



MS23H3115Q*

Микроволновая печь

Инструкция пользователя и
руководство по приготовлению пиццы

удивительные возможности

Благодарим за приобретение данного
устройства компании Samsung.

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.



содержание

Меры предосторожности	2
Краткое наглядное руководство	12
Функции микроволновой печи	12
Печь	12
Панель управления.....	13
Принадлежности	13
Использование печи	14
Принцип работы микроволновой печи.....	14
Проверка работы печи.....	14
Установка времени.....	15
Приготовление/Разогрев пищи.....	15
Уровни мощности.....	16
Настройка времени приготовления пищи.....	16
Остановка приготовления пищи	16
Настройка режима энергосбережения	16
Использование режима русская кухня	17
Использование режима здорового питания	22
Использование функций автоматической быстрой разморозки	24
Использование функции замороженные блюда	25
Использование функции растапливания.....	26
Руководство по приготовлению пищи в пароварке.....	27
Использование функции сохранения тепла.....	29
Использование функции устранения запахов	29
Отключение звукового сигнала	29
Защитная блокировка микроволновой печи.....	29
Руководство по выбору посуды	30
Рекомендации по приготовлению	31
Поиск и устранение неисправностей и информационные коды	32
Устранение неисправностей	32
Информационный код.....	32
Технические характеристики	33


меры предосторожности


ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ИНСТРУКЦИИ


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


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

ОПИСАНИЕ СИМВОЛОВ И ЗНАЧКОВ

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


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


 Предупреждение. Риск возгорания.


 Предупреждение. Электричество.


 НЕ следует.


 НЕ разбирать.


 Отключите вилку кабеля питания от сетевой розетки.

 Обратитесь в сервисный центр за помощью.


 Важная информация

 Предупреждение. Горячая поверхность.

 Предупреждение. Взрывчатые вещества.

 НЕ прикасаться.

 Строго следуйте указаниям.

 Во избежание поражения электрическим током убедитесь, что устройство заземлено.

 Примечание

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧТИТЕ 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 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.
- 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 и в состоянии безопасно пользоваться печью, а также осознают опасность неправильного с ней обращения.

★ **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. 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 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 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.
☐	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.
☑	Во избежание опасных ситуаций замена поврежденного кабеля питания должна производиться изготовителем, сотрудником сервисной службы или другим квалифицированным специалистом.
☐	ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Жидкости и другие продукты нельзя разогревать в герметично закрытых контейнерах, так как они могут взорваться;

<input type="checkbox"/>	Не допускается очистка электроприбора при помощи струи воды.
<input checked="" type="checkbox"/>	Чтобы обеспечить удобный доступ к внутренней камере печи и области управления, печь необходимо установить в правильном положении на подходящей высоте.
<input checked="" type="checkbox"/>	Перед первым использованием печи поместите в нее емкость с водой и нагревайте в течение 10 минут.
<input checked="" type="checkbox"/>	Если при работе печи появляется странный звук, дым и запах гари, немедленно отсоедините кабель питания и обратитесь в ближайший сервисный центр.
<input checked="" type="checkbox"/>	Печь следует установить таким образом, чтобы имелся свободный доступ к вилке кабеля питания.
<input type="checkbox"/>	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, из-за высоких температур дети должны использовать ее только под присмотром взрослых.

Во время использования микроволновая печь нагревается. Будьте осторожны, избегайте контакта с нагревательными элементами внутри печи.

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

Не допускается использование паровых очистителей.

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

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.

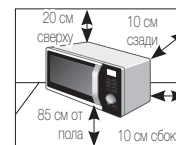
★	Это устройство могут использовать дети старше 8 лет и взрослые люди с ограниченными физическими, сенсорными либо умственными способностями или лица, у которых отсутствуют необходимые знания или опыт, если их действия контролируются или если они проинструктированы относительно безопасного использования 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 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.
☞	Устройство и кабель должны быть недоступны для детей младше 8 лет.
☒	Данное устройство не оснащено внешним таймером или пультом 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.

УСТАНОВКА МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

Установите печь на плоскую ровную поверхность на высоте 85 см от пола. Поверхность должна быть достаточно прочной, чтобы выдержать 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 роликовую подставку и вращающийся поднос. Убедитесь, что поднос свободно вращается. (Только для моделей с вращающимся подносом).
4. Печь следует разместить так, чтобы имелся свободный доступ к вилке кабеля питания.

- ☐ Во избежание опасных ситуаций замена поврежденного кабеля питания должна производиться изготовителем, сотрудником сервисной службы или другим квалифицированным специалистом. В целях личной безопасности подключайте кабель питания к розетке сети переменного тока с надлежащим заземлением.
- ☐ Не устанавливайте микроволновую печь в местах с высокой температурой или повышенной влажностью, 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 роликовые подставки (только для моделей с вращающимся подносом)
- ☐ **ВСЕГДА** поддерживайте в чистоте уплотнители дверцы и надежно закрывайте дверцу.
 - ☐ Печь необходимо регулярно чистить, иначе произойдет повреждение поверхностей, которое может вызвать сокращение срока службы, а также повлечь за собой риск возникновения опасных ситуаций.
1. Для очистки внешних поверхностей используйте мягкую ткань и теплую мыльную воду. Промывайте и вытирайте насухо.
 2. Удаляйте брызги и пятна с внутренних поверхностей печи с помощью ткани, смоченной в мыльном растворе. Промывайте и вытирайте насухо.

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

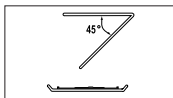
4. Тарелку можно мыть в посудомоечной машине по мере необходимости.

☒ **НЕ** допускайте попадания воды в вентиляционные отверстия. **НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ** не используйте абразивные материалы и химические растворители. Будьте особенно осторожны при чистке уплотнителей дверцы и следите за тем, чтобы частицы продуктов:

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

☒ **Чистите** внутреннюю камеру после каждого пользования печью, используя раствор мягкого моющего средства, но сначала 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 хранении микроволновой печи и ее обслуживании необходимо принять несколько простых мер предосторожности.

Печь нельзя использовать, если повреждены дверца или уплотнители дверцы:

- сломаны петли;
- износился уплотнитель;
- деформировался или погнулся 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 убрать печь на временное хранение, выберите сухое, защищенное от пыли помещение.

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

☒ Данная микроволновая печь не предназначена для коммерческого использования.

