

Мікрохвильова піч

Посібник користувача

MG23DG4524A***



SAMSUNG

Зміст

Вказівки з техніки безпеки 3

Важливі інструкції з техніки безпеки	3
Загальні вказівки з безпеки	6
Правила техніки безпеки для режиму мікрохвиль	7
Обмеження гарантії	7
Визначення групи, до якої належить виріб	8
Правильна утилізація виробу (Відходи електричного та електронного обладнання)	8

Встановлення 8

Приладдя	8
Місце встановлення	9
Скляна тарілка	9

Догляд 9

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

Функції печі 10

Піч	10
Панель керування	11

Використання печі 11

Як працює мікрохвильова піч	11
Як перевірити, чи мікрохвильова піч працює нормально	12
Встановлення часу	12
Приготування/Розігрівання їжі	13
Рівні потужності та регулювання часу	13
Регулювання часу приготування	14
Зупинка приготування їжі	14
Встановлення режиму заощадження електроенергії	14
Використання режиму швидкого розмороження	14

Використання режимів автоматичного приготування	16
Використання функцій підтримки тепла	26
Приготування в режимі гриля	27
Поєднання мікрохвиль та гриля	27
Використання функцій блокування (3 секунди)	28
Використання функцій дезодорації	28
Вимкнення звукового сигналу	28

Посібник із вибору посуду 29

Посібник із приготування їжі 30

Усунення несправностей та інформаційні коди 38

Усунення несправностей	38
Інформаційний код	41

Технічні характеристики 41

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.

Нагриваючи 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.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Коли мікрохвильова піч працює в комбінованому режимі, діти можуть користуватися нею тільки під наглядом дорослих через високі температури.

Під час роботи пристрій нагрівається. Уникайте контакту з нагрівальними елементами всередині пристрою.

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

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

Не використовуйте очищувач паром.

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

Не встановлюйте пристрій за декоративними дверцятами для уникнення перегрівання.

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

Уникайте контакту з нагрівальними елементами.

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

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

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

Під час роботи доступні частини пристрою можуть сильно нагріватися.

Під час роботи поверхні пристрою можуть нагріватися.

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

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

Вказівки з техніки безпеки

Не дозволяйте дітям гратися цим пристроєм. Дітям заборонено чистити та обслуговувати цей пристрій, хіба що вони старші 8 років і перебувають під наглядом дорослих.

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

Загальні вказівки з безпеки

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

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

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

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

Цю піч слід належно заземлити відповідно до місцевих і 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 провітріть приміщення. Не торкайтесь кабелю живлення.

Не торкайтесь кабелю живлення мокрими руками.

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

Не вставляйте в отвори печі пальці чи інші сторонні предмети. Якщо в піч потрапить сторонній предмет, вийміть вилку кабелю живлення з розетки і зверніться в місцевий центр обслуговування Samsung.

Не тисніть надмірно та не стукайте по печі.

Не ставте піч на ламкі предмети.

Упевніться, що напруга, частота і струм мережі відповідають технічним характеристикам пристрою.

Надійно вставляйте вилку кабелю живлення в розетку. Не використовуйте адаптер для кількох штепселів, кабель-подовжувач або електричний трансформатор.

Не підвішуйте кабель живлення на металеві предмети. Упевніться, що кабель живлення прокладений між предметами чи позаду печі.

Не використовуйте пошкоджену вилку, кабель живлення або ненадійно закріплену розетку. Якщо вилка чи кабель живлення пошкоджені, зверніться в місцевий центр обслуговування Samsung.

Не лейте і не розпилюйте воду на або у піч.

Не ставте предмети на або всередину печі, на дверцята печі.

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

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

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

Попередження щодо мікрохвиль

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

У разі опіку дотримуйтеся цих інструкцій із надання першої допомоги.

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 закипанню.

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

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

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

Встановлюйте піч 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 відрізнятися від описаних у цьому посібнику, а також не всі знаки попередження можуть стосуватися вашої печі. У разі виникнення запитань чи проблем звертайтеся у місцевий центр обслуговування Samsung або шукайте додаткову інформацію та технічну підтримку на веб-сайті www.samsung.com.

Використовуйте цю піч виключно для розігрівання їжі. Вона призначена лише для побутового використання. Не нагрівайте тканини будь-якого типу чи пакети із зернами. Виробник не нестиме відповідальності за шкоду, яка виникла внаслідок неналежного або неправильного використання печі. Щоб уникнути псування поверхні печі і небезпечних ситуацій, завжди підтримуйте піч у чистоті і хорошому стані.

Вказівки з техніки безпеки

Визначення групи, до якої належить виріб

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

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

Правильна утилізація виробу (Відходи електричного та електронного обладнання)



(Стосується країн, в яких запроваджено системи розподіленої утилізації)

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

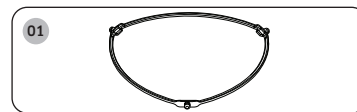
Фізичні особи можуть звернутися до продавця, у якого було придбано виріб, або до місцевого урядового закладу, щоб отримати відомості про місця та способи нешкідливої для довкілля вторинної переробки виробу.

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

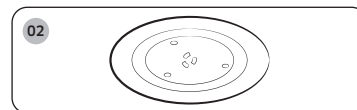
Встановлення

Приладдя

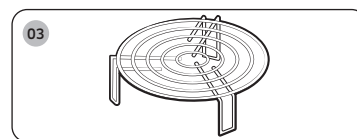
Залежно від придбаної моделі в комплекті постачаються декілька аксесуарів, які можна використовувати в різний спосіб.



- 01 Роликова опора**, 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.

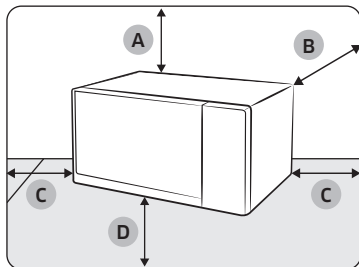


- 03 Решітка для гриля**, яку ставлять на скляну тарілку.
Призначення: Металеву решітку можна використовувати для приготування в режимі гриля і в комбінованому режимі.

ПРИМІТКА

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

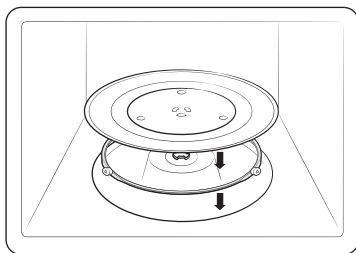
Місце встановлення



- A. 20 см згори
- B. 10 см ззаду
- C. 10 см збоку
- D. 85 см від підлоги

- Виберіть пласку, рівну поверхню на висоті приблизно 85 см від підлоги. Поверхня має витримувати вагу мікрохвильової печі.
- Забезпечте простір для вентиляції, щонайменше 10 см від задньої стінки та з обох боків 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 горняк 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.

Догляд

Заміна (ремонт)

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

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

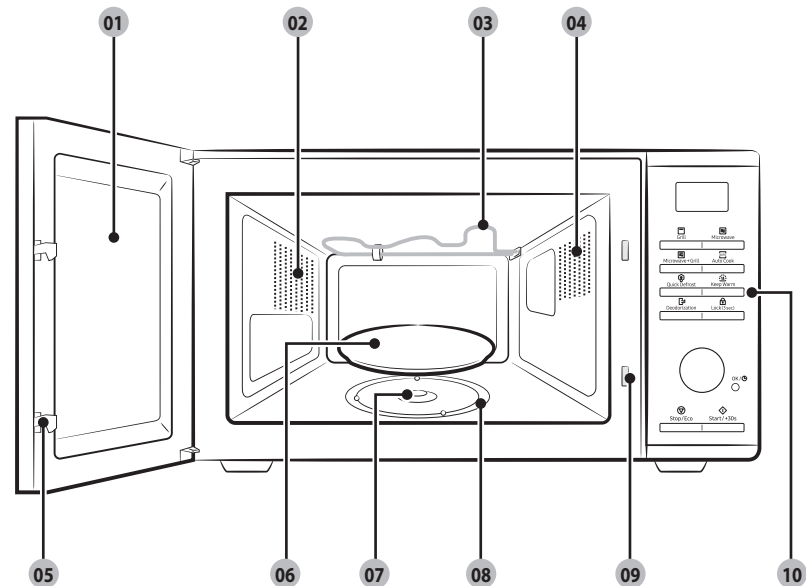
- У разі виникнення проблем із завісами, ущільнювачем та/або дверцятами зверніться до кваліфікованого техніка або в місцевий центр обслуговування Samsung щодо технічної підтримки.
- З питань заміни лампочки звертайтеся до місцевого центру обслуговування Samsung. Не замінюйте її самотужки.
- У разі виникнення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

Догляд за пристроєм у разі тривалого простою

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

Функції печі

Піч



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

Панель керування



- 01 Гриль Кнопка
- 02 НВЧ (Мікрохвилі) Кнопка
- 03 НВЧ+Гриль (Мікрохвилі+гриль) Кнопка
- 04 Авто приготування (Автоматичне приготування) Кнопка
- 05 Швидке розморожування (Швидке розмороження) Кнопка
- 06 Підтримання тепла (Зберігання страви теплою) Кнопка
- 07 Усунення запахів (Усунення неприємного запаху) Кнопка
- 08 Блокування (3 сек) 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

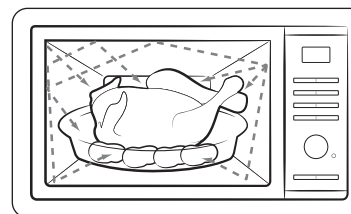
Як працює мікрохвильова піч

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 страв чи кімнатної температури).

