

Мікрохвильова піч

Посібник користувача

MS23T5018A*



SAMSUNG

Зміст

Вказівки з техніки безпеки	3	Встановлення режиму заощадження електроенергії	15
Важливі інструкції з техніки безпеки	3	Використання режиму «Швидке розморожування»	15
Загальні вказівки з безпеки	5	Використання режиму «Десерти»	16
Правила техніки безпеки для режиму мікрохвиль	6	Використання режиму «Домашні рецепти»	19
Обмеження гарантії	7	Використання функції «Підтримання тепла»	27
Визначення групи, до якої належить виріб	7	Використання функції «Усунення запахів»	28
Правильна утилізація виробу (Відходи електричного та електронного обладнання)	7	Використання функції «Блокування від дітей»	28
		Вимкнення звукового сигналу	28
Встановлення	8	Посібник із вибору посуду	29
Приладдя	8		
Місце встановлення	8	Посібник із приготування їжі	30
Скляна тарілка	8		
Догляд	9	Усунення несправностей та інформаційні коди	31
Чищення	9	Усунення несправностей	31
Заміна (ремонт)	9	Інформаційний код	34
Догляд за пристроєм у разі тривалого простою	9	Технічні характеристики	35
Функції мікрохвильової печі	10		
Мікрохвильова піч	10		
Панель керування	10		
Використання мікрохвильової печі	11		
Як працює мікрохвильова піч	11		
Як перевірити, чи мікрохвильова піч працює нормально	11		
Приготування/Розігрівання їжі	12		
Встановлення часу	13		
Рівні потужності та регулювання часу	13		
Регулювання часу приготування	14		
Зупинка приготування їжі	14		

Вказівки з техніки безпеки

ВАЖЛИВІ ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

УВАЖНО ПРОЧИТАЙТЕ І ЗБЕРІГАЙТЕ ДЛЯ ДОВІДКИ В МАЙБУТНЬОМУ.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Якщо пошкоджено дверцята або ущільнювачі дверцят, піч не можна використовувати, доки 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 та усвідомлюють небезпеку від неправильного користування.

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

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

Використовуйте лише посуд і приладдя, призначені для мікрохвильових печей.

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

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

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

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

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

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

Вказівки з техніки безпеки

Піч необхідно регулярно чистити й видаляти з неї залишки продуктів. Якщо не підтримувати піч у чистоті, її покриття може пошкодитися, 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 в певному напрямку й на такій висоті, щоб мати зручний доступ до камери й панелі керування.

Перед першим використанням печі слід підігріти в печі воду протягом 10 хвилин.

Якщо з печі йде незрозумілий шум, чути запах горілого чи виходить 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.

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, у 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 провітрити приміщення. Не торкайтесь кабелю живлення.

Не торкайтесь кабелю живлення мокрими руками.

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

Не вставляйте в отвори печі пальці чи інші сторонні предмети. Якщо в корпус печі потрапить сторонній предмет, вийміть вилку кабелю живлення з розетки та 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. Кабель живлення слід прокласти 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 й не розпилюйте воду на поверхню печі або всередину неї.

Не ставте предмети зверху на піч або всередину неї чи на дверцята печі.

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

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

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

Попередження щодо мікрохвиль

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

У разі опіку дотримуйтеся цих інструкцій із надання першої допомоги.

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

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

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



Вказівки з техніки безпеки

Правила техніки безпеки для мікрохвильової печі

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

Знімайте металеві затискачі. Може виникнути електричний розряд.

Не використовуйте піч для сушіння паперу або одягу.

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

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

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

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

Коли виймаєте страви з печі, завжди використовуйте спеціальні рукавиці.

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

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

Не вмикайте піч, коли вона порожня. З метою безпеки піч автоматично вимкнеться через 30 хвилин. Рекомендовано постійно тримати склянку води всередині печі для поглинання мікрохвильової енергії в разі випадкового ввімкнення печі.

Встановлюйте піч на належній 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 жодних предметів між дверцятами та передньою панеллю печі й не допускайте накопичення часточок продуктів або м'яких 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 щільно закриватися. Дверцята не мають бути зігнутими; завіси дверцят не мають бути поламаними чи послабленими; ущільнювачі дверцят та ущільнювальні поверхні не мають бути пошкодженими.

- Усі налаштування та ремонт повинен виконувати кваліфікований спеціаліст.



Обмеження гарантії

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

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

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

Ці інструкції стосуються різних моделей мікрохвильових печей, тому характеристики вашої печі можуть дещо відрізнятись 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.

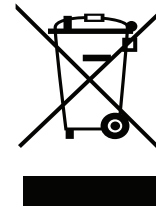
Використовуйте цю піч виключно для термічної обробки харчових продуктів. Вона призначена лише для побутового використання. Не нагрівайте тканини будь-якого типу чи пакети із зернами. Виробник не нестиме відповідальності за шкоду, яка виникла внаслідок неналежного або неправильного використання печі.

Щоб уникнути псування поверхні печі та небезпечних ситуацій, завжди тримайте піч у чистоті й належному стані.

Визначення групи, до якої належить виріб

Цей виріб є пристроєм 2-ї групи класу В, що працює в діапазоні ISM. Друга група включає всі пристрої, які працюють у діапазоні ISM, у яких виробляється та/або використовується радіочастотна енергія у вигляді електромагнітного випромінювання для обробки матеріалів, а також електроерозійні верстати (EDM) та пристрої для електродугового зварювання. Пристрої класу В призначені для побутового використання та в установках, під'єднаних до побутової електромережі з низькою напругою.

Правильна утилізація виробу (Відходи електричного та електронного обладнання)



(Стосується країн, в яких запроваджено системи розподіленої утилізації)

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

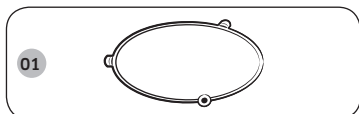
Фізичні особи можуть звернутися до продавця, у якого було придбано виріб, або до місцевого урядового закладу, щоб отримати відомості про місця та способи нешкідливої для довкілля вторинної переробки виробу.

