

Микроволновая печь

Руководство пользователя

MG23J5133**

SAMSUNG

Содержание

Инструкции по технике безопасности

- Важные инструкции по технике безопасности
- Только для функций с использованием СВЧ-волн
- Только для функций микроволновой печи — дополнительно
- Общие правила техники безопасности
- Меры предосторожности при работе с микроволновыми приборами
- Ограниченная гарантия
- Определение товарной группы
- Правильная утилизация изделия
- (Использованное электрическое и электронное оборудование)

Установка

- Принадлежности
- Место установки
- Вращающийся поднос

Обслуживание

- Очистка
- Замена (ремонт)
- Уход в случае длительного неиспользования

Функции микроволновой печи

- Печь
- Панель управления

Использование микроволновой печи

- Принцип работы микроволновой печи
- Проверка работы печи
- Установка времени
- Приготовление/разогрев пищи
- Уровни мощности
- Настройка времени приготовления пищи
- Остановка приготовления пищи

2 Русский

- Настройка режима энергосбережения
- Использование функций режима русской кухни
- Использование режима диетического меню
- Использование режима суп/каша/напитки
- Использование функций режима ускоренная разморозка
- Использование функции поддержание тепла
- Использование функций режима растапливание
- Приготовление в режиме гриль
- Комбинированный режим свч+гриль
- Использование режима +30СЕК гриль
- Применение функции устранения запахов
- Отключение звукового сигнала
- Защитная блокировка микроволновой печи

Руководство по выбору посуды

Руководство по приготовлению пищи

Устранение неисправностей

- Устранение неисправностей
- Информационный код

Технические характеристики

Инструкции по технике безопасности

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТИТЕ И СОХРАНИТЕ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ДАЛЬНЕЙШЕМ.

ТОЛЬКО ДЛЯ ФУНКЦИЙ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ СВЧ-ВОЛН

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

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

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

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Детям можно пользоваться печью без контроля взрослых только в том случае, если они получили соответствующие инструкции и в состоянии безопасно пользоваться печью, а также осознают опасность неправильного с ней обращения.

Прибор предназначен только для использования в домашних условиях и не предназначен для использования:

- в служебных столовых в офисах, магазинах и в других организациях;
- на фермах;

- постояльцами в гостиницах, отелях и других гостиничных учреждениях;
- в учреждениях с полупансионом.

Используйте только подходящую для использования в микроволновых печах посуду.

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

Использование металлических контейнеров для приготовления пищи и напитков в микроволновых печах недопустимо.

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

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

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

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

Инструкции по технике безопасности

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

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

Печь необходимо регулярно чистить, иначе произойдет повреждение поверхностей, которое может вызвать сокращение срока службы, а также повлечь за собой риск возникновения опасных ситуаций.

Микроволновая печь предназначена только для установки на столешнице (отдельно), ее нельзя размещать в шкафу.

Не допускается очистка электроприбора при помощи струи воды. Данное устройство не предназначено для установки в трейлерах, фургонах и подобных транспортных средствах.

Люди с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, дети, а также лица, не имеющие достаточного опыта или знаний, не должны пользоваться данным устройством, если их действия не контролируются или если они предвзято не проинструктированы о правилах использования лицом, отвечающим за их безопасность.

Следите за тем, чтобы дети не играли с устройством.

Данное устройство может использоваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и с недостаточным опытом или знаниями только в том случае, если они находятся под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, или получили соответствующие инструкции, позволяющие им безопасно эксплуатировать электроприбор и дающие им представление об опасности, сопряженной с его эксплуатацией. Детям не следует играть с устройством. Очистка и обслуживание

устройства могут выполняться детьми только под присмотром.

В случае повреждения кабеля питания его замену должен выполнять производитель, сотрудник сервисной службы или другой квалифицированный специалист во избежание возникновения опасных ситуаций.

Чтобы обеспечить удобный доступ к внутренней камере печи и области управления, печь необходимо установить в правильном положении на подходящей высоте.

Перед первым использованием печи поместите в нее емкость с водой и нагревайте в течение 10 минут.

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

Печь следует установить таким образом, чтобы имелся свободный доступ к вилке кабеля питания.

ТОЛЬКО ДЛЯ ФУНКЦИЙ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ — ДОПОЛНИТЕЛЬНО

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Когда микроволновая печь работает в комбинированном режиме, из-за высоких температур дети должны использовать ее только под присмотром взрослых.

Во время использования устройства нагревается. Будьте осторожны, избегайте контакта с нагревательными элементами внутри духового шкафа.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Внешние части устройства могут сильно нагреваться при использовании. Не оставляйте детей без присмотра рядом с устройством.

Не допускается использовать паровые очистители.

Не используйте абразивные очистители, химически активные вещества и острые металлические скребки для чистки стеклянной дверцы печи, так как это может стать причиной царапин и трещин на стекле.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Во избежание поражения электрическим током перед заменой лампы обязательно отключите устройство.

Не используйте абразивные очистители, химически активные вещества и острые металлические скребки для чистки стеклянной дверцы печи, так как это может стать причиной царапин и трещин на стекле.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Устройство и его детали могут сильно нагреваться при использовании.

Будьте осторожны, избегайте контакта с нагревательными элементами.

Не оставляйте детей до 8 лет без постоянного присмотра рядом с устройством.

Данное устройство может использоваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и с недостаточным опытом или знаниями только в том случае, если они находятся под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, или получили соответствующие инструкции, позволяющие им безопасно эксплуатировать электроприбор и дающие им представление об опасности, сопряженной с его эксплуатацией. Детям не следует играть с устройством. Очистка и обслуживание устройства могут выполняться детьми только под присмотром. При работе устройства дверца или наружная поверхность могут сильно нагреваться.

При работе устройства легкодоступные поверхности могут сильно нагреваться.

Для данного устройства не предусмотрено управление с помощью внешнего таймера или пульта дистанционного управления.

Инструкции по технике безопасности

Данное устройство может использоваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и с недостаточным опытом или знаниями только в том случае, если они находятся под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, и с недостаточным опытом или знаниями только в позволяющие им безопасно эксплуатировать электроприбор и дающие им представление об опасности, сопряженной с его эксплуатацией. Детям не следует играть с устройством. Очистка и техническое обслуживание могут выполняться детьми, только если они достигли возраста 8 лет, и только под присмотром родителей.

Устройство и кабель следует хранить в месте, недоступном для детей младше 8 лет.

Общие правила техники безопасности

Любые изменения или ремонт должны выполняться только квалифицированным персоналом. В микроволновой печи нельзя разогревать пищу или жидкости в герметично закрытых контейнерах. Не используйте бензол, растворитель, спирт, парочиститель или очиститель высокого давления для очистки печи. Не следует устанавливать печь рядом с нагревательными приборами или легковоспламеняющимися материалами; в помещениях с высоким уровнем влажности, пыли или в загрязненных маслом местах; в местах, где на печь будет воздействовать прямой солнечный свет и вода; в местах возможной утечки газа; на неровной поверхности. Необходимо обеспечить надлежащее заземление печи в соответствии с местными или государственными правилами. Регулярно очищайте контакты вилки питания с помощью сухой ткани для удаления с них посторонних веществ. Не растягивайте, не сгибайте кабель питания и не ставьте на него тяжелые предметы. В случае утечки газа (пропана, сжиженного пропана и т.д.) следует незамедлительно проветрить помещение. Не прикасайтесь к кабелю питания мокрыми руками. Не выключайте печь во время работы посредством отключения кабеля питания. Не засовывайте в печь пальцы или посторонние предметы. При попадании в печь посторонних предметов отключите кабель питания и обратитесь в местный сервисный центр компании Samsung.

6 Русский

Печь не должна подвергаться чрезмерному давлению и ударам. Не размещайте печь на хрупких предметах. Напряжение, частота и сила тока в сети питания должны соответствовать характеристикам устройства. Вилку кабеля питания следует надежно подключить к сетевой розетке. Не используйте переходники с несколькими гнездами, удлинители или электрические преобразователи. Не размещайте кабель питания на металлических предметах. Кабель питания следует прокладывать между предметами или за печью. Не наносите воду непосредственно на печь. Не размещайте на печи, внутри нее или на дверце печи какие-либо предметы. Не распыляйте легучие вещества, например инсектициды, на поверхность печи. Не храните легковоспламеняющиеся материалы в печи. Будьте осторожны при нагревании блюд и напитков, содержащих спирт, поскольку пары спирта могут вступить в контакт с нагревательными компонентами печи. Дети могут ушибиться или прищемить пальцы дверцей. При открытии или закрытии дверцы следите, чтобы дети находились на безопасном расстоянии.

Предупреждения по использованию микроволновой печи

Нагревание в микроволновой печи емкостей с напитками может привести к замедленному бурному кипению. При обращении с такими емкостями следует соблюдать осторожность. Перед извлечением из печи следует всегда давать напиткам постоять не менее 20 секунд. При необходимости напитки следует помещивать во время нагрева. Напитки следует всегда перемешивать после нагрева. При ожоге выполните следующие действия по оказанию первой помощи:

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

Во избежание повреждения подноса или подставки не кладите их в воду сразу после приготовления. Не используйте микроволновую печь для обжаривания во фритюре, поскольку температуру масла контролировать невозможно. Горячее масло может неожиданно выплеснуться через край посуды.



Меры предосторожности при работе с микроволновой печью

Следует использовать только ту посуду, которая предназначена для микроволновых печей. Не следует использовать металлические контейнеры, столовую посуду с золотой или серебряной отделкой, шампур и т.д. Проволочные зажимы необходимо снимать. Возможно образование электрической дуги.

Не используйте микроволновую печь для сушки бумажной или одежды.

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

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

Во избежание взрыва не следует разогревать в микроволновой печи яйца в скорлупе и яйца, сваренные вкрутую.

Не следует разогревать в микроволновой печи герметичные контейнеры или контейнеры с вакуумной упаковкой, орехи, томаты и т.д.

Не закрывайте вентиляционные отверстия тканью или бумагой. Это может привести к пожару. В случае перегрева печь может автоматически отключиться. Ее включение будет невозможно, пока печь не охладится до допустимой температуры.

Обязательно пользуйтесь кухонными рукавицами при извлечении посуды из печи.

Перемешивайте жидкость во время разогревания и после. Не открывайте дверцу в течение 20 секунд после того, как печь отключится, чтобы предотвратить бурное кипение.

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

Не включайте микроволновую печь, если в ней нет приготовляемой пищи. В целях безопасности микроволновая печь автоматически отключится на 30 минут. При случайном включении микроволновой печи рекомендуется поместить в нее стакан воды для поглощения СВЧ-волн.

При установке печи следует обеспечить необходимое свободное пространство вокруг нее в соответствии с указаниями в данном руководстве. (См. раздел "Установка микроволновой печи".)

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

Меры предосторожности при работе с микроволновыми приборами

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

- Во время работы печи не оставляйте дверцу открытой. Не препятствуйте закрытию блокировочных фиксаторов (защелок дверцы). Не вставляйте посторонние предметы в отверстия для блокировочных фиксаторов.
- Не допускайте попадания посторонних предметов между дверцей и передней панелью печи, а также накопления частиц пищи или осадка очистителя на уплотняющих поверхностях. После каждого использования печи следует очищать дверцу и уплотняющие поверхности сначала влажной, а затем сухой мягкой тканью.

- Не включайте микроволновую печь, если она повреждена. В этом случае ее можно включить только после ремонта квалифицированным специалистом.

Важно Необходимо обеспечивать надежное закрытие дверцы микроволновой печи. Дверца не должна быть полностью закрыта; петли дверцы должны быть повреждены или слабо закреплены; уплотнитель на дверце и уплотняющие поверхности должны быть повреждены.

- Все операции, связанные с регулировкой или ремонтом, должны выполняться квалифицированным специалистом.

Ограниченная гарантия

Компания Samsung взимает плату за замену аксессуара или устранение косметического дефекта в том случае, если такое повреждение устройства или аксессуара произошло по вине покупателя. Предметы, на которые распространяется вышеуказанное условие:

- Дверца, ручки, внешняя панель или панель управления с вмятинами, царапинами или повреждениями.
- Сломанный или отсутствующий поднос, направляющая ролика, муфта или решетка.

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

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

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

Во избежание повреждения поверхностей микроволновой печи и возникновения опасных ситуаций ее следует регулярно чистить и обеспечивать надежное обслуживание.





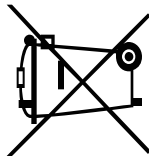
Установка

Определение товарной группы

Это устройство является оборудованием ISM группы 2 класса B. Группа 2 включает в себя все устройства ISM (промышленность, наука, медицина), в которых генерируется и используется радиочастотная энергия в форме электромагнитного излучения для обработки материалов, EDM и оборудование для дуговой сварки. Оборудование класса B включает в себя устройства, предназначенные для работы в домашних условиях и использующие электрические сети низкого напряжения в жилых зданиях.

Правильная утилизация изделия (Использованное электрическое и электронное оборудование)

(Действительно для стран, использующих систему раздельного сбора отходов)
Наличие данного значка показывает, что изделие и его электронные аксессуары (например, зарядное устройство, гарнитура, кабель USB) по окончании их срока службы нельзя утилизировать вместе с другими бытовыми отходами. Во избежание нанесения вреда окружающей среде и здоровью людей при неконтролируемой утилизации, а также для обеспечения возможности переработки для повторного использования, утилизируйте изделие и его электронные аксессуары отдельно от прочих отходов.

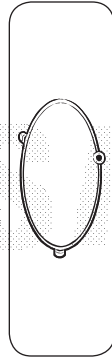


Сведения о месте и способе утилизации изделия в соответствии с нормами природоохранного законодательства можно получить у продавца или в соответствующей государственной организации.

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

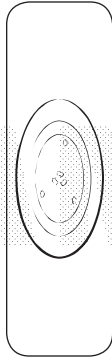
Принадлежности

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



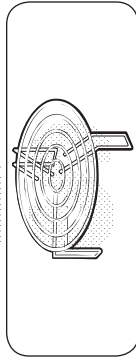
01

Роликовая подставка устанавливается в центр печи.
Назначение. Роликовая подставка поддерживает вращающийся поднос.



