

MG23F301TQ*
MG23F302TQ*

Микроволновая печь

Инструкция пользователя и
руководство по приготовлению пицци

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.

удивительные возможности

Благодарим за приобретение данного
устройства компании Samsung.

SAMSUNG

СОДЕРЖАНИЕ


Использование инструкции.....	2
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 режима здорового питания.....	23
Использование программ здорового питания: овощи/крупы.....	23
Использование программ здорового питания: птица/рыба.....	24
Использование функции автоматической ускоренной разморозки.....	25
Программы автоматической ускоренной разморозки.....	25
Использование функции сохранения тепла.....	26
Использование функции устранения запахов.....	26
Выбор дополнительных принадлежностей.....	26
Приготовление в режиме гриля.....	27
Комбинированный режим: СВЧ и гриль.....	27
Защитная блокировка микроволновой печи.....	28
Отключение звукового сигнала.....	28
Руководство по выбору посуды.....	29
Руководство по приготовлению пищи.....	30
Устранение неисправностей.....	37
Информационный код.....	40
Технические характеристики.....	41


ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ИНСТРУКЦИИ

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

- Меры безопасности
- 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.
Горячая поверхность.



Предупреждение.
Электричество.



Предупреждение.
Взрывчатые вещества.



НЕ следует.



НЕ прикасаться.



НЕ разбирать.



Строго следуйте указаниям.



Отключите вилку кабеля питания от сетевой розетки.



Во избежание поражения электрическим током убедитесь, что устройство заземлено.



Обратитесь в сервисный центр за помощью.



Примечание



Важная информация

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)	
<input type="checkbox"/>	ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Если дверца или уплотнители дверцы повреждены, печью нельзя пользоваться, пока она не будет отремонтирована квалифицированным специалистом.
<input type="checkbox"/>	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.
<input type="checkbox"/>	Этот электроприбор предназначен для эксплуатации только в домашних условиях.

<input type="checkbox"/>	ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Детям можно пользоваться печью без контроля взрослых только в том случае, если они получили соответствующие инструкции и в состоянии безопасно пользоваться печью, а также осознают опасность неправильного с ней обращения.
<input type="checkbox"/>	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.
<input type="checkbox"/>	Используйте только подходящую для использования в микроволновых печах посуду.
<input type="checkbox"/>	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.

👁	Печь необходимо регулярно чистить, иначе произойдет повреждение поверхностей, которое может вызвать сокращение срока службы, а также повлечь за собой риск возникновения опасных ситуаций.
🚫	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.
🔧	Во избежание опасных ситуаций замена поврежденного кабеля питания должна производиться изготовителем, сотрудником сервисной службы или другим квалифицированным специалистом.
🚫	ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Жидкости и другие продукты нельзя разогревать в герметично закрытых контейнерах, так как они могут взорваться;

<input type="checkbox"/>	Не допускается очистка электроприбора при помощи струи воды.
<input checked="" type="checkbox"/>	Чтобы обеспечить удобный доступ к внутренней камере печи и области управления, печь необходимо установить в правильном положении на подходящей высоте.
<input checked="" type="checkbox"/>	Перед первым использованием печи поместите в нее емкость с водой и нагревайте в течение 10 минут.
<input checked="" type="checkbox"/>	Если при работе печи появляется странный звук, дым и запах гари, немедленно отсоедините кабель питания и обратитесь в ближайший сервисный центр.
<input checked="" type="checkbox"/>	Печь следует установить таким образом, чтобы имелся свободный доступ к вилке кабеля питания.
<input type="checkbox"/>	Микроволновая печь предназначена только для автономной установки, ее нельзя размещать в шкафу

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ (только для функций микроволновой печи) — дополнительно	
<input checked="" type="checkbox"/>	ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Когда микроволновая печь работает в комбинированном режиме, из-за высоких температур дети должны использовать ее только под присмотром взрослых.

<input checked="" type="checkbox"/>	Во время использования микроволновая печь нагревается. Будьте осторожны, избегайте контакта с нагревательными элементами внутри печи.
<input type="checkbox"/>	ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Внешние части прибора могут сильно нагреваться при использовании. Не оставляйте детей без присмотра рядом с прибором.
<input type="checkbox"/>	Не допускается использование паровых очистителей.
<input type="checkbox"/>	ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Во избежание поражения электрическим током перед заменой лампы обязательно отключите устройство.
<input checked="" type="checkbox"/>	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.
<input type="checkbox"/>	При работе устройства легкодоступные поверхности могут сильно нагреваться.
<input type="checkbox"/>	При работе устройства дверца или наружная поверхность могут нагреваться.
<input type="checkbox"/>	Устройство и кабель должны быть недоступны для детей младше 8 лет.

★	<p>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.</p>
☐	<p>Не используйте абразивные очистители, химически активные вещества и острые металлические скребки для чистки стеклянной дверцы печи, так как это может стать причиной царапин и трещин на стекле.</p>
☐	<p>Данное устройство не оснащено внешним таймером или пультом дистанционного управления.</p>

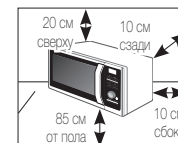
Это устройство является оборудованием ISM группы 2 класса В. Группа 2 включает в себя все устройства ISM (промышленность, наука, медицина), в которых генерируется и используется радиочастотная энергия в форме электромагнитного излучения для обработки материалов, EDM и оборудование для дуговой сварки. 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. Убедитесь, что поднос свободно вращается. (Только для моделей с вращающимся подносом).
 4. Печь следует разместить так, чтобы имелся свободный доступ к вилке кабеля питания.
- ☐ Во избежание опасных ситуаций замена поврежденного кабеля питания должна производиться изготовителем, сотрудником сервисной службы или другим квалифицированным специалистом. В целях личной безопасности подключайте кабель питания к розетке сети переменного тока с надлежащим заземлением.

- ☑ Не устанавливайте микроволновую печь в местах с высокой температурой или повышенной влажностью, 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.

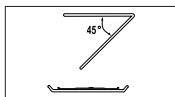
- Внутренние и внешние поверхности
 - Дверца и уплотнители дверцы
 - Вращающийся поднос и роликовые подставки (только для моделей с вращающимся подносом)
- ☑ **ВСЕГДА** поддерживайте в чистоте уплотнители дверцы и надежно закрывайте дверцу.
 - ☑ Печь необходимо регулярно чистить, иначе произойдет повреждение поверхностей, которое может вызвать сокращение срока службы, а также повлечь за собой риск возникновения опасных

ситуаций.

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 ткани, смоченной в мыльном растворе. Промывайте и вытирайте насухо.
 3. Чтобы размягчить затвердевшие частицы продуктов и устранить запахи, поставьте в печь чашку с разбавленным лимонным соком и нагревайте ее в течение десяти минут, включив устройство на полную мощность.
 4. Тарелку можно мыть в посудомоечной машине по мере необходимости.
- ☑ **НЕ** допускайте попадания воды в вентиляционные отверстия. **НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ** не используйте абразивные материалы и химические растворители. Будьте особенно осторожны при чистке уплотнителей дверцы и следите за тем, чтобы частицы продуктов:
 - Не накапливались на них;
 - Не мешали правильно закрывать дверцу.
 - ☑ **Чистите** внутреннюю камеру после каждого пользования печью, используя раствор мягкого моющего средства, но сначала 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 хранении микроволновой печи и ее обслуживании необходимо принять несколько простых мер предосторожности.

Печь нельзя использовать, если повреждены дверца или уплотнитель 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 убрать печь на временное хранение, выберите сухое, защищенное от пыли помещение.

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


☑ Данная микроволновая печь не предназначена для коммерческого использования.





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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ					
	Любые модификации и ремонт электроприбора должны выполняться только квалифицированными специалистами.	✓	✓	✓	✓
	Не нагревайте жидкости и другие продукты питания в герметично закрытых контейнерах в режиме СВЧ.	✓	✓	✓	✓
	В целях безопасности не следует чистить прибор струей воды или пара под высоким давлением.	✓	✓	✓	✓
	Не устанавливайте устройство рядом с источниками тепла, легковоспламеняющимися материалами, в помещениях с высоким уровнем влажности или пыли, в местах, где на него будет воздействовать прямой солнечный свет и вода, а также в зонах возможной утечки бытового газа и на неровной поверхности.	✓	✓	✓	✓
	Устройству требуется правильное заземление в соответствии с местными или государственными правилами.	✓	✓	✓	✓

	Регулярно протирайте сухой тряпкой вилку кабеля питания и точки контакта, чтобы удалить пыль и влагу.	✓	✓	✓	✓
	Не тяните, не сгибайте кабель питания и не ставьте на него тяжелые предметы.	✓	✓	✓	✓
	В случае утечки газа (пропана, сжиженного газа и пр.) немедленно проветрите помещение и не прикасайтесь к вилке кабеля питания.	✓	✓	✓	✓
	Не прикасайтесь к вилке кабеля питания мокрыми руками.	✓	✓	✓	✓
	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, парочиститель 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, удлиннитель или электрический преобразователь.	✓	✓	✓	
	Не вешайте кабель питания на металлические предметы, не вставляйте кабель питания между предметами и не прокладываете 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.	✓	✓		
	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.	✓	✓	✓	✓
	ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Нагревание в микроволновой печи емкостей с напитками может привести к замедленному бурному кипению, поэтому при обращении с такими емкостями необходимо принять меры предосторожности. Для предотвращения подобной ситуации ОБЯЗАТЕЛЬНО дайте печи остыть по меньшей мере в течение 20 секунд после ее выключения, чтобы температура печи сравнялась с окружающей. 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"> Погрузите обожженное место в холодную воду по меньшей мере на 10 минут. Наложите чистую сухую повязку. Не наносите никаких кремов, масел или лосьонов. 	✓	✓	✓	✓
	Не кладите поднос или подставку в воду сразу после приготовления, это может привести к поломке или повреждению.				✓
	Не используйте микроволновую печь для обжаривания во фритюре, поскольку температуру масла контролировать невозможно. Горячее масло может неожиданно выплеснуться через край посуды.	✓			✓

 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 упаковок. Причина: может образоваться электрическая дуга или искрение, что приведет к повреждению печи.	✓		✓	✓
	Не используйте микроволновую печь для сушки бумаги или одежды.	✓		✓	✓
	При разогревании небольшого количества пищи сократите время, чтобы предотвратить перегрев или порчу пищи.	✓		✓	✓
	Не допускайте попадания воды на кабель питания и вилку и держите кабель вдали от нагретых деталей и источников тепла.	✓	✓		
	Сырые яйца и цельные 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.			✓	✓
	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.	✓		✓	
	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.			✓	
	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.	✓	✓	✓	

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.

