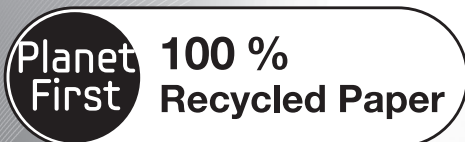


MG23F302TA\*

# Микроволновая печь

## Инструкция пользователя и руководство по приготовлению пищи

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.



Данное руководство напечатано на полностью перерабатываемой бумаге.

## УДИВИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

Благодарим за приобретение данного устройства компании Samsung.  
Зарегистрируйте устройство по адресу:

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



## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ИНСТРУКЦИИ

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

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

## ОПИСАНИЕ СИМВОЛОВ И ЗНАЧКОВ

  
**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

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

  
**ВНИМАНИЕ**

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



Предупреждение. Риск возгорания.



Предупреждение. Электричество.



НЕ делать.



НЕ разбирать.



Отключите вилку кабеля питания от сетевой розетки.



Обратитесь в сервисный центр за помощью.



Важная информация.



Предупреждение. Горячая поверхность.



Предупреждение. Взрывчатые вещества.



НЕ прикасаться.



Строго следуйте указаниям.



Во избежание поражения электрическим током убедитесь, что устройство заземлено.



Примечание

## ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

### ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧТИТЕ И СОХРАНИТЕ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ДАЛЬНЕЙШЕМ.

Всегда соблюдайте приведенные ниже инструкции по безопасности.

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



### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

(только для функций микроволновой печи)



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



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



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



 Этот электроприбор предназначен для эксплуатации только в домашних условиях.

★ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Это устройство могут использовать дети старше 8 лет и взрослые люди с ограниченными физическими, сенсорными либо умственными способностями или лица, у которых отсутствуют необходимые знания или опыт, если их действия контролируются или если они проинструктированы относительно безопасного использования прибора и осознают возможные риски. Детям не следует играть с устройством. Очистка и самостоятельное техническое обслуживание не должно выполняться детьми младше 8 лет. Допускается выполнение очистки детьми более старшего возраста под присмотром родителей.

★ Используйте только подходящую для использования в микроволновых печах посуду.

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

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

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

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

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

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

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

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

 Данное устройство не предназначено для установки в трейлерах, фургонах и подобных транспортных средствах.

- ★ Этот прибор не предназначен для использования людьми (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными либо умственными способностями или лицами, у которых отсутствуют необходимые знания или опыт, если их действия не контролируются или если они не проинструктированы относительно использования прибора лицом, отвечающим за безопасность.
- ★ Следите, чтобы дети не играли с устройством.
- 🔧 Чтобы избежать опасных ситуаций, замена поврежденного кабеля питания должна производиться изготовителем, сотрудником сервисной службы или другим квалифицированным специалистом.
- ☐ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Жидкости или другие продукты нельзя разогревать в герметично закрытых контейнерах, так как они могут взорваться.
- ☐ Не допускается очистка электроприбора при помощи струи воды.
- ★ Чтобы обеспечить удобный доступ к внутренней камере печи и области управления, печь необходимо установить в правильном положении на подходящей высоте.

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

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

- ☐ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Когда микроволновая печь работает в комбинированном режиме, дети должны использовать ее только под присмотром взрослых из-за высоких температур.
- ★ Во время использования устройство нагревается. Будьте осторожны, избегайте контакта с нагревательными элементами внутри микроволновой печи.



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

 Не допускается использование паровых очистителей.

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

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

 Это устройство могут использовать дети старше 8 лет и взрослые люди с ограниченными физическими, сенсорными либо умственными способностями или лица, у которых отсутствуют необходимые знания или опыт, если их действия контролируются или если они проинструктированы относительно безопасного использования прибора и осознают возможные риски. Детям не следует играть с устройством. Очистка и обслуживание устройства могут выполняться детьми только под присмотром.

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

 При работе устройства легкодоступные поверхности могут сильно нагреваться.

 При работе устройства дверца или наружная поверхность могут нагреваться.

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

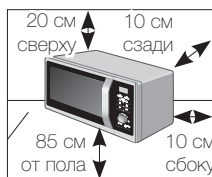
 Данное устройство не имеет внешнего таймера или пульта дистанционного управления.

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

## УСТАНОВКА МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

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

1. При установке печи следует обеспечить ее достаточную вентиляцию, оставив, по крайней мере, 10 см свободного пространства сзади и по бокам печи и 20 см сверху.
  2. Извлеките из печи все упаковочные материалы.
  3. Установите роликовую подставку и вращающийся поднос. Проверьте, что роликовая подставка свободно вращается. (Только для моделей, оборудованных роликовой подставкой)
  4. Печь следует разместить так, чтобы имелся свободный доступ к вилке кабеля питания.
- ☐ Чтобы избежать опасных ситуаций, замена поврежденного кабеля питания должна производиться изготовителем, сотрудником сервисной службы или другим квалифицированным специалистом. В целях личной безопасности вставляйте кабель только в подходящую заземленную розетку переменного тока.
  - ☐ Не устанавливайте микроволновую печь в жарких или влажных местах, например, рядом с обычной



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

## ЧИСТКА МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

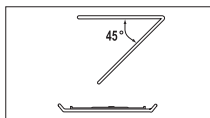
Во избежание скопления жира и частиц продуктов следует регулярно чистить следующие детали микроволновой печи.

- Внутренние и внешние поверхности
  - Дверца и уплотнители дверцы
  - Вращающийся поднос и роликовые подставки (Только для моделей с вращающимся подносом)
- ☐ **ВСЕГДА** поддерживайте в чистоте уплотнители дверцы и надежно закрывайте дверцу.
  - ☐ Если не поддерживать чистоту печи, может произойти повреждение поверхности, что несет риск сокращения срока службы устройства, а также возникновения опасной ситуации.
1. Для очистки внешних поверхностей используйте мягкую ткань и теплую мыльную воду. Промывайте и вытирайте насухо.



2. Удаляйте брызги и пятна с внутренних поверхностей печи с помощью мыльного раствора и ткани. Промывайте и вытирайте насухо.
  3. Чтобы размягчить затвердевшие частицы продуктов и устранить запахи, поставьте на вращающийся поднос печи чашку с разбавленным лимонным соком и нагревайте ее в течение десяти минут, включив печь на полную мощность.
  4. Тарелку можно мыть в посудомоечной машине по мере необходимости.
-  **СЛЕДИТЕ**, чтобы вода не попала в вентиляционные отверстия. **НИКОГДА** не используйте абразивные материалы и химические растворители. При очистке уплотнителей дверцы следите, чтобы частицы продуктов:
- не накапливались на них;
  - не мешали правильно закрывать дверцу.
-  **Выполняйте очистку** внутренней камеры после каждого использования печи с помощью мягкого моющего средства. Перед этим дайте стенкам внутренней камеры печи остыть, чтобы избежать ожога.

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



(Только для моделей с поворотным нагревателем)

## **ХРАНЕНИЕ И РЕМОНТ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ**

При установке микроволновой печи и ее обслуживании необходимо принять несколько простых мер предосторожности. Печь нельзя использовать, если повреждены дверца или уплотнители дверцы.

- Сломаны петли
- Износился уплотнитель
- Деформировался или погнулся корпус

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

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

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

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

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

- ☑ Данная микроволновая печь не предназначена для коммерческого использования.
- ☑ Лампочку не следует заменять самостоятельно из соображений безопасности. Свяжитесь с ближайшим официальным офисом обслуживания клиентов Samsung, чтобы договориться о замене лампочки квалифицированным инженером.

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

|                                                                                                                                                                                                          |   |   |   |   |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|---|---|
| ☒ Не прикасайтесь к вилке кабеля питания мокрыми руками.                                                                                                                                                 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| ☒ Не отсоединяйте вилку кабеля питания, когда устройство включено.                                                                                                                                       | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| ☒ Не вставляйте в устройство пальцы и посторонние предметы. Если внутрь устройства попала вода или другое постороннее вещество, отключите вилку кабеля питания и обратитесь в ближайший сервисный центр. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| ☒ Устройство не должно подвергаться излишнему физическому воздействию и ударам.                                                                                                                          | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| ☒ Не ставьте печь на хрупкие предметы, например на кухонную раковину или стеклянные вещи                                                                                                                 | ✓ | ✓ |   |   |
| ☒ Не используйте бензол, растворитель, спирт, пароочиститель или очиститель высокого давления для очистки устройства.                                                                                    | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| ☒ Убедитесь, что напряжение, частота и сила тока в электрической сети соответствуют характеристикам устройства.                                                                                          | ✓ | ✓ |   | ✓ |
| ☒ Убедитесь, что вилка кабеля питания надежно вставлена в сетевую розетку. Не используйте переходник с несколькими гнездами, удлинитель или электрический преобразователь.                               | ✓ | ✓ | ✓ |   |
| ☒ Не вешайте кабель питания на металлические предметы, не вставляйте кабель питания между предметами и не прокладывайте его за печью.                                                                    | ✓ | ✓ | ✓ |   |
| ☒ Не используйте поврежденную вилку или кабель питания, а также незакрепленную сетевую розетку. При повреждении вилки или кабеля обратитесь в ближайший сервисный центр.                                 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| ☒ Не наносите воду непосредственно на печь.                                                                                                                                                              | ✓ | ✓ |   |   |
| ☒ Не ставьте никакие предметы на печь, внутрь и на дверцу печи.                                                                                                                                          | ✓ | ✓ | ✓ |   |
| ☒ Не распыляйте летучие вещества, например инсектициды, на поверхность печи.                                                                                                                             | ✓ | ✓ |   |   |



|                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |   |   |   |   |
|--------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|---|---|
| <input type="checkbox"/> | Не храните легковоспламеняющиеся материалы в печи. Будьте особенно внимательны при нагревании блюд и напитков, содержащих спирт, так как пары спирта могут вступить в контакт с нагретыми деталями печи.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | ✓ |   | ✓ | ✓ |
| ★                        | Не позволяйте детям открывать или закрывать дверцу - они могут ушибиться или прищемить пальцы.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| ★                        | <b>ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.</b> Нагревание в микроволновой печи емкостей с напитками может привести к замедленному бурному кипению, поэтому для предотвращения этой ситуации при обращении с такими емкостями необходимо принять меры предосторожности. Для предотвращения этой ситуации ВСЕГДА выдерживайте 20 секунд после того, как печь отключится, чтобы дать температуре возможность выровняться. Перемешивайте жидкость во время разогрева, если это необходимо, и ОБЯЗАТЕЛЬНО перемешивайте ее после разогрева. При ожоге выполните следующие действия по оказанию ПЕРВОЙ ПОМОЩИ. <ul style="list-style-type: none"><li>Погрузите обожженное место в холодную воду по меньшей мере на 10 минут.</li><li>Наложите чистую сухую повязку.</li><li>Не наносите никаких кремов, масел или лосьонов.</li></ul> | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |

### ВНИМАНИЕ



|                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |   |  |   |   |
|--------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|--|---|---|
| ★                        | Используйте только ту посуду, которая подходит для микроволновых печей. НЕ используйте металлические контейнеры, столовую посуду с золотой или серебряной отделкой, шампуры, вилки и т.д. Освободите звенья скрученного провода от бумажной или пластиковой упаковки. Причина: может образоваться электрическая дуга или искрение, что приведет к повреждению печи. | ✓ |  | ✓ | ✓ |
| <input type="checkbox"/> | Не используйте микроволновую печь для сушки бумаги или одежды.                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | ✓ |  | ✓ | ✓ |
| ★                        | При разогревании небольшого количества пищи сократите время, чтобы предотвратить перегрев или порчу пищи.                                                                                                                                                                                                                                                           | ✓ |  | ✓ | ✓ |

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

РУССКИЙ

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

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

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

Samsung будет взимать плату за замену аксессуара или устранение косметического дефекта в том случае, если такое повреждение устройства и/или утрата аксессуара возникли по вине покупателя.

Предметы, на которые распространяется вышеуказанное условие:

- (а) Дверца, ручка, внешняя панель или панель управления с заусенцами, царапинами или признаками физического повреждения.
- (б) Сломанный или отсутствующий поднос, направляющая ролика, муфта или блок проводов.
- Используйте устройство только по назначению, следуя инструкциям в данном руководстве. Приведенные предупреждения и важные

инструкции по технике безопасности не являются исчерпывающими. При установке, обслуживании и эксплуатации устройства необходимо руководствоваться здравым смыслом, быть внимательным и осторожным.

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



## **ПРАВИЛЬНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ ИЗДЕЛИЯ (ИСПОЛЬЗОВАННОЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ И ЭЛЕКТРОННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ)**

**(Действительно для стран, использующих систему раздельного сбора отходов)**

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

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

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

## СОДЕРЖАНИЕ

|                                                                      |    |
|----------------------------------------------------------------------|----|
| Краткое наглядное руководство.....                                   | 11 |
| Печь.....                                                            | 12 |
| Панель управления.....                                               | 12 |
| Принадлежности.....                                                  | 13 |
| Установка времени.....                                               | 13 |
| Принцип работы микроволновой печи .....                              | 14 |
| Проверка работы печи.....                                            | 14 |
| Приготовление/Разогрев пищи.....                                     | 15 |
| Уровни мощности.....                                                 | 15 |
| Настройка времени приготовления пищи .....                           | 15 |
| Остановка приготовления пищи .....                                   | 16 |
| Настройка режима энергосбережения .....                              | 16 |
| Использование автоматической функции приготовления русских блюд..... | 16 |
| Использование автоматической функции приготовления русских блюд..... | 17 |
| Использование функций здорового питания .....                        | 23 |
| Использование программ здорового питания: овощи и крупы.....         | 23 |
| Использование программ здорового питания: птица и рыба.....          | 24 |
| Использование функции автоматической быстрой разморозки .....        | 25 |
| Программы функции автоматической быстрой разморозки.....             | 25 |
| Выбор дополнительных принадлежностей.....                            | 26 |
| Приготовление в режиме гриля.....                                    | 26 |
| Комбинированный режим: СВЧ и гриль.....                              | 26 |
| Отключение звукового сигнала .....                                   | 27 |
| Защитная блокировка микроволновой печи .....                         | 27 |
| Руководство по выбору посуды .....                                   | 27 |
| Руководство по приготовлению пищи .....                              | 28 |
| Что делать, если имеются сомнения или возникла проблема.....         | 36 |
| Технические характеристики .....                                     | 37 |

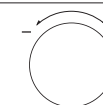
## КРАТКОЕ НАГЛЯДНОЕ РУКОВОДСТВО

### Приготовление пищи.

1. Положите продукты в печь.  
Выберите уровень мощности, нажав кнопку **СВЧ** (🔥) один или несколько раз.

