

Мікрохвильова піч

Посібник користувача

MG23T5018A*



SAMSUNG

Зміст

Вказівки з техніки безпеки	3	Встановлення режиму заощадження електроенергії	16
Важливі інструкції з техніки безпеки	3	Використання функції «Швидке розморожування»	16
Загальні вказівки з безпеки	6	Використання режиму «Страви російської кухні»	17
Правила техніки безпеки для режиму мікрохвиль	7	Приготування в режимі гриля	29
Обмеження гарантії	8	Використання функції «Гриль +30 с»	30
Визначення групи, до якої належить виріб	8	Поєднання мікрохвиль та гриля	30
Правильна утилізація виробу (Відходи електричного та електронного обладнання)	8	Використання функції блокування від дітей	31
		Вимкнення звукового сигналу	31
Встановлення	9	Посібник із вибору посуду	32
Приладдя	9		
Місце встановлення	9	Посібник із приготування їжі	33
Скляна тарілка	9		
Догляд	10	Усунення несправностей та інформаційні коди	42
Чищення	10	Усунення несправностей	42
Заміна (ремонт)	10	Інформаційний код	46
Догляд за пристроєм у разі тривалого простою	10	Технічні характеристики	46
Функції мікрохвильової печі	11		
Мікрохвильова піч	11		
Панель керування	11		
Використання мікрохвильової печі	12		
Як працює мікрохвильова піч	12		
Як перевірити, чи мікрохвильова піч працює належним чином	12		
Приготування/Розігрівання їжі	13		
Встановлення часу	14		
Рівні потужності та регулювання часу	14		
Регулювання часу приготування	15		
Зупинка приготування їжі	15		

Вказівки з техніки безпеки

ВАЖЛИВІ ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

УВАЖНО ПРОЧИТАЙТЕ І ЗБЕРІГАЙТЕ ДЛЯ ДОВІДКИ В МАЙБУТНЬОМУ.

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

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

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

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

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

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

Використовуйте лише посуд і приладдя, призначені для мікрохвильових печей.

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

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

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

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

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

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

Піч необхідно регулярно чистити і видаляти з неї залишки продуктів.

Вказівки з техніки безпеки

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

Мікрохвильову піч слід ставити лише на 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 печі воду протягом 10 хвилин.

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

Мікрохвильову піч слід розташувати 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 печі.

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

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

Не використовуйте очищувач парю.

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 поверхні 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.

Вказівки з техніки безпеки

Загальні вказівки з безпеки

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

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

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

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

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

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

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

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

Не торкайтесь кабелю живлення мокрими руками.

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

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

Не тисніть надмірно та не стукайте по печі.

Не ставте піч на ламкі предмети.

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

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

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

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

Не лейте і не розпилюйте воду на або у піч.

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

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

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

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

Попередження щодо мікрохвиль

Під час нагрівання напоїв у печі існує небезпека раптового закипання рідини, тому необхідно обережно поводитися з наповненим рідиною посудом. Завжди давайте напоям постояти щонайменше 20 секунд, перш ніж пити їх. Якщо потрібно, помішуйте напій під час розігрівання. Завжди помішуйте напій після розігрівання.

У разі опіку дотримуйтеся цих інструкцій із надання першої допомоги.

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

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

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

Правила техніки безпеки для мікрохвильової печі

Використовуйте лише посуд, призначений для мікрохвильових печей. Не використовуйте металеві контейнери, посуд із золотистою чи сріблястою оправою, шампури тощо.
Знімайте металеві затискачі. Може виникнути електричний розряд.
Не використовуйте піч для сушіння газет чи одягу.
Невелику кількість їжі ставте на недовгий час, щоб не перегріти її і щоб вона не закипала.
Тримайте кабель живлення і його вилку подалі від води і джерел тепла.
Щоб уникнути ризику вибуху, не нагрівайте яйця у шкаралупі або цілі круто зварені яйця. Не нагрівайте герметично закриті контейнери, горіхи, помідори тощо.
Не накривайте вентиляційні отвори тканиною або папером. Може статися займання. Піч може перегрітись і вимкнутись автоматично; піч не працюватиме, поки достатньо не охолоне.
Коли виймаєте страву з печі, завжди використовуйте спеціальні рукавиці.
Помішуйте рідину під час розігрівання або після розігрівання і дайте їй охолонути щонайменше 20 секунд, щоб запобігти її раптовому закипанню.
Відкривайте дверцята, стоячи на відстані витягнутої руки від печі, щоб запобігти отриманню опіків від гарячого повітря або пари, що виходять із печі.
Не вмикайте піч, коли вона порожня. З метою безпеки піч автоматично вимкнеться через 30 хвилин.
Рекомендовано постійно зберігати склянку води всередині печі для поглинання мікрохвильової енергії у випадку випадкового увімкнення печі.
Встановлюйте піч, дотримуючись належної відстані від стіни чи інших предметів, як зазначено в цьому посібнику (дивіться розділ «Встановлення мікрохвильової печі»).

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

Правила техніки безпеки для режиму мікрохвиль

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

- Не вмикайте піч, якщо дверцята відкриті. Не використовуйте піч із зіпсованими блокувальними контактами (замками дверцят). Не вставляйте нічого в отвори блокувальних контактів.
- Не вставляйте нічого між дверцятами та передньою панеллю печі і не допускайте накопичення часточок продуктів або мийних засобів на ущільнювальних поверхнях. Підтримуйте дверцята та їх ущільнювальні поверхні в чистоті, протираючи їх після кожного використання печі спочатку вологою, а потім м'якою сухою ганчіркою.
- Не вмикайте піч, якщо вона несправна. Використовуйте піч лише після того, як її оглянув кваліфікований спеціаліст.
Важлива інформація: дверцята печі мають надійно закриватись. Дверцята не мають бути зігнутими; завіси дверцят не мають бути поламаними чи послабленими; ущільнювачі дверцят та ущільнювальні поверхні не мають бути пошкодженими.
- Усі налаштування та ремонт повинен виконувати кваліфікований спеціаліст.

Вказівки з техніки безпеки

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

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

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

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 установах, під'єднаних до побутової електромережі з низькою напругою.

Правильна утилізація виробу (Відходи електричного та електронного обладнання)



(Стосується країн, в яких запроваджено системи розподіленої утилізації)

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

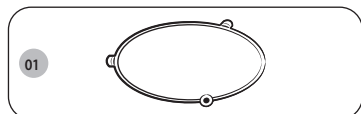
Фізичні особи можуть звернутися до продавця, у якого було придбано виріб, або до місцевого урядового закладу, щоб отримати відомості про місце та способи нешкідливої для довкілля вторинної переробки виробу.

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

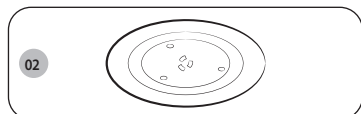
Встановлення

Приладдя

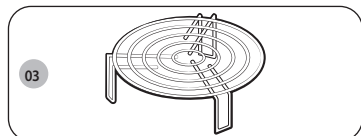
Залежно від придбаної моделі в комплекті постачаються декілька аксесуарів, які можна використовувати в різний спосіб.



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



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

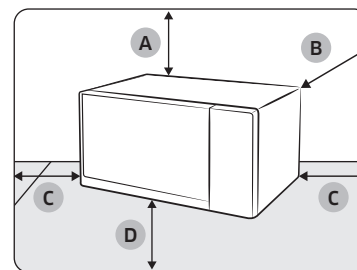


- 03 Решітка для гриля**, яку ставлять на скляну тарілку. Металеву решітку можна використовувати для приготування страв у режимі гриля і в комбінованому режимі.

⚠ УВАГА

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

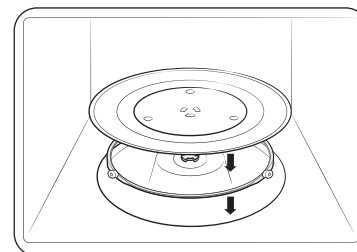
Місце встановлення



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

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

Скляна тарілка



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



Догляд

Чищення

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

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

Видалення стійких забруднень із неприємним запахом усередині печі

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

УВАГА

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

Заміна (ремонт)

ПОПЕРЕДЖЕННЯ

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

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

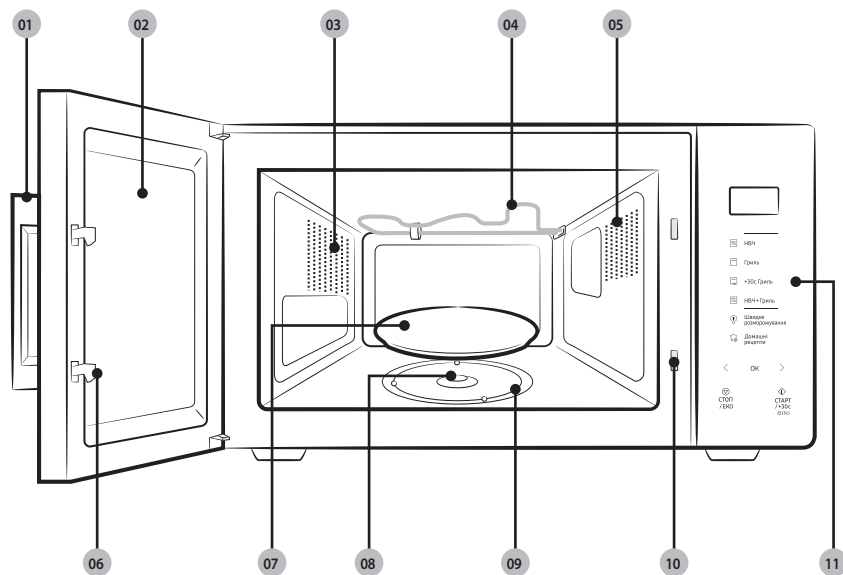
Догляд за пристроєм у разі тривалого простоя

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



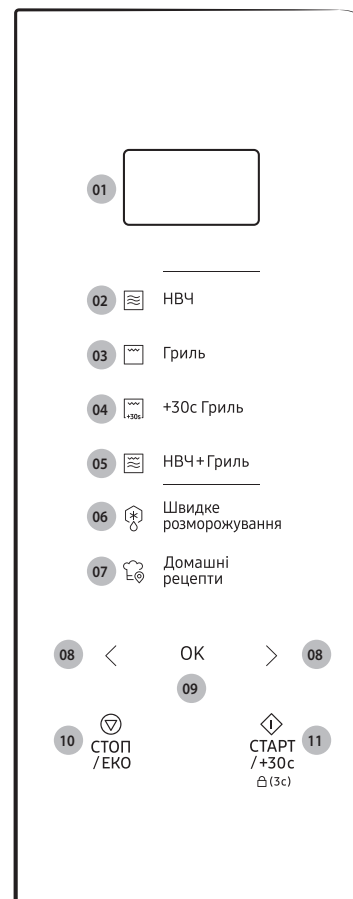
Функції мікрохвильової печі

Мікрохвильова піч



- | | | |
|----------------------------------|---------------------|------------------------|
| 01 Ручка дверцят | 02 Дверцята | 03 Вентиляційні отвори |
| 04 Нагрівальний елемент | 05 Підсвітка | 06 Замки дверцят |
| 07 Скляна тарілка | 08 Підставка | 09 Роликова опора |
| 10 Отвори блокувальних контактів | 11 Панель керування | |

Панель керування



- 01 Дисплей
- 02 НВЧ
- 03 Гриль
- 04 +30с Гриль
- 05 НВЧ+Гриль
- 06 Швидке розморожування
- 07 Домашні рецепти
- 08 Зменшення/Збільшення (Вага/Порція/Час)
- 09 ОК (Годинник)
- 10 СТОП/ЕКО
- 11 СТАРТ/+30с

Функції мікрохвильової печі

Використання мікрохвильової печі

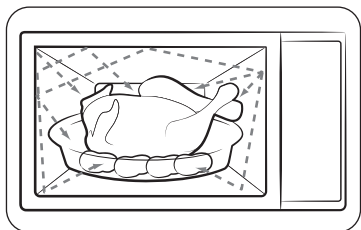
Як працює мікрохвильова піч

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

Мікрохвильову піч можна використовувати для:

- розморожування продуктів
- підігрівання продуктів
- приготування їжі

Принципи приготування їжі



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

ПРИМІТКА

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

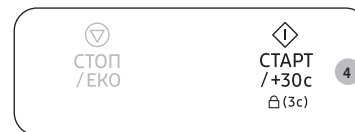
- рівномірно приготовлену їжу аж до самої середини та
- їжу з однаковою температурою у всіх частинах.

