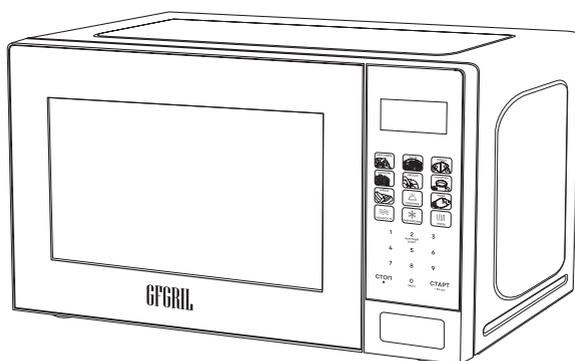


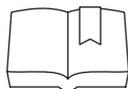
GFGRIL

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ С ФУНКЦИЕЙ ГРИЛЯ GF-MWO231



КНИГА РЕЦЕПТОВ



Узнайте больше:
инструкция, гарантия, рецепты*



* Сканлируйте QR-код для подробной информации о вашем товаре.

Уважаемый покупатель! Благодарим за приобретение продукции GFGRIL.

Микроволновая печь пригодится всем, кто не хочет тратить много времени на приготовление пищи, но при этом хочет питаться вкусно и полезно. Она предназначена для быстрого приготовления на гриле, подогрева различных блюд и напитков, а также для размораживания продуктов.

В отличие от классических печей (например, духовки или мини-печи), в микроволновой печи тепло генерируется в самих продуктах и распространяется изнутри к внешней поверхности. Тепло не расходуется на нагрев воздуха, внутренних стенок печи и посуды, а нагревает только пищу. Так как радиоволны проникают достаточно глубоко, почти во все пищевые продукты, это сокращает время разогрева и приготовления на 75%, экономит энергию, а также позволяет сохранить максимум витаминов и полезных веществ.

Благодаря оптимальному объему внутренней камеры 23 литра и мощности 800 Вт микроволновая печь позволит Вам быстро и равномерно разогреть Ваши любимые блюда или разморозить продукты. Эмалированное покрытие внутренней камеры микроволновой печи не впитывает запахи и остатки пищи, а также отличается долговечностью. Достаточно просто протереть поверхность салфеткой или губкой после использования, что обеспечивает простой уход и очистку микроволновой печи.

Микроволновая печь оснащена функцией гриля и 8 автоматическими программами приготовления. Вы можете с легкостью выбрать один из 10 уровней мощности и установить время приготовления до 99 минут 99 секунд, а встроенная подсветка позволит наблюдать за процессом, не открывая часто дверцу. По истечении установленного времени таймер оповестит Вас об окончании процесса приготовления звуковым сигналом.

Оптимальный размер, продуманный дизайн и независимая конструкция микроволновой печи позволят разместить ее даже на небольшой кухне, экономя рабочее пространство. Микроволновая печь GFGRIL – это высокотехнологичное решение, которое станет украшением для любой кухни.

Данное устройство предназначено для личного использования. Оно не предназначено для использования в коммерческих целях любого рода. Чтобы использовать все преимущества микроволновых печей GFGRIL, внимательно изучите руководство по эксплуатации и следуйте правилам ухода и техники безопасности. Это продлит срок службы Вашего прибора.

Сохраните это руководство по эксплуатации для использования в будущем или при передаче устройства другому лицу. Для получения дополнительной информации посетите наш сайт: <https://www.gfgril.ru>

ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРОЧИТЕ ВСЕ ИНСТРУКЦИИ!

ВНИМАНИЕ! Производитель не несет ответственности за повреждения/ущерб, вызванные несоблюдением требований по технике безопасности и правил эксплуатации прибора.

! При использовании этого или любого другого электроприбора всегда соблюдайте основные правила техники безопасности!

! Микроволновая печь предназначена для приготовления, разогрева или размораживания пищевых продуктов/напитков в бытовых условиях. Промышленное или другое нецелевое использование устройства будет считаться нарушением условий эксплуатации изделия.

Сушка пищевых продуктов или одежды, нагрев грелок, ковриков, тапочек, губок, влажной ткани и т.д. могут привести к травме, возгоранию или пожару.

ВНИМАНИЕ! Это устройство должно подключаться только в заземленную розетку! В случае короткого замыкания электрической цепи заземление уменьшает риск поражения электрическим током.

ЗАПРЕЩЕНО использование металлической посуды и столовых приборов, посуды с золотыми и серебряными элементами росписи, посуды из тонкого стекла и хрусталя, посуды из дерева и из неустойчивого к термическому воздействию пластика, например одноразовая посуда, а также алюминиевой фольги.

- Не включайте микроволновую печь в электросеть, напряжение которой выходит за пределы, указанные в технических характеристиках.
- Не оставляйте устройство без присмотра во время его использования.
- Данный прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, психическими или умственными способностями, или с недостаточным опытом и знаниями, если только они не находятся под контролем или инструктированием по вопросам использования прибора со стороны лиц, ответственных за их безопасность.
- Внимательно следите за детьми, если они находятся поблизости с разогретым прибором. Не следует позволять детям контактировать с электроприбором, даже если он выключен и отключен от сети. Не позволяйте детям играть с печью.

Предупреждение: когда прибор работает в комбинированном режиме, дети должны использовать его только под присмотром взрослых из-за создаваемой высокой температуры.

- Не допускайте попадания жидкости на шнур или вилку печи во избежание удара электрического тока.
- Не допускайте, чтобы электрический шнур прибора свисал над поверхностью стола или другой кухонной мебели, а также касался горячей поверхности.
- Не размещайте прибор поблизости с газовой или электрической конфоркой, разогретой плитой или холодильником.
- Не размещайте прибор рядом с телевизором, радиоприемником или антенной. Расстояние должно быть более 5 м. Во время работы, микроволновая печь может создавать помехи при передаче изображения и шумы.
- Данная микроволновая печь не предназначена для установки в шкафу, она предназначена для свободной установки на столешнице.

Предупреждение! Убедитесь, что обеспечен свободный доступ к розетке, в которую включена печь.

- Для нормальной циркуляции воздуха необходимо, чтобы во время использования печи с каждой из ее сторон сохранялось свободное пространство: не менее 10 см сзади, 5 см по бокам, 20 см над печью и не менее 85 см от пола.
- Не закрывайте вентиляционные отверстия и щели.
- Не допускайте блокирование вентиляционных отверстий на верхней, задней и боковых поверхностях корпуса. Это может привести к повреждению микроволновой печи.
- Опасность пожара возрастает, если во время работы печь соприкасается с легковоспламеняющимися материалами, включая шторы, драпировку, обои и т.д.
- Всегда сначала подключайте вилку в розетку, затем включайте сам прибор. Для отсоединения сначала выключите сам прибор, затем уже извлеките вилку из розетки.
- Прибор не предусматривает использования внешнего таймера или пульта управления.
- Не следует использовать электроприбор для любых иных целей, кроме ука-

занных в настоящем руководстве. Работа, хранение и уход за электроприбором должны осуществляться строго в соответствии с настоящим руководством по эксплуатации.