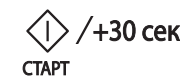


2. Установите время приготовления, повернув **круговой переключатель** в соответствующее положение.



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

**Результат:** Начнется приготовление пищи. По завершении приготовления печь подаст 4 звуковых сигнала.

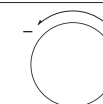


### Автоматическая быстрая разморозка продуктов.

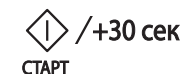
1. Поместите замороженные продукты в печь.  
Выберите тип приготавливаемой пищи, нажав кнопку **Быстрая разморозка** (❄️) один или несколько раз.



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

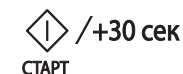


3. Нажмите кнопку **СТАРТ/+30 сек** (⏮).



### Добавление дополнительных 30 секунд.

Оставьте пищу в печи.  
Нажмите кнопку **+30 сек** один или несколько раз для каждых дополнительных 30 секунд.

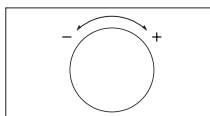


## Приготовление пищи на гриле.

1. Нажмите кнопку **Гриль** (U).



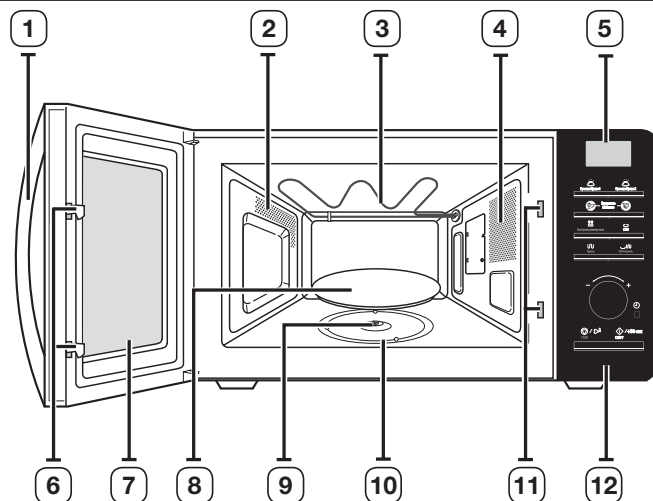
2. Установите время приготовления, повернув **круговой переключатель** в соответствующее положение.



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

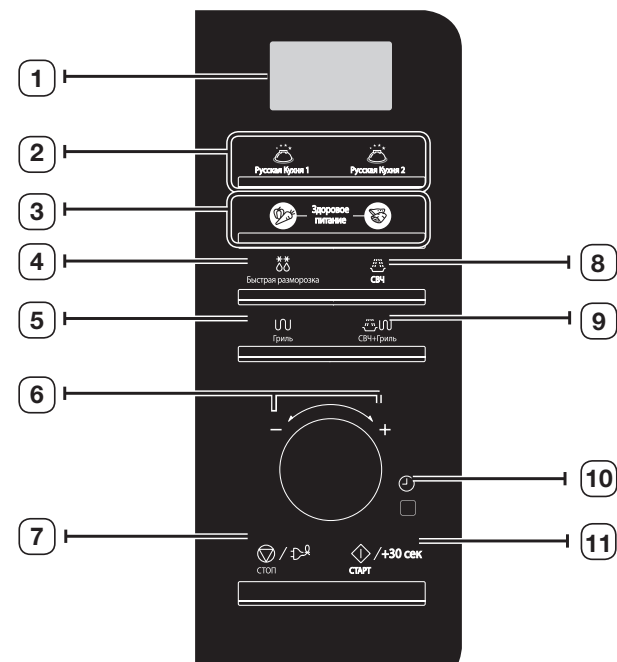


## ПЕЧЬ



- |                             |                                            |
|-----------------------------|--------------------------------------------|
| 1. РУЧКА ДВЕРЦЫ             | 7. ДВЕРЦА                                  |
| 2. ВЕНТИЛЯЦИОННЫЕ ОТВЕРСТИЯ | 8. ВРАЩАЮЩИЙСЯ ПОДНОС                      |
| 3. ГРИЛЬ                    | 9. МУФТА                                   |
| 4. ПОДСВЕТКА                | 10. РОЛИКОВАЯ ПОДСТАВКА                    |
| 5. ДИСПЛЕЙ                  | 11. ОТВЕРСТИЯ ДЛЯ БЛОКИРОВОЧНЫХ ФИКСАТОРОВ |
| 6. ЗАЩЕЛКИ ДВЕРЦЫ           | 12. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ                      |

## ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



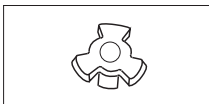
- |                                               |                          |
|-----------------------------------------------|--------------------------|
| 1. ДИСПЛЕЙ                                    | 7. КНОПКА СТОП/ЭКО       |
| 2. КНОПКА РУССКАЯ КУХНЯ                       | 8. КНОПКА СВЧ            |
| 3. КНОПКА ЗДОРОВОЕ ПИТАНИЕ                    | 9. КНОПКА СВЧ + ГРИЛЬ    |
| 4. КНОПКА БЫСТРОЙ РАЗМОРОЗКИ                  | 10. КНОПКА ЧАСЫ          |
| 5. КНОПКА ГРИЛЬ                               | 11. КНОПКА СТАРТ/+30 СЕК |
| 6. КРУГОВОЙ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ (ВЕС/ФУНКЦИЯ/ВРЕМЯ) |                          |

## ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

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

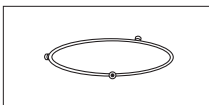
- Муфта** - уже закреплена на валу двигателя в основании печи.

**Назначение :** Муфта вращает поднос.



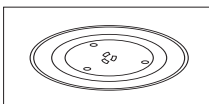
- Роликовая подставка** устанавливается в центре печи.

**Назначение :** Роликовая подставка поддерживает вращающийся поднос.



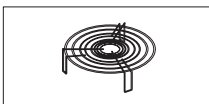
- Вращающийся поднос** - устанавливается на роликовую подставку так, чтобы его центр совпал с муфтой.

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



- Подставка для гриля, устанавливаемая на вращающийся поднос.**

**Назначение :** Металлическую подставку можно использовать в режиме гриля и в комбинированном режиме приготовления пищи.



## УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ

Данная микроволновая печь оснащена встроенными часами. При подаче питания на дисплее автоматически отображается значение времени «:0», «88:88» или «12:00».

Установите текущее время. Часы могут показывать время в 12-часовом или 24-часовом формате. Часы необходимо устанавливать в следующих случаях.

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

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

 **Функция автоматической экономии энергии**

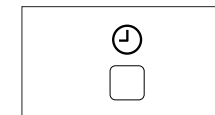
Если не будет выбрана ни одна функция, когда электроприбор находится в процессе настройки или эксплуатируется с временной приостановкой работы, функция отменяется и часы будут отображены по истечении 25 минут. Если дверца будет открыта, лампочка печи будет отключена по истечении 5 минут.

- Чтобы установить время в...**

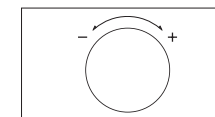
24-часовом формате

12-часовом формате

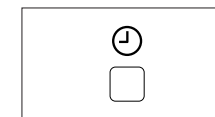
Нажмите кнопку **Часы** (⌚) один или два раза.



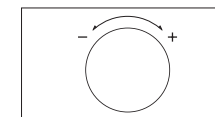
- Поверните **ручку круговой шкалы**, чтобы установить значение часа.



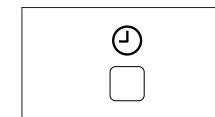
- Нажмите кнопку **Часы** (⌚).



- Поверните **ручку круговой шкалы**, чтобы установить значение минут.



- Нажмите кнопку **Часы** (⌚).



## ПРИНЦИП РАБОТЫ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

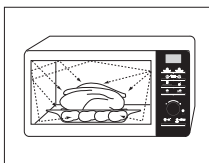
Микроволны представляют собой высокочастотные электромагнитные волны; высвобождающаяся энергия микроволн позволяет готовить или разогревать пищу без изменения ее формы и цвета.

Микроволновой печью можно пользоваться для:

- Размораживание (вручную и автоматическое)
- приготовления.
- разогревания;

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 2,5 см. Затем тепловая обработка продолжается за счет распространения тепла внутри продукта.
3. Время приготовления может различаться в зависимости от используемой посуды и свойств продуктов:
  - количества и плотности продуктов;
  - содержания воды;
  - начальной температуры (охлажденная пища или нет).



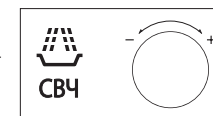
-  Поскольку центральная часть блюда готовится за счет рассеивания тепла, приготовление пищи продолжается даже после извлечения блюда из печи. Поэтому необходимо соблюдать время выдержки пищи, указанное в рецептах блюд и в данной инструкции, для того чтобы обеспечить:
- равномерное приготовление пищи, в том числе в центральной части;
  - одинаковую температуру по всему объему пищи.

## ПРОВЕРКА РАБОТЫ ПЕЧИ

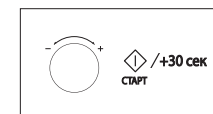
Описанная ниже простая процедура дает возможность в любое время проверить, правильно ли работает печь.

Откройте дверцу печи, потянув за ручку, находящуюся на правой стороне дверцы. Поставьте стакан с водой на вращающийся поднос. Затем закройте дверцу.

1. Нажмите кнопку **СВЧ** () и установите максимальную мощность с помощью регулятора **МОЩНОСТИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**.



2. Вращением регулятора установите время 4-5 минут и нажмите кнопку **СТАРТ/+30 сек** ()



**Результат:** В печи загорится свет, и поднос начнет вращаться.

- 1) Начнется приготовление пищи, по его окончании прозвучат 4 звуковых сигнала.
- 2) Напоминая об окончании приготовления, печь подаст 3 звуковых сигнала (по одному сигналу в минуту).
- 3) Затем вновь отобразится текущее время.

-  Печь должна быть включена в подходящую розетку сети переменного тока. В печь должен быть установлен вращающийся поднос. Если используется уровень мощности, отличный от максимального, чтобы довести воду до кипения, потребуются больше времени.

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ/РАЗОГРЕВ ПИЩИ

Ниже описывается процесс приготовления или разогрева пищи. ОБЯЗАТЕЛЬНО проверяйте заданные параметры приготовления, прежде чем оставить печь без присмотра. Сначала поместите приготавливаемое блюдо в центр вращающегося подноса. Затем закройте дверцу.

1. Нажмите кнопку **СВЧ** (🔥).

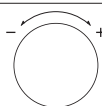
**Результат:** Отобразится значение мощности 800 Вт (максимальная мощность для приготовления пищи):

Выберите необходимый уровень мощности, нажимая кнопку **СВЧ** (🔥) пока на дисплее не отобразится соответствующее значение мощности. См. таблицу уровней мощности.



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

**Результат:** Отобразится время приготовления.



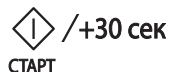
3. Нажмите кнопку **СТАРТ/+30 сек** (▶).

**Результат:** В печи загорится свет, и поднос начнет вращаться.

- 1) Начнется приготовление пищи, по его окончании прозвучат 4 звуковых сигнала.
- 2) Напоминая об окончании приготовления, печь подаст 3 звуковых сигнала (по одному сигналу в минуту).
- 3) Затем вновь отобразится текущее время.

**Никогда** не включайте микроволновую печь, если она пуста.

Если нужно быстро разогреть блюдо на максимальной мощности (800 Вт), просто нажмите кнопку **+30 сек** столько раз, сколько вы хотите задать интервалов по 30 секунд для времени приготовления. Печь начинает работать немедленно.



## УРОВНИ МОЩНОСТИ

Можно выбрать один из уровней мощности, приведенных ниже.

| Уровень мощности         | Выходная мощность |         |
|--------------------------|-------------------|---------|
|                          | СВЧ               | ГРИЛЬ   |
| ВЫСОКИЙ                  | 800 Вт            | -       |
| УМЕРЕННО ВЫСОКИЙ         | 600 Вт            | -       |
| СРЕДНИЙ                  | 450 Вт            | -       |
| УМЕРЕННО НИЗКИЙ          | 300 Вт            | -       |
| РАЗМОРОЗКА (❄️)          | 180 Вт            | -       |
| НИЗКИЙ/ТЕПЛАЯ ПИЩА       | 100 Вт            | -       |
| ГРИЛЬ                    | -                 | 1100 Вт |
| КОМБИНИРОВАННЫЙ I (🔥🍲)   | 600 Вт            | 1100 Вт |
| КОМБИНИРОВАННЫЙ II (🔥🍲)  | 450 Вт            | 1100 Вт |
| КОМБИНИРОВАННЫЙ III (🔥🍲) | 300 Вт            | 1100 Вт |

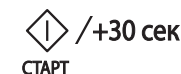
Если выбран более высокий уровень мощности, время приготовления необходимо уменьшить.