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

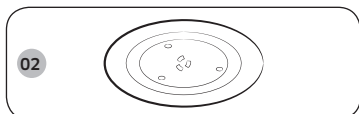
Встановлення

Приладдя

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



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

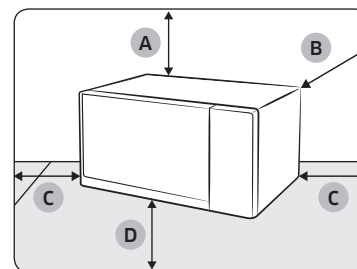


- 02 Скляна тарілка**, яку ставлять на роликову опору так, щоб центр був з'єднаний із муфтою. Скляна тарілка служить як поверхня для приготування; її можна легко вийняти і почистити.

⚠ УВАГА

Якщо не встановлено роликову опору та скляну тарілку, користуватися мікрохвильовою піччю заборонено.

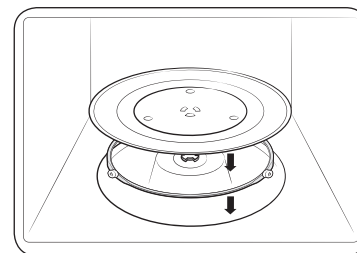
Місце встановлення



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

- Виберіть пласку, рівну поверхню на висоті приблизно 85 см від підлоги. Поверхня має витримувати вагу мікрохвильової печі.
- З метою вентиляції слід залишити 20 см зверху та по 10 см ліворуч, праворуч і позаду мікрохвильової печі.
- Не встановлюйте мікрохвильову піч у спекотному або вологому місці, наприклад поряд з іншими печами або обігрівачами.
- Дотримуйтеся технічних вимог щодо живлення цієї мікрохвильової печі. Використовуйте лише схвалений кабель-подовжувач, якщо такий потрібний.
- Перед першим використанням мікрохвильової печі протріть внутрішні поверхні та ущільнювач дверцят вологою ганчіркою.

Скляна тарілка



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

Догляд

Чищення

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

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

Видалення стійких забруднень із неприємним запахом усередині мікрохвильової печі

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

УВАГА

- Підтримуйте дверцята і ущільнювач дверцят у чистоті і перевіряйте, чи належним чином відчиняються та зачиняються дверцята. Інакше строк служби мікрохвильової печі може скоротитися.
- Не допускайте потрапляння води у вентиляційні отвори мікрохвильової печі.
- Не використовуйте для чищення печі абразивні або хімічні речовини.
- Після кожного використання мікрохвильової печі чистьте камеру м'яким миючим засобом, коли мікрохвильова піч охолоне.

Заміна (ремонт)

ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Ця мікрохвильова піч не має внутрішніх деталей, які може демонтувати користувач. Не намагайтеся замінити деталь або ремонтувати мікрохвильову піч самостійно.

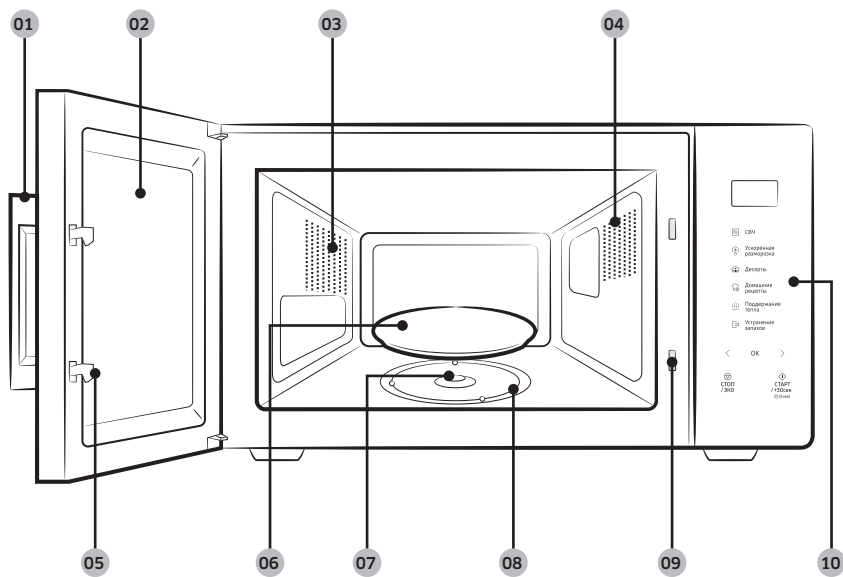
- У разі виникнення проблем із завісами, ущільнювачем та/або дверцятами зверніться до кваліфікованого техника або в місцевий центр обслуговування Samsung щодо технічної підтримки.
- З питань заміни лампочки звертайтеся до місцевого центру обслуговування Samsung. Не замініюйте її самотужки.
- У разі виникнення 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 тривалий час, від'єднайте кабель живлення від розетки й поставте мікрохвильову піч у сухе, незапилене місце. Пил і волога, які накопичуються всередині мікрохвильової печі, можуть негативно вплинути на роботу печі.

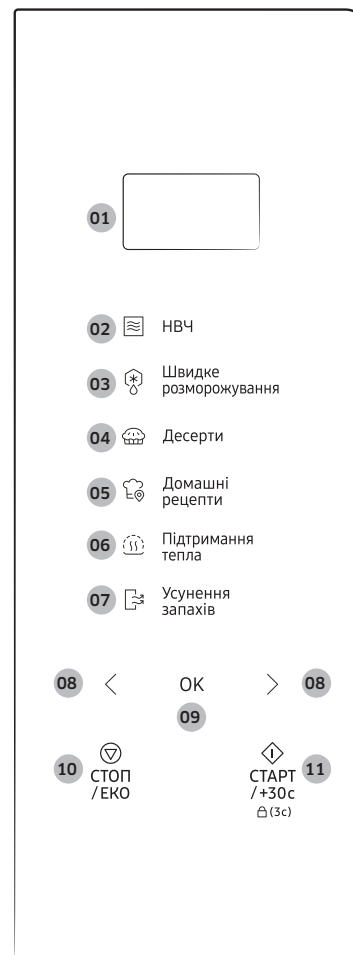
Функції мікрохвильової печі

Мікрохвильова піч



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

Панель керування



- | | |
|----|--------------------------------------|
| 01 | Дисплей |
| 02 | НВЧ |
| 03 | Швидке розморожування |
| 04 | Десерти |
| 05 | Домашні рецепти |
| 06 | Підтримання тепла |
| 07 | Усунення запахів |
| 08 | Зменшити/Збільшити (Вагу/Порцію/Час) |
| 09 | ОК |
| 10 | СТОП/ЕКО |
| 11 | СТАРТ/+30с (Блокування від дітей) |

