

# МС 1751 Е / МС 1761 Е

Микроволновая печь

Руководство по эксплуатации



**СОВЕРШЕНСТВО ФОРМ И ФУНКЦИЙ**

## Уважаемый покупатель,

Мы благодарим Вас за покупку микроволновой печи AEG и за доверие, оказанное Вами торговой марке AEG.

Перед первым использованием Вашей микроволновой печи AEG, пожалуйста, внимательно прочитайте это руководство по эксплуатации. Оно поможет Вам познакомиться со всеми функциями и возможностями, которыми оснащен этот бытовой прибор. Кроме того, оно поможет вам достичь безотказной работы Вашей печи и устранить ненужные вызовы специалистов сервисной службы.

Этим символом и/или словами «**Предупреждение**», «**Будьте осторожны**» отмечена важная информация, относящаяся к соблюдению правил безопасности и к работе Вашей печи. Обязательно соблюдайте все инструкции и указания этого руководства.

В этом руководстве этот символ используется при описании пошаговых инструкций по работе с микроволновой печью.

Этот символ указывает на дополнительную информацию, касающуюся использования микроволновой печи.

Лист клевера отмечает советы по экономии электроэнергии и по экологически безопасному использованию Вашей печи.

В случае возникновения неполадок, пожалуйста, обращайтесь к разделу "Что делать, если ..."

# Важные указания по технике безопасности

## ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ: ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТАЙТЕ И СОХРАНИТЕ, КАК ПАМЯТКУ

### Для предотвращения пожара:

**Не оставляйте микроволновую печь без присмотра во время работы. Превышение требуемой мощности или времени приготовления пищи может вызвать её перегрев и воспламенение.**

Электрическая розетка должна быть легко доступна, чтобы в случае аварии можно было немедленно выдернуть шнур. Электросеть должна быть рассчитана на 230 В, 50 Гц. Источник питания должен быть защищен предохранителем или автоматическим выключателем с номинальным током не менее 10 А. Рекомендуется подключать данный электроприбор к отдельной линии проводки.

Не храните и не используйте печь вне помещения.

**Если приготавливаемая пища начнет дымиться, то НЕ ОТКРЫВАЙТЕ ДВЕРЦУ.** Выключите печь и отключите ее от сети и подождите, пока дым не прекратится.

**Открытие дверцы при подгорающей пище может вызвать контейнеры, предназначенные для микроволновых печей.** Смотрите стр. 7.

**Не оставляйте печь без присмотра при приготовлении пищи в пластмассовой, бумажной или другой легко воспламеняющейся посуде.**

После использования протирайте крышку волновода, камеру печи, вращающееся основание и его подставку. Они должны быть сухими, на них не должно быть жира. **Накопившийся жир может перегреться и начать дымиться или даже воспламениться.**

Не располагайте горючие материалы вблизи печи или ее вентиляционных отверстий. Не перекрывайте вентиляционные отверстия.

С продуктов и упаковки удалите все проволочные стяжки, металлические предметы и т.п. Искрение с металлических поверхностей может привести к возгоранию.

Не следует использовать микроволновую печь для приготовления фритюра (жарка в большом количестве жира или масла), так как нет возможности контролировать температуру жира, и он может воспламениться.

Для приготовления попкорна используйте специальную посуду.

Не храните внутри печи пищу и другие предметы.

После включения печи проверьте все настройки, чтобы убедиться, что печь работает нормально.

Смотрите соответствующие советы в этом руководстве по эксплуатации.

### Для предотвращения травм:

#### ВНИМАНИЕ:

Не включайте печь, если она неисправна или работает со сбоями. Перед использованием печи проведите проверку::

- (а) Дверца должна закрываться ровно, не иметь перекосов или деформаций.
- (б) Петли и предохранительные защёлки дверцы не должны иметь повреждений или люфта.
- (в) Прокладки и уплотнения дверцы должны быть без следов повреждения.
- (г) На внутренней стороне дверцы не должно быть вмятин.
- (д) Сетевой шнур и штепсель не должны иметь повреждений.

**Никогда самостоятельно не регулируйте, не ремонтируйте печь и не изменяйте конструкцию печи. Все операции, требующие снятия кожуха для защиты от излучения, опасны и должны выполняться только квалифицированным специалистом.**

Не включайте печь при открытой дверце и никак не изменяйте конструкцию замков дверцы.

Не включайте печь, если между прокладкой дверцы и уплотняемой поверхностью застрял посторонний предмет.

**Не допускайте скопления жира и грязи на прокладке дверцы и на соседних деталях. Следуйте указаниям раздела “Уход и очистка” на стр. 25. Если не поддерживать чистоту печи, то ускоряется износ ее деталей, что сокращает срок службы микроволновой печи и может привести к аварийной ситуации.**

Лицам с КАРДИОСТИМУЛЯТОРАМИ следует получить консультацию у врача или изготовителя кардиостимулятора о мерах предосторожности при использовании микроволновых печей.

**Для устранения опасности поражения электрическим током:**

Ни при каких обстоятельствах нельзя снимать внешний корпус печи.

Следите за тем, чтобы в щель дверного замка или вентиляционные проёмы не проникала жидкость или посторонние предметы. В случае проливания жидкости немедленно отключите печь от сети и вызовите специалиста авторизованного сервисного центра AEG.

Избегайте попадания шнура и вилки электропитания в воду и в другие жидкости.

Не располагайте шнур электропитания на горячих или острых поверхностях, например в области вывода горячего воздуха в верхней задней части печи.

Не пытайтесь самостоятельно заменить магнетрон печи, право на это имеет только уполномоченный сервисный центр AEG. Если магнетрон печи выйдет из строя, то обращайтесь в авторизованный сервисный центр AEG. Если шнур электропитания печи поврежден, то его необходимо заменить только на специальный шнур. Замена должна выполняться только сервисным центром AEG.

# Важные указания по технике безопасности

Для устранения опасности взрыва или внезапного вскипания жидкости:

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Жидкости и другие продукты нельзя разогревать в герметичных контейнерах, так как они могут взорваться.

Не используйте герметичные контейнеры. Перед разогреванием снимите все крышки. Закрытые контейнеры могут взорваться из-за возрастания давления даже после того, как печь выключена.

Соблюдайте осторожность при разогревании жидкостей. Используйте контейнеры с широким горлышком, чтобы воздушные пузырьки могли свободно выходить.

**При разогревании в печи напитков может возникнуть задержанное резкое закипание, поэтому с напитками надо обращаться осторожно.**

Для предотвращения внезапного разбрызгивания закипевшей жидкости и возможного ожога:

1. Размешайте жидкость перед разогревом.
2. Во время разогрева в жидкость рекомендуется поместить стеклянный сосуд или другой предмет.
3. После разогревания оставьте жидкость на какое-то время в печи.

**Не готовьте яйца в скорлупе, а сваренные вкрутую яйца не следует разогревать в микроволновых печах, поскольку они могут взорваться даже после выключения печи. Для приготовления или разогрева яиц, которые не были взболтаны или перемешаны, проткните в них желток и белок, в противном случае они могут взорваться. Сваренные вкрутую яйца перед разогревом очистите от скорлупы и нарежьте.**

Во избежании разрыва протыкайте оболочку таких продуктов, как картофель, сосиски и фрукты.

**Для устранения опасности ожогов**

Для извлечения посуды из печи рекомендуется использовать захваты или рукавицы.

Всегда открывайте контейнеры, емкости для попкорна, пакеты для разогрева в печи и т.п. в сторону от лица и рук, чтобы не обжечься горячим паром.

**Во избежании ожогов проверяйте температуру пищи и перемешивайте ее перед подачей к столу. Особенно следите за температурой пищи и напитков для малышей, детей и стариков.**

Температура контейнера может не соответствовать температуре пищи внутри него, поэтому всегда проверяйте температуру пищи.

Стойте в стороне от дверцы печи при ее открывании, чтобы не обжечься выходящим паром и теплом.

Разрезайте целиком нагретые продукты после разогревания, чтобы выпустить из них пар и избежать ожогов.

Не подпускайте детей к дверце печи, чтобы они не получили ожоги.

**Для защиты от неправильного использования детьми:**

**Предупреждение:** Дети могут пользоваться микроволновой печью самостоятельно только в том случае, если они были обучены безопасной эксплуатации печи и понимают опасность, связанную с неправильным использованием прибора.

Не прислоняйтесь к дверце и не раскачивайте ее. Не играйте с печью, электроприбор - это не игрушка.

Детей следует обучить приемам безопасного использования печи: использованию ухватов, осторожному снятию крышек контейнеров с пищей, обращению особого внимания на упаковку (например, самонагревающиеся материалы), предназначенную для создания поджаристой корочки, поскольку такая упаковка может быть очень горячей.

**Прочие меры предосторожности**

Никогда не изменяйте конструкцию печи.

Данная печь предназначена только для использования в домашних условиях. Не используйте печь для коммерческих или лабораторных целей.

**Для надёжной работы и защиты от повреждений:**

Не включайте пустую печь.

При использовании посуды для запекания ("подрумивания") и самонагревающихся материалов всегда помещайте под них термостойкий изолятор, например, фарфоровую тарелку, чтобы не допустить повреждения вращающегося основания и его подставки из-за сильного перегрева. Нельзя превышать время приготовления, указанное в рецепте.

Не используйте металлическую посуду, которая отражает излучение микроволн и может вызвать дуговой разряд.

Не ставьте в печь консервные банки.

Используйте только вращающееся основание, предназначенное для этой печи. Не используйте печь без вращающегося основания.

Для защиты вращающегося основания от трещин:

- (a) Перед тем, как мыть основание в воде, дайте ему остыть.
- (b) Не ставьте на холодное основание горячие продукты или посуду.
- (c) Не ставьте на горячее основание холодные продукты или посуду.

При работе печи не ставьте посторонние предметы на её корпус.

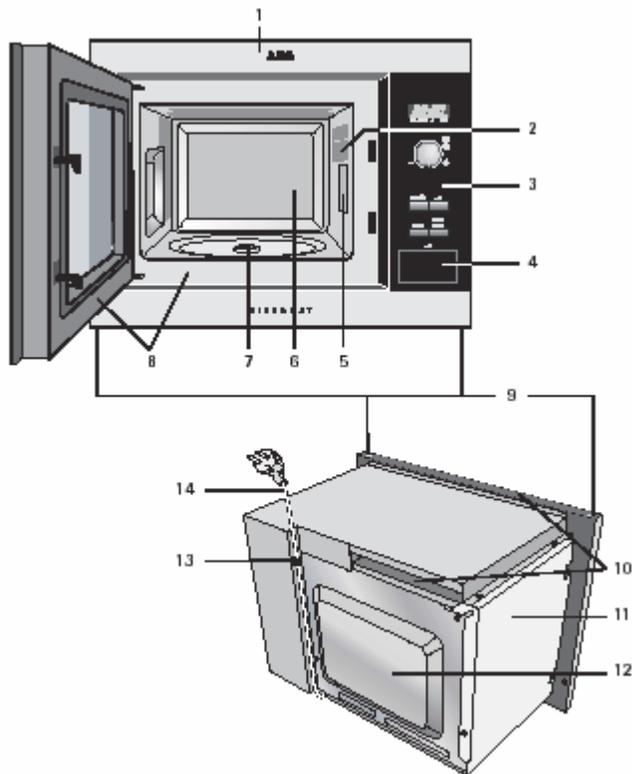
**ПРИМЕЧАНИЕ:**

Если вы не знаете, как подключить Вашу печь, то обратитесь к опытному квалифицированному электрику. Ни изготовитель, ни дилер не принимают на себя никакой ответственности за повреждения печи и травмы, возникшие из-за неправильного электрического подключения.

Во время приготовления пищи на стенках камеры и рядом с дверцей может появляться пар и капли воды. Это обычное рабочее состояние, оно не является следствием утечки или неисправности.

