

MC28H5013\*\*

# Мікрохвильова піч

Інструкція користувача і  
посібник із приготування їжі

уявіть можливості

Дякуємо за придбання цього виробу компанії Samsung.

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

**SAMSUNG**

# ЗМІСТ

<b>Вказівки з техніки безпеки</b> .....	<b>3</b>
Важливі інструкції з техніки безпеки.....	3
<b>Встановлення</b> .....	<b>9</b>
Приладдя.....	9
Місце встановлення .....	9
Скляна тарілка .....	9
<b>Догляд</b> .....	<b>10</b>
Чищення .....	10
Заміна (ремонт) .....	10
Догляд за пристроєм у разі тривалого простою .....	10
<b>Функції печі</b> .....	<b>11</b>
Піч .....	11
Панель керування .....	11
<b>Використання печі</b> .....	<b>12</b>
Як працює мікрохвильова піч .....	12
Як перевірити, чи мікрохвильова піч працює нормально.....	12
Встановлення часу .....	13
Приготування/Розігрівання .....	13
Рівні потужності та регулювання часу .....	14
Регулювання часу приготування.....	14
Зупинка приготування їжі.....	14
Встановлення режиму заощадження електроенергії .....	14
Користування функціями «автопідігрів/приготування» .....	15
Використання функцій приготування здорової їжі.....	23
Як користуватися функціями ферментації для приготування тіста/йогурту .....	25
Використання режиму прискореного розморожування.....	26
Конвекція.....	27
Приготування в режимі гриля.....	27
Вибір приладдя .....	27
Поєднання мікрохвиль та гриля .....	28
Поєднання мікрохвиль і конвекції.....	28
Використання функції «блокування від дітей» .....	29
Використання функції увімкнення/вимкнення обертання скляної тарілки.....	29
Використання функції усунення запаху .....	30
Вимкнення звукового сигналу .....	30

<b>Посібник із вибору посуду</b> .....	<b>30</b>
<b>Посібник із приготування їжі</b> .....	<b>31</b>
<b>Усунення несправностей та коди помилок</b> .....	<b>40</b>
Усунення несправностей .....	40
Код помилки.....	41
<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 у 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.

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 шафку (яка стоїть окремо), в жодному разі не в шафку.

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

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

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 ній воду протягом 10 хвилин.

Якщо піч видає незрозумілий шум, чути запах горілого чи йде дим, негайно від'єднайте штепсель від мережі та зверніться до найближчого центру обслуговування.

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

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Коли мікрохвильова піч працює в комбінованому режимі, діти можуть користуватися нею тільки під наглядом дорослих через високі температури.

Під час роботи пристрій нагрівається. Уникайте контакту з нагрівальними елементами всередині пристрою.

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Доступні частини пристрою можуть сильно нагріватися під час роботи. Не підпускайте до печі малих дітей.

Не використовуйте для миття скла жорсткі абразивні миючі засоби та гострі металеві шкребки, оскільки можна подряпати поверхню, що може спричинити дроблення скла.

Не використовуйте очищувач парою.

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Перед заміною лампи пристрій потрібно вимкнути, щоб уникнути небезпеки ураження електричним струмом.

Не встановлюйте пристрій за декоративними дверцятами для уникнення перегрівання.

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Пристрій і його легкодоступні частини нагріваються під час використання.

Уникайте контакту з нагрівальними елементами.

Дітей до 8 років, які не перебувають під постійним наглядом дорослих, не слід підпускати до пристрою.

**УВАГА.** За процесом приготування їжі слід наглядати. Короткочасний процес приготування вимагає постійної уваги.

Під час роботи пристрою дверцята і зовнішня поверхня можуть сильно нагріватися.

Під час роботи доступні частини пристрою можуть сильно нагріватися.

Під час використання пристрої нагріваються.

Пристроєм не можна управляти за допомогою зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування.

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. Дітям заборонено чистити та обслуговувати цей пристрій, хіба що вони старші 8 років і перебувають під наглядом дорослих.

Слідкуйте, щоб пристрій і його кабель живлення перебували поза межами досяжності дітей молодших 8 років.

## 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 національних 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 провітріть 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 лийте 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.

### 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 шакаралупі 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 миючих 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 поламаними чи послабленими; 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 відрізнитися 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 B, 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 B призначені для побутового використання та в установках, 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 місця 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

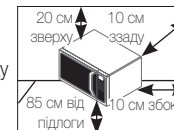
### ПРИЛАДДЯ

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

	<p><b>1. Роликова опора</b>, яка кріпиться в центрі печі.</p> <p><b>Призначення:</b> Роликова опора підтримує скляну тарілку.</p>
	<p><b>2. Скляна тарілка</b>, яку ставлять на роликову опору так, щоб центр був з'єднаний із муфтою.</p> <p><b>Призначення:</b> Скляна тарілка служить як поверхня для приготування; її можна легко вийняти і почистити.</p>
	<p><b>3. Висока решітка, низька решітка</b>, які ставлять на скляну тарілку.</p> <p><b>Призначення:</b> Металеву решітку можна використовувати для одночасного приготування двох страв. Одну страву ставимо на скляну тарілку, іншу – на решітку. <b>Металеву решітку можна використовувати для приготування в режимі гриля, в режимі конвекції та в комбінованому режимі.</b></p>

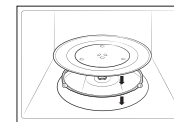
### МІСЦЕ ВСТАНОВЛЕННЯ

- Виберіть пласку, рівну поверхню на висоті приблизно 85 см від підлоги. Поверхня має витримувати вагу печі.
- Забезпечте простір для вентиляції: не менше 10 см позаду і з боків та 20 см згори.
- 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 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, що 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.

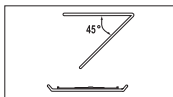
### Видалення стійких забруднень із неприсним запахом усередині печі

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.

### Чищення внутрішньої поверхні моделей з обертовим нагрівальним елементом

Щоб почистити верхню частину камери, опустіть верхній нагрівальний елемент на 45°, як показано на малюнку.

Так чистити верхню частину камери буде зручніше. Після завершення чищення встановіть верхній нагрівальний елемент на місце.



- ☑ 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 миючим 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.

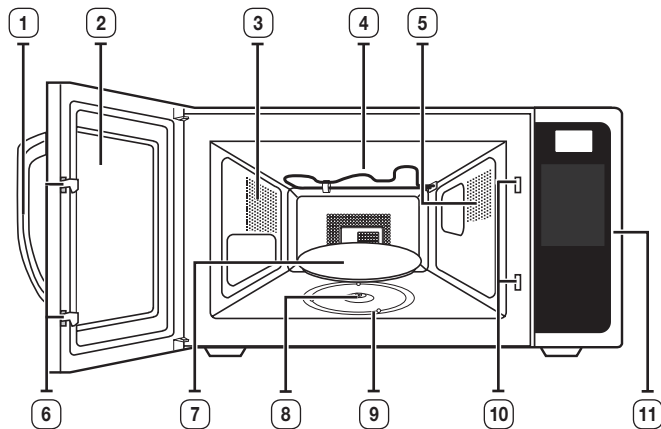
- У разі виникнення проблем із задвісками, ущільнювачем та/або дверцятами зверніться до кваліфікованого техника або в місцевий центр обслуговування Samsung щодо технічної підтримки.
- З питань заміни лампочки звертайтеся до місцевого центру обслуговування Samsung. Не замінійте її самотужки.
- У разі 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 її роботу.

## функції печі

### ПІЧ



- |                         |                                   |
|-------------------------|-----------------------------------|
| 1. РУЧКА ДВЕРЦЯТ        | 7. СКЛЯНА ТАРИКА                  |
| 2. ДВЕРЦЯТА             | 8. МУФТА                          |
| 3. ВЕНТИЛЯЦІЙНІ ОТВОРИ  | 9. РОЛИКОВА ОПОРА                 |
| 4. НАГРІВАЛЬНИЙ ЕЛЕМЕНТ | 10. ОТВОРИ БЛОКУВАЛЬНИХ КОНТАКТІВ |
| 5. ОСВІТЛЕННЯ           | 11. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ              |
| 6. ЗАМКИ ДВЕРЦЯТ        |                                   |

## ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ



- |                                                                |                                                           |
|----------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|
| 1. КНОПКА РЕЖИМУ «АВТОПІДГРІВ/ ПРИГОТУВАННЯ»                   | 9. КНОПКА БЛОКУВАННЯ ВІД ДІТЕЙ                            |
| 2. КНОПКИ РЕЖИМУ ПРИГОТУВАННЯ ЗДОРОВОЇ ЇЖИ                     | 10. КНОПКА УВІМКНЕННЯ/ВИМКНЕННЯ ОБЕРТАННЯ СКЛЯНОЇ ТАРИЛКИ |
| 3. КНОПКА РЕЖИМУ ФЕРМЕНТАЦІЇ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ ТІСТА ЧИ ЙОГУРТУ | 11. КНОПКА УСУНЕННЯ ЗАПАХІВ                               |
| 4. КНОПКА КОНВЕКЦІЇ                                            | 12. КНОПКА РЕЖИМУ ГОДИННИКА                               |
| 5. КНОПКА ГРИЛЯ                                                | 13. КНОПКА ВНИЗ                                           |
| 6. КНОПКА РЕЖИМУ МІКРОХВИЛЬ                                    | 14. КНОПКА ВИБОРУ                                         |
| 7. КНОПКА ПРИСКОРЕНОГО РОЗМОРОЖУВАННЯ                          | 15. КНОПКА ВГОРУ                                          |
| 8. КНОПКА РЕЖИМУ МІКРОХВИЛЬ+ГРИЛЯ / МІКРОХВИЛЬ+КОНВЕКЦІЇ       | 16. КНОПКА ЗУПИНКИ/ЕКО-РЕЖИМУ                             |
|                                                                | 17. КНОПКА «+30с»                                         |
|                                                                | 18. КНОПКА ПУСКУ                                          |

Українська - 11

## ВИКОРИСТАННЯ ПЕЧІ

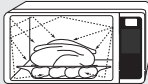
### ЯК ПРАЦЮЄ МІКРОХВИЛЬОВА ПІЧ


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


	<p><b>1.</b> Хвилі, що виробляються магнетроном та відбиваються стінками внутрішньої камери, рівномірно розповсюджуються на їжу, яка обертається на скляній тарілці. Таким чином, їжа готується рівномірно з усіх боків.</p>
	<p><b>2.</b> Мікрохвилі проникають у їжу на глибину до 2,5 см. Далі приготування продовжується завдяки тому, що тепло розсіюється всередині їжі.</p>
	<p><b>3.</b> Час приготування їжі може бути різним залежно від посуду та властивостей продуктів, зокрема:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• кількості та густини;</li><li>• вмісту води;</li><li>• початкової температури (охладжена страва чи кімнатної температури).</li></ul>

 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 приготовану страву до самої середини;
- їжу з однаковою температурою у всіх частинах.

### ЯК ПЕРЕВІРИТИ, ЧИ МІКРОХВИЛЬОВА ПІЧ ПРАЦЮЄ НОРМАЛЬНО

Ці прості вказівки допоможуть вам у будь-який момент перевірити, чи піч працює нормально. Якщо ви не впевнені у своїх діях, прочитайте розділ «Усунення несправностей» на сторінці 40-41.

 Піч потрібно підключити до відповідної настінної розетки. У печі має бути встановлена скляна тарілка. Якщо вибрати рівень потужності, нижчий за максимальний (100 % – 900 Вт), для того, щоб вода закипіла, потрібно буде більше часу.

Відкрийте дверцята печі, потягнувши за ручку з правого боку.  
Поставте на скляну тарілку склянку води. Закрийте дверцята.

 НВЧ	Натисніть кнопку <b>НВЧ</b> і встановіть час роботи – 4 або 5 хвилин, натиснувши кнопку <b>+30с</b> або кнопки <b>вгору</b> та <b>вниз</b> потрібну кількість разів.
+30с  	<b>Результат:</b> Піч нагріватиме воду впродовж 4-5 хвилин. Після цього вода повинна закипіти.

## ВСТАНОВЛЕННЯ ЧАСУ

Придбана вами мікрохвильова піч має вмонтований годинник. 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.

☑ Не забудьте перевстановити годинник у разі переходу з літнього часу на зимовий, і навпаки.

### ☑ Автоматична функція заощадження електроенергії

Якщо ви не виберете жодної функції, коли пристрій перебуває посеред процесу налаштування або увімкнено тимчасовий режим зупинки, функцію буде скасовано, і за 25 хвилин з'явиться годинник.

Лампочка печі вимкнеться за 5 хвилин після того, як відкриються дверцята.






 Годинник	1. Натисніть кнопку <b>Годинник</b> .
 Вибір	2. Натискайте кнопки <b>вгору</b> чи <b>вниз</b> , щоб встановити формат відображення часу (12-годинний чи 24-годинний). Тоді натисніть кнопку <b>Вибір</b> (  ) , щоб встановити формат відображення.
	3. Встановіть години за допомогою кнопок <b>вгору</b> чи <b>вниз</b> .
 Вибір	4. Натисніть кнопку <b>Вибір</b> .
	5. Встановіть хвилини за допомогою кнопок <b>вгору</b> чи <b>вниз</b> .
 Вибір	6. Коли відобразиться потрібний час, увімкніть годинник, натиснувши кнопку <b>Вибір</b> . <b>Результат:</b> Час відображається постійно, навіть коли ви не користуєтеся мікрохвильовою пічю.

## ПРИГОТУВАННЯ/РОЗІГРІВАННЯ

Нижче пояснено, як правильно приготувати або розігріти їжу.

☑ ЗАВЖДИ перевіряйте встановлені вами режими, перед тим як залишити піч без нагляду.

Відкрийте дверцята. Помістіть продукти посередині скляної тарілки. Закрийте дверцята. Ніколи не вмикайте порожню мікрохвильову піч.