- Не погружайте электроприбор, шнур питания или вилку в воду или любую иную жидкость. Не трогайте включенный в сеть и работающий прибор мокрыми руками. Не используйте прибор вблизи ванн, раковин или других емкостей, заполненных водой.
- Не используйте электроприбор на открытом воздухе, в непосредственной близости от источников тепла, или в помещениях с высокой влажностью.
- Не используйте электроприбор, если есть риск возгорания или взрыва, например, вблизи легковоспламеняющихся жидкостей или газов.
- Сетевой шнур имеет относительно короткую длину во избежание риска получения травмы, чтобы Вы не запутались и не споткнулись.
- При отключении электроприбора от сети следует держаться за вилку, а не за шнур.
- Электроприбор следует всегда отключать от сети, если он не используется. Также электроприбор нужно отключить от сети в случае любых неполадок, перед чисткой и после окончания работы. Не оставляйте работающий прибор без присмотра!
- Необходимо следить за целостностью шнура питания и корпуса электроприбора. Запрещается использовать электроприбор при наличии повреждений.
- При повреждении шнура питания во избежание опасности его должен заменить изготовитель, или его агент, или аналогичное квалифицированное лицо. Замена шнура питания осуществляется в авторизованном сервисном центре.
- Не располагайте электроприбор на неустойчивых поверхностях или на электроприборах, например, на холодильнике.
- Не храните на поверхности электроприбора какие-либо предметы. Запрещается накрывать работающий электроприбор.
- Не помещайте в электроприбор посторонние предметы. Когда печь не используется, в ней можно хранить только аксессуары, рекомендованные производителем. Использование аксессуаров, не рекомендованных производителем, может привести к травмам и поломке электроприбора.
- Всегда поддерживайте в чистоте внутреннюю часть электроприбора.

- Не используйте микроволновую печь, если что-либо препятствует закрытию дверцы. Регулярно очищайте внутреннюю камеру и уплотнительные элементы от остатков пищи.
- Используйте для очистки прибора мягкие ткани и неабразивные моющие средства.
- Не используйте агрессивные абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для очистки стекла дверцы печи, так как они могут поцарапать поверхность, что может привести к растрескиванию стекла.
- Не перемещайте электроприбор с готовящимися или готовыми продуктами.
- При работе прибора температура доступных поверхностей может быть высокой. Не прикасайтесь к горячим поверхностям прибора, чтобы избежать ожогов. Всегда надевайте защитные теплоизолирующие перчатки или используйте прихватки, когда извлекаете предметы из печи.
- **Чтобы снизить риск возгорания в камере микроволновой печи следуйте рекомендациям, приведенным ниже:**
 - **ЗАПРЕЩЕНО** нагревать в печи жидкости и продукты, содержащие спирт;
 - не пережаривайте пищу, контролируйте время разогрева или приготовления;
 - перед тем, как поместить продукты в печь, удалите проволочные стяжки из бумажных или полиэтиленовых пакетов;
 - не нагревайте масло или жир в микроволновой печи, так как температуру нагрева масла сложно контролировать, оно может взорваться или загореться;
 - после использования протрите стеклянный стол влажной, а затем сухой тканью, чтобы удалить остатки пищи и жир. Скопившиеся загрязнения могут перегреться и задымиться, или воспламениться;
 - не оставляйте прибор без присмотра при нагреве пищевых продуктов в пластиковых или бумажных контейнерах, во избежание их возгорания;
 - при появлении дыма необходимо отключить прибор от питания и не открывать дверцу до тех пор, пока пламя не погаснет от недостатка кислорода;
 - во избежание перегрева и ожогов важно устанавливать подходящую мощность микроволн и продолжительность приготовления для продук-

тов небольшого объёма. Например, ломтик хлеба подгорит через минуту при установленной высокой мощности.

- **Для снижения риска взрыва и внезапного закипания следуйте следующим рекомендациям:**

- обращайтесь с осторожностью во избежание ожогов с емкостью при нагреве напитков, так как возможно их задержанное бурное кипение;
- жидкости и другие продукты питания нельзя нагревать в герметичных емкостях, обязательно снимайте крышку, поскольку они могут взорваться. **Детские бутылочки, оснащенные завинчивающейся крышкой или соской, считаются герметичными контейнерами;**
- используйте емкость с широким горлышком для приготовления или подогрева жидкости;
- приготовленную жидкость не следует сразу извлекать из печи. Перед извлечением следует подождать некоторое время во избежание получения ожога, вызванного замедленным бурным кипением. Используйте кухонные прихватки при извлечении емкостей из печи;
- продукты в кожуре, например, картофель, колбасу, сосиски, каштан перед приготовлением следует очистить или проткнуть вилкой/ножом;
- сырые яйца в скорлупе, яйца, сваренные вкрутую, не следует нагревать в микроволновых печах, так как они могут взорваться даже после окончания микроволнового нагрева;
- содержимое бутылочек для кормления и банок с детским питанием следует перемешивать или встряхивать, а также проверять температуру перед употреблением во избежание ожогов;
- не используйте плотно закрытую посуду или вакуумную упаковку. Высокое давление внутри упаковки может привести к взрыву.

- **Во избежание поломки поворотного стеклянного стола следуйте рекомендациям, описанным ниже:**

- перед очисткой поворотного стола дайте ему остыть;
- не ставьте горячие продукты или посуду на холодный стеклянный стол;
- не кладите замороженные продукты или посуду на горячий поворотный стол.

- Следите за тем, чтобы посуда не касалась внутренних стенок микроволновой печи во время приготовления или разогрева пищи.
- Используйте только ту посуду, которая подходит для использования в микроволновых печах.

 **ЗАПРЕЩЕНО** использование микроволновой печи с открытой дверцей!

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ ОТ ПОРАЖЕНИЯ МИКРОВОЛНОВЫМ ИЗЛУЧЕНИЕМ

Внимание! МИКРОВОЛНОВОЕ ИЗЛУЧЕНИЕ!

- Используйте микроволновую печь только по назначению, указанному в данном руководстве.
- Запрещено использование микроволновой печи с открытой дверцей, во избежание поражения микроволновым излучением.
- Не применяйте химические коррозионные материалы, не создавайте пар внутри изделия.
- Не включайте микроволновый режим, если внутри печи нет продуктов, это может привести к повреждению устройства.
- Запрещено вмешательство в работу защитных блокировок печи.
- Запрещено помещать какие-либо предметы между корпусом печи и дверцей; также не допустимы какие-либо загрязнения пищей или остатками моющего средства на уплотняемых поверхностях.
- Запрещена эксплуатация повреждённой печи. Дверца печи должна закрываться должным образом, а также не должно быть следующих повреждений:
 - деформации дверцы;
 - неисправны или ослаблены петли и защёлки;
 - наличие дефектов уплотнителей дверцы и уплотняемых поверхностей;
 - в камере печи наблюдается частое искрение, даже если внутри нет металлических предметов.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Если дверца или уплотнения дверцы повреждены, печь нельзя включать до тех пор, пока она не будет отремонтирована квалифицированным специалистом.

- Запрещены самостоятельный ремонт прибора или внесение изменений в его конструкцию. Ремонт прибора должен производиться исключительно специалистом авторизованного сервис-центра. Непрофессионально выполненная работа может привести к поломке прибора, травмам и повреждению имущества.

 **ВНИМАНИЕ!** Запрещено использование прибора при любых неисправностях.

 **ВНИМАНИЕ!** Запрещено удаление слюды, расположенной во внутренней камере микроволновой печи и предназначенной для защиты магнетрона.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Любому лицу, кроме квалифицированного специалиста, опасно выполнять какие-либо действия по обслуживанию или ремонту, связанные с удалением крышки, которая защищает от воздействия микроволновой энергии.

