

Микроволновая печь

Руководство пользователя

MC32D*7736K*** / MC32D*7746K*** / MC32D*7636K*** /
MC32D*7646K***



SAMSUNG

Содержание

Инструкции по технике безопасности	3
Важные инструкции по технике безопасности	3
Общие правила техники безопасности	6
Меры предосторожности при работе с микроволновыми приборами	8
Ограниченная гарантия	8
Определение товарной группы	8
Правильная утилизация изделия (Использованное электрическое и электронное оборудование)	9
Установка	9
Принадлежности	9
Место установки	10
Вращающийся поднос	10
Обслуживание	11
Очистка	11
Замена (ремонт)	11
Уход в случае длительного неиспользования	11
Функции микроволновой печи	12
Микроволновая печь	12
Панель управления	12
Использование микроволновой печи	13
Принцип работы микроволновой печи	13
Проверка работы микроволновой печи	13
Приготовление/разогрев пищи	14
Изменение уровня мощности и времени приготовления	14
Настройка времени приготовления	15
Остановка приготовления	15
Настройка режима энергосбережения	15
Конвекция	16
Воздушный фритюр	16
Использование функций режима 3D Разморозка	17
Использование функций режима Блюда на пару	19

Использование функций режима Домашние рецепты	21
Приготовление в режиме "Гриль"	38
Выбор дополнительных принадлежностей	39
Использование комбинированного режима "СВЧ + гриль"	39
Использование комбинированного режима "СВЧ + конвекция"	40
Настройка	42
Использование функции Блокировка управления	42
Включение/выключение функции Поворотный стол	42
Использование режима Устранение запахов	43
Использование блюда для подрумянивания	43
Руководство по приготовлению пищи с использованием пароварки	46
Приложение SmartThings	48
Руководство по выбору посуды для приготовления	50
Руководство по приготовлению пищи	52
Микроволны	52
Приготовление	52
Разогревание	55
Разогревание жидкостей	55
Разогревание детского питания	56
Размораживание	58
Гриль	59
СВЧ + гриль	59
Конвекция	61
СВЧ + конвекция	61
Полезные советы	63
Устранение неисправностей и информационные коды	64
Устранение неисправностей	64
Информационные коды	68
Технические характеристики	68
Приложение	69
Уведомление о ПО с открытым исходным кодом	69

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧТИТЕ И СОХРАНИТЕ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ДАЛЬНЕЙШЕМ.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Если дверца или уплотнители дверцы повреждены, не следует пользоваться микроволновой печью, 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 микроволновой печью без контроля взрослых только в том случае, если они получили соответствующие инструкции, чтобы безопасно пользоваться микроволновой 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 микроволновой печью, поскольку возможно воспламенение.

Микроволновая печь предназначена для разогрева 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.

Инструкции по технике безопасности

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

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

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

Несоблюдение этого требования может привести к повреждению поверхностей микроволновой печи, сокращению срока службы устройства, а также повлечь за собой риск возникновения опасных ситуаций.

Микроволновая печь предназначена только для (отдельной) установки на столешнице, 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 пароочистителя.

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.

Данную микроволновую печь следует устанавливать в таком положении и на такой высоте, чтобы они обеспечивали удобный доступ к камере и панели управления.

Перед первым использованием микроволновой печи поместите в нее емкость с водой и запустите на 10 минут.

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

Микроволновую печь следует установить таким образом, чтобы обеспечить свободный доступ к вилке кабеля питания.

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, не прикасайтесь к нагревательным элементам внутри микроволновой печи.

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 микроволновой печи, поскольку это может привести к появлению 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.

Инструкции по технике безопасности

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.

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 микроволновой печи.

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

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

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

Не растягивайте, не сгибайте кабель питания и не ставьте на него тяжелые предметы. В случае утечки газа (пропана, сжиженного пропана и т. д.) следует незамедлительно проветрить помещение. Не прикасайтесь к кабелю питания.

Не прикасайтесь к кабелю питания мокрыми руками.

Не выключайте микроволновую печь во время работы посредством отсоединения кабеля питания.

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

Микроволновая печь не должна подвергаться чрезмерному давлению и ударам.

Не размещайте микроволновую 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 микроволновой 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 наливайте и не распыляйте воду непосредственно на микроволновую печь.

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

Не распыляйте летучие вещества, например средства от насекомых, на поверхность микроволновой печи.

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

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

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

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

Меры предосторожности при работе с микроволновой печью

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

Проволочные зажимы необходимо снимать. Возможно образование электрической дуги.

Не используйте микроволновую печь для сушки бумаги или одежды.

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

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

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

Не закрывайте вентиляционные отверстия тканью или бумагой. Это может привести к пожару. В случае перегрева микроволновая печь может автоматически отключиться. Ее включение будет невозможно, пока она не охладится до допустимой температуры. Обязательно пользуйтесь кухонными перчатками при извлечении посуды из печи. Перемешивайте жидкость во время разогревания и после. Не открывайте дверцу в течение 20 секунд после того, как печь отключится, чтобы предотвратить бурное кипение.

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

Не включайте микроволновую печь, если в ней нет приготовляемой 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 микроволновой печи следует обеспечить вокруг нее необходимое свободное пространство в соответствии с указаниями в данном руководстве.

(См. раздел "Установка микроволновой печи".)

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

Инструкции по технике безопасности

Меры предосторожности при работе с микроволновыми приборами

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

- Во время работы микроволновой 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 микроволновой печи, а также скопления остатков пищи или осадка очистителя на уплотняющих поверхностях. После каждого использования печи следует очищать дверцу и уплотняющие поверхности сначала влажной, а затем сухой мягкой тканью.
- Не включайте микроволновую печь, если она повреждена. В этом случае ее можно включить только после ремонта квалифицированным специалистом.
Важно. Дверцу микроволновой печи следует закрывать надлежащим образом. Дверца не должна быть погнута; петли дверцы не должны быть повреждены или слабо закреплены; уплотнитель на дверце и уплотняющие поверхности не должны быть повреждены.
- Все операции, связанные с регулировкой или ремонтом, должны выполняться квалифицированным специалистом.

Ограниченная гарантия

Компания Samsung 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 вмятинами, царапинами или повреждениями.
- Сломанный или отсутствующий поднос, направляющая ролика, муфта или решетка.

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

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

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

Во избежание повреждения поверхностей микроволновой печи и возникновения опасных ситуаций ее следует регулярно чистить и обеспечивать 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 значка показывает, что изделие и его электронные аксессуары (например, зарядное устройство, гарнитура, кабель USB) по окончании их срока службы нельзя утилизировать вместе с другими бытовыми отходами. Во избежание нанесения вреда окружающей среде и здоровью людей при неконтролируемой утилизации, а также для обеспечения возможности переработки для повторного использования, утилизируйте изделие и его электронные аксессуары отдельно от прочих отходов.

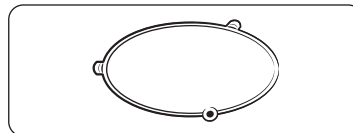
Сведения о месте и способе утилизации изделия в соответствии с нормами природоохранного законодательства можно получить у продавца или в соответствующей государственной организации.

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

Установка

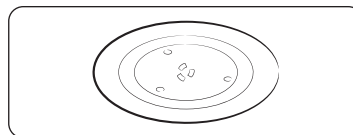
Принадлежности

В зависимости от модели в комплектацию входит несколько принадлежностей, которые выполняют различные функции. Данные аксессуары входят в комплектацию. Принадлежности могут отличаться в зависимости от модели.



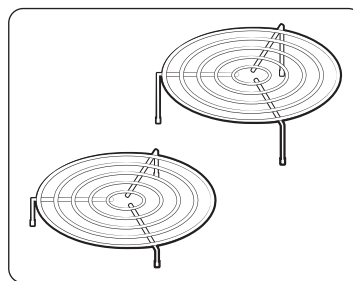
01 Роликовая подставка устанавливается в центре микроволновой печи.

Назначение. Роликовая подставка поддерживает вращающийся поднос.



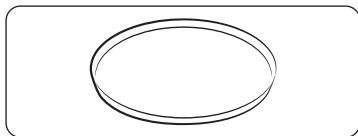
02 Вращающийся поднос устанавливается на роликовую подставку, при этом его центр совмещается с муфтой.

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



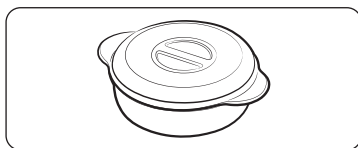
03 Высокая подставка и низкая подставка устанавливаются на вращающийся поднос.

Назначение. 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 режиме гриля, конвекции и в комбинированном режиме приготовления.**



04 Блюдо для подрумянивания; см. стр. 43 - 45.

Назначение. Блюдо для подрумянивания используется для подрумянивания пищи в режиме "СВЧ" или в комбинированном режиме с применением гриля. Это позволяет сохранить выпечку и пиццу хрустящими.



05 Пароварка: см. стр. 46 - 47.

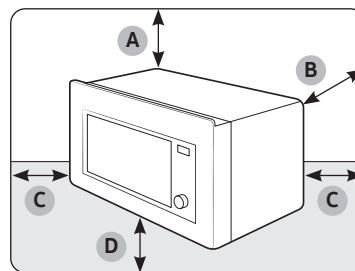
Назначение. Пластиковую пароварку можно использовать, когда выбрана функция обработки паром.

- Пароварка используется с функцией обработки паром.
- Пароварку следует использовать только в режиме "СВЧ". Ее не следует использовать в других режимах приготовления.
- См. Руководство по приготовлению пищи с использованием пароварки on page 46.

ПРИМЕЧАНИЕ

НЕ используйте микроволновую печь без роликовой подставки и вращающегося подноса.

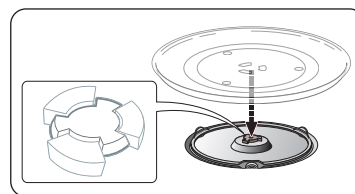
Место установки



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

- Выберите ровную горизонтальную поверхность на высоте приблизительно 85 см от пола. Поверхность должна быть достаточно прочной, чтобы выдержать вес микроволновой 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 около батарей отопления.
- Соблюдайте технические требования к электропитанию для данной микроволновой печи. При необходимости используйте только одобренные удлинительные кабели.
- Перед первым использованием протрите влажной тканью внутренние стенки и уплотнение дверцы микроволновой печи.

Вращающийся поднос



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

Очистка

Необходимо выполнять регулярную очистку микроволновой печи, чтобы предотвратить скапливание загрязнений на ее внешних поверхностях или внутри камеры. Обратите особое внимание на дверцу, уплотнение дверцы, вращающийся поднос и роликовую подставку (применимо только для определенных моделей). Если дверца плохо открывается или закрывается, прежде всего нужно проверить, не скопилось ли грязь на уплотнении дверцы. Воспользуйтесь мягкой тканью, смоченной в мыльной воде, чтобы очистить внутренние и внешние поверхности микроволновой печи. Промойте и высушите.

Удаление стойких загрязнений и неприятных запахов из микроволновой печи

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

⚠ ОСТОРОЖНО

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

Замена (ремонт)

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Внутри микроволновой печи нет съемных компонентов. Не пытайтесь ремонтировать микроволновую печь или заменять компоненты самостоятельно.

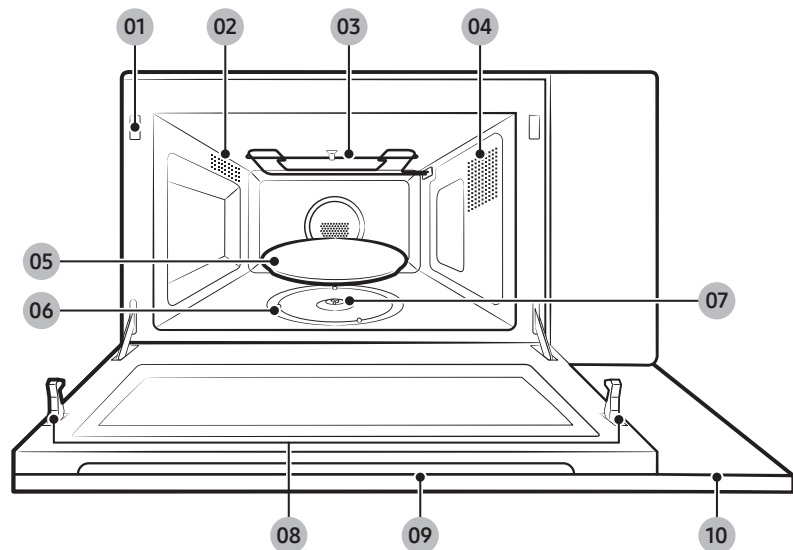
- При возникновении проблем с петлями, уплотнениями и/или дверцей обратитесь к квалифицированному техническому специалисту или в местный сервисный центр компании Samsung для получения технической помощи.
- Если необходимо заменить лампу, обратитесь в местный сервисный центр компании Samsung. Не выполняйте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

Уход в случае длительного неиспользования

Если микроволновая печь не используется в течение продолжительного периода времени, отключите кабель питания от сетевой розетки и поместите микроволновую печь в сухое, защищенное от пыли помещение. Пыль и влага, которые скапливаются внутри микроволновой печи, могут повлиять на эффективность ее работы.

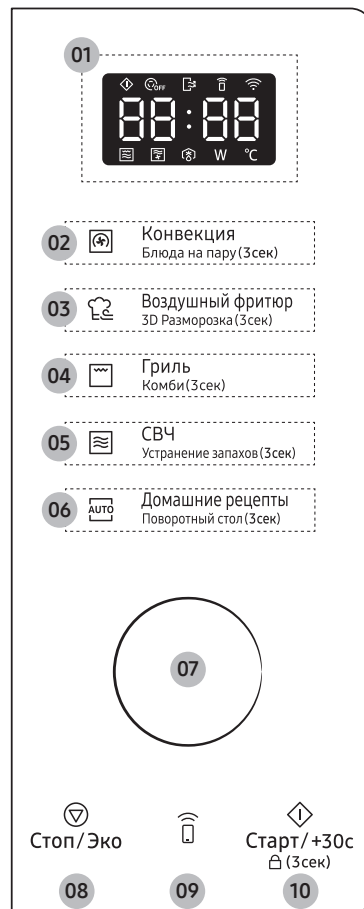
Функции микроволновой печи

Микроволновая печь



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

Панель управления



- 01 Светодиодный экран
- 02 Конвекция / Блюда на пару (3сек)
- 03 Воздушный фритюр / 3D Разморозка (3сек)
- 04 Гриль / Комби (3сек)
- 05 СВЧ / Устранение запахов (3сек)
- 06 Домашние рецепты / Поворотный стол (3сек)
- 07 Многофункциональный переключатель
- 08 Стоп/Эко
- 09 Интеллектуальное управление
- 10 Старт/+30с / Блокировка управления (3сек)

Использование микроволновой печи

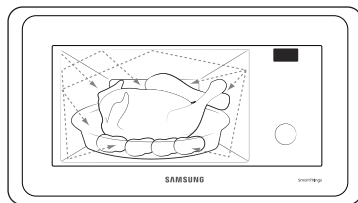
Принцип работы микроволновой печи

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. Генерируемые магнетроном микроволны отражаются стенками внутренней камеры микроволновой печи и равномерно распределяются в продуктах, когда они вращаются на подносе. За счет этого продукты готовятся равномерно.
2. Микроволны проникают в продукты на глубину до 2,5 см. Затем приготовление продолжается за счет распространения тепла внутри продукта.
3. Время приготовления может различаться в зависимости от используемой посуды и свойств продуктов:
 - количества и плотности продуктов,
 - содержания воды,
 - начальной температуры (охлажденные продукты или нет).

ПРИМЕЧАНИЕ

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

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

Проверка работы микроволновой печи

Описанная ниже простая процедура позволяет в любое время проверить правильность функционирования микроволновой печи. При возникновении сомнений см. раздел Технические характеристики на стр. 68.

ПРИМЕЧАНИЕ

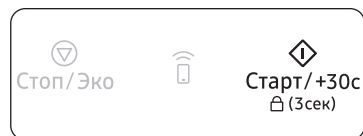
Микроволновую печь следует подключать к подходящей сетевой розетке. В микроволновую печь должен быть установлен вращающийся поднос. Если используется уровень мощности, отличный от максимального (100% - 900 Вт), то потребуются больше времени, чтобы довести воду до кипения.

ПРИМЕЧАНИЕ

Когда на микроволновую печь подается питание и она не используется, на дисплее отображается текущее время.

Откройте дверцу микроволновой печи, потянув за ручку, находящуюся в верхней ее части.

Поставьте стакан с водой на вращающийся поднос. Закройте дверцу.



Нажмите кнопку **Старт/+30с** и установите время от 4 до 5 минут, нажав кнопку **Старт/+30с** нужное число раз.

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

Использование микроволновой печи

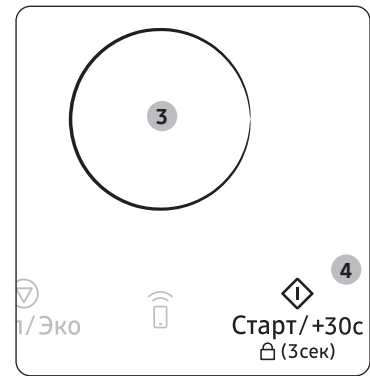
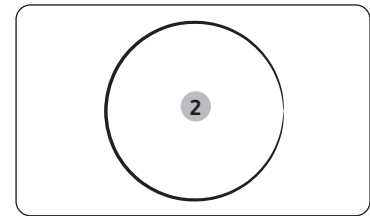
Приготовление/разогрев пищи

Ниже описывается процесс приготовления или разогрева пищи.

ПРИМЕЧАНИЕ

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

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



1. Нажмите кнопку **SVCH**.
Результат. На дисплее отображается следующая информация:
 (режим "SVCH")
2. Установите время приготовления, повернув **многофункциональный переключатель**.
Результат. Отобразится время приготовления. Затем нажмите на **многофункциональный переключатель**, чтобы установить время приготовления.
3. Установите уровень мощности, поворачивая **многофункциональный переключатель**, пока на дисплее не отобразится необходимый уровень мощности.
4. Нажмите кнопку **Старт/+30с**.
Результат. Включится подсветка микроволновой печи, и вращающийся поднос начнет вращаться. Начнется приготовление пищи.
По окончании:
 - 1) На дисплее отображается "0".
 - 2) Микроволновая печь воспроизводит 4 звуковых сигнала.
 - 3) Воспроизводятся 3 звуковых сигнала, напоминающих о завершении приготовления (один сигнал в минуту).

Изменение уровня мощности и времени приготовления

Функция установки 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 семи уровней мощности.

Уровень мощности	Процентное значение (%)	Выходная мощность (Вт)
ОЧЕНЬ ВЫСОКИЙ	100	900
ВЫСОКИЙ	78	700
УМЕРЕННО ВЫСОКИЙ	67	600
СРЕДНИЙ	50	450
УМЕРЕННО НИЗКИЙ	33	300
РАЗМОРАЖИВАНИЕ	20	180
НИЗКИЙ	11	100

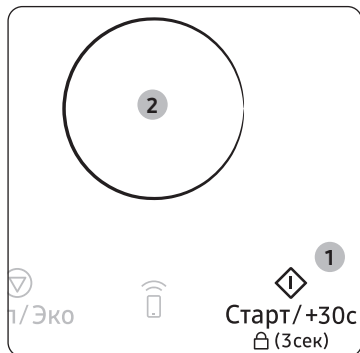
Время приготовления, предлагаемое в рецептах и в этом документе, соответствует указанному уровню мощности.

Если выбран...	Время приготовления следует...
Более высокий уровень мощности	Уменьшить
Более низкий уровень мощности	Увеличить

Настройка времени приготовления

Время приготовления можно увеличить с помощью кнопки **Старт/+30с**. Каждое нажатие кнопки обеспечивает добавление 30 секунд ко времени приготовления.

- Чтобы проверить готовность блюда в любой момент, откройте дверцу.
- Увеличьте оставшееся время приготовления.



Способ 1.

Чтобы увеличить время приготовления блюда в процессе приготовления, нажмите кнопку **Старт/+30с**. После каждого нажатия ко времени приготовления добавляется 30 секунд.

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

Способ 2.

Поверните **многофункциональный переключатель**, чтобы настроить время приготовления.

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

Остановка приготовления

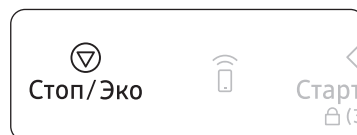
Приготовление можно остановить в любой момент, что позволяет выполнить следующие действия:

- проконтролировать приготовление пищи,
- перевернуть или перемешать пищу,
- оставить блюдо томиться.

Чтобы остановить приготовление...	Выполните следующее...
Временно	Откройте дверцу или один раз нажмите кнопку Стоп/Эко . Результат. Приготовление пищи прекращается. Чтобы возобновить приготовление пищи, закройте дверцу и нажмите кнопку Старт/+30с .
Полностью	Один раз нажмите кнопку Стоп/Эко . Результат. Приготовление пищи прекращается. Если необходимо отменить параметры приготовления, нажмите кнопку Стоп/Эко еще раз.

Настройка режима энергосбережения

Микроволновая печь поддерживает режим энергосбережения.



- Нажмите кнопку **Стоп/Эко**.
Результат. Дисплей выключается.
- Чтобы выйти из режима энергосбережения, откройте дверцу или нажмите кнопку **Стоп/Эко**, на дисплее отобразится текущее время. Микроволновая печь готова к использованию.

ПРИМЕЧАНИЕ

Функция автоматической экономии энергии

Если в процессе настройки или при временной остановке работы пользователь не выбирает какую-либо функцию, то через 25 минут действие отменяется и отображаются часы.

Если дверца открыта, освещение микроволновой печи выключается через 5 минут.