Використання мікрохвильової печі

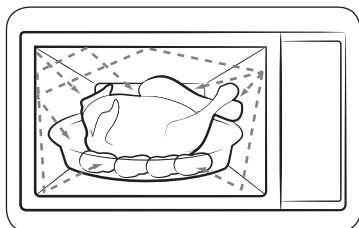
Як працює мікрохвильова піч

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

Мікрохвильову піч можна використовувати для:

- Розмороження продуктів
- Підігрівання продуктів
- Приготування їжі

Принципи приготування їжі



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

ПРИМІТКА

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

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

Як перевірити, чи мікрохвильова піч працює нормально

Ці прості вказівки завжди допоможуть вам перевірити, чи мікрохвильова піч працює нормально. Якщо з пристроєм виникли проблеми, див. розділ «Усунення несправностей» на сторінках із 31 по 34.

ПРИМІТКА

Мікрохвильову піч потрібно підключити до відповідної настінної розетки. Скляну тарілку слід розмістити у мікрохвильовій печі. Якщо вибрати рівень потужності, нижчий за максимальний (100 % – 800 Вт), для того щоб вода закипіла, потрібно буде більше часу.



1. Відкрийте дверцята мікрохвильової печі, потягнувши за ручку.
2. Поставте стакан води на скляну тарілку, а потім закрийте дверцята.
3. Натисніть **НВЧ**.
4. Натисніть **СТАРТ/+30с** кілька разів, щоб установити час 4 або 5 хвилин.
5. Мікрохвильова піч нагріватиме воду протягом заданого часу. Перевірте, чи закипіла вода.

Використання мікрохвильової печі

Приготування/Розігрівання їжі

Нижче пояснено, як правильно приготувати або розігріти їжу.

⚠ УВАГА

Завжди перевіряйте встановлені вами режими приготування, перед тим як залишити мікрохвильову піч без нагляду.

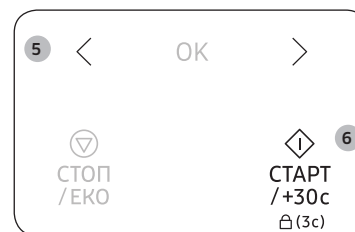
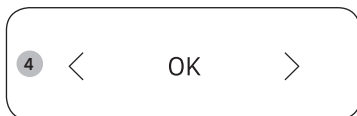


1. Відкрийте дверцята мікрохвильової печі, потягнувши за ручку.
2. Покладіть продукти на середину скляної тарілки та закрийте дверцята.

⚠ УВАГА

Не вмикайте мікрохвильову піч, коли вона порожня.

3. Натисніть **НВЧ**.
 - На дисплеї панелі керування відображається відповідний значок (📶) і максимальний рівень потужності (800 Вт).
4. Натисніть < або > (**Зменшити/Збільшити**), щоб вибрати рівень потужності, потім натисніть **ОК**.
 - Відповідний рівень потужності див. у розділі «Рівні потужності та регулювання часу» на стор. 13.



5. Натисніть < або > (**Зменшити/Збільшити**), щоб вибрати час приготування.
 - Час приготування відображається на панелі керування.
6. Натисніть **СТАРТ/+30с**, щоб почати приготування.
 - Освітлення вмикається, і скляна тарілка починає обертатися.
 - Після завершення приготування мікрохвильова піч подасть 4 звукові сигнали, а на панелі керування відобразиться поточний час. Після цього ще тричі з інтервалом у хвилину лунатиме сигнал нагадування.

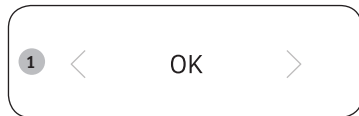
Встановлення часу

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

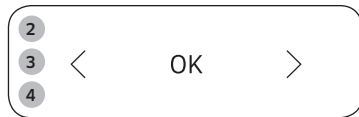
- Коли вперше встановлюєте придбану мікрохвильову піч;
- Після збою електроживлення.

ПРИМІТКА

Щоб установити літній час, необхідно змінити його вручну.



1. Натисніть **OK**.



2. Натисніть < або > (**Зменшити/Збільшити**), щоб вибрати 24- або 12-годинний формат, а потім натисніть **OK**.
3. Натисніть < або > (**Зменшити/Збільшити**), щоб установити години, потім натисніть **OK**.
4. Натисніть < або > (**Зменшити/Збільшити**), щоб установити хвилини, а потім натисніть **OK**.

ПРИМІТКА

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

Рівні потужності та регулювання часу

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

Рівень потужності	Відсотки	Вихідна потужність
ВИСОКИЙ	100 %	800 Вт
ВИЩЕ СЕРЕДНЬОГО	75 %	600 Вт
СЕРЕДНІЙ	56 %	450 Вт
НИЖЧЕ СЕРЕДНЬОГО	38 %	300 Вт
РОЗМОРОЖЕННЯ	23 %	180 Вт
НИЗЬКИЙ	13 %	100 Вт

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

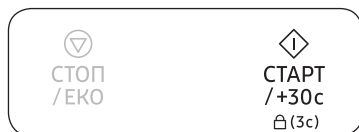
- Час приготування зменшується, якщо вибрати вищий рівень потужності.
- Час приготування збільшується, якщо вибрати нижчий рівень потужності.

Використання мікрохвильової печі

Регулювання часу приготування

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

- Ви можете перевірити хід приготування в будь-який час, просто відкривши дверцята, а потім за потреби збільшити або зменшити час приготування.



Спосіб 1

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

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

ПРИМІТКА

Час приготування можна лише збільшувати.

Спосіб 2

Натисніть < або > (**Зменшити/Збільшити**) для коригування часу приготування.



Зупинка приготування їжі

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

- Перевірити страву;
- Перевернути або помішати страву;
- Залишити страву на витримку.

