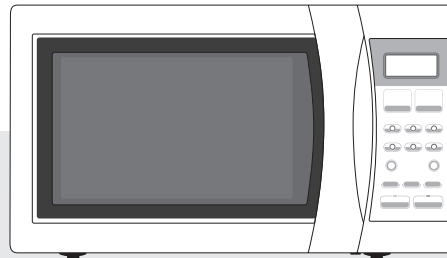


CE EAC

# МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ

Модель: KOR-81AB

Инструкция по эксплуатации и  
книга рецептов



Перед тем, как пользоваться Вашей микроволновой печью, пожалуйста, полностью прочтите эту инструкцию.

Благодарим Вас за приобретение микроволновой печи! Перед эксплуатацией внимательно ознакомьтесь с руководством пользователя и сохраните его для обращения в дальнейшем. Мы надеемся, что наш продукт будет соответствовать всем Вашим требованиям и прослужит Вам долгое время.

## МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- (а) Никогда не оставляйте дверцу открытой во время работы печи: может возникнуть опасность поражения электромагнитными волнами. Никогда не проводите манипуляций с блокировочными запорами и шарнирами.
- (б) Не помещайте какие-либо предметы между дверцей печи и ее корпусом; не допускайте отложения загрязнений и остатков чистящих средств на прокладках и уплотняющих поверхностях.
- (в) **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Очень важно, чтобы дверца закрывалась, как положено. Она не должна быть перекошена; шарниры и запоры не должны быть сломаны, погнуты или иметь большой люфт. Уплотнительные прокладки не должны иметь повреждений. Если Вы заметили какие-либо неисправности, не включайте микроволновую печь, пока квалифицированный специалист не устранил их.
- (г) **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Чтобы избежать удара электрическим током, не снимайте защитные оболочки с деталей. В микроволновой печи нет деталей, которые пользователь мог бы отремонтировать сам. Предоставьте техническое обслуживание или ремонт печи квалифицированному специалисту.
- (д) **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Никогда не разогревайте продукты в герметичных емкостях: они могут взорваться.
- (е) **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Разрешайте детям пользоваться микроволновой печью без присмотра взрослых, только если они знают правила эксплуатации печи и технику безопасности и осознают последствия неосторожного обращения с электроприборами.

## Содержание:

|   |    |
|---|----|
| МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ .....                             | 1  |
| ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ .....                 | 2  |
| ИНСТРУКЦИИ ПО ЗАЗЕМЛЕНИЮ .....                          | 3  |
| УСТАНОВКА .....   | 3  |
| ВНЕШНИЙ ВИД И ОСОБЕННОСТИ ПЕЧИ .....                    | 4  |
| ВНЕШНИЙ ВИД И ОСОБЕННОСТИ ПЕЧИ (ПРОДОЛЖЕНИЕ) .....      | 5  |
| ПОРЯДОК РАБОТЫ .....                                    | 6  |
| ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ .....                                 | 7  |
| УСТАНОВКА ЧАСОВ .....                                   | 7  |
| УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И УРОВНЯ МОЩНОСТИ ..... | 8  |
| БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ .....                             | 8  |
| АВТОМАТИЧЕСКОЕ РАЗМОРАЖИВАНИЕ .....                     | 9  |
| АВТОПРИГОТОВЛЕНИЕ .....                                 | 10 |
| БЫСТРОЕ РАЗМОРАЖИВАНИЕ .....                            | 11 |
| СУП/ СОУС .....   | 11 |
| ОХЛАЖДЕННЫЕ ПРОДУКТЫ .....                              | 12 |
| ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ .....                             | 12 |
| РОДИТЕЛЬСКИЙ ЗАМОК .....                                | 13 |
| РЕЖИМ ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЯ .....                            | 13 |
| КАК ОСТАНОВИТЬ ПЕЧЬ ВО ВРЕМЯ ЕЕ РАБОТЫ .....            | 13 |
| ВОПРОСЫ И ОТВЕТЫ .....                                  | 14 |
| ПРЕЖДЕ, ЧЕМ ОБРАЩАТЬСЯ В СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР .....          | 15 |
| ЧИСТКА И УХОД ЗА ПЕЧЬЮ .....                            | 15 |
| ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ .....                        | 16 |
| КУХОННЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ .....                           | 17 |
| БЕЗОПАСНАЯ ЭКСПЛУАТАЦИЯ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ .....        | 18 |
| ОБРАЗОВАНИЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ ДУГИ .....                    | 18 |
| ПРИНЦИПЫ РАБОТЫ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ .....                | 19 |
| РОЛЬ МИКРОВОЛН В ПРИГОТОВЛЕНИИ ПИЩИ .....               | 19 |
| ТАБЛИЦЫ ПРЕОБРАЗОВАНИЯ .....                            | 19 |
| ТЕХНИКА ПРИГОТОВЛЕНИЯ .....                             | 20 |
| УКАЗАТЕЛЬ ПО РАЗМОРОЗКИ .....                           | 21 |
| ТАБЛИЦА РАЗМОРОЗКИ .....                                | 22 |
| ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И РАЗОГРЕВА .....                 | 23 |
| ТАБЛИЦА ДЛЯ ОВОЩЕЙ .....                                | 24 |
| РЕЦЕПТЫ .....   | 26 |

# ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

## ПРОЧИТЕ ВНИМАТЕЛЬНО РУКОВОДСТВО И СОХРАНИТЕ ЕГО ДЛЯ ОБРАЩЕНИЯ К НЕМУ В ДАЛЬНЕЙШЕМ

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Нижеприведенные инструкции, универсальные для всех электроприборов, позволят Вам оптимально использовать все функции Вашей микроволновой печи и свести к минимуму риск возникновения ожогов, возгорания или поражения электрическим током.

1. Используйте печь строго по назначению: для приготовления пищи. Не сушите в печи одежду, бумагу и т.п., не используйте печь для стерилизации.
2. Не включайте печь, когда она пуста, так как это может привести к повреждению печи.
3. Не пользуйтесь печью, не установив в нее стеклянный поднос. Удостоверьтесь, что он правильно установлен на вращающуюся подставку.
4. Не пользуйтесь внутренней камерой печи для хранения каких-либо вещей, таких как бумага, поваренные книги, кухонная посуда и т.п.
5. Если Вы готовите пищу, расфасованную в стеклянные банки, не забудьте снять пробки или крышки перед приготовлением пищи.
6. Не вставляйте посторонние предметы между дверцей и корпусом печи. Это может привести к чрезмерной утечке микроволновой энергии.
7. Не пользуйтесь при приготовлении пищи бумажной посудой, изготовленной из вторичного сырья. В ней могут содержаться примеси, которые могут привести к искрению и /или возгоранию во время приготовления пищи.
8. Не готовьте в печи воздушную кукурузу, за исключением случаев, когда для ее приготовления используются приспособления, допускающие использование в микроволновой печи, или она куплена в упаковке, специально рекомендованной фирмой-изготовителем для микроволновых печей.
9. Не готовьте продукты, покрытые оболочкой, такие как яичные желтки, картофель, куриную печень и т.д., предварительно не проколов их несколько раз вилкой.
10. Не готовьте воздушную кукурузу дольше, чем это указано изготовителем (время ее приготовления обычно составляет менее 3 минут) Более длительное приготовление не приведет к увеличению объема воздушной кукурузы, но может привести к ее обугливанию и возгоранию. К тому же поднос для приготовления может стать слишком горячим или расколоться.
11. Если Вы заметили, что из печи идет дым, выключите ее или отсоедините сетевой шнур от розетки и не открывайте дверцу печи, чтобы пламя погасло без доступа воздуха.
12. Когда Вы готовите пищу в пластмассовой или бумажной посуде, чаще контролируйте печь, так как есть вероятность возгорания такой посуды.
13. Чтобы избежать ожогов, не забывайте взбалтывать емкости с детским питанием или перемешивайте их содержимое и проверяйте их температуру перед тем, как кормить ребенка.
14. Всегда проверяйте температуру продуктов питания или напитков, разогревавшихся в микроволновой печи, прежде чем давать их какому-либо, особенно детям и пожилым людям. Это важно, так как нагретые в микроволновой печи продукты продолжают нагреваться, даже когда приготовление в микроволновой печи закончилось.
15. Вы не должны нагревать в микроволновой печи сырые яйца в скорлупе или неочищенные яйца, сваренные вкрутую, так как они могут взорваться.
16. Всегда поддерживайте крышку волновода в чистом состоянии. Протирайте внутренние стенки печи мягкой влажной тряпкой после каждого использования печи. Если Вы оставите капли жира или масла на поверхности внутренней камеры печи, то в следующий раз они могут перегреться и в результате этого задымиться или даже загореться.
17. Никогда не нагревайте в микроволновой печи жир или масло для жарки во фритюре, так как Вы не можете контролировать их температуру, и их нагрев может привести к перегреву и возгоранию.
18. При подогревании напитков в микроволновой печи может возникнуть эффект «замедленного закипания», т.е. резкое вскипание жидкости без видимых признаков, поэтому следует с осторожностью вынимать напитки из печи.
19. а) Будьте аккуратны, когда дотрагиваетесь до частей печи или панели управления во время или сразу после работы печи.  
б) Всегда используйте специальные перчатки или варежки, когда ставите или вынимаете посуду из микроволновой печи.
20. Лица (в т.ч. дети) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или при отсутствии опыта и знаний по работе с электроприборами могут использовать микроволновую печь, только если они были ознакомлены с правилами эксплуатации печи и техникой безопасности лицом, ответственным за их безопасность.
21. Не позволяйте детям играть с устройством.

## СОХРАНИТЕ ЭТИ ИНСТРУКЦИИ

# ИНСТРУКЦИИ ПО ЗАЗЕМЛЕНИЮ

Данный прибор должен быть заземлен. В случае возникновения короткого замыкания заземление снижает риск поражения электрическим током за счет отдельного заземляющего провода. Данный прибор снабжен заземляющим проводом и заземляющей штепсельной вилкой. Вставляйте штепсельную вилку прибора в правильно установленную и заземленную сетевую розетку.

