

MC32F604TCT

Микроволновая ПЕЧЬ

Инструкция пользователя и руководство по приготовлению пиццы

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



Данное руководство напечатано на полностью перерабатываемой бумаге.

УДИВИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

Благодарим за приобретение данного устройства компании Samsung. Зарегистрируйте устройство по адресу: www.samsung.com/register



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



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

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ



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

ВНИМАНИЕ



Предупреждение. Риск возгорания.



Предупреждение. Электричество.



НЕ делать.



НЕ разбирать.



Отключите вилку кабеля питания от сетевой розетки.



Обратитесь в сервисный центр за помощью.



Важная информация.



Предупреждение. Горячая поверхность.



Предупреждение. Взрыватье веществ.



НЕ прикасаться.



Строго следуйте указаниям.



Во избежание поражения электрическим током убедитесь, что устройство заземлено.



Примечание

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТИТЕ И СОХРАНИТЕ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ДАЛЬНЕЙШЕМ.

Всегда соблюдайте приведенные ниже инструкции по безопасности.

Перед использованием печи ознакомьтесь со следующими инструкциями и соблюдайте их.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

(только для функций микроволновой печи)



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




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



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


 Этот электроприбор предназначен для эксплуатации только в домашних условиях.

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** 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.

 Используйте только подходящую для использования в микроволновых печах посуду.

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

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

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


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

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** 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.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** 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

- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** 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.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Внешние части прибора могут сильно нагреваться при его использовании. Не оставляйте детей без присмотра рядом с прибором.

Не допускается использование паровых очистителей.

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

★ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Устройство и его детали могут сильно нагреваться при использовании. Будьте осторожны, избегайте контакта с нагревательными элементами. Не оставляйте детей до 8 лет без постоянного присмотра рядом с прибором.

★ 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.

При работе устройства легкодоступные поверхности могут сильно нагреваться.

При работе устройства дверца или наружная поверхность могут нагреваться.

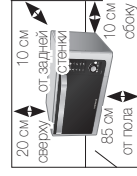
Держите устройство и кабель в недоступном для детей младше 8 лет месте.

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.

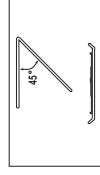
2. Удаляйте брызги и пятна с внутренних поверхностей печи с помощью мыльного раствора и ткани. Промывайте и вытирайте насухо.
3. Чтобы размягчить затвердевшие частицы продуктов и устранить запахи, поставьте на вращающийся поднос печи чашку с разбавленным лимонным соком и нагревайте ее в течение десяти 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.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	Не отсоединяйте вилку кабеля питания, когда устройство включено.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	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.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	Устройство не должно подвергаться излишнему физическому воздействию и ударам.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	Не ставьте печь на хрупкие предметы, например на кухонную раковину или стеклянные вещи	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	Не используйте бензол, растворитель, спирт, парочиститель или очиститель высокого давления для очистки устройства.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	Убедитесь, что напряжение, частота и сила тока в электрической сети соответствуют характеристикам устройства.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	Убедитесь, что вилка кабеля питания надежно вставлена в сетевую розетку. Не используйте переходник с несколькими гнездами, удлинитель или электрический преобразователь.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	Не вешайте кабель питания на металлические предметы, не вставляйте кабель питания между предметами и не прокладываете его за печь.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	Не используйте поврежденную вилку или кабель питания, а также незакрепленную сетевую розетку. При повреждении вилки или кабеля обратитесь в ближайший сервисный центр.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	Не наносите воду непосредственно на печь.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	Не ставьте никакие предметы на печь, внутрь и на дверцу печи.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	Не распыляйте легучие вещества, например инсектициды, на поверхность печи.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

<input checked="" type="checkbox"/>	Не храните легко воспламеняющиеся материалы в печи. Будьте особенно внимательны при нагревании блгод и напитков, содержащих спирт, так как пары спирта могут вступить в контакт с нагревными деталями печи.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	Не позволяйте деталям открываться или закрываться дверцу - они могут ушибиться или прищемить пальцы.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Нагревание в микроволновой печи емкостью 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. Перемишляйте жидкость во время разогрева, если это необходимо, и ОБЯЗАТЕЛЬНО перемишляйте ее после разогрева. При ожоге выполните следующие действия по оказанию ПЕРВОЙ ПОМОЩИ . <ul style="list-style-type: none"> • Погрузите обожженное место в холодную воду по меньшей мере на 10 минут. • Наложите чистую сухую повязку. • Не наносите никаких кремов, масел или лосьонов. 	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

⚠ ВНИМАНИЕ

<input checked="" type="checkbox"/>	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.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	Не используйте микроволновую печь для сушки бумаги или одежды.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	При разогревании небольшого количества пищи сократите время, чтобы предотвратить перегрев или порчу пищи.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

РУССКИЙ

<input checked="" type="checkbox"/>	Не допускайте попадания воды на кабель питания и вилку и держите кабель вдали от нагреваемых деталей и источников тепла.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	Сырые яйца и целые 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.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	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.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	Обязательно пользуйтесь кухонными рукавами при извлечении посуды из печи для предотвращения случайного ожога.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	Перемишляйте жидкость во время разогревания и после. Не открывайте дверцу в течение 20 секунд после того, как печь отключится, чтобы предотвратить бурное кипение.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	Во избежание ожогов горячим воздухом или паром при открытии дверцы следует находиться на расстоянии вытянутой руки от печи.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	Не включайте микроволновую печь, если в ней ничего нет. Микроволновая печь автоматически отключится на 30 минут в целях безопасности. При случайном включении печи рекомендуется поместить в нее стакан воды, чтобы поглотить СВЧ-волны.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	При установке печи обеспечьте необходимо расстояние до стен, которое указано в руководстве (см. «Установка микроволновой печи»).	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	Соблюдайте осторожность при подключении других электроприборов к сетевым розеткам, расположенным рядом с печью.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

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.
- 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.

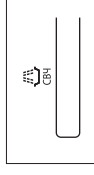
СОДЕРЖАНИЕ

Краткое наглядное руководство.....	11
Настройка режима энергосбережения.....	12
Панель управления.....	12
Печь.....	13
Принадлежности.....	13
Установка времени.....	14
Проверка работы печи.....	14
Принцип работы микроволновой печи.....	14
Приготовление/Разогрев пищи.....	15
Уровни мощности и изменение времени приготовления.....	15
Остановка приготовления пищи.....	16
Настройка времени приготовления пищи.....	16
Использование режима быстрого размораживания продуктов.....	16
Использование программ быстрого размораживания продуктов.....	17
Использование автоматической функции приготовления русских блюд.....	18
Использование автоматической функции приготовления русских блюд.....	18
Использование функции Здоровое поджаривание.....	28
Использование программ функции жарки здоровой пищи.....	29
Использование режима Ферментация.....	30
Использование программ режима Ферментация.....	30
Отключение звукового сигнала.....	31
Защитная блокировка микроволновой печи.....	31
Приготовление пищи в несколько этапов.....	31
Быстрый прогрев печи.....	32
Приготовление в режиме конвекции.....	32
Выбор дополнительных принадлежностей.....	33
Приготовление в режиме гриля.....	33
Комбинированный режим: СВЧ и гриль.....	34
Комбинирование микроволн и конвекции.....	34
Руководство по выбору посуды.....	35
Руководство по приготовлению пищи.....	36
Что делать, если имеются сомнения или возникла проблема.....	46
Технические характеристики.....	47

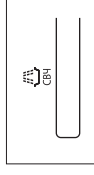
КРАТКОЕ НАГЛЯДНОЕ РУКОВОДСТВО

Приготовление пищи.

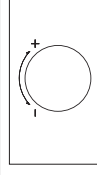
1. Поместите продукты в печь.
Нажмите кнопку **СВЧ** (🔥).



2. Нажимайте последовательно кнопку **СВЧ** (🔥) до тех пор, пока на дисплее не отобразится необходимый уровень мощности.



3. Установите время приготовления, повернув **круговой переключатель** в соответствующее положение.



4. Нажмите кнопку **СТАРТ/+30 сек** (▶/+30 сек).



Результат: Начнется приготовление.

- Когда приготовление закончится, печь подаст четыре звуковых сигнала и четыре раза мигнет цифра "0". Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.

Если требуется добавить дополнительно 30 секунд.

Оставьте пищу в печи.

Нажмите кнопку **СТАРТ/+30 сек** (▶/+30 сек.) один или несколько раз для увеличения времени на 30 секунд за одно нажатие.



Размораживание пищи.

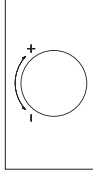
1. Поместите замороженные продукты в печь. Нажмите кнопку **Быстрая разморозка** (⚡).



2. Нажимайте кнопку **Быстрая разморозка** (⚡) до тех пор, пока не будет выбрана нужная категория продукта.



3. Выберите нужный вес, повернув **круговой переключатель** в соответствующее положение.



4. Нажмите кнопку **СТАРТ/+30 сек** (⬠/+30 сек).

Результат: Начнется разморозка.

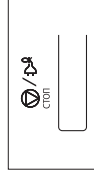
- Когда приготовление закончится, печь подаст четыре звуковых сигнала и четыре раза мигнет цифра "0". Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.



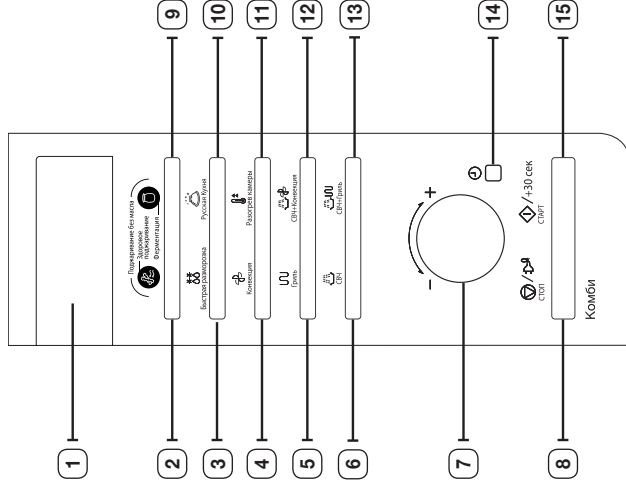
НАСТРОЙКА РЕЖИМА ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЯ

Данная печь оснащена режимом энергосбережения. Данный режим позволяет экономить электроэнергию, когда печь не используется.