Як перевірити, чи мікрохвильова піч працює належним чином

Ці прості вказівки допоможуть вам у будь-який момент перевірити, чи піч працює належним чином. У разі виникнення будь-яких проблем див. розділ «Усунення несправностей» на сторінках від 42 до 46.

ПРИМІТКА

Піч потрібно підключити до відповідної настінної розетки. У піч потрібно поставити скляну тарілку. Якщо вибрати рівень потужності, нижчий за максимальний (100 % – 800 Вт), для того щоб вода закипіла, потрібно буде більше часу.



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

Приготування/Розігрівання їжі

Нижче пояснено, як правильно приготувати або розігріти їжу.

⚠ УВАГА

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

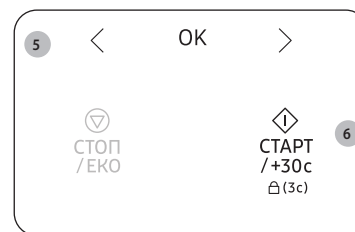
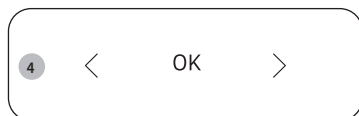


1. Відкрийте дверцята мікрохвильової печі, потягнувши за ручку.
2. Покладіть продукти на середину скляної тарілки та закрийте дверцята.

⚠ УВАГА

Не вмикайте мікрохвильову піч, коли вона порожня.

3. Натисніть **НВЧ**.
 - На дисплеї панелі керування відобразиться відповідний значок (☰) і максимальний рівень потужності (800 Вт).
4. За допомогою кнопок < або > (**Зменшення/Збільшення**) виберіть потрібний рівень потужності, тоді натисніть кнопку **ОК**.
 - Інформацію щодо налаштування відповідного рівня потужності шукайте в розділі «Рівні потужності та регулювання часу» на стор. 14.



5. За допомогою кнопок < або > (**Зменшення/Збільшення**) встановіть потрібний час приготування.
 - На дисплеї панелі керування відобразиться час приготування.
6. Натисніть **СТАРТ/+30с**, щоб почати приготування.
 - Засвітиться світло, і тарілка почне обертатися.
 - Після завершення приготування мікрохвильова піч подасть 4 звукові сигнали, а на панелі керування відобразиться поточний час. Після цього ще тричі з інтервалом у хвилину лунатиме сигнал нагадування.

Використання мікрохвильової печі

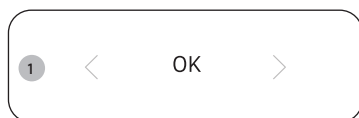
Встановлення часу

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

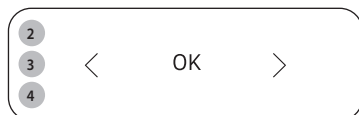
- коли вперше встановлюєте придбану мікрохвильову піч;
- після збою електроживлення.

ПРИМІТКА

Щоб застосувати літній/зимовий час, змініть час вручну.



1. Натисніть **ОК**.



2. За допомогою кнопок < або > (**Зменшення/Збільшення**) виберіть 24-годинний чи 12-годинний формат часу, тоді натисніть кнопку **ОК**.

3. За допомогою кнопок < або > (**Зменшення/Збільшення**) встановіть години, тоді натисніть кнопку **ОК**.

4. За допомогою кнопок < або > (**Зменшення/Збільшення**) встановіть хвилини, тоді натисніть кнопку **ОК**.

ПРИМІТКА

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

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 %	800 Вт
ВИЩЕ СЕРЕДНЬОГО	75 %	600 Вт
СЕРЕДНІЙ	56 %	450 Вт
НИЖЧЕ СЕРЕДНЬОГО	38 %	300 Вт
РОЗМОРОЖУВАННЯ	23 %	180 Вт
НИЗЬКИЙ	13 %	100 Вт

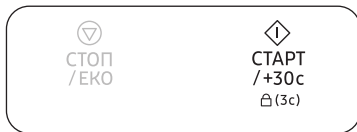
Тривалість приготування, вказана в рецептах та у цьому посібнику, відповідає зазначеному рівню потужності.

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

Регулювання часу приготування

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

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



Спосіб 1

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

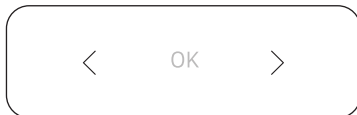
- Приклад: Щоб додати три хвилини, натискайте кнопку **СТАРТ/+30с** шість разів.

ПРИМІТКА

Час приготування можна лише збільшувати.

Спосіб 2

Налаштуйте час приготування за допомогою кнопок < або > (**Зменшення/Збільшення**).



Зупинка приготування їжі

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

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

Щоб тимчасово зупинити приготування

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

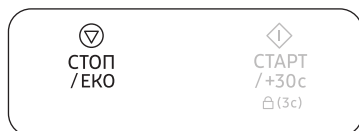
Щоб зовсім зупинити приготування

1. Відкрийте дверцята або один раз натисніть кнопку **СТОП/ЕКО**.
 - Приготування тимчасово зупиниться.
2. Знову натисніть кнопку **СТОП/ЕКО**.

Використання мікрохвильової печі

Встановлення режиму заощадження електроенергії

Піч обладнано функцією заощадження електроенергії.



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

ПРИМІТКА

Автоматична функція заощадження електроенергії

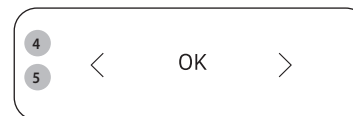
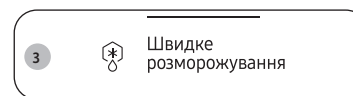
Якщо протягом 25 хвилин під час виконання налаштувань або під час зупинки роботи не було жодної команди, пристрій повернеться в режим очікування. Також, якщо залишити дверцята відкритими, внутрішня лампочка вимкнеться автоматично через 5 хвилин.

Використання функції «Швидке розморожування»

Режим швидкого розморожування дає змогу швидко розморозити м'ясо, птицю, рибу, фрукти/ягоди. Час розмороження та рівень потужності задані автоматично у програмі. Вам достатньо вибрати програму і вагу продуктів.

УВАГА

Використовуйте лише безпечний для мікрохвильової печі посуд.



1. Відкрийте дверцята мікрохвильової печі, потягнувши за ручку.
2. Покладіть продукти на середину скляної тарілки та закрийте дверцята.
3. Натисніть кнопку **Швидке розморожування**.
4. За допомогою кнопок < або > (**Зменшення/Збільшення**) виберіть тип страви, тоді натисніть кнопку **ОК**.
 - Докладніше читайте в розділі «Опис програми швидкого розморожування» на сторінці 17.
5. За допомогою кнопок < або > (**Зменшення/Збільшення**) встановіть розмір порції, тоді натисніть кнопку **ОК**.
6. Натисніть кнопку **СТАРТ/+30с**, щоб розпочати розморожування.
 - Коли піч подасть сигнал, відкрийте дверцята і перевіряйте продукт.
7. Закрийте дверцята і натисніть кнопку **СТАРТ/+30с**, щоб продовжити розморожування.
 - Після завершення розморожування піч подасть 4 звукові сигнали, і на дисплеї панелі керування відобразиться поточний час. Після цього ще тричі з інтервалом у хвилину лунатиме сигнал нагадування.

Опис програми швидкого розморожування

У поданій далі таблиці представлені різні програми режиму швидкого розморожування, розмір порцій, час витримки та відповідні рекомендації. Перед розмороженням продуктів зніміть із них весь пакувальний матеріал. Кладіть м'ясо, птицю, рибу та фрукти/ягоди на пласку скляну або керамічну тарілку.

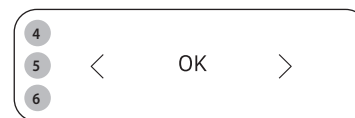
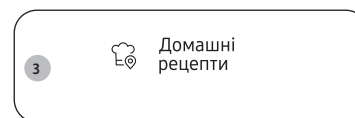
Код/Продукти	Розмір порції	Вказівки
1 М'ясо	200–1500 г	Прикрийте краї алюмінієвою фольгою. Коли мине половина часу, переверніть м'ясо. Ця програма підходить для розмороження яловичини, баранини, свинини, стейків, відбивних і фаршу. Після готовності дайте постояти 20–60 хвилин.
2 М'ясо птиці	200–1500 г	Обгорніть ніжки та кінчики крил алюмінієвою фольгою. Коли мине половина часу, переверніть м'ясо птиці. Ця програма підходить для розмороження як цілої курки, так і окремих її порцій. Після готовності дайте постояти 20–60 хвилин.
3 Риба	200–1500 г	Прикрийте хвіст цілої риби алюмінієвою фольгою. Коли мине половина часу, переверніть рибу. Ця програма підходить для розмороження як цілої риби, так і філеїних шматків. Після готовності дайте постояти 20–60 хвилин.
4 Фрукти/ягоди	100–600 г	Розкладіть фрукти рівномірно у пласкій скляній посудині. Цю програму можна застосовувати для всіх видів фруктів. Після готовності дайте постояти 5–30 хвилин.

Використання режиму «Страви російської кухні»

Для режиму «Страви російської кухні» передбачено 73 попередньо запрограмованих параметра приготування. Вам не потрібно вводити ані часу готування, ані рівня потужності.

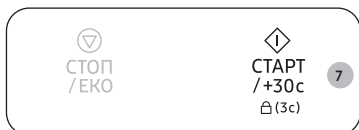
УВАГА

Використовуйте лише безпечний для мікрохвильової печі посуд.



1. Відкрийте дверцята мікрохвильової печі, потягнувши за ручку.
2. Покладіть продукти на середину скляної тарілки та закрийте дверцята.
3. Натисніть кнопку **Домашні рецепти**.
4. За допомогою кнопок < або > (**Зменшення/Збільшення**) виберіть потрібну категорію, тоді натисніть **ОК**.
 - 1) Домашні десерти
 - 2) Страви російської кухні
 - 3) Суп
 - 4) Напої
 - 5) Овочі / запіканки
 - 6) Птиця / риба
5. За допомогою кнопок < або > (**Зменшення/Збільшення**) виберіть тип страви, тоді натисніть кнопку **ОК**.
6. За допомогою кнопок < або > (**Зменшення/Збільшення**) встановіть розмір порції, а тоді натисніть **ОК**.
 - Докладніше читайте в розділі «Опис програм режиму «Страви російської кухні»» на сторінках від 18 до 29.