**Внимание:** Неправильное использование вилки с клеммами заземления может привести к поражению электрическим током. Если Вам не понятен принцип заземления или Вы сомневаетесь в правильности заземления изделия, обратитесь за консультацией к квалифицированному электрику или специалисту по обслуживанию микроволновых печей. Ни производитель, ни поставщик не несут ответственности за несчастный случай, который может возникнуть вследствие неправильно выполненного подсоединения. В случае, если возникнет необходимость использования удлинителя, используйте только трехпроводной удлинитель с заземляющей трехконтактной вилкой и подходящую к этой вилке сетевую розетку с тремя пазами. Электрические характеристики удлинителя должны совпадать или превышать электрические характеристики прибора.

## Установка

### 1. Вентиляция

Не блокируйте вентиляционные отверстия: печь может перегреться и выйти из строя. Для осуществления оптимальной вентиляции оставьте 76 мм свободного пространства между боковыми, задней стенками печи и соседними с ними поверхностями и 100 мм - над верхней панелью печи.

### 2. Ровная устойчивая поверхность

Устанавливайте печь на ровной устойчивой поверхности. Печь предназначена для использования на поверхности, например, стола и т.п. Печь может быть встроена в мебельный гарнитур только после того, как Вы убедитесь, что расположение печи соответствует технике безопасности.

### 3. Освободите место около боковых и задней стенок печи.

Следите за тем, чтобы вентиляционные отверстия на корпусе печи не блокировались. Если во время работы печи все вентиляционные отверстия на корпусе печи будут перекрыты, печь может перегреться и выйти из строя.

### 4. Дальше от радио и телевизоров

Плохой прием телевизионных передач и радиопомехи могут быть результатом работы печи, которая расположена вблизи теле- и радиоприемников, а также антенн. Разместите печь так, чтобы она находилась как можно дальше от источников теле- и радиосигналов.

### 5. Дальше от источников тепла и влаги

При выборе места установки печи учитите, что горячий воздух, пар, а также брызги воды могут повредить изоляцию прибора, что может привести к его поломке.

### Важная информация:

Провода в сетевом шнуре, которым снабжено это изделие, окрашены в соответствие со следующим кодом:

Зеленый и желтый: Земля  
Синий: Нейтральный  
Коричневый: Под напряжением

Так как эти цвета проводов в сетевом шнуре изделия могут не соответствовать цветным меткам на вашей вилке, поступайте следующим образом: Провод зеленого и желтого цвета должен быть подсоединен к заземляющему контакту, который помечен буквой TEU, символом TземляУ или имеет зеленый и желтый цвет. Провод синего цвета должен быть подсоединен к контакту вилки, помеченному буквой TNY или имеющему черный цвет.

Провод коричневого цвета должен быть подсоединен к контакту вилки, помеченному буквой TLY или имеющему красный цвет.

**ВНИМАНИЕ:** Данный электроприбор должен быть заземлен.

Неправильное использование вилки с клеммами заземления может привести к поражению электрическим током. Если Вам не понятен принцип заземления или Вы сомневаетесь в правильности заземления изделия, обратитесь за консультацией к квалифицированному электрику или специалисту по обслуживанию

### 6. Энергоснабжение

- Проверьте параметры Вашей домашней сети. Для работы данной микроволновой печи требуется электрический ток прил. 10 А, 220-240 В, 50 Гц.
- Длина шнура питания составляет не менее 1.2 метра.
- Напряжение сети должно соответствовать напряжению, маркированному на приборе. Ток большего напряжения может вызвать возгорание или привести к поломке устройства. Подключение к сети с более низким напряжением может увеличить время приготовления продуктов. В случае возникновения неисправностей и ущерба вследствие подключения микроволновой печи в сеть с напряжением, отличным от того, которое требуется для работы данной микроволновой печи, а также вследствие использования плавкого предохранителя, отличного от указанного в данной инструкции, претензии не принимаются.
- Если силовой шнур поврежден, то во избежание возникновения несчастного случая он должен быть заменен производителем, его сервисным агентом или квалифицированным специалистом.

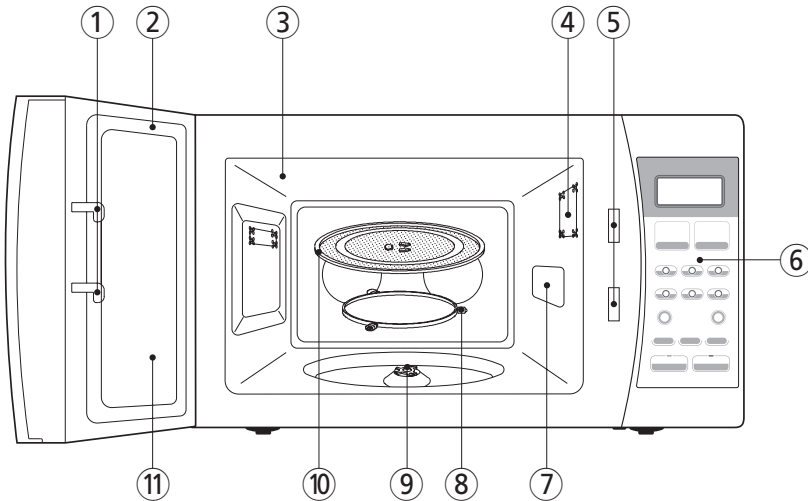
### 7. Вынув печь из упаковки, проверьте целостность корпуса печи, дверцы, петель и замков.

В случае обнаружения каких-либо дефектов НЕ УСТАНОВЛИВАЙТЕ ПЕЧЬ, незамедлительно свяжитесь с торговой точкой, где Вы приобрели печь.

### 8. Не включайте печь, если ее температура ниже комнатной.

(Например, если Вы только что принесли печь с улицы). Перед тем, как включить печь, подождите некоторое время, чтобы печь нагрелась до комнатной температуры.

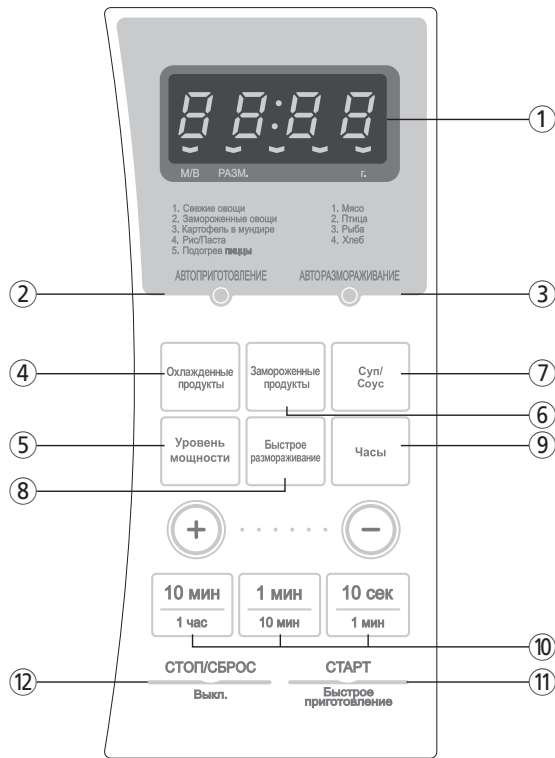
## ВНЕШНИЙ ВИД И ОСОБЕННОСТИ ПЕЧИ



- ① **Защелка дверцы** - Когда Вы закрываете дверцу, она автоматически срабатывает. Если дверца открывается во время работы печи, генерирующей микроволны магнетрон автоматически выключается.
- ② **Уплотнитель дверцы** - уплотнитель дверцы удерживает микроволны внутри камеры печи и предотвращает их утечку наружу
- ③ **Камера печи**
- ④ **Лампа** - автоматическое включение освещения во время работы печи.
- ⑤ **Система защитной блокировки** - Предотвращает работу печи при открытой дверце.
- ⑥ **Панель управления**
- ⑦ **Металлическая решетка**
- ⑧ **Роликовая направляющая** - Поддерживает стеклянный поднос для приготовления пищи.
- ⑨ **Сцепляющая муфта** - находится в центре камеры печи, и является ее неотъемлемой частью для приготовления еды.
- ⑩ **Стеклянный поддон для приготовления пищи** - изготовлен из жаропрочного стекла. Перед тем, как включить печь, убедитесь, что поддон правильно установлен на своем месте. Не помещайте продукты непосредственно на поддон.
- ⑪ **Экран дверцы** - позволяет наблюдать за приготовлением пищи. Экран не пропускает микроволны.

Внешний вид устройства может отличаться от изображения на упаковке и в данном руководстве.

## ВНЕШНИЙ ВИД И ОСОБЕННОСТИ ПЕЧИ (Продолжение)



- ① **Дисплей** - на дисплее отображаются время приготовления, уровень мощности, индикаторы различных режимов и текущее время.
- ② **Автоприготовление** - используется для приготовления запрограммированного списка блюд или разогрева.
- ③ **Авторазамораживание** - используется для размораживания продуктов по весу.
- ④ **Охлажденные продукты** - используется для подогрева блюд.
- ⑤ **Уровень мощности** - используется для выбора и установки уровня мощности.
- ⑥ **Замороженные продукты** - используется для подогрева блюд.
- ⑦ **Суп/Соус** - используется для подогрева блюд.
- ⑧ **Быстрое размораживание** - используется для быстрого размораживания продуктов.
- ⑨ **Часы** - используется для установки часов.
- ⑩ **Ручка-регулятор** - используется для ввода времени приготовления, веса продуктов.
- ⑪ **Старт/Быстрое приготовление** - используется для запуска печи, увеличения времени приготовления на 30 сек.
- ⑫ **Стоп/Сброс** - используется для прекращения работы печи/ сброса всех введенных параметров.

## ПОРЯДОК РАБОТЫ

Данный раздел содержит полезную информацию о работе печи.