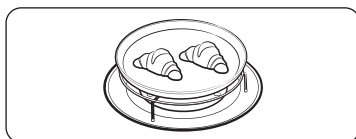
Использование микроволновой печи

Конвекция

В режиме Конвекция можно готовить пищу таким же способом, как в обычном духовом шкафу. Режим "СВЧ" при этом не используется. Можно установить требуемую температуру в диапазоне от 40 до 200 °С. Максимальное время приготовления составляет 60 минут.

- Посуда в микроволновой печи сильно нагревается, поэтому следует всегда пользоваться кухонными перчатками, прикасаясь к ней.
- Из-за большой разницы температур внутри и снаружи микроволновой печи при использовании режима "Конвекция" на дверце может появиться влага. Она исчезнет спустя несколько минут.

Убедитесь, что нагревательный элемент находится в горизонтальном положении.

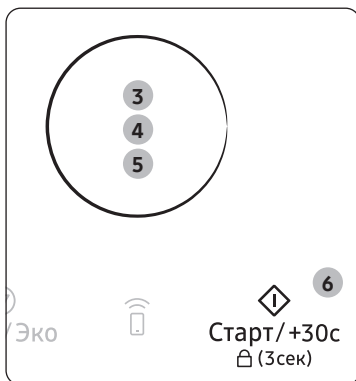


1. Разместите посуду на **низкой подставке** или на **низкой подставке и блюде для подрумянивания**.

2. Нажмите кнопку **Конвекция**.

Результат. На дисплее отображается следующая информация:

 (режим "Конвекция")
180 °С (температура)



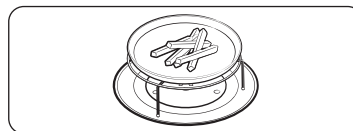
3. Установите температуру, повернув **многофункциональный переключатель**. (Температура: 40 - 200 °С с интервалом 5 °С)
4. Нажмите на **многофункциональный переключатель**.
5. Установите время приготовления, повернув **многофункциональный переключатель**. (При необходимости предварительного прогрева микроволновой печи выберите "0".)
6. Нажмите кнопку **Старт/+30с**.
Результат. Начнется приготовление пищи.
По окончании:
 - 1) На дисплее отображается "0".
 - 2) Микроволновая печь воспроизводит 4 звуковых сигнала.
 - 3) Воспроизводятся 3 звуковых сигнала, напоминающих о завершении приготовления (один сигнал в минуту).

Воздушный фритюр

Эта функция использует горячий воздух для получения хрустящей корочки и сохранения полезных компонентов замороженных или свежих продуктов без использования растительного масла.

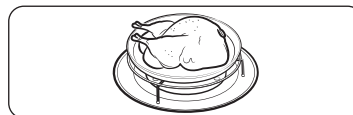
Режим "СВЧ" при этом не используется. Можно установить требуемую температуру в диапазоне от 100 до 200 °С. Максимальное время приготовления составляет 60 минут.

- Посуда в микроволновой печи сильно нагревается, поэтому следует всегда пользоваться кухонными перчатками, прикасаясь к ней.
- Из-за большой разницы температур внутри и снаружи микроволновой печи при использовании режима воздушный фритюр на дверце может появиться влага. Она исчезнет спустя несколько минут.



1. Разместите посуду на **подставке** или на **подставке и блюде для подрумянивания**.

- Низкое блюдо (жареный картофель, куриные ножки и т. д.):
Высокая подставка
- Высокое блюдо (целая свиная грудинка, целая курица и т. д.):
Низкая подставка

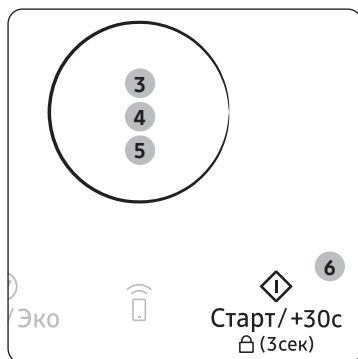


2  **Воздушный фритюр**
3D Разморозка (3сек)

2. Нажмите кнопку **Воздушный фритюр**.

Результат. На дисплее отображается следующая информация:

 (режим воздушный фритюр)
180 °С (температура)



3. Установите температуру, повернув **многофункциональный переключатель**. (Температура: 100 - 200 °C с интервалом 5 °C)
4. Нажмите на **многофункциональный переключатель**.
5. Установите время приготовления, повернув **многофункциональный переключатель**. (При необходимости предварительного прогрева микроволновой печи выберите ": 0".)
6. Нажмите кнопку **Старт/+30с**.
Результат. Начнется приготовление пищи.

По окончании:

- 1) На дисплее отображается "0".
- 2) Микроволновая печь воспроизводит 4 звуковых сигнала.
- 3) Воспроизводятся 3 звуковых сигнала, напоминающих о завершении приготовления (один сигнал в минуту).

Использование функций режима 3D Разморозка

Функции режима **3D Разморозка** позволяют размораживать мясо, птицу, рыбу, хлеб/выпечку и фрукты. Время размораживания и уровень мощности устанавливаются автоматически. Достаточно просто выбрать программу и вес продуктов.

ПРИМЕЧАНИЕ

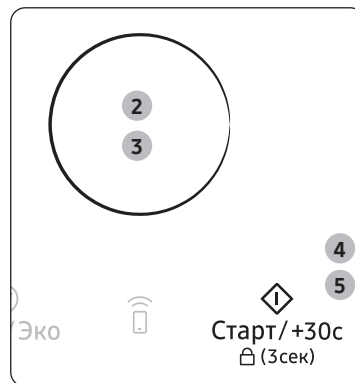
Следует использовать только ту посуду, которая предназначена для микроволновых печей.

Откройте дверцу. Положите замороженные продукты в керамическую емкость и поставьте ее в центр вращающегося подноса. Закройте дверцу.

1



Воздушный фритюр
3D Разморозка (3сек)



1. Нажмите и удерживайте кнопку **3D Разморозка** в течение 3 секунд.
2. Выберите тип приготавливаемой пищи, повернув **многофункциональный переключатель**. Описание предварительно запрограммированных режимов приведено в таблице на следующей странице. Затем нажмите на **многофункциональный переключатель**, чтобы выбрать тип приготавливаемой пищи.
3. Выберите размер порции, повернув **многофункциональный переключатель**.
4. Нажмите кнопку **Старт/+30с**.
Результат.
 - Начинается размораживание продуктов.
 - Во время размораживания микроволновая печь воспроизводит звуковые сигналы, напоминающие о том, что нужно перевернуть продукты.
5. Снова нажмите кнопку **Старт/+30с** для завершения размораживания.
Результат. По окончании:
 - 1) На дисплее отображается "0".
 - 2) Микроволновая печь воспроизводит 4 звуковых сигнала.
 - 3) Воспроизводятся 3 звуковых сигнала, напоминающих о завершении приготовления (один сигнал в минуту).

Использование микроволновой печи

Руководство по использованию режима 3D Разморозка

В приведенной ниже таблице указаны различные программы, вес продуктов и соответствующие инструкции для режима 3D Разморозка. Перед размораживанием следует полностью извлечь продукты из упаковки.

Выложите замороженное мясо, птицу или рыбу на мелкую стеклянную или керамическую тарелку, а хлеб, выпечку и фрукты — на кулинарную бумагу.

Код/блюдо	Размер порции (г)	Инструкции
1 Мясо	200 - 1500	Оберните края алюминиевой фольгой. Переверните мясо после воспроизведения микроволновой печью звукового сигнала. Эта программа подходит для баранины, свинины, стейков, отбивных и фарша. Дайте постоять 20 - 60 минут.
2 Птица	200 - 1500	Оберните ножки и крылышки алюминиевой фольгой. Переверните птицу после воспроизведения микроволновой печью звукового сигнала. Эта программа подходит для размораживания как целой птицы, так и отдельных частей. Дайте постоять 20 - 60 минут.
3 Рыба	200 - 1500	Оберните хвост рыбы алюминиевой фольгой. Переверните рыбу после воспроизведения микроволновой печью звукового сигнала. Эта программа подходит для размораживания как целой рыбы, так и кусков рыбного филе. Дайте постоять 20 - 50 минут.

Код/блюдо	Размер порции (г)	Инструкции
4 Хлеб/ выпечка	125 - 1000	Положите хлеб на кулинарную бумагу. Переверните после воспроизведения микроволновой печью звукового сигнала. Положите выпечку на керамическую тарелку и, если возможно, переверните после воспроизведения микроволновой печью звукового сигнала. (Микроволновая печь будет продолжать работать, но 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 выпечки из песочного теста, фруктовых тортов и тортов с кремом, а также тортов с шоколадной глазурью. Дайте постоять 10 - 30 минут.
5 Фрукты	100 - 600	Равномерно разложите фрукты по плоскому стеклянному блюду. Эта программа подходит для всех видов фруктов. Дайте постоять 5 - 20 минут.

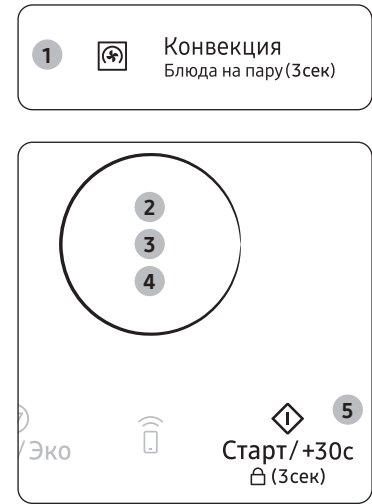
Использование функций режима Блюда на пару

В режиме **Блюда на пару** предлагается 17 предварительно запрограммированных по времени рецептов. При этом не нужно устанавливать время приготовления или уровень мощности. Режим "Блюда на пару" можно использовать для приготовления в пароварке.

 ПРИМЕЧАНИЕ

Следует использовать только ту посуду, которая предназначена для микроволновых печей и обычных духовых шкафов.

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



1. Нажмите и удерживайте кнопку **Блюда на пару** в течение 3 секунд.
2. Выберите категорию продуктов, повернув **многофункциональный переключатель**, после чего нажмите на **многофункциональный переключатель**.
3. Выберите типготавливаемой пищи, повернув **многофункциональный переключатель**. Описание предварительно запрограммированных режимов приведено в таблице на следующей странице.
4. Выберите размер порции, повернув **многофункциональный переключатель**.
5. Нажмите кнопку **Старт/+30с**.
Результат. Начнется приготовление пищи.
По окончании:
 - 1) На дисплее отображается "0".
 - 2) Микроволновая печь воспроизводит 4 звуковых сигнала.
 - 3) Воспроизводятся 3 звуковых сигнала, напоминающих о завершении приготовления (один сигнал в минуту).

Описание программ режима Блюда на пару

Диетическое меню / азиатская кухня

Код/блюдо	Размер порции (г)	Инструкции
1 Соцветия брокколи	250 500	Промойте и очистите брокколи, подготовьте соцветия. Добавьте в стеклянную пароварку 100 мл воды. Положите брокколи в лоток и поместите в стеклянную пароварку. Накройте крышкой. После приготовления дайте постоять 2 - 3 минуты.
2 Нарезанная морковь	250 500	Промойте и очистите свежую морковь. Добавьте в стеклянную пароварку 100 мл воды. Положите морковь в лоток и поместите в стеклянную пароварку. Накройте крышкой. После приготовления дайте постоять 2 - 3 минуты.
3 Цветная капуста	250 500	Промойте и очистите цветную капусту, подготовьте соцветия. Добавьте в стеклянную пароварку 100 мл воды. Положите цветную капусту в лоток и поместите в стеклянную пароварку. Накройте крышкой. После приготовления дайте постоять 2 - 3 минуты.
4 Тыква кубиками	250 500	Взвесьте свежую тыкву, помойте и нарежьте ее кубиками одинакового размера. Добавьте в стеклянную пароварку 100 мл воды. Положите тыкву в лоток и поместите в стеклянную пароварку. Накройте крышкой. После приготовления дайте постоять 2 - 3 минуты.
5 Очищенный картофель	250 500	Промойте и очистите картофель, затем нарежьте его ломтиками одинакового размера. Добавьте в стеклянную пароварку 100 мл воды. Положите картофель в лоток и поместите в стеклянную пароварку. Накройте крышкой. После приготовления дайте постоять 2 - 3 минуты.
6 Замороженные овощи	250 500	Добавьте в стеклянную пароварку 100 мл воды. Положите замороженные овощи в лоток и поместите в стеклянную пароварку. Накройте крышкой. После приготовления дайте постоять 2 - 3 минуты.

Использование микроволновой печи

Код/блюдо	Размер порции (г)	Инструкции
7 Компот из фруктов	400	Очистите, промойте и нарежьте свежие фрукты (например, яблоки, груши, сливы, абрикосы, манго или ананас) кусочками или кубиками одинакового размера, затем взвесьте их. Добавьте в стеклянную пароварку 100 мл воды. Положите фрукты в лоток и поместите в стеклянную пароварку. Накройте крышкой. После приготовления дайте постоять 2 - 3 минуты.
8 Белый рис	250	Положите белый рис в стеклянную пароварку. Добавьте 500 мл холодной воды. Накройте крышкой. После приготовления дайте постоять 5 минут.
9 Говядина на пару	250 500	Взвесьте говяжий фарш и сформируйте из него шарики (диаметром по 25 мм). Добавьте в стеклянную пароварку 100 мл воды. Положите фарш в лоток и поместите в стеклянную пароварку. Накройте крышкой. После приготовления дайте постоять 2 - 3 минуты.
10 Филе лосося на пару	300 600	Промойте рыбу и добавьте 1 ст. л. лимонного сока. Добавьте в стеклянную пароварку 100 мл воды. Положите филе лосося в лоток и поместите в стеклянную пароварку. Накройте крышкой. После приготовления дайте постоять 2 - 3 минуты.
11 Куриная грудка	300 600	Промойте кусочки и сделайте надрезы на коже. Добавьте в стеклянную пароварку 100 мл воды. Положите куриную грудку в лоток и поместите в стеклянную пароварку. Накройте крышкой. После приготовления дайте постоять 2 - 3 минуты.
12 Курица с рисом	650	Нарежьте куриное бедро весом 150 г небольшими кусочками, смешайте в миске с кукурузным крахмалом. Добавьте 400 мл воды и куриного бульона в стеклянную пароварку. Положите куриную смесь и 100 г набухшего риса в стеклянную пароварку. Накройте крышкой. После приготовления перемешайте и дайте постоять 2 - 3 минуты.

Код/блюдо	Размер порции (г)	Инструкции
13 Рыба на пару	250 500	Промойте треску холодной водой. Посыпьте 1 ч. л. соли и щепоткой перца. Полейте 1 ст. л. соевого соуса и поставьте в холодильник на 30 минут. Добавьте в стеклянную пароварку 100 мл воды. Положите 4 филе в лоток одним слоем и поместите в стеклянную пароварку. Накройте крышкой. После приготовления дайте постоять 2 - 3 минуты.
14 Пельмени на пару	300	Добавьте в стеклянную пароварку 100 мл воды. Положите замороженные клецки в лоток и поместите в стеклянную пароварку. Накройте крышкой. После приготовления дайте постоять 2 - 3 минуты.
15 Салат листовой	125 250	Добавьте в стеклянную пароварку 100 мл воды. Промойте зеленые листовые овощи. Положите их в лоток и поместите в стеклянную пароварку. Накройте крышкой. После приготовления дайте постоять 2 - 3 минуты.
16 Яйца на пару	350	Положите в стеклянную пароварку 3 яйца, налейте 250 мл воды, куриного бульона, добавьте щепотку соли и 10 мл растительного масла. Осторожно перемешайте ложкой. Накройте крышкой. После приготовления дайте постоять 2 - 3 минуты.
17 Креветки на пару	300	Добавьте в стеклянную пароварку 100 мл воды. Промойте свежие креветки. Положите их в лоток и поместите в стеклянную пароварку. Накройте крышкой. После приготовления дайте постоять 2 - 3 минуты.

Использование функций режима Домашние рецепты

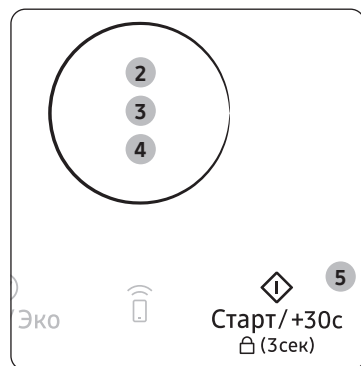
В режиме **Домашние рецепты** предлагаются предварительно запрограммированные по времени рецепты.

При этом не нужно устанавливать время приготовления или уровень мощности.

ПРИМЕЧАНИЕ

Следует использовать только ту посуду, которая предназначена для микроволновых печей и обычных духовых шкафов.

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



1. Нажмите кнопку **Домашние рецепты**.

2. Выберите категорию продуктов, повернув **многофункциональный переключатель**, после чего нажмите на **многофункциональный переключатель**.

3. Выберите типготавливаемой пищи, повернув **многофункциональный переключатель**. Описание предварительно запрограммированных режимов приведено в таблице на следующей странице.

4. Выберите размер порции, повернув **многофункциональный переключатель**.

5. Нажмите кнопку **Старт/+30с**.

Результат. Начнется приготовление пищи. По окончании:

- 1) На дисплее отображается "0".
- 2) Микроволновая печь воспроизводит 4 звуковых сигнала.
- 3) Воспроизводятся 3 звуковых сигнала, напоминающих о завершении приготовления (один сигнал в минуту).

Руководство по использованию режима Воздушный фритюр

В следующей таблице представлены 12 программ автоматического приготовления в режиме **Воздушный фритюр**. В ней приведена информация о количестве продуктов, а также соответствующие инструкции. Вам потребуется меньше растительного масла по сравнению с поджариванием на сковороде, а результат приготовления будет потрясающим. Программы работают в комбинированном режиме с использованием конвекции, верхнего нагревательного элемента и микроволновой энергии.

Категории: картофель/овощи (6), морепродукты (3), курица (3).

ПРИМЕЧАНИЕ

Вынимайте блюдо, используя кухонные рукавицы.

Код/блюдо	Размер порции (г)	Инструкции
1-1 Готовый картофель фри	300 - 350 400 - 450	Равномерно разложите замороженный картофель по блюду для подрумянивания. Поставьте блюдо на высокую подставку. Дайте постоять 1 - 2 минуты.
1-2 Картофельные крокеты	200 - 250 300 - 350	Равномерно разложите замороженные картофельные крокеты по блюду для подрумянивания. Поставьте блюдо на высокую подставку. Дайте постоять 1 - 2 минуты.
1-3 Домашний картофель фри	300 - 350 400 - 450	Возьмите твердый картофель или картофель средней твердости и промойте его. Очистите картофель и нарежьте его палочками толщиной 10 x 10 мм. Замочите в холодной воде (на 30 мин). Промокните картофель полотенцем, взвесьте и смажьте 5 г оливкового масла. Равномерно разложите картофель по блюду для подрумянивания. Поставьте блюдо на высокую подставку. Дайте постоять 1 - 2 минуты.

Использование микроволновой печи

Код/блюдо	Размер порции (г)	Инструкции
1-4 Картофель дольками	200 - 250 300 - 350 400 - 450	Промойте картофель среднего размера и нарежьте его дольками. Смажьте оливковым маслом и посыпьте специями. Разложите по блюду для подрумянивания срезанной стороной вниз. Поставьте блюдо на высокую подставку. Дайте постоять 1 - 3 минуты.
1-5 Луковые кольца	100 - 150 200 - 250	Равномерно разложите замороженные луковые кольца в панировке или замороженные кольца кальмара по блюду для подрумянивания. Поставьте блюдо на высокую подставку. Дайте постоять 1 - 2 минуты.
1-6 Кабачки ломтиками	100 - 150 200 - 250	Промойте кабачки и нарежьте их ломтиками. Смажьте 5 г оливкового масла и посыпьте специями. Равномерно разложите ломтики по блюду для подрумянивания и поставьте его на высокую подставку. Дайте постоять 1 - 2 минуты.
1-7 Заморо- женные креветки	200 - 250 300 - 350	Равномерно разложите замороженных креветок в панировке по блюду для подрумянивания. Поставьте блюдо на высокую подставку. Дайте постоять 1 - 2 минуты.
1-8 Рыбные котлеты	200 - 250 300 - 350	Равномерно разложите замороженные рыбные котлеты в панировке по блюду для подрумянивания. Поставьте блюдо на высокую подставку. Дайте постоять 1 - 2 минуты.
1-9 Кальмар на гриле	100 - 150 200 - 250	Равномерно разложите замороженные кольца кальмара в панировке по блюду для подрумянивания. Поставьте блюдо на высокую подставку. Дайте постоять 1 - 2 минуты.

Код/блюдо	Размер порции (г)	Инструкции
1-10 Куриные наггетсы	200 - 250 300 - 350	Равномерно разложите замороженные куриные наггетсы по блюду для подрумянивания. Поставьте блюдо на высокую подставку. Дайте постоять 1 - 2 минуты.
1-11 Куриные НОЖКИ	200 - 250 300 - 350 400 - 450	Взвесьте куриные ножки, смажьте их растительным маслом и посыпьте специями. Равномерно разложите их по блюду для подрумянивания. Поставьте блюдо на высокую подставку. Дайте постоять 1 - 3 минуты.
1-12 Куриные крылышки	200 - 250 300 - 350	Взвесьте куриные крылышки, смажьте их растительным маслом и посыпьте специями. Равномерно разложите их по блюду для подрумянивания. Поставьте блюдо на высокую подставку. Дайте постоять 1 - 2 минуты.

Руководство по использованию режима "Диетическое меню"

В следующей таблице представлено количество ингредиентов и соответствующие инструкции для 15 программ режима "Диетическое меню". Категории: крупы/макаронные изделия (3), овощи (6), птица/рыба (6).

ПРИМЕЧАНИЕ

Вынимайте блюдо, используя кухонные рукавицы.