Тимчасове припинення приготування

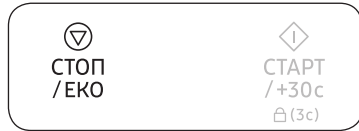
1. Відкрийте дверцята або один раз натисніть кнопку **СТОП/ЕКО**.
 - Процес приготування тимчасово призупиниться.
2. Щоб продовжити приготування, закрийте дверцята й натисніть **СТАРТ/+30с**.

Повне припинення приготування

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

Встановлення режиму заощадження електроенергії

Мікрохвильову піч обладнано функцією заощадження електроенергії.



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

ПРИМІТКА

Автоматична функція заощадження електроенергії

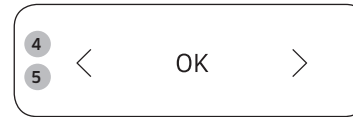
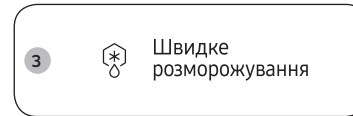
Виріб повертається в режим очікування, якщо протягом 25 хвилин не буде введено жодної команди або під час призупинення операції. Якщо залишити дверцята відкритими, внутрішня лампа також автоматично вимикається через 5 хвилин.

Використання режиму «Швидке розморожування»

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

УВАГА

Використовуйте лише безпечний для мікрохвильової печі посуд.



1. Відкрийте дверцята мікрохвильової печі, потягнувши за ручку.
2. Покладіть продукти на середину скляної тарілки та закрийте дверцята.
3. Натисніть **Швидке розморожування**.
4. Натисніть < або > (**Зменшити/Збільшити**), щоб вибрати тип страви, а потім натисніть **ОК**.
 - Докладніше про це читайте в розділі «Опис програми "Швидке розморожування"» на сторінці 16.
5. Натисніть < або > (**Зменшити/Збільшити**), щоб установити розмір порції, і натисніть **ОК**.
6. Натисніть **СТАРТ/+30с**, щоб почати розмороження.
 - Коли мікрохвильова піч подасть сигнал, відкрийте дверцята й переверніть їжу.
7. Закрийте дверцята, а потім натисніть **СТАРТ/+30с**, щоб продовжити розмороження.
 - Після завершення розмороження мікрохвильова піч подасть 4 звукові сигнали, а на панелі керування відобразиться поточний час. Після цього ще тричі з інтервалом у хвилину лунатиме сигнал нагадування.

Використання мікрохвильової печі

Опис програми «Швидке розморожування»

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

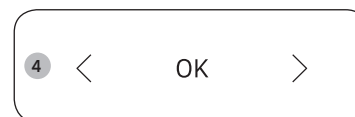
Код/ Продукти	Розмір порції	Вказівки
1 М'ясо	200–1500 г	Прикрийте краї алюмінієвою фольгою. Переверніть м'ясо, коли піч подасть звукові сигнали. Ця програма підходить для розмороження яловичини, баранини, свинини, стейків, відбивних і фаршу. Після готовності дайте постояти 20–60 хвилин.
2 М'ясо птиці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

Використання режиму «Десерти»

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

⚠ УВАГА

Використовуйте лише безпечний для мікрохвильової печі посуд.



1. Відкрийте дверцята мікрохвильової печі, потягнувши за ручку.
2. Покладіть продукти на середину скляної тарілки та закрийте дверцята.
3. Натисніть **Десерти**.
4. Натисніть < або > (**Зменшити/Збільшити**), щоб вибрати тип страви, а потім натисніть **ОК**.
 - Докладніше про це читайте в розділі «Опис програми "Десерти"» на сторінках із 17 по 18.
5. Натисніть **СТАРТ/+30с**, щоб запустити режим Десерти.
 - Мікрохвильова піч готує їжу відповідно до вибраного попередньо запрограмованого налаштування.
 - Після завершення приготування мікрохвильова піч подасть 4 звукові сигнали, а на панелі керування відобразиться поточний час. Після цього ще тричі з інтервалом у хвилину лунатиме сигнал нагадування.

У цій таблиці наведено розміри порцій та відповідні вказівки для 7 попередньо запрограмованих режимів приготування.

⚠ УВАГА

Виймаючи посудину зі стравою, використовуйте спеціальні рукавиці.

Опис програми «Десерти»

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

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

Використання мікрохвильової печі

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

Код	Продукти	Розмір порції	Вказівки
7	Торт у чашці	1 порція	Інгредієнти Вершкове масло – 30 г, цукор – 60 г, яйце – 1 шт., борошно – 50 г, молоко – 30 г, ваніль – 6 г, мигдальний порошок – 3 г, розпушувач – 1,5 г
		<ol style="list-style-type: none"> 1. Змішайте масло та яйце в чашці й ретельно перемішайте. 2. Додайте борошно, цукор, розпушувач і продовжуйте перемішувати. 3. Додайте мигдальний порошок, ваніль і добре перемішайте. 4. Поставте чашку в мікрохвильову піч і виберіть режим Десерти [7]. 5. Залиште страву на 2–3 хвилини після приготування. 	
8	Кава лате	1 порція	Інгредієнти Розчинна кава – 2 г, вода – 50 г, молоко – 125 г
		<ol style="list-style-type: none"> 1. Змішайте каву й воду в чашці. 2. Налийте молоко в іншу чашку. 3. Поставте кавову суміш у мікрохвильову піч і виберіть режим відповідний режим [8]. 4. Коли пролунає сигнал, вийміть чашку з печі. 5. Поставте чашку з молоком у мікрохвильову піч і натисніть кнопку СТАРТ/+30с. 6. Після приготування добре змішайте вміст обох чашок і подайте на стіл. 	
9	Зелений чай з молоком	1 порція	Інгредієнти Порошковий зелений чай – 6 г, цукор – 15 г, молоко – 250 г
		<ol style="list-style-type: none"> 1. Змішайте всі інгредієнти в чашці. 2. Поставте чашку в мікрохвильову піч і виберіть режим відповідний режим [9]. 3. Після приготування добре все змішайте та подайте на стіл. 	

