

Мікрохвильова піч

Посібник користувача

MG23F301T**/MG23F302T**



SAMSUNG

Зміст

Вказівки з техніки безпеки	3	Довідник із приготування на парі (лише для моделей MG23F301TF*, MG23F301TJ*, MG23F302TF*, MG23F302TJ*)	27
Загальні вказівки з безпеки	6	Використання тарілки для утворення хрусткої скоринки (лише для моделей MG23F301TC*, MG23F301TJ*, MG23F302TC*, MG23F302TJ*)	29
Правила техніки безпеки для режиму мікрохвиль	7	Програми приготування хрусткої скоринки в ручному режимі	30
Обмеження гарантії	7	Приготування в режимі гриля	31
Визначення групи, до якої належить виріб	8	Поєднання мікрохвиль і гриля	32
Правильна утилізація виробу (Відходи електричного та електронного обладнання)	8	Вимкнення звукового сигналу	32
		Блокування мікрохвильової печі для безпеки	32
Встановлення	9	Посібник із вибору посуду	33
Приладдя	9		
Місце встановлення	10	Посібник із приготування їжі	34
Скляна тарілка	10	Мікрохвилі	34
Догляд	11	Приготування страв	34
Чищення	11	Розігрівання страв	36
Заміна (ремонт)	11	Повторне розігрівання рідин	37
Догляд за пристроєм у разі тривалого простою	11	Розігрівання дитячого харчування	38
		Розмороження вручну	39
Функції печі	12	Гриль	40
Піч	12	Нвч + Гриль	40
Панель керування	12	Підказки і поради	42
Використання печі	13	Усунення несправностей	43
Як працює мікрохвильова піч	13	Усунення несправностей	43
Як перевірити, чи мікрохвильова піч працює нормально	13	Інформаційний код	46
Встановлення часу	14	Технічні характеристики	47
Приготування/Розігрівання їжі	14		
Рівень потужності	15		
Регулювання часу приготування	15		
Зупинка приготування їжі	15		
Встановлення режиму заощадження електроенергії	15		
Використання функції автоматичного приготування улюблених страв	16		
Використання функцій приготування здорової їжі	23		
Використання режиму автоматичного швидкого розмороження	26		

Вказівки з техніки безпеки

ВАЖЛИВІ ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

УВАЖНО ПРОЧИТАЙТЕ І ЗБЕРІГАЙТЕ ДЛЯ ДОВІДКИ В МАЙБУТНЬОМУ.

ЛИШЕ РЕЖИМ МІКРОХВИЛЬ

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

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

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

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

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

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

Використовуйте лише посуд і приладдя, призначені для мікрохвильових печей.

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

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

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

Якщо побачите чи відчуєте дим, вимкніть піч і від'єднайте кабель від розетки. Не відкривайте дверцята, щоб полум'я згасло без доступу кисню. Під час нагрівання напоїв у печі існує небезпека раптового закипання рідини, тому необхідно обережно поводитися з наповненим рідиною посудом.

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

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

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.

Вказівки з техніки безпеки

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

Пристрій не можна мити під струменем води.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ЛИШЕ РЕЖИМ ПЕЧІ - ЕЛЕМЕНТ ДОДАТКОВОЇ КОМПЛЕКТАЦІЇ

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

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

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

Не використовуйте очищувач парюю.

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

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

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

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

Уникайте контакту з нагрівальними елементами.

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

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

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

Під час роботи доступні частини пристрою можуть сильно нагріватися. Пристроєм не можна управляти за допомогою зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування.

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

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



Вказівки з техніки безпеки

Загальні вказівки з безпеки

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

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

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

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

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

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

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

Якщо є витік газу (пропану, зрідженого нафтового газу тощо), негайно провітрити приміщення. Не торкайтесь кабелю живлення.

Не торкайтесь кабелю живлення мокрими руками.

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

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

Не тисніть надмірно та не стукайте по печі.

Не ставте піч на ламкі предмети.

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

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

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

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

Не лейте і не розпилюйте воду на або у піч.

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

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

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

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

Попередження щодо мікрохвиль

Під час нагрівання напоїв у печі існує небезпека раптового закипання рідини, тому необхідно обережно поводитися з наповненим рідиною посудом. Завжди давайте напоям постояти щонайменше 20 секунд, перш ніж пити їх. Якщо потрібно, помішуйте напій під час розігрівання. Завжди помішуйте напій після розігрівання. У разі опіку дотримуйтеся цих інструкцій із надання першої допомоги.

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

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

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

Правила техніки безпеки для мікрохвильової печі

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

Знімайте металеві затискачі. Може виникнути електричний розряд.

Не використовуйте піч для сушіння газет чи одягу.

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

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

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

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

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

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



Правила техніки безпеки для режиму мікрохвиль

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

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

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

- Усі налаштування та ремонт повинен виконувати кваліфікований спеціаліст.

Обмеження гарантії

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

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

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

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

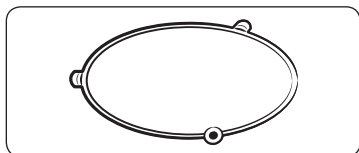
Фізичні особи можуть звернутися до продавця, у якого було придбано виріб, або до місцевого урядового закладу, щоб отримати відомості про місце та способи нешкідливої для довкілля вторинної переробки виробу.

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

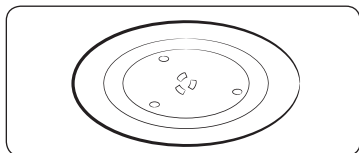
Встановлення

Приладдя

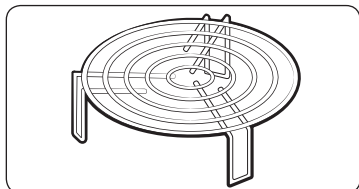
Залежно від придбаної моделі в комплекті постачаються декілька аксесуарів, які можна використовувати в різний спосіб.



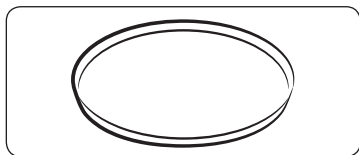
- 01 Роликова опора**, яку ставлять в центрі печі.
Роликова опора підтримує скляну тарілку.



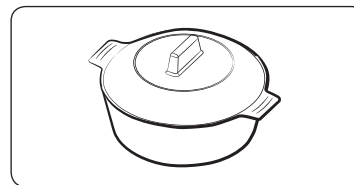
- 02 Скляна тарілка**, яку ставлять на роликову опору так, щоб центр був з'єднаний із муфтою.
Скляна тарілка служить як поверхня для приготування; її можна легко вийняти і почистити.



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



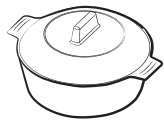
- 04 Тарілка для приготування страв із хрусткою скоринкою**, див. стор. 29.
(Лише для моделей MG23F301TC*, MG23F301TJ*, MG23F302TC*, MG23F302TJ*)
Ця тарілка використовується для кращого запікання їжі в режимі мікрохвиль або в режимі поєднання мікрохвиль та гриля. Це допомагає зробити тісто піци і випічки хрустким.



- 05 Посудина для приготування на парі**, див. стор. 27–28.
(Лише для моделей MG23F301TF*, MG23F301TJ*, MG23F302TF*, MG23F302TJ*)
Для режиму приготування на парі використовуйте пластикову пароварку.

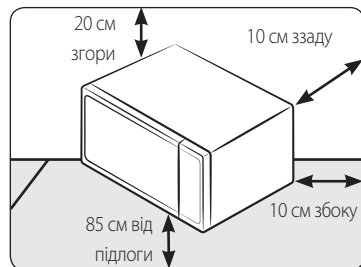
⚠ УВАГА

- Якщо не встановлено роликову опору і скляну тарілку, користуватися мікрохвильовою пічкою **НЕ МОЖНА**.
- НЕ** використовуйте режим **Гриль** (U) та **Нвч+Гриль** (U) під посудиною для приготування на парі.

Режим роботи	Нвч (U)	ГРИЛЬ (U)	Нвч+ГРИЛЬ (U)
 (Посудина для приготування на парі)	O	X	X

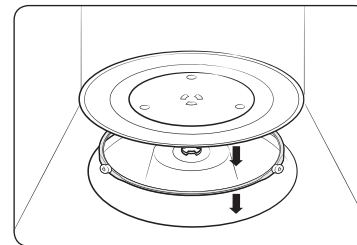
Встановлення

Місце встановлення



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

Скляна тарілка



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

Догляд

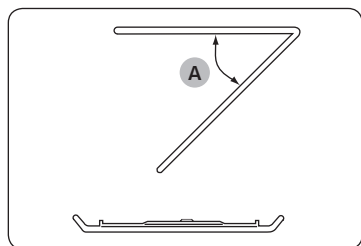
Чищення

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.

Чищення внутрішньої поверхні моделей з обертовим нагрівальним елементом



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

⚠ УВАГА

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

Заміна (ремонт)

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

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

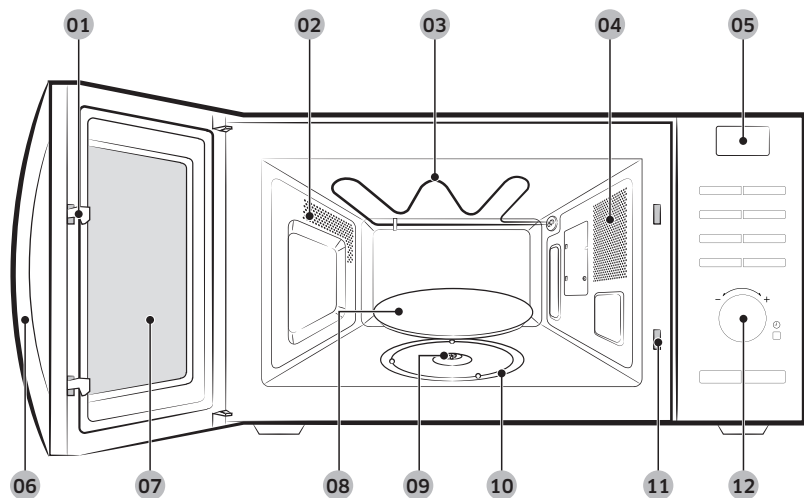
- У разі виникнення проблем із завісами, ущільнювачем та/або дверцятами зверніться до кваліфікованого техника або в місцевий центр обслуговування Samsung щодо технічної підтримки.
- З питань заміни лампочки звертайтеся до місцевого центру обслуговування Samsung. Не замінюйте її самотужки.
- У разі виникнення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

Догляд за пристроєм у разі тривалого простою

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

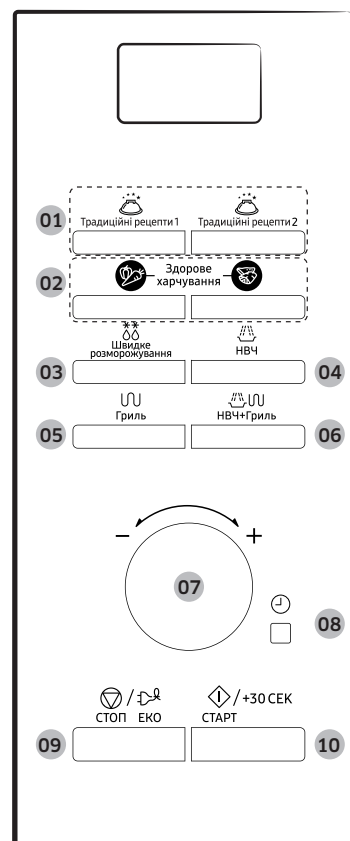
Функції печі

Піч



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

Панель керування



- | |
|--|
| 01 Традиційні рецепти |
| 02 Здорове харчування |
| 03 Швидке розморожування |
| 04 НВЧ |
| 05 Гриль |
| 06 НВЧ+Гриль |
| 07 Круглий регулятор (вага/порція/час) |
| 08 Годинник |
| 09 СТОП/ЕКО |
| 10 СТАРТ/+30 СЕК |

Використання печі

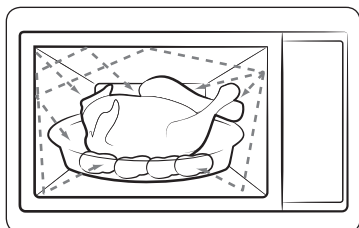
Як працює мікрохвильова піч

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

Мікрохвильову піч можна використовувати для:

- розморожування продуктів
- підігрівання продуктів
- приготування їжі

Принципи приготування їжі.



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

УВАГА

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

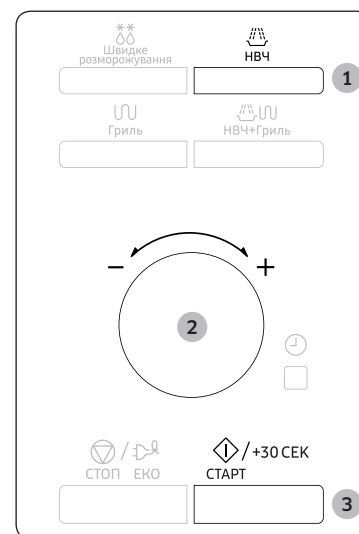
- рівномірно приготовлену їжу аж до самої середини та
- їжу з однаковою температурою у всіх частинах.

Як перевірити, чи мікрохвильова піч працює нормально

Ці прості вказівки допоможуть вам у будь-який момент перевірити, чи піч працює нормально.

Відкрийте дверцята печі, потягнувши за ручку з правого боку.

Поставте на скляну тарілку склянку води. Потім закрийте дверцята.



1. Натисніть кнопку **НВЧ** (🔊).
На дисплеї відображається індикація 800 Вт (максимальна потужність приготування).
2. Встановіть час приготування від 4 до 5 хвилин, повертаючи **Круглий регулятор**, тоді натисніть кнопку **СТАРТ/+30 СЕК** (▶).
Всередині печі засвітиться світло, і тарілка почне крутитися.
 - 1) Починається приготування їжі, і коли воно завершиться, піч подасть чотири звукові сигнали.
 - 2) Звуковий сигнал, що нагадує про закінчення приготування, пролунає 3 рази (з інтервалом в одну хвилину).
 - 3) На дисплеї знову з'явиться відображення поточного часу.

ПРИМІТКА

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

Використання печі

Встановлення часу

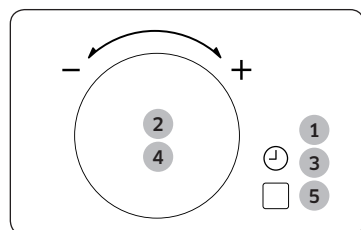
Придбана вами мікрохвильова піч має вмонтований годинник. Після подачі живлення на дисплеї автоматично з'явиться індикація «0», «88:88» або «12:00».

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



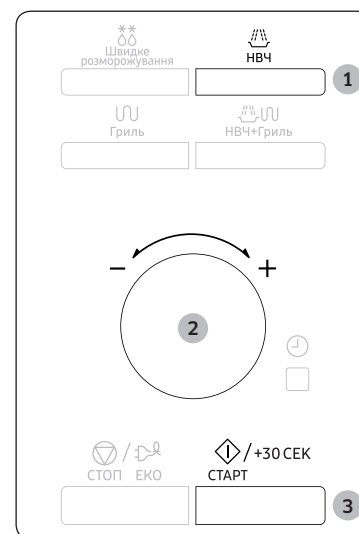
1. Щоб показувати час у...
24-годинному форматі
12-годинному форматі
Натисніть кнопку **Годинник** (⌚) один чи два рази.
2. Повертайте **Круглий регулятор**, щоб встановити години.
3. Натисніть кнопку **Годинник** (⌚).
4. Щоб вибрати хвилини, повертайте **Круглий регулятор**.
5. Натисніть кнопку **Годинник** (⌚).

Приготування/Розігрівання їжі

Нижче пояснено, як правильно приготувати або розігріти їжу.

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

Насамперед викладіть продукти на середину скляної тарілки і закрийте дверцята.



1. Натисніть кнопку **НВЧ** (⚡).
На дисплеї відображається індикація 800 Вт (максимальна потужність приготування).
Натискайте кнопку **НВЧ** (⚡), поки на дисплеї не з'явиться необхідний рівень потужності у ватах.
Дивіться таблицю рівнів потужності.
2. Встановіть час приготування, повертаючи **Круглий регулятор**.
Час приготування відобразиться на дисплеї.
3. Натисніть кнопку **СТАРТ/+30 СЕК** (▶).
Всередині печі засвітиться світло, і тарілка почне крутитися.
 - 1) Починається приготування їжі, і коли воно завершиться, піч подасть чотири звукові сигнали.
 - 2) Звуковий сигнал, що нагадує про закінчення приготування, пролунає 3 рази (з інтервалом в одну хвилину).
 - 3) На дисплеї знову з'явиться відображення поточного часу.

УВАГА

Ніколи не вмикайте порожню мікрохвильову піч.

ПРИМІТКА

Якщо потрібно розігріти їжу протягом короткого часу на максимальній потужності (800 Вт), просто натисніть кнопку **+30 СЕК** по одному разу для кожних 30 секунд часу приготування. Піч відразу запрацює.

Рівень потужності

Можна вибрати один із нижченаведених рівнів потужності.

Рівень потужності	Вихідна потужність	
	НВЧ	ГРИЛЬ
ВИСОКИЙ	800 Вт	-
ВИЩЕ СЕРЕДНЬОГО	600 Вт	-
СЕРЕДНІЙ	450 Вт	-
НИЖЧЕ СЕРЕДНЬОГО	300 Вт	-
РОЗМОРОЖУВАННЯ (❄️)	180 Вт	-
НИЗЬКИЙ / НЕ ДАВАТИ ОХОЛОНУТИ	100 Вт	-
ГРИЛЬ	-	1100 Вт
КОМБІНОВАНИЙ I (🔥🍳)	600 Вт	1100 Вт
КОМБІНОВАНИЙ II (🔥🍳)	450 Вт	1100 Вт
КОМБІНОВАНИЙ III (🔥🍳)	300 Вт	1100 Вт

ПРИМІТКА

- Якщо вибрати вищий рівень потужності, то час приготування необхідно зменшити.
- Якщо вибрати нижчий рівень потужності, то час приготування необхідно збільшити.

Регулювання часу приготування

Час приготування можна збільшити, натискаючи кнопку **+30 СЕК** по одному разу для кожних 30 секунд, які ви хочете додати.



Натисніть кнопку **+30 СЕК** один раз для кожних 30 секунд, які потрібно додати.

Зупинка приготування їжі

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

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

Щоб зупинити приготування...	Виконайте таке...
Тимчасово	<ul style="list-style-type: none">• Відкрийте дверцята. Приготування їжі зупиняється.• Щоб продовжити приготування, знову закрийте дверцята і натисніть кнопку СТАРТ/+30 СЕК (◊).
Остаточо	<ul style="list-style-type: none">• Один раз натисніть кнопку СТОП/ЕКО (⏏).• Приготування їжі зупиняється.• Щоб скасувати параметри режиму приготування, знову натисніть кнопку СТОП/ЕКО (⏏).

Встановлення режиму заощадження електроенергії

Піч обладнано функцією заощадження електроенергії. Ця система дозволяє заощадити електроенергію, коли піч не використовується.



- Натисніть кнопку **СТОП/ЕКО** (⏏).
- Щоб скасувати режим заощадження електроенергії, відкрийте дверцята і натисніть будь-яку кнопку. На екрані відобразиться поточний час. Піч готова до використання.

ПРИМІТКА

Автоматична функція заощадження електроенергії

Якщо ви не виберете жодної функції, коли пристрій перебуває посеред процесу налаштування або увімкнено тимчасовий режим зупинки, функцію буде скасовано, і за 25 хвилин з'явиться годинник. Індикатор печі вимкнеться за 5 хвилин після того, як відкриються дверцята.

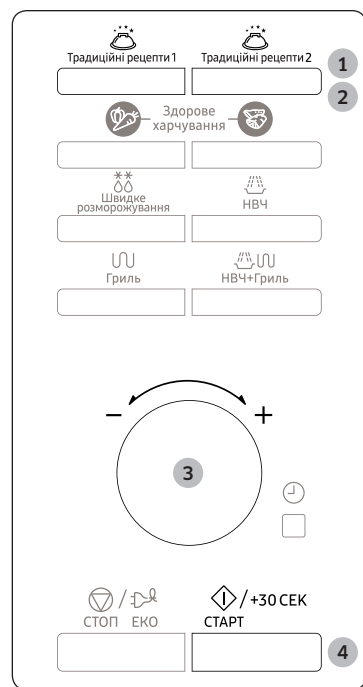
Використання печі

Використання функції автоматичного приготування улюблених страв

Функції **Традиційні рецепти** (🍲) включають/пропонують попередньо визначений час приготування. Вам не потрібно вводити ані часу готування, ані рівня потужності.

Вибрати налаштування для порції можна, повернувши **Круглий регулятор**.

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



- Натисніть кнопку **Традиційні рецепти 1** (🍲) або **Традиційні рецепти 2** (🍲).
- Виберіть категорію їжі, яку ви готуєте, натиснувши кнопку **Традиційні рецепти 1** (🍲) або **Традиційні рецепти 2** (🍲). Опис запрограмованих параметрів дивіться в таблиці на наступній сторінці.
 - Натисніть кнопку Традиційні рецепти 1 (🍲) один раз: 1.
 - Натисніть кнопку Традиційні рецепти 1 (🍲) два рази: 2.
 - Натисніть кнопку Традиційні рецепти 2 (🍲) один раз: 1.
 - Натисніть кнопку Традиційні рецепти 2 (🍲) два рази: 2.
- Повертаючи **Круглий регулятор**, виберіть продукти.
- Натисніть кнопку **СТАРТ/+30 СЕК** (↻). Страва готуватиметься за вибраною програмою.
 - Коли приготування завершиться, чотири рази пролунає звуковий сигнал, і на дисплеї блимне цифра «0». Після цього звуковий сигнал лунатиме 1 раз щохвилини.

⚠ УВАГА

Використовуйте лише безпечний для мікрохвильової печі посуд.

У таблиці нижче подано 4 різні програми режиму **Традиційні рецепти** (🍲), кількість продуктів, продукти та відповідні рекомендації.

1. Сніданок (натисніть кнопку Традиційні рецепти 1 (🍲) один раз: 1.)

Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
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.	
2 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.	
3 Сирний тост	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.	
4 Яйце «Пашот»	1 шт.	Яйце – 1 шт., вода – 150 мл, оцет 9% – 10–15 мл
	Вказівки Поставте миску з водою та оцтом у мікрохвильову піч. Доведіть воду до кипіння. Коли пролунає звуковий сигнал, дістаньте миску з киплячою водою та оцтом. Виделкою утворивши в місці вир, вилийте у нього яйце із шкаралупи. Потім продовжте приготування.	

Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
5 Хліб із консервованим лососем і гарячим майонезом	2x75 г	Хліб – 2 шм. по 22 г, консервовані лосось – 60 г (2 по 30 г), майонез – 36 г (2 по 18 г), зелена цибуля (подрібнена) – 2–5 г
	Вказівки Покладіть два шматки хліба на решітку для гриля. Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, вийміть хліб. Переверніть хліб і покладіть на нього консервованого лосося та майонез. Потім продовжте приготування. Зверху прикрасьте нарізаною цибулею.	
6 Сосиски з консервованим горошком	Сосиски – 2 шт. Гарячий горошок – 132 г	Сосиски – 2 шт. по 50 г, масло – 5 г, консервовані горошок – 135 г (суха вага)
	Вказівки У тарілку покладіть проколоті сосиски без обгортки, збоку покладіть масло. Зверху на масло викладіть горошок. Увімкніть програму.	
7 Омлет	130–135 г	Яйце – 3 шт., молоко – 30 мл, сіль – 2 г
	Вказівки Збийте яйця із молоком і сіллю, а потім вилийте суміш на тарілку. Увімкніть програму.	
8 Сирники	2 по 95 г	Кисломолочний сир – 90 – 100 г, борошно – 10 г, цукор (ванільний) – 10 г, сіль – 0,5 г, яйце – 1/4 шт., масло – 5–10 г (для змащування)
	Вказівки Ретельно змішайте всі складники, крім масла. Сформуєте два круглі плескаті 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.	
9 Кекс	180 г	Цукор – 45 г, ванільний цукор – 5 г, масло – 40 г, половина яйця, 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.	

Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
10 Лимонні кульки з пісочного тіста	190 г (5 шт.)	Борошно – 100 г, масло – 50 г, цукор – 40 г, жовток – 1/2 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.	

Використання печі

2. Обід (натисніть кнопку Традиційні рецепти 1 (🍲) два рази: 2.)

Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
1 Борщ	340 г	01 Тертий буряк – 50 г, нарізана соломкою капуста – 20 г, терта морква – 15 г, нарізана соломкою цибуля – 10 г, томатна паста – 15 г, цукор – 5 г 02 М'ясний бульйон або вода із сухим концентратом – 650 мл, лавровий лист – 1 шт., оцет 9% – 5 мл за бажанням
		Вказівки Покладіть усі складники у велику миску (01), залийте гарячим бульйоном і почніть готувати. Коли пролунає звуковий сигнал, покладіть лаврове листя (02). Ретельно перемішайте і продовжуйте приготування.
2 Капусняк	350 г	01 Нарізана соломкою капуста – 45 г, морква терта – 15 г, нарізана соломкою цибуля – 10 г, картопля, нарізана довгими скибками – 25 г, томатна паста – 10 г, м'ясний бульйон або вода із сухим концентратом – 400 мл 02 Бульйон із яловичини або вода із сухим концентратом – 100 мл, лаврове листя – 1 шт.
		Вказівки Покладіть усі складники (01) у велику миску, залийте киплячим бульйоном. Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, ретельно перемішайте, залийте бульйоном, додайте лаврове листя (02). Потім продовжте приготування.

Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
3 М'ясна солянка	340 г	01 Нарізана соломкою цибуля – 45 г, бульйон із яловичини або вода із сухим концентратом – 350 мл 02 Каперси – 7 г, терті солоні огірки – 50 г, томатна паста – 10 г, чорні оливки – 16 г, маринад із чорних оливок – 20 мл, лаврове листя – 1 шт., м'ясне асорті – 30 г, бульйон із яловичини або вода із сухим концентратом – 350 мл
		Вказівки Покладіть цибулю у велику миску, залийте киплячим бульйоном (01). Поставте у піч і увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, додайте решту складників (02). Ретельно перемішайте, додайте бульйон, лаврове листя і продовжте приготування.
4 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.
5 Курачий бульйон з локшиною	350 г	Вермішель – 10 г, куряче філе – 50 г, терта морква – 15 г, нарізана соломкою цибуля – 10 г, курячий бульйон або вода із сухим концентратом – 440 мл
		Вказівки Покладіть вермішель у велику миску, залийте киплячим бульйоном. Додайте всі інші складники. Ретельно перемішайте, поставте в піч і увімкніть програму.
6 Котлети	114 г 2 шт.	01 Білий хліб – 10 г, молоко – 15 мл 02 М'ясний фарш (свинина та яловичина) – 120 г, сіль – 2 г, чорний перець – 1 г 03 Панірувальні сухарі – 5 г
		Вказівки Вилийте 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.

Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
7 Стейк із 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.	
8 Свиняча шия з гірчичним соусом	250 г	01 Свиняча шия – 150 г, морква терта – 20 г, нарізана соломкою цибуля – 20 г, курячий бульйон або вода із сухим концентратом – 100 мл 02 Для приготування соусу: борошно – 5 г, джонська гірчиця – 20 г, сметана – 30 г, вода – 50 мл
	Вказівки Поріжте м'ясо довгими скибками, підготуйте овочі і додайте курячий бульйон. (01) Вилийте на тарілку. Ретельно перемішайте, поставте в піч і увімкніть програму. Змішайте всі складники для соусу (02). Коли пролунає звуковий сигнал, влийте соус у бульйон із м'ясом, перемішайте і продовжуйте приготування страви.	
9 Пельмені	185 г (15 шт.)	Морожені пельмені – 15 шт. (по 10–12 г кожен), курячий бульйон або вода із сухим концентратом – 400 мл, чорний перець горошком – 3–5 шт., лаврове листя – 1 шт.
	Вказівки Покладіть усі складники у велику миску, залийте киплячим бульйоном. Коли пролунає звуковий сигнал, переверніть суміш. Накрийте миску опуклою пластмасовою кришкою. Увімкніть програму.	
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.	

3. Вечеря (натисніть кнопку Традиційні рецепти 2 () один раз: 1.)

Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
1 М'ясний рулет із яйцем, звареним на твердо	180 г	М'ясний фарш (яловичина та свинина) – 150 г, яйце, круто зварене – 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.	
2 Лініві голубці	225 г 2 шт.	01 М'ясні кульки (а) М'ясний фарш (яловичина і свинина) – 120 г, варений звичайний рис – 25 г, нарізана капуста – 25 г, сіль – 1–2 г, чорний перець мелений – ½ г (б) Нарізана соломкою 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, влийте соус у бульйон із м'ясними кульками. Переверніть їх і продовжуйте приготування.	

Використання печі

Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
3 Фрикадельки в томатному соусі	265 г 2 шт.	01 Фрикадельки (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 солонкою цибуля – 15 г, наріzana солонкою морква – 30 г, бульйон із яловичини 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). Сформуєте 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.	
4 Курачі лапки 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.	
5 Індичка, тушкована з овочами	315 г	Філе індички, нарізане довгими скибками – 150 г, нарізані солонкою цукіні – 50 г, наріzana солонкою цибуля – 15 г, наріzana солонкою морква – 20 г, курячий бульйон або вода із сухим концентратом – 100 мл
	Вказівки Покладіть усі складники у миску, залийте киплячим бульйоном. Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, переверніть м'ясо, перемішайте овочі і продовжуйте приготування страви.	

Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
6 Печена картопля	140–180 г 1–2 шт.	Велика картопля – 160–200 г, 1–2 шт.
	Вказівки Помийте картоплю і проколiть шкірку виделкою. Покладіть у мікрохвильову піч. Увімкніть програму. Перед поданням на стіл додайте масло, сметану, сир тощо.	
7 Рататуй	260 г	Цукіні, нарізані кубиками – 100 г, морква, наріzana кубиками – 60 г, болгарський перець, нарізаний кубиками – 75 г, цибуля, наріzana кубиками – 45 г, подрібнений часник – 6 г, томатна паста – 10 г (орегано та базилік 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.	
8 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, змащену маслом і посипану сухарями (02). Зверху вилийте сметану (03). Увімкніть програму.	

Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
9 Риба по-староросійськи	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 лаврове листя (03). Потім продовжте приготування.	
10 Риба по-московськи	270 г	01 Шампіньйони – 30 г, філе судака – 150 г, олія – 5 г 02 Сметана – 30 г (2x15 г) 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. Коли пролунає звуковий сигнал, налейте половину сметани в керамічну миску (в центр) (02). Покладіть зверху гриби. На них викладіть рибу. Додайте приправи. Навколо риби викладіть нарізану картоплю. Картоплю посипте тертим сиром (03). Потім продовжте приготування.	
11 Заморожена піца	370 см	Заморожена піца – 350 г
	Вказівки Покладіть заморожену піцу на вощеному папері на решітку для гриля. Увімкніть програму.	

4. Особливі події (натисніть кнопку Традиційні рецепти 2 (🍲) два рази: 2.)

Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
1 Фарширований болгарський перець	480–500 г 2 шт.	01 Болгарський перець – 2 шт. по 80 г, м'ясний фарш (яловичина та свинина) – 150–190 г (розділити на дві частини), звичайний варений рис – 10–20 г, сіль – 5 г, чорний мелений перець – 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.	
2 Расстегай із рибою	75 г (1 шт.)	01 Морожене листкове тісто (2 квадрати) – ¼ форми 02 Начинка: нарізане малими кубиками філе судака – 25 г, нарізані кубиками шампіньйони – 6 г, звичайний варений рис – 4 г, жовток – ¼ шт. для змащування
	Вказівки Розморозьте тісто. Наріжте тісто до потрібного розміру (01). Змішайте всі складники для начинки (02). Викладіть начинку на середину тіста. Складіть човником. Змастіть жовтком. Покладіть на тарілку. Поставте тарілку на решітку для гриля. Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, перекладіть човник із тарілки на вощений папір. Покладіть піржочок на вощеному папері на решітку для гриля. Потім продовжте приготування.	
3 Сир у панірувальних сухарях	125 г (5 шт.)	Сир – 125 г (4–5 шт. по 25 г кожна) Яйце – ½ шт., 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.	

Використання печі

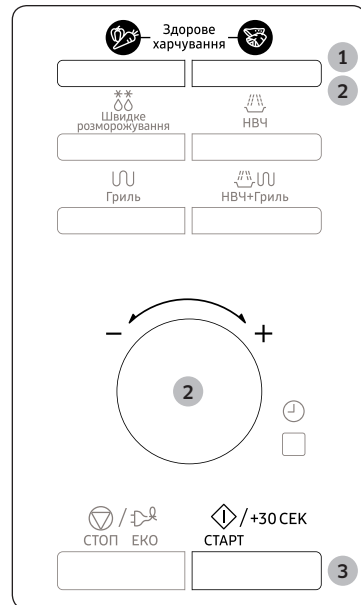
Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
4 Курачий шашлик	280 г	Філе з курячої ніжки – 380 г, томатна паста – 20 г, сіль – 5 г, подрібнений часник – 3 г, олія – 7 г, звичайний йогурт – 70 г, палички
	Вказівки Поріжте філе кубиками розміром 3 x 3 см. Змішайте всі складники для маринаду. Покладіть куряче філе у маринад. Нанижайте кубики на палички. Покладіть їх на тарілку і поставте на решітку для гриля. Увімкніть програму.	
5 М'ясо по-болярськи	260 г	Свиняча шия – 280 г (розрізана на 4 частини), сіль – 2 г, чорний мелений перець – 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.	
6 Кулебяка із сьомгою	180 г	Заморожене листкове тісто – 130 г Начинка: нарізане малими кубиками філе лосося – 100 г, сіль – 1 г, нарізана кубиками та обсмажена цибуля – 20 г, нарізане малими кубиками круто зварене яйце – 30 г, жовток – 1 шт. для змащування
	Вказівки Розморозьте тісто. Розкачайте його до товщини 2 мм. Змішайте всі складники для начинки. Викладіть начинку на середину тіста. Зчепіть кінці тіста. Сформуєте. 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.	

Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
7 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 рибою. Маринуйте протягом 15–20 хв, після чого нанижайте кубики на палички. Покладіть їх на тарілку і поставте на решітку для гриля. Увімкніть програму.	
8 Форель, запечена з овочами	210–240 г	Масло – 5 г, нарізана соломкою морква – 35 г, нарізана соломкою цибуля – 25 г, подрібнений часник – 3 г, порізана зелень селери – 5 г, форель – 1 шт. (220–250 г), сіль – 1 г, білий мелений перець – 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.	
9 Печиво	160 г (2x80 г)	Борошно – 85 г, цукор-пудра – 25 г, масло – 50 г, яйце – ½ шт., сіль – 1 г
	Вказівки Ретельно змішайте борошно, цукор-пудру і масло. Додайте сіль і яйце. Ретельно перемішайте. Сформуєте два круглі плескаті печива. Покладіть їх на вощений папір на решітку для гриля. Увімкніть програму.	
10 Морс із журавлини	200 мл	Морожена журавлина – 50 г, цукор – 35 г, вода – 200 мл
	Вказівки Перемеліть морожену журавлину на м'ясорубці. Покладіть усі складники у велику миску. Увімкніть програму. Охолодіть і процідіть.	

Використання функцій приготування здорової їжі

Програма **Здорове харчування** має двадцять попередньо визначених налаштувань часу приготування. Вам не потрібно вводити ані часу готування, ані рівня потужності. Вибрати налаштування для порції можна, повернувши **Круглий регулятор**.

Насамперед викладіть продукти на середину скляної тарілки і закрийте дверцята.



⚠ УВАГА

Використовуйте лише безпечний для мікрохвильової печі посуд.

1. Виберіть тип їжі, яку ви готуєте, натиснувши кнопку **Здорове харчування** (🍏) або **Здорове харчування** (🍌) один чи кілька разів.
2. Виберіть розмір порції, повертаючи **Круглий регулятор** (Дивіться таблицю збоку).
3. Натисніть кнопку **СТАРТ/+30 СЕК** (↔). Почнеться приготування страви. Коли приготування завершиться
 - 1) Піч подасть чотири звукові сигнали.
 - 2) Звуковий сигнал, що нагадує про закінчення приготування, пролунає 3 рази (з інтервалом в одну хвилину).
 - 3) На дисплеї знову з'явиться відображення поточного часу.






Використання програм функції «Здорове харчування»: овочі і злаки





У таблиці нижче подано 12 програм автоматичного приготування здорових страв з овочів і злаків. У ній вказано кількість продуктів, час витримки та відповідні рекомендації.

Програми 1–10 працюють лише з використанням мікрохвиль. Програми 11–12 працюють у комбінованому режимі мікрохвиль і гриля.

Код/Продукти	Порція (г)	Час витримки (хв.)	Вказівки
1 Броколі 	250 500	1–2	Сполосніть і почистьте свіжу броколі та підготуйте суцвіття. Рівномірно викладіть їх у скляну посудину з кришкою. Для приготування 250 г продуктів додайте 30 мл (2 ст. л.) води, а для приготування 500 г продуктів – 60–75 мл (4–5 ст. л.) води. Поставте миску посередині скляної тарілки. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Після завершення перемішайте.
2 Морква 	250	1–2	Помийте та почистьте моркву, наріжте однаковими скибками. Рівномірно викладіть їх у скляну посудину з кришкою. Для приготування 250 г продуктів додайте 30 мл (2 ст. л.) води. Поставте миску посередині скляної тарілки. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Після завершення перемішайте.
3 Зелена квасоля 	250	1–2	Сполосніть і почистьте зелену квасолю. Рівномірно викладіть їх у скляну посудину з кришкою. Для приготування 250 г продуктів додайте 30 мл (1 ст. л.) води. Поставте миску посередині скляної тарілки. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Після завершення перемішайте.

Використання печі




Код/Продукти	Порція (г)	Час витримки (хв.)	Вказівки
4 Шпинат 	150	1–2	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.
5 Качан кукурудзи 	250 (1 шт.)	1–2	Помийте та почистьте качани кукурудзи, а потім покладіть їх в овальну скляну посудину. Накрийте плівкою для мікрохвильової печі та проколiть її.
6 Почищена картопля 	250 500	2–3	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.
7 Коричневий рис (пропарений) 	125	5–10	Використовуйте велику посудину з термостійкого скла з кришкою. Додайте подвійну кількість холодної води (¼ л). Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Перш ніж дати страві постояти, перемішайте її, після чого додайте сіль і трави.
8 Макарони з цільнозернової муки 	125	1	Використовуйте велику посудину з термостійкого скла з кришкою. Додайте ½ л 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.

Код/Продукти	Порція (г)	Час витримки (хв.)	Вказівки
9 Кіноа 	125	1–3	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.
10 Булгур 	125	2–5	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.
11 Овочева запіканка 	500	2–3	Покладіть у посудину з термостійкого скла відповідного розміру овочі, такі як попередньо зварені скибки картоплі, скибки кабачків і помідори, та соус. Посипте зверху тертим сиром. Поставте посудину на решітку.
12 Помідори-гриль 	400	1–2	Помийте та почистьте помідори, розріжте їх навпіл і покладіть у термостійку посудину. Посипте зверху тертим сиром. Поставте посудину на решітку.

Використання програм функції «Здорове харчування»: птиця і риба

У таблиці нижче подано 8 програм автоматичного приготування здорових страв із птиці та риби, їхню вагу, час витримки та відповідні рекомендації. Програми 1–6 працюють лише з використанням мікрохвиль. Програми 7–8 працюють у комбінованому режимі мікрохвиль і гриля.

Код/Продукти	Порція (г)	Час витримки (хв.)	Вказівки
1 Куряча грудинка 	300 (2 шт.)	2	Сполосніть шматки та покладіть на керамічну тарілку. Накрийте плівкою, призначеною для мікрохвильової печі. Проколiть плівку. Поставте посудину на скляну тарілку.
2 Індича грудина 	300 (2 шт.)	2	Сполосніть шматки та покладіть на керамічну тарілку. Накрийте плівкою, призначеною для мікрохвильової печі. Проколiть плівку. Поставте посудину на скляну тарілку.
3 Філе свіжої риби 	300 (2 шт.)	1–2	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.
4 Філе свіжого лосося 	300 (2 шт.)	1–2	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.
5 Свіжі креветки 	250	1–2	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.

Код/Продукти	Порція (г)	Час витримки (хв.)	Вказівки
6 Свіжа форель 	200 (1 рибина)	2	Покладіть 2 свіжі цілі рибини 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.
7 Смажена риба 	200 (1 рибина)	3	Змастіть цілу рибу (форель чи морський карась) олією, додайте трави та спеції. Покладіть рибу одну біля одної головою до хвоста на високу решітку. Переверніть, як тільки піч подасть звукові сигнали.
8 Стейки з лосося на грилі 	300 (2 стейки)	2	Рівномірно викладіть рибні стейки на високу решітку. Переверніть, як тільки піч подасть звукові сигнали.

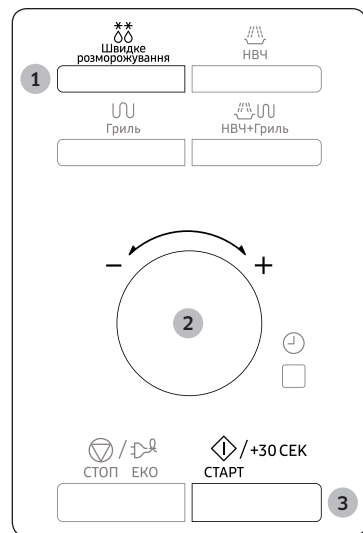
Використання печі

Використання режиму автоматичного швидкого розмороження

Режим **Швидке розморожування** дає змогу швидко розморозити м'ясо, птицю, рибу, хліб/кондитерські вироби. Час розмороження та рівень потужності задані автоматично у програмі.

Вам достатньо вибрати програму і вагу продуктів.

Спершу покладіть заморожені продукти по центру скляної тарілки і закрийте дверцята.



1. Виберіть тип продуктів, які ви збираєтесь готувати, натиснувши один або кілька разів кнопку **Швидке розморожування** (швидке розморожування). (Дивіться таблицю збоку).
 2. Виберіть вагу їжі, повертаючи **Круглий регулятор**.
 3. Натисніть кнопку **СТАРТ/+30 СЕК**.
- Почнеться процес розморожування.
 - Після половини часу розмороження піч подає звукові сигнали, нагадуючи про те, що продукти необхідно перевернути.
 - Щоб завершити розморожування, знову натисніть кнопку **СТАРТ/+30 СЕК**.

ПРИМІТКА

- Налаштувати параметри розмороження можна також вручну. Для цього виберіть функцію приготування за допомогою мікрохвиль/підігрівання із рівнем потужності 180 Вт. Детальнішу інформацію читайте в розділі «Приготування/Розігрівання їжі» на стор. 14.
- Використовуйте лише безпечний для мікрохвильової печі посуд.

Програми автоматичного швидкого розмороження

У поданій таблиці представлені різні програми режиму **Швидке розморожування**, вагу продуктів, час витримки та відповідні рекомендації.

Перед розмороженням продуктів зніміть з них усі пакувальні матеріали. Покладіть м'ясо, рибу та фрукти або ягоди на керамічну тарілку.

Код/Продукти	Розмір порції (г)	Час витримки (хв.)	Вказівки
1 М'ясо	200–1500	20–60	Прикрийте краї алюмінієвою фольгою. Переверніть м'ясо, коли піч подасть звукові сигнали. Ця програма підходить для розмороження яловичини, баранини, свинини, відбивних, стейків та фаршу.
2 М'ясо птиці	200–1500	20–60	Обгорніть ніжки та кінчики крил алюмінієвою фольгою. Переверніть м'ясо птиці, коли піч подасть звукові сигнали. Ця програма підходить як для цілої курки, так і для окремих частин.
3 Риба	200–1500	20–50	Обгорніть хвіст цілої риби алюмінієвою фольгою. Переверніть рибу, коли піч подасть звукові сигнали. Ця програма підходить як для цілої риби, так і для філе.
4 Фрукти/Ягоди	100–600 г	5–20	Розкладіть фрукти рівномірно у гласкій скляній посудині. Цю програму можна застосовувати для всіх видів фруктів.

Довідник із приготування на парі

(лише для моделей MG23F301TF*, MG23F301TJ*, MG23F302TF*, MG23F302TJ*)

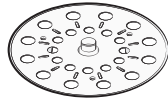
Посудина базується на принципі приготування їжі на парі; вона призначена для швидкого приготування здорової їжі у мікрохвильовій печі Samsung.

Це приладдя ідеальне для приготування рису, макаронів, овочів, тощо у найкоротший термін зі збереженням поживних властивостей продуктів.

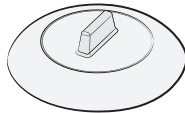
Посудина для приготування на парі для мікрохвильової печі складається з 3 елементів:



Миска



Внутрішній лоток



Кришка

Усі частини витримують температуру від -20 °C до 140 °C.

Придатні для зберігання у морозильній камері. Можна використовувати як окремо, так і разом.

Умови використання

- **Не використовуйте:**
 - для приготування страв із високим вмістом цукру або жиру,
 - у режимі гриля або в режимі розігрівання (обертання), чи на конфорці.
- Перед першим використанням помийте всі частини водою з милом.
- Про час приготування можна дізнатись з інструкцій у таблиці на наступній сторінці.

Догляд

- Пароварку можна мити в посудомийній машині.
- У разі миття руками використовуйте гарячу воду та миючий засіб. Не використовуйте абразивний матеріал.
- Деякі продукти (наприклад, помідори) можуть вплинути на колір пластмаси. Це нормально і не є несправністю.

Розмороження

Покладіть заморожені продукти в миску, не накриваючи її кришкою. Рідина буде залишатись на дні миски та не пошкодить їжу.

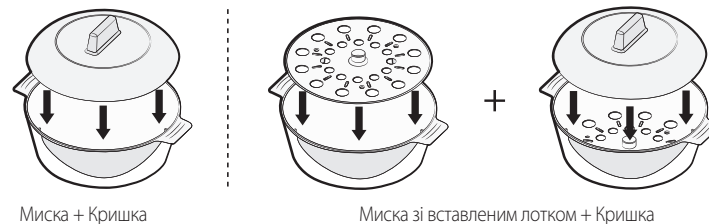
Приготування страв

Страва	Розмір порції	Рівень потужності	Час приготування (хв.)	Час витримки (хв.)	Застосування
Артишок	300 г (1–2 шт.)	800 Вт	5–6	1–2	Миска зі вставленим лотком + Кришка
	Вказівки Помийте та почистьте артишоки. Покладіть лоток у миску. Покладіть артишоки на лоток. Додайте одну столову ложку лимонного соку. Накрийте кришкою.				
Свіжі овочі	300 г	800 Вт	4–5	1–2	Миска зі вставленим лотком + Кришка
	Вказівки Помийте, почистьте та наріжте на шматки однакового розміру, тоді зважте овочі (наприклад, броколі, цвітну капусту, моркву, перець). Покладіть лоток у миску. Розкладіть овочі на лотку. Додайте 2 столові ложки води. Накрийте кришкою.				
Заморожені овочі	300 г	600 Вт	7–8	2–3	Миска зі вставленим лотком + Кришка
	Вказівки Покладіть заморожені овочі в миску пароварки. Покладіть лоток у миску. Додайте 1 столову ложку води. Накрийте кришкою. Після приготування ретельно перемішайте.				
Рис	250 г	800 Вт	15–18	5–10	Миска + Кришка
	Вказівки Викладіть рис у миску пароварки. Додайте 500 мл холодної води. Накрийте кришкою. Після приготування залиште білий рис на 5 хвилин, коричневий рис на 10 хвилин.				
Картопля «в мундирах»	500 г	800 Вт	7–8	2–3	Миска + Кришка
	Вказівки Зважте та помийте картоплю і покладіть її у миску пароварки. Додайте 3 ст. л. води. Накрийте кришкою.				

Використання печі

Страва	Розмір порції	Рівень потужності	Час приготування (хв.)	Час витримки (хв.)	Застосування
Рагу (Охолоджене)	400 г	600 Вт	5–6	1–2	Миска + Кришка
Вказівки Викладіть рагу в миску пароварки. Накрийте кришкою. Перш ніж дати страві постояти, ретельно перемішайте.					
Суп (Охолоджений)	400 г	800 Вт	3–4	1–2	Миска + Кришка
Вказівки Налийте у миску пароварки. Накрийте кришкою. Перш ніж дати страві постояти, ретельно перемішайте.					
Заморожений суп	400 г	800 Вт	8–10	2–3	Миска + Кришка
Вказівки Додайте заморожений суп у миску пароварки. Накрийте кришкою. Перш ніж дати страві постояти, ретельно перемішайте.					
Заморожені яблучні пиріжки з варенням	150 г	600 Вт	1–2	2–3	Миска + Кришка
Вказівки Змочіть пиріжки з варенням холодною водою. Покладіть 1–2 заморожені пиріжки поруч у миску пароварки. Накрийте кришкою.					
Фруктовий компот	250 г	800 Вт	3–4	2–3	Миска + Кришка
Вказівки Попередньо знявши шкірку, помивши та нарізавши на шматочки одного розміру чи кубики, зважте свіжі овочі (наприклад, яблука, груші, сливи, абрикоси, манго чи ананас). Покладіть у миску пароварки. Додайте 1–2 ст. л. води і 1–2 ст. л. цукру. Накрийте кришкою.					

Поводження з посудом для приготування на парі



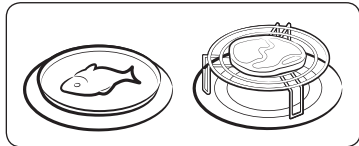
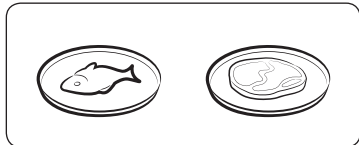
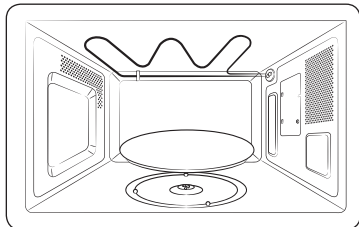
Заходи безпеки:

- Будьте особливо уважні, коли відкриваєте кришку пароварки, оскільки пар, що виходить, може бути дуже гарячий.
- Щоб користуватись виробом після приготування у пароварці, використовуйте кухонні рукавиці.

Використання тарілки для утворення хрусткої скоринки (лише для моделей MG23F301TC*, MG23F301TJ*, MG23F302TC*, MG23F302TJ*)

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

Тарілку для утворення скоринки можна також використати для приготування бекону, яєчні, сосисок тощо.



1. Поставте таку тарілку просто на скляну тарілку і попередньо розігрійте її в комбінованому режимі з максимальною потужністю [600 Вт + Гриль (☞)], дотримуючись часу та вказівок, поданих у таблиці.
2. Якщо готуєте яєчню з беконом, то для кращого підрум'янення їжі попередньо змастіть тарілку олією.
3. Покладіть продукти на тарілку для утворення скоринки.
4. Поставте цю тарілку на металеву решітку (або скляну тарілку) в мікрохвильовій печі.
5. Виберіть необхідний час приготування та потужність (дивіться таблицю збоку).

⚠ УВАГА

- Виймайте тарілку з печі у спеціальних рукавицях, оскільки вона буде дуже гарячою.
- Не кладіть на таку тарілку нетермостійкий посуд, наприклад пластикову миску.
- Не ставте цю тарілку в піч без скляної тарілки.
- Тарілку для запіканки не можна мити в посудомийній машині.

📖 ПРИМІТКА

- Зауважте, що ця тарілка покрита тефлоновим шаром, який слід оберігати від подряпин. Не нарізайте продукти на тарілці гострими предметами, наприклад ножем.
- Для викладання їжі з тарілки використовуйте пластмасове приладдя, щоб уникнути подряпин на поверхні.
- Помийте тарілку для утворення скоринки в теплій воді з миючим засобом і сполосніть у чистій воді.
- Не використовуйте жорсткі щітки чи губки, щоб не пошкодити верхній шар тарілки.

Використання печі

Програми приготування хрусткої скоринки в ручному режимі

Рекомендовано попередньо розігріти таку тарілку просто на скляній тарілці.

Попередньо розігрійте тарілку в комбінованому режимі 600 Вт + Гриль (☞☞☞) протягом 3–5 хвилин.

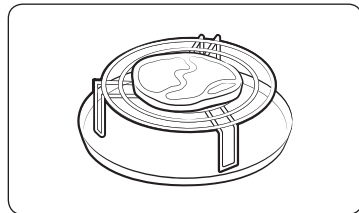
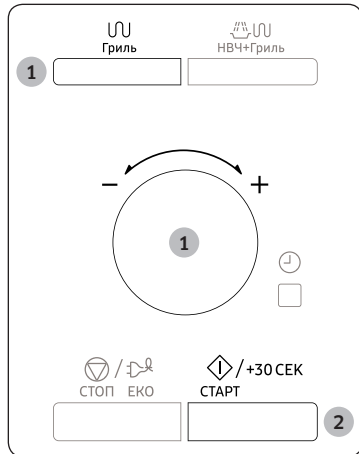
Дотримуйтесь часу приготування та вказівок, поданих у таблиці.

Страва	Порція	Потужність	Час попереднього розігрівання (хв.)	Час приготування (хв.)
Бекон	4 скибки (80 г)	600 Вт + Гриль ☞☞☞	3	3½–4
	Попередньо розігрійте тарілку для утворення скоринки. Викладіть шматки бекону один біля одного на цю тарілку. Поставте тарілку на решітку.			
Помідори-гриль	200 г (2 шт.)	450 Вт + Гриль ☞☞☞	3	4½–5
	Попередньо розігрійте тарілку для утворення скоринки. Розріжте помідори навпіл. Посипте зверху сиром. Покладіть в коло на тарілку. Поставте тарілку на решітку.			
Гамбургер (Заморожений)	2 шт. (125 г)	600 Вт + Гриль ☞☞☞	3	7–7½
	Попередньо розігрійте тарілку для утворення скоринки. Покладіть заморожені гамбургери в коло на тарілку. Поставте тарілку на решітку. Переверніть через 4–5 хв.			
Батони (Заморожені)	200–250 г (2 шт.)	450 Вт + Гриль ☞☞☞	4	8–9
	Попередньо розігрійте тарілку для утворення скоринки. Покладіть один батон біля центру, два батони – один біля одного на тарілці. Поставте тарілку на решітку.			
Піца (Заморожена)	300–350 г	600 Вт + Гриль ☞☞☞	4	9–10
	Попередньо розігрійте тарілку для утворення скоринки. Покладіть заморожену піцу на тарілку. Поставте тарілку на решітку.			

