

# Мікрохвильова піч

---

Посібник користувача

MG23K3575\*\*

---



**SAMSUNG**

## Зміст

### Вказівки з техніки безпеки **3**

Важливі інструкції з техніки безпеки	3
Правильна утилізація виробу (Відходи електричного та електронного обладнання)	8

### Встановлення **8**

Приладдя	8
Місце встановлення	9
Скляна тарілка	9

### Догляд **9**

Чищення	9
Заміна (ремонт)	10
Догляд за пристроєм у разі тривалого простою	10

### Функції печі **10**

Піч	10
Панель керування	11

### Використання печі **11**

Як працює мікрохвильова піч	11
Як перевірити, чи мікрохвильова піч працює нормально	12
Приготування/Розігрівання їжі	12
Встановлення часу	13
Рівні потужності та регулювання часу	13
Регулювання часу приготування	14
Зупинка приготування їжі	14
Встановлення режиму заощадження електроенергії	14
Використання функції «Аерогриль Heat Wave»	15
Використання функції «Аерогриль меню»	15
Використання режиму «Швидке розморожування»	18
Користування функціями «Місцева кухня»	19
Користування режимом «Підтримання тепла»	31
Поєднання мікрохвиль та гриля	32
Використання функцій режиму «+30с Гриль»	32
Використання функції «Блокування від дітей»	33
Вимкнення звукового сигналу	33

### Посібник із вибору посуду **33**

### Посібник із приготування їжі **34**

### Усунення несправностей та інформаційні коди **43**

Усунення несправностей	43
Інформаційний код	47

### Технічні характеристики **47**

## Вказівки з техніки безпеки

### ВАЖЛИВІ ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

УВАЖНО ПРОЧИТАЙТЕ І ЗБЕРІГАЙТЕ ДЛЯ ДОВІДКИ В МАЙБУТНЬОМУ.

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

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

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

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

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

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

Використовуйте лише посуд і приладдя, призначені для мікрохвильових печей.

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

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

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

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

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

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

Піч необхідно регулярно чистити і видаляти з неї залишки продуктів.

## Вказівки з техніки безпеки

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

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

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

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

Пристрій не можна чистити гарячою парою.

Пристрій не можна мити під струменем води.

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

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

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

Діти, старші 8-ми років, особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями, чи особи, які не мають достатнього досвіду чи знань, можуть користуватися пристроєм, лише якщо перебувають під наглядом або навчені безпечно користуватися 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 шкрепки, оскільки можна подряпати поверхню, що може спричинити дроблення скла.

Не використовуйте очищувач парою.

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

Не встановлюйте пристрій за декоративними дверцятами для уникнення перегрівання.

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

Уникайте контакту з нагрівальними елементами.

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

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

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

Під час роботи доступні частини пристрою можуть сильно нагріватися.

Під час використання пристрої нагріваються.

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

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

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

## Вказівки з техніки безпеки

### Загальні вказівки з безпеки

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

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

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

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

Цю піч слід належно заземлити відповідно до місцевих і 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 напоям постояти щонайменше 20 секунд, перш ніж пити їх. Якщо потрібно, помішуйте напій під час розігрівання. Завжди помішуйте напій після розігрівання. У разі опіку дотримуйтеся цих інструкцій із надання першої допомоги.

**1.** Занурте обпечене місце в холодну воду щонайменше на 10 хвилин.

**2.** Накладіть на обпечену ділянку чисту суху пов'язку.

**3.** Не наносьте на обпечену ділянку жодних кремів, олій чи лосьйонів.

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

Не використовуйте піч для приготування страв у фритюрі, оскільки температуру олії контролювати неможливо.

Може статися раптове закипання гарячої олії.

### Правила техніки безпеки для мікрохвильової печі

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

Знімайте металеві затискачі. Може виникнути електричний розряд.

Не використовуйте піч для сушіння газет чи одягу.

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

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

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

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

Коли виймаєте страву з печі, завжди використовуйте спеціальні рукавиці.

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

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

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

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

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

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

### Правила техніки безпеки для режиму мікрохвиль

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

- Не вмикайте піч, якщо дверцята відкриті. Не використовуйте піч із зіпсованими блокувальними контактами (замками дверцят). Не вставляйте нічого в отвори блокувальних контактів.
- Не вставляйте нічого між дверцятами та передньою панеллю печі і не допускайте накопичення часточок продуктів або 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 надійно закриватись. Дверцята не мають бути зігнутими; завіси дверцят не мають бути поламаними чи послабленими; ущільнювачі дверцят та ущільнювальні поверхні не мають бути пошкодженими.

- Усі налаштування та ремонт повинен виконувати кваліфікований спеціаліст.

### Обмеження гарантії

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

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

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

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

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

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



## 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 уможливаючи таким чином повторне використання матеріальних ресурсів.

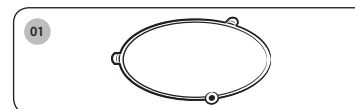
Фізичні особи можуть звернутися до продавця, у якого було придбано виріб, або до місцевого урядового закладу, щоб отримати відомості про місця та способи нешкідливої для довкілля вторинної переробки виробу.

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

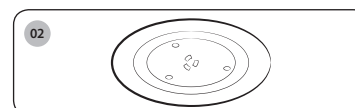
## Встановлення

### Приладдя

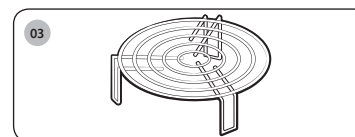
Залежно від придбаної моделі в комплекті постачаються декілька аксесуарів, які можна використовувати в різний спосіб.



**01 Роликowa опора**, яку ставлять по центру печі.  
**Призначення:** Роликowa опора підтримує скляну тарілку.



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



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

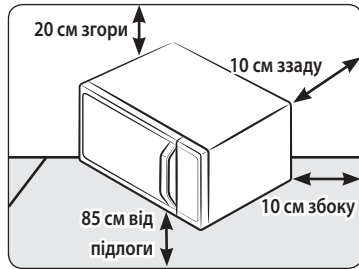
### ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ

Якщо не встановлено роликowу опору і скляну тарілку, користуватися мікрохвильовою піччю **НЕ МОЖНА**.



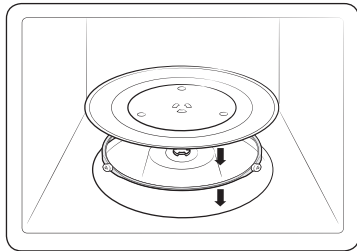


## Місце встановлення



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

## Скляна тарілка



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

## Догляд

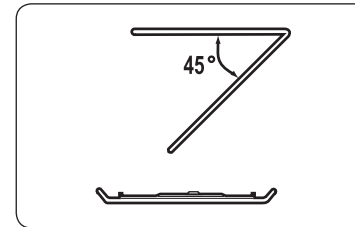
### Чищення

Чистьте піч регулярно, що уникнути накопичення бруду на поверхні або всередині печі. Звертайте увагу на дверцята, ущільнювачі дверцят, скляну тарілку та роликіву опору (лише для відповідних моделей). Якщо дверцята не відкриваються чи не закриваються належним чином, спершу перевірте, чи не накопичився бруд на ущільнювачі дверцят. Для чищення внутрішньої та зовнішньої поверхні печі використовуйте м'яку ганчірку, змочену в мильній воді. Сполосніть і ретельно висушіть піч.

### Видалення стійких забруднень із неприємним запахом усередині печі

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

### Чищення внутрішньої поверхні моделей з обертовим нагрівальним елементом



Щоб почистити верхню частину камери, опустіть верхній нагрівальний елемент на 45°, як показано на малюнку. Так чистити верхню частину камери буде зручніше. Після завершення чищення встановіть верхній нагрівальний елемент на місце.

### ⚠ УВАГА

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

## Догляд

### Заміна (ремонт)

#### ⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

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

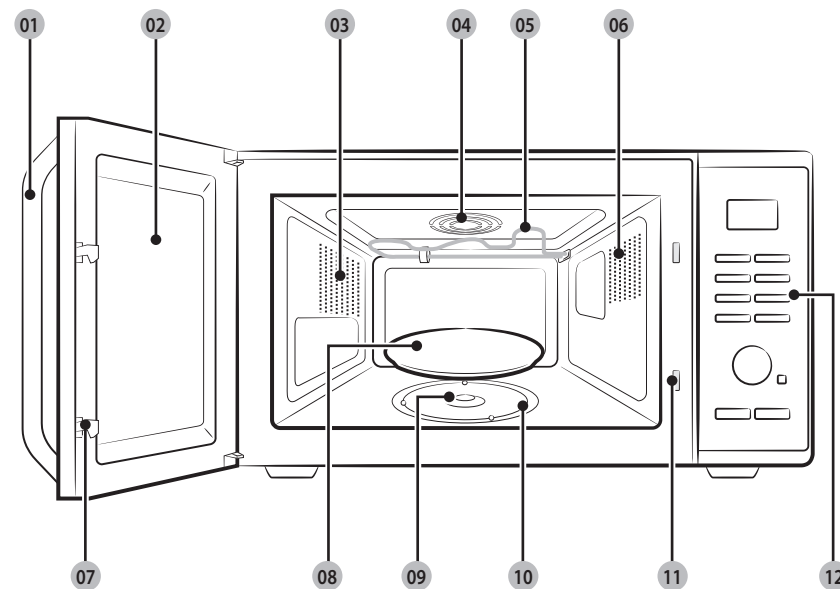
- У разі виникнення проблем із завісами, ущільнювачем та/або дверцятами зверніться до кваліфікованого техника або в місцевий центр обслуговування Samsung щодо технічної підтримки.
- З питань заміни лампочки звертайтеся до місцевого центру обслуговування Samsung. Не замінюйте її самотужки.
- У разі виникнення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

#### Догляд за пристроєм у разі тривалого простою

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

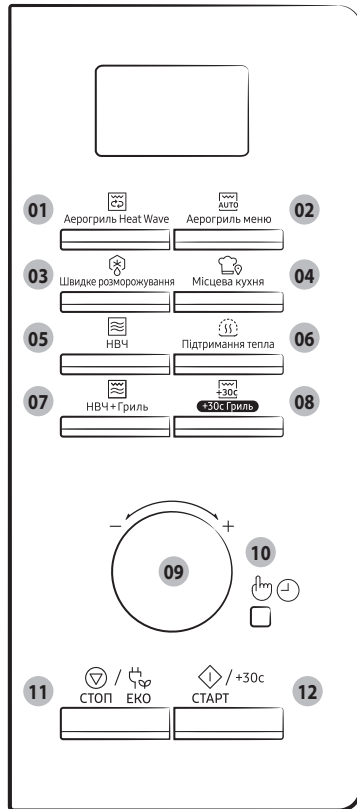
## Функції печі

### Піч



- |                   |                                  |                        |
|-------------------|----------------------------------|------------------------|
| 01 Ручка дверцят  | 02 Дверцята                      | 03 Вентиляційні отвори |
| 04 Пластина гриля | 05 Нагрівальний елемент          | 06 Підсвітка           |
| 07 Замки дверцят  | 08 Скляна тарілка                | 09 Підставка           |
| 10 Роликова опора | 11 Отвори блокувальних контактів | 12 Панель керування    |

## Панель керування



- 01 Кнопка «Аерогриль Heat Wave»
- 02 Кнопка «Аерогриль меню»
- 03 Кнопка «Швидке розморожування»
- 04 Кнопка «Місцева кухня»
- 05 Кнопка «НВЧ»
- 06 Кнопка «Підтримання тепла»
- 07 Кнопка «НВЧ + Гриль»
- 08 Кнопка «+30с Гриль»
- 09 Круглий регулятор (вага/порція/час)
- 10 Кнопка «Вибрати/Годинник»
- 11 Кнопка «СТОП/ЕКО»
- 12 Кнопка «СТАРТ/+30с»

## Використання печі

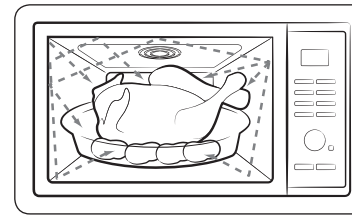
### Як працює мікрохвильова піч

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

Мікрохвильову піч можна використовувати для:

- розморожування продуктів
- підігрівання продуктів
- приготування їжі

Принципи приготування їжі



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

### ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ

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

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

## Використання печі

### Як перевірити, чи мікрохвильова піч працює нормально

Ці прості вказівки допоможуть вам у будь-який момент перевірити, чи піч працює нормально. Якщо ви не впевнені у своїх діях, прочитайте розділ «Усунення несправностей» на сторінках 43–46.