- 1 Вставьте штепсельную вилку прибора в сетевую розетку с напряжением 220-240 В/ 50 Гц.
- 2 Поместите продукты в подходящую для микроволновой печи посуду, откройте дверцу и поставьте посуду с продуктами на стеклянный поддон. Стеклянный поддон и роликовая направляющая должны быть всегда установлены на своем месте во всех режимах работы печи.
- 3 Плотно закройте дверцу.
- 4 Дверца печи может быть открыта в любой момент работы путем нажатия кнопки открывания дверцы на панели управления. Печь автоматически выключится. Чтобы возобновить работу печи, закройте дверцу и нажмите кнопку Старт.
- 5 Печь автоматически готовит на полной мощности, если только не установлен более низкий уровень.
- 6 При подключении микроволновой печи к сетевой розетке на дисплее отображается «:0».
- 7 Когда время приготовления истекает, на дисплей выводится текущее время.
- 8 Когда во время работы нажимается кнопка Стоп/Сброс, печь прекращает приготовление пищи, но вся введенная информация сохраняется. Чтобы сбросить все параметры (кроме текущего времени), нажмите кнопку Стоп/Сброс еще раз. Если дверца печи открывается во время ее работы, все параметры сохраняются.
- 9 Если Вы нажали кнопку Старт, а печь не работает, проверьте, нет ли каких-либо посторонних предметов между корпусом печи и дверцей, плотно ли закрыта дверца. Печь не начнет работу до тех пор, пока Вы плотно не закроете дверцу или не переустановите программу приготовления.

Убедитесь, что печь должным образом установлена и подключена к сетевой розетке

## ТАБЛИЦА ВЫХОДНОЙ МОЩНОСТИ

• Уровень мощности устанавливается нажатием кнопки Мощность. В таблице приведены уровни мощности, показываемые на дисплее и проценты от максимальной мощности.

| Нажмите на кнопку | Уровень мощности (на дисплее) | Процент от максимального уровня мощности |
|-------------------|-------------------------------|--|
| один раз          | P-11                          | 100%                                     |
| два раза          | P-90                          | 90%                                      |
| 3 раза            | P-80                          | 80%                                      |
| 4 раза            | P-70                          | 70%                                      |
| 5 раз             | P-60                          | 60%                                      |
| 6 раз             | P-50                          | 50%                                      |
| 7 раз             | P-40                          | 40%                                      |
| 8 раз             | P-30                          | 30%                                      |
| 9 раз             | P-20                          | 20%                                      |
| 10 раз            | P-10                          | 10%                                      |
| 11 раз            | P-00                          | 0%                                       |

# ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

## УСТАНОВКА ЧАСОВ

При подключении микроволновой печи к сети питания на дисплее отобразится «:0», и послышится звуковой сигнал. При восстановлении подачи питания после его отключения на дисплее также появится «:0».



1. Нажмите кнопку Часы.  
В данном варианте время отображается по 12-часовой шкале.

2. Нажмите кнопку Часы еще раз.  
В данном варианте время будет отображаться по 24-часовой шкале.

3. Поворотом ручки-регулятора установите значение часа.



4. Нажмите кнопку Часы.

5. Поворотом ручки-регулятора установите значение минут.



6. Нажмите кнопку Часы.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** данная печь имеет два режима отображения времени. Если Вы хотите пользоваться 12-часовым режимом, пропустите этот шаг.

Если Вы выбрали 12-часовой режим, часы будут отображаться цифрами от "1" до "12". Если Вы выбрали 24-часовой режим, часы будут отображаться цифрами от "0" до "23". Значение часа начнет мерцать.

Начнет мерцать поле ввода минут "00".

На дисплее отобразится введенное Вами значение (от 0 до 59). Значение минут начнет мерцать.

При нажатии на кнопку Часы значение минут перестает мерцать, и начинает мерцать двоеточие. Если Вы выбрали 12-часовую шкалу, введите значение времени в диапазоне от 1:00 до 12:59. Если Вы выбрали 24-часовую шкалу, введите значение времени в диапазоне от 0:00 до 23:59.



## УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И УРОВНЯ МОЩНОСТИ



1. С помощью кнопки "Уровень мощности" выберите и установите уровень мощности. Для выбора нужного уровня мощности нажмите кнопку "Уровень мощности" соответствующее количество раз.
2. С помощью ручки-регулятора введите время приготовления. Вы можете установить время приготовления в пределах от 10 сек. до 60 мин.
3. Нажмите кнопку Старт.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Микроволновая печь автоматически будет работать на полной мощности, если не выбран другой (более низкий) уровень мощности.

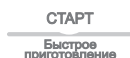
**ПРИМЕЧАНИЕ:** Использование более низких уровней мощности увеличивает время приготовления. Более низкие уровни мощности рекомендуются для приготовления таких продуктов, как сыры, молоко, некоторые виды мяса.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** По истечении времени приготовления печь издает три звуковых сигнала, роликовая направляющая прекращает вращение, освещение в печи гаснет. Звуковой сигнал будет повторяться каждую минуту до тех пор, пока Вы не нажмете кнопку Стоп/Сброс или не откроете дверцу. Установленное время приготовления отображается на дисплее печи промежутками по 10 секунд (для времени приготовления менее 5 мин.), по 30 секунд (для времени приготовления менее 10 мин.), по 1 мин. (для времени приготовления менее 60 мин.).

## БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Режим БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ позволяет разогревать пищу в течение 30 секунд при максимальной 100% мощности, просто нажав кнопку БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ.

При повторном нажатии кнопки БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ, Вы можете увеличить время разогрева до 5 минут прибавляя каждый раз по 30 секунд.



1. Нажмите кнопку БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ.

Когда Вы нажимаете кнопку Быстрое Приготовление, на дисплее появляется ":30". Печь начинает работу в режиме Быстрое приготовление. По истечении времени приготовления Вы услышите 3 звуковых сигнала.

## АВТОМАТИЧЕСКОЕ РАЗМОРАЖИВАНИЕ

В режиме Авторазмораживание Вам потребуется ввести только вес продукта, время размораживания и уровень мощности будут выбраны и установлены автоматически.



1. Нажмите кнопку "Авторазмораживание", печь переключится в режим Автоматическое размораживание. Для выбора нужного режима нажмите кнопку "Авторазмораживание" соответствующее количество раз. (См. таблицу ниже).
2. С помощью ручки-регулятора введите вес продукта.
3. Нажмите кнопку Старт.
4. В процессе размораживания печь будет издавать звуковые сигналы, когда потребуется перераспределить или перемешать продукты.  
\*Откройте дверцу, перераспределите или перемешайте продукты, закройте дверцу и нажмите кнопку Старт, чтобы возобновить процесс размораживания.

[Таблица "Авторазмораживание"]

| Нажмите кнопку | Продукты | На дисплее | Вес         | Кухонные принадлежности             | Рекомендации   |
|----------------|----------|------------|-------------|-------------------------------------|--|
| 1 раз          | Мясо     | Ad - 1     | 200г-2000г  | Бумажные полотенца или мелкие блюда | Накройте края алюминиевой фольгой. Перераспределите продукты, когда печь издаст звуковой сигнал. После размораживания оставьте еще на 20-60 мин.   |
| 2 раза         | Птица    | Ad - 2     | 200г- 2000г |                                     |  |
| 3 раза         | Рыба     | Ad - 3     | 200г- 2000г |                                     |  |
| 4 раза         | Хлеб     | Ad - 4     | 100г-500г   |                                     | Нарезанный хлеб, булочки, багет и т.п. Перераспределите продукты, когда печь издаст звуковой сигнал. После размораживания оставьте еще на 1-2 мин. |

## АВТОПРИГОТОВЛЕНИЕ



1. Нажмите кнопку "Автоприготовление", печь переключится в режим Автоматическое приготовление. Для выбора нужного режима нажмите кнопку "Автоприготовление" соответствующее количество раз. (См. таблицу ниже).

2. С помощью ручки-регулятора введите вес продукта.

3. Нажмите кнопку Старт.

[Таблица "Автоприготовление"]

| Нажмите кнопку | Продукты              | На дисплее | Вес       | Рекомендации  |     |       |       |       |        |      |     |       |       |       |   |          |       |       |        |   |
|----------------|-----------------------|------------|-----------|---|-----|-------|-------|-------|--------|------|-----|-------|-------|-------|---|----------|-------|-------|--------|---|
| 1 раз          | Свежие овощи          | Ac-1       | 200г-400г | Промойте и очистите овощи. Переложите овощи в блюдо круглой формы. Добавьте 2 ст.л. воды, накройте.   |     |       |       |       |        |      |     |       |       |       |   |          |       |       |        |   |
| 2 раза         | Замороженные овощи    | Ac-2       | 200г-400г | Переложите овощи в блюдо круглой формы. Добавьте 2 ст.л. воды, накройте.  |     |       |       |       |        |      |     |       |       |       |   |          |       |       |        |   |
| 3 раза         | Неочищенный картофель | Ac-3       | 1-3 шт.   | Выберите картофелины среднего размера 200-250г, промойте картофель и проткните кожуру в нескольких местах. Переложите картофель на стеклянный поддон.   |     |       |       |       |        |      |     |       |       |       |   |          |       |       |        |   |
| 4 раза         | Рис/Спагетти          | Ac-4       | 100г-300г | <p>Промойте рис, вскипятите воду. Переложите рис в глубокую посуду, добавьте кипяток и от ? до 1 ч.л. соли.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Вес</th> <th>100г.</th> <th>200г.</th> <th>300г.</th> <th>Крышка</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="2">Вода</td> <td>Рис</td> <td>180мл</td> <td>330мл</td> <td>480мл</td> <td>о</td> </tr> <tr> <td>Спагетти</td> <td>400мл</td> <td>800мл</td> <td>1200мл</td> <td>х</td> </tr> </tbody> </table> <p>* Рис- По завершении процесса приготовления оставьте рис на 5 мин., чтобы вода впиталась окончательно.<br/>* Спагетти- Во время приготовления помешивайте. По завершении процесса приготовления оставьте спагетти на 1-2 мин. под крышкой. Затем промойте холодной водой.</p> | Вес | 100г. | 200г. | 300г. | Крышка | Вода | Рис | 180мл | 330мл | 480мл | о | Спагетти | 400мл | 800мл | 1200мл | х |
| Вес            | 100г.                 | 200г.      | 300г.     | Крышка  |     |       |       |       |        |      |     |       |       |       |   |          |       |       |        |   |
| Вода           | Рис                   | 180мл      | 330мл     | 480мл   | о   |       |       |       |        |      |     |       |       |       |   |          |       |       |        |   |
|                | Спагетти              | 400мл      | 800мл     | 1200мл  | х   |       |       |       |        |      |     |       |       |       |   |          |       |       |        |   |
| 5 раз          | Разогревание пиццы    | Ac-5       | 1-3 кус.  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Используйте только охлажденные продукты.</li> <li>Выложите куски пиццы на жаропрочное блюдо широким краем по направлению к краям блюда.</li> <li>Куски не должны перекрывать друг друга. Не накрывайте.</li> <li>Прежде, чем подавать на стол выдержите в течение 1-2 мин.</li> </ul>  |     |       |       |       |        |      |     |       |       |       |   |          |       |       |        |   |

## БЫСТРОЕ РАЗМОРАЖИВАНИЕ

---

Используйте данный режим для разморозки не более 500 гр замороженного фарша.  
Для полного размораживания продукта дайте ему постоять еще некоторое время в печи после ее выключения.