Страва	Порція	Потужність	Час попереднього розігрівання (хв.)	Час приготування (хв.)
Печена картопля	250 г 500 г	600 Вт + Гриль ☞☞☞	3	5–6 8–9
	Попередньо розігрійте тарілку для утворення скоринки. Розріжте картоплини навпіл. Покладіть їх на тарілку розрізаною стороною донизу. Викладіть по колу. Поставте тарілку на решітку.			
Рибні палички (Заморожені)	150 г (5 шт.) 300 г (10 шт.)	600 Вт + Гриль ☞☞☞	4	7–8 9–10
	Попередньо розігрійте тарілку для утворення скоринки. Змстіть тарілку 1 столовою ложкою олії. Покладіть рибні палички на тарілку по колу. Переверніть через 4 хв. (5 шт.) або через 6 хв. (10 шт.).			
Шматки курки в клярі (Заморожені)	125 г 250 г	600 Вт + Гриль ☞☞☞	4	5–5½ 7½–8
	Попередньо розігрійте тарілку для утворення скоринки. Змстіть тарілку 1 столовою ложкою. Покладіть шматки курки в клярі на тарілку. Поставте тарілку на решітку. Переверніть через 3 хв. (125 г) або 5 хв. (250 г).			
Піца (Охолоджена)	300–350 г	450 Вт + Гриль ☞☞☞	4	6½–7½
	Попередньо розігрійте тарілку для утворення хрусткої скоринки. Покладіть охолоджену піцу на тарілку. Поставте тарілку на решітку.			

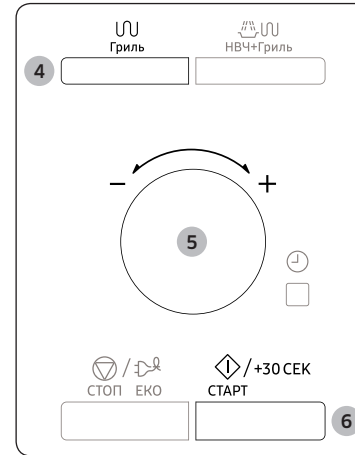
Приготування в режимі гриля

За допомогою гриля можна швидко нагріти і підсмажити продукти без використання мікрохвиль. Для цього в комплект печі входить решітка для гриля.



1. Попередньо розігрійте гриль до необхідної температури, натиснувши кнопку **Гриль** (☄), і встановіть час розігрівання, повертаючи **Круглий регулятор**.
2. Натисніть кнопку **СТАРТ/+30 СЕК** (◀▶).

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



ПРИМІТКА

Не турбуйтеся, якщо в процесі приготування нагівальний елемент вимикається і знову вмикається. Ця система розроблена для того, щоб запобігти перегріванню печі.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ

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

4. Натисніть кнопку **Гриль** (☄).

- На дисплеї з'являться такі символи:



5. Встановіть час приготування на грилі, повертаючи **Круглий регулятор**. Максимальний час для гриля становить 60 хвилин.
6. Натисніть кнопку **СТАРТ/+30 СЕК** (◀▶). Почнеться приготування в режимі гриля. Коли приготування завершиться
 - 1) Пліч подасть чотири звукові сигнали.
 - 2) Звуковий сигнал, що нагадує про закінчення приготування, пролунає 3 рази (з інтервалом в одну хвилину).
 - 3) На дисплеї знову з'явиться відображення поточного часу.

Використання печі

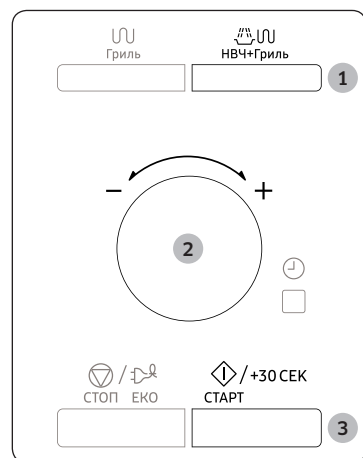
Поєднання мікрохвиль і гриля

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

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

- ЗАВЖДИ використовуйте посуд, безпечний як для мікрохвильових печей, так і для звичайної печі. Найкращими є тарілки з кераміки або термостійкого скла.
- Беручи посуд із печі, завжди використовуйте рукавиці, оскільки посуд дуже гарячий.

Відкрийте дверцята. Покладіть продукти на решітку, а решітку на скляну тарілку. Закрийте дверцята.



- Натисніть кнопку **МВЧ+Гриль** (⌋).
На дисплеї з'являться такі символи:
⌋ (Режим мікрохвиль і гриля)
600 Вт (Вихідна потужність)
- Встановіть час приготування, повертаючи **Круглий регулятор**. Максимальний час для гриля становить 60 хвилин.
- Натисніть кнопку **СТАРТ/+30 СЕК** (⏪).
Розпочнеться приготування в комбінованому режимі. Коли приготування завершиться
 - Піч подасть чотири звукові сигнали.
 - Звуковий сигнал, що нагадує про закінчення приготування, пролунає 3 рази (з інтервалом в одну хвилину).
 - На дисплеї знову з'явиться відображення поточного часу.

📖 ПРИМІТКА

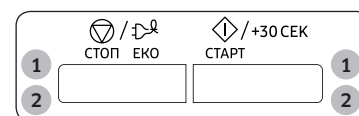
- Натискайте кнопку **МВЧ+Гриль** (⌋), поки на дисплеї не з'явиться необхідний рівень потужності.
- Максимальна потужність печі для комбінованого режиму мікрохвиль та гриля становить 600 Вт.



⚠ УВАГА

Температуру гриля встановити неможливо.

Вимкнення звукового сигналу

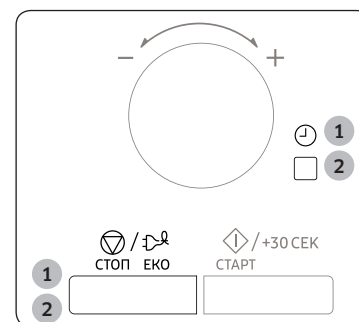
Вимкнути відтворення звукових сигналів можна у будь-який момент.




- Натисніть та утримуйте кнопки **СТОП/ЕКО** (⊘) та **СТАРТ/+30 СЕК** (⏪) протягом двох секунд.
 - На дисплеї з'являться такі символи:

 - Тепер піч не подаватиме звукові сигнали після натиснення кнопок.
- Щоб знову ввімкнути звуковий сигнал, ще раз натисніть та утримуйте кнопки **СТОП/ЕКО** (⊘) та **СТАРТ/+30 СЕК** (⏪) протягом двох секунд.
 - На дисплеї з'являться такі символи:

 - Піч знову працює зі звуковими сигналами.

Блокування мікрохвильової печі для безпеки

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



- Натисніть та утримуйте кнопки **СТОП/ЕКО** (⊘) та **Годинник** (⌚) протягом двох секунд.
 - Піч заблоковано (неможливо вибрати жодну функцію).
 - На дисплеї з'явиться індикація «L».

- Щоб розблокувати піч, знову натисніть та утримуйте кнопки **СТОП/ЕКО** (⊘) та **Годинник** (⌚) протягом двох секунд.
 - Піч знову нормально працює.

Посібник із вибору посуду

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

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

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

Кухонне приладдя	Підходить для використання у мікрохвильовій печі	Коментарі
Алюмінієва фольга	✓X	Можна використовувати в невеликих кількостях для захисту окремих ділянок їжі від підгоряння. Якщо фольга розташована надто близько до стінки печі або використовується надто багато фольги, це може спричинити іскріння.
Тарілка для утворення хрусткої скоринки	✓	Не розігрівайте більше 8 хвилин.
Порцеляна і глиняні вироби	✓	Порцеляну, кераміку, глазуровану кераміку і кісткову порцеляну можна використовувати, якщо на них немає металевих оздоблень.
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.

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

✓ : рекомендовано ✓X : використовувати обережно X : небезпечно

Посібник із приготування їжі

Мікрохвилі

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

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

Приготування страв

Посуд для мікрохвильової печі

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

Продукти, які можна готувати в мікрохвильовій печі

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

Використання кришки під час приготування їжі

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

Час витримки

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

Вказівки щодо приготування заморожених овочів

Використуйте 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 завершення приготування. Після приготування страви додайте сіль, спеції або масло. На час витримки накрийте кришкою.

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

Вказівки щодо приготування рису і макаронних виробів

- **Рис** Використовуйте велику посудину з термостійкого скла з кришкою – під час приготування об'єм рису збільшується вдвічі. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Після завершення приготування рису, перш ніж дати постояти, помішайте його, після чого посоліть або додайте спеції і масло. Нотатка: після завершення часу приготування може виявитися, що рис не увібрав усю воду.
- **Макаронні вироби** Використовуйте велику посудину з термостійкого скла. Додайте окріп, пучку солі і ретельно помішайте. Під час приготування страви не накривайте посудину кришкою. Час від часу помішуйте макарони під час і після приготування. На час витримки накрийте посудину кришкою, після чого злийте воду.

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

ПРИМІТКА

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

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

Посібник із приготування їжі

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

Розігрівання страв

Мікрохвильова піч підігріє їжу значно швидше, ніж звичайна піч.

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

Розміщення посудини і використання кришки

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

Рівні потужності і помішування

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

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

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

Будьте особливо уважні, коли підігріваєте рідини або продукти дитячого харчування. Щоб запобігти раптовому закипанню рідин і ризику 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

Підігрівачи 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 підігріваете рідини або продукти дитячого харчування. Дивіться також розділ про заходи безпеки.

Повторне розігрівання рідин

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

Підігрівання рідин і їжі

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

Страва	Розмір порції	Потужність	Час (хв.)
Напої (Кава, Чай і Вода)	150 мл (1 чашка)	800 Вт	1–1½
	250 мл (1 горнятко)		1½–2
	Вказівки Налийте у чашку/горнятко і розігрійте, не накриваючи. Поставте чашку/горнятко посередині скляної тарілки. Втримайте у мікрохвильовій печі після розігрівання і ретельно перемішайте. Залиште на 1–2 хвилини.		
Суп (Охолоджений)	250 г	800 Вт	3–3½
	Вказівки Вилийте у глибоку керамічну посудину. Накрийте пластмасовою кришкою. Після підігрівання ретельно помішайте. Ще раз помішайте перед тим, як подавати. Залиште на 2–3 хвилини.		

Страва	Розмір порції	Потужність	Час (хв.)
Рагу (Охолоджене)	350 г	600 Вт	5½–6½
Макарони з соусом (Охолоджені)	350 г	600 Вт	4½–5½
Макарони з начинкою та соусом (Охолоджені)	350 г	600 Вт	5–6
Страва на тарілці (Охолоджена)	350 г	600 Вт	5½–6½

Посібник із приготування їжі

Розігрівання дитячого харчування

Дитяче харчування

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

Перш ніж подавати, залиште на 2–3 хвилини. Ще раз помішайте і перевірте температуру. Рекомендована температура подавання становить 30–40 °С.

Дитяче молоко

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

ПРИМІТКА.

Для запобігання опікам слід уважно перевіряти дитяче харчування.

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

Підігрівання дитячого харчування і молока

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

Страва	Розмір порції	Потужність	Час (хв.)
Дитяче харчування (Овочі + М'ясо)	190 г	600 Вт	30 сек
	Вказівки Вилийте у глибоку керамічну посудину. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Після завершення приготування помішайте страву. Перш ніж подавати, добре помішайте і уважно перевірте температуру. Залиште на 2–3 хвилини.		
Дитяча каша (Злаки + Молоко + Фрукти)	190 г	600 Вт	20 сек
	Вказівки Вилийте у глибоку керамічну посудину. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Після завершення приготування помішайте страву. Перш ніж подавати, добре помішайте і уважно перевірте температуру. Залиште на 2–3 хвилини.		
Дитяче молоко	100 мл	300 Вт	30–40 сек
	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 подавати, добре потрусіть пляшечку і уважно перевірте температуру. Залиште на 2–3 хвилини.			

Розмороження вручну

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

Покладіть заморожений продукт на тарілку, не накриваючи його кришкою. Переверніть продукт після завершення половини часу розмороження, злийте воду і вийміть наявні нутроші, як тільки буде можливість.

Час від часу перевіряйте продукт, щоб упевнитися, що він не теплий.

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

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

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

ПРИМІТКА

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

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

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

Страва	Розмір порції	Потужність	Час (хв.)
М'ясо птиці	500 г (2 шт.)	180 Вт	14½–15½
	Ціла курка 900 г	180 Вт	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! Залиште на 15–40 хвилин.			
Риба	250 г (2 шт.)	180 Вт	6–7
	400 г (4 шт.)		12–13
Вказівки Покладіть заморожену рибу посередині пласкої керамічної тарілки. Кладіть товстіші частини поверх тонших. Обгорніть вузькі краї алюмінієвою фольгою. Переверніть після завершення половини часу розмороження! Залиште на 5–15 хвилин.			
Фрукти	250 г	180 Вт	6–7
	Вказівки Розкладіть фрукти на пласкій круглій скляній посудині (великого діаметру). Залиште на 5–10 хвилин.		
Хліб	Булочки (по 50 г кожна)	180 Вт	½–1
	4 шт.		2–2½
Тости / Канапки	250 г	180 Вт	4½–5
Німецький хліб (Біла + Житня мука)	500 г	180 Вт	8–10
	Вказівки Розкладіть булочки по колу, а хліб покладіть горизонтально на кухонний папір посередині скляної тарілки. Переверніть після завершення половини часу розмороження! Залиште на 5–20 хвилин.		



Посібник із приготування їжі

Гриль

Елемент нагрівання гриля розташований під верхньою панеллю внутрішньої камери печі. Він працює тільки тоді, коли дверцята закриті і скляна тарілка обертається. Обертання скляної тарілки забезпечує більш рівномірне підсмажування їжі. Якщо попередньо розігріти гриль впродовж 3–4 хвилини, їжа підсмажиться швидше.

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.

Коли використовується лише режим гриля, упевніться, щоб елемент нагрівання гриля знаходився під стелею у горизонтальному положенні, а не на задній стінці у вертикальному положенні. Пам'ятайте, що їжу слід класти на високу підставку, якщо не рекомендовано інше.

Нвч + 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 нвч + гриль

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

Їжа, яку можна готувати у комбінованому режимі нвч + гриль

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

Важлива примітка.

Коли використовується нвч + гриль, упевніться, що елемент нагрівання гриля знаходиться під стелею у горизонтальному положенні, а не на задній стінці у вертикальному положенні. Продукт слід класти на високу підставку, якщо не рекомендовано інше. Інакше, його слід класти просто на скляну тарілку, яка обертається. Дивіться вказівки у поданій нижче таблиці. Якщо продукт потрібно підрум'янити з обох боків, його слід перевернути.



Вказівки щодо приготування заморожених продуктів із використанням гриля

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

Свіжі продукти	Розмір порції	1 крок (хв.)	2 крок (хв.)
Булочки (Прибл. по 50 г кожна)	2 шт.	300 Вт + Гриль 1–1½	Лише гриль 1–2
	4 шт.	2–2½	1–2
Вказівки Покладіть булочки по колу на решітку. Підрум'яньте булочки з іншої сторони до хрусткої скоринки. Залиште на 2–5 хвилин.			
Французький батон + Начинка (Помідори, Сир, Шинка, Гриби)	250–300 г (2 шт.)	450 Вт + Гриль 8–9	-
	Вказівки Покладіть 2 заморожені батони поруч на решітку. Після приготування на грилі Залиште на 2–3 хвилини.		
Запіканка з тертим сиром (Овочі або Картопля)	400 г	450 Вт + Гриль 13–14	-
	Вказівки Покладіть заморожену страву в маленьку круглу посудину з термостійкого скла. Поставте тарілку на решітку. Після приготування на грилі Залиште на 2–3 хвилини.		
Макаронні вироби (Каннеллоні, Макарони, Лазанья)	400 г	600 Вт + Гриль 14–15	Лише гриль 2–3
	Вказівки Покладіть заморожені макаронні вироби у маленьку пласку прямокутну посудину з термостійкого скла. Покладіть посудину просто на скляну тарілку, яка обертається. Дайте постояти 2–3 хвилини після приготування.		
Шматки курки в клярі	250 г	450 Вт + Гриль 5–5½	450 Вт + Гриль 3–3½
	Вказівки Покладіть шматки курки в клярі на решітку. Переверніть після завершення першої половини часу приготування.		

Свіжі продукти	Розмір порції	1 крок (хв.)	2 крок (хв.)
Чіпси для приготування у мікрохвильовій печі	250 г	450 Вт + Гриль 9–11	450 Вт + Гриль 4–5
	Вказівки Розкладіть чіпси рівномірно на решітці, попередньо розстеливши папір для випікання.		

Вказівки щодо приготування свіжих продуктів із використанням гриля

Попередньо нагрійте гриль протягом 3–4 хвилин.

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

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

Посібник із приготування їжі

Свіжі продукти	Розмір порції	1 крок (хв.)	2 крок (хв.)
Печена картопля	250 г	600 Вт + Гриль	-
	500 г	4½–5½ 8–9	
Вказівки Розріжте картоплю навпіл. Розкладіть шматки по колу на решітці, зрізаною стороною до гриля.			
Шматки курки	450–500 г (2 шт.)	300 Вт + Гриль 10–12	300 Вт + Гриль 12–13
	Вказівки Підготуйте шматки курки, змастивши їх маслом і посипавши спеціями. Розкладіть їх по колу, кістками до середини. Не кладіть один шматок курки посередині решітки. Залиште на 2–3 хвилини.		
Відбивні з баранини/ яловичини (Середньо просмажені)	400 г (4 шт.)	Лише гриль 12–15	Лише гриль 9–12
	Вказівки Змажте відбивні з баранини олією і посипте спеціями. Викладіть їх по колу на решітку. Після приготування на грилі Залиште на 2–3 хвилини.		
Стейки зі свинини	250 г (2 шт.)	300 Вт + Гриль 7–8	Лише гриль 6–7
	Вказівки Змажте стейки зі свинини олією і посипте спеціями. Викладіть їх по колу на решітку. Після приготування на грилі Залиште на 2–3 хвилини.		
Печені яблука	1 яблуко (прибл. 200 г)	300 Вт + Гриль 4–4½	-
	2 яблука (прибл. 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.			

Свіжі продукти	Розмір порції	1 крок (хв.)	2 крок (хв.)
Смажена курка	1200 г	600 Вт + Гриль 15–18	600 Вт + Гриль 15–18
		Вказівки Підготуйте курку, змастивши її маслом і посипавши спеціями. Покладіть її на термостійку тарілку спочатку грудинкою донизу, а потім догори. Після гриля залиште в печі на 5 хвилин.	

Підказки і поради

Топлення масла

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

Топлення шоколаду

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

Топлення кристалізованого меду

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

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 підігрівання 300 Вт. Перемішайте після приготування.

Приготування глазури (для пирогів і печива)

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

Приготування джему

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

Готуйте страву, накривши кришкою, упродовж 10–12 хвилин із використанням рівня потужності 800 Вт.

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

Поставте банки кришками донизу на 5 хвилин.

Приготування пудингу

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

Підсмажування шматочків мигдалю

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

Усунення несправностей

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.

Усунення несправностей

Проблема	Причина	Вирішення
Піч припиняє працювати посеред робочого процесу.	Користувач відкрив дверцята, щоб перевернути страву.	Перевернувши страву, натисніть кнопку СТАРТ/+30 СЕК ще раз, щоб продовжити роботу.
Під час роботи вимикається живлення.	Піч працювала упродовж тривалого часу.	Після тривалої роботи дайте печі час охолонути.
	Вентилятор охолодження не працює.	Послухайте, як звучить вентилятор охолодження.
	Ви намагаєтесь увімкнути піч без продуктів усередині.	Покладіть продукти в піч.
	Недостатньо простору для вентиляції печі.	На печі спереду та ззаду є вентиляційні отвори для забору/виведення повітря. Дотримуйтеся вказівок щодо зазорів, зазначених у посібнику зі встановлення.
	До однієї розетки підключено кілька пристроїв.	Виділіть для печі окрему розетку.
Під час роботи печі чується потрiскування, піч не працює.	Якщо ви готуєте їжу у щільно закритій посудині чи в посудині з кришкою, може чути потрiскування.	Не використовуйте герметичні посудини, оскільки під час приготування через розширення вмісту вони можуть вибухнути.

Проблема	Причина	Вирішення
Зовнішня поверхня печі надто нагрівається під час роботи.	Недостатньо простору для вентиляції печі.	На печі спереду та ззаду є вентиляційні отвори для забору/виведення повітря. Дотримуйтеся вказівок щодо зазорів, зазначених у посібнику зі встановлення.
	На печі лежать сторонні предмети.	Заберіть будь-які предмети з печі.
Неможливо належним чином відкрити дверцята.	Між дверцятами і внутрішньою частиною печі зібralися залишки їжі.	Почистьте піч і відкрийте дверцята.
Режим нагрівання, зокрема підігрівання, не працює належним чином.	Піч може не працювати, якщо ви готуєте надто багато продуктів чи використовуєте невідповідний посуд.	Поставте в піч горнятко води (горнятко має бути придатне для використання в мікрохвильовій печі), на 1–2 хвилини і перевірте, чи вода нагрівається. Зменште кількість їжі і ще раз увімкните потрібну функцію. Використовуйте посуд із пласким дном.
Функція розморожування не працює.	Готується надто багато їжі.	Зменште кількість їжі і ще раз увімкните потрібну функцію.

Проблема	Причина	Вирішення
Внутрішнє освітлення тьмяне або не вмикається.	Дверцята залишили відчиненими на тривалий час.	Внутрішнє освітлення може вимикатися автоматично, якщо увімкнено еко-режим. Закрийте і ще раз відкрийте дверцята або натисніть кнопку СТОП/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/+30 СЕК ще раз, щоб продовжити роботу.
Піч встановлена нерівно.	Піч встановлено на нерівній поверхні.	Упевніться, що піч встановлено на рівній, стійкій поверхні.
Під час приготування спостерігається іскріння.	Під час роботи печі/ функції розморожування використовується металевий посуд.	Не використовуйте металевий посуд.
З увімкненням живлення піч відразу починає працювати.	Дверцята не закрито належним чином.	Закрийте дверцята і спробуйте ще раз.
Піч наелектризована.	Живлення або розетку не заземлено належним чином.	Перевірте, чи належно заземлено живлення та розетку.

Проблема	Причина	Вирішення
<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 рушником.
	Недостатньо простору для вентиляції печі.	Дотримуйтеся вказівок щодо зазорів для вентиляції, зазначених у посібнику зі встановлення.
Надто яскраве світло в печі.	Яскравість світла змінюється залежно від зміни потужності відповідно до функції.	Зміни потужності під час приготування їжі не є несправністю. Це не є несправністю печі.
Готування завершено, але вентилятор охолодження ще працює.	Щоб провітрити піч, вентилятор продовжує працювати ще 3 хвилини після завершення приготування.	Це не є несправністю печі.
Скляна тарілка		
Обертаючись, скляна тарілка зміщується або припиняє обертатися.	Роликова опора відсутня або не встановлена належним чином.	Встановіть роликову опору і повторіть спробу.
Під час обертання скляна тарілка гальмує.	Роликова опора не встановлена належним чином, надто багато продуктів або надто велика ємність, яка торкається стінок печі.	Зменште кількість продуктів і не використовуйте надто великі ємності.

Усунення несправностей

Проблема	Причина	Вирішення
Скляна тарілка гримить під час обертання.	На дні печі зібralися залишки їжі.	Усуньте залишки їжі з дна печі.
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 увімкнути піч 2–3 рази, дим має зникнути.
	На нагрівальних елементах зібралася їжа.	Дайте печі повністю охолонути і усуньте їжу з нагрівальних елементів.
	Їжа знаходиться надто близько до гриля.	Кладіть страву на належній відстані від гриля.
	Продукти неправильно підготовлено та/або розміщено.	Упевніться, що продукти належним чином підготовлено та розміщено.
	Недостатньо простору для вентиляції печі.	Дотримуйтеся вказівок щодо зазорів для вентиляції, зазначених у посібнику зі встановлення.

Інформаційний код

Інформаційний код	Причина	Вирішення
SE	Не працюють сенсорні кнопки.	Почистьте кнопки і перевірте, чи навколо кнопок немає води. Вимкніть піч і спробуйте налаштувати ще раз. Якщо проблема повториться, зверніться у центр обслуговування SAMSUNG.

ПРИМІТКА

Якщо вам потрібна інформація щодо кодів, які не зазначено вище, або якщо запропоноване рішення не допомагає вирішити проблему, зверніться до місцевого центру обслуговування SAMSUNG.

Технічні характеристики

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

Модель		MG23F301T**, MG23F302T**
Джерело живлення		230 В змінного струму / 50 Гц
Споживання електроенергії	Мікрохвилі	1200 Вт
	Гриль	1100 Вт
	Комбінований режим	2300 Вт
Вихідна потужність		100 Вт / 800 Вт (IEC-705)
Робоча частота		2450 МГц
Магнетрон		OM75P (31)
Спосіб охолодження		Електричний вентилятор
Розміри (Ш x В x Г)	Зовнішній корпус (з ручкою)	489 x 275 x 392 мм
	Внутрішня камера	330 x 211 x 324 мм
Об'єм		23 літри
Вага	Нетто	близько 13 кг

Призначено для використання в нормальних умовах Термін служби:
7 років

Нотатки

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

Адреса виробника :

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

АДРЕСА ФАБРИКИ/АДРЕС ФАБРИКИ :

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

Країна виробництва : Малайзія

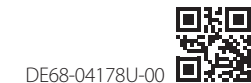
Імпортер в Україні :

ТОВ "Самсунг Електронікс Україна Компані" вул. Льва Толстого, 57, 01032, Київ, Україна

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

МАЄТЕ ЗАПИТАННЯ АБО ЗАУВАЖЕННЯ?