#### ПРИМІТКА

Піч потрібно підключити до відповідної настінної розетки. У печі має бути встановлена скляна тарілка. Якщо вибрати рівень потужності, нижчий за максимальний (100 % – 800 Вт), для того щоб вода закипіла, потрібно буде більше часу.

Відкрийте дверцята печі, потягнувши за ручку вгору.

Поставте на скляну тарілку склянку води. Закрийте дверцята.



Натисніть кнопку **СТАРТ/+30с** і встановіть час роботи – 4 або 5 хвилин, натиснувши кнопку **СТАРТ/+30с** потрібну кількість разів.

**Результат:** Піч нагріватиме воду впродовж 4-5 хвилин. Після цього вода має закипіти.

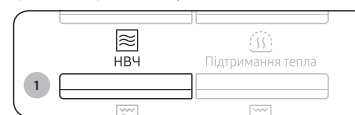
### Приготування/Розігрівання їжі

Нижче пояснено, як правильно приготувати або розігріти їжу.


#### ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ

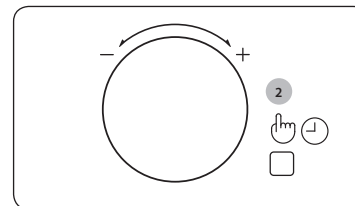
- ЗАВЖДИ перевіряйте встановлені вами режими, перед тим як залишити піч без нагляду.
- Максимальний час для режиму **НВЧ** становить 99 хвилин.

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

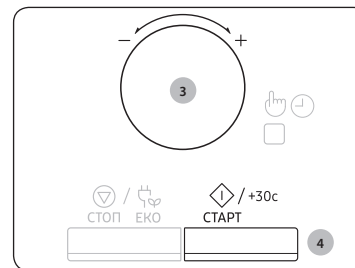


- Натисніть кнопку **НВЧ**.

**Результат:** На дисплеї з'явиться індикація 800 Вт (максимальна потужність приготування):  
 (режим мікрохвиль)



- Виберіть потрібний рівень потужності, повертаючи **Круглий регулятор**. (Дивіться таблицю рівнів потужності). Тоді натисніть кнопку **Вибрати/Годинник**.



- Встановіть час приготування, повертаючи **Круглий регулятор**.  
**Результат:** Час приготування відобразиться на дисплеї.
- Натисніть кнопку **СТАРТ/+30с**.  
**Результат:** Всередині печі засвітиться світло, і тарілка почне крутитися. Почнеться приготування. Коли воно завершиться:
  - Піч подасть 4 звукові сигнали.
  - Звуковий сигнал, що нагадує про закінчення приготування, пролунає 3 рази (з інтервалом в одну хвилину).
  - На дисплеї знову відобразиться поточний час.

## Встановлення часу

Після подачі живлення на дисплеї автоматично з'явиться індикація «88:88», тоді «12:00».

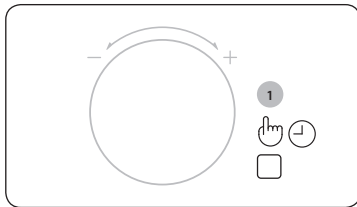
Встановіть поточний час. Час може відображатися як у 24-годинному, так і 12-годинному форматі.

Годинник необхідно налаштувати:

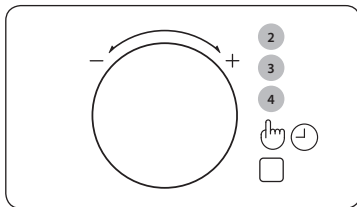
- коли вперше встановлюєте придбану мікрохвильову піч;
- після збою електроживлення.

### ПРИМІТКА

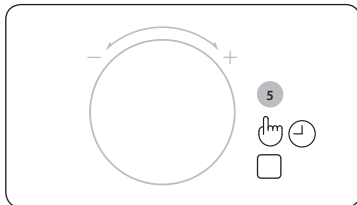
Не забудьте перевстановити годинник у разі переходу з літнього часу на зимовий, і навпаки.



1. Натисніть кнопку **Вибрати/Годинник**.



2. Виберіть 24-годинний чи 12-годинний формат, повертаючи **Круглий регулятор**. Тоді натисніть кнопку **Вибрати/Годинник**.
3. Повертайте **Круглий регулятор**, щоб встановити години. Тоді натисніть кнопку **Вибрати/Годинник**.
4. Повертайте **Круглий регулятор**, щоб вибрати хвилини.



5. Коли відобразиться потрібний час, увімкніть годинник, натиснувши кнопку **Вибрати/Годинник**.  
**Результат:** Час відображається постійно, навіть коли ви не користуєтеся мікрохвильовою піччю.

## Рівні потужності та регулювання часу

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

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

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

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

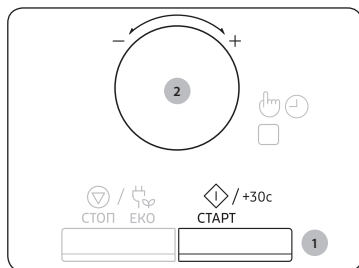
# Використання печі

## Регулювання часу приготування

Залишковий час приготування можна збільшити, натискаючи кнопку **СТАРТ/+30с** по одному разу для кожних 30 секунд, які ви хочете додати.

У режимах «Мікрохвилі», «Тепле повітря + гриль», «Комбінований режим» натиснення кнопки **СТАРТ/+30с** збільшує час приготування їжі.

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



### Спосіб 1

Щоб збільшити час приготування їжі, натисніть кнопку **СТАРТ/+30с** по одному разу для кожних 30 секунд, які потрібно додати.

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

### Спосіб 2

Щоб налаштувати час приготування, просто повертайте **Круглий регулятор**.

## Зупинка приготування їжі

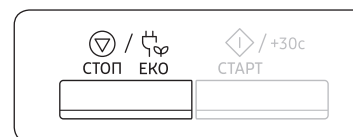
Приготування страви можна зупинити у будь-який момент, щоб:

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

Щоб зупинити приготування...	Виконайте так...
Тимчасово	Відкрийте дверцята або один раз натисніть кнопку <b>СТОП/ЕКО</b> . <b>Результат:</b> Приготування їжі зупиняється. Щоб продовжити приготування, знову закрийте дверцята та натисніть кнопку <b>СТАРТ/+30с</b> .
Остаточо	Один раз натисніть кнопку <b>СТОП/ЕКО</b> . <b>Результат:</b> Приготування їжі зупиняється. Щоб скасувати параметри режиму приготування, знову натисніть кнопку <b>СТОП/ЕКО</b> .

## Встановлення режиму заощадження електроенергії

Піч обладнано функцією заощадження електроенергії.



- Натисніть кнопку **СТОП/ЕКО**.  
**Результат:** Дисплей вимкнеться.
- Щоб вийти з режиму заощадження електроенергії, відкрийте дверцята або натисніть кнопку **СТОП/ЕКО**, на дисплеї з'явиться індикація поточного часу. Піч готова до використання.

### ПРИМІТКА

#### Автоматична функція заощадження електроенергії

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

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

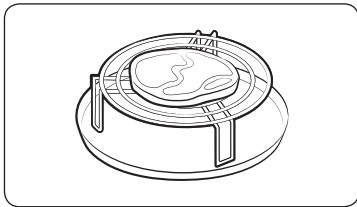
## Використання функції «Аерогриль Heat Wave»

У режимі **Аерогриль Heat Wave** можна швидко розігріти і підсмажити продукти без використання мікрохвиль.

- Звук увімкнення/вимкнення вентилятора у режимі «Аерогриль Heat Wave» є нормальним.
- Використання високої решітки забезпечує краще приготування та оптимальний ефект гриля.

### ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ

Беручи посуд із печі, завжди використовуйте рукавиці, оскільки посуд дуже гарячий.



1. Відкрийте дверцята і покладіть продукти на решітку. Закрийте дверцята.



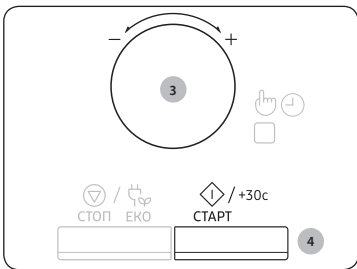
2. Натисніть кнопку **Аерогриль Heat Wave**.

**Результат:** На дисплеї з'являться такі символи:



(режим «Аерогриль Heat Wave»)

- Температуру гриля встановити неможливо.



3. Встановіть час приготування на грилі, повертаючи **Круглий регулятор**.

- Максимальний час для гриля становить 60 хвилин.

4. Натисніть кнопку **СТАРТ/+30с**.

**Результат:** Почнетесь приготування страви на грилі.

- 1) Піч подасть 4 звукові сигнали.
- 2) Звуковий сигнал, що нагадує про закінчення приготування, пролунає 3 рази (з інтервалом в одну хвилину).
- 3) На дисплеї знову відобразиться поточний час.

## Використання функції «Аерогриль меню»

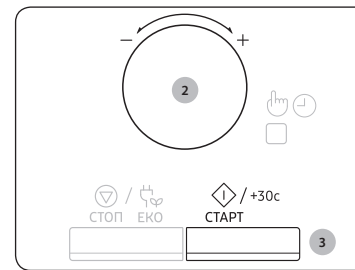
Функція **Аерогриль меню** має 15 режимів із попередньо встановленим часом приготування. Вам не потрібно вводити ані часу готування, ані рівня потужності. Щоб задати кількість запланованих для приготування порцій, поверніть **Круглий регулятор**.

### ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ

Беручи посуд із печі, завжди використовуйте рукавиці, оскільки посуд дуже гарячий.



1. Натисніть кнопку **Аерогриль меню**.



2. Виберіть тип продуктів для приготування, повертаючи **Круглий регулятор**. (Дивіться таблицю збоку).

3. Натисніть кнопку **СТАРТ/+30с**.

**Результат:** Страву готуватиметься за вибраною програмою.

- 1) Піч подасть 4 звукові сигнали.

- 2) Звуковий сигнал, що нагадує про закінчення приготування, пролунає 3 рази (з інтервалом в одну хвилину).

- 3) На дисплеї знову відобразиться поточний час.

## Використання печі

У поданій таблиці наведено розміри порцій та відповідні інструкції для 15 попередньо запрограмованих режимів приготування. Ці програми запускають комбінації теплого повітря+гриля та мікрохвиля.

### ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ

Виймаючи посудину зі стравою, використовуйте спеціальні рукавиці.

