

Микроволновая печь

Руководство пользователя

MC28M6055**



SAMSUNG

Содержание

Инструкции по технике безопасности

3

Общие правила техники безопасности	6
Меры предосторожности при работе с микроволновыми приборами	7
Ограниченная гарантия	8
Определение товарной группы	8
Правильная утилизация изделия (Использованное электрическое и электронное оборудование)	8

Установка

9

Принадлежности	9
Место установки	9
Вращающийся поднос	9

Обслуживание

10

Очистка	10
Замена (ремонт)	10
Уход в случае длительного неиспользования	10

Функции микроволновой печи

11

Печь	11
Панель управления	11

Использование микроволновой печи

12

Принцип работы микроволновой печи	12
Проверка работы печи	12
Установка времени	13
Приготовление/Разогрев пищи	13
Настройка времени приготовления пищи	14
Остановка приготовления пищи	15
Настройка режима энергосбережения	15
Использование функций режима азрогриль hot blast auto	16
Использование функций режима здоровое поджаривание	19
Использование функций режима русская кухня	21
Использование функций режима ускоренная разморозка	37

Использование блюда для подрумянивания	38
Азрогриль Hot Blast	39
Приготовление в режиме гриля	40
Выбор дополнительных принадлежностей	40
Комбинированный режим свч и гриль	41
Использование комбинированного режима свч + азрогриль hot blast	42
Использование функции поддержания тепла	43
Использование функции устранения запахов	44
Отключение звукового сигнала	44
Использование функции защита от детей	45
Использование функции вращение подноса	45

Руководство по выбору посуды

46

Руководство по приготовлению пищи

47

Микроволны	47
Приготовление	47
Разогрев	50
Разогрев жидкостей	50
Разогрев детского питания	50
Замечание:	51
Разморозка	52
Гриль	53
Режим свч + гриль	54
Азрогриль Hot Blast	56
Режим свч + азрогриль hot blast	56
Полезные советы	58

Устранение неисправностей

59

Устранение неисправностей	59
Информационный код	62

Технические характеристики

63

Инструкции по технике безопасности

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТИТЕ 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.

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.

Яйца в скорлупе и целые 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.

Инструкции по технике безопасности

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.

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

Соблюдайте осторожность, чтобы не сдвинуть вращающийся поднос при извлечении контейнеров из устройства.

Не допускается очистка устройства при помощи парового очистителя.

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 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.

Не допускается использовать паровые очистители.

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

Во избежание перегрева не следует устанавливать устройство за декоративными дверцами.

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.

ВНИМАНИЕ В процессе приготовления устройство должно находиться под присмотром. При небольшом времени приготовления устройство должно находиться под постоянным присмотром.

При работе устройства дверца или наружная поверхность могут сильно нагреваться.

При работе устройства легкодоступные поверхности могут сильно нагреваться.

Во время работы поверхности могут сильно нагреваться.

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

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.

Инструкции по технике безопасности

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; 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 стесняйте кабель питания и не ставьте на него тяжелые предметы.

В случае утечки газа (пропана, сжиженного пропана и т.д.) следует незамедлительно проверить 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 нагревательными 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 крем, масла или порошки.

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 вытечь 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, шампур 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 курными рукавицами при извлечении посуды из печи.

Перемешивайте пищу 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 приготовленной 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 очистки 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.

Важная информация 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.

Инструкции по технике безопасности

Ограниченная гарантия

Компания Sampoing взимает 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 микроволнами, 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 внимательными и осторожными.

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

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)



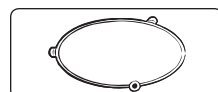
(Действительно для стран, использующих систему раздельного сбора отходов)
Наличие данного знака показывает, что изделие и его электронные аксессуары (например, зарядное устройство, гарнитура, кабель USB) по окончании их срока службы нельзя утилизировать вместе с другими бытовыми отходами. Во избежание 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 природоохранной и 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.

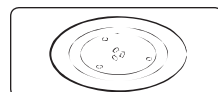
Установка

Принадлежности

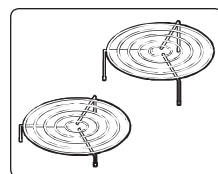
В зависимости от модели в комплектацию входит несколько принадлежностей, которые выполняют различные функции.



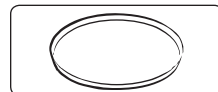
- 01 Роликовая подставка** устанавливается в центре печи. Роликовая подставка поддерживает вращающийся поднос.



- 02 Вращающийся поднос** устанавливается на роликовую подставку, при этом его центр совмещается с муфтой. Вращающийся поднос является основной поверхностью для приготовления пищи, его можно без труда снять для чистки.



- 03 Высокая подставка и низкая подставка** устанавливаются на вращающийся поднос. Металлические подставки можно использовать для одновременного приготовления двух блюд. Небольшое блюдо можно разместить на вращающемся подносе, а другое блюдо - на подставке. Металлические подставки можно использовать в режимах гриль, аэрогриль hot blast и комби.

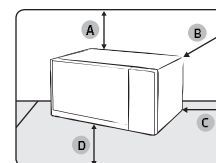


- 04 Блюдо для подрумянивания** см. стр. 38. Блюдо для подрумянивания используется для подрумянивания пищи в режиме свч или свч + гриль. Это позволяет сохранить выпечку и пищу хрустящими.

ВНИМАНИЕ

НЕ используйте микроволновую печь без роликовой подставки и вращающегося подноса.

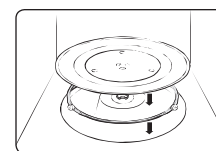
Место установки



- A. 20 см сверху
B. 10 см сзади
C. 10 см сбоку
D. 85 см от пола

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

Вращающийся поднос



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

Обслуживание

Очистка

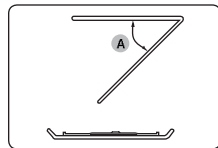
Необходимо выполнять регулярную очистку печи, чтобы на внешних поверхностях и во внутренней камере не скапливались загрязнения. Обратите особое внимание на дверцу, уплотнение дверцы, вращающийся поднос и роликовую подставку (применимо только для определенных моделей).

Если дверца плохо открывается или закрывается, прежде всего нужно проверить, не скопился 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° (A), 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.

Замена (ремонт)

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

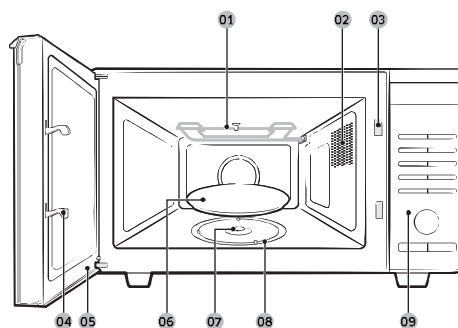
- При возникновении проблем с петлями, уплотнениями и/или дверцей обратитесь к квалифицированному техническому специалисту или в местный сервисный центр компании Samsung для получения технической помощи.
- Если необходимо заменить лампу, обратитесь в местный сервисный центр компании Samsung. Не выполняйте 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.

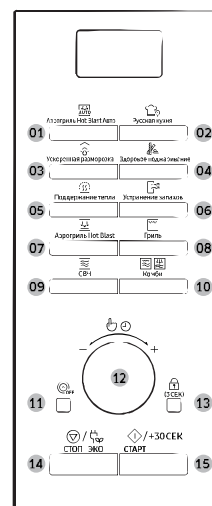
Функции микроволновой печи

Печь



- | | | |
|---------------------------|-----------------------------|--|
| 01 Нагревательный элемент | 02 Вентиляционные отверстия | 03 Отверстия для блокировочных защелок |
| 04 Защелки двери | 05 Дверца | 06 Вращающийся поднос |
| 07 Муфта | 08 Роликовая подставка | 09 Панель управления |

Панель управления



- 01 Аэрогриль Hot Blast А870
- 02 Русская курица
- 03 Ускоренная разморозка
- 04 Здоровое поджаривание
- 05 Поддержание тепла
- 06 Устранение запахов
- 07 Аэрогриль Hot Blast
- 08 Гриль
- 09 СВЧ
- 10 Комби
- 11 Вращение подноса
- 12 Переключатель многофункциональный выбор
- 13 Защита от детей
- 14 СТОП/ЖО
- 15 СТАРТ/4-30 СЕК

Функции микроволновой печи

Использование микроволновой печи

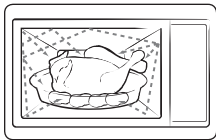
Принцип работы микроволновой печи

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 соотношения ингредиентов;
 - содержания воды;
 - начальной температуры (охлажденная пища или нет).

ВНИМАНИЕ

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

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

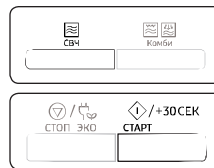
Проверка работы печи

Описанная ниже простая процедура дает возможность в любое время проверить, правильно ли работает печь. При возникновении сомнений см. раздел "Устранение неисправностей" на стр. 59.

ПРИМЕЧАНИЕ

Микроволновую печь следует подключать к подходящей сетевой розетке. В печь должен быть установлен вращающийся поднос. Если используется уровень мощности, отличный от максимального (100 %– 900 Вт), то потребуется больше времени для того, чтобы довести воду до кипения.

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



Выберите режим **CW** и установите значение времени на 4 или 5 минут, нажав кнопку **СТАРТ** **+30 СЕК**. Вода в печи будет нагреваться в течение 4 или 5 минут. Затем вода должна закипеть.

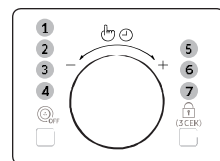
Установка времени

При подаче питания на дисплее автоматически отображается значение времени "88:88", а 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.



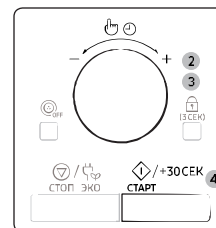
1. Нажмите на **Переключатель многофункциональный выбор**.
2. Поверните **Переключатель многофункциональный выбор** для установки формата отображения времени. (12-часовой или 24-часовой).
3. Нажмите на **Переключатель многофункциональный выбор** для завершения настройки.
4. Поверните **Переключатель многофункциональный выбор** для установки значения часов.
5. Нажмите на **Переключатель многофункциональный выбор**.
6. Поверните **Переключатель многофункциональный выбор** для установки значения минут.
7. Когда на дисплее будет отображаться правильное время, нажмите на **Переключатель многофункциональный выбор** для запуска часов. Индикация времени отображается, когда печь не используется.

Приготовление/Разогрев пищи

Нижне описывается процесс приготовления или разогрева пищи.

ВНИМАНИЕ

ОБЯЗАТЕЛЬНО проверьте заданные параметры приготовления, прежде чем оставить печь без присмотра.
Откройте дверцу. Поместите продукты в центр вращающегося подноса. Закройте дверцу. Никогда не включайте микроволновую печь, если в ней нет продуктов.



1. Нажмите кнопку **СВЧ**.
На дисплее отображается следующая информация:
(Режим СВЧ)
900Вт (Выходная мощность)
2. Поверните **Переключатель многофункциональный выбор** для выбора нужного уровня мощности. Затем нажмите на **Переключатель многофункциональный выбор** для установки уровня мощности.
 - Если в течение 5 секунд значение мощности не будет установлено, дисплей автоматически переключится на установку времени приготовления.
3. Установите время приготовления, повернув **Переключатель многофункциональный выбор**. Отобразится время приготовления.
4. Нажмите кнопку **СТАРТ/+30 СЕК**.
В печи загорится свет, и поднос начнет вращаться. Начнется приготовление пищи. По окончании:
 - 1) Воспроизводится 4 звуковых сигнала.
 - 2) Воспроизводится 3 сигнала, напоминающих о завершении приготовления (один сигнал в минуту).
 - 3) Затем снова отображается текущее время.

Использование микроволновой печи

Использование микроволновой печи

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 %	900 Вт
УМЕРЕННО ВЫСОКИЙ	67 %	600 Вт
СРЕДНИЙ	50 %	450 Вт
УМЕРЕННО НИЗКИЙ	33 %	300 Вт
РАЗМОРАЖИВАНИЕ	20 %	180 Вт
НИЗКИЙ	11 %	100 Вт

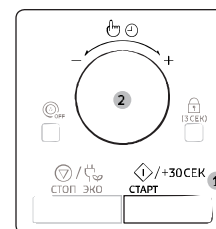
Время приготовления, указанное в рецептах и в этих инструкциях, соответствует определенному уровню мощности.

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

Настройка времени приготовления пищи

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

- 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/+30СЕК**. После каждого нажатия к времени приготовления добавляется 30 секунд.

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

Способ 2

Поверните **Переключатель многофункциональный выбор** для настройки времени приготовления.

- Для увеличения времени приготовления поверните переключатель вправо, для уменьшения времени приготовления поверните переключатель влево.

Остановка приготовления пищи

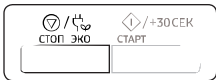
Процесс приготовления можно остановить в любой момент, что позволяет выполнить следующие действия:

- 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. Процесс приготовления пищи остановится. • Чтобы возобновить процесс приготовления пищи, закройте дверцу и нажмите кнопку СТАРТ/+30 СЕК.
Полностью	• Нажмите кнопку СТОП/ЭКО один раз. 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**. Дисплей выключен.
- Чтобы выйти из режима энергосбережения, откройте дверцу или нажмите кнопку **СТОП/ЭКО** после этого 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 микроволновой печи

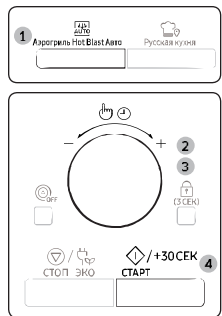
Использование микроволновой печи

Использование функций режима аэрогриль hot blast авто

В режиме **Аэрогриль Hot Blast Авто** доступны 10 предварительно запрограммированных по времени рецептов. При этом не нужно устанавливать время приготовления или уровень мощности. Можно задать размер приготавливаемой порции, повернув **Переключатель многофункциональный выбор**.

⚠ ВНИМАНИЕ

Следует использовать только ту посуду, которая предназначена для микроволновых печей. Откройте дверцу. Поместите продукты в центр вращающегося подноса. Закройте дверцу.



1. Нажмите кнопку **Аэрогриль Hot Blast Авто**.

2. Выберите тип приготавливаемой пищи, повернув **Переключатель многофункциональный выбор**. Описание предварительно запрограммированных режимов приведено в таблице на следующей странице. Затем нажмите на **Переключатель многофункциональный выбор** для подтверждения выбора типа приготавливаемой пищи.

3. Выберите размер порции, повернув **Переключатель многофункциональный выбор**.

4. Нажмите кнопку **СТАРТ/+30 СЕК**. Пища разогревается в соответствии с выбранной программой. По окончании:

- 1) Воспроизводится 4 звуковых сигнала.
- 2) Воспроизводится 3 сигнала, напоминающих о завершении приготовления (один сигнал в минуту).
- 3) Затем снова отображается текущее время.

Руководство по использованию режима аэрогриль hot blast авто

В следующей таблице представлено 10 программ автоматического приготовления, количество ингредиентов, время выдержки и соответствующие рекомендации для режима **Аэрогриль Hot Blast Авто**. Эти программы работают в комбинированном режиме с использованием свч, гриля и конвекционного нагревательного элемента.

