

# Микроволновая печь

---

Руководство пользователя

MG23T5018A\*

---



**SAMSUNG**

# Содержание

## Инструкции по технике безопасности 3

Важные инструкции по технике безопасности	3
Общие правила техники безопасности	6
Меры предосторожности при работе с микроволновыми приборами	7
Ограниченная гарантия	8
Определение товарной группы	8
Правильная утилизация изделия (Использованное электрическое и электронное оборудование)	8

## Установка 9

Принадлежности	9
Место установки	9
Вращающийся поднос	9

## Обслуживание 10

Очистка	10
Замена (ремонт)	10
Уход в случае длительного неиспользования	10

## Функции микроволновой печи 11

Микроволновая печь	11
Панель управления	11

## Использование микроволновой печи 12

Принцип работы микроволновой печи	12
Проверка работы микроволновой печи	12
Приготовление/разогрев пищи	13
Установка времени	14
Изменение уровня мощности и времени приготовления	14
Настройка времени приготовления пищи	15
Остановка приготовления пищи	15
Настройка режима энергосбережения	16
Использование режима Ускоренная разморозка	16
Использование режима Домашние рецепты	17

Приготовление в режиме Гриль	30
Использование функции Разогрев +30сек Гриль	30
Использование комбинированного режима с применением микроволн и гриля	31
Использование функции Блокировка управления	31
Отключение звукового сигнала	31

## Руководство по выбору посуды 32

## Руководство по приготовлению пищи 33

## Устранение неисправностей и информационные коды 42

Устранение неисправностей	42
Информационный код	46

## Технические характеристики 46

## Инструкции по технике безопасности

### ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧТИТЕ И СОХРАНИТЕ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ДАЛЬНЕЙШЕМ.

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

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

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

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

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

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

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

Используйте только подходящую для использования в микроволновых печах посуду.

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

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

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

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

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

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

## Инструкции по технике безопасности

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

Несоблюдение этого требования может привести к повреждению поверхностей микроволновой печи, сокращению срока службы устройства, а также повлечь за собой риск возникновения опасных ситуаций.

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

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

Соблюдайте осторожность, чтобы не сдвинуть вращающийся поднос при извлечении контейнеров из устройства.

Не допускается очистка устройства при помощи пароочистителя.

Не допускается очистка электроприбора при помощи струи воды.

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

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

Следите за тем, чтобы дети не играли с устройством.

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

Детям не следует играть с устройством. Очистка и обслуживание устройства могут выполняться детьми только под присмотром.

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

Данную микроволновую печь следует устанавливать в таком положении и на такой высоте, чтобы они обеспечивали удобный доступ к камере и панели управления.

Перед первым использованием микроволновой печи поместите в нее емкость с водой и запустите на 10 минут.

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

Микроволновую печь следует установить таким образом, чтобы обеспечить свободный доступ к вилке кабеля питания.

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

Во время использования устройство нагревается. Будьте осторожны, не прикасайтесь к нагревательным элементам внутри микроволновой печи.

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

Не используйте абразивные очистители, химически активные вещества и острые металлические скребки для чистки стеклянной дверцы микроволновой печи, поскольку это может привести к появлению царапин и трещин на стекле.

Не допускается использовать паровые очистители.

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

Во избежание перегрева не следует устанавливать устройство за декоративными дверцами.

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

Будьте осторожны, избегайте контакта с нагревательными элементами. Не оставляйте детей до 8 лет без постоянного присмотра рядом с устройством.

**ВНИМАНИЕ!** В процессе приготовления устройство должно находиться под присмотром. При небольшом времени приготовления устройство должно находиться под постоянным присмотром.

При работе устройства дверца или наружная поверхность могут сильно нагреваться.

При работе устройства легкодоступные поверхности могут сильно нагреваться.

Во время работы поверхности могут сильно нагреваться.

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

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

Детям не следует играть с устройством. Очистка и техническое обслуживание могут выполняться детьми, только если они достигли возраста 8 лет, и только под присмотром родителей.

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



# Инструкции по технике безопасности

## Общие правила техники безопасности

Любые изменения или ремонт должны выполняться только квалифицированным персоналом.

В микроволновой печи нельзя разогревать пищу или жидкости в герметично закрытых контейнерах.

Не используйте бензол, растворитель, спирт, пароочиститель или очиститель высокого давления для очистки микроволновой печи.

Не следует устанавливать микроволновую печь рядом с нагревательными приборами или легковоспламеняющимися материалами; в помещениях с высоким уровнем влажности, пыли или в загрязненных маслом местах; в местах, где на печь будет воздействовать прямой солнечный свет и вода; в местах возможной утечки газа; на неровной поверхности.

Необходимо обеспечить надлежащее заземление микроволновой печи в соответствии с местными или государственными правилами.

Регулярно очищайте контакты вилки питания с помощью сухой ткани для удаления с них посторонних веществ.

Не растягивайте, не сгибайте кабель питания и не ставьте на него тяжелые предметы.

В случае утечки газа (пропана, сжиженного пропана и т. д.) следует незамедлительно проветрить помещение. Не прикасайтесь к кабелю питания.

Не прикасайтесь к кабелю питания мокрыми руками.

Не выключайте микроволновую печь во время работы посредством отсоединения кабеля питания.

Не засовывайте в печь пальцы или посторонние предметы. При попадании в микроволновую печь посторонних предметов отключите кабель питания и обратитесь в местный сервисный центр компании Samsung.

Микроволновая печь не должна подвергаться чрезмерному давлению и ударам.

Не размещайте микроволновую печь на хрупких предметах.

Напряжение, частота и сила тока в сети питания должны соответствовать характеристикам устройства.

Вилку кабеля питания следует надежно подключать к сетевой розетке. Не используйте переходники с несколькими гнездами, удлинители или электрические преобразователи.

Не размещайте кабель питания на металлических предметах. Кабель питания следует прокладывать между предметами или за микроволновую печь.

Не используйте поврежденную вилку, кабель питания или плохо закрепленную сетевую розетку. В случае повреждения вилок или кабелей обратитесь в местный сервисный центр компании Samsung.

Не наливайте и не распрыскивайте воду непосредственно на микроволновую печь.

Не размещайте на микроволновой печи, внутри нее или на дверце микроволновой печи какие-либо предметы.

Не распрыскивайте летучие вещества, например средства от насекомых, на поверхность микроволновой печи.

Не храните в микроволновой печи легковоспламеняющиеся материалы. Будьте осторожны при нагревании блюд и напитков, содержащих спирт, поскольку пары спирта могут вступить в контакт с нагретыми компонентами микроволновой печи.

Дети могут ушибиться или прищемить пальцы дверцей. При открытии или закрытии дверцы следите, чтобы дети находились на безопасном расстоянии.

## Предупреждения по использованию микроволновой печи

Нагревание в микроволновой печи емкостей с напитками может привести к замедленному бурному кипению. При обращении с такими емкостями следует соблюдать осторожность. Перед извлечением из печи следует всегда давать напиткам постоять не менее 20 секунд. При необходимости напитки следует помешивать во время нагрева. Напитки следует всегда перемешивать после нагрева.

При ожоге выполните следующие действия по оказанию первой помощи:

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

Во избежание повреждения подноса или подставки не кладите их в воду сразу после приготовления.

Не используйте микроволновую печь для обжаривания во фритюре, поскольку температуру масла контролировать невозможно. Горячее масло может неожиданно выплеснуться через край посуды.





### Меры предосторожности при работе с микроволновой печью

Следует использовать только ту посуду, которая предназначена для микроволновых печей. Не следует использовать металлические контейнеры, столовую посуду с золотой или серебряной отделкой, шампуры и т. д.

Проволочные зажимы необходимо снимать. Возможно образование электрической дуги.

Не используйте микроволновую печь для сушки бумаги или одежды.

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

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

Во избежание взрыва не следует разогревать в микроволновой печи яйца в скорлупе и яйца, сваренные вкрутую. Не следует разогревать в микроволновой печи герметичные контейнеры или контейнеры с вакуумной упаковкой, орехи, томаты и т. д.

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

Обязательно пользуйтесь кухонными перчатками при извлечении посуды из печи.

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

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

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

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

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

### Меры предосторожности при работе с микроволновыми приборами

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

- Во время работы микроволновой печи не оставляйте дверцу открытой. Не препятствуйте закрытию блокировочных фиксаторов (защелок дверцы). Не вставляйте посторонние предметы в отверстия для блокировочных фиксаторов.
- Не допускайте попадания посторонних предметов между дверцей и передней панелью микроволновой печи, а также скопления остатков пищи или осадка очистителя на уплотняющих поверхностях. После каждого использования печи следует очищать дверцу и уплотняющие поверхности сначала влажной, а затем сухой мягкой тканью.
- Не включайте микроволновую печь, если она повреждена. В этом случае ее можно включать только после ремонта квалифицированным специалистом.  
**Важно.** Дверцу микроволновой печи следует закрывать надлежащим образом. Дверца не должна быть погнута; петли дверцы не должны быть повреждены или слабо закреплены; уплотнитель на дверце и уплотняющие поверхности не должны быть повреждены.
- Все операции, связанные с регулировкой или ремонтом, должны выполняться квалифицированным специалистом.

## Инструкции по технике безопасности

### Ограниченная гарантия

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

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

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

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

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

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

### Определение товарной группы

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.

### 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.

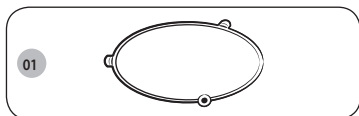
Бизнес-пользователи должны обратиться к своему поставщику и ознакомиться с условиями договора купли-продажи. Запрещается утилизировать изделие и его электронные аксессуары вместе с другими производственными отходами.



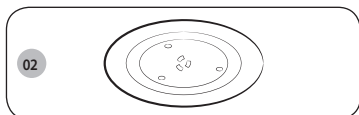
# Установка

## Принадлежности

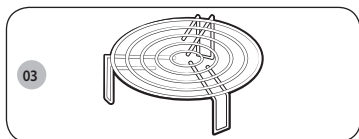
В зависимости от модели в комплектацию входит несколько принадлежностей, которые выполняют различные функции.



**01 Роликовая подставка** устанавливается в центре микроволновой печи. Роликовая подставка поддерживает вращающийся поднос.



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

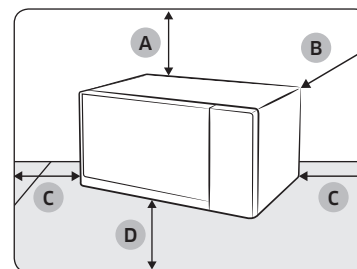


**03 Подставка для гриля** устанавливается на вращающийся поднос. Металлическую подставку можно использовать в режимах Гриль и СВЧ+Гриль.

### ОСТОРОЖНО

Не используйте микроволновую печь без роликовой подставки и вращающегося подноса.

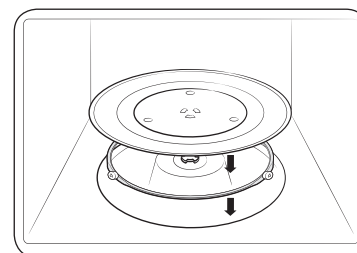
## Место установки



- A. 20 см сверху
- B. 10 см сзади
- C. 10 см сбоку
- D. 85 см от пола

- Выберите плоскую ровную поверхность на высоте приблизительно 85 см от пола. Поверхность должна быть достаточно прочной, чтобы выдержать вес микроволновой печи.
- Для обеспечения надлежащей вентиляции над микроволновой печью должно оставаться 20 см свободного пространства, а слева/справа/сзади — 10 см свободного пространства.
- Не устанавливайте микроволновую печь в местах с высокой температурой или повышенной влажностью, например рядом с другими микроволновыми печами или около батарей отопления.
- Необходимо соблюдать технические требования к электропитанию для данной микроволновой печи. При необходимости используйте только одобренные удлинительные кабели.
- Перед первым использованием микроволновой печи протрите влажной тканью внутреннюю поверхность камеры и уплотнение дверцы.