Код/страва	Розмір порції	Вказівки
1 Овочева запіканка по-домашньому	600 г	<p><b>• Інгредієнти</b> 400 г нарізаних овочів (наприклад, кабачків, помідорів, картоплі, цибулі, перцю), 75 мл вершків, 25 г збитих цілих яєць, сіль, перець, 75 г тертого сиру моцарелла, ч. л. петрушки або розмарину</p> <p><b>• Спосіб</b> Помийте овочі і поріжте їх на шматки товщиною 3–5 мм. Викладіть шматки шарами в посудину для запікання розміром приблизно 14x22 см і зверху полийте сумішшю вершків, яєць, солі та перцю. Посипте тертим сиром. Поставте посудину на скляну тарілку. Коли страва буде готова, прикрасьте її кількома свіжими листочками чебрецю.</p>

Код/страва	Розмір порції	Вказівки
2 Лазанья по-домашньому	550 г	<p><b>• Інгредієнти</b> 150 г фаршу з яловичини, 100 г томатного соусу, 50 мл яловичого бульйону, 75 г сухих листків лазаньї (4 листочки), ½ цибулини (подрібненої), 1 ч. л. сушених листочків петрушки, орегано, базиліку, 100 г тертого сиру моцарелла, 1 ст. л. оливкової олії</p> <p><b>• Спосіб</b> - Соус із м'яса і помідорів Розігрійте олію на сковорідці, тоді готуйте фарш із яловичини і цибулю упродовж 10 хвилин до золотистого кольору. Влийте помідоровий соус і яловичий бульйон, додайте сушені трави. Доведіть до кипіння, тоді тушуйте ще 10 хвилин.</p> <p>- Лазанья Готуйте лазанью відповідно до вказівок на упаковці. Викладіть лазанью, м'ясний соус і половину порції сиру в посудину для запікання розміром приблизно 14x22 см і повторіть процедуру. Рівномірно посипте верхній шар пасти сиром моцарелла, що залишився. Поставте посудину на скляну тарілку.</p>
3 Запечена картопля з сиром	500 г (2-3 шт.)	<p><b>• Інгредієнти</b> 2–3 картоплини, сіль, перець, 2 ст. л. оливкової олії, 50 г тертого сиру моцарелла</p> <p><b>• Спосіб</b> Почистьте картоплю і розріжте їх навпіл по довжині. Приправте картоплю сіллю, перцем та олією. Посипте тертим сиром. Викладіть картоплю на решітку.</p>



Код/страва	Розмір порції	Вказівки
4 Помідори-гриль	400 г	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Інгредієнти</b> 2 помідори</li> <li>• <b>Спосіб</b> Розріжте помідори навпіл. Покладіть їх у посудину для печі обрізаною стороною донизу. Поставте посудину на решітку.</li> </ul>
5 Запечені овочі	200 г	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Інгредієнти</b> 200 г суміші свіжих овочів (перцю, помідорів черрі, кабачків нарізаних скибочками, грибів, нарізаних баклажанів)</li> <li>• <b>Спосіб</b> Помийте овочі і поріжте їх на однакові шматки. Змастіть їх олією та посипте сіллю і перцем. Викладіть їх на решітку.</li> </ul>
6 Печені яблука	500 г	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Інгредієнти</b> 1 яблуко, ½ ст. л. кориці, ¼ горнятка грецьких горіхів та слива</li> <li>• <b>Спосіб</b> Вийміть з яблука серцевину. Змішайте інші інгредієнти і покладіть їх в отвір у яблуку. Покладіть яблуко в посудину для печі і поставте посудину на скляну тарілку.</li> </ul>
7 Стейки з яловичини	400 г	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Інгредієнти</b> 200 г стейків з яловичини (2 шматки), по 1 ч. л. розмарину, чебрецю та перцю, 2 ст. л. оливкової олії</li> <li>• <b>Спосіб</b> Приправте яловичину оливковою олією, розмарином, чебрецем та перцем. Викладіть яловичину на решітку. Переверніть, як тільки піч подасть звукові сигнали.</li> </ul>

Код/страва	Розмір порції	Вказівки
8 Ковбаски на грилі	280 г	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Інгредієнти</b> 300 г ковбасок (4 штуки)</li> <li>• <b>Спосіб</b> Викладіть ковбаски одну біля одної на решітку.</li> </ul>
9 Відбивні зі свинини	400 г	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Інгредієнти</b> 400 г відбивних зі свинини (2 шматки), по 1 ч. л. розмарину, чебрецю та перцю, 2 ст. л. оливкової олії</li> <li>• <b>Спосіб</b> Приправте свинину олією, травами та перцем. Викладіть на решітку. Переверніть, як тільки піч подасть звукові сигнали.</li> </ul>
10 Шматки курки на грилі	500 г	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Інгредієнти</b> 500 г м'яса курки (2 шматки), 2 ст. л. рослинної олії, 1 ч. л. спецій для курки</li> <li>• <b>Спосіб</b> Промийте шматки курки і добре витріть їх паперовими рушниками. Змішайте спеції з олією. Змастіть шматки курки сумішшю олії. Викладіть шматки на решітку. Переверніть, як тільки піч подасть звукові сигнали. Залиште на 1–2 хвилини після приготування.</li> </ul>
11 Креветки на грилі	200 г	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Інгредієнти</b> 200 г свіжих креветок (8 шт.)</li> <li>• <b>Спосіб</b> Промийте креветки, добре їх просушіть паперовим рушником. Покладіть їх у посудину для печі і поставте посудину на решітку.</li> </ul>

## Використання печі

Код/страва	Розмір порції	Вказівки
12 Риба на грилі	300 г	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Інгредієнти</b> 300 г форелі, сіль, 1 ст. л. лимонного соку</li> <li>• <b>Спосіб</b> Промийте рибу і висушіть її за допомогою паперового рушника. Приправте філе сіллю та лимонним соком. Викладіть рибу на решітку.</li> </ul>
13 Стейки з лосося на грилі	400 г	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Інгредієнти</b> 400 г стейків лосося (2 шматки), 1 ч. л. солі, перець</li> <li>• <b>Спосіб</b> Приправте лосося сіллю та перцем. Викладіть шкіркою донизу на решітку. Переверніть, як тільки піч подасть звукові сигнали.</li> </ul>
14 Заморожені міні-рулети	200 г	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Інгредієнти</b> 200 г заморожених міні-рулетів</li> <li>• <b>Спосіб</b> Викладіть заморожені міні-рулети на решітку. Переверніть, коли пролунає звуковий сигнал; піч продовжує працювати.</li> </ul>
15 Гарячі канапки «крок-месьє»	200 г (2 шт.)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Інгредієнти</b> 4 скибки хліба, 2 шматки шинки, 2 шматки сиру (наприклад, чеддер, емменталь), 50 г тертого сиру моцарелла</li> <li>• <b>Спосіб</b> Приготуйте тости. Покладіть на кожен із двох тостів по шматочку сиру і шинки. Покладіть інші 2 скибки хліба на тости. Посипте зверху тертим сиром моцарелла. Покладіть канапки одну біля одної на решітку.</li> </ul>

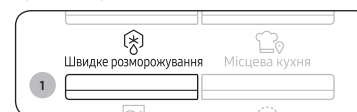
## Використання режиму «Швидке розморожування»

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

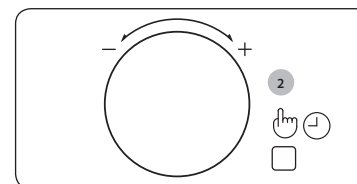
### ПРИМІТКА

Використовуйте лише безпечний для мікрохвильової печі посуд.

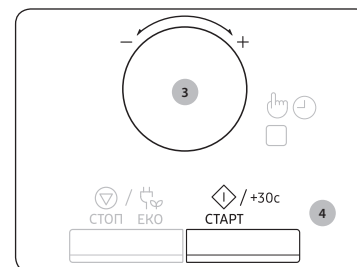
Відкрийте дверцята. Покладіть заморожені продукти на керамічну тарілку і поставте її посередині скляної тарілки. Закрийте дверцята.



1. Натисніть кнопку **Швидке розморожування**.



2. Виберіть тип продуктів для приготування, повертаючи **Круглий регулятор**. Тоді натисніть кнопку **Вибрати/Годинник**.



3. Виберіть розмір порції, повертаючи **Круглий регулятор**. (Дивіться таблицю збоку).

4. Натисніть кнопку **СТАРТ/+30с**.

**Результат:** Почнеться процес розморожування.

- 1) Піч подасть 4 звукові сигнали.
- 2) Звуковий сигнал, що нагадує про закінчення приготування, пролунає 3 рази (з інтервалом в одну хвилину).
- 3) На дисплеї знову відобразиться поточний час.

У поданій далі 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. Коли мине половина часу, переверніть м'ясо. Ця програма підходить для розмороження яловичини, баранини, свинини, стейків, відбивних і фаршу. Залиште на 20-60 хвилин.
2 М'ясо птиці	200-1500 г	Обгорніть ніжки та кінчики крил алюмінієвою фольгою. Коли мине половина часу, переверніть м'ясо птиці. Ця програма підходить для розмороження як цілої курки, так і окремих її порцій. Залиште на 20-60 хвилин.
3 Риба	200-1500 г	Прикрийте хвіст цілої риби алюмінієвою фольгою. Коли мине половина часу, переверніть рибу. Ця програма підходить для розмороження як цілої риби, так і філейних шматків. Залиште на 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.

## Користування функціями «Місцева кухня»

Режим **Місцева кухня** містить 65 запрограмованих за часом рецептів приготування. Вам не потрібно вводити ані часу готування, ані рівня потужності.

Щоб задати величину порції, повертайте **Круглий регулятор**.

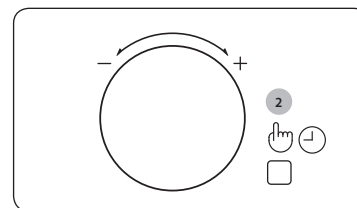
### ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ

Беручи посуд із печі, завжди використовуйте рукавиці, оскільки посуд дуже гарячий.

Насамперед викладіть продукти на середину скляної тарілки і закрийте дверцята.



1. Натисніть кнопку **Місцева кухня**.



2. Виберіть категорію, повертаючи **Круглий регулятор**,

тоді натисніть кнопку **Вибрати/Годинник**.

1 - Страви місцевої кухні

2 - Суп

3 - Напої

4 - Овочі/Злаки

5 - Птиця/Риба

Тоді виберіть продукти, які готуєте, повертаючи

**Круглий регулятор**.

Опис запрограмованих параметрів дивіться в таблиці на наступній сторінці.

3. Натисніть кнопку **СТАРТ/+30с**.

**Результат:** Страва готуватиметься за вибраною програмою.

1) Піч подасть 4 звукові сигнали.

2) Звуковий сигнал, що нагадує про закінчення приготування, пролунає 3 рази (з інтервалом в одну хвилину).

3) На дисплеї знову відобразиться поточний час.