КРАЇНА	ТЕЛЕФОН	ВЕБ-САЙТ
RUSSIA	8-800-555-55-55 (VIP care 8-800-555-55-88)	www.samsung.com/ru/support
GEORGIA	0-800-555-555	www.samsung.com/support
ARMENIA	0-800-05-555	
AZERBAIJAN	0-88-555-55-55	
KYRGYZSTAN	00-800-500-55-500 (GSM: 9977)	
UZBEKISTAN	00-800-500-55-500 (GSM: 7799)	
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500 (GSM: 7799, VIP care 7700)	www.samsung.com/kz_ru/support
TAJIKISTAN	8-10-800-500-55-500	www.samsung.com/support
MONGOLIA	+7-495-363-17-00	
BELARUS	810-800-500-55-500	
MOLDOVA	0-800-614-40	
UKRAINE	0-800-502-000	www.samsung.com/ua/support (Ukrainian) www.samsung.com/ua_ru/support (Russian)



DE68-04178U-00

Микроволновая печь

Руководство пользователя

MG23F301T**/MG23F302T**



SAMSUNG

Содержание

Инструкции по технике безопасности	3	Руководство по использованию пароварки (Только для моделей MG23F301TF*, MG23F301TJ*, MG23F302TF*, MG23F302TJ*)	27
Общие правила техники безопасности	6	Использование блюда для подрумянивания (Только для моделей MG23F301TC*, MG23F301TJ*, MG23F302TC*, MG23F302TJ*)	29
Меры предосторожности при работе с микроволновыми приборами	7	Программы ручного приготовления до хрустящей корочки	30
Ограниченная гарантия	8	Приготовление в режиме Grill (Гриль)	31
Определение товарной группы	8	Комбинированный режим: свч и гриль	32
Правильная утилизация изделия (Использованное электрическое и электронное оборудование)	8	Отключение звукового сигнала	32
		Защитная блокировка микроволновой печи	32
Установка	9	Руководство по выбору посуды	33
Принадлежности	9		
Место установки	10	Руководство по приготовлению пищи	34
Вращающийся поднос	10	Микроволны	34
		Приготовление	34
Обслуживание	11	Разогревание	36
Очистка	11	Разогревание жидкостей	37
Замена (ремонт)	11	Разогрев детского питания	38
Уход в случае длительного неиспользования	11	Размораживание вручную	39
		Гриль	40
Функции микроволновой печи	12	Свч + Гриль	40
Микроволновая печь	12	Полезные советы	42
Панель управления	12		
		Устранение неисправностей	43
Использование микроволновой печи	13	Устранение неисправностей	43
Принцип работы микроволновой печи	13	Информационный код	46
Проверка работы микроволновой печи	13		
Установка времени	14	Технические характеристики	47
Приготовление/Разогрев пищи	14		
Уровни мощности	15		
Настройка времени приготовления	15		
Остановка приготовления пищи	15		
Настройка режима энергосбережения	15		
Использование функции русская кухня – автоматическое приготовление	16		
Использование режима здоровое питание	23		
Использование автоматической функции быстрая разморозка	26		

Инструкции по технике безопасности

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТИТЕ И СОХРАНИТЕ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ДАЛЬНЕЙШЕМ.

ТОЛЬКО ДЛЯ ФУНКЦИЙ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ СВЧ-ВОЛН

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Если дверца или уплотнители дверцы повреждены, печью нельзя пользоваться, пока она не будет отремонтирована квалифицированным специалистом.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Снятие корпуса печи, защищающего от воздействия энергии электромагнитных СВЧ-волн, очень опасно. Любые работы по обслуживанию или ремонту печи, связанные со снятием корпуса, могут выполнять только квалифицированные специалисты.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Жидкости и другие продукты нельзя разогревать в герметично закрытых контейнерах, так как они могут взорваться.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Детям можно пользоваться печью без контроля взрослых только в том случае, если они получили соответствующие инструкции и в состоянии безопасно пользоваться печью, а также осознают опасность неправильного с ней обращения.

Прибор предназначен только для использования в домашних условиях и не предназначен для использования:

- в служебных столовых в офисах, магазинах и в других организациях;
- на фермах;

- постояльцами в гостиницах, отелях и других гостиничных учреждениях;
- в учреждениях с полупансионом.

Используйте только подходящую для использования в микроволновых печах посуду.

При разогреве пищи в пластиковом или бумажном контейнере следите за печью, поскольку возможно воспламенение.

Использование металлических контейнеров для приготовления пищи и напитков в микроволновых печах недопустимо.

Микроволновая печь предназначена для разогревания пищи и напитков. Сушка пищевых продуктов или одежды, а также подогрев грелок, домашних тапок, губок, влажных тканей и др. может привести к травме, возгоранию или пожару.

При появлении (обнаружении) дыма выключите устройство или отключите его от источника питания и оставьте дверцу печи закрытой, чтобы сдержать пламя.

Нагревание в микроволновой печи емкостей с напитками может привести к замедленному бурному кипению, поэтому при обращении с такими емкостями следует соблюдать меры предосторожности.

Для предотвращения ожогов содержимое бутылочек для кормления и банок для детского питания следует размешать или встряхнуть, а перед употреблением необходимо проверить температуру.

Инструкции по технике безопасности

Яйца в скорлупе и цельные яйца, сваренные вкрутую, нельзя разогревать в микроволновых печах, поскольку они могут взорваться даже после завершения разогревания в микроволновой печи.

Необходимо регулярно чистить печь, а также удалять из нее остатки пищи.

Печь необходимо регулярно чистить, иначе произойдет повреждение поверхностей, которое может вызвать сокращение срока службы, а также повлечь за собой риск возникновения опасных ситуаций.

Микроволновая печь предназначена только для установки на столешнице (отдельно), ее нельзя размещать в шкафу.

Не допускается очистка электроприбора при помощи струи воды.

Данное устройство не предназначено для установки в трейлерах, фургонах и подобных транспортных средствах.

Люди с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, дети, а также лица, не имеющие достаточного опыта или знаний, не должны пользоваться данным устройством, если их действия не контролируются или если они предварительно не проинструктированы о правилах использования лицом, отвечающим за их безопасность.

Следите за тем, чтобы дети не играли с устройством.

Данное устройство может использоваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и с недостаточным опытом или знаниями только в том случае, если они находятся под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, или получили соответствующие инструкции, позволяющие им безопасно эксплуатировать электроприбор и дающие им представление об опасности, сопряженной с его эксплуатацией. Детям не следует играть с устройством. Очистка и обслуживание устройства могут выполняться детьми только под присмотром.

В случае повреждения кабеля питания его замену должен выполнять производитель, сотрудник сервисной службы или другой квалифицированный специалист во избежание возникновения опасных ситуаций.

Чтобы обеспечить удобный доступ к внутренней камере печи и области управления, печь необходимо установить в правильном положении на подходящей высоте.

Перед первым использованием печи поместите в нее емкость с водой и нагревайте в течение 10 минут.

Если при работе печи появляется странный звук, дым и запах гари, немедленно отсоедините кабель питания и обратитесь в ближайший сервисный центр.

Печь следует установить таким образом, чтобы имелся свободный доступ к вилке кабеля питания.

ТОЛЬКО ДЛЯ ФУНКЦИЙ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ – ДОПОЛНИТЕЛЬНО

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Когда микроволновая печь работает в комбинированном режиме, из-за высоких температур дети должны использовать ее только под присмотром взрослых.

Во время использования устройство нагревается. Будьте осторожны, избегайте контакта с нагревательными элементами внутри духового шкафа.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Внешние части устройства могут сильно нагреваться при использовании. Не оставляйте детей без присмотра рядом с устройством.

Не допускается использовать паровые очистители.

Не используйте абразивные очистители, химически активные вещества и острые металлические скребки для чистки стеклянной дверцы печи, так как это может стать причиной царапин и трещин на стекле.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Во избежание поражения электрическим током перед заменой лампы обязательно отключите устройство.

Не используйте абразивные очистители, химически активные вещества и острые металлические скребки для чистки стеклянной дверцы печи, так как это может стать причиной царапин и трещин на стекле.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Устройство и его детали могут сильно нагреваться при использовании.

Будьте осторожны, избегайте контакта с нагревательными элементами.

Не оставляйте детей до 8 лет без постоянного присмотра рядом с устройством.

Данное устройство может использоваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и с недостаточным опытом или знаниями только в том случае, если они находятся под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, или получили соответствующие инструкции, позволяющие им безопасно эксплуатировать электроприбор и дающие им представление об опасности, сопряженной с его эксплуатацией. Детям не следует играть с устройством. Очистка и обслуживание устройства могут выполняться детьми только под присмотром.

При работе устройства дверца или наружная поверхность могут сильно нагреваться.

При работе устройства легкодоступные поверхности могут сильно нагреваться.

Для данного устройства не предусмотрено управление с помощью внешнего таймера или пульта дистанционного управления.

Данное устройство может использоваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и с недостаточным опытом или знаниями только в том случае, если они находятся под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, или получили соответствующие инструкции, позволяющие им безопасно эксплуатировать электроприбор и дающие им представление об опасности, сопряженной с его эксплуатацией. Детям не следует играть с устройством. Очистка и техническое обслуживание могут выполняться детьми, только если они достигли возраста 8 лет, и только под присмотром родителей.



Инструкции по технике безопасности

Устройство и кабель следует хранить в месте, недоступном для детей младше 8 лет.

Общие правила техники безопасности

Любые изменения или ремонт должны выполняться только квалифицированным персоналом.

В микроволновой печи нельзя разогревать пищу или жидкости в герметично закрытых контейнерах.

Не используйте бензол, растворитель, спирт, пароочиститель или очиститель высокого давления для очистки печи.

Не следует устанавливать печь рядом с нагревательными приборами или легковоспламеняющимися материалами; в помещениях с высоким уровнем влажности, пыли или в загрязненных маслом местах; в местах, где на печь будет воздействовать прямой солнечный свет и вода; в местах возможной утечки газа; на неровной поверхности. Необходимо обеспечить надлежащее заземление печи в соответствии с местными или государственными правилами.

Регулярно очищайте контакты вилки питания с помощью сухой ткани для удаления с них посторонних веществ.

Не растягивайте, не сгибайте кабель питания и не ставьте на него тяжелые предметы.

В случае утечки газа (пропана, сжиженного пропана и т. д.) следует незамедлительно проветрить помещение. Не прикасайтесь к кабелю питания.

Не прикасайтесь к кабелю питания мокрыми руками.

Не выключайте печь во время работы посредством отключения кабеля питания.

Не засовывайте в печь пальцы или посторонние предметы. При попадании в печь посторонних предметов отключите кабель питания и обратитесь в местный сервисный центр компании Samsung.

Печь не должна подвергаться чрезмерному давлению и ударам.

Не размещайте печь на хрупких предметах.

Напряжение, частота и сила тока в сети питания должны соответствовать характеристикам устройства.

Вилку кабеля питания следует надежно подключать к сетевой розетке. Не используйте переходники с несколькими гнездами, удлинители или электрические преобразователи.

Не размещайте кабель питания на металлических предметах. Кабель питания следует прокладывать между предметами или за печью.

Не используйте поврежденную вилку, кабель питания или плохо закрепленную сетевую розетку. В случае повреждения вилок или кабелей обратитесь в местный сервисный центр компании Samsung.

Не наносите воду непосредственно на печь.

Не размещайте на печи, внутри нее или на дверце печи какие-либо предметы.

Не распыляйте летучие вещества, например инсектициды, на поверхность печи.

Не храните легковоспламеняющиеся материалы в печи. Будьте осторожны при нагревании блюд и напитков, содержащих спирт, поскольку пары спирта могут вступить в контакт с нагретыми компонентами печи.

Дети могут ушибиться или прищемить пальцы дверцей. При открытии или закрытии дверцы следите, чтобы дети находились на безопасном расстоянии.

Предупреждения по использованию микроволновой печи

Нагревание в микроволновой печи емкостей с напитками может привести к замедленному бурному кипению.

При обращении с такими емкостями следует соблюдать осторожность. Перед извлечением из печи следует всегда давать напиткам постоять не менее 20 секунд. При необходимости напитки следует помешивать во время нагрева.

Напитки следует всегда перемешивать после нагрева.

При ожоге выполните следующие действия по оказанию первой помощи:

1. Погрузите обожженное место в холодную воду по меньшей мере на 10 минут.
2. Наложите чистую сухую повязку.
3. Не наносите кремы, масла или лосьоны.

Во избежание повреждения подноса или подставки не кладите их в воду сразу после приготовления.

Не используйте микроволновую печь для обжаривания во фритюре, поскольку температуру масла контролировать невозможно. Горячее масло может неожиданно выплеснуться через край посуды.



Меры предосторожности при работе с микроволновой печью

Следует использовать только ту посуду, которая предназначена для микроволновых печей. Не следует использовать металлические контейнеры, столовую посуду с золотой или серебряной отделкой, шампуры и т. д. Проволочные зажимы необходимо снимать. Возможно образование электрической дуги.

Не используйте микроволновую печь для сушки бумаги или одежды.

При разогревании небольшого количества пищи сократите время, чтобы предотвратить ее перегрев или пригорание.

Кабель и вилка питания должны находиться вдали от источников воды или тепла.

Во избежание взрыва не следует разогревать в микроволновой печи яйца в скорлупе и яйца, сваренные вкрутую.

Не следует разогревать в микроволновой печи герметичные контейнеры или контейнеры с вакуумной упаковкой, орехи, томаты и т. д.

Не закрывайте вентиляционные отверстия тканью или бумагой. Это может привести к пожару. В случае перегрева печь может автоматически отключиться. Ее включение будет невозможно, пока печь не охладится до допустимой температуры.

Обязательно пользуйтесь кухонными перчатками при извлечении посуды из печи.

Перемешивайте жидкость во время разогревания и после. Не открывайте дверцу в течение 20 секунд после того, как печь отключится, чтобы предотвратить бурное кипение.

Во избежание ожогов горячим воздухом или паром при открытии дверцы следует находиться на расстоянии вытянутой руки от печи.

Не включайте микроволновую печь, если в ней нет приготавливаемой пищи. В целях безопасности микроволновая печь автоматически отключится на 30 минут. При случайном включении микроволновой печи рекомендуется поместить в нее стакан воды для поглощения СВЧ-волн.

При установке печи следует обеспечить необходимое свободное пространство вокруг нее в соответствии с указаниями в данном руководстве. (См. раздел «Установка микроволновой печи».)

Соблюдайте осторожность при подключении других электроприборов к сетевым розеткам, расположенным рядом с печью.

Меры предосторожности при работе с микроволновыми приборами

Несоблюдение описанных ниже мер предосторожности может привести к вредному воздействию электромагнитных волн.

- Во время работы печи не оставляйте дверцу открытой. Не препятствуйте закрытию блокировочных фиксаторов (защелок дверцы). Не вставляйте посторонние предметы в отверстия для блокировочных фиксаторов.
- Не допускайте попадания посторонних предметов между дверцей и передней панелью печи, а также накопления частиц пищи или осадка очистителя на уплотняющих поверхностях. После каждого использования печи следует очищать дверцу и уплотняющие поверхности сначала влажной, а затем сухой мягкой тканью.
- Не включайте микроволновую печь, если она повреждена. В этом случае ее можно включать только после ремонта квалифицированным специалистом.

Важная информация. Необходимо закрывать дверцу микроволновой печи надлежащим образом. Дверца не должна быть погнута; петли дверцы не должны быть повреждены или слабо закреплены; уплотнитель на дверце и уплотняющие поверхности не должны быть повреждены.

- Все операции, связанные с регулировкой или ремонтом, должны выполняться квалифицированным специалистом.

Инструкции по технике безопасности

Ограниченная гарантия

Компания Samsung берет плату за замену аксессуара или устранение косметического дефекта в том случае, если такое повреждение устройства или аксессуара произошло по вине покупателя. Предметы, на которые распространяется вышеуказанное условие:

- Дверца, ручки, внешняя панель или панель управления с вмятинами, царапинами или повреждениями.
- Сломанный или отсутствующий поднос, направляющая ролика, муфта или решетка.

Данную микроволновую печь следует использовать только по назначению в соответствии с информацией, приведенной в данном руководстве. Приведенные предупреждения и важные инструкции по технике безопасности не являются исчерпывающими. При установке, обслуживании и эксплуатации микроволновой печи необходимо руководствоваться здравым смыслом, быть внимательным и осторожным.

Поскольку данное руководство предназначено для нескольких моделей, характеристики используемой микроволновой печи могут немного отличаться от описанных и некоторые предупреждения могут быть неприменимы. При возникновении вопросов обратитесь в местный сервисный центр компании Samsung или см. справочную информацию на веб-сайте по адресу: www.samsung.com.

Данную микроволновую печь следует использовать только для нагрева пищи. Она предназначена для использования только в домашних условиях. Запрещается использовать устройство для нагревания тканей и пакетов, наполненных зернами. Производитель не несет ответственности за ущерб, полученный в результате неправильного использования микроволновой печи.

Во избежание повреждения поверхностей микроволновой печи и возникновения опасных ситуаций ее следует регулярно чистить и обеспечить надлежащее обслуживание.

Определение товарной группы

Это устройство является оборудованием ISM группы 2 класса В. Группа 2 включает в себя все устройства ISM (промышленность, наука, медицина), в которых генерируется и используется радиочастотная энергия в форме электромагнитного излучения для обработки материалов, EDM и оборудование для дуговой сварки.

Оборудование класса В включает в себя устройства, предназначенные для работы в домашних условиях и использующие электрические сети низкого напряжения в жилых зданиях.

Правильная утилизация изделия (Использованное электрическое и электронное оборудование)



(Действительно для стран, использующих систему раздельного сбора отходов)

Наличие данного значка показывает, что изделие и его электронные аксессуары (например, зарядное устройство, гарнитура, кабель USB) по окончании их срока службы нельзя утилизировать вместе с другими бытовыми отходами. Во избежание нанесения вреда окружающей среде и здоровью людей при неконтролируемой утилизации, а также для обеспечения возможности переработки для повторного использования, утилизируйте изделие и его электронные аксессуары отдельно от прочих отходов.

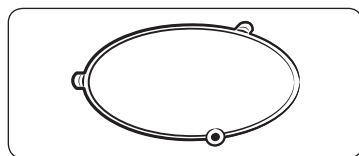
Сведения о месте и способе утилизации изделия в соответствии с нормами природоохранного законодательства можно получить у продавца или в соответствующей государственной организации.

Бизнес-пользователи должны обратиться к своему поставщику и ознакомиться с условиями договора купли-продажи. Запрещается утилизировать изделие и его электронные аксессуары вместе с другими производственными отходами.

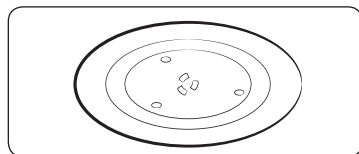
Установка

Принадлежности

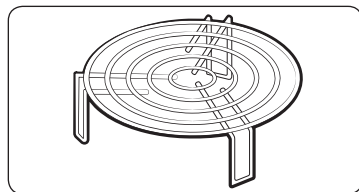
В зависимости от модели в комплектацию входит несколько принадлежностей, которые выполняют различные функции.



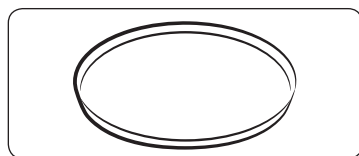
01 Роликовая подставка устанавливается в центр печи. Роликовая подставка поддерживает вращающийся поднос.



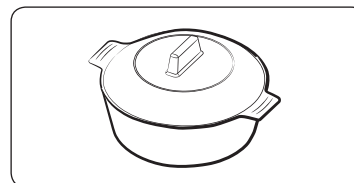
02 Вращающийся поднос устанавливается на роликовую подставку, при этом его центр совмещается с муфтой. Вращающийся поднос является основной поверхностью для приготовления пищи. Его можно без труда снять для чистки.



03 Подставка для гриля устанавливается на вращающийся поднос. Металлическую подставку можно использовать в режимах гриль и свч+гриль.



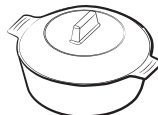
04 Блюдо для подрумянивания, см. стр. 29. (Только для моделей MG23F301TC*, MG23F301TJ*,MG23F302TC*, MG23F302TJ*.) Блюдо для подрумянивания используется для подрумянивания пищи в режиме свч или свч+гриль. Это позволяет сохранить выпечку и пиццу хрустящими.



05 Пароварка, см. стр. 27–28. (Только для моделей MG23F301TF*, MG23F301TJ*,MG23F302TF*, MG23F302TJ*.) Пластиковую пароварку можно использовать, когда выбрана функция обработки паром.

⚠ ВНИМАНИЕ

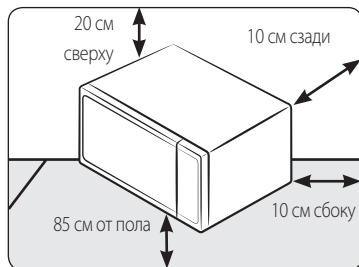
- **НЕ** используйте микроволновую печь без роликовой подставки и вращающегося подноса.
- **НЕ** включайте режимы **Гриль (U)** и **НВЧ+Гриль (СВЧ+Гриль) (U,U)** при использовании пароварки.

Рабочий режим	СВЧ (U)	Гриль (U)	СВЧ+Гриль (U,U)
 (Пароварка)	0	X	X

- Емкость для приготовления на пару (пароварка) является неотъемлемой частью комплекта поставки микроволновой печи:
***/UA, ***X/UA, ***P**/UA

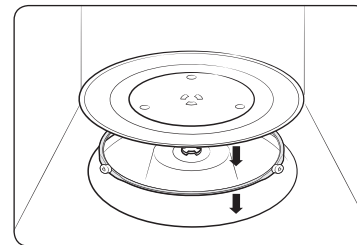
Установка

Место установки



- Выберите плоскую ровную поверхность на высоте примерно 85 см от пола. Поверхность должна выдержать вес печи.
- Оставьте свободное пространство для вентиляции: не менее 10 см от задней стенки и по бокам, а также 20 см сверху.
- Не устанавливайте микроволновую печь в местах с высокой температурой или повышенной влажностью, например рядом с другими микроволновыми печами или батареями отопления.
- Необходимо соблюдать технические требования к электропитанию для данной микроволновой печи. При необходимости используйте только одобренные удлинительные кабели.
- Перед первым использованием протрите влажной тканью внутренние компоненты печи и уплотнитель на дверце.

Вращающийся поднос



Извлеките из микроволновой печи все упаковочные материалы. Установите роликовую подставку и вращающийся поднос. Убедитесь, что поднос свободно вращается.

Обслуживание

Очистка

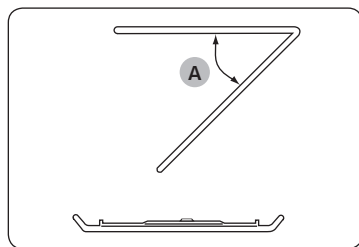
Необходимо выполнять регулярную очистку микроволновой печи, чтобы на внешних поверхностях и во внутренней камере не скапливались загрязнения. Обратите особое внимание на дверцу, уплотнитель на дверце, вращающийся поднос и роликовую подставку (применимо только для определенных моделей).

Если дверца плохо открывается или закрывается, прежде всего нужно проверить, не скопилась ли грязь на уплотнителе. Используйте мягкую ткань, смоченную в мыльной воде, для очистки внутренней и внешней поверхности микроволновой печи. Промойте и высушите.

Удаление стойких загрязнений и неприятных запахов из микроволновой печи

1. Убедитесь, что в микроволновой печи нет посторонних предметов, и поставьте стакан с разбавленным лимонным соком в центр вращающегося подноса.
2. Нагревайте печь в течение 10 минут при максимальной мощности.
3. По окончании цикла подождите, пока микроволновая печь остынет. Затем откройте дверцу и протрите камеру приготовления.

Очистка внутренней поверхности для моделей с поворотным нагревателем



Чтобы очистить верхнюю часть камеры приготовления, опустите верхний нагревательный элемент на 45° (A), как показано на рисунке. Это позволит получить доступ к верхней части. Закончив работу, поднимите верхний нагревательный элемент в исходное положение.

ВНИМАНИЕ

- Следите, чтобы на дверце и уплотнителе не скапливались загрязнения: дверца должна открываться и закрываться плавно. В противном случае срок службы микроволновой печи может сократиться.
- Не проливайте воду на вентиляционные отверстия микроволновой печи.
- Не используйте для очистки абразивные или химические вещества.
- После каждого использования необходимо дождаться, пока печь микроволновая остынет, и очистить камеру приготовления с помощью мягкого моющего средства.

Замена (ремонт)

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Внутри микроволновой печи нет съемных компонентов. Не пытайтесь отремонтировать микроволновую печь или заменить детали самостоятельно.

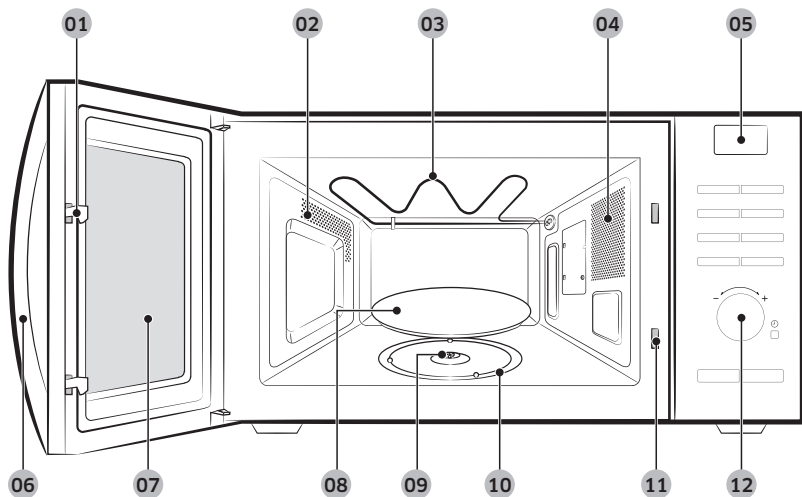
- При возникновении проблем с петлями, уплотнениями и/или дверцей обратитесь к квалифицированному техническому специалисту или в местный сервисный центр компании Samsung для получения технической помощи.
- Если необходимо заменить лампу, обратитесь в местный сервисный центр компании Samsung. Не выполняйте замену самостоятельно.
- При возникновении неполадок с наружным корпусом микроволновой печи необходимо незамедлительно отключить ее от источника питания, а затем обратиться в местный сервисный центр компании Samsung.

Уход в случае длительного неиспользования

Если микроволновая печь не используется в течение продолжительного периода времени, отключите ее от источника питания и поместите в сухое, защищенное от пыли помещение. Пыль и влага, которые скапливаются внутри микроволновой печи, могут повлиять на эффективность ее работы.

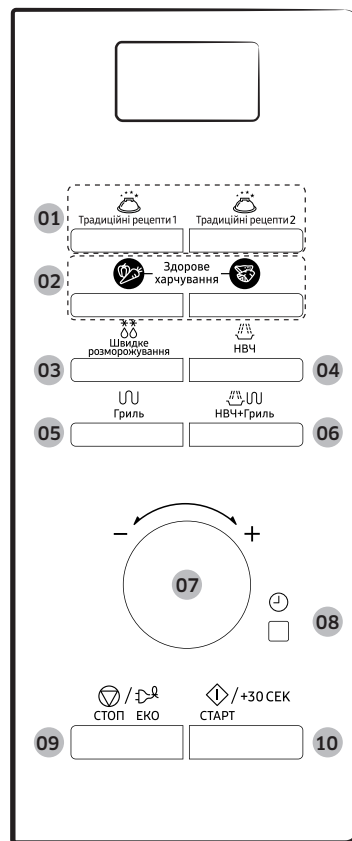
Функции микроволновой печи

Микроволновая печь



- 01 Защелки дверцы
- 02 Вентиляционные отверстия
- 03 Гриль
- 04 Освещение
- 05 Дисплей
- 06 Ручка дверцы
- 07 Дверца
- 08 Вращающийся поднос
- 09 Муфта
- 10 Роликовая подставка
- 11 Отверстия для защелок
- 12 Панель управления

Панель управления



- 01 Традиційні рецепти (Русская кухня – Автоматическое приготовление)
- 02 Здорове харчування (Здоровое питание)
- 03 Швидке розморожування (Быстрая разморозка)
- 04 НВЧ (СВЧ)
- 05 Гриль
- 06 НВЧ+Гриль (СВЧ+Гриль)
- 07 Круговой переключатель (Вес/Порция/Время)
- 08 Часы
- 09 СТОП/ЕКО (СТОП/ЭКО)
- 10 СТАРТ/+30 СЕК

Использование микроволновой печи

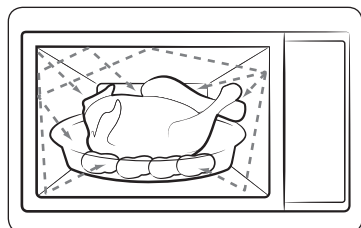
Принцип работы микроволновой печи

Микроволны представляют собой высокочастотные электромагнитные волны; высвобождающаяся энергия микроволн позволяет готовить или разогревать пищу без изменения ее формы и цвета.