Если выбран более низкий уровень мощности, время приготовления необходимо увеличить.

## НАСТРОЙКА ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

Время приготовления пищи можно увеличивать нажатием кнопки "+30 сек", добавляя каждым нажатием 30 секунд времени приготовления.

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



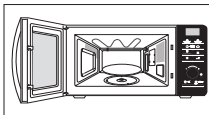
## ОСТАНОВКА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

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

### 1. Временная остановка.

#### 1) Откройте дверцу.

**Результат:** Процесс приготовления пищи остановится. Чтобы возобновить процесс приготовления, закройте дверцу и снова нажмите кнопку (↔).



#### 2) Нажмите кнопку **СТОП** (⏻).

**Результат:** Процесс приготовления пищи остановится. Для возобновления процесса приготовления повторно нажмите (↔).

### 2. Полная остановка; Нажмите кнопку (⏻).

**Результат:** Процесс приготовления будет остановлен. При необходимости отмены параметров приготовления нажмите кнопку **СТОП** (⏻) еще раз.



☞ Параметры можно отменить перед началом процесса готовки, просто нажав кнопку **СТОП** (⏻).

## НАСТРОЙКА РЕЖИМА ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЯ

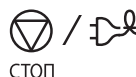
Данная печь оснащена режимом энергосбережения. Данный режим позволяет экономить электроэнергию, когда печь не используется. Нормальное состояние – режим ожидания с отображением часов.

### • Нажмите кнопку **Энергосбережения** (⏻).

**Результат:** Дисплей выключен.

### • Чтобы выйти из режима энергосбережения, откройте дверцу или нажмите кнопку

**Энергосбережения** (⏻), после этого на дисплее отображается текущее время. Печь готова к использованию.



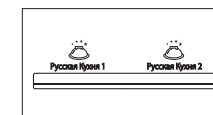
## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АВТОМАТИЧЕСКОЙ ФУНКЦИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ РУССКИХ БЛЮД

В режиме **Русская Кухня** (👤) имеются/предоставляются запрограммированные по времени рецепты. Не требуется устанавливать ни время приготовления, ни уровень мощности. Установить размер порции можно, повернув круговой переключатель.

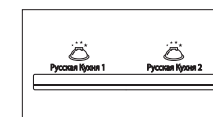
☞ Используйте только ту посуду, которая подходит для микроволновых печей.

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

### 1. Нажмите кнопку **Русская Кухня 1** (👤) или **Русская Кухня 2** (👤).

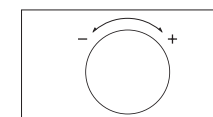


### 2. Выберите тип продуктов, нажав кнопку **Русская Кухня 1** (👤) или **Русская Кухня 2** (👤). Описание различных заранее запрограммированных режимов разогрева приведено в таблице на следующей странице.



- Нажмите кнопку **Русская Кухня 1** (👤) один раз : 1.
- Нажмите кнопку **Русская Кухня 1** (👤) два раза : 2.
- Нажмите кнопку **Русская Кухня 2** (👤) один раз : 1.
- Нажмите кнопку **Русская Кухня 2** (👤) два раза : 2.

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



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

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



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

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АВТОМАТИЧЕСКОЙ ФУНКЦИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ РУССКИХ БЛЮД

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

### 1. ЗАВТРАК

(Нажмите кнопку Русская Кухня 1 (  ) один раз : 1.)

| Код | Блюдо          | Размер порции | Ингредиенты                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-----|----------------|---------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1   | Овсяная каша   | 260 г         | Овсяные хлопья «Геркулес» — 50 г, сахар — 5 г, соль — 0,5 г, кипятток — 200 мл, холодное молоко — 100 мл                                                                                                                                                                      |
|     |                |               | <b>&lt; Рекомендации &gt;</b>                                                                                                                                                                                                                                                 |
|     |                |               | Высыпьте хлопья в глубокую тарелку, добавьте сахар и соль. Добавьте кипятток, молоко и хорошо перемешайте. Начните приготовление.                                                                                                                                             |
| 2   | Гречневая каша | 200 г         | Гречневая крупа — 100 г, соль — 2 г, кипятток — 300 мл                                                                                                                                                                                                                        |
|     |                |               | <b>&lt; Рекомендации &gt;</b>                                                                                                                                                                                                                                                 |
|     |                |               | Высыпьте гречневую крупу в глубокую чашу и добавьте соль. Добавьте кипятток и хорошо перемешайте. Начните приготовление.                                                                                                                                                      |
| 3   | Тосты с сыром  | 40-60 г       | Хлеб для тостов — 2 кусочка по 26-28 г, сыр — 2 кусочка по 20 г                                                                                                                                                                                                               |
|     |                |               | <b>&lt; Рекомендации &gt;</b>                                                                                                                                                                                                                                                 |
|     |                |               | Поместите два тоста на решетку гриля. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, переверните тосты и положите на них ломтики сыра. Продолжите процесс приготовления.                                                                                           |
| 4   | Яйца-пашот     | 1 шт          | Яйцо — 1 шт., вода — 150 мл, уксус 9 % — 10-15 мл                                                                                                                                                                                                                             |
|     |                |               | <b>&lt; Рекомендации &gt;</b>                                                                                                                                                                                                                                                 |
|     |                |               | Поместите чашу с водой и уксусом в микроволновую печь. Доведите воду до кипения. После звукового сигнала выньте чашу с водой и уксусом из печи. Помешивая вилкой воду так, чтобы в центре образовалась воронка, влейте в нее разбитое яйцо. Продолжите процесс приготовления. |

| Код | Блюдо                                               | Размер порции                              | Ингредиенты                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-----|-----------------------------------------------------|--------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 5   | Хлеб с консервированным лососем и горячим майонезом | 2 x 75 г                                   | Хлеб 2 ломтика по 22 г, консервированный лосось — 60 г (2 по 30 г), майонез — 36 г (2 по 18 г), зеленый лук (нашинкованный) — 2-5 г                                                                                                                                  |
|     |                                                     |                                            | <b>&lt; Рекомендации &gt;</b>                                                                                                                                                                                                                                        |
|     |                                                     |                                            | Поместите два ломтика хлеба на решетку гриля. Начните приготовление. После звукового сигнала выньте хлеб из печи. Переверните ломтики хлеба и выложите на них кусочки рыбы и майонез. Продолжите процесс приготовления. Украсьте сверху нашинкованным луком.         |
| 6   | Сосиски с консервированным горошком                 | Сосиски - 2 шт.<br>Горячий горошек - 132 г | Сосиски—2 шт по 50 г, масло сливочное—5 г, консервированный горошек-135 г (без жидкости)                                                                                                                                                                             |
|     |                                                     |                                            | <b>&lt; Рекомендации &gt;</b>                                                                                                                                                                                                                                        |
|     |                                                     |                                            | Снимите оболочку с сосисок, проколите их вилкой и положите в чашу, добавив сливочное масло. Сверху на масло выложите консервированный горошек. Начните приготовление.                                                                                                |
| 7   | Омлет                                               | 130 - 135 г.                               | Яйца—3 шт, молоко—30 мл, соль—2 г                                                                                                                                                                                                                                    |
|     |                                                     |                                            | <b>&lt; Рекомендации &gt;</b>                                                                                                                                                                                                                                        |
|     |                                                     |                                            | Взбейте яйца с молоком и солью, вылейте полученную массу в тарелку. Начните приготовление.                                                                                                                                                                           |
| 8   | Сырники                                             | 2 по 95 г                                  | Творог—90-100 г, мука—10 г, сахар (ванильный)—10 г, соль—0,5 г, яйцо—1/4, масло сливочное—5-10 г (для смазывания)                                                                                                                                                    |
|     |                                                     |                                            | <b>&lt; Рекомендации &gt;</b>                                                                                                                                                                                                                                        |
|     |                                                     |                                            | Хорошо перемешайте все ингредиенты, кроме масла. Слепите два сырника. Смажьте их маслом. Положите на пергаментную бумагу и затем на решетку гриля. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, переверните сырники и продолжите процесс приготовления. |
| 9   | Кекс                                                | 180 г                                      | Сахар—45 г, ванильный сахар—5 г, масло сливочное—40 г, яйцо-1/2, молоко—30 мл, пекарский порошок—3 г, мука—100 г                                                                                                                                                     |
|     |                                                     |                                            | <b>&lt; Рекомендации &gt;</b>                                                                                                                                                                                                                                        |
|     |                                                     |                                            | Хорошо перемешайте сахар, ванильный сахар и сливочное масло. Добавьте взбитое яйцо. Добавьте остальные ингредиенты. Поместите полученную массу в смазанную чашу. Начните приготовление. Дайте кексу остыть, прежде чем вынуть его из чаши.                           |

| Код                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Блюдо                     | Размер порции | Ингредиенты                                                                                                                                                    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|---------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 10                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Лимонное песочное печенье | 190 г (5 шт.) | Мука-100 г, масло сливочное-50 г, сахар-40 г, яичный желток-1/2, теплая вода-1 ст. ложка, цедра лимона, для глазури: Яичный желток-1 шт., сахарная пудра-3-5 г |
| <b>&lt; Рекомендации &gt;</b>                                                                                                                                                                                                                                                                         |                           |               |                                                                                                                                                                |
| Хорошо перемешайте все ингредиенты. Сделайте пять шариков. Выложите их на пергаментную бумагу. Поставьте на вращающийся поднос. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, смажьте шарики сверху яичным желтком, посыпьте сахарной пудрой и продолжите приготовление. Дайте им остыть. |                           |               |                                                                                                                                                                |

## 2. ОБЕД

(Нажмите кнопку Русская Кухня 1 (  ) два раза : 2.)

| Код                                                                                                                                                                                                       | Блюдо | Размер порции | Ингредиенты                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|---------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1                                                                                                                                                                                                         | Борщ  | 340 г         | (1) Тертая свекла – 50 г, нашинкованная соломкой капуста – 20 г, тертая морковь – 15 г, нашинкованный лук – 10 г, томатная паста – 15 г, сахар - 5 г<br>(2) Говяжий бульон или бульонный кубик, разведенный в воде – 650 мл, лавровый лист – 1 шт., уксус 9 % – 5 мл (по желанию) |
| <b>&lt; Рекомендации &gt;</b>                                                                                                                                                                             |       |               |                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Поместите все ингредиенты (1) в большую чашу, добавьте горячий бульон и начните приготовление. После звукового сигнала добавьте лавровый лист. Все хорошо перемешайте и продолжите процесс приготовления. |       |               |                                                                                                                                                                                                                                                                                   |

| Код                                                                                                                                                                                                                                                 | Блюдо                | Размер порции | Ингредиенты                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|---------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2                                                                                                                                                                                                                                                   | Щи                   | 350 г         | (1) Нашинкованная капуста – 45 г, тертая морковь – 15 г, нашинкованный лук – 10 г, картофель, нарезанный ломтиками – 25 г, томатная паста – 10 г, говяжий бульон или бульонный кубик, разведенный в воде – 400 мл<br>(2) Говяжий бульон или бульонный кубик, разведенный в воде – 100 мл / лавровый лист – 1 шт                    |
| <b>&lt; Рекомендации &gt;</b>                                                                                                                                                                                                                       |                      |               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Поместите все ингредиенты (1) в большую чашу и добавьте кипящий бульон. Начните приготовление.<br>Когда печь подаст звуковой сигнал, хорошо перемешайте содержимое чаши, добавьте бульон и лавровый лист (2). Продолжите процесс приготовления.     |                      |               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| 3                                                                                                                                                                                                                                                   | Мясная солянка       | 340 г         | (1) Нашинкованный лук – 45 г, говяжий бульон или бульонный кубик, разведенный в воде – 350 мл<br>(2) 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 бульонный кубик, разведенный в воде – 350 мл |
| <b>&lt; Рекомендации &gt;</b>                                                                                                                                                                                                                       |                      |               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Поместите лук в большую чашу, добавьте кипящий бульон (1). Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, добавьте остальные ингредиенты (2). Хорошо все перемешайте, добавьте бульон, лавровый лист и продолжите процесс приготовления. |                      |               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| 4                                                                                                                                                                                                                                                   | Овощной суп          | 350 г         | Замороженные овощи – 150 г, овощной бульон или бульонный кубик, разведенный в воде – 300 мл                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>&lt; Рекомендации &gt;</b>                                                                                                                                                                                                                       |                      |               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Поместите все ингредиенты в большую чашу и добавьте кипящий бульон. Начните приготовление.                                                                                                                                                          |                      |               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| 5                                                                                                                                                                                                                                                   | Куриный суп с лапшой | 350 г         | Вермишель – 10 г, куриное филе – 50 г, тертая морковь – 15 г, нашинкованный лук – 10 г, куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде – 440 мл                                                                                                                                                                            |
| <b>&lt; Рекомендации &gt;</b>                                                                                                                                                                                                                       |                      |               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Поместите вермишель в большую чашу и добавьте кипящий бульон. Добавьте остальные ингредиенты. Хорошо перемешайте и начните приготовление.                                                                                                           |                      |               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |



| Код                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Блюдо                           | Размер порции     | Ингредиенты                                                                                                                                                                                                                |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|-------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 6                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Котлеты                         | 114 г<br>2 шт     | (1) Белый хлеб — 10 г, молоко — 15 мл                                                                                                                                                                                      |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                 |                   | (2) Фарш из свинины и говядины — 120 г, соль — 2 г, черный перец — 1 г                                                                                                                                                     |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                 |                   | (3) Панировочные сухари — 5 г                                                                                                                                                                                              |
| < Рекомендации >                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                 |                   |                                                                                                                                                                                                                            |
| Залейте хлеб молоком (1). Хорошо перемешайте с фаршем. Добавьте специи (2). Слепите две котлеты и обваляйте в панировочных сухарях (3). Выложите на тарелку. Начните приготовление.                                                                                                                    |                                 |                   |                                                                                                                                                                                                                            |
| 7                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Жареный стейк лосося            | 150 - 170 г       | Стейк лосося с костями и кожей — -200-250 г, соль — 1 г, лимон — 15 г (сок), масло растительное — 5 г                                                                                                                      |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                 |                   | < Рекомендации >                                                                                                                                                                                                           |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                 |                   | Стейк лосося приправьте специями и смажьте маслом. Выложите на тарелку. Поставьте тарелку на решетку гриля. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, переверните стейк. Продолжите процесс приготовления. |
| 8                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Шея свиная под горчичным соусом | 250 г             | (1) Свинина (шейная часть) — 150 г, тертая морковь — 20 г, нашинкованный лук — 20 г, куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде — 100 мл                                                                       |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                 |                   | (2) Ингредиенты для соуса: Мука — 5 г, дижонская горчица — 20 г, сметана — 30 г, вода — 50 мл                                                                                                                              |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                 |                   | < Рекомендации >                                                                                                                                                                                                           |
| Порежьте мясо ломтиками, подготовьте овощи, добавьте куриный бульон. (1) Положите на тарелку. Хорошо перемешайте и начните приготовление. Подготовьте все ингредиенты для соуса (2). Когда печь подаст звуковой сигнал, влейте смесь в бульон с мясом, перемешайте и продолжите процесс приготовления. |                                 |                   |                                                                                                                                                                                                                            |
| 9                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Пельмени                        | 185 г<br>(15 шт.) | Замороженные пельмени — 15 шт. (по 10–12 г/шт.), куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде — 400 мл, цельковый черный перец — 3-5 шт., лавровый лист — 1 шт.                                                  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                 |                   | < Рекомендации >                                                                                                                                                                                                           |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                 |                   | Поместите все ингредиенты в большую глубокую чашу и добавьте кипящий бульон. Когда печь подаст звуковой сигнал, хорошо перемешайте. Плотнo накройте пластмассовой крышкой. Начните приготовление.                          |

| Код | Блюдо                 | Размер порции | Ингредиенты                                                                                                                |
|-----|-----------------------|---------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 10  | Компот из сухофруктов | 200 мл        | Курага — 25 г, чернослив — 20 г, сушеные яблоки — 15 г, сахар — 10 г, лимонная кислота — -2 щепотки, кипящая вода — 450 мл |
|     |                       |               | < Рекомендации >                                                                                                           |
|     |                       |               | Поместите все ингредиенты в большую чашу и добавьте кипящую воду. Начните приготовление.                                   |

### 3. УЖИН

(Нажмите кнопку Русская Кухня 2 (  ) один раз : 1.)

| Код | Блюдо                         | Размер порции | Ингредиенты                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-----|-------------------------------|---------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1   | Мясной рулет с отварным яйцом | 180 г         | Мясной фарш (говядина и свинина) — 150 г, сваренное вкрутую яйцо — -1 шт., соль — 2 г, черный перец-горошек — 0,5 г                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|     |                               |               | < Рекомендации >                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|     |                               |               | Добавьте специи в мясо и тщательно перемешайте руками. Раскатайте из фарша круг. Положите в центр круга яйцо. Закройте яйцо фаршем со всех сторон. Сформируйте рулет. Выложите на тарелку. Поставьте тарелку на решетку гриля. Начните приготовление.                                                                                                                                                         |
| 2   | Голубцы ленивые               | 225 г<br>2 шт | (1) Голубцы<br>(а) Мясной фарш (говядина и свинина) – 120 г, обычный отваренный рис – 25 г, нашинкованная капуста – 25 г, соль – 1-2 г, молотый черный перец – 1/2 г,<br>(б) шинкованный лук – 30 г, говяжий бульон или бульонный кубик, разведенный в воде – 100 мл                                                                                                                                          |
|     |                               |               | (2) Ингредиенты для соуса: Мука — 5 г, томатная паста — 10 г, сметана — 30 г, вода — 50 мл                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|     |                               |               | < Рекомендации >                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|     |                               |               | Добавьте овощи и специи в мясо и тщательно перемешайте руками (а). Слепите две овальные котлеты. Положите лук в глубокую тарелку. Положите сверху голубцы и добавьте бульон (б). Поставьте тарелку на решетку гриля. Начните приготовление. Подготовьте все ингредиенты для соуса (2). Когда печь подаст звуковой сигнал, добавьте соус в бульон с голубцами. Переверните и продолжите процесс приготовления. |

| Код                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Блюдо                           | Размер порции | Ингредиенты                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|---------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Мясные биточки в томатном соусе | 265 г<br>2 шт | <p>(1) Мясные биточки<br/>(а) Белый хлеб – 30 г, Молоко – 35 мл, Мясной фарш (говядина и свинина) – 130г, Соль – 1-2 г, Молотый черный перец – 1/2 г<br/>(б) Нашинкованный лук – 15 г, Нашинкованная морковь – 30 г, Говяжий бульон или бульонный кубик, разведенный в воде – 100 мл</p> <p>(2) Ингредиенты для соуса: Мука — 5 г, томатная паста — 10 г, вода — 50 мл</p> |
| < Рекомендации >                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                 |               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Замочите хлеб в молоке. Добавьте полученную смесь в фарш. Добавьте специи и тщательно перемешайте руками (а). Слепите два шарика. Положите лук и морковь в глубокую тарелку (б). На них выложите мясные шарики и добавьте бульон. Поставьте тарелку на решетку гриля. Начните приготовление. Подготовьте все ингредиенты для соуса (2). Когда печь подаст звуковой сигнал, добавьте соус в бульон с мясными биточками. Переверните и продолжите процесс приготовления. |                                 |               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| 4                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Куриные ножки с черносливом     | 325 г<br>2 шт | <p>Нашинкованный лук – 15 г, Нашинкованная морковь – 20 г, Куриные ножки – 2 шт. (160-180 г), Чернослив – 5-7 шт. (50 г), Куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде – 150 мл</p>                                                                                                                                                                              |
| < Рекомендации >                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                 |               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Положите лук и морковь на тарелку. Сверху выложите куриные ножки, добавьте чернослив и бульон. Поместите тарелку в микроволновую печь. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, переверните ножки и продолжите процесс приготовления.                                                                                                                                                                                                                 |                                 |               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| 5                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Индейка отварная с овощами      | 315 г         | <p>Филе индейки, нарезанное ломтиками — 150 г, нашинкованный цуккини — 50 г, нашинкованный лук — 15 г, нашинкованная морковь — 20 г, куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде — 100 мл</p>                                                                                                                                                                   |
| < Рекомендации >                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                 |               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Поместите все ингредиенты в глубокую чашу и добавьте кипящий бульон. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, переверните кусочки филе, перемешайте овощи и продолжите процесс приготовления.                                                                                                                                                                                                                                                         |                                 |               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |

| Код                                                                                                                                                                                          | Блюдо             | Размер порции        | Ингредиенты                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 6                                                                                                                                                                                            | Печеный картофель | 140-180 г<br>1-2 шт. | Крупная картошка 160-200 г, 1-2 шт                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| < Рекомендации >                                                                                                                                                                             |                   |                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Вымойте картофель и очистите от кожуры. Положите его в микроволновую печь. Начните приготовление. Перед подачей на стол добавьте сливочное масло, сметану, сыр или другие приправы по вкусу. |                   |                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| 7                                                                                                                                                                                            | Рататуй           | 260 г                | Нарезанный кубиками цуккини — 100 г, нарезанная кубиками морковь — 60 г, нарезанный кубиками болгарский перец — 75 г, нарезанный кубиками лук — 45 г, мелко рубленый чеснок — 6 г, томатная паста — 10 г (для вкуса можно добавить майоран или базилик), овощной бульон или бульонный кубик, разведенный в воде — 150 мл |
| < Рекомендации >                                                                                                                                                                             |                   |                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Поместите все ингредиенты в глубокую тарелку. (Добавьте майоран и базилик.) Хорошо перемешайте. Начните приготовление.                                                                       |                   |                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| 8                                                                                                                                                                                            | Крупеник          | 224 г                | <p>(а) Творог 9% - 120-140 г, сахар — 10-15 г, соль — 0,5 г, яйцо — ½, приготовленная гречка — 140 г</p> <p>(б) Масло сливочное — 5 г, панировочные сухари — 1-2 г</p> <p>(в) Сметана — 30 г</p>                                                                                                                         |
| < Рекомендации >                                                                                                                                                                             |                   |                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Смешайте все ингредиенты (а). Поместите в глубокую тарелку, смазанную маслом и посыпанную панировочными сухарями (б). Смажьте верх сметаной (в). Начните приготовление.                      |                   |                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |



| Код                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Блюдо              | Размер порции | Ингредиенты                                                                                                                                                      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|---------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 9                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Рыба по-деревенски | 340 г         | (1) (Нашинкованная свекла — 30 г, нашинкованная морковь — 30 г, нашинкованный лук — 15 г, рыбный/куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде — 200 мл |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                    |               | (2) Ингредиенты для соуса: Мука — 10 г, томатная паста — 10 г, сметана — 30 г, вода — 50 мл                                                                      |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                    |               | (3) Филе карпа или судака — 150 г, лавровый лист – 1 шт.                                                                                                         |
| < Рекомендации >                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                    |               |                                                                                                                                                                  |
| Поместите все ингредиенты в глубокую чашу и добавьте кипящий бульон. (1) Начните приготовление. После звукового сигнала перемешайте смесь для соуса, овощи и бульон (2). Добавьте рыбу и лавровый лист (3). Продолжите процесс приготовления.                                                                                                                               |                    |               |                                                                                                                                                                  |
| 10                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Рыба по-московски  | 270 г         | (1) Шампиньоны — 30 г, филе судака — 150 г, растительное масло — 5 г                                                                                             |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                    |               | (2) Сметана — 30 г (2x15 г)                                                                                                                                      |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                    |               | (3) Ломтики печеного картофеля – 2 шт. (60 - 70 г/шт.), соль – 5 г, молотый белый перец – ½ г, тертый сыр – 25 г                                                 |
| < Рекомендации >                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                    |               |                                                                                                                                                                  |
| Выложите грибы на тарелку с рыбой. Полейте растительным маслом (1). Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, положите половину порции сметаны на керамическую тарелку (в центр) (2). Выложите в сметану грибы. Положите сверху рыбу. Приправьте специями. Разложите вокруг рыбы картофель. Картофель посыпьте сыром (3). Продолжите процесс приготовления. |                    |               |                                                                                                                                                                  |
| 11                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Замороженная пицца | 370 г         | Замороженная пицца — 350 г                                                                                                                                       |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                    |               | < Рекомендации >                                                                                                                                                 |
| Поместите замороженную пиццу на решетку гриля, покрытую пергаментной бумагой. Начните приготовление.                                                                                                                                                                                                                                                                        |                    |               |                                                                                                                                                                  |

#### 4. ПРАЗДНИЧНЫЕ БЛЮДА

(Нажмите кнопку Русская Кухня 2 (Русская Кухня 2) два раза : 2.)

| Код                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Блюдо                          | Размер порции     | Ингредиенты                                                                                                                                                                                                                                                 |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|-------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Фаршированный болгарский перец | 480-500 г<br>2 шт | (1) Болгарский перец – 2 шт. (80 г/шт.), мясной фарш (говядина и свинина) – 150-190 г (разделите на две части), обычный отваренный рис – 10-20 г, соль – 5 г, черный молотый перец – 0,5 г, говяжий бульон или бульонный кубик, разведенный в воде – 200 мл |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                |                   | (2) Ингредиенты для соуса: Мука — 5 г, томатная паста — 10 г, вода — 50 мл                                                                                                                                                                                  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                |                   | <b>&lt; Рекомендации &gt;</b>                                                                                                                                                                                                                               |
| Добавьте рис в мясной фарш. Добавьте специи и перемешайте руками. Удалите у перца сердцевину и семена. Заполните перец мясом. Положите его в глубокую чашу и добавьте бульон (1). Начните приготовление. Подготовьте все ингредиенты для соуса (2). Когда печь подаст звуковой сигнал, влейте смесь в бульон с фаршированным перцем. Переверните и продолжите процесс приготовления.                                                                                             |                                |                   |                                                                                                                                                                                                                                                             |
| 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Расстегай с рыбой              | 75 г (1 шт.)      | (1) Замороженное слоеное тесто (2 квадрата размером с 1/4 формы)                                                                                                                                                                                            |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                |                   | (2) Начинка: Филе судака, порезанное маленькими кубиками — 25 г, шампиньоны, порезанные кубиками — 6 г, отваренный рис — 4 г, яичный желток для смазывания изделия — 1/4 шт.                                                                                |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                |                   | <b>&lt; Рекомендации &gt;</b>                                                                                                                                                                                                                               |
| Разморозьте тесто. Отрежьте часть теста нужного размера (1). Смешайте все ингредиенты для начинки (2). Положите начинку в центр теста. Придайте изделию форму лодки. Смажьте яичным желтком. Выложите на тарелку. Поставьте тарелку на решетку гриля. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, снимите изделие с тарелки и положите на пергаментную бумагу. Вместе с пергаментной бумагой поместите изделие на решетку гриля. Продолжите процесс приготовления. |                                |                   |                                                                                                                                                                                                                                                             |