 НВЧ	1. Натисніть кнопку <b>НВЧ</b> . <b>Результат:</b> На дисплеї з'являться такі символи:  (режим мікрохвиль)
 Вибір	2. Натискайте кнопки <b>вгору</b> чи <b>вниз</b> , поки не відобразиться відповідний рівень потужності. Тоді натисніть кнопку <b>Вибір</b> , щоб встановити рівень потужності. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Якщо не встановити рівень потужності за 5 секунд, вибір автоматично перейде до етапу налаштування часу приготування.</li> </ul>
	3. Встановіть час приготування за допомогою кнопок <b>вгору</b> чи <b>вниз</b> . <b>Результат:</b> Час приготування відобразиться на дисплеї.
 СТАРТ	4. Натисніть кнопку <b>СТАРТ</b> . <b>Результат:</b> В середині печі засвітиться світло, і тарілка почне крутитися. Почнеться приготування. Коли воно завершиться, <ul style="list-style-type: none"> <li>• Чотири рази пролунає звуковий сигнал і блимне індикація "End". Після цього звуковий сигнал лунатиме 1 раз щохвилини.</li> </ul>

## РІВНІ ПОТУЖНОСТІ ТА РЕГУЛЮВАННЯ ЧАСУ

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

Рівень потужності	Відсотки	Вихідна потужність
ВИСОКИЙ	100 %	900 Вт
ВИЩЕ СЕРЕДНЬОГО	67 %	600 Вт
СЕРЕДНІЙ	50 %	450 Вт
НИЖЧЕ СЕРЕДНЬОГО	33 %	300 Вт
РОЗМОРОЖЕННЯ	20 %	180 Вт
НИЗЬКИЙ	11 %	100 Вт



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

Якщо вибрано...	Тривалість приготування...
Вищий рівень потужності	Зменшиться
Нижчий рівень потужності	Збільшиться

## РЕГУЛЮВАННЯ ЧАСУ ПРИГОТУВАННЯ

Час приготування можна відрегулювати за допомогою кнопок **+30с**, **Вгору** чи **Вниз**.

- Щоб перевірити стан готовності у будь-який момент, просто відкрийте дверцята.
- Збільшуйте залишковий час приготування за потреби.

<b>+30с</b>	Щоб збільшити тривалість приготування страви, один раз натисніть кнопку <b>+30с</b> для кожних 30 секунд, які треба додати. <ul style="list-style-type: none"><li>Наприклад. Щоб додати три хвилини, натисніть кнопку <b>+30с</b> шість разів.</li></ul>
 	Відрегулюйте час приготування за допомогою кнопок <b>Вгору</b> чи <b>Вниз</b> .

## ЗУПИНКА ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ

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

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

Щоб зупинити приготування...	Виконайте таке...
Тимчасово	Тимчасово : відкрийте дверцята або один раз натисніть кнопку «СТОП/ЕКО». <b>Результат:</b> Приготування їжі зупиняється. Щоб продовжити приготування, закрийте дверцята і знову натисніть кнопку <b>СТАРТ</b> .
Остаточо	Остаточо: Натисніть кнопку «СТОП/ЕКО». <b>Результат:</b> Приготування їжі зупиняється. Щоб скасувати параметри режиму приготування, знову натисніть кнопку <b>СТОП/ЕКО</b> .

## ВСТАНОВЛЕННЯ РЕЖИМУ ЗАОЩАДЖЕННЯ ЕЛЕКТРОЕНЕРГІЇ

Піч обладнано функцією заощадження електроенергії.






 СТОП/ЕКО	<ul style="list-style-type: none"><li>Натисніть кнопку <b>СТОП/ЕКО</b> (у режимі очікування). <b>Результат:</b> Дисплей вимкнеться.</li><li>Щоб вийти з режиму заощадження електроенергії, відкрийте дверцята або натисніть кнопку <b>СТОП/ЕКО</b> на дисплеї з'явиться індикація поточного часу. Піч готова до використання.</li></ul>
------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

## КОРИСТУВАННЯ ФУНКЦІЯМИ «АВТОПІДІГРІВ/ ПРИГОТУВАННЯ»


Шістьдесят функцій **Автопідігрів/Приготування** включають/пропонують попередньо визначений час приготування. Вам не потрібно вводити ані часу готування, ані рівня потужності.

 Використовуйте лише безпечний для мікрохвильової печі посуд.

Відкрийте дверцята. Помістіть продукти посередині скляної тарілки. Закрийте дверцята.

 Автопідігрів / Приготування	1. Натисніть кнопку <b>Автопідігрів/Приготування</b> .
	2. Натискайте кнопки <b>вгору</b> чи <b>вниз</b> , щоб вибрати категорію приготування.
 Вибір	3. Виберіть категорію приготування, натиснувши кнопку <b>Вибір</b> .
	4. Натискайте кнопки <b>вгору</b> чи <b>вниз</b> , щоб вибрати тип приготування. Опис запрограмованих параметрів дивіться в таблиці на наступній сторінці.
 СТАРТ	5. Натисніть кнопку <b>СТАРТ</b> . <b>Результат:</b> Страва готуватиметься за вибраною програмою. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Коли приготування завершиться, чотири рази пролунає звуковий сигнал і блимне індикація "End". Після цього звуковий сигнал лунатиме 1 раз щохвилини.</li> </ul>

У таблиці нижче вказана вага, час витримки та відповідні рецепти для 60 програм **Автопідігрів/Приготування**.

 Виймаючи посудину зі стравою, використовуйте спеціальні рукавиці.

### 1. Сніданок

Код/Продукти	Інгредієнти / Вказівки
<b>1-1</b> <b>Вівсянка</b>	Суха вівсянка «Геркулес» – 50 г, цукор – 5 г, сіль – 0,5 г, окріп – 200 мл, холодне молоко – 150 мл  Покладіть суху вівсянку, цукор і сіль у велику миску. Залийте окріп і молоко та ретельно перемішайте. Увімкніть програму. Після приготування додайте масло, сіль, цукор.
<b>1-2</b> <b>Гречка</b>	Гречка – 100 г, сіль – 2 г, окріп – 300 мл  Покладіть гречку та сіль у глибоку миску. Залийте окропом і ретельно перемішайте. Увімкніть програму. Після приготування додайте масло, сіль, цукор.
<b>1-3</b> <b>Сирний тост</b>	Хліб для тостів – 2 шт. (по 26-28 г), сир – 2 шт. (по 20 г)  Покладіть два тости на високу решітку. Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, переверніть тости і накрийте їх сиром. Потім продовжте приготування.
<b>1-4</b> <b>Яйце-пашот</b>	Яйце – 1 шт., вода – 300 мл, оцет 9 % – 10-15 мл  Поставте миску з водою та оцтом у мікрохвильову піч. Доведіть воду до кипіння. Коли пролунає звуковий сигнал, дістаньте миску з киплячою водою та оцтом. Виделкою утворивши в мисці вир, вилийте у нього яйце із шкаралупи. Потім продовжте приготування.
<b>1-5</b> <b>Хліб із консерв. лосос. і гарячим майон.</b>	Хліб – 2 шт. (по 22 г), консервованій лососю – 60 г (по 30 г на шт.), майонез – 36 г (по 18 г на шт.), зелена цибуля (подрібнена) – 2-5 г  Покладіть дві скибки хліба на високу решітку. Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, вийміть хліб. Переверніть хліб і покладіть на нього консервованого лосося та майонез. Потім продовжте приготування. Зверху прикрасьте нарізаною цибулею.
<b>1-6</b> <b>Сосиски з консерв. Горошком</b>	Сосиски – 2 шт. (по 50 г), масло – 5 г, консервованій горошок – 135 г (суха вага)  У тарілку покладіть проколоті сосиски без обгортки, збоку покладіть масло. Зверху на масло викладіть горошок. Увімкніть програму.

(продовження)

Код/Продукти	Інгредієнти / Вказівки
<b>1-7 Омлет</b>	Яйце – 3 шт., молоко – 30 мл, сіль – 2 г Збийте яйця із молоком і сіллю, а потім вилийте суміш на тарілку. Увімкніть програму. Після приготування додайте масло.
<b>1-8 Сирники</b>	Кисломолочний сир – 90-100 г, біле борошно – 10 г, цукор (ванільний) – 10 г, сіль – 0,5 г, яйце – 1/4 шт., масло – 5-10 г (для змащування), борошно – 30 г Ретельно змішайте всі складники, крім масла. Сформуєте два круглі плескаті сирники. Змастіть сирники маслом. Покладіть їх на вощений папір на високу решітку. Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, переверніть сирники і продовжуйте приготування страви.
<b>1-9 Кекс</b>	Цукор – 45 г, ванільний цукор – 5 г, масло – 40 г, яйце – 0,5 шт., молоко – 30 мл, порошок для печива – 3 г, борошно – 100 г Ретельно змішайте цукор, ванільний цукор і масло. Додайте збите яйце. Додайте всі інші складники. Покладіть суміш у посудину, змащену маслом. Увімкніть програму. Перш ніж виймати кекс із посудини, почекайте, поки він вистигне.
<b>1-10 Лимонні кульки з пісочн. тіста</b>	Борошно – 100 г, масло – 50 г, цукор – 40 г, жовток – 0,5 шт., тепла вода – 1 стол. ложка, лимонна цедра; для глазурі: жовток – 1 шт., цукрова пудра – 3-5 г Ретельно змішайте всі складники. Сформуєте п'ять кульок. Покладіть їх на вощений папір. Поставте усе на скляну тарілку. Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, змастіть жовтком верх кульок, посипте цукром-пудрою і продовжуйте приготування. Дайте кулькам вистигнути.
<b>1-11 Паштет із курячої печінки</b>	Куряча печінка – 500 г, цибуля – 2 шт. (тонко нарізана), часник – 1 зубець (давлений), вершки (20 % жирності) – 120 мл, масло – 60 г, рослинна олія – 2 стол. ложки, сіль і перець Покладіть у велику миску вершки, рослинну олію, цибулю і часник. Накрийте та поставте в піч для приготування. Коли пролунає звуковий сигнал, додайте 2 курячі печінки та готуйте знову. Вийміть страву з печі та дайте їй охолонути. Для змішування до однорідної маси додайте вершки, сіль і перець. Викладіть страву в прямокутну посудину, вирівняйте поверхню, накрийте фольгою і покладіть у холодильник на 2-3 години. Ще раз змішайте. Подавайте на стіл із тостами.

Код/Продукти	Інгредієнти / Вказівки
<b>1-12 Овочева фріттата</b>	Велика картопля (почищена та порізана на тонкі кружальця) – 2 шт., цибуля (тонко нарізана) – 1 шт., яйця – 5 шт., малі цукіні – 2 шт., червоний солодкий перець – 2 шт., вершки (молочні, 35 % жирності) – 450 мл, третій пармезан – 2 стол. ложки Викладіть 1 горня картоплі та цибулі в круглу посудину для випікання так, щоб закрити все дно. Перемішайте вершки з яйцями, вилийте половину суміші на картоплю і поставте в мікрохвильову піч. Поріжте цукіні та перець на тонкі смужки. Викладіть картоплю по колу у вигляді віяла, вилийте решту суміші вершків і яєць, а потім посипте пармезаном. Увімкніть програму.
<b>1-13 Сирні бісквіти з кунжутом</b>	Борошно – 1 горня, масло – 125 г, сир із блакитною плісенню (Дорблю) – 60 г, третій пармезан – 2 стол. ложки, нарізана зелена цибуля – 0,25 горнята, кунжут – 0,5 горнята Просійте борошно на сів. Поріжте масло на малі шматки та розітріть із борошном. Додайте подрібнений блакитний сир, пармезан і зелену цибулю. Ретельно перемішайте. Замісіть тісто в кульку, замотайте у фольгу та покладіть у холодильник на 30 хвилин. Розділіть тісто на малі кульки та обкачайте їх у кунжуті. Покладіть на трохи змащений папір для випікання і печіть.
<b>1-14 Шоколадне печиво</b>	Борошно – 1,5 горнята, щіпка солі, масло – 120 г, чорний шоколад – 125 г, цукор – 0,5 горнята, яйце – 1 шт., подрібнені грецькі горіхи – 60 г Покладіть у миску топлене масло, шоколад і цукор та дайте охолонути. Додайте яєчну суміш і збийте, а потім додайте просіяне борошно та сіль. Ретельно перемішайте. Додайте горіхи та знову перемішайте. За допомогою столової ложки викладіть кружечки тіста на трохи змащений папір для випікання. Потім готуйте.
<b>1-15 Гречаний пудинг</b>	(а) Кисломолочний сир 9 % – 120-140 г, цукор – 10-15 г, сіль – 0,5 г, яйце – ½ шт., зварена гречка – 140 г (б) Білий хліб – 5 г, панірувальні сухарі – 1-2 г (в) Сметана – 30 г Змішайте всі складники (а). Покладіть у миску, змащену маслом і посипану сухарями (б). Зверху вилийте сметану (в). Увімкніть програму.



## 2. Обід

Код/Продукти	Інгредієнти / Вказівки
<b>2-1 Борщ</b>	(1) Буряк тертий – 50 г, нарізана соломкою капуста – 20 г, морква терта – 15 г, нарізана соломкою цибуля – 10 г, томатна паста – 15 г, цукор – 5 г (2) М'ясний бульйон або вода із сухим концентратом – 650 мл, лавровий лист – 1 шт. Оцет 9 % – 5 мл за бажанням. Подавайте страву з часником, зеленню і сметаною.  Покладіть усі складники (1) у велику миску, залийте киплячим бульйоном і ввімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, покладіть лавровий лист. Ретельно перемішайте і продовжуйте приготування.
<b>2-2 Капусняк</b>	(1) Нарізана соломкою капуста – 45 г, морква терта – 15 г, нарізана соломкою цибуля – 10 г, картопля, нарізана довгими скибками – 25 г, томатна паста – 10 г, м'ясний бульйон або вода із сухим концентратом – 400 мл (2) М'ясний бульйон або вода із сухим концентратом – 100 мл, лавровий лист – 1 шт. Подаючи страву, додайте зелень.  Покладіть усі складники (1) у велику миску, залийте киплячим бульйоном. Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, ретельно перемішайте, залийте бульйоном, покладіть лавровий лист (2). Потім продовжте приготування.
<b>2-3 М'ясна солянка</b>	(1) Нарізана соломкою цибуля – 45 г, м'ясний бульйон або вода із сухим концентратом – 350 мл (2) Каперси – 7 г, нарізані солені огірки – 50 г, томатна паста – 30 г, чорні оливки – 16 г, маринад із чорних оливок – 20 мл, лавровий лист – 1 шт., м'ясне асорті – 30 г, м'ясний бульйон або вода із сухим концентратом – 350 мл  Покладіть цибулю у велику миску, залийте киплячим бульйоном (1). Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, додайте решту складників (2). Ретельно перемішайте, додайте бульйон, лавровий лист і продовжте приготування.
<b>2-4 Овочевий суп</b>	Морожені овочі – 150 г, овочевий бульйон або вода із сухим концентратом – 300 мл. Подаючи страву, додайте зелень.  Покладіть усі складники у велику миску, залийте киплячим бульйоном. Увімкніть програму.