Микроволновой печью можно пользоваться для:

- размораживания;
- разогрева;
- приготовления.

Принцип приготовления пищи.



1. Микроволны, генерируемые магнетроном, отражаются стенками внутренней камеры микроволновой печи и равномерно распределяются в пище, когда она вращается на подносе. За счет этого пища готовится равномерно.
2. Микроволны проникают в продукт на глубину до 2,5 см. Затем приготовление продолжается за счет распространения тепла внутри продукта.
3. Время приготовления может различаться в зависимости от используемой посуды и свойств продуктов:
 - количества и плотности продуктов;
 - содержания воды;
 - начальной температуры (охлажденная пища или нет).

⚠ ВНИМАНИЕ

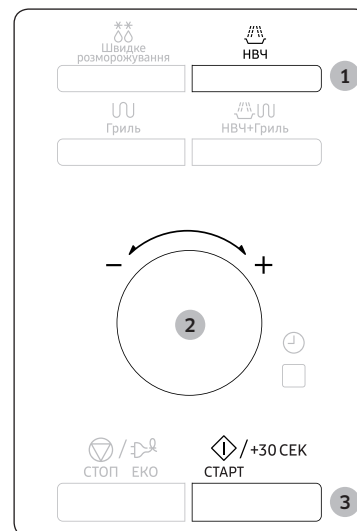
Поскольку центральная часть блюда готовится за счет рассеивания тепла, приготовление пищи продолжается даже после извлечения блюда из печи. Поэтому необходимо соблюдать время выдержки пищи, указанное в рецептах блюд и в данной инструкции, чтобы обеспечить:

- равномерное приготовление пищи, в том числе в центральной части;
- одинаковую температуру по всему объему пищи.

Проверка работы микроволновой печи

Описанная ниже простая процедура позволяет в любое время проверить правильность функционирования микроволновой печи.

Откройте дверцу микроволновой печи, потянув за ручку, находящуюся на правой стороне дверцы. Поставьте стакан с водой на вращающийся поднос. Затем закройте дверцу.



1. Нажмите кнопку **НВЧ (СВЧ)** (MAGNETRON).
На дисплее отобразится индикация «800 Вт» (максимальная мощность для приготовления пищи).
2. Поверните **Круговой переключатель**, чтобы установить время 4-5 минут, а затем нажмите кнопку **СТАРТ/+30 СЕК** (START).
Включится освещение микроволновой печи, и поднос начнет вращаться.
 - 1) Начнется приготовление пищи. По его окончании воспроизводятся 4 звуковых сигнала.
 - 2) Воспроизводятся 3 звуковых сигнала, напоминающих о завершении приготовления (один сигнал в минуту).
 - 3) Затем снова отображается текущее время.

📖 ПРИМЕЧАНИЕ

Микроволновую печь следует подключать к подходящей сетевой розетке. В микроволновую печь должен быть установлен вращающийся поднос. Если не используется максимальный уровень мощности, потребуются больше времени, чтобы довести воду до кипения.

Использование микроволновой печи

Установка времени

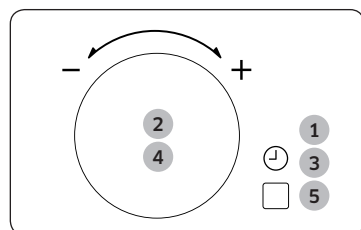
Данная микроволновая печь оснащена встроенными часами. При подаче питания на дисплее автоматически отображается значение времени «0», «88:88» или «12:00».

Установите текущее время. Время может отображаться в 24-часовом или 12-часовом формате. Часы необходимо устанавливать в следующих случаях:

- при первоначальной установке микроволновой печи;
- после сбоя электропитания.

ПРИМЕЧАНИЕ

Не забудьте переводить часы при переходе с летнего времени на зимнее и наоборот.



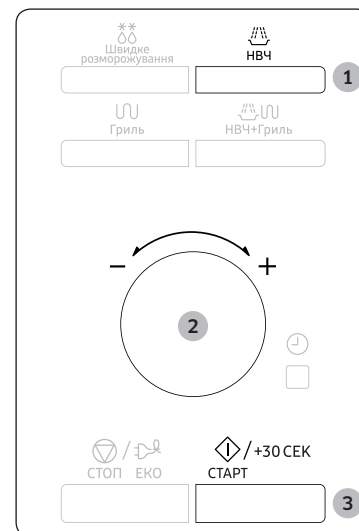
1. Чтобы время отображалось в...
24-часовом формате
12-часовом формате
Нажмите кнопку **Часы** (1) один или два раза.
2. Поверните **Круговой переключатель**, чтобы установить значение часов.
3. Нажмите кнопку **Часы** (2).
4. Поверните **Круговой переключатель**, чтобы установить значение минут.
5. Нажмите кнопку **Часы** (3).

Приготовление/Разогрев пищи

Ниже описывается процесс приготовления или разогрева пищи.

ОБЯЗАТЕЛЬНО проверяйте заданные параметры приготовления, прежде чем оставить микроволновую печь без присмотра.

Сначала поместите блюдо в центр вращающегося подноса и закройте дверцу.



1. Нажмите кнопку **НВЧ (СВЧ)** (1).
На дисплее отобразится индикация «800 Вт» (максимальная мощность для приготовления пищи):
Выберите нужный уровень мощности, нажимая кнопку **НВЧ (СВЧ)** (2) до появления на дисплее требуемого значения мощности. См. таблицу уровней мощности.
2. Установите время приготовления, повернув **Круговой переключатель**.
Отобразится время приготовления.
3. Нажмите кнопку **СТАРТ/+30 СЕК** (3).
Включится освещение микроволновой печи, и поднос начнет вращаться.
 - 1) Начнется приготовление пищи. По его окончании воспроизводятся 4 звуковых сигнала.
 - 2) Воспроизводятся 3 звуковых сигнала, напоминающих о завершении приготовления (один сигнал в минуту).
 - 3) Затем снова отображается текущее время.

ВНИМАНИЕ

Никогда не включайте микроволновую печь, если в ней нет продуктов.

ПРИМЕЧАНИЕ

Если нужно быстро разогреть блюдо на максимальной мощности (800 Вт), нажмите кнопку **+30 СЕК** столько раз, сколько интервалов по 30 секунд требуется задать для времени приготовления. Микроволновая печь начнет работать незамедлительно.

Уровни мощности

Для выбора доступны следующие уровни мощности.

Уровень мощности	Выходная мощность	
	СВЧ	ГРИЛЬ
ВЫСОКИЙ	800 Вт	-
УМЕРЕННО ВЫСОКИЙ	600 Вт	-
СРЕДНИЙ	450 Вт	-
УМЕРЕННО НИЗКИЙ	300 Вт	-
РАЗМОРОЗКА (❄️)	180 Вт	-
НИЗКИЙ/ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА	100 Вт	-
ГРИЛЬ	-	1100 Вт
СВЧ+ГРИЛЬ I (🔥📡)	600 Вт	1100 Вт
СВЧ+ГРИЛЬ II (🔥📡)	450 Вт	1100 Вт
СВЧ+ГРИЛЬ III (🔥📡)	300 Вт	1100 Вт

ПРИМЕЧАНИЕ

- При выборе более высокого уровня мощности время приготовления следует уменьшить.
- При выборе более низкого уровня мощности время приготовления следует увеличить.

Настройка времени приготовления

Время приготовления можно увеличить с помощью кнопки **+30 СЕК**. Каждое нажатие кнопки обеспечивает добавление 30 секунд ко времени приготовления.



Нажмите кнопку **+30 СЕК** один раз, чтобы добавить 30 секунд.

Остановка приготовления пищи

Процесс приготовления можно остановить в любой момент, что позволяет выполнить следующие действия:

- проконтролировать приготовление пищи;
- перевернуть или перемешать пищу;
- оставить блюдо потомиться.

Чтобы остановить процесс приготовления...	Выполните следующее...
Временно	<ul style="list-style-type: none">• Откройте дверцу. Приготовление пищи будет остановлено.• Чтобы возобновить приготовление пищи, закройте дверцу и нажмите кнопку СТАРТ/+30 СЕК (◊).
Полностью	<ul style="list-style-type: none">• Нажмите кнопку СТОП/ЕКО (СТОП/ЭКО) (⏻) один раз. Приготовление пищи будет остановлено.• Для отмены параметров приготовления нажмите кнопку СТОП/ЕКО (СТОП/ЭКО) (⏻) еще раз.

Настройка режима энергосбережения

Микроволновая печь поддерживает режим энергосбережения. Данный режим позволяет экономить электроэнергию, когда микроволновая печь не используется.



- Нажмите кнопку **СТОП/ЕКО (СТОП/ЭКО)** (⏻).
- Для отключения режима энергосбережения откройте дверцу или нажмите любую кнопку. На дисплее отобразится текущее время. Микроволновая печь готова к использованию.

ПРИМЕЧАНИЕ

Функция автоматической экономии энергии

Если во время настройки или временной остановки устройства не выбрано никакой функции, через 25 минут действие отменяется и отображаются часы.

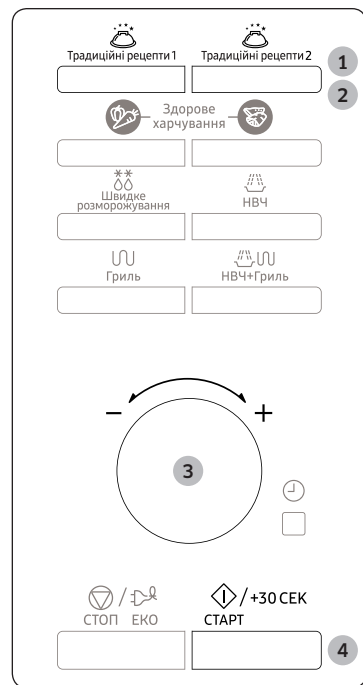
Если дверца открыта, освещение микроволновой печи выключается через 5 минут.

Использование микроволновой печи

Использование функции русская кухня – автоматическое приготовление

В режиме **Традиційні рецепти (Русская кухня – автоматическое приготовление)** (🍲) предоставляются запрограммированные по времени рецепты. При этом не нужно устанавливать время приготовления или уровень мощности. Размер порции можно установить с помощью **Круговой переключатель**.

Откройте дверцу. Поместите продукты в центр вращающегося подноса. Закройте дверцу.



1. Нажмите кнопку **Традиційні рецепти 1 (Русская кухня – автоматическое приготовление 1)** (🍲) или **Традиційні рецепти 2 (Русская кухня – автоматическое приготовление 2)** (🍲).
2. Выберите категорию приготавливаемой пищи, нажимая кнопку **Традиційні рецепти 1 (Русская кухня – автоматическое приготовление 1)** (🍲) или **Традиційні рецепти 2 (Русская кухня – автоматическое приготовление 2)** (🍲). Описание предварительно запрограммированных режимов приведено в таблице на следующей странице.
 - Нажмите кнопку **Традиційні рецепти 1 (Русская кухня – автоматическое приготовление 1)** (🍲) один раз: 1.
 - Нажмите кнопку **Традиційні рецепти 1 (Русская кухня – автоматическое приготовление 1)** (🍲) два раза: 2.
 - Нажмите кнопку **Традиційні рецепти 2 (Русская кухня – автоматическое приготовление 2)** (🍲) один раз: 1.
 - Нажмите кнопку **Традиційні рецепти 2 (Русская кухня – автоматическое приготовление 2)** (🍲) два раза: 2.
3. Выберите блюдо, повернув **Круговой переключатель**.
4. Нажмите кнопку **СТАРТ/+30 СЕК** (▶). Блюдо будет готовиться в соответствии с предварительно запрограммированными параметрами.
 - По окончании приготовления будут воспроизведены четыре звуковых сигнала, а на дисплее четыре раза мигнет индикация «0». Затем звуковой сигнал будет воспроизводиться с интервалом в одну минуту.

⚠ ВНИМАНИЕ

Следует использовать только ту посуду, которая предназначена для микроволновых печей.

В следующей таблице представлены 4 программы приготовления, количество ингредиентов, время выдержки и соответствующие рекомендации для функции **Традиційні рецепти (Русская кухня – автоматическое приготовление)** (🍲).

1. Завтрак (Нажмите кнопку **Традиційні рецепти 1 (Русская кухня – автоматическое приготовление 1)** (🍲) один раз: 1.)

Код/блюдо	Размер порции	Ингредиенты
1 Овсяная каша	260 г	Овсяные хлопья «Геркулес» – 50 г, сахар – 5 г, соль – 0,5 г, кипящая вода – 200 мл, холодное молоко – 100 мл
	Инструкции Насыпьте хлопья в глубокую тарелку, добавьте сахар и соль. Добавьте кипятка, молоко и тщательно перемешайте. Начните приготовление.	
2 Гречневая каша	200 г	Гречневая крупа – 100 г, соль – 2 г, кипящая вода – 300 мл
	Инструкции Насыпьте гречневую крупу в глубокую тарелку и добавьте соль. Добавьте кипятка и тщательно перемешайте. Начните приготовление.	
3 Тосты с сыром	40–60 г	Хлеб для тостов – 2 куса по 26–28 г, сыр – 2 куса по 20 г
	Инструкции Положите два тоста на подставку для гриля. Начните приготовление. После звукового сигнала переверните тосты и положите на них ломтики сыра. Продолжайте приготовление.	
4 Яйца-пашот	1 шт.	Яйцо – 1 шт., вода – 150 мл, уксус 9% – 10–15 мл
	Инструкции Поставьте миску с водой и уксусом в микроволновую печь. Доведите воду до кипения. После звукового сигнала выньте миску с водой и уксусом из микроволновой печи. Помешивая вилкой воду так, чтобы в центре образовалась воронка, влейте в нее разбитое яйцо. Продолжайте приготовление.	

Код/блюдо	Размер порции	Ингредиенты
5 Хлеб с консервированным лососем и горячим майонезом	2 x 75 г	2 ломтика хлеба по 22 г, консервированный лосось – 60 г (2 по 30 г), майонез – 36 г (2 по 18 г), зеленый лук (нашинкованный) – 2–5 г
	Инструкции Положите два ломтика хлеба на подставку для гриля. Начните приготовление. После звукового сигнала выньте хлеб из микроволновой печи. Переверните ломтики хлеба и положите на них кусочки рыбы и майонез. Продолжайте приготовление. Украсьте сверху нашинкованным луком.	
6 Сосиски с консервированным горошком	Сосиски – 2 шт. Горячий горошек – 132 г	Сосиски – 2 шт. по 50 г, сливочное масло – 5 г, консервированный горошек – 135 г (без жидкости)
	Инструкции Снимите оболочку с сосисок, проколите их вилкой и положите в миску, добавив сливочное масло. Сверху на масло выложите консервированный горошек. Начните приготовление.	
7 Омлет	130–135 г	Яйца – 3 шт., молоко – 30 мл, соль – 2 г
	Инструкции Взбейте яйца с молоком и солью, вылейте полученную массу в тарелку. Начните приготовление.	
8 Сырники	2 шт. по 95 г	Творог – 90–100 г, мука – 10 г, сахар (ванильный) – 10 г, соль – 0,5 г, яйцо – 1/4, масло сливочное – 5–10 г (для смазывания)
	Инструкции Тщательно перемешайте все ингредиенты, кроме масла. Слепите два сырника. Смажьте их маслом. Положите на пергаментную бумагу, а затем на подставку для гриля. Начните приготовление. После звукового сигнала переверните сырники и продолжайте приготовление.	
9 Кекс	180 г	Сахар – 45 г, ванильный сахар – 5 г, сливочное масло – 40 г, яйцо – 1/2 шт., молоко – 30 мл, разрыхлитель – 3 г, мука – 100 г
	Инструкции Тщательно перемешайте сахар, ванильный сахар и сливочное масло. Добавьте взбитое яйцо. Добавьте остальные ингредиенты. Положите полученную массу в миску, смазанную сливочным маслом. Начните приготовление. Дайте кексу остыть, прежде чем вынуть его из миски.	

Код/блюдо	Размер порции	Ингредиенты
10 Лимонное песочное печенье	190 г (5 шт.)	Мука – 100 г, сливочное масло – 50 г, сахар – 40 г, яичный желток – 1/2 шт., теплая вода – 1 ст. л., лимонная цедра. Для верхнего слоя: яичный желток – 1 шт., сахарная пудра – 3–5 г
	Инструкции Тщательно перемешайте все ингредиенты. Сделайте пять шариков. Выложите их на пергаментную бумагу. Поставьте на вращающийся поднос. Начните приготовление. После звукового сигнала смажьте шарики сверху яичным желтком, посыпьте сахарной пудрой и продолжайте приготовление. Дайте блюду остыть.	

Использование микроволновой печи

2. Обед (Нажмите кнопку Традиційні рецепти 1 (Русская кухня – автоматическое приготовление 1) (👤) два раза: 2.)

Код/блюдо	Размер порции	Ингредиенты
1 Борщ	340 г	01 Тертая свекла – 50 г, нашинкованная соломкой капуста – 20 г, тертая морковь – 15 г, нашинкованный лук – 10 г, томатная паста – 15 г, сахар – 5 г
		02 Говяжий бульон или разведенный в воде бульонный кубик – 650 мл, лавровый лист – 1 шт., уксус 9% – 5 мл (по желанию)
Инструкции Поместите все ингредиенты (01) в большую миску, добавьте горячий бульон и начните приготовление. После звукового сигнала добавьте лавровый лист. (02) Тщательно перемешайте и продолжайте приготовление.		
2 Щи	350 г	01 Нашинкованная капуста – 45 г, тертая морковь – 15 г, нашинкованный лук – 10 г, нарезанный ломтиками картофель – 25 г, томатная паста – 10 г, говяжий бульон или разведенный в воде бульонный кубик – 400 мл
		02 Говяжий бульон или разведенный в воде бульонный кубик – 100 мл, лавровый лист – 1 шт.
Инструкции Поместите все ингредиенты (01) в большую миску и добавьте кипящий бульон. Начните приготовление. После звукового сигнала тщательно перемешайте содержимое миски, добавьте бульон и лавровый лист (02). Продолжайте приготовление.		
3 Мясная солянка	340 г	01 Нашинкованный лук – 45 г, говяжий бульон или разведенный в воде бульонный кубик – 350 мл
		02 Каперсы – 7 г, тертый соленый огурец – 50 г, томатная паста – 10 г, маслины – 16 г, жидкость от маслин – 20 мл, лавровый лист – 1 шт., мясное ассорти – 30 г, говяжий бульон или разведенный в воде бульонный кубик – 350 мл
Инструкции Положите лук в большую миску, добавьте кипящий бульон (01). Начните приготовление. После звукового сигнала добавьте остальные ингредиенты (02). Тщательно перемешайте, добавьте бульон, лавровый лист и продолжайте приготовление.		

Код/блюдо	Размер порции	Ингредиенты
4 Овощной суп	350 г	Замороженные овощи – 150 г, овощной бульон или разведенный в воде бульонный кубик – 300 мл
		Инструкции Положите все ингредиенты в большую миску и добавьте кипящий бульон. Начните приготовление.
5 Куриный суп с лапшой	350 г	Вермишель – 10 г, куриное филе – 50 г, тертая морковь – 15 г, нашинкованный лук – 10 г, куриный бульон или разведенный в воде бульонный кубик – 440 мл
		Инструкции Положите вермишель в большую миску и добавьте кипящий бульон. Добавьте остальные ингредиенты. Тщательно перемешайте и начните приготовление.
6 Котлеты	114 г	01 Белый хлеб – 10 г, молоко – 15 мл
	2 шт.	02 Фарш из свинины и говядины – 120 г, соль – 2 г, черный перец – 1 г 03 Панировочные сухари – 5 г
Инструкции Залейте хлеб молоком (01). Тщательно перемешайте с фаршем. Добавьте специи (02). Слепите две котлеты и обваляйте их в панировочных сухарях (03). Выложите на тарелку. Начните приготовление.		
7 Жареный стейк из лосося	150–170 г	Стейк из лосося с костями и кожей – 200–250 г, соль – 1 г, лимон – 15 г (выжатый сок), масло растительное – 5 г
		Инструкции Стейк из лосося приправьте специями и смажьте маслом. Выложите на тарелку. Поставьте тарелку на подставку для гриля. Начните приготовление. После звукового сигнала переверните стейк. Продолжайте приготовление.

Код/блюдо	Размер порции	Ингредиенты
8 Шейка свиная под горчичным соусом	250 г	01 Шейка свиная – 150 г, тертая морковь – 20 г, нашинкованный лук – 20 г, куриный бульон или разведенный в воде бульонный кубик – 100 мл 02 Ингредиенты для соуса: мука – 5 г, дижонская горчица – 20 г, сметана – 30 г, вода – 50 мл
	Инструкции Порежьте мясо ломтиками, подготовьте овощи, добавьте куриный бульон. (01) Положите в тарелку. Тщательно перемешайте и начните приготовление. Подготовьте все ингредиенты для соуса (02). После звукового сигнала влейте смесь в бульон с мясом, перемешайте и продолжайте приготовление.	
9 Пельмени	185 г (15 шт.)	Замороженные пельмени – 15 шт. (по 10–12 г/шт.), куриный бульон или разведенный в воде бульонный кубик – 400 мл, черный перец горошком – 3–5 шт., лавровый лист – 1 шт.
	Инструкции Положите все ингредиенты в большую глубокую миску и добавьте кипящий бульон. После звукового сигнала тщательно перемешайте. Плотно накройте пластмассовой крышкой. Начните приготовление.	
10 Компот из сухофруктов	200 мл	Курага – 25 г, чернослив – 20 г, сушеные яблоки – 15 г, сахар – 10 г, лимонная кислота – 2 щепотки, кипящая вода – 450 мл
	Инструкции Положите все ингредиенты в большую миску и добавьте кипящую воду. Начните приготовление.	

3. Ужин (Нажмите кнопку Традиційні рецепти 2 (Русская кухня – автоматическое приготовление 2) (🍲) один раз: 1.)

Код/блюдо	Размер порции	Ингредиенты
1 Мясной рулет с отварным яйцом	180 г	Мясной фарш (говядина и свинина) – 150 г, сваренное вкрутую яйцо – 1 шт., соль – 2 г, молотый черный перец – ½ г
	Инструкции Добавьте специи в мясо и тщательно перемешайте руками. Раскатайте из фарша круг. Положите в центр круга яйцо. Закройте яйцо фаршем со всех сторон. Сформируйте рулет. Выложите на тарелку. Поставьте тарелку на подставку для гриля. Начните приготовление.	
2 Голубцы ленивые	225 г 2 шт.	01 Голубцы (а) Мясной фарш (говядина и свинина) – 120 г, обычный отваренный рис – 25 г, нашинкованная капуста – 25 г, соль – 1–2 г, молотый черный перец – ½ г, (б) нашинкованный лук – 30 г, говяжий бульон или разведенный в воде бульонный кубик – 100 мл 02 Ингредиенты для соуса: Мука – 5 г, томатная паста – 10 г, сметана – 30 г, вода – 50 мл
	Инструкции Добавьте овощи и специи в мясо и тщательно перемешайте руками (а). Слепите две овальные котлеты. Положите лук в глубокую тарелку. Положите сверху голубцы и добавьте бульон (б). Поставьте тарелку на подставку для гриля. Начните приготовление. Подготовьте все ингредиенты для соуса (02). После звукового сигнала добавьте соус в бульон с голубцами. Переверните и продолжайте приготовление.	

Использование микроволновой печи

Код/блюдо	Размер порции	Ингредиенты
3 Мясные биточки в томатном соусе	265 г 2 шт.	01 Мясные биточки (а) Белый хлеб – 30 г, молоко – 35 мл, мясной фарш (говядина и свинина) – 130 г, соль – 1–2 г, молотый черный перец – ½ г (б) Нашинкованный лук – 15 г, нашинкованная морковь – 30 г, говяжий бульон или разведенный в воде бульонный кубик – 100 мл
		02 Ингредиенты для соуса: мука – 5 г, томатная паста – 10 г, вода – 50 мл
Инструкции Замочите хлеб в молоке. Добавьте полученную смесь в фарш. Добавьте специи и тщательно перемешайте руками (а). Слепите два шарика. Положите лук и морковь в глубокую тарелку (б). Положите сверху мясные шарики и добавьте бульон. Поставьте тарелку на подставку для гриля. Начните приготовление. Подготовьте все ингредиенты для соуса (02). После звукового сигнала добавьте соус в бульон с мясными биточками. Переверните и продолжите приготовление.		
4 Куриные ножки с черносливом	325 г 2 шт.	Нашинкованный лук – 15 г, нашинкованная морковь – 20 г, куриные окорочка – 2 шт. (160–180 г), чернослив – 5–7 шт. (50 г), куриный бульон или разведенный в воде бульонный кубик – 150 мл
		Инструкции Положите лук и морковь на тарелку. Сверху положите куриные ножки, добавьте чернослив и бульон. Поставьте тарелку в микроволновую печь. Начните приготовление. После звукового сигнала переверните ножки и продолжите приготовление.
5 Индейка отварная с овощами	315 г	Нарезанное ломтиками филе индейки – 150 г, нашинкованный цукини – 50 г, нашинкованный лук – 15 г, нашинкованная морковь – 20 г, куриный бульон или разведенный в воде бульонный кубик – 100 мл
		Инструкции Положите все ингредиенты в глубокую миску, добавьте кипящий бульон. Начните приготовление. После звукового сигнала, переверните кусочки филе, перемешайте овощи и продолжите приготовление.

Код/блюдо	Размер порции	Ингредиенты
6 Печеный картофель	140–180 г 1–2 шт.	Крупный картофель – 160–200 г, 1–2 шт.
		Инструкции Промойте картофель и очистите его от кожуры. Положите в микроволновую печь. Начните приготовление. Перед подачей на стол добавьте сливочное масло, сметану, сыр или другие приправы по вкусу.
7 Рататуй	260 г	Нарезанный кубиками цукини – 100 г, нарезанная кубиками морковь – 60 г, нарезанный кубиками болгарский перец – 75 г, нарезанный кубиками лук – 45 г, мелко рубленый чеснок – 6 г, томатная паста – 10 г, майоран или базилик – по вкусу, овощной бульон или разведенный в воде бульонный кубик – 150 мл
		Инструкции Поместите все ингредиенты в глубокую тарелку. (Добавьте майоран и базилик.) Тщательно перемешайте. Начните приготовление.
8 Крупеник	224 г	01 Творог 9% – 120–140 г, сахар – 10–15 г, соль – ½ г, яйцо – ½ шт., приготовленная гречка – 140 г 02 Масло сливочное – 5 г, панировочные сухари – 1–2 г 03 Сметана – 30 г
		Инструкции Смешайте все ингредиенты (01). Поместите в глубокую тарелку, смазанную маслом и посыпанную панировочными сухарями (02). Положите сверху сметану (03). Начните приготовление.
9 Рыба по-деревенски	340 г	01 Нашинкованная свекла – 30 г, нашинкованная морковь – 30 г, нашинкованный лук – 15 г, рыбный/куриный бульон или разведенный в воде бульонный кубик – 200 мл 02 Ингредиенты для соуса: Мука – 10 г, томатная паста – 10 г, сметана – 30 г, вода – 50 мл 03 Филе карпа или судака – 150 г, лавровый лист – 1 шт.
		Инструкции Положите все ингредиенты в глубокую миску, добавьте кипящий бульон. (01) Начните приготовление. После звукового сигнала перемешайте смесь для соуса, овощи и бульон (02). Добавьте рыбу и лавровый лист (03). Продолжите приготовление.

