

# Мікрохвильова піч

---

Посібник користувача

MC32K7055\*\*

---



**SAMSUNG**

# Зміст

<b>Вказівки з техніки безпеки</b>	<b>3</b>	Використання тарілки для приготування хрусткої скоринки	39
Важливі інструкції з техніки безпеки	3	Аерогриль Hot Blast	39
Правильна утилізація виробу (Відходи електричного та електронного обладнання)	8	Приготування в режимі гриля	40
<b>Встановлення</b>	<b>8</b>	Вибір приладдя	40
Приладдя	8	Поєднання мікрохвиль та гриля	41
Місце встановлення	9	Комбінований режим мікрохвиль та аерогриля	42
Скляна тарілка	9	Використання функцій режиму «Підтримання тепла»	43
<b>Догляд</b>	<b>9</b>	Вимкнення звукового сигналу	45
Чищення	9	Використання функції блокування від дітей	45
Заміна (ремонт)	10	Використання функції увімкнення/вимкнення обертання скляної тарілки	46
Догляд за пристроєм у разі тривалого простою	10	<b>Посібник із вибору посуду</b>	<b>46</b>
<b>Функції печі</b>	<b>10</b>	<b>Посібник із приготування їжі</b>	<b>47</b>
Піч	10	<b>Усунення несправностей та інформаційні коди</b>	<b>58</b>
Панель керування	11	Усунення несправностей	58
<b>Використання печі</b>	<b>11</b>	Інформаційні коди	62
Як працює мікрохвильова піч	11	<b>Технічні характеристики</b>	<b>62</b>
Як перевірити, чи мікрохвильова піч працює нормально	12		
Встановлення часу	12		
Приготування/Розігрівання їжі	13		
Рівні потужності та регулювання часу	13		
Регулювання часу приготування	14		
Зупинка приготування їжі	14		
Встановлення режиму заощадження електроенергії	14		
Використання функцій автоматичного аерогриля	15		
Використання режиму здорове підсмажування	18		
Користування функціями приготування страв місцевої кухні	20		
Використання режиму «Прискорене розморожування»	38		

## Вказівки з техніки безпеки

### ВАЖЛИВІ ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

УВАЖНО ПРОЧИТАЙТЕ І ЗБЕРІГАЙТЕ ДЛЯ ДОВІДКИ В МАЙБУТНЬОМУ.

### ЛИШЕ РЕЖИМ МІКРОХВИЛЬ

**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.

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

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

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

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

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

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

## Вказівки з техніки безпеки

Піч необхідно регулярно чистити і видаляти з неї залишки продуктів. Якщо не підтримувати піч у чистоті, можливе пошкодження покриття печі, що призведе до скорочення терміну служби печі та може стати причиною виникнення небезпечних ситуацій.

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

Пристрій не можна мити під струменем води.

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

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

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

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

пристрій діти можуть лише під наглядом дорослих.

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

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

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

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

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

## **ЛИШЕ РЕЖИМ ПЕЧІ – ЕЛЕМЕНТ ДОДАТКОВОЇ КОМПЛЕКТАЦІЇ**

**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 очищувач парою.

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

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

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

**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.

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

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

Під час роботи доступні частини пристрою можуть сильно нагріватися. 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 міркувань безпеки піч автоматично вимкнеться через 30 хвилин.

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

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

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

### Правила техніки безпеки для режиму мікрохвиль

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

- Не вмикайте піч, якщо дверцята відкриті. Не використовуйте піч із зіпсованими блокувальними контактами (замками дверцят). Не вставляйте нічого в отвори блокувальних контактів.
- Не вставляйте нічого між дверцятами та передньою панеллю печі і не допускайте накопичення часточок продуктів або миючих засобів на ущільнювальних поверхнях. Підтримуйте дверцята та їх ущільнювальні поверхні в чистоті, протираючи їх після кожного використання печі спочатку вологою, а потім м'якою сухою ганчіркою.

- Не вмикайте піч, якщо вона несправна. Використовуйте піч лише після того, як її оглянув кваліфікований спеціаліст.

**Важлива інформація:** дверцята печі мають надійно закриватись. Дверцята не мають бути зігнутими; завіси дверцят не мають бути поламаними чи послабленими; ущільнювачі дверцят та ущільнювальні поверхні не мають бути пошкодженими.

- Усі налаштування та ремонт повинен виконувати кваліфікований спеціаліст.

### Обмеження гарантії

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

- зігнуті, подряпані чи 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 керуватися здоровим глуздом та бути уважним і обережним.

Ці інструкції стосуються різних моделей мікрохвильових печей, тому характеристики вашої печі можуть дещо відрізнятись від описаних у цьому посібнику, а також не всі знаки попередження можуть стосуватися вашої печі.

У разі виникнення запитань чи проблем звертайтеся у місцевий центр обслуговування Samsung або шукайте додаткову інформацію та технічну підтримку на веб-сайті [www.samsung.com](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.

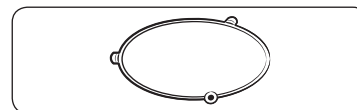
Фізичні особи можуть звернутися до продавця, у якого було придбано виріб, або до місцевого урядового закладу, щоб отримати відомості про місця та способи нешкідливої для довкілля вторинної переробки виробу.

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

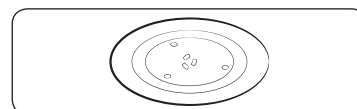
### Приладдя

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



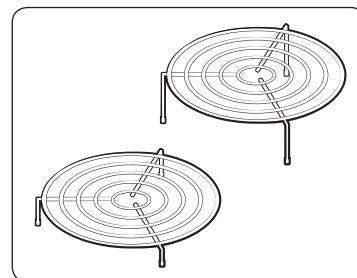
**01 Роликова опора**, яку ставлять по центру печі.

**Призначення:** Роликова опора підтримує скляну тарілку.



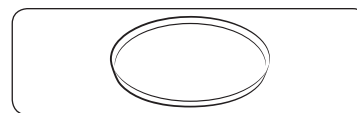
**02 Скляна тарілка**, яку ставлять на роликову опору так, щоб центр був з'єднаний із муфтою.

**Призначення:** Скляна тарілка служить як поверхня для приготування; її можна легко виїняти і почистити.



**03 Висока решітка, низька решітка**, які ставлять на скляну тарілку.

**Призначення:** Металеву решітку можна використовувати для одночасного приготування двох страв. Одну страву ставимо на скляну тарілку, іншу – на решітку. Металеву решітку можна використовувати для приготування в режимі гриля, аерогриля та в комбінованому режимі.



**04 Тарілка для приготування страв із хрусткою скоринкою**, див. сторінку 39.

**Призначення:** Ця тарілка використовується для кращого запікання їжі в режимі мікрохвиль або в режимі поєднання мікрохвиль та гриля. Це допомагає зробити тісто піци і випічки хрустким.

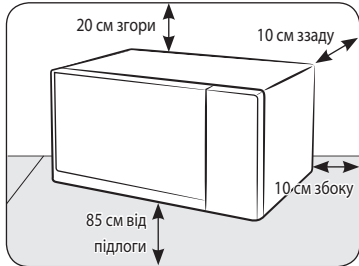
### ⚠ УВАГА

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



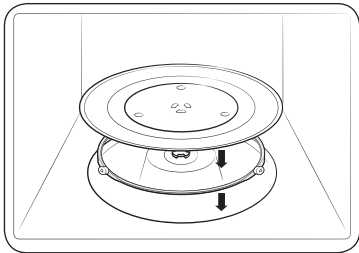


## Місце встановлення



- 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

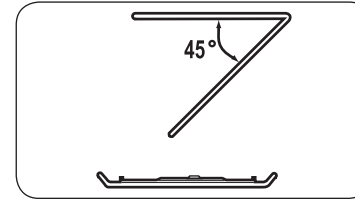
### Чищення

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 горняtko 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 обортовим 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.

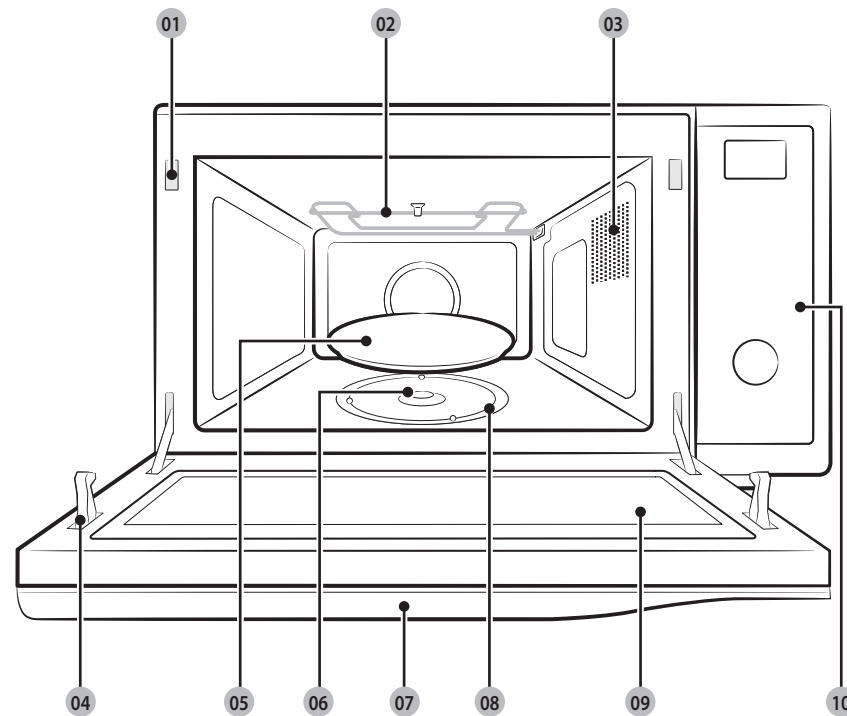
- У разі виникнення проблем із завісами, ущільнювачем та/або дверцятами зверніться до кваліфікованого техника або в місцевий центр обслуговування Samsung щодо технічної підтримки.
- З питань заміни лампочки звертайтеся до місцевого центру обслуговування Samsung. Не замінюйте її самотужки.
- У разі виникнення 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. Пил і волога, які накопичуються всередині печі, можуть негативно вплинути на її роботу.

## Функції печі

### Піч



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

## Панель керування



- 01 Кнопка «Аерогриль Hot Blast Авто»
- 02 Кнопка «Здорове підсмажування»
- 03 Кнопка «Прискорене розморожування»
- 04 Кнопка «Місцева кухня»
- 05 Кнопка «Підтримання тепла»
- 06 Кнопка «Усунення запахів»
- 07 Кнопка «Аерогриль Hot Blast»
- 08 Кнопка «Гриль»
- 09 Кнопка «НВЧ»
- 10 Кнопка «Комбінований режим»
- 11 Кнопка «Вимк.» для увімкнення/вимкнення обертання скляної тарілки
- 12 Універсальний регулятор функцій
- 13 Кнопка «Блокування від дітей»
- 14 Кнопка «СТОП/ЕКО»
- 15 Кнопка «СТАРТ/+30 с»

## Використання печі

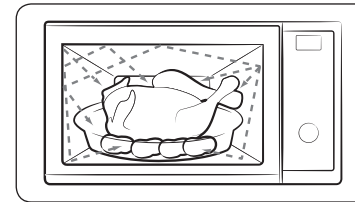
### Як працює мікрохвильова піч

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 (охладжена 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 58-61.

### ПРИМІТКА

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

Відкрийте дверцята печі, потягнувши за ручку вгору.

Поставте на скляну тарілку склянку води. Закрийте дверцята.



Натисніть кнопку режиму мікрохвиль (НВЧ) і встановіть час 4–5 хвилин за допомогою кнопки **СТАРТ/+30 с**.

**Результат:** Піч нагріватиме воду впродовж 4-5 хвилин.

Після цього вода має закипіти.

## Встановлення часу

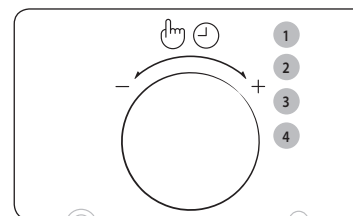
Після подачі живлення на дисплеї автоматично з'явиться індикація «88:88», тоді «12:00».

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

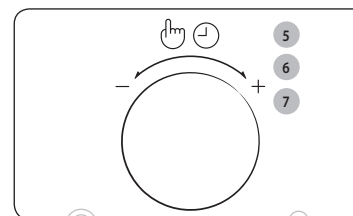
- коли вперше встановлюєте придбану мікрохвильову піч;
- після збою електроживлення.

### ПРИМІТКА

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



1. Натисніть **Універсальний регулятор функцій**.
2. Повертайте **Універсальний регулятор функцій**, щоб встановити формат відображення часу: (24- або 12-годинний).
3. Натисніть **Універсальний регулятор функцій**, щоб завершити налаштування.
4. Повертайте **Універсальний регулятор функцій**, щоб встановити години.



5. Натисніть **Універсальний регулятор функцій**.
6. Повертайте **Універсальний регулятор функцій**, щоб встановити хвилини.
7. Коли відобразиться правильний час, натисніть **Універсальний регулятор функцій**, щоб увімкнути годинник.

**Результат:** Час відображається постійно, навіть коли ви не користуєтеся мікрохвильовою піччю.

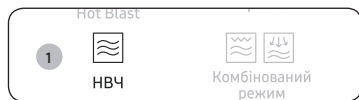
## Приготування/Розігрівання їжі

Нижче пояснено, як правильно приготувати або розігріти їжу.

### ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ

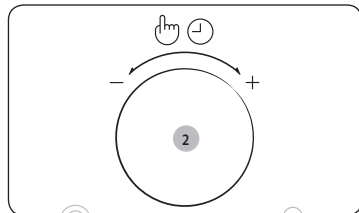
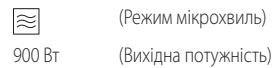
ЗАВЖДИ перевіряйте встановлені вами режими, перед тим як залишити піч без нагляду.

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



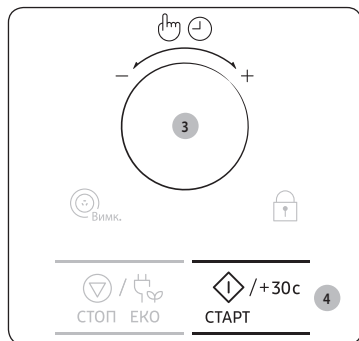
1. Натисніть кнопку **НВЧ**.

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



2. Повертайте **Універсальний регулятор функцій**, поки не відобразиться потрібний рівень потужності. Тоді натисніть **Універсальний регулятор функцій**, щоб встановити рівень потужності.

- Якщо не встановити рівень потужності за 5 секунд, вибір автоматично перейде до етапу налаштування часу приготування.