ПРИНЦИП РАБОТЫ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

В микроволновой печи установлен высоковольтный прибор – магнетрон, который преобразует электрическую энергию в микроволновую. Микроволны, произведенные магнетроном, направляются в камеру печи посредством волновода и распределяются металлической крыльчаткой при помощи стеклянного поворотного стола. Внутри камеры печи микроволны, отражаясь от металлических стенок, распространяются во всех направлениях и равномерно проникают в продукты.

Так как все продукты содержат воду, молекулы воды в них начинают вибрировать, приводя к возникновению тепла внутри продуктов и повышению их температуры. Благодаря этому можно готовить, размораживать и подогревать пищу быстро без воды и жиров, сохраняя витамины, минералы, естественный цвет и вкус Ваших продуктов.

Микроволны проникают сквозь фарфор, стекло, картон и пластик, но не проникают сквозь металл. Поэтому не используйте металлическую посуду или посуду с металлическими деталями, а также не оборачивайте продукты в фольгу, и не используйте фольгу в качестве посуды для приготовления или разогрева в микроволновой печи.

СПЕЦИАЛЬНЫЕ ИНСТРУКЦИИ

- Чтобы избежать перегрузки сети при использовании данного прибора, не допускайте одновременной работы его с другими приборами на высокой номинальной мощности на той же электрической цепи.
- Подключение прибора к сети электропитания должно производиться только с помощью индивидуальной розетки с заземляющим контактом.
- Можно использовать только шнур питания, поставляемый с этим продуктом. Не рекомендуется использование удлинителя.

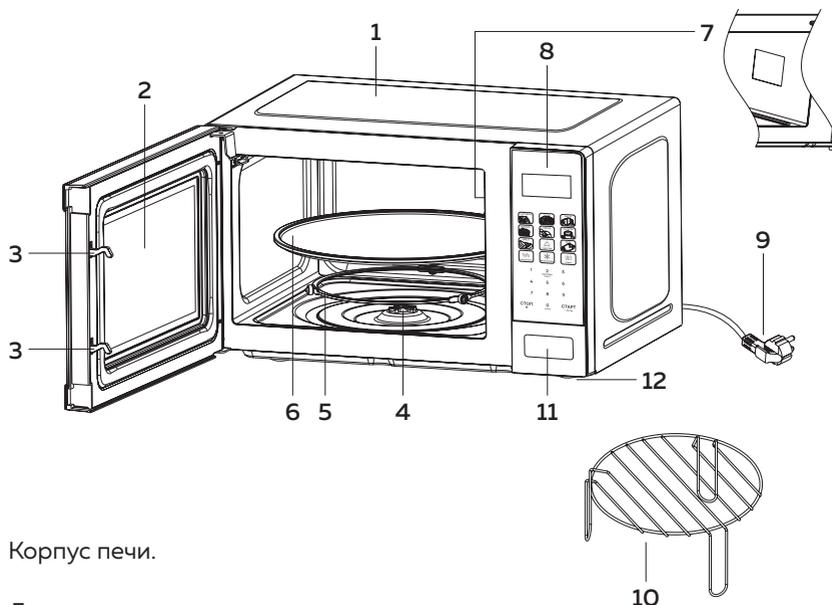


Производитель не несёт ответственность за ущерб, нанесённый изделию, подключенному к розетке без заземляющего контакта.



Все изображения, приведённые в данном руководстве, являются схематическими и могут отличаться от реального изображения конкретного изделия.

ОПИСАНИЕ И УСТРОЙСТВО МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ



1. Корпус печи.
2. Дверца со стеклянным окошком.
3. Блокировочные дверные замки – если замки закрыты неправильно или не до конца, микроволновая печь работать не будет. Дверца всегда должна быть правильно закрыта.
4. Поворотный механизм – на него устанавливается стеклянный поворотный стол, двигатель под ним приводит стол к вращению вокруг оси.
5. Роликовое кольцо – поддерживает стеклянный поворотный стол и помогает ему балансировать во время вращения.
6. Стеклянный поворотный стол – на него располагаются продукты. Благодаря вращению пища прогревается равномерно.

ПРИМЕЧАНИЕ! *Никогда не устанавливайте стеклянный поворотный стол вверх дном.*

Поворотный стол выдерживает нагрузку до 5 кг. Чтобы не испортить печь, не превышайте нагрузку.

7. Крышка волновода – служит для защиты отверстия, через которое микроволны попадают в камеру печи, откуда они вырабатываются магнетроном за

панелью управления. Она предотвращает попадание влаги и частиц пищи в корпус микроволновой печи.

! **ОПАСНО! Никогда не снимайте крышку волновода!**

8. Панель управления.

9. Сетевой шнур.

10. Решетка для гриля.

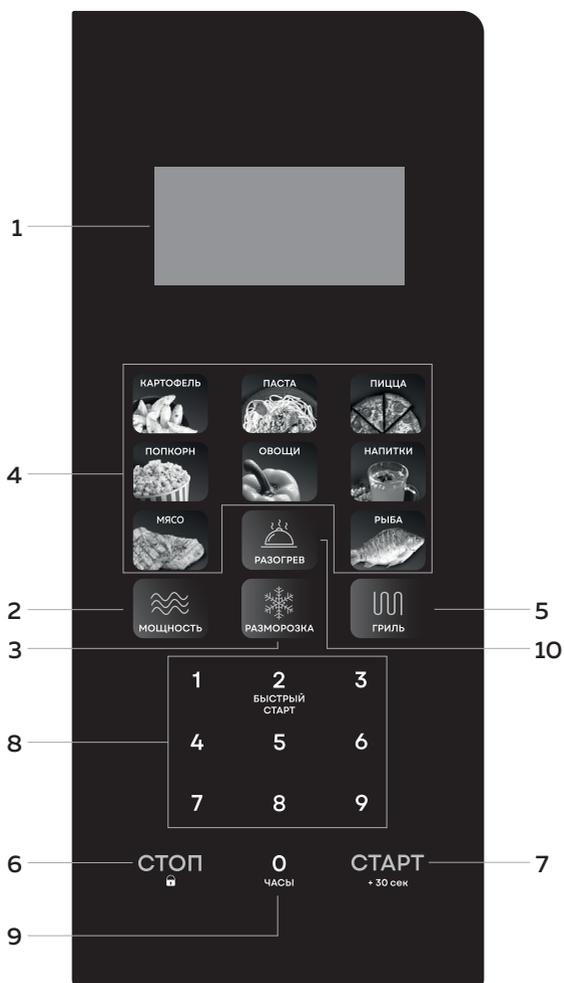
11. Кнопка открытия дверцы. Нажмите на кнопку для открытия дверцы.

! **При нажатии кнопки дверцы во время работы печи - процесс приготовления остановится.**

12. Ножки.

! **ЗАПРЕЩЕНО снимать ножки с микроволновой печи!**

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1. **Дисплей.** Дисплей загорается при подключении к источнику питания, затем переходит в режим ожидания, на дисплее отображается 1:00. По завершении установок текущего времени на дисплее будет отображаться текущее время суток.

2. **Кнопка «Мощность»** - используется для выбора одного из 10 уровней мощности:

100P - 90P - 80P - 70P - 60P - 50P - 40P - 30P - 20P - 10P.

По умолчанию установлено 100P.

Для регулировки уровня мощности нажмите кнопку  несколько раз для выбора необходимого значения. Установите необходимое время, используя цифровые кнопки от 0 до 9. Нажмите кнопку «СТАРТ+30сек» (каждое последующее нажатие кнопки увеличит время приготовления на 30 секунд) для начала работы. По окончании процесса раздастся звуковой сигнал, и работа печи остановится.