## Використання печі

### 1. Страви місцевої кухні

Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
1-1 Омлет	200-250 г	3 яйця, 45 мл вершків, 40 г сиру, кріп, сіль
	<b>Вказівки</b>	Натріть сир на грубій терці і подрібніть кріп. Збийте яйця з вершками у мисці і додайте сіль до смаку. Вилийте яєчну масу у глибоку тарілку, додайте третій сир і подрібнений кріп. Поставте в мікрохвильову піч. Натисніть кнопку пуску. Перш ніж подавати, залиште на 2–3 хвилини.
1-2 Сосиски з консерв. Горошком	2 шт.	2 сосиски, 150 г консервованого горошку, 20 г вершкового масла, 1 зубець часнику, пера однієї зеленої цибулі
	<b>Вказівки</b>	Подрібніть цибулю і часник. Змішайте горошок, цибулю і часник у мисці. За допомогою виделки проштрикніть сосиски в кількох місцях, щоб вони не потріскали під час приготування. Викладіть сосиски, горошок із часником та цибулею на широку тарілку і згори покладіть шматок масла. Поставте в мікрохвильову піч. Натисніть кнопку пуску. Перш ніж подавати, залиште на 2–3 хвилини.
1-3 Кекс	3 шматки	150–170 г борошна, 50 г цукру, 70–75 мл вершків, 20 г вершкового масла, 1 яйце, ½ ч. л. шортенінгу, 100 г сухого кумквату або мандарину, насіння сезаму
	<b>Вказівки</b>	Просійте борошно з шортенінгом у велику миску, додайте вершки, цукор і м'яке масло, розбийте одне яйце і ретельно перемішайте 1–2 хвилини. Якщо кумкват надто твердий, замочіть його у гарячій воді, поки не зм'якне, і поріжте на маленькі шматочки. Додайте нарізаний кумкват до тіста і знову перемішайте. Викладіть тісто в маленькі форми так, щоб воно заповнило форми на дві третини, і посипте насінням сезаму. Розставте форми на високій решітці. Поставте в мікрохвильову піч. Натисніть кнопку пуску. Перш ніж подавати, залиште на 2–3 хвилини.

Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
1-4 Лимонні кульки з пісочного тіста	9–10 кульок	150 г борошна, 45 г масла, 60 г цукру, 1 яйце, 1 лимон, 2 ст. л. цукру-пудри, 2 ст. л. води
	<b>Вказівки</b>	Просійте борошно у велику миску, додайте масло і потріть суміш між пальцями, поки не утворяться крихти. Додайте цукор, воду, білки, лимонну цедрю і 1 ч. л. лимонного соку і замішайте тісто. Сформуєте маленькі кульки розміру невеличкої сливи і обкачайте у цукрі-пудрі. Викладіть кульки на пергамент. Поставте в мікрохвильову піч і натисніть кнопку пуску. Коли пролунає звуковий сигнал, вийміть кульки. Змастіть жовтком, знову поставте у мікрохвильову піч і натисніть кнопку пуску. Перш ніж подавати, залиште на 2–3 хвилини.
1-5 Сирники	2 шт.	90–100 г домашнього сиру, 10 г ванільного цукру, 0,5 г солі, ¼ яйця, 5–10 г масла (для змащування), 30 г борошна
	<b>Вказівки</b>	Ретельно змішайте всі інгредієнти, окрім масла. Сформуєте два пиріжки. Змастіть їх маслом. Викладіть на пергамент, а тоді на високу решітку. Поставте в мікрохвильову піч. Натисніть кнопку пуску. Коли пролунає звуковий сигнал, вийміть пиріжки і переверніть. Знову поставте у мікрохвильову піч і натисніть кнопку пуску. Перш ніж подавати, залиште на 2–3 хвилини.
1-6 Сирний тост	2 скибки	Тостовий хліб – 2 скибки (26–28 г / скибка), сир – 2 шматки (20 г / шматок)
	<b>Вказівки</b>	Викладіть дві скибки хліба на високу решітку. Поставте в мікрохвильову піч. Натисніть кнопку пуску. Коли пролунає звуковий сигнал, вийміть хліб, переверніть скибки і покладіть згори сир. Знову поставте у мікрохвильову піч і натисніть кнопку пуску.

Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
1-7 Сир у панірувальних сухарях	200-250 г	160 г сиру сулугуні, 60 г панірувальних сухарів, 1 яйце
	<b>Вказівки</b> Поріжте сир на маленькі кубики висотою 2–2,5 см. Злегка збийте яйце і обкачайте сирні кубики в отриманій суміші. Обкачайте сир у панірувальних сухарях і повторіть процедуру (обкачайте сирні кубики в яйці та панірувальних сухарях і приплесніть їх пальцями). Викладіть сир у сухарях на широку тарілку. Поставте в мікрохвильову піч. Натисніть кнопку пуску. Перш ніж подавати, залиште на 2–3 хвилини.	
1-8 Риба по-московськи	500-600 г	250 г філе білої риби (тріска або судак), 2 варені картоплини, 4 печериці, 1 ст. л. рослинної олії, 60 г сиру, 100 г густої сметани, 1 лавровий листок, сіль, перець до смаку
	<b>Вказівки</b> Ретельно помийте, висушіть і почистьте гриби. Наріжте гриби на маленькі шматочки. Поріжте рибу на маленькі шматочки і викладіть на тарілку. Посипте сіллю і перцем, покладіть вгорі гриби і лавровий листок і полийте рослинною олією. Поставте в мікрохвильову піч. Натисніть кнопку пуску. Під час приготування натріть сир на грубій терці. Коли пролунає звуковий сигнал, вийміть страву. Викладіть на рибу сметану, довкола розкладіть картоплю, посипте сиром і приправте перцем. Поставте в мікрохвильову піч. Знову натисніть кнопку пуску.	

Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
1-9 Стейк із лосося по-російськи	1 шматок	1 шмат лосося вагою 200–220 г, 1 лимон, 1½ ст. л. оливкової олії, 1 гілочка розмарину, 2 щіпки білого перцю, 1 щіпка мускатного горіха, сіль до смаку
	<b>Вказівки</b> Натріть лимонну цедрю в маленьку мисочку, витисніть туди трохи лимонного соку, налейте олію, додайте спеції і все перемішайте. Щедро змастіть рибу отриманим маринадом, викладіть рибу на високу решітку. Поставте в мікрохвильову піч і натисніть кнопку пуску. Коли пролунає звуковий сигнал, вийміть страву і переверніть рибу. Знову поставте у мікрохвильову піч і натисніть кнопку пуску. Полийте готову рибу лимонним соком до смаку і додайте сіль.	
1-10 Курячі лапки з чорносливом	300–350 г	2 курячі лапки, 1 невелика морквина, ½ цибулини, 80–90 г чорносливу без кісточок, 1 склянка бульйону чи води, пера двох зелених цибулин, 1 сіль до смаку
	<b>Вказівки</b> Помийте і почистьте цибулю та моркву і наріжте тонкою соломкою. Викладіть овочі у глибоку миску. Посипте курячі лапки сіллю і викладіть на нарізані овочі. Вгорі викладіть чорнослив і влийте бульйон. Поставте в мікрохвильову піч. Натисніть кнопку пуску. Коли пролунає звуковий сигнал, вийміть страву. Переверніть лапки і поставте в мікрохвильову піч. Знову натисніть кнопку пуску. Після приготування посипте нарізаною зеленою цибулькою.	

## Використання печі

Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
1-11 Свиняча шия з гірчичним соусом	500-600 г	250 г свинини, 1 морквина, 1 цибулина, 1 ст. л. борошна, 2 ст. л. гірчиці в зернах, 100 г густої сметани, 150 мл бульйону, сіль і чорний перець до смаку
	<b>Вказівки</b> Помийте і висушіть свинину і наріжте невеликими шматочками, як на гуляш. Почистьте цибулю і моркву, наріжте товстою соломкою і викладіть у миску разом із м'ясом. Поставте в мікрохвильову піч. Натисніть кнопку пуску. Коли пролунає звуковий сигнал, вийміть страву. Вилийте соус на м'ясо і перемішайте. Поставте в мікрохвильову піч. Знову натисніть кнопку пуску. Приготування соусу: окремо змішайте сметану з гірчицею, борошно і бульйон, додайте сіль і перець до смаку.	
1-12 Форель, запечена з овочами	300-400 г	1 невелике філе форелі, ½ морквини (заздалегідь проваріть), 2 гілочки базиліку, 1 невелика цибулина, 1 невеликий помідор, ½ лимона, 1 ст. л. рослинної олії, сіль і чорний перець до смаку
	<b>Вказівки</b> Наріжте моркву тонкими скибочками, а цибулю і помідор – кільцями. Відділіть листочки базиліку від гілочки. Викладіть філе форелі на тарілку, додайте сіль і перець. Згори викладіть приготовлені овочі (спершу всю моркву, тоді решту інгредієнтів, чергуючи шари). Збризніть рибу олією і посипте тертою лимонною цедрою. Поставте в мікрохвильову піч. Натисніть кнопку пуску.	

Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
1-13 М'ясний рулет з яйцем	600-650 г	500 г яловичого фаршу, 3 зварені на твердо яйця, 2 щіпки меленої паприки, 1 щіпка білого перцю, 2 щіпки меленого коріандру, сіль до смаку
	<b>Вказівки</b> Викладіть фарш у глибоку миску, додайте всі спеції і сіль і ретельно перемішайте. Візьміть весь фарш і з силою притисніть його до дна миски. Таким чином фарш буде більш еластичним. Сформуйте з фаршу однакові тонкі пиріжки діаметром 15 см. По центру кожного пиріжка покладіть варене яйце. Сформуйте овальні м'ясні кульки з гострими краями і посипте паприкою. Поставте в мікрохвильову піч. Натисніть кнопку пуску. Перш ніж подавати, залиште на 2-3 хвилини.	
1-14 Лініви голубці	450-500 г	200 г мішаного фаршу, 140 г капусти, 1 цибулина, 50 г пропареного рису, 1 склянка бульйону, 1 склянка води, 60 г сметани, 2 ст. л. томатної пасты, 1 ст. л. борошна, сіль і чорний перець до смаку, зелень для подання на стіл
	<b>Вказівки</b> Наріжте капусту і почищену цибулину невеличкими кубиками. Додайте нарізані овочі та рис до фаршу, додайте сіль і перець, перемішайте. Сформуйте з фаршу невеликі подовгасті кульки, викладіть їх у форму і полийте бульйоном. Поставте посудину на високу решітку, а решітку – в мікрохвильову піч. Натисніть кнопку пуску. Коли пролунає звуковий сигнал, вийміть страву і полийте капустяні рулетики сметаною. Поставте в мікрохвильову піч. Знову натисніть кнопку пуску. Посипте подрібненою зеленню, перш ніж подавати на стіл. Приготування соусу: в окремій мисці змішайте сметану з водою і томатною пастою, додайте борошно, сіль і перець до смаку.	

Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
1-15 Котлети	2 шт.	250 г яловичого фаршу, 100 мл молока, 2 скибки сухого білого хліба, 40 г панірувальних сухарів грубого помелу, сіль і чорний перець до смаку
	<b>Вказівки</b> Покладіть сухий хліб без скоринки у миску, влийте молоко і залиште на 5–6 хвилин. Тоді витисніть надлишки молока з хліба. Змішайте фарш із хлібом до однорідної маси. Додайте до фаршу сіль і перець до смаку. Ретельно змішайте фарш, притисніть до дна миски і залиште на 2 хвилини. Сформуєте дві однакові подовгасті м'ясні кульки, обкачайте кожну з них у сухарях і притисніть сухарі до м'яса руками. Поставте тарілку з м'ясними кульками на високу решітку. Поставте в мікрохвильову піч і натисніть кнопку пуску. Перш ніж подавати, залиште на 2–3 хвилини.	
1-16 Печена картопля	2 шт.	Великі картоплини (160–200 г) 1–2 шт.
	<b>Вказівки</b> Викладіть почищену картоплю у неглибоку тарілку без води і накрийте харчовою плівкою. Поставте в мікрохвильову піч. Натисніть кнопку пуску. Перш ніж подавати, додайте масло, сметану, сир чи інші приправи до смаку.	
1-17 Рататуй	300–350 г	2 невеликі картоплини, ½ цукіні, 1 перець, 1 середня цибулина, 1 зубець часнику, 2 ст. л. помідорового пюре, 150 мл овочевого бульйону, 2 щіпки сухого орегано, сіль до смаку
	<b>Вказівки</b> Помийте у почистьте овочі, наріжте невеликими кубиками висотою прибіл. 1 см. Змішайте бульйон із помідоровим пюре, додайте сіль і тертий часник. Змішайте усі інгредієнти. Викладіть овочі в керамічну чи скляну миску. Влийте помідоровий соус і накрийте кришкою. Поставте в мікрохвильову піч. Натисніть кнопку пуску. Після приготування приправте рататуй сухим орегано.	

Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
1-18 Риба по-староросійськи	500-600 г	200 г судака чи тріски, ½ буряка, 1 цибулина, ½ морквини, 100 г сметани, 1 ст. л. томатної пасти, 1 ст. л. борошна, 180 мл води, сіль, перець до смаку
	<b>Вказівки</b> Помийте і почистьте цибулю, моркву і буряк, тоді наріжте їх соломкою середнього розміру, перемішайте. Викладіть приготовлені овочі в миску, долийте воду, додайте сіль і перець. Поставте в мікрохвильову піч. Натисніть кнопку пуску. Коли пролунає звуковий сигнал, вийміть страву. Почистьте рибу від кісток і наріжте невеличкими шматочками. Додайте соус у миску до овочів, зверху покладіть рибу. Поставте в мікрохвильову піч. Знову натисніть кнопку пуску.  Приготування соусу: в окремій мисці змішайте сметану, томатну пасту і борошно, додайте трохи солі і перцю.	
1-19 Заморожена піца	350 г	Заморожена піца – 350 г
<b>Вказівки</b> Покладіть заморожену піцу на низьку решітку, вкриту пергаментом. Поставте в мікрохвильову піч. Натисніть кнопку пуску. Перш ніж подавати, залиште на 2–3 хвилини.		
1-20 Лососевий шашлик	300–350 г	300 філе лосося, ½ лимона, 2 ст. л. подрібненої петрушки, 1 ст. л. очищеної оливкової олії, сіль до смаку
	<b>Вказівки</b> Поріжте рибу великими кубиками, викладіть у глибоку миску. Додайте петрушку і лимонний сік. Додайте сіль до смаку і перемішайте, залиште на 20 хвилин, щоб риба замаринувалася. Населіть по кілька шматків риби на дерев'яні шпажки і змастіть оливковою олією. Перекладіть рибний кебаб на широку тарілку. Покладіть на високу решітку. Поставте в мікрохвильову піч. Натисніть кнопку пуску. Подавайте з лимоном.	

## Використання печі

Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
1-21 М'ясо по-боярськи	200-250 г	250 г свинини, 3 печериці, 2 ст. л. майонезу, 2 гілочки чебрецю, сіль і перець до смаку
	<b>Вказівки</b> Помийте, висушіть і почистьте печериці . поріжте їх тоненькими скибочками. Помийте свинину, натріть сіллю і перцем і викладіть на тарілку. Приправте листочками чебрецю. Викладіть гриби поверх м'яса. Вилийте майонез на гриби, розмажте ложкою. Поставте в мікрохвильову піч. Натисніть кнопку пуску.	
1-22 Кулебяка із сьомгою	450-500 г	230 г філе лосося, 200 г дріжджового листового тіста, 1 цибулина, 2 яйця, пера 3 зелених цибулин, сіль і перець до смаку
	<b>Вказівки</b> Почистьте цибулину і наріжте дрібними кубиками. Покришіть пера зеленої цибулі. Зваріть на твердо і подрібніть 1 яйце. Наріжте рибу невеликими кубиками. Перемішайте нарізану цибулю, рибу і яйце у мисці, додайте сіль і перець до смаку. Розморозьте тісто і розкачайте у формі прямокутника. Викладіть готову начинку посередині. Підніміть краї тіста, щоб накрити начинку, тоді обережно скріпіть краї так, щоб під час приготування не просочувався сік. Покладіть кулебяку швом донизу і змастіть залишками яйця. Перекладіть на тарілку. Поставте в мікрохвильову піч. Натисніть кнопку пуску. Коли пролунає звуковий сигнал, вийміть страву і переверніть. Поставте в мікрохвильову піч. Знову натисніть кнопку пуску.	
1-23 Гречаники	400-500 г	100 г гречки, 100 г домашнього сиру, 60 г сметани, 70 г цукру, 1 яйце, 2 бісквітні печива, 100 мл води
	<b>Вказівки</b> Всыпте гречку в миску, додайте воду і готуйте у мікрохвильовій печі 5 хвилин за потужності 600 Вт. Подрібніть печиво руками. Викладіть половину крихт на дно форми. Змішайте варену гречку, яйце, цукор і домашній сир у глибокій мисці. Викладіть тісто у форму, посипте зверху крихтами. Поставте в мікрохвильову піч і натисніть кнопку пуску. Подавайте зі сметаною.	

Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
1-24 Курячий шашлик	200-250 г	250 г курятини, 1 ст. л. майонезу, 1 лимон, 2 ч. л. сезаму, 2 щіпки меленого коріандру, 1 зубець часнику
	<b>Вказівки</b> Наріжте курятину на маленькі шматки довжиною 2 см. Приготування маринаду: змішайте майонез, подрібнений часник, лимонний сік і цедру у глибокій мисці. Змішайте м'ясо з маринадом і залиште на 1 годину у прохолодному місці. Населіть шматки м'яса на дерев'яні шпажки і приправте насінням сезаму. Поставте тарілку з шашликом на високу решітку. Поставте в мікрохвильову піч. Натисніть кнопку пуску.	
1-25 Фарширований болгарський перець	200-250 г	3 болгарські перці, 150 г мішаного м'ясного фаршу, 60 г напівготового рису, 1 склянка води, 1½ ст. л. томатної пасту, 1 ст. л. борошна, сіль і перець до смаку
	<b>Вказівки</b> Приготування начинки: змішайте фарш із пропареним рисом у мисці, приправте перцем і сіллю до смаку. Виріжте серцевину перців, очистьте від насіння і переділок. Нафаршируйте кожен перець і добре втрамбуйте фарш. Перекладіть перці у глибоку миску і накрийте кришкою. Поставте в мікрохвильову піч. Натисніть кнопку пуску. Коли пролунає звуковий сигнал, вийміть страву і додайте соус. Поставте в мікрохвильову піч. Знову натисніть кнопку пуску. Приготування соусу: змішайте борошно з томатною пастою, додайте воду, тоді сіль і чорний перець до смаку.	



Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
1-26 Фрикадельки в томатному соусі	300–350 г	220 г мішаного фаршу, 2 скибки білого хліба, 1 яйце, 100 мл молока, 1 середня морквина, ½ цибулини, 1 ст. л. томатної пасту, 1 склянка бульйону, сіль, перець до смаку
	<b>Вказівки</b> Вимочіть хліб без скоринки в молоці, злегка витисніть. Почистьте моркву і цибулю, наріжте тонкими смужками і викладіть у глибоку миску. Змішайте фарш зі змоченим хлібом і яйцем. Додайте сіль і перець до смаку. Сформууйте маленькі круглі м'ясні кульки. Змішайте томатну пасту з бульйоном і додайте сіль. Перекладіть м'ясні кульки у миску з овочами, влийте соус. Поставте в мікрохвильову піч. Натисніть кнопку пуску. Коли пролунає звуковий сигнал, вийміть страву. Переверніть м'ясо і покладіть у мікрохвильову піч. Знову натисніть кнопку пуску. Перш ніж подавати, залиште на 2–3 хвилини.	
1-27 Індичка, тушкована з овочами	400–450 г	200 г індичого філе, ½ морквини, ½ невеличкого цукіні, ½ цибулини, 250 мл бульйону, сіль, перець до смаку
	<b>Вказівки</b> Помийте всі овочі, наріжте цукіні кільцями, а моркву і цибулю – скибочками середнього розміру. Викладіть овочі у глибоку миску, згори покладіть індичку, нарізану на шматки, залийте бульйоном. Додайте сіль і перець до смаку. Поставте в мікрохвильову піч. Натисніть кнопку пуску.	

## 2. Суп

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

## Використання печі

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

Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
2-5 Капусняк	900-1000 г	150 г білокачанної капусти, ½ морквини, 1 цибулина, 3 маленькі картоплини, 1½ ст. л. томатної пасту, 750 мл яловичого чи курячого бульйону, 1 лавровий листок, сіль і перець до смаку
		<p><b>Вказівки</b></p> <p>Помийте, почистьте і наріжте всі овочі: капусту, цибулю і моркву соломкою, а картоплю – тонкими скибочками.</p> <p>Викладіть приготовані овочі у глибоку миску, вилийте бульйон. Поставте в мікрохвильову піч і натисніть кнопку пуску. Коли пролунає звуковий сигнал, вийміть страву, додайте томатну пасту і лавровий листок. Додайте сіль і перець до смаку. Знову поставте у мікрохвильову піч і натисніть кнопку пуску. Перш ніж подавати, залиште на 2–3 хвилини.</p>
2-6 Овочевий суп	650-700 г	150 г суміші заморожених овочів, 500 мл овочевого або курячого бульйону, 1 зубець часнику, ½ буряка середнього розміру, 2 зелені цибулини, сіль і перець до смаку
		<p><b>Вказівки</b></p> <p>Викладіть овочі у глибоку миску, додайте подрібнений часник і влийте бульйон. Додайте сіль і перець, приправте подрібненою зеленню. Готуйте страву у посудині, накритій кришкою. Поставте в мікрохвильову піч і натисніть кнопку пуску. Подавайте суп із грінками з сірого хліба.</p>
2-7 Корейський рамен	1 пакет	Корейський рамен із локшиною – 1 пакет, вода (кімнатної температури) – 550 мл
		<p><b>Вказівки</b></p> <p>Вийміть локшину з пакета і висипте увесь вміст у воду (550 мл) у мисці. Ретельно перемішайте. Накрийте плівкою і проколійте у ній кілька отворів. Поставте в мікрохвильову піч. Натисніть кнопку пуску.</p>

Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
2-8 Суп з пельменями	300-400 г	220 г готових пельменів, 1 склянка бульйону, 1 зубець часнику, 1 лавровий листок, 2 гілочки кропу, пера 2 зелених цибулин, ціла гвоздика, сіль до смаку
	<b>Вказівки</b> Вилийте бульйон у глибоку миску. Додайте лаврове листя, кілька ягід гвоздики, сіль і часник, нарізаний тоненькими шматками. Киньте пельмені, накрийте кришкою. Поставте в мікрохвильову піч і натисніть кнопку пуску. Подорібніть зелень. Посипте пельмені зеленню, перш ніж подавати на стіл.	
2-9 Гречка	250 г	100 г гречки, 220 мл води, кілька гілочок петрушки, сіль до смаку
	<b>Вказівки</b> Викладіть гречку у глибоку миску. Додайте сіль і воду. Накрийте кришкою і покладіть у мікрохвильову піч. Натисніть кнопку пуску. Коли пролунає звуковий сигнал, вийміть страву і перемішайте. Знову поставте у мікрохвильову піч і натисніть кнопку пуску. Подорібніть петрушку. Після приготування додайте подрібнену зелень та рослинну олію і перемішайте. Перш ніж подавати, залиште на 2–3 хвилини.	

