



MS23F301TF\*\*  
MS23F302TF\*\*

#### УДИВИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

Благодарим за приобретение продукции компании Samsung. Для получения полного обслуживания зарегистрируйте свое устройство по адресу: [www.samsung.com/register](http://www.samsung.com/register)

# Микроволновая печь

Инструкция пользователя и  
руководство по приготовлению пищи

Примите к сведению, что сервис Samsung не распространяется на высокие специализированные центры, создаваемые с целью получить персонал по работе изделия, исправить неправильную установку, выполнить нормальную очистку или техническое обслуживание.



Данное руководство напечатано на полностью перерабатываемой бумаге.



#### ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ИНСТРУКЦИИ

Вы приобрели микроволновую печь SAMSUNG. Инструкция по эксплуатации содержит полезные сведения о том, как пользоваться микроволновой печью.

- Меры предосторожности
- Подходящие принадлежности и посуда
- Полезные советы по приготовлению пищи
- Советы по приготовлению пищи

#### ОПИСАНИЕ СИМВОЛОВ И ЗНАЧКОВ

Несоблюдение или пренебрежение мерами безопасности может стать причиной **серьезной травмы или смерти**.

#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Несоблюдение или пренебрежение мерами безопасности может привести к получению **незначительной травмы или повреждению имущества**.

#### ВНИМАНИЕ

- Предупреждение. Риск возгорания.
- Предупреждение. Электричество.
- НЕ делать.
- НЕ разбирать.
- Предупреждение. Горячая поверхность.
- Предупреждение. Выхлещаемые вещества.
- НЕ прикасаться.
- Строго следуйте указаниям.
- Во избежание поражения электрическим током убедитесь, что устройство заземлено.
- Примечание
- Важная информация.

РУССКИЙ

#### ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТИТЕ И СОХРАНИТЕ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ДАЛЬНЕЙШЕМ.

Всегда соблюдайте приведенные ниже инструкции по безопасности.

Перед использованием печи ознакомьтесь со следующими инструкциями и соблюдайте их.

#### ▲ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ (только для функций микроволновой печи)

- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Если дверца или уплотнитель дверцы повреждены, печь 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.
- Этот электроприбор предназначен для эксплуатации только в домашних условиях.



**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Детям можно пользоваться печью без контроля взрослых только в том случае, если они получили соответствующие инструкции, могут пользоваться печью с осторожностью и осознают опасность неправильного обращения с ней.

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Это устройство могут использовать дети старше 8 лет и взрослые люди с ограниченными физическими, сенсорными либо умственными способностями или лица, у которых отсутствуют необходимые знания или опыт, если их действия контролируются или если они проинструктированы относительно безопасного использования прибора и осознают возможные риски. Детям не следует играть с устройством. Очистка и самостоятельное техническое обслуживание не должно выполняться детьми младше 8 лет. Допускается выполнение очистки детьми более старшего возраста под присмотром родителей.

**⚠** Используйте только подходящую для использования в микроволновых печах посуду.

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

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

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

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

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

**⚠** Яйца в скорлупе и целые 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.

РУССКИЙ

**⚠** Если не поддерживать чистоту печи, может произойти повреждение поверхности, что несет риск сокращения срока службы устройства, а также возникновения опасной ситуации.

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

**⚠** Этот прибор не предназначен для использования людьми (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными либо умственными способностями или лицами, у которых отсутствуют необходимые знания или опыт, если их действия не контролируются или если они не проинструктированы относительно использования прибора лицом, отвечающим за безопасность.

**⚠** Следите, чтобы дети не играли с устройством.

**⚠** Чтобы избежать опасных ситуаций, замена поврежденного кабеля питания должна производиться изготовителем, сотрудником сервисной службы или другим квалифицированным специалистом.

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Жидкости или другие продукты нельзя разогревать в термично закрытых контейнерах, так как они могут взорваться.

РУССКИЙ

**⚠** Не допускается очистка электроприбора при помощи струи воды.

**⚠** 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.

**⚠** Микроволновая печь предназначена только для автономной установки, ее нельзя размещать в шкафу

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ (только для функций микроволновой печи) - дополнительно**

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

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ (только для функций микроволновой печи) - дополнительно**

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



**⚠** Во время использования устройство нагревается. Будьте осторожны, избегайте контакта с нагревательными элементами внутри микроволновой печи.

**⚠** **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Внешние части прибора могут сильно нагреваться при его использовании. Не оставляйте детей без присмотра рядом с прибором.

**⚠** Не допускается использование паровых очистителей.

**⚠** **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Собирать лампу, обязательно отключите устройство, чтобы избежать поражения электрическим током.

**⚠** **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 прибором.

**⚠** Это устройство могут использовать дети старше 8 лет и взрослые люди с ограниченными физическими, сенсорными либо умственными способностями или лица, у которых отсутствуют необходимые знания или опыт, если их действия контролируются или если они проинструктированы относительно безопасного использования прибора и осознают возможные риски. Детям не следует играть с устройством. Очистка и обслуживание устройства могут выполняться детьми только под присмотром.

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

**⚠** При работе устройства легкодоступные поверхности могут сильно нагреваться.

**⚠** При работе устройства дверца или наружная поверхность могут нагреваться.

**⚠** Держите устройство и кабель в недоступном для детей месте старше 8 лет.

**⚠** Данное устройство не имеет внешнего таймера или пульта дистанционного управления.

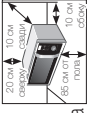
**⚠** Это устройство является оборудованием ISM группы 2 класса В. Группа 2 включает в себя все устройства ISM (промышленность, наука, медицина), в которых генерируется и используется радиочастотная энергия в форме электромагнитного излучения для обработки материалов, EDM и оборудование для дуговой сварки. Оборудование класса В включает в себя устройства, предназначенные для работы в домашних условиях и использующие электрические сети низкого напряжения в жилых зданиях.

**РУССКИЙ**

**УСТАНОВКА МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ**

Установите печь на плоскую ровную поверхность на высоте 85 см от пола. Поверхность должна быть достаточно прочной, чтобы выдерживать вес печи.

**1.** При установке печи следует обеспечить ее достаточную вентиляцию, оставив, по крайней мере, 10 см свободного пространства сзади и по бокам печи и 20 см сверху



**2.** Извлеките из печи все упаковочные материалы.

**3.** Установите роликковую подставку и вращающийся поднос. Проверьте, что роликковая подставка свободно вращается. (Только для моделей, оборудованных роликковой подставкой)

**4.** Печь следует разместить так, чтобы имелся свободный доступ к вилке кабеля питания.

**⚠** Чтобы избежать опасных ситуаций, замена поврежденного кабеля питания должна производиться изготовителем, сотрудником сервисной службы или другим квалифицированным специалистом. В целях личной безопасности вставляйте кабель только в подходящую заземленную розетку переменного тока.

**⚠** Не устанавливайте микроволновую печь в жарких или влажных местах, например, рядом с обычной

кухонной плитой или батареей отопления. Необходимо принимать во внимание технические требования к источнику питания, и любой используемый удлинитель должен соответствовать тому же стандарту, что и кабель питания, прилагаемый к печи. Перед первым использованием микроволновой печи протрите влажной тканью внутренние компоненты печи и уплотнение дверцы.

**ЧИСТКА МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ**

Во избежание скопления жира и частиц продуктов следует регулярно чистить следующие детали микроволновой печи.

- Внутренние и внешние поверхности
- Дверца и уплотнители дверцы
- Вращающийся поднос и роликковые подставки (Только для моделей с вращающимся подносом)

**⚠** **ВСЕГДА** поддерживайте в чистоте уплотнители дверцы и надежно закрывайте дверцу.

**⚠** Если не поддерживать чистоту печи, может произойти повреждение поверхности, что несет риск сокращения срока службы устройства, а также возникновения опасной ситуации.

**1.** Для очистки внешних поверхностей используйте мягкую ткань и теплую мыльную воду. Промывайте и вытирайте насухо.



2. Удаляйте брызги и пятна с внутренней поверхности печи с помощью мыльного раствора и ткани. Промывайте и вытирайте насухо.

3. Чтобы размягчить затвердевшие частицы продуктов и устранить запах, поставьте на вращающийся поднос печи чашку с разбавленным лимонным соком и нагревайте ее в течение десяти минут, включив печь на полную мощность.

4. Тарелку можно мыть в посудомоечной машине по мере необходимости.

**СПЕДИТЕ**, чтобы вода не попала в вентиляционные отверстия. **НИКОГДА** не используйте абразивные материалы и химические растворители. При очистке уплотнителей дверцы следите, чтобы частицы продуктов:

- не накапливались на них;
- не мешали правильно закрывать дверцу.

**Выполняйте очистку** внутренней камеры после каждого использования печи с помощью мягкого моющего средства. Перед этим дайте стенкам внутренней камеры печи остыть, чтобы избежать ожога.