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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ					
	Любые модификации и ремонт электроприбора 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 пара 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.	✓	✓	✓	✓
	Устройству требуется правильное заземление в соответствии с местными или государственными правилами.	✓	✓	✓	✓
	Регулярно протирайте сухой тряпкой вилку кабеля питания и точки контакта, чтобы удалить пыль и влагу.	✓	✓	✓	✓
	Не тяните, не сгибайте кабель питания и не ставьте на него тяжелые предметы.	✓	✓	✓	✓
	В случае утечки газа (пропана, сжиженного газа и пр.) немедленно проветрите помещение и не прикасайтесь к вилке кабеля питания.	✓	✓	✓	✓
	Не прикасайтесь к вилке кабеля питания мокрыми руками.	✓	✓	✓	✓
	Не отсоединяйте вилку кабеля питания, когда устройство включено.	✓	✓	✓	✓

	Не вставляйте в устройство пальцы и посторонние предметы. Если внутрь устройства попала вода или другое постороннее вещество, отключите вилку кабеля питания и обратитесь в ближайший сервисный центр.	✓	✓	✓	✓
	Устройство не должно подвергаться излишнему физическому воздействию и ударам.	✓	✓	✓	✓
	Не ставьте печь на хрупкие предметы, например на кухонную раковину или стеклянные вещи.	✓	✓		
	Не используйте бензол, растворитель, спирт, пароочиститель или очиститель высокого давления для очистки устройства.	✓	✓	✓	✓
	Убедитесь, что напряжение, частота и сила тока в электрической сети соответствуют характеристикам устройства.	✓	✓		✓
	Убедитесь, что вилка кабеля питания надежно вставлена в сетевую розетку. Не используйте переходник с несколькими гнездами, удлинитель или электрический преобразователь.	✓	✓	✓	
	Не вешайте кабель питания на металлические предметы, не вставляйте кабель питания между предметами и не прокладывайте его за печью.	✓	✓	✓	
	Не используйте поврежденную вилку или кабель питания, а также незакрепленную сетевую розетку. При повреждении вилки или кабеля обратитесь в ближайший сервисный центр.	✓	✓	✓	✓
	Не наносите воду непосредственно на печь.	✓	✓		
	Не ставьте никакие предметы на печь, внутрь и на дверцу печи.	✓	✓	✓	
	Не распыляйте летучие вещества, например инсектициды, на поверхность печи.	✓	✓		
	Не храните легковоспламеняющиеся материалы в печи. Будьте особенно внимательны при нагревании блюд и напитков, содержащих спирт, так как пары спирта могут вступить в контакт с нагретыми деталями печи.	✓		✓	✓
	Не позволяйте детям открывать или закрывать дверцу: они могут ушибиться или прищемить пальцы.	✓	✓	✓	✓

	ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Нагревание в микроволновой печи емкостей с напитками может привести к замедленному бурному кипению, поэтому при обращении с такими емкостями необходимо принять меры предосторожности. Для предотвращения подобной ситуации ОБЯЗАТЕЛЬНО давайте печи остыть по меньшей мере в течение 20 секунд после ее выключения, чтобы температура печи сравнялась с окружающей. Перемешивайте жидкость во время разогрева, если это необходимо, и ОБЯЗАТЕЛЬНО перемешивайте ее после разогрева. При ожоге выполните следующие действия по оказанию ПЕРВОЙ ПОМОЩИ . <ul style="list-style-type: none"> • Погрузите обожженное место в холодную воду по меньшей мере на 10 минут. • Наложите чистую сухую повязку. • Не наносите никаких кремов, масел или лосьонов. 	✓	✓	✓	✓
	Не кладите поднос или подставку в воду сразу после приготовления, это может привести к поломке или повреждению.				✓
	Не используйте микроволновую печь для обжаривания во фритюре, поскольку температуру масла контролировать невозможно. Горячее масло может неожиданно выплеснуться через край посуды.	✓			✓

ВНИМАНИЕ					
	Используйте только ту посуду, которая подходит для микроволновых печей. НЕ используйте металлические контейнеры, столовую посуду с золотой или серебряной отделкой, шампуры, вилки и т.д. Освободите звенья скрученного провода от бумажной или пластиковой упаковки. Причина: может образоваться электрическая дуга или искрение, что приведет к повреждению печи.	✓		✓	✓
	Не используйте микроволновую печь для сушки бумаги или одежды.	✓		✓	✓

	При разогревании небольшого количества пищи сократите время, чтобы предотвратить перегрев или порчу пищи.	✓		✓	✓
	Не допускайте попадания воды на кабель питания и вилку и держите кабель вдали от нагретых деталей и источников тепла.	✓	✓		
	Сырые яйца и цельные яйца, сваренные вкрутую, нельзя разогревать в микроволновых печах, поскольку они могут взорваться даже после завершения разогревания в микроволновой печи. Также нельзя разогревать герметично закрытые бутылки, банки, контейнеры, орехи в скорлупе, помидоры и т.д.			✓	✓
	Не закрывайте вентиляционные отверстия тканью или бумагой. Эти материалы могут загореться при контакте с горячим воздухом, выходящим из печи. Печь может перегреться и автоматически отключиться. Ее можно будет включить, после того как она охладится.	✓		✓	
	Обязательно пользуйтесь кухонными перчатками при извлечении посуды из печи для предотвращения случайного ожога.			✓	
	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 ничего нет. Микроволновая печь автоматически отключится на 30 минут в целях безопасности. При случайном включении печи рекомендуется поместить в нее стакан воды, чтобы поглотить СВЧ-волны.	✓			✓
	При установке печи обеспечьте необходимо расстояние до стен, которое указано в руководстве. (см. "Установка микроволновой печи").	✓		✓	
	Соблюдайте осторожность при подключении других электроприборов к сетевым розеткам, расположенным рядом с печью.	✓	✓	✓	

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ДЛЯ ПРЕДОТВРАЩЕНИЯ ВОЗМОЖНОГО ВОЗДЕЙСТВИЯ ЭЛЕКТРОМАГНИТНОГО ИЗЛУЧЕНИЯ. (ТОЛЬКО ДЛЯ ФУНКЦИЙ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ)

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

- (a) Ни при каких обстоятельствах не следует включать печь с открытой дверцей, ломать блокировочные фиксаторы (защелки дверцы) или вставлять какие-либо предметы в отверстия для блокировочных фиксаторов.
- (б) НЕ допускайте попадания посторонних предметов между дверцей и передней панелью печи, а также накопления частиц пищи или осадка чистящего средства на уплотняющих поверхностях. После использования печи очистите дверцу и уплотняющие поверхности сначала влажной, а затем сухой мягкой тканью.
- (в) НЕ пользуйтесь неисправной печью, пока ее не отремонтирует квалифицированный специалист по обслуживанию микроволновых печей от производителя. Особенно важно обеспечить правильное закрытие дверцы печи и следить за исправностью следующих деталей:
 - (1) дверца (не должна быть погнута);
 - (2) петли дверцы (не должны быть сломаны или ослаблены);
 - (3) уплотнители дверцы и уплотняющие поверхности.
- (г) Настройка или ремонт печи должны выполняться только квалифицированным специалистом по обслуживанию микроволновых печей, прошедшим обучение у производителя данного изделия.