3. Встановіть час приготування, повертаючи **Універсальний регулятор функцій**.

**Результат:** Час приготування відобразиться на дисплеї.

- Максимальний час становить 99 хвилин.

4. Натисніть кнопку **СТАРТ/+30 с**.

**Результат:** Всередині печі засвітиться світло, і тарілка почне крутитися. Почнеться приготування страви. Коли приготування завершиться

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

## Рівні потужності та регулювання часу

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

На вибір пропонуються шість рівнів потужності.

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

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

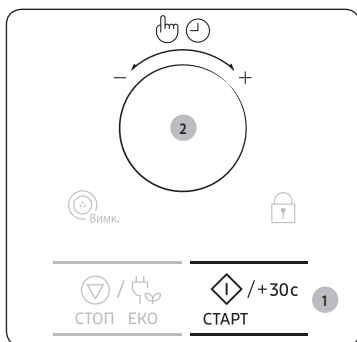
Якщо вибрано...	Тривалість приготування...
Вищий рівень потужності	Зменшиться
Нижчий рівень потужності	Збільшиться

# Використання печі

## Регулювання часу приготування

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

- 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/+30 с** по одному разу для кожних 30 секунд, які потрібно додати.

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

### Спосіб 2

За допомогою **Універсальний регулятор функцій** встановіть потрібний час готування.

- Щоб збільшити час приготування, повертайте регулятор праворуч, щоб зменшити – ліворуч.

## 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 таке...
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/+30 с</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.



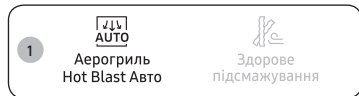
## Використання функцій автоматичного аерогриля

10 функцій режиму **Аерогриль Hot Blast Авто** включають/пропонують попередньо визначений час приготування. Вам не потрібно вводити ані часу готування, ані рівня потужності. Виберіть розмір порції, повертаючи **Універсальний регулятор функцій**.

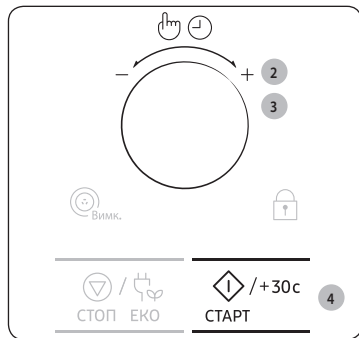
### ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ

Використовуйте лише безпечний для мікрохвильової печі посуд.

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



1. Натисніть кнопку **Аерогриль Hot Blast Авто**.



2. За допомогою **Універсальний регулятор функцій** виберіть тип продуктів для приготування. Опис запрограмованих параметрів дивіться в таблиці на наступній сторінці. Тоді натисніть **Універсальний регулятор функцій**, щоб вибрати тип продуктів.
3. Виберіть розмір порції, повертаючи **Універсальний регулятор функцій**.
4. Натисніть кнопку **СТАРТ/+30 с**.

**Результат:** Страва готуватиметься за вибраною програмою. Коли приготування завершиться

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

## Вказівки із використання режиму аерогриля

У таблиці нижче представлено 10 програм режиму **Аерогриль Hot Blast Авто**, вагу продуктів, час витримки та відповідні рекомендації. Ці програми працюють у комбінованому режимі мікрохвиль, гриля та конвекції.

Код/Продукти	Розмір порції	Вказівки
H1 Заморожена піца	400–450 г	Зніміть пакувальний матеріал і покладіть піцу на низьку решітку. Залиште на 2–3 хвилини після приготування.
H2 Піца по-домашньому	500–550 г	<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Інгредієнти</b> Тісто для піци (200–250 г) 150 г борошна з твердих сортів пшениці для білого хліба, 3 г сухих дріжджів, 0,5 ст. л. оливкової олії, 100 мл теплої води, 0,5 ст. л. цукру і солі Начинка: 100 г нарізаних овочів, 100 г помідорового пюре, 80–100 г тертого сиру моцарелла</li><li>• <b>Спосіб</b> Викладіть борошно, дріжджі, олію, сіль, влийте теплу воду в чашу і змішайте до утворення вологого тіста. Замішуйте тісто міксером чи вручну упродовж 5–10 хвилин. Накрийте кришкою і дайте постояти протягом 30 хвилин. Розкачайте тісто на тарілці для утворення хрусткої скоринки. Викладіть помідорове пюре на тісто і додайте овочі. Рівномірно посипте верхній шар сиром. Поставте тарілку на високу решітку. Залиште на 2–3 хвилини після приготування.</li></ul>

## Використання печі

Код/Продукти	Розмір порції	Вказівки
Н3 Лазанья по-домашньому	500–600 г 1000–1100 г	<ul style="list-style-type: none"> <li>Складники (1000–1100 г) 2 ст. л. оливкової олії, 300 г яловичого фаршу, 200 г томатного соусу, 100 мл м'ясного бульйону, 150 г сухих листків лазаньї (8 листків), 1 цибулина (подрібнена), 1 ч. л. сушених листочків петрушки, орегано, базиліку, 200 г тертого сиру моцарелла</li> <li>- У разі приготування 500–600 г страви використовуйте половину потрібної кількості кожного складника.</li> <li>Спосіб</li> </ul> <p>Соус: 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 30 хвилин.</p> <p>Готуйте лазанью відповідно до вказівок на упаковці. Викладіть лазанью, м'ясний соус і сир, тоді знову повторіть усі дії з початку. Рівномірно посипте верхній шар пасти сиром моцарелла, що залишився, і поставте посудину на низьку решітку. Залиште на 2–3 хвилини після приготування.</p>

Код/Продукти	Розмір порції	Вказівки
Н4 Запіканка по-домашньому	500–600 г 900–1000 г	<ul style="list-style-type: none"> <li>Складники (900–1000 г) 640 г картоплі, 80 мл молока, 80 мл вершків, 40 г збитих цілих яєць, по 1 ст. л. солі, перцю, мускатного горіха, 120 г тертого сиру моцарелла, масло, чебрець</li> <li>- У разі приготування 500–600 г страви використовуйте половину потрібної кількості кожного складника.</li> <li>Спосіб</li> </ul> <p>Почистьте картоплю і поріжте на шматки товщиною 3 мм. Змастіть маслом дно посудини. Розкладіть шматки на чистий рушник, накрийте їх рушником і не відкривайте, поки не приготуєте решту інгредієнтів.</p> <p>Викладіть решту інгредієнтів, окрім тертого сиру, у велику посудину і ретельно перемішайте.</p> <p>Викладіть шматки картоплі у посудину, накладаючи їх один на один, і викладіть суміш поверх картоплі. Посипте страву тертим сиром і поставте на низьку решітку. Коли страва буде готова, прикрасьте її свіжими листочками чебрецю.</p> <p>Залиште на 2–3 хвилини після приготування.</p>
Н5 Заморожена картопля «фрі»	200–250 г 300–350 г	Розкладіть чіпси рівномірно на тарілці для утворення хрусткої скоринки. Поставте тарілку на високу решітку. Залиште на 2–3 хвилини після приготування.
Н6 Заморожені крильця «Баффало»	400–450 г 500–550 г	Розкладіть заморожені крильця «Баффало» (попередньо приготовані та приправлені) на тарілці для утворення хрусткої скоринки. Поставте тарілку на високу решітку. Залиште на 2–3 хвилини після приготування.

Код/Продукти	Розмір порції	Вказівки
H7 Шматки смаженої курки	500–600 г 900–1000 г	Зважте шматки курячого м'яса, змастіть олією і посипте спеціями. Викладіть їх рівномірно на високу решітку. Коли пролунає звуковий сигнал, переверніть шматки курячого м'яса і натисніть кнопку пуску, щоб продовжити приготування. Залиште на 2–3 хвилини після приготування.
H8 Смажена курка	1100–1200 г 1200–1300 г	Підготуйте курку, змастивши її олією і посипавши спеціями. Покладіть її спочатку грудинкою донизу посередині на низьку решітку. Коли пролунає звуковий сигнал, переверніть курку і натисніть кнопку пуску, щоб продовжити приготування. Залиште на 2–3 хвилини після приготування.

Код/Продукти	Розмір порції	Вказівки
H9 Пиріг з яловичиною	500–600 г	<ul style="list-style-type: none"> <li>Інгредієнти 200 г яловичини, нарізаної кубиками, 1 ст. л. оливкової олії, 1/2 цибулини (нарізаної), 80 г грибів (нарізаних), по 1 ст. л. подрібненої петрушки та чебрецю, 1 ст. л. ворсестерширського соусу, сіль і перець, 2 ст. л. борошна, 100 мл гарячого м'ясного бульйону, 120 г готового листкового тіста, 1 збитий яєчний жовток</li> <li>Спосіб Посипте яловичину борошном, сіллю та перцем. Підсмажте її у сковорідці на олії, часто помішуючи, поки не підрум'яниться. Додайте цибулю, гриби, петрушку, чебрець, ворсестерширський соус, м'ясний бульйон та підсмажте. Після підсмажування тушуйте протягом години на невеликому вогні. Висипте суміш у посудину, придатну для печі, накрийте листком тіста і стисніть краї до купи. За допомогою ножа і виделки декоруйте тісто. Зробіть надріз і змастіть збитим яєчним жовтком. Поставте страву на низьку решітку. Залиште на 2–3 хвилини після приготування.</li> </ul>

## Використання печі

Код/Продукти	Розмір порції	Вказівки
H10 Малий кіш по-домашньому	400–500 г	<ul style="list-style-type: none"> <li>Інгредієнти</li> </ul> <p>Тісто: 200 г звичайного борошна, 80 г масла, 1 яйце, 30 г бекону, нарізаного кубиками, 60 г вершків, 60 г свіжих вершків крем-фреш, 2 яйця, 40 г тертого сиру, сіль і перець</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Спосіб</li> </ul> <p>Щоб приготувати тісто, викладіть борошно, масло і яйце у чашу і перемішайте до утворення м'якої маси, тоді залиште тісто у холодильнику на 30 хвилин. Розкачайте тісто і викладіть у змащені жиром металеві форми (наприклад, форми для кексів для 6 малих кішів). Перемішайте вершки, кубики бекону, свіжі вершки крем-фреш, яйце, сир, сіль, перець і вилийте суміш у форми. Поставте страву на низьку решітку. Дайте постояти 5 хвилин після приготування.</p>

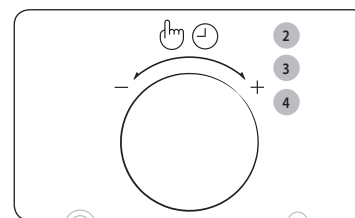
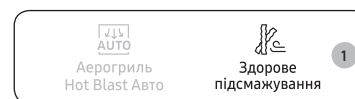
## Використання режиму здорове підсмажування

Існує 11 програм режиму **Здорове підсмажування**, які включають/пропонують попередньо визначений час приготування. Вам не потрібно вводити ані часу готування, ані рівня потужності. Категорію продуктів режиму здорового підсмажування можна налаштувати, повертаючи **Універсальний регулятор функцій**.

### ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ

Використовуйте лише безпечний для мікрохвильової печі посуд.

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



- Натисніть кнопку **Здорове підсмажування**.
- Повертайте **Універсальний регулятор функцій**, щоб вибрати категорію приготування. Тоді натисніть **Універсальний регулятор функцій**, щоб вибрати категорію приготування.
  - 1 - Картопля/Овочі
  - 2 - Морепродукти
  - 3 - Куряче м'ясо
- За допомогою **Універсальний регулятор функцій** виберіть тип продуктів для приготування. Опис запрограмованих параметрів дивіться в таблиці на наступній сторінці. Тоді натисніть **Універсальний регулятор функцій**, щоб вибрати тип продуктів для приготування.
- Виберіть розмір порції, повертаючи **Універсальний регулятор функцій**.



5. Натисніть кнопку **СТАРТ/+30 с.**

**Результат:** Страва готуватиметься за вибраною програмою. Коли приготування завершиться

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

**Вказівки з використання режиму «Здорове підсмажування»**

У таблиці нижче подано 11 автоматичних програм для приготування страв у режимі **Здорове підсмажування**. Також там вказана кількість продуктів та відповідні рекомендації щодо їх приготування. Ви використовуватимете менше олії, аніж під час смаження у фритюрниці, однак отримаєте кращий результат.

Програми працюють у поєднанні з режимом конвекції, верхнім нагрівальним елементом та режимом мікрохвиль.

**1. Картопля/Овочі**

Код/Продукти	Розмір порції	Вказівки
1-1 Заморожені картопляні крокети	200–250 г 300–350 г	Розкладіть заморожені картопляні крокети рівномірно на тарілці для утворення хрусткої скоринки. Поставте тарілку на низьку решітку. Залиште на 1–2 хвилини.
1-2 Картопля «фрі» в домашніх умовах	300–350 г 400–450 г	Візьміть тверду картоплю середнього розміру і помийте її. Почистьте картоплю і наріжте соломкою товщиною 10x10 мм. Замочіть у холодній воді (на 30 хвилин). Витріть її рушником, зважте і змастіть 5 г оливкової олії. Розкладіть картоплю «фрі» рівномірно на тарілці для утворення хрусткої скоринки. Поставте тарілку на високу решітку. Залиште на 1–2 хвилини.

Код/Продукти	Розмір порції	Вказівки
1-3 Картопляні дольки	200–250 г 300–350 г 400–450 г	Помийте картоплю середнього розміру і наріжте її дольками. Полийте олією і додайте спеції. Покладіть її на тарілку для утворення хрусткої скоринки розрізаною стороною донизу. Поставте тарілку на високу решітку. Залиште на 1–3 хвилини.
1-4 Заморожені кільця цибулі	100–150 г 200–250 г	Розкладіть заморожені паніровані кільця цибулі або кальмара рівномірно на тарілці для утворення хрусткої скоринки. Поставте тарілку на низьку решітку. Залиште на 1–2 хвилини.
1-5 Нарізані кабачки	100–150 г 200–250 г	Помийте і наріжте кабачки. Змастіть 5 г оливкової олії і додайте спеції. Викладіть шматки рівномірно на тарілку для утворення хрусткої скоринки і поставте тарілку на високу решітку. Переверніть, коли пролунає звуковий сигнал. Щоб продовжити готування, натисніть кнопку пуску. (Якщо ви не перевернете продукти, піч продовжить працювати). Залиште на 1–2 хвилини.