# Печь и принадлежности

- |                                    |                               |
|------------------------------------|-------------------------------|
| 1. Front trim                      | Лицевая сторона               |
| 2. Oven lamp                       | Лампа освещения               |
| 3. Control panel                   | Панель управления             |
| 4. Door opening button             | Кнопка открытия дверцы        |
| 5. Waveguide cover                 | Крышка окна волновода         |
| 6. Oven cavity                     | Камера печи                   |
| 7. Seal packing                    | Уплотнение вала               |
| 8. Door seals and sealing surfaces | Уплотнения и прокладки дверцы |
| 9. Fixing points (4 points)        | Крепёжные отверстия (4 точки) |
| 10. Ventilation openings           | Вентиляционные отверстия      |
| 11. Outer cover                    | Внешний корпус                |
| 12. Rear cabinet                   | Задний кожух                  |
| 13. Power supply cord support clip | Зажим для сетевого шнура      |
| 14. Power supply cord              | Шнур электропитания           |



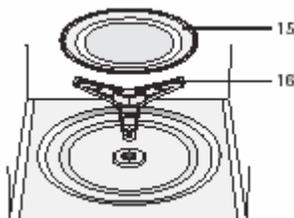
## ПРИНАДЛЕЖНОСТИ:

Проверьте, что в комплекте поставки имеются следующие принадлежности:

- |                                   |                                     |
|-----------------------------------|-------------------------------------|
| (15) Turntable                    | Вращающееся основание               |
| (16) Turntable support            | Подставка под вращающееся основание |
| (17) 4 fixing screws (not shown). | 4 крепёжных винта (не показаны)     |

- Поместите подставку вращающегося основания в уплотнение вала на нижней панели камеры печи.
- Затем установите вращающееся основание на его подставку.
- Для того, чтобы не повредить вращающееся основание, сначала поднимите контейнеры и тарелки вверх с вращающегося основания, и только после этого выньте их из камеры печи.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** При заказе принадлежностей для печи, пожалуйста, указывайте вашему дилеру или уполномоченному сервисному представителю AEG два названия: название принадлежности и модель вашей печи.



# Панель управления

## 1 Цифровой дисплей

## 2 Индикаторы

Соответствующий индикатор будет мигать или светиться как раз над каждым символом согласно описанию работы печи. Если индикатор мигает, то нажмите соответствующую кнопку (обозначенную тем же самым символом) или выполните необходимые операции.

☺ Перемешать

↺ Перевернуть

⚖ Вес

⚡ Уровень СВЧ мощности

🕒 Выполняется приготовление

## 3 Ручка ВРЕМЯ/ВЕС

## 4 Кнопка УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ

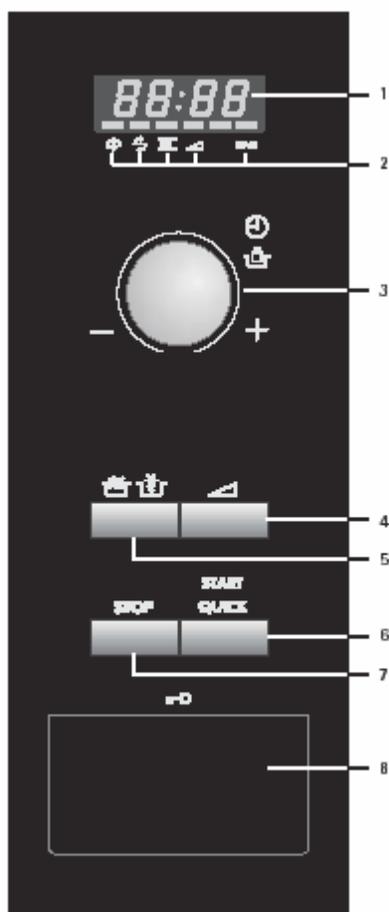
## 5 Кнопка ПРОГРАММЫ АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

По нажатию кнопки можно выбрать одну из 12 программ автоматического приготовления.

## 6 Кнопка START/QUICK (СТАРТ/БЫСТРЫЙ СТАРТ)

## 7 Кнопка STOP (СТОП)

## 8 Кнопка ОТКРЫТЬ ДВЕРЦУ

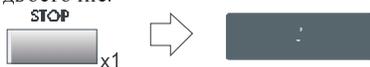


# ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

Включите печь в сетевую розетку.



1. Дисплей печи начнет мигать:
2. Нажмите кнопку **СТОП (СТОП)**, и на дисплее высветится двоеточие:



Способ настройки часов описан ниже.

## Использование кнопки Стоп

Кнопка **СТОП (СТОП)** служит для:

1. Сброса ошибочных настроек во время программирования.
2. Временной остановки печи во время приготовления пищи.
3. Отмены действия программы во время приготовления (нажать дважды).

## УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ

Возможно два режима отображения времени: 12-часовой и 24-часовой.

1. Для установки часов на 12- часовую режим нажмите кнопку **УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ**, удерживая ее в течение 3 секунд. На дисплее появится символ
2. Для установки часов на 24-часовой режим еще раз нажмите кнопку **УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ** после действий этапа 1. На дисплее появится символ

Для установки времени следуйте нижеприведенному примеру.

**Пример:** Чтобы установить время 23:35 в 24-часовом режиме.

1. Выберите режим установки времени.(часы на 12 часов)

Выберите 24-часовой формат.

2. Установите час. Поворачивайте ручку **ВРЕМЯ/ВЕС**, пока на дисплее не появится соответствующий час (23).

3. Нажмите кнопку **УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ**, чтобы установить минуты

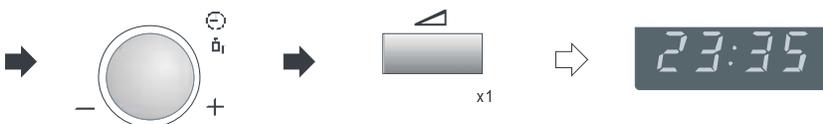


**x1**, нажмите и держите 3 секунды

4. Установите минуты. Поворачивайте ручку **ВРЕМЯ/ВЕС**, пока на дисплее не появятся соответствующие минуты (35).

5. Нажмите кнопку **УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ** для запуска часов.

Проверьте показания часов на дисплее.



### ПРИМЕЧАНИЕ:

1. Ручку **ВРЕМЯ/ВЕС** можно вращать по часовой стрелке и против часовой стрелки.
2. Если при настройке допущена ошибка, нажмите кнопку **СТОП**.
3. Если отключилось электропитание вашей микроволновой печи, то после его восстановления дисплей будет показывать

. Если отключение произойдет во время приготовления, то программа будет отключена. При этом также сбрасывается текущее время.

4. Для новой установки времени вы полните описанную выше процедуру.

# Что такое микроволны?

Микроволны (СВЧ-излучение) создаются в микроволновой печи с помощью магнетрона и поглощаются молекулами воды в пище. При поглощении излучения выделяется тепло, обеспечивающее размораживание, разогрев или приготовление.

## ПРИГОДНАЯ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПОСУДА

### Стекло и стеклокерамика

Посуда из термостойкого стекла весьма пригодна для печи. Процесс приготовления пищи можно наблюдать со всех сторон. Однако такая посуда не должна содержать в стекле никакого металла (например, свинца) и не должна иметь металлических накладок (например, позолоченная кромка или отделка из голубого кобальта).

### Керамика

Обычна весьма пригодна. Керамика должна быть глазурованная, так как неглазурованная керамика может впитывать в себя влагу. Влага приводит к нагреву материала, и посуда может лопнуть. Если вы не уверены, годится ли ваша посуда для микроволновой печи, то выполните проверку пригодности посуды для печи.

### Фарфор

Очень хорошо подходит для печи. Убедитесь, что на фарфоровой посуде нет золотых или серебряных ободков и что в ней не содержится никакого металла.

### Пластиковая и бумажная посуда

Термостойкая пластмассовая посуда для микроволновых печей подходит для разморозки, подогрева и приготовления. Следуйте рекомендациям изготовителя. Также пригодна термостойкая бумага, рассчитанная на микроволновые печи. Следуйте указаниям изготовителя.

### Кулинарная бумага

Применяется для удержания влаги, выделяющейся при быстром разогреве, например, хлеба или продуктов в панировке. Бумага прокладывается между пищей и вращающимся основанием. Корочка продукта остаётся хрустящей и сухой. Этой бумагой можно закрывать жирные блюда во избежание разбрызгивания жира.

### Пленка для микроволновых печей

Эта пленка, называемая также термостойкой, пригодна для закрывания или заворачивания пищи. Следуйте рекомендациям изготовителя.

### Пакеты для жарки

Пригодны для использования в микроволновой печи. Для завязывания пакета не подходят металлические стяжки, поскольку они могут оплавить фольгу, которой покрыт пакет. Завяжите пакет верёвкой и проколите вилкой в нескольких местах. Не следует использовать в печи нетермостойкую пищевую упаковку.

### Тарелка для запекания

Обжарочный поддон представляет собой специальную посуду для микроволновых печей, в которой пища может подвергаться обжарке. При использовании поддона необходимо уложить между ним и вращающимся основанием термостойкую прокладку - например, фарфоровую тарелку. Чётко соблюдайте время разогрева, указанное изготовителем. Чрезмерно длительный разогрев может повредить вращающееся основание и его подставку или привести к срабатыванию предохранительного механизма, отключающего печь.

### Металлическая посуда

Применения металлической посуды следует избегать, поскольку СВЧ-излучение не проходит через неё к пище. Однако, есть отдельные исключения: определённые продукты (например, куриные крылышки) можно при разморозке укрывать металлической фольгой, чтобы они преждевременно не оттаивали и не начинали обжариваться. Могут применяться небольшие металлические шампуры или алюминиевые ёмкости (для готовых продуктов). При этом ёмкость должна иметь небольшой объём по сравнению с объёмом продукта, например, алюминиевые ёмкости должны быть заполнены пищей не менее, чем на 2/3 - 3/4. Рекомендуется перекладывать пищу в посуду, пригодную для использования в микроволновой печи. При использовании алюминиевых емкостей или другой металлической посуды между ней и стенками печи должен быть расстояние приблизительно 2 см во избежание дуговых разрядов, приводящих к повреждению стенок.

Рекомендуется перекладывать пищу в посуду, пригодную для использования в микроволновой печи. При использовании алюминиевых емкостей или другой металлической посуды между ней и стенками печи должен быть расстояние приблизительно 2 см во избежание дуговых разрядов, приводящих к повреждению стенок.

### ПОСУДА НЕ ДОЛЖНА ИМЕТЬ МЕТАЛЛИЧЕСКИХ ВСТАВОК - винтов, поясков или ручек.

### Проверка пригодности посуды

Если вы не уверены, подходит ли ваша посуда для использования в микроволновой печи, то выполните следующую проверку: поместите посуду в печь. Поставьте рядом с посудой стеклянный стакан со 150 мл воды. Включите печь при уровне мощности 800 Вт на время от 1 до 2 минут. Если посуда останется холодной или слегка теплой на ощупь, то она подходит для использования в печи. Не проверяйте подобным способом пластмассовую посуду - она может расплавиться.

# Советы и рекомендации

## Расчет времени приготовления

Размораживание, разогрев и приготовление займут намного меньше времени, чем в обычной печи или духовом шкафу. По этой причине следует придерживаться рекомендуемой длительности, указанной в настоящем руководстве. При расчёте времени приготовления лучше ошибиться в меньшую сторону, чем в большую. По окончании проверьте степень готовности пищи. Потратить несколько больше времени на приготовление блюда лучше, чем его пережарить.