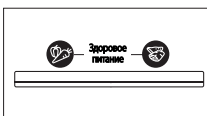
| Код | Блюдо             | Размер порции | Ингредиенты                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-----|-------------------|---------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 3   | Сыр в панировке   | 125 г (5 шт.) | Сыр — 125 г (4–5 шт по 25 г)<br>Яйцо 1/2, панировочные сухари 3–5 г                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|     |                   |               | < Рекомендации >                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|     |                   |               | Порежьте сыр на квадратные кусочки размером 5 см x 5 см. Обмакните их в яичный желток и обсыпьте панировочными сухарями. Разогрейте гриль в течение 5 минут. Положите сыр на пергаментную бумагу. Затем поместите его на решетку гриля. Начните приготовление.                                                                                                                                                                                                                                    |
| 4   | Шашлык из курицы  | 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                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|     |                   |               | < Рекомендации >                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|     |                   |               | Порежьте филе на кубики размером 3x3 см. Смешайте все ингредиенты для маринада. Смешайте маринад с куриным филе. Затем насадите филе на шпажки. Положите их на тарелку и затем на решетку гриля. Начните приготовление.                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| 5   | Мясо по-боярски   | 260 г         | Свинина (шейная часть) — 280 г (4 куска), соль — 2 г, черный молотый перец — 0,5 г, нарезанные шампиньоны — 45 г, майонез — 55 г                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|     |                   |               | < Рекомендации >                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|     |                   |               | Натрите мясо специями. Положите мясо на тарелку. Поставьте тарелку на решетку гриля. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, положите на мясо шампиньоны и смажьте майонезом. Продолжите процесс приготовления.                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 6   | Кулебяка с семгой | 180 г         | Замороженное слоеное тесто — 130 г<br>Начинка: Филе семги, порезанное маленькими кубиками — 100 г, соль — 1 г, обжаренные кубики лука-20 г, мелко нарезанное яйцо, сваренное вкрутую — 30 г, яичный желток для смазки изделия — 1 шт.                                                                                                                                                                                                                                                             |
|     |                   |               | < Рекомендации >                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|     |                   |               | Разморозьте тесто. Раскатайте его до толщины 2 мм. Смешайте все ингредиенты для начинки. Положите начинку в центр теста. Слепите края теста. Придайте ему форму. Сделайте несколько надрезов. Смажьте яичным желтком. Разогрейте гриль в течение 5 минут. Положите сформованное тесто на пергаментную бумагу. Затем поместите его на решетку гриля. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, удалите пергаментную бумагу. Переверните выпечку. Продолжите процесс приготовления. |

| Код | Блюдо                        | Размер порции  | Ингредиенты                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-----|------------------------------|----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 7   | Шашлык из лосося             | 280 г          | Лосось, нарезанный крупными кусочками-350-370 г, лимон — 25 г (сок), соль — 5 г, растительное масло — 10 г, мелко рубленая петрушка — 10 г, шпажки                                                                                                                      |
|     |                              |                | < Рекомендации >                                                                                                                                                                                                                                                        |
|     |                              |                | Перемешайте все ингредиенты и добавьте к рыбе. Замаринуйте в течение 15-20 мин. Затем насадите на шпажки. Положите их на тарелку и затем на решетку гриля. Начните приготовление.                                                                                       |
| 8   | Форель, запеченная с овощами | 210–240 г      | Сливочное масло — 5 г, нашинкованная морковь — 35 г, нашинкованный лук — 25 г, мелко рубленый чеснок-3 г, рубленые листья сельдерея — 5 г, форель-1 шт. (220-250 г), соль — 1 г, белый молотый перец — 0,5 г, масло — 5 г                                               |
|     |                              |                | < Рекомендации >                                                                                                                                                                                                                                                        |
|     |                              |                | Смажьте центр пергаментной бумаги сливочным маслом. Выложите на бумагу морковь, лук, чеснок и сельдерей. На овощи положите приправленную специями форель. Смажьте рыбу сливочным маслом. Накройте бумагой. Поместите чашу в микроволновую печь и начните приготовление. |
| 9   | Печенье                      | 160 г (2x80 г) | Мука-85 г, сахарная пудра-25 г, масло сливочное-50 г, яйцо-1/2, соль-1 г                                                                                                                                                                                                |
|     |                              |                | < Рекомендации >                                                                                                                                                                                                                                                        |
|     |                              |                | Хорошо перемешайте муку, сахарную пудру и сливочное масло. Добавьте соль и яйцо. Хорошо перемешайте. Разделите тесто на два круглых плоских печенья. Поместите их на решетку гриля, покрытую пергаментной бумагой. Начните приготовление.                               |
| 10  | Клюквенный морс              | 200 мл         | Замороженная клюква — 50 г, сахар — 35 г, вода — 200 мл                                                                                                                                                                                                                 |
|     |                              |                | < Рекомендации >                                                                                                                                                                                                                                                        |
|     |                              |                | Измельчите замороженную клюкву с помощью блендера. Поместите все ингредиенты в большую чашу. Начните приготовление. Охладите и процедите.                                                                                                                               |

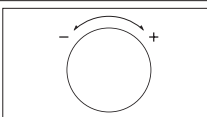
## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИЙ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ

Функция Здоровое питание предлагает двадцать предварительно запрограммированных таймеров. Не требуется устанавливать ни время приготовления, ни уровень мощности. Установить размер порции можно, повернув **круговой переключатель**. Сначала поместите пищу на вращающийся поднос и закройте дверцу.

1. Выберите тип продуктов, нажав кнопку **Здоровое питание** (🍷) либо **Здоровое питание** (🍷), один или более раз.



2. Выберите размер порции, повернув **круговой переключатель**. (см. таблицу сбоку).



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

**Результат:** Начнется приготовление пищи. По его окончании:

- 1) Раздастся 4 звуковых сигнала.
- 2) Напоминая об окончании приготовления, печь подаст 3 звуковых сигнала (по одному сигналу в минуту).
- 3) Затем вновь отобразится текущее время.



Используйте только ту посуду, которая подходит для микроволновых печей.

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРОГРАММ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ: ОВОЩИ И КРУПЫ

Следующая таблица представляет 12 автоматических программ здорового питания для овощей и круп. В ней указаны количество продуктов, время выдержки и соответствующие рекомендации. Программы 1-10 выполняются только в режиме СВЧ. Программы 11-12 работают в комбинированном режиме СВЧ и гриля.

| Код | Блюдо                   | Порция (г)     | Время выдержки (мин.) | Рекомендации                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-----|-------------------------|----------------|-----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1   | Брокколи<br>            | 250<br>500     | 1-2                   | Промойте и очистите брокколи и приготовьте соцветия. Выложите равномерным слоем в стеклянную миску с крышкой. Добавьте 30 мл (2 стол. ложки) воды для приготовления 250 г или 60-75 мл (4-5 стол. ложек) для 500 г. Поставьте миску в центр поворотного круга. Готовьте с закрытой крышкой. Перемешайте после приготовления. |
| 2   | Морковь<br>             | 250            | 1-2                   | Промойте и почистите морковь, порежьте ломтиками одинакового размера. Выложите равномерным слоем в стеклянную миску с крышкой. Добавьте 30 мл (2 столовые ложки) воды для приготовления 250 г. Поставьте миску в центр поворотного круга. Готовьте с закрытой крышкой. Перемешайте после приготовления.                      |
| 3   | Зеленая фасоль<br>      | 250            | 1-2                   | Промойте и очистите зеленые бобы. Выложите равномерным слоем в стеклянную миску с крышкой. Добавьте 30 мл (1 столовая ложка) воды для приготовления 250 г. Поставьте миску в центр поворотного круга. Готовьте с закрытой крышкой. Перемешайте после приготовления.                                                          |
| 4   | Шпинат<br>              | 150            | 1-2                   | Промойте и очистите шпинат. Выложите в стеклянную миску с крышкой. Не добавляйте воду. Поместите чашу в центр вращающегося подноса. Готовьте с закрытой крышкой. Перемешайте после приготовления.                                                                                                                            |
| 5   | Початок кукурузы<br>    | 250<br>(1 шт.) | 1-2                   | Промойте и очистите початки кукурузы и поместите в овальное стеклянное блюдо. Накройте пленкой для микроволновой печи и проткните пленку.                                                                                                                                                                                    |
| 6   | Очищенный картофель<br> | 250<br>500     | 2-3                   | Промойте и очистите томаты, затем порежьте ломтиками похожего размера. Выложите картофель в стеклянную миску с крышкой. Добавьте 45-60 мл воды (3-4 столовые ложки). Поместите чашу в центр вращающегося подноса. Готовьте с закрытой крышкой.                                                                               |

| Код | Блюдо                                                                                                             | Порция (г) | Время выдержки (мин.) | Рекомендации                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 7   | Коричневый рис (пропаренный)<br> | 125        | 5-10                  | Используйте большое стеклянное блюдо с крышкой, предназначенное для микроволновой печи. Добавьте двойной объем холодной воды (1/4 л). Готовьте с закрытой крышкой. Перед тем как дать блюду постоять в печи, перемешайте и добавьте соль и пряности.                                                       |
| 8   | Цельнозерновые макароны<br>      | 125        | 1                     | Используйте большое стеклянное блюдо с крышкой, предназначенное для микроволновой печи. Добавьте 1/2 л кипящей воды, щепотку соли и хорошо перемешайте. Готовьте, не накрывая крышкой. Готовьте с закрытой крышкой. Перемешайте перед тем как дать постоять и тщательно слейте воду перед подачей на стол. |
| 9   | Квиноя<br>                       | 125        | 1-3                   | Используйте большое стеклянное блюдо с крышкой, предназначенное для микроволновой печи. Добавьте двойное количество холодной воды (250 мл). Готовьте с закрытой крышкой. Перед тем как дать блюду постоять в печи, перемешайте и добавьте соль и пряности.                                                 |
| 10  | Булгур<br>                       | 125        | 2-5                   | Используйте большое стеклянное блюдо с крышкой, предназначенное для микроволновой печи. Добавьте двойное количество холодной воды (250 мл). Готовьте с закрытой крышкой. Перед тем как дать блюду постоять в печи, перемешайте и добавьте соль и пряности.                                                 |
| 11  | Запеченные овощи<br>           | 500        | 2-3                   | Поместите овощи, например предварительно приготовленные ломтики картофеля, цуккини, помидоры и соус в жаростойкое блюдо подходящего размера. Посыпьте тертым сыром. Поставьте блюдо на решетку.                                                                                                            |
| 12  | Томаты-гриль<br>               | 400        | 1-2                   | Промойте и очистите помидоры, разрежьте на половинки и поместите в блюдо для микроволновой печи. Посыпьте тертым сыром. Поставьте блюдо на полку.                                                                                                                                                          |

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРОГРАММ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ: ПТИЦА И РЫБА

В следующей таблице представлены 8 здоровых диетических программ приготовления птицы и рыбы, количество, время выдержки и соответствующие рекомендации. Программы 1-6 выполняются только в режиме СВЧ. Программы 7-8 работают в комбинированном режиме СВЧ и гриля.

| Код | Блюдо                                                                                                     | Порция (г)   | Время выдержки (мин.) | Рекомендации                                                                                                                                                                                                                     |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1   | Куриная грудка<br>     | 300 (2 шт.)  | 2                     | Промойте кусочки и положите на керамическую тарелку. Накройте пленкой для микроволновых печей. Проткните пленку. Поставьте блюдо на вращающийся поднос.                                                                          |
| 2   | Грудки индейки<br>     | 300 (2 шт.)  | 2                     | Промойте кусочки и положите на керамическую тарелку. Накройте пленкой для микроволновых печей. Проткните пленку. Поставьте блюдо на вращающийся поднос.                                                                          |
| 3   | Свежее рыбное филе<br> | 300 (2 шт.)  | 1-2                   | Промойте рыбу и поместите на керамическую тарелку, добавьте 1 столовую ложку лимонного сока. Накройте пленкой для микроволновых печей. Проткните пленку. Поставьте блюдо на вращающийся поднос.                                  |
| 4   | Свежее филе лосося<br> | 300 (2 шт.)  | 1-2                   | Промойте рыбу и поместите на керамическую тарелку, добавьте 1 столовую ложку лимонного сока. Накройте пленкой для микроволновых печей. Проткните пленку. Поставьте блюдо на вращающийся поднос.                                  |
| 5   | Свежие креветки<br>  | 250          | 1-2                   | Промойте креветки и поместите на керамическую тарелку, добавьте 1 столовую ложку лимонного сока. Накройте пленкой для микроволновых печей. Проткните пленку. Поставьте блюдо на вращающийся поднос.                              |
| 6   | Свежая форель<br>    | 200 (1 рыба) | 2                     | Поместите 2 целых свежих рыбы на термостойкое блюдо. Добавьте щепотку соли, 1 столовую ложку лимонного сока, соль и пряности. Накройте пленкой для микроволновых печей. Проткните пленку. Поставьте блюдо на вращающийся поднос. |

| Код | Блюдо                                                                                                     | Порция (г)        | Время выдержки (мин.) | Рекомендации                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 7   | Жареная рыба<br>         | 200<br>(1 рыба)   | 3                     | 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. |
| 8   | Жареный стейк лосося<br> | 300<br>(2 стейка) | 2                     | Равномерно распределите рыбные стейки на высокой подставке. После того как печь подаст звуковой сигнал, переверните на другую сторону.                                                                                                                       |

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИИ АВТОМАТИЧЕСКОЙ БЫСТРОЙ РАЗМОРОЗКИ

Функция быстрого автоматического размораживания позволяет размораживать мясо, птицу, рыбу и хлеб/выпечку. Время размораживания и уровень мощности устанавливаются автоматически.

Достаточно просто выбрать программу и вес продуктов.

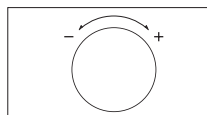
 Пользуйтесь посудой, предназначенной для использования в микроволновых печах.

Сначала поместите замороженный продукт в центр вращающегося подноса и закройте дверцу.

1. Выберите тип приготавливаемой пищи, нажав кнопку **Быстрая разморозка** (\*\*) один или несколько раз (см. таблицу сбоку).