ПРИМІТКА

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

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

Використання печі

Як перевірити, чи мікрохвильова піч працює нормально

Ці прості вказівки допоможуть вам у будь-який момент перевірити, чи піч працює нормально. Якщо ви не впевнені у своїх діях, прочитайте розділ «Усунення несправностей» на сторінці 38 по 41.

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.

Встановлення часу

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

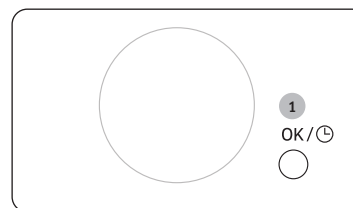
Встановіть поточний час. Час може відображатися як у 24-годинному, так і в 12-годинному форматі.

Годинник необхідно налаштувати:

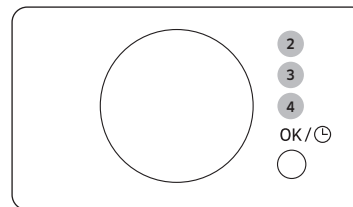
- коли вперше встановлюєте придбану мікрохвильову піч;
- після збою електроживлення.

ПРИМІТКА

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



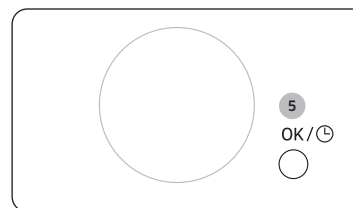
1. Натисніть кнопку Гриль **OK/Clock (OK/Годинник)**.



2. Встановіть 24-годинне або 12-годинне нагадування, повернувши **Круглий регулятор**. Тоді натисніть кнопку **OK/Clock (OK/Годинник)**

3. Поверніть **Круглий регулятор** щоб налаштувати годину. Тоді натисніть кнопку **OK/Clock (OK/Годинник)**.

4. Поверніть **Круглий регулятор** щоб налаштувати хвилини.



5. Коли на дисплеї з'явиться потрібний час, натисніть **OK/Clock (OK/Годинник)** кнопку, 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.

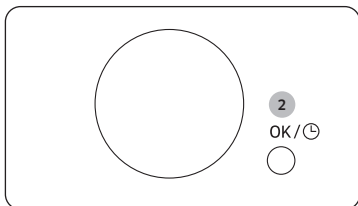
Відкрийте дверцята. Покладіть продукти в центр поворотного столу. Закрийте дверцята. Ніколи не вмикайте порожню мікрохвильову піч.



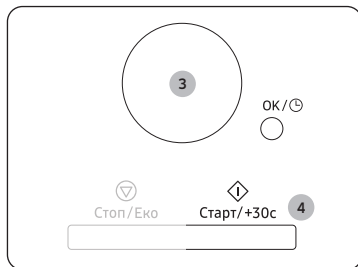
1. Натисніть кнопку **НВЧ (Мікрохвилі)**.

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	Відсоток (%)	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

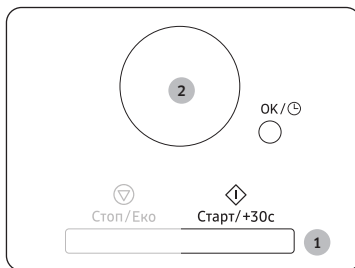
Використання печі

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 мікрохвильовій печі, грилі та мікрохвильовій печі+гриль 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.

Зупинка приготування їжі

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

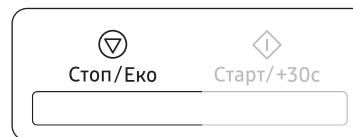
- перевірити страву;
- перевернути або помішати страву;
- залишити страву на витримку.

Щоб зупинити приготування...	Потім...
Тимчасово	Відкрийте дверцята або натисніть Стоп/Еко (Зупинка/Еко) кнопку один раз. Результат: Приготування їжі зупиняється. Щоб відновити приготування, знову закрийте дверцята і натисніть Старт/+30с (Пуск/+30сек.) кнопку.

Щоб зупинити приготування...	Потім...
Повністю	Натисніть Стоп/Еко (Зупинка/Еко) кнопку один раз. Результат: Приготування їжі зупиняється. Щоб скасувати задані параметри режиму приготування, знову натисніть кнопку Стоп/Еко (Зупинка/Еко) .

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.

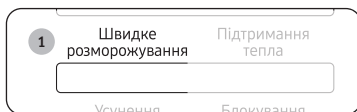
Використання режиму швидкого розмороження

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.

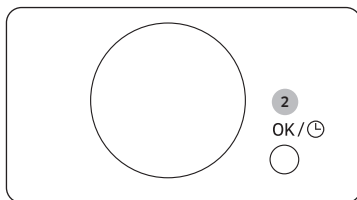
ПРИМІТКА

Використовуйте лише безпечний для мікрохвильової печі посуд.

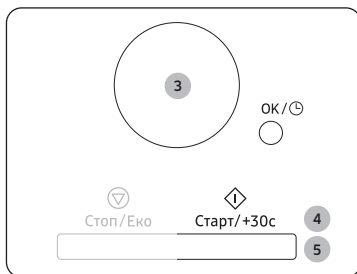
Відкрийте дверцята. Покладіть заморожені продукти на керамічну тарілку і поставте її посередині скляної тарілки.
Закрийте дверцята.



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



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



3. Виберіть розмір порції, повернувши ручку **Круглий регулятор** (Детальніші пояснення дивіться у таблиці на протилежній 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 плоску скляну або керамічну тарілку.

Код/Страва	Розмір порції (г)	Вказівки
1 М'ясо	200-1500	Прикрийте країю 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 хвилини.
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 хвилини.
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 хвилини.
4 Заморожені овочі	200-1500	Розкладіть заморожені овочі рівномірно на плоскій 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 хвилини.
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 листового 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 хвилини.

Використання печі

Використання режимів автоматичного приготування

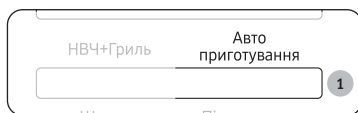
Режим **Авто приготування (Автоматичне приготування)** містить 76 запрограмованих за часом рецептів приготування. Вам не потрібно вводити ані часу готування, ані рівня потужності.

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

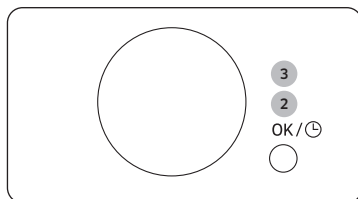
ПРИМІТКА

Використовуйте лише безпечний для використання в мікрохвильовій печі посуд.

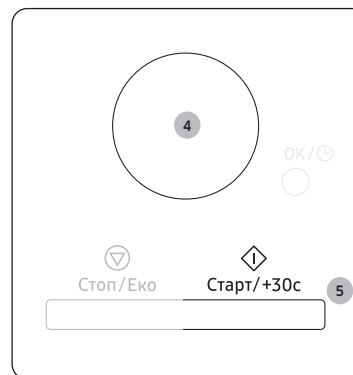
Насамперед, помістіть продукти на середину скляної тарілки і закрийте дверцята.



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 «Опис режиму автоматичного приготування» на сторінках 17 до 26.
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 Home Dessert (Домашні десерти), місцевого меню, супу та напоїв вам 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 76 попередньо запрограмованих режимів приготування. Ці програми працюють лише на мікрохвильовій енергії.



УВАГА

Виймаючи посудину зі стравою, використовуйте спеціальні рукавиці.

