

Мікрохвильова піч

Посібник користувача

MC32D*7736K*** / MC32D*7746K*** / MC32D*7636K*** /
MC32D*7646K***



SAMSUNG

Зміст

Вказівки з техніки безпеки	3
Важливі інструкції з техніки безпеки	3
Загальні вказівки з безпеки	6
Правила техніки безпеки для режиму мікрохвиль	7
Обмеження гарантії	7
Визначення групи, до якої належить виріб	8
Правильна утилізація виробу (Відходи електричного та електронного обладнання)	8
Встановлення	8
Приладдя	8
Місце встановлення	9
Поворотний стіл	9
Догляд	10
Очищення	10
Заміна (ремонт)	10
Догляд за пристроєм у разі тривалого простою	10
Функції мікрохвильової печі	11
Мікрохвильова піч	11
Панель керування	11
Використання мікрохвильової печі	12
Принцип роботи мікрохвильової печі	12
Перевірка належної роботи мікрохвильової печі	12
Приготування / розігрівання їжі	13
Рівень потужності й час	13
Регулювання часу приготування	13
Зупинка приготування їжі	14
Встановлення режиму заощадження електроенергії	14
Конвекція	14
Air Fry	15
Використання функцій програми «Прискорене розморожування»	15
Використання функцій програми «Страви на пару»	16
Використання функцій програми «Авто приготування»	18
Гриль	34

Вибір приладдя	34
Комбінований режим НВЧ і гриля	34
Комбінований режим НВЧ та конвекції	35
Налаштування	36
Використання функцій програми «Блокування від дітей»	36
Використання функцій увімкнення / вимкнення поворотного стола	37
Функція усунення запахів	37
Використання форми для утворення хрусткої скоринки	37
Довідник із приготування на пару	39
SmartThings	40
Довідник із кухонного посуду	42
Довідник із приготування їжі	43
Мікрохвильове (НВЧ) випромінювання	43
Приготування	43
Розігрівання їжі	45
Розігрівання рідини	46
Розігрівання дитячого харчування	46
Розморожування	47
Гриль	48
НВЧ + гриль	48
Конвекція	50
НВЧ + конвекція	50
Поради та рекомендації	51
Усунення несправностей та інформаційні коди	52
Усунення несправностей	52
Інформаційні коди	55
Технічні характеристики	55
Додаток	56
Технічний лист з інформацією про енергетичну ефективність (тільки для України)	56
Заява про використання відкритого коду	56

ВАЖЛИВІ ІНСТРУКЦІ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

УВАЖНО ПРОЧИТАЙТЕ І ЗБЕРІГАЙТЕ ДЛЯ ДОВІДКИ В МАЙБУТНЬОМУ.

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

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

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

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

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

- у кухонному блоці в магазині, офісі та інших робочих середовищах;

- на фермерських господарствах;
- клієнтами у готелях, мотелях та інших подібних закладах;
- у закладах, які пропонують ночівлю і сніданок.

Використовуйте лише посуд і приладдя, призначені для мікрохвильових печей.

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

Не використовуйте цей прилад в інших цілях окрім як приготування їжі. Висушування одягу та нагрівання подушок для обігріву, капців, губок, вологих ганчірок і подібних предметів може спричинити ризик травми, займання чи пожежі.

Використовуйте цю піч лише за призначенням, як описано в цьому посібнику. Не використовуйте в роботі з приладом хімічні речовини або пару, які викликають корозію.

Цей тип печі було розроблено спеціально для розігрівання, приготування або сушіння їжі. Цей прилад не розрахований на промислове або лабораторне використання.

Вказівки з техніки безпеки

Якщо побачите чи відчуєте дим, вимкніть піч і від'єднайте кабель від розетки. Не відкривайте дверцята, щоб полум'я згасло без доступу кисню. Під час нагрівання напоїв у печі існує небезпека раптового закипання рідини, тому необхідно обережно поводитися з наповненим рідиною посудом. Щоб запобігти опікам, вміст пляшок із молоком і баночок із дитячим харчуванням необхідно перемішувати та збовтувати, а також перевіряти його температуру перед годуванням дитини. Не можна нагрівати в мікрохвильовій печі яйця у шкаралупі або неочищені круто зварені яйця, оскільки вони можуть вибухнути навіть після закінчення підігрівання. Піч необхідно регулярно чистити і видаляти з неї залишки продуктів. Якщо не підтримувати піч у чистоті, можливе пошкодження покриття печі, що призведе до скорочення терміну служби печі та може стати причиною виникнення небезпечних ситуацій. Мікрохвильову піч слід ставити лише на шафку (яка стоїть окремо), в жодному разі не в шафку.

У мікрохвильову піч заборонено ставити продукти і напої в металевому посуді. Слідкуйте, щоб не змістити скляну тарілку, яка обертається, коли виймаєте ємності з пристрою. Пристрій не можна чистити гарячою парою. Пристрій не можна мити під струменем води. Цей пристрій не розраховано для встановлення у транспортних засобах, трейлерах тощо. Цей пристрій не призначений для використання особами (зокрема дітьми) з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими можливостями, або особами, які не мають достатнього досвіду чи знань, якщо вони перебувають без нагляду відповідальної за їхню безпеку особи або не навчені безпечно користуватися пристроєм. За малими дітьми слід наглядати, щоб вони не гралися пристроєм. Діти, старші 8-ми років, особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями, чи особи, які не мають достатнього досвіду чи знань, можуть користуватися пристроєм, лише якщо перебувають під наглядом або навчені безпечно користуватись пристроєм і усвідомлюють небезпеку від неправильного

користування. Не дозволяйте дітям гратися цим пристроєм. Чистити та обслуговувати пристрій діти можуть лише під наглядом дорослих.

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

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

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

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

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

ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Коли мікрохвильова піч працює в комбінованому режимі, діти можуть користуватися нею тільки під наглядом дорослих через високі температури. Під час роботи пристрій нагрівається. Уникайте контакту з нагрівальними елементами всередині пристрою.

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

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

Не використовуйте очищувач парою.

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

Не встановлюйте пристрій за декоративними дверцятами для уникнення перегрівання.

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

Уникайте контакту з нагрівальними елементами.

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

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

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

Вказівки з техніки безпеки

Під час роботи доступні частини пристрою можуть сильно нагріватися.

Під час використання пристрої нагріваються.

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

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

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

Загальні вказівки з безпеки

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

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

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

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

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

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

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

Якщо є витік газу (пропану, зрідженого нафтового газу тощо), негайно провітрить 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 напоєм 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.

- Занурте обпечене місце в холодну воду щонайменше на 10 хвилин.
- Накладіть на обпечену ділянку чисту суху пов'язку.
- 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 страви з печі, завжди використовуйте спеціальні рукавиці.

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

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

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

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

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

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

Правила техніки безпеки для режиму мікрохвиль

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

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

Обмеження гарантії

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

- зігнуті, подряпані чи поламани дверцята, ручки, зовнішня панель чи панель керування;
- зламані 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 несе 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.

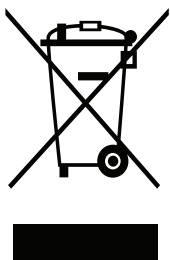
Вказівки з техніки безпеки

Визначення групи, до якої належить виріб

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

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

Правильна утилізація виробу (Відходи електричного та електронного обладнання)



(Стосується країн, в яких запроваджено системи розподіленої утилізації)

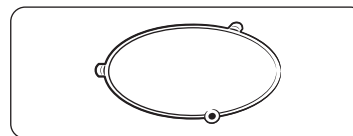
Ця позначка на виробі, аксесуарах або в документації до них вказує, що виріб, а також відповідні електронні аксесуари (наприклад, зарядний пристрій, гарнітура, USB-кабель) не можна викидати разом із побутовим сміттям після завершення терміну експлуатації. Щоб запобігти можливій шкоді довкіллю або здоров'ю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

Фізичні особи можуть звернутися до продавця, у якого було придбано виріб, або до місцевого урядового закладу, щоб отримати відомості про місця та способи нешкідливої для довкілля вторинної переробки виробу. Корпоративним користувачам слід звернутися до свого постачальника та перевірити правила й умови договору про придбання. Цей виріб потрібно утилізувати окремо від інших промислових відходів.

Встановлення

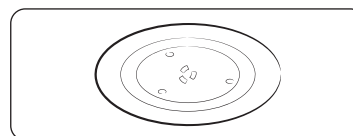
Приладдя

Залежно від придбаної моделі до складу комплекту постачання входить певне приладдя, яке можна використати багатьма способами.



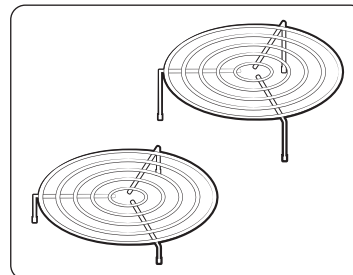
01 Роликову опору ставлять по центру мікрохвильової печі.

Призначення: Роликова опора підтримує поворотний стіл.



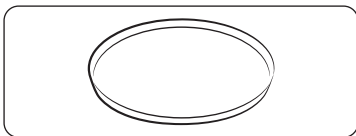
02 Поворотний стіл встановлюють на роликову опору таким чином, щоб його центр був сполучений зі з'єднувачем.

Призначення: Поворотний стіл є основною поверхнею для приготування, яку можна легко вийняти та очистити.



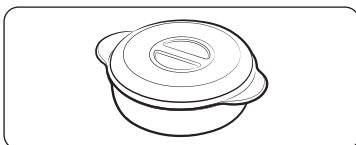
03 Високу підставку та **низьку підставку** ставлять на поворотний стіл.

Призначення: Металеві підставки можна використовувати для приготування двох страв одночасно. Невелике блюдо можна поставити на поворотний стіл, а друге блюдо — на підставку. **Металеві підставки можна використовувати для приготування в режимі гриля, конвекції та комбінованому режимі.**



04 Форма для утворення хрусткої скоринки,
див. стор. 37–38.

Призначення: Форма для утворення хрусткої скоринки використовується для кращого запікання їжі в комбінованих режимах НВЧ або гриля. Це допомагає зробити тісто випічки та піци хрустким.



05 Спеціальна пароварка, див. стор. 39–40.

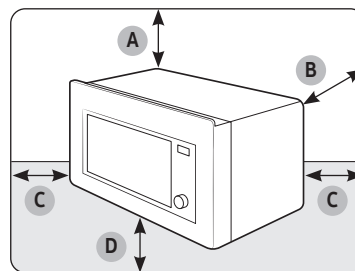
Призначення: Пластикова пароварка використовується під час приготування їжі на пару.

- Використовуйте пароварку для приготування страв на пару.
- Пароварку слід використовувати лише для приготування їжі в режимі НВЧ. Не використовуйте її в інших режимах приготування.
- Див. розділ Довідник із приготування на пару на стор. 39.

 **ПРИМІТКА**

НЕ використовуйте мікрохвильову піч без роликів опори та поворотного стола.

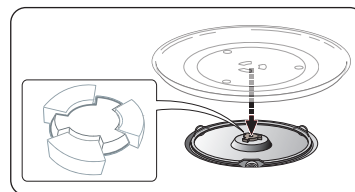
Місце встановлення



- A.** 20 см зверху
- B.** 10 см позаду
- C.** 10 см із боків
- D.** 85 см від підлоги

- Виберіть плоску, рівну поверхню на висоті приблизно 85 см від підлоги. Поверхня має витримувати вагу мікрохвильової печі.
- Залиште простір для вентиляції: не менше 10 см позаду та з боків і 20 см зверху.
- Не встановлюйте мікрохвильову піч у спекотному або вологому середовищі, як-от поблизу інших мікрохвильових печей або обігрівачів.
- Дотримуйтеся технічних вимог щодо живлення мікрохвильової печі. Використовуйте лише схвалені моделі подовжувачів, якщо в цьому є потреба.
- Перед першим використанням мікрохвильової печі протріть внутрішні поверхні й ущільнювач дверцят вологою ганчіркою.

Поворотний стіл



Приберіть усі пакувальні матеріали всередині мікрохвильової печі. Установіть роликів опору та поворотний стіл. Переконайтеся, що поворотний стіл вільно обертається.

Догляд

Очищення

Регулярно очищуйте мікрохвильову піч, щоб уникнути накопичення забруднень на поверхні або всередині мікрохвильової печі. Звертайте увагу на дверцята, ущільнювач дверцят, поворотний стіл і роликову опору (лише для відповідних моделей).

Якщо дверцята не відчиняються чи не зачиняються належним чином, спершу перевірте, чи не накопичився бруд на ущільнювачі дверцят. Для очищення внутрішньої та зовнішньої поверхні мікрохвильової печі використовуйте м'яку ганчірку, змочену в мильній воді. Ополосніть і ретельно висушіть мікрохвильову піч.

Видалення стійких забруднень із неприємним запахом усередині мікрохвильової печі

1. Поставте горняк з розведеним лимонним соком посередині поворотного стола порожньої печі.
2. Нагрівайте мікрохвильову піч 10 хвилин за максимального рівня потужності.
3. Після завершення циклу зачекайте, поки мікрохвильова піч охолоне. Тоді відчиніть дверцята й очистьте камеру мікрохвильової печі.

⚠ УВАГА

- Підтримуйте дверцята й ущільнювач дверцят у чистоті та переконайтеся, що дверцята відчиняються та зачиняються належним чином. Якщо цього не робити, строк служби мікрохвильової печі може скоротитися.
- Слідкуйте, щоб не пролити воду у вентиляційні отвори мікрохвильової печі.
- Не використовуйте для очищення печі абразивні або хімічні речовини.
- Після кожного використання мікрохвильової печі очищуйте камеру м'яким миючим засобом, коли мікрохвильова піч охолоне.

Заміна (ремонт)

⚠ ЗАСТЕРЕЖЕННЯ

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

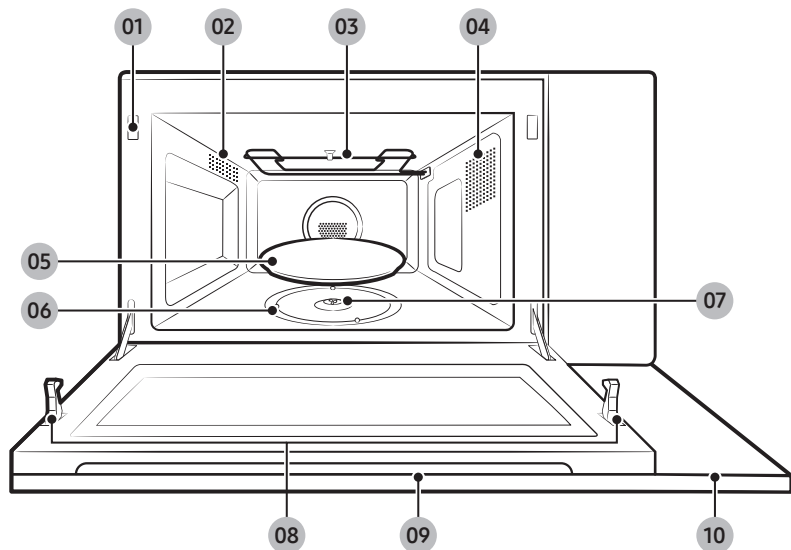
- У разі виникнення проблем із завісами, ущільнювачем і (або) дверцятами зверніться до кваліфікованого технічного спеціаліста або в місцевий центр обслуговування Samsung щодо технічної підтримки.
- З питань заміни лампочки звертайтеся до місцевого центру обслуговування Samsung. Не замінюйте її самотужки.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

Догляд за пристроєм у разі тривалого простою

Якщо ви не плануєте користуватися мікрохвильовою піччю найближчим часом, від'єднайте кабель живлення від розетки і поставте піч у сухе, захищене від пилу місце. Пил і волога, які накопичуються всередині мікрохвильової печі, можуть негативно вплинути на її робочі характеристики.

Функції мікрохвильової печі

Мікрохвильова піч



- | | | | | | |
|----|-------------------------------|----|---------------------|----|----------------------|
| 01 | Отвори блокувальних контактів | 02 | Вентиляційні отвори | 03 | Нагрівальний елемент |
| 04 | Підсвітка | 05 | Поворотний Стіл | 06 | Роликова опора |
| 07 | З'єднувач | 08 | Замки дверцят | 09 | Ручка дверцят |
| 10 | Панель керування | | | | |

Панель керування



- 01 Світлодіодний дисплей
- 02 Конвекція / Страви на пару (3сек)
- 03 Air Fry / Прискорене розморожування (3сек)
- 04 Гриль / Комбі (3сек)
- 05 НВЧ / Усунення запахів (3сек)
- 06 Авто приготування / Поворотний Стіл (3сек)
- 07 Багатофункціональний селектор кнопочкового типу
- 08 Стоп/Еко
- 09 Розумний контроль
- 10 Старт/+30с / Блокування від дітей (3сек)

Використання мікрохвильової печі

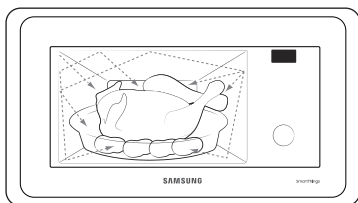
Принцип роботи мікрохвильової печі

Мікрохвильове випромінювання — це електромагнітні хвилі надвисокої частоти (НВЧ). Енергія, яку вони випромінюють, дозволяє готувати чи підігрівати їжу, не змінюючи ані її вигляду, ані кольору.

Мікрохвильову піч можна використовувати для:

- розморожування;
- підігрівання;
- приготування.

Принцип приготування їжі



1. Хвилі, які генеруються магнетроном та відбиваються стінками внутрішньої камери, рівномірно розповсюджуються на їжу, яка обертається на поворотному столі. Таким чином їжа готується рівномірно з усіх боків.
2. Мікрохвилі проникають у їжу на глибину до 1 дюйма (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 чи тепла страва).

ПРИМІТКА

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

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

Перевірка належної роботи мікрохвильової печі

Ці прості вказівки допоможуть вам у будь-який момент перевірити, чи мікрохвильова піч працює нормально. Якщо у вас виникають сумніви, див. розділ під назвою Усунення несправностей та інформаційні коди на стор. 52–55.

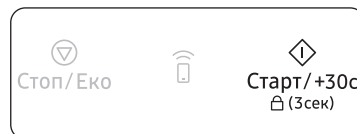
ПРИМІТКА

Мікрохвильова піч має бути підключена до відповідної настінної розетки. У мікрохвильовій печі має бути встановлено поворотний стіл. Якщо вибрати рівень потужності, нижчий за максимальний (100 % - 900 Вт), потрібно буде більше часу, щоб вода закипіла.

ПРИМІТКА

Коли мікрохвильову піч підключено до мережі живлення, проте вона не використовується, на дисплеї відображається поточний час.

Відчиніть дверцята мікрохвильової печі, потягнувши їх на себе за ручку у верхній частині дверцят. Поставте на поворотний стіл склянку води. Закрийте дверцята.



Натисніть кнопку **Старт/+30с** і встановіть час від 4 до 5 хвилин, натиснувши кнопку **Старт/+30с** потрібну кількість разів.

Результат. Мікрохвильова піч нагріватиме воду протягом 4 або 5 хвилин. Вода має закипіти.

Приготування / розігрівання їжі

Нижче наведено опис процедури приготування або розігрівання їжі.

ПРИМІТКА

ЗАВЖДИ перевіряйте налаштування печі, перш ніж залишити мікрохвильову піч без нагляду.

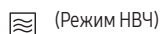
Відкрийте дверцята. Покладіть їжу посередині поворотного стола. Закрийте дверцята.

Ніколи не вмикайте порожню мікрохвильову піч.

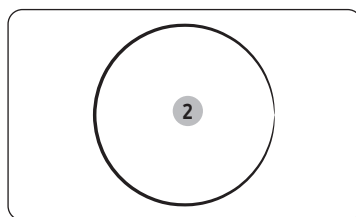


1. Натисніть кнопку **НВЧ**.

Результат. Відобразиться така індикація:

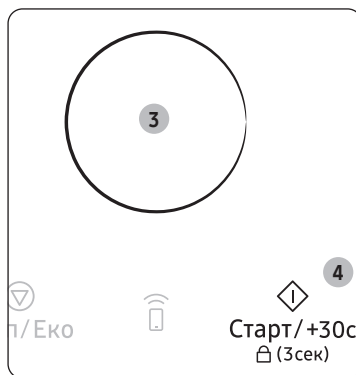


(Режим НВЧ)



2. Вставте час приготування, повертаючи **багатофункціональний селектор**.

Результат. Відображається час приготування. У цей час натисніть **багатофункціональний селектор**, щоб задати час приготування.



3. Установіть рівень потужності, повертаючи **багатофункціональний селектор**, поки не відобразиться потрібний рівень потужності.

4. Натисніть кнопку **Старт/+30с**.

Результат. Засвітиться світло, а поворотний стіл почне обертатися. Розпочнеться процес приготування. Коли приготування буде завершено:

- 1) На дисплеї відобразиться «0».
- 2) Мікрохвильова піч подасть 4 звукових сигнали.
- 3) Звуковий сигнал, що нагадує про завершення приготування, лунатиме 3 рази (з інтервалом в одну хвилину).

Рівень потужності й час

Функція вибору рівня потужності дозволяє відрегулювати рівень розсіяної енергії, а отже й час, потрібний для приготування чи підігрівання їжі, залежно від її типу та ваги.

На вибір доступно 7 рівнів потужності.

Рівень потужності	Відсоток (%)	Вихідна потужність (Вт)
ДУЖЕ ВИСОКИЙ	100	900
ВИСОКИЙ	78	700
ВИЩЕ СЕРЕДНЬОГО	67	600
СЕРЕДНІЙ	50	450
НИЖЧЕ СЕРЕДНЬОГО	33	300
РОЗМОРОЖУВАННЯ	20	180
НИЗЬКИЙ	11	100

Час приготування страви, зазначений у рецептах і в цій інструкції, відповідає конкретному вказаному рівню потужності.

Якщо вибрати...	Тоді час приготування слід...
Вищий рівень потужності	Зменшити
Нижчий рівень потужності	Збільшити

Регулювання часу приготування

Щоб збільшити час приготування їжі, натискайте кнопку **Старт/+30с**, і за кожне натискання додаватимуться 30 секунд.

- Щоб перевірити страву під час приготування, просто відчиніть дверцята.
- Збільште час приготування, що залишився.



Спосіб 1.

Щоб збільшити час у процесі приготування їжі, натисніть кнопку **Старт/+30с**, і за кожне натискання додаватимуться 30 секунд.

- Приклад. Щоб додати 3 хвилини, натисніть кнопку **Старт/+30с** 6 разів.

Спосіб 2.

Просто повертайте **багатофункціональний селектор**, щоб відрегулювати час приготування.

- Щоб збільшити час приготування, повертайте його вправо, а щоб зменшити час — вліво.

Використання мікрохвильової печі

Зупинка приготування їжі

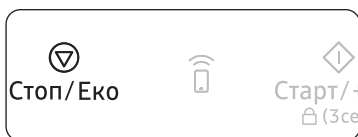
Процес приготування їжі можна зупинити в будь-який момент, щоб:

- перевірити страву;
- перевернути або помішати страву;
- залишити страву постояти.

Щоб зупинити приготування...	Виконайте такі дії...
Тимчасово	Відчиніть дверцята або натисніть кнопку Стоп/Еко один раз. Результат. Приготування їжі зупиниться. Щоб відновити приготування їжі, зачиніть дверцята й натисніть кнопку Старт/+30с .
Остаточо	Натисніть кнопку Стоп/Еко один раз. Результат. Приготування їжі зупиниться. Якщо потрібно скасувати налаштування приготування їжі, натисніть кнопку Стоп/Еко ще раз.

Встановлення режиму заощадження електроенергії

Мікрохвильову піч оснащено функцією заощадження електроенергії.