При чистке верхней части внутренней камеры рекомендуется повернуть нагревательный элемент вниз под углом 45°, а затем почистить.



(Только для моделей с поворотным нагревателем)  
**ХРАНЕНИЕ И РЕМОНТ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ**

При установке микроволновой печи и ее обслуживании необходимо принять несколько простых мер предосторожности.

Печь нельзя использовать, если повреждены дверца или уплотнитель дверцы.

- Сломаны петли
- Износился уплотнитель
- Деформировался или потонул корпус

Ремонт печи должен выполнять только квалифицированный специалист по обслуживанию микроволновых печей.

**НЕ** снимайте наружный корпус печи. Если печь неисправна и требует ремонта, или если Вы сомневаетесь в ее исправности, выполните следующие действия:

- Отключите ее от сетевой розетки
- Обратитесь в ближайший сервисный центр

Если необходимо поместить печь на временное хранение, выберите сухое не запыленное место.

**Причина:** Пыль и влага могут оказать неблагоприятное воздействие на рабочие детали печи.

РУССКИЙ

РУССКИЙ

Данная микроволновая печь не предназначена для коммерческого использования.

Лампочку не следует заменять самостоятельно из соображений безопасности. Свяжитесь с ближайшим официальным офисом обслуживания клиентов Samsung, чтобы договориться о замене лампы или проконсультироваться с инженером.

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

Любые модификации и ремонт электрооборудования должны выполняться только квалифицированными специалистами.

Не нагревайте жидкости и другие продукты питания в герметично закрытых контейнерах в режиме СВЧ.

В целях безопасности не следует чистить прибор струей воды или паром под высоким давлением.

Не устанавливайте устройство рядом с источниками тепла, легковоспламеняющимися материалами, в помещениях с высоким уровнем влажности или пыли, в местах, где на него будет воздействовать прямой солнечный свет и вода, а также в зонах возможной утечки бытового газа и на неровной поверхности.

Устройство требует правильного заземления в соответствии с местными или государственными правилами.

Регулярно протирайте сухой тряпкой вилку кабеля питания и точку контакта, чтобы удалить пыль и влагу.

Не тяните, не отбрасывайте кабель питания и не ставьте на него тяжелые предметы.

В случае утечки газа (пропан, сжиженный газ и т.п.) немедленно проследите помещение и не прикасайтесь к вилке кабеля питания.

<input checked="" type="checkbox"/>	Не прикасайтесь к вилке кабеля питания мокрыми руками.	<input checked="" type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	Не отсоединяйте вилку кабеля питания, когда устройство включено.	<input checked="" type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	Не вставляйте в устройство палочки и подобные предметы. Если вилка устройства горячая вода или другое теплое вещество, отключите вилку кабеля питания и обратитесь в ближайший сервисный центр.	<input checked="" type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	Устройство не должно подвергаться сильному физическому воздействию и ударам.	<input checked="" type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	Не ставьте печь на хрупкие предметы, например на кухонную раковину или стелющиеся вещи	<input checked="" type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	Не используйте блендер, растереть, стирет, парокотель или окислитель высокого давления для очистки устройства.	<input checked="" type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	Убедитесь, что напряжение, частота и сила тока электрической сети соответствуют характеристикам устройства.	<input checked="" type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	Убедитесь, что вилка кабеля питания надежно вставлена в сетевую розетку. Не используйте парадокс с несколькими гнездами, удлинителем или электрическим преобразователем.	<input checked="" type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	Не вставляйте кабель питания на металлические предметы, не вставляйте кабель питания между предметами и не прокалывайте его за цепь.	<input checked="" type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	Не используйте поврежденную вилку или кабель питания, а также неисправленную сетевую розетку. При повреждении вилки или кабеля обратитесь в ближайший сервисный центр.	<input checked="" type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	Не выливайте воду непосредственно на печь.	<input checked="" type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	Не ставьте никакие предметы на печь, вилку и на дверцу печи.	<input checked="" type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	Не распыляйте летучие вещества, например инсектициды, на поверхность печи.	<input checked="" type="checkbox"/>





## СОДЕРЖАНИЕ

Краткое наглядное руководство.....	11
Печь.....	12
Панель управления.....	12
Приспособления.....	13
Установка времени.....	13
Принцип работы микроволновой печи.....	14
Проверка работы печи.....	14
Приготовление/Разогрев пищи.....	15
Уровни мощности.....	15
Настройка времени приготовления пищи.....	15
Остановка приготовления пищи.....	15
Настройка режима энергосбережения.....	16
Использование функций удаления запаха.....	16
Использование функций здорового питания.....	16
Использование программ здорового питания: овощи и крупы.....	17
Использование программ здорового питания: птица и рыба.....	18
Использование функции автоматической быстрой разморозки.....	18
Использование автоматической функции приготовления русских блинов.....	19
Руководство по приготовлению пищи с использованием пароварки (только модели MS23F30TFW - MS23F302TF).....	24
Отключение звукового сигнала.....	26
Защитная блокировка микроволновой печи.....	26
Руководство по выбору посуды.....	26
Руководство по приготовлению пищи.....	27
Что делать, если имеются сомнения или возникла проблема.....	33
Сообщение об ошибке.....	34
Тематические характеристики.....	34

## КРАТКОЕ НАГЛЯДНОЕ РУКОВОДСТВО

### Приготовление пищи.

1. Положите продукты в печь. Выберите уровень мощности, нажав кнопку СВЧ (или один или несколько раз).
2. Установите время приготовления, поворачивая **круговой переключатель** в соответствующее положение.
3. Нажмите кнопку **СТАРТ/430 сек** (или **Результат**). Начнется приготовление пищи. По завершении приготовления печь подаст 4 звуковых сигнала.

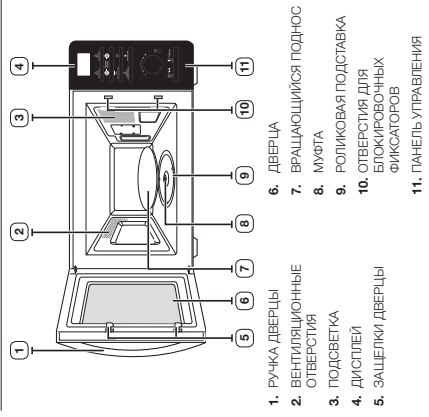
### Автоматическая быстрая разморозка продуктов.

1. Поместите замороженные продукты в печь. Выберите тип приготовления пищи, нажав кнопку **Быстрая разморозка** (или один или несколько раз).
2. Выберите нужный вес, поворачивая **круговой переключатель** в соответствующее положение.
3. Нажмите кнопку **СТАРТ/430 сек** (или **Результат**).

### Добавление дополнительных 30 секунд.

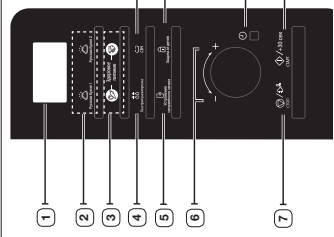
Оставьте пищу в печи. Нажмите кнопку **430 сек** один или несколько раз для каждого дополнительных 30 секунд.

## ПЕЧЬ



1. РУЧКА ДВЕРЦЫ
2. ВЕНТИЛЯЦИОННЫЕ ОТВЕРСТИЯ
3. ПОДСВЕТКА
4. ДИСПЛЕЙ
5. ЗАЩЕЛКИ ДВЕРЦЫ
6. ДВЕРЦА
7. ВРАЩАЮЩИЙСЯ ПОДНОС
8. МУФТА
9. РОЛИКОВАЯ ПОДСТAVKA
10. ОТВЕРСТИЯ ДЛЯ БЛОКИРОВАННЫХ ФИКСАТОРОВ
11. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

## ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1. ДИСПЛЕЙ
2. КНОПКА РУССКИХ ПОВАР (ВЕС-ФУНКЦИЯ/ВРЕМЯ)
3. КНОПКА ЗДОРОВОЕ ПИТАНИЕ
4. КНОПКА БЫСТРОГО РАЗМОРОЖИВАНИЯ
5. КНОПКА УСТРАНЕНИЯ ЗАПАХОВ
6. КРУГОВОЙ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ (ВЕС-ФУНКЦИЯ/ВРЕМЯ)
7. КНОПКА СТОП/ЭКО
8. КНОПКА СВЧ
9. КНОПКА БЫСТРОГО ЗАМОРОЖИВАНИЯ
10. КНОПКА ЧАСЫ
11. КНОПКА СТАРТ/430 сек