### 3. Напої

Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
3-1 Чай з лимоном і м'ятою	1 порція	200 мл води, ½ ст. л. чорного чаю, скибка лимона, кілька листочків м'яти
	<b>Вказівки</b> Всипте чорний чай у горняк, додайте м'яту і лимон. Налийте воду. Поставте в мікрохвильову піч. Натисніть кнопку пуску. Після приготування процідіть. Додайте цукор до смаку.	
3-2 Гаряче вино (глінтвейн)	1 порція	150 мл сухого червоного вина, 1 скибка апельсина, 1 скибка лимона, 1 скибка яблука, 10 г цукру, 1 паличка кориці, 5 квіток гвоздики
	<b>Вказівки</b> Покладіть апельсин, лимон і яблуко у велике горняк, додайте корицю, гвоздику і цукор. Долийте вино і ретельно перемішайте. Поставте в мікрохвильову піч. Натисніть кнопку пуску. Після приготування обережно вийміть глінтвейн із печі і розлийте по келихах.	
3-3 Чай з корицею і медом	1 порція	200 мл води, ½ ст. л. кориці, 1 ст. л. меду
	<b>Вказівки</b> Додайте корицю до води. Поставте в мікрохвильову піч. Натисніть кнопку пуску. Після приготування охолодіть до комфортної температури. Додайте мед.	
3-4 Чай з молоком і кардамоном (масала)	1 порція	1 ч. л. чорного чаю, 100 мл молока, 100 мл води, 5 г імбиру, 4 насінини кардамону, 4 квітки гвоздики, 1 ч. л. цукру
	<b>Вказівки</b> Змішайте воду з молоком. Поставте в мікрохвильову піч і натисніть кнопку пуску. Коли пролунає звуковий сигнал, додайте чорний чай, імбир, нарізаний на шматки, спеції та цукор. Знову поставте у мікрохвильову піч і натисніть кнопку пуску. Після приготування процідіть чай у горняк.	

## Використання печі

Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
3-5 Ягідний напій	1 порція	200 мл води, 1 ст. л. свіжих ягід, цукор до смаку
	<b>Вказівки</b> Покладіть ягоди у велике горнятко і влийте воду. Додайте цукор до смаку. Поставте в мікрохвильову піч і натисніть кнопку пуску.	
3-6 Чай з імбиром і лимоном	1 порція	200 мл води, 1 ст. л. чорного чаю, 1 скибка лимона, 5 г імбиру, додайте цукор до смаку
	<b>Вказівки</b> Всипте чорний чай у велике горнятко, додайте скибку лимона та імбир, нарізаний скибочками. Налийте воду. Поставте в мікрохвильову піч і натисніть кнопку пуску. Після приготування залиште напій на 5 хвилин. Процідіть у горнятко.	
3-7 Какао	1 порція	200 мл молока, 2 ч. л. цукру, 1 ч. л. какао
	<b>Вказівки</b> Влийте молоко у велике горнятко. Додайте какао й цукор та перемішайте. Поставте в мікрохвильову піч і натисніть кнопку пуску.	
3-8 Гарячий шоколад	1 порція	100 г гіркого шоколаду, 250 мл молока, 2 ст. л. води, цукор до смаку
	<b>Вказівки</b> Подрібніть шоколад і покладіть у велику миску. Додайте молоко і воду та перемішайте. Поставте в мікрохвильову піч і натисніть кнопку пуску. Після приготування дайте постояти 1 хвилину, перш ніж подавати на стіл. Додайте цукор до смаку.	
3-9 Морс із журавлини	1 порція	Заморожена журавлина – 50 г, цукор – 35 г, вода – 200 мл
	<b>Вказівки</b> Змішайте всі інгредієнти у мисці. Поставте в мікрохвильову піч і натисніть кнопку пуску. Після приготування дайте постояти 1 хвилину, перш ніж подавати на стіл, і процідіть.	

Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
3-10 Компот із сухофруктів	1 порція	500 мл води, 30 г чорносливу, 30 г кураги, 30 г яблучної сушки, ½ лимона, 70 г цукру, 1 паличка кориці
	<b>Вказівки</b> Помийте усі сухофрукти, покладіть у глибоку миску і злийте воду. Додайте корицю і цукор і перемішайте. Натріть лимонну цедру на дрібній терці і додайте до компоту. Можна також додати трохи лимонного соку до смаку. Поставте в мікрохвильову піч і натисніть кнопку пуску. Після приготування дайте постояти 2–3 хвилини, перш ніж подавати на стіл.	

#### 4. Овочі/Злаки

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

## Використання печі

Код/Продукти	Розмір порції	Вказівки
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.
4-11 Овочева запіканка	500 г	Покладіть у посудину з термостійкого скла відповідного розміру овочі, такі як попередньо зварені скибки картоплі, скибки кабачків і помідори, та соус. Посипте зверху тертим сиром. Поставте посудину на решітку. Залиште на 2-3 хвилини.
4-12 Помідори-гриль	400 г	Помийте та почистьте помідори, розріжте їх навпіл і покладіть у термостійку посудину. Посипте зверху тертим сиром. Поставте посудину на решітку. Залиште на 1-2 хвилини.

### 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. Проколите 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. Проколите 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. Проколите 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. Проколите 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. Проколите 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. Проколите плівку. Поставте посудину на скляну тарілку. Залиште на 2 хвилини.
5-7 Смажена риба	200 г (1 рибина)	Змастіть цілу рибу (форель чи морський карась) олією, додайте трави та спеції. Покладіть рибу одну біля одної головою до хвоста на високу решітку. Переверніть, як тільки піч подасть звукові сигнали. Залиште на 3 хвилини.

## Користування режимом «Підтримання тепла»

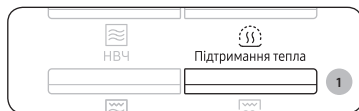
Функція **Підтримання тепла** дозволяє зберегти страву теплою, поки її не подадуть на стіл. Використовуйте цю функцію, щоб зберегти страву теплою до подачі на стіл. Можна вибрати високу або помірну температуру, повертаючи **Круглий регулятор**.

### ПРИМІТКА

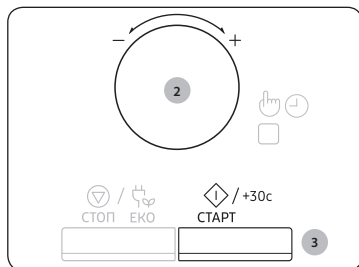
Час функції **Підтримання тепла** встановлено на 60 хвилин.

### ПРИМІТКА

Максимальний час функції **Підтримання тепла** становить 60 хвилин.



1. Натисніть кнопку **Підтримання тепла**.



2. Виберіть температуру, повертаючи **Круглий регулятор**.

3. Натисніть кнопку **СТАРТ/+30с**.

**Результат:** З'явиться час 60 хвилин.

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

Рекомендовані меню для режиму зберігання страви теплою

Код/Режим	Меню
1. Висока температура	Лазанья, суп, гратен, запіканка, піца, стейки (ретельно просмажені), бекон, рибні страви, сухі пироги
2. Помірна температура	Пиріг, хліб, страви з яєць, стейки (з кров'ю або середньо просмажені)

### ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ

Не використовуйте цю функцію для повторного розігрівання холодних страв. Цю програму призначено для зберігання теплою щойно приготованої страви.

### ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ

Радимо зберігати страву теплою не надто довго (не довше, ніж 1 годину), оскільки вона продовжуватиме готуватися. Теплі страви швидше псуються.

### ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ

Не накривайте страву кришкою і не обгортайте плівкою.

### ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ

Виймаючи посудину зі стравою, використовуйте спеціальні рукавиці.

## Використання печі

### Поєднання мікрохвиль та гриля

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

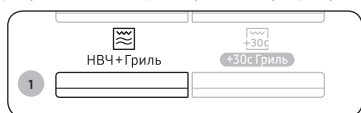
#### 👉 ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ

ЗАВЖДИ використовуйте посуд, безпечний як для мікрохвильових печей, так і для звичайної печі. Найкращими є тарілки з кераміки або термостійкого скла.

#### 👉 ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ

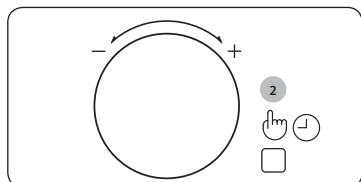
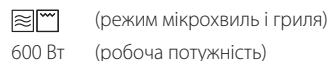
Беручи посуд із печі, завжди використовуйте рукавиці, оскільки посуд дуже гарячий. Використання високої решітки забезпечує краще приготування та оптимальний ефект гриля.

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



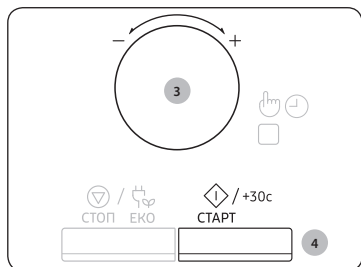
1. Натисніть кнопку **NBЧ + Гриль**.

**Результат:** На дисплеї з'являться такі символи:



2. Виберіть потрібний рівень потужності, повертаючи **Круглий регулятор** (600 Вт, 450 Вт, 300 Вт). Тоді натисніть кнопку **Вибрати/Годинник**.

• Температуру гриля встановити неможливо.



3. Встановіть час приготування, повертаючи **Круглий регулятор**.
  - Максимальний час приготування становить 60 хвилин.
4. Натисніть кнопку **СТАРТ/+30с**.

**Результат:**

• Розпочнеться приготування в комбінованому режимі.

- 1) Пліч подасть 4 звукові сигнали.
- 2) Звуковий сигнал, що нагадує про закінчення приготування, пролунає 3 рази (з інтервалом в одну хвилину).
- 3) На дисплеї знову відобразиться поточний час.

### Використання функцій режиму «+30с Гриль»

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

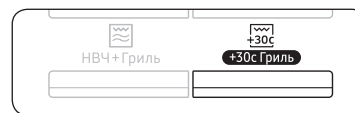
Щоб збільшити тривалість приготування страви в режимі **Аерогриль Heat Wave**, натисніть кнопку **+30с Гриль** один раз для кожних 30 секунд, які слід додати.

Наприклад, щоб додати три хвилини в режимі **Аерогриль Heat Wave**, натисніть кнопку **+30с Гриль** шість разів.

- Звук увімкнення/вимкнення вентилятора у режимі «Аерогриль Heat Wave» є нормальним.
- Використання високої решітки забезпечує краще приготування та оптимальний ефект гриля.

#### 👉 ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ

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



Помістіть продукти в піч.

Натисніть кнопку **+30с Гриль**.

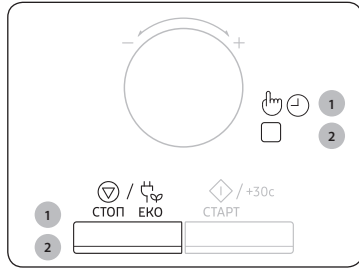
**Результат:** Почнеться приготування страви на грилі.

- 1) Пліч подасть 4 звукові сигнали.
- 2) Звуковий сигнал, що нагадує про закінчення приготування, пролунає 3 рази (з інтервалом в одну хвилину).
- 3) На дисплеї знову відобразиться поточний час.



## Використання функції «Блокування від дітей»

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



- Одночасно натисніть кнопки **СТОП/ЕКО** та **Вибрати/Годинник**.

### Результат:

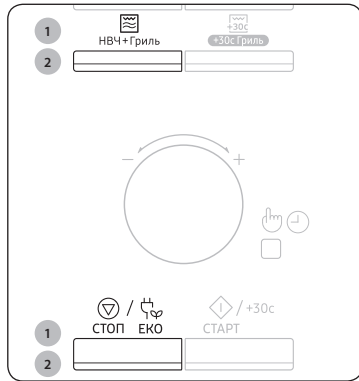
- Піч заблоковано (неможливо вибрати жодну функцію).
- На дисплеї з'явиться індикація «L».

- Щоб розблокувати піч, одночасно натисніть кнопки **СТОП/ЕКО** та **Вибрати/Годинник**.

**Результат:** Піч знову нормально працює.

## Вимкнення звукового сигналу

Вимкнути відтворення звукових сигналів можна у будь-який момент.



- Одночасно натисніть кнопки **НВЧ + Гриль** та **СТОП/ЕКО**.

**Результат:** Піч не видаватиме звукових сигналів, що вказують на завершення операції.

- Щоб знову увімкнути звукові сигнали, ще раз одночасно натисніть кнопки **НВЧ + Гриль** та **СТОП/ЕКО**.