Код/блюдо	Размер порции (г)	Инструкции
2-1 Коричневый рис	150 - 200 200 - 250	Используйте чашу пароварки с крышкой. Добавьте двойное количество холодной воды. На время приготовления накройте крышкой. Перемешайте перед выдержкой, добавьте соль и специи. Дайте постоять 5 - 10 минут.
2-2 Киноа	150 - 200 200 - 250	Используйте чашу пароварки с крышкой. Добавьте двойное количество холодной воды. На время приготовления накройте крышкой. Перемешайте перед выдержкой, добавьте соль и специи. Дайте постоять 1 - 3 минуты.
2-3 Макароны	100 - 150 200 - 250	Используйте чашу пароварки. Добавьте кипящую воду в количестве, в 4 раза превышающем количество макарон, щепотку соли и хорошо перемешайте. Готовьте, не накрывая крышкой. Перемешайте перед выдержкой, затем тщательно слейте воду. Дайте постоять 1 - 3 минуты.
2-4 Зелёная фасоль	200 - 250 300 - 350	Промойте и очистите зеленую фасоль. Выложите ровным слоем в чашу пароварки с крышкой. Добавьте 30 мл (2 ст. л.) воды для приготовления 200 - 250 г или 45 мл (3 ст. л.) для приготовления 300 - 350 г. Поставьте чашу в центр вращающегося подноса. На время приготовления накройте крышкой. После приготовления перемешайте. Дайте постоять 1 - 2 минуты.

Код/блюдо	Размер порции (г)	Инструкции
2-5 Шпинат	100 - 150 200 - 250	Промойте и очистите шпинат. Выложите его в чашу пароварки с крышкой. Не добавляйте воду. Поставьте чашу в центр вращающегося подноса. На время приготовления накройте крышкой. После приготовления перемешайте. Дайте постоять 1 - 2 минуты.
2-6 Очищенный картофель	300 - 350 400 - 450 500 - 550	Промойте и очистите картофель, разрежьте его на половинки и положите в чашу пароварки с крышкой. Добавьте 15 - 30 мл (1 - 2 ст. л.) воды. После приготовления перемешайте. При приготовлении большого количества перемешайте один раз во время приготовления. Дайте постоять 3 - 5 минут.
2-7 Картофельный гратен	400 - 450 800 - 850	Положите свежую картофельную запеканку на блюдо из термостойкого стекла. Поставьте блюдо на низкую подставку. Дайте постоять 2 - 3 минуты.
2-8 Баклажаны на гриле	100 - 150 200 - 250	Промойте и нарежьте баклажаны ломтиками. Смажьте растительным маслом и посыпьте специями. Равномерно разложите ломтики по блюду для подрумянивания. Поставьте блюдо на высокую подставку. Переверните после звукового сигнала. Нажмите кнопку "Старт", чтобы продолжить приготовление. Дайте постоять 1 - 2 минуты.
2-9 Томаты на гриле	400 - 450 600 - 650	Промойте и очистите помидоры. Разрежьте их на половинки и положите на блюдо для микроволновой печи. Посыпьте тертым сыром. Поставьте блюдо на высокую подставку. Дайте постоять 1 - 2 минуты.
2-10 Куриная грудка	300 - 350 400 - 450	Промойте грудку и положите на керамическую тарелку. Накройте пищевой пленкой для микроволновых печей. Проткните пленку. Поставьте блюдо на вращающийся поднос. Дайте постоять 2 минуты.

Использование микроволновой печи

Код/блюдо	Размер порции (г)	Инструкции
2-11 Грудка индейки	300 - 350 400 - 450	Промойте грудку индейки и положите в глубокое стеклянное блюдо для микроволновой печи. Накройте пищевой пленкой для микроволновых печей. Проткните пленку. Поставьте блюдо на вращающийся поднос. Дайте постоять 2 минуты.
2-12 Куриная грудка на гриле	300 - 350 400 - 450	Промойте куриную грудку, замаринуйте и положите на блюдо для подрумянивания. Поставьте блюдо на высокую подставку. Переверните после звукового сигнала. Нажмите кнопку "Старт", чтобы продолжить приготовление. Дайте постоять 2 минуты.
2-13 Рыбное филе на гриле	200 - 300 400 - 500	Равномерно разложите рыбное филе по блюду для подрумянивания. Поставьте блюдо на высокую подставку. Переверните после звукового сигнала. Нажмите кнопку "Старт", чтобы продолжить приготовление. Дайте постоять 1 - 2 минуты.
2-14 Стейк из лосося на гриле	200 - 250 300 - 350	Равномерно разложите рыбные стейки по блюду для подрумянивания. Поставьте блюдо на высокую подставку. Переверните после звукового сигнала. Нажмите кнопку "Старт", чтобы продолжить приготовление. Дайте постоять 2 минуты.
2-15 Запечённая рыба	300 - 350 400 - 500	Смажьте растительным маслом кожу целой рыбы (форели или дорады), добавьте специи и травы. Положите рыбу на блюдо для подрумянивания так, чтобы голова одной рыбы касалась хвоста другой. Поставьте блюдо на высокую подставку. Переверните после звукового сигнала. Нажмите кнопку "Старт", чтобы продолжить приготовление. Дайте постоять 3 минуты.

Руководство по использованию режима "Тесто/йогурт"

В следующей таблице представлена информация о том, как использовать автоматические программы для приготовления дрожжевого теста или домашнего йогурта.

Код/блюдо	Размер порции (г)	Инструкции
3-1 Тесто для пиццы	300 - 500	Положите тесто в миску подходящего размера и поставьте на низкую подставку. Накройте алюминиевой фольгой.
3-2 Тесто для пирога	500 - 800	Положите тесто в миску подходящего размера и поставьте на низкую подставку. Накройте алюминиевой фольгой.
3-3 Тесто для хлеба	600 - 900	Положите тесто в миску подходящего размера и поставьте на низкую подставку. Накройте алюминиевой фольгой.
3-4 Маленький йогурт	500	Равномерно распределите 150 г натурального йогурта по 5 керамическим чашкам или маленьким стеклянным баночкам (по 30 г в каждую). Добавьте 100 мл молока в каждую чашку. Используйте молоко долгого хранения (комнатной температуры; с жирностью 3,5%). Закройте каждую чашку пищевой пленкой для микроволновых печей и расставьте чашки кругом по вращающемуся подносу. Когда йогурт будет готов, поставьте его в холодильник на 6 часов. Для приготовления первой порции йогурта мы рекомендуем использовать готовую сухую закваску для йогуртов.
3-5 Большой йогурт	500	Смешайте 150 г натурального йогурта с 500 мл молока долгого хранения (комнатной температуры; с жирностью 3,5%). Налейте в большую стеклянную миску. Закройте пищевой пленкой для микроволновых печей и поставьте на вращающийся поднос. Когда йогурт будет готов, поставьте его в холодильник на 6 часов. Для приготовления первой порции йогурта мы рекомендуем использовать готовую сухую закваску для йогуртов.

Руководство по использованию режима "Автоматический разогрев / домашние рецепты"

В приведенной ниже таблице указано количество ингредиентов и соответствующие инструкции для режима "Домашние рецепты".

ПРИМЕЧАНИЕ

Вынимайте блюдо, используя кухонные рукавицы.

Код/блюдо	Размер порции (г)	Инструкции
4-1 Готовое блюдо	300 - 350 400 - 450	Выложите на керамическую тарелку и закройте пищевой пленкой для микроволновых печей. Эта программа пригодна для блюд, состоящих из 3 компонентов (например, мяса с соусом, овощами и гарниром из картофеля, риса или макарон). Дайте постоять 2 - 3 минуты.
4-2 Замороженная пицца	300 - 350 400 - 450	Положите замороженную пиццу на низкую подставку.
4-3 Замороженная лазанья	400 - 450 600 - 650	Положите замороженную лазанью на жаропрочное блюдо подходящего размера. Поставьте блюдо на низкую подставку. Дайте постоять 3 - 4 минуты.
4-4 Запечённая курица	1100 - 1150 1200 - 1250	Смажьте охлажденную курицу растительным маслом и посыпьте специями. Положите грудкой вниз в центр низкой подставки. Переверните после воспроизведения микроволновой печью звукового сигнала. Нажмите кнопку Старт/+30с , чтобы продолжить приготовление. Дайте постоять 5 минут.
4-5 Маффин	250 - 300	Влейте тесто в 6 - 8 бумажных или силиконовых формочек для выпечки кексов (по 45 г в каждую) и поставьте на низкую подставку. Запустите программу (выполняется предварительный прогрев микроволновой печи). Поставьте подставку с блюдом в микроволновую печь после звукового сигнала.

Домашние рецепты

В приведенной ниже таблице указано количество ингредиентов и соответствующие инструкции для режима "Домашние рецепты".

ПРИМЕЧАНИЕ

Вынимайте блюдо, используя кухонные рукавицы.

Завтрак

Код/блюдо	Размер порции	Рекомендации
5-1 Овсяная каша	250 г	Ингредиенты 40 г овсяных хлопьев, 180 мл молока, 40 г сливочного масла, 2 ст. л. сахара, 2 шт. бисквитного печенья, черная смородина или малина Инструкции Положите овсяные хлопья в глубокую миску и добавьте сахар. Залейте холодным молоком и перемешайте. Накройте крышкой и поставьте в микроволновую печь. Нажмите кнопку "Старт". Разломайте бисквитное печенье на крупные куски. После приготовления заправьте кашу сливочным маслом. Подавайте кашу, посыпав ее крошками бисквитного печенья и украсив ягодами.
5-2 Гречневая каша	250 г	Ингредиенты 100 г гречневой крупы, 220 мл воды, несколько веточек петрушки, соль по вкусу Инструкции Положите гречневую крупу в глубокую миску. Добавьте соль и воду. Накройте крышкой и поставьте в микроволновую печь. Нажмите кнопку "Старт". После звукового сигнала выньте блюдо и перемешайте. Поставьте в микроволновую печь и снова нажмите кнопку "Старт". Нарезьте петрушку. После приготовления добавьте нарезанную зелень, растительное масло и перемешайте. Дайте постоять 2 - 3 минуты, прежде чем подавать к столу.

Использование микроволновой печи

Код/блюдо	Размер порции	Рекомендации
5-3 Тосты с сыром	2 куска	Ингредиенты 2 куска хлеба для тостов (по 26 - 28 г), 2 куска сыра (по 20 г) Инструкции Положите два куска хлеба на высокую подставку. Поставьте в микроволновую печь и нажмите кнопку "Старт". После звукового сигнала переверните тосты и положите на них по кусочку сыра. Поставьте в микроволновую печь и снова нажмите кнопку "Старт".
5-4 Яйцо пашот	1 яйцо	Ингредиенты 1 яйцо, 300 мл воды, 10 - 15 мл уксуса 9% Инструкции Смешайте воду с уксусом в миске и поставьте в микроволновую печь. Нажмите кнопку "Старт". После звукового сигнала выньте миску. Помешивая воду вилкой таким образом, чтобы в центре образовалась воронка, влейте туда яйцо. Поставьте в микроволновую печь и снова нажмите кнопку "Старт". Дайте постоять 2 - 3 минуты, прежде чем подавать к столу.
5-5 Сэндвич с лососем и майонезом	2 куска	Ингредиенты 2 куска хлеба для тостов, 100 г консервированного лосося или горбуши, 1 ст. л. майонеза, ¼ луковицы среднего размера, 1 перо зеленого лука, черный перец по вкусу Инструкции Положите хлеб на низкую подставку, поместите в микроволновую печь и нажмите кнопку "Старт". После звукового сигнала выньте блюдо. Нарежьте луковицу и зеленый лук, разомните рыбу вилкой, смешайте с луком и добавьте перец по вкусу. Добавьте в начинку майонез и перемешайте. Положите начинку на один кусок хлеба и накройте другим куском хлеба. Поставьте в микроволновую печь и снова нажмите кнопку "Старт".

Код/блюдо	Размер порции	Рекомендации
5-6 Сосиски с горошком	2 шт.	Ингредиенты 2 сосиски, 150 г консервированного зеленого горошка, 20 г сливочного масла, 1 зубчик чеснока, 1 перо зеленого лука Инструкции Нарежьте зеленый лук и чеснок. Смешайте зеленый горошек, лук и чеснок в миске. Проткните сосиски вилкой в нескольких местах, чтобы они не растрескались во время приготовления. Выложите сосиски, горошек с чесноком и луком на широкое блюдо, а сверху положите кусок сливочного масла. Поставьте в микроволновую печь и нажмите кнопку "Старт". Дайте постоять 2 - 3 минуты, прежде чем подавать к столу.
5-7 Омлет	250 г	Ингредиенты 3 яйца, 45 мл сливок, 40 г сыра, листья укропа, соль Инструкции Натрите сыр на крупной терке и нарежьте листья укропа. Взбейте яйца со сливками в миске, добавив соль по вкусу. Налейте яичную массу в суповую тарелку, посыпьте тертым сыром и нарезанными листьями укропа. Поставьте в микроволновую печь и нажмите кнопку "Старт". Дайте постоять 2 - 3 минуты, прежде чем подавать к столу.
5-8 Сырные лепешки	2 шт.	Ингредиенты 90 - 100 г творога, 10 г ванильного сахара, 0,5 г соли, ¼ яйца, 5 - 10 г сливочного масла (для смазывания), 30 г муки Инструкции Тщательно перемешайте все ингредиенты, за исключением сливочного масла. Сделайте две лепешки. Смажьте их сливочным маслом. Положите на бумагу для выпекания, а затем на высокую подставку. Поставьте в микроволновую печь. Нажмите кнопку "Старт". Переверните лепешки после звукового сигнала. Поставьте в микроволновую печь и снова нажмите кнопку "Старт".

Код/блюдо	Размер порции	Рекомендации
5-9 Пирог	2 шт.	Ингредиенты 150 - 170 г муки, 50 г сахара, 70 - 75 мл сливок, 20 г сливочного масла, 1 яйцо, ½ ч. л. кулинарного жира, 100 г сушеных кумкватов или мандаринов, семена кунжута Инструкции Просейте муку с кулинарным жиром в большую миску, добавьте сливки, сахар и размягченное сливочное масло. Вбейте одно яйцо и тщательно перемешивайте в течение 1 - 2 минут. Если кумкваты слишком жесткие, замочите их в горячей воде до размягчения, а затем нарежьте небольшими кусочками. Добавьте нарезанные кумкваты к тесту, после чего перемешайте его еще раз. Положите тесто в небольшие формы, заполняя их на две трети, и посыпьте сверху семенами кунжута. Поставьте формы на низкую подставку. . Поставьте в микроволновую печь и нажмите кнопку "Старт". Дайте постоять 2 - 3 минуты, прежде чем подавать к столу.
5-10 Лимонное песочное печенье	9 - 10 шт.	Ингредиенты 150 г муки, 45 г сливочного масла, 60 г сахара, 1 яйцо, 1 лимон, 2 ст. л. сахарной пудры, 2 ст. л. воды Инструкции Просейте муку в большую миску, добавьте сливочное масло, а затем разотрите смесь между пальцами до образования крошек. Добавьте сахар, воду, яичные белки, лимонную цедру, 1 ч. л. лимонного сока, после чего замесите тесто. Сделайте небольшие шарики размером со сливу и обваляйте их в сахарной пудре. Положите шарики на бумагу для выпекания, а затем на низкую подставку. Поставьте в микроволновую печь и нажмите кнопку "Старт". После звукового сигнала выньте шарики. Смажьте шарики яичным желтком, поставьте их в микроволновую печь и снова нажмите кнопку "Старт". Дайте постоять 2 - 3 минуты, прежде чем подавать к столу.

Код/блюдо	Размер порции	Рекомендации
5-11 Куриный печеночный паштет	300 - 350 г	Ингредиенты 150 г куриной печени, ½ луковицы, 1 зубчик чеснока, 50 г сливочного масла, 2 ст. л. оливкового масла, 100 мл густых сливок, соль, черный перец по вкусу, зелень для приправы подаваемого блюда Инструкции Промойте куриную печень, удалите пленки и сухожилия, нарежьте крупными кусками. Очистите луковицу и нарежьте ее полукольцами. Положите в миску вместе с печенью и добавьте оливковое масло. Накройте крышкой и поставьте в микроволновую печь. Нажмите кнопку "Старт". После звукового сигнала переверните печень и поставьте в микроволновую печь. Снова нажмите кнопку "Старт". Когда печень будет готова, размельчите ее в блендере до однородной массы, добавьте сливочное масло, чеснок, соль и сливки, после чего снова взбейте. Переложите куриный печеночный паштет в форму, посыпьте перцем и нарезанной зеленью, а затем поставьте в холодильник на 2 - 3 часа до полного остывания. Подавайте с тостами.
5-12 Овощная фриттата	800 - 900 г	Ингредиенты 1 небольшой цукини, 1 красный болгарский перец, 1 маленькая луковица, 2 картофелины среднего размера, 4 яйца, 100 г жирных сливок, 50 г твердого сыра, соль, черный перец по вкусу Инструкции Нарежьте цукини и картофель тонкими ломтиками, перец — соломкой, а луковицу — полукольцами. Взбейте яйца со сливками, добавьте соль и перец. Положите все овощи в миску, подходящую для использования в микроволновой печи. Налейте смесь яиц со сливками и посыпьте тертым сыром. Поставьте в микроволновую печь и нажмите кнопку "Старт". Дайте постоять 2 - 3 минуты, прежде чем подавать к столу.

Использование микроволновой печи

Код/блюдо	Размер порции	Рекомендации
5-13 Сырные крекеры с кунжутом	12 шт.	Ингредиенты 180 г муки, 75 г сливочного масла, 60 г сыра с голубой плесенью, 1 ст. л. горчицы, 1 перо зеленого лука, 1 ст. л. холодной воды, 1½ ст. л. жареного кунжута Инструкции Просейте муку в миску, добавьте размягченное сливочное масло и сыр, нарезанный мелкими кубиками. Размешайте вилкой. Добавьте 1 ст. л. холодной воды, горчицу и размешайте тесто до однородной массы. Нарежьте зеленый лук и добавьте в миску с тестом, снова размешайте, накройте полотенцем и поставьте в холодильник на 30 минут. Скатайте из теста 12 одинаковых шариков. Обваляйте печенье в семенах кунжута, положите на широкое блюдо и слегка надавите пальцами. Поставьте в микроволновую печь и нажмите кнопку "Старт". Дайте постоять 2 - 3 минуты, прежде чем подавать к столу.
5-14 Шоколадное печенье	12 шт.	Ингредиенты 200 г муки, 100 г темного шоколада, 50 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 нарежьте грецкие орехи ножом (оставьте несколько штук для украшения) и добавьте их в миску с просеянной мукой и сахаром. Замешайте однородное тесто, оберните его полиэтиленовой пищевой пленкой и поставьте в холодильник на 30 минут. Скатайте 12 небольших шариков и вдавите по небольшому кусочку грецкого ореха в каждый из них. Поставьте в микроволновую печь и нажмите кнопку "Старт". Дайте постоять 2 - 3 минуты, прежде чем подавать к столу.

Код/блюдо	Размер порции	Рекомендации
5-15 Крупеник	400 - 500 г	Ингредиенты 100 г гречневой крупы, 100 г творога, 60 г сметаны, 70 г сахара, 1 яйцо, 2 шт. бисквитного печенья, 100 мл воды Инструкции Положите гречневую крупу в миску, залейте водой и готовьте в микроволновой печи при мощности 600 Вт в течение 5 минут. Размелчите руками бисквитное печенье. Посыпьте половиной крошек дно формы для приготовления. Смешайте в глубокой миске отваренную гречневую крупу, яйцо, сахар и творог. Положите тесто в форму, посыпьте сверху оставшимися крошками. Поставьте в микроволновую печь и нажмите кнопку "Старт". Подавайте со сметаной.

Обед

Код/блюдо	Размер порции	Рекомендации
5-16 Борщ	700 - 750 г	Ингредиенты 275 мл мясного бульона, 150 г белокочанной капусты, ½ луковицы среднего размера, ½ свеклы среднего размера, ½ моркови среднего размера, 2 - 3 зубчика чеснока, 2 ч. л. томатной пасты, 2 - 3 ст. л. нарезанного зеленого лука, 1 лавровый лист, соль и черный перец по вкусу, сметана для приправы подаваемого блюда Инструкции Очистите и промойте капусту, морковь и лук. Нарежьте их тонкими палочками. Переложите все овощи в большую стеклянную миску, залейте кипящим бульоном. Добавьте соль, перец, лавровый лист и томатную пасту в суп и перемешайте. Накройте крышкой или полиэтиленовой пищевой пленкой. Поставьте в микроволновую печь и нажмите кнопку "Старт". Добавьте нарезанную зелень и чеснок в готовый суп. Оставьте его под крышкой на несколько минут.

Код/блюдо	Размер порции	Рекомендации
5-17 Щи	1400 - 1500 г	Ингредиенты 150 г белокочанной капусты, ½ моркови, 1 луковица, 3 небольших картофеля, 1 ½ ст. л. томатной пасты, 500 мл говяжьего или куриного бульона, 1 лавровый лист, соль и черный перец по вкусу Инструкции Промойте, очистите и нарежьте все овощи: капусту, лук и морковь — палочками, помидоры — тонкими ломтиками. Положите подготовленные овощи в глубокую миску, залейте бульоном. Поставьте в микроволновую печь и нажмите кнопку "Старт". После звукового сигнала выньте блюдо. Добавьте в суп томатную пасту и лавровый лист. Добавьте соль и перец по вкусу. Поставьте в микроволновую печь и снова нажмите кнопку "Старт". Дайте постоять 2 - 3 минуты, прежде чем подавать к столу.
5-18 Мясная солянка	500 - 600 г	Ингредиенты 150 г копченого мяса, 1 сосиска небольшого размера, 1 соленый огурец небольшого размера, 1 луковица среднего размера, 50 г оливок, 1 - 1 ½ ч. л. каперсов с рассолом, 2 ст. л. томатного пюре, 250 - 300 мл любого готового бульона Инструкции Нарежьте копченое мясо тонкими ломтиками, сосиску тонкими кольцами, лук полукольцами. Налейте бульон в керамическую или стеклянную миску, добавьте в него томатное пюре и нарезанный лук. Поставьте в микроволновую печь и нажмите кнопку "Старт". После звукового сигнала выньте блюдо, добавьте сосиску и копченое мясо. Добавьте соленый огурец, нарезанный тонкими ломтиками, оливки, каперсы, после чего тщательно перемешайте. Поставьте в микроволновую печь и снова нажмите кнопку "Старт". Дайте постоять 2 - 3 минуты, прежде чем подавать к столу.