---



1. Нажмите кнопку Быстрое размораживание.
  2. Нажмите кнопку Старт.  
Время размораживания устанавливается автоматически. В процессе размораживания печь будет издавать звуковые сигналы, когда потребуется перераспределить или перемешать продукты.  
Откройте дверцу, перераспределите или перемешайте продукты, закройте дверцу и нажмите кнопку Старт, чтобы возобновить процесс размораживания.
- 

## СУП/ СОУС

---



1. Нажмите кнопку Суп/ Соус.  
На дисплее появится надпись «А- - 3».
  2. С помощью ручки-регулятора введите вес продукта.  
Вы можете выбрать и установить вес в пределах от 200 до 400г, прибавляя каждый раз по 100г.
  3. Нажмите кнопку Старт.
-

## ОХЛАЖДЕННЫЕ ПРОДУКТЫ



1. Нажмите кнопку Охлажденные продукты.  
На дисплее появится надпись «А- - 1».
2. С помощью ручки-регулятора введите вес продукта.  
Вы можете выбрать и установить вес в пределах от 300 до 500г, прибавляя каждый раз по 100г.
3. Нажмите кнопку Старт.

## ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ



1. Нажмите кнопку Замороженные продукты.  
На дисплее появится надпись «А- - 2».
2. С помощью ручки-регулятора введите вес продукта.  
Вы можете выбрать и установить вес в пределах от 300 до 500г, прибавляя каждый раз по 100г.
3. Нажмите кнопку Старт.

| Продукты              | На дисплее | Вес       | Температура продуктов | Рекомендации  |
|-----------------------|------------|-----------|-----------------------|---|
| Охлажденные продукты  | А- -1      | 300-500 г | Охлажденные           | <p>Продукты в кожуре проколите в нескольких местах.</p> <p>Выложите продукты на стеклянный поддон. По завершении процесса приготовления выдержите в течение 2-3 минут перед тем, как подавать на стол.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Следует помешивать такие блюда, как, например, спагетти, говяжий бульон и т.п.</li> <li>- Не помешивают лазанью, картофельную запеканку с мясом и т.п.</li> </ul> <p>Примечание: если Вы разогреваете продукты в полиэтиленовых упаковках, не забудьте проколоть упаковку в нескольких местах.</p> <p>Если это требуется, помешайте продукты, когда послышится звуковой сигнал.</p> |
| Замороженные продукты | А- -2      | 300-500г  | Замороженные          | См. выше.   |
| Суп/ Соус             | А- -3      | 200-400г  | Комнатной температуры | <p>Перелейте суп/ соус в жаропрочную посуду.</p> <p>Накройте крышкой или пищевой пленкой (пленку проколите в нескольких местах). По завершении процесса приготовления размешайте. Оставьте на 2 мин. под крышкой. Затем снова размешайте.</p>   |

## Родительский замок

---

Родительский замок предотвращает нежелательное включение электроприбора, например, маленькими детьми.

Чтобы установить блокировку, нажмите кнопку Стоп/ Сброс и удерживайте ее нажатой в течение 3 сек. Чтобы снять блокировку, нажмите кнопку Стоп/ Сброс и удерживайте ее нажатой в течение 3 сек.

---

## Режим Энергосбережения

---

1. Когда на дисплее появится “:0” или часы, нажмите кнопку Стоп/ Сброс. Дисплей погаснет, послышится звуковой сигнал.
  2. Чтобы отменить энергосберегающий режим, просто нажмите любую кнопку, откройте дверцу или поверните ручку-регулятор. Печь снова находится в обычном рабочем режиме.
- 

## Как остановить печь во время ее работы

---

1. Откройте дверцу печи  
Печь перестанет работать.  
Вы можете вновь запустить печь, закрыв дверцу и нажав кнопку Старт/Быстрое ПРИГОТОВЛЕНИЕ.
2. Нажмите кнопку СТОП/СБРОС
  - Печь перестанет работать
  - Нажмите кнопку СТОП/СБРОС еще раз, чтобы сбросить все ранее введенные параметры.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Печь прекращает работать, когда открыта дверца.

## ВОПРОСЫ И ОТВЕТЫ

- \* В: Случайно я включила свою печь, не поставив в нее продукты. Не испортится ли она?  
О: Включение пустой печи на короткое время не испортит ее. Однако делать это не рекомендуется.
- \* В: Можно ли пользоваться печью без стеклянного поддона и роликовой подставки?  
О: Нет. Стеклянный поддон и роликовая подставка всегда должны находиться в печи.
- \* В: Могу ли я открыть дверцу во время ее работы?  
О: Дверцу можно открыть в любое время работы печи. В этом случае подача энергии в микроволновую печь временно прекращается, а отсчет времени останавливается до тех пор, пока дверь не будет снова закрыта.
- \* В: Почему в микроволновой печи после приготовления остается конденсат?  
О: Конденсат на стенках Вашей печи- нормальное явление. Пар от приготавливаемой пищи, соприкасаясь с холодными стенками печи, конденсируется.
- \* В: Проходит ли энергия микроволновой печи через стекло дверцы?  
О: Нет. Металлизированное покрытие стекла полностью экранирует эту энергию, и в то же время через него может проходить свет.
- \* В: Почему яйца иногда взрываются?  
О: При запекании или жарке яиц желток может взорваться из-за того, что внутри желтка образуется горячий воздух. Во избежание этого, просто проткните желток с помощью зубочистки перед приготовлением. Никогда не готовьте яйца, не проткнув скорлупу.
- \* В: Почему рекомендуется дать пище постоять некоторое время после приготовления?  
О: Пище необходимо дать постоять некоторое время после приготовления. Во время приготовления с помощью микроволн тепло образуется внутри продуктов, а не в камере печи. Многие продукты образуют достаточное количество внутреннего тепла, позволяющее продолжать процесс приготовления, даже когда пища была извлечена из печи. После приготовления больших кусков мяса, овощей большого размера или пирогов дайте продуктам постоять, что позволит закончить приготовление внутри продуктов и избежать подгорания.
- \* В: Что значит "дать пище постоять"?  
О: "Дать пище постоять" значит то, что пищу нужно извлечь из печи и оставить закрытой на некоторое время, чтобы позволить процессу приготовления закончиться. Это также позволяет освободить печь для следующего процесса приготовления.
- \* В: Почему в моей печи процесс приготовления занимает больше времени, чем указано в рецепте?  
О: Различия в размере, форме и весе продуктов могут повлечь увеличение времени приготовления. Наряду с указаниями в кулинарной книге используйте также собственный опыт при проверке готовности пищи, так, как если бы Вы готовили в обычной духовке.
- \* В: Возможно ли повреждение печки, если она работает пустой без загруженных в нее продуктов?  
О: Да. Никогда не эксплуатируйте печь пустой.
- \* В: Можно ли пользоваться микроволновой печью без роликовой подставки или перевернуть роликовую подставку, чтобы поместить в печь глубокую тарелку?  
О: Нет. Если Вы вынете или перевернете роликовую подставку, это может отрицательно сказаться на работе печи. Используйте посуду, по размеру подходящую к роликовой подставке.
- \* В: Роликовая подставка вращается в обоих направлениях. Это неисправность?  
О: Нет. Роликовая подставка вращается по часовой или против часовой стрелки в зависимости от направления движения мотора в момент включения печи.
- \* В: Могу ли я готовить попкорн в микроволновой печи? Как добиться лучших результатов?  
О: Да. Готовьте попкорн в упаковках, специально предназначенных для микроволновых печей, следуя указаниям производителя, или с помощью кнопки ПОПКОРН (если такая есть в Вашей модели СВЧ). Не пользуйтесь бумажными пакетами. Как только Вы услышите, что зерна стали непрерывно лопаться, выключите печь. Не подогревайте попкорн повторно. Не пользуйтесь стеклянной посудой для приготовления попкорна.

## ПРЕЖДЕ, ЧЕМ ОБРАЩАТЬСЯ В СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР

В некоторых случаях Вы можете самостоятельно устранить неполадки, возникшие в работе микроволновой печи. При возникновении каких-либо неполадок сначала обратитесь к нижеследующей таблице.

### \* Печь не работает:

1. Проверьте, вставлена ли штепсельная вилка шнура питания в сетевую розетку.
2. Убедитесь, что дверца микроволновой печи плотно закрыта.
3. Проверьте, установили ли Вы время приготовления.
4. Проверьте исправность электрической цепи.

### \* Искрение в корпусе печи:

1. Проверьте кухонные принадлежности, которыми Вы пользуетесь. Посуда из металла или с металлической окантовкой в микроволновой печи использоваться не должна.
2. Следите за тем, чтобы металлические шпажки, шампуры или фольга не касались стенок печи.

Если Вам не удалось устранить неполадку самостоятельно, свяжитесь с сервисным центром.

