



MC28H5013\*\*

# Микроволновая печь

## Инструкции по эксплуатации и руководство по приготовлению пицци

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

**Planet  
First** **100 %  
Recycled Paper**

Данное руководство напечатано на полностью перерабатываемой бумаге.

### удивительные возможности

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

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

**SAMSUNG**

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>Меры предосторожности</b> .....	<b>2</b>
<b>Краткое наглядное руководство</b> .....	<b>11</b>
<b>Функции микроволновой печи</b> .....	<b>12</b>
Печь .....	12
Панель управления .....	13
Принадлежности .....	13
<b>Использование печи</b> .....	<b>14</b>
Принцип работы микроволновой печи .....	14
Проверка работы печи .....	14
Установка времени .....	15
Приготовление/Разогрев пищи .....	15
Уровни мощности и изменение времени приготовления .....	16
Настройка времени приготовления пищи .....	16
Остановка приготовления пищи .....	16
Настройка режима энергосбережения .....	16
Использование режима русская кухня, домашние рецепты .....	17
Использование функций здорового питания .....	25
Использование функции ферментация, тесто/йогурт .....	27
Использование режима быстрого размораживания продуктов .....	28
Конвекция .....	29
Приготовление в режиме гриля .....	29
Выбор дополнительных принадлежностей .....	29
Комбинирование свч и гриля .....	30
Комбинирование микроволн и конвекции .....	30
Использование функции блокировки управления .....	31
Использование функции вращения подноса .....	31
Использование функции устранения запахов .....	32
Отключение звукового сигнала .....	32
<b>Руководство по выбору посуды</b> .....	<b>32</b>
<b>Рекомендации по приготовлению</b> .....	<b>33</b>
<b>Устранение неисправностей и коды ошибок</b> .....	<b>42</b>
Устранение неисправностей .....	42
Код ошибки .....	43
<b>Технические характеристики</b> .....	<b>43</b>

## МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

### ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ИНСТРУКЦИИ

Вы приобрели микроволновую печь SAMSUNG. Инструкции по эксплуатации содержат полезные сведения о том, как пользоваться микроволновой печью.

- Меры предосторожности
- Подходящие принадлежности и посуда
- Полезные советы по приготовлению пищи
- Советы по приготовлению пищи


### ОПИСАНИЕ СИМВОЛОВ И ЗНАЧКОВ


  
**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**


Несоблюдение или пренебрежение мерами безопасности может стать причиной **серьезной травмы или смерти**.


  
**ВНИМАНИЕ**

Несоблюдение или пренебрежение мерами безопасности может привести к получению **незначительной травмы или повреждению имущества**.

 Предупреждение. Риск возгорания.

 Предупреждение. Горячая поверхность.

 Предупреждение. Электричество.


 Предупреждение. Взрывчатые вещества.


 НЕ делать.


 НЕ прикасаться.

 НЕ разбирать.


 Строго следуйте указаниям.

 Отключите вилку кабеля питания от сетевой розетки.

 Во избежание поражения электрическим током убедитесь, что устройство заземлено.

 Обратитесь в сервисный центр за помощью.

 Примечание

 Важная информация.

## ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧТИТЕ И СОХРАНИТЕ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ДАЛЬНЕЙШЕМ.

Всегда соблюдайте приведенные ниже инструкции по безопасности.

**Перед использованием печи ознакомьтесь со следующими инструкциями и соблюдайте их.**

<b>⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ</b> (только для функций микроволновой печи)	
<input type="checkbox"/>	<b>ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.</b> Если дверца или уплотнители дверцы повреждены, печью нельзя пользоваться, пока она не будет отремонтирована квалифицированным специалистом.
<input type="checkbox"/>	<b>ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.</b> 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.
<input type="checkbox"/>	Этот электроприбор предназначен для эксплуатации только в домашних условиях.

<input type="checkbox"/>	<b>ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.</b> Детям можно пользоваться печью без контроля взрослых только в том случае, если они получили соответствующие инструкции, могут пользоваться печью с осторожностью и осознают опасность неправильного обращения с ней.
<input type="checkbox"/>	<b>ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.</b> Это устройство могут использовать дети старше 8 лет и взрослые люди с ограниченными физическими, сенсорными либо умственными способностями или лица, у которых отсутствуют необходимые знания или опыт, если их действия контролируются или если они проинструктированы относительно безопасного использования прибора и осознают возможные риски. Детям не следует играть с устройством. Очистка и самостоятельное техническое обслуживание не должно выполняться детьми младше 8 лет. Допускается выполнение очистки детьми более старшего возраста под присмотром родителей.
<input type="checkbox"/>	Используйте только подходящую для использования в микроволновых печах посуду.
<input type="checkbox"/>	При разогреве пищи в пластиковом или бумажном контейнере следите за печью, поскольку возможно воспламенение.

★	Микроволновая печь предназначена для разогревания пищи и напитков. Сушка пищевых продуктов или одежды, а также подогрев грелок, домашних тапок, губок, влажных тканей и др. может привести к травме, возгоранию или пожару.
→	При появлении дыма выключите устройство или отключите его от источника питания и оставьте дверцу печи закрытой, чтобы сдержать пламя.
★	<b>ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.</b> Нагревание в микроволновой печи емкостей с напитками может привести к замедленному бурному кипению, поэтому при обращении с такими емкостями следует соблюдать меры предосторожности.
★	<b>ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.</b> 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.
★	Необходимо регулярно чистить печь, а также удалять из нее остатки пищи.

☐	Если не поддерживать чистоту печи, может произойти повреждение поверхности, что несет риск сокращения срока службы устройства, а также возникновения опасной ситуации.
☐	Данное устройство не предназначено для установки в трейлерах, фургонах и подобных транспортных средствах.
★	Этот прибор не предназначен для использования людьми (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными либо умственными способностями или лицами, у которых отсутствуют необходимые знания или опыт, если их действия не контролируются или если они не проинструктированы относительно использования прибора лицом, отвечающим за безопасность.
★	Следите, чтобы дети не играли с устройством.
✍	Чтобы избежать опасных ситуаций, замена поврежденного кабеля питания должна производиться изготовителем, сотрудником сервисной службы или другим квалифицированным специалистом.
☐	<b>ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.</b> Жидкости или другие продукты нельзя разогревать в герметично закрытых контейнерах, так как они могут взорваться.
☐	Не допускается очистка электроприбора при помощи струи воды.

★	Чтобы обеспечить удобный доступ к внутренней камере печи и области управления, печь необходимо установить в правильном положении на подходящей высоте.
★	Перед первым использованием печи поместите в нее емкость с водой и нагревайте в течение 10 минут.
★	Если при работе печи появляется странный звук, дым и запах гари, немедленно отсоедините кабель питания и обратитесь в ближайший сервисный центр.
★	Печь следует установить таким образом, чтобы имелся свободный доступ к вилке кабеля питания.
☐	Микроволновая печь предназначена только для автономной установки, ее нельзя размещать в шкафу

### ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ (только для функций микроволновой печи) - дополнительно

☐	<b>ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.</b> Когда микроволновая печь работает в комбинированном режиме, дети должны использовать ее только под присмотром взрослых из-за высоких температур.
★	Во время использования устройство нагревается. Будьте осторожны, избегайте контакта с нагревательными элементами внутри микроволновой печи.
☐	<b>ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.</b> Внешние части прибора могут сильно нагреваться при его использовании. Не оставляйте детей без присмотра рядом с прибором.
☐	Не допускается использование паровых очистителей.

☐	<b>ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.</b> Собираясь заменить лампу, обязательно отключите устройство, чтобы избежать поражения электрическим током.
★	<b>ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.</b> 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 прибором.
☐	При работе устройства легкодоступные поверхности могут сильно нагреваться.
☐	При работе устройства дверца или наружная поверхность могут нагреваться.
☐	Держите устройство и кабель в недоступном для детей младше 8 лет месте.
★	Это устройство могут использовать дети старше 8 лет и взрослые люди с ограниченными физическими, сенсорными либо умственными способностями или лица, у которых отсутствуют необходимые знания или опыт, если их действия контролируются или если они проинструктированы относительно безопасного использования прибора и осознают возможные риски. Детям не следует играть с устройством. Очистка и обслуживание устройства могут выполняться детьми только под присмотром.

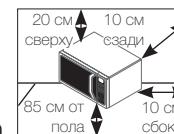
- Не используйте абразивные очистители, химически активные вещества и острые металлические скребки для чистки стеклянной дверцы микроволновой печи, так как это может стать причиной царапин и трещин на стекле.
- Данное устройство не имеет внешнего таймера или пульта дистанционного управления.

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.

## УСТАНОВКА МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

Установите печь на плоскую ровную поверхность на высоте 85 см от пола. Поверхность должна быть достаточно прочной, чтобы выдержать вес печи.

1. При установке печи следует обеспечить ее достаточную вентиляцию, оставив, по крайней мере, 10 см свободного пространства сзади и по бокам печи и 20 см сверху.



2. Извлеките из печи все упаковочные материалы.
3. Установите роликовую подставку и вращающийся поднос. Проверьте, что роликовая подставка свободно вращается. (Только для моделей, оборудованных роликовой подставкой)
4. Печь следует разместить так, чтобы имелся свободный доступ к вилке кабеля питания.
  - Чтобы избежать опасных ситуаций, замена поврежденного кабеля питания должна производиться изготовителем, сотрудником сервисной службы или другим квалифицированным специалистом. В целях личной безопасности вставляйте кабель только в подходящую заземленную розетку переменного тока.
  - Не устанавливайте микроволновую печь в жарких или влажных местах, например, рядом с обычной

кухонной плитой или батареей отопления. Необходимо принимать во внимание технические требования к источнику питания, и любой используемый удлинитель должен соответствовать тому же стандарту, что и кабель питания, прилагаемый к печи. Перед первым использованием микроволновой печи протрите влажной тканью внутренние компоненты печи и уплотнение дверцы.

## ЧИСТКА МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

Во избежание скопления жира и частиц продуктов следует регулярно чистить следующие детали микроволновой печи.

- Внутренние и внешние поверхности
- Дверца и уплотнители дверцы
- Вращающийся поднос и роликовые подставки (Только для моделей с вращающимся подносом)

☑ **ВСЕГДА** поддерживайте в чистоте уплотнители дверцы и надежно закрывайте дверцу.

☑ Если не поддерживать чистоту печи, может произойти повреждение поверхности, что несет риск сокращения срока службы устройства, а также возникновения опасной ситуации.

1. Для очистки внешних поверхностей используйте мягкую ткань и теплую мыльную воду. Промывайте и вытирайте насухо.

2. Удаляйте брызги и пятна с внутренних поверхностей печи с помощью мыльного раствора и ткани. Промывайте и вытирайте насухо.

3. Чтобы размягчить затвердевшие частицы продуктов и устранить запахи, поставьте на вращающийся поднос печи чашку с разбавленным лимонным соком и нагревайте ее в течение десяти минут, включив печь на полную мощность.

4. Тарелку можно мыть в посудомоечной машине по мере необходимости.

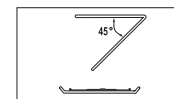
☑ **СЛЕДИТЕ**, чтобы вода не попала в вентиляционные отверстия. **НИКОГДА** не используйте абразивные материалы и химические растворители. При очистке уплотнителей дверцы следите, чтобы частицы продуктов:

- не накапливались на них;
- не мешали правильно закрывать дверцу.

☑ **Выполняйте очистку** внутренней камеры после каждого использования печи с помощью мягкого моющего средства. Перед этим дайте стенкам внутренней камеры печи остыть, чтобы избежать ожога.

При чистке верхней части внутренней камеры рекомендуется повернуть нагревательный элемент вниз под углом 45°, а затем почистить.

(Только для моделей с поворотным нагревателем)



## ХРАНЕНИЕ И РЕМОНТ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

При установке микроволновой печи и ее обслуживании необходимо принять несколько простых мер предосторожности.

Печь нельзя использовать, если повреждены дверца или уплотнители дверцы.

- Сломаны петли
- Износился уплотнитель
- Деформировался или погнулся корпус

Ремонт печи должен выполнять только квалифицированный специалист по обслуживанию микроволновых печей.

**НЕ** снимайте наружный корпус печи. Если печь неисправна и требует ремонта, или если вы сомневаетесь в ее исправности, выполните следующие действия.

- Отключите ее от сетевой розетки
- Обратитесь в ближайший сервисный центр

Если необходимо поместить печь на временное хранение, выберите сухое не запыленное место.

**Причина:** Пыль и влага могут оказать неблагоприятное воздействие на рабочие детали печи.

Данная микроволновая печь не предназначена для коммерческого использования.

Лампочку не следует заменять самостоятельно из соображений безопасности. Свяжитесь с ближайшим официальным офисом обслуживания клиентов Samsung, чтобы договориться о замене лампочки квалифицированным инженером.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ					
	Любые модификации и ремонт электроприбора должны выполняться только квалифицированными специалистами.	✓	✓	✓	✓
	Не нагревайте жидкости и другие продукты питания в герметично закрытых контейнерах в режиме СВЧ.	✓	✓	✓	✓
	В целях безопасности не следует чистить прибор струей воды или пара под высоким давлением.	✓	✓	✓	✓
	Не устанавливайте устройство рядом с источниками тепла, легковоспламеняющимися материалами, в помещениях с высоким уровнем влажности или пыли, в местах, где на него будет воздействовать прямой солнечный свет и вода, а также в зонах возможной утечки бытового газа и на неровной поверхности.	✓	✓	✓	✓
	Устройству требуется правильное заземление в соответствии с местными или государственными правилами.	✓	✓	✓	✓
	Регулярно протирайте сухой тряпкой вилку кабеля питания и точки контакта, чтобы удалить пыль и влагу.	✓	✓	✓	✓
	Не тяните, не сгибайте кабель питания и не ставьте на него тяжелые предметы.	✓	✓	✓	✓
	В случае утечки газа (пропана, сжиженного газа и пр.) немедленно проветрите помещение и не прикасайтесь к вилке кабеля питания.	✓	✓	✓	✓
	Не прикасайтесь к вилке кабеля питания мокрыми руками.	✓	✓	✓	✓
	Не отсоединяйте вилку кабеля питания, когда устройство включено.	✓	✓	✓	✓



	Не вставляйте в устройство пальцы и посторонние предметы. Если внутрь устройства попала вода или другое постороннее вещество, отключите вилку кабеля питания и обратитесь в ближайший сервисный центр.	✓	✓	✓	✓
	Устройство не должно подвергаться излишнему физическому воздействию и ударам.	✓	✓	✓	✓
	Не ставьте печь на хрупкие предметы, например на кухонную раковину или стеклянные вещи	✓	✓		
	Не используйте бензол, растворитель, спирт, пароочиститель или очиститель высокого давления для очистки устройства.	✓	✓	✓	✓
	Убедитесь, что напряжение, частота и сила тока в электрической сети соответствуют характеристикам устройства.	✓	✓		✓
	Убедитесь, что вилка кабеля питания надежно вставлена в сетевую розетку. Не используйте переходник с несколькими гнездами, удлинитель или электрический преобразователь.	✓	✓	✓	
	Не вешайте кабель питания на металлические предметы, не вставляйте кабель питания между предметами и не прокладываете его за печью.	✓	✓	✓	
	Не используйте поврежденную вилку или кабель питания, а также незакрепленную сетевую розетку. При повреждении вилки или кабеля обратитесь в ближайший сервисный центр.	✓	✓	✓	✓
	Не наносите воду непосредственно на печь.	✓	✓		
	Не ставьте никакие предметы на печь, внутрь и на дверцу печи.	✓	✓	✓	
	Не распыляйте летучие вещества, например инсектициды, на поверхность печи.	✓	✓		
	Не храните легковоспламеняющиеся материалы в печи. Будьте особенно внимательны при нагревании блюд и напитков, содержащих спирт, так как пары спирта могут вступить в контакт с нагретыми деталями печи.	✓		✓	✓
	Не позволяйте детям открывать или закрывать дверцу - они могут ушибиться или прищемить пальцы.	✓	✓	✓	✓