02

Вращающийся поднос устанавливается на роликовую подставку, при этом его центр совмещается с муфтой.
Назначение. Вращающийся поднос является основной поверхностью для приготовления пищи. Его можно без труда снять для чистки.



03

Подставка для гриля устанавливается на вращающийся поднос.
Назначение. Металлическую подставку можно использовать в режимах Гриль и СВЧ+Гриль.

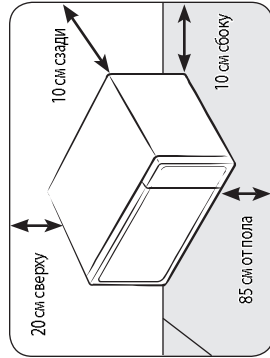


ВАЖНО

НЕ используйте микроволновую печь без роликовой подставки и вращающегося подноса.

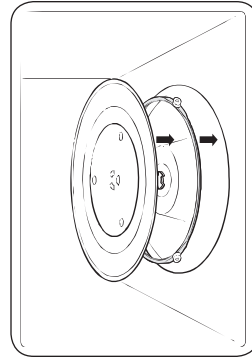


Место установки



- Выберите плоскую ровную поверхность на высоте примерно 85 см от пола. Поверхность должна выдерживать вес печи.
- Оставьте свободное пространство для вентиляции: не менее 10 см от задней стенки и по бокам, а также 20 см сверху.
- Не устанавливайте микроволновую печь в местах с высокой температурой или повышенной влажностью, например рядом с другими микроволновыми печами или батареями отопления.
- Необходимо соблюдать технические требования к электропитанию для данной микроволновой печи. При необходимости используйте только одобренные удлинительные кабели.
- Перед первым использованием протрите влажной тканью внутренние компоненты печи и уплотнитель на дверце.

Вращающийся поднос



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

Обслуживание

Очистка

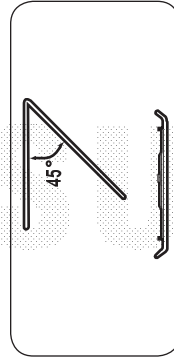
Необходимо выполнять регулярную очистку печи, чтобы на внешних поверхностях и во внутренней камере не скапливались загрязнения. Обратите особое внимание на дверцу, уплотнение дверцы, вращающийся поднос и роликовую подставку (применямо только для определенных моделей).

Если дверца плохо открывается или закрывается, прежде всего нужно проверить, не скопилось ли грязь на уплотнении дверцы. Используйте мягкую ткань, смоченную в мыльной воде, для очистки внутренней и внешней поверхности печи. Промойте и высушите.

Удаление стойких загрязнений и неприятных запахов из печи

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

Очистка внутренней поверхности для моделей с поворотным нагревателем



Чтобы очистить верхнюю часть камеры приготовления, опустите верхний нагревательный элемент на 45°, как показано на рисунке. Это позволит получить доступ к верхней части. Закончив работу, поднимите верхний нагревательный элемент в исходное положение.

ВНИМАНИЕ

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

Замена (ремонт)

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

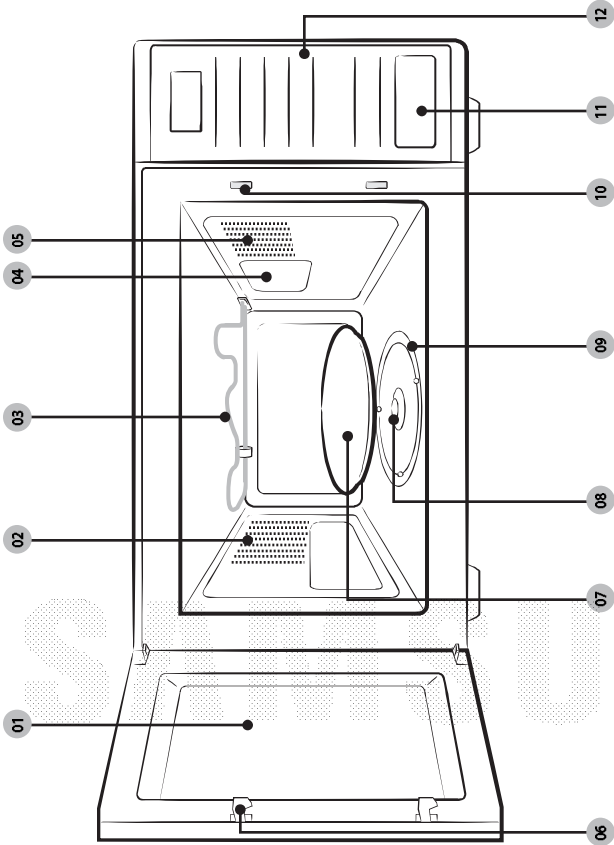
- Внутри печи нет съемных компонентов. Не пытайтесь отремонтировать печь или заменить детали самостоятельно.
- При возникновении проблем с петлями, уплотнениями и/или дверцей обратитесь к квалифицированному техническому специалисту или в местный сервисный центр компании Samsung для получения технической помощи.
 - Если необходимо заменить лампу, обратитесь в местный сервисный центр компании Samsung. Не выполняйте замену самостоятельно.
 - При возникновении неполадок с наружным корпусом печи необходимо сразу отключить печь от источника питания, а затем обратиться в местный сервисный центр компании Samsung.

Уход в случае длительного неиспользования

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

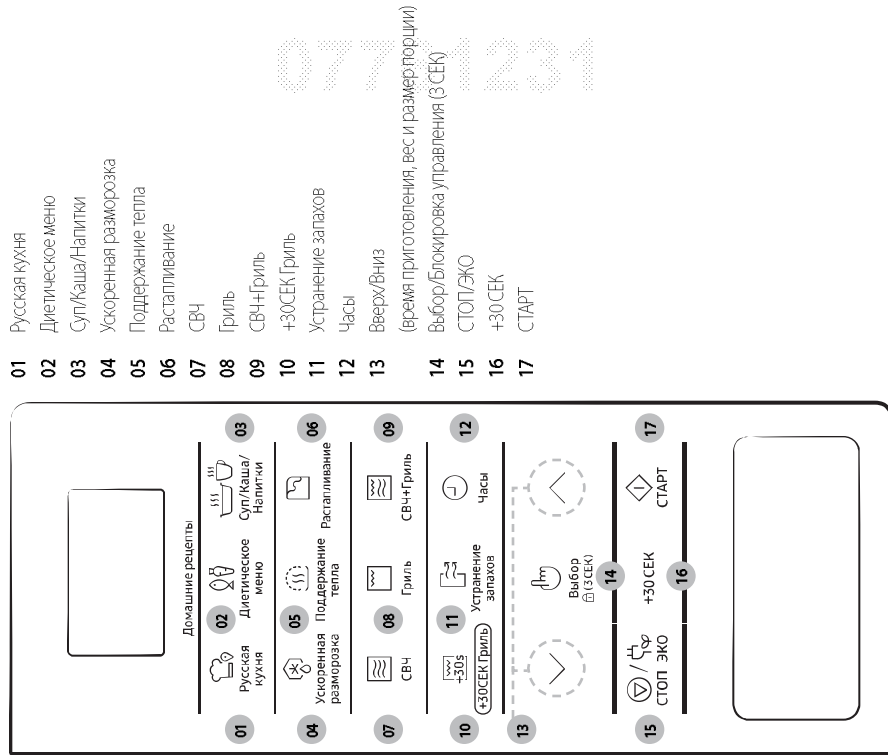
Функции микроволновой печи

Печь



01	Дверца	02	Вентиляционные отверстия	03	Нагревательный элемент
04	защитный (проницаемый для микроволн) экран волновода	05	Освещение	06	Защелки дверцы
07	Вращающийся поднос	08	Муфта	09	Роликовая подставка
10	Отверстия для блокировочных защелок	11	Кнопка для открытия дверцы	12	Панель управления

Панель управления



Использование микроволновой печи

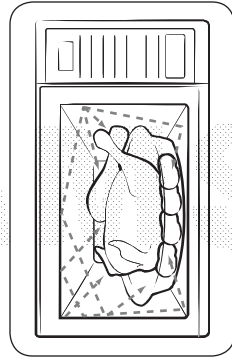
Принцип работы микроволновой печи

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

Микроволновой печью можно пользоваться для:

- Размораживание (ручную и автоматическое)
- приготовления;
- разогрева;

Принцип приготовления пищи.



1. Волны СВЧ генерируемые магнетроном равномерно распределяются в процессе вращения блюда на вращающемся подносе.
За счет этого пища готовится равномерно.
2. Микроволны проникают в продукт на глубину до 2,5см. Затем приготовление продолжается за счет распространения тепла внутри продукта.
3. Время приготовления может различаться в зависимости от используемой посуды и свойств продуктов:
 - количества и плотности продуктов;
 - содержания воды;
 - начальной температуры (охлажденные продукты или нет).

ВАЖНО

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

- Равномерное приготовление пищи, в том числе в центральной части.
- Одинаковую температуру по всему объему пищи.

Использование микроволновой печи

Проверка работы печи

Описанная ниже процедура дает возможность в любое время проверить, правильно ли работает печь. Откройте дверцу микроволновой печи и поставьте стакан с водой на вращающийся поднос. Затем закройте дверцу.

1.

STOP

ЭКО

+30 СЕК

1

2.

STOP

ЭКО

+30 СЕК

2

ПРИМЕЧАНИЕ

Микроволновую печь следует подключать к подходящей сетевой розетке. В печь должен быть установлен вращающийся поднос. Если не используется максимальный уровень мощности, требуется больше времени, чтобы довести воду до кипения.

Установка времени

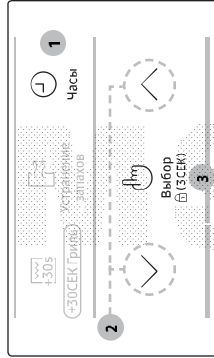
При подаче питания на дисплее автоматически отображается значение времени "88:88", затем "12:00". Установите текущее время. Часы могут показывать время в 12-часовом или 24-часовом формате. Часы необходимо устанавливать в следующих случаях:

- при первоначальной установке микроволновой печи;
- после сбоя электропитания.

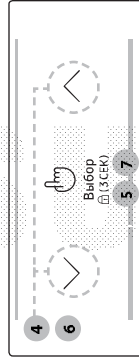
ПРИМЕЧАНИЕ

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

1. Нажмите кнопку **Часы**.
2. Нажмите кнопку **Вверх/Вниз**, чтобы установить формат отображения времени. (12-часовой или 24-часовой)
3. Для завершения настройки нажмите кнопку **Выбор**.



4. Нажмите кнопку **Вверх/Вниз**, чтобы установить значение часов.
5. Нажмите кнопку **Выбор**.
6. Нажмите кнопку **Вверх/Вниз**, чтобы установить значение минут.



7. Когда на дисплее отобразится правильное время, нажмите кнопку **Выбор**, чтобы запустить часы.

Результат:

Время отображается, когда вы не используете микроволновую печь.

Приготовление/разогрев пищи

Нижe описывается процесс приготовления или разогрева пищи.



ВАЖНО

ОБЯЗАТЕЛЬНО проверьте заданные параметры приготовления, прежде чем оставить печь без присмотра. Сначала поместите блюдо в центр вращающегося подноса и закройте дверцу. Никогда не включайте микроволновую печь, если в ней нет продуктов.

1

СВЧ

Гриль

СВЧ+Гриль

2

Устранение заготовок

Выбор Б (3 СЕК)

1. Нажмите кнопку **СВЧ**.
Результат: На дисплее отображается следующая информация: (режим СВЧ)

2. Нажимайте кнопку **Вверх/Вниз** до тех пор, пока на дисплее не отобразится необходимый уровень мощности.
После этого нажмите кнопку **Выбор** чтобы установить уровень мощности.

- Если в течение 5 секунд значение мощности не будет установлено, дисплей автоматически переклится на установку времени приготовления.

3

Выбор Б (3 СЕК)

3. Установите время приготовления, нажимая кнопку **Вверх/Вниз**.
Результат: Отобразится время приготовления.

4

СТАРТ

4. Нажмите кнопку **СТАРТ**.
Результат: Включается освещение микроволновой печи, и поднос начинает вращаться. Начнется процесс приготовления пищи, по завершении которого:

- Воспроизводятся 4 звуковых сигнала.
- Сигнал, напоминающий о завершении приготовления, воспроизводится 3 раза (один сигнал в минуту).
- Затем снова отображается текущее время.

Уровни мощности

Для выбора доступны следующие уровни мощности.

Уровень мощности	Выходная мощность
ВЫСОКИЙ	800 Вт
УМЕРЕННО ВЫСОКИЙ	600 Вт
СРЕДНИЙ	450 Вт
УМЕРЕННО НИЗКИЙ	300 Вт
РАЗМОРАЖИВАНИЕ	180 Вт
НИЗКИЙ	100 Вт



ПРИМЕЧАНИЕ

При выборе более высокого уровня мощности время приготовления следует уменьшить.



ПРИМЕЧАНИЕ

При выборе более низкого уровня мощности время приготовления следует увеличить.

Настройка времени приготовления пищи

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

1

СТАРТ

1. Нажмите кнопку **+30 СЕК** один раз, чтобы добавить 30 секунд.

2

СТАРТ

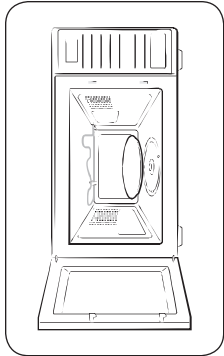
2. Нажмите кнопку **СТАРТ**.



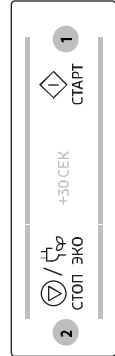
Использование микроволновой печи

Остановка приготовления пищи

Работу печи можно остановить в любой момент, чтобы проверить состояние пищи.



1. Временная остановка; откройте дверцу.
Результат: Приготовление пищи остановится. Чтобы возобновить процесс приготовления, снова закройте дверцу и нажмите кнопку **СТАРТ**.
2. Полная остановка; нажмите кнопку **СТОП/ЭКО**.



ВАЖНО

Параметры можно сбросить перед началом приготовления, просто нажав кнопку **СТОП/ЭКО**.

Настройка режима энергосбережения

Данная печь оснащена режимом энергосбережения.