## Вращающийся поднос



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



# Обслуживание

## Очистка

Необходимо выполнять регулярную очистку микроволновой печи, чтобы предотвратить скапливание загрязнений на ее внешних поверхностях или внутри камеры. Обратите особое внимание на дверцу, уплотнение дверцы, вращающийся поднос и роликовую подставку (применимо только для определенных моделей).

Если дверца плохо открывается или закрывается, прежде всего нужно проверить, не скопилась ли грязь на уплотнении дверцы. Воспользуйтесь мягкой тканью, смоченной в мыльной воде, чтобы очистить внутренние и внешние поверхности микроволновой печи. Промойте и высушите.

### Удаление стойких загрязнений и неприятных запахов из микроволновой печи

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

### ОСТОРОЖНО

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

## Замена (ремонт)

### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Внутри микроволновой печи нет съемных компонентов. Не пытайтесь отремонтировать микроволновую печь или заменять компоненты самостоятельно.

- При возникновении проблем с петлями, уплотнениями и/или дверцей обратитесь к квалифицированному техническому специалисту или в местный сервисный центр компании Samsung для получения технической помощи.
- Если необходимо заменить лампу, обратитесь в местный сервисный центр компании Samsung. Не выполняйте замену самостоятельно.
- При возникновении неполадок с наружным корпусом микроволновой печи необходимо незамедлительно отсоединить кабель питания от источника питания, а затем обратиться в местный сервисный центр компании Samsung.

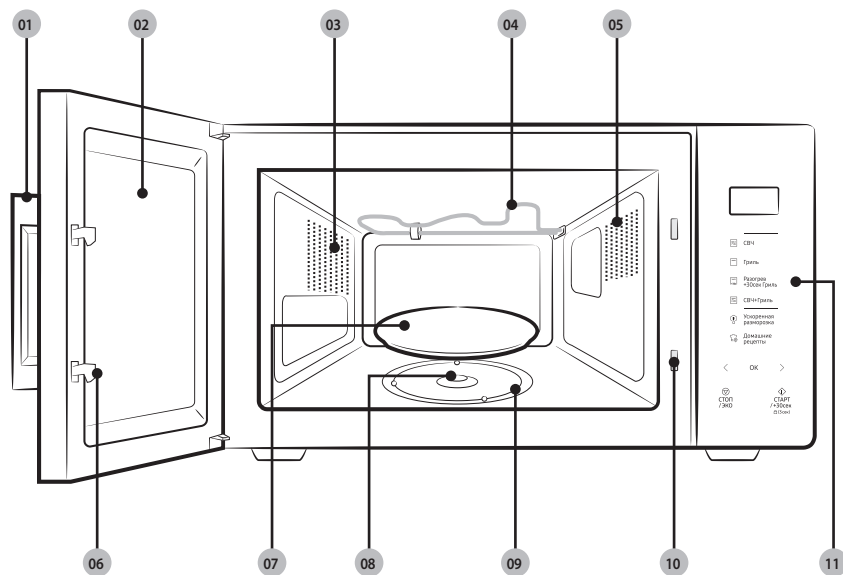
### Уход в случае длительного неиспользования

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



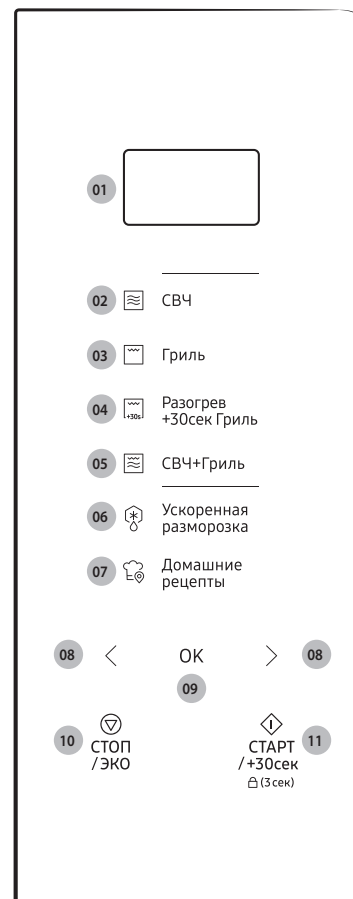
# Функции микроволновой печи

## Микроволновая печь



- |  |                      |                             |
|--|----------------------|-----------------------------|
| 01 Ручка дверцы                        | 02 Дверца            | 03 Вентиляционные отверстия |
| 04 Нагревательный элемент              | 05 Освещение         | 06 Защелки дверцы           |
| 07 Вращающийся поднос                  | 08 Муфта             | 09 Роликовая подставка      |
| 10 Отверстия для блокировочных защелок | 11 Панель управления |                             |

## Панель управления



- 01 Дисплей
- 02 СВЧ
- 03 Гриль
- 04 Разогрев +30сек Гриль
- 05 СВЧ+Гриль
- 06 Ускоренная разморозка
- 07 Домашние рецепты
- 08 Уменьшить/Увеличить (Вес/Порция/Время)
- 09 ОК (Часы)
- 10 СТОП/ЭКО
- 11 СТАРТ/+30сек (Блокировка управления)

Функции микроволновой печи



# Использование микроволновой печи

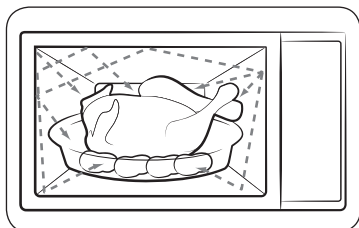
## Принцип работы микроволновой печи

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;
- разогрева;
- приготовления.

## Принцип приготовления пищи



1. Микроволны, генерируемые магнетроном, отражаются стенками внутренней камеры микроволновой печи и равномерно распределяются в пище, когда она вращается на 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 (охлажденные продукты или нет).

## ПРИМЕЧАНИЕ

Поскольку центральная часть блюда готовится за счет рассеивания тепла, приготовление пищи продолжается даже после извлечения блюда из микроволновой 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 микроволновой печи

Описанная ниже простая процедура позволяет в любое время проверить правильность функционирования микроволновой печи.

В случае возникновения проблем см. раздел «Устранение неисправностей» на стр. 42–46.

## ПРИМЕЧАНИЕ

Микроволновую печь следует подключать к подходящей сетевой розетке. В микроволновую печь должен быть установлен вращающийся поднос. Если используется уровень мощности, отличный от максимального (100% — 800 Вт), то потребуются больше времени для того, чтобы довести воду до кипения.



1. Потяните за ручку, чтобы открыть дверцу микроволновой печи.
2. Поставьте стакан воды на вращающийся поднос и закройте дверцу.
3. Нажмите **СВЧ**.
4. Несколько раз нажмите **СТАРТ / +30сек**, чтобы установить время 4–5 минут.
5. Микроволновая печь нагревает воду в течение заданного времени. Убедитесь, что вода закипела.



## Приготовление/разогрев пищи

Ниже описывается процесс приготовления или разогрева пищи.

### **ОСТОРОЖНО**


Обязательно проверяйте заданные параметры приготовления, прежде чем оставить микроволновую печь без присмотра.

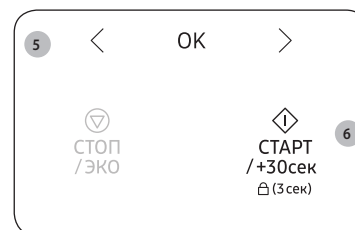
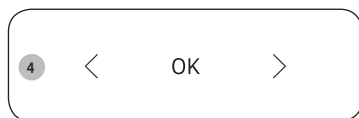


1. Потяните за ручку, чтобы открыть дверцу микроволновой печи.
2. Положите приготовляемое блюдо в центр вращающегося подноса и закройте дверцу.

### **ОСТОРОЖНО**

Не включайте микроволновую печь, если в ней ничего нет.

3. Нажмите **СВЧ**.
  - На дисплее панели управления отображается соответствующий значок () и максимальный уровень мощности (800 Вт).
4. Нажмите < или > (**Уменьшить/Увеличить**), чтобы выбрать требуемый уровень мощности, затем нажмите **ОК**.
  - Сведения о подходящем уровне мощности см. в разделе «Изменение уровня мощности и времени приготовления» на стр. 14.



5. Нажмите < или > (**Уменьшить/Увеличить**), чтобы установить требуемое время приготовления.
  - На дисплее панели управления отображается время приготовления.
6. Нажмите **СТАРТ/+30сек**, чтобы начать приготовление.
  - Включится освещение микроволновой печи, и поднос начнет вращаться.
  - По завершении приготовления микроволновая печь воспроизводит 4 звуковых сигнала, а на дисплее панели управления отображается текущее время. Затем по одному сигналу в минуту воспроизводятся 3 сигнала, напоминающих о завершении приготовления.

# Использование микроволновой печи

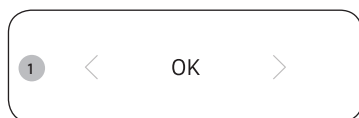
## Установка времени

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

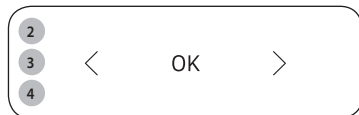
- при первоначальной установке микроволновой печи;
- после сбоя электропитания.

### ПРИМЕЧАНИЕ

При переходе на летнее время необходимо вручную изменить время.



1. Нажмите **ОК**.



2. Нажмите < или > (**Уменьшить/Увеличить**), чтобы выбрать 24-часовой или 12-часовой формат отображения времени, затем нажмите **ОК**.
3. Нажмите < или > (**Уменьшить/Увеличить**), чтобы установить значение часов, затем нажмите **ОК**.
4. Нажмите < или > (**Уменьшить/Увеличить**), чтобы установить значение минут, затем нажмите **ОК**.

### ПРИМЕЧАНИЕ

Когда микроволновая печь не используется, на дисплее панели управления отображается время.

## Изменение уровня мощности и времени приготовления

Функция установки уровня мощности позволяет регулировать количество вырабатываемой энергии и, следовательно, время, необходимое для приготовления или разогревания пищи в зависимости от ее типа и количества. Можно выбрать один из шести имеющихся уровней мощности.

Уровень мощности	Процент	Выходная мощность
ВЫСОКИЙ	100%	800 Вт
УМЕРЕННО ВЫСОКИЙ	75%	600 Вт
СРЕДНИЙ	56%	450 Вт
УМЕРЕННО НИЗКИЙ	38%	300 Вт
РАЗМОРАЖИВАНИЕ	23%	180 Вт
НИЗКИЙ	13%	100 Вт

Время приготовления, указанное в рецептах и в этих инструкциях, соответствует определенному уровню мощности.

- При выборе более высокого уровня мощности время приготовления уменьшается.
- При выборе более низкого уровня мощности время приготовления увеличивается.



## Настройка времени приготовления пищи

Во время приготовления пищи в микроволновой печи можно увеличивать или уменьшать время приготовления.

- Вы можете в любой момент проверить готовность блюда, просто открыв дверцу, а затем при необходимости увеличить или уменьшить время приготовления.



### Способ 1

Нажмите **СТАРТ/+30сек**, чтобы увеличить время приготовления на 30 секунд.