## ЧИСТКА И УХОД ЗА ПЕЧЬЮ

Ваша печь имеет все современные средства защиты, тем не менее:

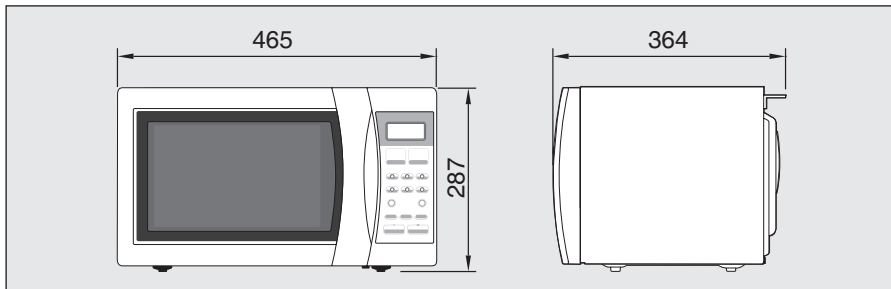
1. Не проводите манипуляций с блокировочными замками и шарнирами.
  - i) дверца (погнута)
  - ii) петли и крюки (сломааны или ослаблены)
  - iii) уплотнения дверцы и уплотняющие поверхности.
2. Не помещайте никакие предметы между передней поверхностью печи и дверцей и не позволяйте грязи накапливаться на уплотняющих поверхностях. Чаще мойте уплотняющие поверхности раствором мягкого моющего средства, затем смывайте средство чистой водой и протирайте насухо. Никогда не пользуйтесь абразивными порошками или жесткими губками.
3. Когда дверца открыта, она не должна подвергаться нагрузкам, например, не разрешайте детям повисать на ней и не нажимайте на дверцу рукой, так как печь из-за этого может опрокинуться вперед, что может привести к травме, а также повреждению дверцы. Если печь повреждена, не пользуйтесь ей до тех пор, пока её не отремонтирует квалифицированный специалист. Особенно важно, чтобы печь надежно закрывалась и чтобы не были повреждены:
4. Предоставьте ремонт и сервисное обслуживание прибора квалифицированному специалисту.
5. Чистите печь регулярно, следите за тем, чтобы на поверхностях печи не скапливались остатки пищи.
6. Поддержание микроволновой печи в чистоте снизит риск возникновения несчастного случая, связанного с преждевременным износом рабочих поверхностей печи, и продлит срок ее службы.



## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

|                                 |                   |  |
|---------------------------------|-------------------|--|
| Энергоснабжение                 |                   | 220-240 В~, 50 Гц, Одна фаза с заземлением |
| Микроволны                      | Энергопотребление | 1200 Вт                                    |
|                                 | Выходная мощность | 800 Вт                                     |
|                                 | Частота           | 2,450 МГц                                  |
| Внешние габариты (Ш x В x Г)    |                   | 465 x 287 x 364 мм                         |
| Габариты камеры (Ш x В x Г)     |                   | 298 x 230 x 330 мм                         |
| Габариты в упаковке (Ш x В x Г) |                   | 513 x 314 x 400 мм                         |
| Объем камеры                    |                   | 23 л                                       |
| Вес нетто                       |                   | 11.7 Кг                                    |
| Вес брутто                      |                   | 12.0 Кг                                    |
| Таймер                          |                   | 60 мин.                                    |
| Выбор уровня мощности           |                   | 10 уровней                                 |

\* Технические характеристики могут изменяться без предварительного уведомления.



Постановлением правительства РФ №720 утвержден перечень товаров длительного пользования, которые по истечению срока службы могут работать неправильно и стать угрозой для жизни, здоровья потребителя, а также причинить вред его имуществу. Срок службы товара исчисляется с даты продажи. Рекомендуем не использовать товар по истечению срока службы товара. Срок службы данного товара составляет 5 лет.



Утилизация электрического и электронного оборудования.

Данный символ на изделии, его комплектующих или упаковке означает, что данное изделие подлежит обязательной утилизации. Пожалуйста, сдайте отработавшее изделие в пункт приема электрического и электронного оборудования для переработки. В некоторых странах, в т.ч. странах ЕС, разработаны специальные схемы сбора единиц отработавшего электрического и электронного оборудования. Соблюдая правила утилизации этого оборудования, Вы внесете свой вклад в сохранение окружающей среды и здоровья человечества. Вторичная переработка материалов сохраняет природные ресурсы. Поэтому, пожалуйста, не выбрасывайте отработавшее оборудование вместе с бытовыми отходами. Более подробную информацию о вторичной переработке оборудования Вы можете получить в сервисе по переработке отходов или в торговой точке, где Вы приобрели данное изделие.

Изготовитель: Dongbu Daewoo Electronics Corporation/Донгбу Дэу Электроникс Корпорейшен  
 Адрес: Daechi-Dong, Dongbu Financial Center, 432, Teheran-ro, Gangnam-gu, Seoul/Дэчи-Донг, Финансовый Центр Донгбу, 432, Тегеран-ро, Ганнам-гу, Сеул, Республика Корея  
 Завод-изготовитель: Dongbu Daewoo Microwave Oven (Tianjin) Co., Ltd/Донгбу Дэу Майкrowave Овен (Тяньцзинь) КО ЛТД  
 Адрес: NO 34 Changhwa street, Dagang Development Area, Binhai New District, Tianjin, China/NO 34, ул Чанхва, промышленная зона Даганг, новый район Биньхай, Провинция Тяньцзинь, Китай

Консультационный центр потребителя: АО «Донгбу Дэу Электроникс Рус».  
 Адрес: 117342, г. Москва, ул. Профсоюзная, 65, корп.1.  
 Тел.: +7 495 741 4533.

Импортер: АО «Донгбу Дэу Электроникс Рус».  
 Адрес: 117342, г. Москва, ул. Профсоюзная, 65, корп.1.  
 Тел.: +7 495 744 0397.

Сделано в Китае



IP КОД: IPX0

## КУХОННЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Перед эксплуатацией убедитесь в том, что посуда подходит для использования в микроволновой печи. Посуда, подходящая для микроволновой печи, должна пропускать микроволны. К выбору посуды для микроволновой печи следует подходить с особой осторожностью. Посуда с маркировкой «подходит для использования в микроволновой печи» пригодна для использования в микроволновой печи. Ниже прилагается список посуды и рекомендации по ее использованию в микроволновой печи.

| Посуда   | Использование в микроволновой печи | Советы  |
|--|------------------------------------|---|
| Алюминиевая фольга   | ▲                                  | Можно использовать в небольших количествах для защиты продуктов от обгорания. Во избежание образования электрической дуги (искрения) избегайте контакта фольги со стенками печи, не используйте большие листы фольги.   |
| Фарфор и глиняная посуда   | ●                                  | Фарфор, глиняная посуда, керамика без металлического декора пригодны для использования в микроволновой печи.  |
| Одноразовая полиэтиленовая упаковка  | ●                                  | Некоторые замороженные продукты могут быть упакованы в полиэтиленовую упаковку.   |
| Упаковки для фаст-фуда<br>- Пищевые контейнеры из полистирола<br>- Бумажные пакеты или газеты<br>- Бумажные упаковки из вторичного сырья | ●<br>×<br>×                        | - Могут использоваться для разогревания. При слишком высокой температуре могут расплавиться.<br>- Возможно возгорание.<br>- Возможно образование электрической дуги (искрения).   |
| Стеклопосуда<br>- Столовая посуда<br>- Тонкое стекло<br><br>- Стекланные банки   | ●<br>●<br>●                        | - Пригодна к использованию стеклнная посуда без декора.<br>- Подходит для подогревания продуктов или напитков. Слишком тонкое стекло может треснуть.<br>- Использовать без крышки. Подходят только для подогревания.  |
| Металлическая посуда<br>- Тарелки<br>- Зажимы  | ×<br>×                             | Возможно образование электрической дуги (искрения)/возгорание.  |
| Бумажные изделия<br>- Одноразовая бумажная посуда, салфетки, бумажные полотенца<br>- Бумажная посуда из вторичного сырья                 | ●<br>×                             | - Пригодна для разогревания, короткого времени приготовления. Впитывает излишнюю влагу.<br>- Возможно образование электрической дуги (искрения).  |
| Пластиковая посуда<br>- Пластиковые пищевые контейнеры<br><br>- Пищевая пленка<br><br>- Пакеты для заморозки                             | ●<br>●<br>▲                        | - Могут использоваться термостойкие контейнеры. Нетермостойкие контейнеры могут деформироваться или обесцветиться. Не используйте посуду из меламинового пластика.<br>- Может использоваться для удержания влаги в продуктах. Следите за тем, чтобы пленка не соприкасалась с продуктами.<br>- Могут использоваться только подходящие для микроволновых печей негерметичные пакеты. Если необходимо, проткните пакет в нескольких местах вилкой или др. острым предметом. |
| Вошенная и жиронепроницаемая бумага  | ●                                  | Может использоваться для удержания влаги в продуктах или для предотвращения разбрызгивания.   |

● : подходит ▲ : ограничить использование × : не подходит

# ИСПОЛЬЗУЙТЕ ОСТОРОЖНО СВОЮ МИКРОВОЛНОВУЮ ПЕЧЬ

## Общие рекомендации

Никогда не проводите манипуляций с блокировочными запорами и шарнирами. Не помещайте никаких предметов между дверцей печи и передней панелью и не позволяйте остаткам пищи или осадкам чистящих средств накапливаться на уплотняющих поверхностях. Чистите печь, особенно уплотнительные зоны дверцы, мягкими чистящими средствами. Не используйте абразивные средства и губки. Когда дверца открыта, она не должна подвергаться нагрузкам, например, не разрешайте детям повисать на ней. Это может привести к травме, а также повреждению печи. Очень важно, чтобы дверца закрывалась, как положено. Она не должна быть перекошена;

## Пища

Никогда не используйте печь для домашнего консервирования. Данная печь не предназначена для домашнего консервирования. Плохо законсервированная пища может разлиться и стать опасной для употребления. Всегда устанавливайте минимальное время приготовления согласно рецептам. Лучше не дожарить, чем пережарить пищу. Недостаточно приготовленную пищу можно поставить обратно в печь и довести до необходимого состояния. Если Вы пережарили, передержали пищу, ничего изменить уже нельзя. Осторожно разогревайте небольшое количество пищи с низким содержанием влаги. Такие продукты могут быстро высохнуть или сгореть. Не разогревайте яйца в скорлупе. Напряжение может возрасти, и яйца могут взорваться. Картофель, яблоки, яичные желтки и сосиски являются примерами пищи с непористой кожей. Данные продукты должны быть проколоты перед приготовлением для предотвращения разбрызгивания. Не пытайтесь жарить жирные продукты в микроволновой печи.