Опис режиму автоматичного приготування

У наступній таблиці наведено автоматичні програми для варіння, смаження та випікання. У таблиці наведено кількість продуктів, вагові діапазони та відповідні рекомендації. Режими та час приготування запрограмовані для вашої зручності.

1. Home Dessert (Домашні десерти)

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

Код/Страва	Розмір порції	Інгредієнти
1-3 Бісквіт	1 порція	Борошно – 170 г, вершкове масло – 50 г, цукор – 150 г, яйце – 3 шт., розпушувач – 10 г
	Вказівки <ol style="list-style-type: none"> 1. Змішайте вершкове масло й цукор у місці. 2. Додайте яйце та добре перемішайте. 3. Додайте борошно, розпушувач і продовжуйте перемішувати. 4. Перелийте суміш у змащену скляну або пластмасову форму. 5. Поставте форму в мікрохвильову піч і виберіть режим відповідний режим [1-3]. 6. Залиште страву на 2–3 хвилини після приготування. 	
1-4 Брауні	1 порція	Борошно – 90 г, вершкове масло (розтоплене) – ½ склянки, цукор – 230 г, яйце – 2 шт., какао-порошок – 40 г
	Вказівки <ol style="list-style-type: none"> 1. Змішайте масло, збиті яйця та цукор у місці. 2. Додайте борошно, какао-порошок і продовжуйте перемішувати. 3. Перелийте суміш у змащену скляну або пластмасову форму. 4. Поставте форму в мікрохвильову піч і виберіть режим відповідний режим [1-4]. 5. Залиште страву на 20–30 хвилини після приготування. 	
1-5 Ячний пудинг	1 порція (3 шт.)	Молоко – 250 г, цукор – 40 г, яйце – 2 шт.
	Вказівки <ol style="list-style-type: none"> 1. Розбийте два яйця в миску. Злегка збийте яйця круглим вінчиком. Тримайте кінчик вінчика біля самого дна миски, щоб не утворювалося забагато піни. 2. Змішайте молоко та цукор в іншій місці. 3. Продовжуючи збивати яйця, додайте до них молоко. 4. Пропустіть ячну суміш через дрібне сито. Очистьте дно сита лопаткою. Зніміть піну з поверхні ложкою. 5. Розлийте суміш по креманках. 6. Поставте креманки в мікрохвильову піч і виберіть режим відповідний режим [1-5]. 7. Після приготування дайте охолонути та подайте. 	

Використання печі

Код/Страва	Розмір порції	Інгредієнти
1-6 Шоколадний торт у чашці	1 порція	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
	Вказівки <ol style="list-style-type: none"> 1. Ретельно змішайте масло, яйце й вершки в чашці. 2. Додайте борошно, цукор і продовжуйте перемішувати. 3. Додайте какао, ваніль і добре перемішайте. 4. Додайте шоколадну стружку. 5. Поставте чашку в мікрохвильову піч і виберіть режим відповідний режим [1-6]. 6. Залиште страву на 2–3 хвилини після приготування. 	
1-7 Торт у чашці	1 порція	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
	Вказівки <ol style="list-style-type: none"> 1. Змішайте масло та яйце в чашці й ретельно перемішайте. 2. Додайте борошно, цукор, розпушувач і продовжуйте перемішувати. 3. Додайте мигдальний порошок, ваніль і добре перемішайте. 4. Поставте чашку в мікрохвильову піч і виберіть режим відповідний режим [1-7]. 5. Залиште страву на 2–3 хвилини після приготування. 	

2. Приготування здорової їжі

Код/Страва	Розмір порції (г)	Вказівки
2-1 Брокколи	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.

Код/Страва	Розмір порції (г)	Вказівки
2-2 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 хвилини.
2-3 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 хвилини.
2-4 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 хвилини.
2-5 Кукурудзи	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 хвилини.
2-6 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.
2-7 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 хвилини.

Код/Страва	Розмір порції (г)	Вказівки
2-8 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.
2-9 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.
2-10 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.
2-11 Овочева запіканка	500	Покладіть у посудину з термостійкого скла відповідного розміру овочі, такі як попередньо зварені скибки картоплі, скибки кабачків і помідори, та соус. Посипте зверху тертим сиром. Поставте тарілку на решітку для гриля. Після приготування дайте страві постояти 2-3 хвилин.
2-12 Помідори- гриль	400	Помийте та почистьте помідори, розріжте їх навпіл і покладіть у термостійку посудину. Посипте зверху тертим сиром. Поставте тарілку на решітку для гриля. Після приготування дайте страві постояти 1-2 хвилин.
2-13 Куряча грудинка	300	Сполосніть шматки та покладіть на керамічну тарілку. Накрийте плівкою, призначеною для мікрохвильової печі. Проколiть плівку. Поставте посудину на скляну тарілку. Залиште на 2 хвилини.
2-14 Індича грудинка	300	Сполосніть шматки та покладіть на керамічну тарілку. Накрийте плівкою, призначеною для мікрохвильової печі. Проколiть плівку. Поставте посудину на скляну тарілку. Залиште на 2 хвилини.

Код/Страва	Розмір порції (г)	Вказівки
2-15 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. Проколiть плівку. Поставте посудину на скляну тарілку. Після приготування дайте страві постояти 1-2 хвилин.
2-16 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. Проколiть плівку. Поставте посудину на скляну тарілку. Після приготування дайте страві постояти 1-2 хвилин.
2-17 Свіжі креветки	250	Сполосніть креветки на керамічній тарілці та додайте 1 ст. л. лимонного соку. Накрийте плівкою, призначеною для мікрохвильової печі. Проколiть плівку. Поставте посудину на скляну тарілку. Після приготування дайте страві постояти 1-2 хвилин.
2-18 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. Проколiть плівку. Поставте посудину на скляну тарілку. Залиште на 2 хвилини.
2-19 Риба на грилі	300	Змастіть цілу рибу (форель чи морський карась) олією, додайте трави та спеції. Покладіть рибу одну біля одної головою до хвоста на решітку для гриля. Переверніть, як тільки піч подасть звукові сигнали. Залиште на 3 хвилини.
2-20 Стейки з лосося	400	Рівномірно викладіть рибні стейки на решітку для гриля. Переверніть, як тільки піч подасть звукові сигнали. Залиште на 2 хвилини.

Використання печі

3. Місьцеве меню

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

Код/Страва	Розмір порції	Інгредієнти
3-5 Сирники	2 по 95 г	Кисломолочний сир – 90–100 г, борошно – 10 г, цукор (ванільний) – 10 г, сіль – 0,5 г, яйце – ¼ шт., масло – 5–10 г (для змащування)
	Вказівки Ретельно змішайте всі складники, крім масла. Сформуєте два круглі плескати сирники. Змастіть сирники маслом. Покладіть їх на вощений папір на решітку для гриля. Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, переверніть сирники і продовжуйте приготування страви.	
3-6 Тост із сиром	40-60 г	Хліб для тостів – 2 шт. по 26–28 г, сир – 2 шм. по 20 г
	Вказівки Покладіть два тости на решітку для гриля. Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, переверніть тости і накрийте їх сиром. Потім продовжте приготування.	
3-7 Сир у панірувальних сухарях	125 г (5 шт.)	Сир – 125 г (4–5 шт. по 25 г кожен), половина яйця, панірувальні сухарі – 3–5 г
	Вказівки Поріжте сир квадратами розміром 5 x 5 см. Обкачайте у жовтку і сухарях. Попередньо розігрійте мікрохвильову піч протягом 5 хв. у режимі гриля. Покладіть сир на вощений папір. Розмістіть його на решітці для гриля. Увімкніть програму.	
3-8 Риба запечена з картоплею	270 г	01 Шампіньйони – 30 г, філе судака – 150 г, олія – 5 г 02 Сметана – 30 г (по 15 г на 2 шматки) 03 Запечена картопля, нарізана кружальцями – 2 шт. по 60–70 г, сіль – 5 г, білий мелений перець – ½ г, тертий сир – 25 г
	Вказівки Покладіть гриби у миску, збоку покладіть рибу. Скропіть олією (01). Увімкніть програму. Щойно піч подасть звуковий сигнал, викладіть половину порції сметани у керамічну тарілку (посередині) (02). Покладіть зверху гриби. На них викладіть рибу. Додайте приправи. Навколо риби викладіть нарізану картоплю. Картоплю посипте тертим сиром (03). Потім продовжте приготування.	