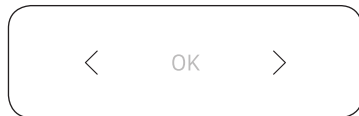
- Пример. Чтобы добавить три минуты, нажмите **СТАРТ/+30сек** шесть раз.

### ПРИМЕЧАНИЕ

Время приготовления можно только увеличить.

### Способ 2

Нажмите < или > (**Уменьшить/Увеличить**), чтобы настроить время приготовления.



## Остановка приготовления пищи

Приготовление можно остановить в любой момент, что позволяет выполнить следующие действия:

- проконтролировать приготовление пищи;
- перевернуть или перемешать пищу;
- оставить блюдо потомиться.

### Чтобы временно приостановить приготовление

1. Откройте дверцу или один раз нажмите **СТОП/ЭКО**.
  - Приготовление пищи временно прекращается.
2. Чтобы возобновить приготовление, закройте дверцу и нажмите кнопку **СТАРТ/+30сек**.

### Чтобы полностью остановить приготовление

1. Откройте дверцу или один раз нажмите **СТОП/ЭКО**.
  - Приготовление пищи временно прекращается.
2. Еще раз нажмите кнопку **СТОП/ЭКО**.

# Использование микроволновой печи

## Настройка режима энергосбережения

Микроволновая печь поддерживает режим энергосбережения.



- Нажмите **СТОП/ЭКО**. Дисплей панели управления отключается.
- Для отключения режима энергосбережения откройте дверцу или нажмите **СТОП/ЭКО**. На дисплее панели управления отображается текущее время.

### ПРИМЕЧАНИЕ

#### Функция автоматической экономии энергии

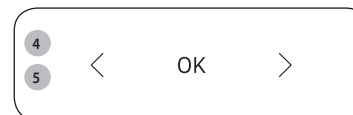
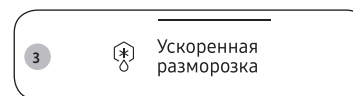
Устройство переходит в режим ожидания, если пользователь не производит каких-либо действий в течение 25 минут во время настройки или в случае приостановки операции. Кроме того, когда дверца остается открытой, лампа внутреннего освещения автоматически выключается по истечении 5 минут.

## Использование режима Ускоренная разморозка

Режим Ускоренная разморозка позволяет размораживать мясо, птицу, рыбу, фрукты и ягоды. Время размораживания и уровень мощности устанавливаются автоматически. Достаточно просто выбрать программу и вес продуктов.

### ОСТОРОЖНО

Следует использовать только ту посуду, которая предназначена для микроволновых печей.



1. Потяните за ручку, чтобы открыть дверцу микроволновой печи.
2. Положите приготовляемое блюдо в центр вращающегося подноса и закройте дверцу.
3. Нажмите **Ускоренная разморозка**.
4. Нажмите < или > (**Уменьшить/Увеличить**), чтобы выбрать тип продуктов, затем нажмите **ОК**.
  - Для получения дополнительных сведений см. раздел «Описание программ режима Ускоренная разморозка» на стр. 17.
5. Нажмите < или > (**Уменьшить/Увеличить**), чтобы настроить размер порции, затем нажмите **ОК**.
6. Нажмите **СТАРТ/+30сек**, чтобы начать размораживание.
  - Когда микроволновая печь воспроизведет звуковой сигнал, откройте дверцу и переверните продукты.
7. Закройте дверцу, затем нажмите **СТАРТ/+30сек**, чтобы возобновить размораживание.
  - По завершении размораживания микроволновая печь воспроизводит 4 звуковых сигнала, а на дисплее панели управления отображается текущее время. Затем по одному сигналу в минуту воспроизводятся 3 сигнала, напоминающих о завершении приготовления.

### Описание программ режима Ускоренная разморозка

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

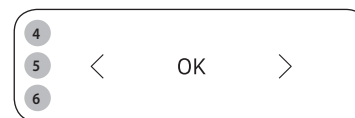
Код/блюдо	Размер порции	Инструкции
1 Мясо	200–1500 г	Закройте края алюминиевой фольгой. Переверните мясо по истечении половины времени приготовления. Эта программа подходит для говядины, баранины, свинины, стейков, отбивных и фарша. Дайте постоять 20–60 минут.
2 Птица	200–1500 г	Накройте ножки и крылышки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

### Использование режима Домашние рецепты

Для режима Домашние рецепты предусмотрено 75 предварительно запрограммированных рецептов приготовления. При этом не нужно устанавливать время приготовления или уровень мощности.

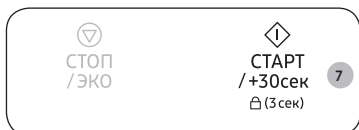
#### ОСТОРОЖНО

Следует использовать только ту посуду, которая предназначена для микроволновых печей.



1. Потяните за ручку, чтобы открыть дверцу микроволновой печи.
2. Положите приготовляемое блюдо в центр вращающегося подноса и закройте дверцу.
3. Нажмите **Домашние рецепты**.
4. Нажмите < или > (**Уменьшить/Увеличить**), чтобы выбрать требуемую категорию, затем нажмите **ОК**.
  - 1) Домашние десерты
  - 2) Домашние рецепты
  - 3) Суп
  - 4) Напитки
  - 5) Овощи/крупы
  - 6) Птица/рыба
5. Нажмите < или > (**Уменьшить/Увеличить**), чтобы выбрать тип продуктов, затем нажмите **ОК**.
6. Нажмите < или > (**Уменьшить/Увеличить**), чтобы настроить размер порции, затем нажмите **ОК**.
  - Для получения дополнительных сведений см. раздел «Описание программ режима Домашние рецепты» на стр. 18–29.

## Использование микроволновой печи



7. Нажмите **СТАРТ/+30сек**, чтобы начать приготовление в режиме Домашние рецепты.
- Микроволновая печь выполняет приготовление продуктов в соответствии с выбранным предварительно запрограммированным рецептом.
  - По завершении приготовления микроволновая печь воспроизводит 4 звуковых сигнала, а на дисплее панели управления отображается текущее время. Затем по одному сигналу в минуту воспроизводятся 3 сигнала, напоминающих о завершении приготовления.

В следующей таблице указано количество ингредиентов и соответствующие инструкции для 75 предварительно запрограммированных рецептов.

### ⚠ ОСТОРОЖНО

Вынимайте блюдо, используя кухонные рукавицы.

#### Описание программ режима Домашние рецепты

##### 1. Домашние десерты

Код/блюдо	Размер порции	Ингредиенты
1-1 Ореховый кекс	1 порция	Мука — 120 г, сливочное масло — 150 г, коричневый сахар — 100 г, яйцо — 2 шт., грецкий орех (измельченный) — 50 г, разрыхлитель — 4 г
	<b>Инструкции</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Смешайте сливочное масло и коричневый сахар в миске.</li> <li>2. Добавьте яйцо и тщательно перемешайте.</li> <li>3. Добавьте муку и разрыхлитель, продолжая помешивать.</li> <li>4. Добавьте грецкий орех и тщательно перемешайте.</li> <li>5. Вылейте смесь в смазанную маслом стеклянную или пластиковую емкость.</li> <li>6. Поставьте емкость в микроволновую печь и выберите Домашние рецепты [1-1].</li> <li>7. После приготовления дайте постоять 2–3 минуты.</li> </ol>	
1-2 Банановый хлеб	1 порция (6 шт.)	Банан — 3 шт., смесь для блинов — 120 г, молоко — 120 г, яйцо — 1 шт., мальтозная патока — 2 ст. л.
	<b>Инструкции</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Нарезьте банан.</li> <li>2. Смешайте в миске смесь для блинов, молоко, яйцо и мальтозную патоку.</li> <li>3. Добавьте банан и тщательно перемешайте.</li> <li>4. Разлейте смесь в 6 бумажных формочек.</li> <li>5. Поставьте бумажные формочки в микроволновую печь и выберите Домашние рецепты [1-2].</li> <li>6. После приготовления дайте постоять 2–3 минуты.</li> </ol>	

Код/блюдо	Размер порции	Ингредиенты
1-3 Бисквит	1 порция	Мука — 170 г, сливочное масло — 50 г, сахар — 150 г, яйцо — 3 шт., разрыхлитель — 10 г
	<b>Инструкции</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Смешайте сливочное масло и сахар в миске.</li> <li>2. Добавьте яйцо и тщательно перемешайте.</li> <li>3. Добавьте муку и разрыхлитель, продолжая помешивать.</li> <li>4. Вылейте смесь в смазанную маслом стеклянную или пластиковую емкость.</li> <li>5. Поставьте емкость в микроволновую печь и выберите Домашние рецепты [1-3].</li> <li>6. После приготовления дайте постоять 2–3 минуты.</li> </ol>	
1-4 Брауни	1 порция	Мука — 90 г, сливочное масло (растопленное) — ½ стакана, сахар — 230 г, яйцо — 2 шт., какао-порошок — 40 г
	<b>Инструкции</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Смешайте сливочное масло, взбитые яйца и сахар в миске.</li> <li>2. Добавьте муку и какао-порошок, продолжая помешивать.</li> <li>3. Вылейте смесь в смазанную маслом стеклянную или пластиковую емкость.</li> <li>4. Поставьте емкость в микроволновую печь и выберите Домашние рецепты [1-4].</li> <li>5. После приготовления дайте постоять 20–30 минут.</li> </ol>	

Код/блюдо	Размер порции	Ингредиенты
1-5 Яичный пудинг	1 порция (3 шт.)	Молоко — 250 г, сахар — 40 г, яйцо — 2 шт.
	<b>Инструкции</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Разбейте два яйца в миску. Слегка взбейте яйцо с помощью венчика. Следите за тем, чтобы венчик не отрывался от дна миски. Это позволит избежать образования слишком большого количества пены.</li> <li>2. Смешайте молоко и сахар в другой миске.</li> <li>3. Добавьте молоко к взбитому яйцу, продолжая взбивать смесь.</li> <li>4. Процедите яичную смесь сквозь мелкое сито. Очистите дно сита лопаточкой. Удалите пену с поверхности с помощью ложки.</li> <li>5. Разлейте смесь в небольшие формочки.</li> <li>6. Поставьте формочки в микроволновую печь и выберите Домашние рецепты [1-5].</li> <li>7. После приготовления охладите, прежде чем подавать к столу.</li> </ol>	
1-6 Шоколадный кекс	1 порция	Сливочное масло — 30 г, сахар — 60 г, яйцо — 1 шт., жирные сливки — 40 г, мука — 25 г, какао-порошок — 15 г, ваниль — 1,5 г, полусладкая шоколадная крошка — 50 г
	<b>Инструкции</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Смешайте сливочное масло, яйцо и сливки в кружке до получения однородной консистенции.</li> <li>2. Добавьте муку и сахар, продолжая помешивать.</li> <li>3. Добавьте какао-порошок и ваниль, затем перемешайте.</li> <li>4. Добавьте шоколадную крошку и перемешайте.</li> <li>5. Поставьте кружку в микроволновую печь и выберите Домашние рецепты [1-6].</li> <li>6. После приготовления дайте постоять 2–3 минуты.</li> </ol>	



