

# Мікрохвильова піч

---

Посібник користувача

MS30T5018A\*

---



**SAMSUNG**

## Зміст

<b>Вказівки з техніки безпеки</b>	<b>3</b>	<b>Використання мікрохвильової печі</b>	<b>11</b>
Важливі інструкції з техніки безпеки	3	Як працює мікрохвильова піч	11
Загальні вказівки з безпеки	5	Як перевірити, чи мікрохвильова піч працює належним чином	11
Правила техніки безпеки для режиму мікрохвиль	6	Приготування/Розігрівання їжі	12
Обмеження гарантії	7	Встановлення часу	13
Визначення групи, до якої належить виріб	7	Рівні потужності та регулювання часу	13
Правильна утилізація виробу (Відходи електричного та електронного обладнання)	7	Регулювання часу приготування	14
<b>Встановлення</b>	<b>8</b>	Зупинка приготування їжі	14
Приладдя	8	Встановлення режиму заощадження електроенергії	14
Місце встановлення	8	Використання режиму «Прискорене розморожування»	15
Скляна тарілка	8	Використання режиму «Десерти»	16
<b>Догляд</b>	<b>9</b>	Використання режиму «Домашні рецепти»	19
Чищення	9	Використання режиму «Підтримання тепла»	29
Заміна (ремонт)	9	Використання режиму «Усунення запахів»	30
Догляд за пристроєм у разі тривалого простою	9	Використання режиму «Блокування від дітей»	30
<b>Функції мікрохвильової печі</b>	<b>10</b>	Вимкнення звукового сигналу	30
Мікрохвильова піч	10	<b>Посібник із вибору посуду</b>	<b>31</b>
Панель керування	10	<b>Посібник із приготування їжі</b>	<b>32</b>
		<b>Усунення несправностей та інформаційні коди</b>	<b>39</b>
		Усунення несправностей	39
		Інформаційний код	42
		<b>Технічні характеристики</b>	<b>42</b>

## Вказівки з техніки безпеки

### ВАЖЛИВІ ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

УВАЖНО ПРОЧИТАЙТЕ І ЗБЕРІГАЙТЕ ДЛЯ ДОВІДКИ В МАЙБУТНЬОМУ.

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Якщо пошкоджено дверцята або ущільнювачі дверцят, піч не можна використовувати до тих пір, поки її не полагодить спеціаліст.

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Для осіб, які не є спеціалістами, небезпечно проводити обслуговування та ремонт, що включає зняття кришки, яка захищає від впливу мікрохвиль.

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Рідини та інші продукти не можна розігрівати в щільно закритих ємностях, оскільки вони можуть вибухнути.

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Діти можуть користуватися піччю без нагляду дорослих, лише якщо попередньо отримали відповідні вказівки, можуть безпечно користуватися піччю і усвідомлюють небезпеку від неправильного користування.

Цей пристрій призначено виключно для побутового використання; його не слід використовувати у таких місцях:

- у кухонному блоці в магазині, офісі та інших робочих середовищах;
- на фермерських господарствах;
- клієнтами у готелях, мотелях та інших подібних закладах;
- у закладах, які пропонують ночівлю і сніданок.

Використовуйте лише посуд і приладдя, призначені для мікрохвильових печей.

Нагріваючи їжу в пластиковому чи паперовому посуді, необхідно час від часу заглядати в піч, оскільки посуд може загорітися.

Ця мікрохвильова піч призначена для розігрівання продуктів і напоїв. Висушування продуктів або одягу, підігрівання подушечок для обігрівання, тапочок, губок, вологих ганчірок і подібних предметів може призвести до травмування, займання або пожежі.

Якщо побачите чи відчуєте дим, вимкніть піч і від'єднайте кабель від розетки. Не відкривайте дверцята, щоб полум'я згасло без доступу кисню.

Під час нагрівання напоїв у печі існує небезпека раптового закипання рідини, тому необхідно обережно поводитися з наповненим рідиною посудом.

Щоб запобігти опікам, вміст пляшок із молоком і баночок із дитячим харчуванням необхідно перемішувати та збовтувати, а також перевіряти його температуру перед годуванням дитини.

Не можна нагрівати в мікрохвильовій печі яйця у шкаралупі або неочищені круто зварені яйця, оскільки вони можуть вибухнути навіть після закінчення підігрівання.

Піч необхідно регулярно чистити і видаляти з неї залишки продуктів.

## Вказівки з техніки безпеки

Якщо не підтримувати піч у чистоті, можливе пошкодження покриття печі, що призведе до скорочення терміну служби печі та може стати причиною виникнення небезпечних ситуацій.

Мікрохвильову піч слід ставити лише на шафу (яка стоїть окремо), в жодному разі не в шафу.

У мікрохвильову піч заборонено ставити продукти і напої в металевому посуді.

Слідкуйте, щоб не змістити скляну тарілку, яка обертається, коли виймаєте ємності з пристроєм.

Пристрій не можна чистити гарячою парою.

Пристрій не можна мити під струменем води.

Цей пристрій не розраховано для встановлення у транспортних засобах, трейлерах тощо.

Цей пристрій не призначений для використання особами (зокрема дітьми) з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими можливостями, або особами, які не мають достатнього досвіду чи знань, якщо вони перебувають без нагляду відповідальної за їхню безпеку особи або не навчені безпечно користуватися пристроєм.

За малими дітьми слід наглядати, щоб вони не гралися пристроєм.

Діти, старші 8-ми років, особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями, чи особи, які не мають достатнього досвіду чи знань, можуть користуватися пристроєм, лише якщо перебувають під наглядом або навчені безпечно користуватись пристроєм і усвідомлюють небезпеку від неправильного користування. Не дозволяйте дітям гратися цим пристроєм. Чистити та обслуговувати пристрій діти можуть лише під наглядом дорослих.

Якщо кабель живлення пошкоджено, задля уникнення небезпеки його має замінити виробник, працівник служби обслуговування чи кваліфікований спеціаліст.

Цю піч потрібно встановлювати у правильному напрямку і на такій висоті, щоб отримати легкий доступ до камери і панелі керування.

Перш ніж використовувати піч вперше, слід підігріти в печі воду протягом 10 хвилин.

Якщо піч видає незрозумілий шум, чути запах горілого чи йде дим, негайно від'єднайте штепсель від мережі та зверніться в найближчий центр обслуговування.

Мікрохвильова піч має бути розташована так, щоб забезпечити вільний доступ до розетки.

## Загальні вказівки з безпеки

Будь-які зміни або ремонт пристрою повинен здійснювати лише кваліфікований спеціаліст.

Не розігрівайте рідини або продукти у щільно закритій ємності в режимі мікрохвиль.

Не використовуйте для чищення печі бензол, розчинник, спиртовий засіб чи засоби, які використовують пару або воду під високим тиском.

Не встановлюйте піч: біля обігрівачів і легкозаймистих матеріалів; у місці з високим вмістом жиру, вологому або запиленому місці, під прямим сонячним промінням і водою (дощем), чи в місцях, де може витікати газ, на нерівній поверхні.

Цю піч слід належно заземлити відповідно до місцевих і державних норм.

Регулярно чистьте сухою ганчіркою роз'єми і контакти вилки живлення від сторонніх речовин.

Не тягніть і не згинайте надміру кабель живлення, не ставте на нього важкі предмети.

Якщо є витік газу (пропану, зрідженого нафтового газу тощо), негайно провітриті приміщення. Не торкайтесь кабелю живлення.

Не торкайтесь кабелю живлення мокрими руками.

Не виймайте вилку кабелю живлення з розетки, коли піч працює.

Не вставляйте в отвори печі пальці чи інші сторонні предмети. Якщо в піч потрапить сторонній предмет, вийміть вилку кабелю живлення з розетки і зверніться в місцевий центр обслуговування Samsung.

Не тисніть надмірно та не стукайте по печі.

Не ставте піч на ламкі предмети.

Упевніться, що напруга, частота і струм мережі відповідають технічним характеристикам пристрою.

Надійно вставляйте вилку кабелю живлення в розетку. Не використовуйте адаптер для кількох штепселів, кабель-подовжувач або електричний трансформатор.

Не підвішуйте кабель живлення на металеві предмети. Упевніться, що кабель живлення прокладений між предметами чи позаду печі.

Не використовуйте пошкоджену вилку, кабель живлення або ненадійно закріплену розетку. Якщо вилка чи кабель живлення пошкоджені, зверніться в місцевий центр обслуговування Samsung.

Не лейте і не розпилюйте воду на або у піч.

Не ставте предмети на або всередину печі, на дверцята печі.

Не розпилюйте летючі речовини, наприклад інсектициди, на поверхню печі.

Не зберігайте легкозаймисті матеріали в печі. Оскільки випари спирту можуть контактувати з гарячими частинами печі, будьте обережні, коли нагріваєте їжу чи напої, які містять спирт.

Діти можуть вдаритись чи притиснути пальці дверцятами. Тримайте дітей подалі, коли відкриваєте/закриваєте дверцята.

## Попередження щодо мікрохвиль

Під час нагрівання напоїв у печі існує небезпека раптового закипання рідини, тому необхідно обережно поводитися з наповненим рідиною посудом. Завжди давайте напоям постояти щонайменше 20 секунд, перш ніж пити їх. Якщо потрібно, помішуйте напій під час розігрівання. Завжди помішуйте напій після розігрівання. У разі опіку дотримуйтеся цих інструкцій із надання першої допомоги.

1. Занурте обпечене місце в холодну воду щонайменше на 10 хвилин.
2. Накладіть на обпечену ділянку чисту суху пов'язку.
3. Не наносьте на обпечену ділянку жодних кремів, олій чи лосьйонів.

Не кладіть піддон чи решітку у воду відразу після приготування, оскільки так можна їх пошкодити.

Не використовуйте піч для приготування страв у фритюрі, оскільки температуру олії контролювати неможливо. Може статися раптове закипання гарячої олії.



## Вказівки з техніки безпеки

### Правила техніки безпеки для мікрохвильової печі

Використовуйте лише посуд, призначений для мікрохвильових печей. Не використовуйте металеві контейнери, посуд із золотистою чи сріблястою оправою, шампури тощо.

Знімайте металеві затискачі. Може виникнути електричний розряд.

Не використовуйте піч для сушіння газет чи одягу.

Невелику кількість їжі ставте на недовгий час, щоб не перегріти її і щоб вона не закипала.

Тримайте кабель живлення і його вилку подалі від води і джерел тепла.

Щоб уникнути ризику вибуху, не нагрівайте яйця у шкаралупі або цілі круто зварені яйця. Не нагрівайте герметично закриті контейнери, горіхи, помідори тощо.

Не накривайте вентиляційні отвори тканиною або папером. Може статися займання. Піч може перегрітись і вимкнутись автоматично; піч не працюватиме, поки достатньо не охолоне.

Коли виймаєте страви з печі, завжди використовуйте спеціальні рукавиці.

Помішуйте рідину під час розігрівання або після розігрівання і дайте їй охолонути щонайменше 20 секунд, щоб запобігти її раптовому закипанню.

Відкривайте дверцята, стоячи на відстані витягнутої руки від печі, щоб запобігти отриманню опіків від гарячого повітря або пари, що виходять із печі.

Не вмикайте піч, коли вона порожня. З метою безпеки піч автоматично вимкнеться через 30 хвилин.

Рекомендовано постійно зберігати склянку води всередині печі для поглинання мікрохвильової енергії у випадку випадкового увімкнення печі.

Встановлюйте піч, дотримуючись належної відстані від стіни чи інших предметів, як зазначено в цьому посібнику (дивіться розділ «Встановлення мікрохвильової печі»).

Будьте уважні, коли підключаєте інші електропристрої до розетки біля печі.

### Правила техніки безпеки для режиму мікрохвиль

Недотримання цих запобіжних заходів може призвести до шкідливого впливу мікрохвильового випромінювання на організм.

- Не вмикайте піч, якщо дверцята відкриті. Не використовуйте піч із зіпсованими блокувальними контактами (замками дверцят). Не вставляйте нічого в отвори блокувальних контактів.
- Не вставляйте нічого між дверцятами та передньою панеллю печі і не допускайте накопичення часточок продуктів або мийних засобів на ущільнювальних поверхнях. Підтримуйте дверцята та їх ущільнювальні поверхні в чистоті, протираючи їх після кожного використання печі спочатку вологою, а потім м'якою сухою ганчіркою.
- Не вмикайте піч, якщо вона несправна. Використовуйте піч лише після того, як її оглянув кваліфікований спеціаліст.

**Важлива інформація:** дверцята печі мають надійно закриватись. Дверцята не мають бути зігнутими; завіси дверцят не мають бути поламани чи послаблені; ущільнювачі дверцят та ущільнювальні поверхні не мають бути пошкодженими.

- Усі налаштування та ремонт повинен виконувати кваліфікований спеціаліст.



## Обмеження гарантії

Компанія Samsung буде стягувати плату за ремонт у випадку заміни аксесуарів або ремонту косметичних дефектів, якщо пошкодження пристрою або аксесуару сталися з вини користувача. Елементи, які підпадають під цю умову:

- зігнуті, подряпані чи поламані дверцята, ручки, зовнішня панель чи панель керування;
- зламаний або відсутній піддон, напрямний ролик, муфта або решітка-гриль.

Використовуйте цю піч лише за призначенням, як описано в цьому посібнику. Попередження та важлива інформація з техніки безпеки, викладені в цьому посібнику, не описують усі можливі умови та ситуації, які можуть трапитись. Під час встановлення, обслуговування й експлуатації цієї печі користувач повинен керуватися здоровим глуздом та бути уважним і обережним.

Ці інструкції стосуються різних моделей мікрохвильових печей, тому характеристики вашої печі можуть дещо відрізнятися від описаних у цьому посібнику, а також не всі знаки попередження можуть стосуватися вашої печі. У разі виникнення запитань чи проблем звертайтеся у місцевий центр обслуговування Samsung або шукайте додаткову інформацію та технічну підтримку на веб-сайті [www.samsung.com](http://www.samsung.com).

Використовуйте цю піч виключно для розігрівання їжі. Вона призначена лише для побутового використання. Не нагрівайте тканини будь-якого типу чи пакети із зернами. Виробник не нестиме відповідальності за шкоду, яка виникла внаслідок неналежного або неправильного використання печі.

Щоб уникнути псування поверхні печі і небезпечних ситуацій, завжди підтримуйте піч у чистоті і хорошому стані.

## Визначення групи, до якої належить виріб

Цей виріб є пристроєм 2-ї групи класу В, що працює в діапазоні ISM. Друга група включає всі пристрої, які працюють у діапазоні ISM, у яких виробляється та/або використовується радіочастотна енергія у вигляді електромагнітного випромінювання для обробки матеріалів, а також електроерозійні верстати (EDM) та пристрої для електродугового зварювання.

Пристрої класу В призначені для побутового використання та в установах, під'єднаних до побутової електромережі з низькою напругою.