Використання печі

## Використання печі

### 2. Морепродукти

Код/Продукти	Розмір порції	Вказівки
2-1 Заморожені креветки	200–250 г 300–350 г	Розкладіть заморожені паніровані креветки рівномірно на тарілці для утворення хрусткої скоринки. Поставте тарілку на низьку решітку. Залиште на 1–2 хвилини.
2-2 Заморожені рибні котлети	200–250 г 300–350 г	Розкладіть заморожені паніровані рибні котлети рівномірно на тарілці для утворення хрусткої скоринки. Поставте тарілку на низьку решітку. Залиште на 1–2 хвилини.
2-3 Заморожений смажений кальмар	100–150 г 200–250 г	Розкладіть заморожені паніровані кільця кальмара рівномірно на тарілці для утворення хрусткої скоринки. Поставте тарілку на низьку решітку. Залиште на 1–2 хвилини.

### 3. Куряче м'ясо

Код/Продукти	Розмір порції	Вказівки
3-1 Замороженні шматки курки	200–250 г 300–350 г	Розкладіть заморожені шматки курки рівномірно на тарілці для утворення хрусткої скоринки. Поставте тарілку на високу решітку. Залиште на 1–2 хвилини.
3-2 Курячі лапки	200–250 г 300–350 г 400–450 г	Зважте лапки, змастіть олією і посипте спеціями. Викладіть їх рівномірно на високу решітку. Переверніть, коли пролунає звуковий сигнал. Піч зупинить процес приготування. Щоб продовжити готування, натисніть кнопку пуску. Залиште на 1–3 хвилини.
3-3 Курячі крильця	200–250 г 300–350 г	Зважте курячі крильця, змастіть олією і посипте спеціями. Викладіть їх рівномірно на високу решітку. Переверніть, коли пролунає звуковий сигнал. Піч зупинить процес приготування. Щоб продовжити готування, натисніть кнопку пуску. Залиште на 1–2 хвилини.

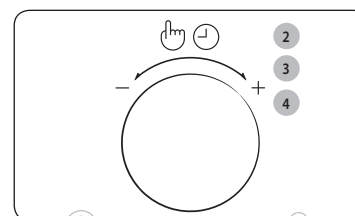
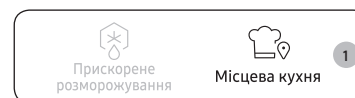
## Користування функціями приготування страв місцевої кухні

83 функції режиму **Місцева кухня** пропонують попередньо визначений час приготування. Вам не потрібно вводити ані часу готування, ані рівня потужності.

### ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ

Використовуйте лише безпечний для мікрохвильової печі посуд.

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



1. Натисніть кнопку **Місцева кухня**.

2. Повертаючи **Універсальний регулятор функцій**, виберіть категорію їжі, тоді натисніть **Універсальний регулятор функцій**.

- 1 - Сніданок
- 2 - Обід
- 3 - Вечеря
- 4 - Особливі події
- 5 - Злаки/Макаронні вироби
- 6 - Овочі
- 7 - Птиця/Риба
- 8 - Розігрівання і приготування страв
- 9 - Тісто
- 0 - Йогурт

3. За допомогою **Універсальний регулятор функцій** виберіть тип продуктів для приготування. Опис запрограмованих параметрів дивіться в таблиці на наступній сторінці. Тоді натисніть **Універсальний регулятор функцій**, щоб вибрати тип продуктів.

4. Якщо вибрано категорію 5\_8, виберіть розмір порції, повертаючи **Універсальний регулятор функцій**.





5. Натисніть кнопку **СТАРТ/+30 с.**

**Результат:** Страва готуватиметься за вибраною програмою. Коли приготування завершиться

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

#### Вказівки з використання режиму «Місцева кухня»

У таблиці нижче вказана вага та відповідні вказівки для 83 програм режиму **Місцева кухня**.

##### 1. Сніданок

Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
1-1 Вівсяна каша	250 г	40 г вівсяних пластівців, 180 мл молока, 40 г вершкового масла, 2 ст. л. цукру, 2 бісквітні печива, чорна смородина або малина
	<b>Вказівки</b> Викладіть вівсяні пластівці у глибоку миску і додайте цукор. Влийте холодне молоко і перемішайте. Накрийте кришкою і покладіть у мікрохвильову піч. Натисніть кнопку пуску. Подрібніть печиво на великі шматки. Після приготування додайте до каші масло. Подавайте вівсянку, декоровану крихтами печива і ягодами.	

Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
1-2 Гречана каша	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. Подрібніть петрушку. Після приготування додайте подрібнену зелень та рослинну олію і перемішайте. Перш ніж подавати, залиште на 2–3 хвилини.	
1-3 Тости з сиром	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 і натисніть кнопку пуску. Коли пролунає звуковий сигнал, переверніть скибки і покладіть згори шматочки сиру. Знову поставте у мікрохвильову піч і натисніть кнопку пуску.	
1-4 Яйце «Пашот»	1 яйце	1 яйце, 300 мл води, 10–15 мл 9 % оцту
	<b>Вказівки</b> Змішайте воду та оцет у посудині і поставте її в мікрохвильову піч. Натисніть кнопку пуску. Коли пролунає звуковий сигнал, вийміть посудину. Помішайте воду виделкою, щоб всередині утворився вир, покладіть туди яйце. Знову поставте у мікрохвильову піч і натисніть кнопку пуску. Залиште на 2–3 хвилини, перш ніж подавати на стіл.	

Використання печі

## Використання печі

Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
1-5 Канاپки з лососем та майонезом	2 скибки	2 скибки хліба для тостів, 100 г консервованого лосося або горбуші, 1 ст. л. майонезу, ¼ середньої цибулини, верхня частина 1 зеленої цибулини, чорний перець до смаку
	<b>Вказівки</b> Покладіть хліб на низьку решітку і поставте її у мікрохвильову піч, натисніть кнопку пуску. Коли пролунає звуковий сигнал, вийміть страву. Подрібніть цибулю і зелену цибулину, проштрикніть рибу виделкою, вимішайте з цибулею і додайте перець до смаку. Додайте майонез до начинки і перемішайте. Викладіть суміш на один шматок хліба і накрийте її іншим шматком. Знову поставте у мікрохвильову піч і натисніть кнопку пуску.	
1-6 Сосиски з зеленим 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 і натисніть кнопку пуску. Перш ніж подавати, залиште на 2–3 хвилини.	
1-7 Омлет	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 тертий сир і подрібнений кріп. Поставте в мікрохвильову піч і натисніть кнопку пуску. Залиште на 2–3 хвилини, перш ніж подавати на стіл.	

Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
1-8 Сирні пиріжки	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. Сформуйте два пиріжки. Змастіть їх маслом. Викладіть на пергамент, а тоді на високу решітку. Поставте в мікрохвильову піч. Натисніть кнопку пуску. Коли піч подасть звуковий сигнал, переверніть пиріжки. Знову поставте у мікрохвильову піч і натисніть кнопку пуску.	
1-9 Кондитерські вироби	2 шт.	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 низькій решітці. Поставте в мікрохвильову піч і натисніть кнопку пуску. Перш ніж подавати, залиште на 2–3 хвилини.	

Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
1-10 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 цедру і 1 ч. л. лимонного соку і замішайте тісто. Сформуєте маленькі кульки розміру невеличкої сливи і обкачайте у цукрі-пудрі. Викладіть кульки на пергамент та покладіть на низьку решітку. 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.
1-11 Паштет із курячої печінки	300–350 г	150 г курячої печінки, ½ цибулини, 1 зубець часнику, 50 г м'якого масла, 2 ст. л. оливкової олії, 100 мл густих вершків, сіль, чорний перець до смаку, зелень для подання на стіл
	<b>Вказівки</b>	Промийте курячу печінку, очистіть її від сухожилля і капілярів, наріжте великими шматками. Почистьте цибулину і наріжте півкільцями. Розкладіть їх у посудині разом із печінкою, залийте оливкову олію. Накрийте кришкою і поставте в мікрохвильову піч. Натисніть кнопку пуску. Коли піч подасть звукові сигнали, переверніть печінку і поставте посудину в мікрохвильову піч. Знову натисніть кнопку пуску. Після приготування перетріть готову печінку блендером до однорідної маси, додайте м'яке масло, часник, сіль і вершки, ще раз збийте. Перекладіть паштет із курячої печінки у форму, приправте перцем і подрібненою зеленню, покладіть у холодильник на 2–3 години, щоб повністю застиг. Подавайте на стіл із тостами.

Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
1-12 Овочева фріттата	800–900 г	1 малий цукіні, 1 червоний болгарський перець, 1 невелика цибулина, 2 середні картоплини, 4 яйця, 100 г вершків із високим вмістом жиру, 50 г твердого сиру, сіль і чорний перець до смаку
	<b>Вказівки</b>	Тонко наріжте цукіні і картоплю, наріжте соломкою перець, наріжте цибулю півкільцями. Збийте яйця з вершками, додайте сіль і перець. Покладіть овочі в посуд, придатний для мікрохвильової печі. Полийте яєчно-вершковою сумішшю, посипте тертим сиrom. Поставте в мікрохвильову піч і натисніть кнопку пуску. Перш ніж подавати, залиште на 2–3 хвилини.
1-13 Сирні бісквіти з кунжутом	12 кульок	180 г борошна, 75 г вершкового масла, 60 г сиру із блакитною пліснявою, 1 ст. л. гірчиці, пера 1 зеленої цибулини, 1 ст. л. холодної води, 1½ ст. л. смаженого кунжуту
	<b>Вказівки</b>	Просійте борошно в посудину, додайте м'яке вершкове масло і порізаний на маленькі кубики сир. Замишайте за допомогою виделки. Додайте 1 ст. л. холодної води, гірчицю і замишайте тісто. Поріжте пера зеленої цибулі, додайте її в посудину з тістом, знову вимішайте, накрийте рушником і поставте на 30 хвилин у холодильник. Зробіть із тіста 12 однакових кульок. Обваляйте печиво в насінні кунжуту, викладіть на широку тарілку і легко притисніть пальцями. Поставте в мікрохвильову піч і натисніть кнопку пуску. Перш ніж подавати, залиште на 2–3 хвилини.

## Використання печі

Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
1-14 Шоколадне печиво	12 кульок	200 г борошна, 100 г чорного шоколаду, 50 г вершкового масла, 70 г грецьких горіхів, 70 г цукру, 1 яйце
	<p><b>Вказівки</b></p> <p>Розламайте шоколад на великі шматки, покладіть їх у глибоку миску і додайте вершкове масло. Розтопіть суміш у мікрохвильовій печі за потужності 600 Вт протягом 2–2,5 хвилин і перемішайте. Дайте шоколаду трохи охолонути, додайте яйце і ретельно змішайте. За допомогою ножа грубо наріжте грецькі горіхи (залиште декілька горіхів для декорування) і додайте їх у посудину із просіяним борошном і цукром.</p> <p>Замішайте тісто, загорніть його в харчову плівку і покладіть у холодильник на 30 хвилин. Зробіть 12 маленьких кульок, встроміть невеликий шматок горіха вгорі кожної кульки. Поставте в мікрохвильову піч і натисніть кнопку пуску. Перш ніж подавати, залиште на 2–3 хвилини.</p>	
1-15 Крупеник	400–500 г	100 г гречки, 100 г домашнього сиру, 60 г сметани, 70 г цукру, 1 яйце, 2 бісквітні печива, 100 мл води
	<p><b>Вказівки</b></p> <p>Всипте 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.</p> <p>Поставте в мікрохвильову піч і натисніть кнопку пуску. Подавайте зі сметаною.</p>	

## 2. Обід

Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
2-1 Борщ	700–750 г	275 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 пасти, 2–3 ст. л. подрібнених пер зеленої цибулі, 1 лавровий листок, сіль і чорний перець до смаку, сметана для подачі на стіл
		<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>
2-2 Капусняк	1400–1500 г	150 г білокачанної капусти, ½ морквини, 1 цибулина, 3 маленькі картоплини, 1½ ст. л. томатної пасти, 500 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. 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>

Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
2-3 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.
2-4 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
	<b>Вказівки</b>	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.

Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
2-5 Курячий 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
	<b>Вказівки</b>	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.
2-6 М'ясні кульки	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. Сформуйте 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. Коли пролунає звуковий сигнал, вийміть страву і переверніть м'ясні кульки. Знову поставте у мікрохвильову піч і натисніть кнопку пуску. Перш ніж подавати, залиште на 2–3 хвилини.

## Використання печі

Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
2-7 Стейк із лосося на грилі	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 цедру в маленьку мисочку, витисніть туди трохи лимонного соку, налийте олію, додайте спеції і все перемішайте. Щедро змастіть рибу отриманим маринадом, викладіть рибу на тарілку. Поставте в мікрохвильову піч і натисніть кнопку пуску. Полийте готову рибу лимонним соком до смаку і додайте сіль.
2-8 Свиняча вирізка 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 і натисніть кнопку пуску. Коли пролунає звуковий сигнал, вийміть страву. Вилийте соус на м'ясо і перемішайте. Знову поставте у мікрохвильову піч і натисніть кнопку пуску. Перш ніж подавати, залиште на 2–3 хвилини.  Приготування соусу: окремо змішайте сметану з гірчицею, борошно і бульйон, додайте сіль і перець до смаку.

Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
2-9 Пельмені	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.
2-10 Компот із сухофруктів	700–750 г	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. Залиште на деякий час, перш ніж подавати.



Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
2-11 Курячі крильця по-китайськи	6 шт.	250 г курячих крилець, 2 см кореня імбиру, 1 зубець часнику, 1 маленький висушений перець чилі, 1 ст. л. рослинної олії, 1 ст. л. кунжуту, 1 ст. л. соєвого соусу, 1 ст. л. рідкого меду, 60 мл сухого вина чи портвейну
	<b>Вказівки</b> Помийте курячі крильця і розріжте їх по суглобах. Викиньте найтоншу частину. Змішайте мед, вино, соєвий соус і масло у глибокій тарілці. Додайте подрібнений часник, мелений імбир, подрібнений перець і половину порції насіння сезаму. Змастіть крильця маринадом і залиште на 1 годину в холодильнику. Викладіть крильця на широку тарілку, посипте рештою порції насіння сезаму. Поставте тарілку на низьку решітку, а решітку – в мікрохвильову піч. Натисніть кнопку пуску. Після приготування злийте маринад у невелику посудину і готуйте в мікрохвильовій печі ще 3 хвилини за потужності 600 Вт. Подавайте соус, що утвориться, з крильцями.	
2-12 Риба з хрусткою сирною скоринкою	350–400 г	200 г філе білої риби, 1 кулька сиру моцарелла, 40 г грецьких горіхів, 2 шматки копченого бекону, 2 жмені подрібнених картопляних чіпсів, 1 ст. л. рослинної олії, чорний перець до смаку
	<b>Вказівки</b> Наріжте філе риби на шматки, викладіть їх на широку тарілку і додайте трохи перцю. Наріжте сир моцарелла кільцями і викладіть кільця поверх риби. Наріжте бекон на невеликі шматки, подрібніть горіхи ножем. Змішайте бекон, чіпси і горіхи в окремій посудині. Викладіть готову суміш поверх риби і збризніть невеликою кількістю олії. Поставте в мікрохвильову піч. Натисніть кнопку пуску. Перш ніж подавати, залиште на 2–3 хвилини.	

Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
2-13 Риба з брокколі та мигдалем	550–600 г	180 г філе пангасіуса або тилапії, 150 г брокколі, 1 апельсин, 50 г смаженого мигдалю, 30 г вершкового масла, 1 ч. л. борошна, сіль, чорний перець до смаку
	<b>Вказівки</b> Натріть цедру апельсина на дрібній терці в невелику посудину і витисніть апельсиновий сік у ту саму посудину. Помийте рибу і викладіть її у глибоку миску. Відділіть суцвіття брокколі і викладіть довкола риби. Покладіть масло і трохи борошна у миску з апельсиновою цедрою та соком. Перемішайте і додайте сіль і перець. Розігрійте в мікрохвильовій печі за потужності 600 Вт упродовж 2 хвилин. Змочіть рибу і капусту в готовому соусі. Грубо наріжте мигдаль, посипте ним рибу й капусту і додайте перець до смаку. Поставте в мікрохвильову піч. Натисніть кнопку пуску. Перш ніж подавати, залиште на 2–3 хвилини.	
2-14 Кальмар із соусом песто	250–300 г	1 почищений кальмар, 70 мл сухого білого вина, ½ лимону, 4 гілочки базиліку, 40 г кедрових горіхів, 1 зубець часнику, 40 мл оливкової олії, сіль і перець до смаку
	<b>Вказівки</b> Викладіть часник, горіхи і листочки базиліку в миску, влийте оливкову олію, витисніть сік з ¼ лимону і додайте сіль. За допомогою блендера подрібніть суміш до однорідної маси. Наріжте кальмар кільцями, покладіть в окрему миску і додайте сіль та перець до смаку. Влийте сухе вино. Поставте в мікрохвильову піч. Натисніть кнопку пуску. Після приготування охолодіть кальмар у бульйоні, тоді вийміть і висушіть. Перемішайте із соусом песто і залиште маринуватися упродовж 10 хвилин. Збризніть лимонним соком, перш ніж подавати на стіл.	

## Використання печі

Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
2-15 Бефстроганов	200–250 г	250 г яловичини, 2 цибулини, 1 ст. л. яловичого бульйону, 2 ст. л. сметани чи густих вершків, 1 ст. л. борошна, 1. ст. л. помідорового пюре, сіль і чорний перець до смаку
	<b>Вказівки</b>	Помийте і висушіть м'ясо, наріжте на шматки по 5 мм, а тоді на довгі смужки. Змішайте борошно з сіллю і перцем, обкачайте смужки м'яса в цій суміші. Обтрусіть надлишок борошна. Наріжте цибулю тонкими півкільцями, викладіть у миску з м'ясом, влийте бульйон, додайте помідорове пюре і перемішайте. Поставте в мікрохвильову піч. Натисніть кнопку пуску. Коли пролунає звуковий сигнал, вийміть страву і додайте сметану. Якщо потрібно, додайте сіль. Знову поставте у мікрохвильову піч і натисніть кнопку пуску. Перш ніж подавати, залиште на 2–3 хвилини.

Використання печі

### 3. Вечеря

Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
3-1 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. 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.
3-2 Ліній голубці	700–800 г	300 г курячої печінки, 140 г капусти, 1 цибулина, 50 г пропареного рису, 1 склянка бульйону, 1 склянка води, 60 г сметани, 2 ст. л. томатної пасти, 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, додайте сіль і перець, перемішайте. Сформуйте невеликі подовгасті м'ясні кульки, викладіть їх у форму, влийте бульйон, покладіть посудину на низьку решітку. Поставте в мікрохвильову піч. Натисніть кнопку пуску. Коли пролунає звуковий сигнал, вийміть страву. Занурте голубці у сметанковий соус і покладіть у мікрохвильову піч. Знову натисніть кнопку пуску. Після приготування 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
3-3 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 пасты, 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. Сформуєте 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.
3-4 Курачі 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, 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.

Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
3-5 Індичка 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.
3-6 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.
3-7 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 припл. 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.

## Використання печі

Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
3-8 Риба по-староросійськи	500–600 г	200 г судака чи тріски, ½ буряка, 1 цибулина, ½ моркви, 100 г сметани, 1 ст. л. томатної пасты, 1 ст. л. борошна, 180 мл води, сіль, перець до смаку
	<p><b>Вказівки</b></p> <p>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.</p> <p>Приготування соусу: в окремій мисці змішайте сметану, томатну пасту і борошно, додайте трохи солі і перцю.</p>	
3-9 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
	<p><b>Вказівки</b></p> <p>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.</p>	

Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
3-10 Заморожена піца	350 г	Заморожена піца – 350 г
	<p><b>Вказівки</b></p> <p>Покладіть заморожену піцу на низьку решітку, вкриту пергаментом. Поставте в мікрохвильову піч. Натисніть кнопку пуску. Перш ніж подавати, залиште на 2–3 хвилини.</p>	
3-11 Свиняча філейна частина зі шпинатом і горіхами	3 шматки	250 г свинини без костей, 60 г свіжого шпинату, 1 цибулина, 40 г кедрових горіхів, 2 ст. л. рослинної олії, 1 скибка хліба з цільнозернової муки, 1 зубець часнику, сіль і чорний перець до смаку
	<p><b>Вказівки</b></p> <p>Почистьте цибулину і наріжте дрібними кубиками. Помийте шпинат і грубо наріжте. Подрібніть часник. Перемішайте овочі в мисці, додайте 1 ст. л. рослинної олії, сіль і перець. Покладіть у мікрохвильову піч на 1 хвилину за потужності 900 Вт. Наріжте хліб на невеликі шматки, додайте до миски з овочами разом із кедровими горіхами і перемішайте.</p> <p>Наріжте м'ясо тоненькими шматочками і відбийте за допомогою широкої частини ножа. Викладіть суміш на всі шматки м'яса, зробіть рулети і закріпіть дерев'яними шпажками. Викладіть рулети на тарілку, змастіть рештою олії. Поставте в мікрохвильову піч. Натисніть кнопку пуску. Коли пролунає звуковий сигнал, вийміть страву. Переверніть і поставте в мікрохвильову піч. Знову натисніть кнопку пуску.</p>	

Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
3-12 Фрикадельки з рисом	8 шт.	200 г яловичого фаршу, 80–90 г напівготового рису, 1 середня цибулина, 1 помідор, 1 яйце, 1 зубець часнику, сіль і чорний перець до смаку
	<b>Вказівки</b>	Наріжте помідор і цибулю невеликими кубиками, подрібніть часник. Додайте готові овочі в миску з фаршом і розбийте одне яйце. Додайте сіль, перець і рис. Ретельно перемішайте. Сформуйте з фаршу кульки розміру середньої сливи, викладіть їх на широку тарілку. Поставте в мікрохвильову піч. Натисніть кнопку пуску. Коли пролунає звуковий сигнал, вийміть страву. Переверніть і поставте в мікрохвильову піч. Знову натисніть кнопку пуску.
3-13 Смажена ягнятина з медом	450–500 г	500 г філе ягнятини, 2 ст. л. меду, 1 ст. л. гірчиці, 3 гілочки коріандру, 2 гілочки петрушки, 1 цибулина, 2 зубці часнику, 2 ст. л. рослинної олії
	<b>Вказівки</b>	Почистьте ягнятину від сухожилля та мембрани і наріжте на невеликі шматки. Змішайте мед із гірчицею та маслом у великій мисці. Покладіть шматки ягнятини в маринад і залиште під кришкою на 1 годину. Подрібніть цибулю і часник, всипте в миску з ягнятиною і накрийте кришкою. Поставте в мікрохвильову піч. Натисніть кнопку пуску. Перш ніж подавати на стіл, посипте подрібненою петрушкою та коріандром.

Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
3-14 Курячі рулети з сиром	2 шт.	1 куряче філе, 40 г сухого білого хліба, 1 яйце, 50 г м'якого сиру (брї або камембер), пера 2 зелених цибулин, сіль і чорний перець до смаку
	<b>Вказівки</b>	Подрібніть цибулю, викладіть у миску з сиром, замішайте виделкою, додайте сіль і перець до смаку. Наріжте куряче філе по довжині тонкими шматочками, дещо відбийте ножом або молоточком. Викладіть суміш посередині м'яса і зробіть рулети. Наріжте хліб товстою соломкою. Трішки збийте яйце. Змочіть рулети в яйці, обкачайте у хлібних крохтах і закріпіть дерев'яними шпажками. Поставте в мікрохвильову піч. Натисніть кнопку пуску.
3-15 Курка в томатному соусі	500–600 г	1 невелика курка, 6 печериць, 200 г помідорів у власному соці, 1 склянка бульйону, 1 цибулина, 100 г оливок без кісточок, ½ ч. л. порошку каррі, сіль і чорний перець до смаку
	<b>Вказівки</b>	Помийте і висушіть курку, наріжте на 8–10 шматків. Не викидайте обрізки і тонкі частинки крилець. Використайте їх для приготування бульйону. Наріжте цибулю невеликими кубиками. Грубо наріжте оливки, викладіть їх у миску і подрібніть їх виделкою разом із помідорами і спеціями. Влийте бульйон. Перекладіть курку у форму для смаження, долейте томатний соус, накрийте кришкою. Поставте в мікрохвильову піч. Натисніть кнопку пуску. Під час приготування наріжте печериці тонкими скибочками. Коли пролунає звуковий сигнал, вийміть страву і викладіть гриби поверх курки. Поставте в мікрохвильову піч. Знову натисніть кнопку пуску.

## Використання печі

### 4. Особливі події

Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
4-1 Фарширований болгарський перець	200–250 г	1 болгарський перець, 150 г мішаного м'ясного фаршу, 60 г напівготового рису, 1 склянка води, 1½ ст. л. томатної пасти, 1 ст. л. борошна, сіль і перець до смаку
	<b>Вказівки</b>	<p>Приготування начинки: змішайте фарш із пропареним рисом у мисці, приправте перцем і сіллю до смаку.</p> <p>Виріжте серцевину перців, очистьте від насіння і переділок.</p> <p>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.</p> <p>Приготування соусу: змішайте борошно з томатною пастою, додайте воду, тоді сіль і чорний перець до смаку.</p>
4-2 Расстегай із рибою	4 шматки	180 г філе білої риби, 200 г бездріжджового листового тіста, 3 середі печериці, 100 г пропареного довгозернистого рису, 1 цибулина, 1 яєчний жовток, пера 2 зелених цибулин, сіль і перець до смаку
	<b>Вказівки</b>	<p>Почистьте цибулю і гриби, наріжте невеликими кубиками і викладіть у глибоку миску. Додайте пропарений рис, нарізану невеликими шматочками рибу, подрібнену зелену цибулю, сіль і перець. Розділіть тісто на рівні частини. З кожного шматка тіста сформуйте квадрат зі стороною 12 см і покладіть начинку. Сформуйте з тіста пиріжки у вигляді човника, міцно скріпивши краї і залишивши середину відкритою.</p> <p>Змастіть расстегай яєчним жовтком і влийте 1 ст. л. води у центр кожного пиріжка. Поставте в мікрохвильову піч. Натисніть кнопку пуску. Коли пролунає звуковий сигнал, вийміть страву і переверніть. Поставте в мікрохвильову піч. Знову натисніть кнопку пуску.</p>

Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
4-3 Смажений сир	200–250 г	160 г сиру сулугуні, 60 г панірувальних сухарів, 1 яйце
	<b>Вказівки</b>	<p>Поріжте сир на маленькі кубики висотою 2–2,5 см.</p> <p>Злегка збийте яйце і обкачайте сирні кубики в отриманій суміші.</p> <p>Обкачайте сир у панірувальних сухарях і повторіть процедуру (обкачайте сирні кубики в яйці та панірувальних сухарях і приплесніть їх пальцями).</p> <p>Викладіть сир у сухарях на широку тарілку, поставте тарілку на низьку решітку. Поставте в мікрохвильову піч. Натисніть кнопку пуску.</p>
4-4 Курячий шашлик	200–250 г	250 г курятини, 1 ст. л. майонезу, 1 лимон, 2 ч. л. сезаму, 2 щіпки меленого кориандру, 1 зубець часнику
	<b>Вказівки</b>	<p>Наріжте курятину на маленькі шматки довжиною 2 см.</p> <p>Приготування маринаду: змішайте майонез, подрібнений часник, лимонний сік і цедру у глибокій мисці.</p> <p>Змішайте м'ясо з маринадом і залиште на 1 годину у прохолодному місці.</p> <p>Населіть шматки м'яса на дерев'яні шпажки і приправте насінням сезаму.</p> <p>Поставте тарілку з шашликом на високу решітку. Поставте в мікрохвильову піч. Натисніть кнопку пуску.</p>
4-5 М'ясо по-болярськи	200–250 г	250 г свинини, 3 печериці, 2 ст. л. майонезу, 2 гілочки чебрецю, сіль і перець до смаку
	<b>Вказівки</b>	<p>Помийте, висушіть і почистьте печериці, наріжте їх тонькими скибочками. Помийте свинину, натріть сіллю і перцем і викладіть на тарілку. Приправте листочками чебрецю. Викладіть гриби поверх м'яса.</p> <p>Вилийте майонез на гриби, розмажте ложкою. Готуйте м'ясо під кришкою.</p> <p>Поставте в мікрохвильову піч. Натисніть кнопку пуску. Коли пролунає звуковий сигнал, вийміть страву і переверніть. Поставте в мікрохвильову піч. Знову натисніть кнопку пуску.</p>

Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
4-6 Кулебяка з лососем	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 місці, додайте сіль і перець до смаку. Розморозьте тісто і розкачайте у формі прямокутника. Викладіть готову начинку посередині. Підніміть краї тіста, щоб закрити 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 страву на низьку решітку. Поставте в мікрохвильову піч. Натисніть кнопку пуску.
4-7 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.

Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
4-8 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 страву на низьку решітку. Поставте в мікрохвильову піч. Натисніть кнопку пуску.
4-9 Печиво	9 шт.	200 г борошна, 50 г цукру-пудри, 60 г половинок сушених абрикосів, ½ ч. л. шортенінгу, 2 ст. л. води, 70 г вершкового масла
	<b>Вказівки</b>	Ретельно промийте абрикоси, замочіть їх у теплій воді упродовж 20 хвилин і наріжте тонкими скибочками. Просійте борошно з шортенінгом у велику миску, додайте масло і потріть суміш між пальцями, поки не утворяться крихти. Додайте цукор-пудру, 2 ст. л. холодної води у миску і замішайте тісто. Додайте абрикоси і знову перемішайте. Сформуйте кульки розміру невеликої сливи. Потисніть їх виделкою. Поставте в мікрохвильову піч. Натисніть кнопку пуску.
4-10 Журавлиновий напій	250–300 г	Заморожена журавлина – 50 г, цукор – 35 г, вода – 200 мл
	<b>Вказівки</b>	Викладіть усі інгредієнти у миску. Поставте в мікрохвильову піч. Натисніть кнопку пуску. Після приготування охолодіть і сцідіть.