- Нажмите кнопку **СТОП/ЭКО**.
- **Результат:** Дисплей выключается.
Чтобы выйти из режима энергосбережения, откройте дверцу или нажмите кнопку **СТОП/ЭКО** после этого на дисплее отобразится текущее время. Печь готова к использованию.



ПРИМЕЧАНИЕ

Функция автоматической экономии энергии

Если в процессе настройки или при временной остановке пользователь не выбирает какую-либо функцию, то через 25 минут действие отменяется и отображаются часы.
Если дверца открыта, лампочка печи выключится через 5 минут.



Использование функций режима русская кухня

Функции **Русская кухня** предлагают 27 предварительно запрограммированных по времени рецептов. При этом не нужно устанавливать время приготовления или уровень мощности.



ВАЖНО

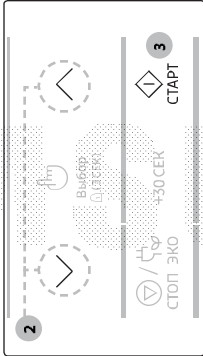
Посуда в микроволновой печи сильно нагревается, поэтому следует ВСЕГДА пользоваться кухонными рукавицами, прикасаясь к ней.

Сначала поместите блюдо в центр вращающегося подноса и закройте дверцу.

1. Нажмите кнопку **Русская кухня**.



2. Выберите приготавливаемые продукты, нажимая кнопку **Вверх/Вниз**.
Описание предварительно запрограммированных режимов приведено в таблице на следующей странице.



3. Нажмите кнопку **СТАРТ**.

Результат: Блюдо готовится в соответствии с предварительно запрограммированными параметрами.

- 1) Воспроизводятся 4 звуковых сигнала.
- 2) Сигнал, напоминающий о завершении приготовления, воспроизводится 3 раза (один сигнал в минуту).
- 3) Затем снова отображается текущее время.



Код/блюдо	Размер порции	Ингредиенты
1 Омлет	130–135 г	Яйца — 3 шт, молоко — 30 мл, соль — 2 г
	Инструкции	Взбейте яйца с молоком и солью, вылейте полученную массу в тарелку. Начните приготовление.
2 Сосиски с зелёным горошком	Сосиски — 2 шт, Горячий горошек — 132 г	Сосиски — 2 шт, по 50 г, масло сливочное — 5 г, зелёный горошек — 135 г (без жидкости)
	Инструкции	Снимите оболочку с сосисок, проколите их вилкой и положите на тарелку, добавив сливочное масло. Сверху на масло выложите консервированный горошек. Начните приготовление.
3 Кекс	180 г	Сахар — 45 г, ванильный сахар — 5 г, сливочное масло — 40 г, яйцо — ½ шт, молоко — 30 мл, разрыхлитель — 3 г, мука — 100 г
	Инструкции	Тщательно перемешайте сахар, ванильный сахар и сливочное масло. Добавьте взбитое яйцо. Добавьте остальные ингредиенты. Положите полученную массу в миску, смазанную сливочным маслом. Начните приготовление. Дайте кексу остыть, прежде чем вынуть его из миски.
4 Лимонные шарики	190 г (5 шт)	Мука — 100 г, сливочное масло — 50 г, сахар — 40 г, яичный желток — ½ шт, теплая вода — 1 ст.л., лимонная цедра. Для верхнего слоя: яичный желток — 1 шт, сахарная пудра — 3–5 г
	Инструкции	Тщательно перемешайте все ингредиенты. Сделайте пять шариков. Выложите их на пергаментную бумагу. Поставьте на вращающийся поднос. Начните приготовление. После звукового сигнала смажьте шарики сверху яичным желтком, посыпьте сахарной пудрой и продолжайте приготовление. Дайте блюду остыть.

Код/блюдо	Размер порции	Ингредиенты
5 Сырники	2 шт. по 95 г	Творог — 90–100 г, мука — 10 г, сахар (ванильный) — 10 г, соль — 0,5 г, яйцо — ¼ шт, сливочное масло — 5–10 г (для смазывания)
	Инструкции	Тщательно перемешайте все ингредиенты, кроме масла. Слепите два сырника. Смажьте их маслом. Положите на пергаментную бумагу, а затем на подставку для гриля. Начните приготовление. После звукового сигнала переверните сырники и продолжайте приготовление.
6 Тост с сыром	40–60 г	Хлеб для тостов — 2 кусочка по 26–28 г, сыр — 2 кусочка по 20 г
	Инструкции	Положите два тоста на подставку для гриля. Начните приготовление. После звукового сигнала переверните тосты и положите на них ломтики сыра. Продолжайте приготовление.
7 Жареный сыр	125 г (5 шт)	Сыр — 125 г (4–5 шт. по 25 г), яйцо — ½ шт, панировочные сухари — 3–5 г
	Инструкции	Нарежьте сыр квадратными кусочками размером 5 см х 5 см. Обмакните их в яичный желток и обсыпьте панировочными сухарями. Прогрейте микроволновую печь в режиме Греть в течение 5 минут. Положите сыр на пергаментную бумагу. Затем поместите его на подставку для гриля. Начните приготовление.

Использование микроволновой печи

Код/блюдо	Размер порции	Ингредиенты
8 Рыба по-московски	270 г	01 Шампиньоны — 30 г, филе судака — 150 г, растительное масло — 5 г
		02 Сметана — 30 г (2 x 15 г)
		03 Круглые ломтики печеного картофеля — 2 шт. по 60–70 г, соль — 5 г, молотый белый перец — ½ г, тертый сыр — 25 г
Инструкции Выложите грибы на тарелку рядом с рыбой. Полейте растительным маслом (01). Начните приготовление. После звукового сигнала положите половину порции сметаны на керамическую тарелку (в центр) (02). Положите приготовленные грибы в сметану. Положите сверху рыбу. Добавьте специй. Разложите вокруг рыбы картофель. Посыпьте картофель сыром (03). Продолжайте приготовление.		
9 Стейк из лосося на гриле	150–170 г	Стейк из лосося с костями и кожей — 200–250 г, соль — 1 г, лимон — 15 г (сок), растительное масло — 5 г
	Инструкции Стейк из лосося приправьте специями и смажьте маслом. Выложите на тарелку. Поставьте тарелку на подставку для гриля. Начните приготовление. После звукового сигнала переверните стейк. Продолжайте приготовление.	
10 Куриные ножки с черносливом	325 г 2 шт.	Нашинкованный лук — 15 г, нашинкованная морковь — 20 г, куриные окорочка — 2 шт. (160–180 г), чернослив — 5–7 шт. (50 г), куриный бульон или разведенный в воде бульонный кубик — 150 мл
	Инструкции Положите лук и морковь на тарелку. Сверху положите куриные ножки, добавьте чернослив и бульон. Поставьте тарелку в микроволновую печь. Начните приготовление. После звукового сигнала переверните ножки и продолжайте приготовление.	

Код/блюдо	Размер порции	Ингредиенты
11 Свинная шейка с горчицей	250 г	01 Свинина (шейная часть) — 150 г, тертая морковь — 20 г, нашинкованный лук — 20 г, куриный бульон или разведенный в воде бульонный кубик — 100 мл
		02 Ингредиенты для соуса: Мука — 5 г, дижонская горчица — 20 г, сметана — 30 г, вода — 50 мл
Инструкции Порежьте мясо ломтиками, подготовьте овощи, добавьте куриный бульон. (01) Положите в тарелку. Тщательно перемешайте и начните приготовление. Подготовьте все ингредиенты для соуса (02). После звукового сигнала влейте смесь в бульон с мясом, перемешайте и продолжайте приготовление.		
12 Форель с овощами	210–240 г	Сливочное масло — 5 г, нашинкованная морковь — 35 г, нашинкованный лук — 25 г, мелко рубленый чеснок — 3 г, рубленые листья сельдерея — 5 г, форель — 1 шт. (220–250 г), соль — 1 г, белый молотый перец — ½ г, сливочное масло — 5 г
	Инструкции Смажьте центр пергаментной бумаги сливочным маслом. Выложите на бумагу морковь, лук, чеснок и сельдерей. На овощи положите приправленную специями форель. Смажьте рыбу сливочным маслом. Накройте бумагой. Поставьте в микроволновую печь и начните приготовление.	

Код/блюдо	Размер порции	Ингредиенты
13 Мясной рулет с варёным яйцом	180 г	Мясной фарш (говядина и свинина) — 150 г, сваренное вкрутую яйцо — 1 шт., соль — 2 г, черный перец горошек — ½ г
Инструкции Добавьте специй в мясо и тщательно перемешайте руками. Раскатайте из фарша круг. Положите в центр круга яйцо. Закройте яйцо фаршем со всех сторон. Сформируйте рулет. Выложите на тарелку. Поставьте тарелку на подставку для гриля. Начните приготовление.		
14 Ленивые голубцы	225 г 2 шт.	01 Голубцы
		а. Мясной фарш (говядина и свинина) — 120 г, обычный отваренный рис — 25 г, нашинкованная капуста — 25 г, соль — 1–2 г, молотый черный перец — ½ г б. Нашинкованный лук — 30 г, говяжий бульон или разведенный в воде бульонный кубик — 100 мл
	02	Ингредиенты для соуса: мука — 5 г, томатная паста — 10 г, сметана — 30 г, вода — 50 мл
Инструкции Добавьте овощи и специй в мясо и тщательно перемешайте руками (а). Слепите две овальные котлеты. Положите лук в глубокую тарелку. Положите сверху голубцы и добавьте бульон (б). Поставьте тарелку на подставку для гриля. Начните приготовление. Подготовьте все ингредиенты для соуса (02). После звукового сигнала добавьте соус в бульон с голубцами. Переверните и продолжайте приготовление.		

Код/блюдо	Размер порции	Ингредиенты
15 Котлеты	114 г	01 Белый хлеб — 10 г, молоко — 15 мл
	2 шт.	02 Фарш из говядины и свинины — 120 г, соль — 2 г, черный перец — 1 г
	Инструкции Запевайте хлеб молоком (01). Тщательно перемешайте с фаршем. Добавьте специй (02). Слепите две котлеты и обваляйте их в панировочных сухарях (03). Выложите на тарелку. Начните приготовление.	
16 Печёный картофель	140–180 г 1–2 шт.	Крупный картофель — 160–200 г (1–2 шт)
	Инструкции Промойте картофель и очистите его от кожуры. Положите в микроволновую печь. Начните приготовление. Перед подачей к столу добавьте сливочное масло, сметану, сыр или другие приправы по вкусу.	
17 Рататуй	260 г	Нарезанный кубиками цукини — 100 г, нарезанная кубиками морковь — 60 г, нарезанный кубиками болгарский перец — 75 г, нарезанный кубиками лук — 45 г, мелко рубленый чеснок — 6 г, томатная паста — 10 г, майоран или базилик — по вкусу, овощной бульон или бульонный кубик, разведенный в воде — 150 мл
	Инструкции Поместите все ингредиенты в глубокую тарелку. (Добавьте майоран и базилик.) Тщательно перемешайте. Начните приготовление.	

Использование микроволновой печи

Код/блюдо	Размер порции	Ингредиенты
18 Рыба по-старорусски	340 г	01 Нашинкованная свекла — 30 г; нашинкованная морковь — 30 г; нашинкованный лук — 15 г; рыбный/ куриный бульон или разведенный в воде бульонный кубик — 200 мл
		02 Ингредиенты для соуса: мука — 10 г; томатная паста — 10 г; сметана — 30 г; вода — 50 мл
		03 Филе карпа или судака — 150 г; лавровый лист — 1 шт.
19 Замороженная пицца	370 г	Инструкции Положите все ингредиенты в глубокую миску, добавьте кипящий бульон. (01) Начните приготовление. После звукового сигнала перемешайте смесь для соуса, овощей и бульон (02). Добавьте рыбу и лавровый лист (03). Продолжайте приготовление.
		Инструкции Положите замороженную пиццу на подставку для гриля, покрытую пергаментной бумагой. Начните приготовление.
20 Шашлык из лосося	280 г	Лосось, нарезанный крупными кусочками — 350-370 г; лимон — 25 г (выжатый сок), соль — 5 г; растительное масло — 10 г; мелко рубленая петрушка — 10 г; шпакки
		Инструкции Перемешайте все ингредиенты и добавьте к рыбе. Замаринуйте в течение 15-20 мин. Затем насадите на шпакки. Положите на тарелку, а затем на подставку для гриля. Начните приготовление.

18 Русский

Код/блюдо	Размер порции	Ингредиенты
21 Мясо по-боярски	260 г	Свинина (шейная часть) — 280 г (4 куска), соль — 2 г; черный молотый перец — ½ г; нарезанные шампиньоны — 45 г; майонез — 55 г
		Инструкции Натрите мясо специями. Положите тарелку на подставку для гриля. Начните приготовление. После звукового сигнала положите на мясо шампиньоны и смажьте майонезом. Продолжайте приготовление.
22 Кулебяка с семгой	180 г	Замороженное слоеное тесто — 130 г. Начинка: Филе семги, порезанное маленькими кубиками — 100 г, соль — 1 г, обжаренные кубики лука — 20 г, мелко нарезанное яйцо, сваренное вкрутую — 30 г, яичный желток для смазки изделия — 1 шт.
		Инструкции Разморозьте тесто. Раскатайте его до толщины 2 мм. Смешайте все ингредиенты для начинки. Положите начинку в центр теста. Слепите края теста. Придайте ему форму. Сделайте несколько надрезов. Смажьте яичным желтком. Прогрейте микроволновую печь в режиме Гриль в течение 5 минут. Положите тесто, которому была придана необходимая форма, на пергаментную бумагу. Затем поместите его на подставку для гриля. Начните приготовление. После звукового сигнала удалите пергаментную бумагу. Переверните выпечку. Продолжайте приготовление.