## Использование микроволновой печи

Код/блюдо	Размер порции	Ингредиенты
1-7 Кекс в кружке	1 порция	Сливочное масло — 30 г, сахар — 60 г, яйцо — 1 шт., мука — 50 г, молоко — 30 г, ваниль — 6 г, молотый миндаль — 3 г, разрыхлитель — 1,5 г
	<b>Инструкции</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>Смешайте сливочное масло и яйцо в кружке до получения однородной консистенции.</li> <li>Добавьте муку, сахар и разрыхлитель, продолжая помешивать.</li> <li>Добавьте молотый миндаль и ваниль, затем перемешайте.</li> <li>Поставьте кружку в микроволновую печь и выберите Домашние рецепты [1-7].</li> <li>После приготовления дайте постоять 2–3 минуты.</li> </ol>	
1-8 Латте	1 порция	Быстрорастворимый кофе — 2 г, вода — 50 г, молоко — 125 г
	<b>Инструкции</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>Смешайте кофе и воду в кружке.</li> <li>Налейте молоко в другую кружку.</li> <li>Поставьте кофейную смесь в микроволновую печь и выберите Домашние рецепты [1-8].</li> <li>После звукового сигнала выньте кружку.</li> <li>Поставьте молоко в микроволновую печь и нажмите кнопку <b>СТАРТ/+30сек.</b></li> <li>По завершении приготовления тщательно перемешайте и подавайте к столу.</li> </ol>	
1-9 Латте из зеленого чая	1 порция	Молотый зеленый чай — 6 г, сахар — 15 г, молоко — 250 г
	<b>Инструкции</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>Смешайте все ингредиенты в кружке.</li> <li>Поставьте кружку в микроволновую печь и выберите Домашние рецепты [1-9].</li> <li>По завершении приготовления тщательно перемешайте и подавайте к столу.</li> </ol>	

Код/блюдо	Размер порции	Ингредиенты
1-10 Чай с молоком	1 порция	Пакетик черного чая — 2 шт., вода — 60 г, молоко — 125 г
	<b>Инструкции</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>Положите чай в кружку и залейте водой.</li> <li>Налейте молоко в другую кружку.</li> <li>Поставьте чайную смесь в микроволновую печь и выберите Домашние рецепты [1-10].</li> <li>После звукового сигнала выньте кружку.</li> <li>Поставьте молоко в микроволновую печь и нажмите кнопку <b>СТАРТ/+30сек.</b></li> <li>По завершении приготовления тщательно перемешайте и подавайте к столу.</li> </ol>	

### 2. Домашние рецепты

Код/блюдо	Размер порции	Ингредиенты
2-1 Омлет	130–135 г	Яйцо — 3 шт., молоко — 30 мл, соль — 2 г
	<b>Инструкции</b> Взбейте яйца с молоком и солью, вылейте полученную массу в тарелку. Начните приготовление.	
2-2 Сосиски с зеленым горошком	Сосиски — 2 шт. Горячий горошек — 132 г	Сосиски — 2 шт. по 50 г, сливочное масло — 5 г, консервированный горошек — 135 г (без жидкости)
	<b>Инструкции</b> Снимите оболочку с сосисок, проколите их вилкой и положите на тарелку, добавив сливочное масло. Сверху на масло выложите консервированный горошек. Начните приготовление.	





Код/блюдо	Размер порции	Ингредиенты
2-3 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
	<b>Инструкции</b> Тщательно перемешайте сахар, ванильный сахар и сливочное масло. Добавьте взбитое яйцо. Добавьте остальные ингредиенты. Положите полученную массу в миску, смазанную сливочным маслом. Начните приготовление. Дайте кексу остыть, прежде чем вынуть его из миски.	
2-4 Лимонные шарики	190 г (5 шт.)	Мука — 100 г, сливочное масло — 50 г, сахар — 40 г, яичный желток — ½ шт., теплая вода — 1 ст. л., лимонная цедра. Для верхнего слоя: яичный желток — 1 шт., сахарная пудра — 3–5 г
	<b>Инструкции</b> Тщательно перемешайте все ингредиенты. Сделайте пять шариков. Выложите их на пергаментную бумагу. Поставьте на вращающийся поднос. Начните приготовление. После звукового сигнала смажьте шарики сверху яичным желтком, посыпьте сахарной пудрой и продолжайте приготовление. Дайте блюду остыть.	
2-5 Сырники	2 шт. по 95 г	Творог — 90–100 г, мука — 10 г, сахар (ванильный) — 10 г, соль — 0,5 г, яйцо — ¼ шт., масло сливочное — 5–10 г (для смазывания)
	<b>Инструкции</b> Тщательно перемешайте все ингредиенты, кроме масла. Слепите два сырника. Смажьте их маслом. Положите на пергаментную бумагу, а затем на подставку для гриля. Начните приготовление. После звукового сигнала переверните сырники и продолжайте приготовление.	
2-6 Тост с сыром	40–60 г	Хлеб для тостов — 2 куса по 26–28 г, сыр — 2 куса по 20 г
	<b>Инструкции</b> Положите два тоста на подставку для гриля. Начните приготовление. После звукового сигнала переверните тосты и положите на них ломтики сыра. Продолжайте приготовление.	

Код/блюдо	Размер порции	Ингредиенты
2-7 Жареный сыр	125 г (5 шт.)	Сыр — 125 г (4–5 кусков по 25 г), яйцо — ½ шт., панировочные сухари — 3–5 г
	<b>Инструкции</b> Нарежьте сыр квадратными кусочками размером 5 см x 5 см. Обмакните их в яичный желток и обсыпьте панировочными сухарями. Прогрейте микроволновую печь в режиме Гриль в течение 5 минут. Положите сыр на пергаментную бумагу. Затем поместите его на подставку для гриля. Начните приготовление.	
2-8 Рыба по-московски	270 г	<b>01</b> Шампиньоны — 30 г, филе судака — 150 г, растительное масло — 5 г <b>02</b> Сметана — 30 г (2 x 15 г) <b>03</b> Круглые ломтики печеного картофеля — 2 шт. по 60–70 г, соль — 5 г, молотый белый перец — ½ г, тертый сыр — 25 г
	<b>Инструкции</b> Выложите грибы на тарелку рядом с рыбой. Полейте растительным маслом (01). Начните приготовление. После звукового сигнала положите половину порции сметаны на керамическую тарелку (в центр) (02). Положите приготовленные грибы в сметану. Положите сверху рыбу. Добавьте специи. Разложите вокруг рыбы картофель. Посыпьте картофель сыром (03). Продолжайте приготовление.	
2-9 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
	<b>Инструкции</b> Стейк из лосося приправьте специями и смажьте маслом. Выложите на тарелку. Поставьте тарелку на подставку для гриля. Начните приготовление. После звукового сигнала переверните стейк. Продолжайте приготовление.	

## Использование микроволновой печи

Код/блюдо	Размер порции	Ингредиенты
2-10 Куриные ножки с черносливом	325 г (2 шт.)	Нашинкованный лук — 15 г, нашинкованная морковь — 20 г, куриные окорочка — 2 шт. (160–180 г), чернослив — 5–7 шт. (50 г), куриный бульон или разведенный в воде бульонный кубик — 150 мл
		<b>Инструкции</b> Положите лук и морковь на тарелку. Сверху положите куриные ножки, добавьте чернослив и бульон. Поставьте тарелку в микроволновую печь. Начните приготовление. После звукового сигнала переверните ножки и продолжайте приготовление.
2-11 Свиная шейка с горчицей	250 г	<b>01</b> Свиная (шейная часть) — 150 г, тертая морковь — 20 г, нашинкованный лук — 20 г, куриный бульон или разведенный в воде бульонный кубик — 100 мл
		<b>02</b> Ингредиенты для соуса: Мука — 5 г, дижонская горчица — 20 г, сметана — 30 г, вода — 50 мл
		<b>Инструкции</b> Порежьте мясо ломтиками, подготовьте овощи, добавьте куриный бульон. (01) Положите в тарелку. Тщательно перемешайте и начните приготовление. Подготовьте все ингредиенты для соуса (02). После звукового сигнала влейте смесь в бульон с мясом, перемешайте и продолжайте приготовление.
2-12 Форель с овощами	210–240 г	Сливочное масло — 5 г, нашинкованная морковь — 35 г, нашинкованный лук — 25 г, рубленый чеснок — 3 г, рубленые листья сельдерея — 5 г, форель — 1 шт. (220–250 г), соль — 1 г, молотый белый перец — ½ г, сливочное масло — 5 г
		<b>Инструкции</b> Смажьте центр пергаментной бумаги сливочным маслом. Выложите на бумагу морковь, лук, чеснок и сельдерей. На овощи положите приправленную специями форель. Смажьте рыбу сливочным маслом. Накройте бумагой. Поставьте в микроволновую печь и начните приготовление.

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

Код/блюдо	Размер порции	Ингредиенты
2-15 Котлеты	114 г (2 шт.)	<b>01</b> Белый хлеб — 10 г, молоко — 15 мл <b>02</b> Фарш из говядины и свинины — 120 г, соль — 2 г, черный перец — 1 г <b>03</b> Панировочные сухари — 5 г
	<b>Инструкции</b> Залейте хлеб молоком (01). Тщательно перемешайте с фаршем. Добавьте специи (02). Слепите две котлеты и обваляйте их в панировочных сухарях (03). Выложите на тарелку. Начните приготовление.	
2-16 Печеный картофель	140–180 г (1–2 шт.)	Крупный картофель — 160–200 г, 1–2 шт.
	<b>Инструкции</b> Промойте картофель и очистите его от кожуры. Положите в микроволновую печь. Начните приготовление. Перед подачей к столу добавьте сливочное масло, сметану, сыр или другие приправы по вкусу.	
2-17 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
	<b>Инструкции</b> Поместите все ингредиенты в глубокую тарелку. (Добавьте майоран и базилик.) Тщательно перемешайте. Начните приготовление.	

Код/блюдо	Размер порции	Ингредиенты
2-18 Рыба по-старорусски	340 г	<b>01</b> Нашинкованная свекла — 30 г, нашинкованная морковь — 30 г, нашинкованный лук — 15 г, рыбный/куриный бульон или разведенный в воде бульонный кубик — 200 мл <b>02</b> Ингредиенты для соуса: мука — 10 г, томатная паста — 10 г, сметана — 30 г, вода — 50 мл <b>03</b> Филе карпа или судака — 150 г, лавровый лист — 1 шт.
	<b>Инструкции</b> Положите все ингредиенты в глубокую миску, добавьте кипящий бульон. (01) Начните приготовление. После звукового сигнала перемешайте смесь для соуса, овощи и бульон (02). Добавьте рыбу и лавровый лист (03). Продолжайте приготовление.	
2-19 Замороженная пицца	350 г	Замороженная пицца — 350 г
	<b>Инструкции</b> Положите замороженную пиццу на подставку для гриля, покрытую пергаментной бумагой. Начните приготовление.	
2-20 Шашлык из лосося	280 г	Лосось, нарезанный крупными кусочками — 350–370 г, лимон — 25 г (выжатый сок), соль — 5 г, растительное масло — 10 г, мелко рубленая петрушка — 10 г, шпажки
	<b>Инструкции</b> Перемешайте все ингредиенты и добавьте к рыбе. Замаринуйте в течение 15–20 мин. Затем насадите на шпажки. Положите на тарелку, а затем на подставку для гриля. Начните приготовление.	

## Использование микроволновой печи

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

Код/блюдо	Размер порции	Ингредиенты
2-23 Крупеник	224 г	<b>01</b> Творог 9% — 120–140 г, сахар — 10–15 г, соль — ½ г, яйцо — ½ шт., приготовленная гречка — 140 г <b>02</b> Сливочное масло — 5 г, панировочные сухари — 1–2 г <b>03</b> Сметана — 30 г
	<b>Инструкции</b> Смешайте все ингредиенты (01). Положите в глубокую тарелку, смазанную маслом и посыпанную панировочными сухарями (02). Положите сверху сметану (03). Начните приготовление.	
2-24 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
	<b>Инструкции</b> Порежьте филе на кубики размером 3 x 3 см. Смешайте все ингредиенты для маринада. Смешайте маринад с куриным филе. Насадите филе на шпажки. Положите на тарелку, а затем на подставку для гриля. Начните приготовление.	

