

# Мікрохвильова піч

---

Посібник користувача

MS23DG4504A\*\*\*

---



**SAMSUNG**

## Зміст

### Вказівки з техніки безпеки 3

Важливі інструкції з техніки безпеки	3
Загальні вказівки з безпеки	5
Правила техніки безпеки для режиму мікрохвиль	6
Обмеження гарантії	7
Визначення групи, до якої належить виріб	7
Правильна утилізація виробу (Відходи електричного та електронного обладнання)	7

### Встановлення 8

Приладдя	8
Місце встановлення	8
Скляна тарілка	8

### Догляд 9

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

### Функції печі 10

Піч	10
Панель керування	10

### Використання печі 11

Як працює мікрохвильова піч	11
Як перевірити, чи мікрохвильова піч працює нормально	11
Встановлення часу	12
Приготування/Розігрівання їжі	12
Рівні потужності та регулювання часу	13
Регулювання часу приготування	13
Зупинка приготування їжі	14
Встановлення режиму заощадження електроенергії	14
Використання програми Home Dessert (Домашні десерти)	14

Використання режимів автоматичного приготування	16
Використання Quick Defrost (Швидке розмороження) функцій	24
Використання Keep Warm (Зберігання страви теплою) функцій	25
Використання Deodorization (Усунення неприємного запаху) функцій	26
Використання функцій дезодорації	26
Використання Favorite (Обране) функцій	26
Щоб скористатися Favorite (Обране) налаштуванням	27
Вимкнення звукового сигналу	27

### Посібник із вибору посуду 28

### Посібник із приготування їжі 29

### Усунення несправностей та інформаційні коди 35

Усунення несправностей	35
Інформаційний код	37

### Технічні характеристики 37

## Вказівки з техніки безпеки

### ВАЖЛИВІ ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

УВАЖНО ПРОЧИТАЙТЕ І ЗБЕРІГАЙТЕ ДЛЯ ДОВІДКИ В МАЙБУТНЬОМУ.

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Якщо пошкоджено дверцята або ущільнювачі дверцят, піч не можна використовувати, доки її не полагодить спеціаліст.

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

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

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

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

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

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

Використовуйте лише посуд і приладдя, призначені для мікрохвильових печей.

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

Не використовуйте цей прилад в інших цілях окрім як приготування їжі. Висушування одягу та нагрівання подушок для обігріву, капців, губок, вологих ганчірок і подібних предметів може спричинити ризик травми, займання чи пожежі. Використовуйте цю піч лише за призначенням, як описано в цьому посібнику. Не використовуйте в роботі з приладом хімічні речовини або пару, які викликають корозію. Цей тип печі було розроблено спеціально для розігрівання, приготування або сушіння їжі. Цей прилад не розрахований на промислове або лабораторне використання.

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.

## Вказівки з техніки безпеки

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

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

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

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

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

Виймаючи ємності з пристрою, будьте обережні, щоб не зрушити скляну тарілку.

Пристрій не можна чистити пароочисником.

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 в найближчий центр обслуговування.

Мікрохвильову піч слід розташувати так, щоб забезпечити вільний доступ до розетки.

## Загальні вказівки з безпеки

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

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

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

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

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

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

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

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

## Вказівки з техніки безпеки

### 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 страви з печі, завжди використовуйте спеціальні рукавиці.

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

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

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

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

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

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

### Правила техніки безпеки для режиму мікрохвиль

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

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

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

- Усі налаштування та ремонт повинен виконувати кваліфікований спеціаліст.

## Обмеження гарантії

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

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

Використовуйте цю піч лише за призначенням, як описано в цьому посібнику. Попередження та важлива інформація з техніки безпеки, викладені в цьому посібнику, не описують усі можливі умови та ситуації, які можуть трапитись. Під час встановлення, обслуговування 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.

## 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.

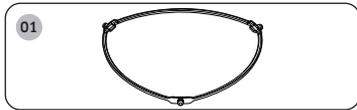
Фізичні особи можуть звернутися до продавця, у якого було придбано виріб, або до місцевого урядового закладу, щоб отримати відомості про місце та способи нешкідливої для довкілля вторинної переробки виробу.

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

## Встановлення

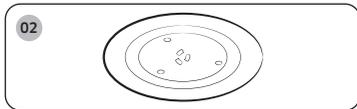
### Приладдя

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



**01 Роликова опора**, яка кріпиться в центрі печі.

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



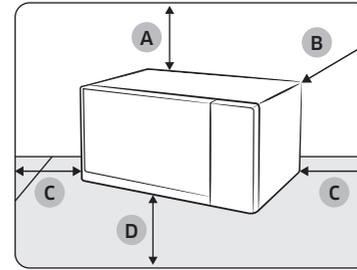
**02 Скляна тарілка**, яку ставлять на роликову опору так, щоб центр був з'єднаний із муфтою.

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

#### ПРИМІТКА

**НЕ** можна користуватися мікрохвильовою піччю, якщо не встановлено роликової опори і скляної тарілки.

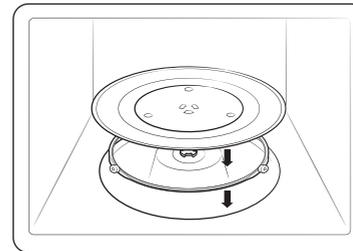
### Місце встановлення



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

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

### Скляна тарілка



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

## Догляд

### Чищення

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

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

#### Видалення стійких забруднень із неприємним запахом усередині печі

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

#### УВАГА

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

### Заміна (ремонт)

#### ПОПЕРЕДЖЕННЯ

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

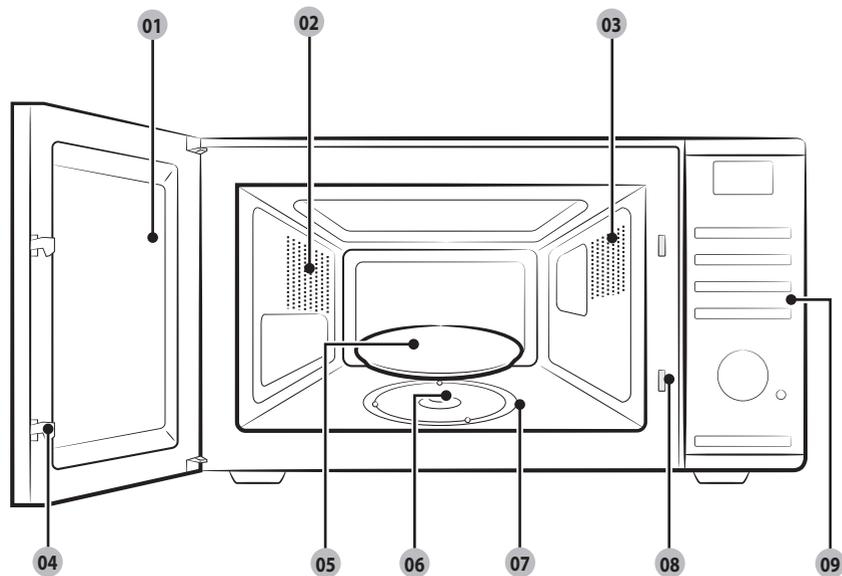
- У разі виникнення проблем із завісами, ущільнювачем та/або дверцятами зверніться до кваліфікованого техника або в місцевий центр обслуговування Samsung щодо технічної підтримки.
- З питань заміни лампочки звертайтеся до місцевого центру обслуговування Samsung. Не замінюйте її самотужки.
- У разі виникнення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

#### Догляд за пристроєм у разі тривалого простою

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

# Функції печі

## Піч



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

## Панель керування



- |  |  |
|--|--|
| 01 Десерти (Домашні десерти) Кнопка                    | 02 НВЧ (Мікрохвилі) Кнопка                               |
| 03 Auto Cook (Автоматичне приготування) Кнопка         | 04 Швидке розморожування (Швидке розмороження) Кнопка    |
| 05 Підтримання тепла (Зберігання страви теплою) Кнопка | 06 Усунення запахів (Усунення неприємного запаху) Кнопка |
| 07 Блокування (3 сек) Кнопка                           | 08 Улюблені страви (Обране) Кнопка                       |
| 09 Круглий регулятор (Вага/Порція/Час)                 | 10 ОК/Clock (ОК/Годинник) Кнопка                         |
| 11 Стоп/Еко (Зупинка/Еко) Кнопка                       | 12 Старт/+30с (Пуск/+30сек.) Кнопка                      |

## Використання печі

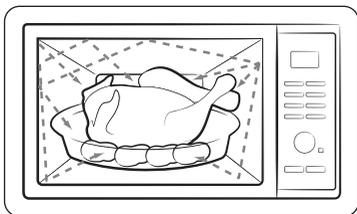
### Як працює мікрохвильова піч

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:

- Розмороження
- 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:
  - кількість та густина;
  - вмісту води;
  - початкової температури (охолоджена страва чи кімнатної температури).

#### ПРИМІТКА

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

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

### Як перевірити, чи мікрохвильова піч працює 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 сторінці 35 по 37.

#### ПРИМІТКА

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

Відкрийте дверцята духовки, потягнувши за ручку на верхньому або нижньому боці дверцят.

Поставте на скляну тарілку склянку води. Закрийте дверцята.



Натисніть **Старт/+30с (Пуск/+30сек.)** кнопку та встановіть час на 4 або 5 хвилин, натиснувши **Старт/+30с (Пуск/+30сек.)** кнопку відповідну кількість разів.

**Результат:** Духовка нагріває воду протягом 4 або 5 хвилин.  
Після цього вода має закипіти.

## Використання печі

### Встановлення часу

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

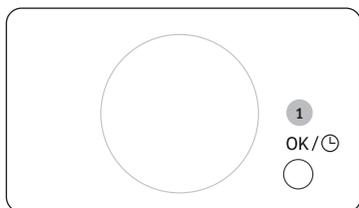
Встановіть поточний час. Час може відобразитися як у 24-годинному, так і в 12-годинному форматі.