	<b>ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.</b> Нагревание в микроволновой печи емкостей с напитками может привести к замедленному бурному кипению, поэтому для предотвращения этой ситуации при обращении с такими емкостями необходимо принять меры предосторожности. Для предотвращения этой ситуации ВСЕГДА выдерживайте 20 секунд после того, как печь отключится, чтобы дать температуре возможность выровняться. Перемешивайте жидкость во время разогрева, если это необходимо, и ОБЯЗАТЕЛЬНО перемешивайте ее после разогрева. При ожоге выполните следующие действия по оказанию ПЕРВОЙ ПОМОЩИ. <ul style="list-style-type: none"> <li>Погрузите обожженное место в холодную воду по меньшей мере на 10 минут.</li> <li>Наложите чистую сухую повязку.</li> <li>Не наносите никаких кремов, масел или лосьонов.</li> </ul>	✓	✓	✓	✓
	Не кладите поднос или полку в воду сразу после приготовления, это может привести к поломке или повреждению.				✓
	Не используйте микроволновую печь для обжаривания во фритюре, поскольку температуру масла контролировать невозможно. Горячее масло может неожиданно выплеснуться через край посуды.	✓			✓

<b>ВНИМАНИЕ</b>					
	Используйте только ту посуду, которая подходит для микроволновых печей. НЕ используйте металлические контейнеры, столовую посуду с золотой или серебряной отделкой, шампуры, вилки и т.д. Освободите звенья скрученного провода от бумажной или пластиковой упаковки. Причина: может образоваться электрическая дуга или искрение, что приведет к повреждению печи.	✓		✓	✓
	Не используйте микроволновую печь для сушки бумаги или одежды.	✓		✓	✓

Русский - 9

★	При разогревании небольшого количества пищи сократите время, чтобы предотвратить перегрев или порчу пищи.	✓		✓	✓
⊘	Не допускайте попадания воды на кабель питания и вилку и держите кабель вдали от нагретых деталей и источников тепла.	✓	✓		
⊘	Сырые яйца и цельные яйца, сваренные вкрутую, нельзя разогревать в микроволновых печах, поскольку они могут взорваться даже после завершения разогревания в микроволновой печи. Также нельзя разогревать герметично закрытые бутылки, банки, контейнеры, орехи в скорлупе, помидоры и т.д.			✓	✓
⊘	Не закрывайте вентиляционные отверстия тканью или бумагой. Эти материалы могут загореться при контакте с горячим воздухом, выходящим из печи. Печь может перегреться и автоматически отключиться. Ее можно будет включить, после того как она охладится.	✓		✓	
✋	Обязательно пользуйтесь кухонными перчатками при извлечении посуды из печи для предотвращения случайного ожога.			✓	
★	Перемешивайте жидкость во время разогревания и после. Не открывайте дверцу в течение 20 секунд после того, как печь отключится, чтобы предотвратить бурное кипение.			✓	
★	Во избежание ожогов горячим воздухом или паром при открытии дверцы следует находиться на расстоянии вытянутой руки от печи.			✓	
⊘	Не включайте микроволновую печь, если в ней ничего нет. Микроволновая печь автоматически отключится на 30 минут в целях безопасности. Рекомендуется поместить в нее стакан воды, чтобы поглотить СВЧ-волны при ее включении.	✓			✓
★	При установке печи обеспечьте необходимо расстояние до стен, которое указано в руководстве (см. «Установка микроволновой печи»).	✓		✓	
★	Соблюдайте осторожность при подключении других электроприборов к сетевым розеткам, расположенным рядом с печью.	✓	✓	✓	

## **МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ДЛЯ ПРЕДОТВРАЩЕНИЯ ВОЗМОЖНОГО ВОЗДЕЙСТВИЯ ЭЛЕКТРОМАГНИТНОГО ИЗЛУЧЕНИЯ (ТОЛЬКО ДЛЯ ФУНКЦИЙ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ).**

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

- (а) Ни при каких обстоятельствах не следует включать печь с открытой дверцей, ломать блокировочные фиксаторы или вставлять какие-либо предметы в отверстия для блокировочных фиксаторов.
- (б) НЕ допускайте попадания посторонних предметов между дверцей и передней панелью печи, а также накопления частиц пищи или осадка чистящего средства на уплотняющих поверхностях. После использования печи очистите дверцу и уплотняющие поверхности сначала влажной, а затем сухой мягкой тканью.
- (в) НЕ пользуйтесь неисправной печью. Эксплуатация прибора возможна только после проведения ремонта квалифицированным специалистом по обслуживанию микроволновых печей, прошедшим обучение у производителя данного изделия. Особенно важно обеспечить правильное закрытие дверцы печи и следить за исправностью следующих деталей:
  - (1) дверца (не должна быть погнута);
  - (2) петли дверцы (не должны быть сломаны или ослаблены);
  - (3) уплотнители дверцы и уплотняющие поверхности.
- (г) Настройка или ремонт печи должны выполняться только квалифицированным специалистом по обслуживанию микроволновых печей, прошедшим обучение у производителя данного изделия.

Samsung будет взимать плату за замену аксессуара или устранение косметического дефекта в том случае, если такое повреждение устройства и/или утрата аксессуара возникли по вине покупателя. Предметы, на которые распространяется вышеуказанное условие:

- (а) Дверца, ручка, внешняя панель или панель управления с заусенцами, царапинами или признаками физического повреждения.
- (б) Сломанный или отсутствующий поднос, направляющая ролика, муфта или блок проводов.

- Используйте устройство только по назначению, следуя инструкциям в данном руководстве. Приведенные предупреждения и важные инструкции по технике безопасности не являются исчерпывающими. При установке, обслуживании и эксплуатации устройства необходимо руководствоваться здравым смыслом, быть внимательным и осторожным.
- Поскольку данное руководство предназначено для нескольких моделей, характеристики используемой микроволновой печи могут немного отличаться от описанных и некоторые предупреждения могут быть неприменимы. При возникновении вопросов обратитесь в ближайший сервисный центр или воспользуйтесь поиском справочной информации на веб-сайте по адресу: [www.samsung.com](http://www.samsung.com).
- Эта микроволновая печь предназначена для разогревания пищи. И подходит только для домашнего использования. Во избежание ожогов и возгорания не нагревайте ткани и пакеты, наполненные зернами. Производитель не несет ответственности за ущерб, полученный в результате неправильного использования устройства.
- Если не поддерживать чистоту печи, может произойти повреждение поверхности, что несет риск сокращения срока службы устройства, а также возникновения опасной ситуации.



### 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.

## краткое наглядное руководство

### Приготовление пищи.

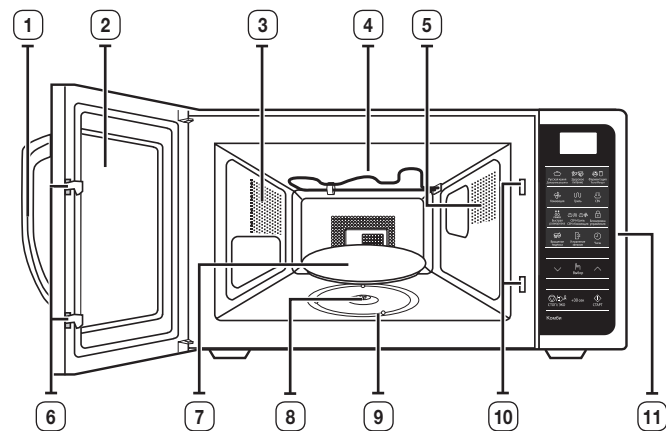
	<b>1.</b> Положите продукты в печь. Нажмите кнопку <b>СВЧ</b> .
	<b>2.</b> Нажимайте кнопку <b>Вверх</b> или <b>Вниз</b> , пока не выберете нужный уровень мощности. После этого нажмите кнопку <b>Выбор</b> , чтобы установить выбранное значение.
	<b>3.</b> Задайте время приготовления, нажимая кнопку <b>Вверх</b> или <b>Вниз</b> .
	<b>4.</b> Нажмите кнопку <b>СТАРТ</b> . <b>Результат:</b> Начнется приготовление пищи. <ul style="list-style-type: none"> <li>• По окончании приготовления раздастся звуковой сигнал и на дисплее 4 раза мигнет сообщение "End". Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.</li> </ul>

Мне необходимо разморозить продукты.

	<p>1. Нажмите кнопку <b>Быстрая разморозка</b>.</p>
	<p>2. Выберите категорию приготовления, нажимая кнопку <b>Вверх</b> или <b>Вниз</b>. Нажмите кнопку <b>Выбор</b>, чтобы установить нужную.</p>
	<p>3. Задайте вес продуктов, нажимая кнопку <b>Вверх</b> или <b>Вниз</b>.</p>
	<p>4. Нажмите кнопку <b>СТАРТ</b>.</p> <p><b>Результат:</b> Начнется размораживание.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>По окончании приготовления раздастся звуковой сигнал и на дисплее 4 раза мигнет сообщение "End". Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.</li> </ul>

## функции микроволновой печи

### ПЕЧЬ



- |                             |  |
|-----------------------------|--|
| 1. РУЧКА ДВЕРЦЫ             | 7. ВРАЩАЮЩИЙСЯ ПОДНОС                      |
| 2. ДВЕРЦА                   | 8. МУФТА                                   |
| 3. ВЕНТИЛЯЦИОННЫЕ ОТВЕРСТИЯ | 9. РОЛИКОВАЯ ПОДСТАВКА                     |
| 4. НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ   | 10. ОТВЕРСТИЯ ДЛЯ БЛОКИРОВОЧНЫХ ФИКСАТОРОВ |
| 5. ПОДСВЕТКА                | 11. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ                      |
| 6. ЗАЩЕЛКИ ДВЕРЦЫ           |  |

## ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



- |   |                                   |
|---|-----------------------------------|
| 1. КНОПКА "РУССКАЯ КУХНЯ, ДОМАШНИЕ РЕЦЕПТЫ" | 9. КНОПКА "БЛОКИРОВКА УПРАВЛЕНИЯ" |
| 2. КНОПКА "ЗДОРОВОЕ ПИТАНИЕ"                | 10. КНОПКА "ВРАЩЕНИЕ ПОДНОСА"     |
| 3. КНОПКА "ФЕРМЕНТАЦИЯ, ТЕСТО/ ЙОГУРТ"      | 11. КНОПКА "УСТРАНЕНИЕ ЗАПАХОВ"   |
| 4. КНОПКА "КОНВЕКЦИЯ"                       | 12. КНОПКА "ЧАСЫ"                 |
| 5. КНОПКА "ГРИЛЬ"                           | 13. КНОПКА "ВНИЗ"                 |
| 6. КНОПКА "СВЧ"                             | 14. КНОПКА "ВЫБОР"                |
| 7. КНОПКА "БЫСТРАЯ РАЗМОРОЗКА"              | 15. КНОПКА "ВВЕРХ"                |
| 8. КНОПКА "СВЧ+ГРИЛЬ СВЧ+КОНВЕКЦИЯ"         | 16. КНОПКА "СТОП/ЭКО"             |
|   | 17. КНОПКА "+30 сек"              |
|   | 18. КНОПКА "СТАРТ"                |

## ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

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

	<p><b>1. Роликовая подставка</b> — устанавливается в центре печи.</p> <p><b>Цель:</b> Роликовая подставка поддерживает вращающийся поднос.</p>
	<p><b>2. Вращающийся поднос</b> нужно установить на кольцо вращения так, чтобы центр круга попадал на соединительную муфту.</p> <p><b>Цель:</b> Вращающийся поднос является основной поверхностью для приготовления пищи; его можно без труда снять для чистки.</p>
	<p><b>3. Высокая подставка и низкая подставка,</b> устанавливаемые на вращающийся поднос.</p> <p><b>Цель:</b> Металлические подставки можно использовать для одновременного приготовления двух блюд. Небольшое блюдо можно разместить на вращающемся подносе, а второе – на подставке. <b>Металлические подставки можно использовать в режиме гриля, конвекции и в комбинированном режиме приготовления пищи.</b></p>

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПЕЧИ

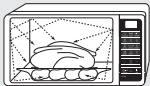
### ПРИНЦИП РАБОТЫ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ


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.

	<p>1. Микроволны, генерируемые магнетроном, отражаются стенками внутренней камеры печи и равномерно распределяются в пище, благодаря тому, что она вращается на подносе. За счет этого пища готовится равномерно.</p>
	<p>2. Микроволны проникают в продукт на глубину до 2,5 см. Затем тепловая обработка продолжается за счет распространения тепла внутри продукта.</p>
	<p>3. Время приготовления может различаться в зависимости от используемой посуды и свойств продуктов:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• количества и плотности продуктов;</li><li>• содержания воды;</li><li>• начальной температуры (охлажденная пища или нет).</li></ul>

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

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


### ПРОВЕРКА РАБОТЫ ПЕЧИ

Описанная ниже простая процедура дает возможность в любое время проверить, правильно ли работает печь. При возникновении сомнений см. раздел "Устранение неисправностей" на стр. 42-43.

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

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

Поставьте стакан с водой на вращающийся поднос. Закройте дверцу.

	Нажмите кнопку <b>СВЧ</b> и установите время работы 4 или 5 минут, нажав кнопку <b>+30 сек</b> или <b>Вверх</b> и <b>Вниз</b> соответствующее число раз.
<b>+30 сек</b>  	<b>Результат:</b> Вода в печи будет нагреваться в течение 4 или 5 минут. Затем вода должна закипеть.

## УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ

Данная микроволновая печь оснащена встроенными часами. При подаче питания на дисплее автоматически отображается значение времени "88:88", затем "12:00". Установите текущее время. Часы могут показывать время в 24-часовом или 12-часовом формате. Часы необходимо устанавливать в следующих случаях.

- При первоначальной установке микроволновой печи
- После сбоя электропитания в сети переменного тока

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

### Функция автоматической экономии энергии

Если не будет выбрана ни одна функция, когда электроприбор находится в процессе настройки или эксплуатируется с временной приостановкой работы, функция отменяется и часы будут отображены по истечении 25 минут.

Если дверца будет открыта, лампочка печи будет отключена по истечении 5 минут.






 Часы	1. Нажмите кнопку <b>Часы</b> .
 Выбор	2. Нажимайте кнопки <b>Вверх</b> или <b>Вниз</b> , чтобы задать нужный формат времени (12-часовой или 24-часовой). Затем нажмите кнопку <b>Выбор</b> (  ) , чтобы установить выбранный формат.
	3. Чтобы задать часы, нажмите кнопки <b>Вверх</b> или <b>Вниз</b> .
 Выбор	4. Нажмите кнопку <b>Выбор</b> .
	5. Чтобы задать минуты, нажмите кнопки <b>Вверх</b> или <b>Вниз</b> .
 Выбор	6. Когда на дисплее появится правильное время, нажмите кнопку <b>Выбор</b> , чтобы часы начали работать. <b>Результат:</b> Индикация времени отображается, когда печь не используется.

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ/РАЗОГРЕВ ПИЩИ

Ниже описывается процесс приготовления или разогрева пищи.

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

Откройте дверцу. Поместите продукты в центр вращающегося подноса. Закройте дверцу. Никогда не включайте микроволновую печь, если она пуста.

 СВЧ	1. Нажмите кнопку <b>СВЧ</b> . <b>Результат:</b> Дисплей показывает следующую информацию:  (режим СВЧ)
 Выбор	2. Нажимайте кнопку <b>Вверх</b> или <b>Вниз</b> , пока не выберете нужный уровень мощности. После этого нажмите кнопку <b>Выбор</b> , чтобы установить выбранное значение. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Если в течение 5 секунд значение мощности не будет установлено, дисплей автоматически переключится на установку времени приготовления.</li> </ul>
	3. Выберите время приготовления, нажимая кнопку <b>Вверх</b> или <b>Вниз</b> . <b>Результат:</b> Отобразится время приготовления.
 СТАРТ	4. Нажмите кнопку <b>СТАРТ</b> . <b>Результат:</b> В печи загорится свет, и поднос начнет вращаться. Начнется процесс приготовления пищи, а по его завершении будут выполнены следующие действия. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Раздастся звуковой сигнал и на дисплее 4 раза мигнет сообщение "End". Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.</li> </ul>

## УРОВНИ МОЩНОСТИ И ИЗМЕНЕНИЕ ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Функция задания уровня мощности позволяет регулировать количество вырабатываемой энергии и, следовательно, время, необходимое для приготовления или разогревания еды, в зависимости от ее вида и количества. Всего есть шесть уровней мощности.

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



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

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

## НАСТРОЙКА ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЦЦЫ

Время приготовления можно настроить нажатием кнопки **+30 сек**, **Вверх** или **Вниз**.