Код/блюдо	Размер порции	Рекомендации
5-19 Суп из овощей	650 - 700 г	Ингредиенты 150 г замороженной овощной смеси, 500 мл овощного или куриного бульона, 1 зубчик чеснока, ½ свеклы среднего размера, 2 пера зеленого лука, соль, черный перец по вкусу Инструкции Положите овощи в глубокую миску, добавьте нарезанный чеснок и залейте бульоном. Добавьте соль и перец, посыпьте нарезанной зеленью. Готовьте под крышкой. Поставьте в микроволновую печь и нажмите кнопку "Старт". Подавайте суп с гренками из черного хлеба.
5-20 Куриный суп с лапшой	700 - 800 г	Ингредиенты 1 кусок куриного филе, ½ моркови, ½ луковицы, 40 г макарон, 4 веточки петрушки, 500 мл куриного бульона, соль по вкусу Инструкции Промойте и высушите куриное филе, после чего нарежьте его небольшими кусочками. Переложите куриное мясо в глубокую миску и залейте бульоном. Добавьте в суп макароны и перемешайте. Очистите морковь и лук, нарежьте их тонкими ломтиками. Положите их в миску с супом, добавьте соль и нарезанную зелень. Поставьте в микроволновую печь и нажмите кнопку "Старт". Дайте постоять 2 - 3 минуты, прежде чем подавать к столу.

Использование микроволновой печи

Код/блюдо	Размер порции	Рекомендации
5-21 Фрикадельки	2 шт.	Ингредиенты 250 г говяжьего фарша, 100 мл молока, 2 ломтика сухого белого хлеба, 40 г крупных панировочных сухарей, соль, черный перец по вкусу Инструкции Положите сухой хлеб без корки в суповую тарелку, замочите его в молоке и оставьте на 5 - 6 минут. После этого выжмите из хлеба излишки жидкости. Смешайте говяжий фарш с замоченным хлебом до получения однородной массы. Приправьте говяжий фарш перцем и солью по вкусу. Тщательно перемешайте говяжий фарш, после чего отбивайте его о дно тарелки в течение 2 минут. Сделайте две одинаковые вытянутые фрикадельки, обваляйте каждую из них в панировочных сухарях и обожмите сухари руками. Поместите тарелку с фрикадельками на высокую подставку. Поставьте в микроволновую печь и нажмите кнопку "Старт". После звукового сигнала выньте и переверните фрикадельки. Поставьте в микроволновую печь и снова нажмите кнопку "Старт". Дайте постоять 2 - 3 минуты, прежде чем подавать к столу.
5-22 Стейк из лосося	1 шт.	Ингредиенты 1 кусок лосося весом 200 - 220 г, 1 лимон, 1 ½ 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 растительным маслом, добавьте специи и перемешайте. Обильно смочите рыбу в получившемся маринаде, положите ее на тарелку. Поставьте в микроволновую печь и нажмите кнопку "Старт". Смочите приготовленную рыбу лимонным соком по вкусу и добавьте немного соли.

Код/блюдо	Размер порции	Рекомендации
5-23 Свиное филе с горчицей	500 - 600 г	Ингредиенты 250 г свиного филе, 1 морковь, 1 луковица, 1 ст. л. муки, 2 ст. л. зернистой горчицы, 100 г густой сметаны, 150 мл смешанного бульона, соль, черный перец по вкусу Инструкции Промойте и высушите свинину, и нарежьте ее небольшими 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 и нажмите кнопку "Старт". После звукового сигнала выньте блюдо. Залейте мясо соусом и тщательно перемешайте. Поставьте в микроволновую печь и снова нажмите кнопку "Старт". Дайте постоять 2 - 3 минуты, прежде чем подавать к столу. Приготовление соуса: отдельно смешайте сметану с горчицей, мукой и бульоном, добавьте соль и перец по вкусу.
5-24 Пельмени	300 - 400 г	Ингредиенты 220 г готовых пельменей, 1 стакан бульона, 1 зубчик чеснока, 1 лавровый лист, 2 веточки укропа, 2 пера зеленого лука, целый душистый перец, соль по вкусу Инструкции Налейте бульон в глубокую миску. Добавьте лавровый лист, несколько ягод душистого перца, соль и чеснок, нарезанный тонкими ломтиками. Положите пельмени, накройте крышкой. Поставьте в микроволновую печь и нажмите кнопку "Старт". Нарежьте зелень. Посыпьте пельмени зеленью, прежде чем подавать к столу.
5-25 Компот из сухофруктов	700 - 750 г	Ингредиенты 500 мл воды, 30 г чернослива, 30 г сушеных абрикосов, разрезанных пополам, 30 г сушеных яблок, ½ лимона, 70 г сахара, 1 палочка корицы Инструкции Промойте все сушеные фрукты, положите их в глубокую миску и слейте воду. Добавьте корицу и сахар. Перемешайте. Натрите лимонную цедру на мелкой терке и добавьте ее в компот. Также можно добавить немного лимонного сока по вкусу. Поставьте в микроволновую печь и нажмите кнопку "Старт". Дайте постоять, прежде чем подавать к столу.

Код/блюдо	Размер порции	Рекомендации
5-26 Куриные крылышки по-китайски	6 шт.	Ингредиенты 250 г куриных крылышек, 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 крылышки и разрежьте их по суставам. Выбросьте самую тонкую часть. Смешайте мед, вино, соевый соус и масло в суповой тарелке. Добавьте нарезанный чеснок, измельченный имбирь и перец, половину семян кунжута. Смажьте крылышки маринадом и поставьте в холодильник на 1 час. Разложите крылышки на широком блюде и посыпьте оставшимися семенами кунжута. Поместите блюдо на низкую подставку и поставьте в микроволновую печь. Нажмите кнопку "Старт". Когда крылышки будут готовы, налейте маринад в небольшую миску и готовьте в микроволновой печи в течение 3 минут на мощности 600 Вт. Подавайте крылышки с соусом.
5-27 Рыба с хрустящей сырной корочкой	350 - 400 г	Ингредиенты 200 г филе белой рыбы, 1 шарик моцареллы, 40 г грецких орехов, 2 полоски копченого бекона, 2 горсти измельченных картофельных чипсов, 1 ст. л. растительного масла, черный перец по вкусу Инструкции Нарежьте куриное филе небольшими порциями, положите на широкое блюдо и добавьте немного перца. Нарежьте моцареллу кружочками и положите на рыбу. Нарежьте бекон небольшими кусочками, нарежьте грецкие орехи ножом. Смешайте бекон, чипсы и грецкие орехи в отдельной миске. Выложите приготовленную смесь на рыбу и сбрызните растительным маслом. Поставьте в микроволновую печь. Нажмите кнопку "Старт". Дайте постоять 2 - 3 минуты, прежде чем подавать к столу.

Код/блюдо	Размер порции	Рекомендации
5-28 Рыба с брокколи и миндалем	550 - 600 г	Ингредиенты 180 г филе пангасиуса или тилапии, 150 г брокколи, 1 апельсин, 50 г жареного миндаля, 30 г сливочного масла, 1 ч. л. муки, соль, черный перец по вкусу Инструкции На мелкой терке натрите апельсиновую цедру в маленькую миску и выжмите туда апельсиновый сок. Помойте рыбу и положите в суповую тарелку. Разделите брокколи на соцветия и разложите вокруг рыбы. Положите в миску с апельсиновой цедрой и соком сливочное масло и немного муки. Перемешайте и добавьте соль и перец. Разогревайте в микроволновой печи на мощности 600 Вт в течение 2 минут. Смочите рыбу и капусту готовым соусом. Крупно порежьте миндаль, посыпьте им рыбу и капусту, добавьте перец по вкусу. Поставьте в микроволновую печь. Нажмите кнопку "Старт". Дайте постоять 2 - 3 минуты, прежде чем подавать к столу.
5-29 Кальмары с соусом песто	250 - 300 г	Ингредиенты 1 очищенный кальмар, 70 мл сухого белого вина, ½ лимона, 4 веточки базилика, 40 г кедровых орехов, 1 зубчик чеснока, 40 мл оливкового масла, соль, перец по вкусу. Инструкции Положите чеснок, орехи и базилик в миску, налейте оливковое масло, выжмите сок ¼ лимона и добавьте соль. С помощью погружного блендера измельчите смесь до однородной массы. Нарежьте кальмаров кольцами, положите в отдельную миску, добавьте соль и перец по вкусу. Налейте сухого вина. Поставьте в микроволновую печь. Нажмите кнопку "Старт". После приготовления остудите кальмаров в приготовленном бульоне, затем достаньте их и высушите. Смешайте с соусом песто и оставьте мариноваться на 10 минут. Сбрызните соком лимона перед подачей на стол.

Использование микроволновой печи

Код/блюдо	Размер порции	Рекомендации
5-30 Бефстроганов	200 - 250 г	Ингредиенты 250 г говядины, 2 луковицы, 1 ст. л. говяжьего бульона, 2 ст. л. сметаны или густых сливок, 1 ст. л. муки, 1 ст. л. томатного пюре, соль, черный перец по вкусу Инструкции Помойте и высушите мясо, и нарежьте его сначала ломтиками толщиной 5 мм, а затем длинными полосками. Смешайте муку с солью и перцем и обваляйте полоски мяса в этой смеси. Стряхните излишки муки. Нарежьте лук тонкими полукольцами, положите в миску с мясом, налейте бульон, добавьте томатное пюре и перемешайте. Поставьте в микроволновую печь. Нажмите кнопку "Старт". После звукового сигнала достаньте бефстроганов и добавьте сметану. При необходимости смешайте приправу с солью. Поставьте в микроволновую печь и снова нажмите кнопку "Старт". Дайте постоять 2 - 3 минуты, прежде чем подавать к столу.

Ужин

Код/блюдо	Размер порции	Рекомендации
5-31 Мясной рулет с вареным яйцом	600 - 650 г	Ингредиенты 500 г говяжьего фарша, 3 яйца, сваренных вкрутую, 2 щепотки молотой паприки, 1 щепотка белого перца, 2 щепотки молотого кориандра, соль по вкусу Инструкции Положите фарш в глубокую миску, добавьте все специи и соль, а затем тщательно перемешайте. Отбейте фарш о дно миски: возьмите всю массу и с силой опустите ее на дно несколько раз. Это необходимо для придания эластичности фаршу. Сделайте из фарша одинаковые тонкие лепешки диаметром 15 см. Положите сваренное вкрутую яйцо в центр каждой лепешки. Сделайте овальные фрикадельки с острыми краями и посыпьте их паприкой. Поставьте в микроволновую печь. Нажмите кнопку "Старт". После звукового сигнала выньте блюдо. Переверните мясо и поставьте его в микроволновую печь. Снова нажмите кнопку "Старт". Дайте постоять 2 - 3 минуты, прежде чем подавать к столу.

Код/блюдо	Размер порции	Рекомендации
5-32 Ленивые голубцы	700 - 800 г	Ингредиенты 300 г куриной печени, 140 г капусты, 1 луковица, 50 г отваренного риса, 1 стакан бульона, 1 стакан воды, 60 г сметаны, 2 ст. л. томатной пасты, 1 ст. л. муки, соль, черный перец по вкусу, зелень для приправы подаваемого блюда Инструкции Нарежьте капусту и очищенный лук маленькими кубиками. Добавьте нарезанные овощи и рис в фарш, добавьте соль и перец, перемешайте. Сделайте из фарша небольшие вытянутые фрикадельки, положите их в форму, залейте бульоном и поставьте на низкую подставку. Поставьте в микроволновую печь. Нажмите кнопку "Старт". После звукового сигнала выньте блюдо. Смочите голубцы соусом из сметаны и поставьте в микроволновую печь. Снова нажмите кнопку "Старт". После приготовления посыпьте блюдо нарезанной зеленью, прежде чем подавать к столу. Приготовление соуса: в отдельной миске смешайте сметану с водой и томатной пастой, добавьте муку, приправьте солью и перцем по вкусу.
5-33 Фрикадельки в томатном соусе	300 - 350 г	Ингредиенты 220 г смешанного мясного фарша, 2 ломтика белого хлеба, 1 яйцо, 100 мл молока, 1 морковь среднего размера, ½ луковицы, 1 ст. л. томатной пасты, 1 стакан любого бульона, соль, черный перец по вкусу Инструкции Замочите хлеб без корки в молоке, слегка сожмите его. Очистите морковь и лук, нарежьте их тонкими ломтиками и положите в глубокую миску. Смешайте мясной фарш с замоченным хлебом и яйцом. Добавьте соль и перец по вкусу. Сделайте небольшие круглые фрикадельки. Смешайте томатную пасту с бульоном, добавив немного соли. Переложите фрикадельки в миску с овощами, залейте соусом. Поставьте в микроволновую печь. Нажмите кнопку "Старт". После звукового сигнала выньте блюдо. Переверните мясо и поставьте его в микроволновую печь. Снова нажмите кнопку "Старт". Дайте постоять 2 - 3 минуты, прежде чем подавать к столу.

Код/блюдо	Размер порции	Рекомендации
5-34 Куриные окорочка с черносливом	300 - 350 г	Ингредиенты 2 куриных окорочка, 1 морковь небольшого размера, ½ луковицы, 80 - 90 г чернослива без косточек, 1 стакан бульона или воды, 2 пера зеленого лука, соль по вкусу Инструкции Промойте и очистите лук и морковь, а затем нарежьте их тонкими ломтиками. Положите их в суповую тарелку. Посыпьте куриные окорочка солью и положите их поверх нарезанных овощей. Положите сверху чернослив и влейте бульон. Поставьте в микроволновую печь. Нажмите кнопку "Старт". После звукового сигнала выньте блюдо. Переверните куриные окорочка и поставьте их в микроволновую печь. Снова нажмите кнопку "Старт". После приготовления посыпьте блюдо нарезанным зеленым луком.
5-35 Вареная индейка с овощами	400 - 450 г	Ингредиенты 200 г филе индейки, ½ моркови, ½ небольшого цукини, ½ луковицы, 250 мл бульона, соль, черный перец по вкусу Инструкции Промойте все овощи, нарежьте цукини кольцами, а морковь и лук ломтиками среднего размера. Положите овощи в глубокую миску, положите сверху нарезанную индейку, залейте бульоном. Добавьте соль и перец по вкусу. Поставьте в микроволновую печь. Нажмите кнопку "Старт".
5-36 Печеный картофель	2 шт.	Ингредиенты 1 - 2 крупных картофелины (160 - 200 г) Инструкции Положите очищенный картофель в неглубокую тарелку, не добавляя воды, и накройте ее полиэтиленовой пищевой пленкой. Поставьте в микроволновую печь. Нажмите кнопку "Старт". Добавьте сливочное масло, сметану, сыр или другие приправы по вкусу, прежде чем подавать к столу.
5-37 Рататуй	300 - 350 г	Ингредиенты 2 моркови небольшого размера, ½ цукини, 1 шт. болгарского перца, 1 луковица среднего размера, 1 зубчик чеснока, 2 ст. л. томатного пюре, 150 мл овощного бульона, 2 щепотки сушеной душицы, соль по вкусу 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. Поставьте в микроволновую печь. Нажмите кнопку "Старт". После приготовления приправьте готовый рататуй сушеной душицей.

Код/блюдо	Размер порции	Рекомендации
5-38 Рыба по-старорусски	500 - 600 г	Ингредиенты 200 г судака или трески, ½ свеклы, 1 луковица, ½ моркови, 100 г сметаны, 1 ст. л. томатной пасты, 1 ст. л. муки, 180 мл воды, соль, черный перец по вкусу Инструкции Промойте и очистите лук, морковь и свеклу. Нарежьте их ломтиками среднего размера, а затем перемешайте. Положите подготовленные овощи в миску, добавьте воду, посыпьте солью и черным перцем. Поставьте в микроволновую печь. Нажмите кнопку "Старт". После звукового сигнала выньте блюдо. Очистите рыбу от костей и нарежьте ее небольшими порциями. Добавьте соус в миску с овощами, сверху положите рыбу. Поставьте в микроволновую печь. Снова нажмите кнопку "Старт". Приготовление соуса: в отдельной миске смешайте сметану, томатную пасту и муку, добавьте немного соли и перца.
5-39 Рыба по-московски	500 - 600 г	Ингредиенты 250 г филе белой рыбы (треска или судак), 2 вареные картофелины, 4 шампиньоны, 1 ст. л. растительного масла, 60 г сыра, 100 г густой сметаны, 1 лавровый лист, соль, перец по вкусу Инструкции Тщательно промойте и просушите шампиньоны, и снимите с них кожицу. Нарежьте грибы маленькими кусочками. Нарежьте рыбу небольшими порциями и выложите на тарелку. Посыпьте небольшим количеством соли и перца. Положите сверху кусочки грибов и лавровый лист, смажьте растительным маслом. Поставьте в микроволновую печь. Нажмите кнопку "Старт". Во время приготовления натрите сыр на крупной терке. После звукового сигнала выньте блюдо. Положите на рыбу сметану, выложите вокруг нее нарезанный кольцами вареный картофель, посыпьте сыром, приправьте перцем и поместите обратно в микроволновую печь. Поставьте в микроволновую печь. Снова нажмите кнопку "Старт".
5-40 Замороженная пицца	350 г	Ингредиенты Замороженная пицца (350 г) Инструкции Положите замороженную пиццу на низкую подставку, покрытую бумагой для выпекания. Поставьте в микроволновую печь. Нажмите кнопку "Старт". Дайте постоять 2 - 3 минуты, прежде чем подавать к столу.

Использование микроволновой печи

Код/блюдо	Размер порции	Рекомендации
5-41 Свиное филе со шпинатом и орехами	3 шт.	Ингредиенты 250 г свиного филе без костей, 60 г свежего шпината, 1 луковица, 40 г кедровых орехов, 2 ст. л. растительного масла, 1 ломтик цельнозернового хлеба, 1 зубчик чеснока, соль, черный перец по вкусу Инструкции Очистите луковицу и нарежьте ее небольшими кубиками. Промойте шпинат и крупно нарежьте его. Мелко нарежьте чеснок. Смешайте овощи в миске, добавьте 1 ст. л. растительного масла, соль и перец. Поставьте на 1 минуту в микроволновую печь на мощности 900 Вт. Положите в миску с овощами мелко нарезанный хлеб с кедровыми орехами и перемешайте. Отбейте куски мяса широкой стороной ножа, пока они не станут тонкими. Положите на ломтики мяса начинку, скатайте в рулеты и закрепите деревянной шпажкой. Разложите рулеты на тарелке и смажьте оставшимся растительным маслом. Поставьте в микроволновую печь. Нажмите кнопку "Старт". После звукового сигнала выньте блюдо. Переверните и поставьте в микроволновую печь. Снова нажмите кнопку "Старт".
5-42 Фрикадельки с рисом	8 шт.	Ингредиенты 200 г говяжьего фарша, 80 - 90 г недоваренного риса, 1 луковица среднего размера, 1 помидор, 1 яйцо, 1 зубчик чеснока, соль, черный перец по вкусу Инструкции Нарежьте помидор и луковицу маленькими кубиками, мелко нарежьте чеснок. Добавьте приготовленные овощи в миску с говяжьим фаршем и вбейте одно яйцо. Добавьте соль, перец и рис. Тщательно перемешайте. Сделайте из говяжьего фарша шарики размером с небольшую сливу и положите их на широкое блюдо. Поставьте в микроволновую печь. Нажмите кнопку "Старт". После звукового сигнала выньте блюдо. Переверните и поставьте в микроволновую печь. Снова нажмите кнопку "Старт".
5-43 Жаркое из ягненка с медом	450 - 500 г	Ингредиенты 500 г филе ягненка, 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 его маленькими кусочками. Смешайте мед с горчицей и маслом в большой миске. Положите кусочки филе ягненка в маринад, накройте крышкой и оставьте на 1 час. Мелко нарежьте лук и чеснок, добавьте в миску с мясом и накройте крышкой. Поставьте в микроволновую печь. Нажмите кнопку "Старт". Посыпьте нарезанной петрушкой и кориандром, прежде чем подавать к столу.

Код/блюдо	Размер порции	Рекомендации
5-44 Сырные рулеты с цыпленком	2 шт.	Ингредиенты 1 кусок очищенного куриного филе, 40 г сухого белого хлеба, 1 яйцо, 50 г мягкого сыра (бри или камамбер), 2 пера зеленого лука, соль, 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 палочками. Слегка взбейте яйцо. Окуните рулеты в яйцо, обваляйте в сухарях и закрепите деревянными шпажками. Поставьте в микроволновую печь. Нажмите кнопку "Старт".
5-45 Цыпленок в томатном соусе	500 - 600 г	Ингредиенты 1 небольшой цыпленок, 6 шампиньонов, 200 г помидоров в собственном соку, 1 стакан бульона, 1 луковица, 100 г оливок без косточек, ½ ч. л. карри, соль, 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 накройте крышкой. Поставьте в микроволновую печь. Нажмите кнопку "Старт". 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".