- Нажмите кнопку **СТОП** (⏻/⏹).
- Для отключения режима энергосбережения откройте дверцу или нажмите кнопку **СТОП** (⏻/⏹). Затем на дисплее отобразится текущее время. Печь готова к использованию.

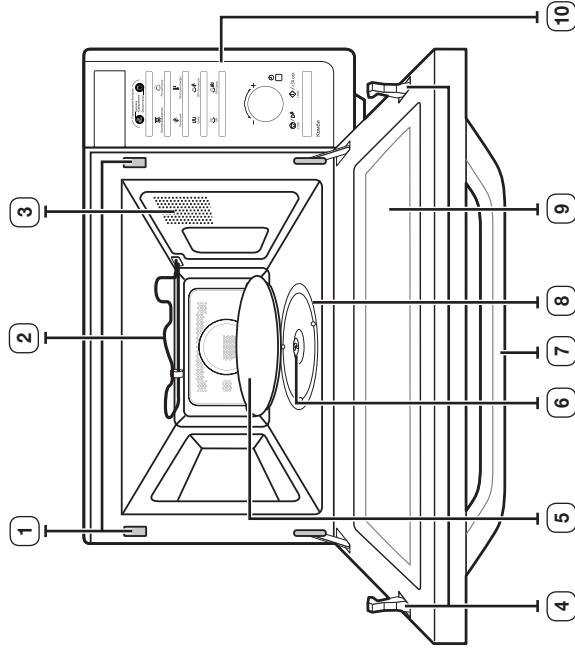


ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1. ДИСПЛЕЙ
2. КНОПКА ЗДОРОВОЕ ПОДЖАРИВАНИЕ
3. КНОПКА БЫСТРОЙ РАЗМОРОЗКИ
4. КНОПКА КОНВЕКЦИИ
5. КНОПКА ГРИЛЯ
6. КНОПКА СВЧ
7. КРУГОВОЙ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ (ВЕС/ФУНКЦИЯ/ВРЕМЯ)
8. КНОПКА СТОП
9. КНОПКА ФЕРМЕНТАЦИИ
10. КНОПКА РУССКАЯ КУХНЯ
11. КНОПКА БЫСТРОГО РАЗОГРЕВА
12. КНОПКА СВЧ+КОНВЕКЦИЯ
13. КНОПКА СВЧ+ГРИЛЬ
14. КНОПКА НАСТРОЙКИ ЧАСОВ
15. КНОПКА СТАРТ/+30 С

ПЕЧЬ



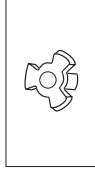
1. ОТВЕРСТИЯ ДЛЯ БЛОКИРОВОЧНЫХ ФИКСАТОРОВ
2. НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ
3. ВЕНТИЛЯЦИОННЫЕ ОТВЕРСТИЯ
4. ЗАЩЕЛКИ ДВЕРЦЫ
5. ВРАЩАЮЩИЙСЯ ПОДНОС
6. МУФТА
7. РУЧКА ДВЕРЦЫ
8. РОЛИКОВАЯ ПОДДСТАВКА
9. ДВЕРЦА
10. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

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

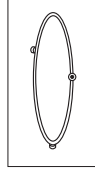
1. **Муфта**, которая должна быть правильно закреплена на валу электродвигателя в основании печи.

Назначение: Муфта вращает поднос.



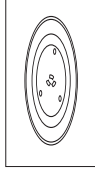
2. **Роликовая подставка**, предназначенная для установки в центр печи.

Назначение: Роликовая подставка поддерживает вращающийся поднос.



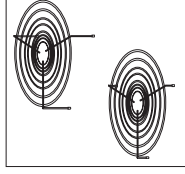
3. **Вращающийся поднос** нужно установить на кольцо вращения так, чтобы центр круга попадал на соединительную муфту.

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



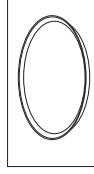
4. **Высокая подставка и низкая подставка**, устанавливаемые на вращающийся поднос.

Назначение: Металлические подставки можно использовать для одновременного приготовления двух блюд. Небольшое блюдо можно разместить на вращающемся подносе, а второе – на подставке. **Металлические подставки можно использовать в режиме гриля, конвекции и в комбинированном режиме приготовления пищи.**



5. **Тефлоновая тарелка** помещается только на вращающийся поднос.

Назначение: Тефлоновая тарелка используется для пропекания снизу в режиме СВЧ или СВЧ+Гриль, чтобы выпечка и пицца были хрустящими.



РУССКИЙ

УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ

Данная микроволновая печь оснащена встроенными часами. При подаче питания на дисплее автоматически отображается значение времени «0», «88:88» или «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.

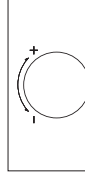
1. Чтобы установить время в...

24-часовом формате
12-часовом формате

После этого нажмите кнопку **Часы** (🕒) один или два раза.



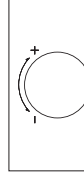
2. Поверните **круговой переключатель**, чтобы установить значение часа.



3. Нажмите кнопку **Часы** (🕒).



4. Поверните **круговой переключатель**, чтобы установить значение в минутах.



5. Когда на дисплее появится правильное время, нажмите кнопку **Часы** (🕒), чтобы часы начали работать.

Результат: Индикация времени отображается, когда печь не используется.

ПРОВЕРКА РАБОТЫ ПЕЧИ

Описанная ниже простая процедура дает возможность в любое время проверить, правильно ли работает печь. Если у вас появились сомнения, обратитесь к разделу "Что делать при возникновении сомнений или какой-либо проблемы" на следующей странице.

- ☑ 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 потребуются большие времени для того, чтобы довести воду до кипения.

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

Нажмите кнопку **СТАРТ/±30 сек** (◀/±30 сек) и установите значение времени 4 или 5 минут, нажав кнопку **СТАРТ/±30 сек** (▶/±30 сек) необходимое число раз.

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



ПРИНЦИП РАБОТЫ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

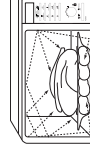
Микроволны представляют собой высокочастотные электромагнитные волны; высвобождающаяся энергия микроволн позволяет готовить или разогревать пищу без изменения ее формы и цвета.

Микроволновой печью можно пользоваться для:

- размораживания;
- разогревания;
- приготовления.


Принцип приготовления пищи

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.



2. Микроволны проникают в продукт на глубину до 2,5 см. Затем тепловая обработка продолжается за счет распространения тепла внутри продукта.

3. Время приготовления может различаться в зависимости от используемой посуды и свойств продуктов:
- количества и плотности продуктов;
 - содержания воды;
 - начальной температуры (охлажденная пицца или нет).

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

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

ПРИГОТОВЛЕНИЕ/РАЗОГРЕВ ПИЦЦЫ

Нижне описывается процесс приготовления или разогрева пиццы.


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

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




1. Нажмите кнопку **СВЧ** . **Результат:** Отобразятся следующие показатели:  (режим СВЧ)

2. Выберите нужный уровень мощности, нажимая кнопку **СВЧ**  до тех пор, пока не отобразится соответствующее значение выходной мощности. Более подробные сведения смотрите в приведенной на следующей странице таблице уровней мощности.



3. Установите время приготовления, повернув **круговой переключатель**. **Результат:** Отобразится время приготовления.

4. Нажмите кнопку **СТАРТ/+30 сек** . **Результат:** В печи загорится лампа подсветки, и поднос начнет вращаться. Начнется процесс приготовления пиццы, а по его завершении будут выполнены следующие действия.

- Печь подаст четыре звуковых сигнала и четыре раза каждую цифра "0". Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.

 Чтобы узнать текущий уровень мощности внутри печи, нажмите кнопку **СВЧ**  один раз. Чтобы изменить уровень мощности в процессе приготовления, нажмите кнопку **СВЧ**  два раза или более, чтобы установить необходимый уровень мощности.

Быстрый старт:

 Если необходимо разогреть блюдо за короткий промежуток времени при максимальной мощности (900 Вт), следует просто нажать кнопку **СТАРТ/+30 сек**  1 раз для каждой установки дополнительных 30 секунд для приготовления. Печь начнет работать немедленно.

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

ОСНОВКА 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 СТОП. Результат: Приготовление будет остановлено. Чтобы возобновить процесс приготовления пиццы, закройте дверцу и нажмите кнопку СТАРТ/+30 с (◊ /+30 сек).
Полностью	Полностью: Нажмите кнопку Стоп два раза. Результат: Приготовление будет остановлено. При необходимости отмены параметров приготовления нажмите кнопку Stop/Eco (⊗ /⊘), Стоп/Эко еще раз.

НАСТРОЙКА ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЦЦЫ

Время приготовления пиццы можно увеличивать нажатием кнопки

СТАРТ/+30 сек (◊ /+30 сек). После каждого нажатия к времени приготовления будет добавлено 30 секунд.

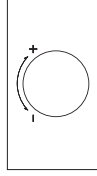
- В любой момент проверить состояние процесса приготовления, просто открыв дверцу
- Увеличить оставшееся время приготовления

Чтобы увеличить время приготовления блюда, нажмите кнопку **СТАРТ/+30 сек** (◊ /+30 сек) по одному разу для каждых 30 секунд, которые необходимо добавить.

- Пример. Чтобы добавить три минуты, нажмите кнопку **СТАРТ/+30 сек** (◊ /+30 сек) шесть раз.

Вы можете увеличить или уменьшить время приготовления, повернув ручку круговой шкалы.

- Чтобы увеличить время, приготовления поверните ручку круговой шкалы вправо
- Чтобы уменьшить время, приготовления поверните ручку круговой шкалы влево

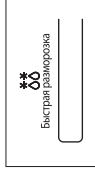


ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РЕЖИМА БЫСТРОГО РАЗМОРАЖИВАНИЯ ПРОДУКТОВ

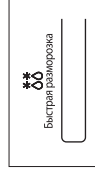
Режим быстрого размораживания (⚡) продуктов позволяет размораживать мясо, птицу, рыбу, хлеб, выпечку и фрукты. Время размораживания и уровень мощности устанавливаются автоматически. Достаточно просто выбрать программу и вес продуктов.

1. Примените только посуду, безопасную для использования в микроволновой печи. Откройте дверцу. Поместите замороженные продукты на керамическое блюдо в центр вращающегося подноса. Закройте дверцу.