Samsung будет взимать плату за замену аксессуара или устранение косметического дефекта в том случае, если такое повреждение устройства и/или утрата аксессуара возникли по вине покупателя. Предметы, на которые распространяется вышеуказанное условие:

- (a) Дверца, ручка, внешняя панель или панель управления с заусенцами, царапинами или признаками физического повреждения.
- (б) Сломанный или отсутствующий поднос, направляющая ролика, муфта или решетка.
- Используйте устройство только по назначению, как описано в данном руководстве. Приведенные предупреждения и важные инструкции по технике безопасности не являются исчерпывающими. Пользователь обязан руководствоваться здравым смыслом, быть внимательным и осторожным при установке, обслуживании и эксплуатации устройства.

- 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 ближайший сервисный центр или воспользуйтесь поиском справочной информации на веб-сайте по адресу: www.samsung.com.
- Эта микроволновая печь предназначена для разогревания пищи. И подходит только для домашнего использования. Во избежание ожогов и возгорания не нагревайте ткани и пакеты, наполненные зернами. Производитель не несет ответственности за ущерб, полученный в результате неправильного использования устройства.
- Печь необходимо регулярно чистить, иначе произойдет повреждение поверхностей, которое может вызвать сокращение срока службы, а также повлечь за собой риск возникновения опасных ситуаций.



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.

краткое наглядное руководство


Приготовление пищи.

 СВЧ <input type="text"/>	<p>1. Положите продукты в печь. Нажмите кнопку СВЧ, чтобы начать приготовление.</p>
 <input type="text"/>	<p>2. Поворачивайте круговой переключатель до отображения нужного уровня мощности. Затем нажмите на круговой переключатель, чтобы установить нужный уровень.</p>
 <input type="text"/>	<p>3. Установите время приготовления, повернув круговой переключатель.</p>
 СТАРТ <input type="text"/>	<p>4. Нажмите кнопку СТАРТ/+30СЕК. Результат: Начнется приготовление пищи. По завершении приготовления печь подаст 4 звуковых сигнала.</p>

Автоматическая ускоренная разморозка продуктов.

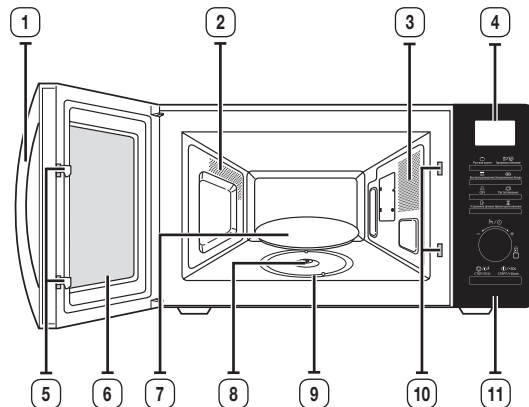
 Ускоренная разморозка <input type="text"/>	<p>1. Поместите замороженные продукты в печь. Нажмите кнопку Ускоренная разморозка.</p>
 <input type="text"/>	<p>2. Установите категорию приготовления, повернув круговой переключатель. Нажмите на круговой переключатель, чтобы установить нужное значение.</p>
 <input type="text"/>	<p>3. Выберите нужный вес, повернув круговой переключатель в соответствующее положение.</p>
 СТАРТ <input type="text"/>	<p>4. Нажмите кнопку СТАРТ/+30СЕК.</p>

Добавление дополнительных 30 секунд.

 СТАРТ <input type="text"/>	<p>Оставьте пищу в печи. Нажмите кнопку СТАРТ/+30СЕК один или несколько раз. При каждом нажатии кнопки к времени приготовления добавляется 30 секунд.</p>
--	--

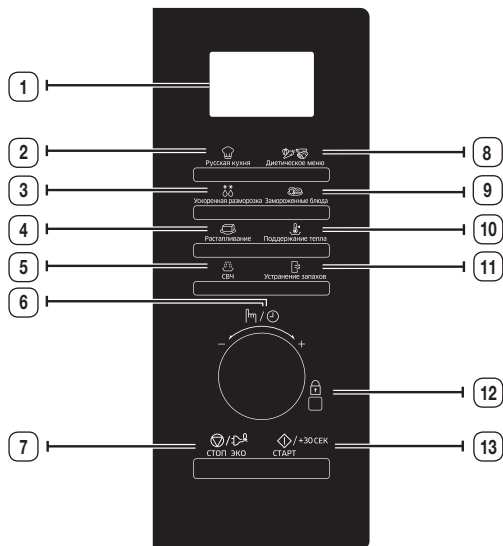
функции микроволновой печи

ПЕЧЬ



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



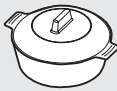
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ





- | | |
|---|----------------------------------|
| 1. ДИСПЛЕЙ | 7. КНОПКА СТОП/ЭКО |
| 2. КНОПКА РУССКАЯ КУХНЯ | 8. КНОПКА ДИЕТИЧЕСКОЕ МЕНЮ |
| 3. КНОПКА УСКОРЕННАЯ РАЗМОРОЗКА | 9. КНОПКА ЗАМОРОЖЕННЫЕ БЛЮДА |
| 4. КНОПКА РАСТАПЛИВАНИЕ | 10. КНОПКА ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА |
| 5. КНОПКА СВЧ | 11. КНОПКА УСТРАНЕНИЕ ЗАПАХОВ |
| 6. КРУГОВОЙ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ (ВЕС/ФУНКЦИЯ/ВРЕМЯ/ВЫБОР) | 12. КНОПКА БЛОКИРОВКА УПРАВЛЕНИЯ |
| | 13. КНОПКА СТАРТ/+30СЕК |

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

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

	<p>1. Роликовая подставка устанавливается в центре печи. Назначение: Роликовая подставка поддерживает вращающийся поднос.</p>
	<p>2. Вращающийся поднос устанавливается на роликовую подставку так, чтобы его центр совпал с муфтой. Назначение: Вращающийся поднос является основной поверхностью для приготовления пищи; его можно без труда снять для чистки.</p>
	<p>3. Пароварка, см. стр. с 27 по 28. Назначение: Пластиковую пароварку можно использовать, когда выбрана функция обработки паром.</p>

-  **НЕ** используйте микроволновую печь без роликовой подставки и вращающегося подноса.
-  Емкость для приготовления на пару (пароварка) является неотъемлемой частью комплекта поставки микроволновой печи:
*****/BW, ***/BWT, ***X/BWT, ***P**/BWT**

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПЕЧИ

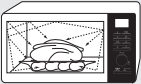
ПРИНЦИП РАБОТЫ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ


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 (вручную и автоматически);
- приготовления;
- разогрева.