Код/Продукти	Інгредієнти / Вказівки
<b>2-5 Куряч бульйон із верміш</b>	Вермішель – 15 г, куряче філе – 50 г, терта морква - 15 г, нарізана соломкою цибуля – 10 г, курячий бульйон або вода із сухим концентратом – 440 мл. Подаючи страву, додайте зелень.  Покладіть вермішель у велику миску, залийте киплячим бульйоном. Поріжте філе на шматки і додайте решту інгредієнтів. Ретельно перемішайте, поставте в піч і ввімкніть програму.
<b>2-6 Котлети</b>	(1) Білий хліб – 10 г, молоко – 15 мл (2) Мішаний фарш зі свинини та яловичини – 120 г, сіль – 2 г, чорний перець – 1 г (3) Панірувальні сухарі – 5 г  Вилийте молоко на хліб (1). Ретельно перемішайте його з м'ясним фаршем. Додайте приправи (2). Сформуйте дві кульки, обкачайте їх у сухарях (3). Поставте на тарілку на високу решітку. Увімкніть програму.
<b>2-7 Стейк із лосося на грилі</b>	Стейк із лосося з кістками і шкірою – 200-250 г, сіль – 1 г, лимон – 15 г (витиснути сік), олія – 5 г  Приправте стейк із лосося, скропіть його олією. Покладіть на тарілку. Поставте тарілку на низьку решітку та почніть готувати.
<b>2-8 Свин. шия з гірч. Соусом</b>	(1) Свиняча шия – 150 г, морква терта – 20 г, нарізана соломкою цибуля – 20 г, курячий бульйон або вода із сухим концентратом – 100 мл (2) Для соусу: Борошно – 5 г, діжонська гірчиця – 20 г, сметана – 30 г, вода – 50 мл  Поріжте м'ясо довгими скибками, підготуйте овочі і додайте курячий бульйон (1). Викладіть у тарілку. Ретельно перемішайте, поставте в піч і ввімкніть програму. Змішайте всі складники для соусу (2). Коли пролунає звуковий сигнал, влийте соус у бульйон із м'ясом, перемішайте і продовжуйте приготування страви.
<b>2-9 Пельмені</b>	Морожені пельмені – 15 шт. (по 10-12 г кожен), курячий бульйон або вода із сухим концентратом – 400 мл, чорний перець горошком – 3-5 шт., лавровий лист – 1 шт.  Покладіть усі складники у велику миску, залийте киплячим бульйоном. Накрийте миску опуклою пластмасовою кришкою. Увімкніть програму. Після приготування додайте масло і сметану.

(продовження)

Код/Продукти	Інгредієнти / Вказівки
<b>2-10</b> <b>Компот із</b> <b>сухофруктів</b>	Курага – 25 г, чорнослив – 20 г, яблучна сушка – 15 г, цукор – 10 г, лимонна кислота – 2 щіпки, окріп – 600 мл Покладіть усі складники у велику миску, залийте окропом. Увімкніть програму.
<b>2-11</b> <b>Курячі крильця</b> <b>по-китайськи</b>	Курячі крильця – 12 шт., соєвий соус – 0,3 горнята, мед – 2 стол. ложки, сухе біле вино – 2 стол. ложки, рослинна олія – 2 стол. ложки, мелений зубець часнику – 1 шт., тертий корінь імбиру – 0,5 чайної ложки, кунжут Підігніть фаланги довгих крилець. Перемішайте соєвий соус, мед, вино, олію, часник та імбир. Покладіть крильця у маринад, а потім поставте їх у холодильник на ніч. Наступного дня викладіть крильця на папір для випікання, посипте кунжутом, покладіть на низьку решітку та почніть готувати.
<b>2-12</b> <b>Риба з</b> <b>хрусткою</b> <b>сирною</b> <b>поливкою</b>	Філе білої риби – 4 шт. (по 200 г), бекон (дрібно нарізаний) – 2 смужки, дрібно нарізані горіхи – 0,25 горнята, сухарі з білого хліба – 1 горня, м'який сир (наприклад, камамбер) – 125 г, масло – 3 стол. ложки Покладіть філе риби у відповідну форму для випікання. Дуже тонко поріжте сир і викладіть його на рибу. Перемішайте топлене масло з беконом, грецькими горіхами та сухарями. Викладіть рівний шар на рибу та почніть готувати.
<b>2-13</b> <b>Риба з броколі</b> <b>та мигдалем</b>	Філе жовтого судака (риба, 400 г кожне) – 2 шт., апельсиновий сік – 1,5 горнята, цедра апельсина – 1 шт., мала головка броколі – 1 шт., покришений мигдаль – 0,3 горнята, масло – 2 стол. ложки, кукурудзяний крохмаль – 3 стол. ложки, сіль і перець Перемішайте топлене масло та готуйте крохмаль у печі протягом 1 хвилини за потужності 900 Вт. Додайте апельсиновий сік і цедру та готуйте ще 2 хвилини за потужності 900 Вт. Поріжте броколі на малі суцвіття. Покладіть філе судака у відповідну форму, збоку покладіть суцвіття броколі, вилийте приготований соус і посипте горіхами. Почніть готувати.

Код/Продукти	Інгредієнти / Вказівки
<b>2-14</b> <b>Кальмар із</b> <b>соусом песто</b>	Кільця кальмара – 500 г, сухе біле вино – 0,5 чашки, лимонний сік – 2 стол. ложки Для приготування соусу: листки базиліку – 1,5 горнята, смажені кедрові горіхи – 0,25 горнята, давлені зубці часнику – 2 шт., оливкова олія – 0,5 горнята, сіль і перець Приготуйте соус. У блендері подрібніть листки базиліку, горіхи та часник до утворення однорідної маси. Продовжуйте збивати, а потім додайте оливкову олію. Додайте сіль і перець. Покладіть два кільця кальмара у миску, налійте вино та лимонний сік. Добре перемішайте, поставте в піч і готуйте. Перемішайте соус із готовими кільцями.
<b>2-15</b> <b>Бєфстроганов</b>	Яловичина – 600 г, цибуля (середня) – 2 шт. (тонко нарізана), сметана – 100 г, томатна паста – 25 г, борошно – 1 стол. ложка, бульйон з яловичини – 1,5 горнята, сіль і перець М'ясо, порізане на шматки товщиною 20 мм, відбийте на шматки товщиною 7-10 мм. Після цього поріжте його на тонкі смужки довжиною 3-4 см. Посипте борошном, сіллю, перцем і добре перемішайте. Викладіть м'ясо у форму та додайте цибулю, томатну пасту і бульйон. Накрийте, поставте в піч і готуйте. Коли пролунає звуковий сигнал, додайте сметану та готуйте знову.

### 3. Вечеря

Код/Продукти	Інгредієнти / Вказівки
<b>3-1 М'ясний рулет з яйцем</b>	М'ясний фарш (яловичина та свинина) – 150 г, яйце, зварене на твердо – 1 шт., сіль – 2 г, чорний перець мелений – 0,5 г
	Додайте приправи у фарш і ретельно вимішайте руками. Розкачайте фарш кругом. У центр покладіть яйце. Закрийте яйце з усіх боків м'ясом. Сформуєте м'ясо у дугу. Покладіть на тарілку. Поставте тарілку на скляну тарілку. Увімкніть програму.
<b>3-2 Лінівці голубці</b>	(1) М'ясні кульки (а) М'ясний фарш (яловичина та свинина) – 120 г, варений звичайний рис – 25 г, нарізана капуста – 25 г, сіль – 1-2 г, чорний перець мелений – 0,5 г (б) Нарізана соломкою цибуля – 30 г, м'ясний бульйон або вода із сухим концентратом – 100 мл (2) Для соусу: Борошно – 5 г, томатна паста – 10 г, сметана – 30 г, вода – 50 мл
	Додайте у фарш овочі та приправи і ретельно вимішайте руками (а). Сформуєте дві кульки овальної форми. Покладіть у миску цибулю. Зверху покладіть м'ясні кульки і залийте бульйоном (б). Поставте тарілку на високу решітку. Увімкніть програму. Змішайте всі складники для соусу (2). Коли пролунає звуковий сигнал, влийте соус у бульйон із м'ясними кульками. Переверніть їх і продовжуйте приготування.
<b>3-3 Фрикадельки в томат. Соусі</b>	(1) М'ясні кульки (2) Білий хліб – 30 г, молоко – 35 мл, м'ясний фарш (яловичина та свинина) – 130 г, сіль – 1-2 г, чорний перець мелений – 0,5 г (3) Нарізана соломкою цибуля – 15 г, нарізана соломкою морква – 30 г, м'ясний бульйон або вода із сухим концентратом – 100 мл (4) Для соусу: Борошно – 5 г, томатна паста – 20 г, вода – 75 мл
	Намочіть хліб у молоці. Покладіть хліб у фарш. Додайте приправи і ретельно вимішайте руками (2). Сформуєте дві кульки. Покладіть у миску цибулю і моркву (3). Зверху покладіть м'ясні кульки і залийте бульйоном. Поставте тарілку на високу решітку. Увімкніть програму. Змішайте всі складники для соусу (4). Коли пролунає звуковий сигнал, влийте соус у бульйон із м'ясними кульками. Переверніть їх і продовжуйте приготування.

Код/Продукти	Інгредієнти / Вказівки
<b>3-4 Курячі лапки з чорносл.</b>	Нарізана соломкою цибуля – 15 г, нарізана соломкою морква – 20 г, курячі ніжки – 2 шт. (по 160-180 г), чорнослив – 5-7 шт. (50 г), курячий бульйон або вода із сухим концентратом – 150 мл
	Покладіть у миску цибулю та моркву. Зверху покладіть курячі ніжки, чорнослив і залийте бульйоном. Поставте тарілку в мікрохвильову піч. Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, переверніть ніжки і продовжуйте приготування страви.
<b>3-5 Індичка з овочами</b>	Філе індички, нарізане довгими скибками – 150 г, нарізані соломкою цукіні – 50 г, нарізана соломкою цибуля – 15 г, нарізана соломкою морква – 20 г, курячий бульйон або вода із сухим концентратом – 100 мл
	Покладіть усі складники у миску, залийте киплячим бульйоном. Увімкніть програму.
<b>3-6 Печена картопля</b>	Велика картопля (160-200 г) – 1-2 шт. Почистьте картоплю, викладіть у неглибоку посудину без води і накрійте харчовою плівкою. Покладіть у мікрохвильову піч. Увімкніть програму. Перед поданням на стіл додайте масло, сметану, сир тощо.
<b>3-7 Рататуй</b>	Цукіні, нарізані кубиками – 100 г, морква, нарізана кубиками – 60 г, болгарський перець, нарізаний кубиками – 75 г, цибуля, нарізана кубиками – 45 г, подрібнений часник – 6 г, томатна паста – 10 г, орегано та базилік до смаку, овочевий бульйон або вода із сухим концентратом – 150 мл
	Покладіть усі складники у миску. Додайте орегано та базилік. Ретельно перемішайте. Увімкніть програму.
<b>3-8 Риба по- староросійськи</b>	(1) Нарізаний соломкою буряк – 30 г, нарізана соломкою морква – 30 г, нарізана соломкою цибуля – 15 г, рібний/курячий бульйон або вода із сухим концентратом – 200 мл (2) Для соусу: Борошно – 10 г, томатна паста – 10 г, сметана – 30 г, вода – 50 мл (3) Філе коропа або судака – 150 г, лавровий лист – 1 шт.
	Покладіть усі складники у миску, залийте киплячим бульйоном.(1) Поставте в піч і увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал печі, додайте соус і перемішайте з овочами та бульйоном (2). Додайте рибу та лавровий лист (3). Потім продовжте приготування.

(продовження)

Код/Продукти	Інгредієнти / Вказівки
<b>3-9 Риба по-московськи</b>	(1) Шампінйони – 30 г, філе судака – 150 г, олія – 5 г (2) Сметана – 30 г (по 15 г на 2 шматки) (3) Печена картопля, нарізана кружальцями – 2 шт. (по 60-70 г), сіль – 5 г, білий перець мелений – 0,5 г, тертий сир – 25 г  Покладіть гриби у миску, збоку покладіть рибу. Скропіть олією (1). Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, налійте половину сметани в керамічну миску (в центр) (2). Покладіть зверху гриби. На них викладіть рибу. Додайте приправи. Навколо риби викладіть нарізану картоплю. Картоплю посипте тертим сиром (3). Потім продовжте приготування.
<b>3-10 Заморожена піца</b>	Заморожена піца – 350 г  Покладіть заморожену піцу на вощеному папері на решітку для гриля. Увімкніть програму.
<b>3-11 Свин. філейна част. зі шпин. і горіх.</b>	Свинячий карбонад – 1 кг, свіжо-заморожений шпинат – 250 г, мала цибуля – 1 шт. (нарізана), мелений зубець часнику – 1 шт., кедрові горіхи – 3 стол. ложки, крихти свіжого білого хліба – 0,25 горнята, масло – 1 стол. ложка, сіль і перець  Приготуйте начинку. Розморозьте шпинат і добре витисніть зайву рідину. Покладіть масло та цибулю у малу форму і поставте її у піч на 1 хвилину з потужністю 900 Вт. Додайте шпинат, часник, горіхи та крихти хліба. Приправте сіллю і перцем, а потім добре перемішайте. Розріжте карбонад ножем, трішки відбийте, додайте сіль і перець, додайте начинку, скрутіть рулети, зафіксуйте рулети шпажкою і затягніть ниткою. Поставте в піч у готуйте. Коли пролунає звуковий сигнал, вимкніть піч.
<b>3-12 Фрикадельки з рисом</b>	Мелена яловичина – 500 г, варений рис – 2 горнята, велика цибуля (нарізана) – 1 шт., мелений зубець часнику – 1 шт., яйце – 1 шт., помідори в соку – 400 г, сіль і перець  Добре перемішайте варений рис із меленим м'ясом, цибулею, часником і яйцем. Посоліть і поперчіть. Мокрими руками зробіть малі м'ясні кульки діаметром приблизно 5 см. Покладіть їх у форму. Додайте помідори разом із соком, поставте в піч і готуйте. Коли пролунає звуковий сигнал, вимкніть піч.