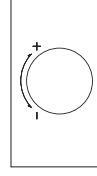
1. Нажмите кнопку **Быстрая разморозка** (⚡).



2. Выберите тип продуктов, которые необходимо разморозить, нажимая кнопку **Быстрая разморозка** (⚡). Описание различных заранее запрограммированных режимов разморозки приведено в таблице на следующей странице.



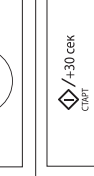
3. Выберите вес, повернув **круговой переключатель**.



4. Нажмите кнопку **СТАРТ/+30 сек** (◊ /+30 сек).

Результат:

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



5. Нажмите кнопку **СТОП** (⊗ /⊘), чтобы завершить размораживание.

Результат:




Когда приготовление закончится, печь подаст четыре звуковых сигнала и четыре раза мигнет цифра "0". Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.

5. Продукты можно также размораживать, не используя автоматические параметры. Для этого выберите функцию СВЧ с уровнем мощности 180 Вт. Дополнительные сведения см. в разделе "Разморозка продуктов" на стр. 41.





ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРОГРАММ БЫСТРОГО РАЗМОРАЖИВАНИЯ ПРОДУКТОВ

В приведенной ниже таблице указаны различные программы быстрого размораживания, вес продуктов, время выдержки и соответствующие рекомендации. Перед размораживанием продуктов освободите их от всех упаковочных материалов. Выложите замороженное мясо, птицу или рыбу на плоское стеклянне или керамическое блюдо, а хлеб - на кухонную бумагу.

Код	Блюдо	Размер порции (г)	Время выдержки (мин.)	Рекомендации
1	Мясо 	200-1500	20-90	Закройте края алюминиевой фольгой. Переверните мясо, когда печь подает звуковой сигнал. Эта программа подходит для говядины, баранины, свинины, антрекотов, отбивных и фарша.
2	Птица 	200-1500	20-90	Накройте ножки и крылышки алюминиевой фольгой. Переверните птицу, когда печь подает звуковой сигнал. Эта программа подходит для размораживания как целой птицы, так и отдельных частей.
3	Рыба 	200-1500	20-80	Хвост рыбы оберните алюминиевой фольгой. Переверните рыбу, когда печь подает звуковой сигнал. Эта программа подходит для размораживания как целой рыбы, так и кусков рыбного филе.

РУССКИЙ

Код	Блюдо	Размер порции (г)	Время выдержки (мин.)	Рекомендации
4	Хлеб/ Выпечка 	125-1000	10-60	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 остановится при открытии дверцы.) Эта программа подходит для размораживания всех видов хлеба, нарезанного или целого, а также булочек и французских батонов. Раскладывайте булочки по кругу. Эта программа подходит для размораживания всех видов дрожжевой выпечки, бисквитов, творожного пудинга, изделий из слоеного теста. Она не подходит для сдобной выпечки, фруктовых тортов и тортов с кремом, а также тортов с шоколадной глазурью.
5	Фрукты 	100-600	5-20	Равномерно разложите фрукты на плоском стеклянном блюде. Эта программа подходит для всех видов фруктов.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АВТОМАТИЧЕСКОЙ ФУНКЦИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ РУССКИХ БЛЮД

В режиме **Русская Кухня** (☺) имеются/предоставляются запрограммированные по времени рецепты. Не требуется устанавливать ни время приготовления, ни уровень мощности.

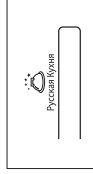
Установить размер порции можно, повернув **круговой переключатель**.

 **ВСЕГДА** используйте принадлежности для приготовления, безопасные для использования как в микроволновой печи, так и в обычном духовом шкафу.

Идеальными являются стеклянные и 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.

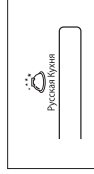
Откройте дверцу. Поместите продукты в центр вращающегося подноса. Закройте дверцу.

1. Нажмите кнопку **Русская Кухня** (☺).

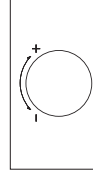


2. Выберите тип приготавливаемой пищи, нажимая кнопку **Русская Кухня** (☺). Описание различных заранее запрограммированных режимов разогрева приведено в таблице на следующей странице.

- Нажмите кнопку Русская Кухня (☺) один раз : 1. Завтрак
- Нажмите кнопку Русская Кухня (☺) два раза : 2. Обед
- Нажмите кнопку Русская Кухня (☺) три раза : 3. Ужин
- Нажмите кнопку Русская Кухня (☺) четыре раза : 4. Праздничные блюда



3. Выберите продукт, повернув **круговой переключатель**.



4. Нажмите кнопку **СТАРТ/+30 сек** (◊/+30 сек).

Результат: Блюдо будет готовиться в соответствии с предварительно запрограммированными параметрами.

- Когда приготовление закончится, печь подаст четыре звуковых сигнала и четыре раза мигнет цифра "0". Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АВТОМАТИЧЕСКОЙ ФУНКЦИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ РУССКИХ БЛЮД

В следующей таблице представлены 4 программы автоматического приготовления русских блюд с указанием количества продуктов, времени выдержки и соответствующих рекомендаций.

1. Завтрак (☺)

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
1-1	Каша овсяная	260 г	Овсяные хлопья «Геркулес» — 50 г, сахар — 5 г, соль — 0,5 г, кипяток — 200 мл, холодное молоко — 100 мл
Рекомендации			
Высыпьте хлопья в глубокую тарелку, добавьте сахар и соль. Добавьте кипяток, молоко и хорошо перемешайте. Начните приготовление. После приготовления добавьте масло, соль или сахар по вкусу.			
1-2	Каша гречневая	200 г	Гречневая крупа - 100 г, соль - 2 г, кипящая вода - 300 мл
Рекомендации			
Высыпьте гречневую крупу в глубокую чашу и добавьте соль. Добавьте кипяток и хорошо перемешайте. Начните приготовление. После приготовления добавьте масло, соль или сахар по вкусу.			
1-3	Тост с сыром	40-60 г	Хлеб для тостов — 2 ломтика (26-28 г/ломтик), сыр — 2 ломтика (20 г/ломтик)
Рекомендации			
Поместите два тоста на высокую подставку. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, переверните тосты и положите на них ломтики сыра. Продолжите процесс приготовления.			
1-4	Яйцо-пашот	1 шт.	Яйцо — 1 шт., вода — 150 мл, уксус 9 % — 10-15 мл
Рекомендации			
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, вставьте в нее разбитое яйцо. Продолжите процесс приготовления.			


Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
1-5	Булгурод с лосося и майонезом	2 x 75 г	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
Рекомендации			
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.			
1-6	Сосиски с зеленым горошком	Сосиски – 2 шт. (50 г/шт.), сливочное масло – 2 шт. 5 г, консервированный горошек – 135 г (без жидкости) Горячий горошек – 132 г	
Рекомендации			
Снимите оболочку с сосисок, проколите их вилкой и положите в чашу, добавив сливочное масло. Сверху на масло выложите консервированный горошек. Начните приготовление.			
1-7	Омлет	130 - 135 г.	Яйца – 3 шт., молоко – 30 мл, соль – 2 г
Рекомендации			
Взбейте яйца с молоком и солью, вылейте полученную массу в тарелку. Начните приготовление. После приготовления добавьте масло			
1-8	Сырники	95 г (2 шт.)	Творог - 90 - 100 г, мука - 10 г, сахар (с ароматом ванили) - 10 г, соль - 0,5 г, яйца - 1/4 шт., масло - 5 - 10 г (для смазывания)
Рекомендации			
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.			

19

РУССКИЙ

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
1-9	Кекс	180 г	Сахар – 45 г; сахар с ароматом ванили – 5 г, масло – 40 г, яйцо – 0,5 шт., молоко – 30 мл, разрыхлитель – 3 г, мука – 100 г
Рекомендации			
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.			
1-10	Лимонные шарики	190 г (5 шт.)	Мука – 100 г, сливочное масло – 50 г, сахар – 40 г, яичный желток – 1 шт., теплая вода – 0,5 ст. ложка, лимонная цедра, для верхнего слоя; Яичный желток – 1 шт., сахарная пудра – 3-5 г
Рекомендации			
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.			
1-11	Паштет	480 г	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
Рекомендации			
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. Подавать с тостами.			

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
1-12	Фритата	1 кг	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 стл.
Рекомендации			
Закрыв все дно, выложите 1 чашку картофеля и лука на крупное 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.			
1-13	Сырное печенье	150 г	Мука - 1 чашка, масло - 125 г, сыр с голубой плесенью (Дорблю) - 60 г, тертый сыр пармезан - 2 стл., нарезанный зеленый лук - 0,25 чашки, семена кунжута - 0,5 чашки
Рекомендации			
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.			
1-14	Шоколадное печенье	200 г	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
Рекомендации			
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.			

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
1-15	Круленик	224 г	(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
Рекомендации			
Смешайте все ингредиенты (а). Поместите в глубокую тарелку, смазанную маслом и посыпанную панировочными сухарями (б). Смажьте верх сметаной (в). Начните приготовление.			
2. Обед 			
Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
2-1	Борщ	340 г	(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., уксус 9% — 5 мл (по желанию)
Рекомендации			
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.			

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
2-5	Куриный суп с лапшой	350 г	Бермишель — 10 г, куриное филе — 50 г, тертая морковь — 15 г, нашинкованный лук — 10 г, куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде — 440 мл
Рекомендации			
Поместите вермишель в большую чашу и добавьте кипящий бульон. Добавьте остальные ингредиенты. Хорошо перемешайте и начните приготовление.			
2-6	Котлеты	114 г (2 шт.)	(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
Рекомендации			
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.			
2-7	Стейк из семги	150 - 170 г	Стейк лосося с костями и кожей — 200-250 г, соль — 1 г, лимон — 15 г (сок), растительное масло — 5 г
Рекомендации			
Стейк лосося приправьте специями и смажьте маслом. Выложите на тарелку. Поставьте тарелку на низкую подставку и начните приготовление.			
2-8	Свинная шейка с горчицей	250 г	(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) Смесь для соуса: Мука — 5 г, дижонская горчица — 20 г, сметана — 30 г, вода — 50 мл
Рекомендации			
Порежьте мясо ломтиками, подготовьте овощи, добавьте куриный бульон. (1) Выложите на тарелку. Хорошо перемешайте и начните приготовление. Подготовьте все ингредиенты для соуса (2). Когда пень подаст звуковой сигнал, влейте смесь в бульон с мясом, перемешайте и продолжите процесс приготовления.			