Код/Страва	Розмір порції	Інгредієнти
3-9 Стейки з лосося на грилі	150-170 г	Стейк із лосося з кісткою і шкірою – 200-250 г, сіль – 1 г, лимон – 15 г (витиснути сік), олія – 5 г
	Вказівки Приправте стейк із лосося, скропіть його олією. Покладіть на тарілку. Поставте тарілку на решітку для гриля. Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, переверніть стейк. Потім продовжте приготування.	
3-10 Курячі ніжки з чорносливом	325 г (2 шт.)	Наріzana солонкою цибуля – 15 г, наріzana солонкою морква – 20 г, курячі ніжки – 2 шт. (по 160–180 г), чорнослив – 5–7 шт. (50 г), курячий бульйон або вода із сухим концентратом – 150 мл
	Вказівки Покладіть у миску цибулю та моркву. Зверху покладіть курячі ніжки, чорнослив і залийте бульйоном. Поставте тарілку в мікрохвильову піч. Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, переверніть ніжки і продовжуйте приготування страви.	
3-11 Свиняча шия з гірчичним соусом	250 г	01 Свиняча шия – 150 г, морква терта – 20 г, наріzana солонкою цибуля – 20 г, курячий бульйон або вода із сухим концентратом – 100 мл 02 Для приготування соусу: борошно – 5 г, діжонська гірчиця – 20 г, сметана – 30 г, вода – 50 мл
	Вказівки Поріжте м'ясо довгими скибками, підготуйте овочі і додайте курячий бульйон. (01) Виlijте на тарілку. Ретельно перемішайте, поставте в піч і увімкніть програму. Змішайте всі складники для соусу (02). Коли пролунає звуковий сигнал, вlijте соус у бульйон із м'ясом, перемішайте і продовжуйте приготування страви.	
3-12 Форель, запечена з овочами	210-240 г	Масло – 5 г, наріzana солонкою морква – 35 г, наріzana солонкою 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, масло – 5 г
	Вказівки Розмажте масло по центру аркуша вощеного паперу. Покладіть моркву, цибулю, часник і селеру. На овочі викладіть приправлену форель. Зверху змастіть рибу маслом. Накрийте. Поставте в мікрохвильову піч і почніть готувати.	

Код/Страва	Розмір порції	Інгредієнти
3-13 М'ясний рулет із яйцем, звареним на твердо	180 г	М'ясний фарш (яловичина та свинина) – 150 г, яйце, зварене на твердо – 1 шт., сіль – 2 г, чорний перець мелений – ½ г
	Вказівки Додайте приправи у фарш і ретельно вимішайте руками. Розкачайте фарш кругом. У центр покладіть яйце. Закрийте яйце з усіх боків м'ясом. Сформуйте м'ясо у дугу. Покладіть на тарілку. Поставте тарілку на решітку для гриля. Увімкніть програму.	
3-14 Ліниві голубці	225 г (2 шт.)	01 М'ясні кульки (а) М'ясний фарш (яловичина та свинина) – 120 г, варений звичайний рис – 25 г, наріzana капуста – 25 г, сіль – 1–2 г, чорний перець мелений – ½ г (б) Наріzana солонкою цибуля – 30 г, м'ясний бульйон або вода із сухим концентратом – 100 мл 02 Для приготування соусу: борошно – 5 г, томатна паста – 10 г, сметана – 30 г, вода – 50 мл
	Вказівки Додайте у фарш овочі та приправи і ретельно вимішайте руками (а). Сформуйте дві кульки овальної форми. Покладіть у миску цибулю. Зверху покладіть м'ясні кульки і залийте бульйоном (б). Поставте тарілку на решітку для гриля. Увімкніть програму. Змішайте всі складники для соусу (02). Коли пролунає звуковий сигнал, вlijте соус у бульйон із м'ясними кульками. Переверніть їх і продовжуйте приготування.	
3-15 Котлети	114 г (2 шт.)	01 Білий хліб – 10 г, молоко – 15 мл 02 Мішаний фарш зі свинини та яловичини – 120 г, сіль – 2 г, чорний перець – 1 г 03 Панірувальні сухарі – 5 г
	Вказівки Виlijте молоко на хліб (01). Ретельно перемішайте його з м'ясним фаршем. Додайте приправи (02). Сформуйте дві кульки, обкачайте їх у сухарях (03). Покладіть на тарілку. Увімкніть програму.	

Використання печі

Код/Страва	Розмір порції	Інгредієнти
3-16 Печена картопля	140-180 г (1-2 шт.)	Велика картопля – 160-200 г (1-2 шт.)
	Вказівки Помийте картоплю і проколите шкірку виделкою. Покладіть у мікрохвильову піч. Увімкніть програму. Перед поданням на стіл додайте масло, сметану, сир тощо.	
3-17 Рататуй	260 г	Цукіні, нарізані кубиками – 100 г, морква, нарізана кубиками – 60 г, болгарський перець, нарізаний кубиками – 75 г, цибуля, нарізана кубиками – 45 г, подрібнений часник – 6 г, томатна паста – 10 г (орегано та базилік до смаку), овочевий бульйон або вода із сухим концентратом – 150 мл
	Вказівки Покладіть усі складники у миску. Додайте орегано та базилік. Ретельно перемішайте. Увімкніть програму.	
3-18 Риба по-старовинному	340 г	01 Нарізаний соломкою буряк – 30 г, нарізана соломкою морква – 30 г, нарізана соломкою цибуля – 15 г, рибний/курячий бульйон або вода із сухим концентратом – 200 мл 02 Для приготування соусу: борошно – 10 г, томатна паста – 10 г, сметана – 30 г, вода – 50 мл 03 Філе коропа або судака – 150 г, лаврове листя – 1 шт.
	Вказівки Покладіть усі складники у миску, залийте киплячим бульйоном. (01) Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал печі, додайте соус і перемішайте з овочами та бульйоном (02). Додайте рибу та лавровий лист (03). Потім продовжте приготування.	
3-19 Заморожена піца	350 г	Заморожена піца – 350 г
	Вказівки Покладіть заморожену піцу на вощеному папері на решітку для гриля. Увімкніть програму.	

Код/Страва	Розмір порції	Інгредієнти
3-20 Лососевий шашлик	280 г	Лосось, нарізаний великими кубиками – 350-370 г, лимон – 25 г (витиснути сік), сіль – 5 г, олія – 10 г, подрібнена петрушка – 10 г, палички.
	Вказівки Змішайте всі складники з рибкою. Маринуйте протягом 15-20 хв., після чого нанизайте кубики на палички. Покладіть їх на тарілку і поставте на решітку для гриля. Увімкніть програму.	
3-21 М'ясо по-боярськи	260 г	Свиняча шия – 280 г (розрізана на 4 частини), сіль – 2 г, чорний перець мелений – ½ г, шампінйони, нарізані скибками – 45 г, майонез – 55 г
	Вказівки Приправте м'ясо. Викладіть м'ясо на тарілку. Поставте тарілку на решітку для гриля. Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал печі, викладіть на м'ясо шампінйони та залийте майонезом. Потім продовжте приготування.	
3-22 Кулебяка із сьомгою	180 г	Заморожене листкове тісто – 130 г; начинка: нарізане дрібними кубиками філе лосося – 100 г, сіль – 1 г, нарізана кубиками та обсмажена цибуля – 20 г, нарізане дрібними кубиками варене яйце – 30 г, жовток – 1 шт. для змашування
	Вказівки Розморозьте тісто. Розкачайте його до товщини 2 мм. Змішайте всі складники для начинки. Викладіть начинку на середину тіста. Зчепіть кінці тіста. Сформууйте. Зробіть кілька надрізів. Змастіть жовтком. Попередньо розігрійте мікрохвильову піч протягом 5 хв. у режимі гриля. Покладіть тісто на вощений папір. Розмістіть його на решітці для гриля. Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, зніміть вощений папір. Переверніть виріб. Потім продовжте приготування.	
3-23 Гречаники	224 г	01 Кисломолочний сир 9% – 120-140 г, цукор – 10-15 г, сіль – ½ г, яйце – ½ шт., зварена гречка – 140 г 02 Масло – 5 г, панірувальні сухарі – 1-2 г 03 Сметана – 30 г
	Вказівки Змішайте усі інгредієнти (01). Покладіть у миску, змашену маслом і посипану сухарями (02). Зверху вилийте сметану (03). Увімкніть програму.	

