца плохо открывается.	Остатки пищи застряли между дверцей и внутренней стенкой печи.	Тщательно очистите печь и попробуйте снова открыть дверцу.
Нагрев, включая функцию подогрева, не работает надлежащим образом.	Печь не работает, идет приготовление слишком большого количества продуктов, или используется ненадлежащая посуда.	Налейте один стакан воды в контейнер, пригодный для использования в микроволновой печи, и включите микроволновую печь на 1–2 минуты, чтобы проверить, нагревается ли вода. Уменьшите приготавливаемую порцию продуктов и снова включите печь. Используйте для приготовления контейнер с плоским дном.
Функция размораживания не работает.	Выполняется приготовление слишком большого количества пищи.	Уменьшите приготавливаемую порцию продуктов и снова включите печь.
Освещение внутри духового шкафа тусклое или не работает.	Дверца оставалась открытой в течение длительного времени.	Освещение внутри печи может автоматически отключаться при использовании функции Эко. Закройте и снова откройте дверцу или нажмите кнопку Отмена.
	Внутренняя лампа загрязнена посторонними веществами.	Очистите камеру устройства и проверьте еще раз.
Во время приготовления слышен звуковой сигнал.	Если используется функция автоматического приготовления, звуковой сигнал означает, что пора перевернуть продукты во время размораживания.	Перевернув блюдо, снова нажмите кнопку СТАРТ/+30 СЕК, чтобы возобновить работу.
Печь стоит неровно.	Печь установлена на неровной поверхности.	Установите печь на плоской устойчивой поверхности.

Устранение неисправностей и информационные коды

Проблема	Причина	Решение
Во время приготовления возникают искры.	Для приготовления/ размораживания продуктов используются металлические контейнеры.	Не используйте металлические контейнеры.
При подключении к источнику питания печь сразу начинает работать.	Дверца закрыта неплотно.	Закройте дверцу и проверьте еще раз.
Микроволновая печь электризуется.	Источник питания или сетевая розетка не заземлены надлежащим образом.	Убедитесь, что источник питания или сетевая розетка заземлены надлежащим образом.
<ol style="list-style-type: none"> 1. Происходит утечка воды. 2. Через зазор между дверцей и корпусом устройства выходит пар. 3. В печи остается вода. 	Во время приготовления некоторых блюд внутри устройства может скапливаться вода или образовываться пар. Это не является неисправностью устройства.	Дайте духовому шкафу остыть, а затем протрите его сухим кухонным полотенцем.
Яркость освещения в духовом шкафу постоянно меняется.	Яркость меняется в зависимости от колебаний выходной мощности в соответствии с выбранной функцией.	Колебания выходной мощности во время приготовления не являются неисправностью. Это не является неисправностью устройства.
Процесс приготовления завершен, но охлаждающий вентилятор по-прежнему работает.	Для обеспечения вентиляции устройства охлаждающий вентилятор продолжает работать в течение 3 минут по окончании приготовления.	Это не является неисправностью устройства.

Проблема	Причина	Решение
Вращающийся поднос		
Во время вращения поднос смещается или перестает вращаться.	Роликовая подставка отсутствует или неправильно установлена.	Установите роликовую подставку и повторите попытку.
Вращающийся поднос движется слишком медленно.	Роликовая подставка установлена неправильно, идет приготовление слишком большого количества пищи, или используется слишком большой контейнер, который задевает стенки микроволновой печи.	Попробуйте уменьшить порцию приготовляемой пищи и не используйте большие контейнеры.
При вращении подноса слышны дребезжание и шум.	На дне печи скопились остатки пищи.	Удалите остатки пищи, скопившиеся на дне печи.
Гриль		
Во время работы из устройства выходит дым.	В начале эксплуатации при первом использовании нагревательные элементы могут выделять дым.	Это не является неисправностью. Обычно после 2–3 раз использования печи такая ситуация больше не возникает.
	На нагревательных элементах скопились остатки пищи.	Дайте печи остыть и удалите с нагревательных элементов остатки пищи.
	Продукты расположены слишком близко к грилю.	Расположите продукты на соответствующем расстоянии во время приготовления.
	Продукты подготовлены ненадлежащим образом или неправильно размещены.	Убедитесь, что продукты подготовлены надлежащим образом или правильно размещены.

