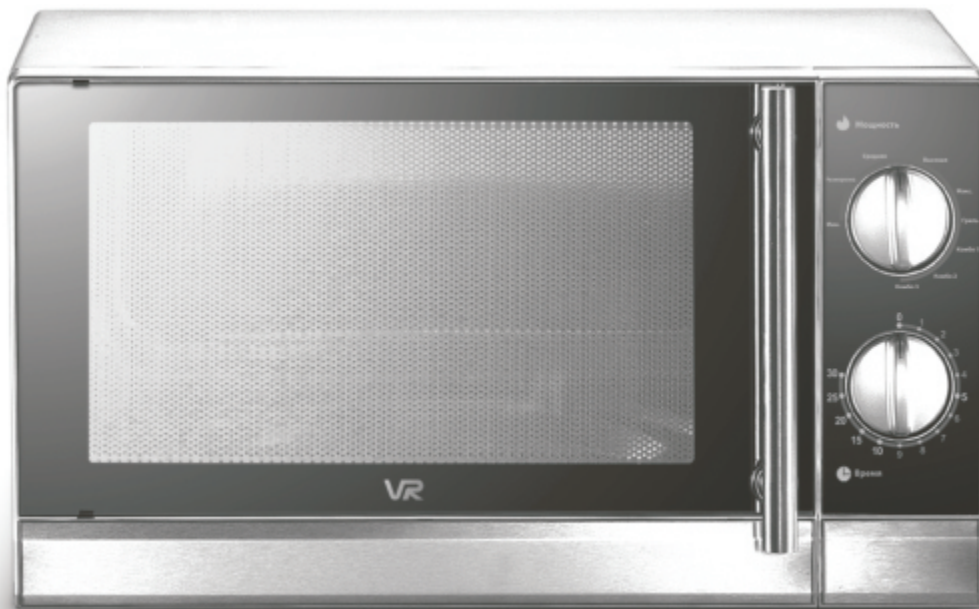


# ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Перед началом эксплуатации изделия  
обязательно прочтите инструкцию



МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ  
**MW-G1701**

## УСТАНОВКА МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

1. Аккуратно удалите упаковочный материал. Убедитесь, что вы извлекли фрагменты упаковки из емкостей устройства, внутренней поверхности дверцы.
2. **ВНИМАНИЕ:** Тщательно осмотрите МВ-печь. Убедитесь в отсутствии дефектов: повреждений и деформаций поверхностей, дверцы устройства, уплотнительных материалов, петель и фиксирующего замка; царапин и сколов на внутренних поверхностях устройства. При обнаружении любых дефектов НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ не включайте МВ-печь! Обратитесь в ближайший сервисный центр.
3. МВ-печь должна устанавливаться исключительно на ровные устойчивые поверхности, способные выдержать не только вес устройства, но и обрабатываемых в нем продуктов.
4. Для обеспечения вентиляции, расстояние от задней стенки корпуса до стены должно составлять не менее 10 см, от боковой стенки корпуса до стены – не менее 5 см, от верхней части корпуса до ближайшей поверхности – не менее 20 см.
5. Запрещается ставить какие-либо предметы на верхнюю часть корпуса.
6. Рекомендуется располагать МВ-печь вдали от телевизора, радиоприемника или антенны, во избежание негативного влияния микроволн на качество приема перечисленных устройств.
7. МВ-печь должна быть установлена таким образом, чтобы сохранялась возможность экстренного отсоединения устройства от питающей сети.
8. Не допускается установка МВ-печи в закрытое пространство (например, шкаф, навесной ящик).
9. Не допускается установка МВ-печи в местах с высоким температурным режимом, в условиях высокой влажности, в непосредственной близости от легковоспламеняющихся веществ.
10. Не допускается использование МВ-печи без поворотного кольца, поворотной платформы, с поврежденным или деформированным поворотным стержнем.
11. Не допускается использование МВ-печи с поврежденным шнуром питания. Никогда не прокладываете шнур питания под микроволновой печью, вблизи острых или горячих предметов.
12. Ни в коем случае не используйте устройство вне помещений.

## РУКОВОДСТВО ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ПОСУДЫ

1. Оптимальным вариантом является обработка в посуде, предназначенной для употребления в МВ-печах. Такая посуда не препятствует проникновению микроволн.
2. Металлическая посуда и посуда с металлическим напылением (кайма, рисунки) не проводит микроволны. Не используйте подобные емкости, это может привести к повреждению МВ-печи и/или возникновению пожара.
3. Не используйте в процессе обработки контейнеры и емкости, изготовленные из переработанной бумаги. Данный материал может содержать металлические включения, что может привести к появлению искр, повреждению МВ-печи и/или возникновению пожара.
4. Рекомендуется использовать посуду овальной или круглой формы, так как продукты, обрабатываемые по краям посуды иной формы (квадратной, прямоугольной и т.п.), обрабатываются неравномерно.
5. В процессе обработки рекомендуется защищать наиболее разогретые части полосками пищевой фольги. Однако не следует использовать чрезмерное количество фольги или располагать ее на расстоянии менее 2,5 см от внутренних поверхностей МВ-печи.
6. Пожалуйста, перед использованием посуды, проверьте ее пригодность к употреблению в МВ-печах с помощью этой таблицы:

Посуда	МВ	Гриль	МВ+Гриль	Примечание
Жаропрочная керамика	Да	Да	Да	Не используйте посуду, имеющую металлическое напыление.
Жаропрочный пластик	Да	Нет	Нет	Не используйте подобную посуду для длительной обработки.
Жаропрочное стекло	Да	Да	Да	
Обычное стекло	Нет	Нет	Нет	
Металл	Нет	Да	Нет	
Бумага	Да	Нет	Нет	
Фольга	Нет	Да	Нет	

## МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

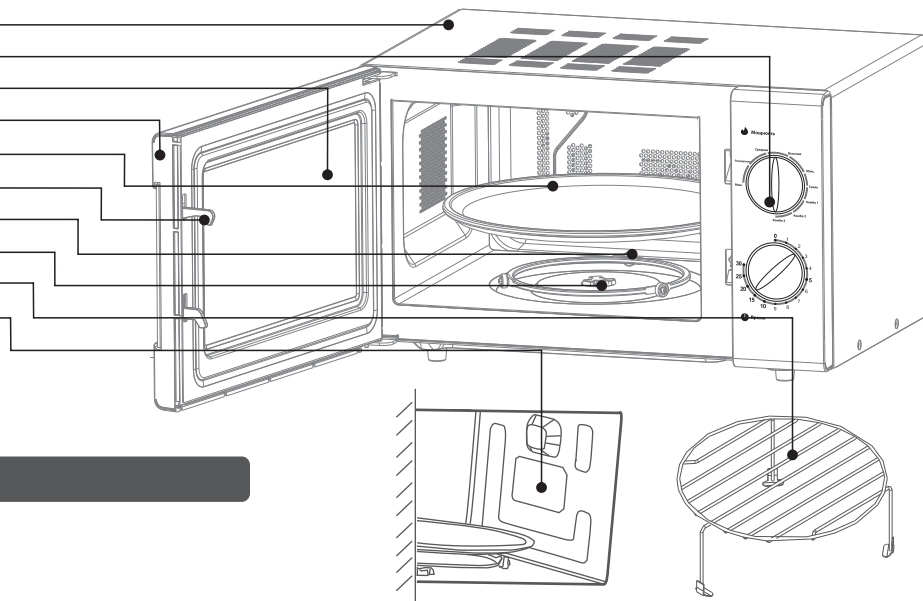
- 1 Внимательно прочитайте прилагающуюся к устройству инструкцию.
- 2 Устройство предназначено исключительно для выполнения функций, описываемых в настоящей инструкции. Данная МВ-печь не может использоваться в промышленных или научно-исследовательских целях.
- 3 Не включайте МВ-печь без каких-либо жидкостей или продуктов внутри. Это приводит к повреждению устройства.
- 4 Поврежденный силовой шнур должен быть заменен производителем или уполномоченным специалистом. Никогда не пытайтесь выполнить замену самостоятельно, во избежание риска поражения электрическим током.
- 5 Не допускайте пользование МВ-печью детьми. Если вы доверяете ребенку операции с устройством, убедитесь, что он знает и соблюдает правила безопасности при эксплуатации МВ-печи.
- 6 Во избежание риска возникновения пожара внутри МВ-печи:
  - a Следите за степенью готовности продуктов, не допускайте чрезмерного нагревания.
  - b Удаляйте фиксирующие элементы с упаковки продуктов перед их приготовлением в МВ-печи.
  - c. В случае возгорания продуктов внутри МВ-печи следует, не открывая дверцу, незамедлительно выключить устройство и обесточить его.
  - d. Не оставляйте без присмотра процесс готовки продуктов в одноразовой бумажной или пластиковой легко воспламеняющейся упаковке.
  - e Не храните пищевые и прочие предметы в МВ-печи.
- 7 Во избежание риска взрыва не помещайте в МВ-печь плотно закрытые контейнеры, в том числе, завинчивающиеся емкости с детским питанием.
- 8 Никогда не удаляйте готовящиеся жидкости из МВ-печи сразу после окончания процесса приготовления. Во избежание риска выброса кипящей жидкости обязательна выдержка жидкостей внутри печи в течение нескольких секунд.
- 9 Не используйте МВ-печь для жарки продуктов – кипящее масло может повредить детали устройства или посуды, а также послужить причиной ожогов и иных травм.
10. Не следует готовить в МВ-печи сырые или сваренные вкрутую яйца, во избежание их взрывания.
- 11 Картофель, яблоки, тыква, каштаны и тому подобные продукты должны готовиться очищенными либо с перфорированной кожурой.
- 12 Во избежание возможности ожога обязательно тщательное перемешивание и контроль температуры содержимого бутылочек для кормления и банок с детским питанием перед их употреблением.
- 13 Используйте перчатки для удаления емкостей с продуктами из МВ-печи во избежание риска получения ожогов.
- 14 Используйте только пригодные для употребления в МВ-печах емкости.
- 15 Для проверки пригодности посуды для использования в МВ-печи, поместите пустую емкость в печь и обработайте микроволнами высокой мощности на протяжении 60 секунд. Если посуда значительно нагрелась, ее использование недопустимо.
- 16 Ни в коем случае не допускается демонтаж корпуса устройства лицами, не обладающими специализированными навыками выполнения ремонта сложного бытового оборудования, а также нелегализованными на проведение работ, связанных с выбросом МВ-излучения.

## МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

17. Данный продукт относится к Группе 2 Класса В Перечня промышленного, научного и медицинского оборудования (здесь и далее – Перечень ISM). К Группе 2 Перечня ISM относится оборудование для обработки материалов, использующее радиочастотную энергию, генерируемую в форме электромагнитного излучения. Класс В Перечня ISM включает в себя оборудование, используемое в бытовых целях, предназначенное для прямого подключения к низковольтной сети питания жилых помещений.
18. Ни в коем случае не продолжайте использование поврежденной или неправильно функционирующей МВ-печи, МВ-печи с незапирающейся или поврежденной дверью. Доставьте МВ-печь в ближайший авторизованный сервисный центр для дальнейшего ремонта и обслуживания. Никогда не пытайтесь самостоятельно наладить или отремонтировать МВ-печь.
19. Не допускайте пользование МВ-печью детьми или лицами, неспособными действовать самостоятельно.
20. В случае транспортировки МВ-печи, связанной со сменой температурных режимов (воздействие низких температур вне помещений, доставка устройства с улицы в жилое помещение), необходимо выдержать прибор на протяжении 2-3 часов перед подключением к сети питания. В противном случае, конденсат, образующийся при перепаде температур на внутренних поверхностях устройства, может послужить причиной короткого замыкания и, как следствие, серьезного повреждения устройства и/или возникновения пожара и/или поражения пользователя током.

## ВНЕШНИЙ ВИД УСТРОЙСТВА

- Корпус МВ-печи
- Панель управления
- Смотровое стекло
- Дверца
- Поворотная платформа
- Защелка дверцы
- Поворотное кольцо
- Привод вращения
- Решетка для гриля
- Проводящая микроволновая панель



## ХАРАКТЕРИСТИКИ УСТРОЙСТВА

Модель: MW-G1701

Рабочее напряжение: 220-240 В, ~50 Гц

Объем: 17 литров

Мощность микроволн: 700 Вт; гриля: 900 Вт

Габариты устройства: 262x452x357 мм

Габариты емкости для обработки: 210x315x279 мм

Вес нетто: 11,3 кг

# ЭКСПЛУАТАЦИЯ УСТРОЙСТВА



## ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ. ЭКСПЛУАТАЦИЯ МВ-ПЕЧИ

### 1. Установка уровня мощности

При помощи регулятора установите один из доступных уровней мощности обработки:

Макс. – 100% мощности. Используйте для быстрой и тщательной обработки продуктов.

Высокая – 81% мощности. Используйте для более длительной обработки продуктов.

Средняя – 58% мощности. Используйте для приготовления блюд, требующих тушения варки.

Разморозка – 36% мощности. Используйте данный режим для размораживания продуктов.

Мин. – 18% мощности. Используйте для разогревания готовых блюд.

### 2. Установка времени обработки

При помощи таймера установите длительность обработки (макс. время 30 минут). В случае если время обработки менее 2 минут, установите таймер в положение, превышающее данное значение, затем, после начала обработки, переведите таймер в требуемую позицию.

Обязательно переводите таймер в нулевое положение по окончании обработки.

### 3. МВ-обработка

Максимальное время обработки продуктов – 30 минут. Для установки времени и мощности МВ-обработки выполните следующие операции:

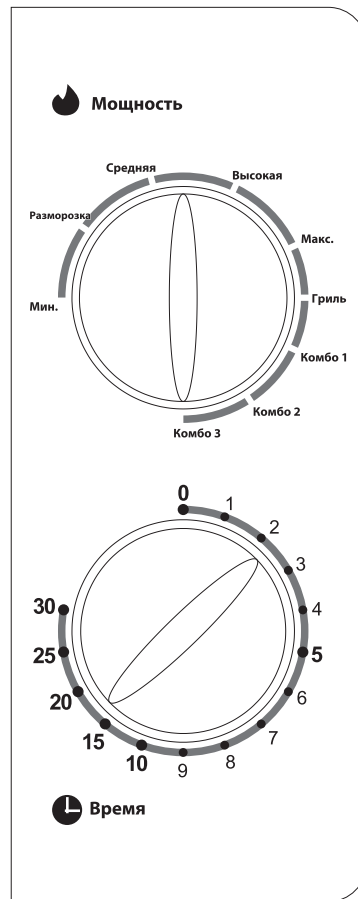
- Выберите требуемый уровень мощности обработки.
- Установите время обработки продуктов.
- Устройство начнет процесс обработки автоматически.