Годинник необхідно налаштувати:

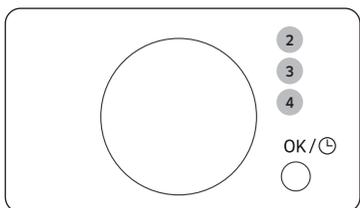
- коли вперше встановлюєте придбану мікрохвильову піч;
- після збою електроживлення.

#### ПРИМІТКА

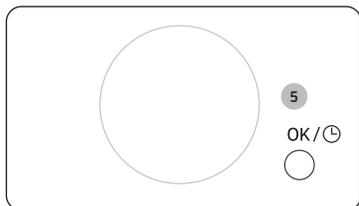
Не забудьте перевстановити годинник у разі переходу з літнього часу на зимовий, і навпаки.



1. Натисніть кнопку **OK/Clock (OK/Годинник)**.



2. Встановіть 24-годинне або 12-годинне нагадування, повернувши **Круглий регулятор**. Та натисніть кнопку **OK/Clock (OK/Годинник)**.
3. Поверніть **Круглий регулятор**, щоб встановити годину. Та натисніть кнопку **OK/Clock (OK/Годинник)**.
4. Поверніть **Круглий регулятор**, щоб встановити хвилини.



5. Коли на дисплеї з'явиться потрібний час, натисніть кнопку **OK/Clock (OK/Годинник)**, щоб запустити годинник.  
**Результат:** Час відображається, коли ви не користуєтеся мікрохвильовою піччю.

### Приготування/Розігрівання їжі

Нижче пояснено, як правильно приготувати або розігріти їжу.

#### ПРИМІТКА

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

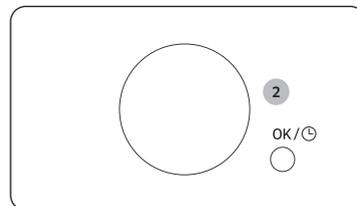
Відкрийте дверцята. Покладіть продукти в центр поворотного столу. Закрийте дверцята. Ніколи не вмикайте порожню мікрохвильову піч.



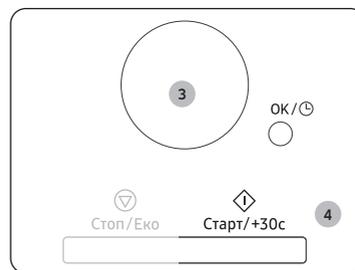
1. Натисніть кнопку **НВЧ (Мікрохвилі)**.

**Результат:** На дисплеї відобразиться індикація 800 Вт (максимальна потужність приготування).

 (Режими мікрохвиль)



2. Виберіть відповідний рівень потужності, повернувши **Круглий регулятор**. (Дивіться таблицю рівнів потужності.) Тоді натисніть кнопку **OK/Clock (OK/Годинник)**.



3. Налаштуйте час приготування, повернувши **Круглий регулятор**.

**Результат:** На дисплеї відобразиться час приготування.

4. Натисніть кнопку **Старт/+30с (Пуск/+30сек.)**.

**Результат:** Всередині печі засвітиться світло, і тарілка почне крутитися. Початок приготування і час його закінчення.

- 1) Піч подасть чотири звукові сигнали.
- 2) Перед цим тричі лунатиме звуковий сигнал, що нагадує про закінчення приготування (по одному 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 (Вт)
ВИСОКИЙ	100	800
ВИЩЕ СЕРЕДНЬОГО	75	600
СЕРЕДНІЙ	56	450
НИЖЧЕ СЕРЕДНЬОГО	38	300
РОЗМОРОЖЕННЯ	23	180
НИЗЬКИЙ	13	100

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

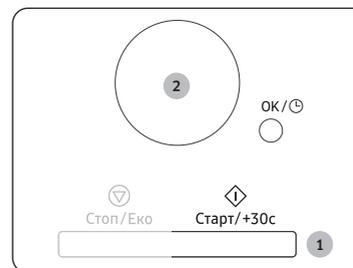
Якщо ви виберете ...	Тоді час приготування має бути...
Підвищений рівень потужності	Зменшення
Більш низький рівень потужності	Збільшення

## Регулювання часу приготування

Можна збільшити залишковий час приготування, натискаючи кнопку **Старт/+30с (Пуск/+30сек.)** по одному разу для кожних 30 секунд, які ви хочете додати.

У режимі мікрохвильової печі, гриля або комбінованого приготування натискання **Старт/+30с (Пуск/+30сек.)** кнопки збільшує час приготування.

- У будь-який момент можна перевірити як проходить приготування, просто відкривши дверцята
- Збільшення часу готування, що залишився



### Спосіб 1

Щоб збільшити час приготування страви під час готування, натискайте **Старт/+30с (Пуск/+30сек.)** кнопку один раз на кожні 30 секунд, які ви бажаєте додати.

- Приклад: Щоб додати три хвилини, натисніть **Старт/+30с (Пуск/+30сек.)** кнопку шість разів.

### Спосіб 2

Просто повертайте, **Круглий регулятор** щоб відрегулювати час приготування.

- Щоб збільшити час приготування, поверніть вправо, а щоб зменшити - вліво.

## Використання печі

### Зупинка приготування їжі

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

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

Щоб зупинити приготування...	Потім...
Тимчасово	Відкрийте дверцята або натисніть <b>Стоп/Еко (Зупинка/Еко)</b> кнопку один раз. <b>Результат:</b> Приготування їжі зупиняється. Щоб відновити приготування, знову закрийте дверцята і натисніть <b>Старт/+30с (Пуск/+30сек.)</b> кнопку.
Повністю	Натисніть <b>Стоп/Еко (Зупинка/Еко)</b> кнопку один раз. <b>Результат:</b> Приготування їжі зупиняється. Щоб скасувати задані параметри режиму приготування, знову натисніть кнопку <b>Стоп/Еко (Зупинка/Еко)</b> .

### Встановлення режиму заощадження електроенергії

Піч обладнано функцією заощадження електроенергії.



- Натисніть кнопку **Стоп/Еко (Зупинка/Еко)**.  
**Результат:** Дисплей вимкнено.
- Щоб вимкнути режим енергозбереження, відкрийте дверцята або натисніть кнопку **Стоп/Еко (Зупинка/Еко)**, після чого на дисплеї відобразиться поточний час. Піч готова до використання.

#### ПРИМІТКА

#### Автоматична функція заощадження електроенергії

Якщо ви не виберете будь-яку функцію, коли прилад знаходиться в процесі налаштування або працює в режимі тимчасової зупинки, функція буде скасована, а годинник відобразиться через 25 хвилин.

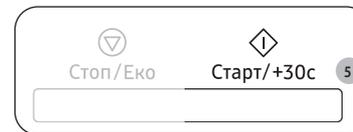
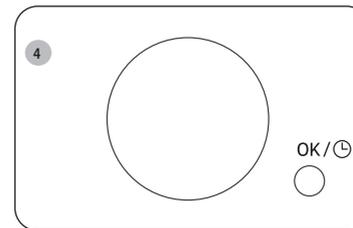
Лампа духовки вимикається через 5 хвилин після відкриття дверцят.

### Використання програми Home Dessert (Домашні десерти)

Програма Десерти (Домашні десерти) має 7 попередньо запрограмованих налаштувань. Вам не потрібно вводити ані часу готування, ані рівня потужності.

#### УВАГА

Використовуйте лише безпечний для мікрохвильової печі посуд.



1. Відкрийте дверцята мікрохвильової печі, потягнувши за ручку.
2. Покладіть продукти на середину скляної тарілки та закрийте дверцята.
3. Натисніть **Десерти (Домашні десерти)**.
4. Виберіть тип страви, яку ви готуєте, повернувши **Круглий регулятор**, а потім натисніть **OK/Clock (OK/Годинник)**, а потім натисніть **OK/Clock (OK/Годинник)** кнопку.
  - Докладніше читайте в розділі «Home Dessert (Домашні десерти) опис програми» на сторінках від 15 до 16.
5. Натисніть **Старт/+30с (Пуск/+30сек.)**, щоб увімкнути програму Home Dessert (Домашні десерти).
  - Мікрохвильова піч готує їжу відповідно до вибраного попередньо запрограмованого налаштування.
  - Після завершення приготування мікрохвильова піч подає 4 звукові сигнали, а на панелі керування відобразиться поточний час. Після цього ще тричі з інтервалом у хвилину лунатиме сигнал нагадування.

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

**⚠ УВАГА**

Виймаючи посудину зі стравою, використовуйте спеціальні рукавиці.