Використання мікрохвильової печі



7. Натисніть кнопку **СТАРТ/+30с**, щоб розпочати приготування страви російської кухні.
- Мікрохвильова піч готує їжу відповідно до вибраного попередньо запрограмованого налаштування.
 - Після завершення приготування мікрохвильова піч подасть 4 звукові сигнали, а на панелі керування відобразиться поточний час. Після цього ще тричі з інтервалом у хвилину лунатиме сигнал нагадування.

У поданій таблиці наведені розміри порцій та відповідні вказівки для 73 попередньо запрограмованих режимів приготування.

⚠ УВАГА

Виймаючи посудину зі стравою, використовуйте спеціальні рукавиці.

Опис програм режиму «Страви російської кухні»

1. Десерти

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

Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
1-3 Бісквіт	1 порція	Борошно – 170 г, вершкове масло – 50 г, цукор – 150 г, яйце – 3 шт., розпушувач – 10 г
	Вказівки <ol style="list-style-type: none"> 1. Змішайте вершкове масло й цукор у мисці. 2. Додайте яйце та добре перемішайте. 3. Додайте борошно, розпушувач і продовжуйте перемішувати. 4. Перелийте суміш у змащену скляну або пластмасову форму. 5. Поставте форму в мікрохвильову піч і виберіть режим відповідний режим [1-3]. 6. Залиште страву на 2–3 хвилини після приготування. 	
1-4 Брауні	1 порція	Борошно – 90 г, вершкове масло (розтоплене) – ½ склянки, цукор – 230 г, яйце – 2 шт., какао-порошок – 40 г
	Вказівки <ol style="list-style-type: none"> 1. Змішайте масло, збиті яйця та цукор у мисці. 2. Додайте борошно, какао-порошок і продовжуйте перемішувати. 3. Перелийте суміш у змащену скляну або пластмасову форму. 4. Поставте форму в мікрохвильову піч і виберіть режим відповідний режим [1-4]. 5. Залиште страву на 20–30 хвилини після приготування. 	

Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
1-5 Яєчний пудинг	1 порція (3 шт.)	Молоко – 250 г, цукор – 40 г, яйце – 2 шт.
	Вказівки <ol style="list-style-type: none"> 1. Розбийте два яйця в миску. Злегка збийте яйця круглим вінчиком. Тримайте кінчик вінчика біля самого дна миски, щоб не утворювалося забагато піни. 2. Змішайте молоко та цукор в іншій мисці. 3. Продовжуючи збивати яйця, додайте до них молоко. 4. Пропустіть яєчну суміш через дрібне сито. Очистьте дно сита лопаткою. Зніміть піну з поверхні ложкою. 5. Розлийте суміш по креманках. 6. Поставте креманки в мікрохвильову піч і виберіть режим відповідний режим [1-5]. 7. Після приготування дайте охолонути та подайте. 	
1-6 Шоколадний торт у чашці	1 порція	Вершкове масло – 30 г, цукор – 60 г, яйце – 1 шт., густі вершки – 40 г, борошно – 25 г, какао-порошок – 15 г, ваніль – 1,5 г, стружка з напівгіркого шоколаду – 50 г
	Вказівки <ol style="list-style-type: none"> 1. Ретельно змішайте масло, яйце й вершки в чашці. 2. Додайте борошно, цукор і продовжуйте перемішувати. 3. Додайте какао, ваніль і добре перемішайте. 4. Додайте шоколадну стружку. 5. Поставте чашку в мікрохвильову піч і виберіть режим відповідний режим [1-6]. 6. Залиште страву на 2–3 хвилини після приготування. 	

Використання мікрохвильової печі

Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
1-7 Торт у чашці	1 порція	Вершкове масло – 30 г, цукор – 60 г, яйце – 1 шт., борошно – 50 г, молоко – 30 г, ваніль – 6 г, мигдальний порошок – 3 г, розпушувач – 1,5 г
	Вказівки 1. Змішайте масло та яйце в чашці й ретельно перемішайте. 2. Додайте борошно, цукор, розпушувач і продовжуйте перемішувати. 3. Додайте мигдальний порошок, ваніль і добре перемішайте. 4. Поставте чашку в мікрохвильову піч і виберіть режим відповідний режим [1-7]. 5. Залиште страву на 2-3 хвилини після приготування.	
1-8 Кава лате	1 порція	Розчинна кава – 2 г, вода – 50 г, молоко – 125 г
	Вказівки 1. Змішайте каву й воду в чашці. 2. Налийте молоко в іншу чашку. 3. Поставте кавову суміш у мікрохвильову піч і виберіть режим відповідний режим [1-8]. 4. Коли пролунає сигнал, вийміть чашку з печі. 5. Поставте чашку з молоком у мікрохвильову піч і натисніть кнопку СТАРТ/+30с . 6. Після приготування добре змішайте вміст обох чашок і подайте на стіл.	
1-9 Зелений чай з молоком	1 порція	Порошковий зелений чай – 6 г, цукор – 15 г, молоко – 250 г
	Вказівки 1. Змішайте всі інгредієнти в чашці. 2. Поставте чашку в мікрохвильову піч і виберіть режим відповідний режим [1-9]. 3. Після приготування добре все змішайте та подайте на стіл.	

Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
1-10 Молочний чай	1 порція	Чорний чай у пакетах – 2 шт., вода – 60 г, молоко – 125 г
	Вказівки 1. Залейте пакетики чорного чаю водою в чашці. 2. Налийте молоко в іншу чашку. 3. Поставте чашку з чаєм у мікрохвильову піч і виберіть режим відповідний режим [1-10]. 4. Коли пролунає сигнал, вийміть чашку з печі. 5. Поставте чашку з молоком у мікрохвильову піч і натисніть кнопку СТАРТ/+30с . 6. Після приготування добре змішайте вміст обох чашок і подайте на стіл.	

2. Домашні рецепти

Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
2-1 Омлет	130-135 г	Яйце – 3 шт., молоко – 30 мл, сіль – 2 г
	Вказівки Збийте яйця з молоком та сіллю, вилийте суміш на тарілку. Увімкніть програму.	
2-2 Сосиски з консервованим горошком	Сосиски – 2 шт. Гарячий горошок – 132 г	Сосиски – 2 шт. по 50 г, масло – 5 г, консервований горошок – 135 г (суха вага)
	Вказівки У тарілку покладіть проколоті сосиски без обгортки, збоку покладіть масло. Зверху на масло викладіть горошок. Увімкніть програму.	

Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
2-3 Кекс	180 г	Цукор – 45 г, ванільний цукор – 5 г, масло – 40 г, яйце – ½ шт., молоко – 30 мл, порошок для печива – 3 г, борошно – 100 г
	Вказівки 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.	
2-4 Лимонні кульки з пісочного тіста	190 г (5 шт.)	Борошно – 100 г, масло – 50 г, цукор – 40 г, жовток – ½ шт., тепла вода – 1 ст. л., лимонна цедра; для глазури: жовток – 1 шт., цукрова пудра – 3–5 г
	Вказівки 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.	
2-5 Сирники	2 по 95 г	Кисломолочний сир – 90–100 г, борошно – 10 г, цукор (ванільний) – 10 г, сіль – 0,5 г, яйце – ¼ шт., масло – 5–10 г (для змащування)
	Вказівки Ретельно змішайте всі складники, крім масла. Сформуєте два круглі плескаті сирники. Змастіть сирники маслом. Покладіть їх на вощений папір на решітку для гриля. Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, переверніть сирники і продовжуйте приготування страви.	
2-6 Тост із сиром	40–60 г	Хліб для тостів – 2 шт. по 26–28 г, сир – 2 шм. по 20 г
	Вказівки Покладіть два тости на решітку для гриля. Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, переверніть тости і накрийте їх сиром. Потім продовжте приготування.	

Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
2-7 Сир у панірувальних сухарях	125 г (5 шт.)	Сир – 125 г (4–5 шт. по 25 г кожен), половина яйця, панірувальні сухарі – 3–5 г
	Вказівки Поріжте сир квадратами розміром 5 x 5 см. Обкачайте у жовтку і сухарях. Попередньо розігрійте мікрохвильову піч протягом 5 хв. у режимі гриля. Покладіть сир на вощений папір. Розмістіть його на решітці для гриля. Увімкніть програму.	
2-8 Риба по-московськи	270 г	01 Шампінйони – 30 г, філе судака – 150 г, олія – 5 г 02 Сметана – 30 г (по 15 г на 2 шматки) 03 Запечена картопля, нарізана кружальцями – 2 шт. по 60–70 г, сіль – 5 г, білий мелений перець – ½ г, третій сир – 25 г
	Вказівки Покладіть гриби у миску, збоку покладіть рибу. Скропіть олією (01). Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, налейте половину сметани в керамічну миску (в центр) (02). Покладіть зверху гриби. На них викладіть рибу. Додайте приправи. Навколо риби викладіть нарізану картоплю. Картоплю посипте тертим сиром (03). Потім продовжте приготування.	
2-9 Стейки з лосося на грилі	150–170 г	Стейк із лосося з кісткою і шкірою – 200–250 г, сіль – 1 г, лимон – 15 г (витиснути сік), олія – 5 г
	Вказівки Приправте стейк із лосося, скропіть його олією. Покладіть на тарілку. Поставте тарілку на решітку для гриля. Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, переверніть стейк. Потім продовжте приготування.	

Використання мікрохвильової печі

Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
2-10 Курачі ніжки з чорносливом	325 г (2 шт.)	Наріzana солomкою цибуля – 15 г, наріzana солomкою морква – 20 г, курачі ніжки – 2 шт. (по 160–180 г), чорнослив – 5–7 шт. (50 г), курачий бульйон або вода із сухим концентратом – 150 мл
	Вказівки Покладіть у миску цибулю та моркву. Зверху покладіть курачі ніжки, чорнослив і залийте бульйоном. Поставте тарілку в мікрохвильову піч. Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, переверніть ніжки і продовжуйте приготування страви.	
2-11 Свиняча шия з гірчичним соусом	250 г	01 Свиняча шия – 150 г, морква терта – 20 г, наріzana солomкою цибуля – 20 г, курачий бульйон або вода із сухим концентратом – 100 мл 02 Для приготування соусу: борошно – 5 г, діжонська гірчиця – 20 г, сметана – 30 г, вода – 50 мл
	Вказівки Поріжте м'ясо довгими скибками, підготуйте овочі і додайте курачий бульйон. (01) Вилийте на тарілку. Ретельно перемішайте, поставте в піч і увімкніть програму. Змішайте всі складники для соусу (02). Коли пролунає звуковий сигнал, влийте соус у бульйон із м'ясом, перемішайте і продовжуйте приготування страви.	
2-12 Форель, запечена з овочами	210–240 г	Масло – 5 г, наріzana солomкою морква – 35 г, наріzana солomкою цибуля – 25 г, подрібнений часник – 3 г, поріzana зелень селери – 5 г, форель – 1 шт. (220–250 г), сіль – 1 г, білий перець мелений – ½ г, масло – 5 г
	Вказівки Розмажте масло по центру аркуша вощеного паперу. Покладіть моркву, цибулю, часник і селеру. На овочі викладіть приправлену форель. Зверху змастіть рибу маслом. Накрийте. Поставте в мікрохвильову піч і почніть готувати.	

Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
2-13 М'ясний рулет із яйцем, звареним на твердо	180 г	М'ясний фарш (яловичина та свинина) – 150 г, яйце, зварене на твердо – 1 шт., сіль – 2 г, чорний перець мелений – ½ г
	Вказівки 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 решітку для гриля. Увімкніть програму.	
2-14 Лініві голуці	225 г (2 шт.)	01 М'ясні кульки (А) М'ясний фарш (яловичина та свинина) – 120 г, варений звичайний рис – 25 г, наріzana капуста – 25 г, сіль – 1–2 г, чорний перець мелений – ½ г (Б) Наріzana солomкою цибуля – 30 г, м'ясний бульйон або вода із сухим концентратом – 100 мл 02 Для приготування соусу: борошно – 5 г, томатна паста – 10 г, сметана – 30 г, вода – 50 мл
	Вказівки 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 решітку для гриля. Увімкніть програму. Змішайте всі складники для соусу (02). Коли пролунає звуковий сигнал, влийте соус у бульйон із м'ясними кульками. Переверніть їх і продовжуйте приготування.	

Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
2-15 Котлети	114 г (2 шт.)	01 Білий хліб – 10 г, молоко – 15 мл 02 Мішаний фарш зі свинини та яловичини – 120 г, сіль – 2 г, чорний перець – 1 г 03 Панірувальні сухарі – 5 г
	Вказівки Вилийте молоко на хліб (01). Ретельно перемішайте його з м'ясним фаршем. Додайте приправи (02). Сформууйте дві кульки, обкачайте їх у сухарях (03). Покладіть на тарілку. Увімкніть програму.	
2-16 Печена картопля	140–180 г (1–2 шт.)	Велика картопля – 160–200 г (1–2 шт.)
	Вказівки Помийте картоплю і проколiть шкірку виделкою. Покладіть у мікрохвильову піч. Увімкніть програму. Перед поданням на стіл додайте масло, сметану, сир тощо.	
2-17 Рататуй	260 г	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
	Вказівки Покладіть усі складники у миску. Додайте орегано та базилік. Ретельно перемішайте. Увімкніть програму.	

Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
2-18 Риба по-староросійськи	340 г	01 Нарізаний соломкою буряк – 30 г, нарізана соломкою морква – 30 г, нарізана соломкою цибуля – 15 г, рибний/курячий бульйон або вода із сухим концентратом – 200 мл 02 Для приготування соусу: борошно – 10 г, томатна паста – 10 г, сметана – 30 г, вода – 50 мл 03 Філе коропа або судака – 150 г, лаврове листя – 1 шт.
	Вказівки Покладіть усі складники у миску, залийте киплячим бульйоном. (01) Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал печі, додайте соус і перемішайте з овочами та бульйоном (02). Додайте рибу та лавровий лист (03). Потім продовжте приготування.	
2-19 Заморожена піца	350 г	Заморожена піца – 350 г
	Вказівки Покладіть заморожену піцу на вощеному папері на решітку для гриля. Увімкніть програму.	
2-20 Лососевий шашлик	280 г	Лосось, нарізаний великими кубиками – 350–370 г, лимон – 25 г (витиснути сік), сіль – 5 г, олія – 10 г, подрібнена петрушка – 10 г, палички.
	Вказівки Змішайте всі складники з рибою. Маринуйте протягом 15–20 хв., після чого нанизайте кубики на палички. Покладіть їх на тарілку і поставте на решітку для гриля. Увімкніть програму.	
2-21 М'ясо по-болярськи	260 г	Свиняча шия – 280 г (розрізана на 4 частини), сіль – 2 г, чорний перець мелений – ½ г, шампінйони, нарізані скибками – 45 г, майонез – 55 г
	Вказівки Приправте м'ясо. Викладіть м'ясо на тарілку. Поставте тарілку на решітку для гриля. Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал печі, викладіть на м'ясо шампінйони та залийте майонезом. Потім продовжте приготування.	

Використання мікрохвильової печі

Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
2-22 Кулебяка із сьомгою	180 г	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
	Вказівки Розморозьте тісто. Розкачайте його до товщини 2 мм. Змішайте всі складники для начинки. Викладіть начинку на середину тіста. Зчепіть кінці тіста. Сформууйте. Зробіть кілька надрізів. Змастіть жовтком. Попередньо розігрійте мікрохвильову піч протягом 5 хв. у режимі гриля. Покладіть тісто на вощений папір. Розмістіть його на решітці для гриля. Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, зніміть вощений папір. Переверніть виріб. Потім продовжте приготування.	
2-23 Гречаники	224 г	01 Кисломолочний сир 9% – 120–140 г, цукор – 10–15 г, сіль – ½ г, яйце – ½ шт., зварена гречка – 140 г 02 Масло – 5 г, панірувальні сухарі – 1–2 г 03 Сметана – 30 г
	Вказівки Змішайте усі інгредієнти (01). Покладіть у миску, змащену маслом і посипану сухарями (02). Зверху вилийте сметану (03). Увімкніть програму.	
2-24 Курячий шашлик	280 г	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
	Вказівки Поріжте філе кубиками 3x3 см. Змішайте всі складники для маринаду. Покладіть куряче філе у маринад. Нанизайте кубики на палички. Покладіть їх на тарілку і поставте на решітку для гриля. Увімкніть програму.	

Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
2-25 Фарширований м'ясом болгарський перець	480–500 г (2 шт.)	01 Болгарський перець – 2 шт. по 80 г, м'ясний фарш (яловичина і свинина). – 150–190 г (розділити на дві частини), звичайний варений рис – 10–20 г, сіль – 5 г, чорний мелений перець – ½ г, бульйон із яловичини або вода із сухим концентратом – 200 мл 02 Для приготування соусу: борошно – 5 г, томатна паста – 10 г, вода – 50 мл
	Вказівки 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 (01). Увімкніть програму. Змішайте всі складники для соусу (02). Коли пролунає звуковий сигнал, влийте соус у бульйон із фаршированими перцями. Переверніть їх і продовжуйте приготування.	
2-26 Фрикадельки в томатному соусі	265 г (2 шт.)	01 М'ясні кульки (а) Білий хліб – 30 г, молоко – 35 мл, м'ясний фарш (яловичина та свинина) – 130 г, сіль – 1–2 г, чорний мелений перець – ½ г (б) Нарізана соломкою цибуля – 15 г, нарізана соломкою морква – 30 г, м'ясний бульйон або вода із сухим концентратом – 100 мл 02 Для приготування соусу: борошно – 5 г, томатна паста – 10 г, вода – 50 мл
Вказівки Намочіть хліб у молоці. Покладіть хліб у фарш. Додайте приправи і ретельно вимішайте руками (а). Сформууйте дві кульки. Покладіть у миску цибулю і моркву (б). Зверху покладіть м'ясні кульки і залийте бульйоном. Поставте тарілку на решітку для гриля. Увімкніть програму. Змішайте всі складники для соусу (02). Коли пролунає звуковий сигнал, влийте соус у бульйон із м'ясними кульками. Переверніть їх і продовжуйте приготування.		

Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
2-27 Індичка тушкована з овочами	315 г	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
Вказівки Покладіть усі складники у миску, залийте киплячим бульйоном. Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, переверніть м'ясо, перемішайте овочі і продовжуйте приготування страви.		

3. Суп

Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
3-1 Вівсянка	260 г	Суша вівсянка «Геркулес» – 50 г, цукор – 5 г, сіль – 0,5 г, окріп – 200 мл, холодне молоко – 100 мл
Вказівки Покладіть суху вівсянку, цукор і сіль у глибоку миску. Залийте окріп і молоко та ретельно перемішайте. Увімкніть програму.		
3-2 М'ясна солянка	340 г	01 Нарізана соломкою цибуля – 45 г, бульйон із яловичини або вода із сухим концентратом – 350 мл 02 Каперси – 7 г, нарізані солоні огірки – 50 г, томатна паста – 10 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 – 300 мл
Вказівки Покладіть цибулю у велику миску, залийте киплячим бульйоном (1). Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, додайте решту складників (2). Ретельно перемішайте, додайте бульйон, лаврове листя і продовжте приготування.		

Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
3-3 Борщ	340 г	01 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 02 М'ясний бульйон або вода із сухим концентратом – 650 мл, лаврове листя – 1 шт, оцет 9% – 5 мл за бажанням
Вказівки Покладіть усі складники у велику миску (1), залийте гарячим бульйоном (бульйон із яловичини або вода із сухим концентратом – 650 мл) і додайте лавровий лист. Увімкніть програму, Щойно піч подасть звуковий сигнал, ретельно перемішайте і продовжте приготування.		
3-4 Курячий бульйон із вермішеллю	350 г	Вермішель – 10 г, куряче філе – 50 г, терта морква – 15 г, нарізана соломкою цибуля – 10 г, курячий бульйон або вода із сухим концентратом – 440 мл
Вказівки Покладіть вермішель у велику миску, залийте киплячим бульйоном. Додайте решту складників. Ретельно перемішайте, поставте в піч і увімкніть програму.		
3-5 Капусняк	250 г	01 Свиняча шия, нарізана довгими скибками – 170 г, нарізана соломкою цибуля – 20 г, курячий бульйон або вода із сухим концентратом – 100 мл 02 Для приготування соусу: Борошно – 5 г, томатна паста – 15 г, вода – 50 мл, терті солоні огірки – 30 г
Вказівки Покладіть м'ясо та цибулю в глибоку миску і залийте бульйоном. (1) Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, переверніть м'ясо, додайте соус (2), перемішуючи з овочами, бульйоном і м'ясом. Перемішайте і продовжуйте приготування.		

Використання мікрохвильової печі

Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
3-6 Овочевий суп	350 г	Морожені овочі – 150 г, овочевий бульйон або вода із сухим концентратом – 300 мл
	Вказівки Покладіть усі складники у велику миску, залийте киплячим бульйоном. Увімкніть програму.	
3-7 Корейський рамен	120 г (1 пакет)	1 пакет локшини рамен, вода (кімнатної температури) – 550 мл
	Вказівки Вийміть локшину з пакета, викладіть у посудину, придатну для використання у мікрохвильовій печі, додайте суп і воду (550 мл). Ретельно перемішайте. Накрийте плівкою і проколіть плівку у кількох місцях. Поставте в мікрохвильову піч і увімкніть програму.	
3-8 Суп з пельменями	185 г (15 шт.)	Морожені пельмені – 15 шт. (по 10–12 г кожен), курячий бульйон або вода із сухим концентратом – 600 мл, чорний перець горошком – 3–5 шт., лаврове листя – 1 шт.
	Вказівки Покладіть усі складники у велику миску, залийте киплячим бульйоном. Перемішайте, піднімаючи з дна. Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, переверніть і продовжуйте приготування страви.	
3-9 Гречка	200 г	Гречка – 100 г, сіль – 2 г, окріп – 300 мл
	Вказівки Покладіть гречку та сіль у глибоку миску. Залийте окропом і ретельно перемішайте. Увімкніть програму.	