Код	Блюдо	Размер порции	Инструкции
H1	ПИЦЦА ЗАМОРОЖЕННАЯ	300-350 г	Выньте пиццу из упаковки и положите ее на низкую подставку. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.
H2	ПИЦЦА ДОМАШНЯЯ	500-550 г	• Ингредиенты Тесто для пиццы (200-250 г) 150 г сильной пшеничной муки, 3 г сухих дрожжей, 0,5 ст. л. оливкового масла, 100 мл теплой воды, 0,5 ст. л. сахара и соли. • Начинка 100 г нарезанных овощей, 100 г томатного пюре, 80-100 г тертого сыра моцарелла. • Способ приготовления Насыпьте муку в миску, добавьте дрожжи, масло, соль и теплую воду. Перемешайте все до получения мягкого влажного теста. Замесите тесто с помощью миксера или вручную в течение 5-10 минут. Закройте миску крышкой и оставьте на 30 минут для расстойки. Раскатайте тесто на блюде для подрумянивания. Нанесите на тесто томатное пюре и добавьте овощи. Равномерно посыпьте пиццу сыром. Поместите блюдо на высокую подставку. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.

Код	Блюдо	Размер порции	Инструкции
N3	ЛАЗАНЬЯ ДОМАШНЯЯ	500-600 г 1000-1100 г	- Ингредиенты (1000-1100 г) 2 ст. л. оливкового масла, 300 г говяжьего фарша, 200 г томатного соуса, 100 мл говяжьего бульона, 150 г сухих листов теста для лазаньи (8 листов), 1 луковица (нашинкованная), по 1 ч. л. сушеной петрушки, орегано и базилика, 200 г тертого сыра моцарелла. При приготовлении порций 500-600 г используйте половину указанного количества ингредиентов. - Способ приготовления 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 30 минут. Приготовьте тесто для лазаньи, следуя инструкциям на упаковке. Положите лист лазаньи в форму, выложите на него мясной соус, посыпьте тертым сыром, а затем повторите все снова в таком же порядке. Равномерно посыпьте листы лазаньи оставшимся сыром моцарелла и поместите их на низкую подставку. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.

Код	Блюдо	Размер порции	Инструкции
N4	ЗАПЕКАНКА ДОМАШНЯЯ	500-600 г 900-1000 г	- Ингредиенты (900-1000 г) 640 г картофеля, 80 мл молока, 80 мл сливок, 40 г взбитых яиц, по 1 ч. л. соли, перца и мускатного ореха, 120 г тертого сыра моцарелла, сливочное масло, тимьян. При приготовлении порций 500-600 г используйте половину указанного количества ингредиентов. - Способ приготовления Очистите картофель и нарежьте его на дольки толщиной 3 мм. Смажьте всю поверхность формы для запекания маслом. Разложите ломтики на чистом кухонном полотенце, накройте сверху другим кухонным полотенцем и оставьте. Подготовьте остальные ингредиенты. Положите все остальные ингредиенты, кроме тертого сыра, в большую миску и тщательно перемешайте. Выложите дольки картофеля в форму так, чтобы они немного перекрывали друг друга, и залейте картофель получившейся смесью из остальных ингредиентов. Посыпьте тертым сыром и поместите на низкую подставку. Перед подачей на стол украсьте готовое блюдо несколькими листьями свежего тимьяна. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.
N5	КАРТОФЕЛЬ ФРИ ЗАМОРОЖЕННЫЙ	200-250 г 300-350 г	Равномерно разложите замороженный картофель по блюду для подрумянивания. Установите блюдо на высокую подставку. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.
N6	КРЫЛЫШКИ КУРИНЫЕ ЗАМОРОЖЕННЫЕ	400-450 г 500-550 г	Разложите замороженные крылышки "Баффало" (предварительно приготовленные и приправленные специями) по краю блюда для подрумянивания. Установите блюдо на высокую подставку. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.

Использование минимальной печи

Использование микроволновой печи

Код	Блюдо	Размер порции	Инструкции
H7	КУРИНЫЕ КУСОЧКИ НА ГРИЛЕ	500-600 г 900-1000 г	Взвесьте кусочки курицы, смажьте их маслом и посыпьте приправами. Равномерно разложите их на высокой подставке. После звукового сигнала переверните курицу и нажмите кнопку СТАРТ/+30СЕК для продолжения приготовления. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.
H8	ЦЫПЛЕНОК НА ГРИЛЕ	1100-1200 г 1200-1300 г	Смажьте всю курицу маслом и посыпьте специями. Сначала положите курицу грудкой вниз на блюдо для подрумянивания. Поместите блюдо на низкую подставку. После звукового сигнала переверните курицу с помощью щипцов и нажмите кнопку СТАРТ/+30СЕК для продолжения приготовления. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.
H9	ПИРОГ С МЯСОМ	500-600 г	• Ингредиенты 200 г говядины, нарезанной кубиками, 1 ст.л. оливкового масла, ½ луковицы (нарезанная), 80 г грибов (нарезанных), по 1 ст.л. петрушки и тимьяна, нашинкованных, 1 ст.л. вустерского соуса, соли и перца, 2 ст.л. муки, 100 мл горячего говяжьего бульона, 120 г готового сдобного теста, 1 взбитый яичный желток. • Способ приготовления Посыпьте кубики говядины мукой, солью и перцем. Поджарьте кубики говядины до золотистого цвета на сковороде с маслом, регулярно помешивая. Добавьте лук, грибы, петрушку, тимьян, вустерский соус, мясной бульон и обжарьте. После обжаривания готовьте на медленном огне в течение часа. Влейте смесь для начинки в форму для запекания, накройте листом теста и сожмите края, чтобы закрыть начинку. Украсьте тесто с помощью ножа и вилки. Сделайте надрез сверху и смажьте взбитым яичным желтком. Поместите блюдо на низкую подставку. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.

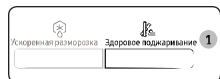
Код	Блюдо	Размер порции	Инструкции
H10	ДОМАШНИЙ МИНИ-КИШ	400-500 г	• Ингредиенты Выпечка 200 г обычной муки, 80 г сливочного масла, 1 яйцо, 30 г бекона, нарезанного кубиками, 60 г сливок, 60 г густой сметаны, 2 яйца, 40 г тертого сыра, соль и перец. • Способ приготовления Приготовьте тесто. Насыпьте муку в миску, добавьте масло и яйца, а затем перемешайте все до получения мягкого теста. Поставьте в холодильник на 30 минут. После чего раскатайте тесто и разложите его по металлическим формам (например, формам для маффинов на 6 маленьких порционных пирогов), предварительно смазанным маслом. Смешайте сливки, нарезанный кубиками бекон, густую сметану, яйцо, сыр, соль, перец и разложите данную смесь по формам. Поместите блюдо на низкую подставку. После приготовления дайте постоять 5 минут.

Использование функций режима здоровое поджаривание

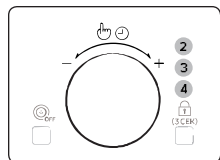
В режиме **Здоровое поджаривание** доступны 11 предварительно запрограммированных по времени рецептов. При этом не нужно устанавливать время приготовления или уровень мощности. Для настройки категорий режима **Здоровое поджаривание** можно использовать **Переключатель многофункциональный выбор**.

ВНИМАНИЕ

Следует использовать только ту посуду, которая предназначена для микроволновых печей. Откройте дверцу. Поместите продукты в центр вращающегося подноса. Закройте дверцу.



1. Нажмите кнопку **Здоровое поджаривание**.



2. Поверните **Переключатель многофункциональный выбор** для выбора категории приготовления. Затем нажмите на **Переключатель многофункциональный выбор** для подтверждения выбора категории приготовления.

- 1) Картофель/Овощи
- 2) Морепродукты
- 3) Курица

3. Выберите типготавливаемой пищи, повернув **Переключатель многофункциональный выбор**. Описание предварительно запрограммированных режимов приведено в таблице на следующей странице. Затем нажмите на **Переключатель многофункциональный выбор** для подтверждения выбора типаготавливаемой пищи.

4. Выберите размер порции, повернув **Переключатель многофункциональный выбор**.



5. Нажмите кнопку **СТАРТ/+30 СЕК.**

Пища разогревается в соответствии с выбранной программой. По окончании:

- 1) Воспроизводится 4 звуковых сигнала.
- 2) Воспроизводится 3 сигнала, напоминающих о завершении приготовления (один сигнал в минуту).
- 3) Затем снова отображается текущее время.

Руководство по использованию режима здоровое поджаривание

В следующей таблице представлены 11 программ автоматического приготовления для режима **Здоровое поджаривание**. Здесь указаны объемы и необходимые инструкции. Вам потребуется меньше масла по сравнению с поджариванием на сковороде, а результат приготовления будет потрясающим. Программы работают в комбинированном режиме конвекции, верхнего нагрева и энергии СВЧ.

1. Картофель/Овощи

Код	Блюдо	Размер порции	Инструкции
1-1	КРОКЕТЫ КАРТОФЕЛЬНЫЕ ЗАМОРОЖЕННЫЕ	200-250 г 300-350 г	Равномерно разложите замороженные картофельные крокеты по блюду для поджаривания. Поставьте блюдо на низкую подставку. Дайте постоять 1-2 минуты.
1-2	КАРТОФЕЛЬ ФРИ ДОМАШНИЙ	300-350 г 450-500 г	Возьмите твердый картофель или картофель средней твердости и промойте его. Очистите картофель и нарежьте его ломтиками толщиной 10х10 мм. Замочите в холодной воде на 30 мин. Высушите салфеткой, взвесьте и смажьте 5 г оливкового масла. Равномерно разложите картофель по блюду для поджаривания. Поставьте блюдо на высокую подставку. Дайте постоять 1-2 минуты.
1-3	КАРТОФЕЛЬ ДОЛЬКАМИ	200-250 г 300-350 г 400-450 г	Промойте и нарежьте дольками картофель среднего размера. Смажьте оливковым маслом и посыпьте специями. Разложите по блюду для поджаривания срезанной стороной вниз. Поставьте блюдо на высокую подставку. Дайте постоять 1-3 минуты.

Использование микроволновой печи

Использование микроволновой печи

Код	Блюдо	Размер порции	Инструкции
1-4	КОЛЬЦА ЛУКОВЫЕ ЗАМОРОЖЕННЫЕ	100-150 г 200-250 г	Равномерно разложите замороженные луковые кольца в клоре или замороженные кольца кальмара по блюду для подрумянивания. Поставьте блюдо на низкую подставку. Дайте постоять 1-2 минуты.
1-5	КАБАЧКИ ЛОМТИКАМИ	200-250 г 300-350 г	Промойте и нарежьте кабачки ломтиками. Добавьте 5 г оливкового масла и посыпьте специями. Равномерно разложите ломтики по блюду для подрумянивания и поставьте его на высокую подставку. Переверните после звукового сигнала. Нажмите кнопку СТАРТ/+30СЕК , чтобы продолжить приготовление. (Если вы не перевернете пищу, печь продолжит работу.) Дайте постоять 1-2 минуты.

2. Морепродукты

Код	Блюдо	Размер порции	Инструкции
2-1	КРЕВЕТКИ ЗАМОРОЖЕННЫЕ	200-250 г 300-350 г	Равномерно разложите замороженных креветок в панировке по блюду для подрумянивания. Поставьте блюдо на низкую подставку. Дайте постоять 1-2 минуты.
2-2	РЫБНЫЕ КОТЛЕТЫ ЗАМОРОЖЕННЫЕ	200-250 г 300-350 г	Равномерно разложите замороженные рыбные котлеты в панировке по блюду для подрумянивания. Поставьте блюдо на низкую подставку. Дайте постоять 1-2 минуты.
2-3	КАЛЬМАР (ЗАМОРОЖЕННЫЙ) НА ГРИЛЕ	150-200 г 250-300 г	Равномерно разложите замороженные кольца кальмара в клоре по блюду для подрумянивания. Поставьте блюдо на низкую подставку. Дайте постоять 1-2 минуты.

3. Курица

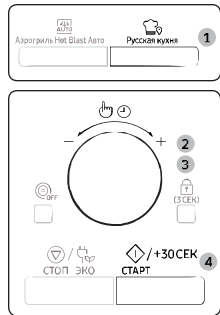
Код	Блюдо	Размер порции	Инструкции
3-1	КУРИНЫЕ НАГЕТСЫ (ЗАМОРОЖЕННЫЕ)	200-250 г 300-350 г	Равномерно разложите замороженные куриные нагетсы по блюду для подрумянивания. Поставьте блюдо на высокую подставку. Дайте постоять 1-2 минуты.
3-2	КУРИНЫЕ НОЖКИ	200-250 г 300-350 г 400-450 г	Взвесьте куриные ножки, смажьте их маслом и посыпьте приправами. Равномерно разложите их на высокой подставке. Переверните после звукового сигнала, печь прекратит процесс приготовления. Нажмите кнопку СТАРТ/+30СЕК , чтобы продолжить приготовление. Дайте постоять 1-3 минуты.
3-3	КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ	200-250 г 300-350 г	Взвесьте куриные крылышки, смажьте их маслом и посыпьте приправами. Равномерно разложите их на высокой подставке. Переверните после звукового сигнала, печь прекратит процесс приготовления. Нажмите кнопку СТАРТ/+30СЕК , чтобы продолжить приготовление. Дайте постоять 1-2 минуты.

Использование функций режима русская кухня

В режиме **Русская кухня** доступны 60 предварительно запрограммированных по времени рецептов. При этом не нужно устанавливать время приготовления или уровень мощности. Можно задать размер порции готовящейся порции, повернув **Переключатель многофункциональный выбор**.

ВНИМАНИЕ

Следует использовать только ту посуду, которая предназначена для микроволновых печей. Откройте дверцу. Поместите продукты в центр вращающегося подноса. Закройте дверцу.



- 1. Нажмите кнопку **Русская кухня**
- 2. Выберите категорию продуктов, повернув **Переключатель многофункциональный выбор**, после чего нажмите на **Переключатель многофункциональный выбор**.
 - 1. Завтрак
 - 2. Обед
 - 3. Ужин
 - 4. Праздничные блюда
- 3. Выберите тип готовящейся пищи, повернув **Переключатель многофункциональный выбор**. Описание предварительно запрограммированных режимов приведено в таблице на следующей странице.
- 4. Нажмите кнопку **СТАРТ/+30 СЕК**
 - 1) Пища разогревается в соответствии с выбранной программой. По окончании: Всплоизводятся 4 звуковых сигнала.
 - 2) Всплоизводятся 3 сигнала, напоминающих о завершении приготовления (один сигнал в минуту).
 - 3) Затем снова отображается текущее время.

руководство по использованию режима русская кухня

В следующей таблице представлено количество ингредиентов и соответствующие инструкции для 60 программ режима **Русская кухня**.

1. Завтрак

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
1-1	ОВСЯНАЯ КАША	250 г	40 г овсяных хлопьев, 180 мл молока, 40 г сливочного масла, 1 ст.л. сахара, 2 шт. бисквитного печенья, 30 г черной смородины или малины.
			Инструкции Положите овсяные хлопья в глубокую миску и добавьте сахар. Залейте холодным молоком и перемешайте. Закройте крышкой и поставьте в микроволновую печь. Выберите программу режима Русская кухня и нажмите кнопку СТАРТ/+30 СЕК . Разломайте бисквитное печенье на крупные куски. После приготовления заправьте кашу сливочным маслом. Подавайте кашу, посыпав ее крошками бисквитного печенья и украсив ягодами.
1-2	ГРЕЧНЕВАЯ КАША	250 г	100 г гречневой крупы, 250 мл молока, несколько веточек петрушки, соль по вкусу.
			Инструкции Положите гречневую крупу в глубокую миску. Добавьте соль и воду. Закройте крышкой и поставьте в микроволновую печь. Выберите программу режима Русская кухня и нажмите кнопку СТАРТ/+30 СЕК . После звукового сигнала выньте блюдо и перемешайте. Поместите блюдо в микроволновую печь и снова нажмите кнопку СТАРТ/+30 СЕК . Порежьте петрушку. После приготовления добавьте нарезанную зелень, растительное масло и перемешайте. Дайте постоять 2-3 минуты, прежде чем подавать к столу.