## Начальные температуры

Время разморозки, разогрева и приготовления зависит от исходной температуры продукта. Например, продукты глубокой заморозки и продукты из холодильника требуют более долгого приготовления, чем хранившиеся при комнатной температуре. Время разогрева и приготовления указывается для обычной температуры хранения (температура в холодильнике обычно составляет около +5° С, комнатная – +20° С). Для оттаивания продуктов глубокой заморозки предполагается исходная температура -18° С.

## Длительность приготовления

Длительность приготовления указывается в данном руководстве ориентировочно и может изменяться в зависимости от начальной температуры, веса и состояния продукта (содержание воды, жира и т.д.).

## Соль, пряности и зелень

Блюда в микроволновой печи, лучше сохраняют свой естественный вкус, чем приготовленные обычным способом. Поэтому соль следует расходовать осторожно и по возможности солить пищу только по окончании приготовления. Соль поглощает влагу и иссушает наружную сторону блюда. Приправы и зелень можно расходовать обычным образом.

## Добавление воды

Овощи и другую пищу с высоким содержанием воды можно готовить в собственном соку или с добавлением небольшого количества воды. Это обеспечивает сохранение многих витаминов и микроэлементов.

## Пища в коже или оболочке

Такие продукты, как сосиски, цыплята, куриные ножки, запеченный картофель, помидоры, яблоки, желтки яиц и подобная, следует проткнуть вилкой или небольшим деревянным шампуром. Это обеспечивает выход наружу образующегося пара без разрыва кожиры или оболочки.

## Крупные и мелкие порции

Время приготовления в микроволновой печи зависит непосредственно от количества пищи, которую вы хотите разморозить, подогреть или приготовить. Мелкие порции готовятся быстрее, чем крупные.

Рекомендуется использовать такое правило:

**ДВОЙНОЙ ОБЪЁМ = ПОЧТИ УДВОЕННОЕ ВРЕМЯ**  
**ПОЛОВИНА ОБЪЁМА = ВДВОЕ МЕНЬШЕЕ ВРЕМЯ**

## Глубокий и мелкий контейнеры

Приготовление одинаковых блюд всегда будет дольше в более глубокой ёмкости. Поэтому следует выбирать мелкую посуду с большой поверхностью. Глубокие контейнеры применяются только там, где нежелателен перегрев, например, для макарон, риса, молока и т.п.

## Круглый и овальный контейнеры

Пища лучше готовится в круглых и овальных контейнерах, чем в контейнерах с углами, поскольку микроволновое излучение концентрируется в углах и находящаяся там пища может быть пережарена.

## Приготовление в закрытой посуде

Крышка контейнера сохраняет влагу в пище и тем самым ускоряет процесс приготовления. Используйте крышку или пленку для микроволновых печей. Чтобы пища, была хрустящей, например, жаркое или цыплята, ее не следует накрывать.

Общее правило: все блюда, которые в духовом шкафу готовятся закрытыми, в микроволновой печи также должны накрываться. Всё, что готовится в духовом шкафу в открытом виде, можно готовить так же и в микроволновой печи.

## Переверачивание

Продукты среднего размера, например, гамбургеры и бифштексы, следует переверачивать в процессе приготовления, чтобы ускорить процесс приготовления. Большие продукты, например, жаркое и цыплята, необходимо переверачивать, поскольку верхняя сторона получает больше микроволновой энергии и может высохнуть, если ее не перевернуть.

## Время выдержки

Соблюдение времени выдержки является одним из важнейших правил для микроволновых печей. Почти всем видам продуктов, которые размораживаются, разогреваются или готовятся в микроволновой печи, требуется некоторое время выдержки (настаивания), во время которого происходит процесс выравнивание температуры и равномерного распределения влаги в пище.

# Советы и рекомендации

## Продукты, улучшающие запекание

При приготовлении пищи более 15 минут она получается светло-золотистой, хотя это и не сравнимо с золотистым оттенком и хрустящей корочкой, которые получаются при обычном приготовлении. Для получения аппетитного золотистого цвета вы можете использовать продукты,

улучшающие запекание. Обычно они действуют и как своеобразные приправы к пище. В следующей таблице приведены некоторые советы по продуктам, которые можно использовать для улучшения запекания, а также способы их применения.

ПРОДУКТ, УЛУЧШАЮЩИЙ ЗАПЕКАНИЕ	БЛЮДО	СПОСОБ
Топленое масло и сушеная паприка	Домашняя птица	Намажьте птицу смесью топленого масла с паприкой
Сушеная паприка	Запеченные в печи блюда, тосты с сыром	Посыпьте измельченной паприкой
Соевый соус	Мясо и птица	Намажьте соусом
Соус барбекю и соус Вустершир, подливка	Жаркое, котлеты, жаренные блюда	Намажьте соусом
Топленый свиной жир или высушенный лук	Запекаемые в печи блюда, супы, тушеное мясо	Полейте сверху топленным жиром или посыпьте сушеным луком
Какао, шоколадные хлопья, шоколадное мороженое, мед, мармелад	Кексы и десерты	Посыпьте верх кексов или десертов небольшими кусочками или глазируйте

## Разогрев

- Готовые завтраки в алюминиевых контейнерах следует вынуть из контейнеров и переложить их для разогрева в тарелки или в блюда.
- Снимите все крышки с плотно закрытых контейнеров.
- Пищу следует накрыть пленкой для микроволновой печи, тарелкой или крышкой (продается в магазинах), чтобы поверхность не высохла. Напитки можно не накрывать.
- При кипячении жидкостей, например, воды, кофе, чая или молока, поместите в посуду стеклянную палочку.
- Если можно, время от времени перемешивайте большие количества пищи, чтобы достичь равномерного распределения температуры.
- Время указано для пищи при комнатной температуре 20° C. Разогрев для продуктов из холодильника следует увеличить.
- После разогрева дайте пище постоять 1-2 минуты, чтобы тепло распределилось равномерно (время выдержки).
- Все значения времени, указанные в этом руководстве, являются примерными, и могут изменяться в зависимости от начальной температуры, веса, содержания воды, содержания жира или результатов, которые вы хотите получить.

## Размораживание

Ваша микроволновая печь идеально выполняет размораживание. Время размораживания обычно гораздо меньше, чем при обычных способах размораживания. Вот несколько советов. Выньте замороженные продукты из их упаковки и положите на тарелку для размораживания.

## Посуда и контейнеры

Емкости и контейнеры для микроволновых печей, обычно хорошо подходят для размораживания и разогрева пищи, поскольку они хорошо выдерживают температуры глубокой заморозки (примерно до -40° C), а также являются термостойкими (примерно до 220° C). Поэтому вы можете использовать тот же самый контейнер для размораживания, разогрева и даже приготовления пищи, вам не придется перекладывать ее.

## Использование фольги

Перед размораживанием закройте тонкие места продуктов небольшими полосками алюминиевой фольги. Размороженные или теплые части также следует накрывать алюминиевой фольгой во время размораживания. Это останавливает нагрев тонких частей, когда толстые части еще не разморозились.

## Правильная настройка разморозки

При настройке разморозки мощность лучше выбирать меньше, чем больше. В первом случае пища будет размораживаться равномерно. Если же выбран слишком мощный режим, поверхность может начать обжариваться, в то время как внутренние части останутся замороженными.

# Советы и рекомендации

## Переворачивание/перемешивание

Почти любую пищу время от времени надо переворачивать или перемешивать. Как можно раньше разделяйте слипшиеся части и укладывайте их порознь.

## Небольшие количества...

Размораживаются быстрее и равномернее, чем большие.

Рекомендуется размораживать продукт в минимально возможных порциях. Это позволит быстро и легко приготовить блюдо.

## Продукты, требующие осторожного обращения

Продукты такие, как торт с кремом, сыр и хлеб, следует только частично разморозить и затем оставить их для полного размораживания при комнатной температуре. Это позволяет избежать чрезмерного разогрева наружных частей, в то время как внутренние останутся еще замороженными.

## Время выдержки

Это время особенно важно после размораживания пищи, так как процесс размораживания продолжается и в это время. В таблице размораживания указано время выдержки для различных продуктов. Для плотных продуктов необходимо большее время выдержки, чем для легких или пористых.

Если продукты не были достаточно разморожены, то вы можете продолжить их размораживание в микроволновой печи или можете соответственно увеличить время выдержки.

В конце времени выдержки вы должны как можно быстрее обработать продукты, повторная заморозка не допускается.

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ

- При покупке овощей постарайтесь купить овощи одинаковых размеров. Это особенно важно, если вы желаете приготовить овощи целиком (например, вареный картофель).
- Промойте овощи перед их приготовлением, очистите их, и только после этого отвесьте нужное количество согласно вашему рецепту и порежьте их.
- Приправьте овощи так, как вы обычно делаете, однако солить их следует только после приготовления в печи.
- Добавьте примерно 5 столовых ложек воды на каждые 500 грамм овощей. Овощи с большим содержанием волокон требуют немного большего количества воды. Сведения об этом приведены в таблице ниже.
- Овощи обычно при приготовлении накрываются крышкой. Овощи, имеющие высокое содержание влаги, например, лук, или варенный картофель, можно готовить в пленке, которая подходит для использования в микроволновой печи, не добавляя воды.
- После истечение половины времени приготовления овощи следует перемешать или перевернуть.
- После завершения приготовления дайте овощам постоять еще примерно 2 минуты.

• Все значения времени, указанные в этом руководстве, являются примерными, и могут изменяться в зависимости от веса, начальной температуры, состояния и вида овощей. Чем свежее овощи, тем меньше времени нужно для их приготовления.

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ МЯСА, РЫБЫ И ПТИЦЫ

- При покупке продуктов старайтесь брать все продукты одинакового размера. Это обеспечит их равномерное и одинаковое приготовление в печи.
- Перед приготовлением тщательно промойте мясо, рыбу и птицу в холодной проточной воде и вытрите их кулинарной бумагой. Далее продолжайте приготовление как обычно.
- Говядина должна быть хорошего качества, с небольшим содержанием хрящей.
- Даже если все кусочки имеют одинаковый размер, время приготовления их может быть разным. Это зависит, помимо прочего, от вида пищи, содержания жира и влаги, а также от температуры перед приготовлением.
- После прогрева пищи в печи в течение 15 минут она приобретает естественный золотистый оттенок, который можно усилить с помощью приправ для запекания. Если, кроме этого, вы хотите получить зажаренную корочку, то вам следует использовать тарелку для запекания или вытащить пищу из микроволновой печи и поджарить ее на вашей плите. За счет этого Вы можете одновременно получить мясной сок для приготовления соуса.
- Переверните большие куски мяса, рыбы и птицы в середине их срока приготовления, чтобы они равномерно прогрелись со всех сторон.
- После приготовления накройте жаркое алюминиевой фольгой и дайте пище постоять под фольгой примерно 10 минут (время выдержки). В это время продолжается процесс запекания и жидкость равномерно распределяется в пище, так что при разрезании будет потеряно минимальное количество сока.

## РАЗМОРАЖИВАНИЕ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Продукты глубокой заморозки можно одновременно размораживать и готовить в Вашей микроволновой печи. В таблице далее приведено несколько примеров этого. Обратите внимание на общие советы по "разогреву" и "размораживанию" продуктов. При приготовлении продуктов глубокой заморозки соблюдайте указания изготовителя, приведенные на упаковке. Обычно там указывается точное время приготовления, и даются другие советы.

## Уровень мощности

Ваша печь имеет пять уровней мощности СВЧ-излучения. При выборе уровня мощности для приготовления пищи следуйте советам, приведенным в разделе рецептов. Обычно следует соблюдать следующие правила:  
Мощность **800 Вт** используется для быстрого приготовления и разогрева пищи, например, супа, кастрюль, консервов, горячих напитков, овощей, рыбы и т.п.  
Мощность **560 Вт** используется для длительного приготовления такой пищи, как жареные куски мяса, мясной хлеб и готовые завтраки, а также для отдельных блюд, например сырных соусов и бисквитов. При такой сниженной мощности соус не будет перекипать и пища приготовится однородно, не пригорая.