4. Напої

Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
4-1 Чай з лимоном і м'ятою	200–250 мл	Вода – 200 мл, чайні листки – 0,5 ст. л., лимон – 1 шматочок, м'ята – кілька листків
	Вказівки Покладіть у воду чайні листки, 1 шматочок лимона та листки м'яти. Нагрівайте, не накриваючи. Залиште настоятися у печі. Обережно вийміть горнятко. Процідіть.	
4-2 Гаряче вино (глітвейн)	150–200 мл	Червоне сухе вино – 150 мл, апельсин – 20 г, лимон – 10 г, цукор – 10 г, кориця – 1 паличка, гвоздика – 1 г
	Вказівки Змішайте усі інгредієнти. Нагрівайте, не накриваючи. Не кип'ятіть. Залиште настоятися у печі. Обережно вийміть горнятко.	
4-3 Чай з корицею і медом	200–250 мл	Вода – 200 мл, кориця – ½ ст. л., мед – 1 ст. л.
	Вказівки Додайте корицю до води. Нагрівайте, не накриваючи. Залиште настоятися у печі. Обережно вийміть горнятко. Трохи охолодіть. Додайте мед.	
4-4 Чай з молоком і кардамоном (масала)	200–250 мл	Чайні листки – 1 ч. л., молоко – 100 мл, вода – 100 мл, імбир – 1/2 ч. л., кардамон – 1 шт., кориця – ½ ч. л., цукор – 2 г
	Вказівки Змішайте воду і молоко та додайте суміш спецій, листовий чай. Нагрівайте, не накриваючи. Залиште настоятися у печі. Обережно вийміть горнятко. Процідіть.	
4-5 Ягідний напій	200–250 мл	Вода – 200 мл, цукор – за смаком, свіжі ягоди – 1 ст. л.
	Вказівки Додайте ягоди у воду та цукор за смаком. Нагрівайте, не накриваючи. Залиште настоятися у печі. Обережно вийміть горнятко.	

Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
4-6 Чай з імбиром і лимоном	200–250 мл	Вода – 200 мл, цукор – за смаком, лимон – 1 шматок, імбир – за смаком, чай листовий – 0,5 ч. л.
	Вказівки Залити чайні листки водою, додайте шматочок лимону та процідіть імбир за смаком. Нагрівайте, не накриваючи. Залиште настоятися у печі. Обережно вийміть горнятко.	
4-7 Какао	200–250 мл	Молоко – 200 мл, цукор – 2 ч. л., какао – 1 ч. л.
	Вказівки Додайте какао і цукор у молоко. Нагрівайте, не накриваючи. Залиште настоятися у печі. Обережно вийміть горнятко.	
4-8 Гарячий шоколад	350–400 мл	Чорний шоколад – 100 г, молоко або вершки (10 %) – 250 мл, вода – 1–2 ст. л., цукор – за смаком, збиті вершки – за смаком.
	Вказівки Потріть шоколад. Додайте воду і молоко та змішайте. Збийте суміш. Нагрівайте, не накриваючи. Залиште настоятися у печі. Обережно вийміть горнятко.	
4-9 Морс із журавлини	200 мл	Морожена журавлина – 40 г, цукор – 30 г, вода – 200 мл
	Вказівки Перемеліть морожену журавлину на м'ясорубці. Покладіть усі складники у миску. Увімкніть програму. Охолодіть і процідіть.	
4-10 Компот із сухофруктів	200 мл	Курага – 25 г, чорнослив – 20 г, яблучна сушка – 15 г, цукор – 10 г, лимонна кислота – 2 щіпки, окріп – 450 мл
	Вказівки Покладіть усі складники у велику миску, залийте окропом. Увімкніть програму.	

5. Овочі / запіканки

Код/Продукти	Розмір порції	Вказівки
5-1 Суцвіття броколі	250 г	Сполосніть і почистьте свіжу броколі та підготуйте суцвіття. Рівномірно викладіть їх у скляну посудину з кришкою. Додайте 30 мл (2 ст. л.) води для порції вагою 250 г. Поставте посудину посередині скляної тарілки. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Після завершення перемішайте. Залиште на 1–2 хвилини.
5-2 Наріzana морква	250 г	Помийте та почистьте моркву, наріжте однаковими скибками. Рівномірно викладіть їх у скляну посудину з кришкою. Додайте 30 мл (2 ст. л.) води для порції вагою 250 г. Поставте посудину посередині скляної тарілки. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Після завершення перемішайте. Залиште на 1–2 хвилини.
5-3 Зелена квасоля	250 г	Сполосніть і почистьте зелену квасолю. Рівномірно викладіть їх у скляну посудину з кришкою. Додайте 30 мл (2 ст. л.) води для порції вагою 250 г. Поставте посудину посередині скляної тарілки. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Після завершення перемішайте. Залиште на 1–2 хвилини.
5-4 Шпинат	150 г	Помийте та почистьте шпинат. Покладіть його в скляну посудину з кришкою. Не додавайте води. Поставте посудину посередині скляної тарілки. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Після завершення перемішайте. Залиште на 1–2 хвилини.

Використання мікрохвильової печі

Код/Продукти	Розмір порції	Вказівки
5-5 Качан кукурудзи	250 г	Помийте та почистьте качани кукурудзи, а потім покладіть їх в овальну скляну посудину. Накрийте плівкою для мікрохвильової печі та проколіть її. Залиште на 1–2 хвилини.
5-6 Почищена картопля	250 г	Помийте, почистіть картоплю і поріжте її на однакові скибочки. Покладіть її у скляну посудину з кришкою. Додайте 45–60 мл (3–4 ст. л.) води. Поставте посудину посередині скляної тарілки. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Залиште на 2–3 хвилини.
5-7 Коричневий рис	125 г	Використовуйте велику посудину з термостійкого скла з кришкою. Додайте подвійну кількість холодної води (250 мл). Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Перш ніж дати страві постояти, перемішайте її, після чого додайте сіль і трави. Залиште на 5–10 хвилин.
5-8 Макарони з цільнозернової муки	125 г	Використовуйте велику посудину з термостійкого скла з кришкою. Додайте 500 мл окропу, щіпку солі та добре помішайте. Під час приготування страви не накривайте посудину кришкою. Перш ніж дати страві постояти, перемішайте її, після чого злийте всю воду. Залиште на 1 хвилину.
5-9 Кіноа	125 г	Використовуйте велику посудину з термостійкого скла з кришкою. Додайте подвійну кількість холодної води (250 мл). Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Перш ніж дати страві постояти, перемішайте її, після чого додайте сіль і трави. Залиште на 1–3 хвилини.

Код/Продукти	Розмір порції	Вказівки
5-10 Булгур	125 г	Використовуйте велику посудину з термостійкого скла з кришкою. Додайте подвійну кількість холодної води (250 мл). Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Перш ніж дати страві постояти, перемішайте її, після чого додайте сіль і трави. Залиште на 2–5 хвилин.
5-11 Овочева запіканка	500 г	Покладіть у посудину з термостійкого скла відповідного розміру овочі, такі як попередньо зварені скибки картоплі, скибки кабачків і помідори, та соус. Посипте зверху тертим сиром. Поставте посудину на решітку. Залиште на 2–3 хвилини.
5-12 Помідори-гриль	400 г	Помийте та почистьте помідори, розріжте їх навпіл і покладіть у термостійку посудину. Посипте зверху тертим сиром. Поставте посудину на решітку. Залиште на 1–2 хвилини.

6. Птиця / риба

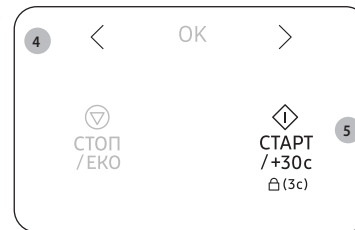
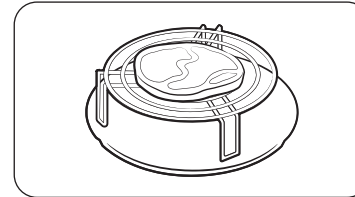
Код/Продукти	Розмір порції	Вказівки
6-1 Куряча грудинка	300 г (2 шт.)	Сполосніть шматки та покладіть на керамічну тарілку. Накрийте плівкою, призначеною для мікрохвильової печі. Проколіть плівку. Поставте посудину на скляну тарілку. Залиште на 2 хвилини.
6-2 Індича грудинка	300 г (2 шт.)	Сполосніть шматки та покладіть на керамічну тарілку. Накрийте плівкою, призначеною для мікрохвильової печі. Проколіть плівку. Поставте посудину на скляну тарілку. Залиште на 2 хвилини.
6-3 Філе свіжої риби	300 г (2 шт.)	Сполосніть рибу та покладіть її на керамічну тарілку, після чого додайте 1 ст. л. лимонного соку. Накрийте плівкою, призначеною для мікрохвильової печі. Проколіть плівку. Поставте посудину на скляну тарілку. Залиште на 1–2 хвилини.

Код/Продукти	Розмір порції	Вказівки
6-4 Філе свіжого лосося	300 г (2 шт.)	Сполосніть рибу та покладіть її на керамічну тарілку, після чого додайте 1 ст. л. лимонного соку. Накрийте плівкою, призначеною для мікрохвильової печі. Проколіть плівку. Поставте посудину на скляну тарілку. Залиште на 1–2 хвилини.
6-5 Свіжі креветки	250 г	Сполосніть креветки на керамічній тарілці та додайте 1 ст. л. лимонного соку. Накрийте плівкою, призначеною для мікрохвильової печі. Проколіть плівку. Поставте посудину на скляну тарілку. Залиште на 1–2 хвилини.
6-6 Свіжа форель	200 г (1 рибина)	Покладіть 1 свіжу цілу рибину в термостійку посудину. Додайте щіпку солі, 1 ст. л. лимонного соку і трави. Накрийте плівкою, призначеною для мікрохвильової печі. Проколіть плівку. Поставте посудину на скляну тарілку. Залиште на 2 хвилини.
6-7 Риба на грилі	300 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. Залиште на 3 хвилини.
6-8 Стейки з лосося на грилі	400 г (2 стейки)	Рівномірно викладіть рибні стейки на решітку для гриля. Переверніть, як тільки піч подасть звукові сигнали. Залиште на 2 хвилини.

Приготування в режимі гриля

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

- Беручи посуд із печі, завжди використовуйте рукавиці, оскільки посуд дуже гарячий.
- Використання решітки для гриля забезпечує кращі результати приготування та оптимальний ефект гриля.



1. Відкрийте дверцята мікрохвильової печі, потягнувши за ручку.
2. Викладіть продукти на середину решітки для гриля і закрийте дверцята.
3. Натисніть кнопку **Гриль**.
 - На дисплеї панелі керування відобразиться відповідний значок (🔥).
 - Температуру гриля встановити неможливо.
4. За допомогою кнопок < або > (**Зменшення / Збільшення**) встановіть потрібний час приготування на грилі.
 - Максимальний час для гриля становить 60 хвилин.
5. Натисніть **СТАРТ / +30с**, щоб почати приготування.
 - Після завершення приготування на грилі піч подасть 4 звукові сигнали, і на дисплеї панелі керування відобразиться поточний час. Після цього ще тричі з інтервалом у хвилину лунатиме сигнал нагадування.

Використання мікрохвильової печі

Використання функції «Гриль +30 с»

Функція «Гриль +30 с» також дозволяє збільшити робочий час режиму гриля на 30 секунд одним натисненням, що дає змогу підрум'янити поверхню страви, не висушуючи її.

Щоб збільшити тривалість приготування страви в режимі гриля, натисніть кнопку **Разогрев +30сек**


Гриль (Гриль +30 с) один раз для кожних 30 секунд, які слід додати.

Наприклад, щоб додати три хвилини в режимі гриля, натискайте кнопку **Разогрев +30сек Гриль (Гриль +30 с)** шість разів.

Використання високої решітки забезпечує краще приготування та оптимальний ефект гриля.

УВАГА

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

 +30с Гриль

Помістіть продукти в піч.

Натисніть кнопку **+30с Гриль**.

Почнеться приготування страви на грилі.


- Піч подасть чотири звукові сигнали.
- Звуковий сигнал, що нагадує про закінчення приготування, пролунає 3 рази (з інтервалом в одну хвилину).
- На дисплеї знову з'явиться відображення поточного часу.