Использование микроволновой печи

Использование микроволновой печи

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
1-3	ЯБЛОЧНЫЕ ОПАДКИ	250 г	150 г яблок, 50 г сахара, 50 г муки, 1 г корицы.
		Инструкции	Натрите яблоки на крупной терке. Положите все ингредиенты в миску и перемешайте. Сделайте блинчики и поставьте в микроволновую печь. Выберите программу режима Русская кухня и нажмите кнопку СТАРТ/+30 СЕК . После приготовления подавайте к столу. Слегка посыпьте блинчики корицей.
1-4	ПАНИНИ С СЫРОМ И ВЕТЧИНОЙ	250-300 г	¼ багета, 30 г майонеза, 50 г тертой свеклы, 50 г тертого сыра гауда, 50 г перчиков, нарезанных ломтиками, 50 г пармской ветчины, 5 г кедровых орехов.
		Инструкции	Положите багет в микроволновую печь. Выберите программу режима Русская кухня и нажмите кнопку СТАРТ/+30 СЕК . После приготовления смешайте майонез с тертой свеклой и положите в багет, затем добавьте сыр, перчики и пармскую ветчину сверху свеклы. Украсьте орехами.
1-5	СЕНДВИЧ С ЛОСОСЕМ	2 ломтика	2 ломтика хлеба для тостов, 100 г консервированного лосося или горбуши, 20 г майонеза, ¼ луковицы среднего размера, 1 перо зеленого лука, 1 г черного перца.
		Инструкции	Нарежьте зеленый лук и разомните рыбу вилкой. Смешайте с луком, приправьте перцем по вкусу. Добавьте в начинку майонез и перемешайте. Поместите хлеб на низкую подставку и поставьте в микроволновую печь. Выберите программу режима Русская кухня и нажмите кнопку СТАРТ/+30 СЕК . После приготовления положите начинку на один кусок хлеба и накройте другим.

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
1-6	ТВОРОЖНАЯ ЗАПЕКАНКА С ЯГОДАМИ	1 шт.	1 початок кукурузы, 1 г соли, 100 мл воды.
		Инструкции	Очистите початки кукурузы и положите в стеклянную миску. Добавьте воду и соль. Закройте полиэтиленовой пленкой. Проткните пленку. Поставьте миску в микроволновую печь. Выберите программу режима Русская кухня и нажмите кнопку СТАРТ/+30 СЕК . После приготовления дайте постоять 1-2 минуты.
1-7	ОМЛЕТ	250 г	3 яйца, 45 мл сливок (33 %), 40 г сыра, зеленая петрушка, 1 г соли.
		Инструкции	Натрите сыр на крупной терке и нарежьте зелень. Вбейте яйца со сливками в миске, добавив соль по вкусу. Налейте яичную массу в суповую тарелку, посыпьте тертым сыром и нарезанной зеленью. Поставьте в микроволновую печь. Выберите программу режима Русская кухня и нажмите кнопку СТАРТ/+30 СЕК . После приготовления дайте постоять 2-3 минуты, прежде чем подавать к столу.
1-8	СЫРНИКИ	2-4 шт.	300 г творога, 50 г сахара, 50 г муки, 1 яйцо, 3 г сахарной пудры.
		Инструкции	Смешайте все ингредиенты в миске. Сделайте сырники и положите их на бумагу для выпекания. Поставьте в микроволновую печь. Выберите программу режима Русская кухня и нажмите кнопку СТАРТ/+30 СЕК . После приготовления посыпьте сахарной пудрой.

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
1-9	МОРКОВЫЙ ПИРОГ	1 шт.	180г сливочного крема, 380г очищенной моркови, 3 яйца, 170г растительного масла, 220г муки, 0,1г соды, 0,1г разрыхлителя, 5г соли, 6г молотой корицы, 300г сахарного песка, 40г очищенных грецких орехов, 40г очищенного миндаля, 20г сахарной пудры.
		Инструкции	Натрите морковь на средней терке и измельчите орехи ножом. Разбейте яйца и взбейте в миске. Добавьте сахар и тщательно взбейте. Добавьте оливковое масло, разрыхлитель, соду и муку, помешивая ингредиенты. Добавьте тертую морковь, орехи и тщательно перемешайте. Выложите массу в форму. Закройте бумагой для выпекания. Поставьте в микроволновую печь. Выберите программу режима Русская кухня и нажмите кнопку СТАРТ/+30СЕК После приготовления дайте постоять 2-3 минуты, прежде чем подавать к столу.
1-10	ЛИМОННОЕ ПЕЧЕНЬЕ	9-10шт.	150г муки, 45г сливочного масла, 80г сахара, 1 яйцо, 1г цедры лимона, 1 ч.л. лимонного сока, 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, а затем на низкую подставку. Поставьте в микроволновую печь. Выберите программу режима Русская кухня и нажмите кнопку СТАРТ/+30СЕК После звукового сигнала выньте шарики. Смажьте шарики яичным желтком, поставьте их в микроволновую печь и снова нажмите кнопку СТАРТ/+30СЕК После приготовления посыпьте сахарной пудрой.

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
1-11	ПШЕНИЧНАЯ КАША С ФРУКТАМИ И ОРЕХАМИ	450-500г	100г пшенной крупы, 350мл молока, 20г сахара, 1г соли, 10г персиков, 10г яблок, 10г орехов.
		Инструкции	Добавьте пшенную крупу, молоко, сахар и соль в стеклянную миску. Тщательно перемешайте и закройте крышкой или полиэтиленовой пищевой пленкой. Поставьте в микроволновую печь. Выберите программу режима Русская кухня и нажмите кнопку СТАРТ/+30СЕК После приготовления украсьте кашу фруктами и орехами.
1-12	КАРТОФЕЛЬНАЯ ЗАПЕКАНКА	400-450г	300г картофеля, 100г сливок (33-99), 30г тертого сыра (Пармезан), 1г соли, 1г перца.
		Инструкции	Очистите картофель от кожуры и натрите на крупной терке. Промойте и тщательно разомните. Добавьте соль, перец и сливки. Перемешайте с сыром. Поставьте в микроволновую печь. Выберите программу режима Русская кухня и нажмите кнопку СТАРТ/+30СЕК После приготовления дайте постоять 2-3 минуты, прежде чем подавать к столу.
1-13	ЛИМОННОЕ ПОВИДЛО	400-450г	200г сахара, 3 яйца (100г белка), 50г свежего лимонного сока, 2г цедры лимона, 100г расплавленного сливочного масла.
		Инструкции	Разбейте яйца в емкость, пригодную для приготовления в микроволновой печи, и добавьте сахар. Взбейте до образования однородной массы. Добавьте лимонный сок, цедру лимона и расплавленное сливочное масло. Поставьте в микроволновую печь. Выберите программу режима Русская кухня и нажмите кнопку СТАРТ/+30СЕК После приготовления перемешайте смесь, пока она не загустеет настолько, что будет стекать с ложки. Переложите в небольшие банки и храните в холодильнике до одного месяца.

Использование микроволновой печи

Использование микроволновой печи

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
1-14	ШОКОЛАДНОЕ ПЕЧЕНЬЕ	12 шт.	200 г муки, 100 г темного шоколада, 120 г сливочного масла, 70 г грецких орехов, 70 г сахара, 1 яйцо.
		Инструкции Разломайте шоколад на крупные куски, положите в глубокую миску и добавьте сливочного масла. Расплавьте в микроволновой печи на мощности 600 Вт в течение 2-2,5 минут, а затем размешайте. Когда шоколад немного остынет, добавьте яйцо и тщательно размешайте. Крупно порежьте грецкие орехи ножом (оставьте несколько штук для украшения) и добавьте их в миску с просеянной мукой и сахаром. Замешайте однородное тесто, оберните его пищевой пленкой и положите в холодильник на 30 минут. Скатайте 12 небольших шариков и вдавите по небольшому кусочку грецкого ореха в каждый из них. Поставьте в микроволновую печь. Выберите программу режима Русская кухня и нажмите кнопку СТАРТ/+30СЕК . После приготовления дайте постоять 2-3 минуты, прежде чем подавать к столу.	
1-15	ТВОРОЖНАЯ ЗАПЕКАНКА С ЯГОДАМИ	400-450 г	200 г творога (9 %), 2 яйца, 30 г сахара, 1 г соли, 20 г муки, 50 г ягод (клубника).
		Инструкции Положите все ингредиенты в стеклянную миску и перемешайте вручную. Не закрывая крышкой. Поставьте в микроволновую печь. Выберите программу режима Русская кухня и нажмите кнопку СТАРТ/+30СЕК . После приготовления дайте постоять 2-3 минуты, прежде чем подавать к столу.	

2. Обед

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
2-1	БОРЩ	1200-1300 г	1000 г бульона, 150 г капусты, ½ луковицы среднего размера, ½ свеклы среднего размера, ½ моркови среднего размера, 2-3 зубчика чеснока, 2 ст. л. томатной пасты, 2-3 ст. л. нашинкованного зеленого лука, 1 лавровый лист, соль, черный перец по вкусу, сметана для сервировки, 5 мл уксуса (9 %).
		Инструкции Очистите и промойте капусту, морковь, свеклу и лук. Нарежьте их тонкими кусочками. Переложите все овощи в большую стеклянную миску, залейте кипящим бульоном. Добавьте измельченный чеснок и уксус. Приправьте суп солью, черным перцем, добавьте лавровый лист и томатную пасту. Тщательно перемешайте. Закройте крышкой или полиэтиленовой пищевой пленкой. Поставьте в микроволновую печь. Выберите программу режима Русская кухня и нажмите кнопку СТАРТ/+30СЕК . После приготовления добавьте нарезанную зелень и чеснок в готовый суп. Оставьте его под крышкой на несколько минут.	

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
2-2	Щи	1500-1600 г	1000г бульона, 150г белокочанной капусты, 1/2моркови, 1 луковица, 3небольших картофелины, 2 ст.л. томатной пасты, 700мл говяжьего или куриного бульона, 1 лавровый лист, соль, черный перец по вкусу, 2 зубчика чеснока.
		Инструкции	Промойте, очистите и нарежьте все овощи: капусту, лук и морковь- папочками, помидоры- тонкими ломтиками. Измельчите чеснок. Положите подготовленные овощи в глубокую миску, залейте горячим подсоленным бульоном. Добавьте в суп томатную пасту и лавровый лист. Поставьте в микроволновую печь. Приправьте солью и перцем по вкусу. Закройте крышкой или полиэтиленовой пищевой пленкой. Выберите программу режима Русская кухня и нажмите кнопку СТАРТ/+30СЕК . После звукового сигнала выньте блюдо и тщательно перемешайте. Поместите блюдо в микроволновую печь и снова нажмите кнопку СТАРТ/+30СЕК . После приготовления дайте постоять 2-3 минуты, прежде чем подавать к столу.

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
2-3	СОЛЯНКА	500-600 г	150г копченого мяса, 1 сосиска небольшого размера, 1 соленый огурец небольшого размера, 1 луковица среднего размера, 50г оливок, 1-1½ ч.л. каперсов с рассолом, 2 ст.л. томатного пюре, 250-300мл бульона, 1 лавровый лист
		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. Выберите программу режима Русская кухня и нажмите кнопку СТАРТ/+30СЕК . После звукового сигнала выньте блюдо, затем добавьте сосиску и копченое мясо. Добавьте соленый огурец, нарезанный тонкими ломтиками, оливки, каперсы, после чего тщательно перемешайте. Поместите блюдо в микроволновую печь и снова нажмите кнопку СТАРТ/+30СЕК . После приготовления дайте постоять 2-3 минуты, прежде чем подавать к столу.
2-4	ОВОЩНОЙ СУП	700-750 г	450г замороженной овощной смеси, 300мл овощного или куриного бульона, 1 зубчик чеснока, 2 пера зеленого лука, соль, черный перец по вкусу, 50г тертой свеклы, 200г тертого сыра "Пармезан".
		Инструкции	Положите овощи в глубокую миску, добавьте нарезанный чеснок и залейте бульоном. Добавьте соль и перец, посыпьте нарезанной зеленью. На время приготовления закройте крышкой или полиэтиленовой пищевой пленкой. Поставьте в микроволновую печь. Выберите программу режима Русская кухня и нажмите кнопку СТАРТ/+ 30СЕК . После приготовления подавайте суп с трюфлями из черного хлеба и посыпьте сыром.

Использование микроволновой печи

Использование микроволновой печи

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
2-5	Куриный суп с лапшой	700-800 г	1 кусок куриного филе, ½ моркови, ½ луковицы, 40 г лапши, 4 веточки петрушки, 500 мл куриного бульона, соль, перец 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 лапшу 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. Выберите программу режима Русская кухня и нажмите кнопку СТАРТ/+30СЕК . После приготовления дайте постоять 2-3 минуты, прежде чем подавать к столу.
2-6	Котлеты	2 шт.	250 г говяжьего фарша, 100 мл молока, 2 ломтика сухого белого хлеба, 40 г панировочных сухарей, соль, черный перец по вкусу, 1 яйцо.
		Инструкции	Положите сухой хлеб без корки в суповую тарелку, залейте молоком и оставьте на 5-6 минут. После этого выжмите из хлеба излишки жидкости. Смешайте говяжий фарш с замоченным хлебом до получения однородной массы, добавьте яйцо. 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. Выберите программу режима Русская кухня и нажмите кнопку СТАРТ/+30СЕК . После звукового сигнала выньте и переверните фрикадельки. Поместите блюдо в микроволновую печь и снова нажмите кнопку СТАРТ/+30СЕК . После приготовления дайте постоять 2-3 минуты, прежде чем подавать к столу.

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
2-7	Стейк из лосося	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 смажьте рыбу в получившемся маринаде, положите ее на тарелку. Поставьте в микроволновую печь. Выберите программу режима Русская кухня и нажмите кнопку СТАРТ/+30СЕК . После приготовления подавайте к столу.
2-8	Свиное филе с горчицей	500-600 г	250 г свиной шейки, 1 морковь, 1 луковица, 20 г крахмала, 2 ст. л. зернистой горчицы, 100 г густой сметаны, 150 мл смешанного бульона, соль, черный перец по вкусу, 2 ст. л. томатной пасты.
		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. Выберите программу режима Русская кухня и нажмите кнопку СТАРТ/+30СЕК . После приготовления полейте мясо соусом, добавьте соль и перец по вкусу. Приготовление соуса: смешайте сметану с горчицей, мукой и бульоном, добавьте соль и перец по вкусу, затем разотрите в сотейнике на плите.

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
2-9	ПЕЛЬМЕНИ	300-400 г	220 гпельменей, 1 стакан бульона, 1 зубчик чеснока, 1 лавровый лист, 2 веточки укропа, 2 пера зеленого лука, соль, перец по вкусу.
		Инструкции	Налейте бульон в глубокую миску. Добавьте лавровый лист, несколько веточек душистого перца и соль, нарежьте чеснок тонкими ломтиками. Положите пельмени и закройте крышкой или полиэтиленовой пищевой пленкой. Поставьте в микроволновую печь. Выберите программу режима Русская кухня и нажмите кнопку СТАРТ/+30СЕК После приготовления нарежьте зелень и посыпьте ей блюдо, прежде чем подавать к столу.
2-10	КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ	700-750 г	500 мл воды, 50 г чернослива, 30 г сушеных абрикосов, 30 г изюма (белого), 2 г 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. Выберите программу режима Русская кухня и нажмите кнопку СТАРТ/+30СЕК После приготовления дайте постоять 2-3 минуты, прежде чем подавать к столу.