Код/Страва	Розмір порції	Інгредієнти
3-24 Курачий шашлик	280 г	Філе з курячої ніжки – 380 г, томатна паста – 20 г, сіль – 5 г, подрібнений часник – 3 г, олія – 7 г, звичайний йогурт – 70 г, палички
	Вказівки Поріжте філе кубиками 3x3 см. Змішайте всі складники для маринаду. Покладіть куряче філе у маринад. Нанизайте кубики на палички. Покладіть їх на тарілку і поставте на решітку для гриля. Увімкніть програму.	
3-25 Фарширований м'ясом болгарський перець	480-500 г (2 шт.)	01 Болгарський перець – 2 шт. по 80 г, м'ясний фарш (яловичина і свинина). – 150–190 г (розділити на дві частини), звичайний варений рис – 10–20 г, сіль – 5 г, чорний мелений перець – ½ г, бульйон із яловичини або вода із сухим концентратом – 200 мл 02 Для приготування соусу: борошно – 5 г, томатна паста – 10 г, вода – 50 мл
	Вказівки Покладіть рис у фарш. Додайте приправи і ретельно вимішайте руками. Вийміть із перців серединку і зернята. Нафаршируйте перці м'ясом. Покладіть у миску і залийте бульйоном (01). Увімкніть програму. Змішайте всі складники для соусу (02). Коли пролунає звуковий сигнал, влийте соус у бульйон із фаршированими перцями. Переверніть їх і продовжуйте приготування.	

Код/Страва	Розмір порції	Інгредієнти
3-26 Фрикадельки в томатному соусі	265 г (2 шт.)	01 М'ясні кульки (а) Білий хліб – 30 г, молоко – 35 мл, м'ясний фарш (яловичина та свинина) – 130 г, сіль – 1–2 г, чорний мелений перець – ½ г (б) Наріzana соломкою цибуля – 15 г, наріzana соломкою морква – 30 г, м'ясний бульйон або вода із сухим концентратом – 100 мл 02 Для приготування соусу: борошно – 5 г, томатна паста – 10 г, вода – 50 мл
		Вказівки Намочіть хліб у молоці. Покладіть хліб у фарш. Додайте приправи і ретельно вимішайте руками (а). Сформууйте дві кульки. Покладіть у миску цибулю і моркву (б). Зверху покладіть м'ясні кульки і залийте бульйоном. Поставте тарілку на решітку для гриля. Увімкніть програму. Змішайте всі складники для соусу (02). Коли пролунає звуковий сигнал, влийте соус у бульйон із м'ясними кульками. Переверніть їх і продовжуйте приготування.
3-27 Індичка тушкована з овочами	315 г	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 – 100 мл
		Вказівки Покладіть усі складники в миску, залийте киплячим бульйоном. Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, переверніть м'ясо, перемішайте овочі і продовжуйте приготування страви.

Використання печі

4. Суп

Код/Страва	Розмір порції	Інгредієнти
4-1 Вівсянка	260 г	Суха вівсянка «Геркулес» – 50 г, цукор – 5 г, сіль – 0,5 г, окріп – 200 мл, холодне молоко – 100 мл
	Вказівки Покладіть суху вівсянку, цукор і сіль у глибоку миску. Залийте окріп і молоко та ретельно перемішайте. Увімкніть програму.	
4-2 М'ясна солянка	340 г	01 Наріzana солонкою цибуля – 45 г, бульйон із яловичини або вода із сухим концентратом – 350 мл 02 Каперси – 7 г, нарізані солоні огірки – 50 г, томатна паста – 10 г, чорні оливки – 16 г, маринад із чорних оливок – 20 мл, лавровий лист – 1 шт., м'ясне асорті – 30 г, м'ясний бульйон або вода із сухим концентратом – 300 мл
	Вказівки Покладіть цибулю у велику миску, залийте киплячим бульйоном (1). Увімкніть програму. Щойно піч подасть звуковий сигнал, додайте решту інгредієнтів (2). Ретельно перемішайте, додайте бульйон, лаврове листя і продовжте приготування.	
4-3 Борщ	340 г	01 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 02 М'ясний бульйон або вода із сухим концентратом – 650 мл, лаврове листя – 1 шт., оцет 9% – 5 мл за бажанням
	Вказівки Викладіть усі інгредієнти у велику миску (1), додайте гарячий бульйон (бульйон із яловичини або воду з сухим концентратом – 650 мл) і лавровий листок. Увімкніть програму, Щойно піч подасть звуковий сигнал, ретельно перемішайте і продовжте приготування.	

Код/Страва	Розмір порції	Інгредієнти
4-4 Курачий бульйон із вермішелью	350 г	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
	Вказівки Покладіть вермішель у велику миску, залийте киплячим бульйоном. Додайте решту складників. Ретельно перемішайте, поставте в піч і увімкніть програму.	
4-5 Капусняк	250 г	01 Свиняча шия, наріzana довгими скибками – 170 г, наріzana солонкою цибуля – 20 г, курячий бульйон або вода із сухим концентратом – 100 мл 02 Для приготування соусу: Боршно – 5 г, томатна паста – 15 г, вода – 50 мл, терті солоні огірки – 30 г
	Вказівки Покладіть м'ясо та цибулю в глибоку миску і залийте бульйоном. (1) Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, переверніть м'ясо, додайте соус (2), перемішуючи з овочами, бульйоном і м'ясом. Перемішайте і продовжуйте приготування.	
4-6 Овочевий суп	350 г	Морожені овочі – 150 г, овочевий бульйон або вода із сухим концентратом – 300 мл
	Вказівки Покладіть усі складники у велику миску, залийте киплячим бульйоном. Увімкніть програму.	
4-7 Корейський рамен	120 г (1 пакет)	1 пакет локшини рамен, вода (кімнатної температури) – 550 мл
	Вказівки Вийміть локшину з пакета, викладіть у посудину, придатну для використання у мікрохвильовій печі, додайте суп і воду (550 мл). Ретельно перемішайте. Накрийте плівкою і проколійте плівку у кількох місцях. Поставте в мікрохвильову піч і увімкніть програму.	

Код/Страва	Розмір порції	Інгредієнти
4-8 Суп з пельменями	185 г (15 шт.)	Морожені пельмені – 15 шт. (по 10–12 г кожен), курячий бульйон або вода із сухим концентратом – 600 мл, чорний перець горошком – 3–5 шт., лаврове листя – 1 шт.
	Вказівки Покладіть усі складники у велику миску, залийте киплячим бульйоном. Перемішайте, піднімаючи з дна. Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, переверніть і продовжуйте приготування страви.	
4-9 Гречка	200 г	Гречка – 100 г, сіль – 2 г, окріп – 300 мл
	Вказівки Покладіть гречку та сіль у глибоку миску. Залийте окропом і ретельно перемішайте. Увімкніть програму.	

5. Напої

Код/Страва	Розмір порції	Інгредієнти
5-1 Чай з лимоном і м'ятою	200–250 мл	Вода – 200 мл, чайні листки – 0,5 ст. л., лимон – 1 шматочок, м'ята – кілька листків
	Вказівки Покладіть у воду чайні листки, 1 шматочок лимона та листки м'яти. Нагрівайте, не накриваючи. Залиште настоятися у печі. Обережно вийміть горнятко. Процідіть.	
5-2 Гаряче вино (глінтвейн)	150–200 мл	Червоне сухе вино – 150 мл, апельсин – 20 г, лимон – 10 г, цукор – 10 г, кориця – 1 паличка, гвоздика – 1 г
	Вказівки Змішайте усі інгредієнти. Нагрівайте, не накриваючи. Не кип'ятіть. Залиште настоятися у печі. Обережно вийміть горнятко.	
5-3 Чай з корицею і медом	200–250 мл	Вода – 200 мл, кориця – ½ ст. л., мед – 1 ст. л.
	Вказівки Додайте корицю до води. Нагрівайте, не накриваючи. Залиште настоятися у печі. Обережно вийміть горнятко. Трохи охолодіть. Додайте мед.	

Код/Страва	Розмір порції	Інгредієнти
5-4 Чай з молоком і кардамоном (Масала)	200–250 мл	Чайні листки – 1 ч. л., молоко – 100 мл, вода – 100 мл, імбир – 1/2 ч. л., кардамон – 1 шт., кориця – ½ ч. л., цукор – 2 г
	Вказівки Змішайте воду і молоко та додайте суміш спецій, листовий чай. Нагрівайте, не накриваючи. Залиште настоятися у печі. Обережно вийміть горнятко. Процідіть.	
5-5 Ягідний напій	200–250 мл	Вода – 200 мл, цукор – за смаком, свіжі ягоди – 1 ст. л.
	Вказівки Додайте ягоди у воду та цукор за смаком. Нагрівайте, не накриваючи. Залиште настоятися у печі. Обережно вийміть горнятко.	
5-6 Чай з імбиром і лимоном	200–250 мл	Вода – 200 мл, цукор – за смаком, лимон – 1 шматок, імбир – за смаком, чай листовий – 0,5 ч. л.
	Вказівки Залийте чайні листки водою, додайте шматочок лимону та процідіть імбир за смаком. Нагрівайте, не накриваючи. Залиште настоятися у печі. Обережно вийміть горнятко.	
5-7 Какао	200–250 мл	Молоко – 200 мл, цукор – 2 ч. л., какао – 1 ч. л.
	Вказівки Додайте какао і цукор у молоко. Нагрівайте, не накриваючи. Залиште настоятися у печі. Обережно вийміть горнятко.	