- Натисніть кнопку **Стоп/Еко**.
Результат. Дисплей вимкнеться.
- Щоб вийти з режиму заощадження електроенергії, відчиніть дверцята або натисніть кнопку **Стоп/Еко**.
На дисплеї відобразиться поточний час.
Мікрохвильова піч готова до використання.

ПРИМІТКА

Автоматична функція заощадження електроенергії

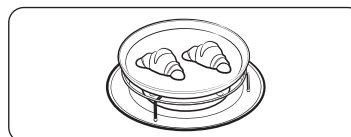
Якщо не вибрано жодної функції під час процедури налаштування чи за тимчасової зупинки приготування, функцію буде скасовано, а через 25 хвилин на дисплеї відобразиться годинник. Якщо дверцята відчинено протягом більше ніж 5 хвилин, підсвітка мікрохвильової печі вимкнеться.

Конвекція

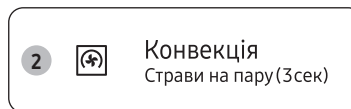
У режимі конвекції страви готуються так само, як і у звичайній мікрохвильовій печі. Режим НВЧ не використовується. Можна встановити потрібну температуру в діапазоні від 40 °С до 200 °С. Максимальний час приготування становить 60 хвилин.

- Посуд і продукти в мікрохвильовій печі є дуже гарячими, тому завжди використовуйте спеціальні рукавиці.
- Під час використання режиму конвекції на дверцятах може збиратися волога, якщо перепад між температурою ззовні мікрохвильової печі та всередині неї є значним. Вона зникне через декілька хвилин.

Переконайтеся, що нагрівальний елемент перебуває в горизонтальному положенні.

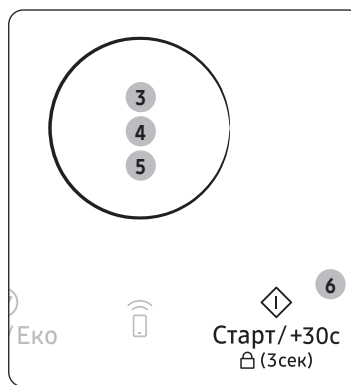


1. Покладіть продукти на **низьку підставку** або **низьку підставку та форму для утворення хрусткої скоринки**.



2. Натисніть кнопку **Конвекція**.
Результат. Відобразиться така індикація:

(Режим конвекції)
180 °С (Температура)



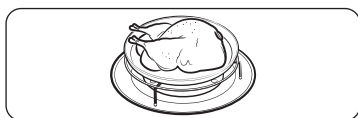
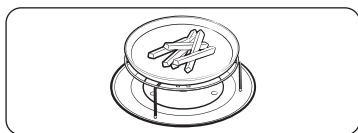
3. Виставте температуру, повертаючи **багатофункціональний селектор**. (Температура: 40 - 200 °С, з кроком 5 °С)
4. Натисніть **багатофункціональний селектор**.
5. Виставте час приготування, повертаючи **багатофункціональний селектор**. (Якщо потрібно попередньо розігріти мікрохвильову піч, виберіть «: 0».)
6. Натисніть кнопку **Старт/+30с**.
Результат. Розпочнеться процес приготування. Коли приготування буде завершено:

- 1) На дисплеї відобразиться «0».
- 2) Мікрохвильова піч подасть 4 звукових сигнали.
- 3) Звуковий сигнал, що нагадує про завершення приготування, лунатиме 3 рази (з інтервалом в одну хвилину).

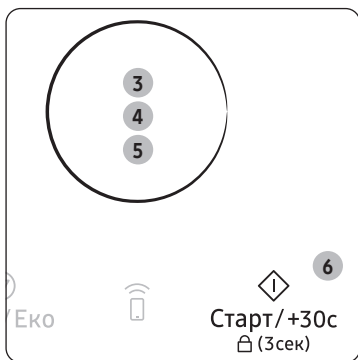
Air Fry

Ця функція використовує гаряче повітря для отримання більш хрустких і здорових страв із заморожених або свіжих продуктів без олії. Режим НВЧ не використовується. Можна встановити потрібну температуру в діапазоні від 100 °С до 200 °С. Максимальний час приготування становить 60 хвилин.

- Посуд і продукти в мікрохвильовій печі є дуже гарячими, тому завжди використовуйте спеціальні рукавиці.
- Під час використання режиму Air Fry на дверцятах може збиратися волога, якщо перепад між температурою ззовні мікрохвильової печі та всередині неї є значним. Вона зникне через декілька хвилин.



Air Fry
Прискорене розморожування (3сек)




1. Покладіть продукти на **підставку** або **підставку та форму для утворення хрусткої скоринки**.

- Страву невеликої товщини (смажена картопля, курячі ніжки тощо): висока підставка
- Страву великої товщини (ціла курка, ціла свиняча грудинка тощо): низька підставка

2. Натисніть кнопку **Air Fry**.

Результат. Відобразиться така індикація:

 (Режим Air Fry)
180 °С (Температура)

3. Виставте температуру, повертаючи **багатофункціональний селектор**.

(Температура: 100 - 200 °С, з кроком 5 °С)

4. Натисніть **багатофункціональний селектор**.

5. Виставте час приготування, повертаючи **багатофункціональний селектор**.

(Якщо потрібно попередньо розігріти мікрохвильову піч, виберіть «: 0».)

6. Натисніть кнопку **Старт/+30с**.

Результат. Розпочнеться процес приготування. Коли приготування буде завершено:

- 1) На дисплеї відобразиться «0».
- 2) Мікрохвильова піч подасть 4 звукових сигнали.
- 3) Звуковий сигнал, що нагадує про завершення приготування, лунатиме 3 рази (з інтервалом в одну хвилину).

Використання функцій програми «Прискорене розморожування»

Функції програми **Прискорене розморожування** дозволяють розморожувати м'ясо, птицю, рибу, хліб і випічку, а також фрукти. Час розморожування та рівень потужності визначено автоматично. Вам просто потрібно вибрати програму й вагу.

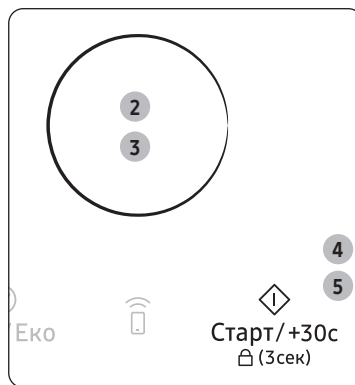
ПРИМІТКА

Використовуйте лише контейнери, безпечні для використання в мікрохвильовій печі.

Відкрийте дверцята. Покладіть заморожену їжу в керамічну ємність і поставте посередині поворотного стола. Закрийте дверцята.



1 **Air Fry**
Прискорене розморожування (3сек)



1. Натисніть кнопку **Прискорене розморожування** й утримуйте її 3 секунди.

2. Повертайте **багатофункціональний селектор**, щоб вибрати тип продуктів для приготування. Опис попередньо запрограмованих налаштувань наведено в таблиці на наступній сторінці. У цей час натисніть **багатофункціональний селектор**, щоб вибрати тип їжі.

3. Виберіть розмір порції, повертаючи **багатофункціональний селектор**.

4. Натисніть кнопку **Старт/+30с**.

Результат.

- Розпочнеться розморожування.
- Під час розморожування мікрохвильова піч видаватиме звукові сигнали, нагадуючи вам перевернути їжу.

5. Натисніть кнопку **Старт/+30с** ще раз, щоб завершити розморожування.

Результат. Коли приготування буде завершено:

- 1) На дисплеї відобразиться «0».
- 2) Мікрохвильова піч подасть 4 звукових сигнали.
- 3) Звуковий сигнал, що нагадує про завершення приготування, лунатиме 3 рази (з інтервалом в одну хвилину).

Використання мікрохвильової печі

Посібник із прискороного розморожування

У таблиці нижче наведено перелік програм **Прискорене розморожування**, вагу продуктів і відповідні вказівки. Перед розморожуванням приберіть будь-які пакувальні матеріали. Покладіть м'ясо, птицю або рибу на плоску скляну чи керамічну тарілку; хліб, випічку чи фрукти покладіть на пергамент.

Код / продукт	Розмір порції (г)	Вказівки
1 М'ясо	200 - 1500	Обгорніть краї алюмінієвою фольгою. Переверніть м'ясо, коли мікрохвильова піч подасть звуковий сигнал. Ця програма підходить для розморожування баранини, свинини, стейків, відбивних, фаршу. Залиште на 20 - 60 хвилин.
2 М'ясо птиці	200 - 1500	Обгорніть кінчики крил і ніжок алюмінієвою фольгою. Переверніть м'ясо птиці, коли мікрохвильова піч подасть звуковий сигнал. Ця програма підходить як для цілої курки, так і для окремих її частин. Залиште на 20 - 60 хвилин.
3 Риба	200 - 1500	Обгорніть хвіст цілої риби алюмінієвою фольгою. Переверніть рибу, коли мікрохвильова піч подасть звуковий сигнал. Ця програма підходить як для цілої риби, так і для філе. Залиште на 20 - 50 хвилин.
4 Хліб/Випічка	125 - 1000	Покладіть хліб горизонтально на пергамент, а коли мікрохвильова піч подасть звуковий сигнал — переверніть його. Покладіть випічку на керамічну тарілку, а коли мікрохвильова піч подасть звуковий сигнал — переверніть її, якщо можливо. (Мікрохвильова піч припинить працювати, якщо відчинити дверцята.) Ця програма підходить для будь-якого хліба (цілої хлібини чи шматочків), а також для булочок і багетів. Булочки слід викладати по колу. Ця програма підходить для будь-яких виробів із дріжджового та листового тіста, бісквітів, чизкейків. Програма не підходить для пісочного тіста, фруктових і кремових тортів, а також тортів із шоколадною поливкою. Залиште на 10 - 30 хвилин.
5 Фрукти	100 - 600	Розкладіть фрукти рівномірно на плоскому скляному блюді. Ця програма підходить для будь-яких фруктів. Залиште на 5 - 20 хвилин.

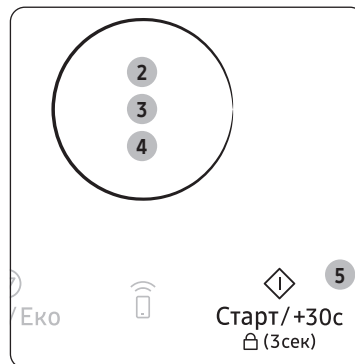
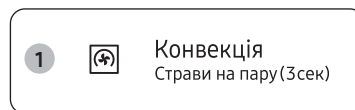
Використання функцій програми «Страви на пару»

Для програми **Страви на пару** попередньо визначено 17 часових режимів приготування. Не потрібно задавати ані час приготування, ані рівень потужності. Для приготування в режимі «Страви на пару» можна використовувати спеціальну пароварку.

ПРИМІТКА

Використовуйте лише посуд, який є безпечним і дозволеним для мікрохвильової печі.

Відкрийте дверцята. Покладіть їжу посередині поворотного стола. Закрийте дверцята.



1. Натисніть кнопку **Страви на пару** й утримуйте її 3 секунди.

2. Виберіть категорію продуктів, повертаючи **багатофункціональний селектор**, і натисніть **багатофункціональний селектор**.

3. Повертайте **багатофункціональний селектор**, щоб вибрати тип продуктів для приготування. Опис попередньо запрограмованих налаштувань наведено в таблиці на наступній сторінці.

4. Виберіть розмір порції, повертаючи **багатофункціональний селектор**.

5. Натисніть кнопку **Старт/+30с**.

Результат. Розпочнеться процес приготування. Коли приготування буде завершено:

- 1) На дисплеї відобразиться «0».
- 2) Мікрохвильова піч подасть 4 звукових сигнали.
- 3) Звуковий сигнал, що нагадує про завершення приготування, лунатиме 3 рази (з інтервалом в одну хвилину).

Опис програм «Страви на пару»

Здорове харчування / східна кухня

Код / продукт	Розмір порції (г)	Вказівки
1 Броколі	250 500	Помийте та почистьте свіжу броколі, розберіть її на суцвіття. Додайте 100 мл води в скляну пароварку. Покладіть броколі на внутрішній лоток і опустіть у скляну пароварку. Накрийте кришкою. Після приготування залиште на 2 - 3 хвилини.
2 Морква пластинками	250 500	Промийте та почистьте свіжу моркву. Наріжте 250 г або 500 г моркви. Додайте 100 мл води в скляну пароварку. Покладіть моркву на внутрішній лоток і опустіть у скляну пароварку. Накрийте кришкою. Після приготування залиште на 2 - 3 хвилини.
3 Суцвіття цвітної капусти	250 500	Помийте та почистьте свіжу цвітну капусту, розберіть її на суцвіття. Додайте 100 мл води в скляну пароварку. Покладіть цвітну капусту на внутрішній лоток і опустіть у скляну пароварку. Накрийте кришкою. Після приготування залиште на 2 - 3 хвилини.
4 Гарбуз	250 500	Зважте свіжий гарбуз, помийте та поріжте його кубиками або на однакові шматочки. Додайте 100 мл води в скляну пароварку. Покладіть гарбуз на внутрішній лоток і опустіть у скляну пароварку. Накрийте кришкою. Після приготування залиште на 2 - 3 хвилини.
5 Картопля	250 500	Помийте та почистьте картоплю, а потім поріжте на шматочки однакового розміру. Додайте 100 мл води в скляну пароварку. Покладіть картоплю на внутрішній лоток і опустіть у скляну пароварку. Накрийте кришкою. Після приготування залиште на 2 - 3 хвилини.
6 Овочі	250 500	Додайте 100 мл води в скляну пароварку. Покладіть заморожені овочі на внутрішній лоток і опустіть у скляну пароварку. Накрийте кришкою. Після приготування залиште на 2 - 3 хвилини.
7 Фруктовий компот	400	Помийте, почистьте й наріжте однаковими шматочками або кубиками свіжі фрукти (наприклад, яблука, груші, сливи, абрикоси, манго чи ананас), а потім зважте їх. Додайте 100 мл води в скляну пароварку. Покладіть фрукти на внутрішній лоток і опустіть у скляну пароварку. Накрийте кришкою. Після приготування залиште на 2 - 3 хвилини.
8 Білий рис	250	Висипте білий рис у скляну пароварку. Додайте 500 мл холодної води. Накрийте кришкою. Після приготування залиште на 5 хвилин.

Код / продукт	Розмір порції (г)	Вказівки
9 Яловичина на Пару	250 500	Зважте перемелену яловичину та зробіть із фаршу фрикадельки (діаметром Ø 25 мм). Додайте 100 мл води в скляну пароварку. Покладіть яловичину на внутрішній лоток і опустіть у скляну пароварку. Накрийте кришкою. Після приготування залиште на 2 - 3 хвилини.
10 Філе лосося	300 600	Помийте рибу й додайте 1 ст. ложку соку лимона. Додайте 100 мл води в скляну пароварку. Покладіть філе лосося на внутрішній лоток і опустіть у скляну пароварку. Накрийте кришкою. Після приготування залиште на 2 - 3 хвилини.
11 Куряча грудка	300 600	Промийте шматочки курки та зробіть надрізи на шкірці. Додайте 100 мл води в скляну пароварку. Покладіть курячі грудки на внутрішній лоток і опустіть у скляну пароварку. Накрийте кришкою. Після приготування залиште на 2 - 3 хвилини.
12 Нарізана куряча каша	650	Наріжте 150 г курячих стегон на шматки, покладіть їх у миску та змішайте з кукурудзяним крохмалем. Налийте 400 мл води й курячого бульйону в скляну пароварку. Покладіть курячу суміш і 100 г набряклого рису в скляну пароварку. Накрийте кришкою. Після приготування перемішайте та залиште на 2 - 3 хвилини.
13 Біла риба на пару	250 500	Промийте тріску в холодній воді. Додайте 1 чайну ложку солі й декілька дрібок перцю. Збризніть 1 ст. ложкою соєвого соусу й поставте в холодильник на 30 хвилин. Додайте 100 мл води в скляну пароварку. Викладіть 4 шматочки філе в один шар на внутрішньому лотку й опустіть у скляну пароварку. Накрийте кришкою. Після приготування залиште на 2 - 3 хвилини.
14 Пельмені на пару	300	Додайте 100 мл води в скляну пароварку. Покладіть заморожені пельмені на внутрішній лоток і опустіть у скляну пароварку. Накрийте кришкою. Після приготування залиште на 2 - 3 хвилини.
15 Зелені листові овочі	125 250	Додайте 100 мл води в скляну пароварку. Помийте зелені листові овочі. Покладіть на внутрішній лоток і опустіть у скляну пароварку. Накрийте кришкою. Після приготування залиште на 2 - 3 хвилини.
16 Яйця на Пару	350	Покладіть 3 яйця в скляну пароварку, додайте 250 мл води, курячого бульйону, дрібку солі й 10 мл олії. Повільно перемішайте ложкою. Накрийте кришкою. Після приготування залиште на 2 - 3 хвилини.
17 Креветки на пару	300	Додайте 100 мл води в скляну пароварку. Помийте свіжі креветки. Покладіть на внутрішній лоток і опустіть у скляну пароварку. Накрийте кришкою. Після приготування залиште на 2 - 3 хвилини.

Використання мікрохвильової печі

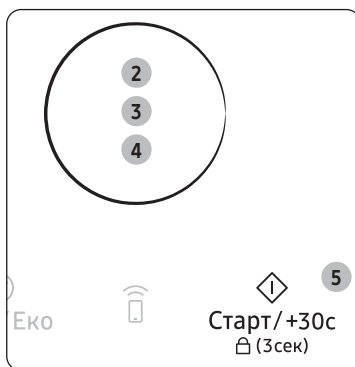
Використання функцій програми «Авто приготування»

Функції програми **Авто приготування** містять декілька попередньо запрограмованих часових режимів приготування. Не потрібно задавати ані час приготування, ані рівень потужності.

ПРИМІТКА

Використовуйте лише посуд, який є безпечним і дозволеним для мікрохвильової печі.

Відкрийте дверцята. Покладіть їжу посередині поворотного стола. Закрийте дверцята.



1. Натисніть кнопку **Авто приготування**.

2. Виберіть категорію продуктів, повертаючи **багатофункціональний селектор**, і натисніть **багатофункціональний селектор**.

3. Повертайте **багатофункціональний селектор**, щоб вибрати тип продуктів для приготування. Опис попередньо запрограмованих налаштувань наведено в таблиці на наступній сторінці.

4. Виберіть розмір порції, повертаючи **багатофункціональний селектор**.

5. Натисніть кнопку **Старт/+30с**.
Результат. Розпочнеться процес приготування. Коли приготування буде завершено:

- 1) На дисплеї відобразиться «0».
- 2) Мікрохвильова піч подасть 4 звукових сигнали.
- 3) Звуковий сигнал, що нагадує про завершення приготування, лунатиме 3 рази (з інтервалом в одну хвилину).

Вказівки з використання функції Air Fry

У таблиці нижче наведено опис 12 автоматичних програм **Air Fry** для смаження. Тут також зазначено вагу продуктів і надано відповідні вказівки. Ви використовуватимете набагато менше олії в порівнянні з фритюрницею, проте страви будуть не менш смачними. У програмах використовується комбінований режим конвекції, верхнього нагрівання та НВЧ.

Доступні режими приготування картоплі / овочів (6), морепродуктів (3), курятини (3).

ПРИМІТКА

Коли виймаєте їжу, завжди використовуйте спеціальні рукавиці.

Код / продукт	Розмір порції (г)	Вказівки
1-1 Заморожена картопля фрі	300 - 350 400 - 450	Рівномірно викладіть заморожену картоплю фрі у форму для утворення хрусткої скоринки. Поставте форму на високу підставку. Залиште на 1 - 2 хвилини.
1-2 Заморожені картопляні крокети	200 - 250 300 - 350	Рівномірно викладіть заморожені картопляні крокети у форму для утворення хрусткої скоринки. Поставте форму на високу підставку. Залиште на 1 - 2 хвилини.
1-3 Картопля фрі	300 - 350 400 - 450	Помийте тверду або не надто тверду картоплю. Почистьте картоплю й поріжте на брускочки розміром 10 x 10 мм. Залейте картоплю холодною водою (на 30 хв). Висушіть її за допомогою рушника, зважте та змстіть 5 г оливкової олії. Рівномірно викладіть підготовлену картоплю фрі у форму для утворення хрусткої скоринки. Поставте форму на високу підставку. Залиште на 1 - 2 хвилини.
1-4 Картопля по-селянськи	200 - 250 300 - 350 400 - 450	Картоплю звичайного розміру помийте та розріжте на скибочки. Змстіть оливковою олією, посипте спеціями. Викладіть картоплю у форму для утворення хрусткої скоринки розрізом донизу. Поставте форму на високу підставку. Залиште на 1 - 3 хвилини.
1-5 Цибулеві кільця	100 - 150 200 - 250	Рівномірно викладіть заморожені цибулеві кільця в паніровці або заморожені кільця кальмара в паніровці у форму для утворення хрусткої скоринки. Поставте форму на високу підставку. Залиште на 1 - 2 хвилини.

Код / продукт	Розмір порції (г)	Вказівки
1-6 Кабачкові скибочки	100 - 150 200 - 250	Кабачки помийте та наріжте кільцями. Змастіть 5 г оливкової олії, додайте спеції. Рівномірно викладіть кільця у форму для утворення хрусткої скоринки й поставте її на високу підставку. Залиште на 1 - 2 хвилини.
1-7 Креветки	200 - 250 300 - 350	Рівномірно викладіть заморожені креветки в паніровці у форму для утворення хрусткої скоринки. Поставте форму на високу підставку. Залиште на 1 - 2 хвилини.
1-8 Рибні котлети	200 - 250 300 - 350	Рівномірно викладіть заморожені рибні котлети в паніровці у форму для утворення хрусткої скоринки. Поставте форму на високу підставку. Залиште на 1 - 2 хвилини.
1-9 Смажений кальмар	100 - 150 200 - 250	Рівномірно викладіть заморожені кільця кальмара в паніровці у форму для утворення хрусткої скоринки. Поставте форму на високу підставку. Залиште на 1 - 2 хвилини.
1-10 Курачі нагетси	200 - 250 300 - 350	Рівномірно викладіть заморожені курачі нагетси у форму для утворення хрусткої скоринки. Поставте форму на високу підставку. Залиште на 1 - 2 хвилини.
1-11 Курачі ніжки	200 - 250 300 - 350 400 - 450	Зважте курачі ніжки та змастіть їх оливковою олією, додайте спеції. Рівномірно викладіть їх у форму для утворення хрусткої скоринки. Поставте форму на високу підставку. Залиште на 1 - 3 хвилини.
1-12 Курачі крильця	200 - 250 300 - 350	Зважте курачі крильця та змастіть їх оливковою олією, додайте спеції. Рівномірно викладіть їх у форму для утворення хрусткої скоринки. Поставте форму на високу підставку. Залиште на 1 - 2 хвилини.

Вказівки щодо використання функції «Здорове харчування»

У таблиці нижче наведено вказівки з використання 15 програм «Здорове харчування», а також зазначено вагу продуктів. Доступні режими приготування круп / макаронів (3), овочів (6) і птиці / риби (6).

ПРИМІТКА

Коли виймаєте їжу, завжди використовуйте спеціальні рукавиці.