Мощность **400 Вт** предназначена для длительного времени приготовления при небольшом нагреве, например, для мясных блюд; рекомендуется использовать эту настройку, чтобы получить мягкое нежное мясо.  
Мощность **240 Вт** предназначена для размораживания, выбирайте эту настройку для получения равномерного и однородного размораживания блюда. Эта настройка также идеальна для медленной варки риса, макарон, клецок и для приготовления яичного крема.  
Мощность **80 Вт** - Для мягкого размораживания, например, торта с кремом или кондитерских изделий.  
Вт = Ватт

Для настройки уровня мощности нажмите кнопку **УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ**, пока на дисплее не появится нужный уровень. Если кнопку **УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ** нажать один раз, то будет показано 800. Если вы пропустите нужный вам уровень, то продолжайте нажимать кнопку **УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ**, пока вы снова не доберетесь до этого уровня.  
Если уровень мощности не выбран, то по умолчанию выбирается мощность 800 Вт.

## Ручное управление

Вашу печь можно запрограммировать на время приготовления до 90 минут (90.00). Шаг настройки времени приготовления (размораживания) меняется от 10 секунд до пяти минут. Этот шаг зависит от полного времени приготовления пищи, как показано в таблице рядом.

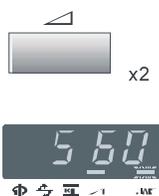
Время приготовления	Шаг увеличения
0-5 минут	10 секунд
5-10 минут	30 секунд
10-30 минут	1 минута
30-90 минут	5 минут

**Пример:** Предположим, Вы желаете разогревать суп в течение 2 минут 30 секунд при уровне микроволновой мощности 560 Вт.

1. Введите нужное время приготовления, поворачивая ручку **ВРЕМЯ/ВЕС** по часовой стрелке. (2 мин. и 30 сек.)



2. Выберите нужный уровень мощности, дважды нажав кнопку **УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ**.



3. Нажмите кнопку **START/ QUICK (Старт/Быстрый Старт)** для запуска процесса приготовления.



Проверьте показания на дисплее

### ПРИМЕЧАНИЕ:

1. Если во время процесса приготовления пищи открыть дверцу печи, то текущее время приготовления на цифровом дисплее автоматически останавливается. Время приготовления начнет отсчитываться далее после закрытия дверцы и нажатия кнопки **START/QUICK (Старт/Быстрый Старт)**.
2. Если вы хотите посмотреть уровень мощности во время приготовления пищи, то нажмите кнопку **УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ**. Пока Вы удерживаете кнопку **УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ**, на дисплее будет показан уровень мощности.
3. Вы можете поворачивать ручку **ВРЕМЯ/ВЕС** по часовой стрелке или против часовой стрелки. Если вы поворачиваете ручку против часовой стрелки, то время приготовления будет соответственно уменьшаться, начиная с максимального времени 90 минут.

# Другие полезные функции

## 1. ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Можно задать последовательность длиной до трёх этапов, для каждого из которых вручную указывается время и длительность.

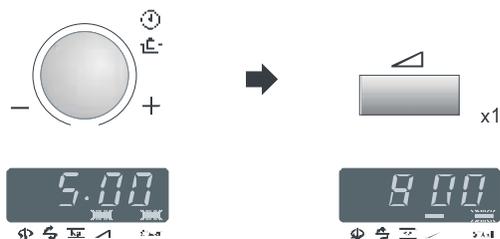
### Пример:

Для приготовления: 5 минут при мощности 800 Вт (этап 1)  
16 минут при мощности 240 Вт (этап 2)

### ЭТАП 1

1. Установите время приготовления, поворачивая ручку **ВРЕМЯ/ВЕС**.

2. Выберите уровень мощности, нажав 1 раз на кнопку **УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ**.

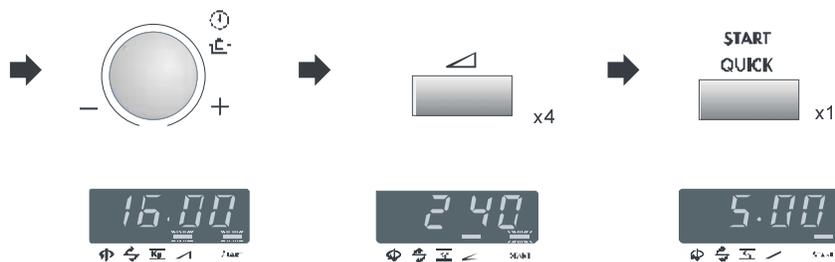


### ЭТАП 2

3. Установите время приготовления, поворачивая ручку **ВРЕМЯ/ВЕС**.

4. Выберите уровень мощности, нажав четыре раза кнопку **УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ**.

5. Нажмите кнопку **START/ QUICK (Старт/Быстрый Старт)** для запуска процесса приготовления.



Проверьте показания на дисплее

(Печь начнет готовить пищу в течение 5 минут при уровне мощности 800 Вт, а затем еще 16 минут при уровне мощности 240 Вт).

# Другие полезные функции

## 2. ФУНКЦИЯ БЫСТРОГО ЗАПУСКА

Кнопку **START/QUICK** (Старт/Быстрый Старт) можно использовать в двух режимах:

### а. Быстрое приготовление

Вы можете сразу начать приготовление пищи при мощности м800 Вт в течение 30 секунд, для этого надо нажать кнопку **START/QUICK** (Старт/Быстрый Старт).

#### ПРИМЕЧАНИЕ:

Во избежании неправильного использования печи детьми кнопку **START/QUICK** (Старт/Быстрый Старт) можно использовать только через 3 минуты после предыдущей операции, например, закрывания дверцы, нажатия кнопки **STOP** (Стоп) или завершения приготовления пищи.

### б. Увеличение времени приготовления

Вы можете увеличить время приготовления пищи в режиме ручного управления на 30 секунд, если нажать эту кнопку во время работы печи.

## 3. ПРОВЕРКА УРОВНЯ МОЩНОСТИ

Для проверки уровня мощности во время приготовления пищи нажмите кнопку **УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ**.

Пока Вы удерживаете кнопку **УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ**, на дисплее будет показан уровень мощности. Печь продолжает отсчитывать время приготовления пищи, хотя на дисплее отображается уровень мощности.

## 4. ФУНКЦИЯ ЗАЩИТНОЙ БЛОКИРОВКИ

### ДЛЯ АКТИВАЦИИ ФУНКЦИИ ЗАЩИТНОЙ БЛОКИРОВКИ

1. Нажмите и удерживайте кнопку **STOP** (Стоп) в течение 3 секунд



. x1 нажмите 1 раз на 3 секунды

На дисплее будет показано:



### ДЛЯ ОТМЕНЫ ФУНКЦИИ ЗАЩИТНОЙ БЛОКИРОВКИ

1. Нажмите и удерживайте кнопку **STOP** (Стоп) в течение 3 секунд.



. x1 нажмите 1 раз на 3 секунды

На дисплее будет показано текущее время, если оно настроено.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** пока защитная блокировка активна, не действуют никакие кнопки, кроме кнопки **СТОП**.

# Автоматическое управление

Функция **АВТОМАТИЧЕСКОГО** приготовления может сама выставить правильный режим (мощность) приготовления и правильное время приготовления. Вы можете выбрать программу из 7 меню **АВТОПОВАР** и из 5 меню **АВТОРАЗМОРОЗКА**. Что нужно знать при использовании этих автоматических функций:

1. Нажмите один раз кнопку **АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ**, на дисплее будет показан номер меню, как показано на рисунке. Нужное меню можно выбрать, нажимая кнопку **АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ**, пока не будет показано меню с нужным номером.

Смотрите стр. 15 - 16 “Таблицы программ автоматического приготовления”. Для выбора меню размораживания нажмите кнопку **АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ** не менее 8 раз. Если вы нажмете кнопку 8 раз, то на дисплее появится **Ad - 1**.

Номер меню будет автоматически изменяться, если вы будете удерживать нажатой кнопку **АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ**.

2. Вес или количество пищи можно ввести поворотом ручки **ВРЕМЯ/ВЕС**, пока на дисплее не будет показан нужный вес.

- Вводите вес продуктов. Не учитывайте вес контейнера.
- Если продукт весит больше или меньше, чем предусмотрено в таблицах автоматического приготовления, то используйте ручные программы. Для лучших результатов следуйте рекомендациям кулинарных таблиц на стр. 18 - 20.

3. Для запуска приготовления пищи нажмите кнопку **START/QUICK (Старт/Быстрый Старт)**. Когда от вас потребуется действие (например, нужно перевернуть пищу), печь остановит нагрев и подаст звуковой сигнал, при этом на дисплее будут мигать оставшееся время и другие индикаторы. Для продолжения приготовления пищи нажмите кнопку **START/QUICK (Старт/Быстрый Старт)**.

## Пример:

Как приготовить запеканку весом 1 кг с помощью программы автоповара AC-7.

1. Выберите нужное меню, нажав кнопку **АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ** семь раз.



2. Введите вес продукта, повернув ручку **ВРЕМЯ/ВЕС** по часовой стрелке.



3. Нажмите кнопку **START/QUICK (Старт/Быстрый Старт)**.



Проверьте показания на дисплее.

1.



Нажать 1 раз

Кнопка **АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ**



Номер меню



2.

Ручка **ВРЕМЯ/ВЕС**

START  
QUICK

3.

Кнопка **START/ QUICK (Старт/Быстрый Старт)**

Окончательная температура пищи зависит от исходной температуры. После приготовления проверьте, чтобы пища готова. При необходимости вы можете увеличить время приготовления или увеличить уровень мощности.