- 100%, 90% - 800 Вт, 720 Вт: быстрое и тщательное приготовление.
- 80%, 70% - 640 Вт, 560 Вт: для обычного приготовления продуктов (рис, рыба, мясо, выпечка).
- 60%, 50 % - 480 Вт, 400 Вт: приготовление на пару.
- 40%, 30% - 320 Вт, 240 Вт: для медленной разморозки продуктов.
- 20%, 10% - 160 Вт, 80 Вт: для поддержания необходимой температуры пищи.

Примечание.

- * При работе микроволновой печи на максимальной мощности, по прошествии 2/3 установленного времени приготовления, происходит автоматическое снижение мощности. Это необходимо для продления срока службы прибора.
- * Максимальное время, которое можно установить, составляет 99 минут и 99 секунд.
- * Если Вы переворачиваете продукты в процессе приготовления, нажмите кнопку «СТАРТ+30сек» один раз, и заданная процедура приготовления продолжится.
- * ЗАПРЕЩЕНО использовать решетку для гриля во время приготовления пищи в режиме микроволновой печи.
- * Для досрочного окончания приготовления нажмите кнопку «СТОП» один раз, чтобы избежать случайного включения при следующем использовании.
- * Если устройство не используется, время всегда должно быть установлено на «0».

3. Кнопка «Разморозка». Используется для разморозки продуктов.

Предусмотрено два режима разморозки – dEF1 и dEF2:

- Режим dEF1 используется для размораживания по весу (100 г – 1500 г),
- Режим dEF2 для размораживания по времени (максимальное время разморозки 99:99 мин).

Нажмите кнопку , чтобы выбрать размораживание по весу или по времени, на дисплее отобразится «dEF1» или «dEF2». Установите вес продуктов или время размораживания при помощи цифровых кнопок от 0 до 9. После установки веса или времени размораживания нажмите кнопку «СТАРТ+30сек» для запуска процесса. В процессе размораживания по весу (dEF1) звуковой сигнал будет напоминать Вам о необходимости перевернуть продукты. По окончании процесса размораживания раздастся звуковой сигнал, и работа печи остановится.

Примечание.

- * Для равномерного размораживания необходимо переворачивать продукты в процессе разморозки.
- * Для разморозки продуктов требуется больше времени, чем для приготовления.
- * Если продукты можно разрезать ножом, процесс размораживания можно считать завершенным.
- * Размороженные продукты следует употреблять как можно скорее, не рекомендуется класть их обратно в холодильник или снова замораживать.

4. **АВТОМАТИЧЕСКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ.** В микроволновой печи предусмотрено 8 автоматических программ приготовления с возможностью выбора веса приготавливаемого блюда. Нажмите кнопку необходимой программы приготовления несколько раз для выбора веса блюда. Нажмите кнопку «СТАРТ+30сек» для запуска процесса. По окончании процесса раздастся звуковой сигнал, и работа печи остановится.

| Программа | Продукт | Вес |
|--|-----------|---|
| A.1  | Картофель | 250 г, 500 г и 750 г |
| A.2  | Паста | 50 г, 100 г и 150 г |
| A.3  | Пицца | 200 г и 400 г |
| A.4  | Попкорн | 100 г |
| A.5  | Овощи | 200 г, 400 г и 600 г |
| A.6  | Напитки | 1 чашка, 2 чашки или 3 чашки, каждая около 250 мл |
| A.7  | Мясо | 200 г, 400 г и 600 г |
| A.8  | Рыба | 200 г, 400 г и 600 г |

5. **Кнопка «Гриль»** – используется для приготовления блюд в режиме гриля и комбинированном режиме «Гриль+микроволны». Нажмите кнопку «Гриль» для выбора одной из программ, затем, используя цифровые кнопки 0-9, установите необходимое время приготовления, – максимальное время приготовления – 99:99 минут. Нажмите кнопку «СТАРТ+30сек» для запуска процесса. По окончании процесса раздастся звуковой сигнал, и работа печи остановится.

| Режим | Описание режима |
|-------|--|
| G | Гриль – приготовление происходит только посредством нагревательного элемента. Применяется для приготовления блюд с хрустящей корочкой. |
| C-1 | Сочетание приготовления на гриле и в микроволновой печи. 30% микроволновая печь и 70% гриль. |
| C-2 | Сочетание приготовления на гриле и в микроволновой печи. 55% микроволновая печь и 45% гриль. |

Примечание. Для приготовления продуктов на гриле используйте решетку для гриля, идущую в комплекте.

 **ВНИМАНИЕ!** В режиме гриля все части печи, а также решетка и емкости для приготовления пищи могут сильно нагреваться. Будьте осторожны при извлечении любого предмета из печи. Используйте кухонные прихватки во избежание ожогов.

6. **Кнопка «СТОП».** Чтобы отменить установленные настройки и вернуться в режим ожидания, нажмите кнопку «СТОП». Чтобы остановить процесс приготовления, также нажмите кнопку «СТОП».

Для блокировки панели управления от детей или от случайных касаний во время чистки прибора нажмите и удерживайте кнопку «СТОП» 3 секунды. Чтобы снять блокировку, нажмите и удерживайте кнопку «СТОП» 3 секунды.

7. **Кнопка «СТАРТ+30сек»** используется для запуска работы микроволновой печи, а также для увеличения времени приготовления в процессе работы печи.

- Нажмите кнопку «СТАРТ+30сек» для запуска процесса приготовления на выбранной программе.
- Для быстрого запуска из режима ожидания нажмите кнопку «СТАРТ+30сек» для быстрого запуска процесса нагрева на максимальной мощности. Каждое последующее нажатие на кнопку будет увеличивать время приготовления на 30 секунд.

Примечание. В режиме автоматического приготовления и размораживания по весу время кнопкой «СТАРТ+30сек» не регулируется.

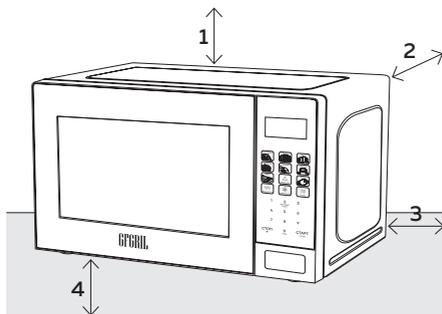
8. **«БЫСТРЫЙ СТАРТ».** Для быстрого разогрева по времени нажмите цифровые кнопки 1-6, время работы составит от 1 до 6 минут в зависимости от нажатой кнопки. То есть кнопка 1 для работы в течение 1 минуты, 2 для работы в течение 2 минут и так далее. После выбора времени, нажмите кнопку «СТАРТ+30сек» для начала работы. По окончании процесса раздастся звуковой сигнал, и работа печи остановится.
9. **Кнопка «ЧАСЫ»** совмещена с кнопкой «0», используется для установки времени суток. Для установки времени суток нажмите и удерживайте кнопку «ЧАСЫ» в течение 3 секунд, раздастся звуковой сигнал, далее при помощи цифровых кнопок 0-9 установите текущее время суток. Для завершения установки и выхода из режима настройки времени нажмите кнопку «Старт+30сек».
10. **Кнопка «РАЗОГРЕВ»** предназначена для разогрева блюд в соответствии с их весом. Выберите подходящий вес, несколько раз нажав кнопку, диапазон веса – 200 г, 400 г, 600 г, 800 г и 1000 г. Нажмите кнопку «СТАРТ+30сек» для начала работы. По окончании процесса раздастся звуковой сигнал, и работа печи остановится.