Використання печі

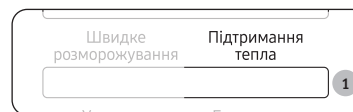
Код/Страва	Розмір порції	Інгредієнти
5-8 Гарячий шоколад	350–400 мл	Чорний шоколад – 100 г, молоко або вершки (10 %) – 250 мл, вода – 1–2 ст. л., цукор – за смаком, збиті вершки – за смаком.
	Вказівки Потріть шоколад. Додайте воду і молоко та змішайте. Збийте суміш. Нагривайте, не накриваючи. Залиште настоятися у печі. Обережно вийміть горнячко.	
5-9 Морс із журавлини	200 мл	Морожена журавлина – 40 г, цукор – 30 г, вода – 200 мл
	Вказівки Перемеліть морожену журавлину на м'ясорубці. Покладіть усі складники у миску. Увімкніть програму. Охолодіть і процідіть.	
5-10 Компот із сухофруктів	200 мл	Курага – 25 г, чорнослив – 20 г, яблучна сушка – 15 г, цукор – 10 г, лимонна кислота – 2 щіпки, окріп – 450 мл
	Вказівки Покладіть усі складники у велику миску, залийте окропом. Увімкніть програму.	

Використання функцій підтримки тепла

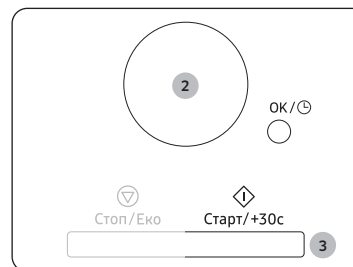
Цей режим **Підтримання тепла (Зберігання страви теплою)** дає можливість зберегти страву теплою до подачі на стіл. Використовуйте цю функцію, щоб зберегти страву теплою до подачі на стіл. Ви можете вибрати температуру нагрівання: гарячу або теплу, повернувши ручку **Круглий регулятор**.

ПРИМІТКА

- Час функції **Підтримання тепла (Зберігання страви теплою)** встановлено на 60 хвилин.
- Максимальний час **Підтримання тепла (Зберігання страви теплою)** становить 60 хвилин.



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



- Виберіть гарячий або м'який режим, повернувши **Круглий регулятор**
- Натисніть кнопку **СТАРТ/+30с (ПУСК/+30сек.)**.

Результат: На екрані відображається 60 хвилин.

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

Рекомендоване Зберегти тепло меню

Код/Режим	Меню
1. Гарячий	Лазанья, Суп, Гратен, Запіканка, Піца, Стейки (добре прожарені), Бекон, Рибні страви, Сухі тістечка
2. М'який	Пиріг, Хліб, Страви з яєць, ССтейки (рідкісні або середньо рідкісні)

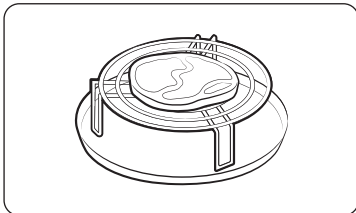
ПРИМІТКА

- 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.

Приготування в режимі гриля

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


- Завжди використовуйте рукавиці, щоб доторкнутися до посуду в печі, оскільки він дуже гарячий.
- Використання високої решітки забезпечує краще приготування та оптимальний ефект гриля.



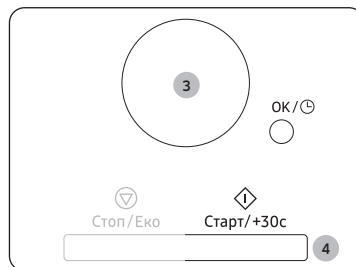
1. Відкрийте дверцята та покладіть продукти на решітку, а потім закрийте дверцята.



2. Натисніть кнопку **Гриль**.

Результат: На дисплеї з'являться такі символи:
 (режим гриля)

- Температуру гриля встановити неможливо.



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

- Максимальний час для гриля становить 60 хвилин.

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

Результат: Почнеється приготування страви на грилі.

- 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.

Поєднання мікрохвиль та гриля

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

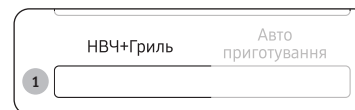
ПРИМІТКА

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

ПРИМІТКА


ЗАВЖДИ використовуйте рукавиці, щоб доторкнутися до посуду в печі, оскільки він дуже гарячий. Ви можете покращити приготування їжі на грилі, якщо будете використовувати високу решітку.

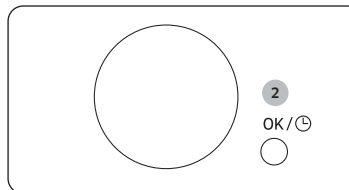
Відкрийте дверцята. Вкладіть продукти на решітку, яка найкраще відповідає типу страв що готуються. Встановіть решітку на поворотний стіл. Закрийте дверцята.



1. Натисніть кнопку **МВЧ+Гриль (Мікрохвилі+гриль)**.

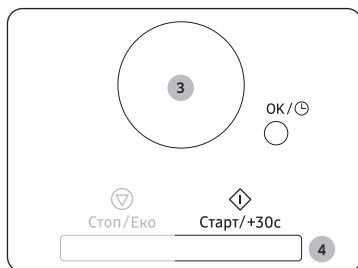
Результат: На дисплеї з'являться такі символи:

 (режим мікрохвильової печі та гриля)
600 Вт (Вихідна потужність)



2. Виберіть відповідний рівень потужності, повернувши **Круглий регулятор**. (600 Вт, 450 Вт, 300 Вт), Тоді натисніть кнопку **ОК/Clock (ОК/Годинник)**.
- Температуру гриля встановити неможливо.

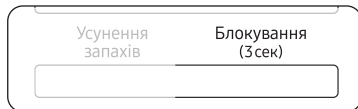
Використання печі



3. Налаштуйте час приготування, повернувши **Круглий регулятор**.
 - Максимальний час приготування становить 60 хвилин.
4. Натисніть кнопку Гриль **СТАРТ/+30с (ПУСК/+30сек.)**
Результат:
 - Розпочнеться приготування в комбінованому режимі.
 - 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.

Використання функцій блокування (3 секунди)

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

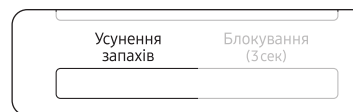


- Щоб активувати функцію **Блокування (3 сек)**, натисніть і утримуйте упродовж 3 секунд кнопку **Блокування (3 сек)**.
 - Панель керування заблоковано, і на дисплеї панелі керування відображається індикація «L».
- Для деактивації **Блокування (3 сек)** натисніть **Блокування (3 сек)** кнопку протягом 3 секунд.



Використання функцій дезодорації

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

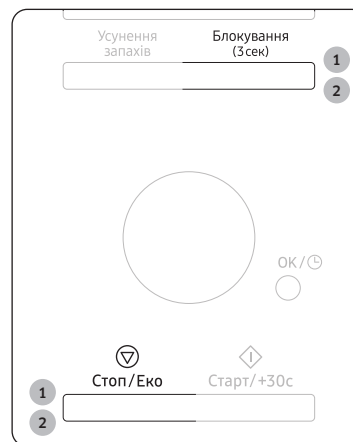
Час роботи функції усунення неприємного запаху запрограмований на заводі на 5 хвилин. Час збільшується на 30 секунд при кожному **СТАРТ/+30с (ПУСК/+30сек.)** натисканні кнопки.

ПРИМІТКА

Максимальний час усунення запахів становить 15 хвилин.

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

Кухонне приладдя	Безпечно для мікрохвильової печі	Коментарі
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	
Пластик		
• Ємності	✓	Тільки вогнетривкий термопластик. Деякі інші види пластику можуть деформуватися або втратити колір від високої температури. Не використовуйте меламіновий пластик.
• Плівка	✓	
• Пакети для замороження	✓X	Можна використовувати для утримання вологи. Не має торкатися продуктів. Будьте обережні, коли знімаєте плівку після готування, оскільки з-під неї виходить гаряча пара. Лише якщо придатні для кип'ятіння або використання в печі. Не мають бути герметично закриті. Якщо необхідно, проколить виделкою.
Парафінований папір або папір, який не пропускає жир	✓	Може використовуватися для утримання вологи та запобігання розбризуванню.