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
2-11	КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ ПО-КИТАЙСКИ	6 шт.	250 г куриных крылешек, 2 см имбирного корня, 1 зубчик чеснока, 1 небольшой высушенный перец чили, 1 ст.л. растительного масла, 1 ст.л. кунжута, 1 ст.л. соевого соуса, 1 ст.л. жидкого меда, 60 мл сухого вина или портвейна.
		Инструкции	Промойте куриные крылешки и разрежьте их по суставам. Выбросите самую тонкую часть. Смешайте мед, вино, соевый соус и масло в суповой тарелке. Добавьте нарезанный чеснок, измельченный имбирь и перец, половину кунжута и семян. Смажьте крылешки маринадом и оставьте на 1 час в холодильнике. Разложите крылешки на широком блюде и посыпьте оставшимися кунжутными семенами. Поставьте в микроволновую печь. Выберите программу режима Русская кухня и нажмите кнопку СТАРТ/+30СЕК Когда крылешки будут готовы, налейте маринад в небольшую миску и готовьте в микроволновой печи в течение 3 минут при мощности 600 Вт. Подавайте крылешки с соусом.
2-12	КАРТОФЕЛЬ СО СЛИВОЧНЫМ СОУСОМ И СПЕЦИЯМИ	300-350 г	200 г картофеля среднего размера, 1 г соли, 1 г перца, 1 г розмарина, 1 г тимьяна, 1 г кориандра, 2 зубчика чеснока, 90 мл сливок.
		Инструкции	Залейте картофель кипящей подсоленной водой. Закройте крышкой или полиэтиленовой пищевой пленкой. Поставьте в микроволновую печь. Выберите программу режима Русская кухня и нажмите кнопку СТАРТ/+30СЕК После звукового сигнала выньте картофель. Измельчите чеснок и травы, добавьте соль и перец. Добавьте 90 мл сливок, соль и измельченные травы к картофелю. Снова закройте крышкой или полиэтиленовой пищевой пленкой. Поместите блюдо в микроволновую печь и снова нажмите кнопку СТАРТ/+30СЕК После приготовления дайте постоять 2-3 минуты, прежде чем подавать к столу.

Использование микроволновой печи

Использование микроволновой печи

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
2-13	ОТВАРНАЯ ТРЕСКА В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ	200-250 г	150г филе трески, 10г лимона, 1г соли, 80г сливок (33%), 1 зубчик чеснока (нарезанный дольками), 4г рубленой петрушки, 1 лавровый лист, 15г лука.
		Инструкции	Выложите чеснок и лук на дно блюда. Добавьте специй к филе рыбы. Положите филе в блюдо и приправьте лимоном, добавьте сливки. Поставьте в микроволновую печь. Выберите программу режима Русская кухня и нажмите кнопку СТАРТ/+30СЕК . После приготовления дайте постоять 2-3 минуты, прежде чем подавать к столу.
2-14	БЕЛЫЙ РИС	200-250 г	150г белого риса, 150мл воды, 1г соли.
		Инструкции	Предварительно замочите рис на 10 минут, добавьте воды. Поставьте в микроволновую печь. Выберите программу режима Русская кухня и нажмите кнопку СТАРТ/+30СЕК . После приготовления дайте постоять 2-3 минуты, прежде чем подавать к столу.

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
2-15	БЕФСТРОГАНОВ	200-250 г	250г говядины, 1 небольшая луковица, 50мл говяжьего бульона, 2 ст.л. сметаны или густых сливок, 1 ст.л. муки, 1 ст.л. томатного пюре, соль, перец по вкусу.
		Инструкции	Помойте и высушите мясо, и разрежьте его сначала на ломтики толщиной 5 мм, а затем на длинные полосы. Смешайте муку с солью и перцем и обваляйте полоски мяса в этой смеси. Спрячьте и отложите муку. Нарезьте лук тонкими полукольцами, положите в миску с мясом, налейте бульон, добавьте томатное пюре и тщательно перемешайте. Поставьте в микроволновую печь. Выберите программу режима Русская кухня и нажмите кнопку СТАРТ/+30СЕК . После звукового сигнала достаньте бефстроганов и добавьте сметану. При необходимости смешайте приправу с солью. Поместите блюдо в микроволновую печь и снова нажмите кнопку СТАРТ/+30СЕК . После приготовления дайте постоять 2-3 минуты, прежде чем подавать к столу.

Использование микроволновой печи

3. Ужин

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
3-1	МЯСНОЙ РИЛЕТ С ВАРЕНЫМ ЯЙЦОМ	500-550г	250 г говяжьего фарша, 3 яйца, сваренных вкрутую, 2 щепотки молотой паприки, 1 щепотка белого перца, 2 щепотки молотого кориандра, соль по вкусу, 20 г хлеба, 20 мл молока, 20 г рубленого лука.
		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. Выберите программу режима Русская кухня и нажмите кнопку СТАРТ/+30СЕК . Переверните мясо после звукового сигнала. Поместите блюдо в микроволновую печь и снова нажмите кнопку СТАРТ/+30СЕК . После приготовления дайте постоять 2-3 минуты, прежде чем подавать к столу.
3-2	СУДАК С ПОМИДОРАМИ И СЫРОМ	200-250 г	130г филе судака, 10г майонеза, 1г соли, 50г нарезанных помидоров, 20 г тертого сыра.
		Инструкции	Смажьте майонезом и посыпьте филе рыбы. Положите на рыбу помидоры. Посыпьте сыром и положите на блюдо. Поставьте в микроволновую печь. Выберите программу режима Русская кухня и нажмите кнопку СТАРТ/+30СЕК . После приготовления дайте постоять 2-3 минуты, прежде чем подавать к столу.

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
3-3	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 и черный перец по вкусу.
		Инструкции	Замочите хлеб без корки в молоке, слепка 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. Выберите программу режима Русская кухня и нажмите кнопку СТАРТ/+30СЕК . Переверните фрикадельки после звукового сигнала. Поместите блюдо в микроволновую печь и снова нажмите кнопку СТАРТ/+30СЕК . После приготовления дайте постоять 2-3 минуты, прежде чем подавать к столу.
3-4	КУРИНЫЕ НОЖИ С ЧЕРНОСЛИВОМ	300-350 г	300г обработанных куриных окорочков, соль, 80-90г чернослива без косточек, перец по вкусу, 80 г лука, 80г моркови, 80г болгарского перца, 200мл куриного бульона.
		Инструкции	Промойте и очистите лук и морковь, затем нарежьте их тонкими ломтиками. Положите в глубокую тарелку. Посыпьте солью на куриные окорочка и положите их сверху нарезанных овощей. Положите сверху чернослив, залейте бульон. Поставьте в микроволновую печь. Выберите программу режима Русская кухня и нажмите кнопку СТАРТ/+30СЕК . Переверните курицу после звукового сигнала. Поместите блюдо в микроволновую печь и снова нажмите кнопку СТАРТ/+30СЕК . После приготовления посыпьте блюдо нарезанным зеленым луком.

Использование микроволновой печи

Использование микроволновой печи

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
3-5	ВАРЕНАЯ ИНДЕЙКА С ОВОЩАМИ	400-450 г	200 г филе индейки, ½ моркови, ½ небольшого цуккини, ½ луковицы, 250 мл бульона, соль и черный перец по вкусу.
		Инструкции	Промойте все овощи, нарежьте цуккини 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. Выберите программу режима Русская кухня и нажмите кнопку СТАРТ/+30СЕК . После приготовления дайте постоять 2-3 минуты, прежде чем подавать к столу.
3-6	ОЧИЩЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ	300-350 г	250 г очищенного картофеля, 200 мл воды, соль, перец по вкусу.
		Инструкции	Положите очищенный картофель в миску и добавьте воду, соль и перец. Поставьте в микроволновую печь. Выберите программу режима Русская кухня и нажмите кнопку СТАРТ/+30СЕК . После приготовления дайте постоять 2-3 минуты, прежде чем подавать к столу.

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
3-7	РАТАТЮЙ	300-350 г	2 небольших моркови, ½ цуккини, 1 шт. сладкого перца, 1 луковица среднего размера, 1 зубчик чеснока, 2 ст. л. томатного пюре, 100 мл овощного бульона, 2 щепотки сушеной душицы, соль по вкусу, 20 мл оливкового масла.
		Инструкции	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 или полиэтиленовой пищевой пленкой. Поставьте в микроволновую печь. Выберите программу режима Русская кухня и нажмите кнопку СТАРТ/+30СЕК . После приготовления приправьте готовый рататуй сушеной душицей.
3-8	ТУШЕНАЯ КУРИЦА С ОВОЩАМИ	350-400 г	2 куриные ножки, 1 небольшая морковь, ½ луковицы, 80 г тыквы, 1 стакан бульона или воды, 2 пера зеленого лука, соль по вкусу.
		Инструкции	Налейте куриный бульон в миску и добавьте соль и перец. Разогрейте его на плите. Снимите кожу с куриных ножек и нарежьте их небольшими кусочками. Добавьте соль и перец. Нарежьте тыкву, болгарский перец и морковь кубиками. Положите все ингредиенты в миску. Поставьте в микроволновую печь. Выберите программу режима Русская кухня и нажмите кнопку СТАРТ/+30СЕК . После звукового сигнала тщательно перемешайте блюдо и поставьте в микроволновую печь. Снова нажмите кнопку СТАРТ/+30СЕК . После приготовления дайте постоять 2-3 минуты, прежде чем подавать к столу.

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
3-9	КИНОА	150-200 г	150 г киноа, 300 мл воды, 1 г соли.
		Инструкции	Смешайте киноа с водой в миске. Поставьте в микроволновую печь. Выберите программу режима Русская кухня и нажмите кнопку СТАРТ/+30СЕК . После приготовления дайте постоять 2-3 минуты, прежде чем подавать к столу.
3-10	БЛТГЕР	150-200 г	150 г булгура, 300 мл воды, 1 г соли.
		Инструкции	Предварительно замочите булгур на 10 минут в миске. Поставьте в микроволновую печь. Выберите программу режима Русская кухня и нажмите кнопку СТАРТ/+30СЕК . После приготовления дайте постоять 2-3 минуты, прежде чем подавать к столу.

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
3-11	ФИЛЕ СВИНИНЫ СО ШПИНАТОМ И ОРЕХАМИ	3 шт.	180 г свиного филе без костей, 60 г свежего шпината, 1 луковица, 40 г кедровых орехов, 2 ст.л. подсолнечного масла, 1 помидок цельнозернового хлеба, 1 зубчик чеснока, соль, перец по вкусу.
		Инструкции	Положите шпинат в стеклянную миску. Закройте крышкой или полиэтиленовой пищевой пленкой. Поставьте миску в микроволновую печь. Готовьте в микроволновой печи при мощности 450Вт в течение 4 минут. После приготовления выньте. Измельчите шпинат. Очистите лук и нарежьте небольшими кубиками. Измельчите шпинат и чеснок. Добавьте соль и перец. Смешайте овощи в миске, добавьте подсолнечное масло, соль и перец. Готовьте в микроволновой печи при мощности 900Вт в течение 1 минуты. После приготовления выньте. Измельчите хлеб и добавьте в миску к овощам вместе с кедровыми орехами. Тщательно перемешайте. Отбейте куски мяса широкой стороной ножа, пока они не станут тонкими. Положите на помидки мяса начинку, скатайте в рулеты и закрепите деревянной шпажкой. Разложите рулеты на тарелке и смажьте оставшимся маслом. Поставьте в микроволновую печь. Выберите программу режима Русская кухня и нажмите кнопку СТАРТ/+30СЕК . После приготовления дайте постоять 2-3 минуты, прежде чем подавать к столу.

Использование микроволновой печи

Использование микроволновой печи

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
3-12	ФРИКАДЕЛЬКИ С РИСОМ	5-8 шт.	200 г говяжьего фарша, 80 г недоваренного риса, 50 г лука, 1 яйцо, 1 зубчик чеснока, соль, перец по вкусу, 120 мл говяжьего бульона, 60 г томатной пасты.
		Инструкции	Нарежьте помидор и лук мелкими кубиками, мелко нарежьте чеснок. Добавьте приготовленные овощи в миску с говяжьим фаршем и взбейте одно яйцо. Добавьте соль, перец, томатную пасту и рис. Тщательно перемешайте. Сделайте из говяжьего фарша небольшие шарики размером со сливу и добавьте бульон. Положите на широкую тарелку. Поставьте тарелку в микроволновую печь. Выберите программу режима Русская кухня и нажмите кнопку СТАРТ/+30СЕК . После приготовления дайте постоять 2-3 минуты, прежде чем подавать к столу.
3-13	ЖАРКОЕ ИЗ ЯПНЕНКА С МЕДОМ	450-500 г	500 г филе янсенка, 2 ст.л. меда, 1 ст.л. горчицы, 3 веточки кориандра, 2 веточки петрушки, 1 луковица, 2 зубчика чеснока, 2 ст.л. Растительного масла.
		Инструкции	Снимите с филе сухожилия и пленки, нарежьте маленькими кусочками. Смешайте мед с горчицей и маслом в большой миске. Положите кусочки филе янсенка в маринад, закройте крышкой и оставьте на 1 час. Мелко нарежьте лук и чеснок, добавьте в миску с мясом и закройте крышкой или полиэтиленовой пищевой пленкой. Поставьте в микроволновую печь. Выберите программу режима Русская кухня и нажмите кнопку СТАРТ/+30СЕК . После приготовления посыпьте нарезанной петрушкой и кориандром.

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
3-14	КУРИНЫЕ РУЛЕТЫ С СЫРОМ	3-5 шт.	1 кусок очищенного куриного филе, 40 г сухого белого хлеба, 1 яйцо, 50 г мягкого сыра (бри или камамбер), 2 пера зеленого лука, соль и черный перец по вкусу.
		Инструкции	Нарежьте лук и положите его в миску с сыром, размешайте ложкой, добавьте соль и перец по вкусу. Нарежьте куриное филе вдоль тонкими ломтиками и слегка отбейте ножом или молотком. Положите начинку в центр мяса и скатайте рулеты. Нарежьте хлеб тонкими кусочками. Слегка взбейте яйцо. Окуните рулеты в яйцо, обваляйте в сухарях и закрепите деревянной шпажкой. Поставьте в микроволновую печь. Выберите программу режима Русская кухня и нажмите кнопку СТАРТ/+30СЕК . После приготовления дайте постоять 2-3 минуты, прежде чем подавать к столу.
3-15	ЦЫПЛЕНОК В ТОМАТНОМ СОУСЕ	500-600 г	1 небольшой цыпленок, 6 шампиньонов, 200 г помидоров в собственном соку, 1 стакан бульона, 1 луковица, 100 г оливок без косточек, ¼ ч.л. карри, соль и черный перец по вкусу.
		Инструкции	Промойте и высушите цыпленка, и разделите его на 8-10 порций. Не выбрасывайте обрезки и тонкие части крылышек. Их можно использовать для приготовления куриного супа. Нарежьте лук небольшими кубиками. Крупно нарежьте оливки, положите их в миску и разомните вилкой вместе с помидорами и специями. Залейте бульоном. Переложите цыпленка на сковороду, добавьте томатный соус и закройте крышкой. Поставьте в микроволновую печь. Выберите программу режима Русская кухня и нажмите кнопку СТАРТ/+30СЕК . Во время приготовления нарежьте шампиньоны тонкими ломтиками. После звукового сигнала достаньте блюдо и положите шампиньоны на цыпленка. Поставьте в микроволновую печь. Снова нажмите кнопку СТАРТ/+30СЕК . После приготовления дайте постоять 2-3 минуты, прежде чем подавать к столу.