Поєднання мікрохвиль та гриля



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

УВАГА

- Завжди використовуйте посуд, безпечний як для мікрохвильових печей, так і для звичайної печі. Найкращими є тарілки з кераміки або термостійкого скла.
- Беручи посуд із печі, завжди використовуйте рукавиці, оскільки посуд дуже гарячий.
- Використання решітки для гриля забезпечує кращі результати приготування та оптимальний ефект гриля.

 НВЧ+Гриль

1. Відкрийте дверцята мікрохвильової печі, потягнувши за ручку.
2. Викладіть продукти на середину решітки для гриля і закрийте дверцята.
3. Натисніть кнопку **НВЧ+Гриль**.
 - На дисплеї панелі керування відобразиться рівень потужності за замовчуванням (600 Вт).
 - На дисплеї панелі керування відобразиться відповідний значок (, ).
4. За допомогою кнопок < або > (**Зменшення/Збільшення**) виберіть потрібний рівень потужності, тоді натисніть кнопку **ОК**.
 - Можна вибрати такий рівень потужності: 600 Вт, 450 Вт або 300 Вт.
 - Температуру гриля встановити неможливо.

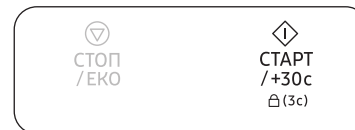
 ОК 




5. За допомогою кнопок < або > (**Зменшення/Збільшення**) встановіть потрібний час приготування.
 - Максимальний час приготування становить 60 хвилин.
6. Натисніть **СТАРТ/+30с**, щоб почати приготування.
 - Після завершення приготування мікрохвильова піч подасть 4 звукові сигнали, а на панелі керування відобразиться поточний час. Після цього ще тричі з інтервалом у хвилину лунатиме сигнал нагадування.

Використання функції блокування від дітей

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



- Щоб увімкнути режим блокування від дітей, натисніть і утримуйте кнопку **СТАРТ/+30с** протягом 3 секунд.
- Панель керування заблоковано, і на дисплеї панелі керування відображається індикація «L».

- Щоб вимкнути режим блокування від дітей, знову натисніть і утримуйте протягом 3 секунд кнопку **СТАРТ/+30с**.

Вимкнення звукового сигналу

Вимкнути відтворення звукових сигналів можна у будь-який момент.



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

Посібник із вибору посуду

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

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

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

Кухонне приладдя	Підходить для використання у мікрохвильовій печі	Коментарі
Алюмінієва фольга	✓X	Можна використовувати в невеликих кількостях для захисту окремих ділянок їжі від підгоряння. Якщо фольга розташована надто близько до стінки печі або використовується надто багато фольги, це може спричинити іскріння.
Тарілка для утворення хрусткої скоринки	✓	Не розігрівайте більше 8 хвилин.
Порцеляна і глиняні вироби	✓	Порцеляну, кераміку, глазуровану кераміку і кісткову порцеляну можна використовувати, якщо на них немає металевого оздоблення.
Одноразова пластикова та картонна тара	✓	Деякі заморожені продукти пакують у такій тарі.
Пакування продуктів швидкого приготування		
<ul style="list-style-type: none"> Полістиролові горнята та контейнери 	✓	Можна використовувати для розігрівання їжі. Перегрівання може спричинити плавлення полістиролу.
<ul style="list-style-type: none"> Паперові пакети чи газети 	X	Може спалахнути.
<ul style="list-style-type: none"> Папір вторинної переробки або металеві затискачі 	X	Може спричинити іскріння.
Скляний посуд		
<ul style="list-style-type: none"> Посуд, придатний для приготування страви в печі і подачі на стіл 	✓	Можна використовувати, якщо він не декорований металевим обідком.

Кухонне приладдя	Підходить для використання у мікрохвильовій печі	Коментарі
<ul style="list-style-type: none"> Тонкий скляний посуд Скляні банки 	✓	Можна використовувати для розігрівання їжі та рідин. Тонке скло може розбитися або тріснути у разі різкого нагрівання. Можна використовувати лише без кришки. Підходять лише для розігрівання.
Металевий посуд		
<ul style="list-style-type: none"> Тарілки Затискачі для пакетів для замороження 	X	Може спричинити іскріння або займання.
Папір		
<ul style="list-style-type: none"> Тарілки, горнята, серветки і кухонний папір Папір вторинної переробки 	✓	Для нетривалого приготування і розігрівання. Також для поглинання надлишку вологи.
Пластик		
<ul style="list-style-type: none"> Ємності Плівка Пакети для замороження 	✓	Тільки вогнетривкий термопластик. Деякі інші види пластику можуть деформуватися або втратити колір від високої температури. Не використовуйте мелаіновий пластик. Можна використовувати для утримання вологи. Не має торкатися продуктів. Будьте обережні, коли знімаєте плівку після готування, оскільки з-під неї виходить гаряча пара. Лише якщо придатні для кип'ятіння або використання в печі. Не мають бути герметично закриті. Якщо необхідно, проколійте виделкою.
Вощений папір або папір, який не пропускає жир	✓	Можна використовувати для утримання вологи та запобігання розбризкуванню.

✓ : рекомендовано

✓X : використовувати обережно X : небезпечно

Посібник із приготування їжі

Мікрохвилі

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

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

Приготування страв

Посуд для мікрохвильової печі

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

Продукти, які можна готувати в мікрохвильовій печі

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

Використання кришки під час приготування їжі

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

Час витримки

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

Посібник із приготування заморожених овочів

Використовуйте відповідну посудину з термостійкого скла з кришкою. Готуйте з накритою кришкою протягом мінімального часу, вказаного в таблиці. Потім продовжуйте готування до отримання бажаного результату.

Перемішайте двічі під час приготування і один раз після завершення приготування. Після приготування страви додайте сіль, спеції або масло. На час витримки накрийте кришкою.

Страва	Розмір порції	Потужність	Час (хв.)
Шпинат	150 г	600 Вт	4½–5½
	Вказівки Додайте 15 мл (1 ст. л.) холодної води. Залиште на 2–3 хвилини.		
Броколі	300 г	600 Вт	9–10
	Вказівки Додайте 30 мл (2 ст. л.) холодної води. Залиште на 2–3 хвилини.		
Горошок	300 г	600 Вт	7½–8½
	Вказівки Додайте 15 мл (1 ст. л.) холодної води. Залиште на 2–3 хвилини.		
Зелена квасоля	300 г	600 Вт	8–9
	Вказівки Додайте 30 мл (2 ст. л.) холодної води. Залиште на 2–3 хвилини.		
Суміш овочів (морква/горошок/кукурудза)	300 г	600 Вт	7½–8½
	Вказівки Додайте 15 мл (1 ст. л.) холодної води. Залиште на 2–3 хвилини.		
Суміш овочів (по-китайськи)	300 г	600 Вт	8–9
	Вказівки Додайте 15 мл (1 ст. л.) холодної води. Залиште на 2–3 хвилини.		

Посібник із приготування їжі

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 накрітою 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.

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

Страва	Розмір порції	Потужність	Час (хв.)
Броколі	250 г	800 Вт	4–4½
	500 г		7–7½
Вказівки	Підготуйте суцвіття однакового розміру. Розмістіть стеблами до середини. Залиште на 3 хвилини.		
Брюссельська капуста	250 г	800 Вт	5½–6½
	Вказівки Додайте 60–75 мл (4–5 ст. л.) води. Залиште на 3 хвилини.		
Морква	250 г	800 Вт	4½–5
	Вказівки Поріжте моркву на однакові шматочки. Залиште на 3 хвилини.		
Цвітна капуста	250 г	800 Вт	5–5½
	500 г		8½–9
Вказівки	Підготуйте суцвіття однакового розміру. Розріжте великі суцвіття навпіл. Розмістіть коренями суцвітть до середини. Залиште на 3 хвилини.		
Цукіні	250 г	800 Вт	3½–4
	Вказівки Поріжте кабачки цукіні на шматки. Додайте 30 мл (2 ст. л.) води або шматочок масла. Готуйте, доки не зм'якнуть. Залиште на 3 хвилини.		

Страва	Розмір порції	Потужність	Час (хв.)
Баклажани	250 г	800 Вт	3½–4
	Вказівки Поріжте баклажани на маленькі шматочки і побризкайте 1 ст. л. лимонного соку. Залиште на 3 хвилини.		
Цибуля-порей	250 г	800 Вт	4½–5
	Вказівки Поріжте цибулю на товсті шматки. Залиште на 3 хвилини.		
Гриби	125 г	800 Вт	1½–2
	250 г		3–3½
Вказівки	Поріжте гриби або покладіть їх цілими, якщо вони маленькі. Додавати воду не потрібно. Побризкайте лимонним соком. Посоліть і поперчіть. Перш ніж подавати страву на стіл, злийте воду. Залиште на 3 хвилини.		
Цибуля	250 г	800 Вт	5½–6
	Вказівки Поріжте цибулю скибками або навпіл. Додайте лише 15 мл (1 ст. л.) води. Залиште на 3 хвилини.		
Болгарський перець	250 г	800 Вт	4½–5
	Вказівки Поріжте перець на маленькі шматки. Залиште на 3 хвилини.		
Картопля	250 г	800 Вт	4–5
	500 г		7½–8½
Вказівки	Зважте почищену картоплю і розріжте її на однакові половинки або четвертинки. Залиште на 3 хвилини.		
Бруква	250 г	800 Вт	5–5½
	Вказівки Поріжте брукву на маленькі кубики. Залиште на 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, перш ніж дати постояти, помішайте його, після чого посоліть або додайте спеції і масло. Нотатка: після завершення часу приготування може виявитися, що рис не увібрав усю воду.

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

Страва	Розмір порції	Потужність	Час (хв.)
Білий рис (пропарений)	250 г	800 Вт	16–17
	Вказівки Додайте 500 мл холодної води. Залиште на 5 хвилин.		
Коричневий рис (пропарений)	250 г	800 Вт	21–22
	Вказівки Додайте 500 мл холодної води. Залиште на 5 хвилин.		
Суміш рису (звичайний рис + дикий рис)	250 г	800 Вт	17–18
	Вказівки Додайте 500 мл холодної води. Залиште на 5 хвилин.		
Зернова суміш (рис + крупа)	250 г	800 Вт	18–19
	Вказівки Додайте 400 мл холодної води. Залиште на 5 хвилин.		
Макаронні вироби	250 г	800 Вт	11–12
	Вказівки Додайте 1000 мл гарячої води. Залиште на 5 хвилин.		

Розігрівання страв

Ваша 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 °С або охолоджених страв, які мають температуру +5 – +7 °С.

Розміщення посудини і використання кришки

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

Рівні потужності і помішування

Деяку їжу можна підігрівати із використанням потужності 800 Вт, а іншу – з використанням рівнів потужності 600 Вт, 450 Вт чи навіть 300 Вт. Див. таблицю для довідки. Загалом, якщо продукти мають делікатну структуру, великий об'єм або підігріваються дуже швидко (пирого з начинкою тощо), краще розігрівати їх із використанням нижчого рівня потужності.

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

Будьте особливо уважні, коли підігріваєте рідини або продукти дитячого харчування. Щоб запобігти раптовому кипінню рідин і ризику опарення, 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.

Посібник із приготування їжі

Час підігрівання і витримки

Підігрівачи страву вперше, радимо занотувати час, який для цього знадобився, для довідки в майбутньому.

Зажди перевіряйте, чи страва повністю прогрілася.

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

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

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

Повторне розігрівання рідин

Завжди залишайте страву постояти принаймні 20 секунд після вимкнення печі, щоб температура вирівнялась по всьому її об'єму. Помішуйте страву під час підігрівання, якщо необхідно, і ЗАВЖДИ перемішуйте після підігрівання.