## Використання печі

Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
4-11 Лимонний пиріг	450–550 г	200 г борошна, 60 г вершкового масла, 60 г цукру, 1 яйце, 2 яєчні жовтки, 180 мл згущеного молока, 1 лимон, 1 ч. л. шортенінгу
	<b>Вказівки</b>	Викладіть масло у глибоку миску, додайте цукор і розтопіть у мікрохвильовій печі упродовж 1 хвилини за потужності 600 Вт. Додайте просіяне борошно, одне яйце і шортенінг, замішайте тісто до однорідної маси і залиште під кришкою на 10 хвилин. Збийте згущене молоко з лимонним соком і цедрою, додайте два жовтки і змішайте. Викладіть тісто у форму і обережно викладіть поверх лимонний крем. Поставте страву на низьку решітку. Поставте в мікрохвильову піч. Натисніть кнопку пуску. Перед подачею на стіл охолодіть у холодильнику і наріжте на шматки.
4-12 Профітролі	7 шт.	1 горнятко борошна, 125 г масла, 1 горнятко води, 4 яйця, 100 г чорного шоколаду, збиті вершки
	<b>Вказівки</b>	У горнятку змішайте масло з водою і поставте в піч на 3 хвилини за потужності 600 Вт. Зачекайте, поки охолоне, додайте борошно і ретельно перемішайте. Поки перемішуєте, додайте яйця по одному. Викладіть тісто в кондитерський мішок, зробіть із нього кола на тарілці для утворення хрусткої скоринки. Поставте в мікрохвильову піч. Натисніть кнопку пуску. Після приготування розріжте профітролі і дайте їм охолонути на решітці. Начиніть збитими вершками. Подавайте на стіл із гарячим шоколадом.

Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
4-13 Яблучний пиріг	300–400 г	4 невеликі зелені яблука, 200 г борошна, 60 г вершкового масла, ½ ч. л. шортенінгу, 80 г цукру-пудри, 2–3 ст. л. води
	<b>Вказівки</b>	Помийте і вийміть серцевину з яблук, наріжте їх тонкими дольками. Просійте борошно разом із шортенінгом, додайте масло і потріть суміш між пальцями, поки не утворяться крихти. Додайте 2–3 ст. л. води, половину порції цукру-пудри і замішайте тісто до утворення однорідної маси. Накрийте харчовою плівкою і залиште в холодильнику на 1 годину. Вийміть тісто з холодильника, розкачайте тісто прямокутної форми товщиною 2 мм і викладіть у форму. Змішайте дольки яблука з рештою порції цукру-пудри і викладіть поверх тіста. Поставте в мікрохвильову піч. Натисніть кнопку пуску.
4-14 Пиріг із грецькими горіхами	700–800 г	300 г борошна, 100 г вершкового масла, 200 г грецьких горіхів, 100 г цукру, 125 г меду, 1 лимон, 2 яйця
	<b>Вказівки</b>	Приготування тіста: розітріть 250 борошна у мисці між пальцями до утворення крихт. Додайте 1 яйце і цукор і замішайте тісто. Накрийте рушником і залиште в холодильнику на 30 хвилин. Приготування начинки: Подрібніть горіхи. Змішайте мед із лимонним соком і цедрою в мисці, додайте яйце, борошно і горіхи. Викладіть тісто у форму для запікання, а поверх викладіть начинку. Поставте в мікрохвильову піч. Натисніть кнопку пуску.



Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
4-15 Полуничний рулет	600–700 г	200–250 г полуниць, 240–260 г борошна, 50 г вершкового масла, 80 г цукру, 30 мл очищеної оливкової олії, 1 ч. л. сухих дріжджів, 120 мл молока, 2 ст. л. крохмалю
	<b>Вказівки</b>	<p>Просійте половину порції борошна у миску, додайте тепле молоко, 2 ст. л. цукру і дріжджі. Замішайте тісто і залиште його на 1 годину, щоб тісто зійшло. Додайте решту борошна, вершкове масло і половину порції олії. Замішайте однорідне тісто. Залиште на 1 годину під рушником. Ретельно помийте полуницю, вийміть плодоніжки і наріжте полуницю маленькими шматочками. Перекладіть полуницю і миску, додайте крохмаль і цукор та перемішайте. Розкачайте тісто товщиною 0,5 см і розкладіть поверх полуниці.</p> <p>Зробіть рулет, викладіть його на тарілку швом донизу і змастіть олією. Поставте тарілку на низьку решітку. Поставте в мікрохвильову піч. Натисніть кнопку пуску.</p>

#### 5. Злаки/Макаронні вироби

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

## Використання печі

### 6. Овочі

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

### 7. Птиця/Риба

Код/Продукти	Розмір порції	Вказівки
7-1 Куряча грудинка	300–350 г 400–450 г	Сполосніть курячу грудинку і покладіть у глибоку скляну термостійку посудину. Накрийте плівкою для мікрохвильової печі та проколіть її. Поставте посудину на скляну тарілку. Залиште на 2 хвилини.
7-2 Індича грудинка	300–350 г 400–450 г	Сполосніть індичу грудинку і покладіть у глибоку скляну термостійку посудину. Накрийте плівкою для мікрохвильової печі та проколіть її. Поставте посудину на скляну тарілку. Залиште на 2 хвилини.
7-3 Філе риби на грилі	200–300 г 400–500 г	Рівномірно викладіть філе риби на високу решітку. Переверніть, як тільки піч подасть звукові сигнали. Залиште на 1–2 хвилини.
7-4 Стейки з лосося на грилі	200–250 г 300–350 г	Рівномірно викладіть рибні стейки на високу решітку. Переверніть, як тільки піч подасть звукові сигнали. Залиште на 2 хвилини.
7-5 Смажена риба	300–350 г 400–450 г	Змастіть цілу рибу (форель чи морський карась) олією, додайте трави та спеції. Покладіть рибу одну біля одної головою до хвоста на високу решітку. Переверніть, як тільки піч подасть звукові сигнали. Залиште на 3 хвилини.

## 8. Розігрівання і приготування страв

Код/Продукти	Розмір порції	Вказівки
8-1 Готова страва (Охолоджена)	300–350 г 400–450 г	Викладіть страву в керамічну тарілку і накрийте її плівкою для мікрохвильової печі. Ця програма підходить для страв із трьох компонентів (наприклад, м'яса із соусом, овочів і гарніру у вигляді картоплі, рису або макаронів). Залиште на 2–3 хвилини.
8-2 Заморожена піца	300–350 г 400–450 г	Поставте заморожену піцу на низьку решітку. Залиште на 2–3 хвилини після приготування.
8-3 Заморожена лазанья	400–450 г 600–650 г	Викладіть заморожену лазанью у відповідну посудину, придатну для мікрохвильової печі. Поставте посудину на скляну тарілку. Після приготування залиште на 3–4 хвилини.
8-4 Кіш (Охолоджений)	600–650 г	Ця програма підходить для приготування охолодженого кіша. Вийміть пиріг з упаковки і покладіть на тарілку. Поставте тарілку на нижню решітку. Після приготування залиште на 1–2 хвилини.
8-5 Смажена курка	1100–1200 г 1200–1300 г	Змастіть охолоджену курку олією та посипте спеціями. Покладіть грудинкою вниз посередині на низькій решітці. Переверніть курку, як тільки піч подасть звуковий сигнал. Для продовження готування натисніть кнопку <b>пуску</b> . Залиште на 5 хвилин.

## 9. Тісто

Код/Продукти	Розмір порції	Вказівки
9-1 Тісто для піци	300–500 г	Викладіть тісто у відповідного розміру ємність і поставте ємність на нижню решітку. Накрийте алюмінієвою фольгою.
9-2 Тісто для пирога	500–800 г	Викладіть тісто у відповідного розміру ємність і поставте ємність на нижню решітку. Накрийте алюмінієвою фольгою.
9-3 Тісто для хліба	600–900 г	Викладіть тісто у відповідного розміру ємність і поставте ємність на нижню решітку. Накрийте алюмінієвою фольгою.

## 10. Йогурт

Код/Продукти	Розмір порції	Вказівки
0-1 Невеличкі горнятка	500 г	Розподіліть 150 г натурального йогурту у 5 керамічних горняток чи малих скляних глеків (по 30 г кожен). Додайте 100 мл молока у кожне горня. Використовуйте молоко тривалого зберігання (кімнатної температури; 3,5 % жирності). Накрийте кожне горня плівкою і поставте по колу на скляну тарілку. Поставте на 6 годин у холодильник. На перший раз варто скористатися сухим ферментом для приготування йогурту.
0-2 Велика миска	500 г	Змішайте 150 г натурального йогурту з 500 мл молока тривалого зберігання (кімнатної температури; 3,5 % жирності). Рівномірно вилийте у велику скляну ємність. Накрийте плівкою і поставте на скляну тарілку. Поставте на 6 годин у холодильник. На перший раз варто скористатися сухим ферментом для приготування йогурту.

# Використання печі

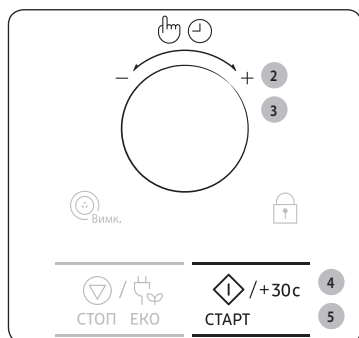
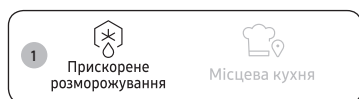
## Використання режиму «Прискорене розморожування»

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

### ПРИМІТКА

Використовуйте лише безпечний для мікрохвильової печі посуд.

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



1. Натисніть кнопку **Прискорене розморожування**.
2. За допомогою **Універсальний регулятор функцій** виберіть тип продуктів для приготування. Опис запрограмованих параметрів дивіться в таблиці на наступній сторінці. Тоді натисніть **Універсальний регулятор функцій**, щоб вибрати тип продуктів.
3. Виберіть розмір порції, повертаючи **Універсальний регулятор функцій**.
4. Натисніть кнопку **СТАРТ/+30 с**.  
**Результат:**
  - Почнеться процес розморожування.
  - Під час розморожування піч подає звукові сигнали, нагадуючи про те, що необхідно перевернути продукти.
5. Щоб завершити розмороження, знову натисніть кнопку **СТАРТ/+30 с**.  
**Результат:** Коли приготування завершиться
  - 1) Піч подасть чотири звукові сигнали.
  - 2) Звуковий сигнал, що нагадує про закінчення приготування, пролунає 3 рази (з інтервалом в одну хвилину).
  - 3) На дисплеї знову з'явиться відображення поточного часу.

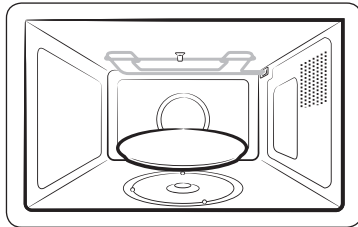
## Довідник зі швидкого розмороження

У поданій таблиці представлено різні програми режиму **Прискорене розморожування**, вагу продуктів та відповідні інструкції. Перед розмороженням продуктів зніміть із них весь пакувальний матеріал. Покладіть м'ясо, птицю та рибу на пласку скляну або керамічну тарілку, хліб, кондитерські вироби та фрукти кладіть на кухонний папір.

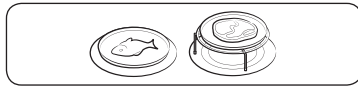
Код/Продукти	Розмір порції	Вказівки
1 М'ясо	200–1500 г	Прикрийте краї алюмінієвою фольгою. Переверніть м'ясо, коли піч подасть звукові сигнали. Ця програма підходить для розмороження яловичини, баранини, свинини, стейків, відбивних і фаршу. Залиште на 20–60 хвилин.
2 М'ясо птиці	200–1500 г	Обгорніть ніжки та кінчики крил алюмінієвою фольгою. Переверніть м'ясо птиці, коли піч подасть звукові сигнали. Ця програма підходить для розмороження як цілої курки, так і окремих її порцій. Залиште на 20–60 хвилин.
3 Риба	200–1500 г	Прикрийте хвіст цілої риби алюмінієвою фольгою. Переверніть рибу, коли піч подасть звукові сигнали. Ця програма підходить для розмороження як цілої риби, так і філейних шматків. Залиште на 20–50 хвилин.
4 Хліб/Випічка	125–1000 г	Покладіть хліб на шматок кухонного паперу і переверніть його, як тільки піч подасть звуковий сигнал. Покладіть пиріг на керамічну тарілку і, за можливості, переверніть його після подачі звукового сигналу. (Піч продовжує працювати, але зупиняється, якщо відкрити дверцята). Цю програму можна використовувати для розмороження всіх видів хліба, нарізаного та цілого, а також булочок і французьких батонів. Викладіть булочки по колу. Цю програму можна використовувати для всіх видів дріжджової випічки, бісквітів, сирних пирогів і листового тіста. Однак вона не підходить для пісочного та глазурованого тіста, фруктових та кремових тортів, а також тортів із шоколадним верхом. Залиште на 10–30 хвилин.
5 Фрукти	100–600 г	Розкладіть фрукти рівномірно у пласкій скляній посудині. Цю програму можна застосовувати для всіх видів фруктів. Залиште на 5–20 хвилин.

## Використання тарілки для приготування хрусткої скоринки

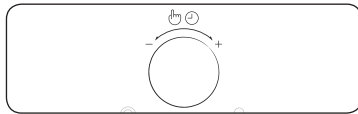
Ця тарілка для утворення скоринки дає змогу підрум'янювати їжу не тільки зверху за допомогою гриля, їжа стає хрусткою і підрум'яненою також знизу завдяки високій температурі тарілки. На схемі (на наступній сторінці) подано продукти, які можна готувати в цій тарілці. Тарілку для утворення скоринки можна також використати для приготування бекону, яєчні, сосисок тощо.



1. Поставте таку тарілку просто на скляну тарілку і попередньо розігрійте її в комбінованому режимі з максимальною потужністю [600 Вт + гриль], дотримуючись часу та вказівок, поданих у таблиці.
2. Якщо готуєте яєчно з беконом, то для кращого підрум'янення їжі попередньо змастіть тарілку олією.
3. Покладіть продукти на тарілку для утворення скоринки.