## Правильна утилізація виробу (Відходи електричного та електронного обладнання)



(Стосується країн, в яких запроваджено системи розподіленої утилізації)

Ця позначка на виробі, аксесуарах або в документації до них вказує, що виріб, а також відповідні електронні аксесуари (наприклад, зарядний пристрій, гарнітура, USB-кабель) не можна викидати разом із побутовим сміттям після завершення терміну експлуатації. Щоб запобігти можливій шкоді довкіллю або здоров'ю людини через неконтрольовану утилізацію, утилізуйте це обладнання окремо від інших видів відходів, віддаючи його на переробку та уможливаючи таким чином повторне використання матеріальних ресурсів.

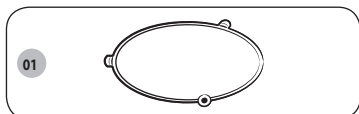
Фізичні особи можуть звернутися до продавця, у якого було придбано виріб, або до місцевого урядового закладу, щоб отримати відомості про місце та способи нешкідливої для довкілля вторинної переробки виробу.

Корпоративним користувачам слід звернутися до свого постачальника та перевірити правила й умови договору про придбання. Цей виріб потрібно утилізувати окремо від інших промислових відходів.

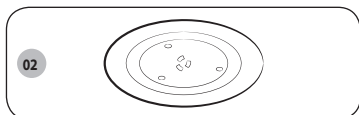
## Встановлення

### Приладдя

Залежно від придбаної моделі в комплекті постачаються декілька аксесуарів, які можна використовувати в різний спосіб.



- 01 Роликова опора**, яку ставлять в центрі печі.  
Роликова опора підтримує скляну тарілку.

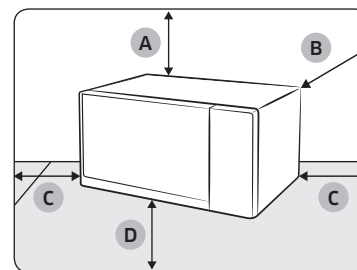


- 02 Скляна тарілка**, яку ставлять на роликову опору так, щоб центр був з'єднаний із муфтою.  
Скляна тарілка служить як поверхня для приготування; її можна легко вийняти і почистити.

### ⚠ УВАГА

Якщо не встановлено роликової опори і скляної тарілки, користуватися мікрохвильовою піччю не можна.

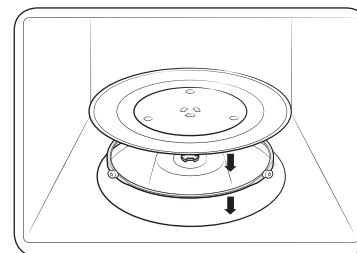
### Місце встановлення



- A. 20 см згори
- B. 10 см ззаду
- C. 10 см збоку
- D. 85 см над підлогою

- Виберіть пласку, рівну поверхню на висоті приблизно 85 см від підлоги. Поверхня має витримувати вагу мікрохвильової печі.
- Для належної вентиляції залиште простір 20 см над та по 10 см зліва/справа/позаду печі.
- Не встановлюйте піч у спекотному або вологому місці, наприклад поряд з іншими печами або обігрівачами.
- Дотримуйтеся технічних вимог щодо живлення для цієї печі. Використовуйте лише схвалений кабель-подовжувач, якщо такий потрібний.
- Перед першим використанням мікрохвильової печі протріть внутрішні поверхні та ущільнювач дверцят вологою ганчіркою.

### Скляна тарілка



Вийміть із печі всі пакувальні матеріали. Встановіть роликову опору і скляну тарілку. Упевніться, що тарілка вільно обертається.



## Догляд

### Чищення

Чистьте піч регулярно, щоб уникнути накопичення бруду на поверхні або всередині печі. Звертайте увагу на дверцята, ущільнювачі дверцят, скляну тарілку та роликову опору (лише для відповідних моделей).

Якщо дверцята не відкриваються чи не закриваються належним чином, спершу перевірте, чи не накопичився бруд на ущільнювачі дверцят. Для чищення внутрішньої та зовнішньої поверхні печі використовуйте м'яку ганчірку, змочену в мильній воді. Сполосніть і ретельно висушіть піч.

### Видалення стійких забруднень із неприємним запахом усередині печі

1. Поставте горняк з розведеним лимонним соком посередині скляної тарілки порожньої печі.
2. Нагрівайте піч 10 хвилин за максимального рівня потужності.
3. Після завершення циклу зачекайте, поки піч охолоне. Тоді відчиніть дверцята і почистьте камеру печі.

### ⚠ УВАГА

- Підтримуйте дверцята і ущільнювач дверцят у чистоті і перевіряйте, чи належним чином відчиняються та зачиняються дверцята. Інакше строк служби печі може бути коротшим.
- Слідкуйте, щоб не пролити воду у вентиляційні отвори печі.
- Не використовуйте для чищення печі абразивні або хімічні речовини.
- Після кожного використання печі чистьте камеру м'яким мийним засобом, коли піч охолоне.

### Заміна (ремонт)

#### ⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Ця піч не має внутрішніх частин, які може зняти користувач. Не намагайтеся замінити частину або ремонтувати піч самотужки.

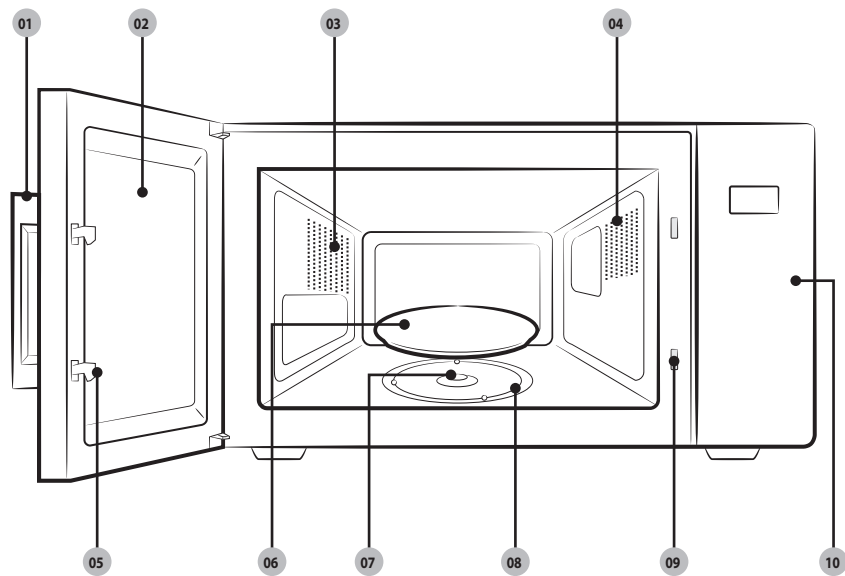
- У разі виникнення проблем із завісами, ущільнювачем та/або дверцятами зверніться до кваліфікованого техника або в місцевий центр обслуговування Samsung щодо технічної підтримки.
- З питань заміни лампочки звертайтеся до місцевого центру обслуговування Samsung. Не замінюйте її самотужки.
- У разі виникнення проблем із корпусом печі спершу від'єднайте кабель живлення від розетки, а тоді зверніться в місцевий центр обслуговування Samsung.

### Догляд за пристроєм у разі тривалого простою

Якщо ви не використовуватимете піч тривалий час, від'єднайте кабель живлення від розетки і перемістіть піч у сухе, незаплене місце. Пил і волога, які накопичуються всередині печі, можуть негативно вплинути на роботу печі.

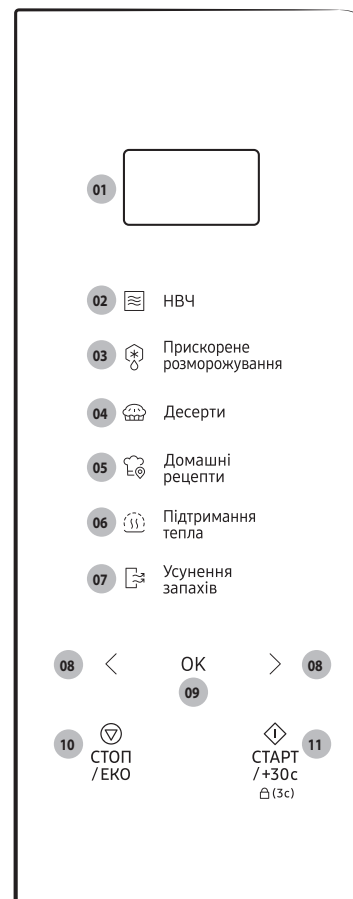
# Функції мікрохвильової печі

## Мікрохвильова піч



- |                     |                   |                                  |
|---------------------|-------------------|----------------------------------|
| 01 Ручка дверцят    | 02 Дверцята       | 03 Вентиляційні отвори           |
| 04 Підсвітка        | 05 Замки дверцят  | 06 Скляна тарілка                |
| 07 Підставка        | 08 Роликова опора | 09 Отвори блокувальних контактів |
| 10 Панель керування |                   |                                  |

## Панель керування



- |    |  |
|----|--|
| 01 | Дисплей                                |
| 02 | НВЧ                                    |
| 03 | Прискорене розморожування              |
| 04 | Десерти                                |
| 05 | Домашні рецепти                        |
| 06 | Підтримання тепла                      |
| 07 | Усунення запахів                       |
| 08 | Зменшення/Збільшення (Вага/Порція/Час) |
| 09 | ОК                                     |
| 10 | СТОП/ЕКО                               |
| 11 | СТАРТ/+30с (Блокування від дітей)      |

## Використання мікрохвильової печі

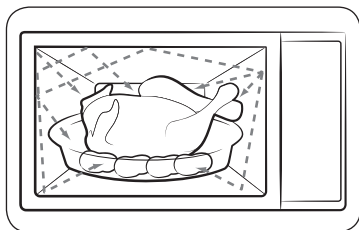
### Як працює мікрохвильова піч

Мікрохвилі – це електромагнітні хвилі високої частоти. Енергія, яку вони несуть, дозволяє готувати та підігрівати їжу, не змінюючи ні її вигляду, ні кольору.

Мікрохвильову піч можна використовувати для:

- розморожування продуктів
- підігрівання продуктів
- приготування їжі

### Принципи приготування їжі



1. Хвилі, які генеруються магнетроном та відбиваються стінками внутрішньої камери, рівномірно розповсюджуються на їжу, яка обертається на скляній тарілці. Таким чином їжа готується рівномірно з усіх боків.
2. Мікрохвилі проникають у їжу на глибину до 2,5 см. Далі приготування продовжується завдяки тому, що тепло розсіюється всередині їжі.
3. Час приготування їжі може бути різним, залежно від посуду та властивостей продуктів, зокрема:
  - кількості та густини;
  - вмісту води;
  - початкової температури (охладжена страва чи кімнатної температури).

### ПРИМІТКА

Оскільки страва всередині готується завдяки розсіюванню тепла, то приготування триває навіть після того, як страву вийнято з печі. Тому потрібно дотримуватися часу витримки, який вказано у рецептах страв і цій інструкції, щоб отримати:

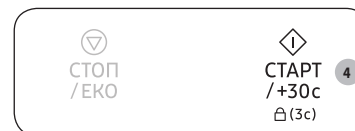
- рівномірно приготовлену їжу аж до самої середини та
- їжу з однаковою температурою у всіх частинах.

### Як перевірити, чи мікрохвильова піч працює належним чином

Ці прості вказівки допоможуть вам у будь-який момент перевірити, чи піч працює належним чином. У разі виникнення будь-яких проблем див. розділ «Усунення несправностей» на сторінках від 39 до 42.

### ПРИМІТКА

Піч потрібно підключити до відповідної настінної розетки. У піч потрібно поставити скляну тарілку. Якщо вибрано рівень потужності, нижчий за максимальний (100 % – 1000 Вт), щоб вода закипіла, потрібно буде більше часу.



1. Відкрийте дверцята мікрохвильової печі, потягнувши за ручку.
2. Поставте склянку води на скляну тарілку і закрийте дверцята.
3. Натисніть **HVC**.
4. Натискайте кнопку **СТАРТ/+30с**, щоб встановити час на 4 чи 5 хвилин.
5. Мікрохвильова піч нагріватиме воду протягом встановленого часу. Перевірте, чи вода кипить.

# Використання мікрохвильової печі

## Приготування/Розігрівання їжі

Нижче пояснено, як правильно приготувати або розігріти їжу.

### ⚠ УВАГА

Завжди перевіряйте встановлені вами режими, перш ніж залишити піч без нагляду.

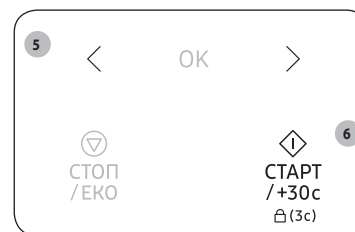
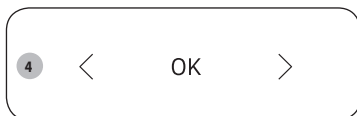


1. Відкрийте дверцята мікрохвильової печі, потягнувши за ручку.
2. Покладіть продукти на середину скляної тарілки та закрийте дверцята.

### ⚠ УВАГА

Не вмикайте мікрохвильову піч, коли вона порожня.

3. Натисніть **НВЧ**.
  - На дисплеї панелі керування відобразиться відповідний значок (📶) і максимальний рівень потужності (1000 Вт).
4. За допомогою кнопок < або > (**Зменшення/Збільшення**) виберіть рівень потужності, потім натисніть **ОК**.
  - Інформацію щодо налаштування відповідного рівня потужності шукайте в розділі «Рівні потужності та регулювання часу» на стор. 13.



5. За допомогою кнопок < або > (**Зменшення/Збільшення**) виберіть час приготування.
  - На дисплеї панелі керування відобразиться час приготування.
6. Натисніть **СТАРТ/+30с**, щоб почати приготування.
  - Засвітиться світло, і тарілка почне обертатися.
  - Після завершення приготування мікрохвильова піч подасть 4 звукові сигнали, а на панелі керування відобразиться поточний час. Тоді звуковий сигнал, що нагадує про закінчення приготування, пролунає 3 рази (з інтервалом в одну хвилину).

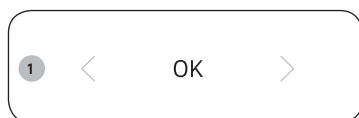
## Встановлення часу

Після подачі живлення на дисплеї автоматично з'явиться індикація «88:88», тоді «12:00». Встановіть поточний час. Час може відображатися як у 24-годинному, так і в 12-годинному форматі. Годинник необхідно налаштувати:

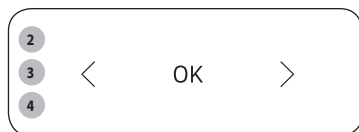
- коли вперше встановлюєте придбану мікрохвильову піч;
- після збою електроживлення.

### ПРИМІТКА

Щоб застосувати літній/зимовий час, змініть час вручну.



1. Натисніть **OK**.