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
2-2	Щи	350 г	(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.
Рекомендации			
Поместите все ингредиенты (1) в большую чашу и добавьте кипящий бульон. Начните приготовление. Когда пень подаст звуковой сигнал, хорошо перемешайте содержимое чаши, добавьте бульон и лавровый лист (2). Продолжите процесс приготовления.			
2-3	Мясная солянка	340 г	(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 — 10 г, маслаины — 16 г, жидкость от маслаины — 20 мл, лавровый лист — 1 шт., мясное ассорти — 30 г, говяжий бульон или бульонный кубик, разведенный в воде — 350 мл
Рекомендации			
Поместите лук в большую чашу, добавьте кипящий бульон (1). Начните приготовление. Когда пень подаст звуковой сигнал, добавьте остальные ингредиенты (2). Хорошо все перемешайте, добавьте бульон, лавровый лист и продолжите процесс приготовления.			
2-4	Суп из овощей	350 г	Замороженные овощи — 150 г, овощной бульон или бульонный кубик, разведенный в воде — 300 мл
Рекомендации			
Поместите все ингредиенты в большую чашу и добавьте кипящий бульон. Начните приготовление.			

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
2-9	Пельмени	185 г	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.
Рекомендации			
Поместите все ингредиенты в большую глубокую чашу и добавьте кипящий бульон. Плотнo накройте пластмассовой крышкой. Начните приготовление. После приготовления добавьте масло или сметану.			
2-10	Фруктовый компот	200 мл	Курага – 25 г, чернослив – 20 г, сушеные яблоки – 15 г, сахар – 10 г, лимонная кислота – 2 щепотки, кипящая вода – 450 мл
Рекомендации			
Поместите все ингредиенты в большую чашу и добавьте кипящую воду. Начните приготовление.			
2-11	Рыба с сыром	500 г	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
Рекомендации			
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.			
2-12	Рыба с брокколи	680 г	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.
Рекомендации			
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.			

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
2-13	Кальмары	500 г	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
Рекомендации			
Смешайте растопленное масло и поставьте крахмал в печь на 1 мин на мощности 900 Вт. Добавьте апельсиновый сок и цедру, поставьте в печь еще на 2 минуты на мощности 900 Вт. Порежьте брокколи на небольшие соцветия. Выложите филе судака в подходящую форму по бокам, затем выложите соцветия брокколи, добавьте соус и посыпьте орехами. Начните готовить.			
2-14	Бефстроганов	480 г	Кальмар, нарезанный колечками - 500 г, сухое белое вино - 0,5 чашки, лимонный сок - 2 ст.л. Соус: Листья базилика - 1,5 чашки, запеченные кедровые орехи - 0,25 чашки, долька измельченного чеснока - 2 шт., оливковое масло - 0,5 чашки, соль и перец
Рекомендации			
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.			
2-15	Куриные крылышки	600 г	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
Рекомендации			
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	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
3-1	Мясной рулет с вареным яйцом	180 г	Мясной фарш (говядина и свинина) — 150 г, сваренное вкрутую яйцо — 1 шт., соль — 2 г, черный перец-горошек — 0,5 г
Рекомендации			
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.			
3-2	Ленивые голубцы	225 г (2 шт.)	(1) Голубцы (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 (б) Нашинкованный лук — 30 г, говяжий бульон или бульонный кубик, разведенный в воде — 100 мл (2) Смесь для соуса: Мука — 5 г, томатная паста — 10 г, сметана — 30 г, вода — 50 мл
Рекомендации			
Добавьте овощи и специи в мясо и тщательно перемешайте руками (а). 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 пень подаст звуковой сигнал, добавьте соус в бульон с голубцами. Переверните и продолжите процесс приготовления.			

РУССКИЙ

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
3-3	Мясные шарики в томатном соусе	265 г	(1) Фрикадельки (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 (3) Нашинкованный лук — 15 г, нашинкованная морковь — 30 г, говяжий бульон или бульонный кубик, разведенный в воде — 100 мл (4) Смесь для соуса: Мука — 5 г, томатная паста — 10 г, вода — 50 мл
Рекомендации			
Замочите хлеб в молоке. Добавьте полученную смесь в фарш. Добавьте специи и тщательно перемешайте руками (2). Слепите два шарика. 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 пень подаст звуковой сигнал, добавьте соус в бульон с мясными биточками. Переверните и продолжите процесс приготовления.			
3-4	Куриные ножки с черносливом	325 г	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
Рекомендации			
Положите лук и морковь на тарелку. Сверху выложите куриные ножки, добавьте чернослив и бульон. Поместите тарелку в микроволновую печь. Начните приготовление. Когда пень подаст звуковой сигнал, переверните ножки и продолжите процесс приготовления.			

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
3-5	Вареная индейка с овощами	315 г	Филе индейки, нарезанное ломтиками — 150 г, нашинкованный цукини — 50 г, нашинкованный лук — 15 г, нашинкованная морковь — 20 г, куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде — 100 мл
		Рекомендации	
Поместите все ингредиенты в глубокую чашу и добавьте кипящий бульон. Начните приготовление.			
3-6	Картофель, запеченный целиком	140-180 г	Крупный картофель (160 - 200 г) - 1 - 2 шт.
		Рекомендации	
Вывойте картофель и очистите от кожуры. Положите его в микроволновую печь. Начните приготовление. Перед подачей на стол добавьте сливочное масло, сметану, сыр или другие приправы по вкусу.			
3-7	Рататуй	260 г	Нарезанный кубиками цукини – 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
		Рекомендации	
Поместите все ингредиенты в глубокую тарелку. (Добавьте майоран и базилик.) Хорошо перемешайте. Начните приготовление.			

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
3-8	Рыба по-старорусски	340 г	(1) Тертая свекла — 30 г, нашинкованная морковь — 30 г, нашинкованный лук - 15 г, рыбный/куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде — 200 мл (2) Смесь для соуса: Мука — 10 г, томатная паста — 10 г, сметана — 30 г, вода — 50 мл (3) Филе карпа или судака — 150 г, лавровый лист – 1 шт.
		Рекомендации	
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.			
3-9	Рыба по-московски	270 г	(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
		Рекомендации	
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.			
3-10	Пицца	370 г	Замороженная пицца — 350 г
		Рекомендации	
Поместите замороженную пищу на решетку гриля, покрытую пергаментной бумагой. Начните приготовление.			

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
3-11	Свиной рулет	1 кг	Ветчина - 1 кг, свежемороженный шпикат - 250 г, небольшая головка лука - 1 (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
Рекомендации			
Приготовление начинки. Разморозьте шпикат, хорошо отожмите излишнюю влагу. Поместите масло и лук в небольшую форму и готовьте в течение минуты при мощности 900 Вт. Добавьте шпикат, чеснок, орехи и панировочные сухари. Добавьте соль и перец и хорошо перемешайте. Сделайте глубокий надрез в ветчине, оставив 1,5 см до края, для начинки. Деревянными зубочистками закройте начинку. Мясо разотрите солью с перцем. Поставьте в печь. После звукового сигнала переверните мясо.			
3-12	Мясные «Ежики»	720 г	Говяжий фарш - 500 г, отваренный рис - 2 чашки, большая луковица (порезанная) - 1 шт., долька чеснока, измельченная - 1 шт., яйцо - 1 шт., томаты - 400 г, соль и перец
Рекомендации			
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.			
3-13	Баранина	1,2 кг	Бедро ягненка - 1,5 кг, мед - 3 ст.л., горчица - 1 ст.л., соль и перец
Рекомендации			
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	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
3-14	Куриные рулеты	450 г	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
Рекомендации			
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. Обмажьте рулеты во взбитых яйцах, а затем обваляйте их в панировке. Выложите на противень и поставьте в печь.			
3-15	Цыпленок	1,2 кг	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., соль и перец
Рекомендации			
Цыпленка, нарезанного порциями, натереть солью с перцем. Вилкой растереть томаты с вином, луком, оливками 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.			

РУССКИЙ

4. Праздничные блюда (🇷🇺)

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
4-1	Перец фаршированный	480-500 г (2 шт.)	(1) Болгарский перец – 2 шт. (80 г/шт.), мясной фарш (говядина и свинина) – 150 г - 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) Смесь для соуса: Мука – 5 г, томатная паста – 10 г, вода – 50 мл
Рекомендации			
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.			
4-2	Рыбный расстегай	75 г	(1) Замороженное слоеное тесто (2 квадрата) – 1/4 квадрата (2) Начинка: Филе судака, порезанное маленькими кубиками – 25 г, шампиньоны, порезанные кубиками – 6 г, отваренный рис – 4 г, яичный желток для смазывания изделия – 1/4 шт.
Рекомендации			
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.			

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
4-3	Жареный сыр	125 г	Сыр – 125 г (4 - 5 шт., 25 г/шт.), яйцо – 0,5 шт., панировочные сухари – 3 - 5 г
Рекомендации			
Замочите хлеб в молоке. Добавьте полученную смесь в фарш. Добавьте специи и тщательно перемешайте руками (2). Слепите два шарика. 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.			
4-4	Куриный шашлык	325 г	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
Рекомендации			
Порежьте сыр на квадратные кусочки размером 5 x 5 см. Обмакните их в яичный желток и обсыпьте панировочными сухарями. Положите сыр на пергаментную бумагу. Затем поместите его на высокую подставку. Начните приготовление.			
4-5	Мясо по-боярски	260 г	Свинина (шейная часть) – 280 г (4 куска), соль – 2 г, черный молотый перец – 0,5 г, нарезанные шампиньоны – 45 г, майонез – 55 г
Рекомендации			
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.			