**Home Dessert (Домашні десерти) опис програми**

Код	Страва	Розмір порції	Вказівки
1	Кекс із волоським горіхами	1 порція	<b>Інгредієнти</b> Борошно – 120 г, вершкове масло – 150 г, чорний цукор – 100 г, яйце – 2 шт., волоський горіх (подрібнений) – 50 г, розпушувач – 4 г
			<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Змішайте вершкове масло та чорний цукор у мисці.</li> <li>2. Додайте яйце та добре перемішайте.</li> <li>3. Додайте борошно, розпушувач і продовжуйте перемішувати.</li> <li>4. Додайте горіх і добре перемішайте.</li> <li>5. Вилийте суміш у змащену маслом скляну форму ругех (прямокутного типу Ш22 x Д12 x В7 см).</li> <li>6. Поставте форму в мікрохвильову піч і виберіть Десерти (Домашні десерти) [1].</li> <li>7. Залиште страву на 2–3 хвилини після приготування.</li> </ol>
2	Банановий хліб	1 порція (6 шт.)	<b>Інгредієнти</b> Банан – 3 шт., борошно для млинців – 120 г, молоко – 120 г, яйце – 1 шт., солодовий сироп – 2 ст. л.
			<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Дрібно посічіть банан.</li> <li>2. Змішайте борошно для млинців, молоко, яйце, солодовий сироп у мисці.</li> <li>3. Додайте банан і добре перемішайте.</li> <li>4. Розлийте суміш по 6 паперовим формам.</li> <li>5. Поставте паперові форми в мікрохвильову піч і виберіть Десерти (Домашні десерти) [2].</li> <li>6. Залиште страву на 2–3 хвилини після приготування.</li> </ol>

Код	Страва	Розмір порції	Вказівки
3	Бісквіт	1 порція	<b>Інгредієнти</b> Борошно – 170 г, вершкове масло – 50 г, цукор – 150 г, яйце – 3 шт., розпушувач – 10 г
			<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Змішайте вершкове масло й цукор у мисці.</li> <li>2. Додайте яйце та добре перемішайте.</li> <li>3. Додайте борошно, розпушувач і продовжуйте перемішувати.</li> <li>4. Перелийте суміш у змащену маслом склянку (типу кола).</li> <li>5. Поставте форму в мікрохвильову піч і виберіть Десерти (Домашні десерти) [3].</li> <li>6. Залиште страву на 2–3 хвилини після приготування.</li> </ol>
4	Брауні	1 порція	<b>Інгредієнти</b> Борошно – 90 г, вершкове масло (розтоплене) – ½ склянки, цукор – 230 г, яйце – 2 шт., какао-порошок – 40 г
			<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Змішайте масло, збиті яйця та цукор у мисці.</li> <li>2. Додайте борошно, какао-порошок і продовжуйте перемішувати.</li> <li>3. Вилийте суміш у змащену маслом скляну форму ругех (прямокутного типу Ш22 x Д12 x В7 см).</li> <li>4. Поставте форму в мікрохвильову піч і виберіть Десерти (Домашні десерти) [4].</li> <li>5. Залиште страву на 20–30 хвилини після приготування.</li> </ol>

## Використання печі

Код	Страва	Розмір порції	Вказівки
5	Ячний пудинг	1 порція (3 шт.)	<b>Інгредієнти</b> Молоко – 250 г, цукор – 40 г, яйце – 2 шт.
		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Розбийте два яйця в миску. Злегка збийте яйця круглим вінчиком. Тримайте кінчик вінчика біля самого дна миски, щоб не утворювалося забагато піни.</li> <li>2. Змішайте молоко та цукор в іншій мисці.</li> <li>3. Продовжуючи збивати яйця, додайте до них молоко.</li> <li>4. Пропустіть яєчну суміш через дрібне сито. Очистьте дно сита лопаткою. Зніміть піну з поверхні ложкою.</li> <li>5. Розлийте суміш по креманках.</li> <li>6. Поставте стаканчики в мікрохвильову піч та виберіть Десерти (Домашні десерти) [5].</li> <li>7. Після приготування дайте охолонути та подайте.</li> </ol>	
6	Шоколадне тістечко	1 порція	<b>Інгредієнти</b> Вершкове масло – 30 г, цукор – 60 г, яйце – 1 шт., густі вершки – 40 г, борошно – 25 г, какао-порошок – 15 г, ваніль – 1,5 г, стружка з напівгіркого шоколаду – 50 г
		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ретельно змішайте масло, яйце й вершки в чашці.</li> <li>2. Додайте борошно, цукор і продовжуйте перемішувати.</li> <li>3. Додайте какао, ваніль і добре перемішайте.</li> <li>4. Додайте шоколадну стружку.</li> <li>5. Поставте чашку (Pyrex 500 мл) в мікрохвильову піч і виберіть режим Автоматичного приготування [6].</li> <li>6. Залиште страву на 2–3 хвилини після приготування.</li> </ol>	

Код	Страва	Розмір порції	Вказівки
7	Торт у чашці	1 порція	<b>Інгредієнти</b> Вершкове масло – 30 г, цукор – 60 г, яйце – 1 шт., борошно – 50 г, молоко – 30 г, ваніль – 6 г, мигдальний порошок – 3 г, розпушувач – 1,5 г
		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Змішати масло, яйце та молоко в формі (Pyrex 500 мл) до однорідної маси.</li> <li>2. Додайте борошно, цукор, розпушувач і продовжуйте перемішувати.</li> <li>3. Додайте мигдальний порошок, ваніль і добре перемішайте.</li> <li>4. Поставте чашку (Pyrex 500 мл) в мікрохвильову піч і виберіть режим Автоматичного приготування [7].</li> <li>5. Залиште страву на 2–3 хвилини після приготування.</li> </ol>	

### Використання режимів автоматичного приготування

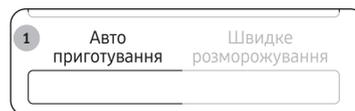
Режим **Авто приготування (Автоматичне приготування)** містить 55 запрограмованих за часом рецептів приготування. Вам не потрібно вводити ані часу готування, ані рівня потужності.

Розмір порції можна налаштувати за допомогою кнопок **Круглий регулятор**.

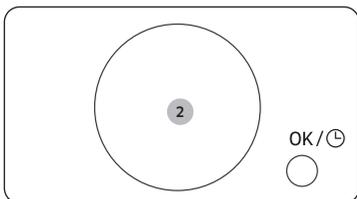
#### ПРИМІТКА

Використовуйте лише безпечний для використання в мікрохвильовій печі посуд.

Насамперед, помістіть продукти на середину скляної тарілки і закрийте дверцята.



1. Натисніть кнопку Гриль **Авто приготування (Автоматичне приготування)**.



2. Повертаючи **Круглий регулятор** кнопку, виберіть потрібну категорію. Тоді натисніть кнопку **OK/Clock (OK/Годинник)**.

- Докладніше читайте в розділі «Auto Cook (Автоматичне приготування) опис програми» на сторінках 17 до 24.

3. Виберіть тип страви, яку ви готуєте, повернувши **Круглий регулятор**. Тоді натисніть **OK/Clock (OK/Годинник)** кнопку.

4. Виберіть розмір порції, повернувши **Круглий регулятор**.

- Залежно від вибраного меню, може бути доступний лише один варіант ваги.
- Для Десерти (Домашні десерти) не потрібно вибирати вагу.

5. Натисніть кнопку **СТАРТ/+30с (ПУСК/+30сек.)**.

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

- 1) Піч подасть чотири звукові сигнали.
- 2) Перед цим тричі лунатиме звуковий сигнал, що нагадує про закінчення приготування (по одному з інтервалом в одну хвилину).
- 3) На дисплеї знову з'явиться відображення поточного часу.



У поданій таблиці наведені розміри порцій та відповідні вказівки для 55 попередньо запрограмованих режимів приготування. Ці програми працюють лише на мікрохвильовій енергії.

### ⚠ УВАГА

Виймаючи посудину зі стравою, використовуйте спеціальні рукавиці.

### Auto Cook (Автоматичне приготування) опис програми

#### 1. Приготування здорової їжі

Код/Страва	Розмір порції (г)	Вказівки
1-1 Готова страва (охолоджена)	350 450	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). Після приготування дайте страві постояти 2-3 хвилин.
1-2 Вегетаріанська страва (охолоджена)	350 450	Викладіть страву в керамічну тарілку і накрийте її плівкою для мікрохвильової печі. Ця програма підходить для страв із двох компонентів (наприклад, спагеті з соусом або рису з овочами). Після приготування дайте страві постояти 2-3 хвилин.
1-3 Броколі	250	Сполосніть і почистьте свіжу броколі та підготуйте суцвіття. Рівномірно викладіть їх у скляну посудину з кришкою. Додайте 30 мл (2 ст. л.) води для порції вагою 250 г. Поставте посудину посередині скляної тарілки. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Після завершення перемішайте. Після приготування дайте страві постояти 1-2 хвилини.
1-4 Морква	250	Помийте та почистьте моркву, наріжте однаковими скибками. Рівномірно викладіть їх у скляну посудину з кришкою. Додайте 30 мл (2 ст. л.) води для порції вагою 250 г. Поставте посудину посередині скляної тарілки. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Після завершення перемішайте. Після приготування дайте страві постояти 1-2 хвилин.

## Використання печі

Код/Страва	Розмір порції (г)	Вказівки
1-5 Зелена квасоля	250	Сполосніть і почистьте зелену квасолю. Рівномірно викладіть їх у скляну посудину з кришкою. Додайте 30 мл (2 ст. л.) води для порції вагою 250 г. Поставте посудину посередині скляної тарілки. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Після завершення перемішайте. Після приготування дайте страві постояти 1-2 хвилин.
1-6 Шпинат	150	Помийте та почистьте шпинат. Покладіть його в скляну посудину з кришкою. Не додавайте води. Поставте посудину посередині скляної тарілки. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Після завершення перемішайте. Після приготування дайте страві постояти 1-2 хвилин.
1-7 Кукурудза	250	Помийте та почистьте качани кукурудзи, а потім покладіть їх в овальну скляну посудину. Накрийте плівкою для мікрохвильової печі та проколіть її. Після приготування дайте страві постояти 1-2 хвилин.
1-8 Картопля	250	Помийте, почистіть картоплю і поріжте її на однакові скибочки. Покладіть її у скляну посудину з кришкою. Додайте 45–60 мл (3–4 ст. л.) води. Поставте посудину посередині скляної тарілки. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Після приготування дайте страві постояти 2-3 хвилини.
1-9 Коричневий рис	125	Використовуйте велику посудину з термостійкого скла з кришкою. Додайте подвійну кількість холодної води (250 мл). Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Перш ніж дати страві постояти, перемішайте її, після чого додайте сіль і трави. Після приготування дайте страві постояти 5-10 хвилин.
1-10 Макарони з цільнозернової муки	125	Використовуйте велику посудину з термостійкого скла з кришкою. Додайте 500 мл окропу, щіпку солі та добре помішайте. Під час приготування страви не накривайте посудину кришкою. Перш ніж дати страві постояти, перемішайте її, після чого злийте всю воду. Залиште на 1 хвилини.
1-11 Кіноа	125	Використовуйте велику посудину з термостійкого скла з кришкою. Додайте подвійну кількість холодної води (250 мл). Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Перш ніж дати страві постояти, перемішайте її, після чого додайте сіль і трави. Після приготування дайте страві постояти 1-3 хвилин.