2. За допомогою кнопок < або > (**Зменшення/Збільшення**) виберіть 24-годинний чи 12-годинний формат часу, тоді натисніть кнопку **OK**.
3. За допомогою кнопок < або > (**Зменшення/Збільшення**) встановіть години, тоді натисніть кнопку **OK**.
4. За допомогою кнопок < або > (**Зменшення/Збільшення**) встановіть хвилини, тоді натисніть кнопку **OK**.

### ПРИМІТКА

Коли піч не використовується, на дисплеї панелі керування відображається час.

## Рівні потужності та регулювання часу

Функція вибору рівня потужності дає змогу пристосувати затрати енергії та часу для приготування чи розігрівання їжі відповідно до її типу та об'єму. На вибір пропонуються сім рівнів потужності.

Рівень потужності	Відсотки	Вихідна потужність
ПОВНА	100 %	1000 Вт
ВИСОКИЙ	85 %	850 Вт
ВИЩЕ СЕРЕДНЬОГО	60 %	600 Вт
СЕРЕДНІЙ	45 %	450 Вт
НИЖЧЕ СЕРЕДНЬОГО	30 %	300 Вт
РОЗМОРОЖУВАННЯ	18 %	180 Вт
НИЗЬКИЙ/НЕ ДАВАТИ ОХОЛОНУТИ	10 %	100 Вт

Тривалість приготування, вказана в рецептах та у цьому посібнику, відповідає зазначеному рівню потужності.

- Що більший рівень потужності, то менший час приготування.
- Час приготування збільшується, якщо вибрано нижчий рівень потужності.

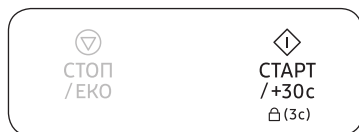


## Використання мікрохвильової печі

### Регулювання часу приготування

Час приготування можна збільшити або зменшити, поки мікрохвильова піч працює.

- Стан приготування страви можна перевірити, просто відкривши дверцята в будь-який час, після чого можна збільшити чи зменшити час приготування, якщо потрібно.



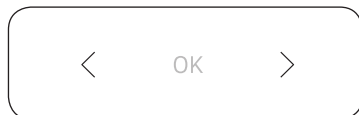
#### Спосіб 1

Натисніть **СТАРТ/+30с**, щоб збільшити час приготування на 30 секунд.

- Приклад: Щоб додати три хвилини, натискайте кнопку **СТАРТ/+30с** шість разів.

#### ПРИМІТКА

Час приготування можна лише збільшувати.



#### Спосіб 2

За допомогою кнопок < або > (**Зменшення/Збільшення**) виберіть час приготування.

### Зупинка приготування їжі

Приготування страви можна зупинити в будь-який момент, щоб:

- перевірити страву;
- перевернути або помішати страву;
- залишити страву на витримку.

#### Щоб тимчасово зупинити приготування

1. Відкрийте дверцята або один раз натисніть кнопку **СТОП/ЕКО**.
  - Процес приготування тимчасово призупиниться.
2. Щоб продовжити приготування, закрийте дверцята і натисніть кнопку **СТАРТ/+30с**.

#### Щоб зовсім зупинити приготування

1. Відкрийте дверцята або один раз натисніть кнопку **СТОП/ЕКО**.
  - Процес приготування тимчасово призупиниться.
2. Натисніть кнопку **СТОП/ЕКО** ще раз.

### Встановлення режиму заощадження електроенергії

Піч обладнано функцією заощадження електроенергії.



- Натисніть **СТОП/ЕКО**. Дисплей панелі керування вимкнеться.
- Щоб скасувати режим заощадження електроенергії, відкрийте дверцята або натисніть кнопку **СТОП/ЕКО**. На дисплеї панелі керування відобразиться поточний час.

#### ПРИМІТКА

#### Автоматична функція заощадження електроенергії

Якщо протягом 25 хвилин під час виконання налаштувань або під час зупинки роботи не було жодної команди, пристрій повернеться в режим очікування. Також, якщо залишити дверцята відкритими, внутрішня лампочка вимкнеться автоматично через 5 хвилин.

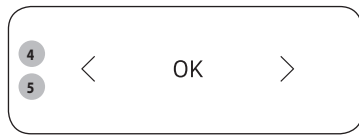
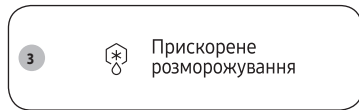


## Використання режиму «Прискорене розморожування»

«Прискорене розморожування» дає змогу розморозити м'ясо, птицю, рибу, хліб і пиріг. Час розмороження та рівень потужності задані автоматично у програмі. Вам достатньо вибрати програму і вагу продуктів.

### ⚠ УВАГА

Використовуйте лише безпечний для мікрохвильової печі посуд.



1. Відкрийте дверцята мікрохвильової печі, потягнувши за ручку.
2. Покладіть продукти на середину скляної тарілки та закрийте дверцята.
3. Натисніть **Прискорене розморожування**.
4. За допомогою кнопок < або > (**Зменшення/Збільшення**) виберіть тип продуктів, а потім натисніть **ОК**.
  - Докладніше читайте в розділі «Опис програми "Прискорене розморожування"» на сторінці 15.
5. За допомогою кнопок < або > (**Зменшення/Збільшення**) встановіть розмір порції, тоді натисніть кнопку **ОК**.
6. Натисніть **СТАРТ/+30с**, щоб почати розморожування.
  - Коли піч подасть сигнал, відкрийте дверцята і переверніть продукт.
7. Закрийте дверцята і натисніть кнопку **СТАРТ/+30с**, щоб продовжити розморожування.
  - Після завершення розморожування піч подасть 4 звукові сигнали, і на дисплеї панелі керування відобразиться поточний час. Після цього ще тричі з інтервалом у хвилину лунатиме сигнал нагадування.

## Опис програми «Прискорене розморожування»

У поданій далі таблиці представлено різні програми Прискорене розморожування, вагу продуктів, час витримки та відповідні рекомендації.

Перед розмороженням продуктів зніміть із них весь пакувальний матеріал. Покладіть м'ясо, птицю, рибу та хліб/пиріг на пласку скляну або керамічну тарілку.

Код	Страва	Розмір порції	Вказівки
1	М'ясо	200–1500 г	Прикрийте краї алюмінієвою фольгою. Переверніть м'ясо, коли піч подасть звуковий сигнал. Ця програма підходить для розмороження яловичини, баранини, свинини, стейків, відбивних і фаршу. Залиште на 20–60 хвилин.
2	М'ясо птиці	200–1500 г	Обгорніть ніжки та кінчики крил алюмінієвою фольгою. Переверніть птицю, коли піч подасть звуковий сигнал. Ця програма підходить для розмороження як цілої курки, так і окремих її порцій. Після готовності дайте постояти 20–60 хвилин.
3	Риба	200–1500 г	Прикрийте хвіст цілої риби алюмінієвою фольгою. Переверніть рибу, коли піч подасть звуковий сигнал. Ця програма підходить для розмороження як цілої риби, так і філейних шматків. Залиште на 20–50 хвилин.

## Використання мікрохвильової печі

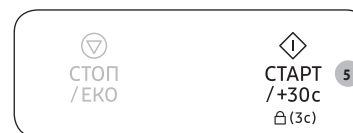
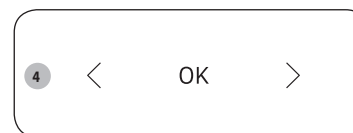
Код	Страва	Розмір порції	Вказівки
4	Хліб/Випічка	125–1000 г	<p>Покладіть хліб на аркуш кухонного паперу і переверніть його, як тільки мікрохвильова піч подасть звуковий сигнал. Покладіть пиріг на керамічну тарілку і, за можливості, переверніть його після подачі звукового сигналу. (Піч продовжує працювати, але зупиняється, якщо відкрити дверцята).</p> <p>Цю програму можна використовувати для розмороження всіх видів хліба, нарізаного та цілого, а також булочок і французьких батонів. Викладіть булочки по колу.</p> <p>Цю програму можна використовувати для всіх видів дріжджової випічки, бісквітів, сирних пирогів і листового тіста. Однак вона не підходить для пісочного та глазурованого тіста, фруктових та кремових тортів, а також тортів із шоколадним верхом.</p> <p>Залиште на 5–20 хвилин.</p>

### Використання режиму «Десерти»

Для режиму «Десерти» передбачено 7 попередньо запрограмованих параметрів приготування. Вам не потрібно вводити ані часу готування, ані рівня потужності.

#### ⚠ УВАГА

Використовуйте лише безпечний для мікрохвильової печі посуд.



1. Відкрийте дверцята мікрохвильової печі, потягнувши за ручку.
2. Покладіть продукти на середину скляної тарілки та закрийте дверцята.
3. Натисніть **«Десерти»**.
4. За допомогою кнопок < або > (**Зменшення/Збільшення**) виберіть тип продуктів, а потім натисніть **ОК**.
  - Докладніше читайте в розділі **«Опис програми "Десерти"»** на сторінках від 17 до 18.
5. Натисніть **СТАРТ/+30с**, щоб увімкнути режим Десерти.
  - Мікрохвильова піч готує їжу відповідно до вибраного попередньо запрограмованого налаштування.
  - Після завершення приготування мікрохвильова піч подасть 4 звукові сигнали, а на панелі керування відобразиться поточний час. Тоді звуковий сигнал, що нагадує про закінчення приготування, пролунає 3 рази (з інтервалом в одну хвилину).



**Опис програми «Десерти»**

Код	Страва	Розмір порції	Вказівки
1	Кекс із волоським горіхом	1 порція	<b>Інгредієнти</b> Борошно – 120 г, вершкове масло – 150 г, чорний цукор – 100 г, яйце – 2 шт., волоський горіх (подрібнений) – 50 г, розпушувач – 4 г
		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Змішайте вершкове масло та чорний цукор у мисці.</li> <li>2. Додайте яйце та добре перемішайте.</li> <li>3. Додайте борошно, розпушувач і продовжуйте перемішувати.</li> <li>4. Додайте горіх і добре перемішайте.</li> <li>5. Перелийте суміш у змащену скляну або пластмасову форму.</li> <li>6. Поставте форму в мікрохвильову піч і виберіть режим «Десерти» [1].</li> <li>7. Залиште страву на 2–3 хвилини після приготування.</li> </ol>	
2	Банановий хліб	1 порція (6 шт.)	<b>Інгредієнти</b> Банан – 3 шт., борошно для млинців – 120 г, молоко – 120 г, яйце – 1 шт., солодовий сироп – 2 ст. л.
		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Дрібно посічіть банан.</li> <li>2. Змішайте борошно для млинців, молоко, яйце, солодовий сироп у мисці.</li> <li>3. Додайте банан і добре перемішайте.</li> <li>4. Розлийте суміш по 6 паперовим формам.</li> <li>5. Поставте паперові форми в мікрохвильову піч і виберіть режим «Десерти» [2].</li> <li>6. Залиште страву на 2–3 хвилини після приготування.</li> </ol>	

Код	Страва	Розмір порції	Вказівки
3	Бісквіт	1 порція	<b>Інгредієнти</b> Борошно – 170 г, вершкове масло – 50 г, цукор – 150 г, яйце – 3 шт., розпушувач – 10 г
		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Змішайте вершкове масло й цукор у мисці.</li> <li>2. Додайте яйце та добре перемішайте.</li> <li>3. Додайте борошно, розпушувач і продовжуйте перемішувати.</li> <li>4. Перелийте суміш у змащену скляну або пластмасову форму.</li> <li>5. Поставте форму в мікрохвильову піч і виберіть режим «Десерти» [3].</li> <li>6. Залиште страву на 2–3 хвилини після приготування.</li> </ol>	
4	Брауні	1 порція	<b>Інгредієнти</b> Борошно – 90 г, вершкове масло (розтоплене) – ½ склянки, цукор – 230 г, яйце – 2 шт., какао-порошок – 40 г
		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Змішайте масло, збиті яйця та цукор у мисці.</li> <li>2. Додайте борошно, какао-порошок і продовжуйте перемішувати.</li> <li>3. Перелийте суміш у змащену скляну або пластмасову форму.</li> <li>4. Поставте форму в мікрохвильову піч і виберіть режим «Десерти» [4].</li> <li>5. Залиште страву на 20–30 хвилини після приготування.</li> </ol>	
5	Яєчний пудинг	1 порція (3 шт.)	<b>Інгредієнти</b> Молоко – 250 г, цукор – 40 г, яйце – 2 шт.
		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Розбийте два яйця в миску. Злегка збийте яйця круглим вінчиком. Тримайте кінчик вінчика біля самого дна миски, щоб не утворювалося забагато піни.</li> <li>2. Змішайте молоко та цукор в іншій мисці.</li> <li>3. Продовжуючи збивати яйця, додайте до них молоко.</li> <li>4. Пропустіть яєчну суміш через дрібне сито. Очистьте дно сита лопаткою. Зніміть піну з поверхні ложкою.</li> <li>5. Розлийте суміш по креманках.</li> <li>6. Поставте креманки в мікрохвильову піч і виберіть режим «Десерти» [5].</li> <li>7. Після приготування дайте охолонути та подайте.</li> </ol>	

## Використання мікрохвильової печі

Код	Страва	Розмір порції	Вказівки
6	Шоколадний торт у чашці	1 порція	<b>Інгредієнти</b> Вершкове масло – 30 г, цукор – 60 г, яйце – 1 шт., густі вершки – 40 г, борошно – 25 г, какао-порошок – 15 г, ваніль – 1,5 г, стружка з напівгіркого шоколаду – 50 г
			<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ретельно змішайте масло, яйце й вершки в чашці.</li> <li>2. Додайте борошно, цукор і продовжуйте перемішувати.</li> <li>3. Додайте какао, ваніль і добре перемішайте.</li> <li>4. Додайте шоколадну стружку.</li> <li>5. Поставте чашку в мікрохвильову піч і виберіть режим «Десерти» [6].</li> <li>6. Залиште страву на 2–3 хвилини після приготування.</li> </ol>
7	Торт у чашці	1 порція	<b>Інгредієнти</b> Вершкове масло – 30 г, цукор – 60 г, яйце – 1 шт., борошно – 50 г, молоко – 30 г, ваніль – 6 г, мигдальний порошок – 3 г, розпушувач – 1,5 г
			<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Змішайте масло та яйце в чашці й ретельно перемішайте.</li> <li>2. Додайте борошно, цукор, розпушувач і продовжуйте перемішувати.</li> <li>3. Додайте мигдальний порошок, ваніль і добре перемішайте.</li> <li>4. Поставте чашку в мікрохвильову піч і виберіть режим «Десерти» [7].</li> <li>5. Залиште страву на 2–3 хвилини після приготування.</li> </ol>

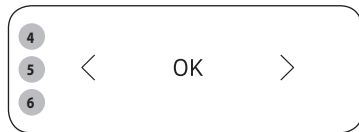
Код	Страва	Розмір порції	Вказівки
8	Кава лате	1 порція	<b>Інгредієнти</b> Розчинна кава – 2 г, вода – 50 г, молоко – 125 г
			<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Змішайте каву й воду в чашці.</li> <li>2. Налийте молоко в іншу чашку.</li> <li>3. Поставте кавову суміш у мікрохвильову піч і виберіть режим відповідний режим [8].</li> <li>4. Коли пролунає сигнал, вийміть чашку з печі.</li> <li>5. Поставте чашку з молоком у мікрохвильову піч і натисніть кнопку <b>СТАРТ/+30с.</b></li> <li>6. Після приготування добре змішайте вміст обох чашок і подайте на стіл.</li> </ol>
9	Зелений чай з молоком	1 порція	<b>Інгредієнти</b> Порошковий зелений чай – 6 г, цукор – 15 г, молоко – 250 г
			<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Змішайте всі інгредієнти в чашці.</li> <li>2. Поставте чашку в мікрохвильову піч і виберіть режим відповідний режим [9].</li> <li>3. Після приготування добре все змішайте та подайте на стіл.</li> </ol>
10	Молочний чай	1 порція	<b>Інгредієнти</b> Чорний чай у пакетах – 2 шт., вода – 60 г, молоко – 125 г
			<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Залийте пакетики чорного чаю водою в чашці.</li> <li>2. Налийте молоко в іншу чашку.</li> <li>3. Поставте чашку з чаєм у мікрохвильову піч і виберіть режим відповідний режим [10].</li> <li>4. Коли пролунає сигнал, вийміть чашку з печі.</li> <li>5. Поставте чашку з молоком у мікрохвильову піч і натисніть кнопку <b>СТАРТ/+30с.</b></li> <li>6. Після приготування добре змішайте вміст обох чашок і подайте на стіл.</li> </ol>

## Використання режиму «Домашні рецепти»

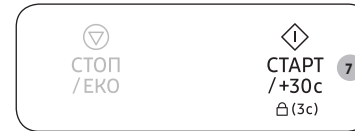
Для режиму «Домашні рецепти» передбачено 53 попередньо запрограмовані параметри приготування. Вам не потрібно вводити ані часу готування, ані рівня потужності.