Щоб запобігти раптовому закипанню рідини і ризику опарення, кладіть ложку або скляну паличку у напої і помішуйте перед, під час і після підігрівання.

Розігрівання дитячого харчування

Дитяче харчування

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

Дитяче молоко

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

Примітка

Для запобігання опікам слід уважно перевіряти дитяче харчування. Для довідки використовуйте рівні потужності і час підігрівання, подані у таблиці нижче.

Підігрівання рідин і їжі

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

Страва	Розмір порції	Потужність	Час (хв.)
Напої (кава, чай і вода)	150 мл (1 чашка)	800 Вт	1–1½
	250 мл (1 горнятко)		1½–2
Вказівки Налийте у чашку/горнятко і розігрійте, не накриваючи. Поставте чашку/горнятко посередині скляної тарілки. Витримайте у мікрохвильовій печі після розігрівання і ретельно перемішайте. Залиште на 1–2 хвилини.			
Суп (охолоджений)	250 г	800 Вт	3–3½
	Вказівки Вилийте у глибоку керамічну посудину. Накрийте пластмасовою кришкою. Після підігрівання ретельно помішайте. Ще раз помішайте перед тим, як подавати. Залиште на 2–3 хвилини.		
Рагу (охоложене)	350 г	600 Вт	5½–6½
	Вказівки Висипте рагу у глибоку керамічну посудину. Накрийте пластмасовою кришкою. Час від часу помішуйте під час підігрівання і ще раз перед тим, як подавати на стіл. Залиште на 2–3 хвилини.		
Макарони з соусом (охолоджені)	350 г	600 Вт	4½–5½
	Вказівки Викладіть макарони (наприклад, спагеті чи яєчні макарони) у пласку керамічну посудину. Накрийте плівкою, призначеною для мікрохвильової печі. Помішайте, перш ніж подавати на стіл. Залиште на 3 хвилини.		

Страва	Розмір порції	Потужність	Час (хв.)
Макарони з начинкою та соусом (охолоджені)	350 г	600 Вт	5–6
	Вказівки Викладіть макарони з начинкою (наприклад, равіоли, тортелліні) у глибоку керамічну посудину. Накрийте пластмасовою кришкою. Час від часу помішуйте під час підігрівання і ще раз перед тим, як подавати на стіл. Залиште на 3 хвилини.		
Страва на тарілці (охолоджена)	350 г	600 Вт	5½–6½
	Вказівки Покладіть страву з 2–3 охолоджених компонентів на керамічну тарілку. Накрийте плівкою, призначеною для мікрохвильової печі. Залиште на 3 хвилини.		

Страва	Розмір порції	Потужність	Час
Дитяче молоко	100 мл	300 Вт	30–40 с
	200 мл		50 с–1 хв.
Вказівки Ретельно помішайте або потрусіть і вилийте у стерилізовану скляну пляшечку. Поставте пляшечку посередині скляної тарілки. Під час приготування страви не накривайте посудину кришкою. Ретельно потрусіть і залиште принаймні на 3 хвилини. Перш ніж подавати, добре потрусіть пляшечку і уважно перевірте температуру. Залиште на 2–3 хвилини.			

Підігрівання дитячого харчування і молока

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

Страва	Розмір порції	Потужність	Час
Дитяче харчування (овочі + м'ясо)	190 г	600 Вт	30 с
	Вказівки Вилийте у глибоку керамічну посудину. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Після завершення приготування помішайте страву. Перш ніж подавати, добре помішайте і уважно перевірте температуру. Залиште на 2–3 хвилини.		
Дитяча каша (злаки + молоко + фрукти)	190 г	600 Вт	20 с
	Вказівки Вилийте у глибоку керамічну посудину. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Після завершення приготування помішайте страву. Перш ніж подавати, добре помішайте і уважно перевірте температуру. Залиште на 2–3 хвилини.		

Посібник із приготування їжі

Розморожування вручну

Мікрохвильові печі чудово підходять для розмороження заморожених продуктів. У них продукти можна розморозити за короткий проміжок часу. Це може стати в пригоді, коли до вас несподівано прийшли гості.

Перш ніж готувати, заморожену птицю слід ретельно розморозити. Зніміть металеві фіксатори з пакування і вийміть птицю, щоб злити талу воду.

Покладіть заморожений продукт на тарілку, не накриваючи його кришкою. Переверніть продукт після завершення половини часу розмороження, злийте воду і вийміть наявні нутроці, як тільки буде можливість.

Час від часу перевіряйте продукт, щоб упевнитися, що він не теплий.

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

Якщо птиця почне розігріватися ззовні, зупиніть розмороження і дайте постояти 20 хвилин, перш ніж продовжити.

Для завершення процесу розморожування дайте риби, м'ясу і птиці постояти. Час витримки для повного розмороження різняться залежно від ваги продукту. Дивіться таблицю нижче.

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

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

Страва	Розмір порції	Потужність	Час (хв.)
М'ясо			
Фарш із яловичини	250 г	180 Вт	6½–7½
	500 г		10–12
Стейки зі свинини	250 г	180 Вт	7½–8½
	Вказівки Покладіть м'ясо на пласку керамічну тарілку. Обгорніть тонші краї алюмінієвою фольгою. Переверніть після завершення половини часу розмороження! Залиште на 5–25 хвилин.		

Страва	Розмір порції	Потужність	Час (хв.)
М'ясо птиці Шматки курки Ціла курка	500 г (2 шт.)	180 Вт	14½–15½
	900 г	180 Вт	28–30
Вказівки Спершу покладіть шматки курки шкірою донизу або цілу курку грудинкою донизу на пласку керамічну тарілку. Обгорніть тонші частини, як-от крила і кінцівки, алюмінієвою фольгою. Переверніть після завершення половини часу розмороження! Залиште на 15–40 хвилин.			
Риба Філе риби	250 г (2 шт.) 400 г (4 шт.)	180 Вт	6–7 12–13
	Вказівки Покладіть заморожену рибу посередині пласкої керамічної тарілки. Кладіть товстіші частини поверх тонших. Обгорніть вузькі краї алюмінієвою фольгою. Переверніть після завершення половини часу розмороження! Залиште на 5–15 хвилин.		
Фрукти Ягоди	250 г	180 Вт	6–7

Страва	Розмір порції	Потужність	Час (хв.)
Хліб			
Булочки (по 50 г кожна)	2 шт. 4 шт.	180 Вт	½–1 2–2½
Тости / канапки	250 г	180 Вт	4½–5
Німецький хліб (біла + житня мука)	500 г	180 Вт	8–10
Вказівки Розкладіть булочки по колу, а хліб покладіть горизонтально на кухонний папір посередині скляної тарілки. Переверніть після завершення половини часу розмороження! Залиште на 5–20 хвилин.			

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. Попереднє розігрівання гриля впродовж 3–5 хвилин дозволить швидше підрум'янити страву.

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 в режимі гриля, її слід класти на решітку для гриля, якщо не рекомендовано інше.

Мікрохвилі + 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 комбінованому режимі мікрохвиль + гриля

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 комбінованому режимі мікрохвиль + гриля

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 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, шматків курки, які слід перегорнути після завершення половини часу приготування). Детальніше дивіться у таблиці з відомостями про приготування у режимі 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.

Посібник із приготування їжі

Вказівки з приготування заморожених продуктів із використанням гриля

Для довідки використовуйте рівні потужності і час приготування, описані для режиму гриля в таблиці нижче.

Заморожений продукт	Розмір порції	Потужність	1 крок (хв.)	2 крок (хв.)
Булочки (прибл. по 50 г кожна)	2 шт. 4 шт.	Мікрохвилі + гриль	300 Вт + гриль 1–1½ 2–2½	Лише гриль 1–2 1–2
Вказівки Покладіть булочки по колу на решітку. Підрум'яньте булочки з іншої сторони до хрусткої скоринки. Залиште на 2–5 хвилин.				
Французький батон + начинка (помідори, сир, шинка, гриби)	250–300 г (2 шт.)	450 Вт + гриль	8–9	-
Вказівки Покладіть 2 заморожені батони поруч на решітку. Після приготування на грилі: залиште на 2–3 хвилини.				
Запіканка з тертим сиром (овочі або картопля)	400 г	450 Вт + гриль	13–14	-
Вказівки Покладіть заморожену страву в маленьку круглу посудину з термостійкого скла. Поставте посудину на решітку. Після приготування на грилі: залиште на 2–3 хвилини.				
Макаронні вироби (каннеллоні, макарони, лазанья)	400 г	Мікрохвилі + гриль	300 Вт + гриль 18–19	Лише гриль 1–2
Вказівки Покладіть заморожені макаронні вироби у маленьку пласку прямокутну посудину з термостійкого скла. Покладіть посудину просто на скляну тарілку, яка обертається. Після приготування на грилі: залиште на 2–3 хвилини.				
Шматки курки в клярі	250 г	450 Вт + гриль	5–5½	3–3½
Вказівки Покладіть шматки курки в клярі на решітку. Переверніть після завершення першої половини часу приготування.				

Заморожений продукт	Розмір порції	Потужність	1 крок (хв.)	2 крок (хв.)
Чіпси для приготування у мікрохвильовій печі	250 г	450 Вт + гриль	9–11	4–5
Вказівки Розкладіть чіпси рівномірно на решітці, попередньо розстеливши папір для випікання.				

Вказівки із приготування свіжих продуктів із використанням гриля

Попередньо нагрійте гриль протягом 3–4 хвилин.

Для довідки використовуйте рівні потужності і час приготування, описані для режиму гриля в таблиці нижче.

Свіжі продукти	Розмір порції	Потужність	1 крок (хв.)	2 крок (хв.)
Скибки хліба для тостів	4 шт. (по 25 г)	Лише гриль	6–8	4–5½
Вказівки Покладіть тости поруч на решітку.				
Булочки (уже спечені)	2–4 шт.	Лише гриль	2–3	2–3
Вказівки Викладіть булочки спершу нижньою стороною вгору по колу просто на скляну тарілку.				
Помідори-гриль	200 г (2 шт.)	Мікрохвилі + гриль	300 Вт + гриль	Лише гриль
	400 г (4 шт.)		4½–5½ 7–8	2–3
Вказівки Розріжте помідори навпіл. Посипте зверху сиром. Розкладіть по колу на пласку посудину з термостійкого скла. Покладіть на решітку.				

Свіжі продукти	Розмір порції	Потужність	1 крок (хв.)	2 крок (хв.)
Тости по-гавайськи (скибки ананаса, шинка, сир)	2 шт. (300 г)	450 Вт + гриль	3½–4	-
	Вказівки Спершу підсмажте шматки хліба. Покладіть тости з начинкою на решітку. Викладіть 2 тости навпроти один одного на решітку. Залиште на 2–3 хвилини.			
Печена картопля	250 г	600 Вт + гриль	4½–5½	-
	500 г		8–9	
Вказівки Розріжте картоплю навпіл. Розкладіть шматки по колу на решітці, зрізаною стороною до гриля.				
Шматки курки	450–500 г (2 шт.)	300 Вт + гриль	10–12	12–13
	Вказівки Підготуйте шматки курки, змастивши їх маслом і посипавши спеціями. Розкладіть їх по колу, кістками до середини. Не кладіть один шматок курки посередині решітки. Залиште на 2–3 хвилини.			
Відбивні з баранини/ яловичини (середньо просмажені)	400 г (4 шт.)	Лише гриль	12–15	9–12
	Вказівки Змажте відбивні з баранини олією і посипте спеціями. Викладіть їх по колу на решітку. Після приготування на грилі: залиште на 2–3 хвилини.			
Стейки зі свинини	250 г (2 шт.)	Мікрохвилі + гриль	300 Вт + гриль	Лише гриль
		7–8		
Вказівки Змажте стейки зі свинини олією і посипте спеціями. Викладіть їх по колу на решітку. Після приготування на грилі: залиште на 2–3 хвилини.				