Код / продукт	Розмір порції (г)	Вказівки
2-1 Коричневий рис	150 - 200 200 - 250	Використовуйте каструлю пароварки з кришкою. Залити холодною водою у співвідношенні 1:2. Готуйте під кришкою. Перш ніж дати страві постояти, додайте сіль і трави, перемішайте. Залиште на 5 - 10 хвилин.
2-2 Кіноа	150 - 200 200 - 250	Використовуйте каструлю пароварки з кришкою. Залити холодною водою у співвідношенні 1:2. Готуйте під кришкою. Перш ніж дати страві постояти, додайте сіль і трави, перемішайте. Залиште на 1 - 3 хвилини.
2-3 Макарони	100 - 150 200 - 250	Використовуйте каструлю пароварки. Залити окропом у співвідношенні 1:4, додайте дрібку солі й добре перемішайте. Готуйте без кришки. Перемішайте, залиште постояти, а потім злийте залишки рідини. Залиште на 1 - 3 хвилини.
2-4 Зелена квасоля	200 - 250 300 - 350	Помийте та почистьте зелену квасолю. Рівномірно викладіть квасолю в каструлю пароварки з кришкою. Додайте 30 мл (2 ст. ложки) води для приготування 200 - 250 грамів і 45 мл (3 ст. ложки) для приготування 300 - 350 грамів. Поставте каструлю посередині поворотного стола. Готуйте під кришкою. Перемішайте після завершення приготування. Залиште на 1 - 2 хвилини.
2-5 Шпинат	100 - 150 200 - 250	Помийте та переберіть шпинат. Викладіть у каструлю пароварки з кришкою. Не додавайте воду. Поставте каструлю посередині поворотного стола. Готуйте під кришкою. Перемішайте після завершення приготування. Залиште на 1 - 2 хвилини.
2-6 Картопля	300 - 350 400 - 450 500 - 550	Картоплю помийте та почистьте, розріжте на половинки й покладіть у каструлю пароварки з кришкою. Додайте 15 - 30 мл води (1 - 2 ст. ложки). Перемішайте після завершення приготування. У разі приготування великої порції перемішайте один раз під час приготування. Залиште на 3 - 5 хвилин.
2-7 Картопляний ґратен	400 - 450 800 - 850	Викладіть картопляний ґратен у скляну термостійку форму. Поставте форму на низьку підставку. Залиште на 2 - 3 хвилини.

Використання мікрохвильової печі

Код / продукт	Розмір порції (г)	Вказівки
2-8 Баклажани гриль	100 - 150 200 - 250	Баклажани помийте та поріжте кільцями. Змастіть олією та додайте спеції. Рівномірно викладіть кільця у форму для утворення хрусткої скоринки. Поставте форму на високу підставку. Переверніть, коли пролунає звуковий сигнал. Натисніть кнопку «Старт», щоб продовжити. Залиште на 1 - 2 хвилини.
2-9 Помідори гриль	400 - 450 600 - 650	Помідори помийте та почистьте. Розріжте їх на половинки й викладіть на жаростійке блюдо. Посипте тертим сиром. Поставте блюдо на високу підставку. Залиште на 1 - 2 хвилини.
2-10 Куряча грудка	300 - 350 400 - 450	Курячі грудки помийте та викладіть у керамічну форму. Накрийте кулінарною плівкою для мікрохвильової печі та зробіть декілька проколів. Поставте форму на поворотний стіл. Залиште на 2 хвилини.
2-11 Індича грудка	300 - 350 400 - 450	Індичу грудку помийте та покладіть у глибоку скляну жаростійку форму. Накрийте кулінарною плівкою для мікрохвильової печі та зробіть декілька проколів. Поставте форму на поворотний стіл. Залиште на 2 хвилини.
2-12 Куряча грудка гриль	300 - 350 400 - 450	Курячу грудку помийте, замаринуйте та викладіть у форму для утворення хрусткої скоринки. Поставте форму на високу підставку. Переверніть, коли пролунає звуковий сигнал. Натисніть кнопку «Старт», щоб продовжити. Залиште на 2 хвилини.
2-13 Філе риби на грилі	200 - 300 400 - 500	Рівномірно викладіть філе риби у форму для утворення хрусткої скоринки. Поставте форму на високу підставку. Переверніть, коли пролунає звуковий сигнал. Натисніть кнопку «Старт», щоб продовжити. Залиште на 1 - 2 хвилини.
2-14 Стейки з лосося на грилі	200 - 250 300 - 350	Рівномірно викладіть рибні стейки у форму для утворення хрусткої скоринки одну біля одної, головою до хвоста. Поставте форму на високу підставку. Переверніть, коли пролунає звуковий сигнал. Натисніть кнопку «Старт», щоб продовжити. Залиште на 2 хвилини.
2-15 Смажена риба	300 - 350 400 - 500	Натріть шкірку цілої риби (наприклад, форелі або дорадо) олією, посипте травами та спеціями. Викладіть рибу у форму для утворення хрусткої скоринки одну біля одної, головою до хвоста. Поставте форму на високу підставку. Переверніть, коли пролунає звуковий сигнал. Натисніть кнопку «Старт», щоб продовжити. Залиште на 3 хвилини.

Вказівки щодо використання функції «Тісто / Йогурт»

У таблиці нижче описано, як використовувати автопрограми для приготування дріжджового тіста або домашнього йогурту.

Код / продукт	Розмір порції (г)	Вказівки
3-1 Тісто для піци	300 - 500	Викладіть тісто в миску потрібного розміру й поставте на низьку підставку. Накрийте миску алюмінієвою фольгою.
3-2 Тісто для пирога	500 - 800	Викладіть тісто в миску потрібного розміру й поставте на низьку підставку. Накрийте миску алюмінієвою фольгою.
3-3 Тісто для хліба	600 - 900	Викладіть тісто в миску потрібного розміру й поставте на низьку підставку. Накрийте миску алюмінієвою фольгою.
3-4 Йогурт у баночках	500	Порівну викладіть 150 г натурального йогурту в 5 керамічних формочок або невеликих скляних баночок (по 30 г у кожну). Додайте 100 мл молока в кожну формочку або баночку. Використовуйте ультрапастеризоване молоко (кімнатної температури, 3,5 % жирності). Накрийте кожну формочку або баночку харчовою плівкою та виставте по колу на поворотному столі. Після завершення програми залиште в холодильнику на 6 годин. Для приготування йогурту вперше рекомендуємо використовувати суху закваску йогуртових бактерій.
3-5 Йогурт	500	Змішайте 150 г натурального йогурту з 500 мл ультрапастеризованого молока (кімнатної температури, 3,5 % жирності). Перелийте у велику скляну миску й рівномірно розподіліть масу. Накрийте харчовою плівкою та поставте на поворотний стіл. Після завершення програми залиште в холодильнику на 6 годин. Для приготування йогурту вперше рекомендуємо використовувати суху закваску йогуртових бактерій.

Вказівки щодо використання функції «Розігрівання і приготування страв»

У таблиці нижче наведено вказівки з автоматичного приготування різних страв, а також зазначено вагу продуктів.

ПРИМІТКА

Коли виймаєте їжу, завжди використовуйте спеціальні рукавиці.

Код / продукт	Розмір порції (г)	Вказівки
4-1 Готова страва	300 - 350 400 - 450	Викладіть страву на керамічну тарілку й накрийте харчовою плівкою для мікрохвильової печі. Ця програма підходить для страв, що складаються із 3 компонентів (наприклад, м'ясо з підливкою, овочі та гарнір, як-от картопля, рис або паста). Залиште на 2 - 3 хвилини.
4-2 Піца	300 - 350 400 - 450	Покладіть заморожену піцу на низьку підставку.
4-3 Лазанья	400 - 450 600 - 650	Покладіть заморожену лазанью на жаростійке блюдо відповідного розміру. Поставте блюдо на низьку підставку. Залиште на 3 - 4 хвилини.
4-4 Смажена курка	1100 - 1150 1200 - 1250	Змастіть охолоджену курку олією зі спеціями. Покладіть курку грудкою донизу посередині низької підставки. Переверніть, коли мікрохвильова піч подасть звуковий сигнал. Натисніть кнопку Старт/+30с , щоб продовжити приготування. Залиште на 5 хвилин.
4-5 Мафіни	250 - 300	Викладіть тісто в 6 - 8 паперових або силіконових форм для мафінів (по 45 г у кожному) і поставте їх на низьку підставку. Увімкніть програму (мікрохвильова піч почне розігріватися). Коли пролунає звуковий сигнал, поставте в піч підставку з мафінами.

Традиційні рецепти

У таблиці нижче наведено вказівки з автоматичного приготування різних страв, а також зазначено вагу продуктів.

ПРИМІТКА

Коли виймаєте їжу, завжди використовуйте спеціальні рукавиці.

Сніданок

Код / продукт	Розмір порції	Рекомендації
5-1 Вівсяна каша	250 г	Інгредієнти 40 г вівсяних пластівців, 180 мл молока, 40 г вершкового масла, 2 ст. л. цукру, 2 бісквітних печива, чорна смородина або малина Вказівки Покладіть вівсяні пластівці в глибоку миску, додайте цукор. Залийте холодним молоком і перемішайте. Накрийте кришкою та поставте в мікрохвильову піч. Натисніть кнопку «Старт». Розламайте бісквітне печиво на великі шматочки. Після приготування додайте до каші вершкове масло. Перед подачею посипте кашу крихтами печива та прикрасьте ягодами.
5-2 Гречана каша	250 г	Інгредієнти 100 г гречаної крупи, 220 мл води, кілька гілочок петрушки, сіль за смаком Вказівки Насипте гречку в глибоку миску. Додайте сіль і залийте водою. Накрийте кришкою та поставте в мікрохвильову піч. Натисніть кнопку «Старт». Коли пролунає звуковий сигнал, дістаньте й перемішайте. Поставте назад у мікрохвильову піч і знову натисніть кнопку «Старт». Дрібно поріжте петрушку. Після приготування додайте подрібнену зелень і рослинну олію, перемішайте. Перед подачею залиште на 2 - 3 хвилини.
5-3 Тости з сиром	2 шт.	Інгредієнти Тостовий хліб — 2 шматочки (по 26 - 28 г), сир — 2 пластинки (по 20 г) Вказівки Покладіть два шматочки хліба на високу підставку. Поставте в мікрохвильову піч і натисніть кнопку «Старт». Коли пролунає звуковий сигнал, переверніть тости й покладіть на них сир. Поставте назад у мікрохвильову піч і знову натисніть кнопку «Старт».

Використання мікрохвильової печі

Код / продукт	Розмір порції	Рекомендації
5-4 Яйце пашот	1 яйце	Інгредієнти 1 яйце, 300 мл води, 10 - 15 мл оцту 9 % Вказівки Змішайте воду з оцтом у мисці, поставте миску в мікрохвильову піч. Натисніть кнопку «Старт». Коли пролунає звуковий сигнал, дістаньте миску. Перемішуючи воду виделкою, щоб посередині утворився вир, влийте яйце. Поставте назад у мікрохвильову піч і знову натисніть кнопку «Старт». Перед подачею залиште на 2 - 3 хвилини.
5-5 Канاپки з лососем та майонезом	2 шт.	Інгредієнти 2 шматочки тостового хліба, 100 г консервованого лосося або горбуші, 1 ст. л. майонезу, ¼ середньої цибулини, 1 перо зеленої цибулі, чорний перець за смаком Вказівки Покладіть шматочки хліба на низьку підставку, поставте в мікрохвильову піч і натисніть кнопку «Старт». Коли пролунає звуковий сигнал, дістаньте. Наріжте ріпчасту й зелену цибулю, розімніть рибу виделкою, змішайте її із цибулею, додайте перець за смаком. Додайте майонез і перемішайте. Викладіть масу на шматок хліба й накрийте зверху іншим шматком. Поставте назад у мікрохвильову піч і знову натисніть кнопку «Старт».
5-6 Сосиски з зеленим горошком	2 шт.	Інгредієнти 2 сосиски, 150 г консервованого зеленого горошку, 20 г вершкового масла, 1 зубчик часнику, 1 перо зеленої цибулі Вказівки Подрібніть зелену цибулю й часник. Змішайте консервований горошок, цибулю й часник у мисці. Виделкою зробіть у сосисках декілька проколів, щоб вони не тріснули під час приготування. Викладіть сосиски, горошок із часником і цибулею на широку тарілку й додайте зверху шматочок вершкового масла. Поставте в мікрохвильову піч і натисніть кнопку «Старт». Перед подачею залиште на 2 - 3 хвилини.

Код / продукт	Розмір порції	Рекомендації
5-7 Омлет	250 г	Інгредієнти 3 яйця, 45 мл вершків, 40 г сиру, листя кропу, сіль Вказівки Натріть сир на крупній тертці, подрібніть листя кропу. Збийте яйця з вершками в мисці, додайте сіль за смаком. Влийте яєчну масу в глибоку тарілку, посипте зверху тертим сиром і подрібненим кропом. Поставте в мікрохвильову піч і натисніть кнопку «Старт». Перед подачею залиште на 2 - 3 хвилини.
5-8 Сирники	2 шт.	Інгредієнти 90 - 100 г домашнього сиру, 10 г ванільного цукру, 0,5 г солі, ¼ яйця, 5 - 10 г масла (для змащування), 30 г борошна Вказівки Добре змішайте всі інгредієнти, крім масла. Сформуєте два сирники. Змастіть їх маслом. Покладіть на високу підставку, устелену пергаментом. Поставте в мікрохвильову піч. Натисніть кнопку «Старт». Коли пролунає звуковий сигнал, переверніть сирники. Поставте назад у мікрохвильову піч і знову натисніть кнопку «Старт».
5-9 Торт	2 шт.	Інгредієнти 150 - 170 г борошна, 50 г цукру, 70 - 75 мл вершків, 20 г вершкового масла, 1 яйце, ½ ч. л. розпушувача, 100 г сушеного кумквату або мандаринів, насіння кунжуту Вказівки Просійте борошно з розпушувачем у велику миску, додайте вершки, цукор і м'яке вершкове масло. Вбийте одне яйце й інтенсивно перемішайте протягом 1 - 2 хвилин. Якщо кумкват надто твердий, залийте його гарячою водою, зачекайте, доки він розм'якне, і поріжте на дрібні шматочки. Додайте подрібнений кумкват до тіста й перемішайте. Викладіть тісто у невеликі форми, заповнюючи їх на дві третини, і присипте зверху насінням кунжуту. Поставте форми на низьку підставку. Поставте в мікрохвильову піч і натисніть кнопку «Старт». Перед подачею залиште на 2 - 3 хвилини.

Код / продукт	Розмір порції	Рекомендації
5-10 Лимонні кульки з пісочного тіста	9 - 10 кульок	<p>Інгредієнти 150 г борошна, 45 г вершкового масла, 60 г цукру, 1 яйце, 1 лимон, 2 ст. л. цукрової пудри, 2 ст. л. води</p> <p>Вказівки Просійте борошно у велику миску, додайте вершкове масло й розімніть пальцями, щоб утворилися грудочки. Додайте цукор, воду, білки, цедру лимона й 1 ч. л. лимонного соку, вимішайте тісто. Сформуєте невеличкі кульки розміром зі сливу, обкатайте їх у цукровій пудрі. Покладіть кульки на низьку підставку, устелену пергаментом. Поставте в мікрохвильову піч і натисніть кнопку «Старт». Коли пролунає звуковий сигнал, дістаньте кульки. Змастіть яєчним жовтком, поставте назад у мікрохвильову піч і знову натисніть кнопку «Старт». Перед подачею залиште на 2 - 3 хвилини.</p>
5-11 Паштет із курачої печінки	300 - 350 г	<p>Інгредієнти 150 г курячої печінки, ½ цибулини, 1 зубчик часнику, 50 г вершкового масла, 2 ст. л. оливкової олії, 100 мл жирних вершків, сіль, чорний перець за смаком, зелень для подачі</p> <p>Вказівки Промийте курячу печінку, очистьте її від сухожилля і протоків, наріжте великими шматками. Очистьте цибулю й наріжте півкільцями. Викладіть її в миску разом із печінкою та додайте оливкову олію. Накрийте кришкою й поставте в мікрохвильову піч. Натисніть кнопку «Старт». Коли пролунає звуковий сигнал, переверніть печінку й поверніть миску в мікрохвильову піч. Знову натисніть кнопку «Старт». Після завершення приготування збийте печінку блендером до однорідної маси, додайте вершкове масло, часник, сіль і вершки та збийте ще раз. Викладіть курячу печінку у форму, посипте чорним перцем і подрібненою зеленню, поставте в холодильник на 2 - 3 години, щоб маса повністю застигла. Подавати з тостовим хлібом.</p>

Код / продукт	Розмір порції	Рекомендації
5-12 Овочева фрїттата	800 - 900 г	<p>Інгредієнти 1 невеликий цукіні, 1 червоний болгарський перець, 1 невелика цибуля, 2 середні картоплини, 4 яйця, 100 г дуже жирних вершків, 50 г твердого сиру, сіль, чорний перець за смаком</p> <p>Вказівки Цукіні та картоплю наріжте тонкими пластинками, солодкий перець — смужками, цибулю — півкільцями. Збийте яйця з вершками, додайте сіль і перець. Викладіть усі овочі в миску для приготування в мікрохвильовій печі. Влийте вершково-яєчну суміш, присипте тертим сиром. Поставте в мікрохвильову піч і натисніть кнопку «Старт». Перед подачею залиште на 2 - 3 хвилини.</p>
5-13 Творожне печиво з кунжутом	12 кульок	<p>Інгредієнти 180 г борошна, 75 г вершкового масла, 60 г сиру із синьою пліснявою, 1 ст. л. гірчиці, 1 перо зеленої цибулі, 1 ст. л. холодної води, 1 ½ ст. л. смаженого насіння кунжуту</p> <p>Вказівки Просійте борошно в миску, додайте м'яке вершкове масло й сир, нарізаний дрібними кубиками. Розімніть масу виделкою. Додайте 1 ст. л. холодної води, гірчицю і перемішайте тісто до однорідної маси. Подрібніть зелену цибулю, додайте в миску з тістом, знову вимішайте, накрийте рушником і залиште в холодильнику на 30 хвилин. Сформуєте з тіста 12 однакових кульок. Обкатайте печиво в насінні кунжуту, покладіть на широку тарілку та злегка притисніть пальцями. Поставте в мікрохвильову піч і натисніть кнопку «Старт». Перед подачею залиште на 2 - 3 хвилини.</p>

Використання мікрохвильової печі

Код / продукт	Розмір порції	Рекомендації
5-14 Шоколадне печиво	12 кульок	<p>Інгредієнти 200 г борошна, 100 г чорного шоколаду, 50 г вершкового масла, 70 г волоських горіхів, 70 г цукру, 1 яйце</p> <p>Вказівки Розламайте шоколад на великі шматочки, викладіть їх у глибоку миску, додайте вершкове масло. Розтопіть у мікрохвильовій печі протягом 2 - 2,5 хвилини за потужності 600 Вт, перемішайте. Залиште шоколад трохи охолонути, потім додайте яйце й інтенсивно перемішайте. Грубо подрібніть волоські горіхи ножем (залиште кілька штук для прикрашення), додайте їх у миску з просіяним борошном і цукром. Вимішайте тісто до однорідної маси, загорніть у харчову плівку й залиште в холодильнику на 30 хвилин. Сформуйте 12 невеликих кульок, втисніть невеликий горішок зверху на кожну кульку. Поставте в мікрохвильову піч і натисніть кнопку «Старт». Перед подачею залиште на 2 - 3 хвилини.</p>
5-15 Крупеник	400 - 500 г	<p>Інгредієнти 100 г гречаної крупи, 100 г домашнього сиру, 60 г сметани, 70 г цукру, 1 яйце, 2 бісквітних печива, 100 мл води</p> <p>Вказівки Висипте гречану крупу в миску, залийте водою та готуйте в мікрохвильовій печі протягом 5 хвилин за потужності 600 Вт. Руками подрібніть бісквітне печиво. Половиною крихт викладіть дно форми для випікання. Змішайте зварену гречку, яйце, цукор і домашній сир у глибокій мисці. Викладіть тісто у форму, присипте зверху залишками крихт. Поставте в мікрохвильову піч і натисніть кнопку «Старт». Подавати зі сметаною.</p>

Обід

Код / продукт	Розмір порції	Рекомендації
5-16 Борщ	700 - 750 г	<p>Інгредієнти 275 мл м'ясного бульйону, 150 г білокачанної капусти, ½ середньої цибулини, ½ середнього буряка, ½ середньої моркви, 2 - 3 зубчики часнику, 2 ч. л. томатної пасту, 2 - 3 ст. л. подрібненої зеленої цибулі, 1 лавровий лист, сіль і чорний перець за смаком, сметана для подачі</p> <p>Вказівки Почистьте й помийте капусту, моркву та цибулю. Наріжте овочі тонкою соломкою. Покладіть усі овочі у велику скляну миску й залийте доведеним до кипіння бульйоном. Додайте в суп сіль, перець, лавровий лист і томатну пасту, перемішайте. Накрийте кришкою або харчовою плівкою. Поставте в мікрохвильову піч і натисніть кнопку «Старт». До готового супу додайте подрібнену зелень і часник, залиште під кришкою на декілька хвилин.</p>
5-17 Капусняк	1400 - 1500 г	<p>Інгредієнти 150 г білокачанної капусти, ½ моркви, 1 цибуля, 3 невеликі картоплі, 1 ½ ст. л. томатної пасту, 500 мл яловичого або курячого бульйону, 1 лавровий лист, сіль і чорний перець за смаком</p> <p>Вказівки Помийте, почистьте й поріжте соломкою всі овочі: капусту, цибулю та моркву, а картоплю наріжте тонкими смужками. Викладіть усі підготовлені овочі в глибоку миску, залийте бульйоном. Поставте в мікрохвильову піч і натисніть кнопку «Старт». Коли пролунає звуковий сигнал, дістаньте миску, додайте в суп томатну пасту й лавровий лист. Додайте сіль і перець за смаком. Поставте назад у мікрохвильову піч і знову натисніть кнопку «Старт». Перед подачею залиште на 2 - 3 хвилини.</p>

Код / продукт	Розмір порції	Рекомендації
5-18 М'ясна солянка	500 - 600 г	Інгредієнти 150 г копченого м'яса, 1 невелика сосиска, 1 невеликий квашений огірок, 1 середня цибуля, 50 г оливки, 1 - 1 ½ ч. л. каперсів із маринадом, 2 ст. л. томатної пасты, 250 - 300 мл готового бульйону Вказівки Копчене м'ясо наріжте тонкими смужками, сосиску — тонкими кружечками, цибулю — півкільцями. Налийте бульйон у керамічну або скляну миску, додайте томатну пасту й нарізану цибулю. Поставте в мікрохвильову піч і натисніть кнопку «Старт». Коли пролунає звуковий сигнал, дістаньте миску, додайте сосиски й копчене м'ясо. Додайте нарізаний тонкою соломкою квашений огірок, оливки, каперси. Усе перемішайте. Поставте назад у мікрохвильову піч і знову натисніть кнопку «Старт». Перед подачею залиште на 2 - 3 хвилини.
5-19 Овочевий суп	650 - 700 г	Інгредієнти 150 г замороженої суміші овочів, 500 мл овочевого або курячого бульйону, 1 зубчик часнику, ½ середнього буряка, 2 пера зеленої цибулі, сіль, чорний перець за смаком Вказівки Покладіть овочі в глибоку миску, додайте подрібнений часник, залийте бульйоном. Додайте сіль і перець, посипте подрібненою зеленню. Готуйте під кришкою. Поставте в мікрохвильову піч і натисніть кнопку «Старт». Подавати суп із крутонами із сірого хліба.
5-20 Курячий бульйон з локшиною	700 - 800 г	Інгредієнти 1 куряче філе, ½ моркви, ½ цибулі, 40 г макаронів, 4 гілочки петрушки, 500 мл курячого бульйону, сіль за смаком Вказівки Промийте та висушіть куряче філе, наріжте його на дрібні шматочки. Покладіть курятину в глибоку миску, залийте бульйоном. Додайте в суп макарони й перемішайте. Почистьте моркву й цибулю, наріжте тонкими пластинками. Покладіть овочі в миску із супом, додайте сіль і подрібнену зелень. Поставте в мікрохвильову піч і натисніть кнопку «Старт». Перед подачею залиште на 2 - 3 хвилини.