Принцип приготовления пищи.

	<p>1. Волны СВЧ, генерируемые магнетроном, равномерно распределяются в процессе вращения блюда на вращающемся подносе. За счет этого пища готовится равномерно.</p>
	<p>2. Микроволны проникают в продукт на глубину до 2,5 см. Затем приготовление продолжается за счет распространения тепла внутри продукта.</p>
	<p>3. Время приготовления может различаться в зависимости от используемой посуды и свойств продуктов:</p> <ul style="list-style-type: none">• количества и плотности продуктов;• содержания воды;• начальной температуры (охлажденная пища или нет).


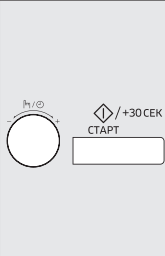
 Поскольку центральная часть блюда готовится за счет рассеивания тепла, приготовление пищи продолжается даже после извлечения блюда из печи. Поэтому необходимо соблюдать время выдержки пищи, указанное в рецептах блюд и в данной инструкции, для того чтобы обеспечить:


- Равномерное приготовление пищи, в том числе в центральной части.
- Равномерное прогревание пищи.

ПРОВЕРКА РАБОТЫ ПЕЧИ

Описанная ниже простая процедура дает возможность в любое время проверить, правильно ли работает печь.

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

	<p>1. Нажмите кнопку СВЧ. Результат: На дисплее отобразится индикация 800 Вт (максимальная мощность для приготовления пищи).</p>
	<p>2. Затем нажмите на круговой переключатель (800 Вт), установите время от 4 до 5 минут, повернув круговой переключатель, и нажмите кнопку СТАРТ/+30СЕК. Результат: В печи загорится свет, и поднос начнет вращаться.</p> <ol style="list-style-type: none">1) Начнется приготовление пищи, по его окончании прозвучат 4 звуковых сигнала.2) Сигнал, напоминающий о завершении приготовления, прозвучит 3 раза (один сигнал в минуту).3) Затем вновь отобразится текущее время.

 Печь должна быть включена в подходящую сетевую розетку. В печь должен быть установлен вращающийся поднос. Если используется уровень мощности, отличный от максимального, чтобы довести воду до кипения, потребуется больше времени.


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. Часы могут показывать время в 12-часовом или 24-часовом формате. Часы необходимо устанавливать в следующих случаях.

- При первоначальной установке микроволновой печи
- После сбоя электропитания в сети переменного тока

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


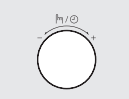
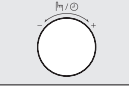

	<p>1. Нажмите на круговой переключатель. Чтобы установить время в... 24-часовом формате. 12-часовом формате.</p>
	<p>2. Поверните круговой переключатель, чтобы установить формат отображения времени. (24 часа или 12 часа). Затем нажмите на круговой переключатель, чтобы выбрать формат отображения времени.</p>
	<p>3. Поверните круговой переключатель, чтобы установить значение часа. Затем нажмите на круговой переключатель, чтобы установить значение часа.</p>
	<p>4. Поверните круговой переключатель, чтобы установить значение минут.</p>
	<p>5. Нажмите на круговой переключатель, чтобы завершить настройку.</p>

ПРИГОТОВЛЕНИЕ/РАЗОГРЕВ ПИЦЦЫ


Ниже описывается процесс приготовления или разогрева пиццы.

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

Сначала поместите приготавливаемое блюдо в центр вращающегося подноса. Затем закройте дверцу.

	<p>1. Нажмите кнопку СВЧ. Результат: На дисплее отобразится индикация 800 Вт (максимальная мощность для приготовления пиццы)</p>
	<p>2. Поворачивайте круговой переключатель до отображения нужного уровня мощности. Затем нажмите на круговой переключатель, чтобы установить нужный уровень.</p>
	<p>3. Установите время приготовления, повернув круговой переключатель. Результат: Отобразится время приготовления.</p>
	<p>4. Нажмите кнопку СТАРТ/+30СЕК. Результат: В печи загорится свет, и поднос начнет вращаться.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Начнется приготовление пиццы, по его окончании прозвучат 4 звуковых сигнала. 2) Сигнал, напоминающий об окончании приготовления, прозвучит 3 раза. (по одному в минуту) 3) Затем вновь отобразится текущее время.


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


 Если нужно быстро разогреть блюдо на максимальной мощности (800 Вт), просто нажмите кнопку **СТАРТ/+30СЕК**. Каждое повторное нажатие кнопки обеспечивает увеличение времени приготовления с шагом 30 секунд. Печь начинает работать немедленно.

УРОВНИ МОЩНОСТИ



Можно выбрать один из уровней мощности, приведенных ниже.

Уровень мощности	Выходная мощность
ВЫСОКИЙ	800 Вт
УМЕРЕННО ВЫСОКИЙ	600 Вт
СРЕДНИЙ	450 Вт
УМЕРЕННО НИЗКИЙ	300 Вт
РАЗМОРОЗКА	180 Вт
НИЗКИЙ/ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА	100 Вт

 Если выбран более высокий уровень мощности, время приготовления необходимо уменьшить.

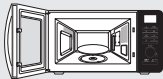
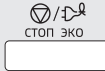
 Если выбран более низкий уровень мощности, время приготовления необходимо увеличить.


НАСТРОЙКА ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

 СТАРТ <input type="text"/>	Время приготовления пищи можно увеличивать с помощью кнопки СТАРТ/+30СЕК , добавляя каждым нажатием по 30 секунд.
	Время приготовления также можно увеличить с помощью кругового переключателя , добавляя с каждым оборотом по 10 секунд.

ОСТАНОВКА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

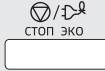
Работу печи можно остановить в любой момент, чтобы проверить состояние пищи.

	<p>1. Временная остановка</p> <p>1) Откройте дверцу. Результат: Процесс приготовления пищи остановится. Чтобы возобновить приготовление пищи, закройте дверцу и нажмите кнопку СТАРТ/+30СЕК.</p> <p>2) Нажмите кнопку СТОП/ЭКО. Результат: Процесс приготовления пищи остановится. Чтобы возобновить приготовление пищи, снова нажмите кнопку СТАРТ/+30СЕК.</p>
	<p>2. Полная остановка</p> <p>Нажмите кнопку СТОП/ЭКО. Результат: Процесс приготовления будет остановлен. Для отмены параметров приготовления нажмите кнопку СТОП/ЭКО еще раз.</p>

 Параметры можно отменить перед началом приготовления, просто нажав кнопку **СТОП/ЭКО**.