Код/блюдо	Размер порции	Ингредиенты
10 Рыба по-московски	270 г	01 Шампиньоны – 30 г, филе судака – 150 г, растительное масло – 5 г 02 Сметана – 30 г (2 x 15 г) 03 Ломтики печеного картофеля – 2 шт. по 60–70 г, соль – 5 г, молотый белый перец – ½ г, тертый сыр – 25 г
	Инструкции Выложите грибы на тарелку рядом с рыбой. Полейте растительным маслом (01). Начните приготовление. После звукового сигнала положите половину порции сметаны на керамическую тарелку (в центр) (02). Положите приготовленные грибы в сметану. Положите сверху рыбу. Добавьте специи. Разложите вокруг рыбы картофель. Посыпьте картофель сыром (03). Продолжайте приготовление.	
11 Замороженная пицца	370 г	Замороженная пицца – 350 г
	Инструкции Положите замороженную пиццу на подставку для гриля, покрытую пергаментной бумагой. Начните приготовление.	

4. Праздничные блюда (Нажмите кнопку Традиційні рецепти 2 (Русская кухня – автоматическое приготовление 2) (👤) два раза: 2.)

Код/блюдо	Размер порции	Ингредиенты
1 Фаршированный болгарский перец	480–500 г 2 шт.	01 Болгарский перец – 2 шт. по 80 г, мясной фарш (говядина и свинина) – 150–190 г (разделите на две части), обычный отваренный рис – 10–20 г, соль – 5 г, черный молотый перец – ½ г, говяжий бульон или разведенный в воде бульонный кубик – 200 мл 02 Ингредиенты для соуса: мука – 5 г, томатная паста – 10 г, вода – 50 мл
	Инструкции Добавьте рис в мясной фарш. Добавьте специи и перемешайте руками. Удалите у перца сердцевину и семена. Заполните перец мясом. Положите в глубокую миску, добавьте бульон (01). Начните приготовление. Подготовьте все ингредиенты для соуса (02). После звукового сигнала влейте смесь в бульон с фаршированным перцем. Переверните и продолжайте приготовление.	
2 Расстегай с рыбой	75 г (1 шт.)	01 Замороженное слоеное тесто (2 квадрата) – ¼ квадрата 02 Начинка: нарезанное маленькими кубиками филе судака – 25 г, нарезанные кубиками шампиньоны – 6 г, обычный отваренный рис – 4 г, яичный желток для смазывания – ¼ шт.
	Инструкции Разморозьте тесто. Отрежьте часть теста нужного размера (01). Смешайте все ингредиенты для начинки (02). Положите начинку в центр теста. Приподнимите края и соедините их с двух сторон, оставив середину открытой. Смажьте яичным желтком. Выложите на тарелку. Поставьте тарелку на подставку для гриля. Начните приготовление. После звукового сигнала снимите блюдо с тарелки и положите на пергаментную бумагу. Вместе с пергаментной бумагой поставьте блюдо на подставку для гриля. Продолжайте приготовление.	



Использование микроволновой печи

Код/блюдо	Размер порции	Ингредиенты
3 Сыр в панировке	125 г (5 шт.)	Сыр – 125 г (4–5 шт по 25 г) Яйцо – ½ шт., панировочные сухари – 3–5 г
	Инструкции Нарежьте сыр квадратными кусочками размером 5 см x 5 см. Обмакните их в яичный желток и обсыпьте панировочными сухарями. Прогрейте микроволновую печь в режиме Гриль в течение 5 минут. Положите сыр на пергаментную бумагу. Затем поместите его на подставку для гриля. Начните приготовление.	
4 Шашлык из курицы	280 г	Филе куриных окорочков – 380 г, томатная паста – 20 г, соль – 5 г, рубленый чеснок – 3 г, растительное масло – 7 г, йогурт без добавок – 70 г, шпажки
	Инструкции Порежьте филе на кубики размером 3 x 3 см. Смешайте все ингредиенты для маринада. Смешайте маринад с куриным филе. Насадите филе на шпажки. Положите на тарелку, а затем на подставку для гриля. Начните приготовление.	
5 Мясо по-боярски	260 г	Шейка свиная – 280 г (4 куска), соль – 2 г, молотый черный перец – ½ г, нарезанные шампиньоны – 45 г, майонез – 55 г
	Инструкции Натрите мясо специями. Положите мясо на тарелку. Поставьте тарелку на подставку для гриля. Начните приготовление. После звукового сигнала положите на мясо шампиньоны и смажьте майонезом. Продолжайте приготовление.	
6 Кулебяка с семгой	180 г	Замороженное слоеное тесто – 130 г Начинка: филе семги, нарезанное маленькими кубиками – 100 г, соль – 1 г, обжаренные кубики лука – 20 г, мелко нарезанное яйцо, сваренное вкрутую – 30 г, яичный желток для смазывания блюда – 1 шт.
	Инструкции Разморозьте тесто. Раскатайте его до толщины 2 мм. Смешайте все ингредиенты для начинки. Положите начинку в центр теста. Слепите края теста. Придайте ему форму. Сделайте несколько надрезов. Смажьте яичным желтком. Прогрейте микроволновую печь в режиме Гриль в течение 5 минут. Положите тесто, которому была придана необходимая форма, на пергаментную бумагу. Затем поместите его на подставку для гриля. Начните приготовление. После звукового сигнала удалите пергаментную бумагу. Переверните выпечку. Продолжайте приготовление.	

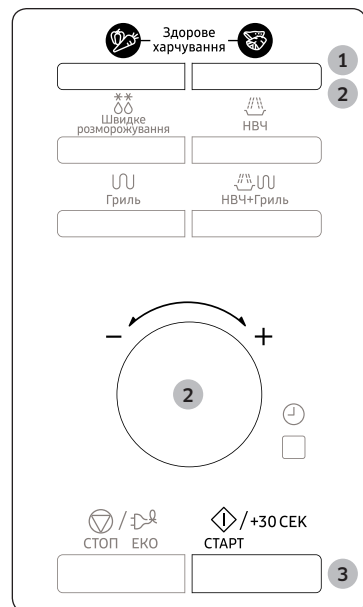
Код/блюдо	Размер порции	Ингредиенты
7 Шашлык из лосося	280 г	Лосось, нарезанный крупными кусочками – 350–370 г, лимон – 25 г (выжатый сок), соль – 5 г, растительное масло – 10 г, нашинкованная петрушка – 10 г, шпажки
	Инструкции Перемешайте все ингредиенты и добавьте к рыбе. Замаринуйте в течение 15–20 мин. Затем насадите на шпажки. Положите на тарелку, а затем на подставку для гриля. Начните приготовление.	
8 Запеченная форель с овощами	210–240 г	Сливочное масло – 5 г, нашинкованная морковь – 35 г, нашинкованный лук – 25 г, рубленый чеснок – 3 г, рубленые листья сельдерея – 5 г, форель – 1 шт. (220–250 г), соль – 1 г, молотый белый перец – ½ г, сливочное масло – 5 г
	Инструкции Смажьте центр пергаментной бумаги сливочным маслом. Выложите на бумагу морковь, лук, чеснок и сельдерея. На овощи положите приправленную специями форель. Смажьте рыбу сливочным маслом. Накройте бумагой. Поставьте в микроволновую печь и начните приготовление.	
9 Печенье	160 г (2 x 80 г)	Мука – 85 г, сахарная пудра – 25 г, сливочное масло – 50 г, яйцо – ½ шт., соль – 1 г
	Инструкции Тщательно перемешайте муку, сахарную пудру и сливочное масло. Добавьте соль и яйцо. Тщательно перемешайте. Разделите тесто на два круглых плоских печенья. Поместите их на подставку для гриля, покрытую пергаментной бумагой. Начните приготовление.	
10 Клюквенный морс	200 мл	Замороженная клюква – 50 г, сахар – 35 г, вода – 200 мл
	Инструкции Измельчите замороженную клюкву с помощью блендера. Поместите все ингредиенты в большую чашу. Начните приготовление. Охладите и процедите.	



Использование режима здоровое питание

Функция **Здоровое харчвання (Здоровое питание)** предлагает двадцать предварительно запрограммированных режимов приготовления. При этом не нужно устанавливать время приготовления или уровень мощности. Размер порции можно установить с помощью **Круговой переключатель**.

Сначала поместите блюдо в центр вращающегося подноса и закройте дверцу.



⚠ ВНИМАНИЕ

Следует использовать только ту посуду, которая предназначена для микроволновых печей.

1. Выберите тип готовящейся пищи, нажав кнопку **Здоровое харчвання (Здоровое питание)** или **Здоровое харчвання (Здоровое питание)** один или несколько раз.
2. Выберите размер порции с помощью **Круговой переключатель**. (См. приведенную рядом таблицу.)
3. Нажмите кнопку **СТАРТ/+30 СЕК** . Начнется приготовление. По окончании:
 - 1) Воспроизводятся 4 звуковых сигнала.
 - 2) Воспроизводятся 3 звуковых сигнала, напоминающих о завершении приготовления (один сигнал в минуту).
 - 3) Затем снова отображается текущее время.






Использование программ режима здоровое питание: овощи и крупы

В следующей таблице представлены 12 автоматических программ для приготовления диетических блюд из овощей и круп. В ней указаны количество продуктов, время выдержки и соответствующие рекомендации.

Программы 1–10 выполняются только в режиме свч. Программы 11–12 работают в режиме свч+гриль.

Код/блюдо	Порция (г)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
1 Брокколи	250 500	1–2	Промойте и очистите брокколи и приготовьте соцветия. Выложите ровным слоем в стеклянную миску с крышкой. Добавьте 30 мл (2 ст. л.) воды для приготовления 250 г или 60–75 мл (4–5 ст. л.) для 500 г. Поставьте миску в центр вращающегося подноса. Готовьте с закрытой крышкой. После приготовления перемешайте.
2 Морковь	250	1–2	Промойте и почистите морковь, нарежьте ломтиками одинакового размера. Выложите ровным слоем в стеклянную миску с крышкой. Добавьте 30 мл (2 ст. л.) воды для приготовления 250 г. Поставьте миску в центр вращающегося подноса. Готовьте с закрытой крышкой. После приготовления перемешайте.
3 Зеленая фасоль	250	1–2	Промойте и очистите зеленую фасоль. Выложите ровным слоем в стеклянную миску с крышкой. Добавьте 30 мл (1 ст. л.) воды для приготовления 250 г. Поставьте миску в центр вращающегося подноса. Готовьте с закрытой крышкой. После приготовления перемешайте.
4 Шпинат	150	1–2	Промойте и очистите шпинат. Выложите в стеклянную миску с крышкой. Не добавляйте воду. Поставьте миску в центр вращающегося подноса. Готовьте с закрытой крышкой. После приготовления перемешайте.

Использование микроволновой печи

Код/блюдо	Порция (г)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
5 Кукуруза в початках 	250 (1 шт.)	1–2	Промойте и очистите початки кукурузы и положите в овальное стеклянное блюдо. Накройте пленкой для микроволновой печи и проткните пленку.
6 Очищенный картофель 	250 500	2–3	Промойте и очистите картофель, затем нарежьте его ломтиками одинакового размера. Выложите в стеклянную миску с крышкой. Добавьте 45–60 мл (3–4 ст. л.) воды. Поставьте миску в центр вращающегося подноса. Готовьте с закрытой крышкой.
7 Коричневый рис (пропаренный) 	125	5–10	Используйте большую стеклянную миску с крышкой, подходящую для использования в микроволновой печи. Добавьте двойной объем холодной воды (¼ л). Готовьте с закрытой крышкой. Перед тем как дать блюду постоять в печи, перемешайте и добавьте соль и пряности.
8 Цельнозерновые макароны 	125	1	Используйте большую стеклянную миску с крышкой, подходящую для использования в микроволновой печи. Добавьте ½ л кипящей воды, щепотку соли и тщательно перемешайте. Готовьте, не накрывая крышкой. Перемешайте перед выдержкой и тщательно слейте воду перед подачей к столу.
9 Киноа 	125	1–3	Используйте большую стеклянную миску с крышкой, подходящую для использования в микроволновой печи. Добавьте двойной объем холодной воды (250 мл). Готовьте с закрытой крышкой. Перед тем как дать блюду постоять в печи, перемешайте и добавьте соль и пряности.




Код/блюдо	Порция (г)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
10 Булгур 	125	2–5	Используйте большую стеклянную миску с крышкой, подходящую для использования в микроволновой печи. Добавьте двойной объем холодной воды (250 мл). Готовьте с закрытой крышкой. Перед тем как дать блюду постоять в печи, перемешайте и добавьте соль и пряности.
11 Запеченные овощи 	500	2–3	Положите овощи, например предварительно приготовленные ломтики картофеля, цукини и помидоры, и соус в жаростойкое блюдо подходящего размера. Посыпьте тертым сыром. Поставьте блюдо на подставку.
12 Томаты на гриле 	400	1–2	Промойте и очистите помидоры, разрежьте на половинки и поместите в блюдо для микроволновой печи. Посыпьте тертым сыром. Поставьте блюдо на подставку.

Использование программ режима здоровое питание: птица и рыба

В следующей таблице представлены 8 здоровых диетических программ приготовления птицы и рыбы, количество, время выдержки и соответствующие рекомендации. Программы 1–6 выполняются только в режиме свч.

Программы 7-8 работают в комбинированном режиме свч+гриль.

Код/блюдо	Порция (г)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
1 Куриная грудка 	300 (2 шт.)	2	Промойте кусочки и положите на керамическую тарелку. Накройте пленкой для микроволновых печей. Проткните пленку. Поставьте блюдо на вращающийся поднос.
2 Грудки индейки 	300 (2 шт.)	2	Промойте кусочки и положите на керамическую тарелку. Накройте пленкой для микроволновых печей. Проткните пленку. Поставьте блюдо на вращающийся поднос.
3 Свежее рыбное филе 	300 (2 шт.)	1–2	Промойте рыбу и поместите на керамическую тарелку, добавьте 1 столовую ложку лимонного сока. Накройте пленкой для микроволновых печей. Проткните пленку. Поставьте блюдо на вращающийся поднос.
4 Свежее филе лосося 	300 (2 шт.)	1–2	Промойте рыбу и поместите на керамическую тарелку, добавьте 1 столовую ложку лимонного сока. Накройте пленкой для микроволновых печей. Проткните пленку. Поставьте блюдо на вращающийся поднос.
5 Свежие креветки 	250	1–2	Промойте креветки и поместите на керамическую тарелку, добавьте 1 столовую ложку лимонного сока. Накройте пленкой для микроволновых печей. Проткните пленку. Поставьте блюдо на вращающийся поднос.

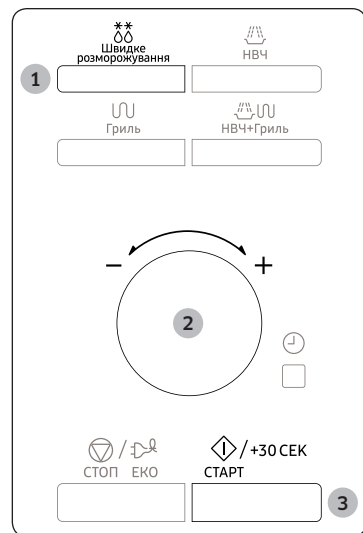
Код/блюдо	Порция (г)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
6 Свежая форель 	200 (1 рыба)	2	Положите 2 целых свежих рыбы на термостойкое блюдо. Добавьте щепотку соли, 1 ст. л. лимонного сока и пряности. Накройте пленкой для микроволновых печей. Проткните пленку. Поставьте блюдо на вращающийся поднос.
7 Жареная рыба 	200 (1 рыба)	3	Смажьте растительным маслом кожу целой рыбы (форели или дорады), добавьте специи и травы. Положите рыбу на высокую подставку так, чтобы голова одной рыбы касалась хвоста другой. После того как печь подаст звуковой сигнал, переверните на другую сторону.
8 Жареный стейк лосося 	300 (2 стейка)	2	Равномерно распределите рыбные стейки на высокой подставке. После того как печь подаст звуковой сигнал, переверните на другую сторону.

Использование микроволновой печи

Использование автоматической функции быстрая разморозка

Автоматическая функция **Швидке розморожування (Быстрая разморозка)** позволяет размораживать мясо, птицу, рыбу и хлеб/выпечку. Время размораживания и уровень мощности устанавливаются автоматически. Достаточно просто выбрать программу и вес продуктов.

Сначала поместите замороженные продукты в центр вращающегося подноса и закройте дверцу.



1. Выберите тип продуктов, нажав кнопку **Швидке розморожування (Быстрая разморозка)** (швидке розморожування) один или несколько раз. (См. приведенную рядом таблицу).
2. Выберите вес продукта, повернув **Круговой переключатель**.
3. Нажмите кнопку **СТАРТ/+30 СЕК** (СТАРТ).
 - Начинается размораживание продуктов.
 - По истечении половины времени размораживания воспроизводится звуковой сигнал для напоминания о том, что нужно перевернуть продукты.
 - Снова нажмите кнопку **СТАРТ/+30 СЕК** (СТАРТ) для завершения размораживания.

ПРИМЕЧАНИЕ

- Размораживание продуктов также можно выполнять без использования автоматической настройки параметров. Для этого следует выбрать функцию приготовления/разогрева в режиме свч и установить уровень мощности 180 Вт. См. раздел **Приготовление/Разогрев пищи** на стр. 14 для получения дополнительной информации.
- Используйте только ту посуду, которая подходит для микроволновых печей.

Программы автоматической функции быстрая разморозка

В приведенной ниже таблице представлены разные программы, вес продуктов, время выдержки и соответствующие рекомендации для использования автоматической функции **Швидке розморожування (Быстрая разморозка)**.

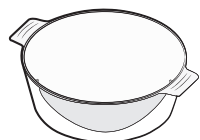
Перед размораживанием следует извлечь продукты из упаковки. Кладите мясо, птицу, рыбу или фрукты/ягоды на керамическую тарелку.

Код/блюдо	Размер порции (г)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
1 Мясо 	200–1500	20–60	Закройте края алюминиевой фольгой. После звукового сигнала переверните мясо. Эта программа подходит для размораживания говядины, баранины, свинины, стейков, отбивных и фарша.
2 Птица 	200–1500	20–60	Накройте ножки и крылышки алюминиевой фольгой. После звукового сигнала переверните птицу. Эта программа подходит для размораживания целой птицы и отдельных частей.
3 Рыба 	200–1500	20–50	Оберните хвост целой рыбы алюминиевой фольгой. После звукового сигнала переверните рыбу. Эта программа подходит для размораживания целой рыбы и рыбного филе.
4 Фрукты/Ягоды 	100-600 г	5–20	Равномерно разложите фрукты на плоском стеклянном блюде. Эта программа подходит для всех видов фруктов.

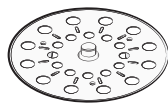
Руководство по использованию пароварки (Только для моделей MG23F301TF*, MG23F301TJ*, MG23F302TF*, MG23F302TJ*)

Пароварка использует принцип приготовления пищи на пару. Она предназначена для быстрого приготовления здоровой и полезной пищи в микроволновой печи Samsung. Эта дополнительная принадлежность идеально подходит для приготовления риса, макаронных изделий, овощей и т.д. в рекордно короткое время и с сохранением полезных веществ.

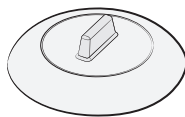
Пароварка для микроволновой печи состоит из 3 компонентов:



Чаша



Вставной лоток



Крышка

Все компоненты можно использовать при температуре от -20 °C до 140 °C. Они пригодны для хранения в морозильной камере. Компоненты можно использовать вместе или раздельно.

Условия использования:

- **Не использовать:**
 - для приготовления пищи с большим содержанием сахара или жира,
 - с грилем, конвекционным нагревом или на конфорке.
- Перед первым использованием следует тщательно промыть все компоненты в мыльной воде.
- Время приготовления см. в инструкциях, приведенных в таблице на следующей странице.

Обслуживание:

- Пароварку можно мыть в посудомоечной машине.
- При мытье вручную используйте горячую воду и моющее средство. Не пользуйтесь абразивными губками.
- Некоторые продукты (например, помидоры) могут привести к изменению цвета пластика. Это нормально и не является производственным дефектом.

Размораживание:

Положите замороженные продукты в чашу пароварки без крышки. Жидкость останется на дне чаши и не повредит пище.

Приготовление:

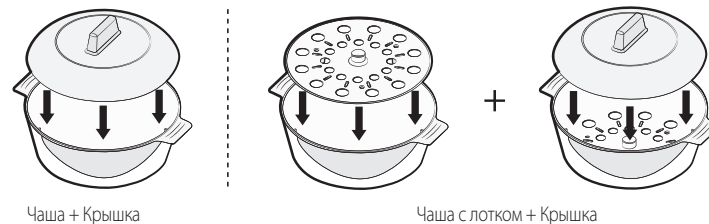
Блюдо	Размер порции	Уровни мощности	Время приготовления (мин.)	Время выдержки (мин.)	Способ обработки
Артишоки	300 г (1–2 шт.)	800 Вт	5–6	1–2	Чаша с лотком + Крышка
	Инструкции Промойте и очистите артишоки. Поместите лоток в чашу. Уложите артишоки на лоток. Добавьте столовую ложку лимонного сока. Закройте крышкой.				
Свежие овощи	300 г	800 Вт	4–5	1–2	Чаша с лотком + Крышка
	Инструкции Взвесьте овощи (например, брокколи, цветную капусту, морковь, перец) после промывки, очистки и подрезки до одинакового размера. Поместите лоток в чашу. Разложите овощи по лотку. Добавьте 2 столовые ложки воды. Закройте крышкой.				
Замороженные овощи	300 г	600 Вт	7–8	2–3	Чаша с лотком + Крышка
	Инструкции Положите замороженные овощи в чашу пароварки. Поместите лоток в чашу. Добавьте 1 столовую ложку воды. Закройте крышкой. Тщательно перемешайте после приготовления и выдерживания.				
Рис	250 г	800 Вт	15–18	5–10	Чаша + Крышка
	Инструкции Положите рис в чашу пароварки. Добавьте 500 мл холодной воды. Закройте крышкой. После приготовления выдержите белый рис в течение 5 минут, а коричневый рис - в течение 10 минут.				
Картофель в мундире	500 г	800 Вт	7–8	2–3	Чаша + Крышка
	Инструкции Взвесьте и промойте картофель, положите его в чашу пароварки. Добавьте 3 ст. л. воды. Закройте крышкой.				



Использование микроволновой печи

Блюдо	Размер порции	Уровни мощности	Время приготовления (мин.)	Время выдержки (мин.)	Способ обработки
Рагу (Охлажденное)	400 г	600 Вт	5–6	1–2	Чаша + Крышка
Инструкции Положите рагу в чашу пароварки. Закройте крышкой. Тщательно перемешайте перед выдерживанием.					
Суп (Охлажденный)	400 г	800 Вт	3–4	1–2	Чаша + Крышка
Инструкции Налейте в чашу пароварки. Закройте крышкой. Тщательно перемешайте перед выдерживанием.					
Замороженный суп	400 г	800 Вт	8–10	2–3	Чаша + Крышка
Инструкции Поместите замороженный суп в чашу пароварки. Закройте крышкой. Тщательно перемешайте перед выдерживанием.					
Замороженные вареники с начинкой из джема	150 г	600 Вт	1–2	2–3	Чаша + Крышка
Инструкции Смочите верхнюю часть вареников с начинкой холодной водой. Положите 1-2 замороженных булочки рядом в чашу пароварки. Закройте крышкой.					
Фруктовый компот	250 г	800 Вт	3–4	2–3	Чаша + Крышка
Инструкции Взвесьте свежие фрукты (например, яблоки, груши, сливы, абрикосы, манго или ананас) после очистки, промывки и нарезки одинаковыми кубиками. Положите в чашу пароварки. Добавьте 1–2 ст. л. воды и 1–2 ч. л. сахара. Закройте крышкой.					

Обращение с пароваркой



Меры предосторожности:

- Соблюдайте особую осторожность, открывая крышку пароварки, поскольку выходящий пар может быть очень горячим.
- Используйте кухонные рукавицы для манипуляций после приготовления.

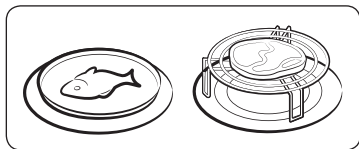
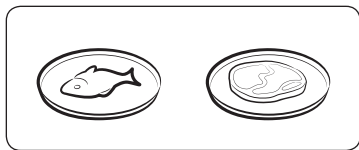
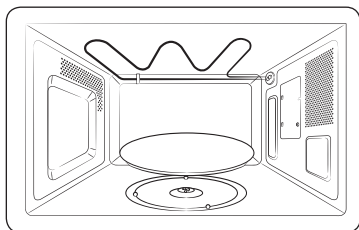


Использование блюда для подрумянивания

(Только для моделей MG23F301TC*, MG23F301TJ*, MG23F302TC*, MG23F302TJ*)

Высокая температура блюда для подрумянивания позволяет не только подрумянить пищу сверху с помощью гриля, но также добиться должной прожарки и получить хрустящую корочку снизу. В таблице приведены некоторые блюда, которые можно готовить с помощью этой принадлежности (см. следующую страницу).

Блюдо для подрумянивания можно также использовать для приготовления бекона, яиц, сосисок и т. д.



1. Установите блюдо для подрумянивания на вращающийся поднос и разогрейте его, используя самую мощную настройку режима свч+гриль [600 Вт + Гриль (☀️)] в соответствии с рекомендациями по времени приготовления и инструкциями, приведенными в таблице.
2. Смажьте блюдо для подрумянивания маслом при приготовлении таких продуктов, как бекон или яйца, чтобы они хорошо подрумянились.
3. Положите продукты на блюдо для подрумянивания.
4. Установите блюдо для подрумянивания на металлическую подставку (вращающийся поднос) в микроволновой печи.
5. Выберите требуемое время и мощность приготовления. (См. таблицу сбоку.)

⚠️ ВНИМАНИЕ

- Всегда используйте кухонные рукавицы для извлечения блюда для подрумянивания, поскольку оно сильно нагревается.
- Не кладите на блюдо для подрумянивания нетеплостойкие предметы (например, пластмассовые чашки).
- Никогда не ставьте блюдо для подрумянивания в печь, если в ней нет вращающегося подноса.
- Не рекомендуется мыть блюдо для подрумянивания в посудомоечной машине.