- В любой момент проверить состояние процесса приготовления, просто открыв дверцу
- Увеличить оставшееся время приготовления

+30 сек	Чтобы увеличить время приготовления блюда, нажмите кнопку <b>+30 сек</b> из расчета 1 раз на каждые добавляемые 30 секунд. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Пример. Чтобы добавить три минуты, нажмите кнопку <b>+30 сек</b> шесть раз.</li> </ul>
 	Чтобы изменить время приготовления, нажмите кнопку <b>Вверх</b> или <b>Вниз</b> .

## ОСТАНОВКА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЦЦЫ


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

- Проконтролировать приготовление пиццы
- Перевернуть или перемешать пиццу
- Оставить потомиться

Чтобы остановить процесс приготовления...	Выполните следующее
Временно	Временно: Откройте дверцу или один раз нажмите кнопку <b>СТОП</b> . <b>Результат:</b> Процесс приготовления пиццы остановится. Чтобы возобновить процесс приготовления, снова закройте дверцу и нажмите кнопку <b>СТАРТ</b> .
Полностью	Полностью: Нажмите кнопку <b>СТОП</b> один раз. <b>Результат:</b> Процесс приготовления пиццы остановится. При необходимости отмены параметров приготовления нажмите кнопку <b>СТОП/ЭКО</b> еще раз.

## НАСТРОЙКА РЕЖИМА ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЯ


Данная печь оснащена режимом энергосбережения.

 СТОП/ЭКО	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Нажмите кнопку <b>СТОП/ЭКО</b>. (В режиме ожидания). <b>Результат:</b> Дисплей выключен.</li> <li>• Чтобы выйти из режима энергосбережения, откройте дверцу или нажмите кнопку <b>СТОП/ЭКО</b>, после этого на дисплее отобразится текущее время. Печь готова к использованию.</li> </ul>
--	--








## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РЕЖИМА РУССКАЯ КУХНЯ, ДОМАШНИЕ РЕЦЕПТЫ

В режиме **Русская кухня, Домашние рецепты** представлены шестьдесят запрограммированных по времени рецептов. Не требуется устанавливать ни время приготовления, ни уровень мощности.

 Применяйте только посуду, безопасную для использования в микроволновой печи.

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

 Русская кухня Домашние рецепты	<b>1.</b> Нажмите кнопку <b>Русская кухня, Домашние рецепты</b> .
	<b>2.</b> Нажимайте кнопки <b>Вверх</b> или <b>Вниз</b> , чтобы выбрать категорию приготовления.
 Выбор	<b>3.</b> Выбрав нужную категорию, нажмите кнопку <b>Выбор</b> .
	<b>4.</b> Нажимайте кнопки <b>Вверх</b> или <b>Вниз</b> , чтобы выбрать тип приготовления. Описание различных предварительно запрограммированных режимов приведено в таблице на следующей странице.
 СТАРТ	<b>5.</b> Нажмите кнопку <b>СТАРТ</b> . <b>Результат:</b> Пицца разогревается в соответствии с выбранной программой. <ul style="list-style-type: none"> <li>По окончании приготовления раздастся звуковой сигнал и на дисплее 4 раза мигнет сообщение "End". Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.</li> </ul>

В приведенной ниже таблице указано количество продуктов, время выдержки и соответствующие инструкции для 60 рецептов **Русской кухни**.

 Вынимайте блюда, используя кухонные рукавицы.

### 1. Завтрак

Код/продукты	Ингредиенты/Инструкции
<b>1-1</b> Каша овсяная	Овсяные хлопья «Геркулес» — 50 г, сахар — 5 г, соль — 0,5 г, кипятток — 200 мл, холодное молоко — 150 мл Высыпьте хлопья в глубокую тарелку, добавьте сахар и соль. Добавьте кипятток, молоко и хорошо перемешайте. Начните приготовление. После приготовления добавьте масло, соль или сахар по вкусу.
<b>1-2</b> Каша гречневая	Гречневая крупа — 100 г, соль — 2 г, кипящая вода — 300 мл Высыпьте гречневую крупу в глубокую чашу и добавьте соль. Добавьте кипятток и хорошо перемешайте. Начните приготовление. После приготовления добавьте масло, соль или сахар по вкусу.
<b>1-3</b> Тост с сыром	Хлеб для тостов — 2 ломтика (26-28 г/ломтик), сыр — 2 ломтика (20 г/ломтик) Поместите два тоста на высокую подставку. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, переверните тосты и положите на них ломтики сыра. Продолжите процесс приготовления.
<b>1-4</b> Яйцо-пашот	Яйцо — 1 шт., вода — 300 мл, уксус 9% — 10-15 мл Поместите чашу с водой и уксусом в микроволновую печь. Доведите воду до кипения. После звукового сигнала выньте чашу с водой и уксусом из печи. Помешивая вилкой воду так, чтобы в центре образовалась воронка, влейте в нее разбитое яйцо. Продолжите процесс приготовления.
<b>1-5</b> Бутерброд с лососем и майонезом	Хлеб — 2 ломтика (22 г/ломтик), консервированный лосось — 60 г (30 г/ломтик), майонез — 36 г (18 г/ломтик), зеленый лук (нашинкованный) — 2-5 г Поместите два ломтика хлеба на высокую подставку. Начните приготовление. После звукового сигнала выньте хлеб из печи. Переверните ломтики хлеба и выложите на них кусочки рыбы и майонез. Продолжите процесс приготовления. Украсьте сверху нашинкованным луком.
<b>1-6</b> Сосиски с зеленым горошком	Сосиски — 2 шт. (50 г/шт.), сливочное масло — 5 г, консервированный горошек — 135 г (без жидкости) Снимите оболочку с сосисок, проколите их вилкой и положите в чашу, добавив сливочное масло. Сверху на масло выложите консервированный горошек. Начните приготовление.

(продолжение)

Код/продукты	Ингредиенты/Инструкции
<b>1-7 Омлет</b>	Яйца — 3 шт., молоко — 30 мл, соль — 2 г Взбейте яйца с молоком и солью, вылейте полученную массу в тарелку. Начните приготовление. После приготовления добавьте масло.
<b>1-8 Сырники</b>	Творог — 90-100 г, пшеничная мука — 10 г, сахар (ванильный) — 10 г, соль — 0,5 г, яйцо — 1/4 шт., масло — 5-10 г (для смазывания), мука — 30 г Хорошо перемешайте все ингредиенты, кроме масла. Слепите два сырника. Смажьте их маслом. Положите на пергаментную бумагу и затем на высокую подставку. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, переверните сырники и продолжите процесс приготовления.
<b>1-9 Кекс</b>	Сахар — 45 г, ванильный сахар — 5 г, масло — 40 г, яйцо — 0,5 шт., молоко — 30 мл, разрыхлитель — 3 г, мука — 100 г Хорошо перемешайте сахар, ванильный сахар и сливочное масло. Добавьте взбитое яйцо. Добавьте остальные ингредиенты. Поместите полученную массу в смазанную чашу. Начните приготовление. Дайте кексу остыть, прежде чем вынуть его из чаши.
<b>1-10 Лимонные шарики</b>	Мука — 100 г, сливочное масло — 50 г, сахар — 40 г, яичный желток — 0,5 шт., теплая вода — 1 ст. ложка, лимонная цедра, для верхнего слоя: Яичный желток — 1 шт., сахарная пудра — 3-5 г Хорошо перемешайте все ингредиенты. Сделайте пять шариков. Выложите их на пергаментную бумагу. Поставьте на вращающийся поднос. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, смажьте шарики сверху яичным желтком, посыпьте сахарной пудрой и продолжите приготовление. Дайте им остыть.
<b>1-11 Паштет из куриной печени</b>	Куриные потрошки — 500 г, Лук — 2 (тонко нарезанный), чеснок — 1 зубчик (измельченный), сливки (жирность 20 %) — 120 мл, масло — 60 г, растительное масло — 2 ст.л., соль и перец Положите в большую чашу сливки, растительное масло, лук и чеснок, затем накройте крышкой и поместите в печь. После звукового сигнала добавьте 2 порции куриных потрошков и продолжите приготовление. Достаньте из печи и дайте остыть. Для образования однородной массы добавьте сливки, соль и перец. Выложите в прямоугольную форму, разровняйте, накройте фольгой и положите в холодильник на 2-3 часа. Перемешайте массу еще раз. Подавать с тостами.

Код/продукты	Ингредиенты/Инструкции
<b>1-12 Овощная фриттата</b>	Крупные картофелины (очищенные и порезанные тонкими ломтиками) — 2 шт., лук (тонко порезанный) — 1 шт., яйца — 5 шт., небольшие цуккини — 2 шт., красный сладкий перец — 2 шт., сливки (жирность 35 %) — 450 мл, тертый сыр пармезан — 2 ст.л. Закрыв все дно, выложите 1 чашку картофеля и лука на круглое блюдо для выпекания. Смешайте сливки с яйцами, добавьте половину в картофель и поставьте в печь. Цуккини и перец нарежьте тонкими ломтиками. Разложите картофель кругами и залейте оставшейся смесью сливок с яйцами, посыпьте сыром пармезан. Начните приготовление.
<b>1-13 Сырное печенье</b>	Мука — 1 чашка, масло — 125 г, сыр с голубой плесенью (Дорблю) — 60 г, тертый сыр пармезан — 2 ст.л., нарезанный зеленый лук — 0,25 чашки, семена кунжута — 0,5 чашки Просейте муку на стол. Порежьте масло на мелкие кусочки и разотрите его в муке. Добавьте раскрошенный сыр с плесенью, пармезан и зеленый лук. Хорошо перемешайте. Тесто скатайте в шар, заверните в фольгу и положите в холодильник на полчаса. Из теста сделайте мелкие шарики, обваляйте их в кунжуте. Выложите шарики на слегка смазанный маслом лист и выпекайте.
<b>1-14 Шоколадное печенье</b>	Мука — 1,5 чашки, щепотка соли, масло — 120 г, темный шоколад — 125 г, сахар — 0,5 чашки, яйцо — 1 шт., измельченный грецкий орех — 60 г В чашку с растопленным маслом положите шоколад и сахар. Дайте остыть. Добавьте яйцо и размешайте, затем добавьте просеянную муку и соль. Хорошо перемешайте. Добавьте орехи и опять перемешайте. Выложите тесто колечками порциями по 1 ст. л. на слегка смазанный маслом лист и выпекайте. Затем приготовьте.
<b>1-15 Крупеник</b>	(а) Творог 9 % — 120-140 г, сахар — 10-15 г, соль — 0,5 г, яйцо — ½ шт., отварная гречневая крупа — 140 г (б) Сливочное масло — 5 г, панировочные сухари — 1-2 г (в) Сметана — 30 г Смешайте все ингредиенты (а). Поместите в глубокую тарелку, смазанную маслом и посыпанную панировочными сухарями (б). Смажьте верх сметаной (в). Начните приготовление.

## 2. Обед

Код/продукты	Ингредиенты/Инструкции
<b>2-1 Борщ</b>	(1) Тертая свекла — 50 г, нашинкованная соломкой капуста — 20 г, тертая морковь — 15 г, нашинкованный лук — 10 г, томатная паста — 15 г, сахар — 5 г (2) Говяжий бульон или бульонный кубик, разведенный в воде — 650 мл, лавровый лист — 1 шт. Русский уксус 9 % — 5 мл (по желанию). Перед подачей на стол добавьте к борщу чеснок, зелень и сметану Поместите все ингредиенты (1) в большую чашу, добавьте горячий бульон и начните приготовление. После звукового сигнала добавьте лавровый лист. Все хорошо перемешайте и продолжите процесс приготовления.
<b>2-2 Щи</b>	(1) Нашинкованная капуста — 45 г, тертая морковь — 15 г, нашинкованный лук — 10 г, картофель, нарезанный ломтиками — 25 г, томатная паста — 10 г, говяжий бульон или бульонный кубик, разведенный в воде — 400 мл (2) Говяжий бульон или бульонный кубик, разведенный в воде — 100 мл, лавровый лист — 1 шт. Перед подачей на стол добавьте зелень Поместите все ингредиенты (1) в большую чашу и добавьте кипящий бульон. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, хорошо перемешайте содержимое чаши, добавьте бульон и лавровый лист (2). Продолжите процесс приготовления.
<b>2-3 Мясная солянка</b>	(1) Нашинкованный лук — 45 г, говяжий бульон или бульонный кубик, разведенный в воде — 350 мл (2) Каперсы — 7 г, тертый соленый огурец — 50 г, томатная паста — 30 г, маслины — 16 г, жидкость от маслин — 20 мл, лавровый лист — 1 шт., мясное ассорти — 30 г, говяжий бульон или бульонный кубик, разведенный в воде — 350 мл Поместите лук в большую чашу, добавьте кипящий бульон (1). Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, добавьте остальные ингредиенты (2). Хорошо все перемешайте, добавьте бульон, лавровый лист и продолжите процесс приготовления.
<b>2-4 Суп из овощей</b>	Замороженные овощи — 150 г, овощной бульон или бульонный кубик, разведенный в воде — 300 мл Перед подачей на стол добавьте зелень Поместите все ингредиенты в большую чашу и добавьте кипящий бульон. Начните приготовление.

Код/продукты	Ингредиенты/Инструкции
<b>2-5 Куриный суп с лапшой</b>	Вермишель — 15 г, куриное филе — 50 г, тертая морковь — 15 г, нашинкованный лук — 10 г, куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде — 440 мл. Перед подачей на стол добавьте зелень Поместите вермишель в большую чашу и добавьте кипящий бульон. Нарежьте филе и добавьте его туда же со всеми остальными ингредиентами. Хорошо перемешайте и начните приготовление.
<b>2-6 Котлеты</b>	(1) Белый хлеб — 10 г, молоко — 15 мл (2) Фарш из говядины и свинины — 120 г, соль — 2 г, черный перец — 1 г (3) Панировочные сухари — 5 г Залейте хлеб молоком (1). Хорошо перемешайте с фаршем. Добавьте специи (2). Слепите две котлеты и обваляйте в панировочных сухарях (3). Выложите на тарелку на высокую подставку. Начните приготовление.
<b>2-7 Стейк из лосося на гриле</b>	Стейк лосося с костями и кожей — 200-250 г, соль — 1 г, лимон — 15 г (сок), растительное масло — 5 г Стейк лосося приправьте специями и смажьте маслом. Выложите на тарелку. Поставьте тарелку на низкую подставку и начните приготовление.
<b>2-8 Свинная шейка с горчицей</b>	(1) Свинина (шейная часть) — 150 г, тертая морковь — 20 г, нашинкованный лук — 20 г, куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде — 100 мл (2) Ингредиенты для соуса: Мука — 5 г, дижонская горчица — 20 г, сметана — 30 г, вода — 50 мл Порежьте мясо длинными кусочками, подготовьте овощи и добавьте куриный бульон.(1) Выложите на тарелку. Хорошо перемешайте и начните приготовление. Подготовьте все ингредиенты для соуса (2). Когда печь подаст звуковой сигнал, влейте смесь в бульон с мясом, перемешайте и продолжите процесс приготовления.
<b>2-9 Пельмени</b>	Замороженные пельмени — 15 шт. (по 10–12 г/шт.), куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде — 400 мл, черный перец-горошек — 3-5 шт., лавровый лист — 1 шт. Поместите все ингредиенты в большую глубокую чашу и добавьте кипящий бульон. Плотно накройте пластмассовой крышкой. Начните приготовление. После приготовления добавьте масло или сметану по вкусу.