Код	Блюдо	Время выдержки (мин)	Порция (г)	Рекомендации
3	Зеленая фасоль	1-2	250	Положите и смешайте зеленую фасоль, выложите равномерно в ственную миску с краешкой. Добавьте 30 мл (2 столовую ложку) воды для приготовления 250 г. Поставьте миску в центр поворотного тарелки. Промойте пенку. Поставьте блюдо на вращающийся парок.
4	Шпинат	1-2	150	Положите замороженный шпинат в ственную миску с краешкой. Наберите воду. Поместите чай в центр вращающегося парок. Добавьте 45-60 мл воды (3-4 столовые ложки). Поместите чай в центр поворотного тарелки. Промойте пенку. Поставьте блюдо на вращающийся парок.
5	Кукуруза в початках	1-2	250 (1 шт)	Положите и смешайте початки кукурузы в ственную миску с краешкой. Наберите воду. Поместите початки кукурузы в центр поворотного тарелки. Промойте пенку. Поставьте блюдо на вращающийся парок.
6	Омлетный картофель	2-3	250 500	Положите и смешайте картофель, выложите ложками помидоры, выложите картофель в ственную миску с краешкой. Добавьте 45-60 мл воды (3-4 столовые ложки). Поместите чай в центр поворотного тарелки. Промойте пенку. Поставьте блюдо на вращающийся парок.
7	Колбасный рис (прозрачный)	5-10	125	Используйте больше ственной тарелки с краешкой, предназначенной для микроволновой печи. Добавьте двойной объем горячей воды (1/4 л). Добавьте с закрытой крышкой. Промойте пенку. Поставьте блюдо на вращающийся парок.
8	Мягкие из неперосовой муки	1	125	Используйте больше ственной тарелки с краешкой, предназначенной для микроволновой печи. Добавьте 1/2 л кипящей воды, щепотку соли и хорошо перемешайте. Поставьте на вращающийся парок. Поставьте миску в центр поворотного тарелки. Промойте пенку. Поставьте блюдо на вращающийся парок.

Код	Блюдо	Время выдержки (мин)	Порция (г)	Рекомендации
9	Кисель	1-3	125	Используйте больше ственной тарелки с краешкой, предназначенной для микроволновой печи. Добавьте двойной объем горячей воды (250 мл). Добавьте с закрытой крышкой. Промойте пенку. Поставьте блюдо на вращающийся парок.
10	Булгур	2-5	125	Используйте больше ственной тарелки с краешкой, предназначенной для микроволновой печи. Добавьте двойной объем горячей воды (250 мл). Добавьте с закрытой крышкой. Промойте пенку. Поставьте блюдо на вращающийся парок.

**РУССКИЙ**

**ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРОГРАММ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ: ПТИЦА И РЫБА**

В следующей таблице представлены 6 здоровых диетических программ приготовления птицы и рыбы, количество, время выдержки и соответствующие рекомендации. Программы 1-5 выполняются только в режиме СВЧ.

Код	Блюдо	Время выдержки (мин)	Порция (г)	Рекомендации
1	Куриная грудка	300 (2 шт)	2	Положите кусочки помидор на керамическую тарелку. Неролейте пенкой для микроволновых печей. Промойте пенку. Поставьте блюдо на вращающийся парок.
2	Гуляш из индейки	300 (2 шт)	2	Положите кусочки помидор на керамическую тарелку. Неролейте пенкой для микроволновых печей. Промойте пенку. Поставьте блюдо на вращающийся парок.
3	Филе рыбы	300 (2 шт)	1-2	Положите рыбу и поместите на керамическую тарелку, добавьте 1 столовую ложку лимонного сока. Неролейте пенкой для микроволновых печей. Промойте пенку. Поставьте блюдо на вращающийся парок.

Код	Блюдо	Время выдержки (мин)	Порция (г)	Рекомендации
4	Сыч лосося	300 (2 шт)	1-2	Положите рыбу и поместите на керамическую тарелку, добавьте 1 столовую ложку лимонного сока. Неролейте пенкой для микроволновых печей. Промойте пенку. Поставьте блюдо на вращающийся парок.
5	Креветки	250	1-2	Положите креветки и поместите на керамическую тарелку, добавьте 1 столовую ложку лимонного сока. Неролейте пенкой для микроволновых печей. Промойте пенку. Поставьте блюдо на вращающийся парок.
6	Фарш (1 рыба)	200	2	Поместите 2 целых свежих рыбы на тарелочное блюдо, добавьте 1 столовую ложку лимонного сока и приправы. Неролейте пенку для микроволновых печей. Промойте пенку. Поставьте блюдо на вращающийся парок.

**ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИИ АВТОМАТИЧЕСКОЙ БЫСТРОЙ РАЗМОРОЗКИ**

Функция автоматической быстрой разморозки позволяет размораживать мясо, птицу и рыбу. Время размораживания и уровень мощности устанавливаются автоматически.

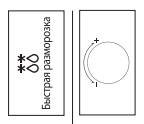
Достаточно просто выбрать программу и вес продукта.

Пользуйтесь посудой, предназначенной для использования в микроволновых печах.

Сначала поместите замороженный продукт в центр вращающегося парок и закройте дверцу.

1. Выберите тип приготовления: птица, нажать кнопку **Быстрая разморозка** (55) один или несколько раз.

2. Выберите вес продукта, повернув **круговой переключатель**.



3. Нажмите кнопку **СТАРТ/30 сек**.

**Результат:**

- Намечается размораживание продукта.
- По истечении программы в центре тарелки появится сигнал как размораживание. Если вы услышите сигнал как размораживание, то это означает, что цикл завершится. Процесс размораживания можно остановить, нажав кнопку (D) для завершения процесса разморозки.

Подходит также размораживать, не используя автоматические параметры. Для этого выберите функцию приготовления в режиме СВЧ при уровне мощности 180 Вт. Подробно информацию см. в разделе "Приготовление Растаивание" на стр. 15.

**ПРОГРАММЫ ФУНКЦИИ АВТОМАТИЧЕСКОЙ БЫСТРОЙ РАЗМОРОЗКИ**

В приведенной ниже таблице указаны различные программы быстрой автоматического размораживания, вес продукта, время выдержки и соответствующие рекомендации. Перед размораживанием следует удалить упаковку. Положите мясо, птицу, фрукты/ягоды на керамическую тарелку.

Код/Продукты	Размер порции (г)	Время выдержки (мин)	Рекомендации
1. Мясо	200-1500	20-60	Заклейте кова алюминиевой фольгой. Парварите мясо, когда тень подает звуковой сигнал. Эта программа подходит для говядины, баранины, свиныи, бардашасоса, сосис и мяса фарша.
2. Птица	200-1500	20-60	Неролейте сок и желтки алюминиевой фольгой. Парварите птицу, когда тень подает звуковой сигнал. Эта программа подходит для курицы, индейки, гуся, утки, так для размораживания птицы частыи.
3. Рыба	200-1500	20-60	Жест целой рыбы/кубы алюминиевой фольгой. Парварите рыбу, когда тень подает звуковой сигнал. Эта программа подходит для размораживания целой рыбы и рыбьего филе.
4. Фрукты/ягоды	100-600	5-20	Равномерно разместите фрукты на плоской ственной тарелке. Эта программа подходит для всех видов фруктов.

Для разморозки продуктов не в автоматическом режиме выберите функцию ручной разморозки и уровень мощности 180 Вт. Дополнительные сведения о функции ручной разморозки и времени разморозки см. на стр. 32.



### ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АВТОМАТИЧЕСКОЙ ФУНКЦИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ РУССКИХ БЛЮД

В режиме **Русская кухня** (🍲) множество рецептов являются запрограммированные по времени рецепты. Не требуется устанавливать ни время приготовления, ни устанавливать размер порции можно, повернув круговой переключатель.

🔍 Используйте только ту посуду, которая подходит для микроволновых печей. Смотрите сверху. Поместите продукты в центр вращающегося подноса. Закройте дверцу.

1. Нажмите кнопку **Русская Кухня 1** (🍲) или **Русская Кухня 2** (🍲).

2. Выберите тип продуктов, нажав кнопку **Русская Кухня 1** (🍲) или **Русская Кухня 2** (🍲). Описание различных заданных запрограммированных режимов разотвора приведено в таблице на следующей странице.

- Нажмите кнопку **Русская Кухня 1** (🍲) один раз ; 1.
- Нажмите кнопку **Русская Кухня 1** (🍲) два раза ; 2.
- Нажмите кнопку **Русская Кухня 2** (🍲) один раз ; 1.
- Нажмите кнопку **Русская Кухня 2** (🍲) два раза ; 2.

3. Выберите продукт, повернув **круговой переключатель**.

4. Нажмите кнопку **СТАРТ+30 сек** (🔼).  
**Результат:** Блюдо будет готовиться в соответствии с предварительно запрограммированными параметрами.

- Когда приготовление закончится, пень подает четыре звуковых сигнала и четыре раза мигнет цифра "0". Затем пень будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.