Код/блюдо	Размер порции	Ингредиенты
26 Мясные шарики в томатном соусе	265 г 2 шт.	01 Фрикадельки a. Белый хлеб — 30 г, молоко — 35 мл, мясной фарш (говядина и свинина) — 130 г, соль — 1–2 г, молотый черный перец — ½ г b. Нашинкованный лук — 15 г, нашинкованная морковь — 30 г, говяжий бульон или разведенный в воде бульонный кубик — 100 мл 02 Ингредиенты для соуса: мука — 5 г, томатная паста — 10 г, вода — 50 мл Инструкции Замочите хлеб в молоке. Добавьте полученную смесь в фарш. Добавьте специи и тщательно перемешайте руками (a). Слепите два шарика. Положите лук и морковь в глубокую тарелку (b). Положите сверху мясные шарики и добавьте бульон. Поставьте тарелку на подставку для гриля. Начните приготовление. Подготовьте все ингредиенты для соуса (02). После звукового сигнала добавьте соус в бульон с мясными биточками. Переверните и продолжайте приготовление.
27 Варёная индейка с овощами	315 г	Филе индейки, нарезанное ломтиками — 150 г, нашинкованный цукини — 50 г, нашинкованный лук — 15 г, нашинкованная морковь — 20 г, куриный бульон или разведенный в воде бульонный кубик — 100 мл Инструкции Положите все ингредиенты в глубокую миску и добавьте кипящий бульон. Начните приготовление. После звукового сигнала, переверните кусочки филе, перемешайте овощи и продолжайте приготовление.

Код/блюдо	Размер порции	Ингредиенты
23 Крупеник	224 г	01 Творог 9 % — 120–140 г, сахар — 10–15 г, соль — ½ г, яйцо — ½ шт., приготовленная гречка — 140 г 02 Сливочное масло — 5 г, панировочные сухари — 1–2 г 03 Сметана — 30 г Инструкции Смешайте все ингредиенты (01). Поместите в глубокую тарелку, смазанную маслом и посыпанную панировочными сухарями (02). Положите сверху сметану (03). Начните приготовление.
24 Куриный шашлык	280 г	Филе куриных окорочков — 380 г, томатная паста — 20 г, соль — 5 г, рубленый чеснок — 3 г, растительное масло — 7 г, йогурт без добавок — 70 г, шпажки Инструкции Порежьте филе на кубики размером 3 x 3 см. Смешайте все ингредиенты для маринада. Смешайте маринад с куриным филе. Насадите филе на шпажки. Положите на тарелку, а затем на подставку для гриля. Начните приготовление.
25 Перец фаршированный	480–500 г 2 шт.	01 Болгарский перец — 2 шт. по 80 г, мясной фарш (говядина и свинина) — 150–190 г (разделите на две части), отварной рис — 10–20 г, соль — 5 г, черный молотый перец — ½ г, говяжий бульон или разведенный в воде бульонный кубик — 200 мл 02 Ингредиенты для соуса: мука — 5 г, томатная паста — 10 г, вода — 50 мл Инструкции Добавьте рис в мясной фарш. Добавьте специи и перемешайте руками. Удалите у перца сердцевину и семена. Заполните перец мясом. Положите в глубокую миску, добавьте бульон (01). Начните приготовление. Подготовьте все ингредиенты для соуса (02). После звукового сигнала влейте смесь в бульон с фаршированным перцем. Переверните и продолжайте приготовление.

Использование микроволновой печи

Использование режима диетического меню

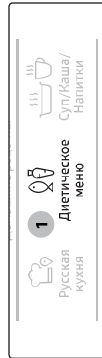
Функции **Диетическое меню** предлагают 20 предварительно запрограммированных по времени рецептов. При этом не нужно устанавливать время приготовления или уровень мощности.



ПРИМЕЧАНИЕ

Следует использовать только ту посуду, которая предназначена для микроволновых печей. Сначала поместите блюдо в центр вращающегося подноса и закройте дверцу.

1. Нажмите кнопку **Диетическое меню**.

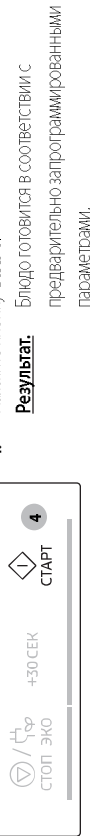


2. Выберите категорию предлагаемой пищи с помощью кнопок **Вверх/Вниз** а затем нажмите кнопку **Выбор**.



3. Затем выберите предлагаемое блюдо с помощью кнопок **Вверх/Вниз**. Описание предварительно запрограммированных режимов приведено в таблице на следующей странице.

4. Нажмите кнопку **СТАРТ**.



- 1) Вспроизводятся 4 звуковых сигнала.
- 2) Сигнал, напоминающий о завершении приготовления, воспроизводится 3 раза (один сигнал в минуту).
- 3) Затем снова отображается текущее время.

1. Овощи/Крупы

Код/блюдо	Размер порции	Способ приготовления
1-1 Брокколи	250г	Промойте и очистите брокколи и приготовьте соцветия. Выложите равномерным слоем в стеклянную миску с крышкой. Добавьте 30 мл (2 ст.л.) воды при приготовлении порции размером 250г. Поставьте миску в центр вращающегося подноса. Готовьте с закрытой крышкой. После приготовления перемешайте. Дайте постоять 1–2 минуты.
1-2 Морковь	250г	Промойте и почистите морковь, нарежьте помпиками одинакового размера. Выложите равномерным слоем в стеклянную миску с крышкой. Добавьте 30 мл (2 ст.л.) воды при приготовлении порции размером 250г. Поставьте миску в центр вращающегося подноса. Готовьте с закрытой крышкой. После приготовления перемешайте. Дайте постоять 1–2 минуты.
1-3 Зелёная фасоль	250г	Промойте и очистите зелёную фасоль. Выложите равномерным слоем в стеклянную миску с крышкой. Добавьте 30 мл (2 ст.л.) воды при приготовлении порции размером 250г. Поставьте миску в центр вращающегося подноса. Готовьте с закрытой крышкой. После приготовления перемешайте. Дайте постоять 1–2 минуты.
1-4 Шпинат	150г	Промойте и очистите шпинат. Выложите в стеклянную миску с крышкой. Не добавляйте воду. Поставьте миску в центр вращающегося подноса. Готовьте с закрытой крышкой. После приготовления перемешайте. Дайте постоять 1–2 минуты.
1-5 Кукуруза в початках	250г	Промойте и очистите початки кукурузы и поместите в овальное стеклянное блюдо. Накройте пленкой для микроволновой печи и проткните пленку. Дайте постоять 1–2 минуты.
1-6 Очищенный картофель	250г	Промойте и очистите картофель, затем нарежьте его помпиками одинакового размера. Выложите в стеклянную миску с крышкой. Добавьте 45–60 мл (3–4 ст.л.) воды. Поставьте миску в центр вращающегося подноса. Готовьте с закрытой крышкой. Дайте постоять 2–3 минуты.

2. Птица/Рыба

Код/блюдо	Размер порции	Способ приготовления
2-1 Куриная грудка	300 г (2 шт)	Промойте кусочки и положите на керамическую тарелку. Накройте пленкой для микроволновых печей. Проткните пленку. Поставьте блюдо на вращающийся поднос. Дайте постоять 2 минуты.
2-2 Грудка индейки	300 г (2 шт)	Промойте кусочки и положите на керамическую тарелку. Накройте пленкой для микроволновых печей. Проткните пленку. Поставьте блюдо на вращающийся поднос. Дайте постоять 2 минуты.
2-3 Рыбное филе на гриле	300 г (2 шт)	Промойте рыбу и положите ее на керамическую тарелку, добавьте 1 ст. л. лимонного сока. Накройте пленкой для микроволновых печей. Проткните пленку. Поставьте блюдо на вращающийся поднос. Дайте постоять 1–2 минуты.
2-4 Филе лосося	300 г (2 шт)	Промойте рыбу и положите ее на керамическую тарелку, добавьте 1 ст. л. лимонного сока. Накройте пленкой для микроволновых печей. Проткните пленку. Поставьте блюдо на вращающийся поднос. Дайте постоять 1–2 минуты.
2-5 Свежие креветки	250 г	Промойте креветки и поместите на керамическую тарелку, добавьте 1 ст. л. лимонного сока. Накройте пленкой для микроволновых печей. Проткните пленку. Поставьте блюдо на вращающийся поднос. Дайте постоять 1–2 минуты.
2-6 Форель	200 г (1 рыба)	Положите 1 целую свежую рыбу на термостойкое блюдо. Добавьте щепотку соли, 1 ст. л. лимонного сока и пряности. Накройте пленкой для микроволновых печей. Проткните пленку. Поставьте блюдо на вращающийся поднос. Дайте постоять 2 минуты.
2-7 Жаркое из рыбы	200 г (1 рыба)	Смажьте растительным маслом кожу целой рыбы (форели или дорады), добавьте специи и травы. Положите рыбу на высокую подставку так, чтобы голова одной рыбы касалась хвоста другой. После того как печь подаст звуковой сигнал, переверните на другую сторону. Дайте постоять 3 минуты.
2-8 Стейк из лосося на гриле	300 г	Равномерно распределите рыбные стейки на высокой подставке. После того как печь подаст звуковой сигнал, переверните на другую сторону. Дайте постоять 2 минуты.

Код/блюдо	Размер порции	Способ приготовления
1-7 Коричневый рис	125 г	Используйте большое стеклянное блюдо с крышкой, предназначенное для микроволновой печи. Добавьте двойной объем холодной воды (250 мл). Готовьте с закрытой крышкой. Перед тем как дать блюду постоять в печи, перемешайте и добавьте соль и пряности. Дайте постоять 5–10 минут.
1-8 Макаронны из непросеянной муки	125 г	Используйте большое стеклянное блюдо с крышкой, предназначенное для микроволновой печи. Добавьте 500 мл кипящей воды, щепотку соли и хорошо перемешайте. Готовьте, не накрывая крышкой. Перемешайте перед выдержкой и тщательно слейте воду перед подачей на стол. Дайте постоять 1 минуту.
1-9 Киноа	125 г	Используйте большое стеклянное блюдо с крышкой, предназначенное для микроволновой печи. Добавьте двойной объем холодной воды (250 мл). Готовьте с закрытой крышкой. Перед тем как дать блюду постоять в печи, перемешайте и добавьте соль и пряности. Дайте постоять 1–3 минуты.
1-10 Булгур	125 г	Используйте большое стеклянное блюдо с крышкой, предназначенное для микроволновой печи. Добавьте двойной объем холодной воды (250 мл). Готовьте с закрытой крышкой. Перед тем как дать блюду постоять в печи, перемешайте и добавьте соль и пряности. Дайте постоять 2–5 минут.
1-11 Овощная запеканка	500 г	Положите овощи, например предварительно приготовленные ломтики картофеля, цуккини и помидоры, и соус в жаростойкое блюдо подходящего размера. Посыпьте тертым сыром. Поставьте блюдо на подставку. Дайте постоять 2–3 минуты.
1-12 Приготовленные на гриле томаты	400 г	Промойте и очистите помидоры, разрежьте их на половинки и положите на блюдо для микроволновой печи. Посыпьте тертым сыром. Поставьте блюдо на подставку. Дайте постоять 1–2 минуты.

Использование микроволновой печи

Использование режима суп/каша/напитки

Функции **Суп/Каша/Напитки** предлагают 19 предварительно запрограммированных по времени рецептов. При этом не нужно устанавливать время приготовления или уровень мощности.



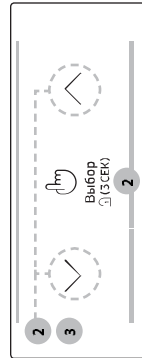
ПРИМЕЧАНИЕ

Следует использовать только ту посуду, которая предназначена для микроволновых печей. Сначала поместите блюдо в центр вращающегося подноса и закройте дверцу.

1. Нажмите кнопку **Суп/Каша/Напитки**.



2. Выберите категорию приготовляемой пищи с помощью кнопок **Вверх/Вниз** а затем нажмите кнопку **Выбор**.



3. Затем выберите приготовляемое блюдо с помощью кнопок **Вверх/Вниз**. Описание предварительно запрограммированных режимов приведено в таблице на следующей странице.

4. Нажмите кнопку **СТАРТ**.



Результат: Блюдо готовится в соответствии с предварительно запрограммированными параметрами.

- 1) Воспроизводится 4 звуковых сигнала.
- 2) Сигнал, напоминающий о завершении приготовления, воспроизводится 3 раза (один сигнал в минуту).
- 3) Затем снова отображается текущее время.

1. Суп/Каша

Код/блюдо	Размер порции	Ингредиенты
1-1 Каша овсяная	260 г	Овсяные хлопья «Геркулес» — 50 г, сахар — 5 г, соль — 0,5 г, кипяток — 200 мл, холодное молоко — 100 мл
Инструкции Насыпьте хлопья в глубокую тарелку, добавьте сахар и соль. Добавьте кипятка, молоко и хорошо перемешайте. Начните приготовление.		
1-2 Мясная солянка	340 г	01 Нашинкованный лук — 45 г, говяжий бульон или разведенный в воде бульонный кубик — 350 мл 02 Каперсы — 7 г, тертый соленый огурец — 50 г, томатная паста — 10 г, маслины — 16 г, жидкость от маслин — 20 мл, лавровый лист — 1 шт., мясное ассорти — 30 г, говяжий бульон или разведенный в воде бульонный кубик — 300 мл
Инструкции Положите лук в большую миску, добавьте кипящий бульон (01). Начните приготовление. После звукового сигнала добавьте остальные ингредиенты (02). Тщательно перемешайте, добавьте бульон, лавровый лист и продолжайте приготовление.		
1-3 Борщ	340 г	01 Тертая свекла — 50 г, нашинкованная капуста — 20 г, тертая морковь — 15 г, нашинкованный лук — 10 г, томатная паста — 15 г, сахар — 5 г 02 Говяжий бульон или разведенный в воде бульонный кубик — 650 мл, лавровый лист — 1 шт., уксус 9% — 5 мл (по желанию)
Инструкции Положите все ингредиенты в большую миску (01), добавьте горячий бульон (говяжий бульон или разведенный в воде бульонный кубик — 650 мл) и лавровый лист. Начните приготовление.		