- (a) Ни при каких обстоятельствах не следует включать печь с открытой дверцей, ломать блокировочные фиксаторы (защелки дверцы) или вставлять какие-либо предметы в отверстия для блокировочных фиксаторов.
- (b) 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, пока ее не отремонтирует квалифицированный специалист по обслуживанию микроволновых печей от производителя. 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 решетка.
 - Используйте устройство только по назначению, как описано в данном руководстве. Приведенные предупреждения и важные инструкции по технике безопасности не являются исчерпывающими. Пользователь обязан руководствоваться здравым смыслом, быть внимательным и осторожным при установке, обслуживании и эксплуатации устройства.
 - Поскольку данное руководство предназначено для нескольких моделей, характеристики используемой микроволновой печи могут немного отличаться от описанных и некоторые предупреждения могут быть неприменимы. При возникновении вопросов обратитесь в ближайший сервисный центр или воспользуйтесь поиском справочной информации на веб-сайте по адресу: www.samsung.com.
 - Эта микроволновая печь предназначена для разогревания пищи. И подходит только для домашнего использования. Во избежание ожогов и возгорания не нагревайте ткани и пакеты, наполненные зернами. Производитель не несет ответственности за ущерб, полученный в результате неправильного использования устройства.
 - Печь необходимо регулярно чистить, иначе произойдет повреждение поверхностей, которое может вызвать сокращение срока службы, а также повлечь за собой риск возникновения опасных ситуаций.



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.

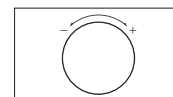
КРАТКОЕ НАГЛЯДНОЕ РУКОВОДСТВО

Приготовление пищи.

1. Положите продукты в печь. Выберите уровень мощности, нажимая кнопку **СВЧ** (🔥).

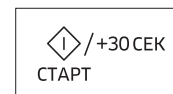


2. Установите время приготовления, повернув **круговой переключатель** в соответствующее положение.



3. Нажмите кнопку **СТАРТ/+30СЕК** (⏪).

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

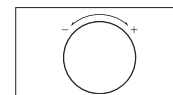


Автоматическая ускоренная разморозка продуктов.

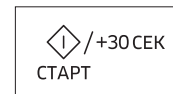
1. Поместите замороженные продукты в печь. Выберите тип приготавливаемой пищи, нажав кнопку **Ускоренная разморозка** (⏪) один или несколько раз.



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



3. Нажмите кнопку **СТАРТ/+30СЕК** (⏪).



Добавление дополнительных 30 секунд.

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

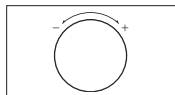


Приготовление пищи на гриле.

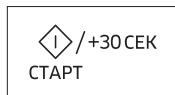
1. Нажмите кнопку **Гриль** (Г).)



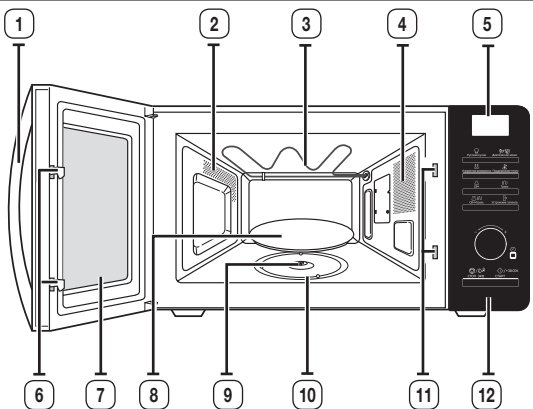
2. Установите время приготовления, повернув **круговой переключатель** в соответствующее положение.



3. Нажмите кнопку **СТАРТ/+30СЕК** (◇).

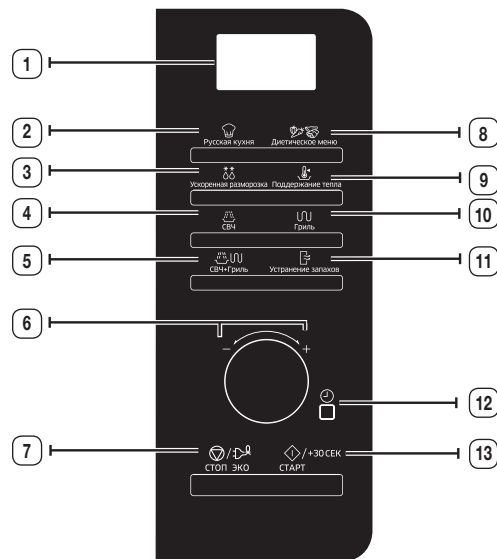


ПЕЧЬ



- | | |
|-----------------------------|--|
| 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



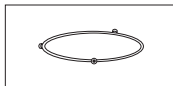
- | | |
|---|-------------------------------|
| 1. ДИСПЛЕЙ | 7. КНОПКА СТОП/ЭКО |
| 2. КНОПКА РУССКАЯ КУХНЯ | 8. КНОПКА ДИЕТИЧЕСКОЕ МЕНЮ |
| 3. КНОПКА УСКОРЕННАЯ РАЗМОРОЗКА | 9. КНОПКА ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА |
| 4. КНОПКА СВЧ | 10. КНОПКА ГРИЛЬ |
| 5. КНОПКА СВЧ+ГРИЛЬ | 11. КНОПКА УСТРАНЕНИЕ ЗАПАХОВ |
| 6. КРУГОВОЙ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ (ВЕС/ФУНКЦИЯ/ВРЕМЯ) | 12. КНОПКА УСТАНОВКИ ЧАСОВ |
| | 13. КНОПКА СТАРТ/+30СЕК |

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

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

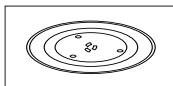
1. **Роликовая подставка** устанавливается в центре печи.

Назначение: Роликовая подставка поддерживает вращающийся поднос.



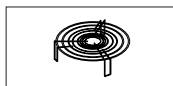
2. **Вращающийся поднос** устанавливается на роликовую подставку так, чтобы его центр совпал с муфтой.

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



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

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



 **НЕ** используйте микроволновую печь без роликовой подставки и вращающегося подноса.

УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ

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

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

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

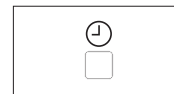
 Не забудьте перевести часы при переходе с летнего времени на зимнее и наоборот.

1. **Чтобы установить время в...**

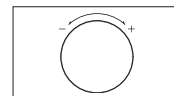
24-часовом формате.

12-часовом формате.

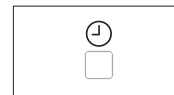
Нажмите кнопку **Часы** (⌚) один или два раза.



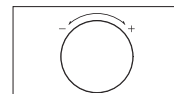
2. Поверните **круговой переключатель**, чтобы установить значение часа.



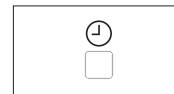
3. Нажмите кнопку **Часы** (⌚).



4. Поверните **круговой переключатель**, чтобы установить значение минут.



5. Нажмите кнопку **Часы** (⌚).



ПРИНЦИП РАБОТЫ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

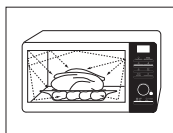
Микроволны представляют собой высокочастотные электромагнитные волны; высвобождающаяся энергия микроволн позволяет готовить или разогревать пищу без изменения ее формы и цвета.


Микроволновой печью можно пользоваться для:

- размораживания (вручную и автоматически),
- приготовления;
- разогрева.

Принцип приготовления пищи.

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

Результат: На дисплее отобразится индикация 800 Вт (максимальная мощность для приготовления пищи)




2. Вращением кругового переключателя установите время 4-5 минут и нажмите кнопку **СТАРТ/+30СЕК** ()

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

- 1) Начнется приготовление пищи, по его окончании прозвучат 4 звуковых сигнала.
- 2) Сигнал, напоминающий о завершении приготовления, прозвучит 3 раза (один сигнал в минуту).
- 3) Затем вновь отобразится текущее время.



-  Печь должна быть включена в подходящую сетевую розетку. В печь должен быть установлен вращающийся поднос. Если используется уровень мощности, отличный от максимального, чтобы довести воду до кипения, потребуется 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** (🔥).

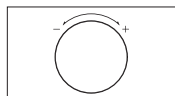
Результат: На дисплее отобразится индикация 800 Вт (максимальная мощность для приготовления пищи)

Выберите нужный уровень мощности, нажимая кнопку **СВЧ** (🔥) до появления требуемого значения мощности на дисплее. См. таблицу уровней мощности.