**Результат:** Піч знову працюватиме звичним чином.

## Посібник із вибору посуду

Щоб приготувати їжу в мікрохвильовій печі, мікрохвилі мають проникати в їжу, а посуд не має відбивати чи поглинати їх. Тому слід уважно вибирати посуд для мікрохвильової печі. Якщо на посуді є маркування «безпечний для мікрохвильової печі», тоді все гаразд.

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

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

## Посібник із вибору посуду

Кухонне приладдя	Підходить для використання у мікрохвильовій печі	Коментарі
Металевий посуд <ul style="list-style-type: none"> <li>• Тарілки</li> <li>• Затискачі для пакетів для замороження</li> </ul>	<p style="text-align: center;">✗</p> <p style="text-align: center;">✗</p>	Може спричинити іскріння або займання.
Папір <ul style="list-style-type: none"> <li>• Тарілки, горнята, серветки і кухонний папір</li> <li>• Папір вторинної переробки</li> </ul>	<p style="text-align: center;">✓</p> <p style="text-align: center;">✗</p>	Для нетривалого приготування і розігрівання. Також для поглинання надлишку вологи. Може спричинити іскріння.
Пластик <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ємності</li> </ul>	✓	Тільки вогнетривкий термопластик. Деякі інші види пластику можуть деформуватися або втратити колір від високої температури. Не використовуйте меламіновий пластик.
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Плівка</li> </ul>	✓	Можна використовувати для утримання вологи. Не має торкатися продуктів. Будьте обережні, коли знімаєте плівку після готування, оскільки з-під неї виходить гаряча пара.
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Пакети для замороження</li> </ul>	✓✗	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    ✓✗ : використовувати обережно    ✗ : 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.

### Вказівки щодо приготування заморожених овочів

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

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

### Вказівки щодо приготування свіжих овочів

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

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

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

## Посібник із приготування їжі

Страва	Розмір порції	Потужність	Час (хв.)
Баклажани	250 г	800 Вт	3½–4
	<b>Вказівки</b> Поріжте баклажани на маленькі шматочки і побризкайте 1 столовою ложкою лимонного соку. Залиште на 3 хвилини.		
Цибуля-порей	250 г	800 Вт	4½–5
	<b>Вказівки</b> Поріжте цибулю на товсті шматки. Залиште на 3 хвилини.		
Гриби	125 г	800 Вт	1½–2
	250 г		3–3½
	<b>Вказівки</b> Поріжте гриби або покладіть їх цілими, якщо вони маленькі. Додавати воду не потрібно. Побризкайте лимонним соком. Посоліть і поперчіть. Перш ніж подавати страву на стіл, злийте воду. Залиште на 3 хвилини.		
Цибуля	250 г	800 Вт	5½–6
	<b>Вказівки</b> Поріжте цибулю скибками або навпіл. Додайте лише 15 мл (1 ст. л.) води. Залиште на 3 хвилини.		
Болгарський перець	250 г	800 Вт	4½–5
	<b>Вказівки</b> Поріжте перець на маленькі шматки. Залиште на 3 хвилини.		
Картопля	250 г	800 Вт	4-5
	500 г		7½–8½
<b>Вказівки</b> Зважте почищену картоплю і розріжте її на однакові половинки або четвертинки. Залиште на 3 хвилини.			
Бруква	250 г	800 Вт	5–5½
	<b>Вказівки</b> Поріжте брукву на маленькі кубики. Залиште на 3 хвилини.		

### Вказівки щодо приготування рису і макаронних виробів

#### Рис:

Використовуйте велику посудину з термостійкого скла з кришкою – під час приготування об'єм рису збільшується вдвічі. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою.

Після завершення приготування рису, перш ніж дати постояти, помішайте його, після чого посоліть або додайте спеції і масло.

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

#### Макаронні вироби:

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

Страва	Розмір порції	Потужність	Час (хв.)
Білий рис (Пропарений)	250 г	800 Вт	16-17
	<b>Вказівки</b> Додайте 500 мл холодної води. Залиште на 5 хвилин.		
Коричневий рис (Пропарений)	250 г	800 Вт	21-22
	<b>Вказівки</b> Додайте 500 мл холодної води. Залиште на 5 хвилин.		
Суміш рису (Звичайний рис + Дикий рис)	250 г	800 Вт	17-18
	<b>Вказівки</b> Додайте 500 мл холодної води. Залиште на 5 хвилин.		
Зернова суміш (Рис + Крупа)	250 г	800 Вт	18-19
	<b>Вказівки</b> Додайте 400 мл холодної води. Залиште на 5 хвилин.		
Макаронні вироби	250 г	800 Вт	11-12
	<b>Вказівки</b> Додайте 1000 мл гарячої води. Залиште на 5 хвилин.		

## Розігрівання

Мікрохвильова піч підігріє їжу значно швидше, ніж звичайна піч.

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

### Розміщення посудини і використання кришки

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

### Рівні потужності і помішування

Деякі страви можна підігрівати на рівні потужності 800 Вт, а інші – на рівні потужності 600 Вт, 450 Вт чи навіть 300 Вт.

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

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

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

Не перегрівайте їжу: це може її зіпсувати.

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

### Час підігрівання і витримки

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

Зажди перевіряйте, чи страву повністю прогрілася.

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

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

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

## Підігрівання рідин

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

## Розігрівання дитячого харчування

### Дитяче харчування

Вилийте у глибоку керамічну посудину. Накрийте пластмасовою кришкою. Після підігрівання ретельно помішайте!

Перш ніж подавати, дайте постояти 2-3 хвилини. Ще раз помішайте і перевірте температуру.

Рекомендована температура подавання становить 30-40 °C.

### Дитяче молоко

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

## Примітка

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

## Посібник із приготування їжі

### 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
<b>Вказівки</b> 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
	<b>Вказівки</b> 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
	<b>Вказівки</b> Висипте рагу у глибоку керамічну посудину. Накрийте пластмасовою кришкою. Час від часу помішуйте під час підігрівання і ще раз перед тим, як подавати на стіл. Залиште на 2–3 хвилини.		
Макарони з соусом (Охолоджені)	350 г	600 Вт	4½–5½
	<b>Вказівки</b> 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.		
Макарони з начинкою та соусом (Охолоджені)	350 г	600 Вт	5-6
	<b>Вказівки</b> Викладіть макарони з начинкою (наприклад, равіоли, тортелліні) у глибоку керамічну посудину. Накрийте пластмасовою кришкою. Час від часу помішуйте під час підігрівання і ще раз перед тим, як подавати на стіл. Залиште на 3 хвилини.		

Страва	Розмір порції	Потужність	Час (хв.)
Страва на тарілці (Охолоджена)	350 г	600 Вт	5½–6½
	<b>Вказівки</b> Покладіть страву з 2-3 охолоджених компонентів на керамічну тарілку. Накрийте плівкою, призначеною для мікрохвильової печі. Залиште на 3 хвилини.		

### Підігрівання дитячого харчування і молока

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

Страва	Розмір порції	Потужність	Час
Дитяче харчування (Овочі + М'ясо)	190 г	600 Вт	30 с
	<b>Вказівки</b> Вилийте у глибоку керамічну посудину. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Після завершення приготування помішайте страву. Перш ніж подавати, добре помішайте і уважно перевірте температуру. Залиште на 2–3 хвилини.		
Дитяча каша (Злаки + Молоко + Фрукти)	190 г	600 Вт	20 с
	<b>Вказівки</b> Вилийте у глибоку керамічну посудину. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Після завершення приготування помішайте страву. Перш ніж подавати, добре помішайте і уважно перевірте температуру. Залиште на 2–3 хвилини.		
Дитяче молоко	100 мл	300 Вт	30-40 с
	200 мл		50 с–1 хв.
<b>Вказівки</b> Ретельно помішайте або потрусіть і вилийте у стерилізовану скляну пляшечку. Поставте пляшечку посередині скляної тарілки. Під час приготування страви не накривайте посудину кришкою. Ретельно потрусіть і дайте постояти принаймні 3 хвилини. Перш ніж подавати, добре потрусіть пляшечку і уважно перевірте температуру. Залиште на 2-3 хвилини.			

## Розмороження вручну

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

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

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

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

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

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

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

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

Страва	Розмір порції	Потужність	Час (хв.)
<b>М'ясо птиці</b>			
Шматки курки	500 г (2 шт.)	180 Вт	14½–15½
Ціла курка	900 г	180 Вт	28-30
	<b>Вказівки</b> Спершу покладіть шматки курки шкірою донизу або цілу курку грудинкою донизу на пласку керамічну тарілку. Обгорніть тонші частини, як-от крила і кінцівки, алюмінієвою фольгою. Переверніть після завершення половини часу розмороження! Залиште на 15-40 хвилин.		
<b>Риба</b>			
Філе риби	250 г (2 шт.) 400 г (4 шт.)	180 Вт	6-7 12-13
	<b>Вказівки</b> Покладіть заморожену рибу посередині пласкої керамічної тарілки. Кладіть товстіші частини поверх тонших. Обгорніть вузькі краї алюмінієвою фольгою. Переверніть після завершення половини часу розмороження! Залиште на 5-15 хвилин.		
<b>Фрукти</b>			
Ягоди	250 г	180 Вт	6-7
	<b>Вказівки</b> Розкладіть фрукти на пласкій круглій скляній посудині (великого діаметру). Залиште на 5-10 хвилин.		
<b>Хліб</b>			
Булочки (по 50 г кожна)	2 шт. 4 шт.	180 Вт	½–1 2–2½
Тости/Канапки	250 г	180 Вт	4½–5
Німецький хліб (Біла + Житня мука)	500 г	180 Вт	8-10
	<b>Вказівки</b> Розкладіть булочки по колу, а хліб покладіть горизонтально на кухонний папір посередині скляної тарілки. Переверніть після завершення половини часу розмороження! Залиште на 5-20 хвилин.		

# Посібник із приготування їжі

## Гриль

Елемент нагрівання гриля розташований під верхньою панеллю внутрішньої камери печі. Він працює тільки тоді, коли дверцята закриті і скляна тарілка обертається. Обертання скляної тарілки забезпечує більш рівномірне підсмажування їжі. Попереднє розігрівання гриля впродовж 3–5 хвилин дозволить швидше підрум'янити страву.

### Кухонне приладдя для гриля

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

### Їжа, яку можна готувати у режимі гриля

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

### Важлива примітка.

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

## Мікрохвилі + гриль

У цьому режимі приготування поєднується променисте тепло, яке забезпечує гриль, зі швидкістю приготування, яку забезпечують мікрохвилі. Він працює тільки тоді, коли дверцята закриті і скляна тарілка обертається.

Завдяки обертанню тарілки їжа підсмажується рівномірно. Ця модель дозволяє використовувати три комбіновані режими:

600 Вт + гриль, 450 Вт + гриль і 300 Вт + гриль.

### Кухонне приладдя для готування у комбінованому режимі мікрохвиль + гриля

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

### Їжа, яку можна готувати у комбінованому режимі мікрохвиль + гриля

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

### Важлива примітка.

Коли використовується комбінований режим (мікрохвилі + гриль), їжу слід ставити на високу решітку, якщо не рекомендовано інше. Дивіться вказівки у поданій нижче таблиці.

Якщо продукт потрібно підрум'янити з обох боків, його слід перевернути.