### РУССКИЙ

### ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АВТОМАТИЧЕСКОЙ ФУНКЦИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ РУССКИХ БЛЮД

В следующей таблице представлены 4 программы автоматического приготовления русских блюд с указанием типа и количества продуктов и соответствующих рекомендаций.

#### 1. ЗАВТРАК (Нажмите кнопку Русская кухня 1 (🍲) один раз : 1.)

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
1	Каша овсяная	250г	Овсяные хлопья «Геркулес» - 50 г, сахар - 5г, соль - 0,5г, мятлок - 20 мл, холодное молоко - 100 мл

Выложите хлопья в глубокую тарелку, добавьте сахар и соль. Добавьте мятлок, молоко и хорошо перемешайте. Нантите приготовление.

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
2	Каша гречневая	200г	Гречневая крупа - 100 г, соль - 2г, мятлок - 300 мл

Выложите гречневую крупу в глубокую чашу и добавьте соль. Добавьте мятлок и хорошо перемешайте. Нантите приготовление.

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
3	Яйца-пашот	1 шт.	Яйцо - 1 шт. Вода - 150 мл Русский уксус 9% - 10-15 мл

Поместите яйцо в глубокую чашу и добавьте соль. Добавьте мятлок и хорошо перемешайте. Нантите приготовление.

После звукового сигнала выньте чашу с водой и уксусом пень. Покачивая вилкой воду так, чтобы в центре образовалась воронка, вложите в нее рабочее яйцо. Продолжите процесс приготовления.

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
4	Соус «Сосиски с консервированными горошком»	2шт. Горюк 5г. Консервированный горошек - 135г (без жидкости)	Соусок - 2 шт. Сливочное масло - 5г. Консервированный горошек - 135г (без жидкости)

Снимите оболочку с сосисок, промойте их вилкой и поместите в чашу, добавьте сливочное масло. Сверху на масло выложите консервированный горошек. Нантите приготовление.

### РУССКИЙ

### 2. ОБЕД (Нажмите кнопку Русская кухня 1 (🍲) два раза : 2.)

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
1	Борщ	340г	(1) Пюре свекла - 50 г, шинкованная солмокой капуста - 20 г, пюре картофов - 15 г, шинкованный лук - 10 г, томатная паста - 15 г, сахар - 5 г (2) Пюре картофеля - 50 г, шинкованный лук - 10 г, томатная паста - 15 г, уксус 9% - 5 мл (по желанию)

Поместите все ингредиенты в большую чашу (1). Добавьте горячий бульон (горячий бульон или бульонный кубик, разведенный в воде - 650 мл) и лавровый лист. Нантите приготовление.

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
2	Мясная солянка	340г	(1) Шинкованный лук - 45 г, говяжий бульон или бульонный кубик, разведенный в воде - 300 мл (2) Картофель - 7 г, первый столовый уксус - 50 г, томатная паста - 10 г, морковь - 10 г, жирное сливочное масло - 30 г, консервированный горошек, разведенный в воде - 300 мл

Поместите лук в большую чашу, добавьте мясной бульон (1). Нантите приготовление. Когда пень подает звуковой сигнал, добавьте остальные ингредиенты (2). Хорошо все перемешайте, добавьте бульон, лавровый лист и продолжите процесс приготовления.

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
3	Курный суп с лапшой	350г	Ветчина - 10 г, сливочное масло - 50 г, тертая морковь - 15 г, шинкованный лук - 10 г, коровий бульон или бульонный кубик, разведенный в воде - 400 мл

Поместите ветчину в большую чашу и добавьте мясной бульон. Добавьте остальные ингредиенты (2). Хорошо все перемешайте и начните приготовление.



Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
4	Салатик с горчицей	250 г	(1) Салатная зелень - 150 г, перга морская - 20 г, нашинкованный лук - 20 г, куриный бульон или бульонный кубок, разведенный в воде - 100 мл (2) Ингредиенты для соуса: Мяс. - 5 г, дрожжевая горчица - 20 г, сметана - 30 г, вода - 50 мл
<b>&lt; Рекомендации &gt;</b>			
Приготовьте мясо по-домашнему, подготовьте овощи, добавьте куриный бульон (1). Положите в глубокую тарелку. Хорошо перемешайте и начините приготовление. Подготовьте все ингредиенты для соуса (2). Когда горячий соус, влейте смесь в бульон с мясом, перемешайте и подержите процесс приготовления.			
5	Мясные Бжжи	220 г	(1) Мясо (фарш) говядины и свинины - 120 г (разделите на три части), отваренный рис - 40 г, соль - 1 г, черный молотый перец - 0,5 г, шпинатный бульон или бульонный кубок, разведенный в воде - 100 мл (2) Ингредиенты для соуса: Мяс. - 5 г, томатная паста - 10 г, вода - 40 мл
<b>&lt; Рекомендации &gt;</b>			
Добавьте рис в миску фарша. Добавьте специи и перемешайте руками. Сложите три шарика. Положите мясной фарш в глубокую тарелку. Начните выкладывать мясные шариком и добавьте подготовленный соус (2). Когда горячий соус, добавьте специи, добавьте соус в бульон с мясными бжжи. Перемешайте и продолжите процесс приготовления.			
6	Фруктовый компот	200 мл	Клубника - 25 г, черника - 20 г, сушеная ягода - 15 г, сахар - 10 г, лимонная кислота - 2 щепотки, мякоть лимона - 40 мл
<b>&lt; Рекомендации &gt;</b>			
Поместите все ингредиенты в большую чашу и добавьте мякоть лимона. Начните приготовление.			

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
7	Омлет с овощами	350 г	Заваренный омлет - 150 г, свиной бульон или бульонный кубок, разведенный в воде - 300 мл
<b>&lt; Рекомендации &gt;</b>			
Поместите все ингредиенты в большую чашу и добавьте мякоть лимона. Начните приготовление.			
8	Пельмени	185 (15 шт)	Заваренный пельмени - 15 шт, про 10-12 шт, куриный бульон или бульонный кубок, разведенный в воде - 600 мл, цуккини, черная горчица - 3,5 шт, Лавровый лист - 1 шт.
<b>&lt; Рекомендации &gt;</b>			
Поместите все ингредиенты в большую чашу и добавьте мякоть лимона. Перемешайте. Начните приготовление. Когда горячий бульон, добавьте специи и продолжите процесс приготовления.			

### РУССКИЙ

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
3	Картофель, заваренный целиком	140-180 г 1,2 шт.	Крупная картошка 160-200 г, 1,2 шт.
<b>&lt; Рекомендации &gt;</b>			
Выложите картофель и очистите от кожуры. Положите его в микроволновую печь. Начните приготовление. Разрежьте перед подачей. Перед подачей на стол добавьте сливочное масло, сметану, сыр или другие приправы по вкусу.			
4	Рагу	280 г	Нарезанный кубочками цуккини - 100 г, нарезанная морковь - 60 г, нарезанный кубочками болгарский перец - 75 г, нарезанный кубочками лук - 45 г, мелко рубленый чеснок - 8 г, томатная паста - 10 г, для вкуса можно добавить органические добавки, свиной бульон или бульонный кубок, разведенный в воде - 300 мл
<b>&lt; Рекомендации &gt;</b>			
Поместите все ингредиенты в глубокую тарелку (добавьте майоран и базилик). Хорошо перемешайте. Начните приготовление.			
5	Рыбная запеканка	300 г	(1) Нарезанные филе - 30 г, свиной бульонный кубок - 30 г, свиной бульонный кубок, разведенный в воде - 200 мл (2) Ингредиенты для соуса: Мяс. - 10 г, томатная паста - 10 г, сметана - 30 г, вода - 50 мл (3) Филе карпа или судака - 150 г, лавровый лист - 1 шт.
<b>&lt; Рекомендации &gt;</b>			
Поместите все ингредиенты в глубокую чашу и добавьте мякоть лимона (1). Начните процесс приготовления. Подготовьте соус (2). Добавьте рыбу (3) и лавровый лист (3). Продолжите процесс приготовления.			

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
6	Стейк из свинины	125 г	Стейк свинины в форме батона - 150 г, соль - 1 г, вода - 20 г (сок лимона или апельсина на выбор - 10 г)
<b>&lt; Рекомендации &gt;</b>			
Приправьте стейк солью. Поместите его в чашу и добавьте воды (1). При желании можно добавить сок лимона или апельсина.			
7	Рыба на пару со сливочным соусом	120 г - 53 г (сухой)	Филе трески - 140-150 г (или филе судака), лимон - 10 г (выжать сок), соль - 1 г, вода - 30 г, лавровый лист - 1 шт. Сухо-Ярд, сваренное вкрутую - 20 г (1/2), рубленая петрушка - 3,5 г, масло - 30 г (фрэнч ОИ) на 100 мл (800 Вт - 3 мин)
<b>&lt; Рекомендации &gt;</b>			
Приправьте рыбное филе. Поместите его в чашу и добавьте воды. Поместите чашу в микроволновую печь и начните приготовление. Судачно приготовление соуса. Сварите яйцо и добавьте его в соус. Добавьте рубленую петрушку и масло. Хорошо перемешайте. Добавьте все ингредиенты и поставьте в чашу на пару.			