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
4-9	Печенье	160 г (2x80 г)	Мука - 65 г, сахарная пудра - 25 г, масло - 50 г, яйцо - 0,5 шт., соль - 1 г
Рекомендации			
Хорошо перемешайте муку, сахарную пудру и сливочное масло. Добавьте соль и яйцо. Хорошо перемешайте. Разделите тесто на два крупных плоских печенья. Поместите их на низкую подставку, покрытую пергаментной бумагой. Начните приготовление.			
4-10	Клюквенный морс	200 мл	Замороженная клюква — 50 г, сахар — 35 г, вода — 200 мл
Рекомендации			
Измельчите замороженную клюкву с помощью блендера. Поместите все ингредиенты в большую чашу. Начните приготовление. Охладите и процедите.			
4-11	Лимонные пирожные	12 шт.	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			
Рекомендации			
Растопите масло, смешайте его с сахаром и охладите, затем размешайте в смеси яйцо. Добавьте просеянную муку и разомните тесто. Положите тесто в неглубокую силиконовую форму. Смешайте сгущенное молоко с яичным желтками и лимонным соком. Равномерно распределите по тесту и поставьте в печь.			
4-12	Профитроли	24 шт.	Мука - 1 чашка, масло - 125 г, вода - 1 чашка, яйца - 4 шт., темный шоколад - 100 г, взбитые сливки
Рекомендации			
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.			

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
4-6	Кулебяка с семгой	180 г	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.
Рекомендации			
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.			
4-7	Шашлык из лосося	280 г	Лосось, нарезанный крупными кусочками — 350-370 г, лимон — 25 г (сок), соль — 5 г, растительное масло — 10 г, мелко рубленая петрушка — 10 г, шпалжи
Рекомендации			
Перемешайте все ингредиенты и добавьте к рыбе. Замажьте в течение 15-20 мин. Затем насадите на шпалжи. Положите их на тарелку и затем на высокую подставку. Начните приготовление.			
4-8	Форель с овощами	210–240 г	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
Рекомендации			
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.			

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
4-13	Яблочный пирог	1 шт.	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.
Рекомендации			
<p>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, сделайте 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.</p>			
4-14	Ореховый пирог	1 шт.	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
Рекомендации			
<p>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. Раскатайте три куска теста кругами диаметром 27 см. Разложите по четыре части орехов на каждый круг, добавьте приготовленную смесь и поместите в печь.</p>			

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
4-15	Рулет с клубничкой	1 шт.	Мука - 1 чашка, 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.
Рекомендации			
<p>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 сметки взбитого яйца. Положите рулет в печь.</p>			

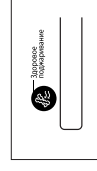
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИИ ЗДОРОВОЕ ПОДЖАРИВАНИЕ

В режиме Здоровое поджаривание имеется/предоставляется десять запрограммированных по времени рецептов приготовления жареных блюд. Вам не нужно отдельно задавать время приготовления или уровень мощности. Можно настроить категорию жарки здоровой пищи нажатием кнопки функции Здоровое поджаривание. Сначала поместите приготавливаемое блюдо в центр вращающегося подноса и закройте дверцу.

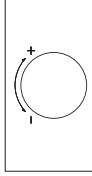


ВСЕГДА используйте принадлежность для приготовления, безопасные для использования как в микроволновой печи, так и в обычном духовом шкафу. Идеальными являются стеклянные и керамические блюда, так как они позволяют микроволнам равномерно проникать в пищу. **ВСЕГДА** пользуйтесь прихватками, когда прикасаетесь к кухонным принадлежностям в печи, так как они будут очень горячими.

1. Выберите тип приготавливаемой пищи, нажав кнопку **Здоровое поджаривание** (🍳) один или несколько раз. (см. таблицу сбоку).



2. Выберите вес, повернув **круговой переключатель**.



3. Нажмите кнопку **СТАРТ / +30 сек** (◊ / +30 сек).



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРОГРАММ ФУНКЦИИ ЖАРКИ ЗДОРОВОЙ ПИЦЦЫ

В следующей таблице описываются 10 автоматических программ функции Здоровое поджаривание для жарки. В ней указаны количество продуктов, время выдержки и соответствующие рекомендации. Вы будете использовать меньше подсолнечного масла в сравнении с фритюрницей, достигая при этом великолепных результатов. Программы работают, сочетая функции конвекции, подогрева с верхней стенки и использования микроволновой энергии.

Код	Блюдо	Размер порции (г)	Время выдержки (мин.)	Рекомендации
1	Замороженный картофель	300-350 450-500	-	Равномерно разложите на тефлоновой тарелке картофельные ломтики для приготовления в печи. Поставьте тарелку на низкую подставку. Прозвучит сигнал, после которого потребуются перевернуть продукты. Нажмите старт, чтобы продолжить. (Печь продолжит работу даже если вы не перевернули продукты).
2	Замороженные креветки	200-250 300-350	-	Равномерно разложите замороженные креветки в пачировке на тефлоновой тарелке. Поставьте тарелку на низкую подставку.
3	Замороженные куриные наггетсы	200-250 350-400	-	Равномерно разложите на тефлоновой тарелке замороженные кусочки курицы. Поставьте тарелку на низкую подставку. Прозвучит сигнал, после которого потребуются перевернуть продукты. Нажмите старт, чтобы продолжить. (Печь продолжит работу даже если вы не перевернули продукты).

РУССКИЙ

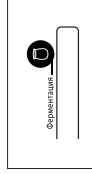
Код	Блюдо	Размер порции (г)	Время выдержки (мин.)	Рекомендации
4	Замороженные картофельные крокеты	200-250 300-350	-	Равномерно разложите на тефлоновой тарелке замороженные картофельные крокеты. Поставьте тарелку на низкую подставку.
5	Замороженные мини спринг роллы	200-250 350-400	-	Равномерно разложите на тефлоновой тарелке замороженные фаршированные блинчики с посыпкой. Поставьте тарелку на низкую подставку.
6	Картофель фри	300-350 450-500	1-2	Используйте твердые картофелины средней формы, предварительно их помыв. Очистите картофель и нарежьте палочками толщиной 10x10 мм. Погрузите их в холодную воду (на 30 мин.). Высушите ломтики полотенцем, взвесьте и залейте 5 г оливкового масла. Равномерно разложите на тефлоновой тарелке домашний картофель фри. Поставьте тарелку на низкую подставку. Прозвучит сигнал, после которого потребуются перевернуть продукты. Нажмите старт, чтобы продолжить. (Печь продолжит работу даже если вы не перевернули продукты).
7	Картофель по-деревенски	200-250 300-350 400-450	1-2	Помойте картофелины нормального размера и нарежьте дольками. Смажьте оливковым маслом и посыпьте специями. Положите дольки отрезанной стороной на тефлоновую тарелку. Поставьте тарелку на высокую подставку.
8	Куриные ножки	200-250 300-350 400-450	1-2	Взвесьте куриные ножки, смажьте их маслом и посыпьте специями. Равномерно распределите их на высокой подставке. Переверните после сигнала, печь прервет обработку. Нажмите старт, чтобы продолжить.

Код	Блюдо	Размер порции (г)	Время выдержки (мин.)	Рекомендации
9	Кабачки ломтиками	100-150 200-250	-	Промойте и порежьте цукини. Смажьте 5 граммами оливкового масла и посыпьте специями. Равномерно распределите ломтики на терфоновой тарелке и поставьте тарелку на верхнюю полку. Прозвучит сигнал, после которого потребуются перевернуть продукты. Нажмите старт, чтобы продолжить. (Печь продолжит работу даже если вы не перевернули продукты).
10	¼ яблок	300-350 400-450	-	Промойте яблоки и выньте из них сердцевину (150 г каждое яблоко). Горизонтально порежьте яблоки напололам. Поместите половинки яблок отрезанной стороной вниз на терфоновую тарелку, добавьте изюм/молотый миндаль. Поставьте тарелку на нижнюю подставку. После приготовления подавать с ванильным мороженым.

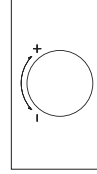
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РЕЖИМА ФЕРМЕНТАЦИЯ

В режиме Ферментация имеются/предоставляются запрограммированные по времени рецепты. Не требуется устанавливать ни время приготовления, ни уровень мощности. Вы можете настроить категорию режима Ферментация, нажав соответствующую кнопку. Сначала поместите приготавливаемое блюдо в центр вращающегося подноса и закройте дверцу.

1. Выберите вид обрабатываемого продукта, нажимая кнопку **Ферментация** . (См. таблицу на следующей странице).



2. Выберите код пиццы, повернув **круговой переключатель**.



3. Нажмите кнопку **СТАРТ/+30 сек**  (+30 сек).



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРОГРАММ РЕЖИМА ФЕРМЕНТАЦИЯ

В следующей таблице показано, как использовать автоматические программы режима Ферментация.

При первом приготовлении йогурта рекомендуется использовать сухой фермент молочнокислых бактерий и использовать настройки 1-1-1-2, в зависимости от типа контейнера.

Код	Блюдо	Время выдержки	Рекомендации
1-1	Йогурт Небольшое блюдо	6 часов в холодильнике	Распределите 150 г йогурта в 5 керамических чашек или небольших стеклянных сосудов равномерно (30 г на каждую чашку/сосуд). Добавьте 100 мл молока в каждую чашку. Используйте молоко с повышенным сроком хранения (при комнатной температуре, 3,5 % жирности). Каждую чашку накройте пищевой пленкой и разместите на вращающемся подносе.
1-2	Йогурт Большая пиала	6 часов в холодильнике	Смешайте 150 г натурального йогурта с 500 мл молока с повышенным сроком хранения (комнатная температура, 3,5 % жирности). Равномерно залейте в большую стеклянную чашу. Закройте пищевой пленкой и поместите на вращающийся поднос.

ОТКЛЮЧЕНИЕ ЗВУКОВОГО СИГНАЛА

Вы можете отключить звуковой сигнал в любое время.

1. Нажмите кнопку **Разогрев камеры** (🔥) и кнопку **СВЧ+Гриль** (🔥📺) одновременно, и удерживайте их в течение 1 секунды.

Результат:


- На дисплее появится следующая индикация.



- Печь не будет больше подавать сигнал при каждом нажатии кнопки.

2. Чтобы снова включить сигнал, нажмите кнопку **Разогрев камеры** (🔥) и **СВЧ+Гриль** (🔥📺) снова одновременно на 1 секунду.

Результат:

- На дисплее появится следующая индикация.
- 
- Печь будет снова подавать звуковой сигнал.

ЗАЩИТНАЯ БЛОКИРОВКА МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

В данной микроволновой печи есть встроенная система безопасности, которая позволяет блокировать использование печи, чтобы дети или не знакомый с работой печи человек не мог случайно ее включить. Печь можно заблокировать в любое время.