шарниры и запоры не должны быть сломаны, погнуты или иметь большой люфт. Уплотнительные прокладки не должны иметь повреждений. Не включайте печь, если в жарочном шкафу нет продуктов. Вы можете повредить печь. Во избежание возгорания не сушите в микроволновой печи вещи, бумагу и др.; не используйте печь для стерилизации или в качестве места для хранения книг, кухонных принадлежностей и т.д. Не используйте вторичное сырье, например, переработанную бумагу, так как оно содержит примеси, которые могут привести к искрению или возгоранию. С осторожностью обращайтесь с панелью управления.

Всегда размешивайте напитки перед разогревом. Разогретые напитки могут резко вскипеть, если не были размешаны предварительно. Не оставляйте без присмотра печь, когда делаете поп-корн. Не готовьте воздушную кукурузу в печи, кроме как в пакетах, специально предназначенных для приготовления воздушной кукурузы в печи. Зерна могут перегреться и поджечь коричневый бумажный пакет. Не ставьте специальные пакеты для воздушной кукурузы прямо на поднос печи. Поставьте пакет на безопасное стеклянное микроволновое основание или керамическую тарелку, чтобы предотвратить перегрев и трескание подноса печи. Не превышайте время приготовления воздушной кукурузы, назначенного фирмой-изготовителем для микроволновых печей. Более длительное приготовление не приведет к увеличению объема воздушной кукурузы, но может привести к ее обугливанию и возгоранию. Запомните, пакет для воздушной кукурузы и поднос могут стать слишком горячими. Аккуратно уберите и используйте тряпичные держатели.

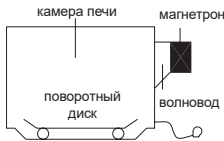
## ОБРАЗОВАНИЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ ДУГИ

Если Вы заметили образование электрической дуги, нажмите кнопку СТОП/СБРОС. Образование электрической дуги вызвано искрением, возникающим внутри микроволновой печи. Искрение вызывают: Металлические детали посуды или фольга при соприкосновении со стенками печи. Посуда с металлическим декором или позолотой. Бумажная посуда, изготовленная из вторичного сырья.

# ПРИНЦИПЫ РАБОТЫ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

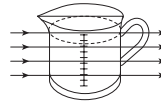
Микроволновая энергия была открыта при проведении опытов с РАДАРом во время Второй Мировой Войны и стала использоваться в сельской местности для приготовления и разогрева пищи. Микроволны, которые постоянно присутствуют в окружающей среде, вырабатываются как естественными, так и искусственными источниками. К последним относятся радары, радио, телевидение, системы связи.

## РОЛЬ МИКРОВОЛН В ПРИГОТОВЛЕНИИ ПИЩИ



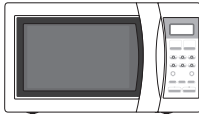
В микроволновой печи электричество преобразовано в микроволну с помощью МАГНЕТРОНА

### ► Передача



Затем микроволны, проникая через стенки емкостей, поглощаются молекулами воды, которая в большем или меньшем количестве содержится в любом продукте.

### ► Отражение



Микроволны отражаются от металлических стенок и экрана дверцы печи.

### ► Поглощение



Микроволны заставляют молекулы воды вибрировать, что приводит к их трению, т.е. нагреванию. Именно этот принцип лежит в основе приготовления и разогревания пищи. Микроволны также поглощаются молекулами жиров и сахара, поэтому жирная и сладкая пища разогревается быстрее. Микроволны могут проникать в пищу на глубину не более 4-5 см., а вглубь пищи тепло проникает посредством теплообмена, как и в традиционной печи, т.е. пища разогревается снаружи внутрь.

## ТАБЛИЦЫ ПРЕОБРАЗОВАНИЯ

| Меры веса |         |
|-----------|---------|
| 15 г      | ½ унции |
| 25 г      | 1 унция |
| 50 г      | 2 унции |
| 100 г     | 4 унции |
| 175 г     | 6 унций |
| 225 г     | 8 унций |
| 450 г     | 1 фунт  |

| Меры объема |          |
|-------------|----------|
| 30 мл       | 1 унция  |
| 100 мл      | 3 унции  |
| 150 мл      | 5 унции  |
| 300 мл      | 10 унций |
| 600 мл      | 20 унций |

| МЕРЫ ЛОЖКИ |            |
|------------|------------|
| 1.25 мл    | ¼ ч.л      |
| 2.5 мл     | ½ ч.л      |
| 5 мл       | 1 ч.л      |
| 15 мл      | 1 ст. лож. |

| ИЗМЕРЕНИЯ ЖИДКОСТЕЙ |   |                                    |
|---------------------|---|------------------------------------|
| 1 чашка             | = 8 fl. Oz                              | = 240 мл                           |
| 1 пинта             | = 16 fl. Oz (Великобритания 20 fl. oz)  | = 480 мл (Великобритания 560 мл)   |
| 1 кварта            | = 32 fl. oz (Великобритания 40 fl.oz)   | = 960 мл (Великобритания 1120 мл)  |
| 1 галлон            | = 128 fl. Oz (Великобритания 160 fl.oz) | = 3840 мл (Великобритания 4500 мл) |

# ТЕХНИКА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

## ВРЕМЯ ПРОСТОЯ

Плотные пищевые продукты, например, мясо, картофель в мундире и пироги, требуют Твремя простояУ (внутри или снаружи печи) после приготовления, чтобы дать возможность высокой температуре остыть и завершить процесс приготовления. Разверните куски мяса в фольге и картофель в мундире на Твремя простояУ. Кускам мяса необходимо 10-15 минут для конечного приготовления, картофелю в мундире 5 минут. Другим блюдам, таким как овощи, рыба и готовые обеды требуется около 2-3 минут. После разморозки пищи, Твремя простояУ также должно соблюдаться. Если пища не готова после Твремени простояУ, поставьте ее обратно в печь и добавьте дополнительно время приготовления.

## СОДЕРЖАНИЕ ВЛАГИ

Свежая пища, например, овощи и фрукты, различаются по своему содержанию влаги в зависимости от сезона, особенно картофель. Поэтому, время приготовления должно быть установлено. Сухие ингредиенты, например, рис, макароны, консервы, высыхают во время хранения, поэтому время приготовления может различаться

## ПЛОТНОСТЬ

Пища без оболочки/кожуры приготавливается гораздо быстрее, чем пища с плотной оболочкой.

## ЛИПКАЯ ПЛЕНКА

Липкая пленка помогает сохранить пищу свежей (без утери влаги), и удержанный пар содействует ускорению времени приготовления.

## РАЗМЕР

Четное количество продуктов готовится быстрее. Продукты лучше приготавливаются, если содержатся в круглом контейнере, а не в квадратном.

## ПРОСТРАНСТВО

Продукты лучше и равномернее приготавливаются, если есть пространство между кусками. НИКОГДА не складывайте продукты друг на друга.

## НАЧАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА

Чем холоднее пища, тем дольше ее надо разогревать. Продукты, вытасненные из холодильника, разогреваться дольше, чем те, которые имеют комнатную температуру.

## НАПИТКИ

Все напитки должны быть хорошо перемешаны предварительно и во время приготовления. Вода должна быть перемешана особенно хорошо предварительно и до разогрева, чтобы предотвратить вскипание. Не разогревайте жидкости, которые недавно вскипятили. НЕ ПЕРЕГРЕВАЙТЕ.

## ПЕРЕВОРАЧИВАНИЕ И ПОМЕШИВАНИЕ

Отдельные виды пищи требуют помешивания во время приготовления. Мясо и птицу нужно переворачивать после ровно половины времени приготовления.

## ПОДГОТОВКА

Отдельные виды пищи, например, порции курицы или котлеты, должны быть помещены на блюдо таким образом, чтобы более толстые слои были направлены кверху.

## КОЛИЧЕСТВО

Небольшое количество пищи готовится быстрее, чем большое. Также небольшие обеды будут разогреваться быстрее, чем большие порции.

## ПРОКАЛЫВАНИЕ

Кожица на некоторых продуктах может привести к задерживанию пара во время приготовления. Такие продукты должны быть проколоты или кожа должна быть снята перед приготовлением, чтобы позволить выйти пару.

Яйца, картофель, сосиски и т.п. должны все быть проколоты перед приготовлением. НЕ ПЫТАЙТЕСЬ ВАРить ЯЙЦА В ИХ СКОРЛУПЕ.

## ПОКРЫТИЕ

Покрывайте продукты микроволновой липкой пленкой или крышкой. Покрывайте рыбу, овощи или супы. Не покрывайте пироги, соусы, картофель или макаронные изделия.

## УКАЗАТЕЛЬ ПО РАЗМОРОЗКИ

- Не размораживайте покрытое чем-либо мясо. Покрытие может помешать процессу разморозки. Всегда убирайте внешнюю упаковку или поднос. -Используйте только безопасные для применения в микроволновой печи контейнеры.
  - Начинайте разморозку целой птицы грудкой вниз. Размораживайте куски птицы жирной стороной вниз.
  - Форма продукта влияет на продолжительность разморозки. Тонкие прямоугольные куски размораживаются быстрее, чем целый блок.
  - По истечении 1/3 времени разморозки, проверьте продукты. Возможно, следует перевернуть, разрезать, перераспределить или вынуть размороженные куски.
  - Во время разморозки печь подаст сигнал, когда наступит время перераспределить продукты. Откройте дверцу печи и проверьте продукты. Затем закройте дверцу и нажмите Старт для возобновления разморозки. Для достижения оптимальных результатов разморозки следуйте инструкциям, указанным в таблице на следующей странице.
  - Размороженный продукт становится мягким, но при этом остается холодным. Если продукт разморозился не до конца, поместите его в микроволновую печь еще на несколько минут. Если этого времени было недостаточно, дайте продуктам постоять еще некоторое время (от 5 до 60 мин.) в комнатной температуре.  
Для разморозки птицы или мяса достаточно поместить их под струю холодной воды.
- ↔ **Переверните:** жаркое, ребра, целая птица, грудинка индейки, хот-доги, сосиски, стейки или котлеты.
- ↔ **Перераспределите:** Разрежьте или разделите стейки, котлеты, гамбургеры, мясной фарш, курицу и морепродукты, куски мяса.
- ↔ **Накройте:** Используйте узкие полоски алюминиевой фольги для того, чтобы закрыть тонкие участки или края неровной пищи, такой как куриные крылышки. Чтобы избежать искрения, следите за тем, чтобы фольга находилась как минимум на расстоянии 2-3см от стенок печи.
- ↔ **Достаньте:** Чтобы размороженные продукты не перегрелись, следует сразу же вынуть их по истечении времени размораживания. Это может сократить время размораживания для продуктов весом менее 1,5 кг.