4. Праздничные блюда

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
4-1	ФАРШИРОВАННЫЙ БОЛГАРСКИЙ ПЕРЕЦ	200-250 г	2 шт. сладкого перца, 200 г смешанного мясного фарша, 80 г недоваренного риса, 700 мл воды, 1½ ст.л. томатной пасты, 1 ст.л. муки, соль, перец по вкусу, 10 г хлеба, нарезанного ломтиками и замоченного в молоке. Инструкции Приготовьте начинку: смешайте мясной фарш с отваренным рисом в миске, приправьте перцем и солью по вкусу. Приготовьте соус: смешайте муку, томатную пасту и воду, добавьте соль и черный перец по вкусу. Вырежьте сердцевину болгарского перца, удалите семена и внутренние стенки. Плотно наполните перец мясным фаршем. Положите перец в глубокую миску и полейте соусом. Закройте крышкой или полиэтиленовой пищевой пленкой. Поставьте в микроволновую печь. Выберите программу режима Русская кухня и нажмите кнопку СТАРТ/+30СЕК . После приготовления дайте постоять 2-3 минуты, прежде чем подавать к столу.

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
4-2	РАССТЕГАЙ С РЫБОЙ	2-4 шт.	Тесто 700 г муки, 2 яйца, 6 г сухих дрожжей, 40 г сахара, 10 г соли, 200 мл молока, 30 г масла. Начинка 180 г филе красной рыбы, 3 гриба среднего размера, 1 лук-порей, 1 яичный желток, 2 пера зеленого лука, соль, черный перец по вкусу. Инструкции Замесите тесто и оставьте его на 2 часа в теплом месте. Очистите лук и грибы, нарежьте небольшими кубиками и положите в глубокую миску. Добавьте нарезанную рыбу, нашинкованный зеленый лук, приправленные солью и перцем. Разделите тесто на равные части (по 100-120 г), раскатайте каждую часть в квадрат со стороной 12 см, сформируйте вершины. Сделайте пирожки в форме лодки, прочно соединив края, но оставив середину открытой. Смажьте пирожки яичным желтком. Поставьте в микроволновую печь. Выберите программу режима Русская кухня и нажмите кнопку СТАРТ/+30СЕК . После приготовления дайте постоять 2-3 минуты, прежде чем подавать к столу.

Использование микроволновой печи

Использование микроволновой печи

Использование микроволновой печи

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
4-3	ЮРИНЬЕ РУЛЕТЫ СО ШПИНАТОМ	250-300 г	1 кусок куриного филе без кожи, 60 г свежего шпината, 1 зубчик чеснока, соль, перец по вкусу.
		Инструкции	Положите шпинат в стеклянную миску. Закройте крышкой или полиэтиленовой пищевой пленкой. Поставьте миску в микроволновую печь. Готовьте в микроволновой печи при мощности 450 Вт в течение 4 минут. После приготовления выньте. Мелко нарубите чеснок, положите в миску со шпинатом и приправьте солью и перцем по вкусу. Нарежьте куриное филе вдоль тонкими полосками, слегка отбейте ножом или молотком. Положите начинку в центр мяса, скатайте рулеты. Поставьте в микроволновую печь. Выберите программу режима Русская кухня и нажмите кнопку СТАРТ/+30СЕК После приготовления дайте постоять 2-3 минуты, прежде чем подавать к столу.
4-4	ШАШЛЫК ИЗ ЮРИЦЫ	200-250 г	250 г куриного мяса, 1 ст.л. майонеза, 0,5 г цедры лимона, 2 ч.л. кунжута, 2 щепотки молотого кориандра, 1 зубчик чеснока, 10 г томатной пасты.
		Инструкции	Приготовьте маринад: смешайте майонез, томатную пасту, нарезанный чеснок и лимонный сок в глубокой тарелке. Нарежьте куриное мясо маленькими кусочками по 2 см. 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. Выберите программу режима Русская кухня и нажмите кнопку СТАРТ/+30СЕК После приготовления дайте постоять 2-3 минуты, прежде чем подавать к столу.

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
4-5	БРОККОЛИНА ПАРУ С ЧЕСНОКОМ И АНЧОУСАМИ	250-300г	250 г брокколи, 15 г измельченных анчоусов в масле, 2 зубчика чеснока, соль, перец по вкусу, 30 мл оливкового масла.
		Инструкции	Смешайте все ингредиенты в миске и накройте крышкой или полиэтиленовой пищевой пленкой. Поставьте миску в микроволновую печь. Выберите программу режима Русская кухня и нажмите кнопку СТАРТ/+30СЕК После приготовления дайте постоять 2-3 минуты, прежде чем подавать к столу.
4-6	ОВОЩИ С СЫРОМ ПАРМЕЗАН	300-350г	80 г тыквы, 80 г сладкого перца, 80 г баклажана, 25 г лука- порей, 30 г стеблей сельдерея, 30 мл оливкового масла, соль, перец по вкусу, 30 г сыра пармезан.
		Инструкции	Нарежьте тыкву, сладкий перец, баклажан, лук-порей и стебли сельдерея. Добавьте соль, перец, приправьте оливковым маслом и тщательно перемешайте. Поместите овощи в миску. Поставьте миску в микроволновую печь. Выберите программу режима Русская кухня и нажмите кнопку СТАРТ/+30СЕК После звукового сигнала посыпьте сыром пармезан и поставьте в микроволновую печь. Снова нажмите кнопку СТАРТ/+30СЕК После приготовления дайте постоять 2-3 минуты, прежде чем подавать к столу.

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
4-7	ТОМАТЫ ЧЕРНЫ СКОПЧЕНОЙ ПАПРИКОЙ	200-250 г	200 г томатов черри, 3 г чеснока, 0,5 тимьяна, 0,5 г розмарина, соль и перец по вкусу, 0,5 г копченой паприки, 15 мл оливкового масла.
		Инструкции Срежьте в томатах поперечные надрезы. Измельчите чеснок и травы. Смешайте томаты с травами, чесноком и паприкой. Добавьте оливковое масло, соль и перец. Выложите на блюдо. Поставьте блюдо в микроволновую печь. Выберите программу режима Русская кухня и нажмите кнопку СТАРТ/+30СЕК . После приготовления дайте постоять 2-3 минуты, прежде чем подавать к столу.	
4-8	ФОРЕЛЬ ЗАПЕЧЕННАЯ С ОВОЩАМИ	300-400 г	1 небольшой кусок филе форели, ½ моркови, 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 растительным маслом и посыпьте тертой лимонной цедрой. Поместите блюдо на низкую подставку. Поставьте в микроволновую печь. Выберите программу режима Русская кухня и нажмите кнопку СТАРТ/+30СЕК . После приготовления дайте постоять 2-3 минуты, прежде чем подавать к столу.	

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
4-9	БРЮССЕЛЬСКАЯ КАПУСТА С ТРАВАМИ И ЧЕСНОКОМ	200-250 г	200 г капусты (брюссельской), соль, перец по вкусу, 1 г петрушки, 2 зубчика чеснока, 15 г оливкового масла.
		Инструкции Смешайте все ингредиенты в миске. Положите их на блюдо, установленное на низкую подставку. Поставьте в микроволновую печь. Выберите программу режима Русская кухня и нажмите кнопку СТАРТ/+30СЕК . После приготовления дайте постоять 2-3 минуты, прежде чем подавать к столу.	
4-10	КОМПОТ ИЗ ЯГОД	250-300 г	200 мл воды, 50 г свежих ягод, сахар по вкусу.
		Инструкции Положите ягоды в большую чашку и залейте водой. Добавьте сахар по вкусу. Поставьте в микроволновую печь. Выберите программу режима Русская кухня и нажмите кнопку СТАРТ/+30СЕК . После приготовления дайте постоять 1-2 минуты, прежде чем подавать к столу.	
4-11	ЯБЛОКИ В СИРОПЕ С КОРИЦЕЙ	450-500 г	0,5 г семян фенхеля, 1 палочка корицы, 1 звездочка бадьяна, 1 яблоко, 200 мл воды, 70 г сахара.
		Инструкции Налейте воду в кастрюлю и добавьте сахар. Готовьте на плите до консистенции сиропа. Нарежьте яблоки кружочками. Положите на блюдо с приправами и залейте сиропом. Поставьте в микроволновую печь. Выберите программу режима Русская кухня и нажмите кнопку СТАРТ/+30СЕК . После приготовления дайте постоять 2-3 минуты, прежде чем подавать к столу.	

Использование микроволновой печи

Использование микроволновой печи

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
4-12	ГОРЯЧИЙ ШОКОЛАД	350-400 г	100г горького шоколада, 250 мл молока, сахар по вкусу.
		Инструкции	Разломайте шоколад и положите его в большую чашку. Добавьте молоко и перемешайте. Поставьте в микроволновую печь. Выберите программу режима Русская кухня и нажмите кнопку СТАРТ/+30СЕК . После приготовления дайте постоять 1-2 минуты, прежде чем подавать к столу.
4-13	ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ	1300-1400 г	180г сливочного крема, 380г очищенных яблок, 3 яйца, 170г растительного масла, 220г муки, 0,1г соды, 0,1г разрыхлителя, 5г соли, 6г молотой корицы, 300г сахарного песка, 40г очищенных грецких орехов, 40г очищенного миндаля, 20г сахарной пудры.
		Инструкции	Натрите яблоки на средней терке. Измельчите орехи ножом. Разбейте яйца и взбейте в чаше миксера. Добавьте сахар и тщательно взбейте. Добавьте оливковое масло, разрыхлитель, соду и муку, помешивая венчиком. Добавьте в смесь тертые яблоки и орехи, тщательно перемешайте. Налейте массу в форму, закройте бумагой для выпекания. Поставьте в микроволновую печь. Выберите программу режима Русская кухня и нажмите кнопку СТАРТ/+30СЕК . После приготовления дайте постоять 2-3 минуты, прежде чем подавать к столу.

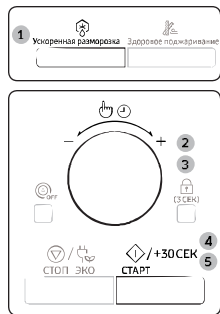
Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
4-14	ПИРОГ С ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ	1100-1200 г	180г сливочного крема, 40г кунжута, 3 яйца, 170мл оливкового масла, 220г муки, 0,1г соды, 0,1г разрыхлителя, 5г соли, 6г молотой корицы, 300г сахарного песка, 40г очищенных грецких орехов, 40г очищенного миндаля, 20г сахарной пудры.
		Инструкции	Измельчите орехи ножом. Разбейте яйца и взбейте в чаше миксера. Добавьте сахар и тщательно взбейте. Затем добавьте оливковое масло, разрыхлитель, соду и муку. Перемешайте венчиком. Добавьте в смесь орехи и тщательно перемешайте. Налейте массу в форму, закройте бумагой для выпекания. Поставьте в микроволновую печь. Выберите программу режима Русская кухня и нажмите кнопку СТАРТ/+30СЕК . После приготовления дайте постоять 2-3 минуты, прежде чем подавать к столу.
4-15	ГЛИНТВЕЙН	200-250г	180 мл сухого красного вина, 1 ломтик апельсина, 1 ломтик лимона, 1 ломтик яблока, 40г сахара, 1 чайная ложка корицы, 1 лавровый лист, 1 бутон гвоздики.
		Инструкции	Положите апельсин, лимон и яблоко в большую чашку, добавьте корицу, гвоздику и сахар. Залейте вином и тщательно перемешайте. Поставьте в микроволновую печь. Выберите программу режима Русская кухня и нажмите кнопку СТАРТ/+30СЕК . После приготовления дайте постоять 1-2 минуты, прежде чем подавать к столу. Осторожно разлейте глинтвейн по стаканам.

Использование функций режима ускоренная разморозка

Режим **Ускоренная разморозка** позволяет размораживать мясо, птицу, рыбу, хлеб, выпечку и фрукты. Время размораживания и уровень мощности устанавливаются автоматически. Достаточно просто выбрать программу и вес продуктов.

ВНИМАНИЕ

Следует использовать только ту посуду, которая предназначена для микроволновых печей. Откройте дверцу. Поместите продукты в центр вращающегося подноса. Закройте дверцу.



1. Нажмите кнопку **Ускоренная разморозка**.
2. Выберите тип готовящейся пищи, повернув **Переключатель многофункциональный выбор**. Описание предварительно запрограммированных режимов приведено в таблице на следующей странице. Затем нажмите на **Переключатель многофункциональный выбор** для подтверждения выбора типа готовящейся пищи.
3. Выберите размер порции, повернув **Переключатель многофункциональный выбор**.
4. Нажмите кнопку **СТАРТ/+30 СЕК**.
 - Начинается размораживание продуктов.
 - Во время размораживания печь подает звуковые сигналы, напоминающие о том, что нужно перевернуть продукты.
5. Снова нажмите кнопку **СТАРТ/+30 СЕК** для завершения процесса размораживания.
По окончании:
 - 1) Воспроизводится 4 звуковых сигнала.
 - 2) Воспроизводится 3 сигнала, напоминающих о завершении приготовления (один сигнал в минуту).
 - 3) Затем снова отображается текущее время.

Руководство по использованию режима ускоренная разморозка

В приведенной ниже таблице указаны различные программы для режима **Ускоренная разморозка** вес продуктов и соответствующие инструкции. Перед размораживанием продуктов освободите их от всех упаковочных материалов. Выложите замороженное мясо, птицу или рыбу на плоское стеклянное или керамическое блюдо, а хлеб, выпечку и фрукты - на бумажное полотенце.

Код	Блюдо	Размер порции	Инструкции
1	Мясо	200-1500 г	Закройте края алюминиевой фольгой. Переверните мясо, когда печь подает звуковой сигнал. Эта программа подходит для говядины, баранины, свинины, стейков, отбивных и фарша. Дайте постоять 20-60 минут.
2	Птица	200-1500 г	Накройте ножки и крылышки алюминиевой фольгой. Переверните птицу, когда печь подает 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 подает звуковой сигнал. Эта программа подходит для размораживания как целой рыбы, так и кусков рыбного филе. Дайте постоять 20-50 минут.

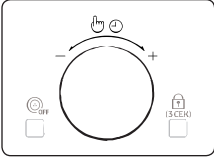
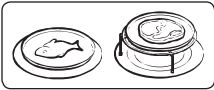
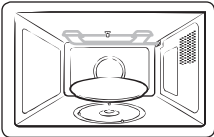
Использование микроволновой печи

Использование микроволновой печи

Код	Блюдо	Размер порции	Инструкции
4	Хлеб и выпечка	125-1000 г	Положите хлеб на кулинарную бумагу. Переверните после звукового сигнала. Положите пирог на керамическое блюдо и, если возможно, переверните его после звукового сигнала. (Печь продолжит работать, затем остановится при открытии дверцы.) Эта программа подходит для размораживания всех видов хлеба, нарезанного или целого, а также булочек и французских багетов. Булочки следует раскладывать по кругу. Эта программа подходит для размораживания всех видов дрожжевой выпечки, бисквитов, чизкейков и выпечки из слоеного теста. Она не подходит для сдобной выпечки, фруктовых тортов и тортов с кремом, а также тортов с шоколадной глазурью. Дайте постоять 10-30 минут.
5	Фрукты	100-600 г	Равномерно разложите фрукты на плоском стеклянном блюде. Эта программа подходит для всех видов фруктов. Дайте постоять 5-20 минут.