УСТАНОВКА И ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

! **ВНИМАНИЕ!** Перед первым использованием внимательно прочтите все инструкции и указания по технике безопасности.

После транспортировки или хранения прибора при пониженной температуре необходимо выдержать его при комнатной температуре не менее двух часов.

- Перед выполнением каких-либо регулировок или работ по обслуживанию, питание прибора должно быть отключено.
- Запрещено переносить и удерживать прибор за ручку дверцы. Ручка дверцы не рассчитана на вес прибора, она может сломаться и повредить дверцу микроволновой печи.
- Удалите все наклейки и упаковочные материалы (при наличии).
- Убедитесь, что внутренние и внешние части прибора не имеют повреждений, сколов и других дефектов.
- Извлеките все аксессуары, поставляемые в комплекте, и вымойте их с использованием средства для мытья посуды и мягкой ткани или губки. Не используйте металлические изделия для чистки и абразивные средства, так как это может повредить покрытие.
- Насухо вытрите все аксессуары.
- Внутренние и внешние поверхности электроприбора тщательно протрите влажной тканью.
- Установите прибор на ровную, горизонтальную, стационарную, термостойкую поверхность, оставив для нормальной циркуляции воздуха свободное пространство: не менее 10 см сзади (2), 5 см по бокам (3), 20 см над печью (1) и не менее 85 см от пола (4) - см. рисунок ниже.



ВАЖНО! Не подключайте прибор к сети до завершения процедуры установки.

- Устанавливайте микроволновую печь как можно дальше от радиоприемников и телевизоров. Работа микроволновой печи может повлиять на их работу.
- Не устанавливайте микроволновую печь в местах с высокой температурой или повышенной влажностью, например, рядом с другими микроволновыми печами, над кухонной плитой или батареями отопления, так как печь может выйти из строя.
- Подключите печь к корректно установленной и заземленной розетке, убедившись, что напряжение и частота печи соответствуют параметрам сети. Убедитесь, что сетевой шнур питания не заземлён, не придавлен, и не контактирует с горячими поверхностями, а также с острыми предметами.

⚠ ВНИМАНИЕ! ЗАЗЕМЛЕНИЕ ОБЯЗАТЕЛЬНО!

- ⚠ ВНИМАНИЕ!** Розетка должна находиться в непосредственной близости от печи, к ней должен быть обеспечен свободный доступ, чтобы в случае необходимости можно было немедленно отключить печь от сети!

ВНИМАНИЕ! ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ НЕОБХОДИМО УСТАНОВИТЬ ЕМКОСТЬ С ВОДОЙ НА СТЕКЛЯННЫЙ ПОВОРОТНЫЙ СТОЛ И ПРОГРЕТЬ ПЕЧЬ НЕСКОЛЬКО РАЗ НА ВЫСОКОЙ МОЩНОСТИ ПО 2 МИНУТЫ. ЭТО ОБЕСПЕЧИТ ВЫГОРАНИЕ И УДАЛЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ЗАГРЯЗНЕНИЙ И ПОКРЫТИЙ.

- Извлеките все аксессуары, поставляемые в комплекте, и вымойте их с использованием средства для мытья посуды и мягкой ткани или губки. Не используйте металлические изделия для чистки и абразивные средства, так как это может повредить покрытие.
- Насухо вытрите все аксессуары.
- Внутренние и внешние поверхности электроприбора тщательно протрите влажной тканью.
- Установите роликовое кольцо по центру основания в углубление внутренней камеры. Сверху установите стеклянный поворотный столик на ось поворотного механизма. Если столик установлен правильно, то при включении он будет свободно вращаться.

ПРИМЕЧАНИЕ! Не используйте прибор без стеклянного поворотного стола и роликового кольца, корректно установленных внутри полости печи.

- Наполните стеклянную емкость водой и установите ее в печи на стеклянный поворотный стол. Закройте дверцу. Нажмите кнопку «Мощность», установите максимальную мощность 100P и время 2 минуты при помощи кнопки «СТАРТ+30сек», нажав ее 4 раза для предварительного прогрева и устранения производственных загрязнений и покрытий. Повторите процедуру 3-4 раза.

ВАЖНО! Во избежание перегрева запрещено использование микроволновой печи без продуктов!

Печь начнет работать и отключится по истечении 2 минут, оповестив об окончании работы звуковым сигналом.

- Откройте дверцу печи по окончании работы, проветрите помещение. Затем тщательно протрите тканью внутренние и внешние поверхности электроприбора.
- Прибор готов к использованию.



ВНИМАНИЕ! При первом включении микроволновой печи может выделяться дым и появиться запах. Это не представляет опасности и не является признаком поломки прибора. Через некоторое время после включения дым и запах исчезнут.

ВНИМАНИЕ! Микроволновая печь работает только при правильно закрытой дверце.

- Разместите продукты в специальной посуде, следуя рекомендациям использования посуды, описанных в данном руководстве, таким образом, чтобы наиболее крупные части располагались ближе к краям.
- Установите посуду внутри печи в центре поворотного стола.
- Выберите необходимый режим или программу приготовления, следуя описанию работы режимов в разделе «Панель управления». Установите необходимое время приготовления.
- Закройте дверцу плотно до щелчка.
- Нажмите кнопку «СТАРТ+30сек» для запуска процесса приготовления.
- Если необходимо остановить приготовление, откройте дверцу в любое время и закройте ее, чтобы возобновить работу или нажмите кнопку «СТОП».
- По истечении времени приготовления прозвучит сигнал, означающий окончание приготовления. Прибор и внутренняя подсветка отключатся автоматически.
- Если Вам кажется, что блюдо недостаточно готово, Вы можете увеличить время приготовления, установив необходимое значение.
- Если время приготовления установлено, для досрочного отключения прибора, нажмите кнопку «СТОП». Прибор выключится.

ПРИМЕЧАНИЕ! Работа печи с пустой камерой может привести к перегреву устройства или поломке магнетрона. Гарантия на такую поломку не распространяется.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- **Важно:** будьте осторожны при открытии дверцы, чтобы избежать прямого контакта с горячим паром.
- После установки убедитесь, что к розетке, в которую включена печь, обеспечен свободный доступ.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫБОРУ ПОСУДЫ

- Самыми подходящими материалами для микроволновой печи являются термостойкое стекло, устойчивые к высоким температурам фарфор, глиняная и пластиковая посуда. Слишком тонкое и хрупкое стекло желательно использовать только для непродолжительного приготовления или подогрева.
- Посуда может нагреваться от горячей пищи, поэтому всегда пользуйтесь кухонными рукавицами!
- Чтобы проверить подходит ли посуда для микроволновой печи, налейте в нее воды, поставьте в печь, установите максимальную мощность и время 1 минуту. По истечении 20 секунд, откройте дверцу и проверьте температуру воды. Если вода осталась холодной или только слегка нагрелась, посуда подходит для микроволн. Если емкость нагрелась или началось искрение, посуда не пригодна для использования в микроволновой печи.
- Во избежание пересушивания продуктов и образования излишней влаги рекомендуется использовать специальные стеклянные или пластиковые крышки для микроволновых печей, или пищевую пленку. Крышка должна иметь отверстие для предотвращения образования излишнего давления под крышкой.