4. Поставте цю тарілку на металеву решітку (або скляну тарілку) в мікрохвильовій печі.



5. Виберіть необхідний час приготування та потужність (дивіться таблицю збоку).

### ⚠ УВАГА

- Виймайте тарілку з печі у спеціальних рукавицях, оскільки вона буде дуже гарячою.
- Не кладіть на таку тарілку нетермостійкий посуд.
- Не ставте цю тарілку в піч без скляної тарілки.
- Пам'ятайте, що тарілку для утворення хрусткої скоринки не можна мити в посудомийній машині.

### 📖 ПРИМІТКА

- Зауважте, що ця тарілка покрита тефлоновим шаром, який слід оберегати від подряпин. Не нарізайте продукти на тарілці гострими предметами, наприклад ножем.
- Помийте тарілку для утворення скоринки в теплій воді з м'яким засобом і сполосніть у чистій воді.
- Не використовуйте жорсткі щітки чи губки, щоб не пошкодити верхній шар тарілки.

## Аерогриль Hot Blast

Режим «Аерогриль Hot Blast» нагадує приготування у традиційній печі. Режим мікрохвиль не використовується. Можна встановити потрібну температуру в діапазоні від 40 °C до 200 °C. Максимальний час приготування – 60 хвилин.



- Беручи посуд із печі, завжди використовуйте рукавиці, оскільки посуд дуже гарячий.
- Використання низької решітки забезпечує краще приготування та підрум'янення страви.

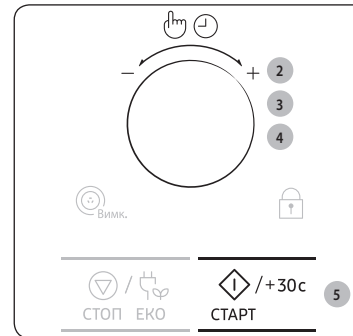
Відкрийте дверцята і розмістіть посудину на низькій решітці, розміщеній на скляній тарілці.



1. Натисніть кнопку **Аерогриль Hot Blast**.

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

 (Режим аерогриля)  
 180 °C (Температура)



2. Встановіть температуру, повертаючи **Універсальний регулятор функцій**.

(Температура: 40–200 °C, із кроком 10 °C)

- Якщо не встановити температуру за 5 секунд, вибір автоматично перейде до етапу налаштування часу приготування.
3. Натисніть **Універсальний регулятор функцій**.
  4. Встановіть час приготування, повертаючи **Універсальний регулятор функцій**.
- (Якщо піч потрібно спершу розігріти, виберіть « : 0 »)
5. Натисніть кнопку **СТАРТ/+30 с**.

**Результат:** Почнеться приготування страви. Коли приготування завершиться

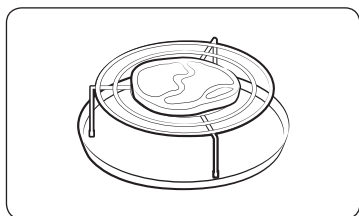
- 1) Піч подасть чотири звукові сигнали.
- 2) Звуковий сигнал, що нагадує про закінчення приготування, пролунає 3 рази (з інтервалом в одну хвилину).
- 3) На дисплеї знову з'явиться відображення поточного часу.

# Використання печі

## Приготування в режимі гриля

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

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



1. Відкрийте дверцята і покладіть продукти на решітку.



2. Натисніть кнопку **Гриль**.

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



(Режим гриля)

- Температуру гриля встановити неможливо.

3. Встановіть час приготування у режимі гриля, повертаючи **Універсальний регулятор функцій**.

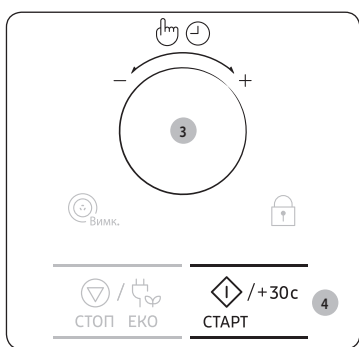
- Максимальний час для гриля становить 60 хвилин.

4. Натисніть кнопку **СТАРТ/+30 с**.

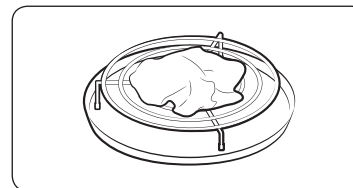
**Результат:** Почнеться приготування страви на грилі.

Коли приготування завершиться

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



## Вибір приладдя



Традиційне приготування в печі передбачає використання відповідного посуду. Тому в цьому режимі слід застосовувати лише той посуд, який використовується у звичайній печі.

Посуд, безпечний для використання у мікрохвильовій печі, переважно не підходить для готування у режимі конвекції. Не використовуйте пластикові посудини та тарілки, паперові горнята, рушники і т. ін.

Якщо ви хочете вибрати комбінований режим приготування (мікрохвилі та гриль або аерогриль), використовуйте посуд, який є безпечним як для мікрохвильової печі, так і звичайної печі.

### 🔊 ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ

Докладнішу інформацію про придатний для використання посуд і приладдя шукайте в розділі «Посібник із вибору посуду» на стор. 46.

## 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.

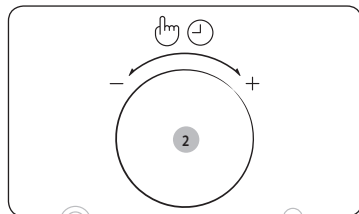
Відкрийте дверцята. Використовуйте ту решітку, яка найбільше підходить для приготування цього типу продуктів. Поставте решітку на скляну тарілку. Закрийте дверцята.



1. Натисніть кнопку **Комбінований режим**.


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

Cb-1 (Мікрохвилі + гриль)

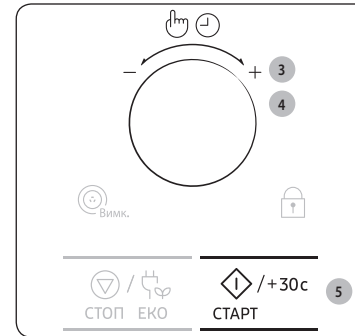


2. Виведіть на екран індикацію Cb-1, тоді натисніть **Універсальний регулятор функцій**.

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

 (Комбінований режим мікрохвиль і гриля)

600 Вт (Вихідна потужність)



3. Виберіть рівень потужності, повертаючи **Універсальний регулятор функцій**, доки на дисплеї не відобразиться потрібний рівень потужності (600, 450, 300 Вт).  
Тоді натисніть **Універсальний регулятор функцій**, щоб встановити рівень потужності.
  - Температуру гриля встановити неможливо.
  - Якщо не встановити температуру за 5 секунд, вибір автоматично перейде до етапу налаштування часу приготування.
4. Встановіть час приготування, повертаючи **Універсальний регулятор функцій**.
  - Максимальний час приготування становить 60 хвилин.
5. Натисніть кнопку **СТАРТ/+30 с**.

**Результат:** Розпочнеться приготування в

комбінованому режимі. Коли приготування завершиться

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

# Використання печі

## Комбінований режим мікрохвиль та аерогриля

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

У комбінованому режимі можна готувати багато різних продуктів, зокрема:

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

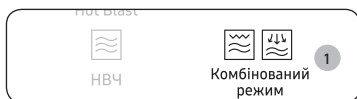
### 👉 ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ

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

### 👉 ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ

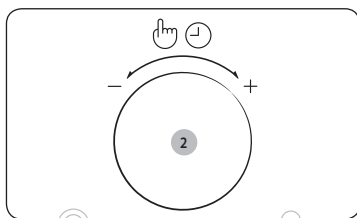
Беручи посуд із печі, завжди використовуйте рукавиці, оскільки посуд дуже гарячий. Використання низької решітки забезпечує краще приготування та підрум'янення страви.

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




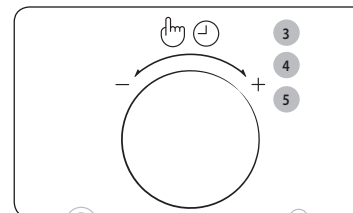
1. Натисніть кнопку **Комбінований режим**.

**Результат:** На дисплеї з'являться такі символи:  
Cb-1 (Мікрохвилі + гриль)



2. Виведіть на екран індикацію Cb-2 (мікрохвилі + аерогриль), повертаючи **Універсальний регулятор функцій**, після чого натисніть **Універсальний регулятор функцій**.

**Результат:** На дисплеї з'являться такі символи:  
 (Комбінований режим мікрохвиль та аерогриля)  
600 Вт (Вихідна потужність)




3. Виберіть рівень потужності, повертаючи **Універсальний регулятор функцій**, доки на дисплеї не відобразиться потрібний рівень потужності (600, 450, 300, 180, 100 Вт).

Тоді натисніть **Універсальний регулятор функцій**, щоб встановити рівень потужності.

- Якщо не встановити рівень потужності за 5 секунд, вибір автоматично перейде до етапу налаштування часу приготування.

(За замовчуванням: 600 Вт)

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

 (Комбінований режим мікрохвиль та аерогриля)  
180 °C (Температура)

4. Виберіть температуру, повертаючи **Універсальний регулятор функцій**. (Температура: 200–40 °C).

Тоді натисніть **Універсальний регулятор функцій**, щоб встановити рівень потужності.

- Якщо не встановити температуру за 5 секунд, вибір автоматично перейде до етапу налаштування часу приготування.

(За замовчуванням: 180 °C)

5. Встановіть час приготування, повертаючи **Універсальний регулятор функцій**.

- Максимальний час приготування становить 60 хвилин.





6. Натисніть кнопку **СТАРТ/+30 с.**

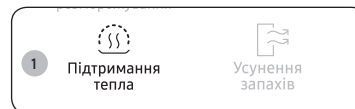
**Результат:** Розпочнеться приготування в комбінованому режимі.

Піч нагрівається до потрібної температури, і приготування в режимі мікрохвиль триває до моменту завершення визначеного часу. Коли приготування завершиться

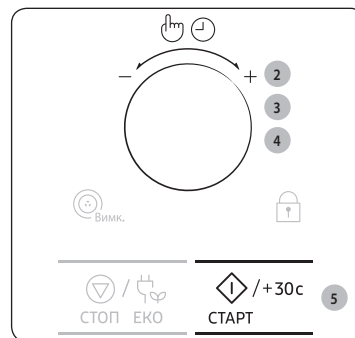
- 1) Піч подасть чотири звукові сигнали.
- 2) Звуковий сигнал, що нагадує про закінчення приготування, пролунає 3 рази (з інтервалом в одну хвилину).
- 3) На дисплеї знову з'явиться відображення поточного часу.

## Використання функцій режиму «Підтримання тепла»

Режим **Підтримання тепла** пропонує програми для підтримання температури страви та розігрівання тарілок. Вам не потрібно вводити ані часу готування, ані рівня потужності.



1. Натисніть кнопку **Підтримання тепла.**



2. За допомогою **Універсальний регулятор функцій** виберіть режим підігрівання страви і розігрівання тарілок.
3. Натисніть **Універсальний регулятор функцій**.
4. За допомогою **Універсальний регулятор функцій** виберіть режим високої та помірної температури.
5. Натисніть кнопку **СТАРТ/+30 с.**

**Результат:** Страву готуватиметься за вибраною програмою. Коли приготування завершиться

- 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.

Рекомендовані меню для режиму «Підтримання тепла»

Висока температура (1-1 / 2-1)	Лазанья, Суп, Гратен, Запиканка, Піца, Стейк (Ретельно просмажений), Бекон, Рибні страви, Сухі пироги
Помірна температура (1-2 / 2-2)	Пиріг, Хліб, Страви з яєць, Стейк (3 кров'ю або середньо просмажений)



## Використання печі

### 1. Підтримання тепла

Цей режим дозволяє зберегти страву теплою, поки її не подадуть на стіл.

Використовуйте цю функцію, щоб зберегти страву теплою до подачі на стіл.

За допомогою круглого регулятора можна вибрати високу або помірну температуру.

(Дивіться вказівки на попередній сторінці).

1-1. Висока температура

1-2. Помірна температура

Щоб користуватися функцією підтримання страви теплою, дотримуйтеся таких вказівок:

- Помістіть продукти посередині скляної тарілки.
- Увімкніть режим «Підтримання тепла».

#### 🔊 ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ

Не використовуйте цю функцію для підігрівання охололих страв. Ці програми призначено для зберігання у теплому стані страв, які було щойно приготовано.

#### 🔊 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.

### 2. Розігрівання тарілок

Завдяки функції розігрівання тарілок ви маєте змогу подати страву теплою.

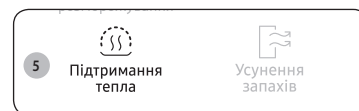
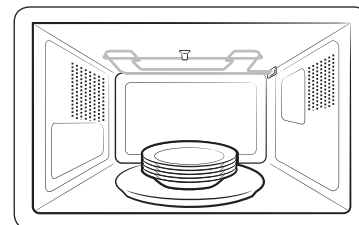
Використовуйте цю функцію для розігрівання тарілок до високої чи помірної температури.

Можна вибрати високу або помірну температуру, повертаючи **Універсальний регулятор функцій**.

(Дивіться вказівки на попередній сторінці).

2-1. Висока температура

2-2. Помірна температура



1. Помістіть тарілки посередині скляної тарілки.  
(Максимальна к-сть посудин: 5 шт.)

2. Влийте 200 мл води в тарілку.

3. Закрийте дверцята. Увімкніть функцію розігрівання тарілок.

#### 🔊 ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ

Використовуйте лише звичайну воду, в жодному разі не дистильовану.

#### 🔊 ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ

Використовуйте лише безпечний для мікрохвильової печі посуд.

#### 🔊 ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ

Не використовуйте цю функцію без води.

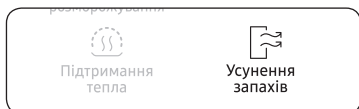
#### 🔊 ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ

Виймаючи тарілки і ємність для розігрівання тарілок, використовуйте кухонні рукавиці.



## Використання функції усунення запахів

Використовуйте цю функцію після закінчення приготування продуктів із різким запахом або за значного задимлення всередині печі. Спершу почистьте піч всередині.



Натисніть кнопку **Усунення запахів**, щоб увімкнути функцію.

### 🔊 ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ

Час усунення запахів запрограмований на заводі на 5 хвилин.

### 🔊 ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ

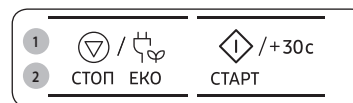
Тривалість процедури усунення запахів можна також регулювати за допомогою кнопки **СТАРТ/+30 с**.

### 🔊 ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ

Максимальний час усунення запахів становить 15 хвилин.