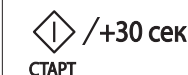
2. Выберите вес продукта, повернув **круговой переключатель**.



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

### Результат:

- Начинается размораживание продуктов.
- По истечении половины времени размораживания раздастся зуммерный сигнал как напоминание о том, что нужно перевернуть продукт.
- Снова нажмите кнопку (◀▶) для завершения процесса разморозки.



 Продукты можно также размораживать, не используя автоматические параметры. Для этого выберите функцию приготовление/разогрев в режиме СВЧ при уровне мощности 180 Вт. Подробную информацию см. в разделе «Приготовление/Разогрев пищи» на стр. 15.

## ПРОГРАММЫ ФУНКЦИИ АВТОМАТИЧЕСКОЙ БЫСТРОЙ РАЗМОРОЗКИ

В таблице ниже представлены разные программы режима автоматической ускоренной разморозки, объем продукта, время выдержки и соответствующие рекомендации. Перед размораживанием следует удалить упаковку. Положите мясо, птицу, фрукты/ягоды на керамическую тарелку.

| Код/Продукты                                                                                             | Размер порции | Время выдержки | Рекомендации                                                                                                                                                                                              |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. Мясо<br>           | 200-1500 г    | 20-60 мин.     | Закройте края алюминиевой фольгой. Переверните мясо, когда печь подаст звуковой сигнал. Эта программа подходит для говядины, баранины, свинины, бифштексов, котлет и мясного фарша.                       |
| 2. Птица<br>         | 200-1500 г    | 20-60 мин.     | Накройте ножки и крылышки алюминиевой фольгой. Переверните птицу, когда печь подаст звуковой сигнал. Эта программа подходит как для размораживания целой птицы, так и для размораживания птицы по частям. |
| 3. Рыба<br>         | 200-1500 г    | 20-50 мин.     | Хвост целой рыбы оберните алюминиевой фольгой. Переверните рыбу, когда печь подаст звуковой сигнал. Эта программа подходит для размораживания целой рыбы и рыбного филе.                                  |
| 4. Фрукты/Ягоды<br> | 100-600 г     | 5-20 мин.      | Равномерно разложите фрукты на плоском стеклянном блюде. Эта программа подходит для всех видов фруктов.                                                                                                   |

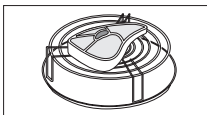
 Для разморозки продуктов не в автоматическом режиме выберите функцию ручной разморозки и уровень мощности 180 Вт. Дополнительные сведения о разморозке вручную и времени разморозки см. на стр. 32-33.

## ВЫБОР ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

Используйте только принадлежности, предназначенные для использования в микроволновой печи, не используйте пластмассовые емкости, тарелки, бумажные чашки, полотенца и пр.

Если вы хотите выбрать комбинированный режим приготовления (гриль и микроволны), используйте только принадлежности, безопасные для использования как в микроволновой печи, так и в обычном духовом шкафу.

-  Дополнительные сведения о пригодной для микроволновой печи кухонной посуде и принадлежностях см. в разделе "Руководство по выбору посуды" на стр. 27-28.



## ПРИГОТОВЛЕНИЕ В РЕЖИМЕ ГРИЛЯ

Гриль позволяет быстро разогревать и жарить пищу без использования микроволн. Для удобства приготовления в этом режиме в комплект поставки печи входит металлическая решетка.

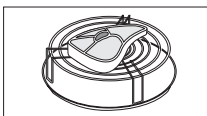
- Предварительно нагрейте гриль до необходимой температуры, нажав кнопку **Гриль** (🔥) и установив время предварительного нагрева с помощью **поворотного переключателя**.



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



- Откройте дверцу и положите продукты на решетку. Закройте дверцу

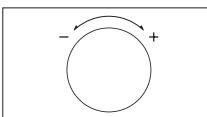


- Нажмите кнопку **Гриль** (🔥).

**Результат:** дисплей показывает следующую информацию:



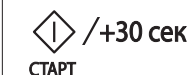
- Установите время обжаривания на гриле, повернув **круговой переключатель**. Максимальное время приготовления в режиме гриля составляет 60 минут.



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

**Результат:** Начнется приготовление на гриле.  
По его окончании:

- Раздастся 4 звуковых сигнала.
- Напоминая об окончании приготовления, печь подаст 3 звуковых сигнала (по одному сигналу в минуту).
- Затем вновь отобразится текущее время.



-  Не беспокойтесь, если нагревательный элемент в процессе приготовления выключается и снова включается. Конструкция данной системы предотвращает перегрев печи.
-  Посуда в печи сильно нагревается, поэтому, прикасаясь к ней, **ВСЕГДА** пользуйтесь кухонными перчатками.

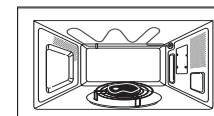
## КОМБИНИРОВАННЫЙ РЕЖИМ: СВЧ И ГРИЛЬ

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

-  **ВСЕГДА** используйте принадлежности для приготовления, подходящие как для микроволновой печи, так и для обычного духового шкафа. Идеальными являются стеклянные и керамические блюда, так как они позволяют микроволнам равномерно проникать в пищу.

-  Посуда в печи сильно нагревается, поэтому, прикасаясь к ней, **ВСЕГДА** пользуйтесь кухонными перчатками.

- Откройте дверцу печи. Поместите пищу на решетку, а решетку на вращающийся поднос. Закройте дверцу.



- Нажмите кнопку **СВЧ+Гриль** (🔥🔥).

**Результат:** на дисплее отображается следующая информация:

🔥🔥 (режим СВЧ и гриля)  
600 Вт (выходная мощность)

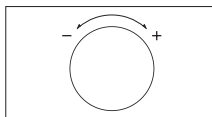


-  Выберите необходимый уровень мощности, последовательно нажимая кнопку **СВЧ+Гриль** (🔥🔥), пока не отобразится соответствующее значение выходной мощности.

-  Температуру гриля настроить нельзя.



3. Установите время приготовления, повернув **круговой переключатель**. Максимальное время приготовления в режиме гриля составляет 60 минут.



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

**Результат:** Начинается приготовление в комбинированном режиме. По его окончании:

- 1) Раздастся 4 звуковых сигнала.
- 2) Напоминая об окончании приготовления, печь подаст 3 звуковых сигнала (по одному сигналу в минуту).
- 3) Затем вновь отобразится текущее время.



☑ Максимальный уровень мощности в комбинированном режиме микроволн и гриля равен 600 Вт.

## ОТКЛЮЧЕНИЕ ЗВУКОВОГО СИГНАЛА

Вы можете отключить звуковой сигнал в любое время.

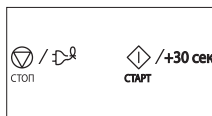
1. Нажимайте кнопки (⏻) и (↕) в течение двух секунд.

**Результат:**

- На дисплее появится следующая индикация.

OFF

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



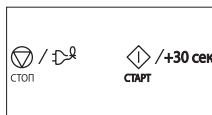
2. Чтобы снова включить зуммерный сигнал, нажмите кнопки (⏻) и (↕) еще раз в течение двух секунд.

**Результат:**

- На дисплее появится следующая индикация.

ON

- Печь будет снова подавать звуковой сигнал.



## ЗАЩИТНАЯ БЛОКИРОВКА МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

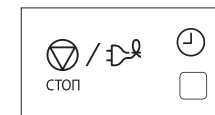
В данной микроволновой печи есть встроенная система безопасности, которая позволяет блокировать использование печи, чтобы дети или не знакомый с работой печи человек не мог случайно ее включить. Печь можно заблокировать в любое время.

1. Нажимайте кнопки (⏻) и (⌚) в течение двух секунд.

**Результат:**

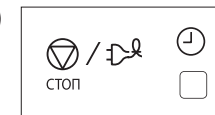
- Печь заблокирована (выбор функций недоступен).
- На дисплее отобразится "L".

L



2. Чтобы разблокировать печь, нажмите кнопки (⏻) и (⌚) еще раз в течение двух секунд.

**Результат:** Печью можно пользоваться как обычно.



## РУКОВОДСТВО ПО ВЫБОРУ ПОСУДЫ

Для успешного приготовления пищи в микроволновой печи микроволны должны проникать сквозь пищу, не отражаясь от используемой посуды и не поглощаясь ею. Поэтому при выборе посуды следует соблюдать особую осторожность. Если посуда помечена, как предназначенная для использования в микроволновых печах, то ее можно использовать. В следующей таблице приведена информация о различных типах кухонных принадлежностей, возможности и способах их использования в микроволновой печи.

| Кухонные принадлежности     | Пригодность для использования в микроволновой печи | Примечания                                                                                                                                                                                                                              |
|-----------------------------|----------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Алюминиевая фольга          | ✓ x                                                | Может использоваться в небольших количествах для защиты отдельных участков пищи от подгорания. Близкое расположение фольги к стенке печи или использование фольги в большом количестве может привести к образованию электрической дуги. |
| Блюдо для получения корочки | ✓                                                  | Не разогревайте предварительно более восьми минут.                                                                                                                                                                                      |

| Кухонные принадлежности                                        | Пригодность для использования в микроволновой печи | Примечания                                                                                                                       |
|----------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Фарфор и керамика</b>                                       | ✓                                                  | Фарфор, керамику, глазурованную керамику и тонкостенный фарфор обычно можно использовать, если на них нет металлической отделки. |
| <b>Одноразовая посуда из полиэфирного волокна</b>              | ✓                                                  | Такая посуда обычно используется для упаковки замороженных продуктов.                                                            |
| <b>Упаковка продуктов быстрого приготовления</b>               |                                                    |                                                                                                                                  |
| • Полистироловые стаканчики и контейнеры                       | ✓                                                  | Можно использовать для разогрева продуктов. При перегреве полистирол может плавиться.                                            |
| • Бумажные пакеты или газеты                                   | ✗                                                  | Риск возгорания.                                                                                                                 |
| • Переработанная из вторсырья бумага или металлическая отделка | ✗                                                  | Может стать причиной возникновения электрической дуги.                                                                           |
| <b>Стеклопосуда</b>                                            |                                                    |                                                                                                                                  |
| • Посуда для приготовления                                     | ✓                                                  | Может использоваться при отсутствии металлической отделки.                                                                       |
| • Тонкостенная стеклянная посуда                               | ✓                                                  | Может использоваться для разогрева продуктов и жидкостей. При резком нагреве хрупкое стекло может разбиться или лопнуть.         |
| • Стеклянные банки                                             | ✓                                                  | Следует снять крышку. Подходят только для разогрева.                                                                             |
| <b>Металл</b>                                                  |                                                    |                                                                                                                                  |
| • Блюда                                                        | ✗                                                  | Может стать причиной возникновения электрической дуги или возгорания.                                                            |
| • Пакеты для заморозки с провололочной обвязкой                | ✗                                                  |                                                                                                                                  |
| <b>Бумага</b>                                                  |                                                    |                                                                                                                                  |
| • Тарелки, чашки, текстильные и бумажные салфетки              | ✓                                                  | Для приготовления в течение короткого времени и разогрева. Для поглощения избыточной влаги.                                      |
| • Переработанная бумага                                        | ✗                                                  | Может стать причиной возникновения электрической дуги.                                                                           |

| Кухонные принадлежности                     | Пригодность для использования в микроволновой печи | Примечания                                                                                                                                                                   |
|---------------------------------------------|----------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Пластик</b>                              |                                                    |                                                                                                                                                                              |
| • Контейнеры                                | ✓                                                  | В частности, жаропрочный термопластик. Некоторые другие виды пластика при высокой температуре могут деформироваться или обесцвечиваться. Не используйте меламиновый пластик. |
| • Липкая пленка                             | ✓                                                  | Может использоваться для сохранения влаги. Не должна соприкасаться с продуктами. Будьте осторожны, чтобы не обжечься горячим паром, снимая пленку.                           |
| • Пакеты для заморозки                      | ✓ ✗                                                | Только если они пригодны для кипячения или использования в печи. Не должны быть закрыты герметично. При необходимости проткните вилкой.                                      |
| <b>Вощеная или жиронепроницаемая бумага</b> | ✓                                                  | Может использоваться для сохранения влаги и предупреждения разбрызгивания.                                                                                                   |

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

## РУКОВОДСТВО ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ

### МИКРОВОЛНЫ

Микроволновая энергия фактически проникает в пищу, притягиваясь и поглощаясь содержащимися в пище водой, жиром и сахаром. Микроволны заставляют молекулы пищи быстро колебаться. Быстрые колебания этих молекул создают трение, а генерируемое в результате трения тепло запускает процесс приготовления пищи.

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ

#### Кухонная посуда для микроволновой печи:

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

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

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

### Использование крышки во время приготовления

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

### Время выдержки

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

### Руководство по приготовлению замороженных овощей

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

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

| Блюдо          | Порция | Мощность | Время (мин.) | Время выдержки (мин.) | Инструкции                                  |
|----------------|--------|----------|--------------|-----------------------|---------------------------------------------|
| Шпинат         | 150 г  | 600 Вт   | 4½-5½        | 2-3                   | Добавьте 15 мл (1 ст. ложку) холодной воды. |
| Брокколи       | 300 г  | 600 Вт   | 9-10         | 2-3                   | Добавьте 30 мл (2 ст. ложки) холодной воды. |
| Горошек        | 300 г  | 600 Вт   | 7½-8½        | 2-3                   | Добавьте 15 мл (1 ст. ложку) холодной воды. |
| Зеленая фасоль | 300 г  | 600 Вт   | 8-9          | 2-3                   | Добавьте 30 мл (2 ст. ложки) холодной воды. |

| Блюдо                                    | Порция | Мощность | Время (мин.) | Время выдержки (мин.) | Инструкции                                  |
|------------------------------------------|--------|----------|--------------|-----------------------|---------------------------------------------|
| Овощная смесь (морковь/горошек/кукуруза) | 300 г  | 600 Вт   | 7½-8½        | 2-3                   | Добавьте 15 мл (1 ст. ложку) холодной воды. |
| Овощная смесь (по-китайски)              | 300 г  | 600 Вт   | 8-9          | 2-3                   | Добавьте 15 мл (1 ст. ложку) холодной воды. |

### Руководство по приготовлению риса и макаронных изделий

#### Рис:

Используйте большую миску из термостойкого стекла с крышкой, помните, рис в два раза увеличивается в объеме в процессе приготовления. Готовьте с закрытой крышкой. После приготовления, перед выдержкой перемешайте, добавьте соль или травы и сливочное масло.