# Таблица программ автоматического приготовления

КНОПКА	НОМЕР МЕНЮ АВТОПОВАРА	ВЕС (шаг увеличения) / ПОСУДА	ПРИГОТОВЛЕНИЕ
x1 <b>Нажать 1 раз</b>	<b>Автоповар АС-1</b> Замороженные овощи, например, Брюссельская капуста, зеленая фасоль, зеленый горошек, овощные смеси	0,1 - 0,6 кг (100 г) (начальная температура -18 °С) Блюдо с крышкой	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Добавьте 1 столовую ложку воды на каждые 100 г и соли по вкусу (для грибов вода не нужна).</li> <li>• Закройте блюдо крышкой.</li> <li>• После звукового сигнала перемешайте и снова накройте крышкой.</li> <li>• После приготовления дайте отстояться примерно 2 минуты.</li> </ul> <b>ПРИМЕЧАНИЕ:</b> Если замороженные овощи смерзлись вместе, то готовьте вручную.
x2 <b>Нажать 2 раза</b>	<b>Автоповар АС-2</b> Свежие овощи	0,1 - 0,6 кг (100 г) (начальная температура 20 °С) Блюдо с крышкой	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Нарезьте мелкими кусочками, например, соломкой, кубиками или ломтиками.</li> <li>• Добавьте 1 столовую ложку воды на каждые 100 г и соли по вкусу (для грибов вода не нужна).</li> <li>• Закройте блюдо крышкой.</li> <li>• После звукового сигнала перемешайте и снова накройте крышкой.</li> <li>• После приготовления дайте пище отстояться примерно 2 минуты.</li> </ul>
x3 <b>Нажать 3 раза</b>	<b>Автоповар АС-3</b> Готовые замороженные завтраки Продукты, которые нужно перемешивать, например, макароны, Болонская лазанья, китайская пища.	0,3 - 1,0 кг* (100 г) (начальная температура -18 °С) Блюдо с крышкой * Если изготовитель просит добавить в воды, то посчитайте вес для программы с учетом воды.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Положите готовый завтрак в подходящую для печи посуду.</li> <li>• Добавьте жидкости по совету изготовителя.</li> <li>• Закройте блюдо крышкой.</li> <li>• Не закрывайте крышкой по совету изготовителя.</li> <li>• После звукового сигнала перемешайте и снова накройте крышкой.</li> <li>• После приготовления перемешайте и дайте пище отстояться примерно 2 минуты.</li> </ul>
x4 <b>Нажать 4 раза</b>	<b>Автоповар АС-4</b> Замороженная запеканка, например, запеканка из макарон, лазанья и т.п.	0,2 - 0,6 кг (100 г) (начальная температура -18° С) Мелкое овальное блюдо для запеканки и пленка для СВЧ печи или исходный контейнер и пленка для СВЧ печи	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Выньте замороженную запеканку из упаковки. Если контейнер не подходит для печи, то переложите запеканку в пригодную для печи посуду.</li> <li>• Накройте пленкой для СВЧ печи.</li> <li>• Если контейнер подходит для микроволновых печей, то снимите крышку и накройте пленкой для СВЧ печи.</li> <li>• После приготовления дайте пище отстояться примерно 5 минут.</li> </ul>
x5 <b>Нажать 5 раз</b>	<b>Автоповар АС-5</b> Вареный картофель, Картофель в мундире	0,1 - 0,8 кг (100 г) (начальная температура 20° С) Блюдо с крышкой	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Вареный картофель: Очистите картошку и нарежьте ее одинаковыми кусочками.</li> <li>• Картофель в мундире: Выберите картошку одинакового размера и промойте ее.</li> <li>• Уложите картофель в блюдо.</li> <li>• Добавьте нужное количество воды (примерно 2 столовые ложки на 100 г) и немного посолите.</li> <li>• Закройте блюдо крышкой.</li> <li>• После звукового сигнала перемешайте и снова накройте крышкой.</li> <li>• После приготовления дайте картофелю отстояться примерно 2 минуты.</li> </ul>
x6 <b>Нажать 6 раз</b>	<b>Автоповар АС-6</b> Рыбное филе с соусом	0,4 - 1,2 кг* (100 г) (начальная температура рыбы 5° С, соуса 20° С) Блюдо для запеканки и пленка для СВЧ печи	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Смотрите рецепты приготовления рыбного филе под соусом на стр. 17.</li> <li>* Полный вес всех ингредиентов.</li> </ul>
x7 <b>Нажать 7 раз</b>	<b>Автоповар АС-7</b> Запеканка	0,5 - 1,5 кг* (100 г) (начальная температура 20° С) Блюдо для запеканки	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Смотрите рецепты приготовления запеканки на стр. 17.</li> <li>* Полный вес всех ингредиентов.</li> </ul>

# Таблица программ автоматического приготовления

КНОПКА	НОМЕР МЕНЮ АВТОРАЗМОРОЗКИ	ВЕС (шаг увеличения) / ПОСУДА	ПРИГОТОВЛЕНИЕ
 Нажать 8 раз	<b>Авторызморозка Ad-1</b> Цельные куски мяса и отбивные	0,2 - 0,8 кг (100 г) (начальная температура -18° С) (смотрите примечание ниже)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Поместите мясо в глубокую миску в центре вращающегося основания</li> <li>После звукового сигнала переверните пищу, переместите и разделите кусочки. Закройте мелкие кусочки и теплые места небольшими кусочками алюминиевой фольги.</li> <li>После размораживания заверните в алюминиевую фольгу на 10 - 15 минут для полного размораживания.</li> </ul>
 Нажать 9 раз	<b>Авторызморозка Ad-2</b> Рубленое мясо	0,2 - 0,8 кг (100 г) (начальная температура -18° С) (смотрите примечание ниже)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Поместите кусок рубленого мяса в глубокую миску в центре вращающегося основания.</li> <li>После звукового сигнала переверните пищу. По мере возможности вынимайте размороженные куски.</li> <li>После размораживания заверните в алюминиевую фольгу на 10 - 15 минут для полного размораживания.</li> </ul>
 Нажать 10 раз	<b>Авторызморозка Ad-3</b> Птица	0,9 - 1,5 кг (100 г) (начальная температура -18° С) (смотрите примечание ниже)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Поместите птицу в глубокую миску в центре вращающегося основания.</li> <li>После звукового сигнала переверните пищу и закройте мелкие кусочки и теплые места небольшими кусочками алюминиевой фольги.</li> <li>После размораживания промойте в холодной воде и заверните в алюминиевую фольгу на 15 - 30 минут для полного размораживания.</li> <li>Полностью очистите птицу под проточной водой.</li> </ul>
 Нажать 11 раз	<b>Авторызморозка Ad-4</b> Торт	0,1 - 1,4 кг (100 г) (начальная температура -18° С) Тарелка	<ul style="list-style-type: none"> <li>Снимите с торта всю упаковку.</li> <li>Разместите прямо на вращающемся основании или на тарелке в центре вращающегося основания.</li> <li>После размораживания разрежьте торт на одинаковые кусочки, разделите их и дайте отстояться 10 - 30 минут для полного равномерного размораживания.</li> </ul>
 Нажать 12 раз	<b>Авторызморозка Ad-5</b> Хлеб	0,1 - 1,0 кг (100 г) (начальная температура -18° С) Глубокая миска (для этой программы рекомендуются только ломтики хлеба)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Поместите хлеб в глубокую миску в центре вращающегося основания.</li> <li>В случае веса 1 кг положите прямо на вращающееся основание.</li> <li>После звукового сигнала переверните, переместите и удалите размороженные ломтики.</li> <li>После размораживания заверните в алюминиевую фольгу на 5 - 15 минут для полного размораживания.</li> </ul>

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Автоматическое размораживание

1. Кусочки мяса и отбивные должны быть заморожены в один слой.
2. Рубленое мясо должно быть заморожено тонким слоем.
3. После переворачивания закройте размороженные участки небольшими плоскими кусочками алюминиевой фольги.
4. Птицу сразу после размораживания необходимо обработать.
5. Торт с кремом очень чувствителен к нагреву микроволнами. Для лучших результатов в случае быстрого размягчения крема немедленно выньте торт из печи и дайте ему постоять 10 - 30 минут при комнатной температуре.

# Рецепты для программ автоповара АС-6 и АС-7

## РЫБНОЕ ФИЛЕ ПОД СОУСОМ (АС-6)

### Рыбное филе под пикантным соусом

#### Ингредиенты

0,4 кг	0,8 кг	1,2 кг	
140 г	280 г	420 г	консервированные томаты
40 г	80 г	120 г	кукуруза
4 г	8 г	12 г	острый соус из перца
12 г	24 г	36 г	лук (мелко нарезанный)
1 чайная ложка	1-2 чайных ложки	2 чайных ложки	красное вино, уксус, горчица, чабрец, кайенский перец
200 г	400 г	600 г	рыбное филе, соль

## РЫБНОЕ ФИЛЕ ПОД СОУСОМ (АС-6)

### Рыбное филе под соусом карри

#### Ингредиенты

0,4 кг	0,8 кг	1,2 кг	
200 г	400 г	600 г	рыбное филе, соль
40 г	80 г	120 г	бананы (кусочками)
160 г	320 г	480 г	готовый соус карри

## ЗАПЕКАНКА (АС-7)

### Запеканка со шпинатом

#### Ингредиенты

0,5 кг	1,0 кг	1,5 кг	
5 г	10 г	15 г	масло или маргарин (для смазывания блюда)
150 г	300 г	450 г	листовой шпинат (размороженный, сухой)
15 г	30 г	45 г	лук (мелко нарезанный), соль, перец и мускатный орех
150 г	300 г	450 г	вареный картофель (ломтиками)
35 г	75 г	110 г	жаренная ветчина (кубиками)
50 г	100 г	150 г	сметана
1	2	3	яйцо
40 г	75 г	115 г	тертый сыр, молотая паприка

## ЗАПЕКАНКА (АС-7)

### Запеканка из картофеля и кабачков

#### Ингредиенты

0,5 кг	1,0 кг	1,5 кг	
200 г	400 г	600 г	вареный картофель (ломтиками)
115 г	230 г	345 г	кабачок (мелко нарезанный)
75 г	150 г	225 г	сливки
1	2	3	яйцо
1/2	1	2	чеснок (размельченный)
40 г	80 г	120 г	сыр фета или брынза (кубиками)
10 г	20 г	30 г	семечки очищенные, молотая паприка

#### Приготовление

1. Смешайте все ингредиенты для соуса.
2. Поместите рыбное филе в круглое блюдо для запекания так, чтобы в центре слой был тоньше, и посыпьте его солью.
3. Залейте рыбное филе соусом.
4. Закройте блюдо пленкой для СВЧ печи и включите программу **автоповара АС-6**, "Рыбное филе под соусом".
5. После приготовления дайте пище отстояться примерно 2 минуты.

#### Приготовление

1. Поместите рыбное филе в круглое блюдо для запекания так, чтобы в центре слой был тоньше, и посыпьте его солью.
2. Положите рыбное филе ломтиками бананов и залейте готовым соусом карри.
3. Закройте блюдо пленкой для СВЧ печи и включите программу **автоповара АС-6**, "Рыбное филе под соусом".
4. После приготовления дайте блюду отстояться примерно 2 минуты.

#### Приготовление

1. Смешайте листовой шпинат с луком и заправьте смесь солью, перцем и мускатным орехом.
2. Смажьте блюдо для запекания. Уложите в миску слоями ломтики картофеля, кубики ветчины и шпинат. Верхним слоем должен быть шпинат.
3. Смешайте яйцо со сметаной, добавьте соль и перец, залейте овощи этой смесью.
4. Посыпьте сверху тертым сыром, засыпьте молотой паприкой и включите программу **автоповара АС-7**, "Запеканка".
5. После приготовления дайте пище отстояться 5-10 минут.

#### Приготовление

1. Смажьте блюдо для запекания и уложите в блюдо слоями ломтики картофеля и кабачков.
2. Смешайте яйцо со сливками, приправьте солью, перцем и чесноком и залейте овощи этой смесью.
3. Натрите сыр фета (брынзу) и засыпьте им запеканку.
4. Затем посыпьте запеканку семечками подсолнуха и молотой паприкой и включите программу **автоповара АС-7**, "Запеканка".
5. После приготовления дайте пище отстояться 5-10 минут.