## ТАБЛИЦА РАЗМОРОЗКИ

| Продукт и вес/масса                             | Продолжительность разморозки | Время простоя | Действия   |
|---|------------------------------|---------------|--|
| <b>ГОВЯДИНА</b><br>Начиненная<br>Говядина 454 г | 10-12 мин.                   | 15-20 мин.    | Разрежьте и разделите размороженные порции вилкой                    |
| Тушеное мясо 675 г                              | 9-11 мин.                    | 25-30 мин.    | Разделите и переверните один раз                                     |
| Жаркое 900г                                     | 15-18 мин.                   | 45-60 мин.    | Переверните через 7 минут. Закройте, если надо.                      |
| Пирожки 110 г                                   | 7-8 мин.                     | 15-20 мин.    | Переверните через 4 минуты   |
| <b>СВИНИНА</b><br>Жаркое 900 г                  | 15-16 мин.                   | 45-60 мин.    | Переверните через 7 минут. Закройте, если надо                       |
| Свинные ребрышки 450 г                          | 6-7 мин.                     | 25-30 мин.    | Разделите и переверните один раз                                     |
| Отбивные/котлеты 4 125 г                        | 7-8 мин.                     | 25-30 мин.    | Разделите и переверните один раз                                     |
| Фарш 450 г                                      | 9-10 мин.                    | 15-20 мин.    | Разделите по частям. Переверните через 10 минут. Закройте, если надо |
| <b>ПТИЦА</b><br>Целая курица 1125 г             | 20-22 мин.                   | 45-90 мин.    | Разделите и переверните один раз                                     |
| Куриная грудка 450 г                            | 9-10 мин.                    | 15-30 мин.    | Разделите и переверните один раз                                     |
| Цыпленок (разрезанный) 900г                     | 12-14 мин.                   | 25-30 ин.     | Разделите и переложите один раз                                      |
| Бедрa цыпленка 450 г                            | 12-14 мин.                   | 15-30 мин.    | Разделите по частям. Переверните через 10 минут. Закройте, если надо |
| <b>РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ</b><br>Целая рыба 450 г  | 6-7 мин.                     | 15-20 мин.    | Разделите и переверните один раз                                     |
| Филе рыбное 675 г                               | 7-8 мин.                     | 15-20 мин.    | Разделите и переверните один раз                                     |
| Креветки 225 г                                  | 3-4 мин.                     | 10-15 мин.    | Разделите и переверните один раз                                     |

\* Время, указанное в таблице, приблизительно, поскольку температура заморозки различная.

## ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И РАЗОГРЕВА

| Продукт   |                  | Уровень мощности    | Примерное время приготовления  |               |
|---|------------------|---------------------|--|---------------|
| <b>МЯСО</b>   |                  |                     |  |               |
| Говядина<br>Кусок/ребро   | - С кровью       | P-80                | 9-11 мин.  |               |
|   | - Среднее        | P-80                | 10-12 мин.   |               |
| Говяжий фарш<br>Гамбургеры, Свежий или<br>Замороженный (100г)   | - Прожаренная    | P-80                | 12-14 мин.   |               |
|   |                  | P-Нl                | 5-7 мин.   |               |
|   | 2 котлеты        | P-Нl                | 3-5 мин.   |               |
|   | 4 котлеты        | P-Нl                | 4-6 мин.   |               |
| <b>СВИНИНА</b>  |                  |                     |  |               |
| Филе, Нога  |                  | P-80                | 13-16 мин.   |               |
| Бекон   | 4 пластины       | P-Нl                | 2-3 мин.   |               |
|   | 6 пластины       | P-Нl                | 3-4 мин.   |               |
| ПРИМЕЧАНИЕ: Продолжительность приготовления, приведенная выше, примерна. Вы можете пробовать разное время по своему усмотрению. Продолжительность зависит от размера, формы и плотности мяса. |                  |                     |  |               |
| <b>ПТИЦА</b>  |                  |                     |  |               |
| Курица<br>Целая<br>Грудка (с костями)<br>Куски курицы   |                  | P-Нl                | 8-10 мин.  |               |
|   |                  | P-80                | 6-8 мин.   |               |
|   |                  | P-80                | 7-9 мин.   |               |
| <b>Индейка</b>  |                  |                     |  |               |
| Целая   |                  | P-Нl                | 10-12 мин.   |               |
| ПРИМЕЧАНИЕ: Продолжительность приготовления, приведенная выше, примерна. Вы можете пробовать разное время по своему усмотрению. Продолжительность зависит от размера, формы и плотности мяса. |                  |                     |  |               |
| <b>СВЕЖАЯ РЫБА</b>  |                  |                     |  |               |
| Продукт   | УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ | Время приготовления | Способ приготовления   | Время простоя |
| Рыбное филе   | P-Нl             | 4-6 мин.            | Добавьте 15-30 мл (1-2)  | 2-3 мин.      |
| Целая Макрель, очищенная и подготовленная   | P-Нl             | 4-6 мин.            | -  | 3-4 мин.      |
| Целая форель, очищенная и подготовленная  | P-Нl             | 5-7 мин.            | -  | 3-4 мин.      |
| Стейк из лосося   | P-Нl             | 5-7 мин.            | Добавьте 15-30 мл (1-2)  | 3-4 мин.      |
| ПРОДУКТ   | Уровень мощности | Время приготовления | Время простоя  |               |
| Лазанья<br>Одна порция  | P-Нl             | 5-7 мин.            | Положите лазанью на поднос микроволновой печи. Закройте пластиковой оберткой и разрешьте.            |               |
| Запеканка<br>1 чашка<br>4 чашки   | P-Нl             | 1 ½ -3 мин.         | Готовьте в кастрюле для микроволновой печи с крышкой. Один раз перемешайте в процессе приготовления. |               |
|   | P-Нl             | 5-7 мин.            |  |               |
| Картофельное пюре<br>1 чашка<br>4 чашки   | P-Нl             | 2-3 мин.            | Готовьте в кастрюле для микроволновой печи с крышкой. Один раз перемешайте в процессе приготовления. |               |
|   | P-Нl             | 6-8 мин.            |  |               |
| Запеченная фасоль<br>1 чашка  | P-Нl             | 2-3 мин.            | Готовьте в кастрюле для микроволновой печи с крышкой. Один раз перемешайте в процессе приготовления. |               |



| ПРОДУКТ  | Уровень мощности | Время приготовления   | Время простоя  |
|--|------------------|-----------------------|--|
| Равиоли или паста с соусом<br>1 чашка<br>4 чашки | P-Нl<br>P-Нl     | 3-4 мин.<br>8-11 мин. | Готовьте в кастрюле для микроволновой печи с крышкой. Один раз перемешайте в процессе приготовления  |
| Сендвич или булочка<br>1 рулет                   | P-Нl             | 20-30 сек.            | Оберните в бумажную салфетку и поместите на стеклянное основание микроволновой печи<br><b>* Примечание: Не используйте вторичное сырье</b> |

## ТАБЛИЦА ОВОЩЕЙ

\*ПРИМЕЧАНИЕ: Используйте уровень P-Нl, указанный в таблице

| ОВОЩИ  | КОЛИЧЕСТВО   | ВРЕМЯ   | ОСОБЫЕ ИНСТРУКЦИИ   |
|--|--|---|---|
| <b>Спаржа</b><br>Свежие стручки<br>Замороженные стручки  | <br>450 г<br>280 г   | <br>5-8 мин.<br>4-7 мин.                          | <br>- В среднюю кастрюлю вылейте ¼ чашки воды<br>- В средней кастрюле   |
| <b>Фасоль</b><br>Свежая фасоль<br>Замороженная зеленая   | <br>450 г порезать наполовину<br>280 г упаковка                                      | <br>10-15 мин.<br>5-8 мин.                        | <br>- В среднюю кастрюлю вылейте ½ чашки воды<br>- В среднюю кастрюлю вылейте ½ чашки воды  |
| <b>Свекла</b><br>Свежая, целая   | 1 связка 560-680 г   | 16-22 мин.  | - В среднюю кастрюлю вылейте ½ чашки воды   |
| <b>Брокколи</b><br>Свежие отрезанные<br>Свежие стручки<br>Замороженные, порезанные<br>Замороженные стручки | <br>1 связка 560 г-680 г<br>1 связка 560 г-680 г<br>280 г упаковка<br>280 г упаковка | <br>5-9 мин.<br>7-11 мин.<br>4-7 мин.<br>4-7 мин. | <br>- В большую кастрюлю вылейте ½ чашки воды<br>- В большую кастрюлю вылейте ½ чашки воды<br>- В среднюю кастрюлю<br>- В среднюю кастрюлю вылейте 3 ст. лож. воды  |
| <b>Капуста</b><br>Свежие листья  | 1 средний качан-900 г  | 6-10 мин.   | - В большую кастрюлю вылейте ¼ чашки воды   |
| <b>Морковь</b><br>Свежая, порезанная<br>Замороженная   | <br>450 г<br>280 г упаковка  | <br>4-8 мин.<br>4-7 мин.                          | <br>- В большую кастрюлю вылейте ½ чашки воды<br>- В среднюю кастрюлю вылейте 2 ст.лож. воды  |
| <b>Цветная капуста</b><br>Листья<br>Свежая, целая<br>Замороженная  | <br>1 средний качан-900г<br>1 средний качан-900г<br>280 г упаковка                   | <br>7-11 мин.<br>7-15 мин.<br>3-7 мин.            | <br>- В большую кастрюлю вылейте ½ чашки воды<br>- В большую кастрюлю вылейте ½ чашки воды<br>- В среднюю кастрюлю вылейте ½ чашки воды   |
| <b>Кукуруза</b><br>Замороженные початки  | 280 г упаковка   | 2-6 мин.  | - В среднюю кастрюлю вылейте 2 ст. лож. воды  |
| <b>Кукуруза в зернах</b><br>Свежая<br><br>Замороженная   | <br>1-5 початков<br><br>1 початок<br>2-6 початков                                    | <br>1 ¼-4 мин.<br><br>3-6 мин.<br>2-3 мин.        | <br>В большую стеклянную тарелку для выпечки высыпьте воздушную кукурузу. Если кукуруза в шелухе, не используйте воду. Если кукурузу уже очистили добавьте ¼ чашки воды. Помешайте после половины времени приготовления. Пересыпьте в продолговатую большую стеклянную тарелку. Закройте вентилируемой пластиковой упаковкой. Перемешайте через 3 минуты. |