Примечание. За время приготовления рис впитывает не всю воду.

#### Макаронные изделия:

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

| Блюдо                        | Порция | Мощность | Время (мин.) | Время выдержки (мин.) | Инструкции                     |
|------------------------------|--------|----------|--------------|-----------------------|--------------------------------|
| Белый рис (пропаренный)      | 250 г  | 800 Вт   | 16-17        | 5                     | Добавьте 500 мл холодной воды. |
| Коричневый рис (пропаренный) | 250 г  | 800 Вт   | 21-22        | 5                     | Добавьте 500 мл холодной воды. |
| Смесь риса (рис + дикий рис) | 250 г  | 800 Вт   | 17-18        | 5                     | Добавьте 500 мл холодной воды. |
| Смешанная каша (рис + злаки) | 250 г  | 800 Вт   | 18-19        | 5                     | Добавьте 400 мл холодной воды. |
| Макаронные изделия (паста)   | 250 г  | 800 Вт   | 11-12        | 5                     | Добавьте 1000 мл горячей воды. |

## Руководство по приготовлению свежих овощей

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

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

Все свежие овощи должны готовиться на максимальном уровне микроволновой мощности (800 Вт).

| Блюдо                | Порция         | Время (мин.) | Время выдержки (мин.) | Инструкции                                                                                                                                                             |
|----------------------|----------------|--------------|-----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Брокколи             | 250 г<br>500 г | 4-4½<br>7-7½ | 3                     | Подготовьте соцветия примерно одинакового размера. Разложите соцветия стеблями к центру блюда.                                                                         |
| Брюссельская капуста | 250 г          | 5½-6½        | 3                     | Добавьте 60-75 мл (5-6 ст. л.) воды.                                                                                                                                   |
| Морковь              | 250 г          | 4½-5         | 3                     | Нарежьте морковь ломтиками одинакового размера.                                                                                                                        |
| Цветная капуста      | 250 г<br>500 г | 5-5½<br>8½-9 | 3                     | Подготовьте соцветия примерно одинакового размера. Разрежьте большие соцветия пополам. Разложите соцветия стеблями к центру блюда.                                     |
| Кабачки              | 250 г          | 3½-4         | 3                     | Нарежьте кабачки ломтиками. Добавьте 30 мл (2 ст. л.) воды или кусочек сливочного масла. Готовьте до мягкости.                                                         |
| Баклажаны            | 250 г          | 3½-4         | 3                     | Нарежьте баклажаны мелкими ломтиками и сбрызните 1 столовой ложкой лимонного сока.                                                                                     |
| Лук-порей            | 250 г          | 4½-5         | 3                     | Нарежьте лук-порей толстыми ломтиками.                                                                                                                                 |
| Грибы                | 125 г<br>250 г | 1½-2<br>3-3½ | 3                     | Подготовьте мелкие целые или нарезанные ломтиками грибы. Не добавляйте воду. Сбрызните лимонным соком. Посыпьте солью и перцем. Слейте жидкость перед подачей на стол. |

| Блюдо     | Порция         | Время (мин.) | Время выдержки (мин.) | Инструкции                                                                                              |
|-----------|----------------|--------------|-----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Лук       | 250 г          | 5½-6         | 3                     | Разрежьте лук на ломтики или пополам. Добавьте ровно 15 мл (1 ст. л.) воды.                             |
| Перец     | 250 г          | 4½-5         | 3                     | Нарежьте перец мелкими ломтиками.                                                                       |
| Картофель | 250 г<br>500 г | 4-5<br>7½-8½ | 3                     | Взвесьте очищенный картофель и разрежьте его на половинки или четвертинки примерно одинакового размера. |
| Брюква    | 250 г          | 5-5½         | 3                     | Нарежьте брюкву мелкими кубиками.                                                                       |

## РАЗОГРЕВ ПИЦЦЫ

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

### Размещение пищи и использование крышки

Старайтесь не разогревать крупные блюда больших размеров, например крупные куски мяса, поскольку зачастую они подсыхают снаружи и не прогреваются в центре. Рекомендуется разогревать небольшие порции.

### Уровни мощности и перемешивание

Некоторые продукты можно разогревать на мощности 800 Вт, в то время как другие нужно разогревать на мощности 600 Вт, 450 Вт или даже 300 Вт. Дополнительные указания см. в таблицах. В целом, на более низкой мощности удобнее разогревать деликатесы, большие блюда и пищу, которая разогревается очень быстро (например, сладкие пирожки). Для получения наилучших результатов хорошо перемешивайте пищу или переворачивайте ее во время разогревания. Если возможно, вновь перемешайте ее перед подачей на стол. Будьте особенно осторожны при разогреве жидкостей и детского питания. Чтобы предотвратить вскипание жидкостей и ошпаривание, перемешивайте их до, во время и после нагревания. Оставляете их на время выдержки в микроволновой печи. В жидкость рекомендуется класть пластмассовую ложку или стеклянную палочку. Избегайте перегрева, который может испортить пищу. Лучше установить меньшее время разогрева, а затем добавить время, если потребуется.

### Время разогрева и выдержки

При первом разогревании пищи полезно записать время, которое потребовалось для разогрева, чтобы можно было обратиться к этим записям в будущем. Обязательно проверяйте, полностью ли разогрелась пища. После разогревания дайте блюду некоторое время постоять. За это время температура выровняется. Если в таблице не указано другое значение, рекомендуемое время выдержки после разогревания составляет 2-4 минуты. Будьте особенно осторожны при разогреве жидкостей и детского питания. Также ознакомьтесь с разделом, в котором описаны меры предосторожности.

### РАЗОГРЕВ ЖИДКОСТЕЙ

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

### Разогрев жидкостей и пищи

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

| Блюдо                      | Порция             | Мощность | Время (мин.) | Время выдержки (мин.) | Инструкции                                                                                                                                                                  |
|----------------------------|--------------------|----------|--------------|-----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Напитки (кофе, чай и вода) | 150 мл (1 чашка)   | 800 Вт   | 1-1½         | 1-2                   | 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. |
|                            | 250 мл (1 стакана) |          | 1½-2         |                       |                                                                                                                                                                             |
| Суп (из холодильника)      | 250 г              | 800 Вт   | 3-3½         | 2-3                   | Налейте суп в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Хорошо перемешайте после разогрева. Еще раз перемешайте перед подачей на стол.                 |

| Блюдо                                            | Порция | Мощность | Время (мин.) | Время выдержки (мин.) | Инструкции                                                                                                                                                                                                                               |
|--------------------------------------------------|--------|----------|--------------|-----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Рагу (из холодильника)                           | 350 г  | 600 Вт   | 5½-6½        | 2-3                   | Положите рагу в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Периодически перемешивайте во время разогрева и вновь перемешайте перед выдержкой и подачей на стол.                                                      |
| Макаронные изделия с соусом (из холодильника)    | 350 г  | 600 Вт   | 4½-5½        | 3                     | Положите макаронные изделия (например, спагетти или яичную лапшу) на мелкую керамическую тарелку. Накройте пленкой для микроволновых печей. Перемешайте перед подачей на стол.                                                           |
| Мучные изделия с начинкой и соусом (охлажденные) | 350 г  | 600 Вт   | 5-6          | 3                     | Положите мучные изделия с начинкой (например, равиоли, тортеллини) в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Периодически перемешивайте во время разогрева и вновь перемешайте перед выдержкой и подачей на стол. |
| Готовое блюдо (охлажденное)                      | 350 г  | 600 Вт   | 5½-6½        | 3                     | Положите блюдо из 2-3 охлажденных компонентов на керамическую тарелку. Обтяните его пленкой для микроволновых печей.                                                                                                                     |

### РАЗОГРЕВ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

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

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

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

#### Разогрев детского питания и молока

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

| Блюдо                                  | Порция | Мощность | Время | Время выдержки (мин.) | Инструкции                                                                                                                                                                                                         |
|----------------------------------------|--------|----------|-------|-----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Детское питание (овощи + мясо)         | 190 г  | 600 Вт   | 30 с  | 2-3                   | Выложите в глубокую керамическую тарелку. Готовьте с закрытой крышкой. Перемешайте после разогрева. Дайте постоять 2-3 минуты. Перед кормлением ребенка хорошо перемешайте и тщательно проверьте температуру пищи. |
| Детская каша (крупа + молоко + фрукты) | 190 г  | 600 Вт   | 20 с  | 2-3                   | Выложите в глубокую керамическую тарелку. Готовьте с закрытой крышкой. Перемешайте после разогрева. Дайте постоять 2-3 минуты. Перед кормлением ребенка хорошо перемешайте и тщательно проверьте температуру пищи. |

| Блюдо          | Порция           | Мощность | Время                           | Время выдержки (мин.) | Инструкции                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|----------------|------------------|----------|---------------------------------|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Детское молоко | 100 мл<br>200 мл | 300 Вт   | 30-40 с<br>От 50 с<br>до 1 мин. | 2-3                   | Хорошо встряхните или перемешайте и налейте в стерилизованную стеклянную бутылочку. Поставьте бутылочку в центр вращающегося подноса. Готовьте, не накрывая крышкой. Хорошо встряхните и дайте постоять не менее 3 минут. Перед кормлением ребенка хорошо встряхните бутылочку и тщательно проверьте температуру. |

#### РАЗМОРАЖИВАНИЕ ВРУЧНУЮ

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

Замороженная птица должна быть полностью разморожена перед приготовлением. Удалите с упаковки металлические проволоки, освободите продукт от упаковки, чтобы обеспечить отток жидкости, образующейся в процессе размораживания. Положите замороженные продукты на блюдо, не накрывая крышкой. Переверните их по окончании половины времени размораживания, слейте жидкость, если она образовалась при оттаивании, и удалите потроха сразу же, как станет возможным. Время от времени проверяйте продукты, чтобы убедиться в том, что они не нагрелись. Если мелкие и тонкие части продуктов начнут нагреваться, их можно экранировать, обернув эти части маленькими полосками алюминиевой фольги на время размораживания.

Если наружная поверхность птицы начнет нагреваться, прекратите размораживание и дайте птице постоять 20 минут перед тем, как продолжить размораживание. Чтобы полностью завершить размораживание, дайте рыбе, мясу и птице постоять. Время выдержки для полного размораживания будет различным в зависимости от количества размораживаемых продуктов. См. таблицу, приведенную ниже.

#### Совет.

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

Руководствуйтесь следующей таблицей при размораживании продуктов, замороженных при температуре от -18 до -20 °С. Любые замороженные продукты следует размораживать на мощности, предусмотренной для размораживания (180 Вт).

| Блюдо            | Порция        | Время (мин.) | Время выдержки (мин.) | Инструкции                                                                                                                                                                                                                                    |
|------------------|---------------|--------------|-----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Мясо</b>      |               |              |                       |                                                                                                                                                                                                                                               |
| Говяжий фарш     | 250 г         | 6½-7½        | 5-25                  | Положите мясо на мелкое керамическое блюдо. Оберните тонкие края алюминиевой фольгой. Переверните по окончании половины времени размораживания!                                                                                               |
| Свинные отбивные | 500 г         | 10-12        |                       |                                                                                                                                                                                                                                               |
|                  | 250 г         | 7½-8½        |                       |                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Птица</b>     |               |              |                       |                                                                                                                                                                                                                                               |
| Куски курицы     | 500 г (2 шт.) | 14½-15½      | 15-40                 | Сначала положите куски курицы кожей вниз, а целую курицу грудкой вниз на мелкое керамическое блюдо. Оберните алюминиевой фольгой тонкие части, такие, как крылышки и кончики ножек. Переверните по окончании половины времени размораживания! |
| Целая курица     | 900 г         | 28-30        |                       |                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Рыба</b>      |               |              |                       |                                                                                                                                                                                                                                               |
| Рыбное филе      | 250 г (2 шт.) | 6-7          | 5-15                  | Положите замороженную рыбу в середину плоского керамического блюда. Расположите тонкие части под толстыми. Оберните ножки алюминиевой фольгой. Переверните по окончании половины времени размораживания!                                      |
|                  | 400 г (4 шт.) | 12-13        |                       |                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Фрукты</b>    |               |              |                       |                                                                                                                                                                                                                                               |
| Ягоды            | 250 г         | 6-7          | 5-10                  | Разложите фрукты тонким слоем на мелком круглом стеклянном блюде (большого диаметра).                                                                                                                                                         |
| <b>Хлеб</b>      |               |              |                       |                                                                                                                                                                                                                                               |

| Блюдо                               | Порция         | Время (мин.) | Время выдержки (мин.) | Инструкции                                                                                                                                                                |
|-------------------------------------|----------------|--------------|-----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Булочки (по 50 г каждая)            | 2 шт.<br>4 шт. | ½-1<br>2-2½  | 5-20                  | Положите булочки по кругу, а хлеб — горизонтально на бумажное кухонное полотенце в центре вращающегося подноса. Переверните по окончании половины времени размораживания! |
| Тосты/сэндвичи                      | 250 г          | 4½-5         |                       |                                                                                                                                                                           |
| Немецкий хлеб (пшеница+ржаная мука) | 500 г          | 8-10         |                       |                                                                                                                                                                           |

## ГРИЛЬ

Нагревательный элемент гриля находится под верхним сводом печи. Он работает, когда дверца закрыта, а поднос вращается. Вращение подноса обеспечивает более равномерное подрумянивание пищи. Если гриль предварительно прогреть в течение 3-4 минут, приготавливаемое блюдо подрумянится быстрее.