# Таблицы приготовления

## ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ СОКРАЩЕНИЯ

ст. ложка = столовая ложка  
 ч л = чайная ложка  
 l.p. = большая щепотка  
 s.p. = малая щепотка  
 Чашка = полная чашка  
 Sach. = пакетик

кг = килограмм  
 г = грамм  
 л = литр  
 мл = миллилитр  
 см = сантиметр  
 DFC = содержание жира в веществе

DF = глубокая заморозка  
 MW = микроволны  
 MWO = микроволновая печь  
 мин = минуты  
 sec = секунды  
 dm = диаметр

## ТАБЛИЦА: РАЗОГРЕВАНИЕ ПИЦЦЫ И НАПИТКОВ

Продукт / Напиток	Количество-г/мл-	Уровень мощности-	Время, мин	Советы
Кофе, 1 чашка	150	800 Вт	примерно 1	Не накрывайте
Молоко, 1 чашка	150	800 Вт	примерно 1	Не накрывайте
Вода, 1 чашка	150	800 Вт	1 1/2 -2	Не накрывайте, доведите до кипения
6 чашек	900	800 Вт	10-12	Не накрывайте, доведите до кипения
1 миска	1000	800 Вт	11 1/2-13	Накройте, доведите до кипения
Порционные (Овощи, мясо и гарниры)	400	800 Вт	3-6	добавьте немного воды, накройте, перемешайте после того, как пройдет половина времени разогревания
Тушеная пицца	200	800 Вт	1 1/2-2 1/2	накройте, перемешайте после разогревания
Бульон	200	800 Вт	1 1/2-2	накройте, перемешайте после разогревания
Суп-пюре	200	800 Вт	1 1/2-2 1/2	накройте, перемешайте после разогревания
Овощи	200	800 Вт	2-2 1/2	при необходимости добавьте воду, накройте, перемешайте после того, как пройдет половина времени разогревания
	500	800 Вт	4-5	
Гарниры	200	800 Вт	2-2 1/2	добавьте воды, накройте и время от времени перемешивайте.
	500	800 Вт	4-4 1/2	
Мясо, 1 ломтик*	200	800 Вт	3-4	Полейте сверху тонким слоем подливки, накройте
Рыбное филе*	200	800 Вт	2-3	накройте
Сосиски 2	180	560 Вт	примерно 2	несколько раз проколите оболочку
Кекс, 1 кусок	100	400 Вт	1/2	поместите на подставку для кексов
Детское питание, 1 стакан	190	400 Вт	примерно 1	снимите крышку, хорошо перемешайте после разогрева и проверьте температуру
Размягчение масла или маргарина*	50	800 Вт	1/2-1	
Растопление шоколада	100	400 Вт	2-3	время от времени перемешивайте
Растворение шести таблеток желатина	10	400 Вт	1/2	опустите в воду, тщательно раздавите и перелейте в миску для супа, время от времени перемешивайте
Глазурь для торта в 1/4 литра жидкости	10	400 Вт	5-6	растворите сахар в 250 мл жидкости, накройте, хорошо перемешивайте во время разогрева и после него

\* Температура холодильника

## ТАБЛИЦА: ПРИГОТОВЛЕНИЕ МЯСА, РЫБЫ И ПТИЦЫ

Рыба и птица	Кол-во г	Уровень мощности	Время, мин	Советы	Время выдержки, мин
Жареное мясо (свинина, телятина, баранина)	500	800 Вт	8-10*	приправьте по вкусу, поместите в мелкую тарелку	10
		400 Вт	10-12	переверните*	
	1000	800 Вт	19-21*		10
		400 Вт	11-14		
	1500	800 Вт	33-36*		10
		400 Вт	13-17		
Ростбиф (средний)	1000	800 Вт	9-11*	приправьте по вкусу, поместите в глубокую посуду	10
		400 Вт	5-7	переверните*	
Рубленое мясо	1000	800 Вт	16-18	подготовьте смесь из фарша мяса (половина свинины, половина говядины)	10
				поместите в мелкую кастрюлю	
Рыбное филе	200	800 Вт	3-4	приправьте по вкусу, положите на тарелку, накройте	3
Цыплята	1200	800 Вт	21-24	приправьте по вкусу, положите в кастрюлю	3
				переверните после того, как пройдет половина времени	
Куриные окорочка	200	800 Вт	3-4	приправьте по вкусу, положите на тарелку, накройте	3

# Таблицы приготовления

## ТАБЛИЦА: РАЗМОРАЖИВАНИЕ

Пицца	Количество г	Уровень мощности	Время, мин	Советы	Время выдержки, мин -
Жареное мясо (свинина, телятина, баранина, говядина)	1500 1000 500	80 Вт 80 Вт 80 Вт	58-64 42-48 19-23	положите на перевернутую тарелку, переверните после того, как пройдет половина времени размораживания	30-90 30-90 30-90
Стеки, эскалопы, котлеты, печенка	200	80 Вт	4-5	переверните после того, как пройдет половина времени размораживания	30
Гуляш	500	240 Вт	8-12	разделите кусочки и перемешайте после того, как пройдет половина времени размораживания	10-15
Сосиски, 8	600	240 Вт	6-9	положите рядом друг с другом,	5-10
4	300	240 Вт	4-5	переверните после того, как пройдет половина времени размораживания	5-10
Утка, индейка	1500	80 Вт	48-52	положите на перевернутую тарелку, переверните после того, как пройдет половина времени размораживания	30-90
Цыплята	1200	80 Вт	39-43	положите на перевернутую тарелку, переверните после того, как пройдет половина времени размораживания	30-90
	1000	80 Вт	33-37	положите на перевернутую тарелку, переверните после того, как пройдет половина времени размораживания	30-90
Куриные окорочка	200	240 Вт	4-5	переверните после того, как пройдет половина времени размораживания	10-15
Рыба целиком	800	240 Вт	9-12	переверните после того, как пройдет половина времени размораживания	10-15
Рыбное филе	400	240 Вт	7-10	переверните после того, как пройдет половина времени размораживания	5-10
Крабы	300	240 Вт	6-8	переверните после того, как пройдет половина времени размораживания	30
Рулеты, 2	80	240 Вт	примерно 1	только частичное размораживание	-
Ломтики хлеба для тостера	250	240 Вт	2-4	Вынимайте крайние ломтики через каждую минуту	5
Булочка, целиком	750	240 Вт	6-8	переверните после того, как пройдет половина времени размораживания (внутри останется замороженным)	30
Кексы, по штуке	100-150	80 Вт	2-5	поместите на подставку для кексов	5
Торт с кремом, порция,	150	80 Вт	3-4	поместите на подставку для кексов	10
Торт целиком, диаметр 25 см		80 Вт	18-20	поместите на подставку для кексов	30-60
Масло	250	240 Вт	2-4	только частичное размораживание	15
Фрукты, например, клубника, малина, вишня, слива	250	240 Вт	4-5	равномерно разложите, переверните после того, как пройдет половина времени размораживания	5

## ТАБЛИЦА: РАЗМОРАЖИВАНИЕ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Пицца	Количество г	Уровень мощности	Время, мин	Добавка воды, ст. л	Советы	Время выдержки, мин -
Рыбное филе	300	800 Вт	10-12	-	накройте	1-2
Форель, 1шт.	250	800 Вт	5-7	-	накройте	1-2
Готовый завтрак на тарелке	400	800 Вт	9-11	-	накройте, через 6 минут перемешайте	2
Листовой шпинат	300	800 Вт	6-8	-	накройте, при приготовлении перемешайте один или два раза	2
Брокколи	300	800 Вт	7-9	3-5	накройте, перемешайте после того, как пройдет половина времени приготовления	2
Горошек	300	800 Вт	7-9	3-5	накройте, перемешайте после того, как пройдет половина времени приготовления	2
Кольраби	300	800 Вт	7-9	3-5	накройте, перемешайте после того, как пройдет половина времени приготовления	2
Овощная смесь	500	800 Вт	11-13	3-5	накройте, перемешайте после того, как пройдет половина времени приготовления	2
Капуста брюссельская	300	800 Вт	7-9	3-5	накройте, перемешайте после того, как пройдет половина времени приготовления	2
Краснокочанная капуста	450	800 Вт	10-12	3-5	накройте, перемешайте после того, как пройдет половина времени приготовления	2

# Таблицы приготовления

## ТАБЛИЦА: ПРИГОТОВЛЕНИЕ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ

Овощи	Кол-во г-	Уровень мощности Вт	Время, мин	Советы	Добавка воды -ст. ложка/мл-
Листовой шпинат	300	800 Вт	5-7	промойте и хорошо просушите, накройте, при приготовлении перемешайте один или два раза	-
Цветная капуста	800	800 Вт	15-17	1 целая головка, накройте, разделите на цветки,	5-6 ст. ложек
Брокколи	500	800 Вт	10-12	во время приготовления перемешивайте	4-5 ст. ложек
Грибы	500	800 Вт	9-11	разделите на цветки, накройте, при приготовлении время от времени перемешивайте	4-5 ст. ложек
Салат-латук	300	800 Вт	8-10	целые головки, накройте, при приготовлении время от времени перемешивайте	-
Горошек	500	800 Вт	9-11	накройте, при приготовлении время от времени перемешивайте	4-5 ст. ложек
Фенхель (сладкий укроп)	500	800 Вт	9-11	накройте, при приготовлении время от времени перемешивайте	4-5 ст. ложек
Лук	250	800 Вт	9-11	разрежьте на 4 части, накройте, при приготовлении время от времени перемешивайте	4-5 ст. ложек
Кольраби	500	800 Вт	5-7	целиком, готовьте в пленке для СВЧ печи	-
Морковь	500	800 Вт	10-12	нарежьте кубиками, накройте, при приготовлении время от времени перемешивайте	50 мл
Зеленый перец	300	800 Вт	7-9	нарежьте кружочками, накройте, при приготовлении время от времени перемешивайте	4-5 ст. ложек
Вареный картофель (в мундире)	500	800 Вт	7-9	нарежьте полосками, при приготовлении перемешайте один или два раза	4-5 ст. ложек
Лук-порей	500	800 Вт	9-11	накройте, при приготовлении время от времени перемешивайте	4-5 ст. ложек
Краснокочанная капуста	500	800 Вт	9-11	нарежьте кружочками, накройте, при приготовлении время от времени перемешивайте	4-5 ст. ложек
Капуста брюссельская	500	800 Вт	15-17	нарежьте соломкой, при приготовлении перемешайте один или два раза	50 мл
Вареный картофель (соленый)	500	800 Вт	9-11	целые кочаны, накройте, при приготовлении время от времени перемешивайте	50 мл
Сельдерей	500	800 Вт	9-11	нарежьте крупными кусками одинакового размера, посолите, накройте, при приготовлении время от времени перемешивайте	150 мл
Белокочанная капуста	500	800 Вт	9-11	нарежьте мелкими кубиками, накройте, при приготовлении время от времени перемешивайте	50 мл
Кабачки	500	800 Вт	15-17	нарежьте соломкой, накройте, при приготовлении время от времени перемешивайте	50 мл
	500	800 Вт	9-11	нарежьте, накройте, при приготовлении время от времени перемешивайте	4-5 ст. ложек

## Рецепты

### КАК ПРИСПОСОБИТЬ РЕЦЕПТЫ К ПРИГОТОВЛЕНИЮ В МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

Если вы хотите готовить свои любимые блюда в микроволновой печи, то обратите внимание на следующие моменты: сократите время приготовления в 2-3 раза. Смотрите примеры рецептов в этом руководстве. Продукты, содержащая большое количество влаги, например, мясо, рыба, птица, овощи, фрукты, тушеные блюда и супы, могут быть приготовлены в микроволновой печи. Продукты с меньшим количеством влаги, например, готовые завтраки, следует смочить перед разогреванием или приготовлением. Количество воды, добавляемой к сырым продуктам, которые следует тушить, должно быть уменьшено примерно до двух третей от количества в исходном рецепте. В случае необходимости добавьте воду во время приготовления в печи. Количество добавляемого жира необходимо значительно уменьшить. Небольшое количество масла, маргарина или растительного масла вполне достаточно для придания пище нужного вкуса. Поэтому Ваша печь идеально подходит для приготовления диетических блюд с малым содержанием жира.

### КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ РЕЦЕПТАМИ

- Все рецепты в этой книге указаны для сервировки стола на 4 персоны - если не указано иное.
- Рекомендации относительно подходящей посуды и полного времени приготовления даются в начале каждого рецепта.
- Как правило, предполагается, что все указанные ингредиенты будут полностью использованы, если не указано иное.
- Если в рецепте указаны яйца, то считается, что они весят в среднем примерно 55 г (категория М).

# Рецепты

Германия

## Тост с Камамбером

Полное время приготовления: примерно 11/2-21/2 минут

Посуда:

Ингредиенты

4	ломтика хлеба для тостера
2	ст. ложки масла или маргарина (20 г)
150 г	сыр Камамбер
4	чайные ложки клюквенного желе кайенский перец

Голландия

## Грибной суп

Полное время приготовления: примерно 13-17 минут

Посуда: кастрюля с крышкой (емкость 2 л)

Ингредиенты

200 г	грибы, нарезанные
1	луковица (50 г), мелко нарезанная
300 мл	мясной бульон
300 мл	сливки
21/2	ст. ложек муки (25 г)
21/2	ст. ложек масла или маргарина (25 г)
	соль и перец
1	яйцо
150 г	сметана

1. Приготовьте в тостере хлеб и намажьте его маслом.
2. Нарежьте сыр Камамбер ломтиками и положите его на тосты. Положите клюквенное желе в середину сыра и посыпьте сверху кайенским перцем.
3. Положите тост на тарелку и готовьте в микроволновой печи в течение **11/2-21/2 мин.** при мощности **800 Вт**  
Совет: Вы можете изменить этот рецепт по своему вкусу. Например, вы можете использовать свежие грибы и тертый сыр или ветчину, спаржу и эмментальский сыр.