📖 ПРИМЕЧАНИЕ

- Следует иметь в виду, что покрытие блюда имеет тефлоновый слой, который не устойчив к царапинам. Не пользуйтесь ножом или другими острыми предметами для резки на блюде для подрумянивания.
- Для предотвращения появления царапин на блюде для подрумянивания пользуйтесь пластмассовыми приборами или вынимайте готовое блюдо из блюда для подрумянивания, прежде чем его резать.
- Блюдо для подрумянивания следует мыть теплой водой с применением моющего средства, а затем ополаскивать чистой водой.
- Не используйте жесткую щетку или грубую губку во избежание повреждения верхнего слоя.



Использование микроволновой печи

Программы ручного приготовления до хрустящей корочки

Рекомендуется предварительно прогревать блюдо для подрумянивания непосредственно на вращающемся подносе.

Для предварительного прогрева блюда для подрумянивания установите режим 600 Вт + Гриль (☞☞☞☞) на 3–5 минут.

Следуйте указаниям и времени приготовления в таблице.

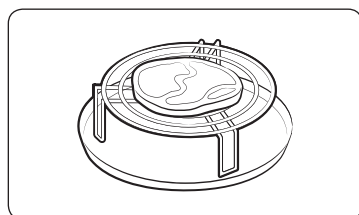
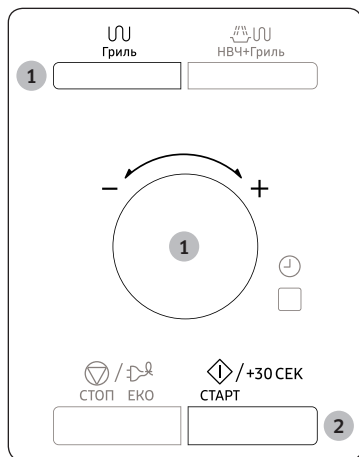
Блюдо	Порция	Мощность	Время предварительного разогрева (мин.)	Время приготовления (мин.)
Бекон	4 ломтика (80 г)	600 Вт + Гриль ☞☞☞☞	3	3½–4
	Предварительно разогрейте блюдо для подрумянивания. Выложите ломтики рядами на блюдо для подрумянивания. Поставьте тарелку на полку.			
Томаты на гриле	200 г (2 шт.)	450 Вт + Гриль ☞☞☞☞	3	4½–5
	Предварительно разогрейте блюдо для подрумянивания. Разрежьте помидоры пополам. Посыпьте их сверху сыром. Разложите булочки по кругу на блюде для подрумянивания. Поставьте тарелку на полку.			
Гамбургер (Замороженный)	2 шт. (125 г)	600 Вт + Гриль ☞☞☞☞	3	7–7½
	Предварительно разогрейте блюдо для подрумянивания. Разложите замороженные гамбургеры по кругу на блюде для подрумянивания. Поставьте тарелку на полку. Переверните через 4–5 мин.			
Багеты (Заморожены)	200-250 г (2 шт.)	450 Вт + Гриль ☞☞☞☞	4	8–9
	Предварительно разогрейте блюдо для подрумянивания. Расположите один багет ближе к центру, 2 багета по сторонам тарелки. Поставьте блюдо для подрумянивания на подставку.			
Пицца (Замороженная)	300-350 г	600 Вт + Гриль ☞☞☞☞	4	9–10
	Предварительно разогрейте блюдо для подрумянивания. Положите замороженную пиццу на блюдо для подрумянивания. Поставьте тарелку на полку.			

Блюдо	Порция	Мощность	Время предварительного разогрева (мин.)	Время приготовления (мин.)
Печеный картофель	250 г 500 г	600 Вт + Гриль ☞☞☞☞	3	5–6 8–9
	Предварительно разогрейте блюдо для подрумянивания. Разрежьте картофель пополам. Положите на блюдо для подрумянивания срезом вниз. Разложите по кругу. Поставьте тарелку на полку.			
Рыбные палочки (Замороженные)	150 г (5 шт.) 300 г (10 шт.)	600 Вт + Гриль ☞☞☞☞	4	7–8 9–10
	Предварительно разогрейте блюдо для подрумянивания. Смажьте тарелку 1 столовой ложкой масла. Разложите рыбные палочки по кругу на тарелке. Переверните через 4 мин. (5 шт.) или через 6 мин. (10 шт.).			
Запеченные панированные кусочки куриного филе (Замороженные)	125 г 250 г	600 Вт + Гриль ☞☞☞☞	4	5–5½ 7½–8
	Предварительно разогрейте блюдо для подрумянивания. Смажьте тарелку 1 столовой ложкой. Разложите куриные кусочки на тарелке. Поставьте тарелку на полку. Переверните через 3 мин. (125 г) или 5 мин. (250 г).			
Пицца (Охлажденная)	300-350 г	450 Вт + Гриль ☞☞☞☞	4	6½–7½
	Предварительно разогрейте блюдо для подрумянивания. Разложите охлажденную пиццу на тарелке. Поставьте блюдо для подрумянивания на подставку.			



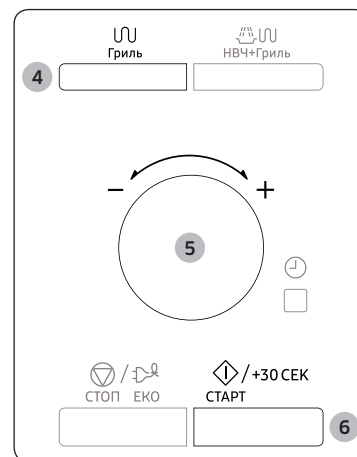
Приготовление в режиме гриль

Режим гриль позволяет быстро разогревать и жарить пищу без использования свч-волн. Для удобства приготовления в этом режиме в комплект поставки печи входит металлическая решетка.



1. Предварительно нагрейте гриль до необходимой температуры, нажав кнопку **Гриль** (Г) и установив время предварительного нагрева с помощью **Круговой переключатель**.
2. Нажмите кнопку **СТАРТ/+30 СЕК** (S).

3. Откройте дверцу и положите продукты на подставку. Закройте дверцу.



ПРИМЕЧАНИЕ

Не беспокойтесь, если нагревательный элемент в процессе приготовления будет выключаться и включаться. Конструкция данной системы предотвращает перегрев печи.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Посуда в микроволновой печи сильно нагревается, поэтому следует всегда пользоваться кухонными рукавицами, прикасаясь к ней.

4. Нажмите кнопку **Гриль** (Г).
 - На дисплее отобразится следующая индикация:
5. Установите время приготовления в режиме гриль, повернув **Круговой переключатель**. Максимальное время приготовления в режиме гриля составляет 60 минут.
6. Нажмите кнопку **СТАРТ/+30 СЕК** (S). начнется приготовление на гриле. По окончании:
 - 1) Воспроизводятся 4 звуковых сигнала.
 - 2) Воспроизводятся 3 звуковых сигнала, напоминающих о завершении приготовления (один сигнал в минуту).
 - 3) Затем снова отображается текущее время.

Использование микроволновой печи

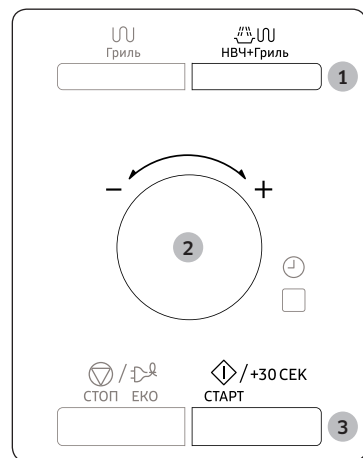
Комбинированный режим: свч и гриль

Комбинированный режим свч+гриль можно использовать для быстрого приготовления и одновременного подрумянивания пищи.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- Следует ВСЕГДА использовать принадлежности для приготовления, подходящие как для микроволновой печи, так и для обычного духового шкафа. Лучше всего подходят стеклянные и керамические блюда, так как они позволяют микроволнам равномерно проникать в пищу.
- Посуда в микроволновой печи сильно нагревается, поэтому следует ВСЕГДА пользоваться кухонными перчатками, прикасаясь к ней.

Откройте дверцу микроволновой печи. Поместите пищу на подставку, а подставку – на вращающийся поднос. Закройте дверцу.



1. Нажмите кнопку **НВЧ+Гриль (СВЧ+Гриль)** (СВЧ+Гриль). На дисплее отображается следующая информация:
СВЧ+Гриль (режим свч и гриль)
600 Вт (выходная мощность)
2. Установите время приготовления, повернув **Круговой переключатель**. Максимальное время приготовления в режиме гриля составляет 60 минут.
3. Нажмите кнопку **СТАРТ/+30 СЕК** (СТАРТ).
Начинается приготовление в комбинированном режиме. По окончании:
 - 1) Воспроизводятся 4 звуковых сигнала.
 - 2) Воспроизводятся 3 звуковых сигнала, напоминающих о завершении приготовления (один сигнал в минуту).
 - 3) Затем снова отображается текущее время.

📖 ПРИМЕЧАНИЕ

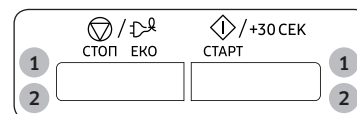
- Выберите необходимый уровень мощности, нажимая кнопку **НВЧ+Гриль (СВЧ+Гриль)** (СВЧ+Гриль), пока на дисплее не отобразится соответствующее значение.
- Максимальный уровень микроволновой мощности в режиме свч и гриль составляет 600 Вт.



⚠ ВНИМАНИЕ

Настройка температуры приготовления в режиме Гриль недоступна.

Отключение звукового сигнала

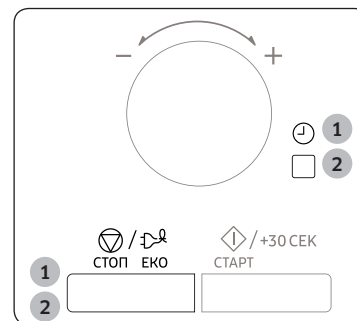
Вы можете отключить звуковой сигнал в любое время.




1. Нажмите и удерживайте кнопки **СТОП/ЕКО (СТОП/ЭКО)** (СТОП/ЭКО) и **СТАРТ/+30 СЕК** (СТАРТ) в течение двух секунд.
 - На дисплее отобразится следующая индикация.

 - печь не будет больше подавать сигнал при каждом нажатии кнопки.
2. Чтобы снова включить звуковой сигнал, еще раз нажмите и удерживайте кнопки **СТОП/ЕКО (СТОП/ЭКО)** (СТОП/ЭКО) и **СТАРТ/+30 СЕК** (СТАРТ) в течение двух секунд.
 - На дисплее отобразится следующая индикация.

 - Воспроизведение звукового сигнала во время работы микроволновой печи возобновится.

Защитная блокировка микроволновой печи

В данной микроволновой печи предусмотрена встроенная система безопасности, позволяющая блокировать устройство, чтобы исключить возможность случайного выполнения операций с ним детьми или людьми, не знакомыми с правилами его эксплуатации. Микроволновую печь можно заблокировать в любое время.



1. Нажмите и удерживайте кнопки **СТОП/ЕКО (СТОП/ЭКО)** (СТОП/ЭКО) и **Часы** (Часы) в течение двух секунд.
 - Печь заблокирована (выбор функций недоступен).
 - На дисплее отобразится индикация «L».

2. Чтобы разблокировать микроволновую печь, снова нажмите и удерживайте кнопки **СТОП/ЕКО (СТОП/ЭКО)** (СТОП/ЭКО) и **Часы** (Часы) в течение двух секунд.
 - Печью можно пользоваться в обычном режиме.

Руководство по выбору посуды

Для успешного приготовления пищи в микроволновой печи микроволны должны проникать сквозь пищу, не отражаясь от используемой посуды и не поглощаясь ею.

Поэтому при выборе посуды следует соблюдать особую осторожность. Если посуда помечена, как предназначенная для использования в микроволновых печах, то ее можно использовать.

В следующей таблице приведена информация о различных типах кухонных принадлежностей, возможности и способах их использования в микроволновой печи.

Кухонные принадлежности	Пригодно для использования в микроволновой печи	Примечания
Алюминиевая фольга	✓X	Может использоваться в небольших количествах для защиты отдельных участков пищи от подгорания. Близкое расположение фольги к стенке печи или использование фольги в большом количестве может привести к образованию электрической дуги.
Блюдо для подрумянивания	✓	Не разогревайте предварительно более 8 минут.
Фарфор и керамика	✓	Фарфор, керамику, глазурованную керамику и тонкостенный фарфор обычно можно использовать, если на них нет металлической отделки.
Одноразовая посуда из полиэфирного волокна	✓	Такая посуда обычно используется для упаковки замороженных продуктов.
Упаковка продуктов быстрого приготовления		
• Полистироловые стаканчики и контейнеры	✓	Можно использовать для разогрева продуктов. При перегреве полистирол может плавиться.
• Бумажные пакеты или газеты	X	Существует риск возгорания.
• Переработанная из вторсырья бумага или металлическая отделка	X	Может стать причиной возникновения электрической дуги.
Стеклопосуда		
• Универсальная посуда для приготовления и сервировки пищи	✓	Может использоваться при отсутствии металлической отделки.

Кухонные принадлежности	Пригодно для использования в микроволновой печи	Примечания
• Тонкостенная стеклянная посуда	✓	Может использоваться для разогрева продуктов и жидкостей. При резком нагреве хрупкое стекло может разбиться или лопнуть.
• Стеклянные банки	✓	Нужно обязательно снять крышку. Подходят только для разогрева.
Металл		
• Блюда	X	Может стать причиной возникновения электрической дуги или возгорания.
• Пакеты для заморозки с проволочной обвязкой	X	
Бумага		
• Тарелки, чашки, текстильные и бумажные салфетки	✓	Для приготовления в течение короткого времени и разогрева. Для поглощения избыточной влаги.
• Переработанная бумага	X	Может стать причиной возникновения электрической дуги.
Пластик		
• Контейнеры	✓	В частности, жаропрочный термопластик. Некоторые другие виды пластика при высокой температуре могут деформироваться или обесцвечиваться. Не используйте меламиновый пластик.
• Липкая пленка	✓	Может использоваться для сохранения влаги. Не должна соприкасаться с продуктами. Будьте осторожны, чтобы не обжечься горячим паром, снимая пленку.
• Пакеты для заморозки	✓X	Только если они пригодны для кипячения или использования в печи. Не должны быть закрыты герметично. При необходимости проткните вилкой.
Вощеная или жиронепроницаемая бумага	✓	Может использоваться для сохранения влаги и предупреждения разбрызгивания.

✓ : Рекомендуется ✓X : Использовать с осторожностью X : Не рекомендуется

Руководство по приготовлению пищи

Микроволны

Микроволновая энергия проникает в пищу, притягиваясь и поглощаясь содержащимися в пище водой, жиром и сахаром.

Микроволны заставляют молекулы пищи быстро колебаться. Быстрые колебания этих молекул создают трение, а генерируемое в результате трения тепло запускает процесс приготовления пищи.

Приготовление

Кухонная посуда для микроволновой печи:

Кухонная посуда должна позволять микроволнам проходить через нее для обеспечения максимальной эффективности приготовления. Микроволны отражаются металлом, например нержавеющей сталью, алюминием и медью, но они могут проходить сквозь керамику, стекло, фарфор и пластмассу, а также через бумагу и дерево. Поэтому запрещается пользоваться металлическими емкостями для приготовления пищи.

Продукты, которые можно готовить в микроволновой печи:

В микроволновой печи можно готовить многие виды продуктов, включая свежие или замороженные овощи, фрукты, макаронные изделия, рис, крупы, бобы, рыбу и мясо. В микроволновой печи также можно готовить соусы, заварные кремы, супы, паровые пудинги, консервы, приправы. В целом, приготовление с помощью микроволн идеально подходит для любых блюд, которые обычно готовятся на кухонной плите. Например, можно растапливать масло или шоколад (смотрите раздел со специальными советами).

Использование крышки во время приготовления

Очень важно накрывать пищу во время приготовления, так как испаряющаяся вода превращается в пар, который вносит свой вклад в процесс приготовления. Пищу можно накрывать разными способами: например, керамической тарелкой, пластмассовой крышкой или пластиковой пленкой, пригодной для использования в микроволновой печи.

Время выдержки

После окончания приготовления важно дать блюду постоять, позволяя температуре выровняться по всему объему пищи.

Руководство по приготовлению замороженных овощей

Используйте подходящую миску из термостойкого стекла с крышкой. Готовьте, накрыв крышкой, в течение минимального времени, указанного в таблице. Затем продолжайте приготовление до получения желаемого результата.

Перемешайте два раза в процессе приготовления и один раз по окончании приготовления. По окончании приготовления добавьте соль, приправы или сливочное масло. Накройте на время выдержки.

Блюдо	Размер порции	Мощность	Время (мин.)
Шпинат	150 г	600 Вт	4½–5½
	Инструкции Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды. Дайте постоять 2–3 минуты.		
Брокколи	300 г	600 Вт	9–10
	Инструкции Добавьте 30 мл (2 ст. л.) холодной воды. Дайте постоять 2–3 минуты.		
Горошек	300 г	600 Вт	7½–8½
	Инструкции Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды. Дайте постоять 2–3 минуты.		
Зеленая фасоль	300 г	600 Вт	8–9
	Инструкции Добавьте 30 мл (2 ст. л.) холодной воды. Дайте постоять 2–3 минуты.		
Овощная смесь (Морковь/Горошек/ Кукуруза)	300 г	600 Вт	7½–8½
	Инструкции Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды. Дайте постоять 2–3 минуты.		
Овощная смесь (Китайская)	300 г	600 Вт	8–9
	Инструкции Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды. Дайте постоять 2–3 минуты.		

Руководство по приготовлению риса и макаронных изделий

- **Рис.** Используйте большую миску из термостойкого стекла с крышкой – рис в два раза увеличивается в объеме в процессе приготовления. Готовьте с закрытой крышкой. Перед выдержкой по завершении приготовления перемешайте рис и добавьте соль или травы и масло. Примечание. За время приготовления рис может впитать не всю воду.
- **Макаронные изделия.** Используйте большую миску из термостойкого стекла. Добавьте кипящую воду, щепотку соли и тщательно перемешайте. Готовьте, не накрывая крышкой. В ходе приготовления и по его завершении помешивайте блюдо время от времени. Накройте крышкой на время выдержки и тщательно слейте воду перед подачей к столу.

Блюдо	Размер порции	Мощность	Время (мин.)
Белый рис (Пропаренный)	250 г	800 Вт	16–17
	Инструкции Добавьте 500 мл холодной воды. Дайте постоять 5 минут.		
Коричневый рис (Пропаренный)	250 г	800 Вт	21–22
	Инструкции Добавьте 500 мл холодной воды. Дайте постоять 5 минут.		
Смесь риса (Обычный и Дикий рис)	250 г	800 Вт	17–18
	Инструкции Добавьте 500 мл холодной воды. Дайте постоять 5 минут.		
Смешанная каша (Рис и Злаки)	250 г	800 Вт	18–19
	Инструкции Добавьте 400 мл холодной воды. Дайте постоять 5 минут.		
Макаронные изделия	250 г	800 Вт	11–12
	Инструкции Добавьте 1000 мл горячей воды. Дайте постоять 5 минут.		

Руководство по приготовлению свежих овощей

Используйте подходящую миску из термостойкого стекла с крышкой. На каждые 250 г смеси добавьте 30–45 мл холодной воды (2–3 ст. л.), если не рекомендовано другое количество. См. таблицу. Готовьте, накрыв крышкой, в течение минимального времени, указанного в таблице. Затем продолжайте приготовление до получения желаемого результата. Перемешайте один раз в процессе приготовления и один раз по его окончании. По окончании приготовления добавьте соль, приправы или сливочное масло. Накройте блюдо и дайте постоять 3 минуты.

ПРИМЕЧАНИЕ

Нарежьте свежие овощи кусочками одинакового размера. Чем мельче нарезаны овощи, тем быстрее они будут готовы.

Блюдо	Размер порции	Мощность	Время (мин.)
Брокколи	250 г	800 Вт	4–4½
	500 г		7–7½
Инструкции Подготовьте соцветия одинакового размера. Разложите соцветия стеблями к центру блюда. Дайте постоять 3 минуты.			
Брюссельская капуста	250 г	800 Вт	5½–6½
	Инструкции Добавьте 60–75 мл (4–5 ст. л.) воды. Дайте постоять 3 минуты.		
Морковь	250 г	800 Вт	4½–5
	Инструкции Нарежьте морковь ломтиками одинакового размера. Дайте постоять 3 минуты.		
Цветная капуста	250 г	800 Вт	5–5½
	500 г		8½–9
Инструкции Подготовьте соцветия одинакового размера. Разрежьте большие соцветия пополам. Разложите соцветия стеблями к центру блюда. Дайте постоять 3 минуты.			
Кабачки	250 г	800 Вт	3½–4
	Инструкции Нарежьте кабачки ломтиками. Добавьте 30 мл (2 ст. л.) воды или кусочек сливочного масла. Готовьте до размягчения. Дайте постоять 3 минуты.		

Руководство по приготовлению пищи

Блюдо	Размер порции	Мощность	Время (мин.)
Баклажаны	250 г	800 Вт	3½–4
	Инструкции Нарежьте баклажаны маленькими ломтиками и полейте 1 ст. л. лимонного сока. Дайте постоять 3 минуты.		
Лук-порей	250 г	800 Вт	4½–5
	Инструкции Нарежьте лук-порей толстыми ломтиками. Дайте постоять 3 минуты.		
Грибы	125 г	800 Вт	1½–2
	250 г		3–3½
	Инструкции Подготовьте небольшие целые или нарезанные ломтиками грибы. Не добавляйте воду. Полейте лимонным соком. Посыпьте солью и перцем. Слейте жидкость перед подачей к столу. Дайте постоять 3 минуты.		
Лук	250 г	800 Вт	5½–6
	Инструкции Разрежьте лук на ломтики или пополам. Добавьте 15 мл (1 ст. л.) воды. Дайте постоять 3 минуты.		
Перец	250 г	800 Вт	4½–5
	Инструкции Нарежьте перец маленькими ломтиками. Дайте постоять 3 минуты.		
Картофель	250 г	800 Вт	4–5
	500 г		7½–8½
	Инструкции Взвесьте очищенный картофель и разрежьте его на половинки или четвертинки одинакового размера. Дайте постоять 3 минуты.		
Кольраби	250 г	800 Вт	5–5½
	Инструкции Нарежьте кольраби небольшими кубиками. Дайте постоять 3 минуты.		

Разогревание

В микроволновой печи можно разогреть пищу существенно быстрее, чем в обычной духовке или на кухонной плите.

Придерживайтесь указанных в следующей таблице уровней мощности и времени разогревания. Время указано для разогрева жидкостей комнатной температуры в диапазоне от +18 до +20 °С, а также охлажденных продуктов с температурой в диапазоне от +5 до +7 °С.

Размещение пищи и использование крышки

Старайтесь не разогревать большие порции, например куски мяса, поскольку зачастую они прогреваются неравномерно, передерживаются и становятся слишком сухими по краям. Рекомендуется разогревать небольшие порции.

Уровни мощности и перемешивание

Некоторые продукты можно разогревать на мощности 800 Вт, в то время как другие необходимо разогревать на мощности 600 Вт, 450 Вт или даже 300 Вт.

Дополнительные указания см. в таблицах. Обычно на более низкой мощности удобнее разогревать деликатесы, большие порции и пищу, которая разогревается очень быстро (например, сладкие пирожки).

Для получения наилучших результатов следует тщательно перемешивать пищу или переворачивать ее во время разогревания. Если возможно, следует еще раз перемешать блюдо, прежде чем подавать его к столу.

Будьте особенно осторожны при разогревании жидкостей и детского питания. Чтобы предотвратить выкипание жидкостей и ошпаривание, помешивайте их до, во время и после разогревания. Оставляете их на время выдержки в микроволновой печи. В жидкость рекомендуется класть пластмассовую ложку или стеклянную палочку.

Избегайте перегрева, который может испортить пищу.

Лучше установить меньшее время разогрева, а затем при необходимости увеличить его.

Время разогревания и выдержки

При разогревании продукта в первый раз запишите, сколько времени на это потребовалось, и используйте эту информацию в дальнейшем.

Обязательно проверяйте, полностью ли разогрелась пища.

После разогревания дайте блюду некоторое время постоять. За это время температура выровняется.

Если в таблице не указано другое значение, рекомендуемое время выдержки после разогревания составляет 2-4 минуты.

Будьте особенно осторожны при разогревании жидкостей и детского питания. Также ознакомьтесь с разделом, в котором описаны меры предосторожности.

Разогревание жидкостей

Всегда выдерживайте жидкость не менее 20 секунд после выключения печи, чтобы дать температуре выровняться. Помешивайте жидкость во время разогревания, если это необходимо, и ОБЯЗАТЕЛЬНО перемешивайте ее после разогревания. Чтобы предотвратить выкипание жидкостей и ошпаривание, следует класть в них ложку или стеклянную палочку, а также помешивать до, во время и после разогревания.

Разогрев жидкостей и пищи

Используйте указанные в таблице уровни мощности и время в качестве руководства при разогреве.

Блюдо	Размер порции	Мощность	Время (мин.)
Напитки (Кофе, Чай и Вода)	150 мл (1 чашка)	800 Вт	1–1½
	250 мл (1 стакан)		1½–2
Инструкции Налейте в чашку и разогревайте в открытом виде. Поставьте чашку/кружку в центре вращающегося подноса. Оставьте в микроволновой печи на время выдержки и тщательно перемешайте. Дайте постоять 1–2 минуты.			
Суп (Охлажденный)	250 г	800 Вт	3–3½
	Инструкции Налейте суп в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Тщательно перемешайте после разогревания. Еще раз перемешайте перед подачей на стол. Дайте постоять 2–3 минуты.		

Блюдо	Размер порции	Мощность	Время (мин.)
Рагу (Охлажденное)	350 г	600 Вт	5½–6½
			Инструкции Положите рагу в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Периодически перемешивайте во время разогрева и вновь перемешайте перед выдержкой и подачей на стол. Дайте постоять 2–3 минуты.
Макаронные изделия с соусом (Охлажденные)	350 г	600 Вт	4½–5½
			Инструкции Положите макаронные изделия (например, спагетти или яичную лапшу) на мелкую керамическую тарелку. Накройте пленкой для микроволновых печей. Перемешайте перед подачей на стол. Дайте постоять 3 минуты.
Макаронные изделия с начинкой и соусом (Охлажденные)	350 г	600 Вт	5–6
			Инструкции Положите мучные изделия с начинкой (например, равиоли, тортеллини) в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Периодически перемешивайте во время разогрева и вновь перемешайте перед выдержкой и подачей на стол. Дайте постоять 3 минуты.
Готовое блюдо (Охлажденное)	350 г	600 Вт	5½–6½
			Инструкции Положите блюдо из 2-3 охлажденных компонентов на керамическую тарелку. Закройте его пленкой для микроволновых печей. Дайте постоять 3 минуты.

Руководство по приготовлению пищи

Разогрев детского питания

Детское питание:

Положите в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Тщательно перемешайте после окончания разогрева!

Дайте постоять 2–3 минуты перед кормлением. Снова перемешайте и проверьте температуру. Рекомендуемая температура для кормления: от 30 до 40 °С.