НАСТРОЙКА РЕЖИМА ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЯ

Данная печь оснащена режимом энергосбережения. Данный режим позволяет экономить электроэнергию, когда печь не используется. Нормальное состояние – режим ожидания с отображением часов.

	<ul style="list-style-type: none">Нажмите кнопку СТОП/ЭКО. Результат: Дисплей выключен.Чтобы выйти из режима энергосбережения, откройте дверцу, после чего на дисплее отобразится текущее время. Печь готова к использованию.
--	--

Функция автоматической экономии энергии




Если в процессе настройки или при временной остановке не было выбрано никакой функции, то через 25 минут действие отменится, и будут отображены часы. Если дверца открыта, лампочка печи выключится через 5 минут.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РЕЖИМА РУССКАЯ КУХНЯ

Автоматическая функция Русская кухня предлагает 37 предварительно запрограммированных режимов приготовления.

При этом не нужно устанавливать время приготовления или уровень мощности.

Сначала поместите пищу в центр вращающегося подноса и закройте дверцу.

 <p>Русская кухня</p>	<p>1. Нажмите кнопку Русская кухня.</p>
	<p>2. Выберите категорию приготавливаемого блюда, поворачивая круговой переключатель, после чего нажмите на круговой переключатель для установки категории.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Русская кухня 2. Суп / каша 3. Напитки <p>Выберите приготавливаемое блюдо, поворачивая круговой переключатель.</p> <p>Описание различных предварительно запрограммированных режимов приведено в таблице на следующей странице.</p>
 <p>+30 СЕК СТАРТ</p>	<p>3. Нажмите кнопку СТАРТ/+30СЕК.</p> <p>Результат: Начнется приготовление пищи. По его окончании:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Раздастся 4 звуковых сигнала. 2) Сигнал, напоминающий о завершении приготовления, прозвучит 3 раза (один сигнал в минуту). 3) Затем вновь отобразится текущее время.

 Используйте только ту посуду, которая подходит для микроволновых печей.

1. Русская кухня

Код/Продукты	Размер порции	Ингредиенты
<p>1-1 Омлет</p>	<p>130 - 135 г</p>	<p>Яйца – 3 шт., молоко – 30 мл, соль – 2 г</p>
<p>Инструкции</p> <p>Взбейте яйца с молоком и солью, вылейте полученную массу в тарелку. Начните приготовление.</p>		
<p>1-2 Сосиски с зеленым горошком</p>	<p>Сосиски – 2 шт. Горячий горошек – 132 г</p>	<p>Сосиски – 2 шт. по 50 г, сливочное масло – 5 г, консервированный горошек – 135 г (без жидкости)</p>
<p>Инструкции</p> <p>Снимите оболочку с сосисок, проколите их вилкой и положите в глубокую миску, добавив сливочное масло. Сверху на масло выложите консервированный горошек. Начните приготовление.</p>		
<p>1-3 Кекс</p>	<p>180 г</p>	<p>Сахар – 45 г; ванильный сахар – 5 г, сливочное масло – 40 г, яйцо – ½ шт., молоко – 30 мл, разрыхлитель – 3 г, мука – 100 г</p>
<p>Инструкции</p> <p>Хорошо перемешайте сахар, ванильный сахар и сливочное масло. Добавьте взбитое яйцо. Добавьте остальные ингредиенты. Поместите полученную массу в смазанную миску. Начните приготовление. Дайте кексу остыть, прежде чем вынуть его из миски.</p>		
<p>1-4 Лимонные шарики</p>	<p>190 г (5 шт.)</p>	<p>Мука – 100 г, сливочное масло – 50 г, сахар – 40 г, яичный желток – ½ шт., теплая вода – 1 ст. л., лимонная цедра, для верхнего слоя: Яичный желток – 1 шт., сахарная пудра – 3-5 г</p>
<p>Инструкции</p> <p>Хорошо перемешайте все ингредиенты. Сделайте пять шариков. Выложите их на пергаментную бумагу. Поставьте на вращающийся поднос. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, смажьте шарики сверху яичным желтком, посыпьте сахарной пудрой и продолжите приготовление. Дайте им остыть.</p>		

(продолжение)

Код/Продукты	Размер порции	Ингредиенты
1-5 Рыба по-московски	270 г	(1) Шампиньоны — 30 г, филе судака — 150 г, растительное масло — 5 г (2) Сметана — 30 г (2 x 15 г) (3) Ломтики печеного картофеля — 2 шт. (60–70 г/шт.), соль — 5 г, молотый белый перец — ½ г, тертый сыр — 25 г
	Инструкции Выложите грибы на тарелку с рыбой. Полейте растительным маслом (1). Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, положите половину порции сметаны на керамическую тарелку (в центр) (2). Выложите в сметану грибы. Положите сверху рыбу. Приправьте специями. Разложите вокруг рыбы картофель. Картофель посыпьте сыром (3). Продолжите процесс приготовления.	
1-6 Мясные "Ежики"	220 г	(1) Мясной фарш (говядина и свинина) — 120 г (разделите на три части), отваренный рис — 40 г, соль — 1 г, черный молотый перец — ½ г, шинкованный лук — 20 г, мелко рубленый чеснок — 3 г, куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде — 100 мл (2) Ингредиенты для соуса: Мука — 5 г, томатная паста — 10 г, вода — 40 мл
	Инструкции Добавьте рис в мясной фарш. Добавьте специи и перемешайте руками. Слепите три шарика. Положите лук и чеснок в глубокую тарелку. На них выложите мясные шарики и добавьте бульон. Поместите тарелку в печь. (1) Начните приготовление. Подготовьте все ингредиенты для соуса. (2) Когда печь подаст звуковой сигнал, добавьте соус в бульон с мясными биточками. Переверните и продолжите процесс приготовления.	

Код/Продукты	Размер порции	Ингредиенты
1-7 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 бульонный кубик, разведенный в воде — 200 мл
	Инструкции Положите лук и морковь в глубокую тарелку. Сверху выложите куриные ножки, добавьте чернослив и бульон. Поместите миску в микроволновую печь. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, переверните ножки и продолжите процесс приготовления.	
1-8 Свинная шейка с горчицей	250 г	(1) Свинина (шейная часть) — 150 г, тертая морковь — 20 г, нашинкованный лук — 20 г, куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде — 100 мл (2) 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 (1). Положите в глубокую тарелку. Хорошо перемешайте и начните приготовление. Подготовьте все ингредиенты для соуса (2). Когда печь подаст звуковой сигнал, влейте смесь в бульон с мясом, перемешайте и продолжите процесс приготовления.	
1-9 Печеный картофель	140-180 г 1–2 шт.	Крупный картофель — 160–200 г (1-2 шт.)
	Инструкции Вымойте 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.	