| ПОСУДА | Режим микроволны | Гриль | Комбинированный режим | ПРИМЕЧАНИЕ |
|------------------------------|------------------|-------|-----------------------|--|
| Термостойкая керамика | Да | Да | Да | Никогда не используйте керамику, украшенную металлическим ободком или глазурованную |
| Термостойкий пластик: | | | | |
| до 100 °С | Да | Нет | Нет | Нельзя использовать для длительного приготовления пищи в микроволновой печи |
| до 250 °С | | Нет | Нет | |
| Термостойкое стекло и фарфор | Да | Да | Да | Посуда без золотых и серебряных ободков; свинцовый хрусталь не пригоден |
| Полиэтиленовая пленка | Да | Нет | Нет | Только подходящая для микроволновых печей. Пищевая пленка не должна касаться еды. Пленку не следует использовать при приготовлении мяса или отбивных, так как перегрев может повредить ее. Пользуйтесь пищевой пленкой только, чтобы накрывать продукты, для удержания влаги. Пищевая пленка может расплавиться или испачкать продукты или посуду внутри печи при высоких температурах |
| Металлическая решетка | Нет | Да | Да | Решетку для гриля можно использовать только в режиме гриля |
| Металлическая посуда | Нет | Нет | Нет | Микроволны отражаются от металлических поверхностей, поэтому металлическую посуду не следует использовать в микроволновой печи |
| Лакированное покрытие | Нет | Нет | Нет | Нельзя использовать для высокотемпературного приготовления пищи из-за низкой термостойкости |
| Деревянная посуда | Нет | Нет | Нет | Дерево в микроволновой печи высохнет, а также может расщепиться и потрескаться. Плохая термостойкость. Нельзя использовать для высокотемпературного приготовления пищи |

| | | | | |
|--|-----|-----|-----|--|
| Бумажные тарелки/ чашки/ полотенца | Да | Нет | Нет | Используйте только для непродолжительного приготовления/разогрева. Во время приготовления не оставляйте посуду без присмотра. Накрывайте продукты бумажными полотенцами при перегреве и для впитывания жира. Используйте только для непродолжительного приготовления и под присмотром |
| Термометры и термощупы | Да | Да | Да | Используйте только предназначенные для микроволновых печей (термометры для мяса и сладостей) |
| Пергаментная или вощёная бумага | Да | Да | Да | Используется для предотвращения разбрызгивания и прохождения пара |
| Алюминиевая фольга и алюминиевые подносы | Нет | Да | Нет | Возможно искрение. Положите продукты в посуду, предназначенную для микроволновой печи. Фольга при нагреве под микроволнами разлагается и микрочастицы алюминия попадают в пищу. Может использоваться только для защиты/оборачивания маленьких кусочков мяса или птицы, чтобы предотвратить перегрев. Расстояние от стенок печи до фольги должно быть не менее 2,5 см |

! **Предупреждение! Перед приготовлением с использованием микроволн внимательно прочтите раздел «Меры предосторожности».**

Следуйте приведенным ниже рекомендациям при приготовлении с использованием микроволн:

- Располагайте продукты равномерно по всей поверхности используемой емкости, чтобы ни одна из сторон емкости не была перегружена. Чем больше вес приготавливаемой пищи, тем больше времени нужно на приготовление.
- Объем приготавливаемой пищи должен быть не менее 200–300 грамм. Иначе печь сильно перегревается.
- Для получения наилучшего результата равномерно распределяйте продукты на поворотном столе. Более толстые куски уложите ближе к краю, а тонкие – ближе к центру. Вы можете готовить несколько видов продуктов одновременно.
- Чем ниже температура продукта, тем больше времени потребуется на приготовление.
- Продукты с большим содержанием влаги нагреваются быстрее.
- Блюда, которые готовятся накрытыми, требуют меньше времени для приготовления и лучше сохраняют свои питательные свойства.
- Регулируйте время в зависимости от типа продуктов и Ваших предпочтений. Установите сначала короткое время приготовления и продлите его в случае необходимости. Слишком долгое приготовление может привести к задымлению и ожогам.
- Для равномерного приготовления пищи, такие продукты, как курица, гамбургеры или стейк, следует переворачивать несколько раз во время приготовления. По возможности перемешайте продукты или измените их расположение от края используемой посуды к центру один или два раза во время приготовления.
- По окончании приготовления рекомендуется подождать несколько минут перед тем, как извлечь блюдо из микроволновой печи.
- При использовании посуды для подрумянивания, или саморазогревающейся емкости, всегда подкладывайте под нее термостойкий изолятор, например, фарфоровую тарелку, чтобы предотвратить повреждение поворотного стола и вращающегося кольца.

- При приготовлении пищи с высоким содержанием жира не допускайте контакта полиэтиленовой пленки с пищевыми продуктами, так как она может расплавиться.
- Некоторая пластиковая посуда, пригодная для использования в микроволновой печи, может не подходить для приготовления пищи с высоким содержанием жира и сахара. Кроме того, время предварительного разогрева, указанное в инструкции по эксплуатации блюда, не должно быть превышено.
- Сахар очень хорошо поглощает энергию микроволн. Поэтому он сильно нагревается и может пригореть. Чтобы избежать этого, сахар следует растворять или тщательно перемешивать с другими сыпучими продуктами.
- Кости являются хорошим проводником тепла, из-за этого мясо, располагающееся возле них, готовится быстрее. Поэтому кости следует на часть времени приготовления прикрывать.
- Важное влияние на процесс приготовления пищи оказывает жир. Его равномерное распределение по продукту способствует равномерному прогреву и более тщательному его приготовлению.
- В разных местах камеры печи интенсивность микроволн разная. Поэтому продукты и напитки в небольших чашках необходимо размещать по центру вращающегося стола.
- Микроволновая печь проникает примерно на 4 см в большинство продуктов, учитывайте толщину продукта при разморозке и разогреве пищи.
- Если размораживаемый продукт можно разрезать ножом, процесс размораживания можно считать завершенным. Размороженные продукты следует употреблять как можно скорее, не рекомендуется класть обратно в холодильник и снова замораживать.
- Обычно для размораживания требуется больше времени, чем для приготовления пищи.
- При приготовлении на гриле:
 - Чтобы пища «дошла» до готовности и была румяной со всех сторон, желательно оставлять внутри камеры свободное пространство и не загружать туда много продуктов.
 - Металлическая решётка нужна, чтобы продукты пропекались равномерно.
 - Под решётку необходимо установить поддон (тарелку, блюдо и т.д.) для стекания соков и жира.

- Дополнительное просушивание курицы или стейка бумажным полотенцем перед обжариванием позволит удалить лишнюю влагу и зарумянить продукт.
- Установите время приготовления – 15 минут. После этого переверните пропеченные с одной стороны продукты и готовьте 15 минут до полного приготовления.
- Проверьте продукты на готовность. Если после прокалывания мяса выделяется, оно не готово. Если выделяется прозрачный сок – мясо готово.



ПРИМЕЧАНИЕ! Несоблюдение правил поддержания печи в чистоте может привести к ухудшению состояния поверхности, что отрицательно скажется на сроке службы прибора и может стать причиной опасной ситуации.