## Вимкнення звукового сигналу

Вимкнути відтворення звукових сигналів можна у будь-який момент.



1. Натисніть одночасно кнопки **СТАРТ/+30 с** та **СТОП/ЕКО**.

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

- На дисплеї з'являться такі символи:



2. Щоб знову увімкнути звукові сигнали, ще раз одночасно натисніть кнопки **СТАРТ/+30 с** та **СТОП/ЕКО**.

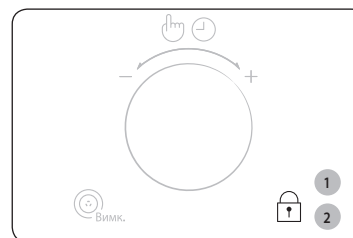
**Результат:** Піч знову працюватиме звичним чином.

- На дисплеї з'являться такі символи:



## Використання функції блокування від дітей

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



1. Натисніть та утримуйте кнопку **Блокування від дітей** впродовж 3 секунд.

**Результат:**

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



2. Щоб розблокувати піч, ще раз натисніть кнопку **Блокування від дітей** і утримуйте її 3 секунди.

**Результат:** Піч знову нормально працює.



## Використання функції увімкнення/вимкнення обертання скляної тарілки

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

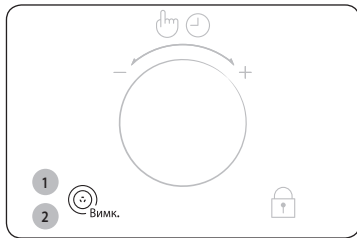
### 🔊 ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ

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

### ⚠️ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

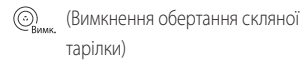
Ніколи не вмикайте обертання скляної тарілки без їжі в печі.

**Причина:** Це може спричинити займання або нанести шкоду печі.



1. Натисніть кнопку **Вимк.** під час налаштування режиму мікрохвиль, гриля, аерогриля, попереднього розігрівання чи комбінованого режиму.
  - Ця функція недоступна для попередньо встановлених програм або до натиснення кнопки режимів **НВЧ, Гриль, Аерогриль Hot Blast, Підтримання тепла та Комбінований режим.**

**Результат:** На дисплеї з'явиться символ режиму **увімкнення/вимкнення обертання скляної тарілки**, і тарілка не буде обертатися під час приготування їжі.



2. Щоб знову увімкнути обертання тарілки, ще раз натисніть кнопку **Вимк.**.
 

**Результат:** На дисплеї з'явиться символ режиму **увімкнення/вимкнення обертання скляної тарілки**, і скляна тарілка знову обертатиметься під час приготування їжі.

### 📄 ПРИМІТКА

Кнопка **Вимк.** доступна лише під час приготування.

## 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.
• Полістиролові горнята та контейнери	✓	
• Паперові пакети чи газети	X	Може спалахнути.
• Папір вторинної переробки або металеві затискачі	X	Може спричинити іскріння.
Скляний посуд	✓	Можна використовувати, якщо він не декорований металевим оздобком.
• Посуд, придатний для приготування страви в печі і подачі на стіл	✓	
• Тонкий скляний посуд	✓	Можна використовувати для розігрівання їжі та рідин. Тонке скло може розбитися або тріснути у разі різкого нагрівання.
• Скляні банки	✓	Можна використовувати лише без кришки. Підходять лише для розігрівання.



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

✓ : рекомендовано

✓X : використовувати обережно

X : небезпечно

## Посібник із приготування їжі

### Мікрохвилі

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

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

### Приготування страв

#### Посуд для мікрохвильової печі

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

#### Продукти, які можна готувати в мікрохвильовій печі

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

#### Використання кришки під час приготування їжі

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

#### Час витримки

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

## Посібник із приготування їжі

### Вказівки щодо приготування заморожених овочів

Використовуйте відповідну посудину з термостійкого скла з кришкою. Готуйте з накрітою 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	5–6
	<b>Вказівки</b> Додайте 15 мл (1 ст. л.) холодної води. Залиште страву 2–3 хвилини, тоді подавайте на стіл.		
Броколі	300 г	600 Вт	8–9
	<b>Вказівки</b> Додайте 30 мл (2 ст. л.) холодної води. Залиште страву 2–3 хвилини, тоді подавайте на стіл.		
Горошок	300 г	600 Вт	7–8
	<b>Вказівки</b> Додайте 15 мл (1 ст. л.) холодної води. Залиште страву 2–3 хвилини, тоді подавайте на стіл.		
Зелена квасоля	300 г	600 Вт	7½–8½
	<b>Вказівки</b> Додайте 30 мл (2 ст. л.) холодної води. Залиште страву 2–3 хвилини, тоді подавайте на стіл.		
Суміш овочів (Морква/Горох/ Кукурудза)	300 г	600 Вт	7–8
	<b>Вказівки</b> Додайте 15 мл (1 ст. л.) холодної води. Залиште страву 2–3 хвилини, тоді подавайте на стіл.		
Суміш овочів (По-китайськи)	300 г	600 Вт	7½–8½
	<b>Вказівки</b> Додайте 15 мл (1 ст. л.) холодної води. Залиште страву 2–3 хвилини, тоді подавайте на стіл.		

### 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 накрітою кришкою протягом мінімального часу, вказаного в таблиці. Потім продовжуйте готування до отримання бажаного результату. Час від часу помішуйте страву під час і після приготування їжі. Після приготування страви додайте сіль, спеції або масло. Накрийте посудину кришкою і залиште страву на 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	900 Вт	4–4½
	500 г		6–7
<b>Вказівки</b> Підготуйте суцвіття однакового розміру. Розмістіть стеблами до середини. Залиште страву на 3 хвилини, тоді подавайте на стіл.			
Брюссельська капуста	250 г	900 Вт	5½–6
	<b>Вказівки</b> Додайте 60–75 мл (5–6 ст. л.) води. Залиште страву на 3 хвилини, тоді подавайте на стіл.		
Морква	250 г	900 Вт	4–4½
	<b>Вказівки</b> Поріжте моркву на однакові шматочки. Залиште страву на 3 хвилини, тоді подавайте на стіл.		
Цвітна капуста	250 г	900 Вт	4–4½
	500 г		6½–7½
<b>Вказівки</b> Підготуйте суцвіття однакового розміру. Розріжте великі суцвіття навпіл. Розмістіть коренями суцвіть до середини. Залиште страву на 3 хвилини, тоді подавайте на стіл.			
Цукіні	250 г	900 Вт	3½–4
	<b>Вказівки</b> Поріжте кабачки цукіні на шматки. Додайте 30 мл (2 ст. л.) води або шматочок масла. Готуйте, доки не зм'якнуть. Залиште страву на 3 хвилини, тоді подавайте на стіл.		

Страва	Розмір порції	Потужність	Час (хв.)
Баклажани	250 г	900 Вт	3–3½
	<b>Вказівки</b> Поріжте баклажани на маленькі шматочки і побризкайте 1 ст. л. лимонного соку. Залиште страву на 3 хвилини, тоді подавайте на стіл.		
Цибуля-порей	250 г	900 Вт	3½–4
	<b>Вказівки</b> Поріжте цибулю на товсті шматки. Залиште страву на 3 хвилини, тоді подавайте на стіл.		
Гриби	125 г	900 Вт	1½–2
	250 г		2½–3
	<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 страву на 3 хвилини, тоді подавайте на стіл.		
Цибуля	250 г	900 Вт	4–4½
	<b>Вказівки</b> Поріжте цибулю скибками або навпіл. Додайте лише 15 мл (1 ст. л.) води. Залиште страву на 3 хвилини, тоді подавайте на стіл.		
Болгарський перець	250 г	900 Вт	4½–5
	<b>Вказівки</b> Поріжте перець на маленькі шматки. Залиште страву на 3 хвилини, тоді подавайте на стіл.		
Картопля	250 г	900 Вт	4–5
	500 г		7–8
	<b>Вказівки</b> Зважте почищену картоплю і розріжте її на однакові половинки або четвертинки. Залиште страву на 3 хвилини, тоді подавайте на стіл.		

Страва	Розмір порції	Потужність	Час (хв.)
Бруква	250 г	900 Вт	5½–6
	<b>Вказівки</b> Поріжте брукву на маленькі кубики. Залиште страву на 3 хвилини, тоді подавайте на стіл.		

### 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 оріп, 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 накривайте посудину кришкою, після чого злийте воду.

Страва	Розмір порції	Потужність	Час (хв.)
Білий рис (Пропарений)	250 г	450 Вт	15–16
	375 г		17½–18½
<b>Вказівки</b> Додайте подвійну кількість холодної води. Залиште страву на 5 хвилин, тоді подавайте на стіл.			
Коричневий рис (Пропарений)	250 г	450 Вт	18–19
	375 г		20–21
<b>Вказівки</b> Додайте подвійну кількість холодної води. Залиште страву на 5 хвилин, тоді подавайте на стіл.			
Змішаний рис (Рис + Дикий рис)	250 г	450 Вт	18–19
	<b>Вказівки</b> Додайте 500 мл холодної води. Залиште страву на 5 хвилин, тоді подавайте на стіл.		

## Посібник із приготування їжі

Страва	Розмір порції	Потужність	Час (хв.)
Суміш зернових (Рис + Злаки)	250 г	450 Вт	20–21
	<b>Вказівки</b> Додайте 400 мл холодної води. Залиште страву на 5 хвилин, тоді подавайте на стіл.		
Макаронні вироби	250 г	900 Вт	9½–11
	<b>Вказівки</b> Додайте 1000 мл гарячої води. Залиште страву на 5 хвилин, тоді подавайте на стіл.		
Локшина миттєвого приготування	1 невеликий пакет (80 г)	900 Вт	7–7½
	1 великий пакет (120 г)		9–9½
<b>Вказівки</b> Використовуйте посудину з термостійкого скла. Всыпте в посудину локшину і додайте 350 мл води кімнатної температури. Обгорніть посудину плівкою і проштрикніть плівку в кількох місцях; готуйте із плівкою. Після приготування злийте воду, додайте спеції і перемішайте.			

### Розігрівання страв

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, адже вони, зазвичай, висушуються ззовні, перш ніж страва підігріється всередині. Більш доцільно підігрівати страви меншими порціями.

### Рівні потужності і помішування

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

Дивіться таблицю для довідки.

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

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

Будьте особливо уважні, коли підігріваєте рідини або продукти дитячого харчування. Щоб запобігти раптовому 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

Підігрівуючи страву вперше, радимо занотувати час, який для цього знадобився, для довідки у майбутньому. Зажди перевіряйте, чи страва повністю прогрілася. Залиште страву на деякий час після підігрівання, щоб температура вирівнялась по всьому об'єму. Рекомендований час витримки після підігрівання – 2–4 хвилини, якщо у таблиці не зазначено інше. Будьте особливо уважні, коли підігріваєте рідини або продукти дитячого харчування. Дивіться також розділ про заходи безпеки.

### Повторне розігрівання рідин

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

### Розігрівання дитячого харчування

#### Дитяче харчування

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

#### Дитяче молоко

Налийте молоко у стерилізовану скляну пляшечку. Підігрівайте, не накриваючи. Ніколи не підігрівайте 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 прибл. 37 °С.

### Примітка.

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

#### Підігрівання рідин і їжі

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

Страва	Розмір порції	Потужність	Час (хв.)
Напої (Кава, Чай і вода)	150 ml (1 горнятка) 300 ml (2 горнятка) 450 ml (3 горнятка) 600 ml (4 горнятка)	900 Вт	1–1½ 2–2½ 3–3½ 3½–4
	<b>Вказівки</b> Налийте у горнятка і розігрійте без накриття. Ставте 1 горнятка посередині, 2 – одне навпроти одного, 3 – по колу. Витримайте у мікрохвильовій печі після розігрівання і ретельно перемішайте. Залиште страву 1–2 хвилини, тоді подавайте на стіл.		
Суп (Охолоджений)	250 г 350 г 450 г 550 г	600 Вт	4–4½ 5½–6 6½–7 8–8½
	<b>Вказівки</b> Налийте у глибоку керамічну тарілку або глибоку керамічну миску. Накрийте пластмасовою кришкою. Після підігрівання ретельно помішайте. Ще раз помішайте перед тим, як подавати. Залиште страву 2–3 хвилини, тоді подавайте на стіл.		
Рагу (Охоложене)	350 г	600 Вт	4½–5½
	<b>Вказівки</b> Висипте рагу у глибоку керамічну посудину. Накрийте пластмасовою кришкою. Час від часу помішуйте під час підігрівання і ще раз перед тим, як подавати на стіл. Залиште страву 2–3 хвилини, тоді подавайте на стіл.		
Макарони з соусом (Охолоджені)	350 г	600 Вт	3½–4½
	<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 страву на 3 хвилини, тоді подавайте на стіл.		

## Посібник із приготування їжі

Страва	Розмір порції	Потужність	Час (хв.)
Макарони з начинкою з соусом (Охолоджені)	350 г	600 Вт	4–5
	<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 страву на 3 хвилини, тоді подавайте на стіл.		
Готова страва (Охолоджені)	350 г	600 Вт	5–6
	450 г		6–7
	550 г		7–8
<b>Вказівки</b> Покладіть страву з 2–3 охолоджених компонентів на керамічну тарілку. Накрийте плівкою, призначеною для мікрохвильової печі. Залиште страву на 3 хвилини, тоді подавайте на стіл.			
Готове до вживання сирне фондю (Охолоджене)	400 г	600 Вт	6–7
	<b>Вказівки</b> Готове до вживання сирне фондю налейте у миску з жаротривкого скла відповідного розміру накрийте кришкою. Час від часу помішуйте під час і після приготування. Добре помішайте, перш ніж подавати на стіл. Залиште страву 1–2 хвилини, тоді подавайте на стіл.		

### 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 страву 2–3 хвилини, тоді подавайте на стіл.		
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 страву 2–3 хвилини, тоді подавайте на стіл.		
Дитяче молоко	100 мл	300 Вт	30–40 с
	200 мл		1 хв.–1 хв. 10 с
	<b>Вказівки</b> Ретельно помішайте або потрусіть і вилийте у стерилізовану скляну пляшечку. Поставте пляшечку посередині скляної тарілки. Під час приготування страви не накривайте посудину кришкою. Перш ніж подавати, добре потрусіть пляшечку і уважно перевірте температуру. Залиште страву 2–3 хвилини, тоді подавайте на стіл.		

## Розмороження

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 розморожуєте продукти.

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

Страва	Розмір порції	Потужність	Час (хв.)
<b>М'ясо</b>			
М'ясний фарш	250 г	180 Вт	6–7
	500 г		8–13
Стейки зі свинини	250 г	180 Вт	7–8
	<b>Вказівки</b> Покладіть м'ясо на скляну тарілку. Обгорніть тонші краї алюмінієвою фольгою. Переверніть після завершення половини часу розмороження! Залиште страву 15-30 хвилин, тоді подавайте на стіл.		