(продолжение)

Русский - 19

Код/продукты	Ингредиенты/Инструкции
<b>2-10</b> <b>Фруктовый компот</b>	Курара — 25 г, чернослив — 20 г, сушеные яблоки — 15 г, сахар — 10 г, лимонная кислота — 2 щепотки, кипящая вода — 600 мл
	Поместите все ингредиенты в большую чашу и добавьте кипящую воду. Начните приготовление.
<b>2-11</b> <b>Куриные крылышки по-китайски</b>	Куриные крылышки — 12 шт, соевый соус — 0,3 чашки, мед — 2 ст.л., сухое белое вино — 2 ст.л., растительное масло — 2 ст.л., долька чеснока, измельченная — 1 шт., натертый корень имбиря — 0,5 ст.л., семена кунжута
	Сложите крылышки. Смешайте соевый соус, мед, вино, масло, чеснок и имбирь. Положите крылышки в маринад и поставьте в холодильник на ночь. На следующий день выложите крылышки на противень, посыпьте семенами кунжута, поставьте на низкую подставку и начните готовить.
<b>2-12</b> <b>Рыба с сыром</b>	Филе белой морской рыбы — 4 (порции по 200 г), бекон (мелко нарезанный) — 2 полоски, мелко натертый орех — 0,25 чашки, панировочные сухари белого хлеба — 1 чашка, мягкий сыр, например, камамбер — 125 г, масло — 3 ст.л.
	Выложите филе рыбы в удобную для запекания форму. Сыр, порезанный тонкими ломтиками, выложите поверх рыбы. Смешайте растопленное масло с беконом, грецким орехом и панировкой. Выложите ровным слоем поверх рыбы и начните готовить.
<b>2-13</b> <b>Рыба с брокколи и миндалем</b>	Филе судака (рыба по 400 г) — 2 шт., апельсиновый сок — 1,5 чашки, цедра апельсина — 1 шт., небольшие брокколи — 1 шт., измельченный миндаль — 0,3 чашки, масло — 2 ст.л., кукурузный крахмал — 3 ст.л., соль и перец
	Смешайте растопленное масло и поставьте крахмал в печь на 1 минуту на мощности 900 Вт. Добавьте апельсиновый сок и цедру, поставьте в печь еще на 2 минуты на мощности 900 Вт. Порежьте брокколи на мелкие соцветия. Выложите филе судака в подходящую форму по бокам, затем выложите соцветия брокколи, добавьте соус и посыпьте орехами. Начинайте готовить.

Код/продукты	Ингредиенты/Инструкции
<b>2-14</b> <b>Кальмары с песто</b>	Кальмар, нарезанный кольцами — 500 г, сухое белое вино — 0,5 чашки, лимонный сок — 2 ст.л. Для соуса: Листья базилика — 1,5 чашки, запеченные кедровые орехи — 0,25 чашки, долька измельченного чеснока — 2 шт., оливковое масло — 0,5 чашки, соль и перец
	Приготовление соуса. Блендером измельчите до однородной массы листья базилика, орехи и чеснок, помешивая, влейте оливковое масло. Добавьте соль и перец. Положите два кольца кальмара в чашку, добавьте вино и лимонный сок, хорошо перемешайте и поставьте в печь. Размешайте соус.
<b>2-15</b> <b>Бефстроганов</b>	Говядина — 600 г, лук (средний) — 2 (тонко нарезанный), сметана — 100 г, томатная паста — 25 г, мука — 1 ст.л., говяжий бульон — 1,5 чашки, приправьте солью и перцем
	Мясо, порезанное кусочками толщиной 20 мм, нарежьте на кусочки толщиной 7-10 мм, а затем нарежьте их на полоски длиной 3-4 см. Посыпьте мукой, приправьте солью и перцем и хорошо перемешайте. Выложите мясо в форму и добавьте лук, томатную пасту и бульон. Накройте и поставьте готовиться. После звукового сигнала добавьте сливки и продолжите готовить.

### 3. Ужин

Код/продукты	Ингредиенты/Инструкции
<b>3-1 Мясной рулет с вареным яйцом</b>	<p>Мясной фарш (говядина и свинина) — 150 г, сваренное вкрутую яйцо — 1 шт., соль — 2 г, черный перец-горошек — 0,5 г</p> <p>Добавьте специи в мясо и тщательно перемешайте руками. Раскатайте из фарша круг. Положите в центр круга яйцо. Закройте яйцо фаршем со всех сторон. Сформируйте рулет. Выложите на тарелку. Поставьте тарелку на вращающийся поднос. Начните приготовление.</p>
<b>3-2 Ленивые голубцы</b>	<p>(1) Голубцы</p> <p>(а) Мясной фарш (говядина и свинина) — 120 г, отварной рис — 25 г, нашинкованная капуста — 25 г, соль — 1-2 г, черный перец-горошек — 0,5 г</p> <p>(б) Нашинкованный лук — 30 г, говяжий бульон или бульонный кубик, разведенный в воде — 100 мл</p> <p>(2) Ингредиенты для соуса: Мука — 5 г, томатная паста — 10 г, сметана — 30 г, вода — 50 мл</p> <p>Добавьте овощи и специи в мясо и тщательно перемешайте руками (а).</p> <p>Слепите две овальные котлеты. Положите лук в глубокую тарелку. Положите сверху голубцы и добавьте бульон (б). Поставьте тарелку на высокую подставку. Начните приготовление. Подготовьте все ингредиенты для соуса (2). Когда печь подаст звуковой сигнал, добавьте соус в бульон с голубцами. Переверните и продолжите процесс приготовления.</p>
<b>3-3 Мясные шарики в томатном соусе</b>	<p>(1) Мясные биточки</p> <p>(2) Белый хлеб — 30 г, молоко — 35 мл, мясной фарш (говядина и свинина) — 130 г, соль — 1-2 г, черный перец-горошек — 0,5 г</p> <p>(3) Нашинкованный лук — 15 г, нашинкованная морковь — 30 г, говяжий бульон или бульонный кубик, разведенный в воде — 100 мл</p> <p>(4) Ингредиенты для соуса: Мука — 5 г, томатная паста — 20 г, вода — 75 мл</p> <p>Замочите хлеб в молоке. Добавьте полученную смесь в фарш. Добавьте специи и тщательно перемешайте руками (2). Слепите два шарика.</p> <p>Положите лук и морковь в глубокую тарелку (3). На них выложите мясные шарики и добавьте бульон. Поставьте тарелку на высокую подставку. Начните приготовление. Подготовьте все ингредиенты для соуса (4). Когда печь подаст звуковой сигнал, добавьте соус в бульон с мясными биточками. Переверните и продолжите процесс приготовления.</p>

Код/продукты	Ингредиенты/Инструкции
<b>3-4 Куриные ножки с черносливом</b>	<p>Нашинкованный лук — 15 г, нашинкованная морковь — 20 г, куриные ножки — 2 шт. (160-180 г), чернослив — 5-7 шт. (50 г), куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде — 150 мл</p> <p>Положите лук и морковь на тарелку. Сверху выложите куриные ножки, добавьте чернослив и бульон. Поместите тарелку в микроволновую печь. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, переверните ножки и продолжите процесс приготовления.</p>
<b>3-5 Вареная индейка с овощами</b>	<p>Филе индейки, нарезанное ломтиками — 150 г, нашинкованный цуккини — 50 г, нашинкованный лук — 15 г, нашинкованная морковь — 20 г, куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде — 100 мл</p> <p>Поместите все ингредиенты в глубокую чашу и добавьте кипящий бульон. Начните приготовление.</p>
<b>3-6 Печеный картофель</b>	<p>Крупный картофель (160 - 200 г) — 1 - 2 шт.</p> <p>Очищенный картофель положите в неглубокое блюдо, не добавляя воды, и накройте его пищевой пленкой. Положите его в микроволновую печь. Начните приготовление. Перед подачей на стол добавьте сливочное масло, сметану, сыр или другие приправы по вкусу.</p>
<b>3-7 Рататуй</b>	<p>Нарезанный кубиками цуккини — 100 г, нарезанная кубиками морковь — 60 г, нарезанный кубиками болгарский перец — 75 г, нарезанный кубиками лук — 45 г, мелко рубленый чеснок — 6 г, томатная паста — 10 г, майоран или базилик — по вкусу, овощной бульон или бульонный кубик, разведенный в воде — 150 мл</p> <p>Поместите все ингредиенты в глубокую тарелку. (Добавьте майоран и базилик.) Хорошо перемешайте. Начните приготовление.</p>
<b>3-8 Рыба по-старорусски</b>	<p>(1) Нашинкованная свекла — 30 г, нашинкованная морковь — 30 г, нашинкованный лук — 15 г, рыбный/куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде — 200 мл</p> <p>(2) Ингредиенты для соуса: Мука — 10 г, томатная паста — 10 г, сметана — 30 г, вода — 50 мл</p> <p>(3) Филе карпа или судака — 150 г, лавровый лист — 1 шт.</p> <p>Поместите все ингредиенты в глубокую чашу и добавьте кипящий бульон. (1) Начните приготовление. После звукового сигнала перемешайте смесь для соуса, овощи и бульон (2). Добавьте рыбу и лавровый лист (3). Продолжите процесс приготовления.</p>

(продолжение)

Код/продукты	Ингредиенты/Инструкции
<b>3-9 Рыба по-московски</b>	(1) Шампиньоны — 30 г, филе судака — 150 г, растительное масло — 5 г (2) Сметана — 30 г (2 x 15 г) (3) Круглые ломтики печеного картофеля — 2 шт. (60-70 г/шт.), соль — 5 г, молотый белый перец — 0,5 г, тертый сыр — 25 г
	Выложите грибы на тарелку с рыбой. Полейте растительным маслом (1). Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, положите половину порции сметаны на керамическую тарелку (в центр) (2). Выложите в сметану грибы. Положите сверху рыбу. Приправьте специями. Разложите вокруг рыбы картофель. Картофель посыпьте сыром (3). Продолжите процесс приготовления.
<b>3-10 Замороженная пицца</b>	Замороженная пицца — 350 г
	Поместите замороженную пиццу на решетку гриля, покрытую пергаментной бумагой. Начните приготовление.
<b>3-11 Филе свинины со шпинатом и орехами</b>	Карбона — 1 кг, свежемороженый шпинат — 250 г, небольшая головка лука — 1 шт. (нарезанный), долька чеснока, измельченная — 1 шт., кедровые орехи — 3 ст.л., свежий белый хлеб крошкой — 0,25 чашки, масло — 1 ст.л., приправьте солью и перцем
	Приготовление начинки. Разморозьте шпинат, хорошо отожмите излишнюю влагу. Выложите масло и лук в небольшую форму, поставьте в печь на 1 минуту на мощности 900 Вт. Добавьте шпинат, чеснок, орехи и хлеб. Добавьте соль и перец и хорошо перемешайте. Разрежьте карбонад ножом, немного отбейте, добавьте соли и перца, выложите начинку, закрутите рулетиками, заколите шпажками и свяжите нитью. Поставьте в печь. После звукового сигнала переверните мясо.
<b>3-12 Мясные "Ежики"</b>	Говяжий фарш — 500 г, отваренный рис — 2 чашки, большая луковицы (порезанная) — 1 шт., долька чеснока, измельченная — 1 шт., яйцо — 1 шт., томаты — 400 г, соль и перец
	Смешайте хорошо проваренный рис с фаршем, луком, чесноком и яйцом. Приправьте солью и перцем. Мокрыми руками скатайте маленькие фрикадельки диаметром, приблизительно, 5 см. Выложите их на форму. Добавьте томаты и поставьте в печь. После звукового сигнала переверните мясо.
<b>3-13 Баранина с медом</b>	Бедро ягненка — 1,5 кг, мед — 3 ст.л., горчица — 1 ст.л., соль и перец
	Смешайте мед с горчицей. Разотрите мясо солью с перцем, смажьте медовым соусом. Выложите мясо на противень и поставьте в печь. После звукового сигнала переверните мясо.

Код/продукты	Ингредиенты/Инструкции
<b>3-14 Куриные рулеты с сыром</b>	Филе цыпленка — 4 шт., сыр бри — 125 г, порезанная петрушка — 1 ст.л., яйца — 2 шт., свежий белый хлеб крошкой — 2 чашки, соль и перец
	Филе цыпленка нарезать тонкими ломтиками. С сыром, срежьте кожу и разомните с петрушкой. Выложите на каждое филе по четверти приготовленной начинки. Закатайте рулеты, закрепите их деревянными зубочистками. Обмакните рулеты во взбитых яйцах, а затем обваляйте их в панировке. Выложите на противень и поставьте в печь.
<b>3-15 Курица в томатном соусе</b>	Цыпленок (1,25 кг) — 1 шт., томаты — 450 г, сухое белое вино — 0,5 чашки, большая луковица — 1 (нарезанная), черные оливки без косточек — 0,5 чашки, нарезанные шляпки грибов — 250 г, нарезанная петрушка — 2 ст.л., карри — 1 ст. л., мука — 20 г, соль и перец
	Цыпленок, нарезанного порциями, натереть солью с перцем. Вилкой растереть томаты с вином, луком, оливками, мукой и карри. Выложить кусочки в форму с курицей, хорошо перемешать. Накрыть и поставить в печь. После звукового сигнала добавить грибы и продолжить приготовление. Перед сервировкой посыпать петрушкой.

#### 4. Праздничные блюда

Код/продукты	Ингредиенты/Инструкции
<b>4-1 Перец фаршированный</b>	(1) Болгарский перец — 2 шт. (80 г/шт.), мясной фарш (говядина и свинина) — 150-190 г (разделите на две части), обычный отваренный рис — 10-20 г, соль — 5 г, черный молотый перец — 0,5 г, говяжий бульон или бульонный кубик, разведенный в воде — 200 мл (2) Ингредиенты для соуса: Мука — 5 г, томатная паста — 20 г, вода — 50 мл  Добавьте рис в мясной фарш. Добавьте специи и перемешайте руками. Удалите у перца сердцевину и семена. Заполните перец мясом. Положите его в глубокую чашу и добавьте бульон (1). Начните приготовление. Подготовьте все ингредиенты для соуса (2). Когда печь подаст звуковой сигнал, влейте смесь в бульон с фаршированным перцем. Переверните и продолжите процесс приготовления.
<b>4-2 Рыбный расстегай</b>	(1) Замороженное слоеное тесто (2 квадрата) — 1/4 часть квадрата (2) Начинка: Филе судака, порезанное маленькими кубиками — 25 г, шампиньоны, порезанные кубиками — 6 г, обычный отваренный рис — 4 г, яичный желток — 1/4 для смазывания  Разморозьте тесто. Отрежьте часть теста нужного размера (1). Смешайте все ингредиенты для начинки (2). Положите начинку в центр теста. Придайте изделию форму лодки. Смажьте яичным желтком. Выложите на тарелку. Поставьте тарелку на низкую подставку. Начните приготовление.
<b>4-3 Жареный сыр</b>	Сыр — 125 г (4 - 5 шт., 25 г/шт.), яйцо — 0,5 шт., панировочные сухари — 3-5 г  Нарежьте сыр кубиками. Обмакните их в яичный желток и обсыпьте панировочными сухарями. Положите сыр на пергаментную бумагу. Затем поместите его на высокую подставку. Начните приготовление.
<b>4-4 Куриный шашлык</b>	Филе куриных окорочков — 380 г, томатная паста — 20 г, соль — 5 г, рубленый чеснок — 3 г, растительное масло — 7 г, йогурт без добавок — 70 г, шпажки. Для маринада: помидоры, оливковое масло, соль, перец, цедра лимона  Порежьте филе на кубики размером 3х3 см. Приготовьте маринад: измельчите помидоры в блендере, добавьте к ним оливковое масло, соль, перец и цедру лимона. Смешайте маринад с куриным филе. Мясо должно мариноваться не менее 1 часа. Наденьте кусочки филе на деревянные шпажки. Положите их на тарелку и затем на высокую подставку. Начните приготовление.