Использование блюда для подрумянивания

Высокая температура блюда для подрумянивания позволяет не только подрумянить пищу сверху с помощью гриля, но также добиться должной прожарки и получить хрустящую корочку снизу. В таблице приведены некоторые блюда, которые можно готовить с помощью этой принадлежности (см. следующую страницу). Блюдо для подрумянивания можно также использовать для приготовления бекона, яиц, сосисок и т.д.



1. Установите блюдо для подрумянивания на вращающийся поднос и разогрейте его, используя самую мощную настройку режима Комби (свч + гриль) [600 Вт + Гриль] в соответствии с рекомендациями по времени приготовления и инструкциями, приведенными в таблице.
2. Смажьте блюдо для подрумянивания маслом при приготовлении таких продуктов, как бекон или яйца, чтобы они хорошо подрумянились.
3. Положите продукты на блюдо для подрумянивания.
4. Установите блюдо для подрумянивания на металлическую подставку (вращающийся поднос) в микроволновой печи.
5. Выберите требуемое время и мощность приготовления. (См. таблицу сбоку.)

ВНИМАНИЕ

- Всегда используйте кухонные рукавицы для извлечения блюда для подрумянивания, поскольку оно сильно нагревается.
- Не кладите на блюдо для подрумянивания нетеплостойкие предметы.
- Никогда не ставьте блюдо для подрумянивания в печь, если в ней нет вращающегося подноса.
- Не рекомендуется мыть блюдо для подрумянивания в посудомоечной машине.

ПРИМЕЧАНИЕ

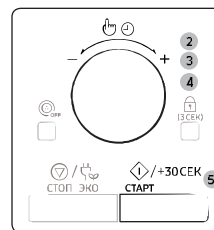
- Следует иметь в виду, что покрытие блюда имеет тефлоновый слой, который не устойчив к царапинам. Не пользуйтесь ножом или другими острыми предметами для реза на блюде для подрумянивания.
- Блюдо для подрумянивания следует мыть теплой водой с применением мощного средства, а затем ополаскивать чистой водой.
- Не используйте жесткую щетку или грубую губку во избежание повреждения верхнего слоя.

Аэрогриль Hot Blast

Режим **Аэрогриль Hot Blast** аналогичен приготовлению в традиционном духовом шкафу. Режим свч при этом не используется. Можно установить требуемую температуру в диапазоне от 40 °C до 200 °C. Максимальное время приготовления составляет 60 минут.

- Посуда в микроволновой печи сильно нагревается, поэтому следует всегда пользоваться кухонными рукавицами, прикасаясь к ней.
- Использование низкой подставки позволит получить лучше приготовленную пищу с румяной корочкой.

Откройте дверцу и поставьте емкость на низкую подставку, которая должна быть установлена на вращающийся поднос.



1. Кнопка **Аэрогриль Hot Blast**

На дисплее отображается следующая информация:
Гриль (Режим аэрогриль hot blast)
180 °C (Температура)

2. Установите температуру, повернув **Переключатель многофункциональный выбор** (Температура: 40-200 °C с интервалом 10 °C)

- Если в течение 5 секунд значение температуры не будет установлено, дисплей автоматически переключится на установку времени приготовления.

3. Нажмите на **Переключатель многофункциональный выбор**.

4. Установите время приготовления, повернув **Переключатель многофункциональный выбор** (При необходимости предварительного прогрева печи выберите "-: 0")

5. Нажмите кнопку **СТАРТ/+30 СЕК**.

Начнется приготовление пищи. По окончании:

- 1) Воспроизводится 4 звуковых сигнала.
- 2) Воспроизводится 3 сигнала, напоминающих о завершении приготовления (один сигнал в минуту).
- 3) Затем снова отображается текущее время.

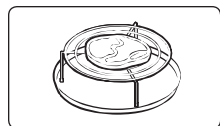
Использование микроволновой печи

Использование микроволновой печи

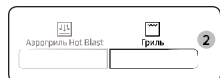
Приготовление в режиме гриля

Гриль позволяет быстро разогревать и жарить пищу без использования микроволн.

- Посуда в микроволновой печи сильно нагревается, поэтому следует всегда пользоваться кухонными рукавицами, прикасаясь к ней.
- Для обеспечения наилучших результатов при приготовлении и поджаривании рекомендуется использовать высокую подставку.



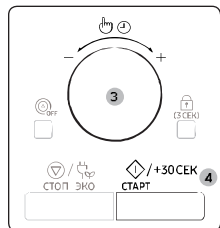
1. Откройте дверцу и положите продукты на подставку.



2. Нажмите кнопку **Гриль**.

На дисплее отображается следующая информация:

- Настройка температуры приготовления в режиме гриль недоступна.



3. Установите время приготовления в режиме гриль, повернув **Переключатель многофункциональный выбор**.

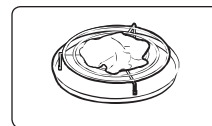
- Максимальное время приготовления в режиме гриля составляет 60 минут.

4. Нажмите кнопку **СТАРТ/30 СЕК**.

Начнется приготовление пищи в режиме гриля. По окончании:

- 1) Воспроизводится 4 звуковых сигнала.
- 2) Воспроизводится 3 сигнала, напоминающих о завершении приготовления (один сигнал в минуту).
- 3) Затем снова отображается текущее время.

Выбор дополнительных принадлежностей



Обычно при приготовлении в микроволновой печи требуется специальная посуда. Следует использовать только ту посуду, которую вы использовали бы в обычном духовом шкафу.

Принадлежности, безопасные для использования в микроволновой печи, обычно непригодны для приготовления с использованием конвекции. Не используйте пластиковые контейнеры, тарелки, бумажные чашки, полотенца и т.п.

Если вы хотите выбрать комбинированный режим приготовления сви и Гриль или аэрогриль hot blast, следует использовать только те принадлежности, которые предназначены для микроволновых печей и духовых шкафов.

ВНИМАНИЕ

Дополнительные сведения о пригодной кухонной посуде и принадлежностях см. в разделе Руководство по выбору посуды на стр. 46.

Комбинированный режим: свч и гриль

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

⚠ ВНИМАНИЕ

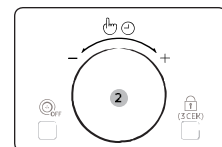
- Следует ВСЕГДА использовать принадлежности для приготовления, подходящие как для микроволновой печи, так и для обычного духового шкафа. Лучше всего подойдут стеклянные и керамические блюда, так как они позволяют микроволнам равномерно проникать в пищу.
- Посуда в микроволновой печи сильно нагревается,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



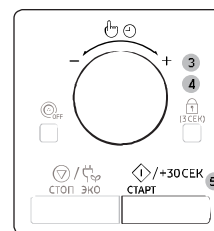
1. Нажмите кнопку **Комби**.

На дисплее отображается следующая информация:
Сб-1 (Режим свч + гриль)



2. Введите на дисплее индикацию Сб-1, а затем нажмите на **Перекл. мнгофункциональн. выбор**.

На дисплее отображается следующая информация:
[Сб-1] (Комбинированный режим свч + гриль)
600 Вт (Выходная мощность)



3. Выберите требуемый уровень мощности, поворачивая

Перекл. мнгофункциональн. выбор

, пока на дисплее не отобразится соответствующее значение выходной мощности (600 Вт, 450 Вт, 300 Вт). Затем нажмите на **Перекл. мнгофункциональн. выбор** для установки уровня мощности.

- Настройка температуры приготовления в режиме гриль недоступна.
- Если в течение 5 секунд значение температуры не будет установлено, дисплей автоматически переключится на установку времени приготовления.

4. Установите время приготовления, повернув

Перекл. мнгофункциональн. выбор

- Максимальное время приготовления составляет 60 минут.

5. Нажмите кнопку **СТАРТ/+30 СЕК**.

Начинается приготовление в комбинированном режиме. По окончании:

- 1) Воспроизводится 4 звуковых сигнала.
- 2) Воспроизводится 3 или 4 звуковых сигнала, нажимающих о завершении приготовления (один сигнал в минуту).
- 3) Затем снова отображается текущее время.

Использование микроволновой печи

Использование микроволновой печи

Использование комбинированного режима свч + аэрогриль hot blast

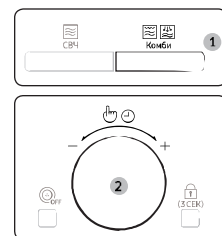
В комбинированном режиме приготовления используется нагрев как с помощью микроволн, так и горячего воздуха. При этом не требуется предварительного прогрева печи, поскольку микроволновая энергия включается немедленно. В комбинированном режиме можно приготовить большое количество блюд, в частности:

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

ВНИМАНИЕ

- Следует ВСЕГДА использовать принадлежности для приготовления, подходящие как для микроволновой печи, так и для обычного духового шкафа. Лучше всего подойдут стеклянные и керамические блюда, так как они позволяют микроволнам равномерно проникать в пищу.
- Посуда в микроволновой печи сильно нагревается, поэтому следует ВСЕГДА пользоваться кухонными рукавицами, прикасаясь к ней. Использование низкой подставки позволяет получить лучше приготовленную пищу с румяной корочкой.

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

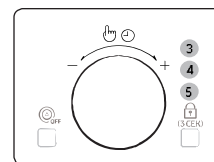


1. Нажмите кнопку **Комби**.

На дисплее отображается следующая информация:
Cb-1 (Режим свч + гриль)

2. Выведите на дисплей индикацию Сб-2 (режим свч + аэрогриль hot blast), повернув **Переключатель многофункциональный выбор**, а затем нажмите на **Переключатель многофункциональный выбор**.

На дисплее отображается следующая информация:
Cb2 (Комбинированный режим свч + аэрогриль hot blast)
600 Вт (Выходная мощность)



3. Выберите требуемый уровень мощности, поворачивая **Переключатель многофункциональный выбор**,

пока на дисплее не отобразится соответствующее значение выходной мощности (600 Вт, 450 Вт, 300 Вт, 180 Вт, 100 Вт). Затем нажмите на **Переключатель многофункциональный выбор** для установки уровня мощности.

- Если в течение 5 секунд значение мощности не будет установлено, дисплей автоматически переключится на установку времени приготовления. (По умолчанию: 600 Вт)

На дисплее отображается следующая информация:
Cb2 (Комбинированный режим свч + аэрогриль hot blast)

180 °C (Температура)

4. Выберите требуемую температуру, поворачивая **Переключатель многофункциональный выбор** (Температура: 200-40 °C). Затем нажмите на **Переключатель многофункциональный выбор** для

установки уровня мощности.

- Если в течение 5 секунд значение температуры не будет установлено, дисплей автоматически переключится на установку времени приготовления. (По умолчанию: 180 °C)

5. Установите время приготовления, повернув **Переключатель многофункциональный выбор**.

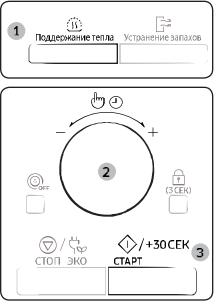
- Максимальное время приготовления составляет 60 минут.



6. Нажмите кнопку **СТАРТ/+30СЕК**.
Начинается приготовление в комбинированном режиме. Печь прогревается до требуемой температуры, после чего приготовление с помощью микроволн продолжается до окончания заданного времени приготовления. По окончании:
- 1) Воспроизводится 4 звуковых сигнала.
 - 2) Воспроизводится 3 сигнала, напоминающих о завершении приготовления (один сигнал в минуту).
 - 3) Затем снова отображается текущее время.

Использование функции поддержания тепла

Функция **Поддержание тепла** позволяет поддерживать температуру блюда до момента его подачи на стол. Используйте данную функцию, чтобы блюдо оставалось теплым до подачи на стол.



1. Нажмите кнопку **Поддержание тепла**.
2. Выберите режим Высокая температура и Средняя температура, повернув **Переключатель многофункциональный выбор**.
3. Нажмите кнопку **СТАРТ/+30СЕК**.
Пища разогревается в соответствии с выбранной программой. По окончании:
- 1) Воспроизводится 4 звуковых сигнала.
- 2) Воспроизводится 3 сигнала, напоминающих о завершении приготовления (один сигнал в минуту).
- 3) Затем снова отображается текущее время.

ВНИМАНИЕ

- Не используйте эту функцию для разогрева холодных продуктов. Программы предназначены только для поддержания температуры недавно приготовленных блюд.
- Не рекомендуется поддерживать тепло продуктов слишком долго (более 1 часа), поскольку процесс приготовления будет продолжаться. Теплые продукты портятся быстрее.
- Не закрывайте крышку или пластиковой пленкой.
- Вынимайте блюдо, используя кухонные рукавицы.

Рекомендации по выбору параметров в режиме поддержание тепла

Код	Режим	Меню
1	Высокая температура	Лазанья, суп, пратен, запеканка, пицца, стейк (хорошо прожаренный), бекон, рыбные блюда, сушие пироги
2	Средняя температура	Пироги, хлеб, блюда из яиц, стейк (с кровью или средней прожарки)

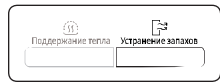
Использование микроволновой печи

Использование микроволновой печи

Использование функции устранения запахов

Используйте эту функцию после приготовления ароматной пищи или если внутри печи появился дым.

Сначала очистите внутренние поверхности микроволновой печи.



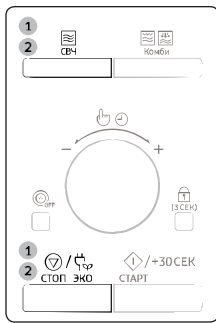
Нажмите кнопку **Устранение запахов**, и процесс начнется автоматически.

ВНИМАНИЕ

- Время процедуры устранения запахов - 5 минут.
- Время работы функции устранения запахов можно настроить, нажав кнопку **СТАРТ/+30 СЕК**.
- Максимальное время процедуры устранения запахов - 15 минут.

Отключение звукового сигнала

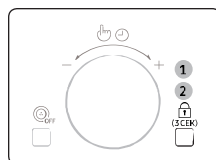
Вы можете отключить звуковой сигнал в любое время.



1. Одновременно нажмите кнопки **СВЧ** и **СТОП/ЭКО**.
Печь не подает звуковой сигнал, оповещающий об окончании режима.
 - На дисплее отображается следующая информация:
OFF
2. Чтобы снова включить звуковой сигнал, еще раз одновременно нажмите кнопки **СВЧ** и **СТОП/ЭКО**.
Печь вновь работает с подачей звукового сигнала.
 - На дисплее отображается следующая информация:
ON

Использование функции защита 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. Нажмите кнопку **Защита от детей** и удерживайте ее в течение 3 секунд.
 - Печь заблокирована (выбор функций недоступен).
 - На дисплее отображается индикация "L".
2. Чтобы снять блокировку, нажмите кнопку **Защита от детей** и удерживайте ее в течение 3 секунд. Печь можно пользоваться в обычном режиме.