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


Результат: Отобразится время приготовления.




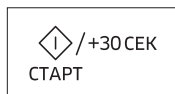
3. Нажмите кнопку **СТАРТ/+30СЕК** (⬠).

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

- 1) Начнется приготовление пищи, по его окончании прозвучат 4 звуковых сигнала.
- 2) Сигнал, напоминающий о завершении приготовления, прозвучит 3 раза (один сигнал в минуту).
- 3) Затем вновь отобразится текущее время.

 **Никогда** не включайте микроволновую печь, если в ней нет продуктов.



 Если нужно быстро разогреть блюдо на максимальной мощности (800 Вт), просто нажмите кнопку **+30СЕК** по одному разу на каждые 30 секунд времени приготовления. Печь начинает работать немедленно.



УРОВНИ МОЩНОСТИ

Можно выбрать один из уровней мощности, приведенных ниже.

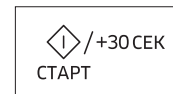
Уровень мощности	Выходная мощность	
	СВЧ	ГРИЛЬ
ВЫСОКИЙ	800 Вт	-
УМЕРЕННО ВЫСОКИЙ	600 Вт	-
СРЕДНИЙ	450 Вт	-
УМЕРЕННО НИЗКИЙ	300 Вт	-
РАЗМОРОЗКА (⊘)	180 Вт	-
НИЗКИЙ/СОХРАНЕНИЕ ТЕПЛА	100 Вт	-
ГРИЛЬ	-	1100 Вт
КОМБИНИРОВАННЫЙ I (🔥/🔥)	600 Вт	1100 Вт
КОМБИНИРОВАННЫЙ II (🔥/🔥)	450 Вт	1100 Вт
КОМБИНИРОВАННЫЙ III (🔥/🔥)	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 при помощи кнопки **+30СЕК**, добавляя каждым нажатием 30 секунд времени приготовления.

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



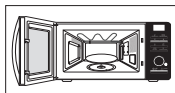
ОСТАНОВКА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЦЦЫ

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

1. Временная остановка.

1) Откройте дверцу.

Результат: Процесс приготовления пиццы остановится. Чтобы возобновить процесс приготовления, закройте дверцу и снова нажмите кнопку (◁▷).



2) Нажмите кнопку **СТОП/ЭКО** (⏏/🔌).

Результат: Процесс приготовления пиццы остановится. Для возобновления процесса приготовления повторно нажмите (◁▷).

2. Полная остановка. Нажмите кнопку **СТОП/ЭКО** (⏏/🔌).

Результат: Процесс приготовления будет остановлен. Если необходимо отменить параметры приготовления, нажмите кнопку **СТОП/ЭКО** (⏏/🔌) еще раз.



☑ Параметры можно отменить перед началом приготовления, просто нажав кнопку **СТОП/ЭКО** (⏏/🔌).

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 **СТОП/ЭКО** (⏏/🔌).

Результат: Дисплей выключен.

• Чтобы выйти из режима энергосбережения, откройте дверцу или нажмите кнопку **СТОП/ЭКО** (⏏/🔌), после этого на дисплее отобразится текущее время. Печь готова к использованию.



☑ **Функция автоматической экономии энергии**

Если в процессе настройки или при временной остановке не было выбрано никакой функции, то через 25 минут действие отменится, и будут отображены часы. Если дверца открыта, лампочка печи выключится через 5 минут.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АВТОМАТИЧЕСКОЙ ФУНКЦИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ РУССКИХ БЛЮД

В режиме **Русская кухня** (👨🍳) предоставляются запрограммированные по времени рецепты. При этом не нужно устанавливать время приготовления или уровень мощности.

Выбрать тип блюда 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**.

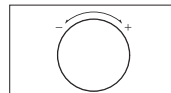


2. Выберите тип приготавливаемой пиццы, нажимая кнопку **Русская кухня**. Описание параметров запрограммированных режимов находится на следующей странице.



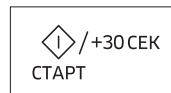
- Нажмите кнопку Русская один раз: 1. Русская кухня
- Нажмите кнопку Русская два раза: 2. Суп / каша
- Нажмите кнопку Русская три раза: 3. Напитки

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



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

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



- По окончании приготовления раздастся звуковой сигнал и на дисплее 4 раза мигнет сообщение «End». Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АВТОМАТИЧЕСКОЙ ФУНКЦИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ РУССКИХ БЛЮД

В следующей таблице представлены 3 программы автоматического приготовления русских блюд с указанием типа и количества продуктов и соответствующих рекомендаций.

1. Русская кухня

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
1-1	Омлет	130–135 г	Яйца — 3 шт., молоко — 30 мл, соль — 2 г
			<p align="center">< Рекомендации ></p> <p>Взбейте яйца с молоком и солью, вылейте полученную массу в тарелку. Начните приготовление.</p>
1-2	Сосиски с зеленым горошком	Сосиски - 2 шт. Горячий горошек - 132 г	Сосиски — 2 шт по 50 г, масло сливочное — 5 г, зеленый горошек — 135 г (без жидкости)
			<p align="center">< Рекомендации ></p> <p>Снимите оболочку с сосисок, проколите их вилкой и положите в миску, добавив сливочное масло. Сверху на масло выложите консервированный горошек. Начните приготовление.</p>
1-3	Кекс	180 г	Сахар — 45 г, ванильный сахар — 5 г, сливочное масло — 40 г, яйцо — ½ шт., молоко — 30 мл, разрыхлитель — 3 г, мука — 100 г
			<p align="center">< Рекомендации ></p> <p>Хорошо перемешайте сахар, ванильный сахар и сливочное масло. Добавьте взбитое яйцо. Добавьте остальные ингредиенты. Поместите полученную массу в смазанную миску. Начните приготовление. Дайте кексу остыть, прежде чем вынуть его из миски.</p>
1-4	Лимонные шарики	190 г (5 шт.)	Мука — 100 г, сливочное масло — 50 г, сахар — 40 г, яичный желток — ½ шт., теплая вода — 1 ст. ложка, лимонная цедра. Для верхнего слоя: Яичный желток — 1 шт., сахарная пудра — 3-5 г
			<p align="center">< Рекомендации ></p> <p>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.</p>

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
1-5	Сырники	2 по 95 г	Творог — 90–100 г, мука — 10 г, сахар (ванильный) — 10 г, соль — 0,5 г, яйцо — ¼ шт., масло — 5–10 г (для смазывания)
			<p align="center">< Рекомендации ></p> <p>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.</p>
1-6	Тост с сыром	40-60 г	Хлеб для тостов — 2 кусочка по 26–28 г, сыр — 2 кусочка по 20 г
			<p align="center">< Рекомендации ></p> <p>Поместите два тоста на решетку гриля. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, переверните тосты и положите на них ломтики сыра. Продолжите процесс приготовления.</p>
1-7	Жареный сыр	125 г (5 шт.)	Сыр — 125 г (4–5 шт. по 25 г each), яйцо — ½ шт., молотые сухари — 3–5 г
			<p align="center">< Рекомендации ></p> <p>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.</p>
1-8	Рыба по-московски	270 г	(1) Шампиньоны — 30 г, филе судака — 150 г, растительное масло — 5 г (2) Сметана — 30 г (2 x 15 г) (3) Ломтики печеного картофеля — 2 шт. (60–70 г/шт.), соль — 5 г, молотый белый перец — ½ г, тертый сыр — 25 г
			<p align="center">< Рекомендации ></p> <p>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.</p>

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
1-9	Стейк из лосося на гриле	150–170 г	Стейк из лосося с костями и кожей — 200–250 г, соль — 1 г, лимон — 15 г (сок), растительное масло — 5 г
			< 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.
1-10	Куриные ножки с черносливом	325 г 2 шт.	Нашинкованный лук — 15 г, нашинкованная морковь — 20 г, куриные окорочка — 2 шт. (160–180 г), чернослив — 5–7 шт. (50 г), куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде — 150 мл
			< Рекомендации > Положите лук и морковь на тарелку. Сверху выложите куриные ножки, добавьте чернослив и бульон. Поместите тарелку в микроволновую печь. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, переверните ножки и продолжите процесс приготовления.
1-11	Свинья шейка с горчицей	250 г	(1) Свинина (шейная часть) — 150 г, тертая морковь — 20 г, нашинкованный лук — 20 г, куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде — 100 мл (2) 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.
1-12	Форель с овощами	210–240 г	Сливочное масло — 5 г, нашинкованная морковь — 35 г, нашинкованный лук — 25 г, мелко рубленый чеснок — 3 г, рубленые листья сельдерея — 5 г, форель — 1 шт. (220–250 г), соль — 1 г, белый молотый перец — ½ г, сливочное масло — 5 г
			< Рекомендации > Смажьте центр пергаментной бумаги сливочным маслом. Выложите на бумагу морковь, лук, чеснок и сельдерея. На овощи положите приправленную специями форель. Смажьте рыбу сливочным маслом. Накройте бумагой. Поместите чашу в микроволновую печь и начните приготовление.