### Кухонные принадлежности для гриля:

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

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

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

### Важное замечание.

Если используется только режим гриля, убедитесь в том, что нагревательный элемент гриля находится под верхним сводом печи в горизонтальном положении, а не на задней стенке в вертикальном положении. Помните о том, что продукты нужно укладывать на верхнюю полку, если в инструкциях не указано обратное.

## СВЧ + ГРИЛЬ

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

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

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

**Продукты, которые можно готовить в режиме «СВЧ+Гриль»:**

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

**Важное замечание.**

Когда используется комбинированный режим (СВЧ + гриль), убедитесь в том, что нагревательный элемент гриля находится под верхним сводом печи в горизонтальном положении, а не в вертикальном положении на задней стенке. Продукт нужно укладывать на верхнюю полку, если в инструкции не указано обратное. В других случаях его необходимо помещать непосредственно на вращающийся поднос. См. инструкции в следующей таблице.

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

**Руководство по применению гриля для приготовления замороженных продуктов**

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

| Свежие продукты                                    | Порция               | Мощность          | Время на 1 сторону (мин.)         | Время на 2 сторону (мин.)  | Инструкции                                                                                                                                                                    |
|----------------------------------------------------|----------------------|-------------------|-----------------------------------|----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Булочки (каждая примерно 50 г)                     | 2 шт.<br>4 шт.       | СВЧ+Гриль         | 300 Вт +<br>Гриль<br>1-1½<br>2-2½ | Только гриль<br>1-2<br>1-2 | Разложите булочки по кругу на нижней полке. Готовьте булочки на гриле со второй стороны, пока не образуется необходимая корочка. Дайте постоять 2-5 минуты.                   |
| Багеты + топпинг (томаты, сыр, ветчины, грибы)     | 250-300 г<br>(2 шт.) | 450 Вт +<br>Гриль | 8-9                               | -                          | Положите 2 замороженных багета рядом друг с другом на полку. После приготовления на гриле дайте постоять 2-3 минуты.                                                          |
| Гратен (овощи или картофель)                       | 400 г                | 450 Вт +<br>Гриль | 13-14                             | -                          | Положите замороженное блюдо в круглую миску из стекла пирекс. Поставьте тарелку на полку. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.                                      |
| Макаронные изделия (каннеллони, макароны, лазанья) | 400 г                | СВЧ+Гриль         | 600 Вт +<br>Гриль<br>14-15        | Только гриль<br>2-3        | Положите замороженную пасту в небольшое плоское прямоугольное блюдо из стекла пирекс. Поставьте тарелку на вращающийся поднос. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты. |
| Запеченные панированные кусочки куриного филе      | 250 г                | 450 Вт +<br>Гриль | 5-5½                              | 3-3½                       | Поставьте куриные шарики на нижнюю полку. Переверните после первого цикла.                                                                                                    |
| Чипсы, приготовленные в печи                       | 250 г                | 450 Вт +<br>Гриль | 9-11                              | 4-5                        | Положите чипсы непосредственно на бумаге для выпечки на нижнюю полку.                                                                                                         |

## Руководство по приготовлению свежих продуктов с использованием гриля

Предварительно прогрейте гриль, включив печь в режим гриля на 3-4 минуты. Используйте указанные в таблице уровни мощности и время в качестве руководства для приготовления в режиме гриля.

| Свежие продукты                                    | Порция                               | Мощность       | Время на 1 сторону (мин.)      | Время на 2 сторону (мин.) | Инструкции                                                                                                                                                              |
|----------------------------------------------------|--------------------------------------|----------------|--------------------------------|---------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ломтики тоста                                      | 4 шт.<br>(по 25 г каждый)            | Только гриль   | 6-8                            | 4-5½                      | Положите тосты рядом друг с другом на решетку.                                                                                                                          |
| Булочки (уже испеченные)                           | 2-4 шт.                              | Только гриль   | 2-3                            | 2-3                       | Разложите булочки по кругу нижней стороной вверх на вращающемся подносе.                                                                                                |
| Жареные помидоры                                   | 200 г<br>(2 шт.)<br>400 г<br>(4 шт.) | СВЧ+Гриль      | 300 Вт + Гриль<br>4½-5½<br>7-8 | Только гриль<br>2-3       | Разрежьте помидоры пополам. Посыпьте их сверху сыром. Разложите их по кругу на плоском блюде из термостойкого стекла. Поставьте блюдо на решетку.                       |
| Тосты по-Гавайски (кусочки ветчины, ананаса, сыра) | 2 шт.<br>(300 г)                     | 450 Вт + Гриль | 3½-4                           | -                         | Сначала поджарьте ломтики хлеба. Положите тосты с ингредиентами на подставку. Положите 2 тоста друг напротив друга непосредственно на полку. Дайте постоять 2-3 минуты. |
| Печеный картофель                                  | 250 г<br>500 г                       | 600 Вт + Гриль | 4½-5½<br>8-9                   | -                         | Разрежьте картофелины пополам. Разложите их по кругу на подставку срезами в сторону гриля.                                                                              |

| Свежие продукты                      | Порция                                                   | Мощность       | Время на 1 сторону (мин.) | Время на 2 сторону (мин.) | Инструкции                                                                                                                                                                                                  |
|--------------------------------------|----------------------------------------------------------|----------------|---------------------------|---------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Куски курицы                         | 450-500 г<br>(2 шт.)                                     | 300 Вт + Гриль | 10-12                     | 12-13                     | Смажьте куски курицы маслом и посыпьте специями. Разложите их по кругу, косточками в середину. При размещении одного куска курицы не кладите его в центр полки. Дайте постоять 2-3 минуты.                  |
| Бараньи отбивные/бифштексы (средние) | 400 г<br>(4 шт.)                                         | Только гриль   | 12-15                     | 9-12                      | Смажьте бараньи котлеты растительным маслом и специями. Положите их по кругу на подставку. После приготовления на гриле дайте постоять 2-3 минуты.                                                          |
| Свинные отбивные                     | 250 г<br>(2 шт.)                                         | СВЧ+Гриль      | 300 Вт + Гриль<br>7-8     | Только гриль<br>6-7       | Смажьте свиные бифштексы растительным маслом и специями. Положите их по кругу на подставку. После приготовления на гриле дайте постоять 2-3 минуты.                                                         |
| Печеные яблоки                       | 1 яблоко<br>(прибл. 200 г)<br>2 яблока<br>(прибл. 400 г) | 300 Вт + Гриль | 4-4½<br>6-7               | -                         | Выньте из яблок сердцевину и наполните их изюмом и вареньем. Сверху положите несколько кусочков миндаля. Положите яблоки на плоское блюдо из термостойкого стекла. Поставьте тарелку на вращающийся поднос. |
| Жареная курица                       | 1200 г                                                   | 600 Вт + Гриль | 15-18                     | 15-18                     | Смажьте курицу растительным маслом и посыпьте специями. Положите курицу сначала грудкой вниз, а затем переверните грудкой вверх на термостойком блюде. Выдержите 5 минут после завершения жарки.            |

РУССКИЙ

## СПЕЦИАЛЬНЫЕ СОВЕТЫ

**РАСТАПЛИВАНИЕ СЛИВОЧНОГО МАСЛА**

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

Нагревайте 30-40 секунд на уровне мощности 800 Вт, пока масло не растопится.

**РАСТАПЛИВАНИЕ ШОКОЛАДА**

Положите 100 г шоколада в маленькую глубокую стеклянную тарелку. Нагревайте в течение 3-5 минут на мощности 450 Вт, пока шоколад не расплавится.

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

**РАСТАПЛИВАНИЕ ЗАСАХАРИВШЕГОСЯ МЕДА**

Положите 20 г засахарившегося меда в маленькую глубокую стеклянную тарелку.

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

**РАСТАПЛИВАНИЕ ЖЕЛАТИНА**

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

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

Нагревайте 1 минуту на уровне мощности 300 Вт.

Перемешайте желатин после того, как он расплавится.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ ГЛАЗУРИ (ДЛЯ ВЫПЕЧКИ И ПИРОЖНЫХ)**

Смешайте глазурь быстрого приготовления (примерно 14 г) с 40 г сахара и 250 мл холодной воды.

Готовьте, не накрывая, в чаше из термостойкого стекла от 3½ до 4½ минут с использованием уровня мощности 800 Вт, пока глазурь не станет прозрачной. Дважды перемешайте во время приготовления.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДЖЕМА**

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

Готовьте, накрыв крышкой, 10-12 минут на уровне мощности 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**

Смешайте концентрат пудинга с сахаром и молоком (500 мл), следуя инструкциям изготовителя концентрата, и хорошо перемешайте.

Используйте миску подходящего размера из термостойкого стекла с крышкой. Готовьте, накрыв крышкой, от 6½ до 7½ минут на уровне мощности 800 Вт.

Хорошо перемешайте несколько раз в процессе приготовления.

**ПОДРУМЯНИВАНИЕ МИНДАЛЯ**

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

Подрумянивайте от 3½ до 4½ минут на уровне мощности 600 Вт, перемешивая несколько раз.

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

**ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ ИМЕЮТСЯ СОМНЕНИЯ ИЛИ ВОЗНИКЛА ПРОБЛЕМА**

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

**Это нормальное явление.**

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

**Печь не начинает работать при нажатии кнопки (↕).**

- Плотно ли закрыта дверца?

### Пища оказывается совершенно не готовой.

- Правильно ли установлено время, и нажата ли кнопка (↔)?
- Закрыта ли дверца?
- Возможно, произошла перегрузка электрической сети, что привело к сгоранию плавкого предохранителя либо срабатыванию автомата защиты?

### Продукт либо не готов, либо передержан.

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

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

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

### Лампочка не работает.

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

### Печь создает помехи для радиоприемников и телевизоров.

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

### Задымление и неприятный запах при первом включении.

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

✎ Если с помощью вышеприведенных инструкций проблему решить не удастся, обратитесь в торговую организацию или в службу послепродажного обслуживания компании SAMSUNG.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

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

| Модель                     | MG23F302TA*               |
|----------------------------|---------------------------|
| Источник питания           | 230 В — 50 Гц             |
| Потребление электроэнергии |                           |
| Микроволновая печь         | 1200 Вт                   |
| Гриль                      | 1100 Вт                   |
| Комбинированный режим      | 2300 Вт                   |
| Производимая мощность      | 100 Вт / 800 Вт (IEC-705) |
| Рабочая частота            | 2450 МГц                  |
| Магнетрон                  | OM75P(31)                 |
| Метод охлаждения           | Двигатель вентилятора     |
| Размеры (Ш x В x Г)        |                           |
| Внешние                    | 489 x 275 x 392 мм        |
| Внутренняя камера печи     | 330 x 211 x 324 мм        |
| Объем                      | 23 литров                 |
| Вес                        |                           |
| Нетто                      | Приблизительно 13 кг      |



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.



## ЗАМЕТКИ

РУССКИЙ

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

### ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ

|                                                                                                                                              |                                                                                                         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Коэффициент полезного действия, %                                                                                                            | 57 %                                                                                                    |
| Адрес и наименование лаборатории                                                                                                             | Самсунг Электроникс Ко. Лтд.<br>Республика Корея, 416 Маетан-3<br>Донг, Ёлеонгтонг-Гу, Сувон, Кيونги-До |
| Характеристики энергетической эффективности определены согласно Приказу Министерства промышленности и торговли РФ от 29 апреля 2010 г. № 357 |                                                                                                         |
| На продукте присутствует наклейка с информацией о его энергетической эффективности<br>※ оборудование класса I                                |                                                                                                         |

## ЗАМЕТКИ



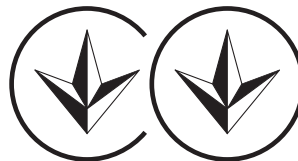
**ЗАМЕТКИ**

**ЗАМЕТКИ**

РУССКИЙ



**AB57**



166



**KZ.O.02.0072**

- Сертификат : РОСС КR.AB57.B02713
- Срок действия : с 25.10.2011 по 24.10.2014

**ИЗГОТОВЛЕНО В Малайзии**  
**ИЗГОТОВИТЕЛЬ: САМСУНГ**  
**ТОВАР СЕРТИФИЦИРОВАН: АЛТТЕСТ**  
**АДРЕС:**

**Самсунг Электронике (М)**  
**Сдн.Бхд.(СЕМА), Лот 2, Лебух 2, Норд Кланг**  
**Стрэйтс, Эриа 21, Индастриал Ларк, 42000 Порт**  
**Кланг, Селангор, Малайзия.**

**Импортер в России: ООО "Самсунг Электронике**  
**Рус Компани", 125009, г. Москва, Большой**  
**Гнезниковский переулок, дом 1, строение 2**

В СЛУЧАЕ ВОЗНИКНОВЕНИЯ ВОПРОСОВ ИЛИ КОММЕНТАРИЕВ

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

**Код: DE68-04178A**



McGrp.Ru Инструкции по эксплуатации и руководства пользователя

Эта инструкция загружена с сайта [McGrp.Ru](http://McGrp.Ru) На этом сайте вы сможете посмотреть и скачать инструкции к вашей бытовой, кухонной и климатической технике, автоэлектронике и другим полезным девайсам. В случае каких то вопросов, вы можете задать вопрос по своему устройству и модераторы ответят на ваш вопрос в кратчайшие сроки.