| ОВОЩИ  | КОЛИЧЕСТВО  | ВРЕМЯ                 | ОСОБЫЕ ИНСТРУКЦИИ  |
|--|---|-----------------------|--|
| <b>Ассорти овощей</b><br>Замороженные  | 280 г   | 2-6 мин.              | - В среднюю кастрюлю вылейте 3 ст. лож. воды   |
| <b>Горох</b><br>Свежий, с кожицей<br>Замороженный  | 450 г неочищенный<br>280 г пакет                          | 7-10 мин.<br>2-6 мин. | - В среднюю кастрюлю вылейте ¼ чашки воды<br>- В среднюю кастрюлю вылейте 2 ст. лож.   |
| <b>Картофель</b><br>Свежий, разрезанный,<br>белый<br>Свежий, целый,<br>сладкий или белый | 4 картофелины<br>(160-220 г каждая)<br>(160-280 г каждая) | 9-12 мин.<br>2-4 мин. | Почистите и порежьте на 3-см кубики. Поместите в большую кастрюлю, наполните ½ чашки воды. Помешайте через 4 минуты. Проколите вилкой. Поставьте в печь на расстоянии не меньше 3 см от стенок камеры печи. Оставьте на 5 минут. |
| <b>Шпинат</b><br>Свежий, Замороженный<br>Порезанный<br>Листья                            | 280 -450 г<br>280 г- упаковка                             | 3-6 мин.<br>3-6 мин.  | - Поместите в большую кастрюлю помытый шпинат<br>- В среднюю кастрюлю вылейте 3 ст. лож. воды  |
| <b>Тыква</b><br>Свежая   | 450 г - порезанная  | 3-5 мин.              | - В большую кастрюлю вылейте ¼ чашки воды<br>Порежьте на части и удалите волокна.  |

# РЕЦЕПТЫ

## СУП ИЗ ПОМИДОРОВ С АПЕЛЬСИНАМИ

25 г сливочного масла  
1 средняя луковица, нарезать кубиками  
1 крупная морковь и 1 крупная картофелина, нарезать кубиками  
800 г консервированных томатов в собственном соку, цедра 1 маленького апельсина  
900 мл горячего овощного бульона, соль и перец по вкусу

1. Расплавьте в большой миске в режиме High в течение 1 минуты.
2. Добавьте лук, морковь и картофель и готовьте в режиме High в течение 6 минут. Перемешайте.
3. Добавьте помидоры, апельсиновый сок, цедру апельсина и бульон. Хорошо перемешайте. Добавьте соль и перец по вкусу. Накройте крышкой и готовьте в режиме High 15 минут или до тех пор, пока овощи не станут мягкими. Во время приготовления перемешайте 2-3 раза
4. Взбейте в блендере и сразу же подавайте на стол.

## ФРАНЦУЗСКИЙ ЛУКОВЫЙ СУП

1 крупная луковица, нарезать кружочками  
15 мл кукурузного масла  
50 г муки  
1,2 литра горячего мясного или овощного бульона  
соль и перец по вкусу  
30 мл петрушки, порубить  
4 толстых ломтика французского багета  
50 г сыра, натереть на терке

1. Положите в миску лук, налейте растительное масло, тщательно перемешайте и готовьте в режиме High 2 минуты.
2. Добавьте муку и медленно влейте бульон. Приправьте и добавьте петрушку.
3. Накройте крышкой и готовьте в режиме Medium 16 минут.
4. Разлейте суп по тарелкам, положите в каждую тарелку ломтик багета и щедро посыпьте сыром.
5. Готовьте в режиме Medium еще 2 минуты или до тех пор, пока не расплавится сыр.

## ТУШЕННЫЕ ОВОЩИ

15 мл подсолнечного масла  
30 мл соевого соуса  
15 мл ликера шерри  
2,5 см. корня имбиря, очистить и натереть на мелкой терке  
2 средних моркови, нарезать тонкой полоской  
100 г шампиньонов, порубить  
50 г пророщенной сои  
100 г стручкового гороха  
1 красный перец, вынуть зерна и порезать тонкими дольками  
4 листа зеленого лука, порубить  
100 г консервированных водяных каштанов, нашинковать  
¼ кочна китайской капусты, нашинковать

1. Тщательно перемешайте в большой миске подсолнечное масло, соевый соус, шерри, имбирь, чеснок и морковь.
2. Закройте крышкой и готовьте в режиме High 4-5 минут; однократно перемешайте.
3. Добавьте шампиньоны, пророщенную сою, стручковый горох, красный перец, зеленый лук, каштаны и китайскую капусту. Хорошо перемешайте.
4. Готовьте в режиме High 4-5 минут или до тех пор, пока овощи не станут мягкими. За время приготовления перемешайте 2-3 раза.

*Тушеные овощи - это идеальный гарнир для мяса или рыбы.*

## ЦЫПЛЕНОК В МЕДУ

4 куриные грудки без кости  
30 мл прозрачного меда  
15 мл цельнозерновой горчицы  
2,5 мл сушеного тархуна  
15 мл томатного пюре  
150 мл куриного бульона

1. Положите куриные грудки в неглубокую кастрюлю.
2. Смешайте вместе все остальные ингредиенты и залейте смесью грудки. Соль и перец по вкусу
3. Готовьте в режиме High 11-12 минут. За время приготовления дважды переверните грудки и полейте соусом.

## КАРТОФЕЛЬ В МУНДИРЕ ИЗ СЫРА С ГОЛУБОЙ ПЛЕСЕНЬЮ И ШНИТ-ЛУКА

2 картофелины для запекания (около 250 г каждая)  
50 г сливочного масла  
100 г сыра с голубой плесенью, порубить  
15 мл шнит-лука, порубить  
50 мл грибов, порезать на дольки, соль и перец по вкусу

1. Проткните картофель в нескольких местах зубочисткой. Готовьте в режиме High 10-11 минут. Разрежьте каждую картофелину пополам, выскоблите мякоть в миску, добавьте масло, сыр, шнит-лук, грибы, соль и перец. Тщательно перемешайте.
2. Поместите получившуюся смесь в картофельную кожуру, положите картофель в невысокую форму и поставьте на подставку.
3. Готовьте в режиме Medium 10 минут.

## БЕЛЫЙ СОУС

25 г сливочного масла  
25 г муки  
300 мл молока  
соль и перец по вкусу

1. Расопите в миске сливочное масло, поставив его на 1 минуту на режим High.
2. Добавьте муку и молоко. Готовьте в режиме High 3-4 минуты, помешивая каждые 2 минуты, до тех пор, пока смесь не станет густой и однородной. Добавьте соль и перец по вкусу.

## КЛУБНИЧНЫЙ ДЖЕМ

675 г клубники, очищенной  
45 мл лимонного сока  
675 г мелкозернистого сахара

1. Смешайте клубнику и лимонный сок в большой миске. Готовьте в режиме High 5 минут или до тех пор, пока ягоды не станут мягкими. Добавьте сахар, тщательно перемешайте.
2. Готовьте в режиме Medium 25-30 минут до температуры застывания, перемешивайте каждые 4-5 минут.
3. Разлейте в горячие чистые банки. Закройте, закатайте и подпишите.

*\* температура застывания: Чтобы определить температуру застывания, положите 5 мл джема на предварительно охлажденное блюдо. Оставьте на одну минуту. Слегка наклоните блюдо. Если на поверхности появляются морщинки - температура застывания достигнута.*

## КЕКС

100 г маргарина  
100 г сахара  
1 яйцо  
100 г самоподнимающейся муки, просеять  
30-45 мл молока

1. Застелите основу для кекса (20,4 см.) бумагой для выпечки.
2. Взбейте вместе маргарин и сахар до получения легкой и воздушной смеси. Вбейте яйца, добавьте маленькими порциями муку и молоко.
3. Перелейте получившуюся смесь в приготовленную форму. Готовьте 3-4 минуты в режиме High до готовности. Проверяйте готовность зубочисткой.
4. Охлаждайте кекс в течение 5 минут, затем выньте из формы.

## ОМЛЕТ

15 г сливочного масла  
4 яйца  
90 мл молока, соль и перец по вкусу

1. Смешайте венчиком яйца и молоко. Приправьте.
2. Положите сливочное масло в плоскую форму (26 см.). Растопите масло, поставив на 1 минуту в режим High. Смажьте форму растопленным маслом.
3. Вылейте яичную смесь в форму. Готовьте в режиме High 2 минуты, затем перемешайте венчиком и готовьте в режиме High еще 1 минуту.

## ЯИЧНИЦА-БОЛТУНЯ

15 г сливочного масла  
2 яйца  
30 мл молока, соль и перец по вкусу

1. Растопите масло, поставив на 1 минуту в режим High.
2. Добавьте яйца и молоко, приправьте и тщательно перемешайте.
3. Готовьте в режиме High 2 минуты, перемешивая каждые 30 секунд.

## АРОМАТНЫЙ ФАРШ

1 маленькая луковица, нарезать кубиками  
1 зубчик чеснока, раздавить  
5 мл растительного масла  
200 г рубленых томатов  
15 мл томатного пюре  
5 мл смеси ароматных трав  
225 г фарша из говядины, соль и перец

1. Положите лук, чеснок и растительное масло в кастрюлю и готовьте в режиме High 2 минуты или до размягчения овощей.
2. Сложите все остальные ингредиенты в кастрюлю. Тщательно перемешайте.
3. Закройте крышкой и готовьте в режиме High еще 4 минуты, а затем в режиме Medium еще 8-12 минут или до готовности мяса.