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
1-13	Мясной рулет с вареным яйцом	180 г	Мясной фарш (говядина и свинина) — 150 г, сваренное вкрутую яйцо — 1 шт., соль — 2 г, черный перец-горошек — ½ г
			< Рекомендации > Добавьте специй в мясо и тщательно перемешайте руками. Раскатайте из фарша круг. Положите в центр круга яйцо. Закройте яйцо фаршем со всех сторон. Сформируйте рулет. Выложите на тарелку. Поставьте тарелку на решетку гриля. Начните приготовление.
1-14	Ленивые голубцы	225 г 2 шт.	(1) Голубцы (а) Мясной фарш (говядина и свинина) — 120 г, обычный отваренный рис — 25 г, нашинкованная капуста — 25 г, соль — 1-2 г, молотый черный перец — ½ г, (б) 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.
1-15	Котлеты	114 г 2 шт.	(1) Белый хлеб — 10 г, молоко — 15 мл (2) Фарш из говядины и свинины — 120 г, соль — 2 г, черный перец — 1 г (3) Панировочные сухари — 5 г
			< Рекомендации > Залейте хлеб молоком (1). Хорошо перемешайте с фаршем. Добавьте специи (2). Слепите две котлеты и обваляйте в панировочных сухарях (3). Выложите на тарелку. Начните приготовление.
1-16	Печеный картофель	140-180 г 1-2 шт.	Крупный картофель — 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.

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
1-17	Рататуй	260 г	Нарезанный кубиками цукини — 100 г, нарезанная кубиками морковь — 60 г, нарезанный кубиками болгарский перец — 75 г, нарезанный кубиками лук — 45 г, мелко рубленый чеснок — 6 г, томатная паста — 10 г, майоран или базилик — по вкусу, овощной бульон или бульонный кубик, разведенный в воде — 150 мл
			< Рекомендации >
			Поместите все ингредиенты в глубокую тарелку. (Добавьте майоран и базилик.) Хорошо перемешайте. Начните приготовление.
1-18	Рыба по-старорусски	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 миску 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.
1-19	Замороженная пицца	370 г	Замороженная пицца — 350 г
			< Рекомендации >
Поместите замороженную пиццу на решетку гриля, покрытую пергаментной бумагой. Начните приготовление.			
1-20	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.			

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
1-21	Мясо по-боярски	260 г	Свинина (шейная часть) — 280 г (4 куска), соль — 2 г, черный молотый перец — ½ г, нарезанные шампиньоны — 45 г, майонез — 55 г
			< 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.			
1-22	Кулебяка с семгой	180 г	Замороженное слоеное тесто — 130 г. Начинка: Филе семги, порезанное маленькими кубиками — 100 г, соль — 1 г, обжаренные кубики лука — 20 г, мелко нарезанное яйцо, сваренное вкрутую — 30 г, яичный желток для смазки изделия — 1 шт.
			< 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.			
1-23	Круленик	224 г	(а) Творог 9 % — 120–140 г, сахар — 10–15 г, соль — ½ г, яйцо — ½ шт., отваренная гречка — 140 г (б) Сливочное масло — 5 г, панировочные сухари — 1–2 г (в) Сметана — 30 г
			< Рекомендации >
Смешайте все ингредиенты (а). Поместите в глубокую тарелку, смазанную маслом и посыпанную панировочными сухарями (б). Смажьте верх сметаной (в). Начните приготовление.			
1-24	Куриный шашлык	280 г	Филе куриных окорочков — 380 г, томатная паста — 20 г, соль — 5 г, рубленый чеснок — 3 г, растительное масло — 7 г, йогурт без добавок — 70 г, шпажки
			< Рекомендации >
Порежьте филе на кубики размером 3 × 3 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.			

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
1-25	Перец фаршированный	480-500 г 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 — ½ 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
			< Рекомендации >
			Добавьте рис в мясной фарш. Добавьте специи и перемешайте руками. Удалите у перца сердцевину и семена. Заполните перец мясом. Положите его в глубокую чашу и добавьте бульон (1). Начните приготовление. Подготовьте все ингредиенты для соуса (2). Когда печь подаст звуковой сигнал, влейте смесь в бульон с фаршированным перцем. Переверните и продолжите процесс приготовления.
1-26	Мясные шарики в томатном соусе	265 г 2 шт.	(1) Мясные биточки (а) Белый хлеб — 30 г, молоко — 35 мл, мясной фарш (говядина и свинина) — 130 г, соль — 1-2 г, молотый черный перец — ½ г (б) Нашинкованный лук — 15 г, нашинкованная морковь — 30 г, говяжий бульон или бульонный кубик, разведенный в воде — 100 мл (2) Ингредиенты для соуса: Мука — 5 г, томатная паста — 10 г, вода — 50 мл
			< Рекомендации >
			Замочите хлеб в молоке. Добавьте полученную смесь в фарш. Добавьте специи и тщательно перемешайте руками (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.

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
1-27	Вареная индейка с овощами	315 г	Филе индейки, нарезанное ломтиками — 150 г, нашинкованный цукини — 50 г, нашинкованный лук — 15 г, нашинкованная морковь — 20 г, куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде — 100 мл
			< Рекомендации >
			Поместите все ингредиенты в глубокую миску и добавьте кипящий бульон. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, переверните кусочки филе, перемешайте овощи и продолжите процесс приготовления.

2. Суп / каша

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
2-1	Каша овсяная	260 г	Овсяные хлопья "Геркулес" — 50 г, сахар — 5 г, соль — 0,5 г, кипяток — 200 мл, холодное молоко — 100 мл
			< Рекомендации >
			Высыпьте хлопья в глубокую тарелку, добавьте сахар и соль. Добавьте кипяток, молоко и хорошо перемешайте. Начните приготовление.
2-2	Мясная солянка	340 г	(1) Нашинкованный лук — 45 г, говяжий бульон или бульонный кубик, разведенный в воде — 350 мл (2) Каперсы — 7 г, тертый соленый огурец — 50 г, томатная паста — 10 г, маслины — 16 г, жидкость от маслин — 20 мл, лавровый лист — 1 шт., мясное ассорти — 30 г, говяжий бульон или бульонный кубик, разведенный в воде — 300 мл
			< Рекомендации >
			Поместите лук в большую миску, 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.

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты	
2-3	Борщ	340 г	(1) Тертая свекла — 50 г, нашинкованная капуста — 20 г, тертая морковь — 15 г, нашинкованный лук — 10 г, томатная паста — 15 г, сахар — 5 г (2) Говяжий бульон или бульонный кубик, разведенный в воде — 650 мл, лавровый лист — 1 шт., уксус 9 % — 5 мл (по желанию)	
			< Рекомендации >	
			Поместите все ингредиенты в большую миску (1), добавьте горячий бульон (говяжий бульон или бульонный кубик, разведенный в воде — 650 мл) и лавровый лист. Начните приготовление.	
2-4	Куриный суп с лапшой	350 г	Вермишель — 10 г, куриное филе — 50 г, тертая морковь — 15 г, нашинкованный лук — 10 г, куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде — 440 мл	
			< Рекомендации >	
			Поместите вермишель в большую миску, добавьте кипящий бульон и остальные ингредиенты. Хорошо перемешайте и начните приготовление.	
2-5	Щи	250 г	(1) Шейка свиная куском — 170 г, нашинкованный лук — 20 г, куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде — 100 мл (2) Ингредиенты для соуса: Мука — 5 г, томатная паста — 15 г, вода — 50 мл, тертые соленые огурцы — 30 г	
			< Рекомендации >	
			Положите мясо и лук в глубокую тарелку и добавьте бульон. (1) Начните приготовление. После звукового сигнала переверните, добавьте смесь для соуса (2) к овощам, бульону и мясу. Все перемешайте и продолжите процесс приготовления.	
2-6	Суп из овощей	350 г	Замороженные овощи — 150 г, овощной бульон или бульонный кубик, разведенный в воде — 300 мл	
			< Рекомендации >	
			Поместите все ингредиенты в большую миску и добавьте кипящий бульон. Начните приготовление.	

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты	
2-7	Корейский Рамэн	120 г (1 упаковка)	Корейский рамен — 1 упаковка, вода (комнатной температуры) — 550 мл	
			< Рекомендации >	
			Извлеките лапшу из упаковки и положите все содержимое вместе с водой (550 мл) в миску, подходящую для использования в микроволновой печи. Тщательно перемешайте. Накройте пищевой пленкой и проколите в ней несколько отверстий. Поместите миску в микроволновую печь и начните приготовление.	
2-8	Суп с пельменями	185 г (15 шт.)	Замороженные пельмени — 15 шт. (по 10–12 г/шт.), куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде — 600 мл, цельковый черный перец — 3–5 шт., лавровый лист — 1 шт.	
			< Рекомендации >	
			Поместите все ингредиенты в большую миску и добавьте кипящий бульон. Перемешайте. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, переверните ножки и продолжите процесс приготовления.	
2-9	Каша гречневая	200 г	Гречневая крупа — 100 г, соль — 2 г, кипящая вода — 300 мл	
			< Рекомендации >	
			Высыпьте гречневую крупу в глубокую тарелку и добавьте соль. Добавьте кипятка и хорошо перемешайте. Начните приготовление.	