Код/продукты	Ингредиенты/Инструкции
<b>4-5 Мясо по-боярски</b>	Свинина (шейная часть) — 280 г (4 куска), соль — 2 г, черный молотый перец — 0,5 г, нарезанные шампиньоны — 45 г, майонез — 55 г  Натрите мясо специями. Положите мясо на тарелку. Поставьте блюдо на высокую подставку. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, положите на мясо шампиньоны и смажьте майонезом. Продолжите процесс приготовления.
<b>4-6 Кулебяка с семгой</b>	Замороженное слоеное тесто — 130 г Начинка: Филе семги, порезанное маленькими кубиками — 100 г, соль — 1 г, обжаренные кубики лука — 20 г, мелко нарезанное яйцо, сваренное вкрутую — 30 г, яичный желток для смазки изделия — 1 шт.  Разморозьте тесто. Раскатайте его до толщины 2 мм. Смешайте все ингредиенты для начинки. Положите начинку в центр теста. Слепите края теста. Придайте ему форму. Сделайте несколько надрезов. Смажьте яичным желтком. Положите сформованное тесто на пергаментную бумагу. Затем поместите его на низкую подставку. Начните приготовление.
<b>4-7 Шашлык из лосося</b>	Лосось, нарезанный крупными кусочками — 350-370 г, лимон — 25 г (сок), соль — 5 г, растительное масло — 10 г, мелко рубленая петрушка — 10 г, шпажки  Перемешайте все ингредиенты и добавьте к рыбе. Замаринуйте в течение 15-20 мин. Затем насадите на шпажки. Положите их на тарелку и затем на высокую подставку. Начните приготовление.
<b>4-8 Форель с овощами</b>	Сливочное масло — 5 г, нашинкованная морковь — 35 г, нашинкованный лук — 25 г, мелко рубленый чеснок — 3 г, рубленые листья сельдерея — 5 г, форель — 1 шт. (220-250 г), соль — 1 г, белый молотый перец — 0,5 г, масло — 5 г  Смажьте центр пергаментной бумаги сливочным маслом. Выложите на бумагу морковь, лук, чеснок и сельдерея. На овощи положите приправленную специями форель. Смажьте рыбу сливочным маслом. Накройте бумагой. Поместите чашу в микроволновую печь и начните приготовление.
<b>4-9 Печенье</b>	Мука — 85 г, сахарная пудра — 25 г, масло — 50 г, яйцо — 0,5 шт., соль — 1 г  Хорошо перемешайте муку, сахарную пудру и сливочное масло. Добавьте соль и яйцо. Хорошо перемешайте. Разделите тесто на два круглых плоских печенья. Поместите их на низкую подставку, покрытую пергаментной бумагой. Начните приготовление.

(продолжение)


Код/продукты	Ингредиенты/Инструкции
<b>4-10</b> <b>Клюквенный морс</b>	Замороженная клюква — 50 г, сахар — 35 г, вода — 200 мл
	Измельчите замороженную клюкву с помощью блендера. Поместите все ингредиенты в большую чашу. Начните приготовление. Охладите и процедите.
<b>4-11</b> <b>Лимонные пирожные</b>	Мука — 1,5 чашки, масло — 60 г, сахар — 0,5 чашки, яйцо — 1 Для начинки Сгущённое молоко — 400 мл, яичный желток — 2 шт., лимонный сок — 0,5 чашки
	Растопите масло, смешайте его с сахаром и охладите, затем размешайте в смеси яйцо. Добавьте просеянную муку и замесите тесто. Положите тесто в неглубокую силиконовую форму. Смешайте сгущенное молоко с яичным желтками и лимонным соком. Равномерно распределите по тесту и поставьте в печь.
<b>4-12</b> <b>Профитроли</b>	Мука — 1 чашка, масло — 125 г, вода — 1 чашка, яйца — 4 шт., темный шоколад — 100 г, взбитые сливки
	В чашке смешайте масло с водой и поставьте в печь на 3 минуты на мощности 600 Вт. Дождитесь, пока остынет, добавьте муку и хорошо перемешайте. Помешивая, добавьте яйца по одному. Выложите в кондитерский мешок и выдавите кругами, чтобы изолировать тесто на противне, затем поставьте в печь. Разрежьте профитроли и дайте им остыть на металлической решетке. Наполните их взбитыми сливками. Подавайте с горячим шоколадом.
<b>4-13</b> <b>Яблочный пирог</b>	Мука — 2,5 чашки, сахарная пудра — 0,3 чашки, охлажденное масло — 185 г, белок 1 шт., сахар — 1 ст.л. Для начинки Большие яблоки — 4 шт., сахар — 4 ст.л. + 2 ст.л.
	Просейте муку на стол вместе с сахарной пудрой. Порежьте масло на мелкие кубики и разотрите его в муке. Добавьте 1-2 ст.л. воды и разомните тесто до эластичной консистенции. Заверните его в фольгу и поставьте в холодильник на час. Порежьте яблоки на тонкие ломтики, удалив сердцевину. 2/3 теста раскатайте кругом с диаметром 22 см. Выложите его на форму для выпечки диаметром 18 см, сделав бортик. Выложите на тесто ломтики яблок в три слоя. Посыпьте сахаром. Раскатайте оставшееся тесто кругом. Край теста в форме смажьте белком, накройте второй частью теста и защепите края. Посыпьте оставшейся частью сахара. Приготовление.

Код/продукты	Ингредиенты/Инструкции
<b>4-14</b> <b>Ореховый пирог</b>	Мука — 1,5 чашки, сахарная пудра — 1 ст.л., масло — 125 г, лимонный сок — 1 ст.л. Для начинки Измельченный грецкий орех — 250 г, сахар — 0,75 чашки, мука — 2 ст.л., мед — 1 чашка, масло — 30 г, яйца — 3
	Просейте муку на стол вместе с сахарной пудрой. Порежьте масло на мелкие кубики и разотрите его в муке. Добавьте лимонный сок и 1 ст.л. воды. Разомните тесто. Заверните его в фольгу и поставьте в холодильник на час. Приготовление начинки. Размешайте в блендере до однородной массы мед, сахар, муку, масло и яйца. Выложите тесто в форму, пригодная края, чтобы можно было выложить начинку, добавьте орехи, затем приготовленную смесь, поставьте в печь и выпекайте.
<b>4-15</b> <b>Клубничный рулет</b>	Мука — 2 чашки, щепотка соли, молоко — 125 мл, масло — 25 г, растительное масло — 0,5 ст.л., яйца — 2 шт., сахар — 2 ст.л., сухие дрожжи — 7 г, щепотка ванилина Для начинки Клубника — 700 г, сахар — 0,5 чашки, кукурузный крахмал — 2 ст.л.
	В большой чашке разведите дрожжи в теплом молоке, добавьте сахар и половину просеянной муки и соли. Перемешайте и оставьте на 1 час. Добавьте оставшуюся часть муки, 1 яйцо, масло и растительное масло. Разомните тесто и оставьте его в теплом месте на 1,5 часа. Тесто должно подняться. Клубнику нарезать ломтиками и размешать с сахаром и крахмалом. Опять разомните тесто и раскатайте его очень тонким слоем на посыпанной мукой поверхности. Выложите начинку на тесто, оставив свободным, примерно, 2 см от края. Скатайте рулет, закройте край. Смажьте оставшейся частью слегка взбитого яйца. Положите рулет в печь.



## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИЙ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ

Функция **Здоровое питание** предлагает пятнадцать предварительно запрограммированных по времени рецептов. Не требуется устанавливать ни время приготовления, ни уровень мощности. Размер порции можно задать, нажимая кнопку **Вверх** или **Вниз**.

 Применяйте только посуду, безопасную для использования в микроволновой печи.

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

 Здоровое питание	1. Нажмите кнопку <b>Здоровое питание</b> .
	2. Нажимайте кнопки <b>Вверх</b> или <b>Вниз</b> , чтобы выбрать категорию приготовления.
 Выбор	3. Выбрав нужную категорию, нажмите кнопку <b>Выбор</b> .
	4. Нажимайте кнопки <b>Вверх</b> или <b>Вниз</b> , чтобы выбрать тип приготовления.
 Выбор	5. Выберите тип приготовления, нажав кнопку <b>Выбор</b> .
	6. Размер порции можно выбрать, нажимая кнопки <b>Вверх</b> или <b>Вниз</b> . Описание различных предварительно запрограммированных режимов приведено в таблице на следующей странице.
 СТАРТ	7. Нажмите кнопку <b>СТАРТ</b> . <b>Результат:</b> Пицца разогревается в соответствии с выбранной программой. <ul style="list-style-type: none"> <li>По окончании приготовления раздастся звуковой сигнал и на дисплее 4 раза мигнет сообщение "End". Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.</li> </ul>

В приведенной ниже таблице указано количество продуктов, время выдержки и соответствующие инструкции к 15 режимам функции **Здоровое питание**.

Ингредиенты: каша/макаронны (1), овощи (2), птица/рыба (3).

 Вынимайте блюдо, используя кухонные перчатки.

### 1. Каша/макаронны

Код/продукты	Размер порции	Инструкции
1-1 Коричневый рис	150-200 г 200-250 г	Используйте большое стеклянное блюдо с крышкой, предназначенное для микроволновой печи. Добавьте двойное количество холодной воды. Готовьте с закрытой крышкой. Перед тем как дать блюду постоять в печи, перемешайте и добавьте соль и приправы. Дайте постоять 5-10 минуты.
1-2 Квиноа	150-200 г 200-250 г	Используйте большое стеклянное блюдо с крышкой, предназначенное для микроволновой печи. Добавьте двойное количество холодной воды. Готовьте с закрытой крышкой. Перед тем как дать блюду постоять в печи, перемешайте и добавьте соль и приправы. Дайте постоять 1-3 минуты.
1-3 Макаронны	100-150 г 200-250 г	Используйте большое стеклянное блюдо с крышкой, предназначенное для микроволновой печи. Добавьте в 4 раза большее количество кипящей воды, щепотку соли и хорошо перемешайте. Готовьте, не накрывая крышкой. Перемешайте перед тем как дать постоять и тщательно слейте воду перед подачей на стол. Дайте постоять 1-3 минуты.

## 2. Овощи



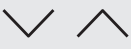

Код/продукты	Размер порции	Инструкции
2-1 Зеленая фасоль	200-250 г 300-350 г	Промойте и очистите зеленые бобы. Выложите равномерным слоем в стеклянную миску с крышкой. Добавьте 30 мл (2 стол. ложки) воды для приготовления 200-250 г или 45 мл (3 стол. ложки) для 300-450 г. Поставьте миску в центр вращающегося подноса. Готовьте с закрытой крышкой. Перемешайте после приготовления. Дайте постоять 1-2 минуты.
2-2 Шпинат	100-150 г 200-250 г	Промойте и очистите шпинат. Выложите в стеклянную миску с крышкой. Не добавляйте воду. Поместите чашу в центр вращающегося подноса. Готовьте с закрытой крышкой. Перемешайте после приготовления. Дайте постоять 1-2 минуты.
2-3 Очищенный картофель	300-350 г 400-450 г 500-550 г	Вымойте и очистите картофель, нарежьте на половинки и положите в стеклянную чашу с крышкой. Добавьте 15-30 мл воды (1-2 столовые ложки). Перемешайте после приготовления. При приготовлении больших количеств перемешайте один раз во время приготовления. Дайте постоять 3-5 минуты.
2-4 Картофель с сыром	400-450 г 800-850 г	Положите картофель с сыром на блюдо из термостойкого стекла. Поставьте форму на нижнюю полку. Дайте постоять 2-3 минуты.
2-5 Баклажаны гриль	100-150 г 200-250 г	Промойте и нарежьте баклажаны ломтиками. Смажьте растительным маслом и посыпьте специями. Аккуратно разложите кусочки на верхней полке. Переверните после того, как прозвучит сигнал. Нажмите кнопку Старт, чтобы продолжить приготовление. (Если вы не перевернете блюдо, печь продолжит работу) Выдержите 1-2 минуты.
2-6 Томаты-гриль	400-450 г 600-650 г	Промойте и очистите помидоры. Разрежьте их на половинки и положите в форму для запекания. Посыпьте тертым сыром. Поставьте блюдо на высокую полку.

## 3. Птица/рыба

Код/продукты	Размер порции	Инструкции
3-1 Куриная грудка	300-350 г 400-450 г	Промойте грудку и положите на керамическую тарелку. Накройте пленкой для микроволновой печи и проткните пленку. Поставьте блюдо на вращающийся поднос. Дайте постоять 2 минуты.
3-2 Грудка индейки	300-350 г 400-450 г	Промойте грудку и положите в глубокое стеклянное блюдо для запекания. Накройте пленкой для микроволновой печи и проткните пленку. Поставьте блюдо на вращающийся поднос. Дайте постоять 2 минуты.
3-3 Куриные грудки на гриле	300-350 г 400-450 г	Промойте грудку, замаринуйте и положите на высокую полку. После того как печь подаст звуковой сигнал, переверните на другую сторону. Дайте постоять 2 минуты.
3-4 Рыбное филе на гриле	200-300 г 400-500 г	Равномерно распределите рыбные филе на высокой подставке. После того как печь подаст звуковой сигнал, переверните на другую сторону. Дайте постоять 1-2 минуты.
3-5 Жареный стейк лосося	200-250 г 300-350 г	Равномерно распределите рыбные стейки на высокой подставке. После того как печь подаст звуковой сигнал, переверните на другую сторону. Дайте постоять 2 минуты.
3-6 Жареная рыба	200-300 г 400-500 г	Смажьте растительным маслом кожу целой рыбы (форели или дорады), добавьте специи и травы. Положите рыбу на высокую подставку так, чтобы голова одной рыбы касалась хвоста другой. После того как печь подаст звуковой сигнал, переверните на другую сторону. Дайте постоять 3 минуты.

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИИ ФЕРМЕНТАЦИЯ, ТЕСТО/ЙОГУРТ

В режиме "Ферментация, Тесто/Йогурт" представлены пять запрограммированных по времени рецептов. Не требуется устанавливать ни время приготовления, ни уровень мощности. Задать категорию ферментации можно, нажав кнопку **Ферментация, Тесто/Йогурт**, а затем нажимая кнопки **Вверх** или **Вниз**. Сначала поместите пищу на вращающийся поднос и закройте дверцу.

 Ферментация Тесто/Йогурт	<b>1.</b> Нажмите кнопку <b>Ферментация, Тесто/Йогурт</b> .
 Выбор	<b>2.</b> Выберите тип продуктов, нажимая кнопки <b>Вверх</b> или <b>Вниз</b> . Тип 1 — это расстойка теста, тип 2 — домашний йогурт. Задайте нужный номер, нажимая кнопки <b>Вверх</b> или <b>Вниз</b> . Описание различных предварительно запрограммированных режимов приведено в таблице на следующей странице. Затем нажмите кнопку <b>Выбор</b> , чтобы установить нужный тип продукта.
	<b>3.</b> Задайте размер порции, нажимая кнопку <b>Вверх</b> или <b>Вниз</b> .
 СТАРТ	<b>4.</b> Нажмите кнопку <b>СТАРТ</b> .

 Вращающаяся подставка не работает во время приготовления йогурта.

В следующей таблице представлена информация о том, как использовать автоматическую программу для расстойки теста или приготовления йогурта.

### 1. Расстойка теста


Код/продукты	Размер порции	Инструкции
1-1 Тесто для пиццы	300-500 г	Положите тесто в чашу подходящего размера и поставьте на нижнюю полку. Накройте алюминиевой фольгой.
1-2 Тесто для кексов	500-800 г	Положите тесто в чашу подходящего размера и поставьте на нижнюю полку. Накройте алюминиевой фольгой.
1-3 Тесто для хлеба	600-900 г	Положите тесто в чашу подходящего размера и поставьте на нижнюю полку. Накройте алюминиевой фольгой.

### 2. Домашний йогурт

Код/продукты	Размер порции	Инструкции
2-1 Маленькие чашки	500 г	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 для долгого хранения (комнатной температуры; 3,5 % жирности). Накройте каждую пленкой для микроволновой печи и поставьте кругом на вращающемся подносе. Когда йогурт будет готов, поставьте его на 6 часов в холодильник. Для приготовления первой порции йогурта мы рекомендуем использовать готовую сухую закваску для йогуртов.
2-2 Большая чаша	500 г	Смешайте 150 г натурального йогурта с 500 мл молока долгого хранения (комнатной температуры; 3,5 % жирности). Влейте в большую стеклянную чашу. Накройте пленкой для микроволновой печи и поставьте на вращающийся поднос. Когда йогурт будет готов, поставьте его на 6 часов в холодильник. Для приготовления первой порции йогурта мы рекомендуем использовать готовую сухую закваску для йогуртов.

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РЕЖИМА БЫСТРОГО РАЗМОРАЖИВАНИЯ ПРОДУКТОВ

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

 Применяйте только посуду, безопасную для использования в микроволновой печи.