Код/Продукти	Інгредієнти / Вказівки
<b>3-13 Смажена ягнятина з медом</b>	Нога ягняти – 1,5 кг, мед – 3 стол. ложки, гірчиця – 1 стол. ложка, сіль і перець  Перемішайте мед і гірчицю. Натріть ягнятину сіллю і перцем та полийте приправою із медом. Покладіть м'ясо на папір для випікання і готуйте. Коли пролунає звуковий сигнал, вимкніть піч.
<b>3-14 Курачі рулети з сиром</b>	Кураче філе – 4 шт., сир бри – 125 г, нарізана петрушка – 1 стол. ложка, яйця – 2 шт., крихти свіжого білого хліба – 2 горнята, сіль і перець  Відбийте кураче філе до утворення тонкого шару. Почистьте сир і розімніть його з петрушкою. Покладіть на одну четверту частину філе приготовану начинку. Загорніть рулети з філе та зафіксуйте край дерев'яними зубочистками. Занурте кожен рулет у збите яйце, а потім крихти хліба. Покладіть на папір для випікання і печіть.
<b>3-15 Курка в томатному соусі</b>	Курка (1,25 кг) – 1 шт., помідори в соку – 450 г, сухе червоне вино – 0,5 горнята, велика цибуля – 1 шт. (нарізана), чорні оливки без кісточок – 0,5 горнята, малі шапочки нарізаних грибів – 250 г, нарізана петрушка – 2 стол. ложки, приправа карі – 1 чайна ложка, борошно – 20 г, сіль і перець  Поріжте курку на порції і натріть сіллю та перцем. У формі перемішайте помідори, вино, цибулю, оливки, борошно та приправу карі, розминаючи виделкою. Покладіть продукти у форму з куркою і добре перемішайте. Накрийте, поставте в піч і почніть готувати. Коли пролунає звуковий сигнал, додайте гриби та готуйте знову. Перед подачею на стіл посипте петрушкою.

#### 4. Особливі події

Код/Продукти	Інгредієнти / Вказівки
<b>4-1 Фарш. болгар. Перець</b>	(1) Болгарський перець – 2 шт. (по 80 г), м'ясний фарш (яловичина та свинина) – 150-190 г (розділити на дві частини), варений звичайний рис – 10-20 г, сіль – 5г, чорний перець мелений – 0,5 г, бульйон із яловичини чи вода із сухим концентратом – 200 мл (2) Для соусу: Боршно – 5 г, томатна паста – 20 г, вода – 50 мл Покладіть рис у фарш. Додайте приправи і ретельно вимішайте руками. Вийміть із перців серединку і зернята. Нафаршируйте перці м'ясом. Покладіть у миску і залийте бульйоном (1). Увімкніть програму. Змішайте всі складники для соусу (2). Коли пролунає звуковий сигнал, влийте соус у бульйон із фаршированими перцями. Переверніть їх і продовжуйте приготування.
<b>4-2 Расстегай із рибою</b>	(1) Морожене листкове тісто (2 квадрати) – 1/4 форми (2) Начинка: нарізане дрібними кубиками філе судака – 25 г, нарізані кубиками шампінйони – 6 г, варений звичайний рис – 4 г, жовток – 1/4 яйця для змащування Розморозьте тісто. Наріжте тісто до потрібного розміру (1). Змішайте всі складники для начинки (2). Викладіть начинку на середину тіста. Складіть човником. Змастіть жовтком. Покладіть на тарілку. Поставте тарілку на низьку решітку. Увімкніть програму.
<b>4-3 Сир у панірув. сухарях</b>	Сир – 125 г (4-5 шт. по 25 г), яйце – 0,5 шт., панірувальні сухарі – 3-5 г Поріжте сир кубиками. Обкачайте у жовтку і сухарях. Покладіть сир на вощений папір. Потім розмістіть його на високій решітці. Увімкніть програму.
<b>4-4 Курячий шашлик</b>	Філе з курячої ніжки – 380 г, томатна паста – 20 г, сіль – 5 г, подрібнений часник – 3 г, олія – 7 г, звичайний йогурт – 70 г, палички. Для маринаду: помідори, оливкова олія, сіль, перець, лимонна цедра Поріжте філе кубиками розміром 3 х 3 см. Для маринаду змішайте помідори, подрібнені у блендері, оливкову олію, сіль, перець, лимонну цедру. Покладіть куряче філе у маринад. Маринуйте м'ясо щонайменше годину. Населіть шматки курятини на дерев'яні шпажки. Покладіть їх на тарілку та розмістіть на високій решітці. Увімкніть програму.

Код/Продукти	Інгредієнти / Вказівки
<b>4-5 М'ясо по- боярськи</b>	Свиняча шия – 280 г (розрізана на 4 частини), сіль – 2 г, чорний перець мелений – 0,5 г, шампінйони, нарізані скибками – 45 г, майонез – 55 г Приправте м'ясо. Викладіть м'ясо на тарілку. Поставте тарілку на високу решітку. Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал печі, викладіть на м'ясо шампінйони та залийте майонезом. Потім продовжте приготування.
<b>4-6 Кулебяка з лососем</b>	Заморожене листкове тісто – 130 г Начинка: нарізане дрібними кубиками філе лосося – 100 г, сіль – 1 г, нарізана кубиками та обсмажена цибуля – 20 г, нарізане дрібними кубиками варене яйце – 30 г, жовток – 1 шт. для змащування Розморозьте тісто. Розкачайте його до товщини 2 мм. Змішайте всі складники для начинки. Викладіть начинку на середину тіста. Зчепіть кінці тіста. Сформуєте. Зробіть кілька надрізів. Змастіть жовтком. Покладіть тісто на вощений папір. Потім розмістіть його на низькій решітці. Увімкніть програму.
<b>4-7 Лососевий шашлик</b>	Лосось, нарізаний великими кубиками – 350-370 г, лимон – 25 г (витиснути сік), сіль – 5 г, олія – 10 г, порізана петрушка – 10 г, палички Змішайте всі складники з рибою. Маринуйте протягом 15-20 хв., після чого понанизуйте на палички. Покладіть їх на тарілку та розмістіть на високій решітці. Увімкніть програму.
<b>4-8 Форець запеч з овоч</b>	Масло – 5 г, нарізана соломкою морква – 35 г, нарізана соломкою цибуля – 25 г, подрібнений часник – 3 г, порізана зелень селери – 5 г, форець – 1 шт. (220-250 г), сіль – 1 г, білий перець мелений – 0,5 г, масло – 5 г Розмажте масло по центру аркуша вощеного паперу. Покладіть моркву, цибулю, часник і селеру. На овочі викладіть приправлену форець. Зверху змастіть рибу маслом. Накрийте. Поставте в мікрохвильову піч і почніть готувати.
<b>4-9 Печиво</b>	Борошно – 85 г, цукор-пудра – 25 г, масло – 50 г, яйце – 0,5 шт., сіль – 1 г Ретельно змішайте борошно, цукор-пудру і масло. Додайте сіль і яйце. Ретельно перемішайте. Сформуєте два круглі плескаті печива. Покладіть їх на вощений папір на низьку решітку. Увімкніть програму.

(продовження)

Код/Продукти	Інгредієнти / Вказівки
<b>4-10</b> <b>Напій із журавлини</b>	Морожена журавлина – 50 г, цукор – 35 г, вода – 200 мл
	Перемеліть морожену журавлину на м'ясорубці. Покладіть усі складники у велику миску. Увімкніть програму. Охолодіть і процідіть.
<b>4-11</b> <b>Лимонна долька</b>	Борошно – 1,5 горнята, масло – 60 г, цукор – 0,5 горнята, яйце – 1 шт. Для приготування начинки: згущене молоко – 400 мл, яєчні жовтки – 2 шт., лимонний сік – 0,5 горнята
	Розтопіть масло з цукром, дайте охолонути, а потім додайте яйце. Додайте просіяне борошно та замішайте тісто. Викладіть тісто в силіконову форму з низькими бортиками. Перемішайте згущене молоко з яєчними жовтками та лимонним соком. Рівномірно розподіліть суміш по тісту, поставте в піч і готуйте.
<b>4-12</b> <b>Профітролі з шоколадом</b>	Борошно – 1 горня, масло – 125 г, вода – 1 горня, яйця – 4 шт., чорний шоколад – 100 г, збиті вершки
	У мисці перемішайте масло з водою і готуйте протягом 3 хвилин із потужністю 600 Вт. Дайте охолонути, додайте борошно та добре перемішайте. Додавайте по черзі яйця, щоразу добре перемішуючи. Викладіть тісто в кондитерський мішок, зробіть із нього на папері для випікання кола та печіть. Розріжте профітролі та дайте їм охолонути на решітці-грилі. Начиніть збитими вершками. Подавайте профітролі на стіл із гарячим шоколадом.
<b>4-13</b> <b>Яблучний пиріг</b>	Борошно – 2,5 горнята, цукор-пудра – 0,3 горнята, охолоджене масло – 185 г, білок 1 шт., цукор – 1 стол. ложка Для приготування начинки: великі яблука – 4 шт., цукор – 4 стол. ложки + 2 стол. ложки
	Просійте на сідл борошно з цукром-пудрою. Поріжте масло на малі кубики та розітріть із борошном. Додайте 1-2 стол. ложки води та замісіть м'яке еластичне тісто. Загорніть його у фольгу та поставте в холодильник на 1 годину. Поріжте яблука на тонкі шматки, виймаючи серцевину. Розкачайте 2/3 тіста в коло діаметром 22 см. Покладіть його в посудину для випікання діаметром 18 см, роблячи стінки. Викладіть на тісто 3 шматки яблук. Посипте цукром. Розкачайте решту тіста в коло. Змастіть край пирога білком, накрийте іншим шматком тіста і підбгайте край. Посипте рештою цукру. Печіть.








Код/Продукти	Інгредієнти / Вказівки
<b>4-14</b> <b>Пиріг із грецькими горіхами</b>	Борошно – 1,5 горнята, цукор-пудра – 1 стол. ложка, масло – 125 г, лимонний сік – 1 стол. ложка Для приготування начинки: подрібнені грецькі горіхи – 250 г, цукор – 0,75 горнята, борошно – 2 стол. ложки, мед – 1 горня, масло – 30 г, яйця – 3 шт.
	Просійте на сідл борошно з цукром-пудрою. Поріжте масло на малі кубики та розітріть із борошном. Додайте лимонний сік та 1 стол. ложку води. Замісіть тісто. Загорніть його у фольгу та поставте в холодильник на 1 годину. Приготуйте начинку. Збийте у блендері мед, цукор, борошно, масло та яйця до утворення однорідної маси. Викладіть тісто у форму, сформувавши бортики, щоб рівномірно викласти начинку, прикрасьте горіхами, вилийте приготувану суміш, поставте в піч і печіть.
<b>4-15</b> <b>Полуничний рулет</b>	Борошно – 2 горнята, щіпка солі, молоко – 125 мл, масло – 25 г, рослинна олія – 0,5 стол. ложки, яйце – 2 шт., цукор – 2 стол. ложки, сухі дріжджі – 7 г, щіпка ваніліну Для приготування начинки: полуниця – 700 г, цукор – 0,5 горнята, кукурудзяний крохмаль – 2 стол. ложки
	У великій мисці розчиніть дріжджі в теплом молоці, додайте цукор і половину просіяного борошна та сіль. Перемішайте та залиште на 1 годину. Додайте решту борошна, 1 яйце, масло та рослинну олію. Замісіть тісто та залиште його в теплом місці на 1,5 години. Після цього виконайте подані далі кроки. Поріжте полуницю на шматки та перемішайте з цукром і крохмалем. Знову замісіть тісто та дуже тонко розкачайте його на посипаній борошном поверхні. Викладіть на тісто начинку, залишаючи вільний край (приблизно 2 см). Туго скрутіть рулет і підбгайте край. Змастіть рулет рештою трохи збитого яйця. Покладіть його в піч і печіть.

## ВИКОРИСТАННЯ ФУНКЦІЙ ПРИГОТУВАННЯ ЗДОРОВОЇ ЇЖИ


П'ятнадцять функцій **приготування здорової їжі** пропонують попередньо визначені налаштування часу приготування. Вам не потрібно вводити ані часу готування, ані рівня потужності. Розмір порції можна налаштувати за допомогою кнопок **вгору** чи **вниз**.

 Використовуйте лише безпечний для мікрохвильової печі посуд.

Відкрийте дверцята. Помістіть продукти посередині скляної тарілки. Закрийте дверцята.

 Здорове харчування	1. Натисніть кнопку <b>Здорове харчування</b> .
	2. Натискайте кнопки <b>вгору</b> чи <b>вниз</b> , щоб вибрати категорію приготування.
 Вибір	3. Виберіть категорію приготування, натиснувши кнопку <b>Вибір</b> .
	4. Натискайте кнопки <b>вгору</b> чи <b>вниз</b> , щоб вибрати тип приготування.
 Вибір	5. Виберіть тип приготування натисненням кнопки <b>Вибір</b> .
	6. Натискайте кнопку <b>вгору</b> чи <b>вниз</b> , щоб вибрати розмір порції. Опис запрограмованих параметрів дивіться в таблиці на наступній сторінці.
 СТАРТ	7. Натисніть кнопку <b>СТАРТ</b> . <b>Результат:</b> Страва готуватиметься за вибраною програмою. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Коли цей час закінчиться, чотири рази пролунає звуковий сигнал і блимне індикація "End". Після цього піч подаватиме звуковий сигнал щохвилини.</li> </ul>

У таблиці нижче вказана вага, час витримки і відповідні рецепти для 15 програм **здорового харчування**. У таблиці подані рецепти зі злаків/макаронних виробів (1), овочів (2) та птиці/риби (3).

 Виймаючи посудину зі стравою, використовуйте спеціальні рукавиці.

### 1. Злаки/макаронні вироби

Код/Продукти	Розмір порції	Вказівки
1-1 Коричневий рис	150-200 г 200-250 г	Використовуйте велику посудину з термостійкого скла з кришкою. Додайте подвійну кількість холодної води. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Перш ніж дати страві постояти, перемішайте її, після чого додайте сіль і трави. Дайте постояти 5-10 хвилини.
1-2 Кіноа	150-200 г 200-250 г	Використовуйте велику посудину з термостійкого скла з кришкою. Додайте подвійну кількість холодної води. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Перш ніж дати страві постояти, перемішайте її, після чого додайте сіль і трави. Дайте постояти 1-3 хвилини.
1-3 Макарони	100-150 г 200-250 г	Використовуйте велику посудину з термостійкого скла з кришкою. Додайте киплячу воду – 1:4, пучку солі і ретельно помішайте. Під час приготування страви не накривайте посудину кришкою. Перш ніж дати страві постояти, перемішайте її, після чого добре злийте воду. Дайте постояти 1-3 хвилини.