### ⚠ УВАГА

Використовуйте лише безпечний для мікрохвильової печі посуд.



1. Відкрийте дверцята мікрохвильової печі, потягнувши за ручку.
2. Покладіть продукти на середину скляної тарілки та закрийте дверцята.
3. Натисніть **Домашні рецепти**.
4. За допомогою кнопок < або > (**Зменшення/Збільшення**) виберіть категорію, потім натисніть **ОК**.
  - 1) Домашні страви
  - 2) Суп
  - 3) Напої
  - 4) Овочі/злаки
  - 5) Птиця/риба
5. За допомогою кнопок < або > (**Зменшення/Збільшення**) виберіть тип продуктів, а потім натисніть **ОК**.
6. За допомогою кнопок < або > (**Зменшення/Збільшення**) встановіть розмір порції, тоді натисніть кнопку **ОК**.
  - Докладніше див. розділ «Опис програм режиму "Домашні рецепти"» на стор. 19–29.



7. Натисніть **СТАРТ/+30с**, щоб увімкнути режим «Домашні рецепти».
  - Мікрохвильова піч готує їжу відповідно до вибраного попередньо запрограмованого налаштування.
  - Після завершення приготування мікрохвильова піч подасть 4 звукові сигнали, а на панелі керування відобразиться поточний час. Тоді звуковий сигнал, що нагадує про закінчення приготування, пролунає 3 рази (з інтервалом в одну хвилину).

### Опис програм режиму «Домашні рецепти»

У поданій таблиці наведено розміри порцій та відповідні вказівки для 53 попередньо запрограмованих режимів приготування.

### ⚠ УВАГА

Виймаючи посудину зі стравою, використовуйте спеціальні рукавиці.

#### 1. Домашні рецепти

Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
1-1 Омлет	200–250 г	3 яйця, 45 мл вершків, 40 г сиру, кріп, сіль
	<b>Вказівки</b>	Натріть сир на грубій терці і подрібніть кріп. Збийте яйця з вершками у мисці і додайте сіль до смаку. Вилийте яєчну масу у глибоку тарілку, додайте третій сир і подрібнений кріп. Поставте в мікрохвильову піч. Натисніть кнопку <b>СТАРТ/+30с</b> . Перш ніж подавати, залиште на 2–3 хвилини.

## Використання мікрохвильової печі

Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
1-2 Сосиски з консервованим горошком	2 шт.	2 сосиски, 150 г консервованого горошку, 20 г вершкового масла, 1 зубець часнику, пера однієї зеленої цибулі
	<b>Вказівки</b> Подрібніть цибулю і часник. Змішайте горошок, цибулю і часник у мисці. За допомогою виделки проштрикніть сосиски в кількох місцях, щоб вони не потріскали під час приготування. Викладіть сосиски, горошок із часником та цибулею на широку тарілку і згори покладіть шматок масла. Поставте в мікрохвильову піч. Натисніть кнопку <b>СТАРТ/+30с</b> . Перш ніж подавати, залиште на 2–3 хвилини.	
1-3 Кекс	3 шт.	150–170 г борошна, 50 г цукру, 70–75 мл вершків, 20 г вершкового масла, 1 яйце, ½ ч. л. шортенінгу, 100 г сухого кумквату або мандарину, насіння сезаму
	<b>Вказівки</b> Просійте борошно з шортенінгом у велику миску, додайте вершки, цукор і м'яке масло, розбийте одне яйце і ретельно перемішайте 1–2 хвилини. Якщо кумкват надто твердий, замочіть його у гарячій воді, поки не зм'якне, і поріжте на маленькі шматочки. Додайте нарізаний кумкват до тіста і знову перемішайте. Викладіть тісто в маленькі форми так, щоб воно заповнило форми на дві третини, і посипте насінням сезаму. Поставте форми в мікрохвильову піч і натисніть кнопку <b>СТАРТ/+30с</b> . Перш ніж подавати, залиште на 2–3 хвилини.	

Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
1-4 Лимонні кульки з пісочного тіста	9–10 кульок	150 г борошна, 45 г масла, 60 г цукру, 1 яйце, 1 лимон, 2 ст. л. цукру-пудри, 2 ст. л. води
	<b>Вказівки</b> Просійте борошно у велику миску, додайте масло і потріть суміш між пальцями, поки не утворяться крихти. Додайте цукор, воду, білки, лимонну цедру і 1 ч. л. лимонного соку і замішайте тісто. Сформуєте маленькі кульки розміру невеличкої сливи і обкачайте у цукрі-пудрі. Викладіть кульки на пергамент і поставте в мікрохвильову піч, тоді натисніть кнопку <b>СТАРТ/+30с</b> . Коли пролунає звуковий сигнал, вийміть кульки. Змастіть жовтком, знову поставте в мікрохвильову піч і натисніть кнопку <b>СТАРТ/+30с</b> . Перш ніж подавати, залиште на 2–3 хвилини.	
1-5 Риба по-московськи	500–600 г	250 г філе білої риби (тріска або судак), 2 варені картоплини, 4 печериці, 1 ст. л. рослинної олії, 60 г сиру, 100 г густої сметани, 1 лавровий листок, сіль, перець до смаку
	<b>Вказівки</b> Ретельно помийте, висушіть і почистьте гриби. Наріжте гриби на маленькі шматочки. Поріжте рибу на маленькі шматочки і викладіть на тарілку. Посипте сіллю і перцем, покладіть вгорі гриби і лавровий листок і полийте рослинною олією. Поставте в мікрохвильову піч. Натисніть кнопку <b>СТАРТ/+30с</b> . Під час приготування натріть сир на грубій терці. Коли пролунає звуковий сигнал, вийміть страву. Викладіть на рибу сметану, довкола розкладіть картоплю, посипте сиром і приправте перцем. Поставте в мікрохвильову піч. Натисніть кнопку <b>СТАРТ/+30с</b> ще раз.	

Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
1-6 Їжачки	300–400 г	200 г яловичого фаршу, 80–90 г готового рису, 1 середня цибулина, 1 помідор, 1 яйце, 1 зубець часнику, сіль і чорний перець до смаку
	<b>Вказівки</b> Наріжте помідор і цибулю невеликими кубиками, подрібніть часник. Додайте овочі в миску з фаршем і збийте всередину яйце. Додайте сіль і перець. Додайте рис і ретельно перемішайте. Сформуєте з фаршу невеликі кульки розміру сливи і викладіть на широку тарілку. Поставте в мікрохвильову піч і натисніть кнопку <b>СТАРТ/+30с</b> . Після приготування дайте постояти 2–3 хвилини, перш ніж подавати на стіл.	
1-7 Курячі лапки з чорносливом	300–350 г	2 курячі лапки, 1 невелика морквина, ½ цибулини, 80–90 г чорносливу без кісточок, 1 склянка бульйону чи води, пера двох зелених цибулин, сіль до смаку
	<b>Вказівки</b> Помийте і почистьте цибулю та моркву і наріжте тонкою соломкою. Викладіть овочі у глибоку миску. Посипте курячі лапки сіллю і викладіть на нарізані овочі. Вгорі викладіть чорнослив і влийте бульйон. Поставте в мікрохвильову піч. Натисніть кнопку <b>СТАРТ/+30с</b> . Коли пролунає звуковий сигнал, вийміть страву. Переверніть лапки і поставте в мікрохвильову піч. Знову натисніть кнопку <b>СТАРТ/+30с</b> . Після приготування посипте нарізаною зеленою цибулькою.	

Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
1-8 Свиняча шия з гірчичним соусом	500–600 г	250 г свинини, 1 морквина, 1 цибулина, 1 ст. л. борошна, 2 ст. л. гірчиці в зернах, 100 г густої сметани, 150 мл бульйону, сіль і чорний перець до смаку
	<b>Вказівки</b> Промийте свинину, висушіть її і наріжте на невеликі шматки, як м'ясо на гуляш. Почистьте цибулю і моркву, наріжте товстою соломкою і викладіть у миску разом із м'ясом. Поставте в мікрохвильову піч. Натисніть кнопку <b>СТАРТ/+30с</b> . Коли пролунає звуковий сигнал, вийміть страву. Вилийте соус на м'ясо і перемішайте. Поставте в мікрохвильову піч. Натисніть кнопку <b>СТАРТ/+30с</b> ще раз. Приготування соусу: окремо змішайте сметану з гірчицею, борошно і бульйон, додайте сіль і перець до смаку.	
1-9 Печена картопля	2 шт.	Великі картоплини (160–200 г) 1–2 шт.
	<b>Вказівки</b> Викладіть почищену картоплю у неглибоку тарілку без води і накрийте харчовою плівкою. Поставте в мікрохвильову піч. Натисніть кнопку <b>СТАРТ/+30с</b> . Перш ніж подавати, додайте масло, сметану, сир чи інші приправи до смаку.	

## Використання мікрохвильової печі

Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
1-10 Рататуй	300–350 г	2 невеликі картоплини, ½ цукіні, 1 перець, 1 середня цибулина, 1 зубець часнику, 2 ст. л. помідорового пюре, 150 мл овочевого бульйону, 2 щіпки сухого орегано, сіль до смаку
	<b>Вказівки</b> Помийте у почистьте овочі, наріжте невеликими кубиками висотою прибл. 1 см. Змішайте бульйон із помідоровим пюре, додайте сіль і третій часник. Змішайте усі інгредієнти. Викладіть овочі в керамічну чи скляну миску. Влийте помідоровий соус і накрийте кришкою. Поставте в мікрохвильову піч. Натисніть кнопку <b>СТАРТ/+30с</b> . Після приготування приправте рататуй сухим орегано.	
1-11 Риба по-староросійськи	500–600 г	200 г судака чи тріски, ½ буряка, 1 цибулина, ½ морквини, 100 г сметани, 1 ст. л. томатної пасти, 1 ст. л. борошна, 180 мл води, сіль, перець до смаку
	<b>Вказівки</b> Помийте і почистьте цибулю, моркву і буряк, тоді наріжте їх соломкою середнього розміру, перемішайте. Викладіть приготовлені овочі в миску, долийте воду, додайте сіль і перець. Поставте в мікрохвильову піч. Натисніть кнопку <b>СТАРТ/+30с</b> . Коли пролунає звуковий сигнал, вийміть страву. Почистьте рибу від кісток і наріжте невеличкими шматочками. Додайте соус у миску до овочів, зверху покладіть рибу. Поставте в мікрохвильову піч. Натисніть кнопку <b>СТАРТ/+30с</b> ще раз. Приготування соусу: в окремій мисці змішайте сметану, томатну пасту і борошно, додайте трохи солі і перцю.	

Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
1-12 Стейк-метелик із лосося на повільному вогні	200–300 г	1 стейк із лосося, сік половинки лимона, кріп, сіль і спеції до смаку
	<b>Вказівки</b> Додайте до стейку сіль, перець і збризніть лимонним соком. Покладіть у мікрохвильову піч і не накривайте кришкою. Натисніть кнопку <b>СТАРТ/+30с</b> . Після приготування прикрасьте гілочкою кропу.	
1-13 Тунець у масляно-яєчному соусі на повільному вогні	400–500 г	300 г філе тріски, 2 цибулини, 1 морквина, 2 лаврові листки, 1 ст. л. розтопленого масла, 1 ч. л. подрібненої зелені, сіль і перець до смаку
	<b>Вказівки</b> Почистьте і подрібніть цибулю і моркву. Додайте лаврове листя і воду. Поставте в мікрохвильову піч і натисніть кнопку <b>СТАРТ/+30с</b> . Коли пролунає звуковий сигнал, вийміть страву. Додайте сіль і перець до риби, тоді викладіть рибу в овочі. Поставте в мікрохвильову піч і натисніть кнопку <b>СТАРТ/+30с</b> . Готову рибу подавайте з соусом. Приготування соусу: Почистьте і наріжте яйце. Змішайте масло, подрібнені трави, 5 ст. л. риб'ячого бульйону.	
1-14 Індичка, тушкована з овочами	400–450 г	200 г індичого філе, ½ морквини, ½ невеличкого цукіні, ½ цибулини, 250 мл бульйону, сіль, перець до смаку
	<b>Вказівки</b> Помийте всі овочі, наріжте цукіні кільцями, а моркву і цибулю – скибочками середнього розміру. Викладіть овочі у глибоку миску, згори покладіть індичку, нарізану на шматки, залийте бульйоном. Додайте сіль і перець до смаку. Поставте в мікрохвильову піч і натисніть кнопку <b>СТАРТ/+30с</b> .	

Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
1-15 Судак із помідорами та сиром	650–750 г	400 г філе судака, 200 г сиру сулугуні, 2 помідори, 2 ст. л. оливкової олії, білий перець до смаку, часникова сіль до смаку
	<p><b>Вказівки</b></p> <p>Наріжте філе судака на 4 частини, приправте перцем, часниковою сіллю, оливковою олією, залиште постояти на 5–7 хвилин. Наріжте помідори на 4 великі частини, викладіть у змазану жиром форму, додайте рибу і викладіть поверху помідори. Поставте в мікрохвильову піч і натисніть кнопку <b>СТАРТ/+30с</b>. Коли пролунає звуковий сигнал, вийміть страву. Додайте сир і поставте в мікрохвильову піч. Натисніть кнопку <b>СТАРТ/+30с</b>. Залиште страву на 2–3 хвилини після приготування.</p>	
1-16 Форель, запечена з овочами	300–400 г	1 невелике філе форелі, ½ морквини (заздалегідь проваріть), 2 гілочки базиліку, 1 невелика цибулина, 1 великий помідор, ½ лимона, 1 ст. л. рослинної олії, сіль і чорний перець до смаку
	<p><b>Вказівки</b></p> <p>Наріжте моркву тонкими скибочками, а цибулю і помідор – кільцями. Відділіть листочки базиліку від гілочки. Викладіть філе форелі на тарілку, додайте сіль і перець. Згорі викладіть приготовлені овочі (спершу всю моркву, тоді решту інгредієнтів, чергуючи шари). Залийте олією, посипте тертою лимонною цедрою. Поставте в мікрохвильову піч і натисніть кнопку <b>СТАРТ/+30с</b>. Залиште страву на 2–3 хвилини після приготування.</p>	

Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
1-17 Фарширований болгарський перець	200–250 г	3 болгарські перці, 150 г мішаного м'ясного фаршу, 60 г напівготового рису, 1 склянка води, 1½ ст. л. томатної пасты, 1 ст. л. борошна, сіль і перець до смаку
	<p><b>Вказівки</b></p> <p>Приготування начинки: змішайте фарш із пропареним рисом у місці, приправте перцем і сіллю до смаку. Виріжте серцевину перців, очистьте від насіння і переділок. Нафаршируйте кожен перець і добре втрамбуйте фарш. Перекладіть перці у глибоку миску і накрийте кришкою. Поставте в мікрохвильову піч. Натисніть кнопку <b>СТАРТ/+30с</b>. Коли пролунає звуковий сигнал, вийміть страву і додайте соус. Поставте в мікрохвильову піч. Натисніть кнопку <b>СТАРТ/+30с</b> ще раз.</p> <p>Приготування соусу: змішайте борошно з томатною пастою, додайте воду, тоді сіль і чорний перець до смаку.</p>	
1-18 Стейк із лосося на парі	300–400 г	<b>Інгредієнти</b> 200 г лосося, 2,5 мл лимонного соку, 2,5 г лимонної цедри, 20 г розмарину, 300 мл води, сіль до смаку
	<p><b>Вказівки</b></p> <p>Промийте рибу, наріжте на частини. Злегка посоліть і збризніть свіжо витиснутим лимонним соком, додайте лимонну цедру. Залиште на 5–7 хвилин. Налийте воду на 0,5 см у форму, викладіть рибу і додайте гілочку розмарину. Поставте в мікрохвильову піч і накрийте кришкою. Натисніть кнопку <b>СТАРТ/+30с</b>. Залиште страву на 2–3 хвилини після приготування.</p>	

## Використання мікрохвильової печі

### 2. Суп

Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
2-1 Вівсянка	250–300 г	40 г вівсяних пластівців, 250 мл молока, 40 г вершкового масла, 2 ст. л. цукру, 2 печива, чорна смородина або малина
	<b>Вказівки</b> Викладіть вівсяні пластівці у глибоку миску і додайте цукор. Влийте холодне молоко і перемішайте. Накрийте кришкою. Поставте в мікрохвильову піч. Натисніть кнопку <b>СТАРТ/+30с</b> . Під час приготування подрібніть печиво на великі шматки. Після приготування додайте до каші масло. Подавайте вівсянку, декоровану крихтами печива і ягодами.	
2-2 М'ясна солянка	500–600 г	150 г копченого м'яса, 1 невелика сосиска, 1 невеликий квашений огірок, 1 середня цибулина, 50 г оливки, 1–1½ ч. л. каперсів із розсолем, 2 ст. л. помідорового пюре, 250–300 мл будь-якого бульйону
	<b>Вказівки</b> Наріжте копчене м'ясо тоненькими шматочками, сосиску – тонкими кільцями, а цибулю – півкільцями. Вилийте бульйон у керамічну або скляну миску, додайте помідорове пюре і нарізану цибулю. Поставте в мікрохвильову піч і натисніть кнопку <b>СТАРТ/+30с</b> . Коли пролунає звуковий сигнал, вийміть страву, додайте сосиски і копчене м'ясо. Додайте квашений огірок, нарізаний тонкою соломкою, оливки, каперси і все перемішайте. Поставте в мікрохвильову піч і натисніть кнопку <b>СТАРТ/+30с</b> . Перш ніж подавати, залиште на 2–3 хвилини.	

Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
2-3 Борщ	900–1000 г	750 мл м'ясного бульйону, 150 г білокачанної капусти, ½ середньої цибулини, ½ буряка середнього розміру, ½ середньої морквини, 2–3 зубці часнику, 2 ч. л. томатної пасту, 2–3 ст. л. подрібнених пер зеленої цибулі, 1 лавровий листок, сіль і чорний перець до смаку, сметана для подачі на стіл
	<b>Вказівки</b> Почистьте і помийте капусту, моркву і цибулю. Наріжте тонкою соломкою. Перекладіть усі овочі у велику скляну миску і влийте киплячий бульйон. Додайте сіль, перець, лавровий листок і томатну пасту в суп і помішайте. Накрийте кришкою або обгорніть харчовою плівкою. Поставте в мікрохвильову піч і натисніть кнопку <b>СТАРТ/+30с</b> . Додайте подрібнену зелень і часник у готовий суп і залиште на кілька хвилин під кришкою.	
2-4 Курачий бульйон з локшиною	700–800 г	1 куряче філе, ½ морквини, ½ цибулини, 40 г локшини, 4 гілочки петрушки, 500 мл курячого бульйону, сіль до смаку
	<b>Вказівки</b> Помийте і висушіть куряче філе, наріжте на маленькі шматки. Перекладіть курятину у глибоку миску і влийте бульйон. Додайте локшину до супу і перемішайте. Почистьте моркву, цибулю і наріжте тонкими скибочками. Висипте у миску з супом і додайте сіль та подрібнену зелень. Поставте в мікрохвильову піч і натисніть кнопку <b>СТАРТ/+30с</b> . Перш ніж подавати, залиште на 2–3 хвилини.	



Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
2-5 Азу	700–800 г	200 г яловичини, 3 картоплини, 1 квашений огірок, 1 цибулина, 3 зубчики часнику, 1 ч. л. борошна, 1 ст. л. томатної пасты, 200 мл бульйону, рослинна олія, сіль і чорний перець до смаку
	<p><b>Вказівки</b></p> <p>Наріжте цибулю кільцями, картоплю – дольками, а м'ясо – на малі шматочки. Викладіть у миску. Додайте дрібно нарізаний огірок.</p> <p>Поставте в мікрохвильову піч і накрийте кришкою, тоді натисніть кнопку <b>СТАРТ/+30с</b>. Окремо змішайте борошно, томатну пасту, подрібнений часник, додайте бульйон. Коли пролунає звуковий сигнал, вийміть страву. Викладіть суміш і поставте в мікрохвильову піч, не накриваючи кришкою.</p> <p>Натисніть кнопку <b>СТАРТ/+30с</b> ще раз. Перш ніж подавати, залиште на 2–3 хвилини.</p>	
2-6 Овочевий суп	650–700 г	150 г суміші заморожених овочів, 500 мл овочевого або курячого бульйону, 1 зубець часнику, ½ буряка середнього розміру, 2 зелені цибулини, сіль і перець до смаку
	<p><b>Вказівки</b></p> <p>Викладіть овочі у глибоку миску, додайте подрібнений часник і влийте бульйон. Додайте сіль і перець, приправте подрібненою зеленню. Готуйте страву у посудині, накрив кришкою.</p> <p>Поставте в мікрохвильову піч і натисніть кнопку <b>СТАРТ/+30с</b>. Подавайте суп із грінками з сірого хліба.</p>	

Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
2-7 Корейський рамен	1 пакет	1 пакет корейського бульйону з вермішелью, 550 мл води (кімнатної температури)
	<p><b>Вказівки</b></p> <p>Вийміть локшину з пакета і висипте увесь вміст у воду (550 мл) у мисці. Ретельно перемішайте. Накрийте плівкою і проколіть у ній кілька отворів. Поставте в мікрохвильову піч. Натисніть кнопку <b>СТАРТ/+30с</b>.</p>	
2-8 Пельмені	300–400 г	220 г готових пельменів, 1 склянка бульйону, 1 зубець часнику, 1 лавровий листок, 2 гілочки кропу, пера 2 зелених цибулин, ціла гвоздика, сіль до смаку
	<p><b>Вказівки</b></p> <p>Вилийте бульйон у глибоку миску. Додайте лаврове листя, кілька ягід гвоздики, сіль і часник, нарізаний тоненькими шматками. Киньте пельмені, накрийте кришкою.</p> <p>Поставте в мікрохвильову піч і натисніть кнопку <b>СТАРТ/+30с</b>. Подорібніть зелень. Посипте пельмені зеленню, перш ніж подавати на стіл.</p>	
2-9 Гречка	250 г	100 г гречки, 220 мл води, кілька гілочок петрушки, сіль до смаку
	<p><b>Вказівки</b></p> <p>Викладіть гречку у глибоку миску. Додайте сіль і воду. Накрийте кришкою і покладіть у мікрохвильову піч. Натисніть кнопку <b>СТАРТ/+30с</b>. Подорібніть петрушку. Після приготування додайте подрібнену зелень та рослинну олію і перемішайте. Перш ніж подавати, залиште на 2–3 хвилини.</p>	

## Використання мікрохвильової печі

### 3. Напої

Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
3-1 Чай з лимоном і м'ятою	1 порція	200 мл води, ½ ст. л. чорного чаю, скибка лимона, кілька листочків м'яти
	<b>Вказівки</b> Всипте чорний чай у горнятко, додайте м'яту і лимон. Налийте воду. Поставте в мікрохвильову піч. Натисніть кнопку <b>СТАРТ/+30с</b> . Після приготування процідіть. Додайте цукор до смаку.	
3-2 Гаряче вино (глінтвейн)	1 порція	150 мл сухого червоного вина, 1 скибка апельсина, 1 скибка лимона, 1 скибка яблука, 10 г цукру, 1 паличка кориці, 5 квіток гвоздики
	<b>Вказівки</b> Покладіть апельсин, лимон і яблуко у велике горнятко, додайте корицю, гвоздику і цукор. Долийте вино і ретельно перемішайте. Поставте в мікрохвильову піч. Натисніть кнопку <b>СТАРТ/+30с</b> . Після приготування обережно вийміть глінтвейн із печі і розлийте по келихах.	
3-3 Чай з корицею і медом	1 порція	200 мл води, ½ ст. л. кориці, 1 ст. л. меду
	<b>Вказівки</b> Додайте корицю до води. Поставте в мікрохвильову піч. Натисніть кнопку <b>СТАРТ/+30с</b> . Після приготування охолодіть до комфортної температури. Додайте мед.	

Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
3-4 Чай з молоком і кардамоном (масала)	1 порція	1 ч. л. чорного чаю, 100 мл молока, 100 мл води, 5 г імбиру, 4 насінини кардамону, 4 квітки гвоздики, 1 ч. л. цукру
	<b>Вказівки</b> Змішайте воду з молоком. Поставте в мікрохвильову піч і натисніть кнопку <b>СТАРТ/+30с</b> . Коли пролунає звуковий сигнал, додайте чорний чай, імбир, нарізаний на шматки, спеції та цукор. Знову поставте в мікрохвильову піч і натисніть кнопку <b>СТАРТ/+30с</b> . Після приготування процідіть чай у горнятко.	
3-5 Ягідний напій	1 порція	200 мл води, 1 ст. л. свіжих ягід, цукор до смаку
	<b>Вказівки</b> Покладіть ягоди у велике горнятко і влийте воду. Додайте цукор до смаку. Поставте в мікрохвильову піч і натисніть кнопку <b>СТАРТ/+30с</b> .	
3-6 Чай з імбиром і лимоном	1 порція	200 мл води, 1 ст. л. чорного чаю, 1 скибка лимона, 5 г імбиру, додайте цукор до смаку
	<b>Вказівки</b> Всипте чорний чай у велике горнятко, додайте скибку лимона та імбир, нарізаний скибочками. Налийте воду. Поставте в мікрохвильову піч і натисніть кнопку <b>СТАРТ/+30с</b> . Після приготування залиште напій на 5 хвилин. Процідіть у горнятко.	
3-7 Какао	1 порція	200 мл молока, 2 ч. л. цукру, 1 ч. л. какао
	<b>Вказівки</b> Влийте молоко у велике горнятко. Додайте какао й цукор та перемішайте. Поставте в мікрохвильову піч і натисніть кнопку <b>СТАРТ/+30с</b> .	

Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
3-8 Гарячий шоколад	1 порція	100 г гіркого шоколаду, 250 мл молока, 2 ст. л. води, цукор до смаку
	<b>Вказівки</b> Подрібніть шоколад і покладіть у велику миску. Додайте молоко і воду та перемішайте. Поставте в мікрохвильову піч і натисніть кнопку <b>СТАРТ/+30с</b> . Після приготування дайте постояти 1 хвилину, перш ніж подавати на стіл. Додайте цукор до смаку.	
3-9 Морс із журавлини	1 порція	Морожена журавлина – 40 г, цукор – 30 г, вода – 200 мл
	<b>Вказівки</b> Подрібніть заморожену журавлину у блендері. Змішайте всі інгредієнти у мисці. Поставте в мікрохвильову піч і натисніть кнопку <b>СТАРТ/+30с</b> . Після приготування дайте постояти 1 хвилину, перш ніж подавати на стіл, і процідіть.	
3-10 Компот із сухофруктів	1 порція	500 мл води, 30 г чорносливу, 30 г кураги, 30 г яблучної сушки, ½ лимона, 70 г цукру, 1 паличка кориці
	<b>Вказівки</b> Помийте усі сухофрукти, покладіть у глибоку миску і злийте воду. Додайте корицю і цукор і перемішайте. Натріть лимонну цедру на дрібній терці і додайте до компоту. Можна також додати трохи лимонного соку до смаку. Поставте в мікрохвильову піч і натисніть кнопку <b>СТАРТ/+30с</b> . Після приготування дайте постояти 2–3 хвилини, перш ніж подавати на стіл.	