✓ : 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

Посуд для мікрохвильової печі

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

Продукти, які можна готувати в мікрохвильовій печі

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

Використання кришки під час приготування їжі

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

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. таблицю. 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.		

Посібник із приготування їжі

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
	Вказівки Додайте 500 мл холодної води. Залиште на 5 хвилини.		
Коричневий рис (Пропарений)	250	800	21-22
	Вказівки Додайте 500 мл холодної води. Залиште на 5 хвилини.		
Змішаний рис (Рис + Дикий рис)	250	800	17-18
	Вказівки Додайте 500 мл холодної води. Залиште на 5 хвилини.		
Суміш зернових (Рис + Злаки)	250	800	18-19
	Вказівки Додайте 400 мл холодної води. Залиште на 5 хвилини.		
Макаронні вироби	250	800	11-12
	Вказівки 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 страва 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 (пирози 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 страва повністю прогрілася.

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

Рекомендований час витримки після підігрівання – 2–4 хвилини, якщо у таблиці не зазначено інше. Будьте особливо уважні, коли підігріваєте рідини або продукти дитячого харчування. Дивіться також розділ про заходи безпеки.

Повторне розігрівання рідин

Завжди залишайте страву постояти принаймні 20 секунд після вимкнення печі, щоб температура вирівнялась по всьому її об'єму. Помішуйте страву під час підігрівання, якщо необхідно, і ЗАВЖДИ перемішуйте після підігрівання. Щоб запобігти раптовому 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 °С.

Дитяче молоко:

Налийте молоко у стерилізовану скляну пляшечку. Підігрівайте, не накриваючи. Ніколи не підігрівайте пляшечку для дитячого харчування, закриту смоктунцем, оскільки пляшечка може вибухнути від перегрівання. Добре 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 прибіл. 37 °С.

Примітка:

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

Підігрівання рідин і їжі

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

Страва	Розмір порції	Потужність (Вт)	Час (хв.)
Напої (Кава, чай і вода)	150 мл (1 чашка)	800	1–1½
	250 мл (1 горнятко)		1½–2
Вказівки 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 хвилини.			
Суп (Охолоджений)	250 г	800	3–3½
	Вказівки 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 г	600	5½–6½
	Вказівки Висипте рагу у глибоку керамічну посудину. Накрийте пластмасовою кришкою. Час від часу помішуйте під час підігрівання і ще раз перед тим, як подавати на стіл. Після приготування дайте страві постояти 2-3 хвилини.		
Макарони з соусом (Охолоджені)	350 г	600	4½–5½
	Вказівки Викладіть макарони (наприклад, спагеті чи яєчні макарони) у пласку керамічну посудину. Накрийте плівкою, призначеною для мікрохвильової печі. Помішайте, перш ніж подавати на стіл. Залиште на 3 хвилини.		
Макарони з начинкою та соусом (Охолоджені)	350 г	600	5-6
	Вказівки Викладіть макарони з начинкою (наприклад, равіолі, тортелліні) у глибоку керамічну посудину. Накрийте пластмасовою кришкою. Час від часу помішуйте під час підігрівання і ще раз перед тим, як подавати на стіл. Залиште на 3 хвилини.		

Посібник із приготування їжі

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

Підігрівання дитячого харчування і молока

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

Страва	Розмір порції	Потужність (Вт)	Час
Дитяче харчування (Овочі + М'ясо)	190 г	600	30 с
	Вказівки 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 г	600	20 с
	Вказівки 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.
Вказівки 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 давати 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 заморозуєте чи розморозуєте продукти.

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

Страва	Розмір порції	Потужність (Вт)	Час (хв.)
М'ясо Фарш із яловичини	250 г	180	6½–7½
	500 г		10–12
Стейки зі свинини	250 г	180	7½–8½
	Вказівки 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 г (2 шт.)	180	14½–15½

Страва	Розмір порції	Потужність (Вт)	Час (хв.)
Ціла курка	900 г	180	28-30
	Вказівки 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 г (2 шт.)	180	6-7
	400 г (4 шт.)		12-13
Вказівки 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 г	180	6-7
	Вказівки Розкладіть фрукти на пласкій круглій скляній посудині (великого діаметру). Після приготування дайте страві постояти 5-10 хвилин.		
Хліб Булочки (по 50 г кожна) Тости / канапки Німецький хліб (біла + житня мука)	2 шт.	180	½-1
	4 шт.		2-2½
	250 г	180	4½-5
	500 г	180	8-10
Вказівки 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.			

Гриль

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

Кухонне приладдя для гриля

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

Їжа, яку можна готувати у режимі гриля

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

Важлива примітка.

Пам'ятайте, що в режимі гриля страву слід класти на високу решітку, якщо не рекомендовано інше.

Мікрохвилі + гриль

У цьому режимі приготування поєднується променисте тепло, яке забезпечує гриль, зі швидкістю приготування, яку забезпечують мікрохвилі. Він працює тільки тоді, коли дверцята закриті і скляна тарілка обертається. Завдяки обертанню тарілки їжа підсмажується рівномірно. Ця модель дозволяє використовувати три комбіновані режими: 600 Вт + гриль, 450 Вт + гриль і 300 Вт + гриль.

Кухонне приладдя для готування у комбінованому режимі мікрохвиль + гриля

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

Посібник із приготування їжі

Їжа, яку можна готувати у комбінованому режимі мікрохвиль + гриля

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

Важлива примітка.

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

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

Вказівки з приготування заморожених продуктів із використанням гриля

Для довідки використовуйте рівні потужності і час приготування на грилі, подані у таблиці нижче.

Заморожений продукт	Розмір порції	Живлення	1 крок (хв.)	2 крок (хв.)
Булочки (Кожна приблизно по 50 г)	2 шт.	Мікрохвилі + гриль	300 Вт + гриль	Лише гриль
	4 шт.		1-1½ 2-2½	1-2 1-2
Вказівки Покладіть булочки по колу на підставку. Підрум'яньте булочки з іншої сторони до хрусткої скоринки. Після приготування дайте страві постояти 2-5 хвилин.				
Французький батон + начинка (Помідори, Сир, Шинка, Гриби)	250-300 г (2 шт.)	450 Вт + гриль	8-9	-
	Вказівки Покладіть 2 заморожені батони поруч на решітку. Після приготування на грилі: Після приготування дайте страві постояти 2-3 хвилин.			
Запіканка з тертим сиром (Овочі або картопля)	400 г	450 Вт + гриль	13-14	-

Заморожений продукт	Розмір порції	Живлення	1 крок (хв.)	2 крок (хв.)
Макаронні вироби (Каннеллоні, макарони, лазанья)	400 г	Мікрохвилі + гриль	300 Вт + гриль 18-19	Лише гриль 1-2
Шматки курки в клярі	250 г	450 Вт + гриль	5-5½	3-3½
Чіпси для приготування у мікрохвильовій печі	250 г	450 Вт + гриль	9-11	4-5

Вказівки із приготування свіжих продуктів із використанням гриля

Прогрійте попередньо гриль впродовж 3-4 хвилин.

Для довідки використовуйте рівні потужності і час приготування на грилі, подані у таблиці нижче.

Свіжі продукти	Розмір порції	Живлення	1 крок (хв.)	2 крок (хв.)
Скибки хліба для тостів	4 шт. (по 25 г)	Лише гриль	6-8	4-5½
Булочки (Уже спечені)	2-4 шт.	Лише гриль	2-3	2-3

Свіжі продукти	Розмір порції	Живлення	1 крок (хв.)	2 крок (хв.)
Помідори-гриль	200 г (2 шт.)	Мікрохвилі + гриль	300 Вт + гриль	Лише гриль
	400 г (4 шт.)		4½–5½	2-3
Вказівки Розріжте помідори навпіл. Посипте зверху сиром. Розкладіть по колу на пласку посудину з термостійкого скла. Покладіть на підставку.				
Тости по-гавайськи (Скибки Ананаса, Шинка, Сир)	2 шт.(300 г)	450 Вт + гриль	3½–4	-
	Вказівки Спершу підсмажте шматки хліба. Покладіть тости з начинкою на підставку. Покладіть 2 тости навпроти один одного на підставку. Після приготування дайте страві постояти 2-3 хвилини.			
Печена картопля	250 г	600 Вт + гриль	4½–5½	-
	500 г		8-9	
Вказівки Розріжте картоплю навпіл. Розкладіть шматки по колу на підставку, зрізаною стороною до гриля.				
Шматки курки	450-500 г (2 шт.)	300 Вт + гриль	10-12	12-13
	Вказівки Підготуйте шматки курки, змастивши їх маслом і посипавши спеціями. Розкладіть їх по колу, кістками досередини. Не кладіть один шматок курки посередині решітки. Після приготування дайте страві постояти 2-3 хвилини.			
Відбивні з баранини/ яловичини (Середньо просмажені)	400 г (4 шт.)	Лише гриль	12-15	9-12
	Вказівки Змажте відбивні з баранини олією і посипте спеціями. Покладіть їх по колу на підставку. Після приготування на грилі: Після приготування дайте страві постояти 2-3 хвилини.			