## 2. Овочі

Код/Продукти	Розмір порції	Вказівки
2-1 Зелена квасоля	200-250 г 300-350 г	Сполосніть і почистьте зелену квасолю. Рівномірно викладіть їх у скляну посудину з кришкою. Для приготування 200-250 г продуктів додайте 30 мл (2 ст. ложки) води, а для приготування 300-450 г продуктів – 45 мл (3 ст. ложки) води. Поставте миску посередині скляної тарілки. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Після завершення приготування страви перемішайте її. Дайте постояти 1-2 хвилини.
2-2 Шпинат	100-150 г 200-250 г	Помийте та почистьте шпинат. Покладіть його в скляну посудину з кришкою. Не додавайте води. Поставте посудину в центрі скляної тарілки. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Після завершення приготування страви перемішайте її. Дайте постояти 1-2 хвилини.
2-3 Почищена картопля	300-350 г 400-450 г 500-550 г	Помийте і почистьте картоплю, розріжте її навпіл і покладіть у скляну посудину з кришкою. Додайте 15-30 мл (1-2 ст. л.) води. Після завершення приготування страви перемішайте її. Готуючи більші кількості продуктів, перемішуйте страву один раз під час приготування. Дайте постояти 3-5 хвилини.
2-4 Картопляна запіканка з тертим сиром	400-450 г 800-850 г	Покладіть страву в маленьку посудину з термостійкого скла. Поставте посудину на низьку решітку. Дайте постояти 2-3 хвилини.
2-5 Баклажани-гриль	100-150 г 200-250 г	Помийте і наріжте баклажани. Змастіть олією та посипте спеціями. Покладіть шматки на високу решітку. Переверніть, коли пролунає звуковий сигнал. Для продовження готування натисніть кнопку пуску. (Якщо не перевернули їжу, піч продовжує працювати). Витримайте страву 1-2 хвилини.
2-6 Помідори-гриль	400-450 г 600-650 г	Помийте та почистьте помідори. Розріжте їх навпіл і викладіть у термостійку посудину. Посипте зверху тертим сиром. Поставте посудину на високу решітку.



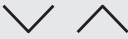

## 3. Птиця/риба

Код/Продукти	Розмір порції	Вказівки
3-1 Куряча грудинка	300-350 г 400-450 г	Сполосніть шматки курки та викладіть їх на керамічну тарілку. Накрийте плівкою для мікрохвильової печі та проколіть її. Поставте посудину на скляну тарілку. Після готовності дайте постояти 2 хвилини.
3-2 Індича грудинка	300-350 г 400-450 г	Сполосніть індичу грудинку і покладіть у глибоку скляну термостійку посудину. Накрийте плівкою для мікрохвильової печі та проколіть її. Поставте посудину на скляну тарілку. Після готовності дайте постояти 2 хвилини.
3-3 Куряча грудинка на грилі	300-350 г 400-450 г	Сполосніть грудинку, замаринуйте і викладіть на високу решітку. Переверніть, як тільки піч подасть звукові сигнали. Після готовності дайте постояти 2 хвилини.
3-4 Філе риби на грилі	200-300 г 400-500 г	Рівномірно викладіть філе риби на високу решітку. Переверніть, як тільки піч подасть звукові сигнали. Дайте постояти 1-2 хвилини.
3-5 Стейки з лосося на грилі	200-250 г 300-350 г	Рівномірно викладіть рибні стейки на високу решітку. Переверніть, як тільки піч подасть звукові сигнали. Після готовності дайте постояти 2 хвилини.
3-6 Смажена риба	200-300 г 400-500 г	Змастіть цілу рибу (форель чи морський карась) олією, додайте трави та спеції. Покладіть рибу одну біля одної головою до хвоста на високу решітку. Переверніть, як тільки піч подасть звукові сигнали. Після готовності дайте постояти 3 хвилини.



## ЯК КОРИСТУВАТИСЯ ФУНКЦІЯМИ ФЕРМЕНТАЦІЇ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ ТІСТА/ЙОГУРТУ

Існує п'ять програм ферментації для приготування тіста/йогурту, у яких закладено різні варіанти часу приготування. Вам не потрібно вводити ані часу готування, ані рівня потужності. Категорії ферментації для приготування тіста/йогурту можна встановити натисненням кнопок **вгору** чи **вниз**, попередньо натиснувши кнопку **Ферментація Тісто/Йогурт**. Насамперед, помістіть продукти на середину скляної тарілки і закрийте дверцята.

 Ферментація Тісто /Йогурт	<b>1.</b> Натисніть кнопку <b>Ферментація Тісто/Йогурт</b> .
 Вибір	<b>2.</b> Виберіть тип продуктів, які ви готуєте, натисненням кнопки <b>вгору</b> чи <b>вниз</b> . № 1 – це програма ферментації для приготування тіста, а № 2 – для приготування йогурту. Виберіть номер за допомогою кнопок <b>вгору</b> чи <b>вниз</b> . Опис запрограмованих параметрів дивіться в таблиці на наступній сторінці. Тоді натисніть кнопку <b>Вибір</b> , щоб вибрати тип продуктів.
	<b>3.</b> Виберіть розмір порції за допомогою кнопок <b>вгору</b> чи <b>вниз</b> .
 СТАРТ	<b>4.</b> Натисніть кнопку <b>СТАРТ</b> .

 Під час приготування йогурту скляна тарілка не обертається.

У таблиці нижче подано відомості щодо автоматичних програм для того, щоб підросло тісто, або для приготування йогурту.

### 1. Тісто

Код/ Продукти	Розмір порції	Вказівки
1-1 Тісто для піци	300-500 г	Викладіть тісто у відповідного розміру ємність і поставте ємність на нижню решітку. Накрийте алюмінієвою фольгою.
1-2 Тісто для пирогов	500-800 г	Викладіть тісто у відповідного розміру ємність і поставте ємність на нижню решітку. Накрийте алюмінієвою фольгою.
1-3 Тісто для хліба	600-900 г	Викладіть тісто у відповідного розміру ємність і поставте ємність на нижню решітку. Накрийте алюмінієвою фольгою.

### 2. Домашній йогурт

Код/ Продукти	Розмір порції	Вказівки
2-1 Невеличкі горнятка	500 г	Розподіліть 150 г натурального йогурту у 5 керамічних горнятах чи малих скляних глеках (по 30 г кожна). Додайте 100 мл молока у кожне горня. Використовуйте молоко тривалого зберігання (кімнатної температури; 3,5 % жирності). Накрийте кожне горня плівкою і поставте по колу на скляну тарілку. Поставте на 6 годин у холодильник. На перший раз варто скористатися сухим ферментом для приготування йогурту.
2-2 Велика миска	500 г	Змішайте 150 г натурального йогурту з 500 мл молока тривалого зберігання (кімнатної температури; 3,5 % жирності). Рівномірно вилийте у велику скляну ємність. Накрийте плівкою і поставте на скляну тарілку. Поставте на 6 годин у холодильник. На перший раз варто скористатися сухим ферментом для приготування йогурту.






Українська - 25

## ВИКОРИСТАННЯ РЕЖИМУ ПРИСКОРЕНОГО РОЗМОРОЖУВАННЯ

Режим **Прискорене розморожування** дає змогу швидко розморозити м'ясо, птицю, рибу, хліб, кондитерські вироби та фрукти. Час розмороження та рівень потужності задані автоматично у програмі. Вам достатньо вибрати програму і вагу продуктів.

 Використовуйте лише безпечний для мікрохвильової печі посуд.

Відкрийте дверцята. Покладіть заморожені продукти на керамічну тарілку і поставте її посередині скляної тарілки. Закрийте дверцята.

 <b>Прискорене розморожування</b>	<b>1.</b> Натисніть кнопку <b>Прискорене розморожування</b> .
 <b>Вибір</b>	<b>2.</b> Виберіть тип продуктів, які ви готуєте, натисненням кнопки <b>вгору</b> чи <b>вниз</b> . Опис запрограмованих параметрів дивіться в таблиці на наступній сторінці. Тоді натисніть кнопку <b>Вибір</b> , щоб вибрати тип продуктів.
	<b>3.</b> Виберіть розмір порції за допомогою кнопок <b>вгору</b> чи <b>вниз</b> .
 <b>СТАРТ</b>	<b>4.</b> Натисніть кнопку <b>СТАРТ</b> . <b>Результат:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Почнеться процес розмороження.</li> <li>Під час розморожування піч подає звукові сигнали, нагадуючи про те, що необхідно перевернути продукти.</li> </ul>
 <b>СТАРТ</b>	<b>5.</b> Щоб завершити розмороження, знову натисніть кнопку <b>СТАРТ</b> . <b>Результат:</b> Коли приготування завершиться, чотири рази пролунає звуковий сигнал і блимне індикація "End". Після цього звуковий сигнал лунатиме 1 раз щохвилини.

Таблиця нижче містить перелік різних програм **прискореного розморожування** із зазначенням ваги продуктів, часу витримки та відповідних вказівок. Перед розмороженням продуктів зніміть із них весь пакувальний матеріал.

Покладіть м'ясо, птицю та рибу на пласку скляну або керамічну тарілку, хліб і кондитерські вироби кладіть на кухонний папір.







Код/ Продукти	Розмір порції	Вказівки
1 М'ясо	200-1500 г	Прикрийте краї алюмінієвою фольгою. Переверніть м'ясо, коли піч подасть звукові сигнали. Ця програма підходить для розмороження яловичини, баранини, свинини, відбивних, стейків і фаршу. Дайте постояти 20-90 хвилини.
2 Птиця	200-1500 г	Обгорніть ніжки та кінчики крил алюмінієвою фольгою. Переверніть м'ясо птиці, коли піч подасть звукові сигнали. Ця програма підходить для розмороження як цілої курки, так і окремих її порцій. Дайте постояти 20-90 хвилини.
3 Риба	200-1500 г	Прикрийте хвіст цілої риби алюмінієвою фольгою. Переверніть рибу, коли піч подасть звукові сигнали. Ця програма підходить для розмороження як цілої риби, так і філейних шматків. Дайте постояти 20-80 хвилини.
4 Хліб/ Випічка	125-1000 г	Покладіть хліб на шматок кухонного паперу і переверніть його, як тільки 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). Цю програму можна використовувати для розмороження всіх видів нарізаного чи цілого хліба, а також булочок і французьких батонів. Викладіть булочки по колу. Цю програму можна використовувати для всіх видів дріжджової випічки, бісквітів, сирних пирогів і листового тіста. Однак вона не підходить для пісочного та глазуrowаного тіста, фруктових та кремових тортів, а також тортів із шоколадним верхом. Дайте постояти 10-60 хвилини.
5 Фрукти	100-600 г	Розкладіть фрукти рівномірно у пласкій скляній посудині. Цю програму можна застосовувати для всіх видів фруктів. Дайте постояти 5-20 хвилини.

## КОНВЕКЦІЯ

Режим конвекції дозволяє готувати їжу за принципом звичайної печі. Режим мікрохвиль не використовується. Можна встановити потрібну температуру в діапазоні від 40 °C до 200 °C. Максимальний час приготування – 60 хвилин.

- Завжди використовуйте рукавиці, щоб доторкнутися до посуду в печі, оскільки він дуже гарячий.
- Використання низької решітки забезпечує краще приготування та підрум'янення страви.






Упевніться, що нагрівальний елемент розташований у горизонтальному положенні. Відкрийте дверцята і розмістіть посудину на низькій решітці, розміщеній на скляній тарілці.

 <p>Конвекція</p>	<p>1. Натисніть кнопку <b>Конвекція</b>.</p> <p><b>Результат:</b> На дисплеї з'являться такі символи:</p> <p> (режим конвекції) 180 °C (температура)</p>
	<p>2. Встановіть температуру за допомогою кнопок <b>вгору</b> чи <b>вниз</b>. (Температура: 40-200 °C, із кроком 10 °C)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Якщо не встановити температуру за 5 секунд, вибір автоматично перейде до етапу налаштування часу приготування.</li> </ul>
 <p>Вибір</p>	<p>3. Натисніть кнопку <b>Вибір</b>.</p>
	<p>4. Встановіть час приготування за допомогою кнопок <b>вгору</b> чи <b>вниз</b>. (Якщо піч потрібно спершу розігріти, пропустіть цей крок).</p>
 <p>СТАРТ</p>	<p>5. Натисніть кнопку <b>СТАРТ</b>.</p> <p><b>Результат:</b> Почнеться приготування страви.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Коли приготування завершиться, чотири рази пролунає звуковий сигнал і блимне індикація "End". Після цього звуковий сигнал лунатиме 1 раз щохвилини.</li> </ul>

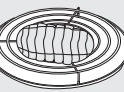
## ПРИГОТУВАННЯ В РЕЖИМІ ГРИЛЯ

За допомогою гриля можна швидко нагріти і підсмажити продукти без використання мікрохвиль.

- Завжди використовуйте рукавиці, щоб доторкнутися до посуду в печі, оскільки він дуже гарячий.
- Використання високої решітки забезпечує краще приготування та оптимальний ефект гриля.

	<p>1. Відкрийте дверцята і покладіть продукти на решітку.</p>
 <p>Гриль</p>	<p>2. Натисніть кнопку <b>Гриль</b>.</p> <p><b>Результат:</b> На дисплеї з'являться такі символи:</p> <p> (режим гриля)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Температуру гриля встановити неможливо.</li> </ul>
	<p>3. Встановіть час приготування на грилі за допомогою кнопок <b>вгору</b> чи <b>вниз</b>.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Максимальний час для гриля становить 60 хвилин.</li> </ul>
 <p>СТАРТ</p>	<p>4. Натисніть кнопку <b>СТАРТ</b>.</p> <p><b>Результат:</b> Почнеться приготування на грилі.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Коли приготування завершиться, чотири рази пролунає звуковий сигнал і блимне індикація "End". Після цього звуковий сигнал лунатиме 1 раз щохвилини.</li> </ul>

## ВИБІР ПРИЛАДДЯ


	<p>Традиційне приготування у режимі конвекції передбачає використання відповідного посуду. Тому в цьому режимі слід застосовувати лише той посуд, який використовується у звичайній печі.</p> <p>Посуд, безпечний для використання у мікрохвильовій печі, переважно не підходить для готування у режимі конвекції. Не використовуйте пластикові посудини та тарілки, паперові горнята, рушники і т. ін.</p>
------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------


Якщо ви хочете вибрати комбінований режим приготування (мікрохвилі та гриль або конвекція), використовуйте посудини, які є безпечними для використання як у мікрохвильовій печі, так і у звичайній печі.