Код блюда	Размер порции	Ингредиенты
1-7 Суп по-корейски	120 г (1 упаковка)	Корейский рамен — 1 упаковка, вода (комнатной температуры) — 550 мл
Инструкции Извлеките лашу из упаковки и положите все содержимое в миску с водой (550 мл), подходящую для использования в микроволновой печи. Тщательно перемешайте. Накройте пищевой пленкой и проколите в ней несколько отверстий. Поместите миску в микроволновую печь и начните приготовление.		
1-8 Суп с пельменями	185 г (15 шт)	Замороженные пельмени — 15 шт. (по 10–12 г/шт), куриный бульон или разведенный в воде бульонный кубик — 600 мл, черный перец горошком — 3–5 шт., лавровый лист — 1 шт.
Инструкции Положите все ингредиенты в большую миску и добавьте кипящий бульон. Перемешайте. Начните приготовление. После звукового сигнала переверните и продолжайте приготовление.		
1-9 Каша гречневая	200 г	Гречневая крупа — 100 г, соль — 2 г, кипящая вода — 300 мл
Инструкции Насыпьте гречневую крупу в глубокую тарелку и добавьте соль. Добавьте кипяток и тщательно перемешайте. Начните приготовление.		

Код блюда	Размер порции	Ингредиенты
1-4 Куриный суп с лапшой	350 г	Вермишель — 10 г, куриное филе — 50 г, тертая морковь — 15 г, нашинкованный лук — 10 г, куриный бульон или разведенный в воде бульонный кубик — 440 мл
Инструкции Поместите вермишель в большую миску, добавьте кипящий бульон и остальные ингредиенты. Тщательно перемешайте и начните приготовление.		
1-5 Щи	250 г	01 Шейка свиная куском — 170 г, нашинкованный лук — 20 г, куриный бульон или разведенный в воде бульонный кубик — 100 мл 02 Ингредиенты для соуса: мука — 5 г, томатная паста — 15 г, вода — 50 мл, тертые соленые огурцы — 30 г
Инструкции Положите мясо и лук в глубокую тарелку и добавьте бульон. (01) Начните приготовление. После звукового сигнала переверните, добавьте соус (02) к овощам, бульону и мясу. Перемешайте и продолжайте процесс приготовления.		
1-6 Суп из овощей	350 г	Замороженные овощи — 150 г, овощной бульон или разведенный в воде бульонный кубик — 300 мл
Инструкции Положите все ингредиенты в большую миску и добавьте кипящий бульон. Начните приготовление.		

Использование микроволновой печи

2. Напитки

Код/блюдо	Размер порции	Ингредиенты
2-1 Чай с лимоном и мятой	200–250 мл	Вода — 200 мл, чайные листья — 0,5 ст. л., лимон — 1 ломтик, мята — несколько листьев
2-2 Глинтвейн	150–200 мл	Инструкции Положите в воду чайные листья, 1 ломтик лимона и листья мяты. Не накрывайте крышкой во время разогрева. Оставьте постоять в микроволновой печи. Будьте осторожны, вынимая чашку. Процедите.
		Сухое красное вино — 150 мл, апельсин — 20 г, лимон — 10 г, сахар — 10 г, корица — 1 палочка, гвоздика — 1 г
2-3 Чай с корицей и мёдом	200–250 мл	Инструкции Смешайте все ингредиенты. Не накрывайте крышкой во время разогрева. Не доводите до кипения. Оставьте постоять в микроволновой печи. Будьте осторожны, вынимая чашку.
		Вода — 200 мл, корица — ½ ст. л., мёд — 1 ст. л.
2-4 Чай "Масала" с молоком и кардамоном	200–250 мл	Инструкции Добавьте корицу в воду. Не накрывайте крышкой во время разогрева. Оставьте постоять в микроволновой печи. Будьте осторожны, вынимая чашку. Охладите до средней температуры. Добавьте мёд.
		Чайные листья — 1 ч. л., молоко — 100 мл, вода — 100 мл, имбирь — ½ ч. л., кардамон — 1 шт, корица — ½ ч. л., сахар — 2 ч. л.
		Инструкции Смешайте воду и молоко, добавьте смесь специй и чайные листья. Не накрывайте крышкой во время разогрева. Оставьте постоять в микроволновой печи. Будьте осторожны, вынимая чашку. Процедите.

24 Русский

Код/блюдо	Размер порции	Ингредиенты
2-5 Компот из ягод	200–250 мл	Вода — 200 мл, сахар — по вкусу, свежие ягоды — 1 ст. л.
2-6 Чай с корицей и лимоном	200–250 мл	Инструкции Добавьте в воду ягоды и сахар по вкусу. Не накрывайте крышкой во время разогрева. Оставьте постоять в микроволновой печи. Будьте осторожны, вынимая чашку.
		Вода — 200 мл, сахар — по вкусу, лимон — 1 ломтик, имбирь — по вкусу, чайные листья — 0,5 ч. л.
2-7 Какао	200–250 мл	Инструкции Добавьте в воду чайные листья, ломтик лимона и имбирь по вкусу. Не накрывайте крышкой во время разогрева. Оставьте постоять в микроволновой печи. Будьте осторожны, вынимая чашку.
		Молоко — 200 мл, сахар — 2 ч. л., какао — 1 ч. л.
2-8 Горячий шоколад	350–400 мл	Инструкции Добавьте в молоко какао и сахар. Не накрывайте крышкой во время разогрева. Оставьте постоять в микроволновой печи. Будьте осторожны, вынимая чашку.
		Тёмный шоколад — 100 г, молоко или сливки (10 %) — 250 мл, вода — 1–2 ст. л., сахар — по вкусу, взбитые сливки — по вкусу
		Инструкции Натрите шоколад на терке. Добавьте воды и молока, перемешайте. Взбейте смесь. Не накрывайте крышкой во время разогрева. Оставьте постоять в микроволновой печи. Будьте осторожны, вынимая чашку.

Код блюда	Размер порции	Ингредиенты
2-9 Клюквенный морс	200 мл	Замороженная клюква — 40 г, сахар — 30 г, вода — 200 мл
2-10 Компот из сухофруктов	Инструкции	Измельчите замороженную клюкву с помощью блендера. Поместите все ингредиенты в чашу. Начните приготовление. Охладите и процедите.
	200 мл	Курага — 25 г, чернослив — 20 г, сушеные яблоки — 15 г, сахар — 10 г, лимонная кислота — 2 щепотки, кипящая вода — 450 мл
Инструкции		Положите все ингредиенты в большую миску и добавьте кипящую воду. Начните приготовление.

Использование функций режима ускоренная разморозка

Функции режима **Ускоренная разморозка** позволяют размораживать мясо, птицу, рыбу, фрукты/ягоды. Время размораживания и уровень мощности устанавливаются автоматически. Достаточно просто выбрать программу и вес продуктов.

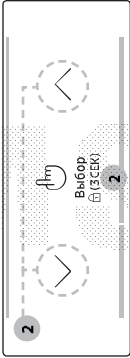
ПРИМЕЧАНИЕ

Следует использовать только ту посуду, которая предназначена для микроволновых печей. Сначала поместите замороженные продукты в центр вращающегося подноса и закройте дверцу.

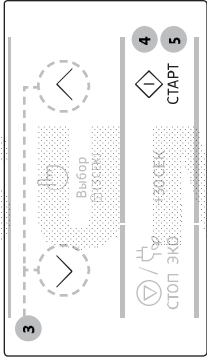
1. Нажмите кнопку **Ускоренная разморозка**



2. Выберите тип приготавливаемых продуктов, нажимая кнопку **Вверх/Вниз**. Затем нажмите кнопку **Выбор**.



3. Выберите размер порции с помощью кнопок **Вверх/Вниз**.



4. Нажмите кнопку **СТАРТ**.

Результат:

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

5. Снова нажмите кнопку **СТАРТ** для завершения размораживания.

Результат:

- 1) Воспроизводятся 4 звуковых сигнала.
- 2) Сигнал, напоминающий о завершении приготовления, воспроизводится 3 раза (один сигнал в минуту).
- 3) Затем снова отображается текущее время.

Использование микроволновой печи

В приведенной ниже таблице указаны различные программы, размеры порций, время выдержки и соответствующие инструкции для режима: **Ускоренная разморозка**. Перед размораживанием продуктов освободите их от всех упаковочных материалов. Положите мясо, птицу, рыбу, фрукты/ягоды на плоское стеклянное блюдо или керамическую тарелку.

Код блюда	Размер порции	Способ приготовления
1 Мясо	200–1500 г	Закройте края алюминиевой фольгой. Переверните мясо, когда печь подаст звуковой сигнал. Эта программа подходит для говядины, баранины, свинины, стейков, отбивных и фарша. Дайте постоять 20–60 минут.
2 Птица	200–1500 г	Накройте ножки и крылышки алюминиевой фольгой. Переверните птицу, когда печь подаст звуковой сигнал. Эта программа подходит для размораживания как целой птицы, так и отдельных частей. Дайте постоять 20–60 минут.
3 Рыба	200–1500 г	Хвост рыбы оберните алюминиевой фольгой. Переверните рыбу, когда печь подаст звуковой сигнал. Эта программа подходит для размораживания как целой рыбы, так и кусков рыбного филе. Дайте постоять 20–60 минут.
4 Фрукты/Ягоды	100–600 г	Равномерно разложите фрукты на плоском стеклянном блюде. Эта программа подходит для всех видов фруктов. Дайте постоять 5–30 минут.

Использование функции поддержание тепла

Функция **Поддержание тепла** позволяет поддерживать температуру блюда до момента его подачи на стол. Используйте данную функцию, чтобы блюдо оставалось теплым до подачи на стол.

Можно выбрать высокую или среднюю температуру подогрева, нажав кнопку **Вверх/Вниз**.

1

Ускоренная разморозка

2

Поддержание тепла

3

Растапливание

1

Нажмите кнопку **Поддержание тепла**.

2

Выберите нужную температуру, нажимая кнопку **Вверх/Вниз**.

3

Нажмите кнопку **СТАРТ**.
Блюдо готовится в соответствии с предварительно запрограммированными параметрами.

1

Воспроизводятся 4 звуковых сигнала.

2

Сигнал, напоминающий о завершении приготовления, воспроизводится 3 раза (один сигнал в минуту).

3

Затем снова отображается текущее время.

Рекомендуемые блюда для режима сохранения тепла

1. Высокая	Лазанья, суп, гратен, запеканка, пицца, стейк (хорошо прожаренный), бекон, рыбные блюда, сухие пироги
2. Средняя	Пирог, хлеб, блюда из яиц, стейк (с кровью или средней прожарки)

ВАЖНО

- Не используйте функцию для разогревания холодных продуктов. Данная программа предназначена только для сохранения тепла продуктов, которые уже приготовлены.
- Не рекомендуется поддерживать тепло продуктов слишком долго (более 1 часа), поскольку процесс приготовления будет продолжаться. Теплые продукты портятся быстрее.
- Не закрывайте крышку или пластиковую пленкой.
- Вынимайте блюдо, используя кухонные рукавицы.

Использование функций режима растапливание

Функции **Растапливание** предлагают четыре предварительно запрограммированных по времени рецепта. При этом не нужно устанавливать время приготовления или уровень мощности. Количество порций можно указать с помощью кнопок **Вверх/Вниз**.

ПРИМЕЧАНИЕ

Следует использовать только ту посуду, которая предназначена для микроволновых печей. Сначала поместите замороженные продукты в центр вращающегося подноса и закройте дверцу. Нажмите кнопку **Растапливание**.

Ускоренная разморозка

Поддержание тепла

Растапливание

1

Растапливание

2

Выбор В (30 СЕК)

3

Выбор В (30 СЕК)

4

СТАРТ

2

Выбор В (30 СЕК)

3

Выбор В (30 СЕК)

4

СТАРТ

В следующей таблице указаны программы для функции **Растапливание** количество ингредиентов и соответствующие инструкции. Эти программы выполняются только в режиме СВЧ.

Код/блюдо	Размер порции	Инструкции
1 Растопить масло	50г 100г	Разрежьте масло на 3 или 4 части и поместите их в небольшую стеклянную миску. Не закрывайте крышкой во время растапливания. После приготовления перемешайте. Дайте постоять 1–2 минуты.
2 Растопить шоколад	50г 100г	Натрите темный шоколад на терке и положите в небольшую стеклянную миску. Не закрывайте крышкой во время растапливания. После растапливания перемешайте. Дайте постоять 1–2 минуты.
3 Растопить сахар	25г 50г	Насыпьте сахар в небольшую стеклянную миску. Добавьте 10 мл воды на 25 г и 20 мл на 50 г. Не закрывайте крышкой во время растапливания. Осторожно выньте из печи с использованием кухонных рукавиц! С помощью ложки или вилки вылейте карамель на бумагу для выпекания. Дайте постоять в течение 10 минут до высыхания и снимите с бумаги.
4 Размягчить масло	50г 100г	Разрежьте масло на 3 или 4 части и поместите их в небольшую стеклянную миску. Не закрывайте крышкой во время размягчения. Дайте постоять 1–2 минуты.

Использование микроволновой печи

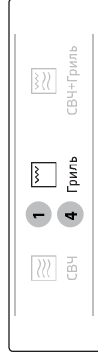
Приготовление в режиме Гриль

Режим Гриль позволяет быстро разогреть и жарить пищу без использования СВЧ-волн. Для удобства приготовления в этом режиме в комплект поставки печи входит металлическая решетка.



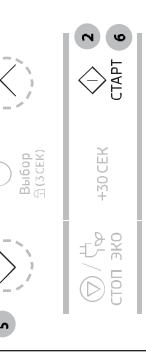
ВАЖНО

Посуда в микроволновой печи сильно нагревается, поэтому следует ВСЕГДА пользоваться кухонными рукавами, прикасаясь к ней.



1. Нагрейте гриль до необходимой температуры, нажав кнопку **Гриль** и установив время предварительного нагрева с помощью кнопки **Вверх/Вниз**.
2. Нажмите кнопку **СТАРТ**.

3. После предварительного прогрева откройте дверцу и поместите пищу на подставку. Закройте дверцу.



4. Нажмите кнопку **Гриль**.
5. Установите время приготовления в режиме Гриль, нажимая кнопку **Вверх/Вниз**. Максимальное время приготовления в режиме Гриль составляет 60 минут.

6. Нажмите кнопку **СТАРТ**.

Результат: Начинается приготовление в режиме Гриль. По окончании:

- 1) Воспроизводятся 4 звуковых сигнала.
- 2) Воспроизводятся 3 сигнала, напоминающих о завершении приготовления (один сигнал в минуту).
- 3) Затем снова отображается текущее время.