### 4. ПРАЗДНИЧНЫЕ БЛЮДА (Нажмите кнопку Русская кухня 2 (С) два раза : 2)

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
1	Рыба по-аппалачски	270 г	(1) Шалфей - 30 г, филе судака - 150 г, растительное масло - 3 г (2) Сметана - 30 г (20 г) (3) Домкленочного карбюратора - 2 шт (60 - 70 шт), соль - 5 г, майонезный салат - 3 г, перец майор - 2 шт
<b>&lt; Рекомендации &gt;</b>			
Выложите рубленую петрушку с рыбой. Положите растительное масло (1). Начните приготовление. Когда горячий соус, добавьте сметану и майонезную заправку (2). Выложите в сметану рубца. Положите сверху рыбу. Приправьте специями. Разложите вокруг рыбы карбюратор. Карбюратор посыпать сыром (3). Продолжите процесс приготовления.			





Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
2	Пюре фаршированное	480-500 г 2 шт.	(1) Болгарский перец - 2 шт. (80 г/шт.), морковь (разрезать на две части), свекла - 150-190 г (разрезать на две части), обычный отваренный рис - 10-20 г, соль - 5 г, черная молотая паприка - 0,5 г, сливочный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде - 200 мл (2) Ингредиент для соуса: Мука - 5 г, томатная паста - 10 г, вода - 50 мл
<b>&lt; Рекомендации &gt;</b>			
Добавьте рис в мясной фарш. Добавьте специи пармашайте руками. Удалите у перца стержень и семена. Залейте его сливочным бульоном. Поставьте в микроволновку на 20 минут. Когда паровая камера остынет, добавьте в фарш специи, паприку и сливочный бульон. Добавьте соль и перец. Перемешайте и продолжите процесс приготовления.			
3	Фарш с овощами	210-240 г	Сливочное масло - 10 г (2х 5 г), нашинкованная морковь - 35 г, нашинкованный лук - 25 г, мелко нарезанная свекла - 25 г, фарш - 100 г, паприка - 0,5 г, соль - 1 г, перец - 1 г, сливочный бульон - 0,5 г, сливочное масло - 5 г
<b>&lt; Рекомендации &gt;</b>			
Охладите фарш (предварительно булочки с маслом). Булочки на бумагу (морковь, лук, чеснок и свекла). На овощи положите приготовленную специями фарш. Охладите рыбу с овощным маслом. Накройте бумагой. Поместите чашу в микроволновку печь и начните приготовление.			
4	Сырок на пару	150 - 170 г	Сырок (сырок с костями и кожей) - 200-250 г, соль - 1 г, лимон - 15 г (сок), вода - 20 г
<b>&lt; Рекомендации &gt;</b>			
Приправьте сырок лимоником. Поместите его в чашу и добавьте воды. Поместите чашу в микроволновку печь и начните приготовление.			


Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
5	Азу	250 г	(1) Шашлык свиной - 170 г, нашинкованный лук - 20 г, куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде - 100 мл (2) Ингредиент для соуса: Мука - 5 г, томатная паста - 15 г, вода - 50 мл, тертые соевые стручки - 30 г
<b>&lt; Рекомендации &gt;</b>			
Положите мясо и лук в глубокую тарелку и добавьте бульон (1). Начните приготовление. После звукового сигнала заверните, добавьте смесь для соуса (2), овощей, бульон и лук. Ваз пармашайте и продолжите процесс приготовления.			
6	Сырок с помидорами и сыром	150 г	Филе судака - 80-100 г (или карп), майонез - 10 г, соль - 1 г, помидоры, нарезанные кружочками - 50 г, тертый сыр - 20 г
<b>&lt; Рекомендации &gt;</b>			
Охладите майонез и посолите филе рыбы. Положите на рыбу помидоры, налейте их зубочисткой. Сверху посыпьте сыром. Поместите на тарелку и начните приготовление. Уложите в азу.			
7	Клюквенный морс	200 мл	Заквасочная клюква - 40 г, сахар - 30 г, Вода - 200 мл
<b>&lt; Рекомендации &gt;</b>			
Измельчите замороженную клюкву с помощью блендера. Поместите ваз и налейте в чашу. Начните приготовление. Охладите и процедите.			
8	Печенье	180 г (2x90 г)	Мука - 85 г, сахарная пудра - 25 г, масло - 50 г, яйцо - 1/2, соль - 1 г
<b>&lt; Рекомендации &gt;</b>			
Хорошо пармашайте муку, сахарную пудру и сливочное масло. Добавьте соль и яйцо. Хорошо пармашайте. Разделите тесто на два крутых тонких лепешки. Поместите их в поднос, накрытый пергаментной бумагой. Начните приготовление.			

### РУКОВОДСТВО ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПАРОВАРКИ (ТОЛЬКО МОДЕЛИ MS23F30TF\*, MS23F302TF\*)

Пароварка "Сильный пар" работает на принципе приготовления пищи на пару и 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 "Сильный пар" состоит из 3 компонентов:

  
Чаша

  
Вставной лоток

  
Крышка

Все компоненты можно эксплуатировать при температуре от -20 °С до 140 °С. Пригодно для хранения в морозильной камере. Можно использовать вместе или раздельно.

### 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.

### РАЗМОРЖИВАНИЕ:

Поместите замороженные продукты в чашу пароварки без крышки. Жирность останется на дне чашки и не повредит пищу.

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Блюдо	Горюха (г)	Мощность (Вт)	Время приготовления (мин.)	Время выдержки (мин.)	Обращение
Артишоки	300 (1-2 шт.)	800	5-6	1-2	Чаша с лотком + крышка
Инструкции - Поместите и поместите артишоки. Поместите лоток в чашу. Уложите артишоки на лоток. Добавьте столовую ложку лимонного сока. Закройте крышку.					
Свежие овощи	300	800	4-5	1-2	Чаша с лотком + крышка
Инструкции - Вазе овощи (например, брокколи, цветную капусту, морковь, перец) после мытья, высушите и добавьте до определенного размера. Поместите лоток в чашу. Разогрейте овощи равномерно на лотке. Добавьте 2 столовые ложки воды. Закройте крышку.					

### УСЛОВИЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ:

- Не использовать:
  - для приготовления пищи с большим содержанием сахара и жира;
  - с функцией гриля или функции конвекционного тепла или на конфорке.
- Перед первым использованием следует тщательно промыть все детали в мыльной воде.
- Чтобы узнать время приготовления, см. указания в таблице на следующей странице.

РУССКИЙ

РУССКИЙ



Блюдо	Мощность (Вт)	Время приготовления (мин)	Время выдержки (мин)	Обращение	
<b>Замороженные овощи</b>	300	600	7-8	2-3	Чаша с лотком + крышка
Инструкция - Поместите замороженные овощи в чашу пароварки. Поместите лоток в чашу. Добавьте 1 столовую ложку воды. Закройте крышку. Щадяще перемешайте после приготовления и выдержки.					
<b>Рис</b>	250	800	15-18	5-10	Чаша + крышка
Инструкция - Поместите рис в чашу пароварки. Добавьте 500 мл кипяченой воды. Закройте крышку. После приготовления выдержите белый рис в течение 5 минут с закрытой крышкой - в течение 10 минут.					
<b>Картофель в «мундире»</b>	500	800	7-8	2-3	Чаша + крышка
Инструкция - Вскипятите картошку, и поместите ее в чашу пароварки. Добавьте 3 столовые ложки воды. Закройте крышку.					
<b>Рагу (охлажденное)</b>	400	600	5-6	1-2	Чаша + крышка
Инструкция - Поместите рагу в чашу пароварки. Закройте крышку. Щадяще перемешайте перед выдерживанием.					
<b>Суп (охлажденный)</b>	400	800	3-4	1-2	Чаша + крышка
Инструкция - Налейте в чашу пароварки. Закройте крышку. Щадяще перемешайте перед выдерживанием.					
<b>Замороженный суп</b>	400	800	8-10	2-3	Чаша + крышка
Инструкция - Поместите замороженный суп в чашу пароварки. Закройте крышку. Щадяще перемешайте перед выдерживанием.					