1. Положите овощи в блюдо и налейте в него бульон, закройте и готовьте.  
**8-9 мин.** при мощности **800 Вт**
2. Смешайте все ингредиенты при помощи миксера.
3. Смешайте муку и масло до тестообразной консистенции и добавьте в суп. Добавьте соль и перец, закройте крышкой и приготовьте в печи.  
Перемешайте после приготовления  
**4-6 мин.** при мощности **800 Вт**
4. Смешайте желток яйца со сливками и постепенно добавляйте в суп. Нагревайте в печи, не доводя до кипения!  
**1-2 мин.** при мощности **800 Вт**  
После приготовления дайте супу отстояться 5 минут.

# Рецепты

Швейцария

## Телятина в сливках по - Цюрихски

Полное время приготовления: примерно 11-15 минут

Посуда: кастрюля с крышкой (емкость 2 л)

Ингредиенты

600 г филе телятины  
1 ст. ложка масла или маргарина  
1 луковица (50 г), мелко нарезанная  
100 мл белое вино  
приправа коричневой подливки, примерно для 1/2 л подливки  
300 мл сливки  
1 ст. ложка мелко нарезанной петрушки

1. Нарежьте филе дольками шириной с палец.
2. Смажьте всю поверхность блюда маслом. Положите мясо и лук в блюдо, закройте крышкой и приготовьте. При приготовлении один раз перемешайте.  
**7-10 мин.** при мощности **800 Вт**
3. Добавьте белое вино, коричневую подливку и сливки, перемешайте, закройте крышкой и продолжайте готовить в печи. Время от времени перемешивайте.  
**4-5 мин.** при мощности **800 Вт**
4. Попробуйте телятину, перемешайте смесь еще раз и дайте настояться примерно 5 минут. Подавайте с гарниром и петрушкой.

Франция

## Филе камбалы

Полное время приготовления: примерно 13-16 минут

Посуда: Мелкое овальное блюдо для печи с пленкой для СВЧ печи (длина примерно 26 см)

Ингредиенты

400 г филе камбалы  
1 лимон, целый  
2 помидоры (150 г)  
1 ч ложка масла или маргарина для смазывания  
1 ст. ложка растительное масло  
1 ст. ложка измельченная петрушка  
соль и перец  
4 ст. ложек белое вино (30 мл)  
2 ст. ложек масла или маргарина (20 г)

1. Промойте филе камбалы и промакните его салфетками. Удалите все кости.
  2. Нарежьте лимон и помидоры дольками.
  3. Смажьте всю поверхность блюда маслом. Положите внутрь филе рыбы и полейте сверху растительным маслом.
  4. Посыпьте рыбу петрушкой, положите сверху дольки помидоров и добавьте приправы. Положите дольки лимона поверх помидор и залейте все белым вином.
  5. Положите небольшие кусочки масла на лимон, закройте крышкой и приготовьте в печи.  
**13-16 мин.** при мощности **800 Вт**
- После приготовления дайте рыбному филе настояться примерно 2 минуты.  
Совет: Этот рецепт можно использовать также для пикши, палтуса, кефали, камбалы и трески.

Греция

## Тушеная баранина с зеленым горошком

Полное время приготовления: примерно 20-24 минут

Посуда: Мелкое овальное блюдо с крышкой (длина примерно 26 см)

Ингредиенты

1-2 помидоры (100 г)  
400 г баранина с костями  
1 ч ложка масла или маргарина для смазывания блюда  
1 луковица (50 г), мелко нарезанная  
1 зубчик чеснока, размельченный  
соль и перец, сахар  
250 г консервированный зеленый горошек

Совет: Если вы предпочитаете свежий зеленый горошек, то его следует предварительно приготовить.

1. Очистите томаты от кожицы и плодоножки, затем приготовьте из них пюре при помощи миксера или при помощи кухонного комбайнера.
  2. Нарежьте баранину крупными кусками. Смажьте всю поверхность блюда маслом. Добавьте туда мясо, лук и чеснок, приправы, закройте крышкой и приготовьте в печи.  
**9-11 мин.** при мощности **800 Вт**
  3. Добавьте к мясу горошек и томатное пюре, закройте крышкой и продолжайте готовить.  
**11-13 мин.** при мощности **560 Вт**
- После приготовления дайте баранине отстояться примерно 5 минут.

# Рецепты

Италия

## Лазанья

Полное время приготовления 22-26 минут

Посуда: кастрюля с крышкой (емкость 2 л)

Мелкое квадратное блюдо с крышкой (размеры примерно 20 x 20 x 6 см)

Ингредиенты

300 г консервированные томаты  
50 г ветчина, мелкие кубики  
1 луковица (50 г), мелко нарезанная  
1 зубчик чеснока, размельченный  
250 г рубленое мясо (говядина)  
2 ст. ложки томатное пюре (30 г)  
соль и перец,  
специи: орегано, чабрец, базилик, мускатный орех  
150 мл сливки (сметана)  
100 мл молоко  
50 г тертый сыр Пармезан  
1 ч ложка измельченная зелень  
1 ч ложка оливковое масло  
1 ч ложка растительное масло для смазывания  
посуды  
125 г макароны со шпинатом "Лазанья верди"  
1 ст. ложка тертый сыр Пармезан  
1 ст. ложка масло или маргарин

Франция

## Овощной гуляш

Полное время приготовления 19-21 минута

Посуда: кастрюля с крышкой (емкость 2 л)

Ингредиенты

5 ст. ложек оливковое масло (50 мл)  
1 зубчик чеснока, размельченный  
1 луковица (50 г), нарезанная  
1 маленький баклажан (250 г), нарезанный кубиками  
1 кабачки (200 г), нарезанные кубиками  
1 перец (200 г), нарезанный большими кубиками  
1 небольшой фенхель (75 г) нарезанный большими кубиками  
1 пучок трав для приправы  
200 г консервированные артишоки, нарезанные на четвертинки  
соль и перец

1. Нарезьте томаты дольками, смешайте с ветчиной, луком, чесноком, рубленым мясом и томатным пюре. Приправьте и готовьте, закрыв крышкой.

**7-9 мин.** при мощности **800 Вт**

2. Смешайте сливки с молоком, сыром Пармезан, зеленью, оливковым маслом и специями.

3. Смажьте блюдо маслом и закройте дно блюда примерно 1/2 макарон. Положите на макароны половину смеси рубленого мяса и залейте соусом. Добавьте еще 1/2 макарон и еще один слой рубленого мяса, залейте соусом и положите на сверху оставшиеся макароны. Далее, залейте макароны оставшимся соусом и посыпьте сверху тертым сыром Пармезан. Поместите на самый верх кусочки масла и готовьте в печи.

**15-17 мин.** при мощности **560 Вт**

После приготовления дайте лазанье отстояться примерно 5-10 минут.

1. Поместите в кастрюлю оливковое масло и зубчик чеснока. Добавьте подготовленные овощи, кроме артишока, и приправьте перцем. Добавьте пучок трав, закройте крышкой и готовьте, перемешав один раз.

**19-21 мин.** при мощности **800 Вт**

За 5 минут до готовности добавьте артишок.

2. Приправьте овощной гуляш солью и перцем по вкусу. Перед подачей на стол уберите пучок трав. После приготовления дайте овощному гуляшу отстояться примерно 2 минуты.

Совет: Овощной гуляш можно подавать горячим вместе с мясными блюдами.

При подаче холодным он является великолепной закуской.

Пучок трав состоит из одного стебля петрушки, набора трав, пригодных для приправы супа, одного стебля любистока, одного стебля тимьяна (чабреца), нескольких лавровых листьев.

# Рецепты

Испания

## Запеченый картофель

Полное время приготовления 12-16 минут

Посуда: кастрюля с крышкой (емкость 2 л)

Фарфоровая тарелка

Ингредиенты

4	картофелины среднего размера (400 г)
100 мл	вода
60 г	ветчина, мелкие кубики
1/2	луковица (25 г), мелко нарезанная
75-100 мл	молоко
2 ст. ложки	тертый сыр Пармезан (20 г)
	соль и перец
2 ст. ложки	тертый эментальский сыр

Дания

## Мармелад с ванильным соусом

Полное время приготовления 10-13 минут

Посуда: кастрюля с крышкой (емкость 2 л)

Кастрюля с крышкой (емкость 1 л)

Ингредиенты

150 г	красная смородина, промытая и без плодоножек
150 г	клубника, промытая и без плодоножек
150 г	малина, промытая и без плодоножек
250 мл	белое вино
100 г	сахар
50 мл	лимонный сок
8	таблетки желатина
300 мл	молоко
	внутренняя часть 1/2 ванильного стручка
30 г	сахар
15 г	пищевой загуститель

Совет: Вы можете также использовать замороженные фрукты после их размораживания.

1. Поместите картофель в кастрюлю, добавьте воды, закройте крышкой и готовьте в печи. После того, как пройдет половина времени приготовления помешайте картофель.

**8-10 мин.** при мощности **800 Вт**

Дайте остыть.

2. Надрежьте картофелины по длине и осторожно очистите их от кожуры. Смешайте картофель с ветчиной, луком, молоком и сыром Пармезан до получения однородной консистенции. Приправьте солью и перцем.

3. Наполните кожуру полученной картофельной смесью и посыпьте сверху эментальским сыром. Поместите получившиеся картофелины на тарелку и приготовьте в печи.

**4-6 мин.** при мощности **800 Вт**

После приготовления дайте отстояться примерно 2 минуты.

1. Отложите некоторые фрукты в сторону для украшения готового блюда. Сделайте пюре из остальной части фруктов, добавьте белое вино, поместите все это в кастрюлю, закройте крышкой и приготовьте в печи.

**7-9 мин.** при мощности **800 Вт**

Добавьте в смесь сахар и лимонный сок.

2. Вымочите желатин в холодной воде примерно 10 минут, затем достаньте его и слейте лишнюю воду.

Перемешайте желатин с горячим пюре, пока он не растворится. Поместите желе в холодильник и дайте ему застыть.

3. Для приготовления ванильного соуса в другую кастрюлю налейте молоко. Расщепите ванильный стручок и выньте внутренности. Перемешайте его вместе с молоком, добавьте сахар и пищевой загуститель, закройте крышкой и приготовьте в печи, перемешивая во время приготовления и перемешав еще раз в конце приготовления.

**3-4 мин.** при мощности **800 Вт**

4. Выложите желе на тарелку и украсьте его фруктами.

Добавьте ванильный соус.

# Уход и чистка

**ВНИМАНИЕ: ДЛЯ ОЧИСТКИ ЛЮБОЙ ДЕТАЛИ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ НИКОГДА НЕ ПОЛЬЗУЙТЕСЬ ОБЫЧНЫМИ БЫТОВЫМИ СОСТАВАМИ, АГРЕССИВНЫМИ ЧИСТЯЩИМИ СРЕДСТВАМИ, СОСТАВАМИ С ГИДРОКСИДОМ НАТРИЯ ИЛИ АБРАЗИВНЫМИ ЧИСТЯЩИМИ СРЕДСТВАМИ.**

## Внешний корпус

Внешний корпус Вашей печи легко очищается с помощью слабого раствора моющего средства и воды. Обязательно вытрите моющее средство с помощью влажной ткани, а затем насухо протрите корпус мягкой тканью.