3. Напитки

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
3-1	Чай с лимоном и мятой	200-250 мл	Вода — 200 мл, чайные листья — 0,5 ст. л., лимон — 1 ломтик, мята — несколько листьев
< Рекомендации >			
Положите в воду чайные листья, 1 ломтик лимона и листья мяты. Не накрывайте крышкой во время разогрева. Оставьте постоять в микроволновой печи. Будьте осторожны, вынимая чашку. Процедите.			
3-2	Глинтвейн	150–200 мл	Сухое красное вино — 150 мл, апельсины — 20 г, лимон — 10 г, сахар — 10 г, корица — 1 палочка, гвоздика — 1 г
< Рекомендации >			
Смешайте все ингредиенты. Не накрывайте крышкой во время разогрева. Не доводите до кипения. Оставьте постоять в микроволновой печи. Будьте осторожны, вынимая чашку.			
3-3	Чай с корицей и медом	200-250 мл	Вода — 200 мл, корица — 1/2 ст. л., мед — 1 ст. л.
< Рекомендации >			
Добавьте корицу в воду. Не накрывайте крышкой во время разогрева. Оставьте постоять в микроволновой печи. Будьте осторожны, вынимая чашку. Охладите до средней температуры. Добавьте мед.			
3-4	Чай "Масала" с молоком и кардамоном	200-250 мл	Чайные листья — 1 чайная ложка, молоко — 100 мл, вода — 100 мл, имбирь — 1/2 чайной ложки, кардамон — 1 шт., корица — 1/2 чайной ложки, сахар — 2 ч. л.
< Рекомендации >			
Смешайте воду и молоко, добавьте смесь специй и чайные листья. Не накрывайте крышкой во время разогрева. Оставьте постоять в микроволновой печи. Будьте осторожны, вынимая чашку. Процедите.			
3-5	Компот из ягод	200-250 мл	Вода — 200 мл, сахар — по вкусу, свежие ягоды — 1 ст. л.
< Рекомендации >			
Добавьте в воду ягоды и сахар по вкусу. Не накрывайте крышкой во время разогрева. Оставьте постоять в микроволновой печи. Будьте осторожны, вынимая чашку.			

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
3-6	Чай с корицей и лимоном	200-250 мл	Вода — 200 мл, сахар — по вкусу, лимон — 1 ломтик, имбирь — по вкусу, чайные листья — 0,5 ч. л.
< Рекомендации >			
Добавьте в воду чайные листья, ломтик лимона и имбирь по вкусу. Не накрывайте крышкой во время разогрева. Оставьте постоять в микроволновой печи. Будьте осторожны, вынимая чашку.			
3-7	Какао	200-250 мл	Молоко — 200 мл, сахар — 2 ч. л., какао — 1 ч. л.
< Рекомендации >			
Добавьте в молоко какао и сахар. Не накрывайте крышкой во время разогрева. Оставьте постоять в микроволновой печи. Будьте осторожны, вынимая чашку.			
3-8	Горячий шоколад	350–400 мл	Темный шоколад — 100 г, молоко или сливки (10 %) — 250 мл, вода — 1-2 столовые ложки, сахар — по вкусу, взбитые сливки — по вкусу
< Рекомендации >			
Натрите шоколад на терке. Добавьте воды и молока, перемешайте. Взбейте смесь. Не накрывайте крышкой во время разогрева. Оставьте постоять в микроволновой печи. Будьте осторожны, вынимая чашку.			
3-9	Клюквенный морс	200 мл	Замороженная клюква — 40 г, сахар — 30 г, вода — 200 мл
< Рекомендации >			
Измельчите замороженную клюкву с помощью блендера. Поместите все ингредиенты в чашу. Начните приготовление. Охладите и процедите.			
3-10	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 миску и добавьте кипящую воду. Начните приготовление.			

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РЕЖИМА ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ

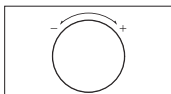
Функция Диетическое меню предлагает двадцать предварительно запрограммированных таймеров. При этом не нужно устанавливать время приготовления или уровень мощности. Сначала поместите пищу в центр вращающегося подноса и закройте дверцу.

1. Выберите категорию для режима здорового питания, нажав кнопку **Диетическое меню** один или два раза.



1. **Овощи/Крупы**
2. **Птица/Рыба**

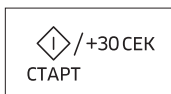
2. Выберите блюдо, повернув **круговой переключатель**. (См. таблицу сбоку).



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

Результат: Начнется приготовление пищи. По его окончании:

- 1) Раздастся 4 звуковых сигнала.
- 2) Сигнал, напоминающий о завершении приготовления, прозвучит 3 раза (один сигнал в минуту).
- 3) Затем вновь отобразится текущее время.



Используйте только ту посуду, которая подходит для микроволновых печей.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРОГРАММ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ: ОВОЩИ/КРУПЫ

В следующей таблице представлены 12 автоматических программ для приготовления диетических блюд из 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
1-1	Брокколи	250	1-2	Промойте и очистите брокколи и приготовьте соцветия. Выложите равномерным слоем в стеклянную миску с крышкой. Добавьте 30 мл (2 ст. л.) воды при приготовлении порции размером 250 г. Поставьте миску в центр вращающегося подноса. Готовьте с закрытой крышкой. Перемешайте после приготовления. Дайте постоять 1-2 минуты.

Код	Блюдо	Порция (г)	Время выдержки (мин.)	Рекомендации
1-2	Морковь	250	1-2	Промойте и почистите морковь, порежьте ломтиками одинакового размера. Выложите равномерным слоем в стеклянную миску с крышкой. Добавьте 30 мл (2 ст. л.) воды при приготовлении порции размером 250 г. Поставьте миску в центр вращающегося подноса. Готовьте с закрытой крышкой. Перемешайте после приготовления. Дайте постоять 1-2 минуты.
1-3	Зеленая фасоль	250	1-2	Промойте и очистите зеленую фасоль. Выложите равномерным слоем в стеклянную миску с крышкой. Добавьте 30 мл (2 ст. ложки) воды для приготовления 250 г. Поставьте миску в центр вращающегося подноса. Готовьте с закрытой крышкой. Перемешайте после приготовления. Дайте постоять 1-2 минуты.
1-4	Шпинат	150	1-2	Промойте и очистите шпинат. Выложите в стеклянную миску с крышкой. Не добавляйте воду. Поместите миску в центр вращающегося подноса. Готовьте с закрытой крышкой. Перемешайте после приготовления. Дайте постоять 1-2 минуты.
1-5	Кукуруза в початках	250	1-2	Промойте и очистите початки кукурузы и поместите в овальное стеклянное блюдо. Накройте пленкой для микроволновой печи и проткните пленку. Дайте постоять 1-2 минуты.
1-6	Очищенный картофель	250	2-3	Промойте и очистите картофель, затем порежьте ломтиками похожего размера. Выложите в стеклянную миску с крышкой. Добавьте 45-60 мл (3-4 ст. л.) воды. Поместите миску в центр вращающегося подноса. Готовьте с закрытой крышкой. Дайте постоять 2-3 минуты.

Код	Блюдо	Порция (г)	Время выдержки (мин.)	Рекомендации
1-7	Коричневый рис	125	5-10	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. Дайте постоять 5–10 минут.
1-8	Макароны из непросеянной муки	125	1	Используйте большое стеклянное блюдо с крышкой, предназначенное для микроволновой печи. Добавьте 500 мл кипящей воды, щепотку соли и хорошо перемешайте. Готовьте, не накрывая крышкой. Перемешайте перед тем как дать постоять и тщательно слейте воду перед подачей на стол. Дайте постоять 1 минуту.
1-9	Киноа	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. Дайте постоять 1-3 минуты.
1-10	Булгур	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. Дайте постоять 2-5 минут.
1-11	Овощная запеканка	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 подставку. Дайте постоять 2-3 минуты.

Код	Блюдо	Порция (г)	Время выдержки (мин.)	Рекомендации
1-12	Приготовленные на гриле томаты	400	1-2	Промойте и очистите помидоры, разрежьте на половинки и поместите в блюдо для микроволновой печи. Посыпьте тертым сыром. Поставьте блюдо на подставку. Дайте постоять 1-2 минуты.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРОГРАММ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ: ПТИЦА/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
2-1	Куриная грудка	300	2	Промойте кусочки и положите на керамическую тарелку. Накройте пленкой для микроволновых печей. Проткните пленку. Поставьте блюдо на вращающийся поднос. Дайте постоять 2 минуты.
2-2	Грудка индейки	300	2	Промойте кусочки и положите на керамическую тарелку. Накройте пленкой для микроволновых печей. Проткните пленку. Поставьте блюдо на вращающийся поднос. Дайте постоять 2 минуты.
2-3	Рыбное филе на гриле	300	1-2	Промойте рыбу и поместите на керамическую тарелку, добавьте 1 ст. л. лимонного сока. Накройте пленкой для микроволновых печей. Проткните пленку. Поставьте блюдо на вращающийся поднос. Дайте постоять 1-2 минуты.
2-4	Филе лосося	300	1-2	Промойте рыбу и поместите на керамическую тарелку, добавьте 1 ст. л. лимонного сока. Накройте пленкой для микроволновых печей. Проткните пленку. Поставьте блюдо на вращающийся поднос. Дайте постоять 1-2 минуты.
2-5	Свежие креветки	250	1-2	Промойте креветки и поместите на керамическую тарелку, добавьте 1 ст. л. лимонного сока. Накройте пленкой для микроволновых печей. Проткните пленку. Поставьте блюдо на вращающийся поднос. Дайте постоять 1-2 минуты.

Код	Блюдо	Порция (г)	Время выдержки (мин.)	Рекомендации
2-6	Свежая Форель	200	2	Поместите 2 целых свежих рыбы на термостойкое блюдо. Добавьте щепотку соли, 1 ст. л. лимонного сока и пряности. Накройте пленкой для микроволновых печей. Проткните пленку. Поставьте блюдо на вращающийся поднос. Дайте постоять 2 минуты.
2-7	Жаркое из рыбы	200	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. Дайте постоять 3 минуты.
2-8	Стейк из лосося на гриле	300	2	Равномерно распределите рыбные стейки на высокой подставке. После того как печь подаст звуковой сигнал, переверните на другую сторону. Дайте постоять 2 минуты.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИИ АВТОМАТИЧЕСКОЙ УСКОРЕННОЙ РАЗМОРОЗКИ

Функция **Автоматическая ускоренная разморозка** (**) позволяет размораживать мясо, птицу, рыбу и хлеб/выпечку. Время размораживания и уровень мощности устанавливаются автоматически. Достаточно просто выбрать программу и вес продуктов.