1. Нажмите кнопку **Гриль** (🔥) и кнопку **СВЧ+Конвекция** (🔥🌀) одновременно на 3 секунды.

Результат:

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



2. Чтобы разблокировать печь, нажмите кнопку **Гриль** (🔥) и кнопку **СВЧ+Конвекция** (🔥🌀) одновременно снова на 3 секунды.

Результат:


Печью можно пользоваться как обычно.

РУССКИЙ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЦЦЫ В НЕСКОЛЬКО ЭТАПОВ

Микроволновую печь можно запрограммировать для приготовления пиццы максимум в три этапа (режимы конвекции, СВЧ + конвекции и быстрого прогрева нельзя использовать при приготовлении в несколько этапов). Пример. Необходимо заморозить пиццу и приготовить ее, не изменяя параметры работы печи по завершении каждого этапа. Можно, например, заморозить и приготовить курицу весом 1,8 кг в следующие три этапа.

- Разморозка
- Приготовление в режиме СВЧ в течение 30 минут
- Приготовление в режиме "Гриль" в течение 15 минут

 Первым этапом должна быть разморозка продуктов. Режим приготовления с использованием гриля и комбинированный режим можно использовать один раз на двух остальных этапах. Однако приготовление в режиме СВЧ можно использовать дважды (с двумя разными уровнями мощности).

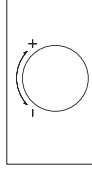
1. Нажмите кнопку **Быстрая разморозка** (🔥🌀).



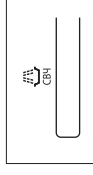
2. Выберите тип продуктов, которые необходимо разморозить, нажимая кнопку **Быстрая разморозка** (🔥🌀).



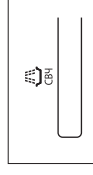
3. Задайте вес, повернув **круговой переключатель** необходимого количество раз (в рассматриваемом примере вес равен 1800 г).



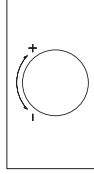
4. Нажмите кнопку **СВЧ** (🔥📺).



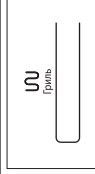
5. Установите **мощность** микроволновой энергии нажатием кнопки **СВЧ** (🔥📺) (в данном примере 450 Вт).



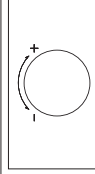
6. Установите время приготовления, повернув **круговой переключатель**.
(в данном примере 30 мин).



7. Нажмите кнопку **гриля (UU)**.



8. Установите время приготовления, повернув **круговой переключатель**.
(в данном примере 15 мин).



9. Нажмите кнопку **СТАРТ/+30 сек** (◊/+30 сек).



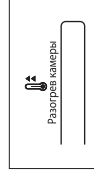
Результат: Начнется приготовление.

- Когда приготовление закончится, печь подаст четыре звуковых сигнала и четыре раза мигнет цифра "0". Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.

БЫСТРЫЙ ПРОГРЕВ ПЕЧИ

При приготовлении в режиме конвекции перед тем, как помещать продукты в печь, рекомендуется предварительно прогреть ее до соответствующей температуры. Когда температура в печи достигает заданного значения, она остается неизменной в течение примерно 10 минут; после этого печь автоматически выключается. Убедитесь в том, что нагревательный элемент находится в правильном положении для требуемого режима приготовления.

1. Нажмите кнопку **Разогрев камеры** (🔥).



Результат: На дисплее отображается следующая информация:
200 °C (температура)

2. Нажмите кнопку **Разогрев камеры** (🔥) один или несколько раз, чтобы задать требуемую температуру.
(Температура: 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



3. Нажмите кнопку **СТАРТ/+30 сек** (◊/+30 сек).



Результат: Печь разогреется до требуемой температуры.

- На дисплее будут последовательно отображаться значения запрограммированного времени приготовления — 8 с, и значение заданной температуры — 2 с.
Пример: установлен режим быстрого прогрева при 200 °C.



(отображается 8 с)



(отображается 2 с)

- При достижении выбранной температуры печь подает 6 звуковых сигналов, температура поддерживается неизменной в течение 10 минут.
- Спустя 10 минут, печь подает 4 звуковых сигнала и прекратит работу.

🔗 Если температура во внутренней камере печи достигла предустановленного значения, печь подает 6 звуковых сигналов и эта температура будет поддерживаться в течение 10 минут.

🔗 Если необходимо узнать температуру внутри печи в процессе приготовления, нажмите кнопку **Разогрев камеры** (🔥).

ПРИГОТОВЛЕНИЕ В РЕЖИМЕ КОНВЕКЦИИ

В режиме конвекции можно готовить пищу таким же способом, как в обычной духовке. Режим СВ-Ч при этом не используется. Используя шесть предварительно заданных уровней, можно установить требуемую температуру в диапазоне от 40 до 200 °C. Максимальное время приготовления составляет 60 минут.

🔗 Инструкции по быстрому разогреву печи см. на стр. 32.

- Посуда в печи сильно нагревается, поэтому, прикасаясь к ней, **ВСЕГДА** пользуйтесь кухонными рукавицами.
- Вы получите лучше приготовленную пищу с подрумяненной корочкой, если используете низкую подставку.

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

ВЫБОР ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

Обычно при приготовлении с использованием конвекции (как в традиционном духовом шкафу) требуется специальная посуда. Однако вы должны использовать только ту посуду, которую использовали бы в обычном духовом шкафу.

Принадлежности, безопасные для использования в микроволновой печи, обычно не пригодны для приготовления с использованием конвекции; не используйте пластмассовые сосуды, тарелки, бумажные чашки, полотенца и т. п.

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. 35-36.

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 рукавицами.
- Лучшие результаты при приготовлении и поджаривании достигаются при использовании высокой подставки.

1. Откройте дверцу и положите продукты на решетку.

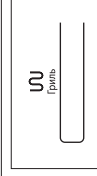


2. Нажмите кнопку **гриля (G)**.

Результат: Отобразятся следующие показатели:

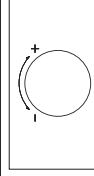
G (режим гриль)

- Температуру гриля настроить нельзя.



3. Установите время обжаривания на гриле, повернув **круговой переключатель**.

- Максимальное время приготовления в режиме гриля составляет 60 минут.



4. Нажмите кнопку **СТАРТ/+30 сек** (G/+30 сек).

Начнется гриль-обработка.

- Когда приготовление закончится, печь подаст четыре звуковых сигнала и четыре раза мигнет цифра "0". Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.

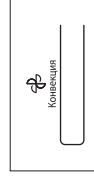


1. Нажмите кнопку **Конвекции (C)**.

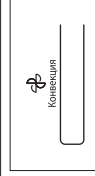
Результат: На дисплее отображается следующая информация:

C (режим конвекции)

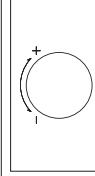
200 °C (температура)



2. Для установки температуры нажмите кнопку **Конвекции (C)** еще раз. (Температура: 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



3. Установите время приготовления, повернув **круговой переключатель**.



4. Нажмите кнопку **СТАРТ/+30 сек** (G/+30 сек).

Результат: Начнется приготовление.

- На дисплее будут последовательно отображаться значение запрограммированного времени приготовления — 8 с, и значение заданной температуры — 2 с.
Пример: 30 мин. времени приготовления при 200 °C.

30:00

(отображается 8 с)

200 °C

(отображается 2 с)

- Когда приготовление закончится, печь подаст четыре звуковых сигнала и четыре раза мигнет цифра "0". Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.


Если необходимо узнать температуру внутри печи в процессе приготовления, нажмите кнопку **Разогрев камеры (R)**.

Будьте осторожны, подогреватель гриля в конвекционном режиме может работать попеременно.




КОМБИНИРОВАННЫЙ РЕЖИМ: СВЧ И ГРИЛЬ

Комбинируемый режим микроволн и гриля может использоваться для быстрого приготовления и одновременного поджаривания пищи.

 ВСЕГДА используйте принадлежность для приготовления, безопасные для использования как в микроволновой печи, так и в обычном духовом шкафу. Идеальными являются стеклянные и керамические блюда, так как они позволяют микроволнам равномерно проникать в пищу. ВСЕГДА используйте прихватками, когда прикасаетесь к кухонным принадлежностям в печи, так как они будут очень горячими.

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

1. Нажмите кнопку **СВЧ+Гриль** (🔥📶).

Результат: На дисплее отображается следующая информация:
 600 Вт (комбинируемый режим СВЧ и гриля)



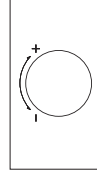
2. Установите нужный уровень мощности, нажимая кнопку **СВЧ+Гриль** (🔥📶) до тех пор, пока на дисплее не отобразится соответствующее значение выходной мощности (300-600 Вт).

- Температуру гриля настроить нельзя.



3. Установите время приготовления, повернув **круговой переключатель**.

- Максимальное время приготовления составляет 60 минут.



4. Нажмите кнопку **СТАРТ/+30 сек** (▶/+30 сек).

Результат:

- Начинается приготовление в комбинируемом режиме.
- Когда приготовление закончится, печь подаст четыре звуковых сигнала и четыре раза мигнет цифра "0". Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.




КОМБИНИРОВАНИЕ МИКРОВОЛН И КОНВЕКЦИИ

В комбинируемом 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 комбинируемом режиме можно готовить многие продукты, в частности:

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

 ВСЕГДА используйте принадлежность для приготовления, безопасные для использования как в микроволновой печи, так и в обычном духовом шкафу. Идеальными являются стеклянные и керамические блюда, так как они позволяют микроволнам равномерно проникать в пищу. ВСЕГДА используйте прихватки при прикасании к объектам в печи, поскольку они очень горячие. Пища будет лучше пропекаться и подрумяниваться, если она будет находиться на нижней полке.

Откройте дверцу. Положите продукты на вращающийся поднос или на низкую подставку, которую установите на поднос. Закройте дверцу.

1. Нажмите кнопку **СВЧ+Конвекция** (🔥🌀).

Результат: На дисплее отображается следующая информация:
 (комбинируемый режим СВЧ+конвекции)



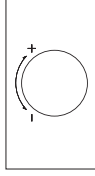
200 °C (температура: через 2 секунды дисплей переключается в режим индикации температуры)

2. Выберите температурный режим, нажав кнопку **СВЧ+Конвекция** (🔥🌀). (Температура: 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



3. Установите время приготовления, повернув **круговой переключатель**.