## Органы управления

Перед очисткой откройте дверцу и отключите панель управления. При очистке панели управления необходимо соблюдать осторожность. Используйте ткань, смоченную только в воде, осторожно протрите панель, пока она не станет чистой. Не пользуйтесь химическими или абразивными чистящими средствами.

## Внутренняя камера печи

1. После каждого использования печи удаляйте разлившиеся остатки пищи мягкой смоченной тканью или губкой, пока печь не остыла полностью. Более твердые остатки удаляйте используя мягкое жидкое моющее средство и влажную тряпочку. Не снимайте крышку окна волновода.
2. Следите, чтобы раствор моющего средства и вода не проникли внутрь печи через небольшие вентиляционные отверстия в стенах камеры, так как при этом печь может быть повреждена.
3. Не пользуйтесь для очистки внутренней поверхности аэрозольными очистителями.

## Вращающееся основание и его подставка

Выньте из печи вращающееся основание и его подставку. Промойте вращающееся основание и его подставку в слабом растворе моющего средства и воды. Протрите насухо мягкой тканью. Вращающееся основание и его подставку можно очищать с помощью очистителей для посуды.

## Дверца

Для удаления скоплений грязи регулярно протирайте обе стороны дверцы, уплотнения и прокладки мягкой влажной тряпочкой.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Нельзя использовать паровой очиститель.

# Что делать, если...

## ... микроволновая печь работает неправильно?

- Убедитесь, что
- предохранители в щитке предохранителей не перегорели,
  - сетевое питание не нарушено.
  - Если предохранители после замены снова перегорят, то обратитесь к квалифицированному электрику.

## ... микроволновая печь не включается?

- Убедитесь, что
- дверца печи правильно закрыта,
  - уплотнения дверцы и уплотняемые поверхности чистые,
  - была нажата кнопка START (СТАРТ)

## ... вращающееся основание не поворачивается?

- Убедитесь, что
- подставка вращающегося основания надежно закреплена в приводе,
  - посуда в печи не выступает за пределы вращающегося основания,
  - продукты не выступают за пределы вращающегося основания, что может мешать повороту основания.
  - в зазоре под основанием отсутствуют посторонние предметы.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Если вы готовите в печи дольше стандартного времени при мощности 800 Вт, то мощность печи автоматически снизится для устранения возможности перегрева (уровень мощности СВЧ микроволн будет снижен до 560 Вт). После паузы в 90 секунд можно восстановить уровень мощности в 800 Вт.

## ... микроволновая печь не отключается?

- Отключите печь с помощью автоматического выключателя или сетевого шнура.
- Обратитесь к уполномоченному сервисному инженеру AEG.

## ... не работает лампа освещения камеры?

- Обратитесь к уполномоченному сервисному инженеру AEG. Лампу внутреннего освещения может заменять только уполномоченный сервисный инженер AEG.

## ... для приготовления пищи требуется большее время, чем было надо раньше?

- Настройте большее время приготовления (удвоенное количество = почти удвоенное время) или
- если пища холоднее, чем обычно, то время от времени поворачивайте или переворачивайте ее
- настройте больший уровень мощности.

Режим приготовления	Стандартное время	Сниженная мощность
Микроволны СВЧ 800 Вт	20 минут	Микроволны СВЧ 560 Вт

# Техническое обслуживание и запасные части

Если Вам необходимо приобрести запасные части или вызвать специалиста сервисного центра для ремонта, обратитесь в авторизованный изготовителем сервисный центр.

## Технические характеристики

Переменное напряжение питания:	230 В, 50 Гц, одна фаза		
Предохранитель/автоматический выключатель линии питания:	Минимум 10 А		
Потребляемая электрическая мощность:	микроволны СВЧ:	1,2 кВт	
Выходная мощность:	микроволны СВЧ:	800 Вт (по стандарту IEC 60705)	
Частота микроволн СВЧ:	2450 МГц		
Внешние габаритные размеры:	MC1751E:	492 мм (Ш) x 370 мм (В) x 316 мм (Г)	
	MC1761E:	592 мм (Ш) x 370 мм (В) x 316 мм (Г)	
Габариты камеры печи:	285 мм (Ш) x 202 мм (В) x 298 мм (Г) *		
Объем камеры печи:	17 литров *		
Вращающееся основание:	диаметр 272 мм, стекло		
Вес:	примерно 15.5 кг		
Лампа освещения камеры:	25 Вт/240 - 250 В		

\* Внутренняя емкость вычисляется при произведении максимальной ширины, глубины и высоты.

Фактическая емкость в мещаемой пищи ниже.

Эта печь соответствует требованиям Директив 89/336/ЕЕС и 73/23/ЕЕС с дополнением 93/68/ЕЕС.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ МОГУТ БЫТЬ ИЗМЕНЕНЫ БЕЗ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО ОПОВЕЩЕНИЯ В РЕЗУЛЬТАТЕ ПОСТОЯННОГО УСОВЕРШЕНСТВОВАНИЯ ПЕЧИ

## Важная информация

### Экологически безопасная утилизация упаковочных материалов и старых печей

#### Упаковочные материалы

Микроволновые печи АЕГ имеют эффективную упаковку для защиты их во время транспортировки.

Используется только минимально необходимая упаковка.

Упаковочные материалы (например, фольга или пенопласт) могут быть опасны для детей.

**Опасность удушья. Храните упаковочные материалы в недоступном для детей месте.**

Все используемые упаковочные материалы являются экологически безопасными и могут перерабатываться.

Картонная коробка изготовлена из вторично переработанной бумаги, все деревянные детали никак не обработаны.

Пластиковые детали промаркированы следующим образом:

«PE» полиэтилен, например, упаковочная пленка

«PS» полистирол, например, упаковка (не содержит фторуглеродов CFC)

«PP» полипропилен, например, упаковочные ленты

За счет повторного использования упаковочных материалов можно сохранить исходное сырье и уменьшить объем мусора и отходов.

Упаковку следует доставить в ваш ближайший центр вторичной переработки.

Информацию можно получить в местных органах власти.

#### Утилизация старых печей

Старые печи перед утилизацией надо привести в безопасное состояние. Для этого снимите с них вилку сетевого питания и обрежьте шнур электропитания.

Печь следует доставить в ваш ближайший центр вторичной переработки. Узнайте его адрес в местных органах власти или в агентстве экологической защиты.

# Установка

## УСТАНОВКА ПЕЧИ

1. Снимите всю упаковку и проверьте, нет ли на печи каких-либо повреждений.

2. Эта печь предназначена для встраивания в стандартный кухонный шкаф высотой 360 мм.

При установке печи в кухонный шкаф высотой 350 мм:-

Отвинтите и снимите 4 опорных ножки с нижней части печи.

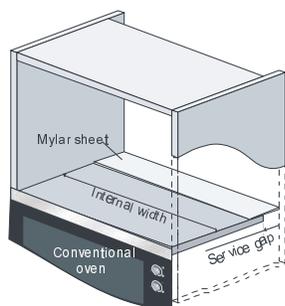
Имеются 3 высокие опорные ножки и одна низкая ножка.

Замените 3 высокие ножки на те, что имеются в комплекте принадлежностей. Не заменяйте низкую опорную ножку.

3. В случае монтажа микроволновой печи над обычным духовым шкафом (положение А) нужно использовать прилагаемый майларовый лист.

а. Обрежьте майларовый лист по внутренним размерам кухонного шкафа.

б. Отделите от листа защитное покрытие и закрепите его в задней части полки, чтобы он закрыл технологический проем.



4. Аккуратно поместите печь в кухонный шкаф, не прикладывая излишних усилий, пока передняя панель печи не будет заподлицо с передним проемом шкафа.

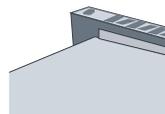
5. Проверьте, что печь стоит устойчиво и не заваливается на одну сторону.

Проверьте, что между дверцей шкафа (сверху) и верхом рамы имеется зазор не менее 5 мм (смотрите рисунок).

6. Закрепите печь в этом положении с помощью прилагаемых винтов.

Точки крепления расположены в верхних и нижних углах панели печи (смотрите рисунок на стр. 4, пункт 9).

7. Очень важно проверить, что печь установлена согласно всем указаниям этого руководства и согласно указаниям руководства по эксплуатации обычного духового шкафа печи или газовой плиты, которые расположены рядом.

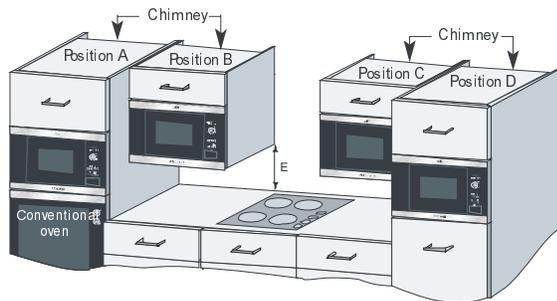


## БЕЗОПАСНАЯ ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПЕЧИ

Если печь установлена в положении В или С:

- Кухонный шкаф с печью должен быть установлен на высоте не менее 500 мм (E) над поверхностью рабочего стола, **нельзя** устанавливать печь **непосредственно** над плитой.
- Эта печь была испытана и была одобрена для эксплуатации только рядом с обычными домашними газовыми, электрическими или индукционными плитами.
- Необходимо обеспечить достаточное расстояние между плитой и микроволновой печью, чтобы не допустить перегрева печи, кухонного шкафа и других принадлежностей.
- Не включайте плиту без посуды, если работает микроволновая печь.

Следует с осторожностью обращаться с микроволновой печью, если включена плита.



ПОЛОЖЕНИЕ	РАЗМЕР НИШИ (Ш x Г x В)	ВЫТЯЖНАЯ ТРУБА (мин)	Зазор между кухонным шкафом и потолком
A	560 x 550 x 360	50	50
B + C	460 x 300 x 350	18	50
	460 x 300 x 360	18	50
	560 x 300 x 350	18	50
	560 x 300 x 360	18	50
D	460 x 500 x 350	40	50
	460 x 500 x 360	40	50
	560 x 500 x 350	40	50
	560 x 500 x 360	40	50

Все размеры указаны в миллиметрах

# Установка

## ПОДКЛЮЧЕНИЕ ПЕЧИ К ИСТОЧНИКУ ПИТАНИЯ

- К розетке электропитания должен быть удобный доступ, чтобы печь можно было легко отключить в случае аварийной ситуации.

- Розетка не должна располагаться позади кухонного шкафа.

- Наилучшее положение розетки - над кухонным шкафом, смотрите (А) на рисунке.

Если шнур электропитания не подключен к розетке в положении (А), то его следует снять из опорного зажима (смотрите рисунок на стр. 4, пункт 13) и провести под печью.

- Подключите печь к однофазной розетке переменного тока 230 В/50 Гц с надежно выполненным заземлением.

Розетка должна быть защищена предохранителем с номиналом не менее 10 А.

- Шнур электропитания может заменять только квалифицированный электрик.

- Перед установкой печи привяжите к шнуру отрезок бечевки, чтобы упростить его подключение к розетке в точке (А), когда печь будет установлена на свое место.

- При установке печи в кухонный шкаф с высокими стенками НЕ пережимайте шнур электропитания.

- Не погружайте шнур и вилку электропитания в воду или в другую жидкость.

## ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ

**ВНИМАНИЕ! ДАННЫЙ ПРИБОР ДОЛЖЕН ОБЯЗАТЕЛЬНО БЫТЬ ЗАЗЕМЛЕН.**

Изготовитель снимает с себя всю ответственность в случае не соблюдения этой меры предосторожности.

Если вилка электропитания, которой оснащен ваш бытовой прибор, не подходит к вашей сетевой розетке, то необходимо обратиться в авторизованный сервисный центр.