Код/Страва	Розмір порції (г)	Вказівки
1-12 Булгур	125	Використовуйте велику посудину з термостійкого скла з кришкою. Додайте подвійну кількість холодної води (250 мл). Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Перш ніж дати страві постояти, перемішайте її, після чого додайте сіль і трави. Після приготування дайте страві постояти 2-5 хвилин.
1-13 Куряча грудинка	300	Сполосніть шматки та покладіть на керамічну тарілку. Накрийте плівкою, призначеною для мікрохвильової печі. Проколіть плівку. Поставте посудину на скляну тарілку. Залиште на 2 хвилини.
1-14 Індича грудинка	300	Сполосніть шматки та покладіть на керамічну тарілку. Накрийте плівкою, призначеною для мікрохвильової печі. Проколіть плівку. Поставте посудину на скляну тарілку. Залиште на 2 хвилини.
1-15 Філе свіжої риби	300	Сполосніть рибу та покладіть її на керамічну тарілку, після чого додайте 1 ст. л. лимонного соку. Накрийте плівкою, призначеною для мікрохвильової печі. Проколіть плівку. Поставте посудину на скляну тарілку. Після приготування дайте страві постояти 1-2 хвилин.
1-16 Філе свіжого лосося	300	Сполосніть рибу та покладіть її на керамічну тарілку, після чого додайте 1 ст. л. лимонного соку. Накрийте плівкою, призначеною для мікрохвильової печі. Проколіть плівку. Поставте посудину на скляну тарілку. Після приготування дайте страві постояти 1-2 хвилин.
1-17 Свіжі креветки	250	Сполосніть креветки на керамічній тарілці та додайте 1 ст. л. лимонного соку. Накрийте плівкою, призначеною для мікрохвильової печі. Проколіть плівку. Поставте посудину на скляну тарілку. Після приготування дайте страві постояти 1-2 хвилин.
1-18 Свіжа форель	200	Покладіть 1 свіжу цілу рибину в термостійку посудину. Додайте щіпку солі, 1 ст. л. лимонного соку і трави. Накрийте плівкою, призначеною для мікрохвильової печі. Проколіть плівку. Поставте посудину на скляну тарілку. Залиште на 2 хвилини.

## 2. Місцеве меню

Код/Страва	Розмір порції (г)	Інгредієнти
2-1 Омлет	130-135	Яйце – 3 шт., молоко – 30 мл, сіль – 2 г
	<b>Вказівки</b> Збийте яйця з молоком та сіллю, вилийте суміш на тарілку. Увімкніть програму.	
2-2 Сосиски з горошком	Сосиски – 2 шт. Гарячий горошок – 132	Сосиски – 2 шт. по 50 г, вершкове масло – 5 г, консервованний горошок – 135 г (суха вага)
	<b>Вказівки</b> У миску покладіть проколоті сосиски без обгортки, збоку покладіть масло. Зверху на масло викладіть горошок. Увімкніть програму.	
2-3 Кекс	180	Цукор – 45 г, ванільний цукор – 5 г, вершкове масло – 40 г, яйце – ½ шт., молоко – 30 мл, розпушувач – 3 г, борошно – 100 г
	<b>Вказівки</b> Ретельно змішайте цукор, ванільний цукор і масло. Додайте збите яйце. Додайте всі інші складники. Покладіть суміш у посудину, змащену маслом. Увімкніть програму. Перш ніж виймати кекс із посудини, почекайте, поки він вистигне.	
2-4 Лимонні кульки з пісочного тіста	190 г (5 шт.)	Борошно – 100 г, вершкове масло – 50 г, цукор – 40 г, жовток – ½ шт., тепла вода – 1 ст. л., лимонна цедра; для глазурі: жовток – 1 шт., цукрова пудра – 3-5 г
	<b>Вказівки</b> Ретельно змішайте всі складники. Сформуєте п'ять кульок. Покладіть їх на вощений папір. Поставте усе на скляну тарілку. Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, змастіть жовтком верх кульок, посипте цукром-пудрою і продовжуйте приготування. Дайте кулькам вистигнути.	

Код/Страва	Розмір порції (г)	Інгредієнти
2-5 Риба запечена з картоплею	270	<b>01</b> Шампінйони – 30 г, філе судака – 150 г, олія – 5 г <b>02</b> Сметана - 30 г (2 × 15 г) <b>03</b> Запечена картопля, нарізана кружальцями – 2 шт. по 60-70 г, сіль – 5 г, білий мелений перець – ½ г, тертий сир – 25 г
		<b>Вказівки</b> Покладіть гриби у миску, збоку покладіть рибу. Скропіть олією (01). Увімкніть програму. Щойно піч подасть звуковий сигнал, викладіть половину порції сметани у керамічну тарілку (посередині) (02). Покладіть зверху гриби. На них викладіть рибу. Додайте приправи. Навколо риби викладіть нарізану картоплю. Посипте картоплю сиром (03). Потім продовжте приготування.
2-6 Їжачки	220	<b>01</b> М'ясний фарш (яловичина та свинина) – 120 г (розділити на три частини), звичайний варений рис – 40 г, сіль – 1 г, чорний мелений перець – ½ г, нарізана соломкою цибуля – 20 г, подрібнений часник – 3 г, курячий бульйон або вода із сухим концентратом – 100 мл <b>02</b> Для приготування соусу: борошно – 5 г, томатна паста – 10 г, вода – 40 мл
		<b>Вказівки</b> Покладіть рис у фарш. Додайте приправи і ретельно вимішайте руками. Сформуєте три кульки. Покладіть у глибоку миску цибулю і часник. Зверху покладіть м'ясні кульки і залийте бульйоном. Поставте тарілку в піч. <b>01</b> Увімкніть програму. Змішайте всі складники для соусу. <b>02</b> Коли пролунає звуковий сигнал, влийте соус у бульйон із м'ясними кульками. Переверніть їх і продовжуйте приготування.

## Використання печі

Код/Страва	Розмір порції (г)	Інгредієнти
2-7 Курячі ніжки з чорносливом	325 2 шт.	Наріzana солomкою цибуля – 15 г, наріzana солomкою морква – 20 г, курячі ніжки – 2 шт. (по 160-180 г), чорнослив – 5-7 шт. (50 г), курячий бульйон або вода із сухим концентратом – 200 мл
		<b>Вказівки</b> Покладіть у глибоку миску цибулю та моркву. Зверху покладіть курячі ніжки, чорнослив і залийте бульйоном. Поставте миску в мікрохвильову піч. Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, переверніть і продовжуйте приготування страви.
2-8 Свиняча шия з гірчичним соусом	250	<b>01</b> Свиняча шия – 150 г, морква терта – 20 г, наріzana солomкою цибуля – 20 г, курячий бульйон або вода із сухим концентратом – 100 мл
		<b>02</b> Для приготування соусу: борошно – 5 г, діжонська гірчиця – 20 г, сметана – 30 г, вода – 50 мл
<b>Вказівки</b> Поріжте м'ясо довгими скибками, підготуйте овочі і додайте курячий бульйон (01). Покладіть все у глибоку миску. Ретельно перемішайте, поставте в піч і увімкніть програму. Підготуйте всі складники для змішування соусу (02). Коли пролунає звуковий сигнал, влийте соус у бульйон із м'ясом, перемішайте і продовжуйте приготування страви.		
2-9 Печена картопля	140-180 1-2 шт.	Велика картопля – 160-200 г (1-2 шт.)
		<b>Вказівки</b> Помийте картоплю і проколiть шкірку виделкою. Покладіть у мікрохвильову піч. Увімкніть програму. Наріzano порціями для подачі. Перед поданням на стіл додайте масло, сметану, сир тощо.

Код/Страва	Розмір порції (г)	Інгредієнти
2-10 Рататуй	260	Цукіні, нарізані кубиками – 100 г, морква, наріzana кубиками – 60 г, болгарський перець, нарізаний кубиками – 75 г, цибуля, наріzana кубиками – 45 г, подрібнений часник – 6 г, томатна паста – 10 г (орегано та базилік за смаком), овочевий бульйон або вода із сухим концентратом – 130 мл
		<b>Вказівки</b> Покладіть усі складники у миску. Додайте орегано та базилік. Ретельно перемішайте. Увімкніть програму.
2-11 Риба по- старовинному	340	<b>01</b> Нарізаний солomкою буряк – 30 г, наріzana солomкою морква – 30 г, наріzana солomкою цибуля – 15 г, рибний або курячий бульйон або вода з сухим концентратом – 200 мл
		<b>02</b> Для приготування соусу: борошно – 10 г, томатна паста – 10 г, сметана – 30 г, вода – 50 мл <b>03</b> Філе коропа або судака – 150 г, лаврове листя – 1 шт.
<b>Вказівки</b> Покладіть усі складники у миску, залийте киплячим бульйоном. (01) Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, перемішайте, додайте суміш для соусу, овочі та бульйон. (02) Додайте рибу і лавровий листок (03). Потім продовжте приготування.		
2-12 Стейк-метелик із лосося на повільному вогні	125	Стейк із лосося – 150-170 г, сіль – 1 г, вода – 20 г (на вибір лимон/апельсин – 10 г (витиснути сік))
		<b>Вказівки</b> Приправте стейк із лосося. Покладіть його на тарілку і додайте води. (Якщо бажаєте, додайте сік). Поставте в мікрохвильову піч і увімкніть програму.