Код	Продукти	Розмір порції	Вказівки
10	Молочний чай	1 порція	Інгредієнти Чорний чай у пакетах – 2 шт., вода – 60 г, молоко – 125 г
			<ol style="list-style-type: none"> 1. Залийте пакетики чорного чаю водою в чашці. 2. Налийте молоко в іншу чашку. 3. Поставте чашку з чаєм у мікрохвильову піч і виберіть режим відповідний режим [10]. 4. Коли пролунає сигнал, вийміть чашку з печі. 5. Поставте чашку з молоком у мікрохвильову піч і натисніть кнопку СТАРТ/+30с. 6. Після приготування добре змішайте вміст обох чашок і подайте на стіл.

Використання режиму «Домашні рецепти»

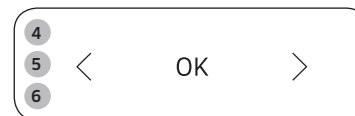
Для режиму Домашні рецепти передбачено 53 попередньо запрограмованих параметра приготування. Вам не потрібно вводити ані час готування, ані рівень потужності.

УВАГА

Використовуйте лише безпечний для мікрохвильової печі посуд.



1. Відкрийте дверцята мікрохвильової печі, потягнувши за ручку.
2. Покладіть продукти на середину скляної тарілки та закрийте дверцята.
3. Натисніть **Домашні рецепти**.



4. Натисніть < або > (**Зменшити/Збільшити**), щоб вибрати категорію, а потім натисніть **ОК**.

- 1) Домашні страви
- 2) Суп
- 3) Напої
- 4) Овочі / запіканки
- 5) Птиця / риба

5. Натисніть < або > (**Зменшити/Збільшити**), щоб вибрати тип страви, а потім натисніть **ОК**.

6. За допомогою кнопок < або > (**Зменшити/Збільшити**) встановіть розмір порції, а тоді натисніть **ОК**.

- Докладніше про це читайте в розділі «Опис програми "Домашні рецепти"» на сторінках із 20 по 26.

7. Натисніть **СТАРТ/+30с**, щоб увімкнути режим Домашні рецепти.

- Мікрохвильова піч готує їжу відповідно до вибраного попередньо запрограмованого налаштування.
- Після завершення приготування мікрохвильова піч подасть 4 звукові сигнали, а на панелі керування відобразиться поточний час. Після цього ще тричі з інтервалом у хвилину лунатиме сигнал нагадування.



Використання мікрохвильової печі

Опис програми «Домашні рецепти»

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

УВАГА

Виймаючи посудину зі стравою, використовуйте спеціальні рукавиці.

1. Домашні страви

Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
1-1 Омлет	130–135 г	Яйце – 3 шт., молоко – 30 мл, сіль – 2 г
	Вказівки Збийте яйця з молоком та сіллю, вилийте суміш на тарілку. Увімкніть програму.	
1-2 Сосиски з консервованим горошком	Сосиски – 2 шт. Гарячий горошок – 132 г	Сосиски – 2 шт. по 50 г, вершкове масло – 5 г, консервований горошок – 135 г (суха вага)
	Вказівки У миску покладіть проколоті сосиски без обгортки, збоку покладіть масло. Зверху на масло викладіть горошок. Увімкніть програму.	
1-3 Кекс	180 г	Цукор – 45 г, ванільний цукор – 5 г, вершкове масло – 40 г, яйце – ½ шт., молоко – 30 мл, розпушувач – 3 г, борошно – 100 г
	Вказівки Ретельно змішайте цукор, ванільний цукор і масло. Додайте збите яйце. Додайте всі інші складники. Покладіть суміш у посудину, змащену маслом. Увімкніть програму. Перш ніж виймати кекс із посудини, почекайте, поки він вистигне.	

Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
1-4 Лимонні кульки з пісочного тіста	190 г (5 шт.)	Борошно – 100 г, вершкове масло – 50 г, цукор – 40 г, жовток – ½ шт., тепла вода – 1 ст. л., лимонна цедра; для глазури: жовток – 1 шт., цукрова пудра – 3-5 г
	Вказівки Ретельно змішайте всі складники. Сформуєте п'ять кульок. Покладіть їх на вощений папір. Поставте усе на скляну тарілку. Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, змастіть жовтком верх кульок, посипте цукром-пудрою і продовжуйте приготування. Дайте кулькам вистигнути.	
1-5 Риба по-московськи	270 г	01 Шампіньйони – 30 г, філе судака – 150 г, олія – 5 г 02 Сметана – 30 г (по 2 x 15 г) 03 Запечена картопля, нарізана кружальцями – 2 шт. по 60-70 г, сіль – 5 г, білий мелений перець – ½ г, третій сир – 25 г
	Вказівки Покладіть гриби у миску, збоку покладіть рибу. Скропіть олією (01). Увімкніть програму. Щойно піч подасть звуковий сигнал, викладіть половину порції сметани у керамічну тарілку (посередині) (02). Покладіть зверху гриби. На них викладіть рибу. Додайте приправи. Навколо риби викладіть нарізану картоплю. Посипте картоплю сиром (03). Потім продовжте приготування.	

Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
1-6 Їжачки	220 г	01 М'ясний фарш (яловичина та свинина) – 120 г (розділити на три частини), звичайний варений рис – 40 г, сіль – 1 г, чорний мелений перець – ½ г, нарізана соломкою цибуля – 20 г, подрібнений часник – 3 г, курячий бульйон або вода із сухим концентратом – 100 мл 02 Для приготування соусу: борошно – 5 г, томатна паста – 10 г, вода – 40 мл
		Вказівки Покладіть рис у фарш. Додайте приправи і ретельно вимішайте руками. Сформуєте три кульки. Покладіть у глибоку миску цибулю і часник. Зверху покладіть м'ясні кульки і залийте бульйоном. Поставте тарілку в піч. 01 Увімкніть програму. Змішайте всі складники для соусу. 02 Коли пролунає звуковий сигнал, влийте соус у бульйон із м'ясними кульками. Переверніть їх і продовжуйте приготування.
1-7 Курячі лапки з чорносливом	325 г 2 шт.	Нарізана соломкою цибуля – 15 г, нарізана соломкою морква – 20 г, курячі ніжки – 2 шт. (по 160-180 г), чорнослив – 5-7 шт. (50 г), курячий бульйон або вода із сухим концентратом – 200 мл
		Вказівки Покладіть у глибоку миску цибулю та моркву. Зверху покладіть курячі ніжки, чорнослив і залийте бульйоном. Поставте миску в мікрохвильову піч. Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, переверніть і продовжуйте приготування страви.

Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
1-8 Свиняча шия з гірчичним соусом	250 г	01 Свиняча шия – 150 г, морква терта – 20 г, нарізана соломкою цибуля – 20 г, курячий бульйон або вода із сухим концентратом – 100 мл 02 Для приготування соусу: борошно – 5 г, діжонська гірчиця – 20 г, сметана – 30 г, вода – 50 мл
		Вказівки Поріжте м'ясо довгими скибками, підготуйте овочі і додайте курячий бульйон (01). Покладіть все у глибоку миску. Ретельно перемішайте, поставте в піч і увімкніть програму. Підготуйте всі складники для змішування соусу (02). Коли пролунає звуковий сигнал, влийте соус у бульйон із м'ясом, перемішайте і продовжуйте приготування страви.
1-9 Печена картопля	140-180 г 1-2 шт.	Велика картопля – 160-200 г (1-2 шт.)
		Вказівки Помийте картоплю і проколiть шкірку виделкою. Покладіть у мікрохвильову піч. Увімкніть програму. Нарізано порціями для подачі. Перед поданням на стіл додайте масло, сметану, сир тощо.
1-10 Рататуй	260 г	Цукіні, нарізані кубиками – 100 г, морква, нарізана кубиками – 60 г, болгарський перець, нарізаний кубиками – 75 г, цибуля, нарізана кубиками – 45 г, подрібнений часник – 6 г, томатна паста – 10 г (орегано та базилік за смаком), овочевий бульйон або вода із сухим концентратом – 130 мл
		Вказівки Покладіть усі складники у миску. Додайте орегано та базилік. Ретельно перемішайте. Увімкніть програму.



Використання мікрохвильової печі

Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
1-11 Риба по-староросійськи	340 г	<p>01 Нарізаний соломкою буряк – 30 г, нарізана соломкою морква – 30 г, нарізана соломкою цибуля – 15 г, рибний або курячий бульйон або вода з сухим концентратом – 200 мл</p> <p>02 Для приготування соусу: борошно – 10 г, томатна паста – 10 г, сметана – 30 г, вода – 50 мл</p> <p>03 Філе коропа або судака – 150 г, лаврове листя – 1 шт.</p>
		<p>Вказівки Покладіть усі складники у миску, залийте киплячим бульйоном. (01) Увімкніть піч. Коли пролунає звуковий сигнал, перемішайте, додайте суміш для соусу, овочі та бульйон. (02) Додайте рибу і лавровий листок (03). Потім продовжте приготування.</p>
1-12 Стейк-метелик із лосося на повільному вогні	125 г	Стейк із лосося – 150-170 г, сіль – 1 г, вода – 20 г (на вибір лимон/апельсин – 10 г (витиснути сік))
		<p>Вказівки Приправте стейк із лосося. Покладіть його на тарілку і додайте води. (Якщо бажаєте, додайте сік). Поставте в мікрохвильову піч і ввімкніть програму.</p>
1-13 Тунець у масляно-яєчному соусі на повільному вогні	120 г + 53 г соусу	Філе тунця – 140-150 г (або філе судака), лимон – 10 г (витиснути сік), сіль – 1 г, вода – 30 г, лавровий лист – 1 шт., Соус: круто зварене яйце – 20 г (½ яйця), поріzana петрушка – 3-5 г, вершкове масло – 30 г (НВЧ 800 Вт – 1 хв)
		<p>Вказівки Приправте рибне філе. Покладіть його на тарілку і додайте води. Поставте в мікрохвильову піч і ввімкніть програму. Окремо приготуйте соус. Зваріть яйце і поріжте його на дрібні кубики. Поріжте петрушку і розтопіть масло. Змішайте всі складники і викладіть на рибу.</p>

Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
1-14 Індичка тушкована з овочами	315 г	Філе індички, нарізане довгими скибками – 150 г, нарізані соломкою цукіні – 50 г, нарізана соломкою цибуля – 15 г, нарізана соломкою морква – 20 г, курячий бульйон або вода із сухим концентратом – 150 мл
		<p>Вказівки Покладіть усі складники у миску, залийте киплячим бульйоном. Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, переверніть м'ясо, перемішайте овочі і продовжуйте приготування страви.</p>
1-15 Судак із помідорами та сиром	150 г	Філе судака (або коропа) – 80-100 г, майонез – 10 г, сіль – 1 г, помідор, нарізаний кружальцями – 50 г, тертий сир – 20 г
		<p>Вказівки Змастіть рибне філе майонезом і посоліть його. Покладіть зверху помідори, скористайтесь зубочисткою. Прикрийте сиром. Покладіть його на тарілку і почніть приготування. Вийміть зубочистку.</p>
1-16 Форель, запечена з овочами	210–240 г	Вершкове масло – 10 г (2 × 5 г), нарізана соломкою морква – 35 г, нарізана соломкою цибуля – 25 г, подрібнений часник – 3 г, поріzana зелень селери – 5 г, форель – 1 шт. (220-250 г), сіль – 1 г, білий перець мелений – ½ г, вершкове масло – 5 г
		<p>Вказівки Розмажте масло по центру аркуша вощеного паперу. Покладіть моркву, цибулю, часник і селеру. На овочі викладіть приправлену форель. Зверху змастіть рибу маслом. Накрийте. Поставте в мікрохвильову піч і ввімкніть програму.</p>



Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
1-17 Фарширований м'ясом болгарський перець	480-500 г 2 шт.	01 Болгарський перець – 2 шт. по 80 г, м'ясний фарш (яловичина та свинина) – 150–190 г (розділити на дві частини), звичайний варений рис – 10–20 г, сіль – 5 г, чорний мелений перець – 0,5 г, бульйон із яловичини або вода із сухим концентратом – 200 мл 02 Для приготування соусу: борошно – 5 г, томатна паста – 10 г, вода – 50 мл
	Вказівки Покладіть рис у фарш. Додайте приправи і ретельно вимішайте руками. Вийміть із перців серединку і зернята. Нафаршируйте перці м'ясом. Викладіть у миску і додайте бульйон (01). Увімкніть програму. Підготуйте всі складники для змішування соусу (02). Коли пролунає звуковий сигнал, влийте соус у бульйон із фаршированими перцями. Переверніть їх і продовжуйте приготування.	
1-18 Стейк з лосося на парі	150-170 г	Стейк із лосося з кістками та шкірою – 200-250 г, сіль – 1 г, лимон – 15 г (витиснути сік), вода – 20 г
	Вказівки Приправте стейк із лосося. Покладіть його на тарілку і додайте води. Поставте в мікрохвильову піч і увімкніть програму.	