Код/Продукты	Размер порции	Ингредиенты
1-10 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 (для вкуса можно добавить майоран или базилик), овощной бульон или бульонный кубик, разведенный в воде — 130 мл
	Инструкции Поместите все ингредиенты в чашу. (Добавьте майоран и базилик.) Хорошо перемешайте. Начните приготовление.	
1-11 Рыба по-старорусски	340 г	(1) Нашинкованная свекла — 30 г, нашинкованная морковь — 30 г, нашинкованный лук — 15 г, рыбный/куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде — 200 мл (2) Ингредиенты для соуса: Мука — 10 г, томатная паста — 10 г, сметана — 30 г, вода — 50 мл (3) Филе карпа или судака — 150 г, лавровый лист — 1 шт.
	Инструкции Поместите все ингредиенты в глубокую миску и добавьте кипящий бульон. (1) Начните приготовление. После звукового сигнала хорошо перемешайте и добавьте смесь для соуса, овощи и бульон. (2) Добавьте рыбу и лавровый лист (3). Продолжите процесс приготовления.	
1-12 Стейк-бабочка из лосося	125 г	Стейк из лосося в форме бабочки — 150–170 г, соль — 1 г, вода — 20 г (сок лимона или апельсина на выбор — 10 г)
	Инструкции Добавьте специи к стейку из лосося. Поместите его в миску и добавьте воды. (При желании можно добавить сок). Поместите миску в микроволновую печь и начните приготовление.	

Код/Продукты	Размер порции	Ингредиенты
1-13 Вареная треска с маслом и яичным соусом	120 г + 53 г соуса	Филе трески — 140-150 г (или филе судака), лимон — 10 г (выжать сок), соль — 1 г, вода — 30 г, лавровый лист — 1 шт. Соус: Яйцо, сваренное вкрутую — 20 г (½ яйца), рубленая петрушка — 3-5 г, масло — 30 г (режим СВЧ на мощности 800 Вт — 1 мин)
	Инструкции Добавьте специи к рыбному филе. Поместите его в миску и добавьте воды. Поместите миску в микроволновую печь и начните приготовление. Отдельно приготовьте соус. Сварите яйцо и порежьте его небольшими кубиками. Порубите петрушку и растопите сливочное масло. Смешайте все ингредиенты и поместите сверху на рыбу.	
1-14 Вареная индейка с овощами	315 г	Филе индейки, нарезанное ломтиками — 150 г, нашинкованный цукини — 50 г, нашинкованный лук — 15 г, нашинкованная морковь — 20 г, куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде — 150 мл
	Инструкции Поместите все ингредиенты в миску и добавьте кипящий бульон. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, переверните кусочки филе, перемешайте овощи и продолжите процесс приготовления.	
1-15 Судак с помидорами и сыром	150 г	Филе судака — 80–100 г (или карпа), майонез — 10 г, соль — 1 г, помидоры, нарезанные кружочками — 50 г, тертый сыр — 20 г
	Инструкции Смажьте майонезом и посолите филе рыбы. Положите на рыбу помидоры, наколите их зубочисткой. Сверху посыпьте сыром. Поместите на тарелку и начните приготовление. Извлеките зубочистку.	

(продолжение)

Код/Продукты	Размер порции	Ингредиенты
1-16 Форель с овощами	210–240 г	Сливочное масло — 10 г (2x5 г), нашинкованная морковь — 35 г, нашинкованный лук — 25 г, мелко 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. Поместите миску в микроволновую печь и начните приготовление.	
1-17 Перец фаршированный	480-500 г 2 шт.	(1) Болгарский перец — 2 шт. (80 г/шт.), 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 бульонный кубик, разведенный в воде — 200 мл (2) Ингредиенты для соуса: Мука — 5 г, томатная паста — 10 г, вода — 50 мл
	Инструкции Добавьте рис в мясной фарш. Добавьте специ и перемешайте руками. Удалите у перца сердцевину и семена. Заполните перец мясом. Положите его в глубокую миску и добавьте бульон (1). Начните приготовление. Подготовьте все ингредиенты для соуса (2). Когда печь подаст звуковой сигнал, влейте смесь в бульон с фаршированным перцем. Переверните и продолжите процесс приготовления.	
1-18 Стейк из лосося на пару	150–170 г	Стейк лосося с костями и кожей — 200-250 г, соль — 1 г, лимон — 15 г (сок), вода — 20 г
	Инструкции Добавьте специ к стейку из лосося. Поместите его в миску и добавьте воды. Поместите миску в микроволновую печь и начните приготовление.	

2. Суп / каша

Код/Продукты	Размер порции	Ингредиенты
2-1 Каша овсяная	280 г	Овсяные хлопья "Геркулес" — 50 г, сахар — 5 г, соль — 0,5 г, кипятток — 200 мл, холодное молоко — 100 мл
	Инструкции Высыпьте хлопья в глубокую тарелку, добавьте сахар и соль. Добавьте кипятток, молоко и хорошо перемешайте. Начните приготовление.	
2-2 Мясная солянка	340 г	(1) Нашинкованный лук — 45 г, говяжий бульон или бульонный кубик, разведенный в воде — 350 мл (2) 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 бульонный кубик, разведенный в воде — 300 мл
	Инструкции Поместите лук в большую миску, добавьте кипящий бульон (1). Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, добавьте остальные ингредиенты (2). Хорошо все перемешайте, добавьте бульон, лавровый лист и продолжите процесс приготовления.	
2-3 Борщ	340 г	(1) Тертая свекла — 50 г, нашинкованная капуста — 20 г, тертая морковь — 15 г, нашинкованный лук — 10 г, томатная паста — 15 г, сахар — 5 г (2) Говяжий бульон или бульонный кубик, разведенный в воде — 650 мл, лавровый лист — 1 шт., уксус 9% — 5 мл (по желанию)
	Инструкции Поместите все ингредиенты в большую миску (1), добавьте горячий бульон (говяжий бульон или бульонный кубик, разведенный в воде — 650 мл) и лавровый лист. Начните приготовление.	
2-4 Куриный суп с лапшой	350 г	Вермишель — 10 г, куриное филе — 50 г, тертая морковь — 15 г, нашинкованный лук — 10 г, куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде — 440 мл
	Инструкции Поместите вермишель в большую миску, добавьте кипящий бульон и остальные ингредиенты. Хорошо перемешайте и начните приготовление.	