Блюдо	Мощность (Вт)	Время приготовления (мин)	Время выдержки (мин)	Обращение	
<b>Замороженные вареники с начинкой из джема</b>	150	600	1-2	2-3	Чаша + крышка
Инструкция - Сырцовое варенье, часть булочки, с начинкой колбасной водки. Положите 1-2 замороженных булочки рядом в чашу пароварки. Закройте крышку.					
<b>Фруктовый компот</b>	250	800	3-4	2-3	Чаша + крышка
Инструкция - Вскипятите свежие фрукты (яблоки, ягоды, груши, сливы, абрикосы, нектар для аромата) после очистки, промойте и нарежьте одинаковыми кубиками и добавьте в чашу пароварки. Добавьте 1-2 столовые ложки воды и 1-2 чайные ложки сахара. Закройте крышку.					



**МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ:**

- Соблюдайте особую осторожность при открытии крышки пароварки, поскольку выходящий пар может быть очень горячим.
- Используйте рукавицы для манипуляций после приготовления.

**РУССКИЙ**

**ОТКЛЮЧЕНИЕ ЗВУКОВОГО СИГНАЛА**

Вы можете отключить звуковой сигнал в любое время.

- Одновременно нажмите кнопки (OFF) и (F).

**Результат:**

- На дисплее появится следующая индикация



- Печь не будет больше подавать сигнал при каждом нажатии кнопки.

- Чтобы включить звуковой сигнал, еще раз одновременно нажмите кнопки (F) и (OFF).

**Результат:**

- На дисплее появится следующая индикация.



- Печь будет снова подавать звуковой сигнал.

**ЗАЩИТНАЯ БЛОКИРОВКА МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ**

В данной микроволновой печи есть встроенная система безопасности, которая позволяет блокировать использование печи, чтобы дети или незнакомый с работой печи человек не мог случайно ее включить. Печь можно заблокировать в любое время.

- Нажмите кнопку (L) и удерживайте ее в течение одной секунды.



**Результат:**

- Печь заблокирована (выбор функций недоступен).
- На дисплее отображается "L".

- Чтобы снять блокировку, нажмите кнопку (L) и удерживайте ее в течение одной секунды.



**Результат:** Печью можно пользоваться как обычно.

**РУКОВОДСТВО ПО ВЫБОРУ ПОСУДЫ**

Для лучшего приготовления пищи в микроволновой печи микроволны должны проникать сквозь пищу, не отражаясь от используемой посуды и не поджаривая ее. Поэтому при выборе посуды следует соблюдать особую осторожность. Если посуда повреждена, как предупреждение, для использования в микроволновой печи, то ее можно использовать. В следующей таблице приведена информация о различных типах кухонных принадлежностей, возможности и способах их использования в микроволновой печи.

Кухонные принадлежности	Пригодность для использования в микроволновой печи	Примечания
Алюминиевая фольга	✓/X	Может использоваться в небольшом количестве для покрытия посуды. Близкое расположение фольги к стенке печи или использование фольги в большом количестве может привести к образованию электрической дуги.
Блюда для получения фарфора и керамика	✓	Не разогревайте предварительно более восьми минут.
Одежда из полиэстера, шелка, шерсти, хлопка, льна, вискозы, синтетических тканей	✓	Фарфор, керамику, глазурованную керамику и тонкостенный фарфор можно помещать, всегда на легкой металлической подставке.
Упаковка продуктов быстрого приготовления	✓	Теплая вода обычно используется для уваривания замороженных продуктов.
Пластики и стаканы	✓	Можно использовать для разогрева продуктов. При нагревании пластик может плавиться.
Бумажные пакеты или пакеты	X	Риск возгорания.
Переработанная из вторсырья бумага или магнезитовая керамика	X	Может стать причиной возгорания электрической дуги.
Стекло и керамика	✓	Может использоваться при отсутствии микроволноустойчивости.



Крупные принадлежности	Пригодность для использования	Примечания
<ul style="list-style-type: none"> <li>Толстая</li> <li>Стеклоплавная посуда</li> <li>Стеклоплавная посуда</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓</li> <li>✓</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Может использоваться для разогрева продуктов и жидкостей. При разрыве горячей посуды может разбиться или погнуть.</li> <li>Следует снять крышку. Подходит только для разогрева.</li> </ul>
<b>Металл</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Блюда</li> <li>Вкладыши для заморозки створчатой дверцы</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✗</li> <li>✗</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Может стать причиной возгорания электрической дуги или возгорания.</li> </ul>
<b>Бумага</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Вкладыши, картонные и бумажные вкладыши</li> <li>Вкладыши для заморозки створчатой дверцы</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓</li> <li>✗</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Для приготовления в течение короткого времени и разогрева. Для толстых вкладышей вали.</li> <li>Может стать причиной возгорания электрической дуги.</li> </ul>
<b>Пластик</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Колесики</li> <li>Лидная плетка</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓</li> <li>✓</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>В жаркости, жаропроходимость. Не использовать для приготовления пищи.</li> <li>Может использоваться для создания вали. Не должна соприкасаться с продуктами. Будьте осторожны, чтобы не обжечься горячим паром, steam-панелью.</li> </ul>
<b>Воск или микропенная бумага</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Панель для заморозки</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Только если оклеивать для защиты от влаги. Не использовать для защиты от влаги. При необходимости использовать для создания вали и предотвращения разбрызгивания.</li> </ul>

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

## РУКОВОДСТВО ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ

### МИКРОВОЛНЫ

Микроволновая энергия фактически проникает в пищу, приготавливаясь 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 ПИЩИ

#### Кухонная посуда для микроволновой печи:

Кухонная посуда должна позволять микроволнам проходить через нее для обеспечения максимальной эффективности приготовления. Микроволны отражаются металлом, таким, как нержавеющая сталь, алюминий и медь, но они могут проходить сквозь керамику, стекло, фарфор и пластик. Микроволны также могут проходить через бумагу и дерево. Поэтому во время приготовления пищи запрещается пользоваться металлическими емкостями.

#### 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 общем, 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. Можно использовать разные способы для накрывания блюда: например, можно воспользоваться керамической тарелкой, пластмассовой крышкой или пищевой пленкой.

#### Время выдержки

После окончания приготовления важно дать пище постоять, чтобы позволить выровняться температуре по всему объему пищи.

## РУССКИЙ

### 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	Порция (г)	Мощность (Вт)	Время (мин)	Время выдержки (мин)	Инструкции
Шпинат	150	600	4½-5½	2-3	Добавьте 15 мл (1 ст. ложку) холодной воды.
Брокколи	300	600	9-10	2-3	Добавьте 30 мл (2 ст. ложки) холодной воды.
Горошек	300	600	7¼-8½	2-3	Добавьте 15 мл (1 ст. ложку) холодной воды.
Зеленая фасоль	300	600	8-9	2-3	Добавьте 30 мл (2 ст. ложки) холодной воды.
Овощная смесь (морковь/горошек/кукуруза)	300	600	7¼-8½	2-3	Добавьте 15 мл (1 ст. ложку) холодной воды.
Овощная смесь (помидоры/капуста)	300	600	8-9	2-3	Добавьте 15 мл (1 ст. ложку) холодной воды.

### Руководство по приготовлению риса и макаронных изделий

#### Рис:

Используйте большую миску из термостойкого стекла с крышкой, помите, рис в два раза увеличьте объем в процессе приготовления. Готовьте с закрытой крышкой. После приготовления, перед выдержкой перемешайте, добавьте соль или травы и сливочное масло. Примечание. За время приготовления рис впитывает не всю воду.

#### Макаронные изделия:

Используйте большую миску из термостойкого стекла. Добавьте миску воды, щепотку соли и хорошо перемешайте. Готовьте, не закрывая крышкой. В ходе приготовления и по окончании помешивайте блюдо время от времени. Некройте крышкой на время выдержки и щепотку соли в воду перед подачей на стол.

Блюдо	Порция (г)	Мощность (Вт)	Время (мин)	Время выдержки (мин)	Инструкции
Белый рис (пропаренный)	250	800	16-17	5	Добавьте 500 мл холодной воды.
Коричневый рис (пропаренный)	250	800	21-22	5	Добавьте 500 мл холодной воды.
Смесь риса (рис + дикий рис)	250	800	17-18	5	Добавьте 500 мл холодной воды.
Смесь риса (рис + дикий рис)	250	800	18-19	5	Добавьте 600 мл холодной воды.
Макаронные изделия (паста)	250	800	11-12	5	Добавьте 1000 мл горячей воды.



### Руководство по приготовлению свежих овощей

Используйте подходящую миску из термостойкого стекла с крышкой. На каждые 250 г смеси добавляйте 30-45 мл воды (2-3 ст.л.), если не рекомендовано другое количество воды - 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 окончании приготовления. По окончании приготовления добавьте соль, приправы или сливочное масло.

Нарезайте на время выдержки (3 минуты).

**Совет:** Нарезайте свежие овощи кусочками примерно одинакового размера. Чем меньше нарезаны овощи, тем быстрее они будут готовы.