2. Суп

Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
2-1 Вівсянка	260 г	Вівсяні пластівці «Геркулес» – 50 г, цукор – 5 г, сіль – 0,5 г, окріп – 200 мл, холодне молоко – 100 мл
	Вказівки Покладіть суху вівсянку, цукор і сіль у глибоку миску. Залийте окріп і молоко та ретельно перемішайте. Увімкніть програму.	
2-2 М'ясна солянка	340 г	01 Наріzana соломкою цибуля – 45 г, бульйон із яловичини або вода із сухим концентратом – 350 мл 02 Каперси – 7 г, нарізані солені огірки – 50 г, томатна паста – 10 г, чорні оливки – 16 г, маринад із чорних оливок – 20 мл, лавровий лист – 1 шт., м'ясне асорті – 30 г, м'ясний бульйон або вода із сухим концентратом – 300 мл
	Вказівки Викладіть цибулю у глибоку миску і додайте бульйон (01). Увімкніть програму. Щойно піч подасть звуковий сигнал, додайте решту інгредієнтів (02). Ретельно перемішайте, додайте бульйон, лаврове листя і продовжте приготування.	
2-3 Борщ	340 г	01 Буряк тертий – 50 г, наріzana соломкою капуста – 20 г, морква терта – 15 г, наріzana соломкою цибуля – 10 г, томатна паста – 15 г, цукор – 5 г 02 М'ясний бульйон або вода із сухим концентратом – 650 мл, лаврове листя – 1 шт., оцет 9% – 5 мл за бажанням
	Вказівки Викладіть усі інгредієнти у велику миску (01), додайте гарячий бульйон (бульйон із яловичини або воду з сухим концентратом – 650 мл) і лавровий листок. Увімкніть програму.	

Використання мікрохвильової печі

Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
2-4 Курячий бульйон із вермішелью	350 г	Вермішель – 10 г, куряче філе – 50 г, терта морква – 15 г, нарізана соломкою цибуля – 10 г, курячий бульйон або вода із сухим концентратом – 440 мл
	Вказівки Покладіть вермішель у велику миску, залийте киплячим бульйоном. Додайте решту складників. Ретельно перемішайте, поставте в піч і ввімкніть програму.	
2-5 Азу	250 г	01 Свиняча шия, нарізана довгими скибками – 170 г, нарізана соломкою цибуля – 20 г, курячий бульйон або вода із сухим концентратом – 100 мл 02 Для приготування соусу: Боршно – 5 г, томатна паста – 15 г, вода – 50 мл, терті солені огірки – 30 г
		Вказівки Покладіть м'ясо та цибулю в глибоку миску і залийте бульйоном. (01) Увімкніть піч. Коли пролунає звуковий сигнал, переверніть м'ясо, додайте змішані складники для соусу (02) та вимішайте з овочами, бульйоном і м'ясом. Перемішайте і продовжуйте приготування.
2-6 Овочевий суп	350 г	Морожені овочі – 150 г, овочевий бульйон або вода із сухим концентратом – 300 мл
		Вказівки Покладіть усі складники у велику миску, залийте киплячим бульйоном. Увімкніть програму.

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

3. Напої

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

Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
3-5 Ягідний напій	200-250 мл	Вода – 200 мл, цукор – за смаком, свіжі ягоди – 1 ст. л.
	Вказівки Додайте ягоди у воду та цукор за смаком. Нагрівайте, не накриваючи. Залиште настоятися у печі. Обережно вийміть горнятко.	
3-6 Чай з імбиром і лимоном	200-250 мл	Вода – 200 мл, цукор – до смаку, лимон – 1 шматок, імбир – до смаку, листя чаю – 0,5 ч. л.
	Вказівки Залийте чайні листки водою, додайте шматочок лимону та процідіть імбир за смаком. Нагрівайте, не накриваючи. Залиште настоятися у печі. Обережно вийміть горнятко.	
3-7 Какао	200-250 мл	Молоко – 200 мл, цукор – 2 ч. л., какао – 1 ч. л.
	Вказівки Додайте какао і цукор у молоко. Нагрівайте, не накриваючи. Залиште настоятися у печі. Обережно вийміть горнятко.	
3-8 Гарячий шоколад	350-400 мл	Чорний шоколад – 100 г, молоко або вершки (10%) – 250 мл, вода – 1-2 ст. л., цукор – за смаком, збиті вершки – за смаком.
	Вказівки Потріть шоколад. Додайте воду і молоко та змішайте. Збийте суміш. Нагрівайте, не накриваючи. Залиште настоятися у печі. Обережно вийміть горнятко.	
3-9 Морс із журавлини	200 мл	Морожена журавлина – 40 г, цукор – 30 г, вода – 200 мл
	Вказівки Перемеліть морожену журавлину на м'ясорубці. Покладіть усі складники у миску. Увімкніть програму. Охолодіть і процідіть.	

Використання мікрохвильової печі

Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
3-10 Компот із сухофруктів	200 мл	Курага – 25 г, чорнослив – 20 г, яблучна сушка – 15 г, цукор – 10 г, лимонна кислота – 2 щіпки, окріп – 450 мл
	Вказівки Покладіть усі складники у велику миску, залийте окропом. Увімкніть програму.	