Детское молоко:

Налейте молоко в стерилизованную стеклянную бутылочку. Разогревайте, не накрывая крышкой. Никогда не разогревайте бутылочку вместе с соской, так как в случае перегрева бутылочка может взорваться. Тщательно встряхните перед выдержкой, а также перед кормлением! Всегда внимательно проверяйте температуру детского молока или питания, прежде чем дать его ребенку. Рекомендуемая температура для кормления: около 37 °С.

ПРИМЕЧАНИЕ:

Во избежание ожогов необходимо очень внимательно проверять температуру детского питания перед кормлением.

Придерживайтесь указанных в следующей таблице уровней мощности и времени разогревания.

Разогрев детского питания и молока

Используйте указанные в данной таблице уровни мощности и время в качестве руководства при разогревании.

Блюдо	Размер порции	Мощность	Время
Детское питание (Овощи и Мясо)	190 г	600 Вт	30 сек
	Инструкции Положите в глубокую керамическую тарелку. Готовьте с закрытой крышкой. Перемешайте после приготовления. Перед кормлением ребенка тщательно перемешайте пищу и внимательно проверьте ее температуру. Дайте постоять 2–3 минуты.		
Детская каша (Крупа, Молоко, Фрукты)	190 г	600 Вт	20 сек
	Инструкции Положите в глубокую керамическую тарелку. Готовьте с закрытой крышкой. Перемешайте после приготовления. Перед кормлением ребенка тщательно перемешайте пищу и внимательно проверьте ее температуру. Дайте постоять 2–3 минуты.		
Детское молоко	100 мл	300 Вт	30-40 сек
	200 мл		От 50 сек до 1 мин.
Инструкции Тщательно встряхните или перемешайте и налейте в стерилизованную стеклянную бутылочку. Поставьте бутылочку в центр вращающегося подноса. Готовьте, не накрывая крышкой. Хорошо встряхните и дайте постоять не менее 3 минут. Перед кормлением ребенка тщательно встряхните бутылочку и внимательно проверьте температуру. Дайте постоять 2–3 минуты.			

Размораживание вручную

Использование микроволн является эффективным способом размораживания продуктов. Микроволны обеспечивают бережное и быстрое размораживание продуктов. Это может оказаться особенно полезным, если к вам неожиданно пришли гости.

Замороженная птица должна полностью оттаять перед приготовлением. Удалите с упаковки все металлические элементы и извлеките из нее птицу, чтобы обеспечить стекание оттаивающей жидкости.

Положите замороженные продукты на блюдо, не накрывая их крышкой. По истечении половины времени размораживания переверните, слейте жидкость, если она образовалась при оттаивании, и удалите потроха, как только это станет возможным.

Время от времени проверяйте продукты, чтобы убедиться в том, что они не нагрелись.

Если мелкие и тонкие части продуктов начнут нагреваться, их можно экранировать на время размораживания, обернув небольшими полосками алюминиевой фольги.

Если наружная часть птицы начнет нагреваться, прекратите размораживание и дайте птице постоять 20 минут, прежде чем продолжить размораживание.

Чтобы полностью завершить размораживание, дайте рыбе, мясу и птице постоять. Время выдержки до полного размораживания различается в зависимости от количества размораживаемых продуктов. См. таблицу, приведенную ниже.

ПРИМЕЧАНИЕ

Плоские и тонкие продукты размораживаются быстрее, чем толстые; маленькие порции размораживаются быстрее, чем большие. Помните об этом при замораживании и размораживании продуктов.

Руководствуйтесь следующей таблицей при размораживании продуктов, замороженных при температуре от -18 до -20 °С.

Блюдо	Размер порции	Мощность	Время (мин.)
Мясо Говяжий фарш Стейки из свинины	250 г	180 Вт	6½–7½
	500 г		10–12
	250 г	180 Вт	7½–8½
Инструкции Положите мясо на мелкое керамическое блюдо. Оберните тонкие края алюминиевой фольгой. Переверните по истечении половины времени размораживания! Дайте постоять 5–25 минут.			

Блюдо	Размер порции	Мощность	Время (мин.)
Птица Кусочки курицы Целая курица	500 г (2 шт.) 900 г	180 Вт 180 Вт	14½–15½ 28–30
	Инструкции Сначала положите куски курицы кожей вниз, а целую курицу грудкой вниз на мелкое керамическое блюдо. Оберните алюминиевой фольгой тонкие части, такие как крылышки и кончики ножек. Переверните по истечении половины времени размораживания! Дайте постоять 15–40 минут.		
Рыба Рыбное филе	250 г (2 шт.) 400 г (4 шт.)	180 Вт	6–7 12–13
	Инструкции Положите замороженную рыбу в середину плоского керамического блюда. Расположите тонкие части под толстыми. Оберните ножки алюминиевой фольгой. Переверните по истечении половины времени размораживания! Дайте постоять 5–15 минут.		
Фрукты Ягоды	250 г	180 Вт	6–7
	Инструкции Разложите фрукты тонким слоем на мелком круглом стеклянном блюде (большого диаметра). Дайте постоять 5–10 минут.		
Хлеб Булочки (каждая весом около 50 г) Тосты/Сэндвичи Немецкий хлеб (Пшеничная + Ржаная мука)	2 шт. 4 шт.	180 Вт	½–1 2–2½
	250 г	180 Вт	4½–5
	500 г	180 Вт	8–10
	Инструкции Положите булочки по кругу, а хлеб – горизонтально на кулинарную бумагу в центре вращающегося подноса. Переверните по истечении половины времени размораживания! Дайте постоять 5–20 минут.		

Руководство по приготовлению пищи

Гриль

Нагревательный элемент гриля расположен на верхней стенке внутренней камеры печи. Он работает, когда дверца закрыта, а поднос вращается. Вращение подноса обеспечивает более равномерное подрумянивание пищи. Предварительное прогревание гриля в течение 3–4 минут позволяет быстрее подрумянить приготавливаемое блюдо.

Посуда для режима гриль:

Следует использовать жароустойчивую посуду, которая может быть изготовлена из металла. Не следует пользоваться пластмассовой посудой, поскольку она может расплавиться.

Продукты, которые можно готовить в режиме гриль:

Отбивные, сосиски, бифштексы, гамбургеры, ломтики бекона и окорока, стейки из рыбы, сэндвичи и все виды закусок на тостах.

Важное замечание:

Если используется только режим гриля, убедитесь в том, что нагревательный элемент гриля находится под верхним сводом печи в горизонтальном положении, а не на задней стенке в вертикальном положении. Помните о том, что продукты нужно укладывать на высокую подставку, если в инструкциях не указано обратное.

Свч + Гриль

Этот режим приготовления сочетает в себе тепловое воздействие гриля и скорость приготовления, обеспечиваемую микроволнами. Он работает только тогда, когда закрыта дверца печи и вращается поднос. Благодаря вращению подноса приготавливаемое блюдо подрумянивается равномерно. В этой модели печи доступны три комбинированных режима приготовления: 600 Вт + Гриль, 450 Вт + Гриль и 300 Вт + Гриль.

Посуда для режима свч+гриль:

Следует использовать кухонную посуду, не препятствующую прохождению микроволн. Кухонная посуда должна быть жароустойчивой. Не следует использовать в комбинированном режиме металлические кухонные принадлежности. Не следует пользоваться пластмассовой посудой, поскольку она может расплавиться.

Продукты, которые можно готовить в режиме свч+гриль:

В число блюд, которые можно приготовить в комбинированном режиме, входят все виды уже готовой пищи, которую нужно разогреть и подрумянить (например, запеченные макаронные изделия), а также продукты, для которых требуется небольшое время приготовления, чтобы подрумянить их сверху. Этот режим также можно использовать для приготовления больших порций пищи, которая становится вкуснее, если сверху образуется золотистая хрустящая корочка (например, куски курицы, которые переворачиваются по истечении половины времени приготовления). Более подробные сведения см. в таблице для режима Гриль.

Важное замечание:

Когда используется комбинированный режим (свч+гриль), убедитесь в том, что нагревательный элемент гриля находится под верхним сводом печи в горизонтальном положении, а не в вертикальном положении на задней стенке. Продукт нужно укладывать на высокую подставку, если в инструкции не указано обратное. В других случаях его необходимо помещать непосредственно на вращающийся поднос. См. инструкции в следующей таблице. Если продукт требуется подрумянить с обеих сторон, его нужно переворачивать.

Руководство по использованию режима гриль для приготовления замороженных продуктов

Используйте указанные в таблице уровни мощности и время в качестве руководства для приготовления в режиме Гриль.

Свежие продукты	Размер порции	Шаг 1 (мин.)	Шаг 2 (мин.)
Булочки (Каждая весом около 50 г)	2 шт.	300 Вт + Гриль 1–1½	Только Гриль 1–2
	4 шт.	2–2½	1–2
Инструкции Разложите булочки по кругу на подставке. Готовьте булочки на гриле со второй стороны, пока не образуется необходимая корочка. Дайте постоять 2–5 минут.			
Багеты + начинка (Помидоры, Сыр, Ветчина, Грибы)	250–300 г (2 шт.)	450 Вт + Гриль 8–9	-
	Инструкции Положите 2 замороженных багета рядом друг с другом на подставку. После приготовления на гриле. Дайте постоять 2–3 минуты.		
Гратен (Овощи или Картофель)	400 г	450 Вт + Гриль 13–14	-
	Инструкции Положите замороженное блюдо в круглую миску из стекла пирекс. Поставьте тарелку на подставку. После приготовления на гриле. Дайте постоять 2–3 минуты.		
Макаронные изделия (Трубочки С Начинкой, Макароны, Лазанья)	400 г	600 Вт + Гриль 14–15	Только Гриль 2–3
	Инструкции Положите замороженную пасту в небольшое плоское прямоугольное блюдо из стекла пирекс. Поставьте тарелку на вращающийся поднос. После приготовления дайте постоять 2–3 минуты.		
Запеченные панированные кусочки куриного филе	250 г	450 Вт + Гриль 5–5½	450 Вт + Гриль 3–3½
	Инструкции Поставьте куриные шарики на подставку. Переверните после первого цикла.		

Свежие продукты	Размер порции	Шаг 1 (мин.)	Шаг 2 (мин.)
Чипсы для приготовления в печи	250 г	450 Вт + Гриль 9–11	450 Вт + Гриль 4–5
	Инструкции Положите чипсы непосредственно на бумаге для выпечки на подставку.		

Руководство по использованию режима гриль для приготовления свежих продуктов

Предварительно прогрейте микроволновую печь в течение 3–4 минут, используя функцию гриль.

Используйте указанные в таблице уровни мощности и время в качестве руководства для приготовления в режиме гриль.

Свежие продукты	Размер порции	Шаг 1 (мин.)	Шаг 2 (мин.)
Тосты	4 шт. (по 25 г)	Только Гриль 6–8	Только Гриль 4–5½
	Инструкции Положите тосты рядом друг с другом на подставку.		
Булочки (Уже испеченные)	2–4 шт.	Только Гриль 2–3	Только Гриль 2–3
	Инструкции Разложите булочки по кругу нижней стороной вверх на вращающемся подносе.		
Томаты на гриле	200 г (2 шт.) 400 г (4 шт.)	300 Вт + Гриль 4½–5½ 7–8	Только Гриль 2–3
	Инструкции Разрежьте томаты пополам. Посыпьте их сверху сыром. Разложите их по кругу на плоском блюде из термостойкого стекла. Поставьте блюдо на подставку.		
Тосты по-гавайски (Ломтики Ананаса, Ветчины, Сыра)	2 шт. (300 г)	450 Вт + Гриль 3½–4	-
	Инструкции Сначала поджарьте ломтики хлеба. Положите тосты с ингредиентами на подставку. Положите 2 тоста друг напротив друга непосредственно на подставку. Дайте постоять 2–3 минуты.		

Руководство по приготовлению пищи

Свежие продукты	Размер порции	Шаг 1 (мин.)	Шаг 2 (мин.)
Печеный картофель	250 г	600 Вт + Гриль	-
	500 г	4½–5½ 8–9	
Инструкции Разрежьте картофелины пополам. Разложите их по кругу на подставку срезами в сторону гриля.			
Кусочки курицы	450-500 г (2 шт.)	300 Вт + Гриль 10–12	300 Вт + Гриль 12–13
	Инструкции Смажьте куски курицы маслом и посыпьте специями. Разложите их по кругу, косточками в середину. При размещении 1 куска курицы не кладите его в центр подставки. Дайте постоять 2–3 минуты.		
Бараны отбивные/ Бифштексы (Среднего размера)	400 г (4 шт.)	Только Гриль 12–15	Только Гриль 9–12
	Инструкции Смажьте бараны отбивные растительным маслом и специями. Положите их по кругу на подставку. После приготовления на гриле. Дайте постоять 2–3 минуты.		
Стейки из свинины	250 г (2 шт.)	300 Вт + Гриль 7–8	Только Гриль 6–7
	Инструкции Смажьте стейки из свинины растительным маслом и специями. Положите их по кругу на подставку. После приготовления на гриле. Дайте постоять 2–3 минуты.		
Печеные яблоки	1 яблоко (прибл. 200 г)	300 Вт + Гриль 4–4½	-
	2 яблока (прибл. 400 г)	6–7	
Инструкции Выньте из яблок сердцевину и наполните их изюмом и вареньем. Сверху положите несколько кусочков миндаля. Положите яблоки на плоское блюдо из термостойкого стекла. Поставьте тарелку на вращающийся поднос.			

Свежие продукты	Размер порции	Шаг 1 (мин.)	Шаг 2 (мин.)
Жареная курица	1200 г	600 Вт + Гриль 15–18	600 Вт + Гриль 15–18
	Инструкции Смажьте курицу растительным маслом и посыпьте специями. Положите курицу сначала грудкой вниз, а затем переверните грудкой вверх на термостойком блюде. Выдержите 5 минут после завершения жарки.		

Полезные советы

Растапливание сливочного масла

Положите 50 г сливочного масла в маленькую глубокую стеклянную тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Нагревайте 30–40 секунд с использованием уровня мощности 800 Вт, пока масло не растопится.

Растапливание шоколада

Положите 100 г шоколада в маленькую глубокую стеклянную тарелку. Нагревайте в течение 3–5 минут при уровне мощности 450 Вт, пока шоколад не растопится. Перемешайте один или два раза во время растапливания. Для извлечения из печи используйте кухонные рукавицы!

Растапливание засахарившегося меда

Положите 20 г засахарившегося меда в маленькую глубокую стеклянную тарелку. Нагревайте 20–30 секунд с использованием уровня мощности 300 Вт, пока мед не растопится.

Растапливание желатина

Замочите пластинки сухого желатина (10 г) на 5 минут в холодной воде. Слейте воду и положите желатин в маленькую тарелку из термостойкого стекла. Нагревайте в течение 1 минуты при уровне мощности 300 Вт. Перемешайте после растапливания.

Приготовление глазури (для выпечки и пирожных)

Смешайте глазурь быстрого приготовления (прибл. 14 г) с 40 г сахара и 250 мл холодной воды. Готовьте, не накрывая крышкой, в миске из термостойкого стекла от 3½ до 4½ минут с использованием уровня мощности 800 Вт, пока глазурь не станет прозрачной. Дважды перемешайте во время приготовления.

Приготовление джема

Положите 600 г фруктов (например, смеси ягод) в миску из термостойкого стекла подходящего размера с крышкой. Добавьте 300 г сахара для консервирования и тщательно перемешайте.

Готовьте под крышкой 10–12 минут с использованием уровня мощности 800 Вт.

Перемешайте несколько раз в процессе приготовления. Разложите в небольшие баночки для джема с заворачивающимися крышками. Поставьте банки крышками вниз на 5 минут.

Приготовление пудинга

Добавьте в концентрат пудинга сахар и молоко (500 мл), следуя инструкциям изготовителя концентрата, и тщательно перемешайте. Используйте миску подходящего размера из термостойкого стекла с крышкой. Готовьте под крышкой от 6½ до 7½ минут при уровне мощности 800 Вт. Тщательно перемешайте несколько раз во время приготовления.

Подрумянивание кусочков миндаля

Разложите 30 г нарезанного миндаля ровным слоем по керамической тарелке среднего размера. В процессе обжаривания (от 3½ до 4½ минут) при уровне мощности 600 Вт перемешайте несколько раз. Дайте постоять 2–3 минуты в печи. Для извлечения из печи используйте кухонные рукавицы!

Устранение неисправностей

Устранение неисправностей

Если возникла какая-либо из проблем, перечисленных ниже, попробуйте применить предлагаемые решения.

Проблема	Причина	Решение
Общие		
Кнопки не функционируют должным образом.	В зазоры между кнопками попало постороннее вещество или посторонний предмет.	Удалите постороннее вещество или посторонний предмет и повторите попытку.
	Модель с сенсорным управлением: на внешнюю панель попала влага.	Сотрите влагу с внешней панели.
	Включена функция Замок от детей.	Отключите функцию Замок от детей.
Время не отображается.	Включена функция «Эко» (энергосбережение).	Выключите функцию «Эко».
Духовой шкаф не работает.	Отсутствует подача питания.	Убедитесь, что питание подается.
	Дверца открыта.	Закройте дверцу и повторите попытку.
	В механизм безопасного открывания дверцы попало постороннее вещество.	Удалите постороннее вещество или посторонний предмет и повторите попытку.
Духовой шкаф перестает работать во время выполнения какой-либо функции.	Пользователь открыл дверцу, чтобы перевернуть блюдо.	Перевернув блюдо, снова нажмите кнопку СТАРТ/+30 СЕК , чтобы запустить устройство.

Устранение неисправностей

Проблема	Причина	Решение
Во время работы устройства происходит сбой в подачи электропитания.	Приготовление пищи выполнялось в течение продолжительного периода времени.	После завершения длительного процесса приготовления дайте печи остыть.
	Охлаждающий вентилятор не работает.	Послушайте, издает ли охлаждающий вентилятор какой-либо звук во время работы.
	Попробуйте включить пустую печь.	Положите продукты в печь.
	Вокруг печи недостаточно пространства для вентиляции.	На задней и передней панели печи находятся отверстия, обеспечивающие циркуляцию воздуха. При установке устройства следует оставить зазоры в соответствии с информацией, приведенной в руководстве по установке.
Во время работы печи слышится пощелкивание, печь не включается.	Несколько сетевых вилок подключены к одной сетевой розетке.	Для печи необходимо использовать одну сетевую розетку.
	Пощелкивание может раздаваться, если вы готовите пищу в герметичной упаковке или используете контейнер с плотной крышкой.	Не используйте герметичные контейнеры, поскольку во время приготовления они могут взорваться из-за увеличения объема содержимого.

Проблема	Причина	Решение
Внешняя поверхность духового шкафа слишком сильно нагревается во время работы.	Вокруг печи недостаточно пространства для вентиляции.	На задней и передней панели печи находятся отверстия, обеспечивающие циркуляцию воздуха. При установке устройства следует оставить зазоры в соответствии с информацией, приведенной в руководстве по установке.
	Сверху на печи стоят посторонние предметы.	Уберите посторонние предметы с печи.
Дверца плохо открывается.	Остатки пищи застряли между дверцей и внутренней стенкой печи.	Тщательно очистите печь и попробуйте снова открыть дверцу.
Нагрев, включая функцию подогрева, не работает надлежащим образом.	Печь не работает, идет приготовление слишком большого количества продуктов, или используется ненадлежащая посуда.	Налейте один стакан воды в контейнер, пригодный для использования в микроволновой печи, и включите микроволновую печь на 1–2 минуты, чтобы проверить, нагревается ли вода. Уменьшите приготавливаемую порцию продуктов и снова включите печь. Используйте для приготовления контейнер с плоским дном.
Функция размораживания не работает.	Выполняется приготовление слишком большого количества пищи.	Уменьшите приготавливаемую порцию продуктов и снова включите печь.

Проблема	Причина	Решение
Освещение внутри духового шкафа тусклое или не работает.	Дверца оставалась открытой в течение длительного времени.	Освещение внутри печи может автоматически отключаться при использовании функции «Эко». Закройте и снова откройте дверцу или нажмите кнопку СТОП/ЭКО (СТОП/ЭКО) .
	Внутренняя лампа загрязнена посторонними веществами.	Очистите камеру устройства и проверьте еще раз.
Во время приготовления слышен звуковой сигнал.	Если используется функция автоматического приготовления, звуковой сигнал означает, что пора перевернуть продукты во время размораживания.	Перевернув блюдо, снова нажмите кнопку СТАРТ/+30 СЕК , чтобы возобновить работу.
Печь стоит неровно.	Печь установлена на неровной поверхности.	Установите печь на плоской устойчивой поверхности.
Во время приготовления возникают искры.	Для приготовления/ размораживания продуктов используются металлические контейнеры.	Не используйте металлические контейнеры.
При подключении к источнику питания печь сразу начинает работать.	Дверца закрыта неплотно.	Закройте дверцу и проверьте еще раз.
Микроволновая печь электризуется.	Источник питания или сетевая розетка не заземлены надлежащим образом.	Убедитесь, что источник питания или сетевая розетка заземлены надлежащим образом.

Проблема	Причина	Решение
<ol style="list-style-type: none"> 1. Происходит утечка воды. 2. Через зазор между дверцей и корпусом устройства выходит пар. 3. В печи остается вода. 	Во время приготовления некоторых блюд внутри устройства может скапливаться вода или образовываться пар. Это не является неисправностью устройства.	Дайте духовому шкафу остыть, а затем протрите его сухим кухонным полотенцем.
	Вокруг печи недостаточно пространства для вентиляции.	Необходимо обеспечить пространство для вентиляции в соответствии с информацией, приведенной в руководстве по установке устройства.
Яркость освещения в духовом шкафу постоянно меняется.	Яркость меняется в зависимости от колебаний выходной мощности в соответствии с выбранной функцией.	Колебания выходной мощности во время приготовления не являются неисправностью. Это не является неисправностью устройства.
Процесс приготовления завершен, но охлаждающий вентилятор по-прежнему работает.	Для обеспечения вентиляции устройства охлаждающий вентилятор продолжает работать в течение 3 минут по окончании приготовления.	Это не является неисправностью устройства.
Вращающийся поднос		
Во время вращения поднос смещается или перестает вращаться.	Роликовая подставка отсутствует или неправильно установлена.	Установите роликовую подставку и повторите попытку.

Устранение неисправностей

Проблема	Причина	Решение
Вращающийся поднос движется слишком медленно.	Роликовая подставка установлена неправильно, идет приготовление слишком большого количества пищи, или используется слишком большой контейнер, который задевает стенки микроволновой печи.	Попробуйте уменьшить порцию приготовляемой пищи и не используйте большие контейнеры.
При вращении подноса слышны дребезжание и шум.	На дне печи скопились остатки пищи.	Удалите остатки пищи, скопившиеся на дне печи.
Гриль		
Во время работы из устройства выходит дым.	В начале эксплуатации при первом использовании нагревательные элементы могут выделять дым.	Это не является неисправностью. Обычно после 2–3 раз использования печи выделение дыма прекращается.
	На нагревательных элементах скопились остатки пищи.	Дайте печи остыть и удалите с нагревательных элементов остатки пищи.
	Продукты расположены слишком близко к грилю.	Расположите продукты на соответствующем расстоянии во время приготовления.
	Продукты подготовлены ненадлежащим образом или неправильно размещены.	Подготовьте и расположите продукты надлежащим образом.
	Вокруг печи недостаточно пространства для вентиляции.	Необходимо обеспечить пространство для вентиляции в соответствии с информацией, приведенной в руководстве по установке устройства.

Информационный код

Информационный код	Причина	Решение
SE	Сенсорные кнопки не функционируют должным образом.	Очистите кнопки и проверьте, нет ли вокруг них воды. Выключите микроволновую печь и повторите настройку. Если это не помогло устранить проблему, обратитесь в местный центр обслуживания клиентов SAMSUNG.

ПРИМЕЧАНИЕ

Если на дисплее отображается код, который не указан выше, или если предложенное решение не помогает устранить проблему, обратитесь в местный центр обслуживания клиентов SAMSUNG.



Технические характеристики

Компания SAMSUNG постоянно совершенствует свою продукцию. Характеристики устройства и настоящие инструкции могут быть изменены без предварительного уведомления.

Модель		MG23F301T**, MG23F302T**
Источник питания		230 В переменного тока, 50 Гц
Потребление электроэнергии	СВЧ	1200 Вт
	Гриль	1100 Вт
	Комбинированный режим	2300 Вт
Производимая мощность		100 Вт / 800 Вт (IEC-705)
Рабочая частота		2450 МГц
Магнетрон		OM75P (31)
Метод охлаждения		Двигатель вентилятора
Размеры (Ш x В x Г)	Внешние (Включая Ручку)	489 x 275 x 392 мм
	Внутренняя камера печи	330 x 211 x 324 мм
Объем		23 л
Вес	Нетто	Приблизительно 13 кг

※ оборудование класса I

Подлежит использованию по назначению в нормальных условиях
Срок службы: 7 лет

	Символ «не для пищевой продукции» применяется в соответствии с техническим регламентом Таможенного союза "О безопасности упаковки" 005/2011 и указывает на то, что упаковка данного продукта не предназначена для повторного использования и подлежит утилизации. Упаковку данного продукта запрещается использовать для хранения пищевой продукции.
	Символ "петля Мебиуса" указывает на возможность утилизации упаковки. Символ может быть дополнен обозначением материала упаковки в виде цифрового и/или буквенного обозначения.

Заметки

Производитель : Samsung Electronics Co., Ltd / Самсунг Электроникс Ко., Лтд

Адрес производителя :
(Мэтан-донг) 129, Самсунг-ро, Йонгтонг-гу, Сувон-си, Гйонгги-до, Корея, 16677

Адрес мощностей производства :
ЛОТ 2, ЛЕБУХ 2, НОРС КЛАНГ СТРЕЙТС, ЭРИА 21, ИНДАСТРИАЛ ПАРК, 42000 ПОРТ КЛАНГ,
СЕЛАНГОР ДАРУЛ ЭСАН, МАЛАЙЗИЯ

Страна производства : Малайзия

Импортер в России :
ООО «Самсунг Электроникс Рус Компани»
Адрес: Российская Федерация, 123242, г. Москва, Новинский бульвар, д. 31, помещение 1, 2

Примите к сведению, что гарантия Samsung HE распространяется на вызовы специалиста сервисного центра, осуществляемые с целью получить пояснения по работе изделия, исправить неправильную установку, выполнить нормальную очистку или техническое обслуживание.

ВОПРОСЫ ИЛИ КОММЕНТАРИИ?

СТРАНА	ТЕЛЕФОН	ВЕБ-САЙТ
RUSSIA	8-800-555-55-55 (VIP care 8-800-555-55-88)	www.samsung.com/ru/support
GEORGIA	0-800-555-555	www.samsung.com/support
ARMENIA	0-800-05-555	
AZERBAIJAN	0-88-555-55-55	
KYRGYZSTAN	00-800-500-55-500 (GSM: 9977)	
UZBEKISTAN	00-800-500-55-500 (GSM: 7799)	
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500 (GSM: 7799, VIP care 7700)	www.samsung.com/kz_ru/support
TAJIKISTAN	8-10-800-500-55-500	www.samsung.com/support
MONGOLIA	+7-495-363-17-00	
BELARUS	810-800-500-55-500	
MOLDOVA	0-800-614-40	
UKRAINE	0-800-502-000	www.samsung.com/ua/support (Ukrainian) www.samsung.com/ua_ru/support (Russian)

DE68-04178U-00