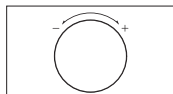
Используйте только ту посуду, которая подходит для микроволновых печей.

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

- Выберите тип приготавливаемой пищи, нажав кнопку **Ускоренная разморозка** (**) один или несколько раз. (См. таблицу сбоку).



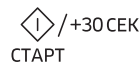
- Выберите вес продукта, повернув **круговой переключатель**.



- Нажмите кнопку **СТАРТ/+30 СЕК** (◇).

Результат:

- Начинается размораживание продуктов.
- По истечении половины времени размораживания печь подает звуковые сигналы, напоминающая о том, что нужно перевернуть продукты.
- Снова нажмите кнопку (◇) для завершения процесса разморозки.



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

ПРОГРАММЫ АВТОМАТИЧЕСКОЙ УСКОРЕННОЙ РАЗМОРОЗКИ

В таблице ниже представлены разные программы режима Автоматическая ускоренная разморозка, вес продуктов, время выдержки и соответствующие рекомендации.

Перед размораживанием следует удалить упаковку.

Положите Мясо, Птица, Рыба, Фрукты/Ягоды на керамическую тарелку.

Код/Продукты	Размер порции	Врем выдержки	Рекомендации
1. Мясо	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	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	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	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 функции ручной разморозки и времени разморозки см. на стр. 34.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИИ СОХРАНЕНИЯ ТЕПЛА

Функция **Поддержание тепла** (🔥) позволяет поддерживать температуру блюда до момента подачи на стол.

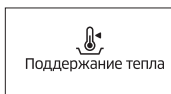
Используйте данную функцию, чтобы блюдо оставалось теплым до подачи на стол.

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

1. Нажмите кнопку **Поддержание тепла** (🔥).

Выберите нужную температуру, нажимая кнопку **Поддержание тепла** (🔥).

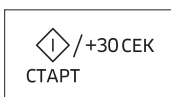
1. Высокая
2. Средняя



2. Нажмите кнопку **СТАРТ/+30СЕК** (▶).

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

- По окончании приготовления раздастся звуковой сигнал и на дисплее 4 раза мигнет сообщение "End". Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.



РЕКОМЕНДУЕМЫЕ БЛЮДА ДЛЯ РЕЖИМА СОХРАНЕНИЯ ТЕПЛА

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

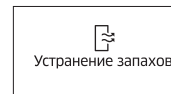
- ☞ Не используйте эту функцию для разогревания холодных продуктов. Программы предназначены только для поддержания температуры недавно приготовленных блюд.
- ☞ Не рекомендуется поддерживать температуру продуктов слишком долго (более 1 часа), поскольку процесс приготовления будет продолжаться. Теплые продукты портятся быстрее.
- ☞ Не закрывайте крышкой или пластиковой пленкой.
- ☞ Вынимайте блюдо, используя кухонные рукавицы.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИИ УСТРАНЕНИЯ ЗАПАХОВ

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

Закончив чистку, нажмите кнопку **Устранение запахов**.

По завершении раздастся четыре звуковых сигнала.



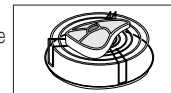
- ☞ Время процедуры **Устранения запахов** — 5 минут. Оно увеличивается на 30 секунд при каждом нажатии кнопки **+30СЕК**.

- ☞ Максимальное время процедуры устранения запахов — 15 минут.

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. 29.

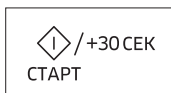
ПРИГОТОВЛЕНИЕ В РЕЖИМЕ ГРИЛЯ

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

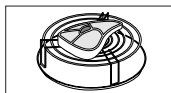
1. Предварительно нагрейте гриль до необходимой температуры, нажав кнопку **Гриль** (🔥) и установив время предварительного нагрева с помощью **кругового переключателя**.



2. Нажмите кнопку **СТАРТ/+30СЕК** (⬇️).



3. Откройте дверцу и положите продукты на решетку. Закройте дверцу.

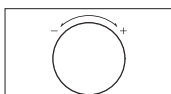


4. Нажмите кнопку **Гриль** (🔥).

Результат: На дисплее отобразится следующая индикация:



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

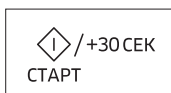


6. Нажмите кнопку **СТАРТ/+30СЕК** (⬇️).

Результат: Начнется приготовление на гриле.

По его окончании:

- 1) Раздастся 4 звуковых сигнала.
- 2) Сигнал, напоминающий о завершении приготовления, прозвучит 3 раза (один сигнал в минуту).
- 3) 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 рукавицами.

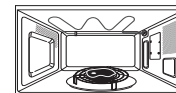
КОМБИНИРОВАННЫЙ РЕЖИМ: СВЧ И ГРИЛЬ

Комбинированный режим СВЧ 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. Лучше всего подходят стеклянные и керамические блюда, так как они позволяют микроволнам равномерно проникать в пищу.

- ☞ **ВСЕГДА** пользуйтесь кухонными рукавицами, прикасаясь к принадлежностям в печи, так как они будут очень горячими.

1. Откройте дверцу микроволновки. Поместите пищу на решетку, а решетку — на вращающийся поднос. Закройте дверцу.



2. Нажмите кнопку **СВЧ+Гриль (Комбинированный)** (🔥🔥).

Результат: На дисплее отображается следующая информация:

🔥🔥 (режим СВЧ и гриля)

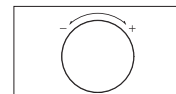
600 Вт (выходная мощность)



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

- ☞ Температуру гриля настроить нельзя.

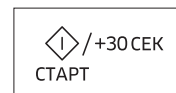
3. Установите время приготовления, повернув **круговой переключатель**. Максимальное время приготовления в режиме гриля составляет 60 минут.



4. Нажмите кнопку **СТАРТ/+30СЕК** (⬇️).

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

- 1) Раздастся 4 звуковых сигнала.
- 2) Сигнал, напоминающий о завершении приготовления, прозвучит 3 раза (один сигнал в минуту).
- 3) Затем вновь отобразится текущее время.



- ☞ Максимальный уровень микроволновой мощности в комбинированном режиме микроволн и гриля равен 600 Вт.

ОТКЛЮЧЕНИЕ ЗВУКОВОГО СИГНАЛА

Вы можете отключить звуковой сигнал в любое время.

1. Нажмите и удерживайте в течение двух секунд кнопки **СТОП/ЭКО** (🔇/🌱) и **СТАРТ/+30СЕК** (⏪).

Результат:

- На дисплее появится следующая индикация.

OFF

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



2. Чтобы снова включить звуковой сигнал, повторно нажмите и удерживайте в течение двух секунд кнопки **СТОП/ЭКО** (🔇/🌱) и **СТАРТ/+30СЕК** (⏪).

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. Нажмите и удерживайте в течение двух секунд кнопки **СТОП/ЭКО** (🔇/🌱) и **Часы** (🕒).

Результат:

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

L

2. Чтобы разблокировать печь, снова нажмите и удерживайте в течение двух секунд кнопки **СТОП/ЭКО** (🔇/🌱) и **Часы** (🕒).

Результат: Печью можно пользоваться в обычном режиме.



РУКОВОДСТВО ПО ВЫБОРУ ПОСУДЫ

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

Кухонные принадлежности	Пригодность для использования в микроволновой печи	Примечания
Алюминиевая фольга	✓ х	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.
Тарелка для поджаривания	✓	Не разогревайте более восьми минут.
Фарфор и керамика	✓	Фарфор, керамику, глазурованную керамику и тонкостенный фарфор обычно можно использовать, если на них нет металлической отделки.
Одноразовая посуда из полиэфирного волокна	✓	Такая посуда обычно используется для упаковки замороженных продуктов.
Упаковка продуктов быстрого приготовления		
<ul style="list-style-type: none"> • Полистироловые стаканчики и контейнеры 	✓	Можно использовать для разогрева продуктов. При перегреве полистирол может плавиться.
<ul style="list-style-type: none"> • Бумажные пакеты или газеты 	х	Существует риск возгорания.
<ul style="list-style-type: none"> • Изготовленная из вторсырья бумага или посуда с металлической отделкой 	х	Может стать причиной возникновения электрической дуги.
Стеклопосуда		
<ul style="list-style-type: none"> • Посуда, предназначенная для разогрева с последующей подачей на стол 	✓	Может использоваться при отсутствии металлической отделки.
<ul style="list-style-type: none"> • Тонкостенная стеклянная посуда 	✓	Может использоваться для разогрева продуктов и жидкостей. При резком нагреве хрупкое стекло может разбиться или лопнуть.
<ul style="list-style-type: none"> • Стеклянные банки 	✓	Нужно обязательно снять крышку. Подходят только для разогрева.

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

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

РУКОВОДСТВО ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ

МИКРОВОЛНЫ

Микроволновая энергия 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, например нержавеющей сталью, алюминием и медью, но они могут проходить сквозь керамику, стекло, фарфор и пластмассу, а также через бумагу и дерево. Поэтому запрещается пользоваться металлическими емкостями для приготовления пищи.