Свіжі продукти	Розмір порції	Живлення	1 крок (хв.)	2 крок (хв.)
Стейки зі свинини	250 г (2 шт.)	Мікрохвилі + гриль	300 Вт + гриль	Лише гриль
	Вказівки Змажте стейки зі свинини олією і посипте спеціями. Покладіть їх по колу на підставку. Після приготування на грилі: Після приготування дайте страві постояти 2-3 хвилини.			
Печені яблука	1 яблуко (приблизно 200 г.)	300 Вт + гриль	4–4½	-
	2 яблука (приблизно 400 г.)		6-7	
Вказівки Виріжте з яблук середину і наповніть їх родзинками і повидлом. Посипте зверху подрібненим мигдалем. Покладіть яблука на пласку тарілку з термостійкого скла. Покладіть посудину просто на скляну тарілку.				
Смажена курка	1200 г	Мікрохвилі + гриль	450 Вт + гриль	300 Вт + гриль
	Вказівки Підготуйте курку, змастивши її маслом і посипавши спеціями. Покладіть її на термостійку тарілку спочатку грудинкою донизу, а потім догори. Після приготування на грилі залиште в печі на 5 хвилини.			

Посібник із приготування їжі

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
Загальні дані		
Неможливо належним чином натиснути кнопки.	Можливо, між кнопками накопичилися сторонні речовини.	Усуньте сторонні речовини і повторіть спробу.
	Для моделей із сенсорним екраном: на поверхні зібралася волога.	Витріть вологу.
	Увімкнено функцію блокування від дітей.	Вимкніть блокування від дітей.
Не відображається час.	Встановлено еко-режим (заощадження електроенергії).	Вимкніть еко-режим.
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 СТАРТ/+30с (ПУСК/+30сек.) 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 потріскування, піч не працює.	Якщо ви готуєте їжу у щільно закритій посудині чи в посудині з кришкою, може чути потріскування.	Не використовуйте герметичні посудини, оскільки під час приготування через розширення вмісту вони можуть вибухнути.
Зовнішня поверхня печі надто нагрівається під час роботи.	Недостатньо простору для вентиляції печі.	На печі спереду та ззаду є вентиляційні отвори для забору/виведення повітря. Дотримуйтеся вказівок щодо зазорів, зазначених у посібнику зі встановлення.
	На печі лежать сторонні предмети.	Заберіть усі предмети з печі.
Неможливо належним чином відкрити дверцята.	Між дверцятами і внутрішньою частиною печі зібралися залишки їжі.	Почистьте піч і відкрийте дверцята.

Проблема	Причина	Вирішення
Режим нагрівання, зокрема підігрівання, не працює належним чином.	Піч може не працювати, якщо ви готуєте надто багато продуктів чи використовуєте невідповідний посуд.	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 й знов відкрийте дверцята або натисніть кнопку СТОП/ЕКО (ЗУПИНКА/ЕКО) .
	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 СТАРТ/+30с (ПУСК/+30сек.) 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.
З увімкненням живлення піч відразу починає працювати.	Дверцята не закрито належним чином.	Закрийте дверцята і спробуйте ще раз.

Усунення несправностей та інформаційні коди

Проблема	Причина	Вирішення
Піч наелектризована.	Живлення або розетку не заземлено належним чином.	Перевірте, чи належно заземлено живлення та розетку.
<ol style="list-style-type: none"> На печі є краплі води. Через зазор у дверцятах виходить пара. У печі залишається вода. 	Залежно від їжі в певних випадках може виділятися волога чи пара. Це не є несправністю печі.	Дайте печі охолонути і витріть її сухим рушничком.
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.
Скляна тарілка		
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 зібralися залишки їжі.	Усуньте залишки їжі з дна печі.

Проблема	Причина	Вирішення
Гриль		
Під час роботи з печі йде дим.	Коли ви вперше використовуєте піч, з нагрівальних елементів може йти дим.	Це не є несправністю, і якщо ввімкнути піч 2-3 рази, дим має зникнути.
	На нагрівальних елементах зібралася їжа.	Дайте печі повністю охолонути й усуньте їжу з нагрівальних елементів.
	Їжа знаходиться надто близько до гриля.	Кладіть страву на належній відстані від гриля.
	Продукти неправильно підготовлено та/або розміщено.	Упевніться, що продукти належним чином підготовлено та розміщено.
Піч		
Піч не нагрівається.	Відкриті дверцята.	Закрийте дверцята і спробуйте ще раз.
Під час попереднього розігрівання йде дим.	Коли ви вперше використовуєте піч, з нагрівальних елементів може йти дим.	Це не є несправністю, і якщо ввімкнути піч 2-3 рази, дим має зникнути.
	На нагрівальних елементах зібралася їжа.	Дайте печі повністю охолонути й усуньте їжу з нагрівальних елементів.
Під час роботи печі чути запах смаженого або запах пластмаси.	Використовується пластмасовий або не термостійкий посуд.	Використовуйте скляний посуд, який витримує високу температуру.

Проблема	Причина	Вирішення
З печі чути неприємний запах.	На внутрішні стінки налипли залишки їжі або розплавлена пластмаса.	Скористайтеся функцією приготування на парі та протріть стінки сухою серветкою. Покладіть всередину шматок лимону і ввімкніть піч, щоб швидко усунути неприємний запах.
Піч не готує належним чином.	Під час приготування їжі дверцята печі часто відкриваються.	Якщо ви часто відкриваєте дверцята, внутрішня температура знижується, а це може негативно вплинути на результати приготування страви.
	Неправильно встановлено елементи керування печі.	Належним чином налаштуйте елементи керування печі та спробуйте ще раз.
	Неправильно встановлено гриль або інше приладдя.	Встановіть приладдя належним чином.
	Використовується посуд неправильного типу або розміру.	Використовуйте придатний для печі посуд із плоским дном.

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 докладає зусиль для вдосконалення своїх виробів. Характеристики дизайну і дані вказівки для користувача може бути змінено без попередження.

Модель	MG23DG4524A***
Джерело живлення	230 В ~ 50 Гц AC
Споживання електроенергії	
Максимальна потужність	2400 Вт
Мікрохвилі	1250 Вт
Гриль (нагрівальний елемент)	1150 Вт
Вихідна потужність	100 Вт / 800 Вт – 6 рівнів (IEC-705)
Робоча частота	2450 МГц
Розміри (Ш x В x Г)	
Габаритні розміри (3 ручкою)	489 x 275 x 394 мм
Внутрішня камера	330 x 211 x 324 мм
Volume (Звук)	23 літри
Вага	
Нетто	близько 13,0 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.

МАСТЕ ЗАПИТАННЯ АБО ЗАУВАЖЕННЯ?

КРАЇНА	ТЕЛЕФОН	ВЕБ-САЙТ
UK	0333 000 0333	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support
GERMANY	06196 77 555 77	www.samsung.com/de/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
SPAIN	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
PORTUGAL	210 608 098 Chamada para a rede fixa nacional Dias úteis das 9h às 20h	www.samsung.com/pt/support
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
NORWAY	21629099	www.samsung.com/no/support
DENMARK	707 019 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
SWEDEN	0771-400 300	www.samsung.com/se/support
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/at/support
SWITZERLAND	0800 726 786	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/ba/support
North Macedonia	023 207 777	www.samsung.com/mk/support

КРАЇНА	ТЕЛЕФОН	ВЕБ-САЙТ
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
Kosovo	038 40 30 90	www.samsung.com/support
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
BULGARIA	"0800 111 31 - Безплатен за всички оператори *3000 - Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилният оператор 09:00 до 18:00 - Понеделник до Петък"	www.samsung.com/bg/support
ROMANIA	0800872678 - Apel gratuit *8000 - Apel tarifat în rețea Program Call Center Luni - Vineri: 9 AM - 6 PM	www.samsung.com/ro/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
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)	http://www.samsung.com/pl/support/
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support
UKRAINE	0-800-502-000	www.samsung.com/ua/support
MOLDOVA	+373-22-667-400	www.samsung.com/ua/support/moldova