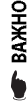


ПРИМЕЧАНИЕ

Не беспокойтесь, если нагревательный элемент в процессе приготовления будет выключаться и включаться. Конструкция данной системы предотвращает перегрев печи.

Комбинированный режим свч+Гриль

Комбинированный режим СВЧ+Гриль можно использовать для быстрого приготовления и одновременного подрумянивания пищи.



ВАЖНО

Следует ВСЕГДА использовать принадлежность для приготовления, подходящие как для микроволновой печи, так и для обычного духового шкафа. Лучше всего подойдут стеклянные и керамические блюда, так как они позволяют микроволнам равномерно проникать в пищу.

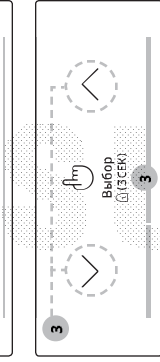


ВАЖНО

Посуда в микроволновой печи сильно нагревается, поэтому следует ВСЕГДА пользоваться кухонными рукавами, прикасаясь к ней.



1. Откройте дверцу микроволновой печи. Поместите пищу на подставку, а подставку — на вращающийся поднос. Закройте дверцу.



2. Нажмите кнопку **СВЧ+Гриль**.
3. Нажимайте кнопку **Вверх/Вниз** до тех пор, пока на дисплее не отобразится необходимый уровень мощности. После этого нажмите кнопку **Выбор**, чтобы установить уровень мощности.

4. Установите время приготовления, нажимая кнопку **Вверх/Вниз**. Максимальное время приготовления в комбинированном режиме СВЧ+Гриль составляет 60 минут.

5. Нажмите кнопку **СТАРТ**.

Результат: Начинается приготовление в комбинированном режиме (СВЧ+Гриль).

- 1) Воспроизводятся 4 звуковых сигнала.
- 2) Воспроизводятся 3 сигнала, напоминающих о завершении приготовления (один сигнал в минуту).
- 3) Затем снова отображается текущее время.



ПРИМЕЧАНИЕ

Максимальный уровень микроволновой мощности в режиме СВЧ+Гриль составляет 600 Вт.

Использование режима +30СЕК Гриль

Функция **+30СЕК Гриль** позволяет увеличивать время работы в режиме **Гриль** на 30 секунд нажатием соответствующей кнопки для получения на приготовляемых блюдах тонкой румяной корочки без подгорания.

Чтобы увеличить время приготовления в режиме **Гриль** нажмите кнопку **+30СЕК Гриль**. После каждого нажатия время приготовления будет увеличиваться на 30 секунд.

Например, для добавления трех минут в режиме **Гриль** следует нажать кнопку **+30СЕК Гриль** шесть раз.

- Для обеспечения наилучших результатов при приготовлении и поджаривании рекомендуется использовать высокую подставку.



ВАЖНО

Посуда в микроволновой печи сильно нагревается, поэтому следует ВСЕГДА пользоваться кухонными рукавами, прикасаясь к ней.



Положите продукты в печь. Нажмите кнопку **+30СЕК Гриль**.

Результат: Начинается приготовление в режиме Гриль.

- 1) Воспроизводится 4 звуковых сигнала.
- 2) Сигнал, напоминающий о завершении приготовления, воспроизводится 3 раза (один сигнал в минуту).
- 3) Затем снова отображается текущее время.

Применение функции устранения запахов

Используйте эту функцию после приготовления ароматной пищи или если внутри печи появился дым. Сначала очистите внутреннюю поверхность микроволновой печи.

После завершения очистки нажмите кнопку **Устранение запахов**. Затем нажмите кнопку **СТАРТ**. По завершении воспроизводятся четыре звуковых сигнала.



ПРИМЕЧАНИЕ

Время работы функции Устранение запахов — 5 минут. При каждом нажатии кнопки **+30СЕК** оно увеличивается на 30 секунд.

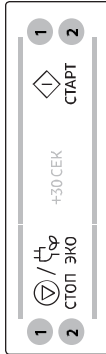
ПРИМЕЧАНИЕ

Максимальное время работы функции Устранение запахов — 15 минут.

Использование микроволновой печи

Отключение звукового сигнала

Вы можете отключить звуковой сигнал в любое время.



1. Одновременно нажмите кнопки **СТОПЭКО** и **СТАРТ**.

Результат: Воспроизведение звукового сигнала при нажатии кнопок прекращается.

- Воспроизводятся четыре звуковых сигнала.



2. Чтобы снова включить звуковой сигнал, еще раз одновременно нажмите кнопки **СТОПЭКО** и **СТАРТ**.

Результат: При нажатии кнопок воспроизводится звуковой сигнал.

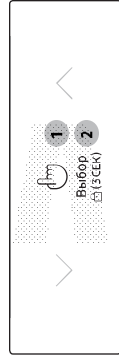
- Воспроизводятся четыре звуковых сигнала.



Защитная блокировка микроволновой печи

В данной микроволновой печи предусмотрена встроенная система безопасности, позволяющая блокировать устройство, чтобы исключить возможность случайного выполнения операций с ним детьми или людьми, не знакомыми с правилами его эксплуатации.

Микроволновую печь можно заблокировать в любое время.



1. Нажмите кнопку **Блокировка управления** и удерживайте ее в течение 3 секунд.

Результат:

- Печь заблокирована (выбор функций недоступен).
- На дисплее отобразится индикация «L».



2. Чтобы разблокировать печь, снова нажмите кнопку

Блокировка управления.

Результат: Печью можно пользоваться в обычном режиме.

Руководство по выбору посуды

Для успешного приготовления пищи в микроволновой печи микроволны должны проникать сквозь пищу, не отражаясь от используемой посуды и не поглощаясь ею.

Поэтому при выборе посуды следует соблюдать особую осторожность. Если посуда помечена, как предназначенная для использования в микроволновых печах, то ее можно использовать.

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

Кухонные принадлежности	Пригодно для использования в микроволновой печи	Примечания
Алюминиевая фольга	✓X	Может использоваться в небольших количествах для защиты отдельных участков пищи от подгорания. Близкое расположение фольги к стенке печи или использование фольги в большом количестве может привести к образованию электрической дуги.
Блюда для подрумянивания	✓	Не разогревайте предварительно более 8 минут.
Фарфор и керамика	✓	Фарфор, керамику, лакированную керамику и тонкостенный фарфор обычно можно использовать, если на них нет металлической отделки.
Одноразовая посуда из полиэфирного волокна	✓	Такая посуда обычно используется для упаковки замороженных продуктов.
Упаковка продуктов быстрого приготовления	✓	Можно использовать для разогрева продуктов. При перегреве полистирол может плавиться.
• Полистироловые стаканчики и контейнеры	X	Существует риск возгорания.
• Бумажные пакеты или газеты	X	Может стать причиной возникновения электрической дуги.
• Переработанная из вторсырья бумага или металлическая отделка	✓	Может использоваться при отсутствии металлической отделки.
Стеклянная посуда	✓	Может использоваться для разогрева продуктов и жидкостей. При резком нагреве хрупкое стекло может разбиться или лопнуть.
• Универсальная посуда для приготовления и сервировки пищи	✓	
• Тонкостенная стеклянная посуда	✓	

Кухонные принадлежности	Пригодно для использования в микроволновой печи	Примечания
• Стеклянные банки	✓	Нужно обязательно снять крышку. Подходят только для разогрева.
Металл		
• Блюда	X	Может стать причиной возникновения электрической дуги или возгорания.
• Пакеты для заморозки с провололочной обвязкой	X	
Бумага		
• Тарелки, чашки, текстильные и бумажные салфетки	✓	Для приготовления в течение короткого времени и разогрева. Для поглощения избыточной влаги.
• Переработанная бумага	X	Может стать причиной возникновения электрической дуги.
Пластик		
• Контейнеры	✓	В частности, жаропрочный термопластик. Некоторые другие виды пластика при высокой температуре могут деформироваться или обесцвечиваться. Не используйте меламиновый пластик.
• Липкая пленка	✓	Может использоваться для сохранения влаги. Не должна соприкасаться с продуктами. Будьте осторожны, чтобы не обжечься горячим паром, снимая пленку.
• Пакеты для заморозки	✓X	Только если они пригодны для кипячения или использования в печи. Не должны быть закрыты герметично. При необходимости проткните вилкой.
Вощеная или жиронепроницаемая бумага	✓	Может использоваться для сохранения влаги и предупреждения разбрызгивания.

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

Руководство по приготовлению пищи

Микроволны

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

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

Приготовление

Кухонная посуда для микроволновой печи:

Кухонная посуда должна позволять микроволнам проходить через нее для обеспечения максимальной эффективности приготовления. Микроволны отражаются металлом, например нержавеющей сталью, алюминием и медью, но они могут проходить сквозь керамику, стекло, фарфор и пластмассу, а также через бумагу и дерево. Поэтому запрещается пользоваться металлическими емкостями для приготовления пищи.

Продукты, которые можно готовить в микроволновой печи:

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

Использование крышки во время приготовления

Очень важно накрывать пищу во время приготовления, так как испаряющаяся вода превращается в пар, который вносит свой вклад в процесс приготовления. Пищу можно накрывать разными способами: например, керамической тарелкой, пластмассовой крышкой или пластиковой пленкой, пригодной для использования в микроволновой печи.

Время выдержки

После окончания приготовления важно дать блюду постоять, позволяя температуре выровняться по всему объему пищи.

Руководство по приготовлению замороженных овощей

Используйте подходящую миску из термостойкого стекла с крышкой.

Готовьте, накрыв крышкой, в течение минимального времени, указанного в таблице. Затем продолжайте приготовление до получения желаемого результата.

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

Блюдо	Размер порции (г)	Мощность (Вт)	Время (мин)
Шпинат	150	600	4½–5½
	Инструкции Добавьте 15 мл (1 ст.л.) холодной воды. Дайте постоять 2–3 минуты, прежде чем подавать к столу.		
Брокколи	300	600	9–10
	Инструкции Добавьте 30 мл (2 ст.л.) холодной воды. Дайте постоять 2–3 минуты, прежде чем подавать к столу.		
Горошек	300	600	7½–8½
	Инструкции Добавьте 15 мл (1 ст.л.) холодной воды. Дайте постоять 2–3 минуты, прежде чем подавать к столу.		
Зеленая фасоль	300	600	8–9
	Инструкции Добавьте 30 мл (2 ст.л.) холодной воды. Дайте постоять 2–3 минуты, прежде чем подавать к столу.		
Овощная смесь (морковь, горошек, кукуруза)	300	600	7½–8½
	Инструкции Добавьте 15 мл (1 ст.л.) холодной воды. Дайте постоять 2–3 минуты, прежде чем подавать к столу.		

Блюдо	Размер порции (г)	Мощность (Вт)	Время (мин)
Овощная смесь (китайская)	300	600	8–9
	Инструкции Добавьте 15 мл (1 ст.л.) холодной воды. Дайте постоять 2–3 минуты, прежде чем подавать к столу.		

Руководство по приготовлению свежих овощей

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

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

Блюдо	Размер порции (г)	Мощность (Вт)	Время (мин)
Брокколи	250	800	4–4½
	500		7–7½
Брюссельская капуста	Инструкции Подготовьте соцветия примерно одинакового размера. Разложите соцветия стеблями к центру блюда. Дайте постоять 3 минуты, прежде чем подавать к столу.		
	250	800	5½–6½
Морковь	Инструкции Добавьте 60–75 мл (5–6 ст.л.) воды. Дайте постоять 3 минуты, прежде чем подавать к столу.		
	250	800	4½–5
Цветная капуста	Инструкции Нарежьте морковь ломтиками одинакового размера. Дайте постоять 3 минуты, прежде чем подавать к столу.		
	250	800	5–5½
	500		8½–9
	Инструкции Подготовьте соцветия примерно одинакового размера. Разрежьте большие соцветия пополам. Разложите соцветия стеблями к центру блюда. Дайте постоять 3 минуты, прежде чем подавать к столу.		

Руководство по приготовлению пищи

Блюдо	Размер порции (г)	Мощность (Вт)	Время (мин)
Кабачки	250	800	3½-4
	Инструкции Нарежьте кабачки ломтиками. Добавьте 30 мл (2 ст.л.) воды или кусочек сливочного масла. Готовьте до мягкости. Дайте постоять 3 минуты, прежде чем подавать к столу.		
Баклажаны	250	800	3½-4
	Инструкции Нарежьте баклажаны мелкими ломтиками и полейте 1 ст.л. лимонного сока. Дайте постоять 3 минуты, прежде чем подавать к столу.		
Лук-порей	250	800	4½-5
	Инструкции Нарежьте лук-порей толстыми ломтиками. Дайте постоять 3 минуты, прежде чем подавать к столу.		
Грибы	125 250	800	1½-2 3-3½
	Инструкции Подготовьте мелкие целые или нарезанные ломтиками грибы. Не добавляйте воду. Сбрызните лимонным соком. Посыпьте солью и перцем. Слейте жирность перед подачей на стол. Дайте постоять 3 минуты, прежде чем подавать к столу.		
Лук	250	800	5½-6
	Инструкции Разрежьте лук на ломтики или пополам. Добавьте всего 15 мл (1 ст.л.) воды. Дайте постоять 3 минуты, прежде чем подавать к столу.		
Перец	250	800	4½-5
	Инструкции Нарежьте перец мелкими ломтиками. Дайте постоять 3 минуты, прежде чем подавать к столу.		

Руководство по приготовлению риса и макаронных изделий

Рис:

Используйте большую миску из термостойкого стекла с крышкой, помните, рис в два раза увеличивается в объеме в процессе приготовления. Готовьте с закрытой крышкой. По завершении приготовления, перед выдержкой перемешайте рис и добавьте соль или травы и масло. Примечание: может оказаться, что рис не впитал всю воду по окончании времени приготовления.

Макаронные изделия:

Используйте большую миску из термостойкого стекла. Добавьте кипящую воду, щепотку соли и хорошо перемешайте. Готовьте, не накрывая крышкой. В ходе приготовления и по его завершении помешивайте блюдо время от времени. Накройте крышкой на время выдержки и тщательно слейте воду перед подачей на стол.