- Максимальное время приготовления составляет 60 минут.



4. Установите нужный уровень мощности, нажимая кнопку **СВЧ+Конвекция** (🔥🌀) до тех пор, пока на дисплее не отобразится соответствующее значение выходной мощности (600, 450, 300, 180, 100 Вт).



5. Нажмите кнопку **СТАРТ/+30 сек** ( /+30 сек).

Результат:

- Начинается приготовление в комбинированном режиме.
 - Печь прогревается до требуемой температуры, затем приготовление с помощью микроволн продолжается до окончания заданного времени приготовления.
 - На дисплее будут последовательно отображаться значение запрограммированного времени приготовления — 8 с, и значение заданной температуры — 2 с.
- Пример: 30 мин, времени приготовления при 200 °С.



(отображается 8 с)



(отображается 2 с)

- Когда приготовление закончится, печь подаст четыре звуковых сигнала и четыре раза мигнет цифра "0". Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.



Если необходимо узнать температуру внутри печи в процессе приготовления, нажмите кнопку **Разогрев камеры** ().

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.
Блюдо для получения корочки	✓	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"> • Полистироловые стаканчики и контейнеры 	X	Риск возгорания.
<ul style="list-style-type: none"> • Бумажные пакеты или газеты 	X	Может стать причиной возникновения электрической дуги.
<ul style="list-style-type: none"> • Изготовленная из вторсырья бумага или посуда с металлической отделкой 		
Стеклянная посуда	✓	Может использоваться при отсутствии металлической отделки.
<ul style="list-style-type: none"> • Посуда для приготовления • Тонкостенная стеклянная посуда 	✓	Может использоваться для разогрева продуктов и жидкостей. При резком нагреве хрупкое стекло может разбиться или лопнуть.
<ul style="list-style-type: none"> • Стеклянные банки 	✓	Следует снять крышку. Подходят только для разогрева.

РУССКИЙ

Кухонные принадлежности	Пригодность для использования в микроволновой печи	Примечания
Металл <ul style="list-style-type: none"> • Блюда • Пакеты для заморозки с провололочной обвязкой 	<p>х</p> <p>х</p>	<p>Может стать причиной возникновения электрической дуги или возгорания.</p>
Бумага <ul style="list-style-type: none"> • Тарелки, чашки, текстильные и бумажные салфетки • Переработанная бумага 	<p>✓</p> <p>х</p>	<p>Для приготовления в течение короткого времени и разогрева. Для поглощения избыточной влаги.</p> <p>Может стать причиной возникновения электрической дуги.</p>
Пластик <ul style="list-style-type: none"> • Контейнеры • Пищевая пленка • Пакеты для заморозки 	<p>✓</p> <p>✓</p> <p>✓ х</p>	<p>В частности, жаропрочный термопластик. Некоторые другие виды пластика при высокой температуре могут деформироваться или обесцвечиваться. Не используйте меламиновый пластик.</p> <p>Может использоваться для сохранения влаги. Не должна соприкасаться с продуктами. Будьте осторожны, чтобы не обжечься горячим паром, снимая пленку.</p> <p>Только если они пригодны для кипячения или использования в печи. Не должны быть закрыты герметично. При необходимости проткните вилкой.</p>
Воющая или жиронепроницаемая бумага	<p>✓</p>	<p>Может использоваться для сохранения влаги и предупреждения разрызгивания.</p>

✓ : Рекомендуется

✓ х : Использовать с осторожностью

х : Не рекомендуется

РУКОВОДСТВО ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЦЦЫ

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 ПИЦЦЫ

Кухонная посуда для микроволновой печи:

Кухонная посуда должна позволять микроволнам проходить через нее для обеспечения максимальной эффективности приготовления. Микроволны отражаются металлом, таким, как нержавеющей 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.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Шпинат	150 г	600 Вт	5-6	2-3	Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды.
Брокколи	300 г	600 Вт	8-9	2-3	Добавьте 30 мл (2 столовых ложки) холодной воды.
Горошек	300 г	600 Вт	7-8	2-3	Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды.
Зеленая фасоль	300 г	600 Вт	7½-8½	2-3	Добавьте 30 мл (2 столовых ложки) холодной воды.
Овощная смесь (морковь/горошек/кукуруза)	300 г	600 Вт	7-8	2-3	Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды.
Овощная смесь (по-китайски)	300 г	600 Вт	7½-8½	2-3	Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды.

РУССКИЙ

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. Добавьте соль, травы или масло после приготовления. Накройте приготовленное блюдо и дайте ему отстояться в течение трех минут.

Полезный совет: Свежие овощи нарежьте на кусочки равного размера. Чем мельче нарезаны овощи, тем быстрее они будут готовы.

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

Блюдо	Порция	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Брокколи	250 г 500 г	4½-5 7-8	3	Подготовьте соцветия примерно одинакового размера. Разложите соцветия стеблями к центру блюда.
Брюссельская капуста	250 г	6-6½	3	Добавьте 60-75 мл (5-6 ст. л.) воды.
Морковь	250 г	4½-5	3	Нарежьте морковь ломтиками одинакового размера.
Цветная капуста	250 г 500 г	5-5½ 7½-8½	3	Подготовьте соцветия примерно одинакового размера. Разрежьте большие соцветия пополам. Разложите соцветия стеблями к центру блюда.
Кабачки	250 г	4-4½	3	Нарежьте кабачки ломтиками. Добавьте 30 мл (2 ст. л.) воды или кусочек сливочного масла. Готовьте до мягкости.
Баклажаны	250 г	3½-4	3	Нарежьте баклажаны мелкими ломтиками и сбрызните 1 столовой ложкой лимонного сока.
Лук-порей	250 г	4-4½	3	Нарежьте лук-порей толстыми ломтиками.

Блюдо	Порция	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Грибы	125 г	1½-2	3	Подготовьте мелкие целые или нарезанные ломтиками грибы. Не добавляйте воду. Сбрызните лимонным соком. Посыпьте солью и перцем. Слейте жидкость перед подачей на стол.
	250 г	2½-3		
Лук	250 г	5-5½	3	Разрежьте лук на ломтики или пополам. Добавьте ровно 15 мл (1 ст. л.) воды.
Перец	250 г	4½-5	3	Нарежьте перец мелкими ломтиками.
Картофель	250 г	4-5	3	Взвесьте очищенный картофель и разрежьте его на половинки или четвертинки примерно одинакового размера.
	500 г	7-8		
Брюква	250 г	5½-6	3	Нарежьте брюкву мелкими кубиками.

Руководство по приготовлению риса и макаронных изделий

Рис:

Используйте большую миску из термостойкого стекла с крышкой – 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.
Применение. 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.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Белый рис (пропаренный)	250 г	900 Вт	15-16	5	Добавьте 500 мл холодной воды. Добавьте 750 мл холодной воды
	375 г		17½-18½		
Коричневый рис (пропаренный)	250 г	900 Вт	20-21	5	Добавьте 500 мл холодной воды. Добавьте 750 мл холодной воды
	375 г		22-23		
Смесь риса (рис + дикий рис)	250 г	900 Вт	16-17	5	Добавьте 500 мл холодной воды.
Смешанная каша (рис + злаки)	250 г	900 Вт	17-18	5	Добавьте 400 мл холодной воды.
Макаронные изделия (паста)	250 г	900 Вт	10-11	5	Добавьте 1000 мл горячей воды.

РАЗОГРЕВ ПИЦЦЫ

В микроволновой печи можно разогреть пищу существенно быстрее, чем в обычной духовке или на кухонной плите. Руководствуйтесь уровнями мощности и интервалами времени разогрева, приведенными в таблице ниже. Интервалы времени указаны для разогрева жидкостей, имеющих комнатную температуру примерно от +18 до +20 °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 пищу, которая разогревается очень быстро (например, сладкие пирожки). Для получения наилучших результатов хорошо перемешивайте пищу или переворачивайте ее во время разогревания. Если возможно, вновь перемешайте ее перед подачей на стол.

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

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 °C.

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

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.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Напитки (кофе, чай и вода)	150 мл (1 чашка)	900 Вт	1-1½	1-2	Налейте в чашку и разогревайте в открытом виде: Оставьте 1 чашку в центре, 2 – друг напротив друга, 3 – по окружности. Оставьте в микроволновой печи на время выдержки и хорошо перемешайте.
	300 мл (2 чашки)		2-2½		
	450 мл (3 чашки)		3-3½		
	600 мл (4 чашки)		3½-4		
Суп (охлажденный)	250 г	900 Вт	2½-3	2-3	Налейте суп в глубокую керамическую тарелку или в глубокую керамическую чашу. Накройте пластмассовой крышкой. Хорошо перемешайте после разогрева. Еще раз перемешайте перед подачей на стол.
	350 г		3-3½		
	450 г		3½-4		
550 г	4½-5				
Рагу (охлажденное)	350 г	600 Вт	4½-5½	2-3	Положите рагу в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Периодически перемешивайте во время разогрева и вновь перемешайте перед выдержкой и подачей на стол.

РУССКИЙ

Блюдо	Порция	Мощность	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Макаронные изделия с соусом (охлажденные)	350 г	600 Вт	3½-4½	3	Положите макаронные изделия (например, спагетти или яичную лапшу) на мелкую керамическую тарелку. Накройте пленкой для микроволновых печей. Перемешайте перед подачей на стол.
Мучные изделия с начинкой и соусом (охлажденные)	350 г	600 Вт	4-5	3	Положите мучные изделия с начинкой (например, ravioli, tortellini) в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Периодически перемешивайте во время разогрева и вновь перемешайте перед выдержкой и подачей на стол.
Готовое блюдо (охлажденное)	350 г 450 г 550 г	600 Вт	4½-5½ 5½-6½ 6½-7½	3	Положите блюдо из 2-3 охлажденных компонентов на керамическую тарелку. Обтяните его пленкой для микроволновых печей.
Готовое к употреблению сырное фондю (охлажденное)	400 г	600 Вт	6-7	1-2	Положите сырное фондю, готовое к употреблению, в миску подходящего размера из стекла пирекс, имеющую крышку. Время от времени помешивайте во время и после разогревания. Хорошо перемешайте перед подачей на стол.