Праздничные блюда

Код/блюдо	Размер порции	Рекомендации
5-46 Фарши- рованные перцы	200 - 250 г	Ингредиенты 1 шт. болгарского перца, 150 г смешанного мясного фарша, 60 г недоваренного риса, 1 стакан воды, 1½ ст. л. томатной пасты, 1 ст. л. муки, соль, перец по вкусу Инструкции Приготовление начинки: смешайте мясной фарш с отваренным рисом в миске, приправьте перцем и солью по вкусу. Вырежьте сердцевину болгарского перца, удалите семена и внутренние стенки. Плотно заполните перец мясным фаршем. Переложите перец в глубокую миску и накройте крышкой. Поставьте в микроволновую печь. Нажмите кнопку "Старт". После звукового сигнала выньте блюдо и полейте перец соусом. Поставьте в микроволновую печь. Снова нажмите кнопку "Старт". Приготовление соуса: смешайте муку, томатную пасту и воду, добавьте соль и черный перец по вкусу.
5-47 Расстегай с рыбой	4 шт.	Ингредиенты 180 г филе белой рыбы, 200 г бездрожжевого слоеного теста, 3 шампиньона среднего размера, 100 г вареного длиннозерного риса, 1 луковица, 1 яичный желток, 2 пера зеленого лука, соль, черный перец по вкусу Инструкции Очистите лук и грибы, нарежьте их небольшими кубиками и положите в глубокую миску. Добавьте вареный рис, нарезанную мелкими кусочками рыбу, нарезанный зеленый лук, соль и перец по вкусу. Разделите тесто на равные части. Из каждой части сделайте квадраты со стороной 12 см и положите сверху начинку. Сделайте из теста пирожок в форме лодки, прочно соединив края, но оставив середину открытой. Смажьте расстегай яичным желтком и налейте 1 ст. л. воды в центр каждого пирога. Поставьте в микроволновую печь. Нажмите кнопку "Старт". После звукового сигнала выньте и переверните блюдо. Поставьте в микроволновую печь. Снова нажмите кнопку "Старт".

Код/блюдо	Размер порции	Рекомендации
5-48 Жареный сыр	200 - 250 г	Ингредиенты 160 г сыра сулугуни, 60 г панировочных сухарей, 1 яйцо Инструкции Нарежьте сыр небольшими кубиками по 2 - 2,5 см. Слегка взбейте яйцо, а затем обваляйте кубики сыра в получившейся смеси. Обваляйте сыр в панировочных сухарях, после чего повторите действия (снова обваляйте кубики сыра в яйце и панировочных сухарях, а затем выровняйте их с помощью пальцев). Разложите кусочки сыра в панировочных сухарях по широкому блюду и поставьте на низкую подставку. Поставьте в микроволновую печь. Нажмите кнопку "Старт".
5-49 Куриный шашлык	200 - 250 г	Ингредиенты 250 г куриного мяса, 1 ст. л. майонеза, 1 лимон, 2 ч. л. кунжута, 2 щепотки молотого кориандра, 1 зубчик чеснока Инструкции Нарежьте куриное мясо небольшими кусочками по 2 см. Приготовление маринада: смешайте майонез, нарезанный чеснок, лимонный сок и цедру в суповой тарелке. Смешайте мясо с маринадом и оставьте на 1 час в прохладном месте. Насадите кусочки мяса на деревянные шпажки и посыпьте семенами кунжута. Поместите тарелку с шашлыком на высокую подставку. Поставьте в микроволновую печь. Нажмите кнопку "Старт".
5-50 Мясо по-бо- ярски	200 - 250 г	Ингредиенты 250 г свиного филе, 3 шампиньона, 2 ст. л. майонеза, 2 веточки тимьяна, соль, черный перец по вкусу Инструкции Промойте и просушите шампиньоны, и снимите с них кожицу. Нарежьте грибы тонкими ломтиками. Промойте свинину, натрите ее солью и перцем, положите на тарелку. Приправьте листьями тимьяна. Положите на мясо кусочки грибов. Положите на грибы майонез, распределив его с помощью ложки. Приготовьте мясо под крышкой. Поставьте в микроволновую печь. Нажмите кнопку "Старт". После звукового сигнала выньте и переверните блюдо. Поставьте в микроволновую печь. Снова нажмите кнопку "Старт".

Использование микроволновой печи

Код/блюдо	Размер порции	Рекомендации
5-51 Кулебяка с лососем	450 - 500 г	Ингредиенты 230 г филе лосося, 200 г дрожжевого слоеного теста, 1 луковица, 2 яйца, 3 пера зеленого лука, соль, перец по вкусу Инструкции Очистите луковицу и нарежьте ее небольшими кубиками. Нарежьте зеленый лук. Сварите вкрутую и нарежьте 1 яйцо. Нарежьте рыбу небольшими кубиками. Смешайте нарезанный лук, рыбу и яйцо в миске, добавьте соль и перец по вкусу. Разморозьте тесто и раскатайте его таким образом, чтобы получился широкий прямоугольник. Положите приготовленную начинку в центр. Поднимите края теста, чтобы закрыть начинку, а затем осторожно сожмите их, чтобы предотвратить вытекание сока во время приготовления. Положите кулебяку на шов и смажьте сверху оставшимся яйцом. Переложите на тарелку. Поместите блюдо на низкую подставку. Поставьте в микроволновую печь. Нажмите кнопку "Старт".
5-52 Шашлык из лосося	300 - 350 г	Ингредиенты 300 г филе лосося, ½ лимона, 2 ст. л. нарезанной петрушки, 1 ст. л. рафинированного оливкового масла, соль по вкусу Инструкции Нарежьте рыбу крупными кубиками, положите их в глубокую миску. Добавьте петрушку и лимонный сок. Добавьте соль по вкусу и перемешайте. Оставьте мариноваться на 20 минут. Насадите по несколько кусков рыбы на деревянные шпажки и смажьте их оливковым маслом. Переложите шашлык на широкое блюдо. Поставьте на высокую подставку. Поставьте в микроволновую печь. Нажмите кнопку "Старт". Подавайте с лимоном.

Код/блюдо	Размер порции	Рекомендации
5-53 Запеченная форель с овощами	300 - 400 г	Ингредиенты 1 небольшой кусок филе форели, ½ моркови (предварительно сваренной), 2 веточки базилика, 1 небольшая луковица, 1 небольшой томат, ½ лимона, 1 ст. л. растительного масла, соль, черный перец по вкусу Инструкции Нарежьте морковь тонкими ломтиками, а луковицу и томат кольцами. Отделите листья базилика. Положите филе форели на тарелку, добавьте соль и перец. Положите сверху подготовленные овощи (сначала всю морковь, а затем все оставшиеся ингредиенты чередуясь слоями). Смочите рыбу растительным маслом и посыпьте тертой лимонной цедрой. Поместите блюдо на низкую подставку. Поставьте в микроволновую печь. Нажмите кнопку "Старт".
5-54 Печенье	9 шт.	Ингредиенты 200 г муки, 50 г сахарной пудры, 60 г сушеных абрикосов, разрезанных пополам, ½ ч. л. кулинарного жира, 2 ст. л. воды, 70 г сливочного масла Инструкции Тщательно промойте сушеные абрикосы, вымочите их в воде в течение 20 минут и нарежьте ломтиками. Просейте муку с кулинарным жиром в большую миску, добавьте сливочное масло, а затем разотрите смесь между пальцами до образования крошек. Добавьте в миску сахарную пудру и 2 ст. л. воды и перемешайте до образования однородного теста. Добавьте сушеный абрикос и снова перемешайте. Скатайте шарики размером с небольшую сливу. Надавите на них вилкой. Поставьте в микроволновую печь. Нажмите кнопку "Старт".
5-55 Клюквенный морс	250 - 300 г	Ингредиенты 50 г замороженной клюквы, 35 г сахара, 200 мл воды Инструкции Поместите все ингредиенты в миску. Поставьте в микроволновую печь. Нажмите кнопку "Старт". После приготовления остудите и процедите.

Код/блюдо	Размер порции	Рекомендации
5-56 Лимонный пирог	450 - 550 г	Ингредиенты 200 г муки, 60 г сливочного масла, 60 г сахара, 1 яйцо, 2 яичных желтка, 180 мл густого молока, 1 лимон, 1 ч. л. кулинарного жира Инструкции Положите сливочное масло и сахар в глубокую миску и расплавьте, поставив в микроволновую печь на 1 минуту на мощности 600 Вт. Добавьте просеянную муку, одно яйцо, кулинарный жир и мешайте до образования однородного теста, а затем накройте крышкой и оставьте на 10 минут. Взбейте густое молоко с лимонным соком и цедрой, добавьте два яичных желтка и перемешайте. Положите тесто в форму и аккуратно распределите сверху лимонный крем. Поместите блюдо на низкую подставку. Поставьте в микроволновую печь. Нажмите кнопку "Старт". Остудите в холодильнике и разделите на порции, прежде чем подавать к столу.
5-57 Профитроли	7 шт.	Ингредиенты 1 чашка муки, 125 г сливочного масла, 1 чашка воды, 4 яйца, 100 г темного шоколада, взбитые сливки Инструкции В чашке смешайте сливочное масло с водой и поставьте на 3 минуты в микроволновую печь на мощности 600 Вт. Остудите, добавьте муку и тщательно перемешайте. Во время перемешивания постепенно добавляйте яйца. Положите в кондитерский мешок и выдавите отдельными кругами на блюдо для подрумянивания. Поставьте в микроволновую печь. Нажмите кнопку "Старт". Когда профитроли будут готовы, разрежьте их и оставьте на решетке для охлаждения. Наполните их взбитыми сливками. Подавайте с горячим шоколадом.

Код/блюдо	Размер порции	Рекомендации
5-58 Яблочный пирог	300 - 400 г	Ингредиенты 4 небольших зеленых яблока, 200 г муки, 60 г сливочного масла, ½ ч. л. кулинарного жира, 80 г сахарной пудры, 2 - 3 ст. л. воды Инструкции Промойте яблоки, удалите из них сердцевину и нарежьте тонкими дольками. Просейте муку с кулинарным жиром, добавьте сливочное масло, а затем разотрите смесь между пальцами до образования крошек. Добавьте 2 - 3 ст. л. воды, половину сахарной пудры и смешайте до образования однородного теста, а затем накройте полиэтиленовой пищевой пленкой и поставьте в холодильник на 1 час. Выньте тесто из холодильника, раскатайте в тонкий прямоугольник толщиной 2 мм и выложите в форму. Смешайте яблочные дольки с оставшейся сахарной пудрой и положите на тесто. Поставьте в микроволновую печь. Нажмите кнопку "Старт".
5-59 Пирог с грецким орехом	700 - 800 г	Ингредиенты 300 г муки, 100 г сливочного масла, 200 г грецких орехов, 100 г сахара, 125 г меда, 1 лимон, 2 яйца Инструкции Приготовление теста: разотрите 250 г муки в миске между пальцами до образования крошек. Добавьте 1 яйцо и сахар, смешайте до образования однородной массы. Накройте полотенцем и поставьте в холодильник на 30 минут. Приготовление начинки: нарежьте грецкие орехи. Смешайте в миске мед с лимонным соком и цедрой, добавьте оставшееся яйцо, муку и грецкие орехи. Выложите тесто в форму для выпечки, сверху положите начинку. Поставьте в микроволновую печь. Нажмите кнопку "Старт".

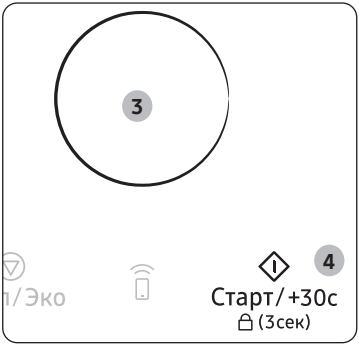
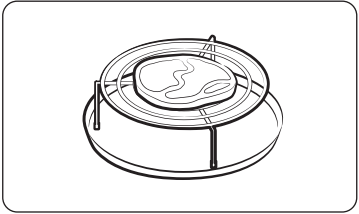
Использование микроволновой печи

Код/блюдо	Размер порции	Рекомендации
5-60 Клубничный рулет	600 - 700 г	Ингредиенты 200 - 250 г клубники, 240 - 260 г муки, 50 г сливочного масла, 80 г сахара, 30 мл рафинированного оливкового масла, 1 ч. л. сухих дрожжей, 120 мл молока, 2 ст. л. крахмала Инструкции Просейте половину муки в миску, добавьте теплое молоко, 2 ч. л. сахара и дрожжи. Смешайте и оставьте тесто подниматься на 1 час. Добавьте оставшуюся муку, сливочное масло и половину растительного масла. Смешайте до образования однородной массы. Оставьте на 1 час под полотенцем. Тщательно промойте клубнику, удалите плодоножку и нарежьте небольшими кусочками. Положите клубнику в миску, добавьте крахмал с сахаром и перемешайте. Раскатайте тесто до толщины 0,5 см и равномерно разложите сверху клубнику. Скатайте рулет, положите на блюдо швом вниз и смажьте растительным маслом. Поставьте блюдо на низкую подставку. Поставьте в микроволновую печь. Нажмите кнопку "Старт".

Приготовление в режиме "Гриль"

Режим "Гриль" позволяет быстро разогревать и жарить пищу без использования микроволн.

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



1. Откройте дверцу и положите продукты на подставку.

2. Нажмите кнопку **Гриль**.

Результат. На дисплее отображается следующая информация:

 (режим "Гриль")

- Настройка температуры приготовления в режиме "Гриль" недоступна.

3. Установите время работы в режиме "Гриль", повернув **многофункциональный переключатель**.

- Максимальное время приготовления в режиме "Гриль" составляет 60 минут.

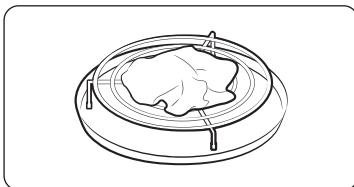
4. Нажмите кнопку **Старт/+30с**.

Результат. Начнется приготовление пищи в режиме "Гриль".

По окончании:

- 1) На дисплее отображается "0".
- 2) Микроволновая печь воспроизводит 4 звуковых сигнала.
- 3) Воспроизводятся 3 звуковых сигнала, напоминающих о завершении приготовления (один сигнал в минуту).

Выбор дополнительных принадлежностей



Обычно при приготовлении с использованием конвекции (как в традиционном духовом шкафу) требуется специальная посуда. Однако вы должны использовать только ту посуду, которую использовали бы в обычном духовом шкафу. Емкости, предназначенные для микроволновых печей, обычно непригодны для приготовления с использованием конвекции. Не используйте пластмассовые емкости, блюда, бумажные чашки, полотенца и т. д. Если вы хотите выбрать комбинированный режим приготовления ("СВЧ + гриль" или "СВЧ + конвекция"), используйте только ту посуду, которая предназначена для микроволновых печей и обычных духовых шкафов.

ПРИМЕЧАНИЕ

Дополнительные сведения о пригодной кухонной посуде и принадлежностях см. в разделе **Руководство по выбору посуды для приготовления** на стр. 50.

Использование комбинированного режима "СВЧ + гриль"

Режимы "СВЧ" и "Гриль" можно комбинировать для быстрого приготовления и одновременного подрумянивания пищи.

ПРИМЕЧАНИЕ

Следует ВСЕГДА использовать посуду для приготовления, которые предназначены для микроволновых печей и обычных духовых шкафов. Лучше всего подходят стеклянные и керамические блюда, поскольку они позволяют микроволнам равномерно проникать в пищу.

ПРИМЕЧАНИЕ

Посуда в микроволновой печи сильно нагревается, поэтому следует ВСЕГДА пользоваться кухонными перчатками, прикасаясь к ней. Использование высокой подставки позволяет получить лучше приготовленную и подрумяненную пищу.

Откройте дверцу. Положите продукты на подставку, наиболее подходящую для типа блюда, которое вы хотите приготовить.

Установите подставку на вращающийся поднос. Закройте дверцу.

1



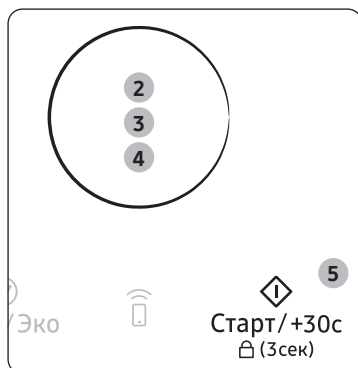
Гриль
Комби(3сек)

1. Нажмите и удерживайте кнопку **Комби** в течение 3 секунд.

Результат. На дисплее отображается следующая информация:

Сb-1 (СВЧ + гриль)

Использование микроволновой печи



2. После отображения на дисплее индикации "Cb-1" нажмите на **многофункциональный переключатель**.

Результат. На дисплее отображается следующая информация:



(комбинированный режим "СВЧ + гриль")

3. Установите время приготовления, повернув **многофункциональный переключатель**.
- Максимальное время приготовления составляет 60 минут. Затем нажмите на **многофункциональный переключатель**, чтобы установить время приготовления.
 - Настройка температуры приготовления в режиме "Гриль" недоступна.

4. Выберите требуемый уровень мощности, поворачивая **многофункциональный переключатель**, пока на дисплее не отобразится соответствующее значение выходной мощности (600, 450, 300, 180, 100 Вт).

5. Нажмите кнопку **Старт/+30с**.
- Результат.** Начинается приготовление в комбинированном режиме.
- По окончании:

- 1) На дисплее отображается "0".
- 2) Микроволновая печь воспроизводит 4 звуковых сигнала.
- 3) Воспроизводятся 3 звуковых сигнала, напоминающих о завершении приготовления (один сигнал в минуту).

Использование комбинированного режима "СВЧ + конвекция"

В комбинированном режиме приготовления используется нагрев как с помощью микроволновой энергии, так и с помощью конвекции. При этом не требуется предварительного прогрева, поскольку микроволновая энергия подается незамедлительно.

В комбинированном режиме можно приготовить большое количество блюд, в частности:

- жареное мясо и птицу,
- пироги и торты,
- блюда из яиц и сыра.

ПРИМЕЧАНИЕ

Следует ВСЕГДА использовать посуду для приготовления, которые предназначены для микроволновых печей и обычных духовых шкафов. Лучше всего подходят стеклянные и керамические блюда, поскольку они позволяют микроволнам равномерно проникать в пищу.

ПРИМЕЧАНИЕ

Посуда в микроволновой печи сильно нагревается, поэтому следует ВСЕГДА пользоваться кухонными перчатками, прикасаясь к ней. Для обеспечения наилучших результатов при приготовлении блюд с румяной корочкой рекомендуется использовать низкую подставку.

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

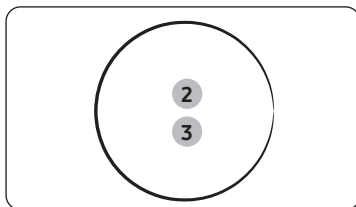
1



Гриль
Комби(3сек)

1. Нажмите и удерживайте кнопку **Комби** в течение 3 секунд.

Результат. На дисплее отображается следующая информация:
Cb-2 (СВЧ + конвекция)

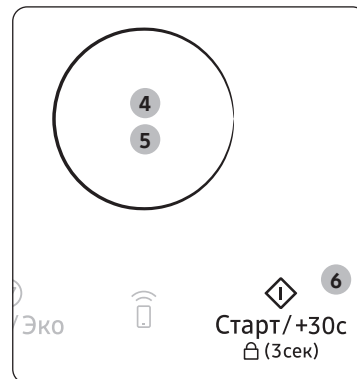


2. Выведите на дисплей индикацию "Cb-2" (СВЧ + конвекция), повернув **многофункциональный переключатель**, а затем нажмите на **многофункциональный переключатель**.

Результат. На дисплее отображается следующая информация:

 (комбинированный режим "СВЧ + конвекция")
180 °C (температура)

3. Установите температуру, повернув **многофункциональный переключатель** (температура: 40 - 200 °C). Затем нажмите на **многофункциональный переключатель**, чтобы установить время приготовления.



4. Установите время приготовления, повернув **многофункциональный переключатель**.
- Максимальное время приготовления составляет 60 минут. Затем нажмите на **многофункциональный переключатель**, чтобы установить уровень мощности.
5. Выберите требуемый уровень мощности, поворачивая **многофункциональный переключатель**, пока на дисплее не отобразится соответствующее значение выходной мощности (600, 450, 300, 180, 100 Вт).
6. Нажмите кнопку **Старт/+30с**.
- Результат.** Начинается приготовление в комбинированном режиме. Микроволновая печь прогревается до требуемой температуры, после чего приготовление с помощью микроволн продолжается до окончания заданного времени приготовления.
- По окончании:
- На дисплее отображается "0".
 - Микроволновая печь воспроизводит 4 звуковых сигнала.
 - Воспроизводятся 3 звуковых сигнала, напоминающих о завершении приготовления (один сигнал в минуту).

Использование микроволновой печи

Настройка

Вы можете настроить микроволновую печь, одновременно нажав кнопки **Конвекция** и **Домашние рецепты**.

**Конвекция**
Блюда на пару (3сек)

**Воздушный фритюр**
3D Разморозка (3сек)

**Гриль**
Комби (3сек)

**СВЧ**
Устранение запахов (3сек)

**Домашние рецепты**
Поворотный стол (3сек)

Отображаемая информация	Функция
SE-1	Включение или выключение Wi-Fi.
SE-2	Установка времени.
SE-3	Выбор формата времени: 12 ч или 24 ч.
SE-4	Включение или выключение звука.

Включение/выключение функции Поворотный стол

Отключив вращение поворотного стола (только в режиме ручного приготовления) с помощью кнопки **Поворотный стол**, можно использовать большие блюда, занимающие все внутреннее пространство микроволновой печи.

ПРИМЕЧАНИЕ

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

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Никогда не включайте вращающийся поднос, если в микроволновой печи ничего не готовится.

Причина: это может привести к возгоранию или повреждению устройства.

Использование функцииБлокировка управления

В этой микроволновой печи предусмотрена специальная программа блокировки управления, позволяющая "заблокировать" микроволновую печь, чтобы предотвратить ее случайное включение детьми или лицами, которые не знакомы с ее работой.

**Старт/+30с**
🔒 (3сек)

1. Нажмите и удерживайте кнопку **Блокировка управления** 🔒 в течение 3 секунд.
Результат.
 - Микроволновая печь заблокирована (выбор функций недоступен).
 - На дисплее отобразится индикация "L".
2. Чтобы разблокировать микроволновую печь, нажмите кнопку **Блокировка управления** 🔒 и удерживайте ее в течение 3 секунд.
Результат. Микроволновой печью можно пользоваться в обычном режиме.