Свіжі продукти	Розмір порції	Потужність	1 крок (хв.)	2 крок (хв.)
Печені яблука	1 яблуко (прибл. 200 г)	300 Вт + гриль	4–4½	-
	2 яблука (прибл. 400 г)		6–7	
Вказівки 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 скляну тарілку.				
Смажена курка	1200 г	Мікрохвилі + гриль	450 Вт + гриль	300 Вт + гриль
			22–24	23–25
Вказівки Підготуйте курку, змастивши її маслом і посипавши спеціями. Покладіть її на термостійку тарілку спочатку грудинкою донизу, а потім догори. Після приготування на грилі залиште в печі на 5 хвилин.				



Підказки і поради

Топлення кристалізованого меду

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

Топлення желатину

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

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 на рівні потужності 800 Вт, поки вона не стане прозорою. Під час готування двічі помішайте.

Приготування джему

Покладіть 600 г фруктів (наприклад різних ягід) у посудину з термостійкого скла з кришкою. Додайте 300 г цукру для приготування консервації і добре помішайте. Готуйте під кришкою протягом 10–12 хвилин на рівні потужності 800 Вт.
Під час готування ретельно перемішайте кілька разів. Викладіть у невеликі банки з кришками, що закручуються. Поставте банки кришками донизу на 5 хвилин.

Готування пудингу та заварного крему

Змішайте концентрат пудингу з цукром і молоком (500 мл), дотримуючись інструкцій виробника, і ретельно перемішайте. Використовуйте відповідну посудину з термостійкого скла з кришкою. Готуйте під кришкою протягом 6½–7½ хвилин на рівні потужності 800 Вт.
Під час готування ретельно перемішайте кілька разів.

Підсмажування шматочків мигдалю

Рівномірно викладіть 30 г подрібненого мигдалю на керамічну тарілку середнього розміру.
Помішайте кілька разів, підсмажуючи горіхи впродовж 3½–4½ хвилин на рівні потужності 600 Вт.

Усунення несправностей та інформаційні коди

Усунення несправностей

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

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



Проблема	Причина	Вирішення
Під час роботи вимикається живлення.	Піч працювала упродовж тривалого часу.	Після тривалої роботи дайте печі час охолонути.
	Вентилятор охолодження не працює.	Послухайте, як звучить вентилятор охолодження.
	Ви намагаєтеся увімкнути піч без продуктів усередині.	Покладіть продукти в піч.
	Недостатньо простору для вентиляції печі.	На печі спереду та ззаду є вентиляційні отвори для забору/виведення повітря. Дотримуйтеся вказівок щодо зазорів, зазначених у посібнику зі встановлення.
	До однієї розетки підключено кілька пристроїв.	Виділіть для печі окрему розетку.
Під час роботи печі чується потріскування, піч не працює.	Якщо ви готуєте їжу у щільно закритій посудині чи в посудині з кришкою, може чутися потріскування.	Не використовуйте герметичні посудини, оскільки під час приготування через розширення вмісту вони можуть вибухнути.
Зовнішня поверхня печі надто нагрівається під час роботи.	Недостатньо простору для вентиляції печі.	На печі спереду та ззаду є вентиляційні отвори для забору / відведення повітря. Дотримуйтеся вказівок щодо зазорів, зазначених у посібнику зі встановлення.
	На печі лежать сторонні предмети.	Заберіть усі предмети з печі.
Неможливо належним чином відкрити дверцята.	Між дверцятами і внутрішньою частиною печі зібralися залишки їжі.	Почистьте піч і відкрийте дверцята.

Проблема	Причина	Вирішення
Режим нагрівання, зокрема підігрівання, не працює належним чином.	Піч може не працювати, якщо ви готуєте надто багато продуктів чи використовуєте невідповідний посуд.	Поставте в піч горнятко води (горнятко має бути придатне для використання в мікрохвильовій печі), на 1–2 хвилини і перевірте, чи вода нагрівається. Зменште кількість їжі і ще раз увімкните потрібну функцію. Використовуйте посуд із гладким дном.
Функція розморожування не працює.	Готується надто багато їжі.	Зменште кількість їжі і ще раз увімкните потрібну функцію.
Внутрішнє освітлення тьмяне або не вмикається.	Дверцята залишили відчиненими на тривалий час.	Внутрішнє освітлення може вимикатися автоматично, якщо увімкнено еко-режим. Закрийте і ще раз відкрийте дверцята або натисніть кнопку СТОП/ЕКО .
	На внутрішню лампу потрапили сторонні речовини.	Протріть внутрішню поверхню печі та перевірте ще раз.
Під час приготування лунає звуковий сигнал.	Якщо увімкнено функцію автоматичного приготування, звуковий сигнал означає, що час перевернути продукти.	Перевернувши страву, натисніть кнопку СТАРТ/+30с ще раз, щоб знову запустити піч.
Піч встановлена нерівно.	Піч встановлено на нерівній поверхні.	Упевніться, що піч встановлено на рівній, стійкій поверхні.
Під час приготування спостерігається іскріння.	Під час роботи печі/функції розморожування використовується металевий посуд.	Не використовуйте металевий посуд.

Усунення несправностей та інформаційні коди

Проблема	Причина	Вирішення
З увімкненням живлення піч відразу починає працювати.	Дверцята не закрито належним чином.	Закрийте дверцята і спробуйте ще раз.
Піч наелектризована.	Живлення або розетку не заземлено належним чином.	Перевірте, чи належно заземлено живлення та розетку.
<ol style="list-style-type: none"> На печі є краплі води. Через зазор у дверцятах виходить пара. У печі залишається вода. 	Залежно від їжі в певних випадках може виділятися волога чи пара. Це не є несправністю мікрохвильової печі.	Дайте печі охолонути і витріть її сухим рушником.
Яскравість світла в печі змінюється.	Яскравість світла змінюється залежно від зміни потужності відповідно до функції.	Зміни потужності під час приготування їжі не є несправністю. Це не є несправністю мікрохвильової печі.
Готування завершено, але вентилятор охолодження ще працює.	Щоб провітрити піч, вентилятор продовжує працювати ще 3 хвилини після завершення приготування.	Це не є несправністю мікрохвильової печі.

Проблема	Причина	Вирішення
Скляна тарілка		
Обертаючись, скляна тарілка зміщується або припиняє обертатися.	Роликова опора відсутня або не встановлена належним чином.	Встановіть роликову опору і повторіть спробу.
Скляна тарілка повільно рухається під час обертання.	Роликова опора не встановлена належним чином, надто багато продуктів або надто велика ємність, яка торкається стінок печі.	Зменште кількість продуктів і не використовуйте надто великі ємності.
Скляна тарілка гримить під час обертання.	На дні печі зібралися залишки їжі.	Усуньте залишки їжі з дна печі.

Проблема	Причина	Вирішення
Гриль		
Під час роботи з печі йде дим.	Коли ви вперше використовуєте мікрохвильову піч, з нагрівальних елементів може йти дим.	Це не є несправністю, і якщо увімкнути мікрохвильову піч 2–3 рази, дим має зникнути.
	На нагрівальних елементах зібралася їжа.	Дайте печі повністю охолонути та приберіть залишки їжі з нагрівальних елементів.
	Їжа знаходиться надто близько до гриля.	Кладіть страву на належній відстані від гриля.
	Продукти неправильно підготовлено та/або розміщено.	Упевніться, що продукти належним чином підготовлено та розміщено.
Мікрохвильова піч		
Піч не нагріває продукти.	Відкриті дверцята.	Закрийте дверцята і спробуйте ще раз.
Під час попереднього розігрівання йде дим.	Коли ви вперше використовуєте мікрохвильову піч, з нагрівальних елементів може йти дим.	Це не є несправністю, і якщо увімкнути мікрохвильову піч 2–3 рази, дим має зникнути.
	На нагрівальних елементах зібралася їжа.	Дайте печі повністю охолонути та приберіть залишки їжі з нагрівальних елементів.
Під час роботи печі чути запах смаженого або запах пластмаси.	Використовується пластмасовий або не термостійкий посуд.	Використовуйте скляний посуд, який витримує високу температуру.

Проблема	Причина	Вирішення
З печі чути неприємний запах.	На внутрішні стінки налипли залишки їжі або розплавлена пластмаса.	Скористайтеся функцією приготування на парі та протріть стінки сухою серветкою. Покладіть всередину шматок лимону і увімкніть піч, щоб швидко усунути неприємний запах.
Піч не готує належним чином.	Під час приготування їжі дверцята печі часто відкриваються.	Якщо ви часто відкриваєте дверцята, внутрішня температура знижується, а це може негативно вплинути на результати приготування страви.
	Неправильно встановлено елементи керування печі.	Належним чином налаштуйте елементи керування печі та спробуйте ще раз.
	Неправильно встановлено гриль або інше приладдя.	Встановіть приладдя належним чином.
	Використовується посуд неправильного типу або розміру.	Використовуйте придатний для печі посуд із плоским дном.

Інформаційний код

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

ПРИМІТКА

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

Технічні характеристики

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

Модель	MG23T5018A*
Джерело живлення	230 В, 50 Гц змінного струму
Споживання електроенергії	
Максимальна потужність	2300 Вт
Мікрохвилі	1250 Вт
Гриль (нагрівальний елемент)	1100 Вт
Вихідна потужність	100 Вт / 800 Вт – 6 рівнів (IEC-705)
Робоча частота	2450 МГц
Розміри (Ш x В x Г)	
Габаритні розміри (з ручкою)	489 x 275 x 381 мм
Внутрішня камера	330 x 211 x 324 мм
Об'єм	23 літри
Вага	
Нетто	близько 13,4 кг

Призначено для використання в
нормальних умовах
Термін служби: 7 років

Нотатки

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

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

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

Країна виробництва: Малайзія

Імпортер в Україні: ТОВ «Самсунг Електронікс Україна Компані» (адреса: 01032, м. Київ, вул.

Льва Толстого, 57) виконує функції виробника щодо прийняття претензій від споживача, а також забезпечує організацію ремонту та технічного обслуговування виробів.

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

МАЄТЕ ЗАПИТАННЯ АБО ЗАУВАЖЕННЯ?

КРАЇНА	ТЕЛЕФОН	ВЕБ-САЙТ
RUSSIA	8-800-555-55-55	www.samsung.com/ru/support
GEORGIA	0-800-555-555	www.samsung.com/support
ARMENIA	0-800-05-555	www.samsung.com/support
AZERBAIJAN	0-88-555-55-55	www.samsung.com/support
KYRGYZSTAN	00-800-500-55-500 (GSM: 9977)	www.samsung.com/support
UZBEKISTAN	00-800-500-55-500 (GSM: 7799, 0799 (Uztelecom))	www.samsung.com/uz_ru/support
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500 (GSM: 7799)	www.samsung.com/kz_ru/support
TAJIKISTAN	8-10-800-500-55-500 (GSM: 8888)	www.samsung.com/support
MONGOLIA	1800-25-55	www.samsung.com/support
BELARUS	810-800-500-55-500	www.samsung.com/support
MOLDOVA	+373-22-667-400	www.samsung.com/support
UKRAINE	0-800-502-000	www.samsung.com/ua/support



DE68-04594U-00