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

	<p>1. Нажмите кнопку <b>Быстрая разморозка</b>.</p>
	<p>2. Выберите тип продуктов, нажимая кнопки <b>Вверх</b> или <b>Вниз</b>. Описание различных предварительно запрограммированных режимов приведено в таблице на следующей странице. Затем нажмите кнопку <b>Выбор</b>, чтобы установить нужный тип продукта.</p>
	<p>3. Задайте размер порции, нажимая кнопку <b>Вверх</b> или <b>Вниз</b>.</p>
	<p>4. Нажмите кнопку <b>СТАРТ</b>.</p> <p><b>Результат:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Начинается размораживание продуктов.</li> <li>Во время размораживания печь подает звуковые сигналы, напоминая о том, что нужно перевернуть продукты.</li> </ul>
	<p>5. Снова нажмите кнопку <b>СТАРТ</b>, чтобы завершить размораживание.</p> <p><b>Результат:</b> По окончании приготовления раздастся звуковой сигнал и на дисплее 4 раза мигнет сообщение "End". Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.</p>

В приведенной ниже таблице указаны различные программы режима **быстрой разморозки**, вес продуктов, время выдержки и соответствующие инструкции. Перед размораживанием продуктов освободите их от всех упаковочных материалов.

Выложите замороженное мясо, птицу или рыбу на плоское стеклянное или керамическое блюдо, а хлеб - на кухонную бумагу.


Код/продукты	Размер порции	Инструкции
1 Мясо	200-1500 г	Закройте края алюминиевой фольгой. Переверните мясо, когда печь подаст звуковой сигнал. Эта программа подходит для говядины, баранины, свинины, антрекотов, отбивных и фарша. Дайте постоять 20-90 минуты.
2 Птица	200-1500 г	Накройте ножки и крылышки алюминиевой фольгой. Переверните птицу, когда печь подаст звуковой сигнал. Эта программа подходит для размораживания как целой птицы, так и отдельных частей. Дайте постоять 20-90 минуты.
3 Рыба	200-1500 г	Хвост рыбы оберните алюминиевой фольгой. Переверните рыбу, когда печь подаст звуковой сигнал. Эта программа подходит для размораживания как целой рыбы, так и кусков рыбного филе. Дайте постоять 20-80 минуты.
4 Хлеб / Пирог	125-1000 г	Положите хлеб горизонтально на салфетку и переверните его, как только будет подан звуковой сигнал. Положите пирог на керамическое блюдо и, если возможно, переверните его, как только будет подан звуковой сигнал. (печь продолжит работать, затем выключится при открытии дверцы). Эта программа подходит для размораживания всех видов хлеба, нарезанного или целого, а также булочек и багетов. Выложите булочки по кругу. Эта программа подходит для размораживания всех видов дрожжевой выпечки, бисквитов, творожного лудинга, изделий из слоеного теста. Она не подходит для сдобной выпечки, фруктовых тортов и тортов с кремом, а также тортов с шоколадной глазурью. Дайте постоять 10-60 минуты.
5 Фрукты	100-600 г	Равномерно разложите фрукты на плоском стеклянном блюде. Эта программа подходит для всех видов фруктов. Дайте постоять 5-20 минуты.

## КОНВЕКЦИЯ

В режиме конвекции можно готовить пищу таким же способом, как в обычной духовке. 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 печи сильно нагревается, поэтому, прикасаясь к ней, **ВСЕГДА** пользуйтесь кухонными перчатками.
- Вы получите лучше приготовленную пищу с подрумяненной корочкой, если используете низкую подставку.






Убедитесь, что нагревательный элемент находится в горизонтальном положении. Откройте дверцу и поставьте емкость на низкую подставку, которая должна быть установлена на вращающийся поднос.

 Конвекция	<p>1. Нажмите кнопку <b>Конвекция</b>.</p> <p><b>Результат:</b> На дисплее отображается следующая информация:</p> <p style="text-align: center;"> (режим конвекции) 180 °С (температура)</p>
	<p>2. Выберите нужную температуру, нажимая кнопку <b>Вверх</b> или <b>Вниз</b>. (Температура: 40-200 °С, интервал - 10 °С)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Если в течение 5 секунд значение температуры не будет установлено, дисплей автоматически переключится на установку времени приготовления.</li> </ul>
 Выбор	<p>3. Нажмите кнопку <b>Выбор</b>.</p>
	<p>4. Выберите время приготовления, нажимая кнопку <b>Вверх</b> или <b>Вниз</b>. (Если вы хотите разогреть печь, пропустите этот шаг.)</p>
 СТАРТ	<p>5. Нажмите кнопку <b>СТАРТ</b>.</p> <p><b>Результат:</b> Начнется приготовление пищи.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• По окончании приготовления раздастся звуковой сигнал и на дисплее 4 раза мигнет сообщение "End". Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.</li> </ul>

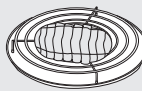
## ПРИГОТОВЛЕНИЕ В РЕЖИМЕ ГРИЛЯ

Гриль позволяет быстро разогревать и жарить пищу без использования микроволн.


- Посуда в печи сильно нагревается, поэтому, прикасаясь к ней, **ВСЕГДА** пользуйтесь кухонными перчатками.
- Лучшие результаты при приготовлении и поджаривании достигаются при использовании высокой подставки.

	<p>1. Откройте дверцу и положите продукты на решетку.</p>
 Гриль	<p>2. Нажмите кнопку <b>Гриль</b>.</p> <p><b>Результат:</b> Дисплей показывает следующую информацию:</p> <p style="text-align: center;"> (режим гриля)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Температуру гриля настроить нельзя.</li> </ul>
	<p>3. Выберите время приготовления в режиме гриля, нажимая кнопку <b>Вверх</b> или <b>Вниз</b>.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Максимальное время приготовления в режиме гриля составляет 60 минут.</li> </ul>
 СТАРТ	<p>4. Нажмите кнопку <b>СТАРТ</b>.</p> <p><b>Результат:</b> Начнется приготовление пищи в режиме гриля.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• По окончании приготовления раздастся звуковой сигнал и на дисплее 4 раза мигнет сообщение "End". Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.</li> </ul>

## ВЫБОР ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ



	<p>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.</p> <p>Принадлежности, безопасные для использования в микроволновой печи, обычно непригодны для приготовления с использованием конвекции; не используйте пластмассовые сосуды, тарелки, бумажные чашки, полотенца и т. п.</p>
--	--

Если вы хотите выбрать комбинированный режим приготовления (СВЧ и гриль или конвекция), используйте только принадлежности, безопасные для использования как в микроволновой печи, так и в обычной духовке.







-  Дополнительные сведения о пригодной для микроволновой печи кухонной посуде и принадлежностях см. в разделе "Руководство по выбору посуды" на стр. 32.

## КОМБИНИРОВАНИЕ СВЧ И ГРИЛЯ

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

-  **ВСЕГДА** используйте принадлежности для приготовления, безопасные для использования как в микроволновой печи, так и в обычном духовом шкафу. Рекомендуется использовать стеклянные или керамические блюда, так как они позволяют микроволнам равномерно проникать в пищу.
-  **ВСЕГДА** пользуйтесь прихватками, когда прикасаетесь к кухонным принадлежностям в печи, так как они будут очень горячими. Вы сможете получить лучше приготовленную и подрумяненную пищу, если используете высокую подставку.

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



 СВЧ+Гриль СВЧ+Конвекция	<p>1. Нажмите кнопку <b>СВЧ+Гриль / СВЧ+Конвекция</b>.</p> <p><b>Результат:</b> На дисплее отображается следующая информация:                      Cb - 1 (СВЧ+ гриль)</p>
 Выбор	<p>2. Выведите на дисплей сообщение "Cb - 1", нажимая кнопки <b>Вверх</b> и <b>Вниз</b>, затем нажмите кнопку <b>Выбор</b>.</p> <p><b>Результат:</b> На дисплее отображается следующая информация:   (комбинированный режим СВЧ и гриля)                      600 Вт (выходная мощность)</p>
 Выбор	<p>3. Установите нужный уровень мощности, нажимая кнопки <b>Вверх</b> и <b>Вниз</b>, пока дисплей не покажет нужный уровень мощности (600, 450, 300 Вт). Затем нажмите кнопку <b>Выбор</b>, чтобы установить нужный уровень.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Температуру гриля настроить нельзя.</li> <li>• Если в течение 5 секунд значение мощности не будет установлено, дисплей автоматически переключится на установку времени приготовления.</li> </ul>
	<p>4. Выберите время приготовления, нажимая кнопку <b>Вверх</b> или <b>Вниз</b>.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Максимальное время приготовления составляет 60 минут.</li> </ul>
 СТАРТ	<p>5. Нажмите кнопку <b>СТАРТ</b>.</p> <p><b>Результат:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Начинается приготовление в комбинированном режиме.</li> <li>• По окончании приготовления раздастся звуковой сигнал и на дисплее 4 раза мигнет сообщение "End". Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.</li> </ul>

## КОМБИНИРОВАНИЕ МИКРОВОЛН И КОНВЕКЦИИ





В комбинированном режиме приготовления используется нагрев как с помощью микроволн, так и конвекционным теплом. При этом печь не требует предварительного прогрева, так как микроволновая энергия включается немедленно.

В комбинированном режиме можно готовить многие продукты, в частности:


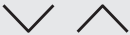

- Жареное мясо и птицу
- Пироги и торты
- Блюда из яиц и сыра

-  **ВСЕГДА** используйте принадлежности для приготовления, безопасные для использования как в микроволновой печи, так и в обычном духовом шкафу. Рекомендуется использовать стеклянные или керамические блюда, так как они позволяют микроволнам равномерно проникать в пищу.
-  **ВСЕГДА** пользуйтесь прихватками, когда прикасаетесь к кухонным принадлежностям в печи, так как они будут очень горячими. Вы сможете получить лучше приготовленную и подрумяненную пищу, если используете низкую подставку.

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




 СВЧ+Гриль СВЧ+Конвекция	<p>1. Нажмите кнопку <b>СВЧ+Гриль / СВЧ+Конвекция</b>.</p> <p><b>Результат:</b> На дисплее отображается следующая информация:                      Cb - 1 (СВЧ+Гриль)</p>
 Выбор	<p>2. Выведите на дисплей сообщение "Cb - 2", нажимая кнопки <b>Вверх</b> и <b>Вниз</b>, затем нажмите кнопку <b>Выбор</b>.</p> <p><b>Результат:</b> На дисплее отображается следующая информация:   (комбинированный режим СВЧ+конвекции)                      600 Вт (выходная мощность)</p>
 Выбор	<p>3. Установите нужный уровень мощности, нажимая кнопки <b>Вверх</b> и <b>Вниз</b>, пока дисплей не покажет нужный уровень мощности (600, 450, 300, 180, 100 Вт). Затем нажмите кнопку <b>Выбор</b>, чтобы установить нужный уровень.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Если в течение 5 секунд значение мощности не будет установлено, дисплей автоматически переключится на установку времени приготовления. (По умолчанию: 180 °C)</li> </ul>

Русский - 30

 Выбор	<p>4. Выберите нужную температуру, нажимая кнопку <b>Вверх</b> или <b>Вниз</b>. (Температура: 200-40 °C) Затем нажмите кнопку <b>Выбор</b>.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Если в течение 5 секунд значение температуры не будет установлено, дисплей автоматически переключится на установку времени приготовления.</li> </ul>
	<p>5. Выберите время приготовления, нажимая кнопку <b>Вверх</b> или <b>Вниз</b>.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Максимальное время приготовления составляет 60 минут.</li> </ul>
 СТАРТ	<p>6. Нажмите кнопку <b>СТАРТ</b>.</p> <p><b>Результат:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Начинается приготовление в комбинированном режиме.</li> <li>Печь прогревается до требуемой температуры, затем приготовление с помощью микроволн продолжается до окончания заданного времени приготовления.</li> <li>По окончании приготовления раздастся звуковой сигнал и на дисплее 4 раза мигнет сообщение "End". Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.</li> </ul>


## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИИ БЛОКИРОВКИ УПРАВЛЕНИЯ


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




 Блокировка управления	<p>1. Нажмите кнопку <b>Блокировка управления</b> и удерживайте ее в течение трех секунд.</p> <p><b>Результат:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Печь заблокирована (выбор функций недоступен).</li> <li>На дисплее отобразится "L".</li> </ul> 
 Блокировка управления	<p>2. Чтобы снять блокировку, нажмите кнопку <b>Блокировка управления</b> и удерживайте ее в течение трех секунд.</p> <p><b>Результат:</b> Печью можно пользоваться как обычно.</p>

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИИ ВРАЩЕНИЯ ПОДНОСА

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

 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 печи ничего не готовится. **Причина.** Это может привести к возгоранию или повреждению устройства.


 Вращение подноса	<p>1. Нажмите кнопку <b>Вращение подноса</b>.</p> <p><b>Результат:</b> Поднос не будет вращаться. На дисплее отображается следующая информация:</p> 
 Вращение подноса	<p>2. Чтобы возобновить вращение, еще раз нажмите кнопку <b>Вращение подноса</b>.</p> <p><b>Результат:</b> Поднос будет вращаться.</p>

 Кнопка **Вращение подноса** доступна только в процессе приготовления.

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИИ УСТРАНЕНИЯ ЗАПАХОВ

Используйте эту функцию после приготовления пищи с сильным запахом или если внутри печи имеется дым. Сначала очистите внутреннюю поверхность печи.

 Устранение запахов	<b>1.</b> Завершив чистку, нажмите кнопку <b>Устранение запахов</b> .
 СТАРТ	<b>2.</b> Нажмите кнопку <b>СТАРТ</b> .





 Время процедуры удаления запаха — 5 минут.

 Можно настроить время работы функции **удаления запаха**, нажав кнопку +30 сек.

 Максимальное время процедуры удаления запаха — 15 минут.

## ОТКЛЮЧЕНИЕ ЗВУКОВОГО СИГНАЛА

Вы можете отключить звуковой сигнал в любое время.

 СТОП/ЭКО	 СТАРТ	<b>1.</b> Нажмите кнопки <b>СТАРТ</b> и <b>СТОП/ЭКО</b> одновременно. (одна секунда)  <b>Результат:</b> Печь не подает звуковой сигнал, говорящий об окончании режима.
 СТОП/ЭКО	 СТАРТ	<b>2.</b> Чтобы снова включить звуковой сигнал, нажмите кнопки <b>СТАРТ</b> и <b>СТОП/ЭКО</b> одновременно. (одна секунда)  <b>Результат:</b> Печь вновь работает со звуковым сигналом.

## РУКОВОДСТВО ПО ВЫБОРУ ПОСУДЫ

Для успешного приготовления пищи в микроволновой печи микроволны должны проникать сквозь пищу, не отражаясь от используемой посуды и не поглощаясь ею. Поэтому при выборе посуды следует соблюдать особую осторожность. Если посуда помечена, как предназначенная для использования в микроволновых печах, то ее можно использовать.

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

Кухонные принадлежности	Пригодность для использования в микроволновой печи	Примечания
Алюминиевая фольга	✓ X	Может использоваться в небольших количествах для защиты отдельных участков пищи от подгорания. Близкое расположение фольги к стенке печи или использование фольги в большом количестве может привести к образованию электрической дуги.
Тефлоновая тарелка	✓	Не разогревайте предварительно более восьми минут.
Фарфор и керамика	✓	Фарфор, керамику, глазурованную керамику и тонкостенный фарфор обычно можно использовать, если на них нет металлической отделки.
Одноразовая посуда из полиэфирного волокна	✓	Такая посуда обычно используется для упаковки замороженных продуктов.
Упаковка продуктов быстрого приготовления	✓	Можно использовать для разогрева продуктов. При перегреве полистирол может плавиться.
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Полистироловые стаканчики и контейнеры</li> </ul>	X	Риск возгорания.
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Бумажные пакеты или газеты</li> </ul>	X	Может стать причиной возникновения электрической дуги.
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Переработанная из вторсырья бумага или металлическая отделка</li> </ul>	X	



Кухонные принадлежности	Пригодность для использования в микроволновой печи	Примечания
<b>Стеклопосуда</b>		
• Посуда для приготовления	✓	Может использоваться при отсутствии металлической отделки.
• Тонкостенная стеклянная посуда	✓	Может использоваться для разогрева продуктов и жидкостей. При резком нагреве хрупкое стекло может разбиться или лопнуть.
• Стеклянные банки	✓	Следует снять крышку. Подходят только для разогрева.
<b>Металл</b>		
• Блюда	✗	Может стать причиной возникновения электрической дуги или возгорания.
• Пакеты для заморозки с проволоочной обвязкой	✗	
<b>Бумага</b>		
• Тарелки, чашки, текстильные и бумажные салфетки	✓	Для приготовления в течение короткого времени и разогрева. Для поглощения избыточной влаги.
• Переработанная бумага	✗	Может стать причиной возникновения электрической дуги.
<b>Пластик</b>		
• Контейнеры	✓	В частности, жаропрочный термопластик. Некоторые другие виды пластика при высокой температуре могут деформироваться или обесцвечиваться. Не используйте меламиновый пластик.
• Липкая пленка	✓	Может использоваться для сохранения влаги. Не должна соприкасаться с продуктами. Будьте осторожны, чтобы не обжечься горячим паром, снимая пленку.
• Пакеты для заморозки	✓ ✗	Только если они пригодны для кипячения или использования в печи. Не должны быть закрыты герметично. При необходимости проткните вилкой.
<b>Вощеная или жиронепроницаемая бумага</b>	✓	Может использоваться для сохранения влаги и предупреждения разрызгивания.