Код/блюдо	Размер порции	Ингредиенты
2-25 Перец фаршированный	480–500 г (2 шт.)	<p><b>01</b> Болгарский перец — 2 шт. по 80 г, мясной фарш (говядина и свинина) — 150–190 г (разделите на две части), отварной рис — 10–20 г, соль — 5 г, черный молотый перец — ½ г, говяжий бульон или разведенный в воде бульонный кубик — 200 мл</p> <p><b>02</b> Ингредиенты для соуса: мука — 5 г, томатная паста — 10 г, вода — 50 мл</p>
		<p><b>Инструкции</b> Добавьте рис в мясной фарш. Добавьте специи и перемешайте руками. Удалите у перца сердцевину и семена. Заполните перец мясом. Положите в глубокую тарелку, добавьте бульон (01). Начните приготовление. Подготовьте все ингредиенты для соуса (02). После звукового сигнала влейте смесь в бульон с фаршированным перцем. Переверните и продолжайте приготовление.</p>
2-26 Мясные шарики в томатном соусе	265 г (2 шт.)	<p><b>01</b> Фрикадельки (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 разведенный в воде бульонный кубик — 100 мл</p> <p><b>02</b> Ингредиенты для соуса: мука — 5 г, томатная паста — 10 г, вода — 50 мл</p>
		<p><b>Инструкции</b> 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). Положите сверху мясные шарики и добавьте бульон. Поставьте тарелку на подставку для гриля. Начните приготовление. Подготовьте все ингредиенты для соуса (02). После звукового сигнала добавьте соус в бульон с мясными биточками. Переверните и продолжайте приготовление.</p>

Код/блюдо	Размер порции	Ингредиенты
2-27 Вареная индейка с овощами	315 г	<p>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</p>
		<p><b>Инструкции</b> Положите все ингредиенты в глубокую миску и добавьте кипящий бульон. Начните приготовление. После звукового сигнала, переверните кусочки филе, перемешайте овощи и продолжайте приготовление.</p>

## Использование микроволновой печи

### 3. Суп

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

Код/блюдо	Размер порции	Ингредиенты
3-4 Куриный суп с лапшой	350 г	Вермишель — 10 г, куриное филе — 50 г, тертая морковь — 15 г, нашинкованный лук — 10 г, куриный бульон или разведенный в воде бульонный кубик — 440 мл
	<b>Инструкции</b> Поместите вермишель в большую миску, добавьте кипящий бульон и остальные ингредиенты. Тщательно перемешайте и начните приготовление.	
3-5 Щи	250 г	<b>01</b> Шейка свиная куском — 170 г, нашинкованный лук — 20 г, куриный бульон или разведенный в воде бульонный кубик — 100 мл <b>02</b> Ингредиенты для соуса: мука — 5 г, томатная паста — 15 г, вода — 50 мл, тертые соленые огурцы — 30 г
	<b>Инструкции</b> 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. Перемешайте и продолжайте процесс приготовления.	
3-6 Суп из овощей	350 г	Замороженные овощи — 150 г, овощной бульон или разведенный в воде бульонный кубик — 300 мл
	<b>Инструкции</b> Положите все ингредиенты в большую миску и добавьте кипящий бульон. Начните приготовление.	
3-7 Суп по-корейски	120 г (1 упаковка)	Корейский рамен — 1 упаковка, вода (комнатной температуры) — 550 мл
	<b>Инструкции</b> Извлеките лапшу из упаковки и положите все содержимое в миску с водой (550 мл), подходящую для использования в микроволновой печи. Тщательно перемешайте. Накройте пищевой пленкой и проколите в ней несколько отверстий. Поместите миску в микроволновую печь и начните приготовление.	



Код/блюдо	Размер порции	Ингредиенты
3-8 Суп с пельменями	185 г (15 шт.)	Замороженные пельмени — 15 шт. (по 10–12 г/шт.), куриный бульон или разведенный в воде бульонный кубик — 600 мл, черный перец горошком — 3–5 шт., лавровый лист — 1 шт.
	<b>Инструкции</b> Положите все ингредиенты в большую миску и добавьте кипящий бульон. Перемешайте. Начните приготовление. После звукового сигнала переверните и продолжайте приготовление.	
3-9 Каша гречневая	200 г	Гречневая крупа — 100 г, соль — 2 г, кипящая вода — 300 мл
	<b>Инструкции</b> Насыпьте гречневую крупу в глубокую тарелку и добавьте соль. Добавьте кипятком и тщательно перемешайте. Начните приготовление.	

#### 4. Напитки

Код/блюдо	Размер порции	Ингредиенты
4-1 Чай с лимоном и мятой	200–250 мл	Вода — 200 мл, чайные листья — 0,5 ст. л., лимон — 1 ломтик, мята — несколько листьев
	<b>Инструкции</b> 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.	
4-2 Глинтвейн	150–200 мл	Сухое красное вино — 150 мл, апельсин — 20 г, лимон — 10 г, сахар — 10 г, корица — 1 палочка, гвоздика — 1 г
	<b>Инструкции</b> Смешайте все ингредиенты. Не накрывайте крышкой во время разогрева. Не доводите до кипения. Оставьте постоять в микроволновой печи. Будьте осторожны, вынимая чашку.	

Код/блюдо	Размер порции	Ингредиенты
4-3 Чай с корицей и медом	200–250 мл	Вода — 200 мл, корица — ½ ст. л., мед — 1 ст. л.
	<b>Инструкции</b> 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.	
4-4 Чай «Масала» с молоком и кардамоном	200–250 мл	Чайные листья — 1 ч. л., молоко — 100 мл, вода — 100 мл, имбирь — ½ ч. л., кардамон — 1 шт., корица — ½ ч. л., сахар — 2 г
	<b>Инструкции</b> 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.	
4-5 Компот из ягод	200–250 мл	Вода — 200 мл, сахар — по вкусу, свежие ягоды — 1 ст. л.
	<b>Инструкции</b> Добавьте в воду ягоды и сахар по вкусу. Не накрывайте крышкой во время разогрева. Оставьте постоять в микроволновой печи. Будьте осторожны, вынимая чашку.	
4-6 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.
	<b>Инструкции</b> 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.	
4-7 Какао	200–250 мл	Молоко — 200 мл, сахар — 2 ч. л., какао — 1 ч. л.
	<b>Инструкции</b> Добавьте в молоко какао и сахар. Не накрывайте крышкой во время разогрева. Оставьте постоять в микроволновой печи. Будьте осторожны, вынимая чашку.	

## Использование микроволновой печи

Код/блюдо	Размер порции	Ингредиенты
4-8 Горячий шоколад	350–400 мл	Темный шоколад — 100 г, молоко или сливки (10%) — 250 мл, вода — 1–2 ст. л., сахар — по вкусу, взбитые сливки — по вкусу
	<b>Инструкции</b> 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.	
4-9 Клюквенный морс	200 мл	Замороженная клюква — 40 г, сахар — 30 г, вода — 200 мл
	<b>Инструкции</b> Измельчите замороженную клюкву с помощью блендера. Поместите все ингредиенты в чашу. Начните приготовление. Охладите и процедите.	
4-10 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
	<b>Инструкции</b> Положите все ингредиенты в большую миску и добавьте кипящую воду. Начните приготовление.	

### 5. Овощи/крупы

Код/блюдо	Размер порции	Инструкции
5-1 Брокколи	250 г	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. После приготовления перемешайте. Дайте постоять 1–2 минуты.

Код/блюдо	Размер порции	Инструкции
5-2 Нарезанная морковь	250 г	Промойте и почистите морковь, нарежьте 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. После приготовления перемешайте. Дайте постоять 1–2 минуты.
5-3 Зеленая фасоль	250 г	Промойте и очистите зеленую фасоль. 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. После приготовления перемешайте. Дайте постоять 1–2 минуты.
5-4 Шпинат	150 г	Промойте и очистите шпинат. Выложите в стеклянную миску с крышкой. Не добавляйте воду. Поставьте миску в центр вращающегося подноса. Готовьте с закрытой крышкой. После приготовления перемешайте. Дайте постоять 1–2 минуты.
5-5 Кукуруза в початках	250 г	Промойте и очистите початки кукурузы и поместите в овальное стеклянное блюдо. Накройте пленкой для микроволновой печи и проткните пленку. Дайте постоять 1–2 минуты.
5-6 Очищенный картофель	250 г	Промойте и очистите картофель, затем нарежьте его ломтиками одинакового размера. Выложите в стеклянную миску с крышкой. Добавьте 45–60 мл (3–4 ст. л.) воды. Поставьте миску в центр вращающегося подноса. Готовьте с закрытой крышкой. Дайте постоять 2–3 минуты.
5-7 Коричневый рис	125 г	Используйте большое стеклянное блюдо с крышкой, предназначенное для микроволновой печи. Добавьте двойной объем холодной воды (250 мл). Готовьте с закрытой крышкой. Перед тем как дать блюду постоять в печи, перемешайте и добавьте соль и пряности. Дайте постоять 5–10 минут.

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

#### 6. Птица/рыба

Код/блюдо	Размер порции	Инструкции
6-1 Куриная грудка	300 г (2 шт.)	Промойте кусочки и положите на керамическую тарелку. Накройте пленкой для микроволновых печей. Проткните пленку. Поставьте блюдо на вращающийся поднос. Дайте постоять 2 минуты.

Код/блюдо	Размер порции	Инструкции
6-2 Грудка индейки	300 г (2 шт.)	Промойте кусочки и положите на керамическую тарелку. Накройте пленкой для микроволновых печей. Проткните пленку. Поставьте блюдо на вращающийся поднос. Дайте постоять 2 минуты.
6-3 Рыбное филе на гриле	300 г (2 шт.)	Промойте рыбу и положите ее на керамическую тарелку, добавьте 1 ст. л. лимонного сока. Закройте пищевой пленкой для микроволновых печей. Проткните пленку. Поставьте блюдо на вращающийся поднос. Дайте постоять 1–2 минуты.
6-4 Филе лосося	300 г (2 шт.)	Промойте рыбу и положите ее на керамическую тарелку, добавьте 1 ст. л. лимонного сока. Закройте пищевой пленкой для микроволновых печей. Проткните пленку. Поставьте блюдо на вращающийся поднос. Дайте постоять 1–2 минуты.
6-5 Свежие креветки	250 г	Промойте креветок и положите на керамическую тарелку, добавьте 1 ст. л. лимонного сока. Закройте пищевой пленкой для микроволновых печей. Проткните пленку. Поставьте блюдо на вращающийся поднос. Дайте постоять 1–2 минуты.
6-6 Форель	200 г (1 рыба)	Положите 1 целую свежую рыбу на термостойкое блюдо. Добавьте щепотку соли, 1 ст. л. лимонного сока и пряности. Закройте пищевой пленкой для микроволновых печей. Проткните пленку. Поставьте блюдо на вращающийся поднос. Дайте постоять 2 минуты.
6-7 Рыба на гриле	300 г	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. Переверните после звукового сигнала. Дайте постоять 3 минуты.
6-8 Стейк из лосося на гриле	400 г (2 стейка)	Равномерно разложите рыбные стейки по подставке для гриля. Переверните после звукового сигнала. Дайте постоять 2 минуты.