Код/Страва	Розмір порції (г)	Інгредієнти
2-13 Тунець у масляно- яєчному соусі на повільному вогні	120 + 53 г соусу	Філе тунця – 140-150 г (або філе судака), лимон – 10 г (витиснути сік), сіль – 1 г, вода – 30 г, лавровий лист – 1 шт., Соус: круто зварене яйце – 20 г (½ яйця), поріzana петрушка – 3-5 г, вершкове масло – 30 г (НВЧ 800 Вт – 1 хв)
	<b>Вказівки</b>	Приправте рибне філе. Покладіть його на тарілку і додайте води. Поставте в мікрохвильову піч і ввімкніть програму. Окремо приготуйте соус. Зваріть яйце і поріжте його на дрібні кубики. Поріжте петрушку і розтопіть масло. Змішайте всі складники і викладіть на рибу.
2-14 Індичка тушкована з овочами	315	Філе індички, нарізане довгими скибками – 150 г, нарізані соломкою цукіні – 50 г, наріzana соломкою цибуля – 15 г, наріzana соломкою морква – 20 г, курячий бульйон або вода із сухим концентратом – 150 мл
	<b>Вказівки</b>	Покладіть усі складники у миску, залийте киплячим бульйоном. Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, переверніть м'ясо, перемішайте овочі і продовжуйте приготування страви.
2-15 Судака із помідорами та сиром	150	Філе судака (або коропа) – 80-100 г, майонез – 10 г, сіль – 1 г, помідор, нарізаний кружальцями – 50 г, тертий сир – 20 г
	<b>Вказівки</b>	Змастіть рибне філе майонезом і посоліть його. Покладіть зверху помідори, скористайтеся зубочисткою. Прикрийте сиrom. Покладіть його на тарілку і почніть приготування. Вийміть зубочистку.

Код/Страва	Розмір порції (г)	Інгредієнти
2-16 Форель, запечена з овочами	210-240	Вершкове масло – 10 г (2 × 5 г), наріzana соломкою морква – 35 г, наріzana соломкою цибуля – 25 г, подрібнений часник – 3 г, поріzana зелень селери – 5 г, форель – 1 шт. (220-250 г), сіль – 1 г, білий перець мелений – ½ г, вершкове масло – 5 г
	<b>Вказівки</b>	Розмажте масло по центру аркуша вощеного паперу. Покладіть моркву, цибулю, часник і селеру. На овочі викладіть приправлену форель. Зверху змастіть рибу маслом. Накрийте. Поставте в мікрохвильову піч і ввімкніть програму.
2-17 Фарширований м'ясом болгарський перець	480-500 2 шт.	<b>01</b> Болгарський перець – 2 шт. по 80 г, м'ясний фарш (яловичина та свинина) – 150-190 г (розділити на дві частини), звичайний варений рис – 10-20 г, сіль – 5 г, чорний мелений перець – 0,5 г, бульйон із яловичини або вода із сухим концентратом – 200 мл <b>02</b> Для приготування соусу: борошно – 5 г, томатна паста – 10 г, вода – 50 мл
	<b>Вказівки</b>	Покладіть рис у фарш. Додайте приправи і ретельно вимішайте руками. Вийміть із перців серединку і зернята. Нафаршируйте перці м'ясом. Викладіть у миску і додайте бульйон (01). Увімкніть програму. Підготуйте всі складники для змішування соусу (02). Коли пролунає звуковий сигнал, влийте соус у бульйон із фаршированими перцями. Переверніть їх і продовжуйте приготування.
2-18 Стейк з лосося на парі	150-170	Стейк із лосося з кістками та шкірою – 200-250 г, сіль – 1 г, лимон – 15 г (витиснути сік), вода – 20 г
	<b>Вказівки</b>	Приправте стейк із лосося. Покладіть його на тарілку і додайте води. Поставте в мікрохвильову піч і ввімкніть програму.

## Використання печі

### 3. Суп

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

Код/Страва	Розмір порції (г)	Інгредієнти
3-4 Курачий бульйон із вермішелью	350	Вермішель – 10 г, куряче філе – 50 г, терта морква – 15 г, наріzana солонкою цибуля – 10 г, курячий бульйон або вода із сухим концентратом – 440 мл
		<b>Вказівки</b> Покладіть вермішель у велику миску, залийте киплячим бульйоном. Додайте решту складників. Ретельно перемішайте, поставте в піч і увімкніть програму.
3-5 Азу	250	<b>01</b> Свиняча шия, наріzana довгими скибками – 170 г, наріzana солонкою цибуля – 20 г, курячий бульйон або вода із сухим концентратом – 100 мл <b>02</b> Для приготування соусу: Боршно – 5 г, томатна паста – 15 г, вода – 50 мл, терті солені огірки – 30 г
		<b>Вказівки</b> Покладіть м'ясо та цибулю в глибоку миску і залийте бульйоном. (01) Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, переверніть м'ясо, додайте соус (02), перемішуючи з овочами, бульйоном і м'ясом. Перемішайте і продовжуйте приготування.
3-6 Овочевий суп	350	Морожені овочі – 150 г, овочевий бульйон або вода із сухим концентратом – 300 мл
		<b>Вказівки</b> Покладіть усі складники у велику миску, залийте киплячим бульйоном. Увімкніть програму.
3-7 Корейський рамен	120 (1 пакет)	1 пакет локшини рамен, вода (кімнатної температури) – 550 мл
		<b>Вказівки</b> Вийміть локшину з пакета, викладіть у посудину, придатну для використання у мікрохвильовій печі, додайте суп і воду (550 мл). Ретельно перемішайте. Накрийте плівкою і проколіть плівку у кількох місцях. Поставте в мікрохвильову піч і увімкніть програму.

Код/Страва	Розмір порції (г)	Інгредієнти
3-8 Суп з пельменями	185 (15 шт.)	Морожені пельмені – 15 шт. (по 10–12 г кожен), курячий бульйон або вода із сухим концентратом – 600 мл, чорний перець горошком – 3–5 шт., лаврове листя – 1 шт.
	<b>Вказівки</b> Покладіть усі складники у велику миску, залийте киплячим бульйоном. Перемішайте, піднімаючи з дна. Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, переверніть і продовжуйте приготування страви.	
3-9 Гречка	200	Гречка – 100 г, сіль – 2 г, кип'ячена вода – 300 мл
	<b>Вказівки</b> Покладіть гречку та сіль у глибоку миску. Залийте окропом і ретельно перемішайте. Увімкніть програму.	

#### 4. Напої

Код/Страва	Розмір порції	Інгредієнти
4-1 Чай з лимоном і м'ятою	200–250 мл	Вода – 200 мл, чайні листки – 0,5 ст. л., лимон – 1 шматочок, м'ята – кілька листків
	<b>Вказівки</b> Покладіть у воду чайні листки, 1 шматочок лимона та листки м'яти. Нагрівайте, не накриваючи. Залиште настоятися у печі. Обережно вийміть горнятко. Процідіть.	
4-2 Гаряче вино (глінтвейн)	150–200 мл	Червоне сухе вино – 150 мл, апельсин – 20 г, лимон – 10 г, цукор – 10 г, кориця – 1 паличка, гвоздика – 1 г
	<b>Вказівки</b> Змішайте усі інгредієнти. Нагрівайте, не накриваючи. Не кип'ятіть. Залиште настоятися у печі. Обережно вийміть горнятко.	

Код/Страва	Розмір порції	Інгредієнти
4-3 Чай з корицею і медом	200–250 мл	Вода – 200 мл, кориця – ½ ст. л., мед – 1 ст. л.
	<b>Вказівки</b> Додайте корицю до води. Нагрівайте, не накриваючи. Залиште настоятися у печі. Обережно вийміть горнятко. Трохи охолодіть. Додайте мед.	
4-4 Чай з молоком і кардамоном (Масала)	200–250 мл	Чайні листки – 1 ч. л., молоко – 100 мл, вода – 100 мл, імбир – ½ ч. л., кардамон – 1 шт., кориця – ½ ч. л., цукор – 2 г
	<b>Вказівки</b> Змішайте воду і молоко та додайте суміш спецій, листовий чай. Нагрівайте, не накриваючи. Залиште настоятися у печі. Обережно вийміть горнятко. Процідіть.	
4-5 Ягідний напій	200–250 мл	Вода – 200 мл, цукор – за смаком, свіжі ягоди – 1 ст. л.
	<b>Вказівки</b> Додайте ягоди у воду та цукор за смаком. Нагрівайте, не накриваючи. Залиште настоятися у печі. Обережно вийміть горнятко.	
4-6 Чай з імбиром і лимоном	200–250 мл	Вода – 200 мл, цукор – до смаку, лимон – 1 шматок, імбир – до смаку, листя чаю – 0,5 ч. л.
	<b>Вказівки</b> Залийте чайні листки водою, додайте шматочок лимону та процідіть імбир за смаком. Нагрівайте, не накриваючи. Залиште настоятися у печі. Обережно вийміть горнятко.	

## Використання печі

Код/Страва	Розмір порції	Інгредієнти
4-7 Какао	200–250 мл	Молоко – 200 мл, цукор – 2 ч. л., какао – 1 ч. л.
	<b>Вказівки</b> Додайте какао і цукор у молоко. Нагрівайте, не накриваючи. Залиште настоятися у печі. Обережно вийміть горняtko.	
4-8 Гарячий шоколад	350–400 мл	Чорний шоколад – 100 г, молоко або вершки (10 %) – 250 мл, вода – 1-2 ст. л., цукор – за смаком, збиті вершки – за смаком.
	<b>Вказівки</b> Потріть шоколад. Додайте воду і молоко та змішайте. Збийте суміш. Нагрівайте, не накриваючи. Залиште настоятися у печі. Обережно вийміть горняtko.	
4-9 Морс із журавлини	200 мл	Морожена журавлина – 40 г, цукор – 30 г, вода – 200 мл
	<b>Вказівки</b> Перемеліть морожену журавлину на м'ясорубці. Покладіть усі складники у миску. Увімкніть програму. Охолодіть і процідіть.	
4-10 Компот із сухофруктів	200 мл	Курага – 25 г, чорнослив – 20 г, яблучна сушка – 15 г, цукор – 10 г, лимонна кислота – 2 щіпки, окріп – 450 мл
	<b>Вказівки</b> Покладіть усі складники у велику миску, залийте окропом. Увімкніть програму.	