### 4. Гриль

Гриль используется, в частности, для обработки тонких кусков мяса, стейков, колбас, куриных ножек и т.п. Он также пригоден для приготовления сэндвичей и блюд с панировкой.

Для начала обработки выполните следующие операции:

- Установите режим «Гриль».
- При помощи регулятора времени установите желаемое время обработки.
- Устройство начнет процесс обработки автоматически.





## ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ. ЭКСПЛУАТАЦИЯ МВ-ПЕЧИ

### 5. Разморозка

Для начала обработки выполните следующие операции:

- Установите регулятор в положение “Разморозка”.
- Используйте регулятор времени обработки для установки срока размораживания продукта.
- Устройство начнет обработку автоматически.

#### СОВЕТЫ ПО РАЗМОРОЗКЕ

##### Нарезка, стейк

-оберните тонкие концы нарезки или стейка фольгой  
-расположите продукт в один слой тонкой частью к центру мелкой посуды. Если куски продукта смерзлись между собой, разъедините их при первой возможности

-не забывайте переворачивать продукт в процессе разморозки. По мере оттаивания защищайте размороженные части пищевой фольгой

-по окончании процесса разморозки оставьте продукт завернутым в пищевую алюминиевую фольгу на 5-15 минут

##### Говяжий фарш

-выложите фарш в мелкую посуду. Оберните края пищевой фольгой

-в процессе разморозки периодически переворачивайте продукт, удаляя разогретые части и защищая края полосками фольги

-по окончании процесса разморозки оставьте продукт завернутым в пищевую алюминиевую фольгу на 5-15 минут

##### Жареное мясо (говядина/свинина/ягненок)

-оберните края полосками пищевой фольги.

-выложите продукт тонкой частью вверх на блюдо с низкими краями

-в процессе разморозки периодически переворачивайте продукт, защищая размороженные части полосками фольги

-по окончании процесса разморозки оставьте продукт завернутым в пищевую алюминиевую фольгу на 10-30 минут

##### Птица

-удалите упаковку. Оберните края крыльев и ног пищевой фольгой

-выложите килем вниз в мелкую посуду

-в процессе разморозки периодически переворачивайте продукт, защищая размороженные части полосками фольги

-по окончании процесса разморозки оставьте продукт завернутым в пищевую алюминиевую фольгу на 15-30 минут

Совет: после оттаивания продукт, при необходимости, промойте холодной водой для удаления внутренностей

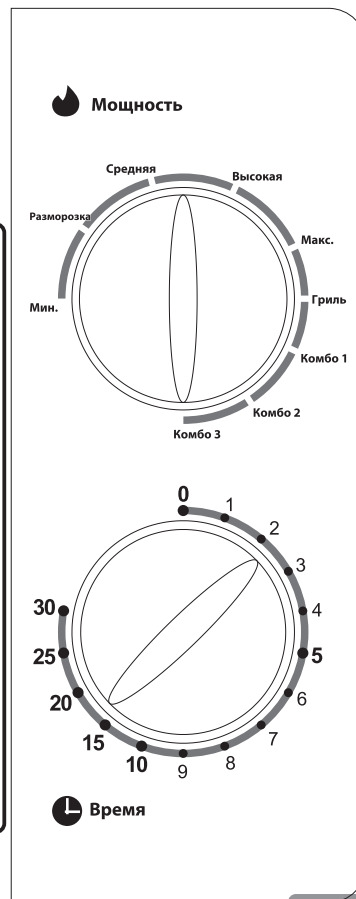
##### Порционная птица (куриные крылья и окорока)

-оберните выступающие кости пищевой фольгой

-выложите порции в мелкую посуду

-в процессе разморозки периодически переворачивайте продукт, перемещая порции по блюду, защищая размороженные части пищевой фольгой

-по окончании процесса разморозки оставьте продукт завернутым в пищевую алюминиевую фольгу на 5-30 минут



## ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ. ЭКСПЛУАТАЦИЯ МВ-ПЕЧИ

### 6. Комбинированная обработка

Данная МВ-печь предлагает три варианта комбинации работы гриля и микроволн:

#### КОМБО 1

30% МВ-обработка, 70% - обработка грилем. Рекомендуется для обработки рыбных блюд и блюд с панировкой.

#### КОМБО 2

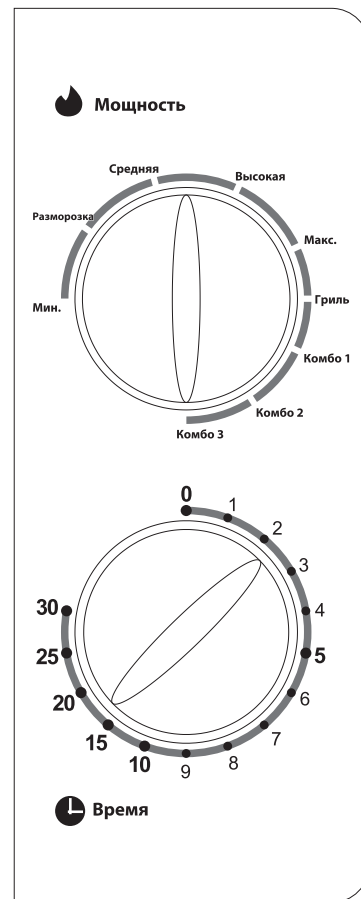
49% МВ-обработка, 51% - обработка грилем. Рекомендуется для приготовления пудингов, омлетов, печеного картофеля.