Домашние рецепты Поворотный стол (3сек)

1. Нажмите кнопку **Поворотный стол** и удерживайте ее в течение 3 секунд при настройке режимов "СВЧ", "Гриль", "Конвекция", "Предварительный разогрев" и "Комби".

- Функция недоступна при использовании предварительно запрограммированных рецептов или до нажатия кнопок СВЧ, Гриль, Конвекция, "Предварительный разогрев" и Комби.

Результат. На дисплее отображается символ **включения/выключения** функции **Поворотный стол**; вращающийся поднос не будет вращаться во время приготовления.

(режим с выключенной функцией Поворотный стол)



2. Чтобы возобновить вращение подноса, еще раз нажмите кнопку **Поворотный стол**.

Результат. На дисплее перестает отображаться символ **включения/выключения** функции **Поворотный стол**; вращающийся поднос начинает вращаться.



ПРИМЕЧАНИЕ

Кнопка **Поворотный стол** доступна только во время приготовления.

Использование режима Устранение запахов

Используйте этот режим после приготовления ароматной пищи или при появлении большого количества дыма внутри микроволновой печи.

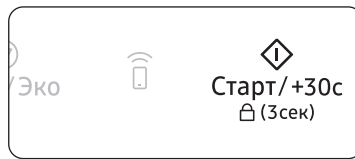
Сначала очистите внутренние стенки микроволновой печи.

1



СВЧ

Устранение запахов (3сек)



1. Нажмите и удерживайте кнопку **Устранение запахов** в течение 3 секунд, а затем нажмите **Старт/+30с**.

- После завершения микроволновая печь воспроизводит звуковой сигнал.



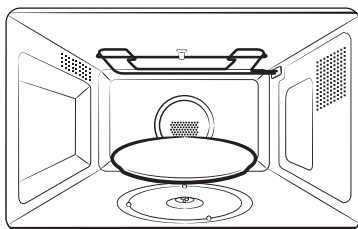
ПРИМЕЧАНИЕ

- По умолчанию время работы в режиме "Устранение запахов" составляет 5 минут. Оно увеличивается на 30 секунд при каждом нажатии кнопки **Старт/+30с** или увеличивается и уменьшается на 10 секунд при каждом повороте **многофункционального переключателя**.
- Максимальное время работы в режиме "Устранение запахов" составляет 15 минут.

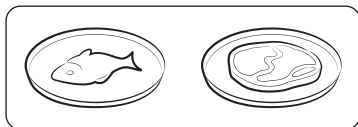
Использование блюда для подрумянивания

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 блюда для подрумянивания (см. следующую страницу). Блюдо для подрумянивания можно также использовать для приготовления бекона, яиц, сосисок и т. д.

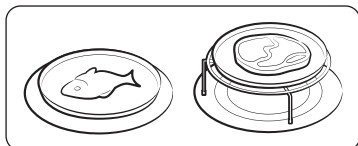
Использование микроволновой печи



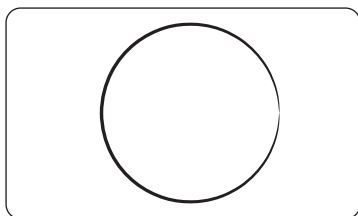
1. Установите блюдо для подрумянивания на вращающийся поднос и разогрейте его, используя настройку самой высокой мощности для комбинированного режима "СВЧ + гриль" [600 Вт + гриль] в соответствии с рекомендациями по времени приготовления и инструкциями, приведенными в таблице.
2. Смазывайте блюдо для подрумянивания растительным 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 (или 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 микроволновую печь, если в ней нет вращающегося подноса.
- Обратите внимание, что блюдо для подрумянивания не подходит для мытья в посудомоечной машине.
- Разместите блюдо для подрумянивания точно в центре.
- Не используйте пустое блюдо для подрумянивания.

📖 ПРИМЕЧАНИЕ

- Обратите внимание, что блюдо для подрумянивания покрыто тефлоном, который не устойчив к царапинам. Не пользуйтесь ножом или другими острыми предметами для резки на блюде для подрумянивания.
- Блюдо для подрумянивания следует мыть теплой водой с моющим средством, а затем ополаскивать чистой водой.
- Не используйте жесткую щетку или грубую губку во избежание повреждения верхнего слоя.

Руководство по использованию блюда для подрумянивания

Рекомендуется разогревать блюдо для подрумянивания непосредственно на вращающемся подносе.

Разогрейте блюдо для подрумянивания с помощью функции "600 Вт + гриль" в течение 5 минут и следуйте указаниями по времени и инструкциями, приведенным в таблице.

Блюдо	Количество	Время разогрева (мин)	Режим приготовления	Время приготовления (мин)
Бекон	4 - 6 ломтиков	3 - 4	600 Вт + 200 °С	7 - 9
	Инструкции Разогрейте блюдо для подрумянивания. Положите ломтики рядом друг с другом на блюдо для подрумянивания. Поставьте блюдо для подрумянивания на высокую подставку.			
Помидоры на гриле	200 г	3 - 4	300 Вт + гриль	6 - 7
	Инструкции Разогрейте блюдо для подрумянивания. Разрежьте помидоры пополам. Посыпьте сыром. Разложите по кругу на блюде для подрумянивания и установите его на высокую подставку.			
Омлет	300 г	3 - 4	450 Вт + гриль	6 - 8
	Инструкции Взбейте 3 яйца, добавьте 2 ст. л. молока, травы и специи. Один помидор нарежьте кубиками. Разогрейте блюдо для подрумянивания, равномерно разложите по нему кусочки помидора, добавьте взбитые яйца и 50 г тертого сыра. Поставьте блюдо на высокую подставку.			
Овощи на гриле	250 г	3 - 4	450 Вт + гриль	7 - 8
	Инструкции Разогрейте блюдо для подрумянивания и смажьте его 1 ст.л. растительного масла. Положите нарезанные свежие овощи, например ломтики перца, лука, цукини и грибов, на блюдо для подрумянивания. Поставьте блюдо для подрумянивания на высокую подставку.			
Замороженные блинчики с начинкой	250 г	2 - 3	Этап 1: 300 Вт + 200 °С Этап 2: только гриль	Этап 1: 6 - 7 Этап 2: 3 - 4
	Инструкции Разогрейте блюдо для подрумянивания. Равномерно разложите блинчики по блюду для подрумянивания. Поставьте блюдо на высокую подставку.			

Блюдо	Количество	Время разогрева (мин)	Режим приготовления	Время приготовления (мин)
Замороженная пицца	300 - 400 г	4 - 5	600 Вт + гриль	9 - 10
	Инструкции Разогрейте блюдо для подрумянивания. Положите замороженную пиццу на блюдо для подрумянивания. Поставьте блюдо для подрумянивания на высокую подставку.			
Замороженные багеты	250 г	3 - 4	300 Вт + 200 °С	10 - 12
	Инструкции Разогрейте блюдо для подрумянивания. Положите 4 замороженных багета, сверху разложите продукты. (Например, овощи, ветчину, томатный соус и сыр.) Поставьте блюдо для подрумянивания на низкую подставку.			
Куриные наггетсы (замороженные)	250 г	4	600 Вт + гриль	8 - 10
	Инструкции Разогрейте блюдо для подрумянивания. Разложите куриные наггетсы по блюду для подрумянивания. Поставьте блюдо для подрумянивания на высокую подставку.			

Использование микроволновой печи

Руководство по приготовлению пищи с использованием пароварки

Пароварка использует принцип приготовления пищи на пару. Она предназначена для быстрого приготовления пищи в микроволновой печи Samsung. Эта дополнительная принадлежность идеально подходит для приготовления риса, макаронных изделий, овощей и т. д. в кратчайшее время и с сохранением полезных веществ. Пароварка для микроволновой печи состоит из 3 компонентов:



Чаша



Лоток



Крышка

Все компоненты можно использовать при температуре от -10 до 130 °C. Они пригодны для хранения в морозильной камере. Компоненты можно использовать вместе или раздельно.

Условия использования:

⚠ ВНИМАНИЕ

Не использовать:

- для приготовления пищи с большим содержанием сахара и жира;
- с функцией гриля или функцией конвекционного тепла или на конфорке.

📖 ПРИМЕЧАНИЕ

- Перед использованием в первый раз следует тщательно промыть все компоненты в мыльной воде.
- Время приготовления см. в инструкциях, приведенных в таблице на следующей странице.

Обслуживание:

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

Размораживание:

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

Приготовление:

Блюдо	Размер порции	Мощность (Вт)	Время приготовления (мин)	Способ обработки
Артишоки	300 г (1 - 2 шт.)	900	5 - 6	Чаша с лотком + крышка
	Инструкции Промойте и очистите артишоки. Налейте в чашу 150 мл воды и вставьте лоток. Положите артишоки на лоток. Добавьте 1 ст. л. лимонного сока. Накройте крышкой. После приготовления дайте постоять 1 - 2 минуты.			
Брокколи	300 г	Шаг 1: 900 Шаг 2: 300	3 ½ - 4 2 - 2 ½	Чаша с лотком + крышка
	Инструкции Промойте и взвесьте брокколи. Нарежьте кусочками одинакового размера (шириной 3 см, длиной 4 см, высотой 2 см). Налейте в чашу 150 мл воды и вставьте лоток. Равномерно разложите брокколи (стеблями вниз) по лотку. Накройте крышкой. После приготовления дайте постоять 2 - 3 минуты.			
Замороженные овощи	300 г	Шаг 1: 600 Шаг 2: 300	6 - 6 ½ 3 - 3 ½	Чаша с лотком + крышка
	Инструкции Взвесьте замороженные овощи. Налейте в чашу 150 мл воды и вставьте лоток. Равномерно разложите замороженные овощи по лотку. Накройте крышкой. После приготовления дайте постоять 2 - 3 минуты.			
Рис	250 г	900	15 - 18	Чаша + крышка
	Инструкции Положите рис в чашу пароварки. Добавьте 500 мл холодной воды. Накройте крышкой. После приготовления оставьте белый рис томиться в течение 5 минут, а коричневый рис — в течение 10 минут.			

Блюдо	Размер порции	Мощность (Вт)	Время приготовления (мин)	Способ обработки
Очищенный картофель	300 г	Шаг 1: 450 Шаг 2: 300	5 ½ - 6 6 - 6 ½	Чаша с лотком + крышка
	Инструкции Промойте и очистите картофель. Очистите и нарежьте кусочками одинакового размера (по 28 - 30 г). Налейте в чашу 150 мл воды и вставьте лоток. Равномерно разложите картофель по лотку. Накройте крышкой. После приготовления дайте постоять 2 - 3 минуты.			
Рагу (охлажденное)	400 г	600	5 ½ - 6 ½	Чаша + крышка
	Инструкции Положите рагу в чашу пароварки. Накройте крышкой. Тщательно перемешайте перед выдерживанием. После приготовления дайте постоять 1 - 2 минуты.			
Суп (охлажденный)	400 г	900	3 - 4	Чаша + крышка
	Инструкции Положите рагу в чашу пароварки. Накройте крышкой. Тщательно перемешайте перед выдерживанием. После приготовления дайте постоять 1 - 2 минуты.			
Замороженный суп	400 г	900	8 - 10	Чаша + крышка
	Инструкции Положите замороженный суп в чашу пароварки. Накройте крышкой. Тщательно перемешайте перед выдерживанием. После приготовления дайте постоять 1 - 2 минуты.			
Замороженные вареники из дрожжевого теста с начинкой из джема	150 г	600	1 ½ - 2 ½	Чаша + крышка
	Инструкции Смочите верхнюю часть вареников с начинкой холодной водой. Положите 1 - 2 замороженных вареника рядом в чашу пароварки. Накройте крышкой. После приготовления дайте постоять 2 - 3 минуты.			
Замороженный лосось	300 г (2 шт.)	Шаг 1: 600 Шаг 2: 300	3 - 3 ½ 12 ½ - 13	Чаша с лотком + крышка
	Инструкции Налейте в чашу 150 мл воды и вставьте лоток. Равномерно разложите куски замороженного лосося по лотку. Накройте крышкой. После приготовления дайте постоять 2 - 3 минуты.			

Блюдо	Размер порции	Мощность (Вт)	Время приготовления (мин)	Способ обработки
Фруктовый компот	300 г	Шаг 1: 900 Шаг 2: 300	2 ½ - 3 2 - 2 ½	Чаша с лотком + крышка
	Инструкции Очистите, промойте и нарежьте свежие фрукты (например, яблоки, груши, сливы, абрикосы, манго или ананас) кусочками или кубиками одинакового размера, затем взвесьте их. Налейте в чашу 150 мл воды и вставьте лоток. Равномерно разложите картофель по лотку. Добавьте 1 - 2 ст. л. сахара. Накройте крышкой. После приготовления дайте постоять 2 - 3 минуты.			

Обращение с пароваркой



Меры предосторожности:

⚠ ВНИМАНИЕ

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

Приложение SmartThings

Установка

Перейдите в магазин Google Play, Galaxy Store или Apple App Store и выполните поиск по запросу "SmartThings". Загрузите и установите приложение SmartThings, предлагаемое компанией Samsung Electronics, на смарт-устройство.

ПРИМЕЧАНИЕ

- Поддерживаемая версия программного обеспечения приложения SmartThings может быть изменена в соответствии с политикой поддержки ОС, предоставляемой производителем. Кроме того, в отношении приложения SmartThings или функций, которые оно поддерживает, новая политика обновления приложений в существующей версии ОС может быть приостановлена в целях повышения удобства использования или безопасности.
- Приложение SmartThings может быть изменено без предварительного уведомления в целях повышения удобства использования или производительности. Поскольку версия ОС мобильного телефона обновляется каждый год, приложение SmartThings также постоянно обновляется в соответствии с последней версией операционной системы.
- Если у вас есть вопросы относительно упомянутых выше продуктов, напишите нам по адресу st.service@samsung.com.
- В число рекомендуемых систем шифрования входят WPA/TKIP и WPA2/AES. Все более новые или нестандартные протоколы аутентификации Wi-Fi не поддерживаются.
- На работу беспроводных сетей может влиять находящееся поблизости оборудование беспроводной связи.
- Если поставщик услуг Интернета использует зарегистрированный MAC-адрес для идентификации вашего компьютера или модема, подключение устройства к сети Интернет может оказаться невозможным. В этом случае следует обратиться к поставщику услуг Интернета для получения технической поддержки.
- Настройки брандмауэра в вашей сети могут препятствовать доступу устройства к сети Интернет. Для получения технической поддержки следует обратиться к поставщику услуг Интернета. Если это не помогает устранить неисправность, обратитесь в местный сервисный центр компании Samsung или к продавцу.

- Информацию о настройке параметров точки беспроводного доступа (AP) см. в руководстве пользователя точки доступа (маршрутизатора).
- Устройство поддерживает диапазон Wi-Fi 2,4 ГГц с протоколами IEEE 802.11 b/g/n и Soft-AP. (Рекомендуется использовать IEEE 802.11 n.)
- Подключение к соответствующему устройству неавторизованных беспроводных маршрутизаторов Wi-Fi может оказаться невозможным.

Учетная запись Samsung

Для использования приложения необходимо зарегистрировать учетную запись Samsung. Если у вас нет такой учетной записи, следуйте инструкциям на экране в приложении, чтобы создать бесплатную учетную запись Samsung.

Начало работы

Включите устройство (холодильник, микроволновую печь и т. д.), к которому необходимо подключиться, откройте приложение SmartThings на телефоне, а затем следуйте приведенным ниже инструкциям.

В случае вывода всплывающего окна с сообщением об обнаружении нового устройства, коснитесь "ДОБАВИТЬ".

Если всплывающее окно не отображается, коснитесь кнопки "+", а затем выберите устройство, с которого необходимо установить подключение, из списка доступных устройств.

Если ваше устройство не отображается в списке доступных устройств, добавьте его вручную, выбрав тип и модель устройства.

Следуйте инструкциям для настройки устройства.

- Войдите в свою учетную запись Samsung (если вход еще не выполнен).
- Добавьте устройство.
- Проверьте подключение.
- Выполните поиск сети Wi-Fi и установите подключение к ней.
- Зарегистрируйте устройство.
- Настройка завершена. Теперь ваше устройство отобразится в виде карточки на экране "Мои устройства".

Дистанционное управление микроволновой печью

Для дистанционного управления микроволновой печью выберите значок микроволновой печи в приложении SmartThings. Отобразится экран управления микроволновой печью.

Кроме того, вы можете использовать помощников с поддержкой распознавания голоса, таких как Samsung Bixby, Amazon Alexa или Google Ассистент, для дистанционного управления микроволновой печью.

Отслеживание состояния с помощью приложения SmartThings

Проверяйте состояние микроволновой печи.

Дистанционное управление с помощью приложения SmartThings

- Перед началом приготовления задайте дистанционно настройки микроволновой печи (режим, время, температуру) с мобильного устройства.
- Запускайте микроволновую печь дистанционно*.
- Выключайте микроволновую печь дистанционно.
- После начала приготовления вы можете дистанционно настраивать или изменять время приготовления или температуру*.

Голосовое управление

- Для дистанционного управления с помощью голоса установите приложение Bixby.
- Перед запуском Samsung Bixby скажите "Hi, Bixby!".

Рецепты для режима "Домашние рецепты"

Выберите значок микроволновой печи в приложении SmartThings. Вы можете просматривать рецепты для режима "Домашние рецепты", которые можно использовать на микроволновой печи, и отправлять настройки рецепта на устройство.

ПРИМЕЧАНИЕ

* Некоторые настройки или параметры микроволновой печи могут быть недоступны для дистанционного управления в целях безопасности. Чтобы использовать дистанционный запуск или изменение времени/температуры приготовления, необходимо включить функцию "Интеллектуальное управление" на микроволновой печи. Нажмите кнопку "Интеллектуальное управление"  на микроволновой печи. Начнет светиться значок "Интеллектуальное управление".

Интеллектуальное управление	ВКЛ. / ВЫКЛ.			ВКЛ.	
	Отслеживание	Отправка настройки на устройство	Отмена	Запуск	Изменение температуры / времени
СВЧ	○	○	○	×	×
Гриль	○	○	○	○	○
Конвекция	○	○	○	○	○

ПРИМЕЧАНИЕ

- При наличии помех беспроводной связи приложение SmartThings может работать неправильно.
- Микроволновая печь продолжит работать, даже если подключение к сети Wi-Fi отсутствует.
- Если вы не укажете время приготовления, то не сможете запустить микроволновую печь дистанционно.
- Сервис Bixby может быть недоступен в некоторых странах. Bixby распознает некоторые языки и определенные акценты/диалекты.
- Пользовательский интерфейс может быть изменен и отличаться в зависимости от устройства.
- Доступность функций Bixby и поставщиков содержимого зависит от страны / оператора / языка / модели устройства / версии ОС.
- На устройствах iOS, когда вы переходите в режим энергосбережения или нажимаете кнопку "Домой", подключение к сети Wi-Fi может быть потеряно, и вам, возможно, придется подключиться повторно.

Руководство по выбору посуды для приготовления

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 для приготовления следует проявлять осторожность. Если на посуде для приготовления указано, что она предназначена для микроволновых печей, то ее можно спокойно использовать. В следующей таблице приведена информация о различных типах посуды для приготовления, возможности и способах ее использования в микроволновой печи.

Посуда для приготовления	Пригодность для использования в микроволновых печах	Примечания
Алюминиевая фольга	✓ x	Может использоваться в небольших количествах для защиты отдельных участков пищи от подгорания. Расположение фольги слишком близко к стенке печи или использование фольги в большом количестве может привести к образованию электрической дуги.
Блюдо для под- румянивания	✓	Не выполняйте предваритель- ный разогрев более 8 минут.
Фарфор и кера- мика	✓	Фарфор, керамику, глазуриро- ванную керамику и тонкостенный фарфор обычно можно исполь- зовать, если на них нет металли- ческой отделки.
Одноразовая посуда из полиэфирного волокна	✓	Такая посуда используется для упаковки некоторых заморожен- ных продуктов.

Посуда для приготовления	Пригодность для использова- ния в микроволновых печах	Примечания
Упаковка продуктов быстрого при- готовления - Полисти- роловые стаканы и контейнеры - Бумажные пакеты или газеты - Перера- ботанная бумага или металличе- ская отделка	✓ x x	Можно использовать для разо- грева продуктов. При перегреве полистирол может плавиться. Существует риск возгорания. Может стать причиной образова- ния электрической дуги.
Стеклянная посуда - Универсаль- ная посуда для приго- товления и сервировки - Тонкостен- ная стеклян- ная посуда - Стеклянные банки	✓ ✓ ✓	Может использоваться при отсутствии металлической отделки. Может использоваться для разо- грева продуктов или жидкостей. При резком нагреве хрупкое стекло может разбиться или лопнуть. Нужно обязательно снимать крышку. Подходят только для разогрева.

Посуда для приготовления	Пригодность для использования в микроволновых печах	Примечания
Металл		
• Блюда	✗	Могут стать причиной образования электрической дуги или возгорания.
• Пакеты для заморозки с провололочной обвязкой	✗	
Бумага		
• Тарелки, чашки, салфетки и кулинарная бумага	✓	Для приготовления в течение короткого времени и разогрева. Для поглощения избыточной влаги.
• Переработанная бумага	✗	Может стать причиной образования электрической дуги.

Посуда для приготовления	Пригодность для использования в микроволновых печах	Примечания
Пластик		
• Емкости	✓	В особенности жаропрочный термопластик. Некоторые другие виды пластика при высокой температуре могут деформироваться или обесцвечиваться. Не используйте меламиновый пластик.
• Пищевая пленка	✓	Может использоваться для сохранения влаги. Не должна соприкасаться с продуктами. Будьте осторожны, чтобы не обжечься горячим паром, снимая пленку.
• Пакеты для заморозки	✓ ✗	Только если они пригодны для кипячения или использования в духовом шкафу. Не должны быть воздухонепроницаемыми. При необходимости проткните вилкой.
Вощеная или жиронепроницаемая бумага	✓	Может использоваться для сохранения влаги и предотвращения разбрызгивания.