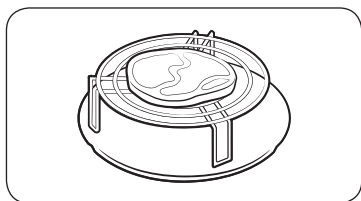


## Использование микроволновой печи

### Приготовление в режиме Гриль


Режим Гриль позволяет быстро разогревать и жарить пищу без использования СВЧ-волн.

- Посуда в микроволновой печи сильно нагревается, поэтому следует всегда пользоваться кухонными перчатками, прикасаясь к ней.
- Для получения наилучших результатов при приготовлении и поджаривании рекомендуется использовать подставку для гриля.



1. Потяните за ручку, чтобы открыть дверцу микроволновой печи.
2. Положите приготавливаемое блюдо на подставку для гриля и закройте дверцу.



3. Нажмите **Гриль**.
  - На дисплее панели управления отображается соответствующий значок .
  - Настройка температуры приготовления в режиме Гриль недоступна.



4. Нажмите < или > (**Уменьшить/Увеличить**), чтобы установить требуемое время приготовления в режиме Гриль.
  - Максимальное время приготовления в режиме Гриль составляет 60 минут.
5. Нажмите **СТАРТ/+30сек**, чтобы начать приготовление в режиме Гриль.
  - По завершении приготовления в режиме Гриль микроволновая печь воспроизводит 4 звуковых сигнала, а на дисплее панели управления отображается текущее время. Затем по одному сигналу в минуту воспроизводятся 3 сигнала, напоминающих о завершении приготовления.

### Использование функции Разогрев +30сек Гриль

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

Чтобы увеличить время приготовления в режиме Гриль, нажмите кнопку **Разогрев +30сек Гриль**.

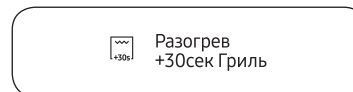
После каждого нажатия время приготовления будет увеличиваться на 30 секунд.

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

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

#### **ОСТОРОЖНО**

Посуда в микроволновой печи сильно нагревается, поэтому следует всегда пользоваться кухонными перчатками, прикасаясь к ней.



Положите продукты в печь.

Нажмите **Разогрев +30сек Гриль**.

Начнется приготовление пищи в режиме Гриль.

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

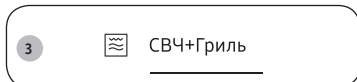




## Использование комбинированного режима с применением микроволн и гриля

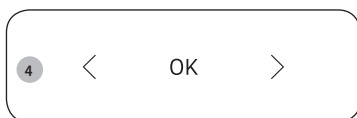
Режим СВЧ+Гриль можно использовать для быстрого приготовления и одновременного подрумянивания пищи.

### ОСТОРОЖНО

- Следует всегда использовать 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.
- Посуда в микроволновой печи сильно нагревается, поэтому следует всегда пользоваться кухонными рукавицами, прикасаясь к ней.
- Для более качественного приготовления и поджаривания продуктов рекомендуется использовать подставку для гриля.



1. Потяните за ручку, чтобы открыть дверцу микроволновой печи.
2. Положите приготавливаемое блюдо на подставку для гриля и закройте дверцу.
3. Нажмите **СВЧ+Гриль**.
  - На дисплее панели управления отображается уровень мощности по умолчанию (600 Вт).
  - На дисплее панели управления отображается соответствующий значок (, ).



4. Нажмите < или > (**Уменьшить/Увеличить**), чтобы выбрать требуемый уровень мощности, затем нажмите **ОК**.
  - Можно выбрать уровень мощности 600 Вт, 450 Вт или 300 Вт.
  - Настройка температуры приготовления в режиме Гриль недоступна.



5. Нажмите < или > (**Уменьшить/Увеличить**), чтобы установить требуемое время приготовления.
  - Максимальное время приготовления составляет 60 минут.
6. Нажмите **СТАРТ/+30сек**, чтобы начать приготовление.
  - По завершении приготовления микроволновая печь воспроизводит 4 звуковых сигнала, а на дисплее панели управления отображается текущее время. Затем по одному сигналу в минуту воспроизводятся 3 сигнала, напоминающих о завершении приготовления.

## Использование функции Блокировка управления

В данной микроволновой печи предусмотрена специальная программа блокировки управления, позволяющая «заблокировать» микроволновую печь, чтобы предотвратить ее случайное включение детьми или лицами, которые не знакомы с ее работой.



- Для включения функции Блокировка управления нажмите и удерживайте **СТАРТ/+30сек** в течение 3 секунд.
  - Панель управления блокируется, а на дисплее панели управления отображается индикация «L».
- Для отключения функции Блокировка управления еще раз нажмите и удерживайте **СТАРТ/+30сек** в течение 3 секунд.



## Отключение звукового сигнала

Вы можете отключить звуковой сигнал в любое время.



- Для отключения звукового сигнала одновременно нажмите < или > (**Уменьшить/Увеличить**).
- Чтобы снова включить звуковой сигнал, еще раз одновременно нажмите < или > (**Уменьшить/Увеличить**).

## Руководство по выбору посуды

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

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

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

Кухонные принадлежности	Пригодно для использования в микроволновой печи	Примечания
Алюминиевая фольга	✓ X	Может использоваться в небольших количествах для защиты отдельных участков пищи от подгорания. Близкое расположение фольги к стенке печи или использование фольги в большом количестве может привести к образованию электрической дуги.
Блюдо для поджаривания	✓	Не разогревайте предварительно более 8 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	✓	Можно использовать для разогрева продуктов. При перегреве полистирол может плавиться.
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Полистироловые стаканчики и контейнеры</li> <li>• Бумажные пакеты или газеты</li> <li>• Переработанная из вторсырья бумага или металлическая отделка</li> </ul>	X	Существует риск возгорания.
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Переработанная из вторсырья бумага или металлическая отделка</li> </ul>	X	Может стать причиной возникновения электрической дуги.
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Стеклянная посуда</li> <li>• Универсальная посуда для приготовления и сервировки пищи</li> </ul>	✓	Может использоваться при отсутствии металлической отделки.

Кухонные принадлежности	Пригодно для использования в микроволновой печи	Примечания
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Тонкостенная стеклянная посуда</li> <li>• Стеклянные банки</li> </ul>	✓	Может использоваться для разогрева продуктов и жидкостей. При резком нагреве хрупкое стекло может разбиться или лопнуть. Нужно обязательно снять крышку. Подходят только для разогрева.
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Металл</li> <li>• Блюда</li> <li>• Пакеты для заморозки с проволочной обвязкой</li> </ul>	X	Может стать причиной возникновения электрической дуги или возгорания.
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Бумага</li> <li>• Тарелки, чашки, текстильные и бумажные салфетки</li> <li>• Переработанная бумага</li> </ul>	✓	Для приготовления в течение короткого времени и разогрева. Для поглощения избыточной влаги.
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Пластик</li> <li>• Контейнеры</li> <li>• Липкая пленка</li> <li>• Пакеты для заморозки</li> </ul>	✓	В частности, жаропрочный термопластик. Некоторые другие виды пластика при высокой температуре могут деформироваться или обесцвечиваться. Не используйте меламиновый пластик. Может использоваться для сохранения влаги. Не должна соприкасаться с продуктами. Будьте осторожны, чтобы не обжечься горячим паром, снимая пленку. Только если они пригодны для кипячения или использования в печи. Не должны быть закрыты герметично. При необходимости проткните вилкой.
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Вошенная или жиронепроницаемая бумага</li> </ul>	✓	Может использоваться для сохранения влаги и предупреждения разбрызгивания.

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

# Руководство по приготовлению пищи

## Микроволны

Микроволновая энергия проникает в пищу, 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

### Кухонная посуда для микроволновой печи:

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

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

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

### Использование крышки во время приготовления

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

### Время выдержки

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

## Руководство по приготовлению замороженных овощей

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

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

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

## Руководство по приготовлению пищи

### Руководство по приготовлению свежих овощей

Используйте подходящую миску из термостойкого стекла с крышкой. На каждые 250 г смеси добавьте 30–45 мл холодной воды (2–3 ст. л.), если не рекомендовано другое количество. См. таблицу.

Готовьте, накрыв крышкой, в течение минимального времени, указанного в таблице. Затем продолжайте приготовление до получения желаемого результата. Перемешайте один раз в процессе приготовления и один раз по окончании приготовления. По окончании приготовления добавьте соль, приправы или сливочное масло. Накройте блюдо и дайте постоять 3 минуты.

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

Блюдо	Размер порции	Мощность	Время (мин)
Брокколи	250 г	800 Вт	4–4½
	500 г		7–7½
<b>Инструкции</b> Подготовьте соцветия примерно одинакового размера. Разложите соцветия стеблями к центру блюда. Дайте постоять 3 минуты.			
Брюссельская капуста	250 г	800 Вт	5½–6½
	<b>Инструкции</b> Добавьте 60–75 мл (4–5 ст. л.) воды. Дайте постоять 3 минуты.		
Морковь	250 г	800 Вт	4½–5
	<b>Инструкции</b> Нарежьте морковь ломтиками одинакового размера. Дайте постоять 3 минуты.		
Цветная капуста	250 г	800 Вт	5–5½
	500 г		8½–9
<b>Инструкции</b> Подготовьте соцветия примерно одинакового размера. Разрежьте большие соцветия пополам. Разложите соцветия стеблями к центру блюда. Дайте постоять 3 минуты.			
Кабачки	250 г	800 Вт	3½–4
	<b>Инструкции</b> Нарежьте кабачки ломтиками. Добавьте 30 мл (2 ст. л.) воды или кусочек сливочного масла. Готовьте до мягкости. Дайте постоять 3 минуты.		

Блюдо	Размер порции	Мощность	Время (мин)
Баклажаны	250 г	800 Вт	3½–4
	<b>Инструкции</b> Нарежьте баклажаны небольшими ломтиками и полейте 1 ст. л. лимонного сока. Дайте постоять 3 минуты.		
Лук-порей	250 г	800 Вт	4½–5
	<b>Инструкции</b> Нарежьте лук-порей толстыми ломтиками. Дайте постоять 3 минуты.		
Грибы	125 г	800 Вт	1½–2
	250 г		3–3½
<b>Инструкции</b> Подготовьте мелкие целые или нарезанные ломтиками грибы. Не добавляйте воду. Полейте лимонным соком. Посыпьте солью и перцем. Слейте жидкость перед подачей на стол. Дайте постоять 3 минуты.			
Лук	250 г	800 Вт	5½–6
	<b>Инструкции</b> Разрежьте лук на ломтики или пополам. Добавьте 15 мл (1 ст. л.) воды. Дайте постоять 3 минуты.		
Перец	250 г	800 Вт	4½–5
	<b>Инструкции</b> Нарежьте перец мелкими ломтиками. Дайте постоять 3 минуты.		
Картофель	250 г	800 Вт	4–5
	500 г		7½–8½
<b>Инструкции</b> Взвесьте очищенный картофель и разрежьте его на половинки или четвертинки примерно одинакового размера. Дайте постоять 3 минуты.			
Кольраби	250 г	800 Вт	5–5½
	<b>Инструкции</b> Нарежьте кольраби мелкими кубиками. Дайте постоять 3 минуты.		