#### КОМБО 3

67% МВ-обработка, 33% - обработка грилем. Рекомендуется для приготовления птицы.

Для начала обработки выполните следующие операции:

- Переведите регулятор в положение "Комбо 1", "Комбо 2" или "Комбо 3".
- Используйте время обработки.
- Устройство начнет обработку автоматически.



## ЧИСТКА И УХОД

МВ-печь требует регулярной чистки и удаления фрагментов пищи. Обязательно отсоедините МВ-печь от электросети перед очисткой. По мере возможности рекомендуется держать дверцу МВ-печи в процессе очистки открытой.

### **Внешние поверхности:**

Внешние поверхности рекомендуется протирать влажной мягкой губкой. Избегайте использования абразивных чистящих средств.

### **Дверца:**

Протирайте дверь и окно с обеих сторон, края дверцы и прилегающие детали влажной губкой для удаления брызг и потеков. Не используйте абразивные чистящие средства.

### **Панель управления:**

Будьте осторожны во время чистки панели управления. Слегка протрите панель увлажненной губкой. Не прилагайте чрезмерных усилий и не используйте химические вещества.

### **Внутренние поверхности:**

В санитарных целях регулярно протирайте внутренние поверхности МВ-печи влажной губкой. После каждого использования протирайте влажной губкой распределитель микроволн, полностью удаляя брызги и потеки. Неудаленные своевременно потеки и фрагменты пищи могут вызвать перегрев, задымление и возгорание. Никогда не удаляйте распределитель микроволн. Не используйте абразивные чистящие средства, химические вещества, нерекондованные производителем очистители и шлифующие средства на поверхностях МВ-печи. Никогда не наносите очистители непосредственно на поверхности МВ-печи.

### **Поворотная платформа/Поворотный круг/Вращающийся элемент:**

После остывания промойте теплой мыльной водой и тщательно высушите.

### **Совет:**

После длительного срока службы МВ-печь может приобрести специфический запах. Для его устранения мы советуем:

- выложить несколько частей нарезанного лимона в мелкую посуду и запустить МВ-печь на 2-3 минуты на максимальной мощности.
- поставьте чашку красного чая в МВ-печь, затем запустите печь на максимальной мощности.
- поместите некоторое количество апельсиновой кожуры в МВ-печь и запустите печь на 1 минуту на максимальной мощности.

## ОБСЛУЖИВАНИЕ

**Внимание:** попытки ремонта МВ-печи, связанные с демонтажом корпуса и/или других деталей, служащих для защиты от микроволнового излучения, кем-либо, кроме квалифицированных специалистов, опасны для жизни! Не подвергайтесь излучению генератора микроволн и/или иных устройств, являющихся проводниками микроволнового излучения.

## СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ В МВ-ПЕЧИ

1. Аккуратно располагайте пищу в посуде, размещая более толстые части по направлению к краю посуды.
2. Следите за временем приготовления. Используйте более короткие периоды готовки, при необходимости увеличивая интервалы.
3. Готовьте в закрытой посуде в соответствии с рецептурой (завернутым в бумажное полотенце, пленку для микроволновых печей или закрытым крышкой). Закрытые емкости предотвращают попадание пищи на внутренние поверхности МВ-печи и позволяют пище готовиться равномерно.
4. Защищайте пищу от перегрева. Используйте полоски пищевой алюминиевой фольги на тонких частях мяса или птицы.
5. Перемешивайте пищу от краев к центру посуды, дважды в процессе готовки, если возможно.
6. Переворачивайте пищу. Продукты, такие как цыпленок, гамбургеры или стейки необходимо переворачивать в процессе готовки.
7. Перекладывайте продукты. Например, тефтели необходимо перемещать снизу вверх и от края посуды к центру.
8. Позволяйте продукту настаиваться. Разогретые жидкости и/или напитки могут достичь точки кипения и при выключенной МВ-печи, что может привести к выбросам пара. Поэтому, по завершении процесса готовки, оставьте продукт в МВ-печи на некоторое время.
9. Извлеките продукты из МВ-печи и перемещайте, если возможно. Плотно накройте продукты, что позволяет им дойти до стадии готовности без чрезмерного нагревания.
10. Контролируйте степень готовности продукта. Следите за признаками готовности продукта:
  - Пар проходит равномерно, не только по краям продукта.
  - Суставы птицы свободно гнутся.
  - Свинина и птица не имеют розового цвета.
  - Рыба теряет прозрачность и легко очищается от чешуи вилкой.
11. Конденсат. Естественный показатель микроволнового приготовления. Содержащаяся в пище влага увеличивает общую влажность в МВ-печи. Для уменьшения количества конденсата используйте посуду с крышкой. Также убедитесь в том, что вентиляционные отверстия свободны.
12. Эмалированная/глазурированная посуда. При использовании глазурированной посуды и/или иного саморазогревающегося материала в качестве посуды, всегда помещайте теплоизолирующую подставку (например, фарфоровое блюдо) для предотвращения повреждения поворотной платформы и круга. Время разогрева, рекомендуемое для таких материалов, не должно превышать.

## СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ В МВ-ПЕЧИ

13. Используйте специальные пластиковые пакеты для готовки в МВ-печах. Однако подобный материал неприменим при готовке продуктов с высоким содержанием жира, так как пакет может расплавиться.
14. Используйте специальные пластиковые емкости для готовки в МВ-печах. Однако, подобные емкости не подходят для приготовления блюд с высоким содержанием жира и сахара.
15. Жидкие и подобные им продукты не должны готовиться в герметично закрываемых контейнерах, так как это может стать причиной взрыва.
16. Картофель, сосиски и каштаны должны готовиться очищенными либо с перфорированной кожурой. Не следует готовить в МВ-печи сырые или сваренные вкрутую яйца, во избежание их взрыва.

## УТИЛИЗАЦИЯ

Не утилизируйте данное устройство как стандартный несортированный мусор, необходимо обратиться в специализированные службы для соответствующего сбора и утилизации подобных отходов.



## ИНФОРМАЦИЯ О ПРОИЗВОДИТЕЛЕ

Товар сертифицирован в России:



Срок службы товара: 3 года.

Изготовитель: ООО "Амбер", 238750, Россия, Калининградская область, г. Советск, Калининградское шоссе, 50

Изготовлено по лицензии и под контролем: Century Boom Technology Ltd., Hong Kong.

**ТУ 3468-011-10773826-2008**

Компания-производитель оставляет за собой право вносить изменения в технические спецификации продукта без предварительного уведомления.

## РЕЦЕПТЫ

### Суп щавелевый на мясном бульоне

Нарубленный щавель - 150 г, лук-репка - 1 головка, тертый сыр - 2 ст. ложки, масло сливочное - 1 ст. ложка, мука ~1 ст. ложка, картофель - 2 шт., мясной бульон - 2 стакана, вода - 2 ст. ложки, яйцо крутое - 1 шт., сметана - 2 ст. ложки, соль, перец, мускатный орех.

Лук нашинковать, положить в кастрюлю и нагревать на полной мощности 1,5-2 мин. под крышкой, пока лук не станет мягким. Положить нарезанный кубиками картофель, влить воду и нагревать 5-7 мин. при уровне мощности ~70%. Влить бульон, заложить щавель и нагревать под крышкой на полной мощности 4-5 мин. Смешать муку с маслом, соединить с супом, помешивая, чтобы не было комков, и нагревать на полной мощности 1-2 мин. Посолить, поперчить, разлить по тарелкам, положить дольки яйца, посыпать сыром, заправить сметаной.

### Куриный бульон с клецками

Куриное белое мясо - 300 г, морковь - 1 шт., вода - 1 стакан, сливки - 1 стакан, масло сливочное - 2 ст. ложки, яичный желток - 2 шт., мука - 2 ст. ложки, соль. Мякоть отделить от костей, нарезать мелкими кубиками и сложить в кастрюлю. Добавить натертую на крупной терке морковь. Влить полстакана воды, накрыть крышкой и нагревать на полной мощности 5-7 мин. Влить оставшуюся жидкость (сливки с водой) и нагревать еще 3-4 мин. Муку смешать с маслом и желтком. Вынуть кастрюлю из печи и сразу же опустить в бульон клецки. Для этого, чайной ложкой, смоченной водой, брать небольшое количество (примерно половину ложки) желтковой массы и опускать ее в бульон. Прогреть 1-2 мин. на полной мощности. Посолить и подать на стол.

### Щи из свежей капусты

Капуста белокочанная - 200 г, морковь - 1 шт., лук - 1 головка, картофель - 2 шт., нарезанный бекон - 100 г, помидоры - 2 шт., бульон из кубиков - 3 стакана, маргарин - 1 ст. ложка, рубленая зелень петрушки и укропа - 2 ст. ложки, перец, лавровый лист, сметана.

Нашинковать капусту и положить в кастрюлю. Добавить бекон, нарезанный лук и морковь, масло. Тушить 3-5 мин. при полной мощности, не закрывая крышкой. Перемешать. Добавить нарезанные помидоры и тушить еще 3-4 мин. при полной мощности. Положить специи, нарезанный брусочками картофель, влить бульон и готовить при той же мощности 5-7 мин. Еще раз перемешать и довести до готовности при половинном уровне мощности в течение 12-15 мин. Дать отстояться. Подать к столу с зеленью и сметаной.