Все свежие овощи должны готовиться на максимальном уровне микроволновой мощности (600 Вт).

Блюдо	Порция (г)	Время (мин)	Время выдержки (мин)	Инструкции
Брокколи	250	4-4½	3	Подготовьте соевые примерно одинакового размера. Разложите соевые стебли в центр блюда.
Брюссельская капуста	250	5½-6½	3	Добавьте 60-75 мл (¼-½ ст. л.) воды.
Морковь	250	4½-5	3	Нарежьте морковь: полками одинакового размера.
Целая капуста	250	5-5½	3	Подготовьте соевые примерно одинакового размера. Разрежьте большие соевые пополам. Разложите соевые стебли в центр блюда.
Кабачки	250	3½-4	3	Нарежьте кабачки полками. Добавьте 30 мл (¼ ст. л.) воды или мучное сливочного масла. Готовьте до мягкости.
Баклажаны	250	3½-4	3	Нарежьте баклажаны полками и сбрызните 1 столовой ложкой лимонного сока.
Лук-порей	250	4½-5	3	Нарежьте лук-порей толстыми полками.

Блюдо	Порция (г)	Время (мин)	Время выдержки (мин)	Инструкции
Грибы	125	1½-2	3	Подготовьте мякоть грибов или небольшие полками грибов. Не добавляйте воду.
	250	3-3½	3	Сбрызните мякоть грибов. Добавьте соевую мякоть. Сложите мякоть грибов поверх мякоти на стол.
Лук	250	5½-6	3	Варите лук на среднем или сильном огне.
Порей	250	4½-5	3	Нарежьте порей, полками.
Кэпсин	250	4-5	3	Включите сильный нагрев и прогрейте его на протяжении 3-4 минут примерно одинакового размера.
Баклажаны	250	3-5½	3	Нарежьте баклажаны полками.

### РАЗОТРЕВ ПИЦЦИ

В микроволновой печи можно разогреть пиццу особенно быстро, чем в обычной духовке или на углях/печи. Разогрейте пиццу ускоренными микроволнами и интервалами времени разогрева, приведенными в таблице ниже. Интервалы времени указаны для разогрева жидкостей, имеющих комнатную температуру примерно от +15 до +20 °С, а также для охлажденных продуктов с температурой примерно от +5 до +7 °С.

### Размещение пиццы и использование крышки

Ставьте пиццу на разогретую круглую тарелку большого размера, например круглые тарелки, поскольку заготовку они поднимают снизу и не прогреваются в центре. Рекомендуется разогревать небольшие порции.

### Уровни мощности и переключение

Некоторые продукты можно разогревать на мощности 600 Вт, в то время как другим нужно разогревать на мощности 800 Вт, 450 Вт или даже 300 Вт. Дополнительные указания см. в таблице. В целом, на более низкой мощности удобнее разогревать деликатесы, больше блюда и пиццу, которая разогревается очень быстро (например, стейки пиццерии). Для получения наилучших результатов хорошо перемешивайте пиццу или перевертывайте ее во время разогревания. Если возможно, вставьте перемешиватель вперед, поддев на стол.

Будьте особенно осторожны при разогреве жидкостей и детского питания. Часы

предотвратят всплытие жидкостей и ошпаривание, перемешивайте его до, во время и после нагрева. Оставьте их на время выдержки в микроволновой печи. В идеале перемешивайте смесь пластмассовой ложкой или столовную ложку.

Личие становится меньше время разогрева, а затем добавляйте время, если потребуется.

### Время разогрева и выдержки

При первом разогревании пиццы полезно записать время, которое потребовалось для разогрева, чтобы можно было обратиться к этим записям в будущем.

После разогревания дайте остатку несколько минут постоять. За это время температура выровняется.

Если в таблице не указано другое значение, рекомендуемое время выдержки после окончания нагрева 2-3 минуты.

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

### РАЗОТРЕВ ЖИДКОСТИ

Всегда выдерживайте жидкости на менее 20 секунд после выключения печи, чтобы дать температуру выровняться. Перемешивайте жидкости во время разогрева, если это необходимо, и ОБЯЗАТЕЛЬНО перемешивайте ее после разогрева. Чтобы предотвратить всплытие жидкостей и ошпаривание, кладите в стакан с налитым соком или столовую ложку и помешивайте его до, во время и после нагрева.

### Разогрев жидкостей и пиццы

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

Блюдо	Порция	Мощность (Вт)	Время (мин)	Время выдержки (мин)	Инструкции
Чай/кофе, чай и вода	150 мл (1 чашка)	800	1-1½	1-2	Налейте в чашку и разогревайте в открытом виде. Поставьте чашку/кружку в центр миски. Сбрызните микроволновой печью во время выдержки и хорошо перемешайте.
	250 мл (1 стакан)		1½-2		

Блюдо	Порция	Мощность (Вт)	Время (мин)	Время выдержки (мин)	Инструкции
Суп (из хлопьев)	250 г	800	3-3½	2-3	Налейте в глубокую керамическую тарелку. Нарежьте пластмассовой ложкой. Хорошо разогрева. Будьте осторожны перед подачей на стол.
Рату (из хлопьев)	300 г	600	5½-6½	2-3	Положите в глубокую керамическую тарелку. Хорошо разогрева. Будьте осторожны перед подачей на стол.
Макроны с соусом (из хлопьев)	350 г	600	4½-5½	3	Положите макароны в керамическую тарелку или глубокую пиалу. Хорошо разогрева. Будьте осторожны перед подачей на стол.
Мясной соус с макаронами (оплавленные)	350 г	600	5-6	3	Положите макароны в керамическую тарелку или глубокую пиалу. Хорошо разогрева. Будьте осторожны перед подачей на стол.
Плов (оплавленный)	350 г	600	5½-6½	3	Положите блюдо в керамическую тарелку. Хорошо разогрева. Будьте осторожны перед подачей на стол.



### РАЗОГРЕВ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

**ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ:** Выложите питание в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Хорошо перемешайте после окончания разогрева!

Выдержите 2-3 минуты перед кормлением. Снова перемешайте и проверьте температуру. Рекомендуемая температура должна составлять 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. Встряхните как следует перед парированием выдержки, а также перед употреблением! Всегда тщательно проверяйте температуру детского молока или питания, прежде чем пить.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Восклицательная температура продукта: около 37 °С. Тщательно проверьте температуру детского питания перед употреблением. Не используйте указанными в справочной таблице уровнями мощности и интервалами времени разогревания.

### Разогрев детского питания и молока

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

Блюдо	Порция	Мощность (Вт)	Время	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Детское питание (сauce + мясо)	180 г	600	30 с	2-3	Выложите в глубокую керамическую тарелку. Хорошо перемешайте после разогрева. Дайте постоять 2-3 минуты. Перед кормлением ребенка хорошо перемешайте и тщательно проверьте температуру пищи.

### РАЗМОРАЖИВАНИЕ ВРУЧНУЮ

Использование микроволны является безопасным способом размораживания продуктов. Микроволны бережно размораживают продукты за короткое время. Этот режим особенно удобен, если к вам неожиданно пришли гости.

Замороженная птица должна быть полностью разморожена перед приготавливанием. Удалите с уток/гусей металлические проволочки, освободите продукт от упаковки, чтобы обеспечить отток жидкости, образующейся в процессе размораживания.

Положите замороженные продукты на блюдо, не накрывая крышкой. Проверьте их по окончании половины времени размораживания, слейте жидкость, если она образовалась при оттаивании, и удалите ледяную корочку, как следует разморозив.

Время от времени проверяйте продукты, чтобы убедиться в том, что они не перегрелись. Если передержать продукты, они могут стать горячими. Если передержать замороженные продукты, они могут стать горячими. Если передержать замороженные продукты, они могут стать горячими.

Если замороженные продукты, чтобы убедиться в том, что они не перегрелись. Если передержать продукты, они могут стать горячими. Если передержать замороженные продукты, они могут стать горячими.

### Совет:

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.

Любые замороженные продукты следует размораживать на мощности, предусмотренной для размораживания (180 Вт).

### РУССКИЙ

Блюдо	Порция	Мощность (Вт)	Время	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Детское питание (сauce + мясо + фрукты)	180 г	600	20 с	2-3	Выложите в глубокую керамическую тарелку. Хорошо перемешайте после разогрева. Дайте постоять 2-3 минуты. Перед кормлением ребенка хорошо перемешайте и тщательно проверьте температуру пищи.
Детское молоко	100 мл 200 мл	300 500 до 1 мин.	30-40 с	2-3	Хорошо встряхните или перемешайте молоко в стеклянной бутылочке. Проверьте температуру. Хорошо встряхните и дайте постоять не менее 3 минут. Перед кормлением ребенка хорошо встряхните бутылочку и тщательно проверьте температуру.