Код/ Продукты	Размер порции	Ингредиенты
2-5 Щи	250 г	(1) Шейка свиная куском — 170 г, нашинкованный лук — 20 г, куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде — 100 мл (2) Ингредиенты для соуса: Мука — 5 г, томатная паста — 15 г, вода — 50 мл, тертые соленые огурцы — 30 г
	Инструкции Положите мясо и лук в глубокую тарелку и добавьте бульон. (1) Начните приготовление. После звукового сигнала переверните, добавьте смесь для соуса (2) к овощам, бульону и мясу. Все перемешайте и продолжите процесс приготовления.	
2-6 Суп из овощей	350 г	Замороженные овощи — 150 г, овощной бульон или бульонный кубик, разведенный в воде — 300 мл
	Инструкции Поместите все ингредиенты в большую миску и добавьте кипящий бульон. Начните приготовление.	
2-7 Корейский Рамэн	120 г (1 упаковка)	Корейский рамен — 1 упаковка, вода (комнатной температуры) — 550 мл
	Инструкции Извлеките лапшу из упаковки и положите все содержимое вместе с водой (550 мл) в миску, подходящую для использования в микроволновой печи. Тщательно перемешайте. Накройте пищевой пленкой и проколите в ней несколько отверстий. Поместите миску в микроволновую печь и начните приготовление.	
2-8 Суп с пельменями	185 г (15 шт.)	Замороженные пельмени — 15 шт. (по 10–12 г/шт.), куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде — 600 мл, цельковый черный перец — 3-5 шт., лавровый лист — 1 шт.
	Инструкции Поместите все ингредиенты в большую миску и добавьте кипящий бульон. Перемешайте. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, переверните ножки и продолжите процесс приготовления.	
2-9 Каша гречневая	200 г	Гречневая крупа — 100 г, соль — 2 г, кипящая вода — 300 мл
	Инструкции Высыпьте гречневую крупу в глубокую тарелку и добавьте соль. Добавьте кипятка и хорошо перемешайте. Начните приготовление.	

3. Напитки

Код/ Продукты	Размер порции	Ингредиенты
3-1 Чай с лимоном и мятой	200–250 мл	Вода — 200 мл, чайные листья — 0,5 ст. л., лимон — 1 ломтик, мята — несколько листьев
	Инструкции Положите в воду чайные листья, 1 ломтик лимона и листья мяты. Не накрывайте крышкой во время разогрева. Оставьте постоять в микроволновой печи. Будьте осторожны, вынимая чашку. Процедите.	
3-2 Глинтвейн	150–200 мл	Сухое красное вино — 150 мл, апельсины — 20 г, лимон — 10 г, сахар — 10 г, корица — 1 палочка, гвоздика — 1 г
	Инструкции Смешайте все ингредиенты. Не накрывайте крышкой во время разогрева. Не доводите до кипения. Оставьте постоять в микроволновой печи. Будьте осторожны, вынимая чашку.	
3-3 Чай с корицей и медом	200–250 мл	Вода — 200 мл, корица — ½ ст. л., мед — 1 ст. л.
	Инструкции Добавьте корицу в воду. Не накрывайте крышкой во время разогрева. Оставьте постоять в микроволновой печи. Будьте осторожны, вынимая чашку. Охладите до средней температуры. Добавьте мед.	
3-4 Чай "Масала" с молоком и кардамоном	200–250 мл	Чайные листья — 1 чайная ложка, молоко — 100 мл, вода — 100 мл, имбирь — ½ чайной ложки, кардамон — 1 шт., корица — ½ чайной ложки, сахар — 2 ч. л.
	Инструкции Смешайте воду и молоко, добавьте смесь специй и чайные листья. Не накрывайте крышкой во время разогрева. Оставьте постоять в микроволновой печи. Будьте осторожны, вынимая чашку. Процедите.	
3-5 Компот из ягод	200–250 мл	Вода — 200 мл, сахар — по вкусу, свежие ягоды — 1 ст. л.
	Инструкции Добавьте в воду ягоды и сахар по вкусу. Не накрывайте крышкой во время разогрева. Оставьте постоять в микроволновой печи. Будьте осторожны, вынимая чашку.	

(продолжение)




Код/ Продукты	Размер порции	Ингредиенты
3-6 Чай с корицей и лимоном	200–250 мл	Вода — 200 мл, сахар — по вкусу, лимон — 1 ломтик, имбирь — по вкусу, чайные листья — 0,5 ч. л.
	Инструкции Добавьте в воду чайные листья, ломтик лимона и имбирь по вкусу. Не накрывайте крышкой во время разогрева. Оставьте постоять в микроволновой печи. Будьте осторожны, вынимая чашку.	
3-7 Какао	200–250 мл	Молоко — 200 мл, сахар — 2 ч. л., какао — 1 ч. л.
	Инструкции Добавьте в молоко какао и сахар. Не накрывайте крышкой во время разогрева. Оставьте постоять в микроволновой печи. Будьте осторожны, вынимая чашку.	
3-8 Горячий шоколад	350–400 мл	Темный шоколад — 100 г, молоко или сливки (10%) — 250 мл, вода — 1–2 столовые ложки, сахар — по вкусу, взбитые сливки — по вкусу
	Инструкции Натрите шоколад на терке. Добавьте воды и молока, перемешайте. Возьмите смесь. Не накрывайте крышкой во время разогрева. Оставьте постоять в микроволновой печи. Будьте осторожны, вынимая чашку.	
3-9 Клюквенный морс	200 мл	Замороженная клюква — 40 г, сахар — 30 г, вода — 200 мл
	Инструкции Измельчите замороженную клюкву с помощью блендера. Поместите все ингредиенты в чашу. Начните приготовление. Охладите и процедите.	
3-10 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 Поместите все ингредиенты в большую миску и добавьте кипящую воду. Начните приготовление.	

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РЕЖИМА ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ

Функция Диетическое меню предлагает шестнадцать предварительно запрограммированных режимов приготовления.

При этом не нужно устанавливать время приготовления или уровень мощности.

Сначала поместите пищу в центр вращающегося подноса и закройте дверцу.

 Диетическое меню <input type="text"/>	1. Нажмите кнопку Диетическое меню .
	2. Выберите категорию приготавливаемого блюда, поворачивая круговой переключатель . 1. Овощи/Крупы 2. Птица/Рыба Нажмите на круговой переключатель . Выберите приготавливаемое блюдо, поворачивая круговой переключатель . Описание различных предварительно запрограммированных режимов приведено в таблице на следующей странице.
 /+30 СЕК СТАРТ <input type="text"/>	3. Нажмите кнопку СТАРТ/+30СЕК . Результат: Начнется приготовление пищи. По его окончании: 1) Раздастся 4 звуковых сигнала. 2) Сигнал, напоминающий о завершении приготовления, прозвучит 3 раза (один сигнал в минуту). 3) Затем вновь отобразится текущее время.