### Суп картофельный с мясом

Картофель - 2 шт., морковь - 1 шт., лук - 1 головка, говядина - 150 г, свинина - 150 г, вода - 2 стакана, соль, перец, лавровый лист, рубленая зелень петрушки, укропа - 1 ст. ложка

Говядину и свинину нарезать мелкими кубиками, лук нашинковать, морковь натереть на крупной терке. Подготовленные продукты положить в кастрюлю, добавить специи, накрыть крышкой и нагревать 10-12 мин. при полной мощности. Влить воду с растворенной в ней солью, варить 5-6 мин., перемешать и варить еще 5-6 мин. на полной мощности. Дать отстояться, разлить по тарелкам и посыпать зеленью.

### Суп-поти

Баранина - 150 г, горох - ½ стакана, сало курдючное - 15-20 г, лук - 1 головка, картофель - 3-4 шт., алыча или чернослив - 2-3 шт., томат - 1 ст. ложка, зеленый горький перец - 1 стручок, хмели-сунели - 1 ст. ложка, вода - 1л, соль.

Горох замочить и выдержать 2-3 часа; Грудинку баранины нарубить на куски по 40-50 г, промыть и положить в глиняный горшок емкостью 1-1,5 л, посолить, залить водой и готовить при половинной мощности 18-20 мин. Добавить лук, специи, картофель, алычу (можно чернослив), нарубленное курдючное сало, томатную пасту, перец. Накрыть крышкой и довести до готовности при полной мощности в течение 8-10 мин. Подавать к столу прямо в горшке.

## РЕЦЕПТЫ

### Тушеное мясо по-грузински

Мясо - 400 г, репчатый лук - 2 шт., соленые огурцы - 2-3 шт., томатная паста - 2 ст. ложки, виноградное белое вино - ½ стакана, масло сливочное - 2-3 ст. ложки, мясной бульон - ½ стакана, смесь трав хмели-сунели - 1 ст. ложка, горький перец - 2 стручка, чеснок - 3-4 зубчика, гранатовый сок - 1 ст. ложка, кинза рубленая - 1 ст. ложка.

Мясо (филейная часть) и кусочки грудинки мелко нарезать, смешать с мелко нарезанным луком, добавить масло, уложить в посуду, накрыть и готовить при половинной мощности 8-10 мин. Затем добавить томатную пасту, мелко нарезанные соленые огурцы, толченый чеснок, мелко нарезанный горький перец, хмели-сунели, вино, гранатовый сок, бульон, нарубленную зелень кинзы. Закрывать крышкой и готовить при половинной мощности 10-12 мин.

### Куриные котлеты

Куриное мясо - ½ кг, масло сливочное - 1 ст. ложка, молоко - ½ стакана, хлеб белый без корок - 1 ломтик, мелко нарезанный зеленый лук и зелень петрушки - ½ ст. ложки, соль, перец, мускатный орех.

Куриную мякоть без кожи пропустить через мясорубку. Хлеб замочить в молоке, отжать и добавить в фарш. Еще раз перемолоть и перемешать, добавив зелень, специи и соль. Сформовать котлеты, поместить на блюдо с растопленным маслом (растопить в МВ-печи на полной мощности, 1,5 мин.) и запечь в МВ-печи на полной мощности в течение 5-6 мин.

### Мясные рулеты

Мясо (тонкие куски) - 4 шт. по 150-200 г, тонкие пласти шпика - 4 шт., маринованные огурцы - 2 шт., лук - 1 шт., ликер апельсиновый или черри - 2 ст. ложки, горчица ст. - 1 ст. ложка, соль, перец, масло растительное - 2 ст. ложки, яично-масляный соус с сыром - ½ стакана.

Мясо поперчить, смазать горчицей с одной стороны, уложить на шпик. Мелко нарезать огурцы и лук, смешать с ликером, положить на мясо. Свернуть рулеты, обвязать ниткой, обжарить в сильно разогретом масле со всех сторон - до образования румяной корочки. Снять нитки. Рулеты уложить на решетку, накрыть бумагой и запекать 18-20 мин. при мощности 70%, периодически переворачивая и поливая образовавшимся соком. Каждый рулет обмакнуть в яично-масляный соус и довести до готовности на решетке в течение 2-3 мин. на полной мощности. Дать постоять 3-5 мин. и подавать на стол.

### Зразы с грибами

Мясной фарш - 400 г, яйца "вкрутую" - 2 шт., лук - 2 шт., размоченный белый хлеб - 1 ломтик, панировочные сухари - ½ стакана, соленые грибы - 200 г, петрушка - 1 шт., растительное масло - 2 ст. ложки, сырое яйцо - 1 шт., молоко - ½ стакана, соль, перец.

Приготовить из мясного фарша котлетную массу, добавив в нее мелко нарубленные крутые яйца, лук, размоченный хлеб, молоко, соль, специи. Сформовать котлеты, обваляя их в панировочных сухарях. Приготовить начинку из соленых грибов. Для этого грибы промыть, нарезать мелкими кусочками, петрушку и морковь нашинковать, добавить сырые яйца, томатную пасту, оставшиеся сухари и растительное масло. Смешать и обрабатывать в печи 3-5 мин. при полной мощности. Если начинка окажется жидкой, добавить сухарей. На каждую котлету положить горку начинки, зашипать котлетной массой и сформовать зразы. Уложить в посуду и готовить в печи при полной мощности 10-15 мин.