4. Овочі / запіканки

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

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

5. Птиця / риба

Код/Продукти	Розмір порції	Вказівки
5-1 Куряча грудинка	300 г (2 шт.)	Сполосніть шматки та покладіть на керамічну тарілку. Накрийте плівкою, призначеною для мікрохвильової печі. Проколіть плівку. Поставте посудину на скляну тарілку. Залиште на 2 хвилини.
5-2 Індича грудинка	300 г (2 шт.)	Сполосніть шматки та покладіть на керамічну тарілку. Накрийте плівкою, призначеною для мікрохвильової печі. Проколіть плівку. Поставте посудину на скляну тарілку. Залиште на 2 хвилини.
5-3 Філе свіжої риби	300 г (2 шт.)	Сполосніть рибу та покладіть її на керамічну тарілку, після чого додайте 1 ст. л. лимонного соку. Накрийте плівкою, призначеною для мікрохвильової печі. Проколіть плівку. Поставте посудину на скляну тарілку. Залиште на 1-2 хвилини.
5-4 Філе свіжого лосося	300 г (2 шт.)	Сполосніть рибу та покладіть її на керамічну тарілку, після чого додайте 1 ст. л. лимонного соку. Накрийте плівкою, призначеною для мікрохвильової печі. Проколіть плівку. Поставте посудину на скляну тарілку. Залиште на 1-2 хвилини.
5-5 Свіжі креветки	250 г	Сполосніть креветки на керамічній тарілці та додайте 1 ст. л. лимонного соку. Накрийте плівкою, призначеною для мікрохвильової печі. Проколіть плівку. Поставте посудину на скляну тарілку. Залиште на 1-2 хвилини.
5-6 Свіжа форель	200 г (1 рибина)	Покладіть 1 свіжу цілу рибину в термостійку посудину. Додайте щіпку солі, 1 ст. л. лимонного соку і трави. Накрийте плівкою, призначеною для мікрохвильової печі. Проколіть плівку. Поставте посудину на скляну тарілку. Залиште на 2 хвилини.

Використання функції «Підтримання тепла»

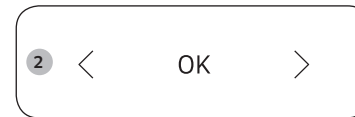
Цей режим дає можливість зберегти страву теплою до подачі на стіл. Використовуйте цю функцію, щоб зберегти страву теплою до подачі на стіл.

ПРИМІТКА

Максимальний час функції «Підтримання тепла» становить 99 хвилин.



1. Натисніть кнопку **Підтримання тепла**.



2. Натисніть кнопку < або > (**Зменшити/Збільшити**), щоб установити час зберігання страви теплою.



3. Натисніть кнопку **СТАРТ/+30с**.

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

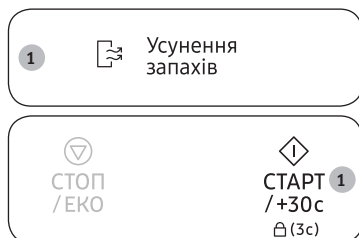
УВАГА

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

Використання мікрохвильової печі

Використання функції «Усунення запахів»

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



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

- Коли приготування завершиться, піч подасть звуковий сигнал.


ПРИМІТКА

- Час роботи функції усунення неприємного запаху запрограмований на заводі на 5 хвилин. Він збільшується на 30 секунд із кожним натисканням кнопки **СТАРТ/+30с** або збільшується чи зменшується на 10 секунд із кожним натисканням кнопки < або > (**Зменшити/Збільшити**).
- Максимальний час усунення запахів становить 15 хвилин.

Використання функції «Блокування від дітей»

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



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

Вимкнення звукового сигналу

Вимкнути відтворення звукових сигналів можна у будь-який момент.



- Щоб вимкнути звуковий сигнал, одночасно натисніть < і > (**Зменшити/Збільшити**).
- Щоб знов увімкнути звуковий сигнал, ще раз одночасно натисніть < і > (**Зменшити/Збільшити**).

Посібник із вибору посуду

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

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

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

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

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

✓ : Рекомендовано

✓ X : Використовувати обережно

X : Небезпечно

Посібник із приготування їжі

Мікрохвилі

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

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

Приготування страв

Посуд для мікрохвильової печі

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

Продукти, які можна готувати в мікрохвильовій печі

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

Використання кришки під час приготування їжі

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

Час витримки

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

Підігрівання рідин і їжі

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

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

Страва	Розмір порції	Потужність	Час (хв.)
Макарони з начинкою та соусом (Охолоджені)	350 г	600 Вт	5-6
	Вказівки Викладіть макарони з начинкою (наприклад, равіолі, тортелліні) у глибоку керамічну посудину. Накрийте пластмасовою кришкою. Час від часу помішуйте під час підігрівання і ще раз перед тим, як подавати на стіл. Залиште на 3 хвилини.		
Страва на тарілці (Охолоджена)	350 г	600 Вт	5½-6½
	Вказівки Покладіть страву з 2-3 охолоджених компонентів на керамічну тарілку. Накрийте плівкою, призначеною для мікрохвильової печі. Залиште на 3 хвилини.		
Макаронні вироби (Заморожені) (Каннеллоні, Макарони, Лазанья)	400 г	450 Вт	16-16½
	Вказівки Покладіть заморожені макаронні вироби у маленьку пласку прямокутну посудину з термостійкого скла. Покладіть посудину просто на скляну тарілку, яка обертається. Залиште на 2-3 хвилини.		

Усунення несправностей та інформаційні коди

Усунення несправностей

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

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

Усунення несправностей та інформаційні коди

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

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

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

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

Усунення несправностей та інформаційні коди

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

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

Інформаційний код

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

ПРИМІТКА

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

Технічні характеристики

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

Модель	MS23T5018A*
Джерело живлення	230 В ~ 50 Гц змінного струму
Споживання електроенергії Максимальна потужність НВЧ	1150 Вт 1150 Вт
Вихідна потужність	100 Вт / 800 Вт – 6 рівнів (IEC-705)
Робоча частота	2450 МГц
Розміри (Ш x В x Г) Габаритні розміри (з ручкою) Внутрішня камера	489 x 275 x 363 мм 330 x 211 x 324 мм
Об'єм	23 літри
Вага Нетто	близько 12,0 кг

Призначено для використання в
нормальних умовах
Термін служби: 7 років

Нотатки

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

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

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

Країна виробництва: Малайзія

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

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

МАЄТЕ ЗАПИТАННЯ АБО ЗАУВАЖЕННЯ?

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



DE68-04595M-00