Разогрев детского питания и молока

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

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

РАЗМОРАЖИВАНИЕ

Использование микроволн является наиболее эффективным 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 проволочки, 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 стали теплыми.

Если мелкие и тонкие части продуктов начнут нагреваться, их можно экранировать, обернув эти части маленькимиголоскамиалюминиевой фольгой 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.

Полезный совет: Плоские и тонкие продукты размораживаются быстрее, чем толстые, маленькие порции размораживаются быстрее, чем большие. Помните этот совет при замораживании и размораживании продуктов.

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

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

РУССКИЙ

Блюдо	Порция	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Мясо	250 г	6-7	15-30	Поместите мясо на вращающийся поднос. Оберните тонкие края алюминиевой фольгой. Переверните по окончании половины времени размораживания!
	500 г	8-13		
	250 г	7-8		
Птица	Куски курицы	14-15	15-60	Сначала положите куски курицы кожей вниз, а целую курицу грудкой вниз на мелкое керамическое блюдо. Оберните алюминиевой фольгой тонкие части, такие, как крылышки и кончики ножек. Переверните по окончании половины времени размораживания!
	Целая курица	32-34		
Рыба	Рыбное филе	6-7	10-25	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 окончании половины времени размораживания!
	Целая рыба	11-13		
Фрукты	Ягоды	300 г	6-7	Разложите фрукты на плоском круглом стеклянном блюде (большого диаметра).
Хлеб	Булочки (каждая примерно 50 г)	2 шт.	1-1½	Положите булочки по кругу, а хлеб — горизонтально на бумажное кухонное полотенце в центре вращающегося подноса. Переверните по окончании половины времени размораживания!
		4 шт.	2½-3	
	Тосты/Сэндвичи	250 г	4-4½	
	Немецкий хлеб (пшеничная + ржаная мука)	500 г	7-9	

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, приготовляемое 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, сендвичи 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 инструкции 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, приготовляемое блюдо подрумянивается равномерно. В этой модели печи имеются 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»:

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

Важное замечание.

При использовании комбинированного режима 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	Время на 1 сторону (мин.)	Время на 2 сторону (мин.)	Инструкции
Ломтики тоста	4 шт. (по 25 г каждый)	Только гриль	3-4	2-3	Положите тосты рядом друг с другом на высокую подставку.
Жареные помидоры	400 г (2 шт)	300 Вт + Гриль	5-6	-	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	-	Сначала поджарьте ломтики хлеба. Положите тосты с ингредиентами на высокую подставку. Дайте постоять 2-3 минуты.
Тосты по-Гавайски (кусочки ветчины, ананаса, сыра)	4 шт. (500 г)	300 Вт + Гриль	5-6	-	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	-	Разрежьте картофелины пополам. Положите их в круг на высокую подставку срезам в сторону гриля.

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. Этот режим поддерживается за счет верхнего нагревательного элемента.

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 пицце 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”:

Пицца 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.

Свежие продукты	Порция	Мощность	Время на 1 сторону (мин.)	Время на 2 сторону (мин.)	Инструкции
Картофель/ овощи для запекания (охлажденные)	450 г	450 Вт + Гриль	9-11	-	Положите вытрус из холодильника блюдо с тертым сыром на небольшое блюдо из термостойкого стекла. Поставьте блюдо на высокую подставку. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.
Печенье яблоки	2 яблока (примерно 400 г)	300 Вт + Гриль	7-8	-	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.
Куски курицы	500 г (2 шт.)	300 Вт + Гриль	8-10	6-8	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	20-25	18-23	Смажьте курицу растительным маслом и посыпьте специями. Положите ее в жаропрочную посуду и поместите на нижнюю полочку. После приготовления дайте постоять 5 минут.
Жареная рыба	400-500 г	300 Вт + Гриль	5-7	5½-6½	Смажьте растительным маслом кожу целой рыбы, добавьте специ и травы. Положите две рыбы бок о бок (головы напротив хвостов) на подставку. После приготовления на гриле дайте постоять 2-3 минуты.

Руководство по приготовлению с использованием конвекции свежих и замороженных продуктов

С помощью функции автоматического разогрева предварительно прогрейте печь в режиме конвекции до желаемой 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	Время на 1 сторону (мин.)	Время на 2 сторону (мин.)	Инструкции
ПИЦЦА Замороженная пицца (готовая)	300-400 г	450 Вт + 200 °С	13-15	-	Положите пиццу на нижнюю подставку. После выпекания дайте постоять 2-3 минут.
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ Замороженная лазанья	400 г	450 Вт + 200 °С	18-23	-	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.

Свежие продукты	Порция	Мощность	Время на 1 сторону (мин.)	Время на 2 сторону (мин.)	Инструкции
МЯСО Жаркое из говядины/Жаркое из баранины (среднее)	1200-1300 г	600 Вт + 180 °С	20-23	10-13	Смажьте говядину/баранину растительным маслом и посыпьте перцем, солью и паприкой. Положите на нижнюю 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	17-22	13-17	Смажьте курицу растительным маслом и посыпьте специями. Положите курицу сначала грудкой вниз на нижнюю подставку, а затем переверните грудкой вверх. Дайте постоять 5 минут.
ХЛЕБ Булочки свежеевыпеченные	6 шт. (350 г)	100 Вт + 180 °С	8-10	-	Разложите булочки по кругу на нижней подставке. Дайте постоять 2-3 минуты.
Чесночный хлеб (охлажденный, готовый)	200 г (1 шт.)	180 Вт + 200 °С	8-10	-	Положите охлажденный багет на бумаге для выпечки на нижнюю полку. После выпечки дайте полежать 2-3 минуты.

Свежие продукты	Порция	Мощность	Время на 1 сторону (мин.)	Время на 2 сторону (мин.)	Инструкции
Торт Мраморный пирог (сырое тесто)	500 г	Только 180 °С	38-43	-	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 (сырое тесто)	12 x 28 г	Только 160 °С	28-33	-	Равномерно заполните свжим тестом бумажные формы и поместите их на тефлоновую тарелку на нижней полке. После выпекания дайте постоять 5 минут.
Пенье (из сырого теста)	200-250 г	Только 200 °С	15-20	-	Положите круассаны из холодильника на бумагу для выпекания на низкую подставку.
Замороженный пирог	1000 г	180 Вт + 180 °С	18-20	-	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 3½ до 4½ 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 6½ до 7½ 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 3½ до 4½ минут на уровне мощности 600 Вт, перемешивая несколько раз. Дайте миндалю постоять 2-3 минуты в печи. Вынимайте, используя кухонные рукавицы!

ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ ИМЕЮТСЯ СОМНЕНИЯ ИЛИ ВОЗНИКЛА ПРОБЛЕМА

Для ознакомления с любым новым оборудованием всегда требуется некоторое время. Если у вас возникли какие-либо из перечисленных ниже проблем, попробуйте соответствующие решения. Они могут сэкономить вам время и избавить от ненужного вызова специалиста по обслуживанию.

Нижеприведенные ситуации являются нормальными.

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

Пицца оказывается совершенно не готовой

- Правильно ли установлено время, и нажата ли кнопка **СТАРТ/+30 сек** (↻/+30 сек)?
- Закрыта ли дверца?
- Возможно, произошла перегрузка электрической сети, что привело к сгоранию плавкого предохранителя либо срабатыванию автомата защиты.

Продукт либо еще не готов, либо уже передержан.

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

В печи наблюдается искрение и потрескивание (образование дуги)

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

Печь создает помехи для радиоприемников и телевизоров

- При работе печи могут наблюдаться небольшие помехи в работе радиоприемников и телевизоров. Это нормальное явление.
 - Способ устранения. Установите печь на расстоянии от телевизоров, радиоприемников и антенн.

- Если микропроцессор печи реагирует на помехи, показания дисплея могут быть сброшены.

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

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.

Появляется сообщение: «E-24»

- Сообщение «E-24» автоматически появляется, если сработала защита внутренней камеры печи от перегрева. При появлении сообщения «E-24» нажмите кнопку Stop/Eco (Стоп/Эко) для использования режима инициализации.

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

Прочтите указанную ниже информацию.

- 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.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ



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

Модель	MS32F604TCT
Источник питания	230 В ~ 50 Гц переменного тока
Потребление электроэнергии	
Максимальная	2900 Вт
Микроволновая печь	1400 Вт
Гриль (нагревательный элемент)	1500 Вт
Конвекция (нагревательный элемент)	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	523 x 506 x 309 мм
Внутренняя камера печи	373 x 370 x 233 мм
Объем	32 л
Вес	
Нетто	прибл. 20,0 кг

ЗАМЕТКИ

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

РУССКИЙ

	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.

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ	
Коэффициент полезного действия, %	55 %
Адрес и наименование лаборатории	Самсунг Электроникс Ко. Лтд. Республика Корея, 416 Маеган-3 Донг, Ёбонгтонг-Гу, Суwon, Кёнги-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 ⓧ	



AB57 KZ.O.02.0072

-. Сертификат : РОСС КR.AB57.B04230

-. Срок действия : с 14.06.2012 по 13.06.2015

ИЗГОТОВЛЕНО В Малайзии
ИЗГОТОВИТЕЛЬ: САМСУНГ
ТОВАР СЕРТИФИЦИРОВАН: ООО «Альтест»
АДРЕС:

Самсунг Электроникс (М)
Сдп.Бхд.(СЕМА),Лот 2,Лебух 2,Норд Клаунг
Стрэйтс,Эриа 21,Индастриал Ларк,42000 Порт
Клаунг,Селангор,Малайзия.

Импортер в России: ООО «Самсунг Электроникс
Рус Компания», 125009, г. Москва, ул.
Воздвиженка, д. 10

В СЛУЧАЕ ВОЗНИКНОВЕНИЯ ВОПРОСОВ ИЛИ КОММЕНТАРИЕВ

СТРАНА	ТЕЛЕФОН	ВЕБ-УЗЕЛ
RUSSIA	8-800-555-55-55	
GEORGIA	0-800-555-555	
ARMENIA	0-800-05-5555	
AZERBAIJAN	088-55-55-555	
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500(GSM: 7799)	
UZBEKISTAN	8-10-800-500-55-500	www.samsung.com
KYRGYZSTAN	00-800-500-55-500	
TADJIKISTAN	8-10-800-500-55-500	
Montolia	+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)

Код: DE68-04173A