Код / продукт	Розмір порції	Рекомендації
5-21 М'ясні кульки	2 шт.	Інгредієнти 250 г яловичого фаршу, 100 мл молока, 2 шматочки білих сухарів, 40 г панірувальних сухарів, сіль, чорний перець за смаком Вказівки У глибокій тарілці замочіть сухарі без скоринки в молоці, залиште на 5 - 6 хвилин. Віджміть надлишок рідини із сухарів. Змішайте яловичий фарш і розмочені сухарі, перемішайте до однорідної маси. Додайте до фаршу сіль і перець за смаком. Ретельно перемішуйте фарш протягом 2 хвилин, ударяючи його об дно тарілки. Сформуєте дві продовгуваті котлети, обкатайте їх у панірувальних сухарях, притисніть сухарі до м'яса пальцями. Помістіть тарілку з котлетами на високу підставку. Поставте в мікрохвильову піч і натисніть кнопку «Старт». Коли пролунає звуковий сигнал, дістаньте тарілку й переверніть котлети. Поставте назад у мікрохвильову піч і знову натисніть кнопку «Старт». Перед подачею залиште на 2 - 3 хвилини.
5-22 Стейк із лосося на грилі	1 шт.	Інгредієнти 1 шматок лосося вагою 200 - 220 г, 1 лимон, 1 ½ ст. л. оливкової олії, 1 гілочка розмарину, 2 дрібки білого перцю, 1 дрібка мускатного горіху, сіль за смаком Вказівки Натріть цедру лимона в невелику миску, вичавіть сік одного невеликого лимона, додайте оливкову олію, спеції та все перемішайте. Щедро змастіть маринадом рибу, покладіть її на тарілку. Поставте в мікрохвильову піч і натисніть кнопку «Старт». Збризніть готову рибу лимонним соком за смаком і трохи посоліть.

Використання мікрохвильової печі

Код / продукт	Розмір порції	Рекомендації
5-23 Свиняча вирізка з гірчичним соусом	500 - 600 г	Інгредієнти 250 г свинячої вирізки, 1 морква, 1 цибуля, 1 ст. л. борошна, 2 ст. л. гірчиці із зернами, 100 г жирної сметани, 150 мл бульйону, сіль, чорний перець за смаком Вказівки Промийте та висушіть свинину, поріжте на невеликі шматочки (як на гуляш). Почистьте цибулю та моркву, наріжте товстою соломкою, викладіть у миску разом із м'ясом. Поставте в мікрохвильову піч і натисніть кнопку «Старт». Коли пролунає звуковий сигнал, дістаньте. Полийте м'ясо соусом і все змішайте. Поставте назад у мікрохвильову піч і знову натисніть кнопку «Старт». Перед подачею залиште на 2 - 3 хвилини. Приготування соусу. Окремо змішайте сметану, гірчицю, борошно, бульйон, додайте сіль і перець до смаку.
5-24 Пельмені	300 - 400 г	Інгредієнти 220 г готових пельменів, 1 склянка бульйону, 1 зубчик часнику, 1 лавровий лист, 2 гілочки кропу, 2 пера зеленої цибулі, духмяний перець горошком, сіль за смаком Вказівки Налийте бульйон у глибоку миску. Додайте лавровий лист, декілька горошин духмяного перцю, сіль, порізаний тонкими смужками часник. Покладіть пельмені, накрийте кришкою. Поставте в мікрохвильову піч і натисніть кнопку «Старт». Подрібніть зелень. Перед подачею посипте пельмені зеленню.
5-25 Компот із сухофруктів	700 - 750 г	Інгредієнти 500 мл води, 30 г чорносливу, 30 г кураги, 30 г сушених яблук, ½ лимона, 70 г цукру, 1 паличка кориці Вказівки Помийте сухофрукти, покладіть їх у глибоку миску й залийте водою. Додайте корицю та цукор і перемішайте. Натріть цедру лимона на дрібній тертці, додайте її до узвару. Також можна додати трохи лимонного соку до смаку. Поставте в мікрохвильову піч і натисніть кнопку «Старт». Залиште узвар настоятися перед подачею.

Код / продукт	Розмір порції	Рекомендації
5-26 Курячі крильця по китайськи	6 шт.	Інгредієнти 250 г курячих крилець, 2 см кореня імбиру, 1 зубчик часнику, 1 невеликий сушений перець чилі, 1 ст. л. рослинної олії, 1 ст. л. насіння кунжуту, 1 ст. л. соєвого соусу, 1 ст. л. рідкого меду, 60 мл сухого вина або портвейну Вказівки Промийте курячі крильця, розріжте їх по суглобах. Найтонші частинки відкладіть. Змішайте мед, вино, соєвий соус і олію в глибокій тарілці. Додайте подрібнений часник, тертий імбир, подрібнений перець, половину насіння кунжуту. Замаринуйте крильця й залиште їх у холодильнику на 1 годину. Викладіть крильця на блюдо, посипте насінням кунжуту, що залишилося. Помістіть блюдо на низьку підставку й поставте в мікрохвильову піч. Натисніть кнопку «Старт». Після завершення приготування злийте маринад із крилець у невелику миску та готуйте його в мікрохвильовій печі ще протягом 3 хвилин за потужності 600 Вт. Подавати соус разом із крильцями.
5-27 Риба з хрусткою сирною скоринкою	350 - 400 г	Інгредієнти 200 г філе білої риби, 1 кулька моцарели, 40 г волоських горіхів, 2 смужки копченого бекону, 2 жмені подрібнених картопляних чипсів, 1 ст. л. рослинної олії, чорний перець за смаком Вказівки Розріжте філе риби на порційні шматочки, викладіть їх на широку тарілку, трохи посипте перцем. Поріжте моцарелу кружечками, покладіть їх зверху на шматочки риби. Поріжте бекон на дрібні шматочки, подрібніть горіхи ножем. Змішайте бекон, чипси та горіхи в окремій мисці. Викладіть приготовлену суміш зверху на рибу та трохи збризніть олією. Поставте в мікрохвильову піч. Натисніть кнопку «Старт». Перед подачею залиште на 2 - 3 хвилини.

Код / продукт	Розмір порції	Рекомендації
5-28 Риба з броколі та мигдалем	550 - 600 г	<p>Інгредієнти 180 г філе пангасіуса або тилапії, 150 г броколі, 1 апельсин, 50 г смаженого мигдалю, 30 г вершкового масла, 1 ч. л. борошна, сіль, чорний перець за смаком</p> <p>Вказівки Натріть цедру апельсина на дрібній тертці в невелику миску й вичавіть туди сік апельсина. Промийте рибу й покладіть її в глибоку тарілку. Відокремте суцвіття броколі, розкладіть їх навколо риби. Додайте в миску із цедрою та соком апельсина вершкове масло й трохи борошна. Усе змішайте, додайте сіль і перець. Розігрійте мікрохвильову піч протягом 2 хвилин за потужності 600 Вт. Покладіть рибу та броколі в миску з готовим соусом. Крупно наріжте мигдаль, посипте ним рибу та броколі, додайте перець за смаком. Поставте в мікрохвильову піч. Натисніть кнопку «Старт». Перед подачею залиште на 2 - 3 хвилини.</p>
5-29 Кальмар із соусом песто	250 - 300 г	<p>Інгредієнти 1 очищений кальмар, 70 мл сухого білого вина, ½ лимона, 4 гілочки базиліку, 40 г кедрових горіхів, 1 зубчик часнику, 40 мл оливкової олії, сіль, перець за смаком</p> <p>Вказівки Покладіть часник, горіхи й листя базиліку в миску, налийте оливкову олію, вичавіть сік ¼ лимона й посоліть. Збийте суміш блендером до однорідної маси. Розріжте кальмара на кільця, покладіть їх в окрему миску, додайте сіль і перець за смаком. Налийте сухе вино. Поставте в мікрохвильову піч. Натисніть кнопку «Старт». Після завершення приготування охолодіть кальмара в бульйоні, що залишився, а потім дістаньте й просушіть. Змішайте із соусом песто й залиште маринуватися на 10 хвилин. Перед подачею збризніть соком лимона.</p>

Код / продукт	Розмір порції	Рекомендації
5-30 Бефстро- ганов	200 - 250 г	<p>Інгредієнти 250 г яловичини, 2 цибулини, 1 ст. л. яловичого бульйону, 2 ст. л. сметани або жирних вершків, 1 ст. л. борошна, 1 ст. л. томатної пасти, сіль, чорний перець за смаком</p> <p>Вказівки Промийте та висушіть м'ясо, а тоді наріжте його: спочатку пластинками товщиною 5 мм, а потім довгими смужками. Змішайте борошно, сіль і перець, обваляйте м'ясо в цій суміші. Струсіть надлишок борошна. Наріжте цибулю тонкими півкільцями, покладіть у миску з м'ясом, налийте бульйон, додайте томатну пасту й перемішайте. Поставте в мікрохвильову піч. Натисніть кнопку «Старт». Коли пролунає звуковий сигнал, дістаньте миску й додайте до страви сметану. За потреби додайте приправ і солі. Поставте назад у мікрохвильову піч і знову натисніть кнопку «Старт». Перед подачею залиште на 2 - 3 хвилини.</p>

Вечера

Код / продукт	Розмір порції	Рекомендації
5-31 М'ясний рулет з яйцем	600 - 650 г	<p>Інгредієнти 500 г яловичого фаршу, 3 круто зварених яйця, 2 дрібки меленої паприки, 1 дрібка білого перцю, 2 дрібки меленого коріандру, сіль за смаком</p> <p>Вказівки Викладіть фарш у глибоку миску, додайте спеції та сіль, інтенсивно перемішайте. Добре перемішуйте м'ясо, підбираючи фарш із самого дна й сильно вдаряючи ним об дно миски. Завдяки цьому фарш буде більш еластичний. Сформуєте з фаршу однакові тонкі котлетки діаметром 15 см. Покладіть по центру кожної котлетки круто зварене яйце. Сформуєте овальні котлетки з гострими краями, посипте їх паприкою. Поставте в мікрохвильову піч. Натисніть кнопку «Старт». Коли пролунає звуковий сигнал, дістаньте. Переверніть м'ясні вироби й поставте назад у мікрохвильову піч. Знову натисніть кнопку «Старт». Перед подачею залиште на 2 - 3 хвилини.</p>

Використання мікрохвильової печі

Код / продукт	Розмір порції	Рекомендації
5-32 Ліниві голубці	700 - 800 г	<p>Інгредієнти 300 г курячої печінки, 140 г капусти, 1 цибулина, 50 г вареного рису, 1 склянка бульйону, 1 склянка води, 60 г сметани, 2 ст. л. томатної пасти, 1 ст. л. борошна, сіль, чорний перець за смаком, зелень для подачі</p> <p>Вказівки Поріжте капусту та почищену цибулю дрібними кубиками. Покладіть порізані овочі й рис до перемеленого м'яса, додайте сіль і перець, перемішайте. Сформуйте з фаршу невеликі довгуваті котлетки, покладіть їх у форму, залийте бульйоном і помістіть на низьку підставку. Поставте в мікрохвильову піч. Натисніть кнопку «Старт». Коли пролунає звуковий сигнал, дістаньте. Залийте голубці соусом зі сметани та поставте в мікрохвильову піч. Знову натисніть кнопку «Старт». Після завершення приготування посипте подрібненою зеленню. Приготування соусу. В окремій місці змішайте сметану з водою, томатною пастою та борошном, додайте сіль і перець за смаком.</p>
5-33 Фрикадельки в томатному соусі	300 - 350 г	<p>Інгредієнти 220 г змішаного м'ясного фаршу, 2 шматочки білого хліба, 1 яйце, 100 мл молока, 1 середня морква, ½ цибулини, 1 ст. л. томатної пасти, 1 склянка будь-якого бульйону, сіль, чорний перець за смаком</p> <p>Вказівки Замочіть хліб без скоринки в молоці, злегка віджміть. Почистьте моркву та цибулю, поріжте тонкою соломкою та перекладіть у глибоку миску. Змішайте фарш, замочений хліб і яйце. Додайте сіль і перець за смаком. Сформуйте невеличкі круглі фрикадельки. Змішайте томатну пасту з бульйоном, злегка посоліть. Перекладіть фрикадельки в миску з овочами, залийте соусом. Поставте в мікрохвильову піч. Натисніть кнопку «Старт». Коли пролунає звуковий сигнал, дістаньте. Переверніть м'ясні вироби й поставте назад у мікрохвильову піч. Знову натисніть кнопку «Старт». Перед подачею залиште на 2 - 3 хвилини.</p>

Код / продукт	Розмір порції	Рекомендації
5-34 Курячі ніжки з чорносли- вом	300 - 350 г	<p>Інгредієнти 2 курячі ніжки, 1 невелика морква, ½ цибулини, 80 - 90 г чорносливу без кісточки, 1 склянка бульйону або води, 2 пера зеленої цибулі, сіль за смаком</p> <p>Вказівки Помийте й почистьте цибулю та моркву, поріжте їх тонкою соломкою. Викладіть у глибоку тарілку. Посоліть курячі ніжки, покладіть їх зверху на нарізані овочі. Зверху покладіть чорнослив і залийте бульйоном. Поставте в мікрохвильову піч. Натисніть кнопку «Старт». Коли пролунає звуковий сигнал, дістаньте. Переверніть курячі ніжки й поставте назад у мікрохвильову піч. Знову натисніть кнопку «Старт». Після завершення приготування посипте страву подрібненою зеленою цибулею.</p>
5-35 Індичка з овочами	400 - 450 г	<p>Інгредієнти 200 г філе індички, ½ моркви, ½ невеликого цукіні, ½ цибулини, 250 мл бульйону, сіль, чорний перець за смаком</p> <p>Вказівки Помийте всі овочі, наріжте цукіні кружальцями, а моркву й цибулю — середніми пластинками. У глибоку миску покладіть овочі, зверху покладіть нарізану шматочками індичку й залийте все бульйоном. Додайте сіль і перець за смаком. Поставте в мікрохвильову піч. Натисніть кнопку «Старт».</p>
5-36 Печена картопля	2 шт.	<p>Інгредієнти 1 - 2 великі картоплини (160 - 200 г)</p> <p>Вказівки Покладіть очищену картоплю на плоску тарілку, не додаючи воду, і накрийте харчовою плівкою. Поставте в мікрохвильову піч. Натисніть кнопку «Старт». Перед подачею додайте вершкове масло, сметану, сир або інші добавки до смаку.</p>

Код / продукт	Розмір порції	Рекомендації
5-37 Рататуй	300 - 350 г	<p>Інгредієнти 2 невеликі моркви, ½ цукіні, 1 болгарський перець, 1 середня цибулина, 1 зубчик часнику, 2 ст. л. томатної пасту, 150 мл овочевого бульйону, 2 дрібки сухого орегано, сіль за смаком</p> <p>Вказівки Помийте та почистьте овочі, поріжте їх невеликими кубиками (приблизно 1 см). Змішайте бульйон і томатну пасту, додайте сіль і натертий зубчик часнику. Змішайте всі інгредієнти. Викладіть овочі в керамічну або скляну миску. Залейте томатним соусом і накрийте кришкою. Поставте в мікрохвильову піч. Натисніть кнопку «Старт». Після завершення приготування посипте готовий рататуй сухим орегано.</p>
5-38 Риба за традиційним рецептом	500 - 600 г	<p>Інгредієнти 200 г судака або тріски, ½ буряка, 1 цибулина, ½ моркви, 100 г сметани, 1 ст. л. томатної пасту, 1 ст. л. борошна, 180 мл води, сіль, чорний перець за смаком</p> <p>Вказівки Помийте та почистьте цибулю, моркву й буряк, наріжте смужками середнього розміру, перемішайте. Покладіть підготовлені овочі в миску, залийте водою, додайте сіль і чорний перець. Поставте в мікрохвильову піч. Натисніть кнопку «Старт». Коли пролунає звуковий сигнал, дістаньте. Відділіть філе риби від кісток, поріжте на невеличкі порційні шматочки. Додайте соус у миску з овочами, а зверху викладіть рибу. Поставте в мікрохвильову піч. Знову натисніть кнопку «Старт». Приготування соусу. В окремі місці змішайте сметану, томатну пасту та борошно, додайте трошки солі й перцю.</p>

Код / продукт	Розмір порції	Рекомендації
5-39 Риба запечена з картоплею	500 - 600 г	<p>Інгредієнти 250 г філе білої риби (тріски або судака), 2 варені картоплі, 4 печериці, 1 ст. л. рослинної олії, 60 г сиру, 100 г жирної сметани, 1 лавровий лист, сіль, перець за смаком</p> <p>Вказівки Ретельно промийте, висушіть і почистьте печериці. Поріжте печериці на дрібні шматочки. Поріжте рибу на невеликі порційні шматочки, викладіть їх на тарілку. Трошки посоліть і поперчіть, зверху покладіть печериці й лавровий лист, полийте олією. Поставте в мікрохвильову піч. Натисніть кнопку «Старт». Під час приготування натріть сир на крупній тертці. Коли пролунає звуковий сигнал, дістаньте. Залейте рибу сметаною, викладіть навколо кільця вареної картоплі, посипте сиром і перцем. Поставте в мікрохвильову піч. Знову натисніть кнопку «Старт».</p>
5-40 Піца	350 г	<p>Інгредієнти Заморожена піца — 350 г</p> <p>Вказівки Покладіть заморожену піцу на низьку підставку, устелену пергаментом. Поставте в мікрохвильову піч. Натисніть кнопку «Старт». Перед подачею залиште на 2 - 3 хвилини.</p>
5-41 Свиняча корейка зі шпинатом і горіхами	3 шт.	<p>Інгредієнти 250 г свинячої вирізки без кісток, 60 г свіжого шпинату, 1 цибулина, 40 г кедрових горіхів, 2 ст. л. рослинної олії, 1 шматок цільнозернового хліба, 1 зубчик часнику, сіль, чорний перець за смаком</p> <p>Вказівки Очистьте цибулю й наріжте її дрібними кубиками. Промийте шпинат і грубо поріжте його. Подрібніть часник. Викладіть овочі в миску, додайте 1 ст. л. олії, сіль і перець. Поставте в мікрохвильову піч на 1 хвилину за потужності 900 Вт. Поріжте хліб на невеликі шматочки, покладіть їх у миску з овочами разом із кедровими горішками й перемішайте. Відбийте шматочки м'яса широким боком ножа. Викладіть начинку на шматочки м'яса, скрутіть рулетики й зафіксуйте їх за допомогою зубочисток. Викладіть рулетики на тарілку та збризніть олією, що залишилася. Поставте в мікрохвильову піч. Натисніть кнопку «Старт». Коли пролунає звуковий сигнал, дістаньте. Переверніть страву й поставте назад у мікрохвильову піч. Знову натисніть кнопку «Старт».</p>

Використання мікрохвильової печі

Код / продукт	Розмір порції	Рекомендації
5-42 М'ясні кульки з рисом	8 шт.	<p>Інгредієнти 200 г яловичого фаршу, 80 - 90 г відвареного до напівготовності рису, 1 середня цибулина, 1 помідор, 1 яйце, 1 зубчик часнику, сіль, чорний перець за смаком</p> <p>Вказівки Поріжте помідор і цибулю дрібними кубиками, подрібніть часник. Викладіть підготовлені овочі в миску з фаршем і додайте одне яйце. Додайте рис, сіль і перець. Добре перемішайте. Сформуєте з фаршу невеликі кульки розміром зі сливу, викладіть їх на широку тарілку. Поставте в мікрохвильову піч. Натисніть кнопку «Старт». Коли пролунає звуковий сигнал, дістаньте. Переверніть страву й поставте назад у мікрохвильову піч. Знову натисніть кнопку «Старт».</p>
5-43 Смажене ягня з медом	450 - 500 г	<p>Інгредієнти 500 г філе баранини, 2 ст. л. меду, 1 ст. л. гірчиці, 3 гілочки коріандру, 2 гілочки петрушки, 1 цибулина, 2 зубчики часнику, 2 ст. л. рослинної олії</p> <p>Вказівки Очистьте баранину від сухожилів і мембран, поріжте на невеликі шматочки. Змішайте мед, гірчицю й олію у великій мисці. Покладіть у цей маринад шматочки баранини й залиште під кришкою на 1 годину. Подрібніть цибулю й часник, додайте в миску з бараниною, накрийте кришкою. Поставте в мікрохвильову піч. Натисніть кнопку «Старт». Перед подачею посипте подрібненою зеленню петрушки та коріандру.</p>
5-44 Курачі рулетки з сиром	2 шт.	<p>Інгредієнти 1 куряче філе зі шкіркою, 40 г білих сухарів, 1 яйце, 50 г м'якого сиру (брі або камамбер), 2 пера зеленої цибулі, сіль, чорний перець за смаком</p> <p>Вказівки Подрібніть зелену цибулю, покладіть її в миску із сиром, розімніть ложкою, додайте сіль і перець за смаком. Розріжте куряче філе вздовж на тонкі смужки, злегка відбийте їх ножем або молотком. Викладіть начинку посередині м'яса та скрутіть рулетки. Наріжте хліб тонкими смужками. Злегка збийте яйце. Занурте рулетки в яйце, потім обваляйте в сухарях і закріпіть за допомогою зубочисток. Поставте в мікрохвильову піч. Натисніть кнопку «Старт».</p>

Код / продукт	Розмір порції	Рекомендації
5-45 Курка в томатному соусі	500 - 600 г	<p>Інгредієнти 1 невелика курка, 6 печериць, 200 г помідорів у власному соку, 1 склянка бульйону, 1 цибулина, 100 г оливок без кісточок, ½ ч. л. порошку каррі, сіль, чорний перець за смаком</p> <p>Вказівки Промийте та висушіть курку, розріжте на 8 - 10 порційних шматочків. Не викидайте обрізки й тонкі частини крил. Їх можна використати для приготування супу. Поріжте цибулю дрібними кубиками. Грубо поріжте оливки, покладіть у миску разом із помідорами та спеціями й розімніть виделкою. Влийте бульйон. Перекладіть курку в сотейник, додайте томатний соус і накрийте кришкою. Поставте в мікрохвильову піч. Натисніть кнопку «Старт». Під час приготування поріжте печериці на дрібні смужки. Коли пролунає звуковий сигнал, дістаньте страву й викладіть печериці на курку. Поставте в мікрохвильову піч. Знову натисніть кнопку «Старт».</p>

Особливі події

Код / продукт	Розмір порції	Рекомендації
5-46 Фарши- рований болгарський перець	200 - 250 г	<p>Інгредієнти 1 болгарський перець, 150 г змішаного м'ясного фаршу, 60 г відвареного до напівготовності рису, 1 склянка води, 1 ½ ст. л. томатної пасти, 1 ст. л. борошна, сіль, перець за смаком</p> <p>Вказівки Приготуйте начинку. Викладіть у миску фарш і відварений рис, додайте сіль і перець до смаку й перемішайте. Очиште болгарський перець, витягніть серединку, насіння й переділкі. Щільно нафаршируйте перець начинкою. Покладіть перець у глибоку миску й накрийте кришкою. Поставте в мікрохвильову піч. Натисніть кнопку «Старт». Коли пролунає звуковий сигнал, дістаньте перець і залийте соусом. Поставте в мікрохвильову піч. Знову натисніть кнопку «Старт».</p> <p>Приготування соусу. Змішайте борошно з томатною пастою і водою, додайте сіль і чорний перець за смаком.</p>