- Більш детальну інформацію про придатні для використання посуд і приладдя дивіться в розділі «Посібник із вибору посуду» на сторінці 30.


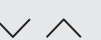

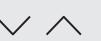


## ПОЄДНАННЯ МІКРОХВИЛЬ ТА ГРИЛЯ

Щоб швидко приготувати їжу і підрум'янити її, можна скомбінувати режими мікрохвиль і гриля.

 ЗАВЖДИ використовуйте посуд, безпечний як для мікрохвильових печей, так і для звичайної духовки. Найкращими є тарілки з кераміки або термостійкого скла, адже вони дають змогу мікрохвилям рівномірно проникати у страву.

 Завжди використовуйте рукавиці, щоб доторкнутися до посуду в печі, оскільки він дуже гарячий. Використання високої решітки забезпечує краще приготування та оптимальний ефект гриля.

Відкрийте дверцята. Використовуйте ту решітку, яка найбільше підходить для приготування цього типу продуктів. Поставте решітку на скляну тарілку. Закрийте дверцята.


 Комбі	<p><b>1.</b> Натисніть кнопку <b>Комбі</b>.</p> <p><b>Результат:</b> На дисплеї з'являться такі символи: Cb - 1 (Мікрохвилі + гриль)</p>
 Вибір	<p><b>2.</b> За допомогою кнопок <b>вгору</b> чи <b>вниз</b> виведіть на екран індикацію Cb - 1, тоді натисніть кнопку <b>Вибір</b>.</p> <p><b>Результат:</b> На дисплеї з'являться такі символи:  (режим мікрохвиль і гриля) 600 Вт (робоча потужність)</p>
 Вибір	<p><b>3.</b> Виберіть відповідний рівень потужності, натискаючи кнопку <b>вгору</b> чи <b>вниз</b>, доки не з'явиться необхідний рівень потужності (600, 450, 300 Вт). Тоді натисніть кнопку <b>Вибір</b>, щоб встановити рівень потужності.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Температуру гриля встановити неможливо.</li> <li>• Якщо не встановити рівень потужності за 5 секунд, вибір автоматично перейде до етапу налаштування часу приготування.</li> </ul>
	<p><b>4.</b> Встановіть час приготування за допомогою кнопок <b>вгору</b> чи <b>вниз</b>.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Максимальний час приготування становить 60 хвилин.</li> </ul>
 СТАРТ	<p><b>5.</b> Натисніть кнопку <b>СТАРТ</b>.</p> <p><b>Результат:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Розпочнеться приготування в комбінованому режимі.</li> <li>• Коли приготування завершиться, чотири рази пролунає звуковий сигнал і блимне індикація "End". Після цього звуковий сигнал лунатиме 1 раз щохвилини.</li> </ul>


## ПОЄДНАННЯ МІКРОХВИЛЬ І КОНВЕКЦІЇ

Комбінований режим передбачає як використання енергії мікрохвиль, так і конвекційне нагрівання. Розігрівати піч не потрібно, оскільки енергія мікрохвиль починає діяти одразу.

У комбінованому режимі можна готувати багато різних продуктів, зокрема:

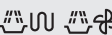
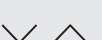

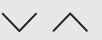
- смажене м'ясо і птицю;
- пироги та кекси;
- страви зі сиру та яєць.


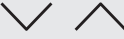

 ЗАВЖДИ використовуйте посуд, безпечний як для мікрохвильових печей, так і для звичайної духовки. Найкращими є тарілки з кераміки або термостійкого скла, адже вони дають змогу мікрохвилям рівномірно проникати у страву.

 Завжди використовуйте рукавиці, щоб доторкнутися до посуду в печі, оскільки він буде дуже гарячим.

Використання низької решітки забезпечує краще приготування та підрум'янення страви.




Відкрийте дверцята. Покладіть продукти на низьку решітку і поставте її на скляну тарілку. Закрийте дверцята. Нагрівальний елемент має знаходитися у горизонтальному положенні.

 Комбі	<p><b>1.</b> Натисніть кнопку <b>Комбі</b>.</p> <p><b>Результат:</b> На дисплеї з'являться такі символи: Cb - 1 (Мікрохвилі + гриль)</p>
 Вибір	<p><b>2.</b> За допомогою кнопок <b>вгору</b> чи <b>вниз</b> виведіть на екран індикацію Cb - 2, тоді натисніть кнопку <b>Вибір</b>.</p> <p><b>Результат:</b> На дисплеї з'являться такі символи:  (режим мікрохвиль та конвекції) 600 Вт (робоча потужність)</p>
 Вибір	<p><b>3.</b> Виберіть відповідний рівень потужності, натискаючи кнопку <b>вгору</b> чи <b>вниз</b>, доки не з'явиться необхідний рівень потужності (600, 450, 300, 180, 100 Вт). Тоді натисніть кнопку <b>Вибір</b>, щоб встановити рівень потужності.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Якщо не змінювати рівень потужності протягом 5 секунд, програма автоматично перейде до етапу налаштування часу приготування (стандартне налаштування: 180 °C).</li> </ul>

 <p>Вибір</p>	<p>4. Виберіть температуру за допомогою кнопок <b>вгору</b> чи <b>вниз</b>. (Температура: 200-40 °C). Тоді натисніть кнопку <b>Вибір</b>, щоб встановити температуру.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Якщо не встановити температуру за 5 секунд, виріб автоматично перейде до етапу налаштування часу приготування.</li> </ul>
	<p>5. Встановіть час приготування за допомогою кнопок <b>вгору</b> чи <b>вниз</b>.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Максимальний час приготування становить 60 хвилин.</li> </ul>
 <p>СТАРТ</p>	<p>6. Натисніть кнопку <b>СТАРТ</b>.</p> <p><b>Результат:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Розпочнеться приготування в комбінованому режимі.</li> <li>• Піч нагрівається до потрібної температури, і приготування в режимі мікрохвиль триває до моменту завершення визначеного часу.</li> <li>• Коли приготування завершиться, чотири рази пролунає звуковий сигнал і блимне індикація "End". Після цього звуковий сигнал лунатиме 1 раз щохвилини.</li> </ul>


## ВИКОРИСТАННЯ ФУНКЦІЇ «БЛОКУВАННЯ ВІД ДІТЕЙ»


Цю мікрохвильову піч обладнано спеціальною програмою блокування від дітей, яка дає змогу «закрити» піч, щоб її неможливо було ввімкнути дітям та особам, які не вміють нею користуватися.




 <p>Блокування від дітей</p>	<p>1. Натисніть кнопку <b>Блокування від дітей</b> і утримуйте її упродовж трьох секунд.</p> <p><b>Результат:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Піч заблоковано (неможливо вибрати жодну функцію).</li> <li>• На дисплеї з'явиться індикація «L».</li> </ul> 
 <p>Блокування від дітей</p>	<p>2. Щоб розблокувати піч, натисніть кнопку <b>Блокування від дітей</b> і утримуйте її три секунди.</p> <p><b>Результат:</b> Піч знову нормально працює.</p>

## ВИКОРИСТАННЯ ФУНКЦІЇ УВІМКНЕННЯ/ВИМКНЕННЯ ОБЕРТАННЯ СКЛЯНОЇ ТАРІЛКИ

Кнопка **Обертання підноса** зупиняє обертання скляної тарілки, даючи змогу використовувати великий посуд, що займає цілу піч (лише в ручному режимі приготування).

 Якість приготування їжі знизиться, оскільки приготування відбуватиметься менш рівномірно. Рекомендуємо повернути тарілку вручну після закінчення половини часу приготування.



 **Попередження** Ніколи не вмикайте обертання скляної тарілки без їжі в печі.  
**Причина:** Це може спричинити займання або нанести шкоду печі.

 <p>Обертання підноса</p>	<p>1. Натисніть кнопку <b>Обертання підноса</b>.</p> <p><b>Результат:</b> Скляна тарілка не обертатиметься. На дисплеї з'являться такі символи:</p> 
 <p>Обертання підноса</p>	<p>2. Щоб знову ввімкнути обертання тарілки, знову натисніть кнопку <b>Обертання підноса</b>.</p> <p><b>Результат:</b> Скляна тарілка обертатиметься.</p>


 Кнопка **Обертання підноса** доступна лише під час приготування.

## ВИКОРИСТАННЯ ФУНКЦІЇ УСУНЕННЯ ЗАПАХУ

Використовуйте цю функцію після закінчення приготування продуктів із різким запахом або за значного задимлення всередині печі. Спочатку повитирайте внутрішню камеру печі.

 Усування запахів	1. Завершивши приготування страви, натисніть кнопку <b>Усування запахів</b> .
 СТАРТ	2. Натисніть кнопку <b>СТАРТ</b> .





 Час усунення запахів запрограмований на заводі на 5 хвилин.

 Тривалість **усунення запахів** можна також регулювати за допомогою кнопки «+30с».

 Максимальний час усунення запахів становить 15 хвилин.

## ВИМКНЕННЯ ЗВУКОВОГО СИГНАЛУ

Вимкнути відтворення звукових сигналів можна у будь-який момент.

 /  СТОП/ЕКО      СТАРТ	1. Натисніть одночасно кнопки <b>СТАРТ</b> та <b>СТОП/ЕКО</b> . (одна секунда) <b>Результат:</b> Піч не видаватиме звукових сигналів, що вказують на завершення операції.
 /  СТОП/ЕКО      СТАРТ	2. Щоб знову увімкнути звукові сигнали, ще раз одночасно натисніть кнопки <b>СТАРТ</b> та <b>СТОП/ЕКО</b> . (одна секунда) <b>Результат:</b> Піч знову працюватиме звичним чином.

## 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 кухонних приладь і вказано, чи можна їх використовувати в мікрохвильовій печі і яким чином це робити.

Кухонне приладдя	Безпечно для мікрохвильової печі	Коментарі
Алюмінієва фольга	✓ ✗	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 металевого оздоблення.
Одноразова пластикова та картонна тара	✓	Деякі заморожені продукти пакують у такій тарі.
Пакування продуктів швидкого приготування	✓ ✗ ✗	Можна використовувати для розігрівання їжі. Перегрівання може спричинити плавлення полістиролу. Може спалахнути. Може спричинити іскріння.
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Полістиролові горнята та контейнери</li> <li>• Паперові пакети чи газети</li> <li>• Папір вторинної переробки або металеві записки</li> </ul>	✓ ✗ ✗	

## ПОСІБНИК ІЗ ПРИГОТУВАННЯ ЇЖИ

Кухонне приладдя	Безпечно для мікрохвильової печі	Коментарі
<b>Скляний посуд</b>		
• Посуд, у якому страву можна готувати і подавати на стіл	✓	Можна використовувати, якщо він не декорований металевим обідком.
• 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.
<b>Металевий посуд</b>		
• Тарілки	✗	Може спричинити іскріння або займання.
• Дроти для зв'язування пакетів для замороження	✗	
<b>Папір</b>		
• Тарілки, горнята, серветки і кухонний папір	✓	Для нетривалого приготування і розігрівання. Також для поглинання надлишку вологи.
• Папір вторинної переробки	✗	Може спричинити іскріння.
<b>Пластик</b>		
• Контейнери	✓	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	✓ ✗	Лише якщо придатні для кип'ятіння або використання в печі. Не мають бути герметично закриті. Якщо необхідно, проколть виделкою.
<b>Парафінований папір або папір, який не пропускає жир</b>	✓	Може використовуватися для утримання вологи та запобігання розбризкуванню.

✓ : рекомендовано    ✓ ✗ : використовувати з обережністю    ✗ : небезпечно

Українська - 31

### МІКРОХВИЛИ

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 ЇЖИ

#### Посуд для мікрохвильової печі

Для забезпечення максимальної ефективності приготування посуду, 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 пластиковою плівкою, придатною для використання в мікрохвильовій печі.

#### Час витримки

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

### Вказівки щодо 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	Порція	Потужність	Час (хв.)
Шпинат	150 г	600 Вт	5-6
	<b>Вказівки</b> Додайте 15 мл (1 стол. ложку) холодної води. Подавайте, витримавши страву 2-3 хвилини.		
Броколі	300 г	600 Вт	8-9
	<b>Вказівки</b> Додайте 30 мл (2 стол. ложки) холодної води. Подавайте, витримавши страву 2-3 хвилини.		
Горошок	300 г	600 Вт	7-8
	<b>Вказівки</b> Додайте 15 мл (1 стол. ложку) холодної води. Подавайте, витримавши страву 2-3 хвилини.		
Зелена квасоля	300 г	600 Вт	7½-8½
	<b>Вказівки</b> Додайте 30 мл (2 стол. ложки) холодної води. Подавайте, витримавши страву 2-3 хвилини.		
Суміш овочів (морква/горошок/кукурудза)	300 г	600 Вт	7-8
	<b>Вказівки</b> Додайте 15 мл (1 стол. ложку) холодної води. Подавайте, витримавши страву 2-3 хвилини.		
Суміш овочів (у китайському стилі)	300 г	600 Вт	7½-8½
	<b>Вказівки</b> Додайте 15 мл (1 стол. ложку) холодної води. Подавайте, витримавши страву 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 дайте страві постояти 3 хвилини.

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

Страва	Порція	Потужність	Час (хв.)
Броколі	250 г 500 г	900 Вт	4½-5 7-8
	<b>Вказівки</b> Підготуйте суцвіття однакового розміру. Розмістіть стеблами досередини. Подавайте, витримавши страву 3 хвилини.		
Брюссельська капуста	250 г	900 Вт	6-6½
	<b>Вказівки</b> Додайте 60-75 мл (5-6 стол. ложок) води. Подавайте, витримавши страву 3 хвилини.		
Морква	250 г	900 Вт	4½-5
	<b>Вказівки</b> Поріжте моркву на однакові скибочки. Подавайте, витримавши страву 3 хвилини.		
Цвітна капуста	250 г 500 г	900 Вт	5-5½ 7½-8½
	<b>Вказівки</b> Підготуйте суцвіття однакового розміру. Розріжте великі суцвіття навпіл. Розмістіть кінцями суцвітть досередини. Подавайте, витримавши страву 3 хвилини.		
Цукіні	250 г	900 Вт	4-4½
	<b>Вказівки</b> Поріжте кабачки цукіні на шматки. Додайте 30 мл (2 стол. ложки) води або шматочок масла. Готуйте, доки не зм'якнуть. Подавайте, витримавши страву 3 хвилини.		