Использование функции вращение подноса

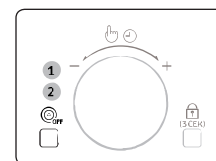
Отключив вращение подноса (только в режиме ручного приготовления) с помощью кнопки **Вращение подноса**, можно использовать большую посуду, занимающую все внутреннее пространство печи.

ВНИМАНИЕ

В этом случае результаты будут менее удовлетворительными, поскольку процесс приготовления будет менее равномерным. По истечении половины времени приготовления рекомендуется повернуть посуду вручную.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Никогда не включайте вращающийся поднос, если в печи ничего не готовится. Это может привести к возгоранию или повреждению устройства.



1. Нажмите кнопку **Вращение подноса** при настройке режима СВЧ, Гриль, Аэрогриль Hot Blast, Предварительный разогрев или Комби.
 - Эта функция недоступна при использовании предварительно запрограммированных рецептов или до нажатия кнопок **СВЧ Гриль**, **Аэрогриль Hot Blast**, **Предварительный разогрев** и **Комби**. Вращающийся поднос перестанет вращаться, когда на дисплее появится символ **Вращение подноса**. (Вращение подноса выключено.)
2. Чтобы возобновить вращение, еще раз нажмите кнопку **Вращение подноса**. Вращающийся поднос начинает вращаться, когда на дисплее перестает отображаться символ Вращение подноса.

ПРИМЕЧАНИЕ

Кнопка **Вращение подноса** доступна только во время приготовления.

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.
Блюда для подсушивания	✓	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		
• Полистироловые стаканчики и контейнеры	✓	Можно использовать для разогрева продуктов. При перереве полистирол может плавиться.
• Бумажные пакеты или газет	X	Существует риск возгорания.
• Переработанная из вторсырья бумага или металлическая отделка	X	Может стать причиной возникновения электрической дуги.
Стеклопосуда		
• Универсальная посуда для приготовления и сервировки пищи	✓	Может использоваться при отсутствии металлической отделки.

Кухонные принадлежности	Пригодно для использования в микроволновой печи	Примечания
• Тонкостенная стеклянная посуда	✓	Может использоваться для разогрева продуктов и жидкостей. При резком нагреве хрупкое стекло может разбиться или лопнуть.
• Стеклянные банки	✓	Нужно обязательно снять крышку. Подходят только для разогрева.
Металл		
• Блюда	X	Может стать причиной возникновения электрической дуги или возгорания.
• Пакеты для заморозки с провололочной обвязкой	X	
Бумага		
• Тарелки, чашки, текстильные и бумажные салфетки	✓	Для приготовления в течение короткого времени и разогрева. Для поглощения избыточной влаги.
• Переработанная бумага	X	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	✓X	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 ✓X : Использовать с осторожностью X : Не рекомендуется

Руководство по приготовлению пищи

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 замороженных овощей

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

Блюдо	Размер порции	Мощность	Время (мин)
Шпинат	150 г	600 Вт	5-6
	Инструкции Добавьте 15мл (1 ст.л) холодной воды. Дайте постоять 2-3минуты, прежде чем подавать к столу.		
Брокколи	300 г	600 Вт	8-9
	Инструкции Добавьте 30мл (2ст.л) холодной воды. Дайте постоять 2-3минуты, прежде чем подавать к столу.		
Горошек	300 г	600 Вт	7-8
	Инструкции Добавьте 15мл (1 ст.л) холодной воды. Дайте постоять 2-3минуты, прежде чем подавать к столу.		
Зеленая фасоль	300 г	600 Вт	7½-8½
	Инструкции Добавьте 30мл (2ст.л) холодной воды. Дайте постоять 2-3минуты, прежде чем подавать к столу.		
Овощная смесь (морковь/горошек/кукуруза)	300 г	600 Вт	7-8
	Инструкции Добавьте 15мл (1 ст.л) холодной воды. Дайте постоять 2-3минуты, прежде чем подавать к столу.		
Овощная смесь (китайская)	300 г	600 Вт	7½-8½
	Инструкции Добавьте 15мл (1 ст.л) холодной воды. Дайте постоять 2-3минуты, прежде чем подавать к столу.		

Руководство по приготовлению пищи

Руководство по приготовлению свежих овощей

Используйте подпорядочную 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).

ПРИМЕЧАНИЕ

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

Блюдо	Размер порции	Мощность	Время (мин)
Брокколи	250 г	900 Вт	4-4½
	500 г		6-7
	Инструкции Подготовьте соцветия примерно одинакового размера. Разложите соцветия стеблями к центру блюда. Дайте постоять 3 минуты, прежде чем подавать к столу.		
Брюссельская капуста	250 г	900 Вт	5½-6
	Инструкции Добавьте 60-75 мл (5-6 ст. л.) воды. Дайте постоять 3 минуты, прежде чем подавать к столу.		
Морковь	250 г	900 Вт	4-4½
	Инструкции Нарежьте морковь ломтиками одинакового размера. Дайте постоять 3 минуты, прежде чем подавать к столу.		
Цветная капуста	250 г	900 Вт	4-4½
	500 г		6½-7½
	Инструкции Подготовьте соцветия примерно одинакового размера. Разрежьте большие соцветия пополам. Разложите соцветия стеблями к центру блюда. Дайте постоять 3 минуты, прежде чем подавать к столу.		

Блюдо	Размер порции	Мощность	Время (мин)
Кабачки	250 г	900 Вт	3½-4
	Инструкции Нарежьте кабачки ломтиками. Добавьте 30 мл (2 ст. л.) воды или кусочек сливочного масла. Готовьте до мягкости. Дайте постоять 3 минуты, прежде чем подавать к столу.		
Баклажаны	250 г	900 Вт	3-3½
	Инструкции Нарежьте баклажаны маленькими ломтиками и полейте 1 ст. л. лимонного сока. Дайте постоять 3 минуты, прежде чем подавать к столу.		
Лук-порей	250 г	900 Вт	3½-4
	Инструкции Нарежьте лук-порей толстыми ломтиками. Дайте постоять 3 минуты, прежде чем подавать к столу.		
Грибы	125 г	900 Вт	1½-2
	250 г		2½-3
	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 постоять 3 минуты, прежде чем подавать к столу.		
	250 г	900 Вт	4-4½
Лук	Инструкции Разрежьте лук на ломтики или пополам. Добавьте 15 мл (1 ст. л.) воды. Дайте постоять 3 минуты, прежде чем подавать к столу.		
	250 г	900 Вт	4½-5
Перец	Инструкции Нарежьте перец мелкими ломтиками. Дайте постоять 3 минуты, прежде чем подавать к столу.		

Блюдо	Размер порции	Мощность	Время (мин.)
Картофель	250 г	900 Вт	4-5
	500 г		7-8
	Инструкции Взвесьте очищенный картофель и разрежьте его на половинки или четвертинки примерно одинакового размера. Дайте постоять 3 минуты, прежде чем подавать к столу.		
Кольраби	250 г	900 Вт	5½-6
	Инструкции Нарежьте кольраби мелкими кубиками. Дайте постоять 3 минуты, прежде чем подавать к столу.		

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 помещивайте 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	450 Вт	15-16
	375 г		17½-18½
	Инструкции Добавьте двойное количество холодной воды. Дайте постоять 5 минут, прежде чем подавать к столу.		
Коричневый рис (пропаренный)	250 г	450 Вт	18-19
	375 г		20-21
	Инструкции Добавьте двойное количество холодной воды. Дайте постоять 5 минут, прежде чем подавать к столу.		

Блюдо	Размер порции	Мощность	Время (мин)
Смесь риса (обычный рис + дикий рис)	250г	450Вт	18-19
	Инструкции Добавьте 500 мл холодной воды. Дайте постоять 5 минут, прежде чем подавать к столу.		
Смешанная каша (рис + злаки)	250г	450Вт	20-21
	Инструкции Добавьте 400 мл холодной воды. Дайте постоять 5 минут, прежде чем подавать к столу.		
Макаронные изделия	250г	900Вт	9½-11
	Инструкции Добавьте 1000 мл горячей воды. Дайте постоять 5 минут, прежде чем подавать к столу.		
Лепешка быстрого приготовления	1 маленькая лепешка (80 г)	900Вт	7-7½
	1 большая лепешка (120 г)		9-9½
	Инструкции Используйте миску из термостойкого стекла. Положите лепешку в миску и добавьте 350 мл воды комнатной температуры. Накройте пищевой пленкой, проколов в ней несколько отверстий. Когда лепешка сварится, слейте воду и добавьте специй.		

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, например куски мяса, поскольку зачастую они нагреваются неравномерно: передеживаются и становятся слишком сухими по краям. Рекомендуется разогревать небольшие порции.

Уровни мощности и перемешивание

Некоторые продукты можно разогревать на мощности 900 Вт, тогда 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. Оставляйте их на время выдержки в микроволновой печи. В жидкость рекомендуется класть пластмассовую ложку или стеклянную палочку. Избегайте перегрева, который может испортить пищу. Лучше установить меньшее время разогрева, а затем добавить время, если потребуется.

Время разогрева и выдержки

При первом разогревании продукта запишите, сколько времени понадобилось, и используйте эту информацию в дальнейшем. 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)	900 Вт	1-1½
	300 мл (2 чашки)		2-2½
	450 мл (3 чашки)		3-3½
	600 мл (4 чашки)		3½-4
	Инструкции Налейте в чашки и разогревайте, не закрывая крышкой: поставьте 1 чашку в центре, 2 чашки друг напротив друга, 3 чашки по окружности. Оставьте в микроволновой печи на время выдержки и хорошо перемешайте. Дайте постоять 1-2 минуты, прежде чем подавать к столу.		
Суп (охлажденный)	250 г	600 Вт	4-4½
	350 г		5½-6
	450 г		6½-7
	550 г		8-8½
	Инструкции Налейте суп в глубокую керамическую тарелку или в глубокую керамическую миску. Накройте пластмассовой крышкой. Хорошо перемешайте после разогрева. Еще раз перемешайте перед подачей на стол. Дайте постоять 2-3 минуты, прежде чем подавать к столу.		
Рагу (охлажденное)	350 г	600 Вт	4½-5½
	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 постоять 2-3 минуты, прежде чем подавать к столу.		

Блюдо	Размер порции	Мощность	Время (мин)
Макаронные изделия с соусом (охлажденные)	350 г	600 Вт	3½-4½
	Инструкции Положите макаронные изделия (например, спагетти или яичную лапшу) на мелкую керамическую тарелку. Накройте пленкой для микроволновых печей. Перемешайте перед подачей на стол. Дайте постоять 3 минуты, прежде чем подавать к столу.		
Макаронные изделия с начинкой и соусом (охлажденные)	350 г	600 Вт	4-5
	Инструкции Положите макаронные изделия с начинкой (например, равиоли, тортеллини) в глубокую керамическую тарелку. Накройте ее пластмассовой крышкой. Периодически перемешивайте во время разогрева и вновь перемешайте перед выдержкой и подачей на стол. Дайте постоять 3 минуты, прежде чем подавать к столу.		
Готовое блюдо (охлажденное)	350 г	600 Вт	5-6
	450 г		6-7
	550 г		7-8
	Инструкции Положите блюдо из 2-3 охлажденных компонентов на керамическую тарелку. Закройте его пленкой для микроволновых печей. Дайте постоять 3 минуты, прежде чем подавать к столу.		
Готовое к употреблению сырное фондю (охлажденное)	400 г	600 Вт	6-7
	Инструкции Положите сырное фондю, готовое к употреблению, в подходящую миску из термостойкого стекла с крышкой. Периодически помешивайте во время и после разогревания. Тщательно перемешайте, прежде чем подавать к столу. Дайте постоять 1-2 минуты, прежде чем подавать к столу.		

Руководство по приготовлению пищи

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 постоять 2-3 минуты, прежде чем подавать к столу.		
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 постоять 2-3 минуты, прежде чем подавать к столу.		
Детское молоко	100 мл	300 Вт	30-40 с
	200 мл		От 1 мин. до 1 мин. 10 с
Инструкции Хорошо встряхните или перемешайте и налейте в стерилизованную стеклянную бутылочку. Поставьте в центр вращающегося подноса. Готовьте, не накрывая крышкой. Перед кормлением ребенка хорошо встряхните бутылочку и тщательно проверьте температуру. Дайте постоять 2-3 минуты, прежде чем подавать к столу.			

Разморозка

Использование микроволны 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 супаковки 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.

ПРИМЕЧАНИЕ

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 Фарш	250 г	180 Вт	6-7
	500 г		9-11
	250 г	180 Вт	7-8
Стейки из свинины	Инструкции Положите мясо на вращающийся поднос. Оберните тонкие края алюминиевой фольгой. Переверните по окончании половины времени размораживания! Дайте постоять 15-30 минут, прежде чем подавать к столу.		

Блюдо	Размер порции	Мощность	Время (мин)
Птица Кусочки курицы Целая курица	500 г (2 шт.) 1200 г	180 Вт 180 Вт	14-15 32-34
Инструкции Сначала положите куски курицы кончиком 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 постоять 15-60 минут, прежде чем подавать к столу.			
Рыба Рыбное филе Целая рыба	200 г 400 г	180 Вт 180 Вт	6-7 11-13
Инструкции Положите замороженную рыбу в середину плоского керамического блюда. Расположите тонкие части под толстыми. Оберните узкие края филе и хвост целой рыбы алюминиевой фольгой. Переверните по окончании половины времени размораживания! Дайте постоять 10-25 минут, прежде чем подавать к столу.			
Фрукты Ягоды	300 г	180 Вт	6-7
Инструкции Разложите фрукты на плоском круглом стеклянном блюде (большого диаметра). Дайте постоять 5-10 минут и подавайте к столу.			
Хлеб Булочки (каждый весом около 50 г) Тосты/сэндвичи Немецкий хлеб (пшеничная и ржаная мука)	2 шт. 4 шт. 250 г 500 г	180 Вт 180 Вт 180 Вт	1-1½ 2½-3 4-4½ 7-9
Инструкции Положите булочки по кругу, а хлеб - горизонтально на бумажное кухонное полотенце в центре вращающегося подноса. Переверните по окончании половины времени размораживания! Дайте постоять 5-20 минут и подавайте к столу.			

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 пластиковой 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.

Руководство по приготовлению пищи

Руководство по приготовлению пищи

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, приготовляемое блюдо подрумянивается равномерно. В этой модели печи есть три комбинированных режима приготовления: 600 Вт + Гриль, 450 Вт + Гриль и 300 Вт + Гриль.

Посуда для режима свч + гриль:

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

Блюда, которые можно готовить в режиме свч + гриль:

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

Важное замечание:

При использовании комбинированного режима 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 использованию режима гриль для приготовления свежих продуктов

Предварительно прогрейте микроволновую печь в течение 3-5 минут, используя режим гриль. Используйте указанные в таблице уровни мощности и время в качестве руководства для приготовления в режиме гриль. Для извлечения блюда используйте кухонные рукавицы.