Продукты, которые можно готовить в микроволновой печи:

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

Использование крышки во время приготовления

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

Время выдержки

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

Руководство по приготовлению замороженных овощей

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

Перемешайте два раза в процессе приготовления и один раз по окончании приготовления.

По окончании приготовления добавьте соль, приправы или сливочное масло.

Накройте на время выдержки.

Блюдо	Порция	Мощность	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Шпинат	150 г	600 Вт	4½-5½	2-3	Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды.
Брокколи	300 г	600 Вт	9-10	2-3	Добавьте 30 мл (2 ст. л.) холодной воды.
Горошек	300 г	600 Вт	7½-8½	2-3	Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды.
Зеленая фасоль	300 г	600 Вт	8-9	2-3	Добавьте 30 мл (2 ст. л.) холодной воды.
Овощная смесь (морковь/горошек/кукуруза)	300 г	600 Вт	7½-8½	2-3	Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды.
Овощная смесь (по-китайски)	300 г	600 Вт	8-9	2-3	Добавьте 15 мл (1 ст. л.) 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. По завершении приготовления, перед выдержкой перемешайте рис и добавьте соль или травы и масло.

Примечание: может оказаться, что рис не впитал всю воду по окончании времени приготовления.

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

Блюдо	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 500 г	4-4½ 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 (4-5 ст. л.) воды.
Морковь	250 г	4½-5	3	Нарежьте морковь ломтиками одинакового размера.
Цветная капуста	250 г 500 г	5-5½ 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 250 г	1½-2 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 всего 15 мл (1 ст. л.) воды.
Перец	250 г	4½-5	3	Нарежьте перец мелкими ломтиками.
Картофель	250 г 500 г	4-5 7½-8½	3	Взвесьте очищенный картофель и разрежьте его на половинки или четвертинки примерно одинакового размера.
Брюква	250 г	5-5½	3	Нарежьте кольраби мелкими кубиками.

РАЗОГРЕВ ПИЩИ

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

Размещение пищи и использование крышки

Старайтесь не разогревать крупные блюда 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 необходимо разогревать на мощности 600 Вт, 450 Вт или даже 300 Вт. Дополнительные указания см. в таблицах. В целом, на более низкой мощности удобнее разогревать деликатесы, большие блюда и пищу, которая разогревается очень быстро (например, сладкие пирожки).

Для получения наилучших результатов хорошо перемешивайте пищу или переворачивайте ее во время разогревания. Если возможно, вновь перемешайте ее перед подачей на стол. Будьте особенно осторожны при разогреве жидкостей и детского питания. Чтобы предотвратить вскипание жидкостей и ошпаривание, перемешивайте их до, во время и после нагревания. 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) 250 мл (1 стакан)	800 Вт	1-1½ 1½-2	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.
Суп (охлажденный)	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.
Рагу (охлажденное)	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.

Блюдо	Порция	Мощность	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Макаронные изделия с соусом (охлажденные)	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 порционное блюдо (охлажденное)	350 г	600 Вт	5½-6½	3	Положите блюдо из 2-3 охлажденных компонентов на керамическую тарелку. Закройте его пленкой для микроволновых печей.

РАЗОГРЕВ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ: Выложите 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 - от 30 до 40°C.

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

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 сек	2-3	Выложите в глубокую керамическую тарелку. Готовьте с закрытой крышкой. Перемешайте после разогрева. Дайте постоять 2-3 минуты. Перед кормлением ребенка хорошо перемешайте и тщательно проверьте температуру пищи.
Детское молоко	100 мл 200 мл	300 Вт	30-40 с От 50 с 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 полностью оттаять 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. По истечении половины времени размораживания переверните, 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 часть птицы начнет нагреваться, прекратите размораживание и дайте птице постоять 20 минут перед тем, как продолжить размораживание.

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

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

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

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

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

Блюдо	Порция	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Мясо				
Говяжий фарш	250 г 500 г	6½-7½ 10-12	5-25	Положите мясо на мелкое керамическое блюдо. Оберните тонкие края алюминиевой фольгой. Переверните по окончании половины времени размораживания!
Свинные отбивные	250 г	7½-8½		

Блюдо	Порция	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Птица				
Кусочки 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		
Рыба				
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		
Фрукты				
Ягоды	250 г	6-7	5-10	Разложите фрукты тонким слоем на мелком круглом стеклянном блюде (большого диаметра).
Хлеб				
Булочки (по 50 г каждая)	2 шт.	½-1	5-20	Положите булочки по кругу, а хлеб — горизонтально на бумажное кухонное полотенце в центре вращающегося подноса. Переверните по окончании половины времени размораживания!
	4 шт.	2-2½		
	Тосты/Сэндвичи	250 г		
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, приготовляемое блюдо подрумянится быстрее.

Посуда для гриля:

Можно использовать жароустойчивую посуду с содержанием металла.

Не пользуйтесь пластмассовой посудой, поскольку она может расплавиться.

Продукты, которые 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 высокую подставку, если в инструкциях не указано обратное.

СВЧ + ГРИЛЬ

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

Посуда для режима СВЧ + Гриль:

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

Продукты, которые можно готовить в режиме СВЧ + Гриль:

Пища, подходящая для приготовления 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 больших 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.

Замороженные продукты	Порция	Мощность	Время на 1 сторону (мин.)	Время на 2 сторону (мин.)	Инструкции
Булочки (каждая весом около 50 г)	2 шт. 4 шт.	СВЧ + Гриль	300 Вт + Гриль 1-1½ 2-2½	Только гриль 1-2 1-2	Разложите булочки по кругу на подставке. Готовьте булочки на гриле со второй стороны, пока не образуется необходимая корочка. Дайте постоять 2-5 минут.
Багеты + топpling (томаты, сыр, ветчина, грибы)	250-300 г (2 шт.)	450 Вт + Гриль	8-9	-	Положите 2 замороженных багета рядом друг с другом на подставку. После приготовления на гриле дайте постоять 2-3 минуты.
Гратен (овощи или картофель)	400 г	450 Вт + Гриль	13-14	-	Положите замороженное блюдо в круглую миску из стекла пирекс. Поставьте тарелку на полку. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.

Замороженные продукты	Порция	Мощность	Время на 1 сторону (мин.)	Время на 2 сторону (мин.)	Инструкции
Макаронные изделия (каннелони, макарони, лазанья)	400 г	СВЧ + Гриль	600 Вт + Гриль 14-15	Только гриль 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 + Гриль	5-5½	3-3½	Поставьте куриные шарики на нижнюю полку. Переверните после первого цикла.
Чипсы, приготовленные в печи	250 г	450 Вт + 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 печь в течение 3–4 минут, используя функцию гриля. 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. (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.
Томаты на гриле	200 г (2 шт.) 400 г (4 шт.)	СВЧ + Гриль	300 Вт + Гриль 4½-5½	Только гриль 2-3	Разрежьте помидоры пополам. Посыпьте их сверху сыром. Разложите их по кругу на плоском блюде из термостойкого стекла. Поставьте блюдо на решетку.

Свежие продукты	Порция	Мощность	Время на 1 сторону (мин.)	Время на 2 сторону (мин.)	Инструкции
Тосты по-гавайски (кусочки ветчины, ананаса, сыра)	2 шт. (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 500 г	600 Вт + Гриль	4½-5½ 8-9	-	Разрежьте картофелины пополам. Разложите их по кругу на подставку срезами в сторону гриля.
Кусочки курицы	450-500 г (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.
Бараны отбивные/ бифштексы (средние)	400 г (4 шт.)	Только гриль	12-15	9-12	Смажьте бараны отбивные растительным маслом и специями. Положите их по кругу на подставку. После приготовления на гриле дайте постоять 2-3 минуты.
Свинные отбивные	250 г (2 шт.)	СВЧ + Гриль	300 Вт + Гриль 7-8	Только гриль 6-7	Смажьте свинные отбивные растительным маслом и специями. Положите их по кругу на подставку. После приготовления на гриле дайте постоять 2-3 минуты.
Печеные яблоки	1 яблоко (примерно 200 г) 2 яблока (примерно 400 г)	300 Вт + Гриль	4-4½ 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.

Свежие продукты	Порция	Мощность	Время на 1 сторону (мин.)	Время на 2 сторону (мин.)	Инструкции
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. Дайте постоять 5 минут после завершения приготовления на гриле.

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 после того, как он расплавится.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ГЛАЗУРИ (ДЛЯ ВЫПЕЧКИ И ПИРОЖНЫХ)

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

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДЖЕМА

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

Добавьте в концентрат пудинга сахар и молоко (500 мл), следуя инструкциям изготовителя концентрата, и хорошо перемешайте. Используйте миску подходящего размера из термостойкого стекла с крышкой. Готовьте под крышкой 6½-7½ минут при 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, перемешайте несколько раз. Дайте миндалю постоять 2-3 минуты в печи. Вынимайте, используя кухонные рукавицы!

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

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

Problem	Причина	Решение
Общие		
Кнопки не функционируют должным образом.	В зазоры между кнопками попало постороннее вещество или посторонний предмет.	Удалите постороннее вещество или посторонний предмет и повторите попытку.
	Модель с сенсорным управлением: на внешнюю панель попала влага.	Сотрите влагу с внешней панели.
	Включена блокировка управления.	Отключите блокировку управления.
Время не отображается.	Отсутствует подача питания.	Убедитесь, что питание подается.
	Включена функция Эко (энергосбережение).	Выключите функцию Эко.