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

## РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

### МИКРОВОЛНЫ

Микроволновая энергия фактически проникает в пищу, притягиваясь и поглощаясь содержащимися в пище водой, жиром и сахаром.

Микроволны заставляют молекулы пищи быстро колебаться. Быстрые колебания этих молекул создают трение, а генерируемое в результате трения тепло запускает процесс приготовления пищи.

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ

#### Кухонная посуда для микроволновой печи:

- Кухонная посуда должна позволять микроволнам проходить через нее для обеспечения максимальной эффективности приготовления. Микроволны отражаются металлом, таким, как нержавеющая сталь, алюминий и медь, но они могут проходить сквозь керамику, стекло, фарфор и пластмассу, а также через бумагу и дерево. Поэтому во время приготовления пищи запрещается пользоваться металлическими емкостями.

#### Продукты, которые можно готовить в микроволновой печи:

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

#### Использование крышки во время приготовления

- Очень важно накрывать пищу во время приготовления, так как испаряющаяся вода превращается в пар, который вносит свой вклад в процесс приготовления.
- Можно использовать разные способы для накрывания блюда: например, можно воспользоваться керамической тарелкой, пластмассовой крышкой или пищевой пленкой.

#### Время выдержки

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

### Руководство по приготовлению замороженных овощей

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

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

Блюдо	Порция	Мощность	Время (мин.)
Шпинат	150 г	600 Вт	5-6
	<b>Инструкции</b> Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды. Дайте постоять 2-3 минуты и подавайте к столу.		
Брокколи	300 г	600 Вт	8-9
	<b>Инструкции</b> Добавьте 30 мл (2 столовых ложки) холодной воды. Дайте постоять 2-3 минуты и подавайте к столу.		
Горошек	300 г	600 Вт	7-8
	<b>Инструкции</b> Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды. Дайте постоять 2-3 минуты и подавайте к столу.		
Зеленая фасоль	300 г	600 Вт	7½-8½
	<b>Инструкции</b> Добавьте 30 мл (2 столовых ложки) холодной воды. Дайте постоять 2-3 минуты и подавайте к столу.		
Овощная смесь (морковь/горошек/кукуруза)	300 г	600 Вт	7-8
	<b>Инструкции</b> Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды. Дайте постоять 2-3 минуты и подавайте к столу.		
Овощная смесь (в китайском стиле)	300 г	600 Вт	7½-8½
	<b>Инструкции</b> Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды. Дайте постоять 2-3 минуты и подавайте к столу.		

### Руководство по приготовлению свежих овощей

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

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

Блюдо	Порция	Мощность	Время (мин.)
Брокколи	250 г	900 Вт	4½-5
	500 г		7-8
<b>Инструкции</b> Подготовьте соцветия примерно одинакового размера. Разложите соцветия стеблями к центру блюда. Дайте постоять 3 минуты и подавайте к столу.			
Брюссельская капуста	250 г	900 Вт	6-6½
	<b>Инструкции</b> Добавьте 60-75 мл (5-6 ст. л.) воды. Дайте постоять 3 минуты и подавайте к столу.		
Морковь	250 г	900 Вт	4½-5
	<b>Инструкции</b> Нарежьте морковь ломтиками одинакового размера. Дайте постоять 3 минуты и подавайте к столу.		
Цветная капуста	250 г	900 Вт	5-5½
	500 г		7½-8½
<b>Инструкции</b> Подготовьте соцветия примерно одинакового размера. Разрежьте большие соцветия пополам. Разложите соцветия стеблями к центру блюда. Дайте постоять 3 минуты и подавайте к столу.			
Кабачки	250 г	900 Вт	4-4½
	<b>Инструкции</b> Нарежьте кабачки ломтиками. Добавьте 30 мл (2 ст. л.) воды или кусочек сливочного масла. Готовьте до мягкости. Дайте постоять 3 минуты и подавайте к столу.		

Блюдо	Порция	Мощность	Время (мин.)
Баклажаны	250 г	900 Вт	3½-4
	<b>Инструкции</b> Нарежьте баклажаны мелкими ломтиками и сбрызните 1 столовой ложкой лимонного сока. Дайте постоять 3 минуты и подавайте к столу.		
Лук-порей	250 г	900 Вт	4-4½
	<b>Инструкции</b> Нарежьте лук-порей толстыми ломтиками. Дайте постоять 3 минуты и подавайте к столу.		
Грибы	125 г 250 г	900 Вт	1½-2 2½-3
	<b>Инструкции</b> Подготовьте мелкие целые или нарезанные ломтиками грибы. Не добавляйте воду. Сбрызните лимонным соком. Посыпьте солью и перцем. Слейте жидкость перед подачей на стол. Дайте постоять 3 минуты и подавайте к столу.		
Лук	250 г	900 Вт	5-5½
	<b>Инструкции</b> Разрежьте лук на ломтики или пополам. Добавьте ровно 15 мл (1 ст. л.) воды. Дайте постоять 3 минуты и подавайте к столу.		
Перец	250 г	900 Вт	4½-5
	Нарежьте перец мелкими ломтиками.		
Картофель	250 г 500 г	900 Вт	4-5 7-8
	<b>Инструкции</b> Взвесьте очищенный картофель и разрежьте его на половинки или четвертинки примерно одинакового размера. Дайте постоять 3 минуты и подавайте к столу.		
Брюква	250 г	900 Вт	5½-6
	<b>Инструкции</b> Нарежьте брюкву мелкими кубиками. Дайте постоять 3 минуты и подавайте к столу.		

## Руководство по приготовлению риса и макаронных изделий

### Рис:

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

После приготовления, перед выдержкой перемешайте, добавьте соль или травы и сливочное масло.

Примечание. За время приготовления рис впитывает не всю воду.

### Макаронные изделия:

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

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

Блюдо	Порция	Мощность	Время (мин.)
Белый рис (пропаренный)	250 г 375 г	900 Вт	15-16 17½-18½
	<b>Инструкции</b> Добавьте двойное количество холодной воды. Дайте постоять 5 минуты и подавайте к столу.		
Коричневый рис (пропаренный)	250 г 375 г	900 Вт	20-21 22-23
	<b>Инструкции</b> Добавьте двойное количество холодной воды. Дайте постоять 5 минуты и подавайте к столу.		
Смесь риса (обычный рис + дикий рис)	250 г	900 Вт	16-17
	<b>Инструкции</b> Добавьте 500 мл холодной воды. Дайте постоять 5 минуты и подавайте к столу.		
Смешанная каша (рис + злаки)	250 г	900 Вт	17-18
	<b>Инструкции</b> Добавьте 400 мл холодной воды. Дайте постоять 5 минуты и подавайте к столу.		
Макаронные изделия (паста)	250 г	900 Вт	10-11
	<b>Инструкции</b> Добавьте 1000 мл горячей воды. Дайте постоять 5 минуты и подавайте к столу.		

## РАЗОГРЕВ ПИЦЦЫ

В микроволновой печи можно разогреть пиццу существенно быстрее, чем в обычной духовке или на кухонной плите. Руководствуйтесь уровнями мощности и интервалами времени разогрева, приведенными в таблице ниже. Интервалы времени указаны для разогрева жидкостей, имеющих комнатную температуру примерно от +18 до +20 °С, а также для охлажденных продуктов с температурой примерно от +5 до +7 °С.

### Размещение пищи и использование крышки

Старайтесь не разогревать крупные блюда, например куски мяса, поскольку зачастую они нагреваются неравномерно: передерживаются и становятся слишком сухими по краям. Рекомендуется разогревать небольшие порции.

### Уровни мощности и перемешивание

Некоторые продукты можно разогревать на мощности 900 Вт, в то время как другие нужно разогревать на мощности 600 Вт, 450 Вт или даже 300 Вт.

Дополнительные указания см. в таблицах. В целом, на более низкой мощности удобнее разогревать деликатесы, большие блюда и пиццу, которая разогревается очень быстро (например, сладкие пирожки). Для получения наилучших результатов хорошо перемешивайте пищу или переворачивайте ее во время разогревания. Если возможно, вновь перемешивайте ее перед подачей на стол.

Будьте особенно осторожны при разогреве жидкостей и детского питания. Чтобы предотвратить вскипание жидкостей и ошпаривание, перемешивайте их до, во время и после нагревания. Оставляете их на время выдержки в микроволновой печи. В жидкость рекомендуется класть пластмассовую ложку или стеклянную палочку. Избегайте перегрева, который может испортить пищу. Лучше установить меньшее время разогрева, а затем добавить время, если потребуется.

### Время разогрева и выдержки

При первом разогревании продукта запишите, сколько времени понадобилось для этого, и используйте это значение в будущем. Обязательно проверяйте, полностью ли разогрелась пища. После разогревания дайте блюду некоторое время постоять. За это время температура выровняется.

Если в таблице не указано другое значение, рекомендуемое время выдержки после разогревания составляет 2-4 минуты.

Будьте особенно осторожны при разогреве жидкостей и детского питания. Также ознакомьтесь с разделом, в котором описаны меры предосторожности.

## РАЗОГРЕВ ЖИДКОСТЕЙ

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

## РАЗОГРЕВ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

### ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ:

Выложите питание в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Хорошо перемешайте после окончания разогрева! Выдержите 2-3 минуты перед кормлением. Снова перемешайте и проверьте температуру. Рекомендуемая температура продукта: от 30 до 40 °С.

### ДЕТСКОЕ МОЛОКО:

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

### ПРИМЕЧАНИЕ.

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

### Разогрев жидкостей и пищи

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

Блюдо	Порция	Мощность	Время (мин.)
Напитки (кофе, чай и вода)	150 мл (1 чашка)	900 Вт	1-1½
	300 мл (2 чашки)		2-2½
	450 мл (3 чашки)		3-3½
	600 мл (4 чашки)		3½-4
<b>Инструкции</b> Налейте в чашки и разогревайте в открытом виде: Поставьте 1 чашку в центре, 2 – друг напротив друга, 3 – по окружности. Оставьте в микроволновой печи на время выдержки и хорошо перемешайте. Дайте постоять 1-2 минуты и подавайте к столу.			

Блюдо	Порция	Мощность	Время (мин.)
Суп (охлажденный)	250 г	900 Вт	2½-3
	350 г		3-3½
450 г	3½-4		
550 г	4½-5		
<b>Инструкции</b> Налейте суп в глубокую керамическую тарелку или в глубокую керамическую миску. Накройте пластмассовой крышкой. Хорошо перемешайте после разогрева. Еще раз перемешайте перед подачей на стол. Дайте постоять 2-3 минуты и подавайте к столу.			
Рагу (охлажденное)	350 г	600 Вт	4½-5½
	<b>Инструкции</b> Положите рагу в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Периодически перемешивайте во время разогрева и вновь перемешайте перед выдержкой и подачей на стол. Дайте постоять 2-3 минуты и подавайте к столу.		
Макаронные изделия с соусом (охлажденные)	350 г	600 Вт	3½-4½
	<b>Инструкции</b> Положите макаронные изделия (например, спагетти или яичную лапшу) на мелкую керамическую тарелку. Накройте пленкой для микроволновых печей. Перемешайте перед подачей на стол. Дайте постоять 3 минуты и подавайте к столу.		
Мучные изделия с начинкой и соусом (охлажденные)	350 г	600 Вт	4-5
	<b>Инструкции</b> Положите мучные изделия с начинкой (например, ravioli, тортеллини) в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Периодически перемешивайте во время разогрева и вновь перемешайте перед выдержкой и подачей на стол. Дайте постоять 3 минуты и подавайте к столу.		
Готовое блюдо (охлажденное)	350 г	600 Вт	4½-5
	450 г		5½-6½
<b>Инструкции</b> Положите блюдо из 2-3 охлажденных компонентов на керамическую тарелку. Закройте его пленкой для микроволновых печей. Дайте постоять 3 минуты и подавайте к столу.			
Готовое к употреблению сырное фондю (охлажденное)	400 г	600 Вт	6-7
	<b>Инструкции</b> Положите сырное фондю, готовое к употреблению, в подходящую миску из стекла пирекс с крышкой. Периодически помешивайте во время и после разогрева. Хорошо перемешайте перед подачей на стол. Дайте постоять 1-2 минуты и подавайте к столу.		

## Разогрев детского питания и молока

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

Блюдо	Порция	Мощность	Время
Детское питание (овощи + мясо)	190 г	600 Вт	30 сек
	<b>Инструкции</b> Выложите в глубокую керамическую тарелку. Готовьте с закрытой крышкой. Перемешайте после разогрева. Перед кормлением ребенка хорошо перемешайте и тщательно проверьте температуру пищи. Дайте постоять 2-3 минуты и подавайте к столу.		
Детская каша (крупа + молоко + фрукты)	190 г	600 Вт	20 сек
	<b>Инструкции</b> Выложите в глубокую керамическую тарелку. Готовьте с закрытой крышкой. Перемешайте после разогрева. Перед кормлением ребенка хорошо перемешайте и тщательно проверьте температуру пищи. Дайте постоять 2-3 минуты и подавайте к столу.		
Детское молоко	100 мл	300 Вт	30-40 сек
	200 мл		от 1 мин. до 1 мин. 10 сек
<b>Инструкции</b> Хорошо встряхните или перемешайте и налейте в стерилизованную стеклянную бутылочку. Поставьте бутылочку в центр вращающегося подноса. Готовьте, не накрывая крышкой. Перед кормлением ребенка хорошо встряхните бутылочку и тщательно проверьте температуру. Дайте постоять 2-3 минуты и подавайте к столу.			

## РАЗМОРАЖИВАНИЕ

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

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

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

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

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

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

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

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

Блюдо	Порция	Мощность	Время (мин.)
Мясо	250 г	180 Вт	6-7
	500 г		8-13
Свинные бифштексы	250 г	180 Вт	7-8
	<b>Инструкции</b> Положите мясо на вращающийся поднос. Оберните тонкие края алюминиевой фольгой. Переверните по истечении половины срока для разморозки! Дайте постоять 15-30 минут и подавайте к столу.		

Блюдо	Порция	Мощность	Время (мин.)
Птица	Кусочки курицы 500 г (2 шт.)	180 Вт	14-15
	Целая курица 1200 г	180 Вт	32-34
<b>Инструкции</b> Сначала положите куски курицы кожей вниз, а целую курицу грудкой вниз на мелкое керамическое блюдо. Оберните алюминиевой фольгой тонкие части, такие, как крылышки и кончики ножек. Переверните по истечении половины срока для разморозки! Дайте постоять 15-60 минут и подавайте к столу.			
Рыба	Рыбное филе 200 г	180 Вт	6-7
	Целая рыба 400 г	180 Вт	11-13
<b>Инструкции</b> Положите замороженную рыбу в середину плоского керамического блюда. Расположите тонкие части под толстыми. Оберните узкие части филе и хвост целой рыбы алюминиевой фольгой. Переверните по истечении половины срока для разморозки! Дайте постоять 10-25 минут и подавайте к столу.			
Фрукты	Ягоды 300 г	180 Вт	6-7
	<b>Инструкции</b> Разложите фрукты на плоском круглом стеклянном блюде (большого диаметра). Дайте постоять 5-10 минуты и подавайте к столу.		
Хлеб	Булочки (каждая весом около 50 г) 2 шт. 4 шт.	180 Вт	1-1½ 2½-3
	Тосты/сэндвичи 250 г		180 Вт
<b>Инструкции</b> Положите булочки по кругу, а хлеб — горизонтально на бумажное кухонное полотенце в центре вращающегося подноса. Переверните по окончании половины времени размораживания! Дайте постоять 5-20 минуты и подавайте к столу.			