### Говядина, тушенная в пиве

Говядина - 350 г, картофель - 2 шт., морковь - 2 шт., лук - 2 шт., чеснок - 2 дольки, томатная паста - 2 ст. ложки, сахар - 1 ст. ложка, пиво - 0,33 л, мука - 1 ст. ложка, соль - 1½ ч. ложки.

Говядину нарезать кубиками размером 2-2,5 см. В посуду выложить мясо и, постоянно помешивая, всыпать муку, картофель, нарезанный кружочками толщиной 1,5 см, мелко нарезанную морковь, чеснок, томатную пасту, сахар, соль, перец. Залить пивом. Накрывать и готовить при 50% мощности 12-15 мин.

## РЕЦЕПТЫ

### Грибной плов

Мелко нарезанные свежие грибы - 1 стакан, лук - 2 шт., морковь - 2 шт., рис -  $\frac{3}{4}$  стакана, бульон в кубиках -  $\frac{1}{3}$  стакана, масло сливочное - 1 ст. ложка, сливки жирные - 2 ст. ложки, рубленая зелень петрушки - 2 ст. ложки, перец красный молотый.

Бульон влить в миску, закрыть крышкой и нагревать 5-7 мин. при полной мощности. Добавить масло, рис, нашинкованный лук и тертую морковь, грибы, перемешать и варить под крышкой 5-7 мин. при той же мощности. Перемешать, закрыть крышкой и готовить еще 10 мин. при уровне мощности 70%. Вынуть из МВ-печи, дать отстояться 10-15 мин. Ввести сливки, смешанные с перцем. Разогреть в МВ-печи 3 мин. при максимальном уровне нагрева.

### Помидоры, фаршированные грибами

Помидоры - 5 шт., лук - 2 шт., мелко нарезанные грибы -  $\frac{1}{2}$  стакана, молотые белые сухари -  $\frac{1}{2}$  стакана, тертый сыр твердых сортов -  $\frac{1}{2}$  стакана, сливочное масло - 2 ст. ложки, соль, перец.

У помидоров срезать верхушки. Ложкой вынуть мякоть. В миске растопить масло (1,5 мин. при максимальном уровне мощности). Мелко нашинковать лук, выложить в миску и тушить в печи не закрывая крышкой 2-3 мин. при уровне мощности 100%. Добавить подготовленные грибы и нагревать еще 2-3 мин. Вынуть из печи, смешать с крошками, половиной сыра, добавить соль и перец. Полученной смесью нафаршировать помидоры, посыпать оставшимся сыром и закрыть помидоры срезанными «крышечками». Помидоры уложить на плоском блюде и готовить 5-7 мин. По окончании нагрева дать отстояться при комнатной температуре 5 мин. и подать на стол.

### Открытый бутерброд с грудинкой

Белый хлеб - 1 ломтик, грудинка - 2-3 ломтика, помидоры - 2-3 кружка, тертый сыр -  $\frac{1}{2}$  ст. ложки.

Взять ломтик белого хлеба. На него положить, чередуя, тонкие ломтики грудинки и помидора, а сверху посыпать тертым сыром. Положить на салфетку поверх расстеленной фольги. Готовить при полной мощности 25-35 с.

### Шоколадный торт

Какао - 2 ст. ложки, шоколадный напиток - 2 ст. ложки, разрыхлитель теста -  $\frac{1}{4}$  ч. ложки, мука -  $\frac{1}{4}$  стакана, сахар - 1 стакан, раст. масло -  $\frac{1}{2}$  стакана, яйцо - 3 шт., горячая вода - 1 стакан.

Перемешать все ингредиенты в указанном выше порядке, выложить тесто в промасленную форму и запекать в МВ-печи 8 минут при 100% мощности.

Крем: шоколадный напиток - 1 ст. ложка, какао - 2 ст. ложки, сахар - 3 ч. ложки, яйцо - 1 шт., маргарин (растопленный) - 50 г, горячая вода - 4 ст. ложки.

Все перемешать, до получения густого сиропа, вылить на горячий торт, дать пропитаться.

### Кофе по-ирландски

Сахар - 1 ч. ложка, черный кофе - 0,75-1 стакан, виски - 45 мл, взбитые сливки.

Растворить сахар в черном кофе в стакане, кружке или чашке. Нагреть, не закрывая, на полной мощности 1-2 минуты до горячего состояния. Смешать с ирландским виски. Сверху осторожно положить ложку взбитых сливок.

### Кофе по-восточному

Сахар - 1,5 ч. ложки, растворимый кофе - 2 ч. ложки, вода -  $\frac{3}{4}$  чашки, ром - 2 рюмки, немного корицы, гвоздика - 2 шт., взбитые сливки, какао порошок.

Все, кроме сливок, положить в бокал и размешать. Нагреть на полной мощности 1,5 минуты, после чего вынуть гвоздику из чашки. Положить в чашку сверху взбитые сливки и посыпать порошком какао.