#### 4. Овочі/злаки

Код	Страва	Розмір порції	Вказівки
4-1	Суцвіття броколі	250 г 500 г	Сполосніть та почистьте суцвіття броколі. Рівномірно викладіть у скляну посудину з кришкою. Додайте 30–45 мл води. (2–3 ст.л.) Поставте посудину посередині скляної тарілки. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Після завершення перемішайте. Ця програма підходить для броколі, а також для нарізаних кабачків, баклажанів, гарбуза чи перцю. Залиште на 1–2 хвилини.
4-2	Наріzana морква	250 г	Сполосніть та почистьте моркву, поріжте на однакові круглі скибочки. Покладіть у скляну посудину з кришкою. Додайте 30–45 мл води. (2–3 ст.л.) Поставте посудину посередині скляної тарілки. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Після завершення перемішайте. Ця програма підходить для нарізаної моркви, а також цвітної капусти чи брукви. Залиште на 1–2 хвилини.
4-3	Зелена квасоля	250 г	Сполосніть і почистьте зелену квасолю. Рівномірно викладіть у скляну посудину з кришкою. Додайте 30 мл (1 ст. л.) води для порції вагою 250 г. Поставте посудину посередині скляної тарілки. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Після завершення перемішайте. Залиште на 1–2 хвилини.

## Використання мікрохвильової печі

Код	Страва	Розмір порції	Вказівки
4-4	Шпинат	150 г	Помийте та почистьте шпинат. Покладіть у скляну посудину з кришкою. Не додавайте води. Поставте посудину посередині скляної тарілки. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Після завершення перемішайте. Залиште на 1–2 хвилини.
4-5	Качан кукурудзи	500 г (2 шт.)	Помийте та почистьте качани кукурудзи, а потім покладіть їх в овальну скляну посудину. Накрийте плівкою для мікрохвильової печі та проколить її. Залиште на 1–2 хвилини.
4-6	Почищена картопля	250 г 500 г	Помийте, почистіть картоплю і поріжте її на однакові скибочки. Покладіть у скляну посудину з кришкою. Додайте 45–60 мл (3–4 ст. л.) води. Поставте посудину посередині скляної тарілки. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Залиште на 2–3 хвилини.
4-7	Коричневий рис (пропарений)	250 г	Використовуйте велику посудину з термостійкого скла з кришкою. Додайте подвійну кількість холодної води (500 мл). Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Перш ніж дати страві постояти, перемішайте її, після чого додайте сіль і трави. Залиште на 5-10 хвилини.
4-8	Макарони з цільнозернової муки	250 г	Використовуйте велику посудину з термостійкого скла з кришкою. Додайте 1 літр киплячої води, щіпку солі та добре помішайте. Під час приготування страви не накривайте посудину кришкою. Перш ніж дати страві постояти, перемішайте її, після чого злийте всю воду. Залиште на 1 хвилину.

Код	Страва	Розмір порції	Вказівки
4-9	Кіноа	250 г	Використовуйте велику посудину з термостійкого скла з кришкою. Додайте подвійну кількість холодної води (500 мл). Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Перш ніж дати страві постояти, перемішайте її, після чого додайте сіль і трави. Залиште на 1–3 хвилини.
4-10	Булгур	250 г	Використовуйте велику посудину з термостійкого скла з кришкою. Додайте подвійну кількість холодної води (500 мл). Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Перш ніж дати страві постояти, перемішайте її, після чого додайте сіль і трави. Залиште на 2–5 хвилин.

## 5. Птиця/риба

Код	Страва	Розмір порції	Вказівки
5-1	Куряча грудинка	300 г (2 шт.)	Сполосніть шматки та покладіть на керамічну тарілку. Накрийте плівкою, призначеною для мікрохвильової печі. Проколiть плівку. Поставте посудину на скляну тарілку. Залиште на 2 хвилини.
5-2	Індича грудинка	300 г (2 шт.)	Сполосніть шматки та покладіть на керамічну тарілку. Накрийте плівкою, призначеною для мікрохвильової печі. Проколiть плівку. Поставте посудину на скляну тарілку. Залиште на 2 хвилини.
5-3	Філе свіжої риби	300 г (2 шт.)	Сполосніть рибу та покладіть її на керамічну тарілку, після чого додайте 1 ст. л. лимонного соку. Накрийте плівкою, призначеною для мікрохвильової печі. Проколiть плівку. Поставте посудину на скляну тарілку. Залиште на 1–2 хвилини.
5-4	Філе свіжого лосося	300 г (2 шт.)	Сполосніть рибу та покладіть її на керамічну тарілку, після чого додайте 1 ст. л. лимонного соку. Накрийте плівкою, призначеною для мікрохвильової печі. Проколiть плівку. Поставте посудину на скляну тарілку. Залиште на 1–2 хвилини.
5-5	Свіжі креветки	250 г	Сполосніть креветки на керамічній тарілці та додайте 1 ст. л. лимонного соку. Накрийте плівкою, призначеною для мікрохвильової печі. Проколiть плівку. Поставте посудину на скляну тарілку. Залиште на 1–2 хвилини.
5-6	Свіжа форель	400 г (1–2 рибини)	Викладіть 1–2 цілі рибини в посудину, призначену для мікрохвильової печі. Додайте щіпку солі, 1 ст. л. лимонного соку і трави. Накрийте плівкою, призначеною для мікрохвильової печі. Проколiть плівку. Поставте посудину на скляну тарілку. Залиште на 2 хвилини.

## Використання режиму «Підтримання тепла»

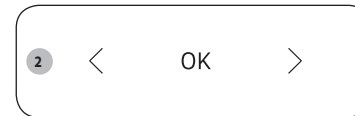
Функція «Підтримання тепла» дає змогу зберегти страву теплою, поки її не подадуть на стіл. Використовуйте цю функцію, щоб зберегти страву теплою до подачі на стіл.

### ПРИМІТКА

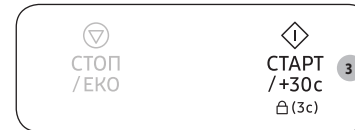
Максимальний час режиму «Підтримання тепла» – 99 хвилин.



1. Натисніть кнопку **Підтримання тепла**.



2. За допомогою кнопок < або > (**Зменшення/Збільшення**) встановіть час розігрівання.



3. Натисніть кнопку **СТАРТ/+30с**.

- Щоб зупинити розігрівання, відкрийте дверцята або натисніть кнопку **СТОП/ЕКО**.

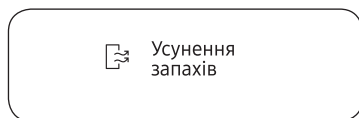
### УВАГА

- Не використовуйте цю функцію для повторного розігрівання холодних страв. Цю програму призначено для зберігання теплою щойно приготованої страви.
- Після запуску функції «Підтримання тепла» неможливо змінити час роботи в режимі «Підтримання тепла».
- Не накривайте страву кришкою і не обгортайте плівкою.
- Виймаючи посудину зі стравою, використовуйте спеціальні рукавиці.

## Використання мікрохвильової печі

### Використання режиму «Усунення запахів»

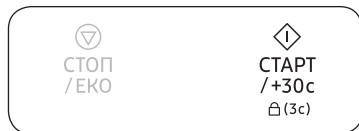
Використовуйте цю функцію, коли готуєте страви з різким запахом чи коли в печі багато диму. Спершу почистьте піч всередині.



Усунення  
запахів

1. Натисніть кнопку **Усунення запахів**, тоді натисніть кнопку **СТАРТ/+30с**.

- Коли приготування завершиться, піч подасть звуковий сигнал.



СТОП  
/ЕКО

СТАРТ  
/+30с  
⏱ (3с)

#### ПРИМІТКА

- Час роботи в режимі «Усунення запахів» вказаний як 5 хвилин. Він збільшується на 30 секунд із кожним натисненням кнопки **СТАРТ/+30с** або збільшується чи зменшується на 10 секунд із кожним натисненням кнопки < або > (**Зменшення/Збільшення**).
- Максимальний час усунення запахів становить 15 хвилин.

### Використання режиму «Блокування від дітей»

Цю мікрохвильову піч обладнано спеціальною програмою блокування від дітей, яка дає змогу «закрыти» піч, щоб її не могли ввімкнути діти та особи, які не вміють нею користуватися.



СТОП  
/ЕКО

СТАРТ  
/+30с  
⏱ (3с)

- Щоб активувати функцію «Блокування від дітей», натисніть і утримуйте кнопку **СТАРТ/+30с** впродовж 3 секунд.
  - Панель керування заблоковано, і на дисплеї панелі керування відображається індикація «L».
- Щоб вимкнути функцію «Блокування від дітей», натисніть та утримуйте кнопку **СТАРТ/+30с** ще раз упродовж 3 секунд.

### Вимкнення звукового сигналу

Вимкнути відтворення звукових сигналів можна у будь-який момент.



< OK >

- Щоб вимкнути звуковий сигнал, одночасно натисніть кнопку < i > (**Зменшення/Збільшення**).
- Щоб увімкнути звуковий сигнал назад, знову одночасно натисніть кнопки < i > (**Зменшення/Збільшення**).

## Посібник із вибору посуду

Щоб приготувати їжу в мікрохвильовій печі, мікрохвилі мають проникати в їжу, а посуд не має відбивати чи поглинати їх.

Тому слід уважно вибирати посуд для мікрохвильової печі. Якщо на посуді є маркування «безпечний для мікрохвильової печі», тоді все гаразд.

У таблиці нижче перелічені різні види кухонного приладдя і вказано, чи можна його використовувати в мікрохвильовій печі і яким чином це робити.

Кухонне приладдя	Підходить для використання у мікрохвильовій печі	Коментарі
Алюмінієва фольга	✓X	Можна використовувати в невеликих кількостях для захисту окремих ділянок їжі від підгоряння. Якщо фольга розташована надто близько до стінки печі або використовується надто багато фольги, це може спричинити іскріння.
Тарілка для утворення хрусткої скоринки	✓	Не розігрівайте більше 8 хвилин.
Порцеляна і глиняні вироби	✓	Порцеляну, кераміку, глазуровану кераміку і кісткову порцеляну можна використовувати, якщо на них немає металевих оздоблень.
Одноразова пластикова та картонна тара	✓	Деякі заморожені продукти пакують у такий тарі.
Пакування продуктів швидкого приготування		
• Полістиролові горнята та контейнери	✓	Можна використовувати для розігрівання їжі. Перегрівання може спричинити плавлення полістиролу.
• Паперові пакети чи газети	X	Може спалахнути.
• Папір вторинної переробки або металеві затискачі	X	Може спричинити іскріння.
Скляний посуд		
• Посуд, придатний для приготування страви в печі і подачі на стіл	✓	Можна використовувати, якщо він не декорований металевим оздобом.

Кухонне приладдя	Підходить для використання у мікрохвильовій печі	Коментарі
• Тонкий скляний посуд	✓	Можна використовувати для розігрівання їжі та рідин. Тонке скло може розбитися або тріснути у разі різкого нагрівання.
• Скляні банки	✓	Можна використовувати лише без кришки. Підходять лише для розігрівання.
Металевий посуд		
• Тарілки	X	Може спричинити іскріння або займання.
• Затискачі для пакетів для замороження	X	
Папір		
• Тарілки, горнята, серветки і кухонний папір	✓	Для нетривалого приготування і розігрівання. Також для поглинання надлишку вологи.
• Папір вторинної переробки	X	Може спричинити іскріння.
Пластик		
• Ємності	✓	Тільки вогнетривкий термопластик. Деякі інші види пластику можуть деформуватися або втратити колір від високої температури. Не використовуйте меламіновий пластик.
• Плівка	✓	Можна використовувати для утримання вологи. Не має торкатися продуктів. Будьте обережні, коли знімаєте плівку після готування, оскільки з-під неї виходить гаряча пара.
• Пакети для замороження	✓X	Лише якщо придатні для кип'ятіння або використання в печі. Не мають бути герметично закриті. Якщо необхідно, проколить виделкою.
Вощений папір або папір, який не пропускає жир	✓	Можна використовувати для утримання вологи та запобігання розбризкуванню.

✓ : рекомендовано

✓X : використовувати обережно

X : небезпечно

## Посібник із приготування їжі

### Мікрохвилі

Мікрохвильова енергія фактично проникає в їжу, притягується та поглинається наявною в їжі водою, жиром і цукром.

Мікрохвилі спричиняють швидке коливання молекул в їжі. Швидке коливання цих молекул створює тертя, що в свою чергу генерує тепло для приготування їжі.

### Приготування страв

#### Посуд для мікрохвильової печі

Для забезпечення максимальної ефективності приготування посуд, що використовується для приготування, має пропускати мікрохвилі крізь себе. Мікрохвилі відбиваються металом, таким як нержавіюча сталь, алюміній і мідь, але вони можуть проникати крізь кераміку, скло, порцеляну і пластмасу, а також крізь папір і дерево. Тому в металевих ємностях готувати не можна.

#### Продукти, які можна готувати в мікрохвильовій печі

У мікрохвильовій печі можна готувати багато видів продуктів, зокрема свіжі та заморожені овочі, фрукти, макаронні вироби, рис, крупи, боби, рибу і м'ясо. Також у ній можна готувати соуси, заварні креми, супи, парені пудинги, консерви та приправи чатні. Загалом приготування за допомогою мікрохвиль ідеально підходить для будь-яких страв, які зазвичай готують на кухонній плиті. Наприклад, можна топити масло або шоколад (дивіться розділ зі спеціальними порадами).

#### Використання кришки під час приготування їжі

Дуже важливо накривати їжу під час приготування, оскільки вода, що випаровується, перетворюється в пару і впливає на процес приготування. Їжу можна накривати різними способами, наприклад керамічною тарілкою, пластмасовою кришкою або плівкою для використання у мікрохвильовій печі.

#### Час витримки

Після завершення приготування важливо дати їжі постояти, щоб температура по всій масі продукту зрівнялася.

### Посібник із приготування заморожених овочів

Використовуйте відповідну посудину з термостійкого скла з кришкою. Готуйте з накритою кришкою протягом мінімального часу, вказаного в таблиці. Потім продовжуйте готування до отримання бажаного результату. Перемішайте двічі під час приготування і один раз після завершення приготування. Після приготування страви додайте сіль, спеції або масло. На час витримки накрийте кришкою.

Страва	Розмір порції	Потужність	Час (хв.)
Шпинат	150 г	600 Вт	5–6
	<b>Вказівки</b> Додайте 15 мл (1 ст. л.) холодної води. Залиште на 2–3 хвилини.		
Броколі	300 г	600 Вт	8–9
	<b>Вказівки</b> Додайте 30 мл (2 ст. л.) холодної води. Залиште на 2–3 хвилини.		
Горошок	300 г	600 Вт	7–8
	<b>Вказівки</b> Додайте 15 мл (1 ст. л.) холодної води. Залиште на 2–3 хвилини.		
Зелена квасоля	300 г	600 Вт	7½–8½
	<b>Вказівки</b> Додайте 30 мл (2 ст. л.) холодної води. Залиште на 2–3 хвилини.		
Суміш овочів (морква/горошок/кукурудза)	300 г	600 Вт	7–8
	<b>Вказівки</b> Додайте 15 мл (1 ст. л.) холодної води. Залиште на 2–3 хвилини.		
Суміш овочів (по-китайськи)	300 г	600 Вт	7½–8½
	<b>Вказівки</b> Додайте 15 мл (1 ст. л.) холодної води. Залиште на 2–3 хвилини.		