✓ : рекомендуется ✓ ✗ : использовать с осторожностью ✗ : опасно

Руководство по приготовлению пищи

Микроволны

Микроволновая энергия проникает в пищу, притягиваясь и поглощаясь содержащимися в пище водой, жиром и сахаром. Микроволны ускоряют перемещение молекул в пище. Быстрое перемещение этих молекул создает трение, а генерируемое в результате трения тепло запускает процесс приготовления пищи.

Приготовление

Посуда для приготовления с помощью микроволновой печи

Посуда для приготовления должна пропускать микроволны 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.

Блюда, которые можно готовить в микроволновой печи

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

Использование крышки во время приготовления

Очень важно накрывать пищу во время приготовления, поскольку испаряющаяся вода превращается в пар, который влияет на процесс приготовления. Пищу можно накрывать разными способами: например, керамической тарелкой, пластмассовой крышкой или пищевой пленкой для микроволновых печей.

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 продолжайте приготовление до получения желаемого результата. Перемешайте два раза в процессе приготовления и один раз по его окончании. По окончании приготовления добавьте соль, приправы или сливочное масло. Накройте на время выдержки.

Блюдо	Размер порции (г)	Мощность (Вт)	Время (мин)
Шпинат	150	600	5 - 6
	Инструкции Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды. Дайте постоять 2 - 3 минуты, прежде чем подавать к столу.		
Брокколи	300	600	8 - 9
	Инструкции Добавьте 30 мл (2 ст. л.) холодной воды. Дайте постоять 2 - 3 минуты, прежде чем подавать к столу.		
Горошек	300	600	7 - 8
	Инструкции Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды. Дайте постоять 2 - 3 минуты, прежде чем подавать к столу.		
Зеленая фасоль	300	600	7 ½ - 8 ½
	Инструкции Добавьте 30 мл (2 ст. л.) холодной воды. Дайте постоять 2 - 3 минуты, прежде чем подавать к столу.		
Овощная смесь (морковь/горошек/кукуруза)	300	600	7 - 8
	Инструкции Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды. Дайте постоять 2 - 3 минуты, прежде чем подавать к столу.		
Овощная смесь (по-китайски)	300	600	7 ½ - 8 ½
	Инструкции Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды. Дайте постоять 2 - 3 минуты, прежде чем подавать к столу.		

Руководство по приготовлению свежих овощей

Используйте подходящую миску из термостойкого стекла с крышкой. На каждые 250 г смеси добавьте 30 - 45 мл (2 - 3 ст. л.) холодной воды, 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 его окончании. По окончании приготовления добавьте соль, приправы или сливочное масло. Накройте блюдо и дайте постоять 3 минуты.

ПРИМЕЧАНИЕ

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

Блюдо	Размер порции (г)	Мощность (Вт)	Время (мин)
Брокколи	250 500	900	4 ½ - 5 7 - 8
	Инструкции Подготовьте соцветия одинакового размера. Разложите соцветия стеблями к центру. Дайте постоять 3 минуты, прежде чем подавать к столу.		
Брюссельская капуста	250	900	6 - 6 ½
	Инструкции Добавьте 60 - 75 мл (5 - 6 ст. л.) воды. Дайте постоять 3 минуты, прежде чем подавать к столу.		
Морковь	250	900	5 - 5 ½
	Инструкции Нарежьте морковь ломтиками одинакового размера. Дайте постоять 3 минуты, прежде чем подавать к столу.		

Блюдо	Размер порции (г)	Мощность (Вт)	Время (мин)
Цветная капуста	250 500	900	5 - 5 ½ 7 ½ - 8 ½
	Инструкции Подготовьте соцветия одинакового размера. Разрежьте большие соцветия пополам. Разложите соцветия стеблями к центру. Дайте постоять 3 минуты, прежде чем подавать к столу.		
Кабачки	250	900	4 - 4 ½
	Инструкции Нарежьте кабачки ломтиками. Добавьте 30 мл (2 ст. л.) воды или кусочек сливочного масла. Готовьте до размягчения. Дайте постоять 3 минуты, прежде чем подавать к столу.		
Баклажаны	250	900	3 ½ - 4
	Инструкции Нарежьте баклажаны мелкими ломтиками и сбрызните 1 ст. л. лимонного сока. Дайте постоять 3 минуты, прежде чем подавать к столу.		
Лук-порей	250	900	4 - 4 ½
	Инструкции Нарежьте лук-порей толстыми ломтиками. Дайте постоять 3 минуты, прежде чем подавать к столу.		
Грибы	125 250	900	1 ½ - 2 2 ½ - 3
	Инструкции Подготовьте небольшие целые или нарезанные ломтиками грибы. Не добавляйте воду. Сбрызните лимонным соком. Посыпьте солью и перцем. Слейте жидкость перед подачей к столу. Дайте постоять 3 минуты, прежде чем подавать к столу.		

Руководство по приготовлению пищи

Блюдо	Размер порции (г)	Мощность (Вт)	Время (мин)
Лук	250	900	5 - 5 ½
	Инструкции Нарежьте лук ломтиками или разрежьте его пополам. Добавьте всего 15 мл (1 ст. л.) воды. Дайте постоять 3 минуты, прежде чем подавать к столу.		
Перец	250	900	4 ½ - 5
	Инструкции Нарежьте перец маленькими ломтиками. Дайте постоять 3 минуты, прежде чем подавать к столу.		
Картофель	250 500	900	4 - 5 7 - 8
	Инструкции Взвесьте очищенный картофель и разрежьте его на половинки или четвертинки одинакового размера. Дайте постоять 3 минуты, прежде чем подавать к столу.		
Кольраби	250	900	5 ½ - 6
	Инструкции Нарежьте кольраби небольшими 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, поскольку рис в два раза увеличивается в объеме в процессе приготовления. На время приготовления накройте крышкой. Перед выдержкой по завершении приготовления перемешайте рис и добавьте соль или травы и сливочное масло. Примечание. За время приготовления рис может впитать не всю воду.

Макаронные изделия: используйте большую миску из термостойкого стекла.
Добавьте кипящую воду, щепотку соли и тщательно перемешайте. Готовьте, не накрывая крышкой. Помешивайте блюдо во время приготовления и по его завершении. Накройте крышкой на время выдержки и тщательно слейте воду перед подачей к столу.

Блюдо	Размер порции (г)	Мощность (Вт)	Время (мин)
Белый рис (пропаренный)	250 375	900	15 - 16 17 ½ - 18 ½
	Инструкции Добавьте двойное количество холодной воды. Дайте постоять 5 минут, прежде чем подавать к столу.		
Коричневый рис (пропаренный)	250 375	900	20 - 21 22 - 23
	Инструкции Добавьте двойное количество холодной воды. Дайте постоять 5 минут, прежде чем подавать к столу.		
Смесь риса (обычный рис и дикий рис)	250	900	16 - 17
	Инструкции Добавьте 500 мл холодной воды. Дайте постоять 5 минут, прежде чем подавать к столу.		
Смешанная каша (рис и злаки)	250	900	17 - 18
	Инструкции Добавьте 400 мл холодной воды. Дайте постоять 5 минут, прежде чем подавать к столу.		

Блюдо	Размер порции (г)	Мощность (Вт)	Время (мин)
Макаронные изделия	250	900	10 - 11
	Инструкции Добавьте 1000 мл горячей воды. Дайте постоять 5 минут, прежде чем подавать к столу.		
Лапша быстрого приготовления	1 небольшая упаковка (80)	900	7 - 7 ½
	1 большая упаковка (120)		9 - 9 ½
	Инструкции Используйте миску из термостойкого стекла. Положите лапшу в миску и добавьте 350 мл воды комнатной температуры. Готовьте, накрыв пищевой пленкой и проколов в ней несколько отверстий. После приготовления слейте воду, добавьте специи и перемешайте лапшу.		

Разогревание

В микроволновой печи можно разогреть пищу существенно быстрее, чем в обычном духовом шкафу или на кухонной плите. Придерживайтесь указанных в следующей таблице уровней мощности и времени разогревания. В таблице указано время для разогревания жидкостей комнатной температуры в диапазоне от +18 до +20 °C, а также охлажденных продуктов с температурой в диапазоне от +5 до +7 °C.

Размещение пищи и использование крышки

Старайтесь не разогревать большие порции, например куски мяса, поскольку зачастую они прогреваются неравномерно, передерживаются и становятся слишком сухими по краям. Рекомендуется разогревать небольшие порции.

Уровни мощности и перемешивание

Некоторые продукты можно разогревать при мощности 900 Вт, в то время как другие нужно разогревать при мощности 600 Вт, 450 Вт или даже 300 Вт. Дополнительные указания см. в таблицах.

Обычно на более низкой мощности удобнее разогревать деликатесы, большие порции и пищу, которая разогревается очень быстро (например, сладкие пирожки). Для получения наилучших результатов следует тщательно перемешивать пищу или переворачивать ее во время разогревания. Если возможно, следует еще раз перемешать блюдо, прежде чем подавать его к столу.

Будьте особенно осторожны при разогревании жидкостей и детского питания. Чтобы предотвратить выкипание жидкостей и ошпаривание, помешивайте их до, во время и после разогревания. Оставляете их на время выдержки в микроволновой печи. В жидкость рекомендуется класть пластмассовую ложку или стеклянную палочку. Избегайте перегрева, который может испортить пищу. Лучше установить меньшее время разогревания, а затем при необходимости увеличить его.

Время разогревания 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 разогревании жидкостей и детского питания.

Также ознакомьтесь с разделом, в котором описаны меры предосторожности.

Разогревание жидкостей

Всегда выдерживайте жидкость не менее 20 секунд после выключения микроволновой печи, чтобы дать температуре выровняться. Помешивайте жидкость во время разогревания, если это необходимо, и ОБЯЗАТЕЛЬНО перемешивайте ее после разогревания. Чтобы предотвратить выкипание жидкостей и ошпаривание, следует класть в них ложку или стеклянную палочку, а также помешивать до, во время и после разогревания.

Руководство по приготовлению пищи

Разогревание детского питания

Детское питание

Положите в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Тщательно перемешайте после разогревания! Дайте постоять 2 – 3 минуты перед кормлением. Снова перемешайте и проверьте температуру. Рекомендуемая температура для кормления: от 30 до 40 °C.

Детское молоко

Налейте молоко в стерилизованную стеклянную бутылочку. Разогревайте, не накрывая крышкой. Никогда не разогревайте бутылочку с надетой на нее соской, поскольку в случае перегрева бутылочка может взорваться. Тщательно встряхните перед выдержкой, а также перед кормлением! Всегда внимательно проверяйте температуру детского молока или питания, прежде чем дать его ребенку. Рекомендуемая температура для кормления: прибл. 37 °C.

Примечание.

Во избежание ожогов необходимо очень внимательно проверять температуру детского питания перед кормлением. Используйте указанные в следующей таблице уровни мощности и время в качестве руководства при разогревании.

Разогревание жидкостей и пищи

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

Блюдо	Размер порции	Мощность (Вт)	Время (мин)
Напитки (кофе, чай и вода)	150 мл (1 чашка) 300 мл (2 чашки) 450 мл (3 чашки) 600 мл (4 чашки)	900	1 - 1 ½ 2 - 2 ½ 3 - 3 ½ 3 ½ - 4
	Инструкции Налейте в чашки и разогревайте, не накрывая крышкой: Поставьте 1 чашку в центр, 2 чашки друг напротив друга, 3 чашки по кругу. Оставьте в микроволновой печи на время выдержки и тщательно перемешайте. Дайте постоять 1 - 2 минуты, прежде чем подавать к столу.		
Суп (охлажденный)	250 г 350 г 450 г 550 г	900	2 ½ - 3 3 - 3 ½ 3 ½ - 4 4 ½ - 5
	Инструкции Налейте суп в глубокую керамическую тарелку или в глубокую керамическую миску. Накройте пластмассовой крышкой. Тщательно перемешайте после разогревания. Перемешайте еще раз перед подачей к столу. Дайте постоять 2 - 3 минуты, прежде чем подавать к столу.		
Рагу (охлажденное)	350 г	600	4 ½ - 5 ½
	Инструкции Положите рагу в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Периодически перемешивайте во время разогревания. Перемешайте еще раз перед выдержкой и подачей к столу. Дайте постоять 2 - 3 минуты, прежде чем подавать к столу.		

Блюдо	Размер порции	Мощность (Вт)	Время (мин)
Макаронные изделия с соусом (охлажденные)	350 г	600	3 ½ - 4 ½
	Инструкции Положите макаронные изделия (например, спагетти или яичную лапшу) на мелкую керамическую тарелку. Накройте пищевой пленкой для микроволновых печей. Перемешайте перед подачей к столу. Дайте постоять 3 минуты, прежде чем подавать к столу.		
Макаронные изделия с начинкой и соусом (охлажденные)	350 г	600	4 - 5
	Инструкции Положите мучные изделия с начинкой (например, равиоли, тортеллини) в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Периодически перемешивайте во время разогревания. Перемешайте еще раз перед выдержкой и подачей к столу. Дайте постоять 3 минуты, прежде чем подавать к столу.		
Готовое блюдо (охлажденное)	350 г	600	4 ½ - 5
	450 г		5 ½ - 6 ½
	550 г		6 ½ - 7 ½
	Инструкции Положите блюдо из 2 - 3 охлажденных компонентов на керамическую тарелку. Накройте пищевой пленкой для микроволновых печей. Дайте постоять 3 минуты, прежде чем подавать к столу.		
Готовое к употреблению сырное фондю (охлажденное)	400 г	600	6 - 7
	Инструкции Положите готовое к употреблению сырное фондю в миску из термостойкого стекла подходящего размера 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.		

Разогревание детского питания и молока

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

Блюдо	Размер порции	Мощность (Вт)	Время
Детское питание (овощи и мясо)	190 г	600	30 сек
	Инструкции Выложите в глубокую керамическую тарелку. На время приготовления накройте крышкой. Перемешайте после приготовления. Перед кормлением ребенка тщательно перемешайте и внимательно проверьте температуру. Дайте постоять 2 - 3 минуты перед кормлением.		
Детская каша (крупы, молоко и фрукты)	190 г	600	20 сек
	Инструкции Выложите в глубокую керамическую тарелку. На время приготовления накройте крышкой. Перемешайте после приготовления. Перед кормлением ребенка тщательно перемешайте и внимательно проверьте температуру. Дайте постоять 2 - 3 минуты перед кормлением.		
Детское молоко	100 мл	300	30 - 40 сек
	200 мл		От 1 мин до 1 мин 10 сек
	Инструкции Тщательно встряхните или перемешайте и налейте в стерилизованную стеклянную бутылочку. Поставьте в центр вращающегося подноса. Готовьте, не накрывая крышкой. Перед кормлением ребенка тщательно встряхните бутылочку и внимательно проверьте температуру. Дайте постоять 2 - 3 минуты перед кормлением.		

Руководство по приготовлению пищи

Размораживание

Использование микроволн позволяет эффективно размораживать замороженные продукты. Микроволны обеспечивают бережное и быстрое размораживание замороженных продуктов. Это может оказаться особенно полезным, если к вам неожиданно пришли гости. Замороженная птица должна полностью оттаять перед приготовлением. Удалите с упаковки все металлические элементы и извлеките из нее птицу, чтобы обеспечить стекание оттаивающей жидкости. Положите замороженные продукты на блюдо, не накрывая их крышкой. По истечении половины времени размораживания переверните, слейте жидкость, если она образовалась при оттаивании, и удалите потроха, как только это 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 на время размораживания, обернув небольшими полосками алюминиевой фольги. Если наружная часть птицы начнет нагреваться, прекратите размораживание и дайте птице постоять 20 минут, прежде чем продолжить размораживание. Чтобы полностью завершить размораживание, дайте рыбе, мясу и птице постоять. Время выдержки до полного размораживания различается 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 (Вт)	Время (мин)
Мясо			
Фарш	250 г	180	6 - 7
	500 г		8 - 13
Стейки из свинины	250 г	180	7 - 8
Инструкции Положите мясо на вращающийся поднос. Оберните тонкие края алюминиевой фольгой. Переверните по прошествии половины времени размораживания! Дайте постоять 15 - 30 минут, прежде чем подавать к столу.			

Блюдо	Размер порции	Мощность (Вт)	Время (мин)
Птица			
Куски курицы	500 г (2 шт.)	180	14 - 15
Целая курица	1200 г	180	32 - 34
Инструкции Сначала положите куски курицы кожей вниз, а целую курицу грудкой вниз на мелкую керамическую тарелку. Оберните алюминиевой фольгой тонкие части, такие как крылышки и кончики ножек. Переверните по прошествии половины времени размораживания! Дайте постоять 15 - 60 минут, прежде чем подавать к столу.			
Рыба			
Рыбное филе	200 г	180	6 - 7
Целая рыба	400 г	180	11 - 13
Инструкции Положите замороженную рыбу в середину мелкой керамической тарелки. Расположите тонкие части под толстыми. Оберните узкие края филе и хвост целой рыбы алюминиевой фольгой. Переверните по прошествии половины времени размораживания! Дайте постоять 10 - 25 минут, прежде чем подавать к столу.			
Фрукты			
Ягоды	300 г	180	6 - 7
Инструкции Разложите фрукты по плоскому круглому стеклянному блюду (большого диаметра). Дайте постоять 5 - 10 минут, прежде чем подавать к столу.			

Блюдо	Размер порции	Мощность (Вт)	Время (мин)
Хлеб			
Булочки (каждая весом прибл. 50 г)	2 шт. 4 шт.	180	1 - 1 ½ 2 ½ - 3
Тосты/сэндвичи	250 г	180	4 - 4 ½
Немецкий хлеб (пшеничная и ржаная мука)	500 г	180	7 - 9
Инструкции Разложите булочки по кругу, а хлеб положите горизонтально на кулинарную бумагу в центре вращающегося подноса. Переверните по прошествии половины времени размораживания! Дайте постоять 5 - 20 минут, прежде чем подавать к столу.			

Гриль

Нагревательный элемент гриля расположен на верхней стенке внутренней камеры микроволновой печи. Он работает, когда дверца закрыта, а поднос вращается. Вращение подноса обеспечивает более равномерное подрумянивание пищи. Предварительное прогревание в режиме "Гриль" в течение 3 - 5 минут позволяет быстрее подрумянить приготавливаемое блюдо.

Посуда для приготовления в режиме "Гриль"

Следует использовать жароустойчивую посуду, которая может быть изготовлена из металла. Не следует пользоваться пластмассовой посудой, поскольку она может расплавиться.

Блюда, которые можно готовить в режиме "Гриль"

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 иное.

СВЧ + гриль

Этот режим приготовления сочетает в себе тепловое воздействие гриля и скорость приготовления, обеспечиваемую микроволнами. Он работает только тогда, когда дверца закрыта, а поднос вращается. Благодаря вращению подноса приготавливаемое блюдо подрумянивается равномерно.

Посуда для приготовления в режиме "СВЧ + гриль"

Используйте посуду для приготовления, которая не препятствует прохождению микроволн. Посуда для приготовления должна быть жароустойчивой. В комбинированном режиме не следует использовать металлические кухонные принадлежности. Не следует пользоваться пластмассовой посудой, поскольку она может расплавиться.

Блюда, которые можно готовить в режиме "СВЧ + гриль"

В число блюд, которые можно приготовить в режиме "СВЧ + гриль", входят 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 по истечении половины времени приготовления). Более подробные сведения см. в таблице для режима "Гриль".

Важное замечание

При использовании комбинированного режима "СВЧ + гриль" блюдо необходимо поместить на высокую подставку, если в инструкциях не указано иное. См. инструкции в следующей таблице.

Если продукты требуется подрумянить с обеих сторон, их следует переворачивать.

Руководство по приготовлению пищи

Руководство по использованию режима "Гриль" для приготовления свежих продуктов

Предварительно прогрейте гриль, включив режим "Гриль" на 2 - 3 минуты.
Используйте указанные в таблице уровни мощности и время в качестве руководства для приготовления в режиме "Гриль".
Для извлечения блюда используйте кухонные рукавицы.

Блюдо	Размер порции	Мощность	Шаг 1 (мин)	Шаг 2 (мин)
Тосты	4 шт. (по 25 г)	Только гриль	4 - 4 ½	3 - 4
	Инструкции Положите тосты рядом друг с другом на высокую подставку.			
Помидоры на гриле	400 г (2 шт.)	300 Вт + гриль	6 - 8	-
	Инструкции Разрежьте помидоры пополам. Посыпьте сыром. Разложите их по кругу на плоском блюде из термостойкого стекла. Поставьте на высокую подставку. Дайте постоять 2 - 3 минуты.			
Тосты с помидорами и сыром	4 шт. (300 г)	300 Вт + гриль	5 ½ - 7 ½	-
	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	6 - 8	-
	Инструкции Сначала поджарьте ломтики хлеба. Положите тосты с ингредиентами на высокую подставку. Дайте постоять 2 - 3 минуты.			
Печеный картофель	500 г	600 Вт + гриль	12 - 14	-
	Инструкции Разрежьте картофелины пополам. Разложите их по кругу на высокой подставке срезами в сторону гриля.			
Запеканка из овощей/картофеля (охлажденная)	450 г	450 Вт + гриль	11 - 13	-
	Инструкции Положите свежую запеканку на небольшое блюдо из термостойкого стекла. Поставьте блюдо на высокую подставку. После приготовления дайте постоять 2 - 3 минуты.			
Печеные яблоки	2 яблока (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.			