- Перед выполнением операций по очистке и уходу выключите прибор и извлеките вилку сетевого шнура из розетки.
- Убедитесь, что прибор остыл.
- Микроволновая печь должна быть полностью очищена перед включением в первый раз и после каждого использования. Это предотвратит сгорание остатков пищи в ней. Остатки намного сложнее удалить после того, как они пригорели.
- Запрещается чистить прибор паровыми моечными установками.
- Не используйте абразивные чистящие средства, так как они могут повредить корпус прибора. Протрите внешнюю поверхность прибора чистой влажной тканью и тщательно высушите. Наносите чистящее средство на ткань, а не прямо на поверхность печи. Не следует применять силу при очистке в области панели управления, так как это может привести к стиранию текста с корпуса прибора.
- Не снимайте крышку волновода.
- Для устранения неприятных запахов, возникающих при длительном использовании печи, поместите несколько ломтиков лимона (или апельсиновую цедру) в чашку, затем нагрейте его в микроволновой печи на высокой мощности в течение 2-3 минут.
- Внутренние стенки печи следует очищать мягкой тканью, смоченной в мыльном растворе. Затем потрите их влажной тканью, удалив остатки моющего средства, и тщательно высушите. Никогда не используйте агрессивные абразивные или едкие средства, включая аэрозоли для чистки печи. Это может повредить поверхность печи. Никогда не используйте стальные губки.
- Если поверхности камеры сильно загрязнены, поставьте на поворотный стол чашку с водой и включите печь на 2-3 минуты при максимальной мощности микроволн. Пар размягчит грязь, и ее можно будет протереть мягкой тряпкой.
- Используя смоченную мягкую ткань, протрите дверь, окно и дверные уплотнители, крышку волновода, а также прилегающие детали, чтобы удалить следы брызг.

- Поворотный стеклянный стол и роликовое кольцо следует мыть вручную в горячей воде, при помощи губки или нейлоновой щетки с небольшим количеством жидкого моющего средства. Затем вытрите столик насухо.

Примечание: Для чистки электроприбора не используйте абразивные чистящие средства, металлические щетки и иные предметы, которые могут повредить покрытие электроприбора и аксессуаров.

ПРАВИЛА ХРАНЕНИЯ И ТРАНСПОРТИРОВКИ

- Во избежание повреждений перевозите прибор только в заводской упаковке.
- После транспортировки или хранения прибора при пониженной температуре необходимо выдержать его при комнатной температуре не менее двух часов.
- Перед хранением и повторной эксплуатацией очистите и полностью просушите все части прибора.
- Прибор рекомендовано хранить в сухом прохладном месте, недоступном для детей и животных, при температуре от +0 до +40 °С и относительной влажности не более 80%.
- При перевозке, погрузке, разгрузке и хранении изделия следует руководствоваться, помимо изложенных в руководстве по эксплуатации, следующими требованиями:
 - запрещается подвергать изделие существенным механическим нагрузкам, которые могут привести к повреждению изделия и/или нарушению его упаковки;
 - необходимо избегать попадания на упаковку изделия воды и других жидкостей.
- Перед перевозкой или передачей на хранение при отрицательной температуре, бывшего в эксплуатации, изделия необходимо убедиться в том, что в изделии отсутствует вода. Все поверхности изделия должны быть сухими.
- Оберегайте изделие от значительных перепадов температур и воздействия прямых солнечных лучей.

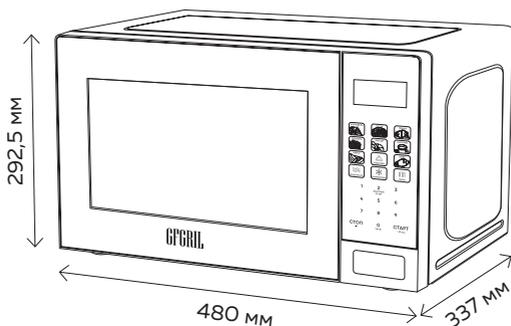
УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Ремонтные работы должны производиться только техническим квалифицированным специалистом.

| Проблема | Возможная причина | Способ устранения |
|--|--|--|
| Микроволновая печь не работает | В сети отсутствует напряжение | Подключите печь к заведомо исправной розетке электропитания |
| | Вилка шнура недостаточно плотно присоединена к розетке | Проверьте правильность подключения микроволновой печи |
| | Плохо/неправильно закрыта дверца | Проверьте правильность закрытия дверцы, дверца должна быть закрыта до щелчка |
| Искры внутри печи во время приготовления | Используется металлическая посуда или посуда, содержащая металлические частицы | Замените посуду или удалите упаковку, содержащую металлические детали |
| Недостаточно разогреваются продукты | Неправильно выбран режим мощности приготовления | Измените режим мощности приготовления на более высокую |
| | Продукты не были предварительно разморожены | Разморозьте продукты перед приготовлением |
| Продукты пригорают | Неправильно выбран режим мощности приготовления | Измените режим мощности приготовления на более низкий |
| Пища разогревается неравномерно | Продукты неравномерно распределены в посуде | Перемешивайте продукты во время приготовления |
| | Продукты нарезаны разными по величине кусками | Нарезайте продукты кусками одинакового размера |
| | Не вращается поворотный стеклянный столик | Проверьте, правильно ли установлен стеклянный поворотный столик |

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | |
|--|-----------------------------|
| Модель: | GF-MWO231 |
| Объем камеры: | 23 л |
| Напряжение питания и частота: | 220 В ~ 50 Гц |
| Номинальная потребляемая мощность: | 1280 Вт |
| Номинальная выходная мощность: | 800 Вт |
| Мощность гриля: | 900 Вт |
| Тип гриля: | ТЭНовый |
| Частота микроволн: | 2450 МГц |
| Разморозка: | Есть |
| Таймер: | 99 минут 99 секунд |
| Режимы мощности: | 10 |
| Диаметр поворотного стеклянного стола: | 285 мм |
| Длина сетевого кабеля: | 85 см |
| Размер внутренней камеры: | 316,5 x 316,5 x 235,5 мм |
| Размер прибора: | 480 x 337 x 292,5 мм |
| Вес нетто/брутто: | 12,8/14,3 кг |
| Внутреннее покрытие камеры: | Эмаль |
| Материал: | Металл, стекло, ABS пластик |



Производитель оставляет за собой право для разных партий поставок без предварительного уведомления изменять комплектующие части изделия, не влияя при этом на основные технические параметры изделия. Это может повлечь за собой изменение веса и габаритов изделия, но не более чем на +/- 5-10%.

ВНИМАНИЕ!!! Производитель сохраняет право вносить изменения в технические спецификации с целью улучшения качества микроволновой печи без предварительного уведомления.

Цифры, указанные в руководстве, схематические; они могут не совпасть в точности с вашей продукцией.

Значения, указанные в маркировках микроволновой печи или в других печатных документах, предоставленных с прибором, получены в лабораторных условиях согласно соответствующим стандартам. Эти значения могут варьироваться в соответствии с применением микроволновой печи и внешними условиями.

УТИЛИЗАЦИЯ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ



Неправильная утилизация электроприборов наносит непоправимый вред окружающей среде. Не выбрасывайте неисправные электроприборы вместе с бытовыми отходами. Обратитесь для этих целей в специализированный пункт утилизации электроприборов. Адреса пунктов приема бытовых электроприборов на переработку Вы можете получить в муниципальных службах Вашего города.

Картофель по-деревенски*Ингредиенты:*

- Картофель - 8 шт. (средних)
- Паприка молотая - 1 ст.л.
- Соль - 0,5 ч.л.
- Перец молотый черный - 3 щепотки
- Вода - 80 мл
- Чеснок - 4 зубчика
- Масло растительное - 1,5 ст.л.
- Зелень - для подачи

Приготовление:

Картофель промойте в воде. Лучше всего использовать картофель розового, фиолетового или ярко-желтого цвета - такие сорта предназначены для жарки и запекания. Они прекрасно сохраняют форму, при этом мякоть становится рыхлой и рассыпчатой внутри. Разрежьте каждый промытый клубень горизонтально пополам, затем на дольки. Поместите картофель в глубокую емкость для приготовления в микроволновой печи. Добавьте соль, паприку, масло и молотый черный перец по вкусу. Тщательно все перемешайте. Сбоку влейте в емкость теплую воду - она нужна, чтобы картофельная нарезка пропарилась и стала мягкой, рассыпчатой. Накройте сверху тарелкой или специальной крышкой и поместите картофель в микроволновую печь на 10-12 минут, установив максимальную мощность. По окончании приготовления добавьте в картофель пропущенный через пресс чеснок, аккуратно перемешайте его и посыпьте рубленой зеленью.