## Руководство по приготовлению риса и макаронных изделий

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

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

Блюдо	Размер порции	Мощность	Время (мин)
Белый рис (пропаренный)	250 г	800 Вт	16–17
	<b>Инструкции</b> Добавьте 500 мл холодной воды. Дайте постоять 5 минут.		
Коричневый рис (пропаренный)	250 г	800 Вт	21–22
	<b>Инструкции</b> Добавьте 500 мл холодной воды. Дайте постоять 5 минут.		
Смесь риса (обычный рис + дикий рис)	250 г	800 Вт	17–18
	<b>Инструкции</b> Добавьте 500 мл холодной воды. Дайте постоять 5 минут.		
Смешанная каша (рис + злаки)	250 г	800 Вт	18–19
	<b>Инструкции</b> Добавьте 400 мл холодной воды. Дайте постоять 5 минут.		
Макаронные изделия	250 г	800 Вт	11–12
	<b>Инструкции</b> Добавьте 1000 мл горячей воды. Дайте постоять 5 минут.		

## Разогрев

Ваша микроволновая печь разогреет еду всего лишь за часть того времени, которое потребуется для этой цели традиционной печи или конфорке.

Руководствуйтесь уровнями мощности и интервалами времени разогрева, приведенными в таблице ниже. Интервалы времени указаны для разогрева жидкостей, имеющих комнатную температуру примерно от +18 до +20 °C, а также для охлажденных продуктов с температурой примерно от +5 до +7 °C.

### Размещение пищи и использование крышки

Старайтесь не разогревать большие порции, например куски мяса, поскольку зачастую они прогреваются неравномерно, передерживаются и становятся слишком сухими по краям.

Рекомендуется разогревать небольшие порции.

### Уровни мощности и перемешивание

Некоторые продукты можно разогревать на мощности 800 Вт, в то время как другие нужно разогревать на мощности 600 Вт, 450 Вт или даже 300 Вт.

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

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

Будьте особенно осторожны при разогреве жидкостей и детского питания. Чтобы предотвратить вскипание жидкостей и ошпаривание, перемешивайте их до, во время и после нагревания. Оставляйте их на время выдержки в микроволновой печи. В жидкость рекомендуется класть пластмассовую ложку или стеклянную палочку. Избегайте перегрева, который может испортить пищу.

Лучше установить меньшее время разогрева, а затем добавить время, если потребуется.

# Руководство по приготовлению пищи

## Время разогрева и выдержки

При разогревании продукта в первый раз запишите, сколько времени на это потребовалось, и используйте эту информацию в дальнейшем.

Обязательно проверяйте, полностью ли разогрелась пища.

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

Если в таблице не указано другое значение, рекомендуемое время выдержки после разогревания составляет 2-4 минуты.

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

## Разогрев жидкостей

Всегда выдерживайте жидкость не менее 20 секунд после выключения микроволновой печи, чтобы дать температуре выровняться. Перемешивайте жидкость во время разогрева, если это необходимо, и ОБЯЗАТЕЛЬНО перемешивайте ее после разогрева.

Чтобы предотвратить вскипание жидкостей и ошпаривание, кладите в стакан с напитком ложку или стеклянную палочку и помешивайте его до, во время и после нагревания.

## Разогрев детского питания

### Детское питание

Выложите в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Тщательно перемешайте после окончания разогрева! Дайте постоять 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.

## Замечание.

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

## Разогрев жидкостей и пищи

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

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

Блюдо	Размер порции	Мощность	Время (мин)
Макаронные изделия с начинкой и соусом (паста) (охлажденные)	350 г	600 Вт	5-6
	<b>Инструкции</b> 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. Дайте постоять 3 минуты.		
Готовое блюдо (охлажденное)	350 г	600 Вт	5½–6½
	<b>Инструкции</b> Положите блюдо из 2–3 охлажденных компонентов на керамическую тарелку. Закройте его пленкой для микроволновых печей. Дайте постоять 3 минуты.		

Блюдо	Размер порции	Мощность	Время
Детское молоко	100 мл	300 Вт	30-40 с
	200 мл		От 50 с до 1 мин.
<b>Инструкции</b> Хорошо встряхните или перемешайте и налейте в стерилизованную стеклянную бутылочку. Поставьте бутылочку в центр вращающегося подноса. Готовьте, не накрывая крышкой. Тщательно встряхните и дайте постоять не менее 3 минут. Перед кормлением ребенка хорошо встряхните бутылочку и тщательно проверьте температуру. Дайте постоять 2–3 минуты.			

#### Разогрев детского питания и молока

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

Блюдо	Размер порции	Мощность	Время
Детское питание (овощи + мясо)	190 г	600 Вт	30 с
	<b>Инструкции</b> Выложите в глубокую керамическую тарелку. Готовьте с закрытой крышкой. Перемешайте после приготовления. Перед кормлением ребенка хорошо перемешайте и тщательно проверьте температуру пищи. Дайте постоять 2–3 минуты.		
Детская каша (крупа + молоко + фрукты)	190 г	600 Вт	20 с
	<b>Инструкции</b> Выложите в глубокую керамическую тарелку. Готовьте с закрытой крышкой. Перемешайте после приготовления. Перед кормлением ребенка хорошо перемешайте и тщательно проверьте температуру пищи. Дайте постоять 2–3 минуты.		

# Руководство по приготовлению пищи

## 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, прежде чем 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.

Блюдо	Размер порции	Мощность	Время (мин)
Мясо			
Говяжий фарш	250 г	180 Вт	6½–7½
	500 г		10–12
Стейки из свинины	250 г	180 Вт	7½–8½
			<b>Инструкции</b> Положите мясо на мелкое керамическое блюдо. Оберните тонкие края алюминиевой фольгой. Переверните по окончании половины времени размораживания! Дайте постоять 5–25 минут.

Блюдо	Размер порции	Мощность	Время (мин)
Птица	Кусочки курицы	180 Вт	14½–15½
	Целая курица		
<b>Инструкции</b> Сначала положите куски курицы кожей вниз, а целую курицу грудкой вниз на мелкое керамическое блюдо. Оберните алюминиевой фольгой тонкие части, такие как крылышки и кончики ножек. Переверните по окончании половины времени размораживания! Дайте постоять 15–40 минут.			
Рыба	Рыбное филе	180 Вт	6–7
			400 г (4 шт.)
<b>Инструкции</b> Положите замороженную рыбу в середину плоского керамического блюда. Расположите тонкие части под толстыми. Оберните ножки алюминиевой фольгой. Переверните по окончании половины времени размораживания! Дайте постоять 5–15 минут.			
Фрукты	Ягоды	180 Вт	6–7

Блюдо	Размер порции	Мощность	Время (мин)
Хлеб			
Булочки (каждая весом около 50 г)	2 шт.	180 Вт	½–1
	4 шт.		2–2½
Тосты/сэндвичи	250 г	180 Вт	4½–5
Немецкий хлеб (пшеничная + ржаная мука)	500 г	180 Вт	8–10
<b>Инструкции</b>			
Положите булочки по кругу, а хлеб — горизонтально на бумажное кухонное полотенце в центре вращающегося подноса. Переверните по окончании половины времени размораживания! Дайте постоять 5–20 минут.			

## Гриль

Нагревательный элемент гриля находится под верхним сводом печи.

Он работает, когда дверца закрыта, а поднос вращается. Вращение подноса обеспечивает более равномерное подрумянивание пищи. Предварительное прогревание гриля в течение 3–5 минут позволяет быстрее подрумянить приготавливаемое блюдо.

### Посуда для режима Гриль

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

### Продукты, которые можно готовить в режиме Гриль

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

### Важное замечание

При использовании только режима Гриль помните, что блюдо необходимо поместить на подставку для гриля, если в инструкциях не указано иное.

## Режим СВЧ+Гриль

Этот режим приготовления сочетает в себе тепловое воздействие гриля и скорость приготовления, обеспечиваемую микроволнами. Он работает только тогда, когда закрыта дверца печи и вращается поднос. Благодаря вращению подноса, приготавливаемое 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 следует использовать в режиме СВЧ+Гриль металлические кухонные принадлежности. Не пользуйтесь пластмассовой посудой, поскольку она может расплавиться.

### Блюда, которые можно готовить в режиме СВЧ + Гриль:

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

### Важное замечание:

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

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

## Руководство по приготовлению пищи

### Руководство по использованию режима Гриль для приготовления замороженных продуктов

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

Замороженные продукты	Размер порции	Мощность	Шаг 1 (мин)	Шаг 2 (мин)
Булочки (каждая весом около 50 г)	2 шт.	СВЧ+Гриль	300 Вт + Гриль	Только Гриль
	4 шт.		1-1½ 2-2½	1-2 1-2
<b>Инструкции</b> Разложите булочки по кругу на подставке. Готовьте булочки на гриле со второй стороны до образования корочки. Дайте постоять 2-5 минут.				
Багеты + начинка (помидоры, сыр, ветчина, грибы)	250-300 г (2 шт.)	450 Вт + Гриль	8-9	-
	<b>Инструкции</b> 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	-
	<b>Инструкции</b> Положите замороженное блюдо в круглую миску из термостойкого стекла. Поставьте блюдо на подставку. После приготовления на гриле. Дайте постоять 2-3 минуты.			
Макаронные изделия (трубочки с начинкой, макароны, лазанья)	400 г	СВЧ+Гриль	300 Вт + Гриль	Только Гриль
	18-19 1-2			
<b>Инструкции</b> Положите замороженную пасту в небольшое плоское прямоугольное блюдо из термостойкого стекла. Поставьте блюдо непосредственно на вращающийся поднос. После приготовления на гриле. Дайте постоять 2-3 минуты.				
Куриные наггетсы	250 г	450 Вт + Гриль	5-5½	3-3½
	<b>Инструкции</b> Положите куриные наггетсы на подставку. Переверните по истечении времени приготовления для одной стороны.			

Замороженные продукты	Размер порции	Мощность	Шаг 1 (мин)	Шаг 2 (мин)
Чипсы для приготовления в микроволновой печи	250 г	450 Вт + Гриль	9-11	4-5
	<b>Инструкции</b> Распределите чипсы равномерно по бумаге для выпечки, положенной на подставку.			

### Руководство по использованию режима Гриль для приготовления свежих продуктов

Предварительно прогрейте микроволновую печь в течение 3-4 минут, используя режим Гриль. Используйте указанные в таблице уровни мощности и время в качестве руководства для приготовления в режиме Гриль.

Свежие продукты	Размер порции	Мощность	Шаг 1 (мин)	Шаг 2 (мин)
Тосты	4 шт. (по 25 г)	Только Гриль	6-8	4-5½
	<b>Инструкции</b> Положите тосты рядом друг с другом на подставку.			
Булочки (уже испеченные)	2-4 шт.	Только Гриль	2-3	2-3
	<b>Инструкции</b> Разложите булочки по кругу нижней стороной вверх на вращающемся подносе.			
Помидоры на гриле	200 г (2 шт.)	СВЧ+Гриль	300 Вт + Гриль	Только Гриль
	400 г (4 шт.)		4½-5½ 7-8	2-3
<b>Инструкции</b> Разрежьте томаты пополам. Посыпьте их сверху сыром. Разложите их по кругу на плоском блюде из термостойкого стекла. Поставьте блюдо на подставку.				