### РУССКИЙ

Блюдо	Порция	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Мясо Говяжий фарш Свинья отбивная	250 г 500 г 250 г	6½-7½ 10-12 7½-8½	5-25	Положите мясо на малое керамическое блюдо. Соберите тонкие края алюминиевой фольгой. Переверните по окончании половины времени размораживания!
Птица Курица/курица Цыпленок/цыпленок	500 г (2 шт.) 900 г	14½-15½ 28-30	15-40	Сначала положите курицу/курицу на не накрываемое блюдо. Соберите алюминиевой фольгой тонкие края, затык, как крыльшки и ножки птицы. Переверните по окончании половины времени размораживания!
Рыба Рыбное филе	250 г 400 г (2 шт.) 500 г (2 шт.)	6-7 12-13	5-15	Положите замороженную рыбу в обернутую плоское керамическое блюдо. Расположите тонкие части фольгой. Соберите тонкие края алюминиевой фольгой. Переверните по окончании половины времени размораживания!
Фрукты Ягоды	250 г	6-7	5-10	Разложите фрукты тонкими слоями на керамическом стеклянном блюде (большого диаметра).
Хлеб Булочки/булочки Восковые сосиски Посыпанная Немолочный хлеб (швабский + ледяной)	2 шт. 4 шт. 250 г 300 г 500 г	1½-1 2-2½ 4½-5 8-10	5-20	Положите булочки по кругу в лоток. Расположите сосиски в центре лотка. Переверните по окончании половины времени размораживания!



### СПЕЦИАЛЬНЫЕ СОВЕТЫ

#### РАСТАПЛВЕНИЕ СЛИВНОГО МАСЛА

Положите 50 г сливочного масла в маленькую глубокую стеклянную тарелку. Настройте плательсвой крышки. Нагревайте 30-40 секунд на уровне мощности 800 Вт, пока масло не растопится.

#### РАСТАПЛВЕНИЕ ШОКОЛАДА

Положите 100 г шоколада в маленькую глубокую стеклянную тарелку. Нагревайте в течение 3-5 минут на мощности 450 Вт, пока шоколад не растопится. Перемешайте один или два раза во время растапливания. Вынимайте, используйте вилочные ручки.

#### РАСТАПЛВЕНИЕ ЗАСАХАРИВШЕГО МЁДА

Положите 20 г засахарившегося меда в маленькую глубокую стеклянную тарелку. Нагревайте 20-30 секунд на уровне мощности 300 Вт, пока мед не растопится.

#### РАСТАПЛВЕНИЕ ЖЕЛАТИНА

Замочите пластины сухого желатина (10-1 на 5 минут) в холодной воде. Слейте воду и положите пластины в маленькую тарелку из термостойкого стекла. Нагревайте 1 минуту на уровне мощности 300 Вт. Перемешайте желатин после того, как он растопится.

#### ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПЛАЗУРИ (ДЛЯ ВЫПЕКИ И ТИРОКНЫ)

Омешайте густую смесь при температуре примерно 14-17 с 40 г сахара и 250 мл холодной воды. Готовьте, не накрывая, в чаше из термостойкого стекла от 3½ до 4½ минут с использованием уровня мощности 800 Вт, пока плавурь не станет прозрачной. Дважды перемешайте во время приготовления.

#### ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДЖЕМА

Положите 800 г фруктов (например, смеси ягод) в миску из термостойкого стекла с крышкой. Добавьте 300 г сахара для консервирования и тщательно перемешайте. Готовьте, накрыв крышкой, 10-12 минут на уровне мощности 800 Вт. Перемешайте несколько раз в процессе приготовления. Разложите в небольшие баночки для джема с завязывающимися крышками. Поставьте баночки крышкой вниз на 5 минут.

#### ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПУДИНГА

Омешайте концентрат пудинга с сахаром и молоком (500 мл), следуя инструкции изготовления концентрата, и хорошо перемешайте. Используйте миксу подкающего размера из термостойкого стекла с крышкой, готовьте, накрыв крышкой, от 6½ до 7½ минут на уровне мощности 800 Вт. Хорошо перемешайте несколько раз в процессе приготовления.

#### ПОДРУМАНВАННИЕ МИНДАЛЯ

Разложите 30 г нарезанного миндаля ровным слоем на керамической тарелке среднего размера. Подрумянивайте от 3½ до 4½ минут на уровне мощности 800 Вт, перемешивая



несколько раз. Дайте миндалю остыть 2-3 минуты в печи. Вынимайте, используйте вкрутные ручки.

### ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ ИМЕЮТСЯ СОМНЕНИЯ ИЛИ ВОЗНИКЛА ПРОБЛЕМА

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

#### Это нормальное явление.

- Обозначения контроля качества внутри печи.
- Водяной парок вокруг дверцы и корпуса.
- На дверце и корпусе присутствуют световые блики.
- Выход пара по периметру дверцы или из вентиляционных отверстий.

#### Печь не начинает работать при нажатии кнопки (☒).

- Полно ли закрыта дверца?

#### Печь оказывается совершенно не готова.

- Правильно ли установлено время, что привело к сгоранию плавкого предохранителя либо срабатыванию автомата защиты?
- Зеркала ли дверца?
- Возможно, произошла перегрузка электрической сети, что привело к сгоранию плавкого предохранителя либо срабатыванию автомата защиты?

#### Продукт либо не готов, либо пережарен.

- Правильно ли установлено время приготовления для данного типа пищи?
- Возможно ли, что вы использовали слишком большую мощность (в печи наблюдается искрение и потрескивание (обозначение дуг)).
- Возможно, использовался посуд с металлической отделкой?
- Возможно, в печи оставлена вилка или другая металлическая посуда?
- Возможно, алюминевая фольга находится слишком близко к внутренним стенкам?

#### Лампочка не работает.

- Из соображений безопасности не заменяйте лампочку самостоятельно. Свяжитесь с ближайшим авторизованным центром поддержки покупателей Samsung, чтобы организовать замену лампочки квалифицированным техническим специалистом.

#### Печь создает помехи для радиоприемников и телевизоров.

- При работе печи могут наблюдаться небольшие помехи в работе радиоприемников и телевизоров. Это нормально явление. Чтобы решить эту проблему, установите печь вдали от телевизоров, радиоприемников и антенн.



- Если микроволновое печь работает на полную, показания дисплея могут быть сброслены. Для решения данной проблемы отсоедините вилку сетевого шнура от розетки, и затем вновь вставьте ее в розетку. Выше устанавливайте время.

- ☑ Если с помощью описанных выше инструкций не удалось устранить проблему, обратитесь в местный центр по обслуживанию клиентов компании SAMSUNG. Свяжитесь со службой техподдержки.

- Номер модели и серийный номер, обычно указаны на задней панели микроволновой печи.
  - Подробные сведения о гарантии
  - Число описание возможных проблемы
- Затем обратитесь к местному дилеру или в службу послепродажного обслуживания компании SAMSUNG.

### СООБЩЕНИЕ ОБ ОШИБКЕ

#### Выводится сообщение "SE".

- Сообщение "SE" означает, что необходимо очистить миску и проверить, нет ли вилки в миске воды. Выключите микроволновую печь и подождите настройки. Обратитесь в местный центр обслуживания клиентов SAMSUNG.

### Подлежит использованию по назначению в нормальных условиях

#### Срок службы: 7 лет



Символ не для пищевой продукции производится в соответствии с техническими регламентами Таможенного союза «О безопасности упаковки» 009/2011 и указывает на то, что упаковка данной продукции не предназначена для повторного использования. Повторное использование данного продукта запрещается использовать для хранения пищевой продукции.



Символ «зеленый Мобилус» указывает на возможность утилизации упаковки. Символ может быть дополнен информацией для указания на условия в виде цифрового или буквенного обозначения.



### ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

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

Модель	MS28F301T** - 1, MS28F302T**
Источник питания	230 В - 50 Гц
Потребление электроэнергии	Микроволновая печь 1150 Вт
Проектируемая мощность	100 Вт / 800 Вт (IEC-705)
Рабочая частота	2450 МГц
Магнетрон	OM75S31
Метод охлаждения	Двигатель вентилятора
Размеры (Ш x В x Г)	Вышина 469 x 275 x 374 мм
	Внутренняя камера печи 330 x 211 x 324 мм
Объем	23 литров
Вес	Приблизительно 12 кг
Нето	

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ	
Коэффициент полезного действия, %	47 %
Адрес и наименование лаборатории	
Самонг Электроникс Ко. Лтд. Республика Корея, 416 Мейган-3 Донг, Ынгонг-гу, Суван, Конгидо	
Характеристики энергетической эффективности определены согласно Приказу Министерства промышленности и торговли РФ от 29 апреля 2010 г. № 357	
На продукцию присутствует наклейка с информацией о его энергетической эффективности и о возможности ее обозначения в классе энергоэффективности	