Блюдо	Размер порции (г)	Мощность (Вт)	Время (мин)
Белый рис (пропаренный)	250	800	16–17
	Инструкции Добавьте 500 мл холодной воды. Дайте постоять 5 минут, прежде чем подавать к столу.		
Коричневый рис (пропаренный)	250	800	21–22
	Инструкции Добавьте 500 мл холодной воды. Дайте постоять 5 минут, прежде чем подавать к столу.		
Смесь риса (рис + дикий рис)	250	800	17–18
	Инструкции Добавьте 500 мл холодной воды. Дайте постоять 5 минут, прежде чем подавать к столу.		
Смешанная каша (рис + злаки)	250	800	18–19
	Инструкции Добавьте 400 мл холодной воды. Дайте постоять 5 минут, прежде чем подавать к столу.		
Макаронные изделия	250	800	11–12
	Инструкции Добавьте 1000 мл холодной воды. Дайте постоять 5 минут, прежде чем подавать к столу.		

Разогрев

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

Размещение пищи и использование крышки

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

Уровни мощности и перемешивание

Некоторые продукты можно разогревать на мощности 800 Вт, тогда как другие необходимо разогревать на мощности 600 Вт, 450 Вт или даже 300 Вт.

Дополнительные указания см. в таблицах.

В целом, на более низкой мощности удобнее разогревать деликатесы, большие блюда и пищу, которая разогревается очень быстро (например, сладкие пирожки).

Для получения наилучших результатов хорошо перемешивайте пищу или переворачивайте ее во время разогревания. Если возможно, вновь перемешайте ее перед подачей на стол.

Будьте особенно осторожны при разогреве жидкостей и детского питания. Чтобы предотвратить вскипание

жидкостей и ошпаривание, перемешивайте их до, во время и после нагревания. Оставляйте их на время выдержки в микроволновой печи. В жидкость рекомендуется класть пластмассовую ложку или стеклянную палочку. Избегайте перегрева, который может испортить пищу. Лучше установить меньшее время разогрева, а затем добавить время, если потребуется.

Руководство по приготовлению пищи

Время разогрева и выдержки

При первом разогревании продукта запишите, сколько времени понадобилось, и используйте эту информацию в дальнейшем.

Обязательно проверяйте, полностью ли разогрелась пища.

После разогревания дайте блюду некоторое время постоять. За это время температура выровняется.

Если в таблице не указано другое значение, рекомендуемое время выдержки после разогревания составляет

2-4 минуты.

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

Разогрев жидкостей

Всегда держивайте жидкость не менее 20 секунд после выключения печи, чтобы дать температуре выровняться.

Перемешивайте жидкость во время разогрева, если это необходимо, и ОБЯЗАТЕЛЬНО перемешивайте ее после разогрева. Чтобы предотвратить вскипание жидкостей и ошпаривание, кладите в стакан с напитком ложку или стеклянную палочку и помешивайте его до, во время и после нагревания.

Разогрев детского питания

Детское питание:

Выложите в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Тщательно перемешайте после окончания разогрева. Дайте блюду постоять 2-3 минуты, прежде чем подавать к столу. Снова перемешайте и проверьте температуру. Рекомендуемая температура: от 30 до 40 °C.

Детское молоко:

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

Замечание:

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

Разогрев жидкостей и пищи

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

Блюдо	Размер порции	Мощность (Вт)	Время (мин)
Напитки (кофе, чай, вода)	150мл (1 чашка)	800	1–1½
	250мл (1 стакан)		1½–2
Суп (охлажденный)	Инструкции Налейте в чашку и разогревайте в открытом виде. Поставьте чашку/кружку в центре вращающегося подноса. Оставьте в микроволновой печи на время выдержки и хорошо перемешайте, Дайте постоять 1–2 минуты.		
	250г	800	3–3½
Рагу (охлажденное)	Инструкции Налейте суп в глубокую керамическую тарелку или в глубокую керамическую миску. Накройте пластмассовой крышкой. Хорошо перемешайте после разогрева. Еще раз перемешайте перед подачей на стол. Дайте постоять 2–3 минуты, прежде чем подавать к столу.		
	350г	600	5½–6½
Макаронные изделия с соусом (охлажденные)	Инструкции Положите рагу в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Периодически перемешивайте во время разогрева и вновь перемешайте перед выдержкой и подачей на стол. Дайте постоять 2–3 минуты, прежде чем подавать к столу.		
	350г	600	4½–5½
	Инструкции Положите макаронные изделия (например, спагетти или яичную лапшу) на мелкую керамическую тарелку. Накройте пленкой для микроволновых печей. Перемешайте перед подачей на стол. Дайте постоять 3 минуты, прежде чем подавать к столу.		

Блюдо	Размер порции	Мощность (Вт)	Время (мин)
Мучные изделия с начинкой и соусом (охлажденные)	350 г	600	5–6
	Инструкции Положите мучные изделия с начинкой (например, ravioli, tortellini) в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Периодически перемешивайте во время разогрева и вновь перемешайте перед выдержкой и подачей на стол. Дайте постоять 3 минуты, прежде чем подавать к столу.		
Готовое блюдо (охлажденное)	350 г	600	5½–6½
	Инструкции Положите блюдо из 2–3 охлажденных компонентов на керамическую тарелку. Закройте его пленкой для микроволновых печей. Дайте постоять 3 минуты, прежде чем подавать к столу.		

Разогрев детского питания и молока

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

Блюдо	Размер порции	Мощность (Вт)	Время (с)
Детское питание (овощи + мясо)	190 г	600	30
	Инструкции Выложите в глубокую керамическую тарелку. Готовьте с закрытой крышкой. Перемешайте после приготовления. Перед кормлением ребенка хорошо перемешайте и тщательно проверьте температуру пищи. Дайте постоять 2–3 минуты, прежде чем подавать к столу.		
Детская каша (крупа + молоко + фрукты)	190 г	600	20
	Инструкции Выложите в глубокую керамическую тарелку. Готовьте с закрытой крышкой. Перемешайте после приготовления. Перед кормлением ребенка хорошо перемешайте и тщательно проверьте температуру пищи. Дайте постоять 2–3 минуты, прежде чем подавать к столу.		
Детское молоко	100 мл	300	30–40
	200 мл		50–60
	Инструкции Хорошо встряхните или перемешайте и налейте в стерилизованную стеклянную бутылочку. Поставьте в центр вращающегося подноса. Готовьте, не накрывая крышкой. Перед кормлением ребенка хорошо встряхните бутылочку и тщательно проверьте температуру. Дайте постоять 2–3 минуты, прежде чем подавать к столу.		

Руководство по приготовлению пищи

Разморозка

Использование микроволн является эффективным способом размораживания продуктов. Микроволны бережно размораживают продукты за короткое время. Этот режим особенно удобен, если к вам неожиданно пришли гости. Замороженная птица должна полностью оттаять перед приготовлением. Удалите упаковки металлических проволоки, освободите продукт от упаковки, чтобы обеспечить отток жидкости, образующейся в процессе размораживания.

Положите замороженные продукты на блюдо, не накрывая крышкой. По истечении половины времени размораживания переверните, слейте жидкость, если она образовалась при оттаивании, и удалите потроха сразу же, как станут возможными. Время от времени проверяйте продукты, чтобы убедиться в том, что они не нагрелись. Если мелкие и тонкие части продуктов начнут нагреваться, их можно экранировать, обернув эти части маленькими полосками алюминиевой фольги на время размораживания.

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

Чтобы полностью завершить размораживание, дайте рыбе, мясу и птице постоять.

Время выдержки для полного размораживания будет различным в зависимости от количества размораживаемых продуктов. См. таблицу, приведенную ниже.

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

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

Мясо	Блюдо	Размер порции (г)	Мощность (Вт)	Время (мин)
	Оарш	250 500	180	6½–7½ 10–12
	Стейки из свинины	250	180	7½–8½
Инструкции Положите мясо на вращающийся поднос. Оберните тонкие края алюминиевой фольгой. Переверните по окончании половины времени размораживания! Дайте постоять 15–30 минут, прежде чем подавать к столу.				

Птица	Блюдо	Размер порции (г)	Мощность (Вт)	Время (мин)
	Кусочки курицы Целая курица	500 (2 шт) 800	180 180	14½–15½ 28–30
	Инструкции Сначала положите куски курицы кожей вниз, а целую курицу грудкой вниз на мелкое керамическое блюдо. Оберните алюминиевой фольгой тонкие части, такие как крылышки и кончики ножек. Переверните по окончании половины времени размораживания! Дайте постоять 15–60 минут, прежде чем подавать к столу.			
Рыба	Рыбное филе	200	180	6–7
	Целая рыба	400	180	12–13
	Инструкции Положите замороженную рыбу в середину плоского керамического блюда. Расположите тонкие части под толстыми. Оберните узкие края филе и хвост целой рыбы алюминиевой фольгой. Переверните по окончании половины времени размораживания! Дайте постоять 10–25 минут, прежде чем подавать к столу.			
Фрукты	Ягоды	250	180	6–7
	Инструкции Разложите фрукты на плоском круглом стеклянном блюде (большого диаметра). Дайте постоять 5–10 минут и подавайте к столу.			
Хлеб	Булочки (каждая весом около 50 г)	2 шт. 4 шт.	180	½–1 2–2½
	Тосты/Сэндвичи Немецкий хлеб (пшеничная и ржаная мука)	250 500	180 180	4½–5 8–10
	Инструкции Положите булочки по кругу, а хлеб — горизонтально на бумажное кухонное полотенце в центре вращающегося подноса. Переверните по окончании половины времени размораживания! Дайте постоять 5–20 минут, прежде чем подавать к столу.			

Гриль

Нагревательный элемент гриля находится под верхним сводом печи. Он работает, когда дверца закрыта, а поднос вращается. Вращение подноса обеспечивает более равномерное подрумянивание пищи. Предварительное прогревание гриля в течение 3–5 минут позволяет быстрее подрумянить приготовляемое блюдо.

Посуда для режима Гриль:

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

Продукты, которые можно готовить в режиме Гриль:

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

Важное замечание:

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

Режим СВЧ+Гриль

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

В этой модели печется три комбинарованных режима приготовления: 600 Вт + Гриль, 450 Вт + Гриль и 300 Вт + Гриль.

Посуда для режима СВЧ+Гриль:

Используйте кухонные принадлежности, через которые могут проходить микроволны. Кухонная посуда должна быть жароустойчивой. Не следует использовать в режиме СВЧ+Гриль металлические кухонные принадлежности. Не пользуйтесь пластмассовой посудой, поскольку она может расплавиться.

Блюда, которые можно готовить в режиме СВЧ+Гриль:

В число блюд, которые можно приготовить в режиме СВЧ+Гриль, входят все виды уже готовой пищи, которую нужно разогреть и подрумянить (например, запеченные макаронные изделия), а также продукты, для которых требуется небольшое время приготовления, чтобы подрумянить их сверху. Этот режим также можно использовать для приготовления больших порций пищи, которая становится вкуснее, если сверху образуется золотистая хрустящая корочка (например, куски курицы, которые переворачиваются после половины времени приготовления). Более подробные сведения см. в таблице для режима Гриль.

Важное замечание:

При использовании комбинарованного режима СВЧ+Гриль пищу необходимо поместить на высокую подставку, если в инструкциях не указано иное. См. инструкции в следующей таблице.

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



Руководство по приготовлению пищи

Руководство по приготовлению свежих и замороженных продуктов с использованием режима Гриль

Предварительно прогрейте микроволновую печь в течение 3 минут, используя режим Гриль. Используйте указанные в таблице уровни мощности и время в качестве руководства для приготовления в режиме Гриль.



ВАЖНО

Для извлечения блюда используйте кухонные рукавицы.

Блюдо	Размер порции	Режим	Время приготовления (первая сторона) (мин)	Время приготовления (вторая сторона) (мин)
Тосты	4 шт. (по 25 г)	Только Гриль	6–8	4–5½
	Инструкции Положите тосты рядом друг с другом на высокую подставку.			
Приготовленные на гриле томаты	200 г (2 шт)	Режим СВЧ + Гриль	(300 Вт + Гриль) 4½–5½	(только Гриль) 2–3
	400 г (4 шт)	Гриль	7–8	
Печеный картофель	600 г	Инструкции Разрежьте томаты пополам. Посыпьте их сверху сыром. Разложите их по кругу на плоском блюде из термостойкого стекла. Поставьте его на высокую подставку. Дайте постоять 2–3 минуты.		
	500 г			
		600 Вт + Гриль	4½–5½ 8–9	-
	Инструкции Разрежьте картофелины пополам. Положите их в круг на высокую подставку срезами в сторону гриля.			



Блюдо	Размер порции	Режим	Время приготовления (первая сторона) (мин)	Время приготовления (вторая сторона) (мин)
Печеные яблоки	1 яблоко (примерно 200 г)	300 Вт + Гриль	4–4½	-
	2 яблока (примерно 400 г)		6–7	
Инструкции Выньте из яблок сердцевину и наполните их изюмом и вареньем. Сверху положите несколько кусочков миндаля. Положите яблоки на плоское блюдо из термостойкого стекла. Поставьте блюдо прямо на низкую подставку.				
Кусочки курицы	450–500 г (2 шт)	300 Вт + Гриль	10–12	12–13
Жареная курица	Инструкции Смажьте куски курицы растительным маслом и посыпьте специями. Положите их по кругу на высокую подставку. После приготовления на гриле дайте постоять 2–3 минуты.			
	1200 г	Режим СВЧ + Гриль	(450 Вт + Гриль) 22–24	(300 Вт + Гриль) 23–25
	Инструкции Смажьте курицу растительным маслом и посыпьте специями. Положите в жаропрочное блюдо и поставьте на вращающийся поднос. После приготовления на гриле дайте постоять 5 минут.			



Полезные советы

Растапливание масла

Положите 50 г сливочного масла в маленькую глубокую стеклянную тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Нагревайте 30–40 секунд с использованием уровня мощности 800 Вт, пока масло не растопится.