### Вказівки з приготування заморожених продуктів із використанням гриля

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

Заморожений продукт	Розмір порції	1 крок (хв.)	2 крок (хв.)
Булочки (Прибл. по 50 г кожна)	2 шт.	300 Вт + Гриль 1–1½	Лише гриль 1-2
	4 шт.	2–2½	1-2
<b>Вказівки</b> Покладіть булочки по колу на решітку. Підрум'яньте булочки з іншої сторони до хрусткої скоринки. Залиште на 2-5 хвилин.			
Французький батон + Начинка (Помідори, Сир, Шинка, Гриби)	250-300 г (2 шт.)	450 Вт + Гриль 8-9	-
	<b>Вказівки</b> Покладіть 2 заморожені батони поруч на решітку. Після приготування на грилі залиште на 2–3 хвилини.		
Запіканка з тертим сиром (Овочі або картопля)	400 г	450 Вт + Гриль 13-14	-
	<b>Вказівки</b> Покладіть заморожену страву в маленьку круглу посудину з термостійкого скла. Поставте тарілку на решітку. Після приготування на грилі залиште на 2–3 хвилини.		
Макаронні вироби (Каннеллоні, Макарони, Лазанья)	400 г	300 Вт + Гриль 18-19	Лише гриль 1-2
	<b>Вказівки</b> Покладіть заморожені макаронні вироби у маленьку пласку прямокутну посудину з термостійкого скла. Покладіть посудину просто на скляну тарілку, яка обертається. Після приготування на грилі залиште на 2-3 хвилини.		
Шматки курки в клярі	250 г	450 Вт + Гриль 5–5½	450 Вт + Гриль 3–3½
	<b>Вказівки</b> Покладіть шматки курки в клярі на решітку. Переверніть після завершення першої половини часу приготування.		
Чіпси для приготування у мікрохвильовій печі	250 г	450 Вт + Гриль 9-11	450 Вт + Гриль 4-5
	<b>Вказівки</b> Розкладіть چیпси рівномірно на решітці, попередньо розстеливши папір для випікання.		

### Вказівки із приготування свіжих продуктів із використанням гриля

Попередньо нагрійте гриль протягом 3–4 хвилин.

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

Свіжі продукти	Розмір порції	1 крок (хв.)	2 крок (хв.)
Скибки хліба для тостів	4 скибки (по 25 г)	Лише гриль 6-8	Лише гриль 4-5½
	<b>Вказівки</b> Покладіть тости поруч на решітку.		
Булочки (Уже спечені)	2-4 шт.	Лише гриль 2-3	Лише гриль 2-3
	<b>Вказівки</b> Викладіть булочки спершу нижньою стороною вгору по колу просто на скляну тарілку.		
Помідори-гриль	200 г (2 шт.)	300 Вт + Гриль 4½–5½	Лише гриль 2-3
	400 г (4 шт.)	7-8	
<b>Вказівки</b> Розріжте помідори навпіл. Посипте зверху сиром. Розкладіть по колу на пласку посудину з термостійкого скла. Покладіть на решітку.			
Тости по-гавайськи (Скибки ананаса, Шинка, Сир)	2 шт. (300 г)	450 Вт + Гриль 3½–4	-
	<b>Вказівки</b> Спершу підсмажте шматки хліба. Покладіть тости з начинкою на решітку. Викладіть 2 тости навпроти один одного на решітку. Залиште на 2-3 хвилини.		
Печена картопля	250 г	600 Вт + Гриль 4½–5½	-
	500 г	8-9	
<b>Вказівки</b> Розріжте картоплю навпіл. Розкладіть шматки по колу на решітці, зрізаною стороною до гриля.			

## Посібник із приготування їжі

Свіжі продукти	Розмір порції	1 крок (хв.)	2 крок (хв.)
Шматки курки	450-500 г (2 шт.)	300 Вт + Гриль 10-12	300 Вт + Гриль 12-13
	<b>Вказівки</b> Підготуйте шматки курки, змастивши їх маслом і посипавши спеціями. Розкладіть їх по колу, кістками до середини. Не кладіть один шматок курки посередині решітки. Залиште на 2-3 хвилини.		
Відбивні з баранини/ Яловичини (Середньо просмажені)	400 г (4 шт.)	Лише гриль 12-15	Лише гриль 9-12
	<b>Вказівки</b> Змажте відбивні з баранини олією і посипте спеціями. Викладіть їх по колу на решітку. Після приготування на грилі Залиште на 2–3 хвилини.		
Стейки зі свинини	250 г (2 шт.)	300 Вт + Гриль 7-8	Лише гриль 6-7
	<b>Вказівки</b> Змажте стейки зі свинини олією і посипте спеціями. Викладіть їх по колу на решітку. Після приготування на грилі Залиште на 2–3 хвилини.		
Печені яблука	1 яблуко (прибл. 200 г) 2 яблука (прибл. 400 г)	300 Вт + Гриль 4–4½ 6-7	-
	<b>Вказівки</b> Виріжте з яблук середину і наповніть їх родзинками і повидлом. Посипте зверху подрібненим мигдалем. Покладіть яблука на пласку тарілку з термостійкого скла. Покладіть посудину просто на скляну тарілку.		
Смажена курка	1200 г	450 Вт + Гриль 18-20	300 Вт + Гриль 23-25
	<b>Вказівки</b> Підготуйте курку, змастивши її маслом і посипавши спеціями. Покладіть її на термостійку тарілку спочатку грудинкою донизу, а потім догори. Після приготування на грилі залиште в печі на 5 хвилини.		

## Підказки і поради

### РОЗТОПЛЕННЯ МАСЛА

Покладіть 50 г масла у маленьку, глибоку скляну тарілочку. Накрийте пластмасовою кришкою. Нагрівайте упродовж 30-40 секунд, використовуючи рівень потужності 800 Вт, доки масло не розтопиться.

### РОЗТОПЛЕННЯ ШОКОЛАДУ

Покладіть 100 г шоколаду у маленьку, глибоку скляну тарілочку. Підігрівайте упродовж 3–5 секунд, використовуючи рівень потужності 450 Вт, доки шоколад не розтопиться. Під час топлення помішайте один чи два рази. Виймаючи посудину з печі, використовуйте спеціальні рукавиці!

### РОЗТОПЛЕННЯ КРИСТАЛІЗОВАНОГО МЕДУ

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

### РОЗТОПЛЕННЯ ЖЕЛАТИНУ

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

### ПРИГОТУВАННЯ ГЛАЗУРИ (ДЛЯ ПИРОГІВ І ПЕЧИВА)

Змішайте глазур швидкого приготування (близько 14 г) з 40 г цукру і 250 мл холодної води. Готуйте глазур, не накриваючи кришкою, у посудині з термостійкого скла упродовж 3½–4½ хвилин на рівні потужності 800 Вт, поки вона не стане прозорою. Під час готування двічі помішайте.

### ГОТУВАННЯ ПОВИДЛА

Покладіть 600 г фруктів (наприклад різних ягід) у посудину з термостійкого скла з кришкою. Додайте 300 г цукру для приготування консервації і добре помішайте. Готуйте страву, накривши кришкою, упродовж 10-12 хвилин із використанням рівня потужності 800 Вт. Помішуйте кілька разів під час готування страви. Викладіть у невеликі банки з кришками, що закручуються. Поставте банки кришками донизу на 5 хвилин.

## ГОТУВАННЯ ПУДИНГУ

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

## ПІДСМАЖУВАННЯ ШМАТКІВ МИГДАЛЮ

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

# Усунення несправностей та інформаційні коди

## Усунення несправностей

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

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

## Усунення несправностей та інформаційні коди

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

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

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

Проблема	Причина	Вирішення
<b>Скляна тарілка</b>		
Обертаючись, скляна тарілка зміщується або припиняє обертатися.	Роликова опора відсутня або не встановлена належним чином.	Встановіть роликову опору і повторіть спробу.
Під час обертання скляна тарілка гальмує.	Роликова опора не встановлена належним чином, надто багато продуктів або надто велика ємність, яка торкається стінок печі.	Зменште кількість продуктів і не використовуйте надто великі ємності.
Скляна тарілка гримить під час обертання.	На дні печі зібralися залишки їжі.	Усуньте залишки їжі з дна печі.
<b>Гриль</b>		
Під час роботи з печі йде дим.	Коли ви вперше використовуєте піч, з нагрівальних елементів може йти дим.	Це не є несправністю, і якщо увімкнути піч 2–3 рази, дим має зникнути.
	На нагрівальних елементах зібралася їжа.	Дайте печі повністю охолонути і усуньте їжу з нагрівальних елементів.
	Їжа знаходиться надто близько до гриля.	Кладіть страву на належній відстані від гриля.
	Продукти неправильно підготовлено та/або розміщено.	Упевніться, що продукти належним чином підготовлено та розміщено.

## Усунення несправностей та інформаційні коди

Проблема	Причина	Вирішення
<b>Піч</b>		
Піч не нагрівається.	Відкриті дверцята.	Закрийте дверцята і спробуйте ще раз.
Під час попереднього розігрівання йде дим.	Коли ви вперше використовуєте піч, з нагрівальних елементів може йти дим.	Це не є несправністю, і якщо увімкнути піч 2–3 рази, дим має зникнути.
	На нагрівальних елементах зібралася їжа.	Дайте печі повністю охолонути і усуньте їжу з нагрівальних елементів.
Під час роботи печі чути запах смаленого або запах пластмаси.	Використовується пластмасовий або не термостійкий посуд.	Використовуйте скляний посуд, який витримує високу температуру.
З печі чути неприємний запах.	На внутрішні стінки налипли залишки їжі або розплавлена пластмаса.	Скористайтеся функцією приготування на парі та протріть стінки сухою серветкою. Покладіть всередину шматок лимону і увімкніть піч, щоб швидко усунути неприємний запах.
Піч не готує належним чином.	Під час приготування їжі дверцята печі часто відкриваються.	Якщо ви часто відкриваєте дверцята, внутрішня температура знижується, а це може негативно вплинути на результати приготування страви.
	Неправильно встановлено елементи керування печі.	Належним чином налаштуйте елементи керування та спробуйте ще раз.
	Неправильно встановлено гриль або інше приладдя.	Встановіть приладдя належним чином.
	Використовується посуд неправильного типу або розміру.	Використовуйте придатний для печі посуд із плоским дном.

Проблема	Причина	Вирішення
<b>Пара</b>		
Я чую, як кипить вода під час роботи функції приготування на парі.	Вода нагрівається за допомогою парового нагрівача.	Це не є несправністю печі.
Коли функція приготування на парі припиняє роботу, лунає незвичний звук.	Після припинення приготування на парі з нагрівача усувається вода.	Це не є несправністю печі.
Не виходить пара.	Не встановлено резервуар для води.	Перевірте, чи правильно встановлено резервуар для води.
	У резервуарі немає води.	Залийте в резервуар воду і повторіть спробу.

## Інформаційний код

Код	Опис	Вирішення
C-d0	Кнопки керування натиснуто й утримуються 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 до місцевого центру обслуговування SAMSUNG.

## Технічні характеристики

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

Модель	MG23K3575**
Джерело живлення	230 В , 50 Гц змінного струму
Споживання електроенергії	
Максимальна потужність	2300 Вт
Мікрохвилі	1250 Вт
Гриль (нагрівальний елемент)	1100 Вт
Вихідна потужність	100 Вт / 800 Вт – 6 рівнів (IEC-705)
Робоча частота	2450 МГц
Розміри (Ш x В x Г)	
Зовнішній корпус (з ручкою)	489 x 275 x 392 мм
Внутрішня камера	330 x 211 x 324 мм
Об'єм	23 літри
Вага	
Нетто	близько 13,0 кг

Призначено для використання в  
нормальних умовах  
Термін служби: 7 років

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

**Країна виробництва :** Малайзія

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

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

МАЄТЕ ЗАПИТАННЯ АБО ЗАУВАЖЕННЯ?

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



DE68-04403V-00