Свежие продукты	Размер порции	Мощность	Шаг 1 (мин)	Шаг 2 (мин)
Тосты	4 шт. (по 25 г)	Только гриль	3-3½	3-4
	Инструкции Положите тосты рядом друг с другом на высокую подставку.			
Томаты на гриле	400 г (2 шт.)	450 Вт + Гриль	4-6	-
	Инструкции Разрежьте томаты пополам. Посыпьте их сверху сыром. Разложите их по кругу на плоском блюде из термостойкого стекла. Поставьте его на высокую подставку. Дайте постоять 2-3 минуты.			
Тосты с томатами и сыром	4 шт. (300 г)	300 Вт + Гриль	5-7	-
	Инструкции Сначала поджарьте ломтики хлеба. Положите тосты с ингредиентами на высокую подставку. Дайте постоять 2-3 минуты.			
Тосты по-гавайски (ломтики ананаса, ветчины, сыра)	4 шт. (500 г)	300 Вт + Гриль	5-7	-
	Инструкции Сначала поджарьте ломтики хлеба. Положите тосты с ингредиентами на высокую подставку. Дайте постоять 2-3 минуты.			
Печеный картофель	500 г	600 Вт + Гриль	11-13	-
	Инструкции Разрежьте картофелины пополам. Положите их в круг на высокую подставку срезами в сторону гриля.			
Гратен из овощей/картофеля (охлажденный)	450 г	450 Вт + Гриль	11-13	-
	Инструкции Положите свежий гратен на небольшое блюдо из термостойкого стекла. Поставьте блюдо на высокую подставку. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.			

Свежие продукты	Размер порции	Мощность	Шаг 1 (мин)	Шаг 2 (мин)
Печеные яблоки	2 блока (прибл. 400 г)	300 Вт + Гриль	7-8	-
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 блюдо прямо на низкую подставку.				
Кусочки курицы	500 г (2 шт)	300 Вт + Гриль	10-12	7-9
Инструкции Смажьте кусочки курицы растительным маслом и посыпьте специями. Положите их по кругу на высокую подставку. После приготовления на гриле дайте постоять 2-3 минуты.				
Жареная курица	1200 г	1-й: 450 Вт + Аэрогриль Hot Blast при 200 °C 2-й: 450 Вт + Гриль	20-22	20-22
Инструкции Смажьте курицу растительным маслом и посыпьте специями. Поместите курицу на низкую подставку. После приготовления на гриле дайте постоять 5 минут.				
Жареная рыба	400-500 г	300 Вт + Гриль	6-8	6-7
Инструкции Смажьте кожу целой рыбы растительным маслом, добавьте специй и трав. Положите две рыбы рядом на высокую подставку (так, чтобы голова одной рыбы касалась хвоста другой). После приготовления на гриле дайте постоять 2-3 минуты.				
Жареные овощи	300 г	Гриль	9-11	-
Инструкции Промойте и нарежьте овощи ломтиками (например, цуккини, баклажаны, перец, тыкву). Смажьте оливковым маслом и посыпьте специями. Поставьте блюдо для подрумянивания на высокую подставку.				

Свежие продукты	Размер порции	Мощность	Шаг 1 (мин)	Шаг 2 (мин)
Плантан	1 шт. (200 г)	Шаг 1: 450 Вт + Гриль Шаг 2: Гриль	6-7	4-5
Инструкции Очистите плантан, нарежьте его дольками толщиной 1 см и положите на блюдо для подрумянивания с решеткой для гриля. Смажьте растительным маслом со всех сторон. Если плантан слишком мягкий, сократите время приготовления на 1-2 минуты. Дайте постоять 1-2 минуты.				
Батат	200 г	450 Вт + Гриль	10-11	-
Инструкции Очистите батат и нарежьте его ломтиками толщиной 10 x 30 мм и около 10 см в длину. Положите на блюдо для подрумянивания и смажьте растительным маслом со всех сторон. Поместите на высокую подставку и начните приготовление. Дайте постоять 1-2 минуты.				

Руководство по приготовлению пищи

Аэрогриль Hot Blast

Режим аэрогриль hot blast предусматривает комбинированное использование нагревательного элемента гриля и конвекционного нагревательного элемента с вентилятором. Горячий воздух поступает в печь через отверстия в верхней части камеры. Расположенные сверху и сзади нагревательные элементы и расположенный на задней стенке вентилятор обеспечивают равномерную циркуляцию горячего воздуха.

Посуда для приготовления в режиме аэрогриль hot blast:

Можно использовать любую конвекционную жаропрочную посуду: формы для выпечки и противни - все, что обычно используется в обыкновенной конвекционной печи.

Блюда, которые можно готовить в режиме аэрогриль hot blast:

Используйте этот режим для приготовления печенья, порционных лепешек, булочек и пирогов, а также фруктовых пирогов, выпечки из заварного теста и суфле.

Режим свч + аэрогриль hot blast

Этот режим сочетает в себе использование микроволнового излучения и горячего воздуха. При этом сокращается время приготовления, а на пище образуется хрустящая румяная корочка. Приготовление пищи с использованием конвекции - это традиционный и хорошо известный метод приготовления пищи в печи с использованием горячего воздуха, циркуляция которого обеспечивается при помощи вентилятора, расположенного на задней стенке.

Посуда для приготовления в режиме свч + аэрогриль hot blast:

Следует использовать посуду, не препятствующую прохождению микроволн. Она должна быть сделана из материала, предназначенного для приготовления в микроволновой печи (например, стекло, керамика или фарфор без металлической отделки), аналогично посуде, указанной для режима свч + гриль.

Блюда, которые можно готовить в режиме свч + аэрогриль hot blast:

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

Руководство по использованию режима аэрогриль hot blast для приготовления свежих и замороженных продуктов

Предварительно прогрейте аэрогриль hot blast до нужной температуры и используя функцию аэрогриль hot blast. Используйте указанные в таблице уровни мощности и время для приготовления в режиме аэрогриль hot blast. Для извлечения блюда используйте кухонные рукавицы.

Блюдо	Размер порции	Режим	Время приготовления (мин)
Замороженные тарталетки/мини-пиццы	250г	200 °C	9-11
	Разложите замороженные мини-пиццы по блюду для подрумянивания. Поставьте блюдо на низкую подставку.		
Замороженный картофель для приготовления в печи	300 г	200 °C	22-25
	Разложите замороженный картофель по блюду для подрумянивания. Поставьте блюдо на высокую подставку.		
Замороженные куриные наггетсы	300 г	200 °C	9-11
	Разложите замороженные куриные наггетсы по блюду для подрумянивания. Поставьте блюдо на высокую подставку.		

Блюдо	Размер порции	Режим	Время приготовления (мин)
Замороженная пицца	300-400 г	200 °С	11-14
	Поместите замороженную пиццу на низкую подставку.		
Домашняя лазанья/ запеканка с макаронами	500 г	170 °С	15-20
	Положите макаронные изделия в жаростойкую посуду. Поставьте блюдо на низкую подставку.		
Замороженная лазанья	400 г	450 Вт + 180 °С	16-18
	Выложите на блюдо из термостойкого стекла подходящего размера или оставьте в фабричной упаковке (убедитесь в том, что эта упаковка подходит для использования в микроволновой печи и для нагрева в духовом шкафу). Поместите замороженную лазанью на низкую подставку. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.		
Жареная говядина/ баранина (средняя прожарка)	1000-1200 г	450 Вт + 160 °С	20-22 (с одной стороны) 14-16 (с другой стороны)
	Смажьте говядину/баранину растительным маслом и посыпьте перцем, солью и паприкой. Положите на низкую подставку сначала жирной стороной вниз. После приготовления заверните в алюминиевую фольгу и дайте постоять 10-15 минут.		
Замороженные булочки	350 г (6 шт.)	180 Вт + 160 °С	7-9
	Положите булочки на блюдо для подрумянивания. Поставьте блюдо на низкую подставку. Дайте постоять 2-3 минуты.		
Мраморный кекс	700 г	160 °С	50-55
	Положите сырое тесто в небольшую прямоугольную черную металлическую форму для выпечки (длиной 25 см). Поставьте форму на низкую подставку. После выпекания дайте постоять 5-10 минут.		
Пирожки	По 30 г каждый	160 °С	28-32
	Положите 12 пирожков/маффинов в бумажных чашках на блюдо для подрумянивания. Поставьте блюдо на низкую подставку. После выпекания дайте постоять 5 минут.		

Блюдо	Размер порции	Режим	Время приготовления (мин)
Круассаны/булочки (из свежего теста)	200-250 г	200 °С	13-18
	Положите охлажденные круассаны или булочки на низкую подставку, покрытую бумагой для выпекания.		
Замороженный пирог	1000 г	180 Вт + 160 °С	16-18
	Положите замороженный пирог непосредственно на низкую подставку. После размораживания и разогревания дайте постоять 15-20 минут.		
Домашняя картофельная запеканка	500 г	450 Вт + 180 °С	18-22
	Положите запеканку в жаростойкую посуду. Поставьте на низкую подставку.		
Домашний лоранский пирог (средний)	500-600 г	160 °С	45-50
	Подготовьте лоранский пирог, используя металлическую сковороду среднего размера, и поместите на низкую подставку. Рецепт см. в руководстве по использованию режима аэрогриль hot blast auto.		

Руководство по приготовлению пищи

Полезные советы

Растапливание масла

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

Растапливание шоколада

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

Растапливание засахарившегося меда

Положите 20 г засахарившегося меда в маленькую глубокую стеклянную тарелку. Нагревайте в течение 20-30 секунд при уровне 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 в течение 1 минуты при мощности 300 Вт. Перемешайте после того, как растает.

Приготовление глазури (для выпечки и пирожных)

Смешайте глазурь быстрого приготовления (прибл. 14 л) с 40 г сахара и 250 мл холодной воды. Готовьте, не накрывая крышкой, в миске из термостойкого стекла от 3½ до 4½ минут при уровне мощности 900 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 в течение 10-12 минут при уровне мощности 900 Вт. Перемешайте несколько раз во время приготовления. Разложите в небольшие банки для джема с заворачивающимися крышками. Поставьте баночки крышками вниз на 5 минут.

Приготовление пудинга

Добавьте в концентрат пудинга сахар и молоко (500 мл), следуя инструкциям и изготовителя концентрата, и хорошо перемешайте. Используйте миску подходящего размера из термостойкого стекла с крышкой. Готовьте под крышкой от 6½ до 7½ минут при уровне мощности 900 Вт. Перемешайте несколько раз во время приготовления.

Подрумянивание кусочков миндаля

Разложите 30 г нарезанного миндаля ровным слоем на керамической тарелке среднего размера. В процессе обжаривания (от 3½ до 4½ минут) с уровнем мощности 600 Вт перемешайте несколько раз. Дайте постоять 2-3 минуты в печи. Вынимайте, используя кухонные рукавицы!

Устранение неисправностей

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/PAUSE , чтобы запустить устройство.

Проблема	Причина	Решение
Во время работы устройства происходит сбой в подаче 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.
	Несколько сетевых вилкок подключены к одной сетевой розетке.	Для печи необходимо использовать одну сетевую розетку.
Во время работы печи слышится пощелкивание, печь не включается.	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.

Устранение неисправностей

Проблема	Причина	Решение
Внешняя поверхность духового шкафа слишком сильно 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 печь стоят посторонние предметы.	Уберите посторонние предметы с печи.
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 ненадежная 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 приготовляемую порцию продуктов и снова включите печь. Используйте для приготовления контейнер с плоским дном.
Функция размораживания не работает.	Выполняется приготовление слишком большого количества пищи.	Уменьшите приготовляемую порцию продуктов и снова включите печь.

Проблема	Причина	Решение
Освещение внутри духового шкафа тусклое или не работает.	Дверца оставалась открытой в течение длительного времени.	Освещение внутри печи может автоматически отключиться при использовании функции Эко. Закройте и снова откройте дверцу или нажмите кнопку СТОП/ЭКО .
	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.	Переверните блюдо, снова нажмите кнопку СТАРТ/+30СЕК чтобы возобновить работу.
Печь стоит неровно.	Печь установлена на неровной поверхности.	Установите печь на плоской устойчивой поверхности.
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.

Проблема	Причина	Решение
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 хлопчатобумажным 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.
Вращающийся поднос		
Во время вращения поднос омывается 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.

Проблема	Причина	Решение
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.
Печь		
Печь не производит нагрев.	Дверца открыта.	Закройте дверцу и повторите попытку.
Во время предварительного нагрева 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.

Устранение неисправностей

Проблема	Причина	Решение
Во время использования печи чувствуется запах гари или пластика.	Используется пластиковая или нежаростойкая посуда.	Используйте стеклянную посуду, устойчивую к воздействию высоких температур.
Из печи чувствуется неприятный запах.	Внутри устройства скопились остатки пищи, или к внутренним стенкам прилип расплавленный пластик.	Воспользуйтесь функцией паровой очистки и протрите устройство изнутри сухой тканью. Чтобы быстрее устранить неприятный запах, можно включить микроволновую печь, положив внутрь кусочек лимона.
Печь не обеспечивает приготовление надлежащим образом.	Дверца часто открывается во время приготовления.	При частом открывании дверцы температура внутри печи снижается, и это может повлиять на конечный результат.
	Заданы неправильные параметры работы печи.	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.

Информационный код

Код ошибки	Причина	Решение
C-20	Необходимо проверить датчик температуры.	Нажмите кнопку СТОП/ЖОИ и запустите устройство снова. 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.
C-21	По показаниям датчика температуры уровень температуры превышает заданный.	Выключите микроволновую печь, чтобы дать ей остыть, затем запустите устройство повторно. Если код появится снова, обратитесь в местный центр обслуживания клиентов SAMSUNG.
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 на дисплее отображается код, который не указан выше, или 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		MS28M6055**
Источник питания		230 В / 50 Гц пер. тока
Потребление электроэнергии	Максимальная мощность	2900 Вт
	СВЧ	1400 Вт
	Гриль (нагревательный элемент)	1500 Вт
	Режим азотриль hot blast (нагревательный элемент)	Макс. 2100 Вт
Производимая мощность		100Вт / 900 Вт - 6 уровней (BC-705)
Рабочая частота		2450 МГц
Размеры (Ш x В x Г)	Внешние (включая ручку)	517 x 310 x 463 мм
	Внутренняя камера печи	358 x 235,5 x 327 мм
Объем		28 л
Вес	Нetto	Прибл. 17,9 кг

✳️ оборудование класса I



Символ «не для пищевой продукции» применяется в соответствии с техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности упаковки» ПТС/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 «печать Мебиуса» указывает на возможность утилизации упаковки. Символ может быть дополнен обозначением материала упаковки в виде цифрового или буквенного обозначения.

Подлежит использованию по назначению в нормальных условиях

Срок службы: 7 лет

Технические характеристики



SAMSUNG

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

Адрес производителя: (Мэган-донг) 129, Самсунг-ро, Йонгтон-гу, Сувон-си, Гيونги-до, Корея, 16677

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

Страна производства: Малайзия

Импортер в России: ООО «Самсунг Электроникс Рус Компани»

Адрес: Российская Федерация, 123242, г. Москва, Новинский бульвар, д.31, помещение 1, 2

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

ВОПРОСЫ ИЛИ КОММЕНТАРИИ?

СТРАНА	ТЕЛЕФОН	ВЕБ-САЙТ
RUSSIA	8-800-555-55-55 (VIP care 8-800-555-55-88)	www.samsung.com/ru/support
GEORGIA	0-800-555-555	www.samsung.com/support
ARMENIA	0-800-05-555	
AZERBAIJAN	0-88-555-55-55	
KYRGYZSTAN	00-800-500-55-500 (GSM 9977)	
UZBEKISTAN	00-800-500-55-500 (GSM 7799)	
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500 (GSM 7799, VIP care 7700)	www.samsung.com/kz_ru/support
TAJIKISTAN	8-10-800-500-55-500	www.samsung.com/support
MONGOLIA	+7-495-363-17-00	
BEIARUS	810-800-500-55-500	
MOLDOVA	0-800-614-40	
UKRAINE	0-800-502-000	www.samsung.com/ua/support (Ukrainian) www.samsung.com/ua_ru/support (Russian)

DE68-04515A-01