### Вказівки щодо приготування свіжих овочів

Використовуйте відповідну посудину з термостійкого скла з кришкою. Додайте 30–45 мл холодної води (2–3 ст. л.) на кожні 250 г, якщо не рекомендовано іншу кількість води – див. таблицю. Готуйте з накритою кришкою протягом мінімального часу, вказаного в таблиці. Потім продовжуйте готування до отримання бажаного результату. Час від часу помішуйте страву під час і після приготування їжі. Після приготування страви додайте сіль, спеції або масло. Накрийте посудину кришкою і залиште страву на 3 хвилини.

**Порада.** Нарізайте свіжі овочі на однакові шматочки. Що менші шматочки, то швидше вони приготуються.

Страва	Розмір порції	Потужність	Час (хв.)
Броколі	250 г	1000 Вт	4–5
	500 г		7–8
	<b>Вказівки</b> Підготуйте суцвіття однакового розміру. Розмістіть стеблами до середини. Залиште на 3 хвилини.		
Брюссельська капуста	250 г	1000 Вт	6–6½
	<b>Вказівки</b> Додайте 60–75 мл (4–5 ст. л.) води. Залиште на 3 хвилини.		
Морква	250 г	1000 Вт	4½–5
	<b>Вказівки</b> Поріжте моркву на однакові шматочки. Залиште на 3 хвилини.		
Цвітна капуста	250 г	1000 Вт	5–5½
	500 г		7½–8½
	<b>Вказівки</b> Підготуйте суцвіття однакового розміру. Розріжте великі суцвіття навпіл. Розмістіть коренями суцвіть до середини. Залиште на 3 хвилини.		
Цукіні	250 г	1000 Вт	4–4½
	<b>Вказівки</b> Поріжте кабачки цукіні на шматки. Додайте 30 мл (2 ст. л.) води або шматочок масла. Готуйте, доки не зм'якнуть. Залиште на 3 хвилини.		

Страва	Розмір порції	Потужність	Час (хв.)
Баклажани	250 г	1000 Вт	3½–4
	<b>Вказівки</b> Поріжте баклажани на маленькі шматочки і побризкайте 1 столовою ложкою лимонного соку. Залиште на 3 хвилини.		
Цибуля-порей	250 г	1000 Вт	4–4½
	<b>Вказівки</b> Поріжте цибулю на товсті шматки. Залиште на 3 хвилини.		
Гриби	125 г	1000 Вт	1½–2
	250 г		2½–3
	<b>Вказівки</b> Поріжте гриби або покладіть їх цілими, якщо вони маленькі. Додавати воду не потрібно. Побризкайте лимонним соком. Посоліть і поперчіть. Перш ніж подавати страву на стіл, злийте воду. Залиште на 3 хвилини.		
Цибуля	250 г	1000 Вт	5–5½
	<b>Вказівки</b> Поріжте цибулю скибками або навпіл. Додайте лише 15 мл (1 ст. л.) води. Залиште на 3 хвилини.		
Болгарський перець	250 г	1000 Вт	4½–5
	<b>Вказівки</b> Поріжте перець на маленькі шматки. Залиште на 3 хвилини.		
Картопля	250 г	1000 Вт	4–5
	500 г		7–8
	<b>Вказівки</b> Зважте почищену картоплю і розріжте її на однакові половинки або четвертинки. Залиште на 3 хвилини.		
Бруква	250 г	1000 Вт	5½–6
	<b>Вказівки</b> Поріжте брукву на маленькі кубики. Залиште на 3 хвилини.		

## Посібник із приготування їжі

### Вказівки щодо приготування рису і макаронних виробів

**Рис:** Використовуйте велику посудину з термостійкого скла з кришкою – під час приготування об'єм рису збільшується вдвічі. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Після завершення приготування рису, перш ніж дати постояти, помішайте його, після чого посоліть або додайте спеції і масло.

Нотатка: після завершення часу приготування може виявитися, що рис не увібрав усю воду.

**Макаронні вироби:** Використовуйте велику посудину з термостійкого скла. Додайте окріп, пучку солі і ретельно помішайте. Під час приготування страви не накривайте посудину кришкою. Час від часу помішуйте макарони під час і після приготування. На час витримки накрийте посудину кришкою, після чого злийте воду.

Страва	Розмір порції	Потужність	Час (хв.)
Білий рис (пропарений)	250 г	1000 Вт	15–16
	375 г		17½–18½
<b>Вказівки</b> Додайте 500 мл холодної води. (250 г). Додайте 750 мл холодної води. (375 г). Залиште на 5 хвилин.			
Коричневий рис (пропарений)	250 г	1000 Вт	20–21
	375 г		22–23
<b>Вказівки</b> Додайте 500 мл холодної води. (250 г). Додайте 750 мл холодної води. (375 г). Залиште на 5 хвилин.			
Суміш рису (звичайний рис + дикий рис)	250 г	1000 Вт	16–17
	<b>Вказівки</b> Додайте 500 мл холодної води. Залиште на 5 хвилин.		
Зернова суміш (рис + крупа)	250 г	1000 Вт	17–18
	<b>Вказівки</b> Додайте 400 мл холодної води. Залиште на 5 хвилин.		
Макаронні вироби	250 г	1000 Вт	10–11
	<b>Вказівки</b> Додайте 1000 мл гарячої води. Залиште на 5 хвилин.		

### Розігрівання страв

Мікрохвильова піч підігріє їжу значно швидше, ніж звичайна піч.

Використовуйте рівні потужності і час підігрівання, описані у таблиці нижче. Час у таблиці вказано для підігрівання рідин кімнатної температури близько +18 – +20 °C або охолоджених страв, які мають температуру +5 – +7 °C.

### Розміщення посудини і використання кришки

Намагайтеся не підігрівати страви великого розміру, наприклад великий шматок м'яса, оскільки за час повного проігрівання вони зазвичай переварюються та висушуються. Більш доцільно підігрівати страви меншими порціями.

### Рівні потужності і помішування

Деякі страви можна підігрівати на рівні потужності 1000 Вт, а інші – на рівні потужності 600 Вт, 450 Вт чи навіть 300 Вт.

Дивіться таблицю для довідки. Загалом, якщо продукти мають делікатну структуру, великий об'єм або підігриваються дуже швидко (пирого з начинкою тощо), краще розігрівати їх із використанням нижчого рівня потужності.

Для оптимального результату під час підігрівання ретельно помішуйте або перевертайте страву. Якщо можливо, помішайте страву ще раз перед тим, як подавати її на стіл.

Будьте особливо уважні, коли підігриваєте рідини або продукти дитячого харчування. Щоб запобігти раптовому закипанню рідин і ризику ошпарення, помішайте страву перед, під час і після підігрівання. Залиште страву на деякий час у мікрохвильовій печі. Радимо класти у рідини пластмасову ложку або скляну паличку.

Не перегрівайте їжу: це може її зіпсувати.

Краще встановити менший час підігрівання і додати його в разі потреби.

### Час підігрівання і витримки

Підігриваючи страву вперше, радимо занотувати час, який для цього знадобився, для довідки в майбутньому. Зажди перевіряйте, чи страва повністю прогрілася.

Залиште страву на деякий час після підігрівання, щоб температура вирівнялась по всьому об'єму.

Рекомендований час витримки після підігрівання – 2–4 хвилини, якщо у таблиці не зазначено інше.

Будьте особливо уважні, коли підігриваєте рідини або продукти дитячого харчування. Дивіться також розділ про заходи безпеки.

### Повторне розігрівання рідин

Завжди залишайте страву постояти принаймні 20 секунд після вимкнення печі, щоб температура вирівнялась по всьому її об'єму. Помішуйте страву під час підігрівання, якщо необхідно, і ЗАВЖДИ перемішуйте після підігрівання. Щоб запобігти раптовому закипанню рідини і ризику ошпарення, кладіть ложку або скляну паличку у напої і помішуйте перед, під час і після підігрівання.

### Розігрівання дитячого харчування

#### Дитяче харчування

Вилийте у глибоку керамічну посудину. Накрийте пластмасовою кришкою. Після підігрівання ретельно помішайте! Перш ніж подавати, залиште на 2–3 хвилини. Ще раз помішайте і перевірте температуру. Рекомендована температура подавання становить 30–40 °C.

#### Дитяче молоко

Налийте молоко у стерилізовану скляну пляшечку. Підігривайте, не накриваючи. Ніколи не підігривайте пляшечку для дитячого харчування, закриту смоктунцем, оскільки пляшечка може вибухнути від перегрівання. Добре потрусіть пляшечку перед тим, як залишити її, і перед годуванням! Завжди уважно перевіряйте температуру дитячого молока чи їжі, перш ніж давати дитині. Рекомендована температура подавання становить прибіл. 37 °C.

### Примітка

Для запобігання опікам слід уважно перевіряти дитяче харчування.

Для довідки використовуйте рівні потужності і час підігрівання, подані у таблиці нижче.

### Підігрівання рідин і їжі

Для довідки використовуйте рівні потужності і час підігрівання, подані у таблиці нижче.

Страва	Розмір порції	Потужність	Час (хв.)
Напої (кава, чай і вода)	150 мл (1 чашка)	1000 Вт	1–1½
	300 мл (2 горнятка)		2–2½
	450 мл (3 горнятка)		3–3½
	600 мл (4 горнятка)		3½–4
<b>Вказівки</b> Налийте у горнятка і розігривайте без накриття. Ставте 1 горнятко посередині, 2 – одне навпроти одного, 3 – по колу. Витримайте у мікрохвильовій печі після розігрівання і ретельно перемішайте. Залиште на 1–2 хвилини.			
Суп (охолоджений)	250 г	1000 Вт	2½–3
	350 г		3–3½
	450 г		3½–4
	550 г		4½–5
<b>Вказівки</b> Налийте у глибоку керамічну тарілку або глибоку керамічну миску. Накрийте пластмасовою кришкою. Після підігрівання ретельно помішайте. Ще раз помішайте перед тим, як подавати. Залиште на 2–3 хвилини.			

## Посібник із приготування їжі

Страва	Розмір порції	Потужність	Час (хв.)
Рагу (охлаоджене)	350 г	600 Вт	4½–5½
	<b>Вказівки</b> Висипте рагу у глибоку керамічну посудину. Накрийте пластмасовою кришкою. Час від часу помішуйте під час підігрівання і ще раз перед тим, як подавати на стіл. Залиште на 2–3 хвилини.		
Макарони з соусом (охлаоджені)	350 г	600 Вт	3½–4½
	<b>Вказівки</b> Викладіть макарони (наприклад, спагеті чи ячні макарони) у пласку керамічну посудину. Накрийте плівкою, призначеною для мікрохвильової печі. Помішайте, перш ніж подавати на стіл. Залиште на 3 хвилини.		
Макарони з начинкою та соусом (охлаоджені)	350 г	600 Вт	4–5
	<b>Вказівки</b> Викладіть макарони з начинкою (наприклад, равіоли, тортелліні) у глибоку керамічну посудину. Накрийте пластмасовою кришкою. Час від часу помішуйте під час підігрівання і ще раз перед тим, як подавати на стіл. Залиште на 3 хвилини.		
Страва на тарілці (охлаоджена)	350 г	600 Вт	4–6
	450 г		5–7
<b>Вказівки</b> Покладіть страву з 2–3 охолоджених компонентів на керамічну тарілку. Накрийте плівкою, призначеною для мікрохвильової печі. Залиште на 3 хвилини.			
Заморожена страва (лазанья)	400 г	450 Вт	18–20
	<b>Вказівки</b> Проколіть плівку і поставте готову заморожену страву на скляну тарілку. Залиште на 3–4 хвилини.		

### Підігрівання дитячого харчування і молока

Для довідки використовуйте рівні потужності і час підігрівання, подані у таблиці нижче.

Страва	Розмір порції	Потужність	Час
Дитяче харчування (овочі + м'ясо)	190 г	600 Вт	30 с
	<b>Вказівки</b> Вилийте у глибоку керамічну посудину. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Після завершення приготування помішайте страву. Перш ніж подавати, добре помішайте і уважно перевірте температуру. Залиште на 2–3 хвилини.		
Дитяча каша (злаки + молоко + фрукти)	190 г	600 Вт	20 с
	<b>Вказівки</b> Вилийте у глибоку керамічну посудину. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Після завершення приготування помішайте страву. Перш ніж подавати, добре помішайте і уважно перевірте температуру. Залиште на 2–3 хвилини.		
Дитяче молоко	100 мл	300 Вт	30–40 с
	200 мл		1 хв.–1 хв. 10 с
<b>Вказівки</b> Ретельно помішайте або потрусіть і вилийте у стерилізовану скляну пляшечку. Поставте пляшечку посередині скляної тарілки. Під час приготування страви не накривайте посудину кришкою. Ретельно потрусіть і залиште принаймні на 3 хвилини. Перш ніж подавати, добре потрусіть пляшечку і уважно перевірте температуру.			

## Розмороження

Мікрохвильові печі чудово підходять для розмороження заморожених продуктів. У них продукти можна розморозити за короткий проміжок часу. Це може стати в пригоді, коли до вас несподівано прийшли гості. Перш ніж готувати, заморожену птицю слід ретельно розморозити. Зніміть металеві фіксатори з пакування і вийміть птицю, щоб злити талу воду.

Покладіть заморожений продукт на тарілку, не накриваючи його кришкою. Переверніть продукт після завершення половини часу розмороження, злийте воду і вийміть наявні нутрощі, як тільки буде можливість. Час від часу перевіряйте продукт, щоб упевнитися, що він не теплий.

Якщо менші і тонші частинки замороженого продукту починають розігріватись, їх можна захистити, обгорнувши маленькими смужками алюмінієвої фольги.

Якщо птиця почне розігріватися ззовні, зупиніть розмороження і дайте постояти 20 хвилин, перш ніж продовжити. Для завершення процесу розморожування дайте риби, м'ясу і птиці постояти. Час витримки для повного розмороження різниться залежно від ваги продукту. Дивіться таблицю нижче.

**Порада.** Пласкі продукти розморожуються краще, ніж товсті, а для розморожування продуктів меншої ваги потрібно менше часу, ніж для розморожування продуктів великої ваги. Пам'ятайте про цю підказку, коли заморожуєте чи розморожуєте продукти.

Для розморожування заморожених продуктів, які мають температуру від -18 до -20 °C, використовуйте дані з поданої нижче таблиці.

Страва	Розмір порції	Потужність	Час (хв.)	
М'ясо	М'ясний фарш	250 г	180 Вт	6–7
		500 г		9–12
Стейки зі свинини	250 г	180 Вт		5–7
		<b>Вказівки</b> Покладіть м'ясо на скляну тарілку. Обгорніть тонші краї алюмінієвою фольгою. Переверніть після завершення половини часу розмороження! Залиште на 15–30 хвилин.		