Problem	Причина	Решение
Печь не работает.	Отсутствует подача питания.	Убедитесь, что питание подается.
	Дверца открыта.	Закройте дверцу и повторите попытку.
	В механизм безопасного открывания дверцы попало постороннее вещество.	Удалите постороннее вещество или посторонний предмет и повторите попытку.
Печь перестает работать во время выполнения какой-либо функции.	Пользователь открыл дверцу, чтобы перевернуть пищу.	Перевернув пищу, нажмите кнопку Start (Старт) снова, чтобы начать работу.
Во время работы прибора происходит сбой в подаче электропитания.	Приготовление пищи выполнялось в течение продолжительного периода времени.	После завершения длительного процесса приготовления дайте печи остыть.
	Охлаждающий вентилятор не работает.	Послушайте, издает ли охлаждающий вентилятор какой-либо звук во время работы.
	Попробуйте включить пустую печь.	Положите продукты в печь.
	Вокруг печи недостаточно пространства для вентиляции.	На задней и передней панели печи находятся отверстия, обеспечивающие циркуляцию воздуха. При установке прибора оставьте зазоры, как указано в руководстве по установке.
	Несколько сетевых вилок подключены к одной сетевой розетке.	Для печи необходимо использовать одну сетевую розетку.
На печь не подается питание.	Отсутствует подача питания.	Убедитесь, что питание подается.
Во время работы печи слышится пощелкивание, печь не включается.	Пощелкивание может раздаваться, если вы готовите пищу в герметичной упаковке или используете контейнер с плотной крышкой.	Не используйте герметичные контейнеры, поскольку во время приготовления они могут взорваться из-за увеличения объема содержимого.


Problem	Причина	Решение
Внешняя поверхность устройства слишком сильно нагревается во время работы.	Вокруг печи недостаточно пространства для вентиляции.	На задней и передней панели печи находятся отверстия, обеспечивающие циркуляцию воздуха. При установке прибора оставьте зазоры, как указано в руководстве по установке.
	Сверху на печи стоят посторонние предметы.	Уберите посторонние предметы с печи.
Дверца плохо открывается.	Остатки пищи застряли между дверцей и внутренней стенкой печи.	Тщательно очистите печь и попробуйте снова открыть дверцу.
Печь не производит нагрев.	Печь не работает, идет приготовление слишком большого количества продуктов, или используется ненадлежащая посуда.	Налейте один стакан воды в контейнер, пригодный для использования в микроволновой печи, и включите микроволновую печь на 1-2 минуты, чтобы проверить, нагревается ли вода. Уменьшите приготавливаемую порцию продуктов и снова включите печь. Используйте для приготовления контейнер с плоским дном.
Уровень нагрева низкий, или нагрев выполняется медленно.	Печь не работает, идет приготовление слишком большого количества продуктов, или используется ненадлежащая посуда.	Налейте один стакан воды в контейнер, пригодный для использования в микроволновой печи, и включите микроволновую печь на 1-2 минуты, чтобы проверить, нагревается ли вода. Уменьшите приготавливаемую порцию продуктов и снова включите печь. Используйте для приготовления контейнер с плоским дном.

Problem	Причина	Решение
Функция подогрева не работает.	Печь не работает, идет приготовление слишком большого количества продуктов, или используется ненадлежащая посуда.	Налейте один стакан воды в контейнер, пригодный для использования в микроволновой печи, и включите микроволновую печь на 1-2 минуты, чтобы проверить, нагревается ли вода. Уменьшите приготавливаемую порцию продуктов и снова включите печь. Используйте для приготовления контейнер с плоским дном.
Функция размораживания не работает.	Печь не работает, идет приготовление слишком большого количества продуктов, или используется ненадлежащая посуда.	Налейте один стакан воды в контейнер, пригодный для использования в микроволновой печи, и включите микроволновую печь на 1-2 минуты, чтобы проверить, нагревается ли вода. Уменьшите приготавливаемую порцию продуктов и снова включите печь. Используйте для приготовления контейнер с плоским дном.
Освещение внутри печи тусклое или не работает.	Дверца оставалась открытой в течение длительного времени.	Освещение внутри печи может автоматически отключаться при использовании функции Эко. Закройте дверцу и откройте ее снова или нажмите кнопку Cancel (Отмена) .
	Внутренняя лампа загрязнена посторонними веществами.	Очистите камеру устройства и проверьте еще раз.
Во время приготовления слышен звуковой сигнал.	Если используется функция автоматического приготовления, звуковой сигнал означает, что пора перевернуть продукты во время размораживания.	Перевернув пищу, нажмите кнопку Start (Старт) снова, чтобы возобновить работу.
Печь стоит неровно.	Печь установлена на неровной поверхности.	Установите печь на плоской устойчивой поверхности.

Problem	Причина	Решение
Во время приготовления возникают искры.	Для приготовления/ размораживания продуктов используются металлические контейнеры.	Не используйте металлические контейнеры.
При подключении к источнику питания печь сразу начинает работать.	Дверца закрыта неплотно.	Закройте дверцу и проверьте еще раз.
Микроволновая печь электризуется.	Источник питания или сетевая розетка не заземлены надлежащим образом.	Убедитесь, что источник питания или сетевая розетка заземлены надлежащим образом.
Из прибора капает вода.	Во время приготовления некоторых блюд внутри устройства может скапливаться вода или образовываться пар. Это не является неисправностью устройства.	Дайте печи остыть, а затем протрите ее сухим кухонным полотенцем.
Через зазор между дверцей и корпусом печи выходит пар.	Во время приготовления некоторых блюд внутри устройства может скапливаться вода или образовываться пар. Это не является неисправностью устройства.	Дайте печи остыть, а затем протрите ее сухим кухонным полотенцем.
В печи остается вода.	Во время приготовления некоторых блюд внутри устройства может скапливаться вода или образовываться пар. Это не является неисправностью устройства.	Дайте печи остыть, а затем протрите ее сухим кухонным полотенцем.
Яркость освещения в печи постоянно меняется.	Яркость меняется в зависимости от колебаний выходной мощности в соответствии с выбранной функцией.	Колебания выходной мощности во время приготовления не являются неисправностью. Это не является неисправностью устройства.


Problem	Причина	Решение
Процесс приготовления завершён, но охлаждающий вентилятор по-прежнему работает.	Для обеспечения вентиляции устройства охлаждающий вентилятор продолжает работать в течение 5 минут по окончании приготовления.	Это не является неисправностью устройства.
Печь включается при нажатии кнопки +30СЕК.	Это происходит, когда печь выключена.	Микроволновая печь сконструирована так, что в выключенном состоянии ее можно включить нажатием кнопки +30СЕК.
Вращающийся поднос		
Во время вращения поднос смещается или перестает вращаться.	Роликовая подставка отсутствует или неправильно установлена.	Установите роликовую подставку и повторите попытку.
Вращающийся поднос движется слишком медленно.	Роликовая подставка установлена неправильно, идет приготовление слишком большого количества пищи, или используется слишком большой контейнер, который задевает стенки микроволновой печи.	Попробуйте уменьшить порцию приготовляемой пищи и не используйте большие контейнеры.
Вращающийся поднос дребезжит при движении, раздается шум.	На дне печи скопились остатки пищи.	Удалите остатки пищи, скопившиеся на дне печи.

Problem	Причина	Решение
Гриль		
Во время работы из прибора выходит дым.	В начале эксплуатации при первом использовании нагревательные элементы могут выделять дым.	Это не является неисправностью. Обычно после 2-3 раз использования печи такая ситуация больше не возникает.
	На нагревательных элементах скопились остатки пищи.	Дайте печи остыть и удалите с нагревательных элементов остатки пищи.
	Продукты расположены слишком близко к грилю.	Расположите продукты на соответствующем расстоянии во время приготовления.
	Продукты подготовлены ненадлежащим образом или неправильно размещены.	Убедитесь, что продукты подготовлены надлежащим образом или правильно размещены.

-  Если с помощью описанных выше инструкций не удалось устранить проблему, обратитесь в местный центр по обслуживанию клиентов компании SAMSUNG.
- Подготовьте указанные ниже сведения:
- Номер модели и серийный номер (обычно указаны на задней панели микроволновой печи),
 - Подробные сведения о гарантии,
 - Подробное описание проблемы.
- Затем обратитесь к местному дилеру или в сервисный центр компании SAMSUNG.

ИНФОРМАЦИОННЫЙ КОД

Код для проверки	Причина	Решение
C-d0	Кнопки на панели управления удерживаются нажатыми дольше 10 секунд.	Очистите кнопки и проверьте, нет ли вокруг них воды. Выключите микроволновую печь и повторите настройку. Если код отобразится снова, обратитесь в местный центр обслуживания клиентов SAMSUNG.



-  Если на дисплее отображается код, который не указан выше, или если предложенное решение не устраняет неполадку, обратитесь в местный сервисный центр SAMSUNG.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

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

Модель	MG23F301TQ*, MG23F302TQ*
Источник питания	230 В ~ 50 Гц
Потребление электроэнергии	
СВЧ	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 литра
Вес	
Нетто	Приблизительно 13,5 кг

※ оборудование класса I

	Символ «не для пищевой продукции» применяется в соответствии с техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности упаковки» 005/2011 и указывает на то, что упаковка данного продукта не предназначена для повторного использования и подлежит утилизации. Упаковку данного продукта запрещается использовать для хранения пищевой продукции.
	Символ «петля Мебиуса» указывает на возможность утилизации упаковки. Символ может быть дополнен обозначением материала упаковки в виде цифрового и/или буквенного обозначения.

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