Растапливание шоколада

Положите 100 г шоколада в маленькую глубокую стеклянную тарелку. Нагревайте в течение 3–5 минут с использованием уровня мощности 450 Вт, пока шоколад не растопится. Перемешайте один или два раза во время растапливания. Вынимайте, используя кухонные рукавицы! Растапливание засахарившегося меда Положите 20 г засахарившегося меда в маленькую глубокую стеклянную тарелку. Нагревайте в течение 20–30 секунд при уровне мощности 300 Вт, пока мед не растопится.

Растапливание желатина

Замочите пластинки сухого желатина (10 г) на 5 минут в холодной воде. Слейте воду и положите желатин в маленькую тарелку из термостойкого стекла. Нагревайте в течение 1 минуты при мощности 300 Вт. Перемешайте после того, как растает.

Приготовление глазури (для выпечки и пирожных)

Смешайте глазурь быстрого приготовления (прибл. 14 г) с 40 г сахара и 250 мл холодной воды. Готовьте, не накрывая крышкой, в миске из термостойкого стекла от 3½ до 4½ минут с использованием уровня мощности 800 Вт, пока глазурь не станет прозрачной. Дважды перемешайте во время приготовления.

Приготовление джема

Положите 600 г фруктов (например, смесь ягод) в миску из термостойкого стекла с крышкой. Добавьте 300 г сахара для консервирования и тщательно перемешайте.

Готовьте под крышкой 10–12 минут с использованием уровня мощности 800 Вт.

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

Приготовление пудинга

Добавьте в концентрат пудинга сахар и молоко (500 мл), следуя инструкциям изготовителя концентрата, и хорошо перемешайте. Используйте миску подходящего размера из термостойкого стекла с крышкой. Готовьте под крышкой 6½–7½ минут с использованием уровня мощности 800 Вт.

Тщательно перемешайте несколько раз в процессе приготовления.

Подрумянивание кусочков миндаля

Разложите 30 г нарезанного миндаля ровным слоем на керамической тарелке среднего размера. Подрумянивайте 3½–4½ минуты с использованием уровня мощности 600 Вт, перемешайте несколько раз. Дайте постоять 2–3 минуты в печи. Вынимайте, используя кухонные рукавицы!

Устранение неисправностей

Устранение неисправностей

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

Проблема	Причина	Решение
Общие		
Кнопки не функционируют должным образом.	В зазоры между кнопками попало постороннее вещество или посторонний предмет.	Удалите постороннее вещество или посторонний предмет и повторите попытку.
	Модель с сенсорным управлением: на внешнюю панель попала влага.	Сотрите влагу с внешней панели.
	Включена функция Блокировка управления.	Отключите функцию Блокировка управления.
Время не отображается.	Включена функция Эко (энергосбережение).	Выключите функцию Эко.
Духовой шкаф не работает.	Отсутствует подача питания.	Убедитесь, что питание подается.
	Дверца открыта.	Закройте дверцу и повторите попытку.
	В механизме безопасного открывания дверцы попало постороннее вещество.	Удалите постороннее вещество или посторонний предмет и повторите попытку.
Духовой шкаф перестает работать во время выполнения какой-либо функции.	Пользователь открыл дверцу, чтобы перевернуть блюдо.	Перевернув блюдо, снова нажмите кнопку СТАРТ , чтобы запустить устройство.

Проблема	Причина	Решение
Во время работы устройства происходит сбой в подаче электропитания.	Приготовление пищи выполнялось в течение продолжительного периода времени.	После завершения длительного процесса приготовления дайте печи остыть.
	Охлаждающий вентилятор не работает.	Послушайте, издает ли охлаждающий вентилятор какой-либо звук во время работы.
	Попробуйте включить пустую печь.	Положите продукты в печь.
	Вокруг печи недостаточно пространства для вентиляции.	На задней и передней панели печи находятся отверстия, обеспечивающие циркуляцию воздуха. При установке устройства следует оставить зазоры в соответствии с информацией, приведенной в руководстве по установке.
Во время работы печи слышится пощелкивание, печь не включается.	Несколько сетевых вилок подключены к одной сетевой розетке.	Для печи необходимо использовать одну сетевую розетку.
	Пощелкивание может раздаваться, если вы готовите пищу в герметичной упаковке или используете контейнер с плотной крышкой.	Не используйте герметичные контейнеры, поскольку во время приготовления они могут взорваться из-за увеличения объема содержимого.
Внешняя поверхность духового шкафа слишком сильно нагревается во время работы.	Вокруг печи недостаточно пространства для вентиляции.	На задней и передней панели печи находятся отверстия, обеспечивающие циркуляцию воздуха. При установке устройства следует оставить зазоры в соответствии с информацией, приведенной в руководстве по установке.
	Сверху на печи стоят посторонние предметы.	Уберите посторонние предметы с печи.
Дверца плохо открывается.	Остатки пищи застряли между дверцей и внутренней стенкой печи.	Тщательно очистите печь и попробуйте снова открыть дверцу.

Проблема	Причина	Решение
Нагрев, включая функцию подогрева, не работает надлежащим образом.	Печь не работает, идет приготовление слишком большого количества продуктов, или используется ненадлежащая посуда.	Налейте один стакан воды в контейнер, пригодный для использования в микроволновой печи, и включите микроволновую печь на 1–2 минуты, чтобы проверить, нагревается ли вода. Уменьшите приготовляемую порцию продуктов и снова включите печь. Используйте для приготовления контейнер с плоским дном.
Функция размораживания не работает.	Выполняется приготовление пищи.	Уменьшите приготовляемую порцию продуктов и снова включите печь.
Освещение внутри духового шкафа тусклое или не работает.	Дверца оставалась открытой в течение длительного времени.	Освещение внутри печи может автоматически отключаться при использовании функции Эко. Закройте и снова откройте дверцу или нажмите кнопку Отмена.
Во время приготовления слышен звуковой сигнал.	Внутренняя лампа загрязнена посторонними веществами. Если используется функция автоматического приготовления, звуковой сигнал означает, что пора перевернуть продукты во время размораживания.	Очистите камеру устройства и проверьте еще раз. Перевернув блюдо, снова нажмите кнопку СТАРТ, чтобы возобновить работу.
Печь стоит неровно.	Печь установлена на неровной поверхности.	Установите печь на плоской устойчивой поверхности.
Во время приготовления возникают искры.	Для приготовления/размораживания продуктов используются металлические контейнеры.	Не используйте металлические контейнеры.

Проблема	Причина	Решение
При подключении к источнику питания печь сразу начинает работать.	Дверца закрыта неплотно.	Закройте дверцу и проверьте еще раз.
Микроволновая печь электризуется.	Источник питания или сетевая розетка не заземлены надлежащим образом.	Убедитесь, что источник питания или сетевая розетка заземлены надлежащим образом.
1. Происходит утечка воды. 2. Через зазор между дверцей и корпусом устройства выходит пар. 3. В печи остается вода.	Во время приготовления некоторых блюд внутри устройства может скапливаться вода или образовываться пар. Это не является неисправностью устройства.	Дайте духовому шкафу остыть, а затем протрите его сухим кухонным полотенцем.
Яркость освещения в духовом шкафу постоянно меняется.	Яркость меняется в зависимости от колебаний выходной мощности в соответствии с выбранной функцией.	Колебания выходной мощности во время приготовления не являются неисправностью. Это не является неисправностью устройства.
Процесс приготовления завершен, но охлаждающий вентилятор по-прежнему работает.	Для обеспечения вентиляции вентилятор продолжает работать в течение 3 минут по окончании приготовления.	Это не является неисправностью устройства.

Устранение неисправностей

Проблема	Причина	Решение
Вращающийся поднос		
Во время вращения поднос смещается или перестает вращаться.	Роликовая подставка отсутствует или неправильно установлена.	Установите роликовую подставку и повторите попытку.
Вращающийся поднос движется слишком медленно.	Роликовая подставка установлена неправильно, идет приготовление слишком большого количества пищи, или используется слишком большой контейнер, который задевает стенки микроволновой печи.	Попробуйте уменьшить порцию приготовляемой пищи и не используйте большие контейнеры.
При вращении подноса слышны дребезжание и шум.	На дне печи скопились остатки пищи.	Удалите остатки пищи, скопившиеся на дне печи.
Гриль		
Во время работы из устройства выходит дым.	В начале эксплуатации при первом использовании нагревательные элементы могут выделять дым.	Это не является неисправностью. Обычно после 2–3 раз использования печи такая ситуация больше не возникает.
	На нагревательных элементах скопились остатки пищи.	Дайте печи остыть и удалите с нагревательных элементов остатки пищи.
	Продукты расположены слишком близко к грилю.	Расположите продукты на соответствующем расстоянии во время приготовления.
	Продукты подготовлены ненадлежащим образом или неправильно размещены.	Убедитесь, что продукты подготовлены надлежащим образом или правильно размещены.

Проблема	Причина	Решение
Печь		
Печь не производит нагрев.	Дверца открыта.	Закройте дверцу и повторите попытку.
Во время предварительного нагрева из устройства выходит дым.	В начале эксплуатации при первом использовании нагревательные элементы могут выделять дым. На нагревательных элементах скопились остатки пищи.	Это не является неисправностью. Обычно после 2–3 раз использования печи такая ситуация больше не возникает. Дайте печи остыть и удалите с нагревательных элементов остатки пищи.
Во время использования печи чувствуется запах гари или пластика.	Используется пластиковая или нежаростойкая посуда.	Используйте стеклянную посуду, устойчивую к воздействию высоких температур.
Из печи чувствуется неприятный запах.	Внутри устройства скопились остатки пищи, или к внутренним стенкам прилип расплавленный пластик.	Воспользуйтесь функцией паровой очистки и протрите устройство изнутри сухой тканью. Чтобы быстрее устранить неприятный запах, можно включить микроволновую печь, положив внутрь кусочек лимона.

Проблема	Причина	Решение
Печь не обеспечивает приготовление надлежащим образом.	Дверца часто открывается во время приготовления.	При частом открывании дверцы температура внутри печи снижается, и это может повлиять на конечный результат.
	Заданы неправильные параметры работы печи.	Задайте соответствующие настройки и повторите попытку.
	Гриль или дополнительные принадлежности установлены неправильно.	Установите принадлежности надлежащим образом.
	Используется посуда ненадлежащего типа или размера.	Используйте подходящую посуду с плоским дном.

Информационный код		
Код ошибки	Причина	Решение
C-10	Необходимо проверить датчик приготовления.	Нажмите кнопку Стоп/Отмена и запустите устройство снова. Если код появится снова, отключите микроволновую печь не менее чем на 30 секунд, затем попытайтесь повторить настройку.
	Необходимо проверить датчик температуры.	Если код появится снова, обратитесь в местный центр обслуживания клиентов SAMSUNG.
C-21	По показаниям датчика температуры уровень температуры превышает заданный.	Выключите микроволновую печь, чтобы дать ей остыть, затем запустите устройство повторно.
		Если код появится снова, обратитесь в местный центр обслуживания клиентов SAMSUNG.
C-d0	Кнопки на панели управления удерживаются нажатыми дольше 10 секунд.	Очистите кнопки и проверьте, нет ли вокруг них воды. Если код появится снова, отключите микроволновую печь не менее чем на 30 секунд, затем попытайтесь повторить настройку. Если код появится снова, обратитесь в местный центр обслуживания клиентов SAMSUNG.

ПРИМЕЧАНИЕ

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

Технические характеристики

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

Модель	MG23J5133**
Источник питания	230В переменного тока, 50 Гц
Потребление электроэнергии	
СВЧ	1200 Вт
Гриль	1100 Вт
Максимальная мощность	2300 Вт
Производимая мощность	100 Вт / 800 Вт (IEC-705)
Рабочая частота	2450 МГц
Размеры (Ш x В x Г)	
Внешние (включая ручку)	489 x 275 x 354 мм
Внутренняя камера печи	330 x 211 x 324 мм
Объем	23 л
Вес	
Нетто	Прибл. 13,5 кг

✳️ **оборудование класса I**



Символ «не для пищевой продукции» применяется в соответствии с техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности упаковки» 005/2011 и указывает на то, что упаковка данного продукта не предназначена для повторного использования и подлежит утилизации. Упаковку данного продукта запрещается использовать для хранения пищевой продукции.



Символ «петля Мебиуса» указывает на возможность утилизации упаковки. Символ может быть дополнен обозначением материала упаковки в виде цифрового и/или буквенного обозначения.

Подлежит использованию по назначению в нормальных условиях

Срок службы: 7 лет

Заметки

SAMSUNG

07761231



SAMSUNG

ERC

Производитель: Samsung Electronics Co., Ltd / Самсунг Электроникс Ко, Лтд
Адрес производителя: (Мэтан-донг) 129, Самсунг-ро, Йонгтонг-гу, Сувон-си, Йонгги-до, Корея, 16677
Адрес мощностей производства: ЛОТ 2, ЛЕВХ 2, НОРС КЛАНГ СТРЕЙТС, ЭРИА 21, ИНДАСТРИАЛ ПАРК,
42000 ПОРТ КЛАНГ, СЕПАНГОР ДАРУЛ ЭСАН, МАЛАЙЗИЯ
Страна производства: Малайзия
Импортер в России: ООО «Самсунг Электроникс Рус Компани»
Адрес: Российская Федерация, 123242, г. Москва, Новинский бульвар, д. 31, помещение 1, 2

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

ВОПРОСЫ ИЛИ КОММЕНТАРИИ?

СТРАНА	ТЕЛЕФОН	ВЕБ-САЙТ
RUSSIA	8-800-555-55-55 (VIP care 8-800-555-55-58)	www.samsung.com/ru/support
GEORGIA	0-800-555-555	www.samsung.com/support
ARMENIA	0-800-05-555	
AZERBAIJAN	0-88-555-55-55	
KYRGYZSTAN	00-800-500-55-500 (GSM: 9977)	
UZBEKISTAN	00-800-500-55-500 (GSM: 7799)	www.samsung.com/kz_ru/support
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500 (GSM: 7799, VIP care 7700)	www.samsung.com/support
TAJIKISTAN	8-10-800-500-55-500	
MONGOLIA	+7-495-363-17-00	
BELARUS	810-800-500-55-500	
MOLDOVA	0-800-614-40	www.samsung.com/ua/support (Ukrainian) www.samsung.com/ua_ru/support (Russian)
UKRAINE	0-800-502-000	



DE68-04328N-00