Страва	Порція	Потужність	Час (хв.)
Баклажани	250 г	900 Вт	3½-4
	<b>Вказівки</b> Поріжте баклажани на маленькі шматочки і побризкайте 1 столовою ложкою лимонного соку. Подавайте, витримавши страву 3 хвилини.		
Цибуля-порей	250 г	900 Вт	4-4½
	<b>Вказівки</b> Поріжте цибулю на товсті шматки. Подавайте, витримавши страву 3 хвилини.		
Гриби	125 г 250 г	900 Вт	1½-2 2½-3
	<b>Вказівки</b> Поріжте гриби або покладіть їх цілими, якщо вони маленькі. Додавати воду не потрібно. Побризкайте лимонним соком. Посоліть і поперчіть. Злийте воду, перш ніж подавати страву на стіл. Подавайте, витримавши страву 3 хвилини.		
Цибуля	250 г	900 Вт	5-5½
	<b>Вказівки</b> Поріжте цибулю скибками або навпіл. Додайте лише 15 мл (1 ст. ложку) води. Подавайте, витримавши страву 3 хвилини.		
Болгарський перець	250 г	900 Вт	4½-5
Картопля	Поріжте перець на маленькі шматки.		
	250 г 500 г	900 Вт	4-5 7-8
	<b>Вказівки</b> Зважте почищену картоплю і розріжте її на однакові половинки або четвертинки. Подавайте, витримавши страву 3 хвилини.		
Бруква	250 г	900 Вт	5½-6
	<b>Вказівки</b> Поріжте брукву на маленькі кубики. Подавайте, витримавши страву 3 хвилини.		

### 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 помішайте його, перш ніж дати постояти, після чого посоліть або додайте спеції і масло. Примітка. Після завершення часу приготування може виявитися, що рис не увібрав усю воду.

**Макаронні вироби:** Використовуйте велику посудину з термостійкого скла. Додайте киплячу воду, пучку солі і ретельно помішайте. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Час від часу помішуйте макарони під час і після приготування. Поки макарони відстоюються, накрийте посудину кришкою, після чого злийте воду.

Страва	Порція	Потужність	Час (хв.)
Білий рис (пропарений)	250 г 375 г	900 Вт	15-16 17½-18½
	<b>Вказівки</b> Додайте подвійну кількість холодної води. Подавайте, витримавши страву 5 хвилин.		
Коричневий рис (пропарений)	250 г 375 г	900 Вт	20-21 22-23
	<b>Вказівки</b> Додайте подвійну кількість холодної води. Подавайте, витримавши страву 5 хвилин.		
Суміш рису (рис + дикий рис)	250 г	900 Вт	16-17
Зернова суміш (рис + злаки)	250 г	900 Вт	17-18
	<b>Вказівки</b> Додайте 400 мл холодної води. Подавайте, витримавши страву 5 хвилин.		
Макаронні вироби	250 г	900 Вт	10-11
	<b>Вказівки</b> Додайте 1000 мл гарячої води. Подавайте, витримавши страву 5 хвилин.		

Українська - 33

## ПІДГРІВАННЯ

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 і використання кришки

Намагайтесь не підігрівати страви великого розміру, наприклад великий шматок м'яса, адже вони, зазвичай, висушуються ззовні, перш ніж страву підігріється всередині. Більш доцільно підігрівати страви меншими порціями.

### Рівні потужності і помішування

Деяку їжу можна підігрівати із використанням потужності 900 Вт, а іншу – із використанням рівнів потужності 600 Вт, 450 Вт чи навіть 300 Вт. Дивіться таблицю для довідки.

Загалом, якщо продукти мають делікатну структуру, великий об'єм або підігріваються дуже швидко (пиріжки 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 підігріваєте рідини або продукти дитячого харчування. Щоб запобігти раптовому кипінню 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

Підігріваючи страву вперше, радимо занотувати час, який для цього знадобився, для довідки у майбутньому.

Завжди перевіряйте, чи страву 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 підігріваєте рідини або продукти дитячого харчування. Дивіться також розділ про заходи безпеки.

## ПІДГРІВАННЯ 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 кипінню рідини і ризику ошпарення, кладіть ложку або скляну паличку у напої і помішуйте перед, під час і після підігрівання.

## ПІДГРІВАННЯ ДИТЯЧОГО ХАРЧУВАННЯ

### ДИТЯЧЕ ХАРЧУВАННЯ

Вилийте у глибоку керамічну посудину. Накрийте пластмасовою кришкою. Після підігрівання ретельно помішайте! Перш ніж подавати, дайте постояти 2-3 хвилини. Ще раз помішайте і перевірте температуру. Рекомендована температура подавання: між 30-40 °C.

### ДИТЯЧЕ МОЛОКО

Налійте молоко у стерилізовану скляну пляшечку. Підігрівайте, не накриваючи. Ніколи не підігрівайте пляшечку для дитячого харчування, закриту соскою, оскільки пляшечка може вибухнути від перегрівання. Добре потрясіть пляшечку перед тим, як залишити її постояти, і перед годуванням! Завжди уважно перевіряйте температуру дитячого молока чи їжі, перш ніж давати дитині. Рекомендована температура подавання: 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, описані у таблиці нижче.

Страва	Порція	Потужність	Час (хв.)
Напої (кава, чай і вода)	150 мл (1 горня)	900 Вт	1-1½
	300 мл (2 горнятка)		2-2½
	450 мл (3 горнятка)		3-3½
	600 мл (4 горнятка)		3½-4
	<b>Вказівки</b>		
	Налійте у горнятка і розігрійте без накривки. Ставте 1 горнятко посередині, 2 – одне навпроти одного, 3 – по колу. Витримайте у мікрохвильовій печі після розігрівання і ретельно перемішайте. Подавайте, витримавши страву 1-2 хвилини.		
Суп (охолоджений)	250 г	900 Вт	2½-3
	350 г		3-3½
	450 г		3½-4
	550 г		4½-5
	<b>Вказівки</b>		
	Налійте у глибоку керамічну тарілку або глибоку керамічну миску. Накрийте пластмасовою кришкою. Після підігрівання ретельно помішайте. Ще раз помішайте перед тим, як подавати. Подавайте, витримавши страву 2-3 хвилини.		

Страва	Порція	Потужність	Час (хв.)
Рагу (охолоджене)	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. Подавайте, витримавши страву 2-3 хвилини.		
Макарони з соусом (охолоджені)	350 г	600 Вт	3½-4½
	<b>Вказівки</b> Висипте макарони (наприклад, спагеті чи ячні макарони) у пласку керамічну посудину. Накрийте плівкою, призначеною для мікрохвильової печі. Помішайте перед тим, як подавати. Подавайте, витримавши страву 3 хвилини.		
Макарони з начинкою та соусом (охолоджені)	350 г	600 Вт	4-5
	<b>Вказівки</b> Висипте 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. Подавайте, витримавши страву 3 хвилини.		
Страва на тарілці (охолоджена)	350 г	600 Вт	4½-5
	450 г		5½-6½
<b>Вказівки</b> Покладіть страву з 2-3 охолоджених компонентів на керамічну тарілку. Накрийте плівкою, призначеною для мікрохвильової печі. Подавайте, витримавши страву 3 хвилини.			
Готове до вживання сирне фондю (охолоджене)	400 г	600 Вт	6-7
	<b>Вказівки</b> Готове до вживання сирне фондю налийте у миску з жаротривкого скла відповідного розміру накрийте кришкою. Час від часу помішуйте під час і після приготування. Добре помішайте, перш ніж подавати на стіл. Подавайте, витримавши страву 1-2 хвилини.		

### Підігрівання дитячого харчування і молока

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

Страва	Порція	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 страви помішайте її. Перш ніж подавати, добре помішайте і уважно перевірте температуру. Подавайте, витримавши страву 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 страви помішайте її. Перш ніж подавати, добре помішайте і уважно перевірте температуру. Подавайте, витримавши страву 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. Перш ніж подавати, добре потрусіть пляшечку і уважно перевірте температуру. Подавайте, витримавши страву 2-3 хвилини.			

## РОЗМОРОЖЕННЯ

Мікрохвильові печі чудово підходять для розмороження заморожених продуктів. У них продукти можна розморозити за короткої 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 нагріватись, 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 розмороження дайте рибі, м'ясу і птиці постояти. Час витримки для повного розмороження відрізняється залежно від ваги продукту. Дивіться таблицю нижче.

**Підказка.** Пласкі продукти розморожуються краще, ніж товсті, а для розморожування меншої ваги продуктів потрібно менше часу, ніж для розмороження 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	Порція	Потужність	Час (хв.)
<b>М'ясо</b> М'ясний фарш	250 г	180 Вт	6-7
	500 г		8-13
Стейки зі свинини	250 г	180 Вт	7-8
	<b>Вказівки</b> Покладіть м'ясо на скляну тарілку. Обгорніть тонші краї алюмінієвою фольгою. Переверніть після завершення половини часу розмороження! Подавайте через 15-30 хвилин витримки.		

Страва	Порція	Потужність	Час (хв.)
<b>Птиця</b> Шматки курки Ціла курка	500 г (2 шт.)	180 Вт	14-15
	1200 г	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! Подавайте через 15-60 хвилин витримки.			
<b>Риба</b> Філе риби Ціла риба	200 г	180 Вт	6-7
	400 г	180 Вт	11-13
<b>Вказівки</b> Покладіть заморожену рибу посередині пласкої керамічної тарілки. Кладіть товсті частини поверх тонших. Обгорніть вузькі кінці філе і хвіст цілої риби алюмінієвою фольгою. Переверніть після завершення половини часу розмороження! Подавайте через 10-25 хвилин витримки.			
<b>Фрукти</b> Ягоди	300 г	180 Вт	6-7
	<b>Вказівки</b> Розкладіть фрукти на пласкій круглій скляній посудині (великого діаметру). Подавайте, витримавши страву 5-10 хвилин.		
<b>Хліб</b> Булочки (прибл. по 50 г кожна) Тости / канапки	2 шт.	180 Вт	1-1½
	4 шт.		2½-3
	250 г	180 Вт	4-4½
<b>Вказівки</b> Розкладіть булочки по колу, а хліб покладіть горизонтально на кухонний папір посередині скляної тарілки. Переверніть після завершення половини часу розмороження! Подавайте, витримавши страву 5-20 хвилин.			

## ГРИЛЬ

Елемент нагрівання гриля розташований під верхньою панеллю внутрішньої камери печі. Він працює тільки тоді, коли дверцята закриті і скляна тарілка обертається. Обертання скляної тарілки забезпечує більш рівномірне підсмажування їжі. Якщо попередньо нагріти гриль впродовж 3-5 хвилин, їжа підсмажиться швидше.

### Кухонне приладдя для гриля

Має бути з термостійкого матеріалу і може включати метал. Не використовуйте пластмасовий посуд, оскільки він може плавитися.

### Їжа, яку можна готувати у режимі гриля

Відбивні, сосиски, стейки, гамбургери, шматки бекону і окосту, тонкі частини риби, канапки і всі види закусок на тостах.

### Важлива примітка.

Пам'ятайте, що, коли їжа готується тільки у режимі гриля, її слід класти на високу підставку, якщо не рекомендовано інше.

## МІКРОХВИЛИ + ГРИЛЬ

У цьому режимі приготування поєднується променисте тепло, яке забезпечує гриль, зі швидкістю приготування, яку забезпечують мікрохвилі. Він працює тільки тоді, коли дверцята закриті і скляна тарілка обертається. Завдяки обертанню тарілки їжа підсмажується рівномірно. Ця модель дозволяє використовувати три комбіновані режими. 600 Вт + гриль, 450 Вт + гриль і 300 Вт + гриль.

### Кухонне приладдя для готування у режимі «мікрохвилі + гриль»

Використовуйте приладдя, яке здатне пропускати мікрохвилі. Кухонне приладдя має бути термостійким. У комбінованому режимі не можна використовувати металевий посуд. Не використовуйте пластмасовий посуд, оскільки він може плавитися.

### Їжа, яку можна готувати у режимі «мікрохвилі + гриль»

Їжа, яку можна готувати у комбінованому режимі, включає усі види готових продуктів, які слід підігріти і підсмажити (наприклад, запечені макаронні вироби), а також цей режим можна використовувати, щоб підрум'янити верхню частину таких продуктів, для приготування яких потрібно мало часу. Крім того, цей режим можна використовувати для приготування товстих порцій, на яких має утворитись золотиста хрустка скоринка (наприклад, шматки курки, які слід перегорнути після завершення половини часу приготування). Детальніше дивіться таблицю приготування з використанням гриля.

### Важлива примітка.

Коли використовується комбінований режим (мікрохвилі + гриль), їжу слід ставити на високу решітку, якщо не рекомендовано інше. Дивіться вказівки у поданій нижче таблиці. Якщо продукт потрібно підрум'янити з обох боків, його слід перевернути.

## Вказівки із приготування свіжих продуктів із використанням гриля

Прогрійте попередньо гриль впродовж 2-3 хвилин.

Для довідки використовуйте рівні потужності і час приготування на грилі, описані у таблиці нижче.

Виймаючи посудину, використовуйте спеціальні рукавиці.

Свіжі продукти	Порція	Потужність	1 крок (хв.)	2 крок (хв.)
Скибки хліба для тостів	4 шт. (по 25 г кожна)	Лише гриль	3-4	2-3
	<b>Вказівки</b> Покладіть шматки тосту поруч на високу решітку.			
Помідори-гриль	400 г (2 шт.)	300 Вт + гриль	5-6	-
	<b>Вказівки</b> Розріжте помідори навпіл. Посипте зверху сиром. Розкладіть по колу на пласку посудину з термостійкого скла. Покладіть на високу решітку. Дайте постояти 2-3 хвилини.			
Тости з помідорами і сиром	4 шт. (300 г)	300 Вт + гриль	4-5	-
	<b>Вказівки</b> Спершу підсмажте шматки хліба. Покладіть тости з начинкою на високу решітку. Дайте постояти 2-3 хвилини.			
Тости по-гавайськи (скибки ананаса, шинка, сир)	4 шт. (500 г)	300 Вт + гриль	5-6	-
	<b>Вказівки</b> Спершу підсмажте шматки хліба. Покладіть тости з начинкою на високу решітку. Дайте постояти 2-3 хвилини.			
Печена картопля	500 г	600 Вт + гриль	7-8	-
	<b>Вказівки</b> Розріжте картоплю навпіл. Розкладіть шматки по колу на високу решітку зрізаною стороною до гриля.			
Овочева або картопляна запіканка з тертим сиром (охолоджена)	450 г	450 Вт + гриль	9-11	-
	<b>Вказівки</b> Покладіть страву в маленьку посудину з термостійкого скла. Поставте тарілку на високу решітку. Дайте постояти 2-3 хвилини після приготування.			