Страва	Розмір порції	Потужність	Час (хв.)
М'ясо птиці	Шматки курки 500 г (2 шт.) Ціла курка 1200 г	180 Вт	14–15
		180 Вт	32–34
<b>Вказівки</b> Спершу покладіть шматки курки шкірою донизу або цілу курку грудинкою донизу на пласку керамічну тарілку. Обгорніть тонші частини, як-от крила і кінцівки, алюмінієвою фольгою. Переверніть після завершення половини часу розмороження! Залиште на 15–60 хвилин.			
Риба	Філе риби 200 г Ціла риба 400 г	180 Вт	6–7
		180 Вт	11–13
<b>Вказівки</b> Покладіть заморожену рибу посередині пласкої керамічної тарілки. Кладіть товстіші частини поверх тонших. Обгорніть вузькі кінці філе та хвіст цілої риби алюмінієвою фольгою. Переверніть після завершення половини часу розмороження! Залиште на 10–25 хвилин.			
Фрукти	Ягоди 300 г	180 Вт	6–7
		<b>Вказівки</b> Розкладіть фрукти на пласкій круглій скляній посудині (великого діаметру). Залиште на 5–10 хвилин.	

## Посібник із приготування їжі

Страва	Розмір порції	Потужність	Час (хв.)
Хліб	2 шт.	180 Вт	1–1½
	4 шт.		2½–3
Тости / канапки	250 г	180 Вт	4–4½
Німецький хліб (біла + житня мука)	500 г	180 Вт	7–9
<b>Вказівки</b> Розкладіть булочки по колу, а хліб покладіть горизонтально на кухонний папір посередині скляної тарілки. Переверніть після завершення половини часу розмороження! Залиште на 5–20 хвилин.			

### Підказки і поради

#### Топлення кристалізованого меду

Покладіть 20 г кристалізованого меду у маленьку, глибоку скляну тарілочку. Підігрівайте упродовж 20–30 секунд, використовуючи рівень потужності 300 Вт, доки мед не розтопить.

#### Топлення желатину

Покладіть пластинки сухого желатину (10 г) на 5 хвилин у холодну воду. Покладіть желатин у маленьку посудину з термостійкого скла, попередньо зливши воду. Підігрівайте впродовж 1 хвилини із використанням рівня підігрівання 300 Вт. Перемішайте після приготування.

#### Приготування глазури (для пирогів і печива)

Змішайте глазур швидкого приготування (близько 14 г) з 40 г цукру і 250 мл холодної води. Готуйте глазур, не накриваючи кришкою, в посудині з термостійкого скла упродовж 3½–4½ хвилин на рівні потужності 1000 Вт, поки вона не стане прозорою. Під час готування двічі помішайте.

#### Приготування джему

Покладіть 600 г фруктів (наприклад різних ягід) у посудину з термостійкого скла з кришкою. Додайте 300 г цукру для приготування консервацій і добре помішайте. Готуйте під кришкою протягом 10–12 хвилин на рівні потужності 1000 Вт. Під час готування ретельно перемішайте кілька разів. Викладіть у невеликі банки з кришками, що закручуються. Поставте банки кришками донизу на 5 хвилин.

#### Готування пудингу та заварного крему

Змішайте концентрат пудингу з цукром і молоком (500 мл), дотримуючись інструкцій виробника, і ретельно перемішайте. Використовуйте відповідну посудину з термостійкого скла з кришкою. Готуйте під кришкою протягом 6,5–7,5 хвилин на рівні потужності 1000 Вт. Під час готування ретельно перемішайте кілька разів.

#### Підсмажування шматочків мигдалю

Рівномірно викладіть 30 г подрібненого мигдалю на керамічну тарілку середнього розміру. Підсмажуйте протягом 3½–4½ хвилин на потужності 600 Вт, кілька разів перемішуючи. Залиште страву на 2–3 хвилини в печі. Виймаючи посудину з печі, використовуйте спеціальні рукавиці!

## Усунення несправностей та інформаційні коди

### Усунення несправностей

Якщо у вас виникла будь-яка з нижченаведених проблем, спробуйте подані вирішення.

Проблема	Причина	Вирішення
<b>Загальні дані</b>		
Неможливо належним чином натиснути кнопки.	Можливо, між кнопками накопичилися сторонні речовини.	Усуньте сторонні речовини і повторіть спробу.
	Для моделей із сенсорним екраном: на поверхні зібралася волога.	Витріть вологу.
	Увімкнено функцію блокування від дітей.	Вимкніть блокування від дітей.
Не відображається час.	Встановлено еко-режим (заощадження електроенергії).	Вимкніть еко-режим.
Піч не працює.	Відсутнє живлення.	Перевірте, чи підключено живлення.
	Відкриті дверцята.	Закрийте дверцята і спробуйте ще раз.
	На механізм попередження про відкриті дверцята потрапили сторонні речовини.	Усуньте сторонні речовини і повторіть спробу.
Піч припиняє працювати посеред робочого процесу.	Користувач відкрив дверцята, щоб перевернути страву.	Перевернувши страву, натисніть кнопку <b>СТАРТ/+30с</b> ще раз, щоб продовжити роботу.

Проблема	Причина	Вирішення
Під час роботи вимикається живлення.	Піч працювала упродовж тривалого часу.	Після тривалої роботи дайте печі час охолонути.
	Вентилятор охолодження не працює.	Послухайте, як звучить вентилятор охолодження.
	Ви намагаєтеся увімкнути піч без продуктів усередині.	Покладіть продукти в піч.
	Недостатньо простору для вентиляції печі.	На печі спереду та ззаду є вентиляційні отвори для забору/виведення повітря. Дотримуйтеся вказівок щодо зазорів, зазначених у посібнику зі встановлення.
	До однієї розетки підключено кілька пристроїв.	Виділіть для печі окрему розетку.
Під час роботи печі чується потрiскування, піч не працює.	Якщо ви готуєте їжу у щільно закритій посудині чи в посудині з кришкою, може чути потрiскування.	Не використовуйте герметичні посудини, оскільки під час приготування через розширення вмісту вони можуть вибухнути.

## Усунення несправностей та інформаційні коди

Проблема	Причина	Вирішення
Зовнішня поверхня печі надто нагрівається під час роботи.	Недостатньо простору для вентиляції печі.	На печі спереду та ззаду є вентиляційні отвори для забору / відведення повітря. Дотримуйтеся вказівок щодо зазорів, зазначених у посібнику зі встановлення.
	На печі лежать сторонні предмети.	Заберіть усі предмети з печі.
Неможливо належним чином відкрити дверцята.	Між дверцятами і внутрішньою частиною печі зібралися залишки їжі.	Почистьте піч і відкриті дверцята.
Режим нагрівання, зокрема підігрівання, не працює належним чином.	Піч може не працювати, якщо ви готуєте надто багато продуктів чи використовуєте невідповідний посуд.	Поставте в піч горняк води (горняк має бути придатне для використання в мікрохвильовій печі), на 1–2 хвилини і перевірте, чи вода нагрівається. Зменште кількість їжі і ще раз увімкнуті потрібну функцію. Використовуйте посуд із плоским дном.
Функція розморожування не працює.	Готується надто багато їжі.	Зменште кількість їжі і ще раз увімкнуті потрібну функцію.
Внутрішнє освітлення тьмяне або не вмикається.	Дверцята залишили відчиненими на тривалий час.	Внутрішнє освітлення може вимикатися автоматично, якщо увімкнено еко-режим. Закрийте і ще раз відкрийте дверцята або натисніть кнопку <b>СТОП/ЕКО</b> .
	На внутрішню лампу потрапили сторонні речовини.	Протріть внутрішню поверхню печі та перевірте ще раз.

Проблема	Причина	Вирішення
Під час приготування лунає звуковий сигнал.	Якщо увімкнено функцію автоматичного приготування, звуковий сигнал означає, що час перевернути продукти.	Перевернувши страву, натисніть кнопку <b>СТАРТ/+30с</b> ще раз, щоб продовжити роботу.
Піч встановлена нерівно.	Піч встановлено на нерівній поверхні.	Упевніться, що піч встановлено на рівній, стійкій поверхні.
Під час приготування спостерігається іскріння.	Під час роботи печі/функції розморожування використовується металевий посуд.	Не використовуйте металевий посуд.
З увімкненням живлення піч відразу починає працювати.	Дверцята не закрито належним чином.	Закрийте дверцята і спробуйте ще раз.
Піч наелектризована.	Живлення або розетку не заземлено належним чином.	Перевірте, чи належно заземлено живлення та розетку.
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. На печі є краплі води.</li> <li>2. Через зазор у дверцятах виходить пара.</li> <li>3. У печі залишається вода.</li> </ol>	Залежно від їжі в певних випадках може виділятися волога чи пара. Це не є несправністю мікрохвильової печі.	Дайте печі охолонути і витріть її сухим рушником.



Проблема	Причина	Вирішення
Яскравість світла в печі змінюється.	Яскравість світла змінюється залежно від зміни потужності відповідно до функції.	Зміни потужності під час приготування їжі не є несправністю. Це не є несправністю мікрохвильової печі.
Готування завершено, але вентилятор охолодження ще працює.	Щоб провітрити піч, вентилятор продовжує працювати ще 3 хвилини після завершення приготування.	Це не є несправністю мікрохвильової печі.
<b>Скляна тарілка</b>		
Обертаючись, скляна тарілка зміщується або припиняє обертатися.	Роликова опора відсутня або не встановлена належним чином.	Встановіть роликову опору і повторіть спробу.
Скляна тарілка повільно рухається під час обертання.	Роликова опора не встановлена належним чином, надто багато продуктів або надто велика ємність, яка торкається стінок печі.	Зменште кількість продуктів і не використовуйте надто великі ємності.
Скляна тарілка гримить під час обертання.	На дні печі зібralися залишки їжі.	Усуньте залишки їжі з дна печі.

Проблема	Причина	Вирішення
<b>Мікрохвильова піч</b>		
Піч не нагріває продукти.	Відкриті дверцята.	Закрийте дверцята і спробуйте ще раз.
Під час попереднього розігрівання йде дим.	Коли ви вперше використовуєте мікрохвильову піч, з нагрівальних елементів може йти дим.	Це не є несправністю, і якщо увімкнути мікрохвильову піч 2–3 рази, дим має зникнути.
	На нагрівальних елементах зібралася їжа.	Дайте мікрохвильовій печі повністю охолонути та приберіть залишки їжі з нагрівальних елементів.
Під час роботи печі чути запах смаленого або запах пластмаси.	Використовується пластмасовий або не термостійкий посуд.	Використовуйте скляний посуд, який витримує високу температуру.
З печі чути неприємний запах.	На внутрішні стінки налипли залишки їжі або розплавлена пластмаса.	Скористайтеся функцією приготування на парі та протріть стінки сухою серветкою. Покладіть всередину шматок лимону і увімкніть піч, щоб швидко усунути неприємний запах.

## Усунення несправностей та інформаційні коди

Проблема	Причина	Вирішення
Піч не готує належним чином.	Під час приготування їжі дверцята печі часто відкриваються.	Якщо ви часто відкриваєте дверцята, внутрішня температура знижується, а це може негативно вплинути на результати приготування страви.
	Неправильно встановлено елементи керування печі.	Належним чином налаштуйте елементи керування печі та спробуйте ще раз.
	Використовується посуд неправильного типу або розміру.	Використовуйте придатний для печі посуд із плоским дном.

### Інформаційний код

Інформаційний код	Причина	Вирішення
C-d0	Кнопки управління натиснуто понад 10 секунд.	Почистьте кнопки і перевірте, чи навколо кнопок немає води. У такому разі вимкніть мікрохвильову піч щонайменше на 30 секунд і спробуйте ще раз. Якщо проблема повториться, зверніться у центр обслуговування SAMSUNG.

#### ПРИМІТКА

Якщо запропоноване рішення не допомагає вирішити проблему, зверніться в місцевий центр обслуговування SAMSUNG.

## Технічні характеристики

Компанія SAMSUNG постійно докладає зусиль для вдосконалення своїх виробів. Характеристики дизайну і дані вказівки для користувача може бути змінено без повідомлення.

Модель	MS30T5018A*
Джерело живлення	230 В ~ 50 Гц змінного струму
Споживання електроенергії Максимальна потужність Мікрохвилі	1500 Вт 1500 Вт
Вихідна потужність	100 Вт / 1000 Вт – 7 рівнів (IEC-705)
Робоча частота	2450 МГц
Розміри (Ш x В x Г) Габаритні розміри (з ручкою) Внутрішня камера	517,0 x 297,3 x 410 мм 357 x 255 x 357 мм
Об'єм	30 літрів
Вага Нетто	Близько 15,0 кг

Призначено для використання в  
нормальних умовах  
Термін служби: 7 років

# Нотатки

---

**Виробник:** Samsung Electronics Co., Ltd /Самсунг Електронікс Ко., Лтд

**Адреса виробника:** (Маetan-дон) 129, Самсунг-ро, Йонгтонг-гу, Сувон-сі, Гйонггі-до, Корея, 16677

**АДРЕСА ФАБРИКИ :** ЛОТ 2, ЛЕБУХ 2, НОРС КЛАНГ СТРЕЙТС, ЕРІА 21, ІНДАСТРІАЛ ПАРК, 42000 ПОРТ КЛАНГ, СЕЛАНГОР ДАРУЛ ЕСАН, МАЛАЙЗІЯ

**Країна виробництва:** Малайзія

**Імпортер в Україні:** ТОВ «Самсунг Електронікс Україна Компані» (адреса: 01032, м. Київ, вул. Льва Толстого, 57) виконує функції виробника щодо прийняття претензій від споживача, а також забезпечує організацію ремонту та технічного обслуговування виробів.

Зверніть увагу на те, що гарантія Samsung HE поширюється на дзвінки в центр обслуговування, що стосуються пояснень щодо принципів роботи виробу, коригування неправильного встановлення виробу або чищення чи технічного обслуговування.

МАЄТЕ ЗАПИТАННЯ АБО ЗАУВАЖЕННЯ?

КРАЇНА	ТЕЛЕФОН	ВЕБ-САЙТ
RUSSIA	8-800-555-55-55	<a href="http://www.samsung.com/ru/support">www.samsung.com/ru/support</a>
GEORGIA	0-800-555-555	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
ARMENIA	0-800-05-555	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
AZERBAIJAN	0-88-555-55-55	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
KYRGYZSTAN	00-800-500-55-500 (GSM: 9977)	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
UZBEKISTAN	00-800-500-55-500 (GSM: 7799)	<a href="http://www.samsung.com/uz_ru/support">www.samsung.com/uz_ru/support</a>
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500 (GSM: 7799)	<a href="http://www.samsung.com/kz_ru/support">www.samsung.com/kz_ru/support</a>
TAJIKISTAN	8-10-800-500-55-500 (GSM: 8888)	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
MONGOLIA	1800-25-55	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
BELARUS	810-800-500-55-500	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
MOLDOVA	+373-22-667-400	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
UKRAINE	0-800-502-000	<a href="http://www.samsung.com/ua/support">www.samsung.com/ua/support</a>



DE68-04598L-00