Проблема	Причина	Решение
Печь		
Духовой шкаф не производит нагрев.	Дверца открыта.	Закройте дверцу и повторите попытку.
Во время предварительного нагрева из прибора выходит дым.	В начале эксплуатации при первом использовании нагревательные элементы могут выделять дым.	Это не является неисправностью. Обычно после 2–3 раз использования печи такая ситуация больше не возникает.
	На нагревательных элементах скопились остатки пищи.	Дайте печи остыть и удалите с нагревательных элементов остатки пищи.
Во время использования духового шкафа присутствует запах гари или пластика.	Используется пластиковая или нежаростойкая посуда.	Используйте стеклянную посуду, устойчивую к воздействию высоких температур.
Из печи идет неприятный запах.	Внутри устройства скопились остатки пищи, или к внутренним стенкам пристал расплавившийся пластик.	Воспользуйтесь функцией паровой очистки и протрите устройство изнутри сухой тканью. Чтобы быстрее устранить неприятный запах, можно включить микроволновую печь, положив внутрь кусочек лимона.
Духовой шкаф не работает надлежащим образом.	Дверца постоянно открывается в процессе приготовления блюда.	При частом открывании дверцы температура внутри печи снижается, и это может повлиять на конечный результат.
	Заданы неправильные настройки работы.	Задайте соответствующие настройки и повторите попытку.
	Гриль или дополнительные принадлежности установлены неправильно.	Установите принадлежности надлежащим образом.
	Используется посуда ненадлежащего типа или размера.	Используйте подходящую посуду с плоским дном.

Проблема	Причина	Решение
Пар		
Во время приготовления на пару слышно, как кипит вода.	Вода нагревается при помощи парового подогревателя.	Это не является неисправностью устройства.
При завершении приготовления на пару слышны странные звуки.	По завершении приготовления на пару из парового подогревателя удаляется вода.	Это не является неисправностью устройства.
Пар не выходит.	Не установлена емкость подачи воды.	Убедитесь, что емкость подачи воды установлена правильно.
	В емкости подачи воды отсутствует вода.	Налейте воду в емкость подачи воды и повторите попытку.

Устранение неисправностей и информационные коды

Информационный код

Код	Описание	Решение
C-d0	Кнопки на панели управления удерживаются нажатыми дольше 10 секунд.	Очистите кнопки и проверьте, нет ли вокруг них воды. Если код появится снова, отключите микроволновую печь не менее чем на 30 секунд, затем попытайтесь повторить настройку. Если код появится снова, обратитесь в местный центр обслуживания клиентов SAMSUNG.

ПРИМЕЧАНИЕ



Если предложенное решение не помогает устранить проблему, обратитесь в местный центр обслуживания клиентов SAMSUNG.

Технические характеристики

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

Модель	MG23K3573**
Источник питания	230 В ~ 50 Гц пер. тока
Потребление электроэнергии	
Максимальная мощность	2300 Вт
СВЧ	1250 Вт
Гриль (нагревательный элемент)	1100 Вт
Производимая мощность	100 Вт / 800 Вт — 6 уровней (IEC-705)
Рабочая частота	2450 МГц
Размеры (Ш x В x Г)	
Внешние (Включая Ручку)	489 x 275 x 392 мм
Внутренняя камера печи	330 x 211 x 324 мм
Объем	23 л
Вес	
Нетто	Прибл. 13,0 кг

※ **оборудование класса I**

	Символ «не для пищевой продукции» применяется в соответствии с техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности упаковки» 005/2011 и указывает на то, что упаковка данного продукта не предназначена для повторного использования и подлежит утилизации. Упаковку данного продукта запрещается использовать для хранения пищевой продукции.
	Символ «петля Мебиуса» указывает на возможность утилизации упаковки. Символ может быть дополнен обозначением материала упаковки в виде цифрового и/или буквенного обозначения.

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