Код / продукт	Розмір порції	Рекомендації
5-47 Рибний пиріг	4 шт.	<p>Інгредієнти 180 г філе білої риби, 200 г бездріжджового листкового тіста, 3 середні печериці, 100 г вареного довгозернистого рису, 1 цибулина, 1 жовток, 2 пера зеленої цибулі, сіль, чорний перець за смаком</p> <p>Вказівки Почистьте ріпчасту цибулю та гриби, поріжте дрібними кубиками й перекладіть у глибоку миску. Додайте варений рис, порізану на дрібні шматочки рибу, подрібнену зелену цибулю, сіль і перець за смаком. Розділіть тісто на рівні частини. Сформуйте квадрати зі сторонами 12 см і викладіть посередині начинку. Сформуйте з тіста човники, міцно притискаючи краї, але залишаючи серединку відкритою. Змажте пиріжки жовтком і вилийте 1 ч. л. води в середину кожного пиріжка. Поставте в мікрохвильову піч. Натисніть кнопку «Старт». Коли пролунає звуковий сигнал, дістаньте страву й переверніть. Поставте в мікрохвильову піч. Знову натисніть кнопку «Старт».</p>
5-48 Сир фрі	200 - 250 г	<p>Інгредієнти 160 г сулугуні, 60 г панірувальних сухарів, 1 яйце</p> <p>Вказівки Поріжте сир кубиками 2 - 2,5 см. Злегка збийте яйце й обваляйте в ньому шматочки сиру. Обваляйте сир у сухарях і повторіть процедуру (опустіть сирні кубики в яйце та обваляйте в сухарях ще раз, вирівнюючи боки пальцями). Викладіть сир у панірувальних сухарях на широку тарілку й помістіть її на низьку підставку. Поставте в мікрохвильову піч. Натисніть кнопку «Старт».</p>
5-49 Курачий шашлик	200 - 250 г	<p>Інгредієнти 250 г курячого м'яса, 1 ст. л. майонезу, 1 лимон, 2 ч. л. насіння кунжуту, 2 дрібки меленого коріандру, 1 зубчик часнику</p> <p>Вказівки Поріжте куряче м'ясо на невеликі шматочки розміром 2 см. Приготуйте маринад: змішайте в глибокій тарілці майонез, подрібнений часник, сік і цедру лимона. Змішайте м'ясо з маринадом і поставте на 1 годину в прохолодне місце. Нанижіть шматочки м'яса на дерев'яні шпажки, посипте насінням кунжуту. Помістіть тарілку з шашликами на високу підставку. Поставте в мікрохвильову піч. Натисніть кнопку «Старт».</p>

Код / продукт	Розмір порції	Рекомендації
5-50 М'ясо по-французьки	200 - 250 г	<p>Інгредієнти 250 г свинячої вирізки, 3 печериці, 2 ст. л. майонезу, 2 гілочки тим'яну, сіль, чорний перець за смаком</p> <p>Вказівки Помийте, висушіть і почистьте печериці, поріжте їх тонкими смужками. Помийте свинину, натріть її сіллю та перцем, викладіть на тарілку. Посипте тим'яном. Викладіть гриби зверху на м'ясо. Змажте гриби майонезом, розрівняйте його ложкою. Готуйте м'ясо під кришкою. Поставте в мікрохвильову піч. Натисніть кнопку «Старт». Коли пролунає звуковий сигнал, дістаньте страву й переверніть. Поставте в мікрохвильову піч. Знову натисніть кнопку «Старт».</p>
5-51 Пиріг з лососем	450 - 500 г	<p>Інгредієнти 230 г філе лосося, 200 г дріжджового листкового тіста, 1 цибуля, 2 яйця, 3 пера зеленої цибулі, сіль, перець за смаком</p> <p>Вказівки Очистьте ріпчасту цибулю й наріжте її дрібними кубиками. Подрібніть зелену цибулю. Зваріть круто 1 яйце й поріжте його кубиками. Поріжте рибу дрібними кубиками. У мисці змішайте подрібнену цибулю, рибу та подрібнене яйце, додайте сіль і перець за смаком. Розморозьте тісто, розкатайте його в широкий прямокутник. Викладіть приготовлену начинку по центру. Підніміть краї тіста, щоб накрити начинку, і обережно стисніть їх між собою, щоб соки не витікали під час приготування. Покладіть пиріг швом донизу та змастіть яйцем, що залишилося. Перекладіть на тарілку. Поставте на низьку підставку. Поставте в мікрохвильову піч. Натисніть кнопку «Старт».</p>

Використання мікрохвильової печі

Код / продукт	Розмір порції	Рекомендації
5-52 Шашлик з лосося	300 - 350 г	<p>Інгредієнти 300 г філе лосося, ½ лимона, 2 ст. л. подрібненої петрушки, 1 ст. л. рафінованої оливкової олії, сіль за смаком</p> <p>Вказівки Поріжте рибу великими кубиками, покладіть їх у глибоку миску. Додайте петрушку та сік лимона. Додайте сіль за смаком, перемішайте та залиште на 20 хвилин маринуватися. Нанижіть декілька шматків риби на дерев'яну шпажку, змастіть оливковою олією. Покладіть палички з шашликом на широку тарілку. Помістіть тарілку на високу підставку. Поставте в мікрохвильову піч. Натисніть кнопку «Старт». Подавати з лимоном.</p>
5-53 Форель запечена з овочами	300 - 400 г	<p>Інгредієнти 1 невелике філе форелі, ½ вареної моркви, 2 гілочки базилику, 1 невелика цибулина, 1 невеликий помідор, ½ лимона, 1 ст. л. рослинної олії, сіль, чорний перець за смаком</p> <p>Вказівки Поріжте моркву тонкими смужками, а цибулю й помідор — кружальцями. Відділіть листя базилику від гілочок. Викладіть філе форелі на тарілку, посоліть і поперчіть. Зверху викладіть підготовлені овочі (спочатку моркву, а потім шарами інші інгредієнти). Збризніть рибу олією, посипте тертою цедрою лимона. Поставте на низьку підставку. Поставте в мікрохвильову піч. Натисніть кнопку «Старт».</p>

Код / продукт	Розмір порції	Рекомендації
5-54 Печиво	9 шт.	<p>Інгредієнти 200 г борошна, 50 г цукрової пудри, 60 г кураги, ½ ч. л. розпушувача, 2 ст. л. води, 70 г вершкового масла</p> <p>Вказівки Ретельно помийте курагу, замочіть її в теплій воді на 20 хвилин, поріжте тонкими пластинками. Просійте борошно з розпушувачем у велику миску, додайте вершкове масло й розімніть пальцями, щоб утворилися грудочки. Додайте в миску цукрову пудру та 2 ст. л. холодної води, вимішайте тісто до однорідної маси. Додайте курагу та знову вимішайте. Сформуєте невеликі кульки розміром зі сливу. Притисніть їх виделкою. Поставте в мікрохвильову піч. Натисніть кнопку «Старт».</p>
5-55 Журавлинний компот	250 - 300 г	<p>Інгредієнти 50 г замороженої журавлини, 35 г цукру, 200 мл води</p> <p>Вказівки Викладіть усі інгредієнти в миску. Поставте в мікрохвильову піч. Натисніть кнопку «Старт». Після завершення приготування охолодіть і процідіть.</p>
5-56 Лимонний пиріг	450 - 550 г	<p>Інгредієнти 200 г борошна, 60 г вершкового масла, 60 г цукру, 1 яйце, 2 яєчних жовтки, 180 мл згущеного молока, 1 лимон, 1 ч. л. розпушувача</p> <p>Вказівки Викладіть масло із цукром у глибоку миску, розтопіть масу в мікрохвильовій печі протягом 1 хвилини за потужності 600 Вт. Додайте просіяне борошно, одне яйце та розпушувач, вимішайте тісто до однорідної маси й залиште під кришкою на 10 хвилин. Збийте згущене молоко із соком і цедрою лимона, додайте два жовтки й перемішайте. Викладіть тісто у форму, а зверху обережно викладіть лимонний крем. Поставте на низьку підставку. Поставте в мікрохвильову піч. Натисніть кнопку «Старт». Перед подачею охолодіть у холодильнику й розріжте на порційні шматки.</p>

Код / продукт	Розмір порції	Рекомендації
5-57 Профітролі	7 шт.	<p>Інгредієнти 1 чашка борошна, 125 г масла, 1 чашка води, 4 яйця, 100 г чорного шоколаду, збиті вершки</p> <p>Вказівки Змішайте масло й воду в чаші та поставте її в піч на 3 хвилини за потужності 600 Вт. Охолодіть, додайте борошно й добре вимішайте. Вимішуючи тісто, додавайте яйця по одному. Покладіть тісто в кулінарний мішок і видавлюйте його, стискаючи мішок, щоб отримати рівні круглі тістечка на формі для утворення хрусткої скоринки. Поставте в мікрохвильову піч. Натисніть кнопку «Старт». Після завершення приготування розріжте профітролі навпіл і залиште їх вистигнути на решітці. Наповніть їх збитими вершками. Подавати з гарячим шоколадом.</p>
5-58 Яблучний пиріг	300 - 400 г	<p>Інгредієнти 4 невеликих яблука, 200 г борошна, 60 г вершкового масла, ½ ч. л. розпушувача, 80 г цукрової пудри, 2 - 3 ст. л. води</p> <p>Вказівки Помийте яблука, виріжте серединку, поріжте тонкими скибочками. Просійте борошно з розпушувачем, додайте вершкове масло й розмініть пальцями, щоб утворилися грудочки. Додайте 2 - 3 ст. л. води й половину цукрової пудри, вимішайте тісто до однорідної маси, накрийте харчовою плівкою та залиште в холодильнику на 1 годину. Дістаньте тісто з холодильника, розкатайте в тонкий прямокутник товщиною 2 мм і викладіть у форму. Змішайте яблучні скибочки з рештою цукрової пудри й викладіть на тісто. Поставте в мікрохвильову піч. Натисніть кнопку «Старт».</p>

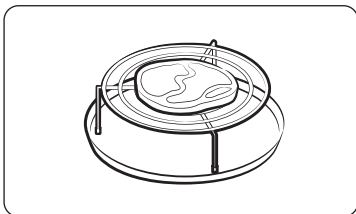
Код / продукт	Розмір порції	Рекомендації
5-59 Пиріг із грецькими горіхами	700 - 800 г	<p>Інгредієнти 300 г борошна, 100 г вершкового масла, 200 г волоських горіхів, 100 г цукру, 125 г меду, 1 лимон, 2 яйця</p> <p>Вказівки Приготуйте тісто: розмініть 250 г борошна з маслом у місці пальцями, щоб утворилися грудочки. Додайте 1 яйце та цукор і вимішайте тісто до однорідної маси. Накрийте рушником і залиште в холодильнику на 30 хвилин. Приготуйте начинку. Подрібніть волоські горіхи. У місці змішайте мед із соком і цедрою лимона, додайте яйце, борошно та горіхи. Викладіть тісто у форму для випікання, а зверху викладіть начинку. Поставте в мікрохвильову піч. Натисніть кнопку «Старт».</p>
5-60 Полуничний рулет	600 - 700 г	<p>Інгредієнти 200 - 250 г полуниць, 240 - 260 г борошна, 50 г вершкового масла, 80 г цукру, 30 мл рафінованої оливкової олії, 1 ч. л. сухих дріжджів, 120 мл молока, 2 ст. л. крохмалю</p> <p>Вказівки Просійте половину борошна в миску, додайте тепле молоко, 2 ст. л. цукру та дріжджі. Вимішайте тісто й залиште на 1 годину, щоб підійшло. Додайте решту борошна, вершкове масло й половину олії. Вимішайте тісто до однорідної маси. Залиште на 1 годину під рушником. Ретельно помийте полуницю, відділіть хвостики й поріжте їх на невеликі шматочки. Покладіть полуницю в миску, додайте крохмаль, цукор і перемішайте. Розкатайте тісто товщиною 0,5 см і викладіть на нього полуницю. Скрутіть рулет, викладіть його на блюдо швом донизу та змастіть олією. Помістіть блюдо на низьку підставку. Поставте в мікрохвильову піч. Натисніть кнопку «Старт».</p>

Використання мікрохвильової печі

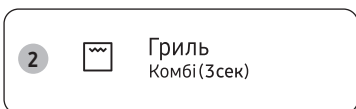
Гриль

Гриль дозволяє швидко нагріти й зарум'янити їжу без використання режиму НВЧ.

- Посуд і продукти в мікрохвильовій печі є дуже гарячими, тому завжди використовуйте спеціальні рукавиці.
- Установіть високу підставку для досягнення оптимальних результатів приготування їжі з використанням гриля.



1. Відчиніть дверцята й покладіть їжу на підставку.



2. Натисніть кнопку **Гриль**.

Результат. Відобразатиметься така індикація:



(Режим гриля)

- Температуру гриля не можна змінити.

3. Виставте час приготування на грилі, повертаючи **багатофункціональний селектор**.

- Максимальний час приготування на грилі становить 60 хвилин.

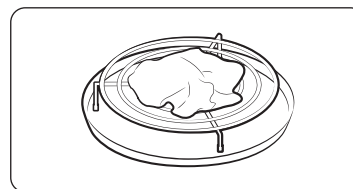
4. Натисніть кнопку **Старт/+30с**.

Результат. Розпочнеться приготування на грилі. Коли приготування буде завершено:

- 1) На дисплеї відобразатиметься «0».
- 2) Мікрохвильова піч подасть 4 звукових сигнали.
- 3) Звуковий сигнал, що нагадує про завершення приготування, лунатиме 3 рази (з інтервалом в одну хвилину).



Вибір приладдя



Для звичайного приготування їжі в режимі конвекції потрібен спеціальний посуд.

Проте слід використовувати посуд, який зазвичай потрібен для стандартної мікрохвильової печі. Контейнери, безпечні для мікрохвильових печей, зазвичай не підходять для приготування в режимі конвекції, тому не використовуйте пластикові контейнери, блюда, паперові горнятка, рушники тощо. Якщо потрібно використовувати комбінований режим (НВЧ і гриль або конвекція), вибирайте лише посуд, який є безпечним і дозволеним для мікрохвильової печі.

ПРИМІТКА

Докладнішу інформацію про дозволений посуд і приладдя наведено в розділі **Довідник із кухонного посуду** на стор. 42.

Комбінований режим НВЧ і гриля

Також існує можливість використовувати комбінований режим НВЧ та гриля, завдяки чому страви швидко готуватимуться й зарум'яняться.

ПРИМІТКА

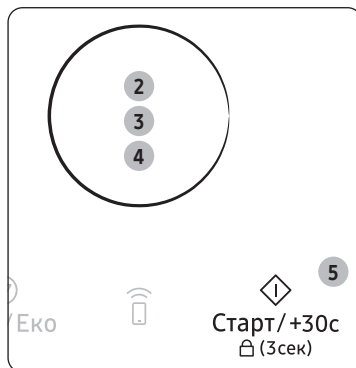
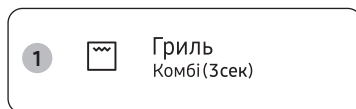
ЗАВЖДИ використовуйте посуд, який є безпечним і дозволеним для мікрохвильової печі. Для приготування їжі ідеально підходять скляні або керамічні блюда, оскільки вони дозволяють НВЧ-хвилям рівномірно проникати в їжу.


ПРИМІТКА

Посуд і продукти в мікрохвильовій печі є дуже гарячими, тому ЗАВЖДИ використовуйте спеціальні рукавиці.

Установіть високу підставку для покращення результатів приготування їжі з використанням гриля.

Відкрийте дверцята. Покладіть їжу на підставку, яка підходить для вибраного для приготування типу їжі. Поставте підставку на поворотний стіл. Закрийте дверцята.



1. Натисніть кнопку **Комбі** й утримуйте її 3 секунди.
Результат. Відобразиться така індикація:
Cb-1 (НВЧ + гриль)
2. Переконайтеся, що на дисплеї відображається індикація Cb-1, і натисніть **багатофункціональний селектор**.
Результат. Відобразиться така індикація:
 (Комбінований режим НВЧ та гриля)
3. Виставте час приготування, повертаючи **багатофункціональний селектор**.
 - Максимальний час приготування становить 60 хвилин. У цей час натисніть **багатофункціональний селектор**, щоб задати час приготування.
 - Температуру гриля не можна змінити.
4. Виберіть потрібний рівень потужності, повертаючи **багатофункціональний селектор**, поки не відобразиться відповідний рівень потужності (600, 450, 300, 180, 100 Вт).
5. Натисніть кнопку **Старт/+30с**.
Результат. Розпочнеться процес приготування в комбінованому режимі. Коли приготування буде завершено:
 - 1) На дисплеї відобразиться «0».
 - 2) Мікрохвильова піч подасть 4 звукових сигнали.
 - 3) Звуковий сигнал, що нагадує про завершення приготування, лунатиме 3 рази (з інтервалом в одну хвилину).

Комбінований режим НВЧ та конвекції

Для приготування їжі в комбінованому режимі використовується НВЧ-енергія та конвекційний нагрів. Немає потреби в розігріві, оскільки мікрохвильова енергія доступна одразу.

У комбінованому режимі можна готувати безліч страв, а саме:

- смажене м'ясо та птицю;
- пироги та випічку;
- страви з яєць і сиру.

ПРИМІТКА

ЗАВЖДИ використовуйте посуд, який є безпечним і дозволеним для мікрохвильової печі.

Для приготування їжі ідеально підходять скляні або керамічні блюда, оскільки вони дозволяють НВЧ-хвилям рівномірно проникати в їжу.

ПРИМІТКА

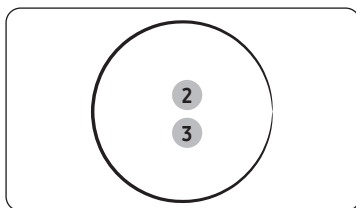
Посуд і продукти в мікрохвильовій печі є дуже гарячими, тому ЗАВЖДИ використовуйте спеціальні рукавиці. Установіть низьку підставку для досягнення оптимальних результатів приготування їжі та її зарум'янення.

Відкрийте дверцята. Покладіть їжу на поворотний стіл або на низьку підставку, яка має стояти на поворотному столі. Закрийте дверцята. Нагрівальний елемент має перебувати в горизонтальному положенні.




1. Натисніть кнопку **Комбі** й утримуйте її 3 секунди.
Результат. Відобразиться така індикація:
Cb-2 (НВЧ + конвекція)

Використання мікрохвильової печі



2. Поверніть **багатофункціональний селектор** і переконайтеся, що на дисплеї відображається індикація Cb-2 (НВЧ + конвекція), а потім натисніть **багатофункціональний селектор**.

Результат. Відобразатиметься така індикація:

 (Комбінований режим НВЧ та конвекції)
180 °C (Температура)

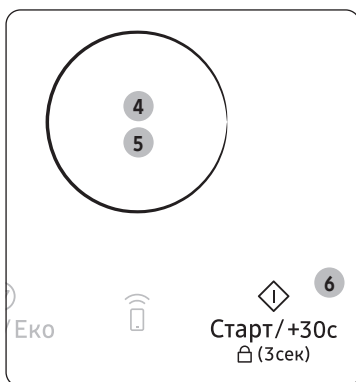
3. Виберіть потрібну температуру, повертаючи **багатофункціональний селектор** (температура: 40 - 200 °C). У цей час натисніть **багатофункціональний селектор**, щоб задати час приготування.

4. Виставте час приготування, повертаючи **багатофункціональний селектор**.
- Максимальний час приготування становить 60 хвилин. У цей час натисніть **багатофункціональний селектор**, щоб задати рівень потужності.

5. Виберіть потрібний рівень потужності, повертаючи **багатофункціональний селектор**, поки не відобразиться відповідний рівень потужності (600, 450, 300, 180, 100 Вт).

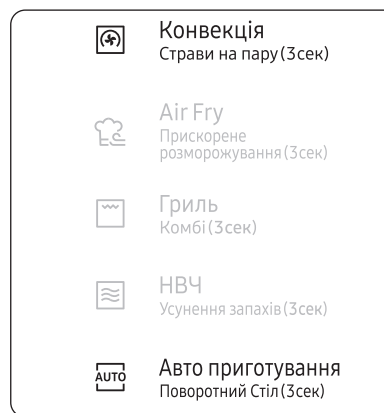
6. Натисніть кнопку **Старт/+30с**.
- Результат.** Розпочнеться процес приготування в комбінованому режимі. Мікрохвильова піч розігрівається до потрібної температури, а потім приготування їжі продовжується в режимі НВЧ до завершення часу приготування.
- Коли приготування буде завершено:

- На дисплеї відобразатиметься «0».
- Мікрохвильова піч подасть 4 звукових сигнали.
- Звуковий сигнал, що нагадує про завершення приготування, лунатиме 3 рази (з інтервалом в одну хвилину).



Налаштування

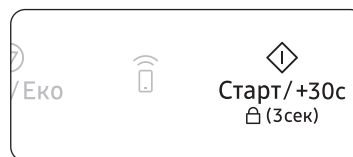
Для налаштування мікрохвильової печі можна одночасно використовувати кнопки **Конвекція** та **Авто приготування**.





Дисплей	Функція
SE-1	Увімкнення або вимкнення з'єднання Wi-Fi.
SE-2	Налаштування годинника.
SE-3	Вибір формату відображення часу (12 годин або 24 години).
SE-4	Увімкнення або вимкнення звуку.

Використання функцій програми «Блокування від дітей»

Мікрохвильову піч оснащено спеціальною програмою блокування від дітей, що дозволяє «зблокувати» піч, щоб діти або будь-які інші особи, неознайомлені з принципом її використання, не змогли випадково скористатися нею.



- Натисніть кнопку **Блокування від дітей**  і утримуйте її 3 секунди.
Результат.
 - Мікрохвильову піч заблоковано (неможливо вибрати жодну функцію).
 - На дисплеї відобразатиметься «L».
- Щоб розблокувати мікрохвильову піч, натисніть кнопку **Блокування від дітей**  і утримуйте її 3 секунди.
Результат. Мікрохвильовою пічкою можна користуватися.

Використання функцій увімкнення / вимкнення поворотного стола

За допомогою кнопки **Поворотний Стіл** можна вимкнути обертання поворотного стола й використовувати великі блюда, що заповнюють увесь простір мікрохвильової печі (лише в ручному режимі приготування).

ПРИМІТКА

У цьому разі результати приготування можуть бути не оптимальними, оскільки приготування буде менш рівномірним. Рекомендуємо вручну повертати блюдо посередині процесу приготування.

ЗАСТЕРЕЖЕННЯ

Заборонено вмикати мікрохвильову піч, якщо на поворотному столі нічого не лежить.

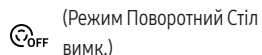
Причина. Це може спричинити пожежу або пошкодження пристрою.



Авто приготування
Поворотний Стіл (3сек)

1. Натисніть кнопку **Поворотний Стіл** і утримуйте її 3 секунди під час налаштування функції НВЧ, гриля, конвекції, попереднього розігріву комбінованого режиму.
 - Ця функція недоступна для заздалегідь запрограмованих функцій або до натискання кнопки НВЧ, Гриль, Конвекція, Комбі, а також кнопки попереднього розігріву.

Результат. На дисплеї з'явиться символ **Поворотний Стіл увімк. / вимк.**, і поворотний стіл не обертатиметься під час приготування їжі.



2. Щоб знову увімкнути обертання поворотного стола, ще раз натисніть кнопку **Поворотний Стіл**.

Результат. На дисплеї зникне символ **увімк. / вимк.**, а поворотний стіл знову обертатиметься.

ПРИМІТКА

Кнопка **Поворотний Стіл** доступна лише під час приготування їжі.

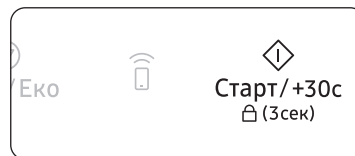
Функція усунення запахів

Використовуйте цю функцію після приготування страв із виразним запахом або коли в камері мікрохвильової печі багато диму після приготування. Спочатку очистьте внутрішню поверхню мікрохвильової печі.