## Використання Quick Defrost (Швидке розмороження) функцій

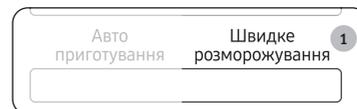
За допомогою **Швидке розморожування (Швидке розмороження)** можна розморозити м'ясо, птицю, рибу, заморожені овочі та хліб. Час розмороження та рівень потужності задані автоматично у програмі. Вам достатньо вибрати програму і вагу продуктів.

### ПРИМІТКА

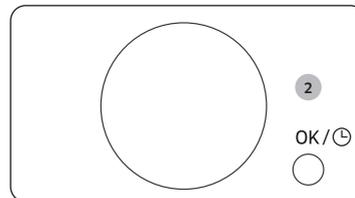
Використовуйте лише безпечний для мікрохвильової печі посуд.

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

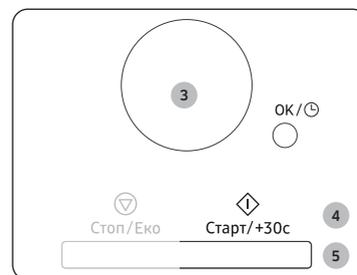
Закрийте дверцята.



1. Натисніть кнопку Гриль **Швидке розморожування (Швидке розмороження)**.



2. Виберіть тип страви, яку ви готуєте, повернувши ручку **Круглий регулятор**. Тоді натисніть кнопку **OK/Clock (OK/Годинник)**.



3. Виберіть розмір порції, повернувши ручку **Круглий регулятор**. (Див. таблицю на наступній сторінці.)
4. Натисніть кнопку Гриль **Старт/+30с (Пуск/+30сек.)**.  
**Результат:**
- Почнеться процес розморожування.
  - Під час розморожування піч подає звукові сигнали, нагадуючи про те, що необхідно перевернути продукти.
5. Щоб завершити розморожування, знову натисніть кнопку **Старт/+30с (Пуск/+30сек.)**.  
**Результат:**
- 1) Піч подасть чотири звукові сигнали.
  - 2) Перед цим тричі лунатиме звуковий сигнал, що нагадує про закінчення приготування (по одному з інтервалом в одну хвилину).
  - 3) На дисплеї знову з'явиться відображення поточного часу.

У поданій далі таблиці представлені різні програми режиму **Швидке розморожування (Швидке розмороження)**, розмір порцій, час витримки та відповідні рекомендації. Перед розмороженням продуктів зніміть із них весь пакувальний матеріал. Покладіть м'ясо, птицю, рибу, овочі та хліб на пласку скляну або керамічну тарілку.

Код/Страва	Розмір порції (г)	Вказівки
1 М'ясо	200-1500	Прикрийте краї алюмінієвою фольгою. Переверніть м'ясо, коли піч подасть звукові сигнали. Ця програма підходить для розмороження яловичини, баранини, свинини, стейків, відбивних і фаршу. Після приготування дайте страві постояти 20-60 хвилин.
2 М'ясо птиці	200-1500	Обгорніть ніжки та кінчики крил алюмінієвою фольгою. Переверніть м'ясо птиці, коли піч подасть звукові сигнали. Ця програма підходить для розмороження як цілої курки, так і окремих її порцій. Після приготування дайте страві постояти 20-60 хвилин.
3 Риба	200-1500	Прикрийте хвіст цілої риби алюмінієвою фольгою. Переверніть рибу, коли піч подасть звукові сигнали. Ця програма підходить для розмороження як цілої риби, так і філейних шматків. Після приготування дайте страві постояти 20-60 хвилин.
4 Заморожені Овочі	200-1500	Розкладіть заморожені овочі рівномірно на пласкій скляній посудині. Переверніть або перемішайте заморожені овочі, коли піч подасть звукові сигнали. Цю програму можна використовувати для всіх видів заморожених овочів. Після приготування дайте страві постояти 5-20 хвилин.
5 Хліб	200-1500	Покладіть хліб на шматок кухонного паперу і переверніть його, щойно 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 листкового тіста. Однак вона не підходить для пісочного та глазурованого тіста, фруктових та кремкових тортів, а також тортів із шоколадною глазур'ю. Після приготування дайте страві постояти 10-30 хвилин.

## Використання Keer Warm (Зберігання страви теплою) функції

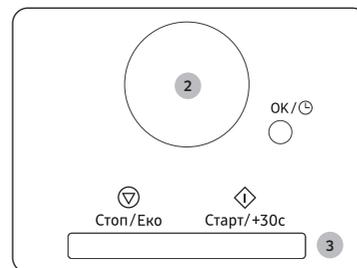
Цей режим **Підтримання тепла (Зберігання страви теплою)** дає можливість зберегти страву теплою до подачі на стіл. Використовуйте цю функцію, щоб зберегти страву теплою до подачі на стіл. Ви можете вибрати температуру нагрівання: гарячу або теплу, повернувши ручку **Круглий регулятор**.

### ПРИМІТКА

- Час функції **Підтримання тепла (Зберігання страви теплою)** встановлено на 99 хвилин.
- Максимальний час **Підтримання тепла (Зберігання страви теплою)** становить 99 хвилин.



1. Натисніть кнопку **Гриль Підтримання тепла (Зберігання страви теплою)**.



2. Виберіть режим «Гарячий та теплий», повернувши перемикач **Круглий регулятор**.
3. Натисніть кнопку **Старт/+30с (Пуск/+30сек.)**.  
**Результат:** На екрані відображається 99 хвилин.
  - Щоб зупинити розігрівання, відкрийте дверцята або натисніть кнопку **Стоп/Еко (Зупинка/Еко)**.

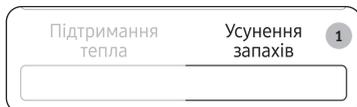
### ПРИМІТКА

- Не використовуйте цю функцію для повторного розігрівання холодних страв. Цю програму призначено для зберігання теплою щойно приготованої страви.
- Не рекомендуємо тримати їжу в теплі занадто довго (більше 1 години), оскільки вона буде продовжувати готуватися. Тепла їжа псується швидше.
- Не накривайте страву кришкою і не обгортайте плівкою.
- Виймаючи посудину зі стравою, використовуйте спеціальні рукавиці.

## Використання печі

### Використання Deodorization (Усунення неприємного запаху) функцій

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



Натисніть **Усунення запахів (Усунення неприємного запаху)** кнопку після завершення прибирання. Щойно ви натиснете **Усунення запахів (Усунення неприємного запаху)** кнопку, операція розпочнеться автоматично. Після її завершення піч подасть чотири звукові сигнали.

#### ПРИМІТКА

Час роботи функції усунення неприємного запаху запрограмований на заводі на 5 хвилин. Час збільшується на 30 секунд при кожному **Старт/+30с (Пуск/+30сек.)** натисканні кнопки.

#### ПРИМІТКА

Максимальний час усунення запахів становить 15 хвилин.

### Використання функцій дезодорації

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



1. Затисніть **Блокування (3 сек)** кнопку на 3 секунди.

#### **Результат:**

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

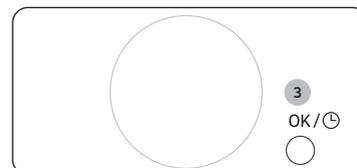
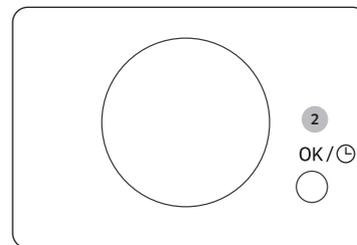


2. Щоб розблокувати духовку, натисніть **Блокування (3 сек)** кнопку ще раз і утримуйте її протягом 3 секунд.

**Результат:** Піч знову нормально працює.

### Використання Favorite (Обране) функцій

Якщо ви часто готуєте або розігріваєте одні й ті самі страви, ви можете зберегти час приготування та рівень потужності в пам'яті духової шафи, щоб не встановлювати їх щоразу при кожному розігріванні. Ви можете зберегти два різних налаштування.



1. Встановіть програму приготування, як зазвичай (час приготування та рівень потужності), за потреби повторно див. сторінку «Приготування/Розігрів».
2. Натисніть **Улюблені страви (Обране)** кнопку, а потім виберіть програму, яку ви хочете зберегти, за допомогою кнопки **Круглий регулятор**.  
P1 : Перше налаштування  
P2 : Друге налаштування

3. Натисніть **OK/Clock (OK/Годинник)** кнопку, щоб завершити налаштування. Або **Старт/+30с (Пуск/+30сек.)** натисніть кнопку, щоб негайно запустити програму.  
**Результат:** Тепер ваші налаштування збережені в пам'яті духової шафи.

## ПРИМІТКА

Приклад: Якщо ви хочете зберегти режим мікрохвиль, встановіть потужність 600 Вт і 3 хвилини на P1.

1. Натисніть кнопку **НВЧ (Мікрохвилі)**.
2. Встановіть потужність 600 Вт, повернувши ручку **Круглий регулятор**. Тоді натисніть кнопку **ОК/Clock (ОК/Годинник)**.
3. Встановіть час приготування 3 хвилини, повернувши ручку **Круглий регулятор**.
4. Натисніть **Улюблені страви (Обране)** кнопку, а потім виберіть P1.
5. Натисніть **ОК/Clock (ОК/Годинник)** кнопку або **Старт/+30с (Пуск/+30сек.)**, щоб завершити налаштування.

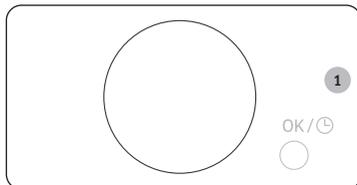
## Щоб скористатися Favorite (Обране) налаштуванням

Насамперед, помістіть продукти на середину скляної тарілки і закрийте дверцята.