Свежие продукты	Размер порции	Мощность	Шаг 1 (мин)	Шаг 2 (мин)
Тосты по-гавайски (ломтики ананаса, ветчины, сыра)	2 шт. (300 г)	450 Вт + Гриль	3½–4	-
	<b>Инструкции</b> Сначала поджарьте ломтики хлеба. Положите тосты с ингредиентами на подставку. Кладите их непосредственно на подставку по 2 тоста друг напротив друга. Дайте постоять 2–3 минуты.			
Печеный картофель	250 г	600 Вт + Гриль	4½–5½	-
	500 г		8–9	
<b>Инструкции</b> Разрежьте картофелины пополам. Разложите их по кругу на подставке так, чтобы срезы находились на решетке.				
Кусочки курицы	450–500 г (2 шт.)	300 Вт + Гриль	10–12	12–13
	<b>Инструкции</b> Смажьте куски курицы растительным маслом и посыпьте специями. Разложите их по кругу так, чтобы косточки были направлены к центру. При приготовлении 1 куска курицы не кладите его в центр подставки. Дайте постоять 2–3 минуты.			
Бараньи отбивные/ бифштексы (среднего размера)	400 г (4 шт.)	Только Гриль	12–15	9–12
	<b>Инструкции</b> Смажьте бараньи отбивные растительным маслом и специями. Разложите их по кругу на подставке. После приготовления на гриле. Дайте постоять 2–3 минуты.			
Стейки из свинины	250 г (2 шт.)	СВЧ+Гриль	300 Вт + Гриль	Только Гриль
			7-8	6–7
<b>Инструкции</b> Смажьте свиные отбивные растительным маслом и специями. Разложите их по кругу на подставке. После приготовления на гриле. Дайте постоять 2–3 минуты.				

Свежие продукты	Размер порции	Мощность	Шаг 1 (мин)	Шаг 2 (мин)
Печеные яблоки	1 яблоко (примерно 200 г)	300 Вт + Гриль	4–4½	-
	2 яблока (примерно 400 г)		6–7	
<b>Инструкции</b> Выньте из яблок сердцевину и наполните их изюмом и вареньем. Сверху положите несколько кусочков миндаля. Положите яблоки на плоское блюдо из термостойкого стекла. Поставьте блюдо непосредственно на вращающийся поднос.				
Жареная курица	1200 г	СВЧ+Гриль	450 Вт + Гриль	300 Вт + Гриль
			22–24	23–25
<b>Инструкции</b> 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.				



## Устранение неисправностей и информационные коды

### Полезные советы

#### Растапливание засахарившегося меда

Положите 20 г засахарившегося меда в маленькую глубокую стеклянную тарелку. Нагревайте в течение 20–30 секунд при уровне мощности 300 Вт, пока мед не растопится.

#### Растапливание желатина

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

#### Приготовление глазури (для выпечки и пирожных)

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

#### Приготовление джема

Положите 600 г фруктов (например, смесь ягод) в миску из термостойкого стекла с крышкой. Добавьте 300 г сахара для консервирования и тщательно перемешайте. Готовьте под крышкой в течение 10–12 минут с использованием уровня мощности 800 Вт. Перемешайте несколько раз в процессе приготовления. Разложите в небольшие баночки для джема с заворачивающимися крышками. Поставьте баночки крышками вниз на 5 минут.

#### Приготовление пудинга/заварного крема

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 от 6½ до 7½ минут с использованием уровня мощности 800 Вт. Тщательно перемешайте несколько раз в процессе приготовления.

#### Подрумянивание кусочков миндаля

Разложите 30 г нарезанного миндаля ровным слоем на керамической тарелке среднего размера. В процессе обжаривания (от 3½ до 4½ минут) при уровне мощности 600 Вт перемешайте несколько раз.

### Устранение неисправностей

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

Проблема	Причина	Решение
<b>Общие</b>		
Кнопки не функционируют должным образом.	В зазоры между кнопками попало постороннее вещество или посторонний предмет.	Удалите постороннее вещество или посторонний предмет и повторите попытку.
	Модель с сенсорным управлением: на внешнюю панель попала влага.	Сотрите влагу с внешней панели.
	Включена функция Блокировка управления.	Отключите функцию Блокировка управления.
Время не отображается.	Включена функция ЭКО (энергосбережение).	Выключите функцию ЭКО.
Микроволновая 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.
Микроволновая печь перестает работать во время выполнения какой-либо функции.	Пользователь открыл дверцу, чтобы перевернуть блюдо.	Перевернув блюдо, снова нажмите кнопку <b>СТАРТ/+30сек</b> , чтобы запустить устройство.





Проблема	Причина	Решение
Во время работы устройства происходит сбой в подаче электропитания.	Приготовление пищи в микроволновой печи выполнялось в течение продолжительного периода времени.	После приготовления в течение продолжительного периода времени необходимо дать микроволновой печи остыть.
	Охлаждающий вентилятор не работает.	Послушайте, издает ли охлаждающий вентилятор какой-либо звук во время работы.
	Включение микроволновой печи без загрузки продуктов.	Положите продукты в микроволновую печь.
	Недостаточное пространство для вентиляции вокруг микроволновой печи.	На передней и задней панелях микроволновой печи находятся воздухозаборные/выпускные отверстия, обеспечивающие вентиляцию. При установке устройства следует оставить зазоры в соответствии с информацией, приведенной в руководстве по установке.
	Несколько сетевых вилок подключены к одной сетевой розетке.	Выделите отдельную розетку, которая будет использоваться только для микроволновой печи.
Во время работы микроволновой печи слышится пощелкивание, и микроволновая 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.

Проблема	Причина	Решение
Внешняя поверхность микроволновой печи слишком сильно нагревается во время работы.	Недостаточное пространство для вентиляции вокруг микроволновой печи.	На передней и задней панелях микроволновой печи находятся воздухозаборные/выпускные отверстия, обеспечивающие вентиляцию. При установке устройства следует оставить зазоры в соответствии с информацией, приведенной в руководстве по установке.
	На микроволновой печи размещены посторонние предметы.	Уберите все посторонние предметы с микроволновой печи.
Дверца плохо открывается.	Между дверцей и внутренней стенкой микроволновой печи застряли остатки пищи.	Очистите микроволновую печь и попробуйте открыть дверцу.
Нагрев, включая функцию подогрева, не работает надлежащим образом.	Микроволновая печь не работает, выполняется 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.	Выполняется приготовление слишком большого количества пищи.	Уменьшите приготавливаемую порцию продуктов и снова включите печь.

## Устранение неисправностей и информационные коды

Проблема	Причина	Решение
Освещение внутри микроволновой печи тусклое или не работает.	Дверца оставалась открытой в течение длительного времени.	Освещение внутри микроволновой печи может автоматически отключаться при использовании функции ЭКО. Закройте и снова откройте дверцу или нажмите кнопку <b>СТОП/ЭКО</b> .
	Внутренняя лампа загрязнена посторонними веществами.	Очистите камеру микроволновой печи 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 блюдо, снова нажмите кнопку <b>СТАРТ/+30сек</b> , чтобы возобновить работу.
Микроволновая печь установлена неровно.	Микроволновая печь установлена на неровной поверхности.	Установите микроволновую печь на ровную и устойчивую поверхность.
Во время приготовления возникают искры.	Для приготовления/ размораживания продуктов в микроволновой печи используются металлические контейнеры.	Не используйте металлические контейнеры.
При подключении к источнику питания микроволновая 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.

Проблема	Причина	Решение
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Происходит утечка воды.</li> <li>2. Через зазор между дверцей и корпусом устройства выходит пар.</li> <li>3. В микроволновой печи остается вода.</li> </ol>	Во время приготовления некоторых блюд внутри устройства может скапливаться вода или образовываться пар. Это не является неисправностью микроволновой печи.	Дайте микроволновой печи остыть, а затем протрите ее сухим кухонным полотенцем.
Яркость освещения в микроволновой 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 микроволновой печи.
Процесс приготовления завершен, но охлаждающий вентилятор по-прежнему работает.	Для обеспечения вентиляции микроволновой печи охлаждающий вентилятор продолжает работать в течение 3 минут по окончании приготовления.	Это не является неисправностью микроволновой печи.
<b>Вращающийся поднос</b>		
Во время вращения поднос смещается или перестает вращаться.	Роликовая подставка отсутствует или неправильно установлена.	Установите роликовую подставку и повторите попытку.
Вращающийся поднос застревает во время вращения.	Роликовая подставка установлена неправильно, идет приготовление слишком большого количества пищи, или используется слишком большой контейнер, который задевает стенки микроволновой печи.	Попробуйте уменьшить порцию приготовляемой пищи и не используйте большие контейнеры.
При вращении подноса слышны дребезжание и шум.	На дне микроволновой печи скопились остатки пищи.	Удалите остатки пищи, скопившиеся на дне микроволновой печи.

Проблема	Причина	Решение
<b>Гриль</b>		
Во время работы из устройства выходит дым.	В начале эксплуатации при первом использовании микроволновой печи нагревательные элементы могут выделять дым.	Это не является неисправностью. Обычно после 2–3 раз использования микроволновой печи выделение дыма прекращается.
	На нагревательных элементах скопились остатки пищи.	Дайте микроволновой печи остыть, затем 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.
<b>Микроволновая печь</b>		
Микроволновая печь не производит нагрев.	Дверца открыта.	Закройте дверцу и повторите попытку.
Во время предварительного нагрева из устройства выходит дым.	В начале эксплуатации при первом использовании микроволновой печи нагревательные элементы могут выделять дым.	Это не является неисправностью. Обычно после 2–3 раз использования микроволновой печи выделение дыма прекращается.
	На нагревательных элементах скопились остатки пищи.	Дайте микроволновой печи остыть, затем удалите с нагревательных элементов остатки пищи.
Во время использования микроволновой печи чувствуется запах гари или пластика.	Используется пластиковая или нежаростойкая посуда.	Используйте стеклянную посуду, устойчивую к воздействию высоких температур.

Проблема	Причина	Решение
Из микроволновой печи чувствуется неприятный запах.	Внутри устройства скопились остатки пищи, или к внутренним стенкам прилип расплавившийся пластик.	Воспользуйтесь функцией паровой очистки и протрите устройство изнутри сухой тканью. Чтобы быстрее устранить неприятный запах, можно включить микроволновую печь, положив внутрь нее кусочек лимона.
Микроволновая печь не обеспечивает приготовление надлежащим образом.	Дверца микроволновой печи часто открывается во время приготовления.	При частом открывании дверцы температура внутри печи снижается, и это может повлиять на конечный результат.
	Заданы неправильные параметры работы микроволновой печи.	Настройте параметры работы микроволновой печи надлежащим образом и повторите попытку.
	Гриль или дополнительные принадлежности установлены неправильно.	Установите принадлежности надлежащим образом.
	Используется посуда ненадлежащего типа или размера.	Используйте подходящую посуду с плоским дном.

## Информационный код

Информационный код	Причина	Решение
C-d0	Кнопки на панели управления удерживаются нажатыми дольше 10 секунд.	Очистите кнопки и проверьте, нет ли вокруг них воды. Если код появится снова, отключите микроволновую печь не менее чем на 30 секунд, затем попытайтесь повторить настройку. Если код появится снова, обратитесь в местный центр обслуживания клиентов SAMSUNG.

### ПРИМЕЧАНИЕ



Если предложенное решение не помогает устранить проблему, обратитесь в местный центр обслуживания клиентов SAMSUNG.

## Технические характеристики

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

Модель	MG23T5018A*
Источник питания	230 В/50 Гц пер. тока
Потребление электроэнергии	
Максимальная мощность СВЧ	2300 Вт
Гриль (нагревательный элемент)	1250 Вт
Гриль (нагревательный элемент)	1100 Вт
Производимая мощность	100 Вт/800 Вт — 6 уровней (IEC-705)
Рабочая частота	2450 МГц
Размеры (Ш x В x Г)	
Внешние (включая ручку)	489 x 275 x 381 мм
Внутренняя камера печи	330 x 211 x 324 мм
Объем	23 л
Вес	
Нетто	Прибл. 12,7 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