Рыбное суфле*Ингредиенты:*

- Сом - 180 г
- Яйцо - 1 шт.
- Сливки - 100 мл
- Петрушка - 1 веточка
- Масло сливочное - 5 г

- Соль, перец - по вкусу

Приготовление:

Рыбу промойте и измельчите блендером. В полученный фарш добавьте яйцо, сливки, мелко нарезанную петрушку, соль, перец и взбейте все блендером до получения однородной массы. Смажьте форму для приготовления в микроволновой печи сливочным маслом и выложите полученную смесь, равномерно распредив ее в форме. Поместите форму с рыбным фаршем в микроволновую печь и выпекайте 8-10 минут в режиме мощности 50Р. Когда края суфле отделились от стенок формы – суфле готово.

Куриные бедра-гриль с картофелем

Ингредиенты:

- Бедра куриные - 6 шт.
- Картофель - 6 шт.
- Майонез - 1 ст.л.
- Чеснок - 3 зубчика
- Кетчуп - 1 ст.л.
- Сливки - 50 мл
- Специи - по вкусу

Приготовление:

Куриные бедра промойте под водой и обсушите бумажным полотенцем. Смешайте пропущенный через пресс чеснок с майонезом и специями. Обмажьте куриные бедра полученной смесью и выложите на решетку для гриля, перевернув ее ножками вверх.

Картофель промойте, очистите и нарежьте тонкими кружочками. Добавьте в картофель чеснок и специи по вкусу, выложите его в форму для запекания в микроволновой печи и залейте сливками.

На форму с картофелем разместите решетку с куриными бедрами и установите форму в камеру микроволновой печи.

Запекать в комбинированном режиме C-1 20-30 минут.

Помидоры, запеченные с сыром

Ингредиенты:

- Помидор - 3 шт.
- Сухари панировочные - 15 г

- Масло сливочное – 20 г
- Сыр голландский – 40 г
- Соль
- Перец душистый

Приготовление:

Для начинки растопите в микроволновой печи сливочное масло. Добавьте в него панировочные сухари и тщательно перемешайте. Натрите на крупной терке сыр и добавьте к полученной смеси. Помидоры промойте, обсушите бумажным полотенцем и разрежьте каждый помидор пополам. Выложите помидоры в форму для запекания или на решетку для гриля (под решетку для гриля необходимо установить тарелку для стекания жидкости). Посыпьте помидоры солью и перцем, сверху выложите начинку. Поместите форму или решетку для гриля с помидорами в камеру микроволновой печи. Запекайте 5–7 минут в режиме гриля G.

Рулеты из говядины

Ингредиенты:

- Говядина – 1 кг
- Морковь – 2–3 шт.
- Сыр – 150 г
- Сало шпик – 100 г
- Чеснок – 3 зубчика
- Соль, перец – по вкусу
- Приправа для гриля – по вкусу

Приготовление:

Мясо промойте, обсушите бумажным полотенцем и нарежьте тонкими пластами. Отбейте мясо с двух сторон. Посыпьте мясо, с одной стороны, приправой для гриля. Морковь натрите на мелкой терке. Выложите морковь по всей площади подготовленного мяса. Шпик, предварительно заморозьте в морозильной камере, а затем нарежьте тонкими ломтиками и выложите на морковь. Посыпьте мелко нарезанным чесноком. Сыр натрите на мелкой терке и выложите сверху. Заверните мясо в рулеты и закрепите кулинарной нитью. Выложите рулеты швом вниз на решетку для гриля. Поместите решетку в камеру микроволновой печи, под решетку установите блюдо для стекания жидкости. Готовьте рулеты в режиме C1 – 15 мин. В середине приготовления полейте рулеты образовавшимся соком и переверните.

Подавайте рулеты, как горячее блюдо, или в охлажденном виде, сделав нарезку.

Свинина на кости

Ингредиенты:

- Свинина на кости – 600 г

Для маринада:

- Масло растительное – 1 ст.л.
- Лимон – ½
- Чеснок – 2 зубчика
- Специи – приправа для гриля, для бифштекса, кориандр, молотый черный перец

Приготовление:

Для маринада смешайте сок половинки лимона, растительное масло, специи, мелко нарезанный чеснок. Мясо промойте, обсушите бумажным полотенцем и смажьте получившимся маринадом. Поместите мясо мариноваться в холодильник на 1-2 часа. Выложите мясо на решетку для гриля, под решетку установите блюдо для стекающего сока. Готовьте 5 минут на максимальной мощности. Затем 6-10 минут в режиме С1, с одной стороны, переверните мясо и готовьте в режиме С еще 5-6 минут.

Шоколадный торт за 5 минут в микроволновой печи

Ингредиенты:

Тесто:

- Мука – 8 ст.л. (без горки)
- Сахар – 6 ст.л.
- Какао – 3 ст.л.
- Молоко или сливки – 6 ст.л.
- Яйца – 2 шт.
- Растительное масло – 6 ст.л.
- Разрыхлитель – 1 ч.л.
- Ванильный сахар – 1 пакетик

Крем:

- Шоколадная паста «Нутелла» – по вкусу
- Орехи грецкие – по вкусу

Приготовление:

Смешайте в миске яйца с сахаром, молоком (или сливками) и маслом. Добавьте сухие ингредиенты - какао, разрыхлитель, ванильный сахар и муку. Муку добавляйте в последнюю очередь, постепенно, до нужной густоты теста. Форму для выпечки смажьте сливочным маслом или застелите дно пекарской бумагой, чтобы бисквит легче извлекался из формы. Выложите тесто в форму, сделав углубления посередине. Это нужно для того, чтобы бисквит не поднялся горкой, а был ровным. Выпекайте бисквит в микроволновой печи 4 минуты на максимальной мощности. Через три минуты проверьте готовность деревянной шпажкой. Если нужно, добавьте еще минуту времени. Готовый бисквит оставьте в выключенной микроволновой печи на 10 минут, чтобы края отошли от формы. Полностью остудите испеченный бисквит, а затем извлеките его из формы. Разрежьте бисквит на 2 равных коржа и смажьте шоколадной пастой. Верх и края так же смажьте пастой, а сверху посыпьте рубленым орехом.

Яблоки, запеченные с творогом

Ингредиенты:

- Яблоко - 2 шт.
- Творог - 2 ст.л.
- Изюм - 2 ст.л.
- Сахар - 1 ст.л.
- Крупа манная - 1 ст.л.
- Яйца - 1 шт.
- Масло сливочное - 2 ст.л.

Приготовление:

Творог протрите через сито, смешайте с изюмом, сахаром, манной крупой, взбитым яйцом и растопленным сливочным маслом. Яблоки промойте, обсушите бумажным полотенцем, срежьте верхушки и удалите сердцевину с частью мякоти. Наполните яблоки приготовленной творожной смесью, выложите на решетку для гриля или на блюдо и запекайте 7-8 минут в режиме С1.