## ГРИЛЬ

Нагревательный элемент гриля находится под верхним сводом печи. Он работает, когда дверца закрыта, а поднос вращается. Вращение подноса обеспечивает более равномерное подрумянивание пищи. Если гриль предварительно прогреть в течение 3-5 минут, приготавливаемое блюдо подрумянится быстрее.

### Кухонные принадлежности для гриля:

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

### Пища, которую можно готовить в режиме гриля:

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

### Важное замечание.

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

## СВЧ + ГРИЛЬ

Этот режим приготовления сочетает тепловое воздействие гриля и скорость приготовления, обеспечиваемую микроволнами. Он работает только тогда, когда закрыта дверца печи и вращается поднос. Благодаря вращению подноса, приготавливаемое блюдо подрумянивается равномерно. В этой модели печи есть три комбинированных режима приготовления: 600 Вт + Гриль, 450 Вт + Гриль и 300 Вт + Гриль.

### Кухонные принадлежности для режима «СВЧ + гриль»

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

### Продукты, которые можно готовить в режиме «СВЧ + гриль»:

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

### Важное замечание.

При использовании комбинированного режима приготовления (СВЧ + гриль) пищу необходимо поместить на высокую подставку, если в инструкциях не указано иначе. См. инструкции в следующей таблице.

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

## Руководство по приготовлению свежих продуктов с использованием гриля

Предварительно прогрейте гриль, включив печь в режим гриля на 2-3 минуты.

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

Вынимайте блюдо, используя толстые рукавицы.

Свежие продукты	Порция	Мощность	1 шаг (мин.)	2 шага (мин.)
Ломтики тоста	4 шт. (по 25 г каждый)	Только гриль	3-4	2-3
	<b>Инструкции</b> Положите тосты рядом друг с другом на высокую подставку.			
Томаты-гриль	400 г (2 шт.)	300 Вт + Гриль	5-6	-
	<b>Инструкции</b> Разрежьте помидоры пополам. Посыпьте их сверху сыром. Разложите их по кругу на плоском блюде из термостойкого стекла. Поставьте его на высокую подставку. Дайте постоять 2-3 минуты.			
Тосты с томатами и сыром	4 шт. (300 г)	300 Вт + Гриль	4-5	-
	<b>Инструкции</b> Сначала поджарьте ломтики хлеба. Положите тосты с ингредиентами на высокую подставку. Дайте постоять 2-3 минуты.			
Тосты по-гавайски (ломтики ананаса, ветчины, сыра)	4 шт. (500 г)	300 Вт + Гриль	5-6	-
	<b>Инструкции</b> Сначала поджарьте ломтики хлеба. Положите тосты с ингредиентами на высокую подставку. Дайте постоять 2-3 минуты.			
Печеный картофель	500 г	600 Вт + Гриль	7-8	-
	<b>Инструкции</b> Разрежьте картофелины пополам. Положите их в круг на высокую подставку срезам в сторону гриля.			
Гратен из овощей/картофеля (охлажденный)	450 г	450 Вт + Гриль	9-11	-
	<b>Инструкции</b> Положите вынутое из холодильника блюдо с тертым сыром на небольшое блюдо из термостойкого стекла. Поставьте блюдо на высокую подставку. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.			

(продолжение)

Свежие продукты	Порция	Мощность	1 шаг (мин.)	2 шага (мин.)
Печеные яблоки	2 яблока (примерно 400 г)	300 Вт + Гриль	7-8	-
	<b>Инструкции</b> Выньте из яблок сердцевину и наполните их изюмом и вареньем. Сверху положите несколько кусочков миндаля. Положите яблоки на плоское блюдо из термостойкого стекла. Поставьте блюдо прямо на низкую подставку.			
Кусочки курицы	500 г (2 шт.)	300 Вт + Гриль	8-10	6-8
	<b>Инструкции</b> Смажьте куски курицы маслом и посыпьте специями. Положите их по кругу на высокую подставку. После приготовления на гриле дайте постоять 2-3 минуты.			
Жареная курица	1200 г	450 Вт + Гриль	18-19	17
	<b>Инструкции</b> Смажьте курицу маслом и посыпьте специями. Поставьте форму с курицей на нижнюю полку. После приготовления дайте постоять 5 минуты.			
Жареная рыба	400-500 г	300 Вт + Гриль	5-7	5½-6½
	<b>Инструкции</b> Смажьте растительным маслом кожу целой рыбы, добавьте специи и травы. Положите две рыбы бок о бок (головы напротив хвостов) на подставку. После приготовления на гриле дайте постоять 2-3 минуты.			

## КОНВЕКЦИЯ

Приготовление пищи с использованием конвекции – это традиционный и хорошо известный метод приготовления пищи в обычной духовке, где циркулирует горячий воздух.

Нагревательный элемент и вентилятор располагаются на задней стенке печи, поэтому горячий воздух может свободно циркулировать. В данном режиме работает верхний нагревательный элемент.

### Посуда для приготовления пищи в режиме конвекции:

Можно использовать любую обычную жаропрочную посуду, противни и формы для выпечки – все, что обычно используется для приготовления пищи в обычной духовке.

### Продукты, которые можно готовить в режиме конвекции:

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

## СВЧ + КОНВЕКЦИЯ

В этом режиме сочетаются микроволновое излучение и обдув горячим воздухом; при этом сокращается время приготовления, а на пище образуется хрустящая румяная корочка.

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

### Посуда для приготовления пищи в режиме "СВЧ + Конвекция":

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

- Пища для приготовления в режиме "СВЧ + Конвекция":

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



## Руководство по приготовлению с использованием конвекции свежих и замороженных продуктов

С помощью функции автоматического прогрева прогрейте камеру печи до нужной температуры. Используйте указанные в таблице уровни мощности и время в качестве руководства для приготовления с использованием конвекции. Вынимайте блюдо, используя толстые рукавицы.

Свежие продукты	Порция	Мощность	1 шаг (мин.)	2 шага (мин.)
<b>ПИЦЦА</b> Замороженная пицца (готовая)	300 г	1 шаг 300 Вт + 200 °С 2 шага, Гриль	11-12	2-3
<b>Инструкции</b> Положите пиццу на низкую подставку. После выпекания дайте постоять 2-3 минут.				
<b>МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ</b> Замороженная лазанья	400 г	1 шаг 450 Вт + 200 °С 2 шага, конв. 200 °С	15-16	5-6
<b>Инструкции</b> Выложите на блюдо из термостойкого стекла подходящего размера или оставьте в фабричной упаковке (убедитесь в том, что эта упаковка безопасна для микроволн и для нагрева в духовке). Поставьте замороженную панированную пасту на нижнюю полку. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.				
<b>МЯСО</b> Жаркое из говядины/жаркое из баранины (средней прожарки)	1200-1300 г	600 Вт + 180 °С	20-23	10-13
<b>Инструкции</b> Смажьте говядину/баранину растительным маслом и посыпьте перцем, солью и паприкой. Положите на низкую подставку, сначала жирной стороной вниз. После приготовления заверните в алюминиевую фольгу и дайте постоять 10-15 минут.				
Жареная курица	1000-1100 г	450 Вт + 200 °С	20-22	20
<b>Инструкции</b> Смажьте курицу растительным маслом и посыпьте специями. Положите курицу сначала грудкой вниз на низкую подставку, а затем переверните грудкой вверх. Дайте постоять 5 минут.				

Свежие продукты	Порция	Мощность	1 шаг (мин.)	2 шага (мин.)
<b>ХЛЕБ</b> Булочки свежевыпеченные	6 шт. (350 г)	100 Вт + 180 °С	8-10	-
<b>Инструкции</b> Разложите булочки по кругу на низкой подставке. Дайте постоять 2-3 минуты.				
Чесночный хлеб (охлажденный, готовый)	200 г (1 шт)	180 Вт + 200 °С	8-10	-
<b>Инструкции</b> Положите багет из холодильника на бумагу для выпекания на низкую подставку. После выпекания дайте постоять 2-3 минут.				
<b>ТОРТ</b> Мраморный пирог (свежее тесто)	500 г	Только 180 °С	38-43	-
<b>Инструкции</b> Поместите сырое тесто в небольшую прямоугольную черную металлическую форму для выпечки (длиной 25 см). Поставьте торт на низкую подставку. После выпекания дайте постоять 5-10 минут.				
Пирожки (свежее тесто)	10 x 28 г	Только 160 °С	26-28	-
<b>Инструкции</b> Равномерно заполните бумажные чашки свежим тестом и поставьте на противень на нижнюю полку. После выпекания дайте постоять 5 минут.				
Печенье (из свежего теста)	200-250 г	Только 200 °С	15-20	-
<b>Инструкции</b> Положите круассаны из холодильника на бумагу для выпекания на низкую подставку.				
Замороженный торт	1000 г	180 Вт + 180 °С	18-20	-
<b>Инструкции</b> Положите замороженный пирог прямо на низкую подставку. После того, как пирог разморозится и разогреется, дайте ему постоять 15-20 минут.				

## СПЕЦИАЛЬНЫЕ СОВЕТЫ

### РАСТАПЛИВАНИЕ СЛИВОЧНОГО МАСЛА

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

Нагревайте 30-40 секунд на уровне мощности 900 Вт, пока масло не растопится.

### РАСТАПЛИВАНИЕ ШОКОЛАДА

Положите 100 г шоколада в маленькую глубокую стеклянную тарелку.

Нагревайте в течение 3-5 минут на мощности 450 Вт, пока шоколад не расплавится.

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

### РАСТАПЛИВАНИЕ ЗАСАХАРИВШЕГОСЯ МЕДА

Положите 20 г засахарившегося меда в маленькую глубокую стеклянную тарелку.

Нагревайте 20-30 секунд на уровне мощности 300 Вт, пока мед не расплавится.

### РАСТАПЛИВАНИЕ ЖЕЛАТИНА

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

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

Нагревайте в течение 1 минуты при мощности 300 Вт. Перемешайте после того, как растает.

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ ГЛАЗУРИ (ДЛЯ ВЫПЕЧКИ И ПИРОЖНЫХ)

Смешайте глазурь быстрого приготовления (примерно 14 г) с 40 г сахара и 250 мл холодной воды. Готовьте, не накрывая, в чаше 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 с крышкой. Добавьте 300 г сахара для консервирования и тщательно перемешайте.

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

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

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПУДИНГА

Смешайте концентрат пудинга с сахаром и молоком (500 мл), следуя инструкциям изготовителя концентрата, и хорошо перемешайте. Используйте миску подходящего размера из термостойкого стекла с крышкой. Готовьте, накрыв крышкой, от 6 ½ до 7 ½ минут на уровне мощности 900 Вт.

Хорошо перемешайте несколько раз в процессе приготовления.

### ПОДРУМЯНИВАНИЕ МИНДАЛЯ

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

Подрумянивайте от 3 ½ до 4 ½ минут на уровне мощности 600 Вт, перемешивая несколько раз.

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

## устранение неисправностей и коды ошибок

### УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

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

#### Это нормальное явление.

- Образование конденсата внутри печи.
- Воздушный поток вокруг дверцы и корпуса.
- На дверце и корпусе присутствуют световые блики.
- Выход пара по периметру двери или из вентиляционных отверстий.

#### Печь не начинает работать при нажатии кнопки "СТАРТ".

- Плотно ли закрыта дверца?

#### Пища оказывается совершенно не готовой.

- Правильно ли установлено время, нажата ли кнопка **СТАРТ**?
- Закрыта ли дверца?
- Не произошла ли перегрузка электрической сети, что привело к сгоранию плавкого предохранителя либо срабатыванию автомата защиты?

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

- Правильно ли установлено время приготовления для данного типа пищи?
- Правильно ли установлен уровень мощности?

#### Лампочка не работает.

- Из соображений безопасности не заменяйте лампочку самостоятельно. Свяжитесь с ближайшим авторизованным центром поддержки покупателей Samsung, чтобы организовать замену лампочки квалифицированным техническим специалистом.

#### Печь создает помехи для радиоприемников и телевизоров.


- При работе печи могут наблюдаться небольшие помехи в работе радиоприемников и телевизоров. Это нормальное явление. Чтобы решить эту проблему, установите печь вдали от телевизоров, радиоприемников и антенн.
- Если микропроцессор печи реагирует на помехи, показания дисплея могут быть сброшены. Для решения данной проблемы отсоедините вилку сетевого шнура от розетки, и затем вновь вставьте ее в розетку. Вновь установите время.

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

- Возможно, используется посуда с металлической отделкой?
- Не оставлена ли в печи вилка или другая металлическая посуда?
- Не находится ли алюминиевая фольга слишком близко к внутренним стенкам?

### Задымление и неприятный запах при первом включении.

- Это временное явление из-за нагрева новых компонентов. Задымление и запах полностью исчезнут через 10 минут работы.  
Чтобы быстрее избавиться от запаха, поместите в печь кусочек лимона или лимонный сок.

 Если с помощью описанных выше инструкций не удалось устранить проблему, обратитесь в местный центр по обслуживанию клиентов компании SAMSUNG. Ознакомьтесь со следующими сведениями;

- Номер модели и серийный номер, обычно указаны на задней панели микроволновой печи.
- Подробные сведения о гарантии
- Четкое описание возникшей проблемы

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


## КОД ОШИБКИ

### Выводится сообщение "SE".

- Очистите кнопки и проверьте, нет ли вокруг кнопки воды. Выключите микроволновую печь и повторите настройку. Обратитесь в местный центр обслуживания клиентов SAMSUNG.

### Появляется сообщение "E-24"

- Если возникает риск перегрева печи, на дисплее появляется сообщение "E-24". При появлении сообщения "E-24" нажмите кнопку Стоп/Эко для использования режима инициализации. Дайте печи остыть и попробуйте включить ее снова. Если сообщение "E-24" появляется снова, обратитесь в местный центр обслуживания клиентов Samsung.

 Если на дисплее отображается код, который не указан выше, или если предложенное решение не устраняет неполадку, обратитесь в местный центр обслуживания клиентов SAMSUNG.



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.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

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

Модель	MC28H5013**
Источник питания	230 В ~ 50 Гц переменного тока
Потребление электроэнергии	Максимальная 2900 Вт Режим микроволн 1400 Вт Гриль 1500 Вт Конвекция Макс. 2100 Вт
Производимая мощность	100 Вт/900 Вт – 6 уровней мощности (стандарт IEC-705)
Рабочая частота	2450 МГц
Габариты (Ш x Г x В)	Внешние 517 x 474,8 x 310 мм Внутренняя камера печи 358 x 327 x 235,5 мм
Объем	1,0 кубического фута
Вес	Нетто 17,5 кг. прибл.

### ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ

Коэффициент полезного действия, %	55 %
Адрес и наименование лаборатории	Самсунг Электроникс Ко. Лтд. Республика Корея, 416 Маетан-3 Донг, Ёлеонгтон-Гу, Сувон, Кيونги-До
Характеристики энергетической эффективности определены согласно Приказу Министерства промышленности и торговли РФ от 29 апреля 2010 г. № 357	
На продукте присутствует наклейка с информацией о его энергетической эффективности	
* оборудование класса I	

Русский - 43

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



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

**Адрес производителя :**  
(Мэтан-донг) 129, Самсунг-ро, Йонгтонг-гу, Сувон-си,  
Гйонгги-до, Корея, 443-742

**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: 125009, г. Москва, Россия, ул. Воздвиженка 10, 4 этаж

В СЛУЧАЕ ВОЗНИКНОВЕНИЯ ВОПРОСОВ ИЛИ КОММЕНТАРИЕВ

СТРАНА	ТЕЛЕФОН	ВЕБ-УЗЕЛ
RUSSIA	8-800-555-55-55	www.samsung.com
GEORGIA	0-800-555-555	
ARMENIA	0-800-05-555	
AZERBAIJAN	088-55-55-555	
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500(GSM: 7799)	
UZBEKISTAN	8-10-800-500-55-500	
KYRGYZSTAN	00-800-500-55-500	
TADJIKISTAN	8-10-800-500-55-500	
Mongolia	+7-800-555-55-55	
BELARUS	810-800-500-55-500	
MOLDOVA	0-800-614-40	
UKRAINE	0-800-502-000	www.samsung.com/ua (Ukrainian) www.samsung.com/ua_ru (Russian)

DE68-04234A-01