1. Натисніть **Улюблені страви (Обране)** кнопку, а потім виберіть програму за допомогою регулятора **Круглий регулятор**.

P1 : Перше налаштування  
P2 : Друге налаштування



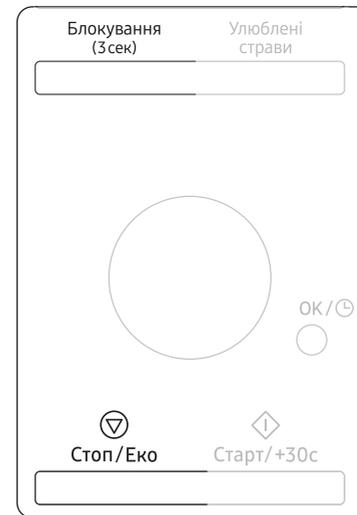
2. Натисніть кнопку **Старт/+30с (Пуск/+30сек.)**.

**Результат:** Їжа готується відповідно до запиту.



## Вимкнення звукового сигналу

Вимкнути відтворення звукових сигналів можна у будь-який момент.



1. Натисніть одночасно кнопки

**Блокування (3 сек) і Стоп/Еко (Зупинка/Еко).**

**Результат:** Духова шафа не видає звукового сигналу, що вказує на завершення функції.

2. Щоб знову увімкнути звуковий сигнал, ще раз одночасно натисніть кнопки

**Блокування (3 сек) і Стоп/Еко (Зупинка/Еко).**

**Результат:** Піч працює нормально.

## 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 поданій нижче таблиці перелічені різні види кухонних приладь і вказано, чи можна їх використовувати в мікрохвильовій печі і яким чином це робити.

Кухонне приладдя	Безпечно для мікрохвильової 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 металевих оздоблень.
Одноразова пластикова та картонна тара	✓	Деякі заморожені продукти пакують у такий тарі.
Пакування продуктів швидкого приготування		
• Полістиролові горнята та контейнери	✓	Можна використовувати для розігрівання їжі. Перегрівання може спричинити плавлення полістиролу.
• Паперові пакети чи газети	X	Може спалахнути.
• Папір вторинної переробки або металеві затискачі	X	Може спричинити іскріння.
Скляний посуд		
• Посуд, придатний для приготування страви в печі і подачі на стіл	✓	Можна використовувати, якщо він не декорований металевим обідком.
• Тонкий скляний посуд	✓	Можна використовувати для розігрівання їжі та рідин. Тонке скло може розбитися або тріснути у разі різкого нагрівання.

Кухонне приладдя	Безпечно для мікрохвильової печі	Коментарі
• Скляні банки	✓	Можна використовувати лише без кришки. Підходять лише для розігрівання.
Металевий посуд		
• Тарілки	X	Може спричинити іскріння або займання.
• Затискачі для пакетів для замороження	X	
Папір		
• Тарілки, горнята, серветки і кухонний папір	✓	Для нетривалого приготування і розігрівання. Також для поглинання надлишку вологи.
• Папір вторинної переробки	X	Може спричинити іскріння.
Пластик		
• Ёмності	✓	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, проколійте виделкою.
Парафінований папір або папір, який не пропускає жир	✓	Може використовуватися 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 посуду, 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 пластиковою плівкою, придатною для використання в мікрохвильовій печі.

### Час витримки

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

## Вказівки щодо приготування заморожених овочів

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

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

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

## Посібник із приготування їжі

### Вказівки щодо приготування свіжих овочів

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

**Порада.** Нарізайте свіжі овочі на однакові шматочки. Чим менші шматочки, тим швидше вони приготуються.

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

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

## Вказівки щодо приготування рису і макаронних виробів

**Рис:** Використовуйте велику посудину з термостійкого скла з кришкою – під час приготування об'єм рису збільшується вдвічі. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою.  
Після завершення приготування рису, перш ніж дати постояти, помішайте його, після чого посоліть або додайте спеції і масло.  
Нотатка: після завершення часу приготування може виявитися, що рис не увібрав усю воду.

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

Страва	Розмір порції (г)	Потужність (Вт)	Час (хв.)
Білий рис (пропарений)	250	800	16-17
	<b>Вказівки</b> Додайте 500 мл холодної води. Залиште на 5 хвилини.		
Коричневий рис (пропарений)	250	800	21-22
	<b>Вказівки</b> Додайте 500 мл холодної води. Залиште на 5 хвилини.		
Змішаний рис (рис + дикий рис)	250	800	17-18
	<b>Вказівки</b> Додайте 500 мл холодної води. Залиште на 5 хвилини.		
Суміш зернових (рис + злаки)	250	800	18-19
	<b>Вказівки</b> Додайте 400 мл холодної води. Залиште на 5 хвилини.		
Макаронні вироби	250	800	11-12
	<b>Вказівки</b> Додайте 1000 мл гарячої води. Залиште на 5 хвилини.		

## Розігрівання страв

Ваша мікрохвильова піч підігріє їжу значно швидше, ніж звичайна піч.  
Використовуйте рівні потужності і час підігрівання, подані 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 і використання кришки

Намагайтесь не підігрівати страви великого розміру, наприклад великий шматок м'яса, адже вони, зазвичай, висушуються ззовні, перш ніж страву підігріється всередині. Більш доцільно підігрівати страви меншими порціями.

### Рівні потужності і помішування

Деяку їжу можна підігрівати із використанням потужності 800 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 з використанням нижчого рівня потужності.

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

Будьте особливо уважні, коли підігріваєте рідини або продукти дитячого харчування. Щоб запобігти раптовому кипінню рідин і ризику опарення, помішайте страву перед, під час і після підігрівання.  
Залиште страву на деякий час у мікрохвильовій печі. Радимо класти у рідини пластмасову ложку або скляну паличку. Не перегрівайте їжу: це може її зіпсувати.

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

### Час підігрівання і витримки

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

Зажди перевіряйте, чи страву повністю прогрілася.

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

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

## Посібник із приготування їжі

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 кипінню рідини і ризику ошпарення, кладіть ложку або скляну паличку у напої і помішуйте перед, під час і після підігрівання.

### Розігрівання дитячого харчування

#### Дитяче харчування:

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

Перш ніж подавати, дайте постояти 2–3 хвилини. Ще раз помішайте і перевірте температуру. Рекомендована температура подавання: між 30–40 °C.

#### 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 потрясіть пляшечку перед тим, як залишити її постояти, і перед годуванням! Завжди уважно перевіряйте температуру дитячого молока чи їжі, перш ніж давати дитині. Рекомендована температура подавання становить приблизно 37 °C.

#### Примітка.

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

### Підігрівання рідин і їжі

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

Страва	Розмір порції (г)	Потужність (Вт)	Час (хв.)
Напої (Кава, чай і вода)	150 мл (1 чашка)	800	1–1½
	250 мл (1 горнятко)		1½–2
<b>Вказівки</b> Налийте у чашку/горнятко і розігрійте, не накриваючи. Поставте філіжанку/горнятко посередині скляної тарілки. Витримайте у мікрохвильовій печі після розігрівання і ретельно перемішайте. Після приготування дайте страві постояти 1-2 хвилин.			
Суп (Охолоджений)	250	800	3–3½
	<b>Вказівки</b> Вилийте у глибоку керамічну посудину. Накрийте пластмасовою кришкою. Після підігрівання ретельно помішайте. Ще раз помішайте перед тим, як подавати. Після приготування дайте страві постояти 2-3 хвилини.		
Рагу (Охоложене)	350	600	5½–6½
	<b>Вказівки</b> Висипте рагу у глибоку керамічну посудину. Накрийте пластмасовою кришкою. Час від часу помішуйте під час підігрівання і ще раз перед тим, як подавати на стіл. Після приготування дайте страві постояти 2-3 хвилин.		
Макарони з соусом (Охолоджені)	350	600	4½–5½
	<b>Вказівки</b> Викладіть макарони (наприклад, спагеті чи яєчні макарони) у пласку керамічну посудину. Накрийте плівкою, призначеною для мікрохвильової печі. Помішайте, перш ніж подавати на стіл. Залиште на 3 хвилини.		
Макарони з начинкою та соусом (Охолоджені)	350	600	5–6
	<b>Вказівки</b> Викладіть макарони з начинкою (наприклад, равіоли, тортелліні) у глибоку керамічну посудину. Накрийте пластмасовою кришкою. Час від часу помішуйте під час підігрівання і ще раз перед тим, як подавати на стіл. Залиште на 3 хвилини.		

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

#### Підігрівання дитячого харчування і молока

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

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

#### Розморожування вручну

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

Покладіть заморожений продукт на тарілку, не накриваючи його кришкою. Переверніть продукт після завершення половини часу розморожування, злийте воду і вийміть наявні нутрощі, 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 розморожування і дайте постояти 20 хвилин, перш ніж продовжити.

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

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

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

Страва	Розмір порції (г)	Потужність (Вт)	Час (хв.)
М'ясо	Фарш із яловичини	250	6½–7½
		500	10-12
	Стейки зі свинини	250	180
		<b>Вказівки</b> Покладіть м'ясо на пласку керамічну тарілку. Обгорніть тонші краї алюмінієвою фольгою. Переверніть після завершення половини часу розмороження! Після приготування дайте страві постояти 5-25 хвилин.	
Птиця			
Шматки курки	500 (2 шт.)	180	14½–15½

## Посібник із приготування їжі

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

### Підказки і поради

#### Топлення кристалізованого меду

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

#### Топлення желатину

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

#### Приготування глазури (для пирогів і печива)

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

#### Приготування джему

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

#### Готування пудингу та заварного крему

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

#### Підсмажування шматочків мигдалю

Рівномірно викладіть 30 г подрібненого мигдалю на керамічну тарілку середнього розміру. Помішайте кілька разів під час підсмажування впродовж 3½–4½ хвилин із використанням рівня потужності 600 Вт. Дайте страві постояти 2–3 хвилини в печі. Виймаючи посудину з печі, використовуйте спеціальні рукавиці!