1. Натисніть і утримуйте кнопку **Усунення запахів** 3 секунди, а потім натисніть кнопку **Старт/+30с**.

- Після завершення процедури пролунає звуковий сигнал.



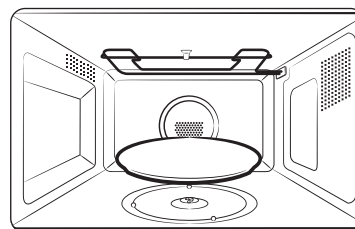
ПРИМІТКА

- Час дезодорації встановлено на 5 хвилин. Він збільшується на 30 секунд щоразу після натискання кнопки **Старт/+30с**, або збільшується та зменшується на 10 секунд щоразу в разі повертання **багатофункціонального перемикача режимів**.
- Максимальний час процедури усунення запахів становить 15 хвилин.

Використання форми для утворення хрусткої скоринки

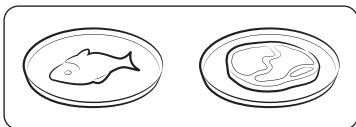
Завдяки формі для утворення хрусткої скоринки ваші страви зарум'яняться не лише зверху під грилем, але й знизу, оскільки форма для утворення хрусткої скоринки нагрівається до високої температури.

Приклади страв, які можна приготувати у формі для утворення хрусткої скоринки, наведено в таблиці (див. наступну сторінку). Форму для утворення хрусткої скоринки можна також використовувати для приготування бекону, яєць, сосисок тощо.

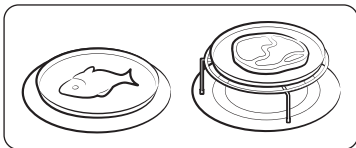


1. Установіть форму для утворення хрусткої скоринки безпосередньо на поворотний стіл і розігрійте її, використовуючи найпотужнішу комбінацію «НВЧ-гриль-конвекція» [600 Вт + гриль], дотримуючись зазначених у таблиці вказівок щодо часу та інструкцій.
2. Змастіть форму олією, якщо готуєте, до прикладу, бекон або яйця, щоб вони гарно зарум'янилися.

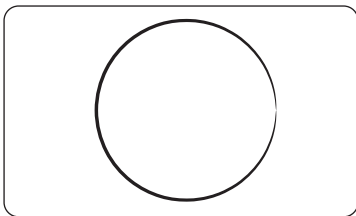
Використання мікрохвильової печі



3. Покладіть їжу у форму для утворення хрусткої скоринки.



4. Поставте форму для утворення хрусткої скоринки на металеву підставку (або поворотний стіл) у мікрохвильовій печі.



5. Виберіть потрібний час приготування й потужність. (Див. таблицю збоку)

⚠ УВАГА

- Завжди використовуйте спеціальні рукавиці, щоб вийняти форму для утворення хрусткої скоринки, оскільки вона є дуже гарячою.
- Не кладіть у форму жодні предмети, які не є вогнетривкими.
- Ніколи не ставте форму для утворення хрусткої скоринки в мікрохвильову піч без поворотного стола.
- Зауважте, що форма для утворення хрусткої скоринки не придатна для миття в посудомийній машині.
- Переконайтеся, що форму для утворення хрусткої скоринки розташовано по центру.
- Не використовуйте порожню форму для утворення хрусткої скоринки.

📖 ПРИМІТКА

- Зауважте, що форма для утворення хрусткої скоринки має шар тефлонового покриття, який нестійкий до подряпин. Не використовуйте гострі предмети, як-от ніж, для розрізання продуктів у формі для утворення хрусткої скоринки.
- Очищуйте форму для утворення хрусткої скоринки в теплій воді з використанням миючого засобу, після чого ополосніть у чистій воді.
- Не використовуйте щітку для чищення або тверду губку, щоб не пошкодити верхній шар.

Довідник із використання форми для утворення хрусткої скоринки

Рекомендуємо розігрівати форму для утворення хрусткої скоринки безпосередньо на поворотному столі. Попередньо розігрійте форму для утворення хрусткої скоринки за потужності 600 Вт із використанням режиму гриля протягом 5 хв, а потім дотримуйтеся вказівок щодо часу приготування, наведених у таблиці.

Страва	К-ть	Час розігріву (хв)	Режим приготування	Час приготування (хв)
Бекон	4 - 6 шм.	3 - 4	600 Вт + 200 °C	7 - 9
	Вказівки Розігрійте форму для утворення хрусткої скоринки. Покладіть шматочки один біля одного у формі для утворення хрусткої скоринки. Поставте форму на високу підставку.			
Помідори гриль	200 г	3 - 4	300 Вт + гриль	6 - 7
	Вказівки Розігрійте форму для утворення хрусткої скоринки. Розріжте помідори навпіл. Покладіть зверху трохи сиру. Розкладіть їх по колу у формі для утворення хрусткої скоринки й поставте її на високу підставку.			
Омлет	300 г	3 - 4	450 Вт + гриль	6 - 8
	Вказівки Розбийте 3 яйця, додайте 2 ст. л. молока, трави та спеції. Поріжте помідор кубиками. Розігрійте форму для утворення хрусткої скоринки, викладіть у неї помідор, додайте яйця й рівномірно посипте 50 г тертого сиру. Поставте форму на високу підставку.			
Овочі гриль	250 г	3 - 4	450 Вт + гриль	7 - 8
	Вказівки Розігрійте форму для утворення хрусткої скоринки й змастіть її 1 ст. л. олії. Покладіть у форму нарізані скибочками овочі, наприклад перець, цибулю, кабачок і гриби. Поставте форму для утворення хрусткої скоринки на високу підставку.			
Заморожені млинці з поливкою	250 г	2 - 3	1 етап: 300 Вт + 200 °C 2 етап: лише гриль	1 етап: 6 - 7 2 етап: 3 - 4
	Вказівки Розігрійте форму для утворення хрусткої скоринки. Рівномірно викладіть млинці у формі. Поставте форму на високу підставку.			
Заморожена піца	300 - 400 г	4 - 5	600 Вт + гриль	9 - 10
	Вказівки Розігрійте форму для утворення хрусткої скоринки. Покладіть заморожену піцу у форму для утворення хрусткої скоринки. Поставте форму на високу підставку.			
Заморожені багети	250 г	3 - 4	300 Вт + 200 °C	10 - 12
	Вказівки Розігрійте форму для утворення хрусткої скоринки. Покладіть 4 заморожені багети з додатками (наприклад, овочі, шинка, томатний соус і сир). Поставте форму для утворення хрусткої скоринки на низьку підставку.			
Курачі нагетси (заморожені)	250 г	4	600 Вт + гриль	8 - 10
	Вказівки Розігрійте форму для утворення хрусткої скоринки. Покладіть курачі нагетси у форму для утворення хрусткої скоринки. Поставте форму на високу підставку.			

Довідник із приготування на пару

Спеціальна пароварка, принцип роботи якої полягає в обробці продуктів паром, призначена для швидкого й легкого приготування страв у мікрохвильовій печі Samsung. Це приладдя ідеально підходить для приготування рису, макаронів, овочів тощо за максимально короткий час, але без жодних втрат поживних речовин. До складу набору спеціальної пароварки входять 3 предмети:



Каструля



Внутрішній лоток



Кришка

Усі компоненти витримують температуру в діапазоні від -10 °C до 130 °C.

Підходить для зберігання продуктів у морозильній камері. Ці компоненти можна використовувати разом або окремо.

Умови використання

⚠ УВАГА

Не використовувати:

- Для приготування страв із високим вмістом цукру або жиру.
- У режимі гриля, розігрівання з обертанням або на конфорці.

📖 ПРИМІТКА

- Перед першим використанням усі компоненти слід промити в мильній воді.
- Час приготування можна дізнатися в інструкціях у таблиці на наступній сторінці.

Догляд

- Пароварку можна мити в посудомийній машині.
- Вручну пароварку слід мити під гарячою водою з рідиною для миття посуду. Не використовуйте абразивні матеріали.
- Деякі продукти (як-от помідори) можуть впливати на колір пластмаси. Це нормально й не вважається несправністю.

Розморожування

Покладіть їжу в каструлю пароварки без кришки. Рідина залишатиметься на дні каструлі й не зіпсує страву.

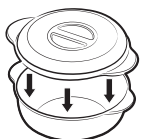
Приготування

Страва	Розмір порції	Потужність (Вт)	Час приготування (хв)	Застосування
Артишоки	300 г (1 - 2 шт.)	900	5 - 6	Каструля із внутрішнім лотком + кришка
	Вказівки Помийте та почистьте артишоки. Налийте в каструлю 150 мл води й установіть внутрішній лоток. Покладіть артишоки в лоток. Додайте 1 ст. л. лимонного соку. Накрийте кришкою. Після приготування залиште на 1 - 2 хвилини.			
Броколі	300 г	1 етап: 900 2 етап: 300	3½ - 4 2 - 2½	Каструля із внутрішнім лотком + кришка
	Вказівки Помийте та зважте броколі. Поріжте його однаковими шматочками. (Шириною 3 см, довжиною 4 см, висотою 2 см). Налийте в каструлю 150 мл води й установіть внутрішній лоток. Рівномірно викладіть броколі (стеблом донизу) у внутрішній лоток. Накрийте кришкою. Після приготування залиште на 2 - 3 хвилини.			
Заморожені овочі	300 г	1 етап: 600 2 етап: 300	6 - 6½ 3 - 3½	Каструля із внутрішнім лотком + кришка
	Вказівки Зважте заморожені овочі. Налийте в каструлю 150 мл води й установіть внутрішній лоток. Рівномірно викладіть заморожені овочі у внутрішній лоток. Накрийте кришкою. Після приготування залиште на 2 - 3 хвилини.			
Рис	250 г	900	15 - 18	Каструля + кришка
	Вказівки Викладіть рис у каструлю пароварки. Додайте 500 мл холодної води. Накрийте кришкою. Після завершення приготування залиште білий рис на 5 хвилин, коричневий рис — на 10 хвилин.			
Картопля	300 г	1 етап: 450 2 етап: 300	5½ - 6 6 - 6½	Каструля із внутрішнім лотком + кришка
	Вказівки Помийте картоплю. Почистьте картоплю та поріжте однаковими шматочками (по 28 - 30 г). Налийте в каструлю 150 мл води й установіть внутрішній лоток. Викладіть картоплю у внутрішній лоток. Накрийте кришкою. Після приготування залиште на 2 - 3 хвилини.			
Рагу (охолоджене)	400 г	600	5½ - 6½	Каструля + кришка
Вказівки Викладіть рагу в каструлю пароварки. Накрийте кришкою. Добре помішайте перед настоюванням. Після приготування залиште на 1 - 2 хвилини.				

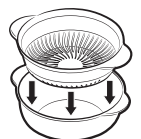
Використання мікрохвильової печі

Страва	Розмір порції	Потужність (Вт)	Час приготування (хв)	Застосування
Суп (охолоджений)	400 г	900	3 - 4	Каструля + кришка
	Вказівки Викладіть рагу в каструлю пароварки. Накрийте кришкою. Добре помішайте перед настоюванням. Після приготування залиште на 1 - 2 хвилини.			
Заморожений суп	400 г	900	8 - 10	Каструля + кришка
	Вказівки Викладіть суп у каструлю пароварки. Накрийте кришкою. Добре помішайте перед настоюванням. Після приготування залиште на 1 - 2 хвилини.			
Заморожені дріжджові пиріжки з варенням	150 г	600	1½ - 2½	Каструля + кришка
	Вказівки Змажте верх пиріжків холодною водою. Викладіть 1 - 2 заморожених пиріжка поруч у каструлю пароварки. Накрийте кришкою. Після приготування залиште на 2 - 3 хвилини.			
Заморожений лосось	300 г (2 шматочки)	1 етап: 600 2 етап: 300	3 - 3½ 12½ - 13	Каструля із внутрішнім лотком + кришка
	Вказівки Налійте в каструлю 150 мл води й установіть внутрішній лоток. Викладіть заморожений лосось у внутрішній лоток. Накрийте кришкою. Після приготування залиште на 2 - 3 хвилини.			
Фруктовий компот	300 г	1 етап: 900 2 етап: 300	2½ - 3 2 - 2½	Каструля із внутрішнім лотком + кришка
	Вказівки Помийте, почистьте й наріжте однаковими шматочками або кубиками свіжі фрукти (наприклад, яблука, груші, сливи, абрикоси, манго чи ананас), а потім зважте їх. Налійте в каструлю 150 мл води й установіть внутрішній лоток. Викладіть картоплю у внутрішній лоток. Додайте 1 - 2 ст. л. цукру. Накрийте кришкою. Після приготування залиште на 2 - 3 хвилини.			

Застосування спеціальної пароварки



Каструля + кришка



Каструля із внутрішнім лотком + кришка



Заходи безпеки

⚠ УВАГА

- Будьте особливо обережні, відкриваючи кришку пароварки, оскільки пар може бути дуже гарячим.
- Виймайте посуд із печі спеціальними рукавицями.

SmartThings

Встановлення

Знайдіть SmartThings у магазинах Google Play, Galaxy Store або Apple App Store. Завантажте на свій пристрій програму SmartThings від Samsung Electronics і встановіть її.

📖 ПРИМІТКА

- Версія програмного забезпечення програми SmartThings може змінюватися відповідно до політики підтримки ОС, що надається виробником. Крім цього, оновлення програми SmartThings або підтримуваних нею функцій може бути призупинено для поточної версії ОС з огляду на зручність використання або з міркувань безпеки.
- Програму SmartThings може бути змінено без повідомлення для покращення зручності використання чи робочих характеристик. Оскільки версія ОС мобільного телефона оновлюється щороку, програма SmartThings також постійно оновлюється відповідно до останньої версії ОС.
- Якщо у вас виникли питання щодо викладеного вище, зверніться за адресою st.service@samsung.com.
- Рекомендуємо використовувати системи шифрування WPA/TKIP або WPA2/AES. Новіші або нестандартні протоколи автентифікації Wi-Fi не підтримуються.
- На роботу бездротових мереж можуть впливати завади в середовищі бездротового зв'язку.
- Якщо ваш провайдер інтернет-послуг зареєстрував MAC-адресу вашого комп'ютера або модема для ідентифікації, пристрій може не підключитися до Інтернету. У цьому разі зверніться до провайдера інтернет-послуг щодо надання технічної підтримки.
- Налаштування брандмауера мережевої системи можуть не дозволяти пристрою отримати доступ до Інтернету. Зверніться до провайдера інтернет-послуг щодо надання технічної підтримки. Якщо проблему не вдасться вирішити, зверніться до місцевого центру обслуговування Samsung або продавця.
- Для налаштування конфігурації точки бездротового доступу див. посібник користувача точки доступу (маршрутизатора).
- Пристрій підтримує протоколи Wi-Fi 2,4 ГГц з IEEE 802.11 b/g/n та Soft-AP. (Рекомендовано використовувати IEEE 802.11 n.)
- Неавторизовані бездротові маршрутизатори Wi-Fi можуть не підключитися до відповідного пристрою.

Обліковий запис Samsung

Щоб використовувати програму, потрібно зареєструвати обліковий запис Samsung. Якщо у вас немає облікового запису Samsung, створіть його безкоштовно, дотримуючись інструкцій на екрані.

Початок роботи

Увімкніть пристрій (холодильник, мікрохвильову піч тощо), який потрібно підключити, відкрийте програму SmartThings на своєму телефоні й дотримуйтеся наведених нижче інструкцій.

Якщо з'явиться спливаюче вікно з повідомленням про те, що знайдено новий пристрій, натисніть «ДОДАТИ».

Якщо спливаюче вікно не з'являється, натисніть кнопку «+» і виберіть пристрій, який потрібно підключити, у переліку доступних пристроїв.

Якщо потрібного пристрою немає в переліку, додайте його вручну: спочатку виберіть тип пристрою, а потім конкретну модель.

Дотримуйтеся інструкцій з налаштування пристрою.

1. Увійдіть у свій обліковий запис Samsung (якщо досі цього не зробили).
2. Додайте пристрій.
3. Перевірте зв'язок.
4. Знайдіть мережу Wi-Fi і підключіться до неї.
5. Зареєструйте пристрій.
6. Налаштування завершено. Тепер ваш пристрій відобразиться як вкладка на екрані «Мої пристрої».

Дистанційне керування мікрохвильовою піччю

Для дистанційного керування мікрохвильовою піччю потрібно натиснути піктограму мікрохвильової печі в програмі SmartThings. З'явиться екран керування мікрохвильовою піччю.

Ви також можете скористатися програмами розпізнавання голосу, як-от Samsung Bixby, Amazon Alexa або Google Асистент, щоб керувати мікрохвильовою піччю віддалено.

Моніторинг за допомогою програми SmartThings.

Перевірка стану мікрохвильової печі.

Дистанційне керування за допомогою програми SmartThings.

- Перед початком приготування дистанційно налаштуйте параметри мікрохвильової печі (режим, час, температура) зі свого мобільного пристрою.
- Дистанційний запуск мікрохвильової печі.*
- Дистанційне вимкнення мікрохвильової печі.
- Коли розпочнеться приготування, час і температуру приготування також можна задати чи змінити дистанційно.*


Керування голосом

- Для дистанційного керування голосом потрібно встановити програму Bixby.
- Перш ніж запустити Samsung Bixby, скажіть англійською: «Hi, Bixby» (Привіт, Bixby!).

Рецепти для програм «Авто приготування»

Натисніть піктограму мікрохвильової печі в програмі SmartThings. Можна переглянути рецепти для програм автоматичного приготування страв у мікрохвильовій печі та надіслати налаштування для рецепту на пристрій.

ПРИМІТКА

* Деякі параметри або налаштування мікрохвильової печі можуть бути недоступні для дистанційного керування з міркувань безпеки. Щоб скористатися функцією дистанційного запуску чи змінити час або температуру приготування дистанційно, потрібно увімкнути функцію «Розумний контроль» на мікрохвильовій печі. Натисніть кнопку  «Розумний контроль» на мікрохвильовій печі. Засвітиться індикатор піктограми «Розумний контроль».

Розумний контроль	Увімк. / Вимк.			Увімк.	
	Моніторинг	Надсилання налаштувань на пристрій	Скасувати	Старт	Змінити темп. / час
НВЧ	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	×	×
Гриль	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Конвекція	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

ПРИМІТКА

- Програма SmartThings може не працювати належним чином у середовищі із завадами для бездротового зв'язку.
- Мікрохвильова піч продовжить працювати, навіть якщо Wi-Fi-підключення буде втрачено.
- Якщо час приготування не вказано, запустити мікрохвильову піч дистанційно не вдасться.
- Служба Bixby може бути недоступною в деяких країнах. Служба Bixby розпізнає лише деякі мови й певні акценти / діалекти.
- Інтерфейс користувача може відрізнятися на різних пристроях.
- Доступність функцій Bixby та провайдерів вмісту залежить від багатьох факторів, зокрема, країни, оператора, мови, моделі пристрою та версії ОС.
- Якщо увімкнути режим Eco або натиснути кнопку Home на пристроях iOS, Wi-Fi-підключення може бути втрачено, тому його доведеться встановити наново.

Довідник із кухонного посуду

Для приготування їжі в мікрохвильовій печі потрібно, щоб НВЧ-хвилі змогли проникати в їжу, а не відбиватися чи поглиналися посудом. Тому слід вибирати посуд дуже уважно. Якщо посуд позначено як безпечний для мікрохвильової печі, проблем немає. У таблиці нижче наведено перелік різного кухонного приладдя та вказано, чи можна його використовувати в мікрохвильовій печі та як це робити.

Кухонний посуд	Безпечний для мікрохвильової печі	Коментар
Алюмінієва фольга	✓ ✗	Можна використовувати в невеликих кількостях для захисту від надмірного запікання. Якщо фольга буде надто близько до стінок пічки або якщо фольги буде надто багато, може утворитися дуговий розряд.
Форма для утворення хрусткої скоринки	✓	Час попереднього розігріву не має перевищувати 8 хвилин.
Порцеляновий і глиняний посуд	✓	Порцеляновий, глиняний і фаянсовий посуд, а також тверда англійська порцеляна зазвичай підходить для використання, якщо вони не мають металевих оздоблень.
Одноразовий поліефірний та картонний посуд	✓	Такий посуд використовується як упаковка для деяких заморожених продуктів.
Упаковка продуктів швидкого харчування		
<ul style="list-style-type: none"> Полістиролові горнятка та контейнери 	✓	Можна використовувати для розігрівання їжі. Надмірне нагрівання може призвести до плавлення полістиролу.
<ul style="list-style-type: none"> Паперові пакети або газета 	✗	Може спалахнути.
<ul style="list-style-type: none"> Папір вторинної переробки або металеві затискачі 	✗	Може заіскритися.
Скляний посуд		
<ul style="list-style-type: none"> Посуд для приготування страви та подачі на стіл 	✓	Можна використовувати, якщо не містить металевого оздоблення.
<ul style="list-style-type: none"> Тонкий скляний посуд 	✓	Можна використовувати для розігрівання їжі або напоїв. Тонке скло може розбитися або тріснути від різкого нагрівання.
<ul style="list-style-type: none"> Скляні банки 	✓	Слід зняти кришку. Підходять лише для розігрівання.

Кухонний посуд	Безпечний для мікрохвильової печі	Коментар
Металевий посуд		
<ul style="list-style-type: none"> Блюдо 	✗	Може заіскритися або спалахнути.
<ul style="list-style-type: none"> Затискачі пакетів для заморожування 	✗	
Папір		
<ul style="list-style-type: none"> Тарілки, горнятка, серветки та кухонні рушники 	✓	Для нетривалого приготування та розігрівання. Також для поглинання надлишку вологи.
<ul style="list-style-type: none"> Папір вторинної переробки 	✗	
Пластиковий посуд		
<ul style="list-style-type: none"> Контейнери 	✓	Лише з вогнетривкого термопластику. Інші види пластику можуть деформуватися або втратити колір від високої температури. Не використовуйте меламіновий пластик.
<ul style="list-style-type: none"> Харчова плівка 	✓	
<ul style="list-style-type: none"> Пакети для заморожування 	✓ ✗	
Вощений папір або пергамент	✓	Можна використовувати для утримання вологи або запобігання розбризкуванню.

✓ : рекомендовано ✓ ✗ : використовувати обережно ✗ : небезпечно

Довідник із приготування їжі

Мікрохвильове (НВЧ) випромінювання

Енергія мікрохвильового випромінювання фактично проникає в їжу, притягується та поглинається наявною в їжі вологою, жиром і цукром.

Під дією мікрохвильових молекул в їжі починають швидко рухатися. Швидкий рух цих молекул спричиняє тертя, а утворене внаслідок цього тепло забезпечує процес приготування їжі.

Приготування

Посуд для приготування в режимі НВЧ

Посуд має дозволяти енергії мікрохвильового випромінювання проникати крізь стінки для максимально ефективного приготування. Мікрохвилі відбиваються від металу, як-от неіржавна сталь, алюміній або мідь, але проникають крізь кераміку, порцеляну та пластик, а також папір і дерево.

Тому їжу заборонено готувати в металевих контейнерах.

Продукти для приготування в режимі НВЧ

Для приготування в режимі НВЧ підходять різноманітні продукти, зокрема свіжі й заморожені овочі, фрукти, макарони, рис, крупи, боби, риба та м'ясо. У мікрохвильовій печі можна також готувати соуси, заварний крем, супи, парові пудинги, консерви та чатні. Загалом, режим НВЧ підходить для будь-яких продуктів, які зазвичай готують на плиті. Можна топити масло або шоколад (див. розділ із порадами, описом способу та рекомендаціями).