(продовження)

Свіжі продукти	Порція	Потужність	1 крок (хв.)	2 крок (хв.)
Печені яблука	2 яблука (прибл. 400 г)	300 Вт + гриль	7-8	-
	<b>Вказівки</b> Виріжте з яблука середину і наповніть їх родзинками і повидлом. Посипте зверху подрібненим мигдалем. Покладіть яблука на пласку тарілку з термостійкого скла. Покладіть посудину просто на низьку решітку.			
Шматки курки	500 г (2 шт.)	300 Вт + гриль	8-10	6-8
	<b>Вказівки</b> Підготуйте шматки курки, змастивши їх маслом і посипавши спеціями. Покладіть їх по колу на високу решітку. Дайте постояти 2-3 хвилини після приготування на грилі.			
Смажена курка	1200 г	450 Вт + гриль	18-19	17
	<b>Вказівки</b> Підготуйте курку, змастивши її маслом і посипавши спеціями. Покладіть курку на низьку решітку. Дайте постояти 5 хвилин після приготування.			
Смажена риба	400-500 г	300 Вт + гриль	5-7	5½-6½
	<b>Вказівки</b> Змастіть цілу рибу олією, додайте приправи та спеції. Покладіть дві рибини одну біля одної (голова до хвоста) на високу решітку. Дайте постояти 2-3 хвилини після приготування на грилі.			

## КОНВЕКЦІЯ

Приготування страв у режимі конвекції – це традиційний добре відомий метод готування за допомогою гарячого повітря, що застосовується у звичайній печі. Нагрівальний елемент та вентилятор розміщуються на задній стінці внутрішньої камери, що забезпечує циркуляцію гарячого повітря. Продукти готуються за допомогою верхнього нагрівального елемента.

### Кухонний посуд для готування у режимі конвекції

Можна застосовувати будь-який традиційний посуд і приладдя, що використовуються для запікання в печі.

### Продукти, що підходять для конвекційного способу готування

Всі види печива, коржі, булочки та тістечка, а також торти з фруктами, заварне тісто та суфле слід готувати у цьому режимі.

## МІКРОХВИЛІ + КОНВЕКЦІЯ

Цей режим поєднує енергію мікрохвиль та гаряче повітря і тому вимагає менших часових затрат, водночас створюючи умови для утворення рум'яної хрусткої скоринки.

Приготування страв у режимі конвекції – це традиційний добре відомий метод готування за допомогою гарячого повітря, що циркулює завдяки вентилятору, прикріпленому на задній стінці внутрішньої камери печі.

### Кухонне приладдя для готування за допомогою мікрохвиль і конвекції

Посуд повинен пропускати мікрохвилі. Він має підходити для використання в печі (наприклад, скло, кераміка чи порцеляна без металевих обідків) – так само, як і посуд, описаний у розділі про режим «мікрохвилі + гриль».

### Їжа, яку можна готувати у режимі «мікрохвилі + конвекція»

Всі види м'яса та птиці, а також запіканки, страви з тертим сиром, бісквіти, легкі фруктові тістечка, пироги, пісочні тістечка, смажені овочі, коржі та хліб.

### Вказівки з приготування у режимі конвекції свіжих та заморожених продуктів

Нагрійте піч до потрібної температури у режимі конвекції за допомогою функції автоматичного попереднього нагрівання. Для довідки використовуйте рівні потужності і час приготування у режимі конвекції, подані у таблиці нижче.

Виймаючи посудину, використовуйте спеціальні рукавиці.

Свіжі продукти	Порція	Потужність	1 крок (хв.)	2 крок (хв.)
<b>ПІЦА</b> Заморожена піца (готова)	300 г	1 крок: 300 Вт + 200 °C 2 крок: гриль	11-12	2-3
	<b>Вказівки</b> Покладіть піцу на низьку решітку. Дайте постояти 2-3 хвилини після приготування.			
<b>МАКАРОННІ ВИРОБИ</b> Заморожена лазанья	400 г	1 крок: 450 Вт + 200 °C 2 крок: конвекція 200 °C	15-16	5-6
	<b>Вказівки</b> Покладіть у посудину з термостійкого скла відповідного розміру або залиште в оригінальній упаковці (зверніть увагу, чи ця упаковка підходить для використання у мікрохвильовій печі і є термостійкою). Поставте заморожені макарони на низьку решітку. Дайте постояти 2-3 хвилини після приготування.			
<b>М'ЯСО</b> Смажена яловичина/ смажена ягнятина (середньо просмажені) Смажена курка	1200-1300 г	600 Вт + 180 °C	20-23	10-13
	<b>Вказівки</b> Змистіть яловичину/ягнятину олією і приправте перцем, сіллю та паприкою. Покладіть на низьку решітку жирним боком донизу. Після приготування загорніть в алюмінієву фольгу і дайте постояти 10-15 хвилин.			
	1000-1100 г	450 Вт + 200 °C	20-22	20
	<b>Вказівки</b> Підготуйте курку, змастивши її маслом і посипавши спеціями. Покладіть на низьку решітку спочатку грудкою донизу, а потім догори. Після готовності дайте постояти 5 хвилини.			

Свіжі продукти	Порція	Потужність	1 крок (хв.)	2 крок (хв.)
<b>ХЛІБ</b> Свіжоспечені булочки	6 шт. (350 г)	100 Вт + 180 °C	8-10	-
	<b>Вказівки</b> Розкладіть булочки по колу на низькій решітці. Дайте постояти 2-3 хвилини.			
Хліб із часником (охолоджений, попередньо випечений)	200 г (1 шт.)	180 Вт + 200 °C	8-10	-
	<b>Вказівки</b> Розкладіть охолоджені хлібці на низькій решітці, попередньо розстеливши папір для випікання. Дайте постояти 2-3 хвилини після приготування.			
<b>ПИРІГ</b> Мармуровий пиріг (сире тісто)	500 г	Лише 180 °C	38-43	-
	<b>Вказівки</b> Покладіть свіже тісто у невелику, круглу, чорну металічну посудину (діаметром 25 см). Поставте пиріг на низьку решітку. Дайте постояти 5-10 хвилин після приготування.			
Малий пиріг (сире тісто)	10 x 28 г	Лише 160 °C	26-28	-
	<b>Вказівки</b> Викладіть свіже тісто рівномірно у паперові ємності і поставте їх у форму для випікання, тоді поставте форму на низьку решітку. Дайте постояти 5 хвилин після приготування.			
Печиво (сире тісто)	200-250 г	Лише 200 °C	15-20	-
	<b>Вказівки</b> Розкладіть охолоджені круасани на низькій решітці, попередньо розстеливши папір для випікання.			
Заморожена випічка	1000 г	180 Вт + 180 °C	18-20	-
	<b>Вказівки</b> Поставте заморожений торт просто на низьку решітку. Після розмороження та підігрівання дайте постояти 15-20 хвилин.			

## СПЕЦІАЛЬНІ ПІДКАЗКИ

### РОЗТОПЛЕННЯ МАСЛА

Покладіть 50 г масла у маленьку, глибоку скляну тарілочку. Накрийте пластмасовою кришкою. Нагрівайте упродовж 30-40 секунд, використовуючи рівень потужності 900 Вт, доки масло не розтопить.

### РОЗТОПЛЕННЯ ШОКОЛАДУ

Покладіть 100 г шоколаду у маленьку, глибоку скляну тарілочку.

Нагрівайте упродовж 3-5 секунд, використовуючи рівень потужності 450 Вт, доки шоколад не розтопить.

Під час топлення помішайте один чи два рази. Виймаючи посудину з печі, використовуйте спеціальні рукавиці.

### РОЗТОПЛЕННЯ КРИСТАЛІЗОВАНОГО МЕДУ

Покладіть 20 г кристалізованого меду у маленьку, глибоку скляну тарілочку.

Нагрівайте упродовж 20-30 секунд, використовуючи рівень потужності 300 Вт, доки мед не розтопить.

### РОЗТОПЛЕННЯ 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, у посудині з термостійкого скла упродовж 3½-4½ хвилин із використанням рівня потужності 900 Вт, поки вона не стане прозорою. Під час готування двічі помішайте.

### ГОТУВАННЯ ПОВИДЛА

Покладіть 600 г фруктів (наприклад різних ягід) у посудину з термостійкого скла з кришкою. Додайте 300 г цукру для приготування консервації і добре помішайте.

Готуйте страву, накривши кришкою, упродовж 10-12 хвилин із використанням рівня потужності 900 Вт.

Помішуйте кілька разів під час готування страви. Викладіть у невеликі банки для варення з кришками, що закручуються. Поставте банки кришками донизу на 5 хвилин.

### ГОТУВАННЯ ПУДИНГУ

Змішайте концентрат пудингу з цукром і молоком (500 мл), дотримуючись інструкцій виробника, і ретельно перемішайте. Використовуйте відповідну посудину з термостійкого скла з кришкою. Готуйте, накривши кришкою, впродовж 6 ½ - 7 ½ хвилин із використанням рівня потужності 900 Вт.

Помішайте кілька разів під час готування страви.

### ПІДСМАЖУВАННЯ ШМАТКІВ МИГДАЛЮ

Рівномірно викладіть 30 г подрібненого мигдалю на керамічну тарілку середнього розміру.

Підсмажуйте протягом 3½ - 4½ хвилин на потужності 600 Вт, кілька разів перемішуючи.

Дайте страві постояти 2-3 хвилини в печі. Виймаючи посудину з печі, використовуйте спеціальні рукавиці.

## усунення несправностей та коди помилок

### УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

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

#### Це звичайне явище.

- Конденсація вологи всередині печі.
- Повітряний потік навколо дверцят і зовнішнього корпусу.
- Світлові блики навколо дверцят і зовнішнього корпусу.
- Пара, яка виходить по периметру дверцят або з вентиляційних отворів.

#### Піч не працює після натиснення кнопки «СТАРТ».

- Перевірте, чи повністю закриті дверцята.

#### Зовсім не відбувається приготування їжі.

- Чи правильно встановлено таймер і/або натиснуто кнопку **СТАРТ**?
- Чи закриті дверцята?
- Чи не перевантажено електричну мережу, що спричинило до згоряння плавкого запобіжника або спрацювання автоматичного переривача?

#### Страва не готова або надто запечена.

- Перевірте, чи правильно вибрано час приготування для цього типу продуктів.
- Чи вибрано правильний рівень потужності?

#### Не працює лампочка.

- З міркувань безпеки користувач не повинен змінювати лампочку особисто. Зверніться у найближчий центр обслуговування Samsung, щоб викликати кваліфікованого інженера для заміни лампочки.

#### Піч створює перешкоди для радіоприймачів і телевізорів.

- Під час роботи печі можна спостерігати незначні перешкоди у роботі радіоприймачів чи телевізорів. Це звичайне явище. Щоб вирішити цю проблему, встановіть піч подалі від телевізорів, радіоприймачів та антен.
- Якщо мікропроцесор мікрохвильової печі реагує на перешкоди, відображення на дисплеї може згаснути або збитися. Щоб вирішити цю проблему, від'єднайте вилку кабелю живлення від розетки і вставте її знову. Ще раз встановіть час.

#### Всередині печі помітні іскри і чути потріскування (іскріння).

- Перевірте, чи не використовується посуд із металевим оздобленням.
- Чи не залишено в печі виделку або інший металевий предмет?
- Чи не знаходиться алюмінієва фольга надто близько до внутрішніх стінок?



Під час першого увімкнення з печі йде дим і відчувається неприємний запах.

- Це тимчасове явище, спричинене новими нагрівальними елементами. Через 10 хвилин роботи дим і неприємний запах зникнуть.

Щоб швидше усунути запах, увімкніть піч, поставивши у камеру склянку з лимонною есенцією чи соком.

- ☑ Якщо подані вище вказівки не допомагають вирішити проблему, зверніться до місцевого центру обслуговування споживачів SAMSUNG.

Слід мати наготові такі відомості:

- код моделі та серійний номер пристрою (зазвичай вказуються на задній стінці печі);
- термін гарантії;
- чіткий опис проблеми, що виникла.

Знаючи ці дані, зверніться до місцевого дилера чи центру обслуговування SAMSUNG.

## КОД ПОМИЛКИ

### Повідомлення про помилку «SE»

- Почистьте кнопки і перевірте, чи навколо кнопок немає води. Вимкніть піч і спробуйте налаштувати ще раз. Якщо проблема повториться, зверніться у центр обслуговування SAMSUNG.

### З'являється повідомлення «E-24»

- Перш ніж мікрохвильова піч перегріється, на дисплеї з'явиться повідомлення «E-24». У разі появи повідомлення «E-24» натисніть кнопку «СТОП/ЕКО», щоб запустити режим ініціалізації. Коли піч охолоне, спробуйте її увімкнути. Якщо повідомлення «E-24» з'явиться знову, зверніться до місцевого центру обслуговування Samsung.

- ☑ Якщо вам потрібна інформація щодо кодів, які не зазначено вище, або якщо запропоноване рішення не допомагає вирішити проблему, зверніться до місцевого центру обслуговування SAMSUNG.

## ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

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

Модель	MC28H5013**
Джерело живлення	230 В / 50 Гц змінного струму
Споживання електроенергії	
Максимальна потужність	2900 Вт
Мікрохвилі	1400 Вт
Гриль	1500 Вт
Конвекція	Макс. 2100 Вт
Вихідна потужність	100 Вт/900 Вт – 6 рівнів (IEC-705)
Робоча частота	2450 МГц
Габаритні розміри (Ш x Г x В)	
Габаритні	517 x 474,8 x 310 мм
Внутрішня камера	358 x 327 x 235,5 мм
Об'єм	1,0 кубічного фути
Вага	
Нетто	близько 17,5 кг

## НОТАТКИ

Призначено для використання в  
нормальних умовах  
Термін служби: 7 років

Українська - 42

НОТАТКИ

НОТАТКИ

08 ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

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

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

**АДРЕСА ФАБРИКИ/АДРЕС 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.

## 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>



DE68-04698C-00