## Усунення несправностей та інформаційні коди

### Усунення несправностей

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

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

Проблема	Причина	Вирішення
Під час роботи вимикається живлення.	Піч працювала впродовж 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 потрiскування, піч не працює.	Якщо ви готуєте їжу у щільно закритій посудині чи в посудині з кришкою, може чути потрiскування.	Не використовуйте герметичні посудини, оскільки під час приготування через розширення вмісту вони можуть вибухнути.
Зовнішня поверхня печі надто нагрівається під час роботи.	Недостатньо простору для вентиляції печі.	На печі спереду та ззаду є вентиляційні отвори для забору/виведення повітря. Дотримуйтеся вказівок щодо зазорів, зазначених у посібнику зі встановлення.
	На печі лежать сторонні предмети.	Заберіть усі предмети з печі.
Неможливо належним чином відкрити дверцята.	Між дверцятами і внутрішньою частиною печі зібralися залишки їжі.	Почистьте піч і відкрийте дверцята.

## Усунення несправностей та інформаційні коди

Проблема	Причина	Вирішення
Режим нагрівання, зокрема підігрівання, не працює належним чином.	Піч може не працювати, якщо ви готуєте надто багато продуктів чи використовуєте невідповідний посуд.	Поставте в піч горняк води (горняк має бути придатне для використання в мікрохвильовій печі), на 1–2 хвилини і перевірте, чи вода нагрівається. Зменште кількість їжі і ще раз увімкните потрібну функцію. Використовуйте посуд із плоским дном.
Функція розморожування не працює.	Готується надто багато їжі.	Зменште кількість їжі і ще раз увімкните потрібну функцію.
Внутрішнє освітлення тьмяне або не вмикається.	Дверцята залишили відчиненими на тривалий час.	Внутрішнє освітлення може вимикатися автоматично, якщо увімкнено еко-режим. Закрийте і ще раз відкрийте дверцята або натисніть кнопку <b>Стоп/Еко (Зупинка/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 страву, натисніть кнопку <b>Старт/+30с (Пуск/+30сек.)</b> ще раз, щоб знову запустити піч.
Піч встановлена нерівно.	Піч встановлено на нерівній поверхні.	Упевніться, що піч встановлено на рівній, стійкій поверхні.
Під час приготування спостерігається іскріння.	Під час роботи печі/функції розморожування використовується металевий посуд.	Не використовуйте металевий посуд.

Проблема	Причина	Вирішення
З увімкненням живлення піч відразу починає працювати.	Дверцята не закрито належним чином.	Закрийте дверцята і спробуйте ще раз.
Піч наелектризована.	Живлення або розетку не заземлено належним чином.	Перевірте, чи належно заземлено живлення та розетку.
<ol style="list-style-type: none"> <li>На печі є краплі води.</li> <li>Через зазор у дверцятах виходить пара.</li> <li>У печі залишається вода.</li> </ol>	Залежно від їжі в певних випадках може виділятися волога чи пара. Це не є несправністю печі.	Дайте печі охолонути і витріть її сухим рушником.
Яскравість світла в печі змінюється.	Яскравість світла змінюється залежно від зміни потужності відповідно до функції.	Зміни потужності під час приготування їжі не є несправністю. Це не є несправністю 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.
<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.
Поворотний стіл переміщується при повороті.	Роликова опора не встановлена належним чином, надто багато продуктів або надто велика ємність, яка торкається стінок печі.	Зменште кількість продуктів і не використовуйте надто великі ємності.
Скляна тарілка гримить під час обертання.	На дні печі зібралися залишки їжі.	Усуньте залишки їжі з дна печі.

## Інформаційний код

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

### ПРИМІТКА

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

## Технічні характеристики

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

Модель	MS23DG4504A***
Джерело живлення	230 В ~ 50 Гц AC
Споживання електроенергії Мікрохвилі	1250 Вт
Вихідна потужність	100 Вт / 800 Вт – 6 рівнів (IEC-705)
Робоча частота	2450 МГц
Розміри (Ш x В x Г) Габаритні розміри (з ручкою) Внутрішня камера	489 x 275 x 377 мм 330 x 211 x 324 мм
Volume (Звук)	23 літри
Вага Нетто	близько 12,2 кг

Призначено для використання в  
нормальних умовах  
Термін служби: 7 років

# Нотатки

---

# Нотатки

---

**Виробник :** «Самсунг Електронікс Ко., Лтд.» 129, Самсунг-Ро, Енгтонг-Гу, Сувон, Кьонгі-до, 16677 Республіка Корея

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

**Країна виробництва :** Малайзія

**Імпортер в Україні :** ТОВ «Самсунг Електронікс Україна Компані», 01032, м. Київ, вул. Льва Толстого, 57 приймає претензії від споживача, а також забезпечує виконання гарантійних зобов'язань виробника і організацію технічного обслуговування виробу

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

## МАЄТЕ ЗАПИТАННЯ АБО ЗАУВАЖЕННЯ?

КРАЇНА	ТЕЛЕФОН	ВЕБ-САЙТ
UK	0333 000 0333	<a href="http://www.samsung.com/uk/support">www.samsung.com/uk/support</a>
IRELAND (EIRE)	0818 717100	<a href="http://www.samsung.com/ie/support">www.samsung.com/ie/support</a>
GERMANY	06196 77 555 77	<a href="http://www.samsung.com/de/support">www.samsung.com/de/support</a>
FRANCE	01 48 63 00 00	<a href="http://www.samsung.com/fr/support">www.samsung.com/fr/support</a>
SPAIN	91 175 00 15	<a href="http://www.samsung.com/es/support">www.samsung.com/es/support</a>
PORTUGAL	210 608 098 Chamada para a rede fixa nacional Dias úteis das 9h às 20h	<a href="http://www.samsung.com/pt/support">www.samsung.com/pt/support</a>
LUXEMBURG	261 03 710	<a href="http://www.samsung.com/be_fr/support">www.samsung.com/be_fr/support</a>
NETHERLANDS	088 90 90 100	<a href="http://www.samsung.com/nl/support">www.samsung.com/nl/support</a>
BELGIUM	02-201-24-18	<a href="http://www.samsung.com/be/support">www.samsung.com/be/support</a> (Dutch) <a href="http://www.samsung.com/be_fr/support">www.samsung.com/be_fr/support</a> (French)*
NORWAY	21629099	<a href="http://www.samsung.com/no/support">www.samsung.com/no/support</a>
DENMARK	707 019 70	<a href="http://www.samsung.com/dk/support">www.samsung.com/dk/support</a>
FINLAND	030-6227 515	<a href="http://www.samsung.com/fi/support">www.samsung.com/fi/support</a>
SWEDEN	0771-400 300	<a href="http://www.samsung.com/se/support">www.samsung.com/se/support</a>
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	<a href="http://www.samsung.com/at/support">www.samsung.com/at/support</a>
SWITZERLAND	0800 726 786	<a href="http://www.samsung.com/ch/support">www.samsung.com/ch/support</a> (German) <a href="http://www.samsung.com/ch_fr/support">www.samsung.com/ch_fr/support</a> (French)
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	<a href="http://www.samsung.com/hu/support">www.samsung.com/hu/support</a>
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	<a href="http://www.samsung.com/cz/support">www.samsung.com/cz/support</a>
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	<a href="http://www.samsung.com/sk/support">www.samsung.com/sk/support</a>
CROATIA	072 726 786	<a href="http://www.samsung.com/hr/support">www.samsung.com/hr/support</a>
BOSNIA	055 233 999	<a href="http://www.samsung.com/ba/support">www.samsung.com/ba/support</a>

КРАЇНА	ТЕЛЕФОН	ВЕБ-САЙТ
North Macedonia	023 207 777	<a href="http://www.samsung.com/mk/support">www.samsung.com/mk/support</a>
MONTENEGRO	020 405 888	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	<a href="http://www.samsung.com/si/support">www.samsung.com/si/support</a>
SERBIA	011 321 6899	<a href="http://www.samsung.com/rs/support">www.samsung.com/rs/support</a>
Kosovo	038 40 30 90	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
ALBANIA	045 620 202	<a href="http://www.samsung.com/al/support">www.samsung.com/al/support</a>
BULGARIA	0800 111 31 - Безплатен за всички оператори *3000 - Цена на един гласки разговор или според тарифата на мобилният оператор 09:00 до 18:00 - Понеделник до Петък	<a href="http://www.samsung.com/bg/support">www.samsung.com/bg/support</a>
ROMANIA	0800872678 - Apel gratuit *8000 - Apel tarifat în rețea Program Call Center Luni - Vineri: 9 AM - 6 PM	<a href="http://www.samsung.com/ro/support">www.samsung.com/ro/support</a>
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	<a href="http://www.samsung.com/it/support">www.samsung.com/it/support</a>
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	<a href="http://www.samsung.com/gr/support">www.samsung.com/gr/support</a>
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) from mobile and land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
POLAND	801-172-678* * (opłata według taryfy operatora)	<a href="http://www.samsung.com/pl/support/">http://www.samsung.com/pl/support/</a>
LITHUANIA	8-800-77777	<a href="http://www.samsung.com/lt/support">www.samsung.com/lt/support</a>
LATVIA	8000-7267	<a href="http://www.samsung.com/lv/support">www.samsung.com/lv/support</a>
ESTONIA	800-7267	<a href="http://www.samsung.com/ee/support">www.samsung.com/ee/support</a>
UKRAINE	0-800-502-000	<a href="http://www.samsung.com/ua/support">www.samsung.com/ua/support</a>
MOLDOVA	+373-22-667-400	<a href="http://www.samsung.com/ua/support/moldova">www.samsung.com/ua/support/moldova</a>



DE68-04756C-00