Накривання їжі під час приготування

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

Час витримки

Після завершення приготування важливо дати їжі постояти, щоб температура зрівнялася по всьому об'єму.

Довідник із приготування заморожених овочів

Використовуйте відповідну скляну термостійку каструлю з кришкою. Готуйте під кришкою протягом мінімального часу, вказаного в таблиці. Продовжуйте готувати до досягнення бажаного результату. Перемішайте двічі під час приготування й один раз після завершення. Після приготування додайте сіль, трави чи масло. На час витримки накрийте кришкою.

Страва	Розмір порції (г)	Потужність (Вт)	Час (хв)
Шпинат	150	600	5 - 6
	Вказівки Додайте 15 мл (1 ст. л.) холодної води. Перед подачею залиште постояти 2 - 3 хвилини.		
Броколі	300	600	8 - 9
	Вказівки Додайте 30 мл (2 ст. л.) холодної води. Перед подачею залиште постояти 2 - 3 хвилини.		
Горох	300	600	7 - 8
	Вказівки Додайте 15 мл (1 ст. л.) холодної води. Перед подачею залиште постояти 2 - 3 хвилини.		
Зелена квасоля	300	600	7½ - 8½
	Вказівки Додайте 30 мл (2 ст. л.) холодної води. Перед подачею залиште постояти 2 - 3 хвилини.		
Суміш овочів (морква, горох, кукурудза)	300	600	7 - 8
	Вказівки Додайте 15 мл (1 ст. л.) холодної води. Перед подачею залиште постояти 2 - 3 хвилини.		
Суміш овочів (по-китайськи)	300	600	7½ - 8½
	Вказівки Додайте 15 мл (1 ст. л.) холодної води. Перед подачею залиште постояти 2 - 3 хвилини.		

Довідник із приготування їжі

Довідник із приготування свіжих овочів

Використовуйте відповідну скляну термостійку каструлю з кришкою. Додайте 30 - 45 мл холодної води (2 - 3 ст. л.) на кожні 250 г, якщо не зазначено іншу кількість води — див. таблицю. Готуйте під кришкою протягом мінімального часу, вказаного в таблиці. Продовжуйте готувати до досягнення бажаного результату. Перемішайте один раз під час приготування й один раз після завершення. Після приготування додайте сіль, трави чи масло. Накрийте кришкою й залиште постояти 3 хвилини.

ПРИМІТКА

Свіжі овочі потрібно порізати на шматочки однакового розміру. Що меншими будуть шматочки, то швидше вони приготуються.

Страва	Розмір порції (г)	Потужність (Вт)	Час (хв)
Броколі	250	900	4½ - 5
	500		7 - 8
	Вказівки Розберіть на суцвіття однакового розміру. Викладіть стеблом досередини. Перед подачею залиште постояти 3 хвилини.		
Брюсельська капуста	250	900	6 - 6½
	Вказівки Додайте 60 - 75 мл (5 - 6 ст. л.) води. Перед подачею залиште постояти 3 хвилини.		
Морква	250	900	5 - 5½
	Вказівки Поріжте моркву на шматочки однакового розміру. Перед подачею залиште постояти 3 хвилини.		
Цвітна капуста	250	900	5 - 5½
	500		7½ - 8½
	Вказівки Розберіть на суцвіття однакового розміру. Великі суцвіття розріжте навпіл. Викладіть стеблом досередини. Перед подачею залиште постояти 3 хвилини.		
Кабачки	250	900	4 - 4½
	Вказівки Поріжте кабачки на скибочки. Додайте 30 мл (2 ст. л.) води або шматочок масла. Готуйте до м'якості. Перед подачею залиште постояти 3 хвилини.		

Страва	Розмір порції (г)	Потужність (Вт)	Час (хв)
Баклажани	250	900	3½ - 4
	Вказівки Поріжте баклажани на невеликі шматочки та збризніть 1 ст. л. лимонного соку. Перед подачею залиште постояти 3 хвилини.		
Цибуля пора	250	900	4 - 4½
	Вказівки Поріжте пору на товсті скибочки. Перед подачею залиште постояти 3 хвилини.		
Гриби	125	900	1½ - 2
	250		2½ - 3
	Вказівки Підготуйте цілі або порізані гриби. Не додавайте воду. Збризніть лимонним соком. Додайте солі й перцю. Процідіть перед подачею. Перед подачею залиште постояти 3 хвилини.		
Цибуля	250	900	5 - 5½
	Вказівки Поріжте цибулю на скибочки або навпіл. Додайте 15 мл (1 ст. л.) води. Перед подачею залиште постояти 3 хвилини.		
Перець	250	900	4½ - 5
	Вказівки Поріжте перець на невеликі скибочки. Перед подачею залиште постояти 3 хвилини.		
Картопля	250	900	4 - 5
	500		7 - 8
	Вказівки Зважте почищену картоплю, поріжте на однакові половинки або четвертинки. Перед подачею залиште постояти 3 хвилини.		
Кольрабі	250	900	5½ - 6
	Вказівки Поріжте кольрабі на невеличкі кубики. Перед подачею залиште постояти 3 хвилини.		

Довідник із приготування рису та макаронів

Рис Використовуйте велику скляну термостійку каструлю з кришкою, оскільки об'єм рису збільшується вдвічі під час приготування. Готуйте під кришкою. Після завершення часу приготування перемішайте й залиште постояти, додавши сіль, трави та масло. Примітка: рис може не ввібрати весь об'єм води після завершення часу приготування.

Макарони Використовуйте велику скляну термостійку каструлю із кришкою. Залийте окропом, додайте дрібку солі й ретельно перемішайте. Готуйте без кришки. Перемішайте декілька разів під час і після приготування. На час витримки накрийте кришкою, а потім процідіть.

Страва	Розмір порції (г)	Потужність (Вт)	Час (хв)
Білий рис (пропарений)	250 375	900	15 - 16 17½ - 18½
	Вказівки Залийте холодною водою у співвідношенні 1:2. Перед подачею залиште постояти 5 хвилин.		
Коричневий рис (пропарений)	250 375	900	20 - 21 22 - 23
	Вказівки Залийте холодною водою у співвідношенні 1:2. Перед подачею залиште постояти 5 хвилин.		
Суміш рису (рис + дикий рис)	250	900	16 - 17
	Вказівки Додайте 500 мл холодної води. Перед подачею залиште постояти 5 хвилин.		
Злакова суміш (рис + злаки)	250	900	17 - 18
	Вказівки Додайте 400 мл холодної води. Перед подачею залиште постояти 5 хвилин.		
Макарони	250	900	10 - 11
	Вказівки Додайте 1000 мл гарячої води. Перед подачею залиште постояти 5 хвилин.		
Локшина швидкого приготування	1 невелика упаковка (80) 1 велика упаковка (120)	900	7 - 7½ 9 - 9½
	Вказівки Використовуйте скляну термостійку каструлю. Покладіть у каструлю локшину й залийте 350 мл води кімнатної температури. Готуйте під кришкою, час від часу перевертайте та проколюйте. Після приготування злийте воду й змішайте з приправами до локшини.		

Розігрівання їжі

Мікрохвильова піч розігріває їжу дуже швидко в порівнянні зі звичайними плитами.

Використовуйте рівень потужності та час розігрівання, зазначені в таблиці нижче, як орієнтир.

Час, зазначений у таблиці, вказано для рідини при кімнатній температурі або температурою приблизно від +18 до +20 °C чи охолодженої їжі температурою від +5 до +7 °C.

Розміщення продуктів і використання кришки

Не бажано розігрівати страви великого розміру, наприклад великі шматки м'яса, оскільки за час повного прогрівання вони зазвичай перепакаються та висушуються. Більш доцільно розігрівати страви меншими порціями.

Рівень потужності та перемішування

Деякі страви можна розігрівати на рівні потужності 900 Вт, проте для інших достатньо потужності 600 Вт, 450 Вт або навіть 300 Вт. Див. таблицю для довідки.

Загалом, якщо продукти мають делікатну структуру, великий об'єм або швидко нагріватимуться (як-от пироги з начинкою), краще розігрівати їх із використанням нижчого рівня потужності.

Для оптимального результату під час розігрівання ретельно помішуйте або перевертайте страву.

Якщо можливо, перемішайте страву ще раз перед тим, як подавати її на стіл.

Будьте особливо уважні, коли розігріваєте рідини або продукти дитячого харчування. Щоб запобігти раптовому закипанню рідин і ризику опарення, перемішайте страву до, під час і після підігрівання.

Залиште страву на деякий час у мікрохвильовій печі. Рекомендуємо класти в рідини пластмасову ложку або скляну паличку. Не перегрівайте їжу: це може її зіпсувати. Краще встановити менший час розігрівання і додати його в разі потреби.

Час розігрівання та витримки

Розігріваючи страву вперше, радимо занотувати час, який для цього знадобився, як орієнтир на майбутнє. Завжди перевіряйте, чи страва повністю прогрілася.

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

Рекомендований час витримки після розігрівання становить 2 - 4 хвилини, якщо в таблиці не зазначено інше. Будьте особливо уважні, коли розігріваєте рідини або продукти дитячого харчування. Див. також розділ із переліком заходів безпеки.

Довідник із приготування їжі

Розігрівання рідини

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

Розігрівання дитячого харчування

Дитяче харчування

Вилийте в глибоку керамічну тарілку. Накрийте пластиковою кришкою. Після розігрівання ретельно перемішайте! Перш ніж подавати, залиште на 2 - 3 хвилини. Ще раз перемішайте і перевірте температуру. Рекомендована температура подачі становить 30 - 40 °С.

Дитяче молоко

Вилийте молоко в стерилізовану скляну пляшечку. Підігрівайте без кришки. Ніколи не розігрівайте пляшечку для дитячого харчування, закриту соскою, оскільки пляшечка може вибухнути від перегрівання. Добре потрусіть пляшечку перед тим, як залишити її постояти, і перед годуванням! Завжди уважно перевіряйте температуру дитячого молока чи їжі, перш ніж давати дитині. Рекомендована температура подачі становить приблизно 37 °С.

Примітка.

Для запобігання опікам слід уважно перевіряти дитяче харчування. Використовуйте рівень потужності й час, зазначені в таблиці нижче, як орієнтири під час розігрівання.

Розігрівання рідин і страв

Використовуйте рівень потужності та час, зазначені в цій таблиці, як орієнтири під час розігрівання.

Страва	Розмір порції	Потужність (Вт)	Час (хв)
Напої (кава, чай, вода)	150 мл (1 горнятка) 300 мл (2 горнятка) 450 мл (3 горнятка) 600 мл (4 горнятка)	900	1 - 1½ 2 - 2½ 3 - 3½ 3½ - 4
	Вказівки Налийте напій у горнятка й розігрівайте без кришки: 1 горнятко — по центру, 2 горнятка — одне навпроти одного, 3 горнятка — по колу. Залиште постояти в мікрохвильовій печі на час витримки й добре перемішайте. Перед подачею залиште постояти 1 - 2 хвилини.		
Суп (охолоджений)	250 г 350 г 450 г 550 г	900	2½ - 3 3 - 3½ 3½ - 4 4½ - 5
	Вказівки Налийте в глибоку керамічну тарілку або глибоку керамічну миску. Накрийте пластиковою кришкою. Після розігрівання ретельно перемішайте. Перед подачею перемішайте ще раз. Перед подачею залиште постояти 2 - 3 хвилини.		
Рагу (охоложене)	350 г	600	4½ - 5½
	Вказівки Викладіть рагу в глибоку керамічну тарілку. Накрийте пластиковою кришкою. Час від часу помішуйте протягом розігрівання, перед витримкою та подачею. Перед подачею залиште постояти 2 - 3 хвилини.		
Макарони під соусом (охоложені)	350 г	600	3½ - 4½
	Вказівки Викладіть макарони (наприклад, спагеті або яєчну локшину) на плоску керамічну тарілку. Накрийте харчовою плівкою для мікрохвильової печі. Помішайте, перш ніж подавати на стіл. Перед подачею залиште постояти 3 хвилини.		
Вироби з тіста з начинкою під соусом (охоложені)	350 г	600	4 - 5
	Вказівки Викладіть вироби з тіста з начинкою (наприклад, равіоли, тортеліні) на плоску керамічну тарілку. Накрийте пластиковою кришкою. Час від часу помішуйте протягом розігрівання, перед витримкою та подачею. Перед подачею залиште постояти 3 хвилини.		

Страва	Розмір порції	Потужність (Вт)	Час (хв)
Страва на тарілці (охолоджена)	350 г	600	4½ - 5
	450 г		5½ - 6½
550 г	6½ - 7½		
Сирне фондю, готове до подачі (охолоджене)	400 г	600	6 - 7
	Вказівки Викладіть готове для подачі сирне фондю в скляну термостійку каструлю відповідного розміру з кришкою. Перемішуйте декілька разів під час і після розігрівання. Ще раз ретельно перемішайте перед подачею. Перед подачею залиште постояти 1 - 2 хвилини.		

Розігрівання дитячого харчування й молока

Використовуйте рівень потужності й час, зазначені в цій таблиці, як орієнтир під час розігрівання.

Страва	Розмір порції	Потужність (Вт)	Час
Дитяче харчування (овочі + м'ясо)	190 г	600	30 секунд
	Вказівки Викладіть у глибоку керамічну тарілку. Готуйте під кришкою. Перемішайте після приготування. Ще раз ретельно перемішайте перед подачею й уважно перевірте температуру. Перед подачею залиште постояти 2 - 3 хвилини.		
Дитяча каша (злаки + молоко + фрукти)	190 г	600	20 секунд
	Вказівки Викладіть у глибоку керамічну тарілку. Готуйте під кришкою. Перемішайте після приготування. Ще раз ретельно перемішайте перед подачею й уважно перевірте температуру. Перед подачею залиште постояти 2 - 3 хвилини.		
Дитяче молоко	100 мл	300	30 - 40 секунд
	200 мл		від 1 хв до 1 хв 10 с
Вказівки Ретельно перемішайте або збовтайте й вилийте в стерилізовану скляну пляшечку. Поставте пляшечку посередині поворотного стола. Готуйте без кришки. Добре струсіть перед подачею й уважно перевірте температуру. Перед подачею залиште постояти 2 - 3 хвилини.			

Розморожування

Мікрохвильові печі чудово підходять для розморожування заморожених продуктів. У них продукти можна рівномірно розморозити за короткий проміжок часу. Це може стати в пригоді, коли до вас несподівано завітали гості. Перш ніж готувати заморожену птицю, її слід повністю розморозити. Зніміть усі металеві фіксатори з пакування й витягніть птицю, щоб можна було злити талу рідину.

Покладіть заморожений продукт на тарілку, не накриваючи його кришкою. Після завершення половини часу переверніть продукт, злийте талу рідину й витягніть тельбухи, коли буде можливість.

Періодично перевіряйте продукт, щоб переконатися, що він не теплий.

Якщо дрібні або тонкі частини замороженого продукту почнуть нагріватися, їх можна обгорнути невеликими шматками алюмінієвої фольги під час розморожування.

Якщо почне нагріватися зовнішня поверхня птиці, припиніть розморожувати й залиште постояти 20 хвилин, перш ніж продовжити.

Рибу, м'ясо та птицю потрібно залишити постояти до повного розморожування. Час витримки до повного розмороження залежить від ваги замороженого продукту. Див. таблицю нижче.

ПРИМІТКА

Тонкі продукти розморожуються краще, ніж товсті, а для розморожування продуктів меншої ваги потрібно менше часу, ніж для розморожування важчих продуктів. Пам'ятайте про це під час заморожування та розморожування продуктів.

Для розморожування заморожених продуктів температурою приблизно від -18 °C до -20 °C користуйтеся таблицею нижче.

Страва	Розмір порції	Потужність (Вт)	Час (хв)
М'ясо	250 г 500 г	180	6 - 7
			8 - 13
Свинячі стейки	250 г	180	7 - 8
			Вказівки Викладіть м'ясо на поворотний стіл. Обгорніть тонкі краї алюмінієвою фольгою. Переверніть, коли мине половина часу розморожування! Перед подачею залиште постояти 15 - 30 хвилин.

Довідник із приготування їжі

Страва	Розмір порції	Потужність (Вт)	Час (хв)
М'ясо птиці Шматочки курки Ціла курка	500 г (2 шт.)	180	14 - 15
	1200 г	180	32 - 34
	Вказівки Шматочки курки покладіть на керамічну тарілку спочатку шкіркою донизу, а цілу курку — грудкою донизу. Обгорніть тонкі частини, як-от кінчики крил і ніжок, алюмінієвою фольгою. Переверніть, коли мине половина часу розморожування! Перед подачею залиште постояти 15 - 60 хвилин.		
Риба Філе риби Ціла риба	200 г	180	6 - 7
	400 г	180	11 - 13
	Вказівки Викладіть заморожену рибу посередині на плоску керамічну тарілку. Тонші частини накрийте товстими. Обгорніть вузькі частини філе та хвіст цілої риби алюмінієвою фольгою. Переверніть, коли мине половина часу розморожування! Перед подачею залиште постояти 10 - 25 хвилин.		
Фрукти Ягоди	300 г	180	6 - 7
	Вказівки Розкладіть фрукти на плоскій, круглій скляній тарілці (великого діаметра). Перед подачею залиште постояти 5 - 10 хвилин.		
Хліб Булочки (десь по 50 г) Тости / сендвіч Темний хліб (житньо-пшеничний)	2 шт.	180	1 - 1½
	4 шт.		2½ - 3
	250 г	180	4 - 4½
	500 г	180	7 - 9
	Вказівки Викладіть булочки по колу, а хліб — горизонтально на паперовий рушник посередині поворотного стола. Переверніть, коли мине половина часу розморожування! Перед подачею залиште постояти 5 - 20 хвилин.		

Гриль

Нагрівальний елемент гриля розташований під верхньою панеллю камери печі. Він працює, лише коли дверцята зачинені, а поворотний стіл обертається. Завдяки обертанню поворотного стола страва рум'яниться рівномірно. Якщо гриль попередньо розігріти протягом 3 - 5 хвилин, їжа підсмажиться швидше.

Посуд для гриля

Це має бути вогнетривкий посуд без металевого оздоблення. Не використовуйте будь-який пластиковий посуд, оскільки він може розплавитися.

Продукти для приготування в режимі гриля

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

Важлива примітка

Коли використовується лише режим гриля, пам'ятайте, що продукти потрібно викладати на високу підставку, якщо не надано інших рекомендацій.

НВЧ + гриль

У цьому режимі приготування поєднується тепло випромінювання від гриля та швидкість приготування в режимі НВЧ. Він працює, лише коли дверцята зачинені, а поворотний стіл обертається. Завдяки обертанню поворотного стола їжа підсмажується рівномірно.

Посуд для приготування в режимі НВЧ + гриль

Використовуйте посуд, який пропускає мікрохвильове випромінювання. Посуд має бути вогнетривким. Не використовуйте металевий посуд у комбінованому режимі. Не використовуйте будь-який пластиковий посуд, оскільки він може розплавитися.

Продукти для приготування в режимі НВЧ + гриль

У комбінованому режимі можна готувати будь-які готові продукти, які потрібно розігріти чи підсмажити (наприклад, запечені макарони), а також у цьому режимі можна 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). Докладнішу інформацію наведено в довідковій таблиці для режиму гриля.

Важлива примітка

Коли використовується комбінований режим (НВЧ + гриль), продукти потрібно викладати на високу підставку, якщо не надано інших рекомендацій. Докладнішу інформацію наведено в таблиці нижче. Продукти потрібно перевернути, щоб вони зарум'янилися з обох боків.

Довідник із приготування свіжих продуктів у режимі гриля

Гриль потрібно розігріти за допомогою функції гриля протягом 2 - 3 хвилин.

Використовуйте рівень потужності й час, зазначені в цій таблиці, як орієнтир під час приготування в режимі гриля. Коли виймаєте їжу, завжди використовуйте спеціальні рукавиці.

Страва	Розмір порції	Потужність	1 етап (хв)	2 етап (хв)
Скибочки тостового хліба	4 шт. (по 25 г)	Лише гриль	4 - 4½	3 - 4
	Вказівки Покладіть шматочки тостового хліба поруч на високій підставці.			
Помідори гриль	400 г (2 шт.)	300 Вт + гриль	6 - 8	-
	Вказівки Розріжте помідори навпіл. Покладіть зверху трохи сиру. Викладіть по колу на плоскій скляній термостійкій формі. Помістіть тарілку на високу підставку. Залиште на 2 - 3 хвилини.			
Сирний тост із помідорами	4 шт. (300 г)	300 Вт + гриль	5½ - 7½	-
	Вказівки Спочатку приготуйте тостовий хліб. Викладіть тости з доданками на високу підставку. Залиште на 2 - 3 хвилини.			
Тост по-гавайськи (шинка, ананас, скибочки сиру)	4 шт. (500 г)	300 Вт + гриль	6 - 8	-
	Вказівки Спочатку приготуйте тостовий хліб. Викладіть тости з доданками на високу підставку. Залиште на 2 - 3 хвилини.			
Печена картопля	500 г	600 Вт + гриль	12 - 14	-
	Вказівки Розріжте картоплю навпіл. Викладіть картоплю по колу на високій підставці розрізом до гриля.			
Картопляний / овочевий ґратен (охолоджений)	450 г	450 Вт + гриль	11 - 13	-
	Вказівки Викладіть свіжий ґратен у невелику скляну термостійку форму. Поставте форму на високу підставку. Після приготування залиште на 2 - 3 хвилини.			

Страва	Розмір порції	Потужність	1 етап (хв)	2 етап (хв)
Печені яблука	2 яблука (прибл. 400 г)	300 Вт + гриль	7 - 8	-
	Вказівки Виріжте серединку яблука й наповніть родзинками й варенням. Посипте зверху мигдальними пелюстками. Викладіть яблука на плоскій скляній термостійкій формі. Поставте тарілку безпосередньо на низьку підставку.			
Шматочки курки	500 г (2 шт.)	300 Вт + гриль	10 - 12	9 - 11
	Вказівки Змастіть шматочки курки олією зі спеціями. Викладіть їх по колу на високу підставку. Після приготування на грилі залиште на 2 - 3 хвилини.			
Смажена курка	1200 г	450 Вт + гриль	22 - 23	21 - 22
	Вказівки Змастіть курку олією зі спеціями. Викладіть курку на низьку підставку. Після приготування на грилі залиште на 5 хвилин.			
Смажена риба	400 - 500 г	300 Вт + гриль	6 - 8	7 - 8
	Вказівки Натріть шкірку цілої риби олією, посипте травами та спеціями. Викладіть 2 риби поруч (головою до хвоста) на високій підставці. Після приготування на грилі залиште на 2 - 3 хвилини.			
Плантан	1 шт. (200 г)	1 етап: 450 Вт + гриль 2 етап: гриль	7 - 7½	4 - 5
	Вказівки Почистьте й поріжте плантан на шматочки товщиною 1 см і викладіть у форму для утворення хрусткої скоринки з решіткою-гриль Натріть олією з усіх боків. Якщо плантан стане м'яким, зменште час на 1 - 2 хвилини. Залиште на 1 - 2 хвилини.			
Ямс	200 г	450 Вт + гриль	11 - 11½	-
	Вказівки Почистьте й поріжте ямс на шматочки товщиною 1,5 см і викладіть у форму для утворення хрусткої скоринки, змастивши олією з усіх боків. Викладіть на високу підставку й готуйте. Залиште на 1 - 2 хвилини.			

Довідник із приготування їжі

Конвекція

Приготування їжі в режимі конвекції — це популярний спосіб приготування їжі у звичайній духовці із застосуванням гарячого повітря. Нагрівальний елемент і вентилятор розташовано на задній стінці, що забезпечує циркуляцію повітря. У цьому режимі також використовується верхній нагрівальний елемент.