Блюдо	Размер порции	Мощность	Шаг 1 (мин)	Шаг 2 (мин)
Куски курицы	500 г (2 шт.)	300 Вт + гриль	10 - 12	9 - 11
	Инструкции Смажьте куски курицы растительным маслом и посыпьте специями. Разложите их по кругу на высокой подставке. После приготовления на гриле дайте постоять 2 - 3 минуты.			
Жареная курица	1200 г	450 Вт + гриль	22 - 23	21 - 22
	Инструкции Смажьте курицу растительным маслом и посыпьте специями. Положите курицу на низкую подставку. После приготовления на гриле дайте постоять 5 минут.			
Жареная рыба	400 - 500 г	300 Вт + гриль	6 - 8	7 - 8
	Инструкции Смажьте кожу целой рыбы растительным маслом, добавьте травы и специи. Положите две рыбы рядом на высокую подставку (так, чтобы голова одной рыбы касалась хвоста другой). После приготовления на гриле дайте постоять 2 - 3 минуты.			
Плантан	1 шт. (200 г)	Шаг 1: 450 Вт + гриль Шаг 2: гриль	7 - 7 ½	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	11 - 11 ½	-
	Инструкции Очистите батат, нарежьте его ломтиками толщиной 1,5 см, положите на блюдо для подрумянивания и смажьте все ломтики растительным маслом. Положите на высокую подставку и начните приготовление. Дайте постоять 1 - 2 минуты.			

Конвекция

Приготовление пищи с использованием конвекции является традиционным и хорошо известным методом приготовления пищи в обычном духовом шкафу, где циркулирует горячий воздух.

На задней стенке микроволновой печи располагаются нагревательный элемент и вентилятор, чтобы обеспечить циркуляцию горячего воздуха. В этом режиме работает верхний нагревательный элемент.

Посуда для приготовления пищи в режиме "Конвекция"

Можно использовать любую обычную жаропрочную посуду, противни и формы для выпечки — все, что обычно используется для приготовления пищи в обычном духовом шкафу.

Блюда, которые можно готовить в режиме "Конвекция"

В этом режиме следует готовить любое печенье, порционные лепешки, булочки и пироги, а также фруктовые пироги, выпечку из заварного теста и суфле.

СВЧ + конвекция

Этот режим сочетает в себе использование микроволновой энергии и горячего воздуха. При этом сокращается время приготовления, а на пище образуется хрустящая румяная корочка.

Приготовление пищи с использованием конвекции является традиционным и хорошо известным методом приготовления пищи в духовом шкафу с использованием горячего воздуха, циркуляция которого обеспечивается при помощи вентилятора, расположенного на задней стенке.

Посуда для приготовления пищи в режиме "СВЧ + конвекция"

Следует использовать посуду, которая не препятствует прохождению микроволн. Она должна быть сделана из жаропрочного материала (например, стекло, керамика или фарфор без металлической отделки), аналогично посуде, указанной для режима "СВЧ + гриль".

Блюда, которые можно готовить в режиме "СВЧ + конвекция"

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

Руководство по использованию режима "Конвекция" для приготовления свежих и замороженных продуктов

С помощью функции автоматического предварительного разогрева прогрейте микроволновую печь до требуемой температуры.

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

Для извлечения блюда используйте кухонные рукавицы.

Блюдо	Размер порции	Мощность	Шаг 1 (мин)	Шаг 2 (мин)
Пицца Замороженная пицца (готовая)	300 - 400 г	Шаг 1: 300 Вт + 200 °C Шаг 2: конвекция при температуре 180 °C	7 - 9	5 - 6
Макаронные изделия Замороженная лазанья	400 г	Шаг 1: 450 Вт + 200 °C Шаг 2: конвекция при температуре 200 °C	16 - 18	3 - 4

Руководство по приготовлению пищи

Блюдо	Размер порции	Мощность	Шаг 1 (мин)	Шаг 2 (мин)
Мясо Жареная баранина (средний уровень)	1200 - 1300 г	600 Вт + 180 °C	20 - 23	10 - 13
	Инструкции Смажьте баранину растительным маслом и посыпьте перцем, солью и паприкой. Положите на низкую подставку сначала жирной стороной вниз. После приготовления заверните в алюминиевую фольгу и дайте постоять 10 - 15 минут.			
Жареная курица	1000 - 1100 г	Шаг 1: 450 Вт + 200 °C Шаг 2: 450 Вт + гриль	20 - 22	22 - 23 ½
	Инструкции Смажьте курицу растительным маслом и посыпьте специями. Положите курицу сначала грудкой вниз на низкую подставку, а затем переверните грудкой вверх. Дайте постоять 5 минут.			
Хлеб Свежевыпеченные булочки	6 шт. (350 г)	100 Вт + 180 °C	8 - 10	-
	Инструкции Разложите булочки по кругу на низкой подставке. Дайте постоять 2 - 3 минуты.			
	200 г (1 шт.)	180 Вт + 200 °C	8 - 10	-
Чесночный хлеб (охлажденный, готовый)	Инструкции Положите охлажденный багет на бумагу для выпекания и на низкую подставку. После выпекания дайте постоять 2 - 3 минуты.			

Блюдо	Размер порции	Мощность	Шаг 1 (мин)	Шаг 2 (мин)
Пирог Мраморный пирог (сырое тесто)	500 г	Только 180 °C	38 - 43	-
	Инструкции Положите сырое тесто в небольшую прямоугольную черную металлическую форму для выпечки (длиной 25 см). Поставьте пирог на низкую подставку. После выпекания дайте постоять 5 - 10 минут.			
Пирожки (сырое тесто)	10 x 28 г	Только 160 °C	31 - 34	-
	Инструкции Равномерно заполните бумажные чашки свежим тестом и поставьте на поднос для выпекания на низкой подставке. После выпекания дайте постоять 5 минут.			
Печенье (сырое тесто)	200 - 250 г	Только 200 °C	15 - 20	-
	Инструкции Положите охлажденное тесто для печенья на бумагу для выпекания и на низкую подставку.			
Замороженный пирог	1000 г	180 Вт + 180 °C	18 - 20	-
	Инструкции Положите замороженный пирог непосредственно на низкую подставку. После размораживания и разогревания дайте постоять 15 - 20 минут.			

Полезные советы

Растворивание масла

Положите 50 г сливочного масла в маленькое глубокое стеклянное блюдо. Накройте пластмассовой крышкой.

Нагревайте в течение 30 - 40 секунд при уровне мощности 900 Вт, пока масло не растопится.

Растворивание шоколада

Положите 100 г шоколада в маленькое глубокое стеклянное блюдо.

Нагревайте в течение 3 - 5 минут при уровне мощности 450 Вт, пока шоколад не растопится.

Перемешайте один или два раза во время растворивания. Вынимайте, используя кухонные рукавицы!

Растворивание засахарившегося меда

Положите 20 г засахарившегося меда в маленькое глубокое стеклянное блюдо.

Нагревайте в течение 20 - 30 секунд при уровне мощности 300 Вт, пока мед не растопится.

Растворивание желатина

Замочите пластинки сухого желатина (10 г) на 5 минут в холодной воде.

Слейте воду и положите желатин в маленькую миску из термостойкого стекла.

Нагревайте в течение 1 минуты при уровне мощности 300 Вт. Перемешайте после растворивания.

Приготовление глазури (для выпечки и пирожных)

Смешайте глазурь быстрого приготовления (прибл. 14 г) с 40 г сахара и 250 мл холодной воды. Готовьте, не накрывая крышкой, в миске из термостойкого стекла от 3 ½ до 4 ½ минут с использованием уровня мощности 900 Вт, пока глазурь не станет прозрачной. Дважды перемешайте во время приготовления.

Приготовление джема

Положите 600 г фруктов (например, смеси ягод) в миску из термостойкого стекла подходящего размера с крышкой.

Добавьте 300 г сахара для консервирования и тщательно перемешайте.

Готовьте под крышкой в течение 10 - 12 минут с использованием уровня мощности 900 Вт.

Перемешайте несколько раз во время приготовления. Разложите непосредственно в небольшие баночки 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 изготовителя концентрата, и тщательно перемешайте.

Используйте миску из термостойкого стекла подходящего размера с крышкой. Готовьте под крышкой от 6 ½ до 7 ½ минут с использованием уровня мощности 900 Вт.

Перемешайте несколько раз в процессе приготовления.

Подрумянивание кусочков миндаля

Разложите 30 г нарезанного миндаля ровным слоем по керамической тарелке среднего размера.

Обжаривайте в течение 3½ - 4½ минут с использованием мощности 600 Вт.

Перемешайте несколько раз во время обжаривания.

Дайте постоять 2 - 3 минуты в микроволновой печи. Вынимайте, используя кухонные рукавицы!

Устранение неисправностей и информационные коды

Устранение неисправностей

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

Проблема	Причина	Решение
Общие		
Кнопки не функционируют должным образом.	В зазоры между кнопками попало постороннее вещество или посторонний предмет.	Удалите постороннее вещество или посторонний предмет и повторите попытку.
	Модель с сенсорным управлением: на внешнюю панель попала влага.	Сотрите влагу с внешней панели.
	Включена функция Блокировка управления.	Отключите функцию Блокировка управления.
Время не отображается.	Включена функция ЭКО (энергосбережение).	Выключите функцию ЭКО.
Микроволновая печь 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.
Микроволновая печь перестает работать во время выполнения какой-либо функции.	Пользователь открыл дверцу, чтобы перевернуть блюдо.	Перевернув блюдо, снова нажмите кнопку Старт/+30сек , чтобы запустить устройство.

Проблема	Причина	Решение
Во время работы устройства происходит сбой в подачи электропитания.	Приготовление пищи в микроволновой печи выполнялось в течение продолжительного периода времени.	После приготовления в течение продолжительного периода времени необходимо дать микроволновой печи остыть.
	Охлаждающий вентилятор не работает.	Послушайте, издает ли охлаждающий вентилятор какой-либо звук во время работы.
	Включение микроволновой печи без загрузки продуктов.	Положите продукты в микроволновую печь.
	Недостаточное пространство для вентиляции вокруг микроволновой печи.	На передней и задней панелях микроволновой печи находятся воздухозаборные/выпускные отверстия, обеспечивающие вентиляцию. При установке устройства следует оставить зазоры в соответствии с информацией, приведенной в руководстве по установке.
	Несколько сетевых вилок подключены к одной сетевой розетке.	Выделите отдельную розетку, которая будет использоваться только для микроволновой печи.
Во время работы микроволновой печи слышится пощелкивание, и микроволновая 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.
Внешняя поверхность микроволновой печи слишком сильно нагревается во время работы.	Недостаточное пространство для вентиляции вокруг микроволновой печи.	На передней и задней панелях микроволновой печи находятся воздухозаборные/выпускные отверстия, обеспечивающие вентиляцию. При установке устройства следует оставить зазоры в соответствии с информацией, приведенной в руководстве по установке.
	На микроволновой печи размещены посторонние предметы.	Уберите все посторонние предметы с микроволновой печи.
Дверца плохо открывается.	Между дверцей и внутренней стенкой микроволновой печи застряли остатки пищи.	Очистите микроволновую печь и попробуйте открыть дверцу.

Проблема	Причина	Решение
Нагрев, включая функцию подогрева, не работает надлежащим образом.	Микроволновая печь не работает, выполняется приготовление слишком большого количества продуктов, или используется ненадлежащая посуда.	Налейте один стакан воды в контейнер, пригодный для использования в микроволновой печи, и включите микроволновую печь на 1 – 2 минуты, чтобы проверить, нагревается ли вода. Уменьшите приготавливаемую порцию продуктов и снова включите печь. Используйте для приготовления контейнер с плоским дном.
Функция размораживания не работает.	Выполняется приготовление слишком большого количества пищи.	Уменьшите приготавливаемую порцию продуктов и снова включите печь.
Освещение внутри микроволновой печи тусклое или не работает.	Дверца оставалась открытой в течение длительного времени.	Освещение внутри микроволновой печи может автоматически отключаться при использовании функции ЭКО. Закройте и снова откройте дверцу или нажмите кнопку Стоп/Эко .
	Внутренняя лампа загрязнена посторонними веществами.	Очистите камеру микроволновой печи и проверьте еще раз.
Во время приготовления слышен звуковой сигнал.	Если используется функция автоматического приготовления, звуковой сигнал означает, что пора перевернуть продукты во время размораживания.	Перевернув блюдо, снова нажмите кнопку Старт/+30сек , чтобы возобновить работу.
Микроволновая печь установлена неровно.	Микроволновая печь установлена на неровной поверхности.	Установите микроволновую печь на ровную и устойчивую поверхность.
Во время приготовления возникают искры.	Для приготовления/размораживания продуктов в микроволновой печи используются металлические контейнеры.	Не используйте металлические контейнеры.
При подключении к источнику питания микроволновая печь сразу начинает работать.	Дверца закрыта неплотно.	Закройте дверцу и проверьте еще раз.

Проблема	Причина	Решение
Микроволновая печь электризуется.	Источник питания или сетевая розетка не заземлены надлежащим образом.	Убедитесь, что источник питания или сетевая розетка заземлены надлежащим образом.
1. Происходит утечка воды. 2. Через зазор между дверцей и корпусом устройства выходит пар. 3. В микроволновой печи остается вода.	Во время приготовления некоторых блюд внутри устройства может скапливаться вода или образовываться пар. Это не является неисправностью микроволновой печи.	Дайте микроволновой печи остыть, а затем протрите ее сухим кухонным полотенцем.
Яркость освещения в микроволновой печи 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 микроволновой печи.
Процесс приготовления завершен, но охлаждающий вентилятор по-прежнему работает.	Для обеспечения вентиляции микроволновой печи охлаждающий вентилятор продолжает работать в течение 3 минут по окончании приготовления.	Это не является неисправностью микроволновой печи.
Вращающийся поднос		
Во время вращения поднос смещается или перестает вращаться.	Роликовая подставка отсутствует или неправильно установлена.	Установите роликовую подставку и повторите попытку.
Вращающийся поднос застревает во время вращения.	Роликовая подставка установлена неправильно, идет приготовление слишком большого количества пищи, или используется слишком большой контейнер, который задевает стенки микроволновой печи.	Попробуйте уменьшить порцию приготавливаемой пищи и не используйте большие контейнеры.
При вращении подноса слышны дребезжание и шум.	На дне микроволновой печи скопились остатки пищи.	Удалите остатки пищи, скопившиеся на дне микроволновой печи.

Устранение неисправностей и информационные коды

Проблема	Причина	Решение
Гриль		
Во время работы из устройства выходит дым.	В начале эксплуатации при первом использовании микроволновой печи нагревательные элементы могут выделять дым.	Это не является неисправностью. Обычно после 2–3 раз использования микроволновой печи выделение дыма прекращается.
	На нагревательных элементах скопились остатки пищи.	Дайте микроволновой печи остыть, затем 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.
Микроволновая печь		
Микроволновая 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 микроволновой печи нагревательные элементы могут выделять дым.	Это не является неисправностью. Обычно после 2 – 3 раз использования микроволновой печи выделение дыма прекращается.
	На нагревательных элементах скопились остатки пищи.	Дайте микроволновой печи остыть, затем удалите с нагревательных элементов остатки пищи.
Во время использования микроволновой печи чувствуется запах гари или пластика.	Используется пластиковая или нежаростойкая посуда.	Используйте стеклянную посуду, устойчивую к воздействию высоких температур.
Из микроволновой печи чувствуется неприятный запах.	Внутри устройства скопились остатки пищи, или к внутренним стенкам прилип расплавившийся пластик.	Воспользуйтесь функцией паровой очистки и протрите устройство изнутри сухой тканью. Чтобы быстрее устранить неприятный запах, можно включить микроволновую печь, положив внутрь нее кусочек лимона.

Проблема	Причина	Решение
Микроволновая печь не обеспечивает приготовление надлежащим образом.	Дверца микроволновой печи часто открывается во время приготовления.	При частом открывании дверцы температура внутри печи снижается, и это может повлиять на конечный результат.
	Заданы неправильные параметры работы микроволновой печи.	Настройте параметры работы микроволновой печи надлежащим образом 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.
Пар		
Во время приготовления на пару слышно, как кипит вода.	Вода нагревается при помощи парового подогревателя.	Это не является неисправностью микроволновой печи.
При завершении приготовления на пару слышны странные звуки.	После завершения приготовления на пару из парового подогревателя удаляется вода.	Это не является неисправностью микроволновой печи.

Приложение SmartThings

Проблема	Решение
Не удается найти SmartThings в магазине приложений.	Поддерживаемая версия программного обеспечения приложения SmartThings может быть изменена в соответствии с политикой поддержки ОС, предоставляемой производителем. Кроме того, в отношении приложения SmartThings или функций, которые оно поддерживает, новая политика обновления приложений в существующей версии ОС может быть приостановлена в целях повышения удобства использования или безопасности.
Приложение SmartThings не работает.	Приложение SmartThings доступно только для поддерживаемых моделей.
Приложение SmartThings установлено, но не подключается к микроволновой печи.	Для использования приложения необходимо войти в свою учетную запись Samsung. Убедитесь, что маршрутизатор работает нормально. Если вам не удалось подключить микроволновую печь к приложению SmartThings после его установки, необходимо установить соединение с помощью функции регистрации устройства, доступной в приложении.
Не удается войти в приложение.	Для использования приложения необходимо войти в свою учетную запись Samsung. Если у вас нет учетной записи Samsung, следуйте инструкциям на экране в приложении, чтобы создать ее.
При попытке регистрации микроволновой печи выводится сообщение об ошибке.	Слишком большое расстояние от точки доступа (AP) или наличие электрических помех в окружающей среде может стать причиной сбоя функции "Простое подключение". Подождите немного и повторите попытку.

Проблема	Решение
Приложение SmartThings успешно подключено к микроволновой печи, но не работает.	Выйдите и перезапустите приложение SmartThings или отключите, а затем повторно подключите маршрутизатор. Отключите подачу питания от электросети на микроволновую печь с помощью сетевого выключателя или отсоедините вилку (при ее наличии) от сетевой розетки на 60 секунд, а затем снова подключите питание, прежде чем повторить попытку.

ПРИМЕЧАНИЕ

Если приведенные выше инструкции не помогли устранить проблему, обратитесь в местный сервисный центр компании Samsung.

Подготовьте указанные ниже сведения, чтобы сообщить их оператору:

- номер модели и серийный номер (обычно указываются на задней панели микроволновой печи),
- сведения о гарантии,
- подробное описание проблемы.

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

Устранение неисправностей и информационные коды

Информационные коды

Код	Описание	Решение
C-20	Необходимо проверить датчик температуры.	Нажмите кнопку Стоп/Эко и запустите устройство снова. Если код отобразится снова, выключите микроволновую печь не менее чем на 30 секунд, затем попытайтесь повторить настройку.
C-F1	Отображается, только когда не работает чтение или запись EEPROM.	Если код отобразится снова, обратитесь в местный сервисный центр компании Samsung.
C-21	Датчик температуры обнаружил температуру, которая превышает настроенное значение.	Выключите микроволновую печь, чтобы дать ей остыть, затем повторите попытку настройки. Если код отобразится снова, обратитесь в местный сервисный центр компании Samsung.
C-F2	Сенсорная кнопка не функционирует надлежащим образом.	Нажмите кнопку Стоп/Эко , чтобы повторить попытку.
C-d0		Очистите кнопки и проверьте наличие воды на поверхности вокруг кнопок. Если код отобразится снова, выключите микроволновую печь не менее чем на 30 секунд, затем попытайтесь повторить настройку. Если код отобразится снова, обратитесь в местный сервисный центр компании Samsung.

ПРИМЕЧАНИЕ

Если на дисплее отображается код, который не указан выше, или если предложенное решение не помогло устранить проблему, обратитесь в местный сервисный центр Samsung.

Технические характеристики

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

Модель	MC32D*7736K*** / MC32D*7746K*** / MC32D*7636K*** / MC32D*7646K***
Источник питания	230 В пер. тока, 50 Гц
Потребляемая мощность Максимальная мощность СВЧ Гриль (нагревательный элемент) Конвекция (нагревательный элемент)	2900 Вт 1400 Вт 1500 Вт Макс. 2100 Вт
Выходная мощность	100 Вт/900 Вт - 7 уровней (IEC-705)
Рабочая частота	2450 МГц
Размеры (Ш x В x Г) Внешние Внутренняя камера микроволновой печи	523 x 330 x 515 мм 373 x 233 x 363 мм
Объем	32 л
Вес Нетто	Прибл. 20,4 кг

※ **оборудование класса I**

Приложение

Уведомление о ПО с открытым исходным кодом

Поставляемое с данным устройством программное обеспечение содержит ПО с открытым кодом.

Информацию о лицензии на программное обеспечение с открытым исходным кодом, относящейся к этому устройству, можно найти по ссылке http://opensource.samsung.com/opensource/SMART_TP1_0/seq/0.



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

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





SAMSUNG

Устройство предназначено для нагрева и приготовления пищи

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

Адрес производителя: (Мэтан-донг) 129, Самсунг-ро, Йонгтонг-гу, Сувон-си, Гйонгги-до, Корея, 16677

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

Страна производства: Малайзия

Импортер в России: ООО «Самсунг Электроникс Рус Компани»

Адрес: 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 устройства, исправить неправильную установку, выполнить обычную очистку или обслуживание.

ВОПРОСЫ ИЛИ КОММЕНТАРИИ?

СТРАНА	ПОЗВОНИТЕ	ИЛИ ОБРАТИТЕСЬ ЗА ПОМОЩЬЮ ОНЛАЙН
RUSSIA	8-800-555-55-55	www.samsung.com/ru/support
BELARUS	810-800-500-55-500	www.samsung.com/ru/support
GEORGIA	0-800-555-555	www.samsung.com/ge/support
ARMENIA	0-800-05-555	www.samsung.com/ru/support
AZERBAIJAN	0-88-555-55-55	www.samsung.com/az/support
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500 (GSM: 7799)	www.samsung.com/kz_ru/support
UZBEKISTAN	00-800-500-55-500 (GSM: 7799, 0799 (Uztelecom))	www.samsung.com/uz_ru/support
KYRGYZSTAN	00-800-500-55-500 (GSM: 9977)	www.samsung.com/kz_ru/support
TAJIKISTAN	8-10-800-500-55-500 (GSM: 7779)	www.samsung.com/kz_ru/support
MONGOLIA	1800-25-55	www.samsung.com/kz_ru/support



DE68-04726K-00