Страва	Розмір порції	Потужність	Час (хв.)
<b>М'ясо птиці</b>			
Шматки курки	500 г (2 шт.)	180 Вт	14–15
Ціла курка	1200 г	180 Вт	32–34
	<b>Вказівки</b> Спершу покладіть шматки курки шкірою донизу або цілу курку грудинкою донизу на пласку керамічну тарілку. Обгорніть тонші частини, як-от крила і кінцівки, алюмінієвою фольгою. Переверніть після завершення половини часу розмороження! Залиште страву 15-60 хвилин, тоді подавайте на стіл.		
<b>Риба</b>			
Філе риби	200 г	180 Вт	6–7
Ціла риба	400 г	180 Вт	11–13
	<b>Вказівки</b> Покладіть заморожену рибу посередині пласкої керамічної тарілки. Кладіть товстіші частини поверх тонших. Обгорніть вузькі кінці філе та хвіст цілої риби алюмінієвою фольгою. Переверніть після завершення половини часу розмороження! Залиште страву 10-25 хвилин, тоді подавайте на стіл.		
<b>Фрукти</b>			
Ягоди	300 г	180 Вт	6–7
	<b>Вказівки</b> Розкладіть фрукти на пласкій круглій скляній посудині (великого діаметру). Залиште страву 5-10 хвилин, тоді подавайте на стіл.		

## Посібник із приготування їжі

Страва	Розмір порції	Потужність	Час (хв.)
<b>Хліб</b>			
Булочки	2 шт.	180 Вт	1–1½
(По 50 г)	4 шт.		2½–3
Тости / Канапки	250 г	180 Вт	4–4½
Німецький хліб (Біла + Житня мука)	500 г	180 Вт	7–9
<b>Вказівки</b> Розкладіть булочки по колу, а хліб покладіть горизонтально на кухонний папір посередині скляної тарілки. Переверніть після завершення половини часу розмороження! Залиште страву 5-20 хвилин, тоді подавайте на стіл.			

### 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 режимі «мікрохвилі + гриль»

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

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

Їжа, яку можна готувати у комбінованому режимі, включає усі види готових продуктів, які слід підігріти і підсмажити (наприклад, запечені макаронні вироби), а також цей режим можна використовувати, щоб підрум'янити верхню частину 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 із приготування свіжих продуктів із використанням гриля

Прогрійте попередньо гриль впродовж 2–3 хвилин.

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

Виймаючи посудину, використовуйте спеціальні рукавиці.

Свіжі продукти	Розмір порції	Потужність	1 крок (хв.)	2 крок (хв.)
Скибки хліба для тостів	4 скибки (по 25 г)	Лише гриль	3½–4	3–4
	<b>Вказівки</b> Покладіть шматки тосту поруч на високу решітку.			
Помідори-гриль	400 г (2 шт.)	450 Вт + гриль	4–6	-
	<b>Вказівки</b> Розріжте помідори навпіл. Посипте зверху сиром. Розкладіть по колу на пласку посудину з термостійкого скла. Покладіть на високу решітку. Залиште на 2–3 хвилини.			
Канапки з сиром і помідором	4 скибки (300 г)	300 Вт + гриль	5–7	-
	<b>Вказівки</b> Спершу підсмажте шматки хліба. Покладіть тости з начинкою на високу решітку. Залиште на 2–3 хвилини.			
Тости по-гавайськи (Шинка, Ананас, Шматки сиру)	4 скибки (500 г)	300 Вт + гриль	5–7	-
	<b>Вказівки</b> Спершу підсмажте шматки хліба. Покладіть тости з начинкою на високу решітку. Залиште на 2–3 хвилини.			
Печена картопля	500 г	600 Вт + гриль	11–13	-
	<b>Вказівки</b> Розріжте картоплю навпіл. Розкладіть шматки по колу на високу решітку зрізаною стороною до гриля.			
Овочева або картопляна запіканка (Охолоджена)	450 г	450 Вт + гриль	11–13	-
	<b>Вказівки</b> Покладіть страву в маленьку посудину з термостійкого скла. Поставте тарілку на високу решітку. Залиште на 2–3 хвилини після приготування.			

Свіжі продукти	Розмір порції	Потужність	1 крок (хв.)	2 крок (хв.)
Печені яблука	2 яблука (прибл. 400 г)	300 Вт + гриль	7–8	-
	<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 низьку решітку.			
Шматки курки	500 г (2 шт.)	300 Вт + гриль	10–12	7–9
	<b>Вказівки</b> Підготуйте шматки курки, змастивши їх маслом і посипавши спеціями. Покладіть їх по колу на високу решітку. Залиште на 2–3 хвилини після приготування на грилі.			
Смажена курка	1200 г	1 крок: 450 Вт + аерогриль 200°C 2 крок: 450 Вт + гриль	20–22	20–22
	<b>Вказівки</b> Підготуйте курку, змастивши її маслом і посипавши спеціями. Покладіть курку на низьку решітку. Дайте постояти 5 хвилин після приготування.			
Смажена риба	400–500 г	300 Вт + гриль	6–8	6–7
	<b>Вказівки</b> Змастіть цілу рибу олією, додайте приправи та спеції. Покладіть дві рибини одну біля одної (голова до хвоста) на високу решітку. Залиште на 2–3 хвилини після приготування на грилі.			
Смажені овочі	300 г	Гриль	9–11	-
	Сполосніть і наріжте овочі на скибочки (наприклад, кабачки, баклажани, перець, гарбуз). Змастіть оливковою олією і додайте спецій. Поставте тарілку для утворення хрусткої скоринки на високу решітку.			

## Посібник із приготування їжі

Свіжі продукти	Розмір порції	Потужність	1 крок (хв.)	2 крок (хв.)
Плантан	1 шт. (200 г)	1 крок 450 Вт + гриль 2 крок: гриль	6–7	4–5
	<b>Вказівки</b> Почистьте і наріжте плантан на шматочки товщиною 1 см і викладіть на тарілку для утворення хрусткої скоринки і поставте тарілку на решітку для гриля. Змастіть олією зі всіх боків. Якщо плантан розм'якне, зменште час на 1–2 хвилини. Залиште на 1–2 хвилини.			
Ямс	200 г	450 Вт + гриль	10–11	-
	<b>Вказівки</b> Почистьте ямс і наріжте соломкою товщиною 10x30 мм. Довжина соломки – прибіл. 10 см. Викладіть на тарілку для утворення хрусткої скоринки і змастіть олією з усіх боків. Поставте тарілку на високу решітку і готуйте. Залиште на 1–2 хвилини.			

### Аерогриль

Режим аерогриля – це потужне поєднання нагрівального елемента гриля та конвекції з вентилятором. Гаряче повітря дує згори камери крізь отвори в печі. Нагрівальний елемент вгорі в зраду, а також вентилятор зраду на бічній стінці рівномірно розподіляють гаряче повітря.

#### Посуд для приготування в режимі аерогриля

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

#### Продукти для приготування в режимі аерогриля

Використовуйте цей режим для випікання печива, коржів, булочок, тістечок, пирогів із фруктами, заварного тіста і суфле.

### Мікрохвилі + аерогриль

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

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

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

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

#### Продукти для приготування в режимі «мікрохвилі + аерогриль»:

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

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

Розігрійте піч до потрібної температури у режимі аерогриля. Для довідки використовуйте рівні потужності і час приготування у режимі аерогриля, подані у таблиці нижче. Виймаючи посудину, використовуйте спеціальні рукавиці.

Страва	Розмір порції (г)	Режим (°C)	Час приготування їжі (хв.)
Заморожені міні-тарті/ Міні-піци	250	200	9–11
	Викладіть міні-піци на тарілку для утворення хрусткої скоринки. Поставте тарілку на нижню решітку.		
Заморожені шматки картоплі для приготування у печі	300	200	22–25
	Розкладіть чіпси на тарілці для утворення хрусткої скоринки. Поставте тарілку на високу решітку.		
Заморожені шматки курки	300	200	8–11
	Покладіть заморожені шматки курки на тарілку для утворення хрусткої скоринки. Поставте тарілку на високу решітку.		
Заморожена піца	300–400	200	11–14
	Поставте заморожену піцу на низьку решітку.		

Страва	Розмір порції (г)	Режим (°C)	Час приготування їжі (хв.)
Лазанья по-домашньому/макарони під сиром	500	170	15–20
	Викладіть макарони у посудину, придатну для використання в печі. Поставте посудину на низьку решітку.		
Заморожена лазанья	400	450 Вт + 180 °C	16–18
	Покладіть у посудину з термостійкого скла відповідного розміру або залиште в оригінальній упаковці (зверніть увагу, чи ця упаковка підходить для використання у мікрохвильовій печі і є термостійкою). Поставте заморожену лазанью на низьку решітку. Залиште на 2–3 хвилини після приготування.		
Смажена яловичина/ягнятина (середні):	1000–1200	450 Вт + 160 °C	20–22 (3 одного боку) 14–16 (3 другого боку)
	Змастіть яловичину/ягнятину олією і приправте перцем, сіллю та паприкою. Покладіть на низьку решітку жирним боком донизу. Після приготування загорніть в алюмінієву фольгу і залиште на 10–15 хвилин.		
Заморожені булочки	350 (6 шт.)	180 Вт + 160 °C	7–9
	Покладіть булочки на тарілку для утворення хрусткої скоринки. Поставте страву на низьку решітку. Залиште на 2–3 хвилини.		
Мармуровий кекс	700	160	50–55
	Покладіть свіже тісто у невелику, круглу, чорну металічну посудину (діаметром 25 см). Поставте посудину на низьку решітку. Залиште на 5–10 хвилин.		
Невеличкі пироги	по 30	160	30–35
	Викладіть до 12 невеличких пирогів / пампушків у паперових формах на тарілку для утворення хрусткої скоринки. Поставте тарілку на нижню решітку, після випікання залиште на 5 хвилин.		
Круасани/булочки (Сире тісто)	200–250	200	13–18
	Розкладіть охолоджені круасани або булочки на низькій решітці, попередньо розстеливши папір для випікання.		
Заморожена випічка	1000	180 Вт + 160 °C	16–18
	Поставте заморожений торт просто на низьку решітку. Після розмороження та підігрівання дайте залиште на 15–20 хвилин.		

Страва	Розмір порції (г)	Режим (°C)	Час приготування їжі (хв.)
Картопляна запіканка по-домашньому	500	450 Вт + 180 °C	18–22
	Викладіть запіканку в посудину, придатну для використання в печі. Поставте посудину на низьку решітку.		
Кіш по-домашньому (Середнього розміру)	500–600	160	45–50
	Викладіть кіш у металеву посудину середнього розміру і поставте посудину на низьку решітку. Рецепт шукайте в довіднику для приготування в режимі автоматичного аерогриля.		

## Підказки і поради

### Топлення масла

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

### Топлення шоколаду

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

### Топлення кристалізованого меду

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



## Усунення несправностей та інформаційні коди

### Топлення желатину

Покладіть пластинки сухого желатину (10 г) на 5 хвилин у холодну воду.

Покладіть желатин у маленьку посудину з термостійкого скла, попередньо зливши воду.

Підігрівайте впродовж 1 хвилини із рівнем потужності 300 Вт. Помішайте після того, як желатин розопиться.

### 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 900 Вт, поки вона не стане прозорою. Під час готування двічі помішайте.

### Приготування джему

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

Готуйте страву, накривши кришкою, упродовж 10–12 хвилин із рівнем потужності 900 Вт.

Помішайте кілька разів під час готування страви. Викладіть у невеликі банки з кришками, що закручуються.

Поставте банки кришками донизу на 5 хвилин.

### Приготування 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 із використанням рівня потужності 900 Вт.

Помішайте кілька разів під час готування страви.

### Підсмажування шматочків 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

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 <b>СТАРТ/+30 с</b> ще раз, щоб продовжити роботу.





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

Проблема	Причина	Вирішення
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.
Режим нагрівання, зокрема підігрівання, не працює належним чином.	Піч може не працювати, якщо ви готуєте надто багато продуктів чи використовуєте невідповідний посуд.	Влийте горняк 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 плоским 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 <b>СТОП/ЕКО</b> .
	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 <b>СТАРТ/+30 с</b> ще раз, щоб продовжити роботу.
Піч встановлена нерівно.	Піч встановлено на нерівній поверхні.	Упевніться, що піч встановлено на рівній, стійкій поверхні.

## Усунення несправностей та інформаційні коди

Проблема	Причина	Вирішення
Під час приготування спостерігається іскріння.	Під час роботи печі/ функції розморожування використовується металевий посуд.	Не використовуйте металевий посуд.
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.

Проблема	Причина	Вирішення
<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.
<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.

Проблема	Причина	Вирішення
<b>Піч не готує належним чином.</b>	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.

#### ПРИМІТКА

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

Слід мати наготові такі відомості:

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

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

## Інформаційні коди

Код	Опис	Вирішення
C-20	Слід перевірити датчик температури.	Натисніть кнопку <b>СТАРТ/СТОП</b> і знову ввімкніть. У такому разі вимкніть мікрохвильову піч щонайменше на 30 секунд і спробуйте ще раз. Якщо проблема повториться, зверніться у центр обслуговування SAMSUNG.
C-21	Датчик температури виявив вищу температуру за встановлену.	Вимкніть мікрохвильову піч, щоб охолодити, тоді спробуйте виконати налаштування знову. Якщо проблема повториться, зверніться у центр обслуговування SAMSUNG.
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 вам потрібна інформація щодо кодів, які не зазначено вище, або якщо запропоноване рішення не допомагає вирішити проблему, зверніться до місцевого центру обслуговування SAMSUNG.

## Технічні характеристики

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

Модель	MC32K7055**
Джерело живлення	230 В, 50 Гц змінного струму
Споживання електроенергії	
Максимальна потужність	2900 Вт
Мікрохвилі	1400 Вт
Гриль (нагрівальний елемент)	1500 Вт
Аерогриль (нагрівальний елемент)	Макс. 2100 Вт
Вихідна потужність	100 Вт / 900 Вт – 6 рівнів (IEC-705)
Робоча частота	2450 МГц
Розміри (Ш x В x Г)	
Габаритні розміри (з ручкою)	523 x 309 x 486 мм
Внутрішня камера	373 x 233 x 363 мм
Гучність	32 літри
Вага	
Нетто	близько 20,0 кг

Призначено для використання в  
нормальних умовах  
Термін служби: 7 років

# Нотатки

---

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

**Адреса виробника :**

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

**АДРЕСА ФАБРИКИ/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>



DE68-04443B-00