Посуд для приготування в режимі конвекції

Будь-який звичайний жаростійкий посуд, форми для випікання та деко, спеціально призначені для конвекційної печі.

Продукти для приготування в режимі конвекції

У цьому режимі слід готувати будь-які бісквіти, печиво, рулети та кекси, а також фруктові торти, заварні тістечка та суфле.

НВЧ + конвекція

У цьому режимі комбінуються мікрохвильова енергія та гаряче повітря, завдяки чому час приготування зменшується, а страви набувають золотистої та хрусткої скоринки.

Приготування їжі в режимі конвекції — це популярний спосіб приготування їжі в духовці із циркуляцією гарячого повітря від вентилятора на задній стінці.

Посуд для приготування в режимі НВЧ + конвекція

Посуд має пропускати мікрохвильове випромінювання. Крім цього, він має бути жаростійким (наприклад, скляним, порцеляновим або глиняним без металевого оздоблення), тобто таким самим, як для режиму НВЧ + гриль.

Продукти для приготування в режимі НВЧ + конвекція

Будь-яке м'ясо та птиця, запіканки та гратени, бісквіти й легкі фруктові кекси, пироги та крамбли, печені овочі, печиво та випічка.

Довідник із приготування свіжих і заморожених продуктів у режимі конвекції

Розігрійте піч для приготування в режимі конвекції, використовуючи функцію автоматичного розігріву, до потрібної температури. Використовуйте рівень потужності й час, зазначені в цій таблиці, як орієнтир під час приготування в режимі конвекції. Коли виймаєте їжу, завжди використовуйте спеціальні рукавиці.

Страва	Розмір порції	Потужність	1 етап (хв)	2 етап (хв)
Піца Заморожена піца (готова)	300 - 400 г	1 етап: 300 Вт + 200 °C 2 етап: конвекція 180 °C	7 - 9	5 - 6
Макарони Заморожена лазанья	400 г	1 етап: 450 Вт + 200 °C 2 етап: конвекція 200 °C	16 - 18	3 - 4
М'ясо Смажена баранина (середнього просмаження)	1200 - 1300 г	600 Вт + 180 °C	20 - 23	10 - 13
Смажена курка	1000 - 1100 г	1 етап: 450 Вт + 200 °C 2 етап: 450 Вт + гриль	20 - 22	22 - 23½

Страва	Розмір порції	Потужність	1 етап (хв)	2 етап (хв)
Хліб Свіжі булочки	6 шт. (350 г)	100 Вт + 180 °С	8 - 10	-
	Вказівки Викладіть булочки по колу на низьку підставку. Залиште на 2 - 3 хвилини.			
Булочки з часником (охолоджені, підпечені)	200 г (1 шт.)	180 Вт + 200 °С	8 - 10	-
	Вказівки Викладіть охолоджений багет на низьку підставку, встелену пергаментом. Після випікання залиште на 2 - 3 хвилини.			
Кекс Мармуровий кекс (свіже тісто)	500 г	Лише 180 °С	38 - 43	-
	Вказівки Викладіть тісто в невелику прямокутну чорну металеву форму для випікання (довжиною 25 см). Поставте кекс на низьку підставку. Після випікання залиште на 5 - 10 хвилин.			
Капкейки (свіже тісто)	10 × 28 г	Лише 160 °С	31 - 34	-
	Вказівки Рівномірно заповніть паперові формочки тістом, викладіть на деко і поставте на низьку підставку. Після випікання залиште на 5 хвилин.			
Печиво (свіже тісто)	200 - 250 г	Лише 200 °С	15 - 20	-
	Вказівки Викладіть охолоджене тісто для печива на низьку підставку, встелену пергаментом.			
Заморожений кекс	1000 г	180 Вт + 180 °С	18 - 20	-
	Вказівки Поставте заморожений кекс одразу на низьку підставку. Після розморожування та підігріву залиште на 15 - 20 хвилин.			

Поради та рекомендації

Топлення масла

Викладіть 50 г масла в невелику глибоку скляну миску. Накрийте пластиковою кришкою. Нагрівайте протягом 30–40 секунд за потужності 900 Вт, поки масло не розтопиться.

Топлення шоколаду

Викладіть 100 г шоколаду в невелику глибоку скляну миску. Нагрівайте протягом 3–5 секунд за потужності 450 Вт, поки шоколад не розтопиться. Під час топлення перемішайте один або два рази. Виймаючи їжу, використовуйте спеціальні рукавиці!

Топлення кристалізованого меду

Викладіть 20 г кристалізованого меду в невелику глибоку скляну миску. Нагрівайте протягом 20–30 секунд за потужності 300 Вт, поки мед не розтопиться.

Топлення желатину

Покладіть сухий листковий желатин (10 г) на 5 хвилин у холодну воду. Покладіть желатин у маленьку скляну термостійку посудину, попередньо зливши воду. Нагрівайте протягом 1 хвилини за потужності 300 Вт. Коли розтопиться, перемішайте.

Приготування глазури (для кексів і печива)

Змішайте розчинну глазур (прибл. 14 г) із 40 г цукру та 250 мл холодної води. Готуйте в скляній термостійкій каструлі без кришки 3½ - 4½ хвилини за потужності 900 Вт, поки глазур не стане прозорою. Під час приготування перемішайте два рази.

Приготування джему

Викладіть 600 г фруктів (наприклад, суміш ягід) у скляну термостійку каструлю відповідного розміру з кришкою. Додайте 300 г цукру для консервації та добре перемішайте. Готуйте під кришкою протягом 10–12 хвилин за потужності 900 Вт. Під час приготування декілька разів перемішайте. Викладіть одразу в невеликі банки з кришками, що закручуються. Переверніть кришкою донизу й залиште постояти 5 хвилин.

Приготування пудингу

Змішайте порошок для приготування пудингу із цукром і молоком (500 мл), дотримуючись інструкцій виробника, і добре перемішайте. Використовуйте скляну термостійку каструлю відповідного розміру з кришкою. Готуйте під кришкою 6½ - 7½ хвилин за потужності 900 Вт. Під час приготування декілька разів перемішайте.

Смаження мигдалевих пелюсток

Рівномірно викладіть 30 г мигдальних пелюсток на керамічну тарілку середнього розміру. Підсмажуйте 3½ - 4½ хвилини за потужності 600 Вт, перемішуючи час від часу. Залиште постояти в мікрохвильовій печі 2–3 хвилини. Виймаючи їжу, використовуйте спеціальні рукавиці!

Усунення несправностей та інформаційні коди

Усунення несправностей

Якщо виникає будь-яка з наведених нижче проблем, спробуйте вирішити її запропонованим способом.

Проблема	Причина	Вирішення
Загальні відомості		
Кнопки складно натискати.	Можливо, між кнопками щось застрягло.	Усуньте те, що заважає, і повторіть спробу.
	Для моделей із сенсорним екраном: волога на зовнішній поверхні.	Протріть зовнішню поверхню насухо.
	Активовано функцію блокування від дітей.	Вимкніть функцію блокування від дітей.
Не відображається час.	Активовано функцію «Еко» (заощадження електроенергії).	Вимкніть функцію «Еко».
Мікрохвильова піч не працює.	Відсутнє живлення.	Переконайтеся, що піч підключено до мережі живлення.
	Дверцята відчинено.	Зачиніть дверцята й повторіть спробу.
	На механізмах запобігання відчиненню дверцят накопичилися сторонні речовини.	Усуньте те, що заважає, і повторіть спробу.
Мікрохвильова піч припиняє працювати посеред робочого процесу.	Користувач відчинив дверцята, щоб перевернути їжу.	Переверніть їжу, натисніть кнопку Старт/+30с ще раз, щоб продовжити роботу.
Під час роботи вимикається живлення.	Мікрохвильова піч працювала в режимі приготування їжі досить тривалий час.	Після тривалої роботи дайте мікрохвильовій печі охолонути.
	Не працює вентилятор охолодження.	Послухайте, як звучить вентилятор охолодження.
	Мікрохвильову піч увімкнуто, але продуктів усередині немає.	Поставте їжу в мікрохвильову піч.
	Недостатньо простору для забезпечення вентиляції мікрохвильової печі.	На передній і задній панелі мікрохвильової печі є вентиляційні отвори для забору / випуску повітря. Дотримуйтеся вказівок щодо зазорів, зазначених у посібнику зі встановлення.
	До однієї розетки підключено декілька штекерів живлення.	Використовуйте окрему розетку для підключення мікрохвильової печі.

Проблема	Причина	Вирішення
Під час роботи мікрохвильової печі чути звук вибуху, а потім піч припиняє працювати.	Такі звуки можуть лунати в разі приготування їжі в герметичних упаковках або контейнерах із кришкою.	Не використовуйте герметичні контейнери, оскільки через збільшення об'єму їжі вони можуть вибухнути під час приготування.
Зовнішня поверхня мікрохвильової печі надто нагрівається під час роботи.	Недостатньо простору для забезпечення вентиляції мікрохвильової печі.	На передній і задній панелі мікрохвильової печі є вентиляційні отвори для забору / випуску повітря. Дотримуйтеся вказівок щодо зазорів, зазначених у посібнику зі встановлення.
	Зверху на мікрохвильовій печі лежать сторонні предмети.	Приберіть усі сторонні предмети з мікрохвильової печі.
Дверцята складно відчинити.	Між дверцятами та внутрішньою поверхнею мікрохвильової печі застрягли залишки їжі.	Ретельно очистьте мікрохвильову піч і знову відчиніть дверцята.
Режим нагрівання з використанням розігріву не працює належним чином.	Мікрохвильова піч несправна, у піч закладено забагато продуктів або посуд не підходить для цього режиму.	Налийте горняк води в безпечний для мікрохвильової печі контейнер, увімкніть режим НВЧ на 1 - 2 хвилини та переконайтеся, що вода нагрівається. Зменште об'єм продуктів і запустіть функцію знову. Використовуйте для приготування ємність із плоским дном.
Функція розморожування не працює.	У піч закладено забагато продуктів.	Зменште об'єм продуктів і запустіть функцію знову.
Внутрішнє освітлення тьмяне або не вмикається.	Дверцята залишилися відчиненими протягом тривалого періоду часу.	Внутрішня підсвітка має автоматично вимикатися, коли активується функція «Еко». Зачиніть і знову відчиніть дверцята або натисніть кнопку Стоп/Еко .
	Лампу підсвітки забруднено.	Очистьте внутрішню поверхню мікрохвильової печі й перевірте знову.
Під час приготування лунають звукові сигнали.	Якщо використовується функція «Авто приготування», звукові сигнали нагадують про те, що їжу слід перевернути під час розморожування.	Переверніть їжу, натисніть кнопку Старт/+30с ще раз, щоб продовжити приготування.
Мікрохвильова піч стоїть нерівно.	Мікрохвильову піч було встановлено на нерівній поверхні.	Переконайтеся, що поверхня, на якій встановлено мікрохвильову піч, рівна та стійка.

Проблема	Причина	Вирішення
Під час приготування утворюються іскри.	У режимах НВЧ або розморожування використовуються металеві контейнери.	Не використовуйте металеві контейнери.
Після підключення до мережі живлення мікрохвильова піч одразу починає працювати.	Дверцята не зачищено належним чином.	Зачиніть дверцята й перевірте ще раз.
Мікрохвильова піч б'ється струмом.	Неправильно виконано заземлення роз'єму живлення або розетки.	Перевірте заземлення роз'єму живлення та розетки.
1. Крапає вода. 2. Крізь дверцята просочується пар. 3. У мікрохвильовій печі залишається вода.	Під час приготування деяких продуктів може виділятися волога чи пар. Це не вважається несправністю мікрохвильової печі.	Дайте мікрохвильовій печі охолонути й витріть її сухим рушничком.
Яскравість світла в мікрохвильовій печі не є постійною.	Яскравість світла змінюється залежно від потужності в різних режимах.	Зміна потужності під час готування не вважається несправністю. Це не вважається несправністю мікрохвильової печі.
Готування завершено, але вентилятор охолодження ще працює.	Для забезпечення вентиляції мікрохвильової печі вентилятор охолодження продовжує працювати ще приблизно 3 хвилини після завершення приготування.	Це не вважається несправністю мікрохвильової печі.
Поворотний стіл		
Під час обертання поворотний стіл змищується або зупиняється.	Роликову опору не встановлено або встановлено неправильно.	Установіть роликову опору і спробуйте ще раз.
Поворотний стіл застрягає під час обертання.	Роликову опору встановлено неправильно, закладено надто багато продуктів, контейнер надто великий і торкається стінок мікрохвильової печі.	Зменште кількість продуктів і не використовуйте надто великі контейнери.
Поворотний стіл потріскує й шумить під час обертання.	До дна камери мікрохвильової печі прилипли залишки їжі.	Ретельно видаліть залишки їжі з дна камери мікрохвильової печі.

Проблема	Причина	Вирішення
Гриль		
Під час роботи з печі йде дим.	Під час першого використання мікрохвильової печі з нагрівальних елементів може йти дим.	Це не вважається несправністю, і після 2 - 3 використань печі дим має зникнути.
	Нагрівальні елементи забруднено залишками їжі.	Дайте мікрохвильовій печі повністю охолонути й видаліть залишки їжі з нагрівальних елементів.
	Їжа надто близько до гриля.	Викладайте їжу на достатній відстані під час приготування.
	Продукти підготовлені та /або викладені неправильно.	Перевірте, чи правильно підготовлено та / або викладено продукти.
Мікрохвильова піч		
Мікрохвильова піч не нагрівається.	Дверцята відчинено.	Зачиніть дверцята й повторіть спробу.
Під час попереднього розігріву з печі йде дим.	Під час першого використання мікрохвильової печі з нагрівальних елементів може йти дим.	Це не вважається несправністю, і після 2 - 3 використань печі дим має зникнути.
	Нагрівальні елементи забруднено залишками їжі.	Дайте мікрохвильовій печі повністю охолонути й видаліть залишки їжі з нагрівальних елементів.
Під час роботи мікрохвильової печі відчувається запах смаленого або запах пластмаси.	Використовується пластиковий або не вогнетривкий посуд.	Використовуйте скляний посуд, який витримує високу температуру.
З камери мікрохвильової печі неприємно пахне.	До внутрішньої поверхні камери прилипли залишки їжі або розплавленого пластику.	Використовуйте функцію приготування на пару й після того протріть поверхню сухою ганчіркою. Щоб швидше позбутися неприємних запахів, можна покласти в мікрохвильову піч шматочок лимона й увімкнути.

Усунення несправностей та інформаційні коди

Проблема	Причина	Вирішення
Страви в мікрохвильовій печі виходять не до кінця готовими.	Під час приготування їжі дверцята мікрохвильової печі часто відчиняють.	Якщо часто відчиняти дверцята, внутрішня температура знижується, а це може негативно вплинути на результати приготування.
	Елементи керування мікрохвильової печі встановлено в неправильне положення.	Виберіть правильні налаштування за допомогою елементів керування мікрохвильової печі та спробуйте знов.
	Неправильно встановлено гриль або інше приладдя.	Встановіть приладдя правильно.
	Використовується посуд неправильного типу або розміру.	Використовуйте відповідний посуд із плоским дном.
Пар		
Чути, як кипить вода під час роботи функції приготування на пару.	Вода нагрівається за допомогою парового нагрівача.	Це не вважається несправністю мікрохвильової печі.
Під час зупинки функції приготування на пару лунає незвичний звук.	Після завершення приготування на пару з внутрішнього контуру парового нагрівача видалається вода.	Це не вважається несправністю мікрохвильової печі.

Програма SmartThings

Проблема	Вирішення
Не вдається знайти SmartThings у магазині програм.	Версія програмного забезпечення програми SmartThings може змінюватися відповідно до політики підтримки ОС, що надається виробником. Крім цього, оновлення програми SmartThings або підтримуваних нею функцій може бути призупинено для поточної версії ОС з огляду на зручність використання або з міркувань безпеки.
Програма SmartThings не працює.	Програма SmartThings доступна лише для відповідних моделей.
Програму SmartThings встановлено, проте не під'єднано до мікрохвильової печі.	Щоб використовувати програму, потрібно виконати вхід із використанням облікового запису Samsung. Переконайтеся, що маршрутизатор працює. Якщо мікрохвильову піч не під'єднано до програми SmartThings після її установки, потрібно створити підключення за допомогою функції реєстрації пристрою в програмі.
Не вдається виконати вхід у програму.	Щоб використовувати програму, потрібно виконати вхід із використанням облікового запису Samsung. Якщо у вас немає облікового запису Samsung, створіть його, дотримуючись інструкцій на екрані.
Під час спроби зареєструвати мікрохвильову піч з'являється повідомлення про помилку.	Функція швидкого підключення може не працювати, якщо відстань до точки доступу є надто великою або в середовищі присутні електромагнітні завади. Зачекайте хвилинку й повторіть спробу.
Мікрохвильову піч успішно під'єднано до програми SmartThings, проте програма не працює.	Вийдіть і перезапустіть програму SmartThings або від'єднайте її знову приєднайте маршрутизатор. Вимкніть джерело живлення мікрохвильової печі або витягніть вилку мікрохвильової печі (якщо її підключено) з розетки й зачекайте 60 секунд, а тоді знову підключіть і спробуйте ще раз.

ПРИМІТКА

Якщо запропоновані заходи не допомогли вирішити проблему, зверніться в місцевий центр обслуговування SAMSUNG.

Підготуйте таку інформацію:

- Модель і серійний номер, які зазвичай нанесено на задній панелі мікрохвильової печі.
- Відомості щодо гарантії.
- Чіткий опис проблеми.

Зверніться до місцевого дилера або в центр післяпродажного обслуговування SAMSUNG.

Інформаційні коди

Код	Опис	Вирішення
C-20	Потрібно перевірити датчик температури.	Натисніть кнопку Стоп/Еко і спробуйте знову. Якщо проблема не зникне, вимкніть мікрохвильову піч на 30 секунд і спробуйте знову.
C-F1	Відображається, лише якщо не працює функція зчитування й записування EEPROM.	Якщо проблема залишається, зверніться в центр обслуговування SAMSUNG.
C-21	Виявлена датчиком температура перевищує задане значення.	Вимкніть мікрохвильову піч, дайте продуктам охолонути й спробуйте повторити налаштування. Якщо проблема залишається, зверніться в центр обслуговування SAMSUNG.
C-F2	Несправність сенсорної кнопки.	Натисніть кнопку Стоп/Еко і спробуйте знову.
C-d0		Очистьте кнопки й перевірте, чи немає вологи на поверхні навколо кнопок. Якщо проблема не зникне, вимкніть мікрохвильову піч на 30 секунд і спробуйте знову. Якщо проблема залишається, зверніться в центр обслуговування SAMSUNG.

ПРИМІТКА

Якщо відображаються будь-які інші коди, не зазначені вище, або запропоновані дії не допомагають вирішити проблему, зверніться в центр обслуговування SAMSUNG.

Технічні характеристики

Компанія SAMSUNG постійно докладає зусиль для вдосконалення своїх виробів. Виробник має право без попередження вносити зміни в конструкцію приладу й ці інструкції із експлуатації.

Модель	MC32D*7736K*** / MC32D*7746K*** / MC32D*7636K*** / MC32D*7646K***
Джерело живлення	230 В ~ 50 Гц змінного струму
Споживання електроенергії	
Макс. потужність	2900 Вт
НВЧ	1400 Вт
Гриль (нагрівальний елемент)	1500 Вт
Конвекція (нагрівальний елемент)	Макс. 2100 Вт
Вихідна потужність	100 Вт / 900 Вт — 7 рівнів (IEC-705)
Робоча частота	2450 МГц
Розміри (Ш × В × Г)	
Габаритні	523 × 330 × 515 мм
Камера печі	373 × 233 × 363 мм
Об'єм	32 л
Маса	
Нетто	Прибл. 20,4 кг

Призначено для використання в нормальних умовах Термін служби: 7 років

Технічний лист з інформацією про енергетичну ефективність (тільки для України)

Мікрофіш

Моделі з радіопередавачем або радіомовним приймачем

- Самсунг Електронікс Ко., Лтд. заявляє, що це обладнання відповідає вимогам «Технічного регламенту радіообладнання», затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 24.05.2017р. № 355
- Повний текст декларації відповідності доступний за такою адресою: <http://www.samsung.com> перейдіть на сторінку Підтримка > Пошук за кодом моделі.

Для моделей з радіопередавачами застосовується така інформація

- Це обладнання може використовуватись на території України.

	Частотний діапазон	Потужність передавача (Макс.)
Wi-Fi	2412 - 2472 МГц	20 дБм
Bluetooth	2402 - 2480 МГц	10 дБм

Загальне споживання електроенергії в режимі очікування (Вт) (усі мережеві роз'єми в положенні «Увімк.»)		1,9 Вт
Період часу для керування живленням (хв.)		20 хв.
Wi-Fi	Споживання електроенергії в режимі очікування (Вт)	1,9 Вт
	Період часу для керування живленням (хв.)	20 хв.
Bluetooth	Споживання електроенергії в режимі очікування (Вт)	1,9 Вт
	Період часу для керування живленням (хв.)	20 хв.
У вимкненому стані	Споживання електроенергії (Вт)	0,5 Вт
	Період часу для керування живленням (хв.)	20 хв.

Вимірювання та розрахунок енергоспоживання здійснений на підставі Постанови КМУ № 733 від 14.08.2019 р., та згідно з національними стандартами, що є ідентичними відповідним європейським гармонізованим стандартам ДСТУ EN 50564 (EN 50564).

Заява про використання відкритого коду

Програмне забезпечення цього виробу містить програмне забезпечення з відкритим кодом. Відомості про ліцензію на ПЗ із відкритим вихідним кодом, що стосується цього товару, можна переглянути на сторінці http://opensource.samsung.com/opensource/SMART_TP1_0/seq/0.



Нотатки

Виробник : «Самсунг Електронікс Ко., Лтд.» 129, Самсунг-Ро, Енгтонг-Гу, Сувон, Кьонгі-до, 16677 Республіка Корея
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», 01032, м. Київ, вул. Льва Толстого, 57 приймає претензії від споживача, а також забезпечує виконання гарантійних зобов'язань виробника і організацію технічного обслуговування виробу

SAMSUNG

Зверніть увагу на те, що гарантія Samsung НЕ 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	ВЕБСАЙТ
UK	0333 000 0333	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support
GERMANY	06196 77 555 77	www.samsung.com/de/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
SPAIN	91175 0015	www.samsung.com/es/support
PORTUGAL	210 608 098 Chamada para a rede fixa nacional Dias úteis das 9h às 20h	www.samsung.com/pt/support
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90100	www.samsung.com/nl/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
NORWAY	21629099	www.samsung.com/no/support
DENMARK	707 019 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
SWEDEN	0771-400 300	www.samsung.com/se/support
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/at/support
SWITZERLAND	0800 726 786	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/ba/support

КРАЇНА	ТЕЛЕФОН	ВЕБСАЙТ
North Macedonia	023 207 777	www.samsung.com/mk/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
Kosovo	038 40 30 90	www.samsung.com/support
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
BULGARIA	0800 111 31 - Безплатен за всички оператори *3000 - Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилният оператор 09:00 до 18:00 - Понеделник до Петък	www.samsung.com/bg/support
ROMANIA	0800872678 - Apel gratuit *8000 - Apel tarifat în rețea Program Call Center Luni - Vineri: 9 AM - 6 PM	www.samsung.com/ro/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) from mobile and land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	www.samsung.com/gr/support
POLAND	801-172-678* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/
LITHUANIA	8-800-7777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support
UKRAINE	0-800-502-000	www.samsung.com/ua/support
MOLDOVA	+373-22-667-400	www.samsung.com/ua/support/moldova



DE68-04726F-00