 Используйте только ту посуду, которая подходит для микроволновых печей.

1. Овощи/Крупы

Код/Продукты	Размер порции	Инструкции
1-1 Брокколи	250 г	Промойте и очистите брокколи и приготовьте соцветия. Выложите равномерным слоем в стеклянную миску с крышкой. Добавьте 30 мл (2 ст. л.) воды при приготовлении порции размером 250 г. Поместите миску в центр вращающегося подноса. Готовьте с закрытой крышкой. Перемешайте после приготовления. Дайте постоять 1-2 минуты.
1-2 Морковь	250 г	Промойте и почистите морковь, порежьте ломтиками одинакового размера. Выложите равномерным слоем в стеклянную миску с крышкой. Добавьте 30 мл (2 ст. л.) воды при приготовлении порции размером 250 г. Поставьте миску в центр вращающегося подноса. Готовьте с закрытой крышкой. Перемешайте после приготовления. Дайте постоять 1-2 минуты.
1-3 Зеленая фасоль	250 г	Промойте и очистите зеленую фасоль. Выложите равномерным слоем в стеклянную миску с крышкой. Добавьте 30 мл (2 ст. л.) воды при приготовлении порции размером 250 г. Поставьте миску в центр вращающегося подноса. Готовьте с закрытой крышкой. Перемешайте после приготовления. Дайте постоять 1-2 минуты.
1-4 Шпинат	150 г	Промойте и очистите шпинат. Выложите в стеклянную миску с крышкой. Не добавляйте воду. Поместите миску в центр вращающегося подноса. Готовьте с закрытой крышкой. Перемешайте после приготовления. Дайте постоять 1-2 минуты.
1-5 Кукуруза в початках	250 г	Промойте и очистите початки кукурузы и поместите в овальное стеклянное блюдо. Накройте пленкой для микроволновой печи и проткните пленку. Дайте постоять 1-2 минуты.

Код/Продукты	Размер порции	Инструкции
1-6 Очищенный картофель	250 г	Промойте и очистите картофель, затем порежьте ломтиками похожего размера. Выложите в стеклянную миску с крышкой. Добавьте 45-60 мл воды (3-4 столовые ложки). Поместите миску в центр вращающегося подноса. Готовьте с закрытой крышкой. Дайте постоять 2-3 минуты.
1-7 Коричневый рис	125 г	Используйте большое стеклянное блюдо с крышкой, предназначенное для микроволновой печи. Добавьте двойной объем холодной воды (1/4 л). Готовьте с закрытой крышкой. Перед тем как дать блюду постоять в печи, перемешайте и добавьте соль и пряности. Дайте постоять 5-10 минут.
1-8 Макароны из непросеянной муки	125 г	Используйте большое стеклянное блюдо с крышкой, предназначенное для микроволновой печи. Добавьте 1/2 л кипящей воды, щепотку соли и хорошо перемешайте. Готовьте, не накрывая крышкой. Перемешайте перед тем как дать постоять и тщательно слейте воду перед подачей на стол. Дайте постоять 1 минуту.
1-9 Киноа	125 г	Используйте большое стеклянное блюдо с крышкой, предназначенное для микроволновой печи. Добавьте двойное количество холодной воды (250 мл). Готовьте с закрытой крышкой. Перед тем как дать блюду постоять в печи, перемешайте и добавьте соль и пряности. Дайте постоять 1-3 минуты.
1-10 Булгур	125 г	Используйте большое стеклянное блюдо с крышкой, предназначенное для микроволновой печи. Добавьте двойное количество холодной воды (250 мл). Готовьте с закрытой крышкой. Перед тем как дать блюду постоять в печи, перемешайте и добавьте соль и пряности. Дайте постоять 2-5 минут.






2. Птица/Рыба

Код/Продукты	Размер порции	Инструкции
2-1 Куриная грудка	250 г	Промойте кусочки и положите на керамическую тарелку. Накройте пленкой для микроволновых печей. Проткните пленку. Поставьте блюдо на вращающийся поднос. Дайте постоять 2 минуты.
2-2 Грудка индейки	250 г	Промойте кусочки и положите на керамическую тарелку. Накройте пленкой для микроволновых печей. Проткните пленку. Поставьте блюдо на вращающийся поднос. Дайте постоять 2 минуты.
2-3 Рыбное филе на гриле	250 г	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. Дайте постоять 1-2 минуты.
2-4 Филе лосося	150 г	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. Дайте постоять 1-2 минуты.
2-5 Свежие креветки	250 г	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. Дайте постоять 1-2 минуты.
2-6 Свежая форель	250 г	Поместите 2 целых свежих рыбы на термостойкое блюдо. Добавьте щепотку соли, 1 столовую ложку лимонного сока и пряности. Накройте пленкой для микроволновых печей. Проткните пленку. Поставьте блюдо на вращающийся поднос. Дайте постоять 2 минуты.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИЙ АВТОМАТИЧЕСКОЙ БЫСТРОЙ РАЗМОРОЗКИ

Функции автоматической быстрой разморозки позволяют размораживать мясо, птица, рыба, фрукты/ягоды. Время размораживания и уровень мощности устанавливаются автоматически. Достаточно просто выбрать программу и вес продуктов.

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

	1. Нажмите кнопку Ускоренная разморозка .
	2. Выберите тип приготавливаемой пищи, повернув круговой переключатель . (См. таблицу сбоку).
	3. Нажмите на круговой переключатель , чтобы выбрать тип блюда.
	4. Выберите вес продукта, повернув круговой переключатель .
	5. Нажмите кнопку СТАРТ/+30СЕК . Результат: <ul style="list-style-type: none"> Начинается размораживание продуктов. По истечении половины времени размораживания печь подает звуковые сигналы, напоминая о том, что нужно перевернуть продукты. Снова нажмите кнопку СТАРТ/+30СЕК для завершения процесса размораживания.

 Используйте только ту посуду, которая подходит для микроволновых печей.

В приведенной ниже таблице указаны различные программы быстрого автоматического размораживания, вес продуктов, время выдержки и соответствующие инструкции. Перед размораживанием следует удалить упаковки.

Положите мясо, птицу, рыбу, фрукты/ягоды на керамическую тарелку.

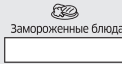
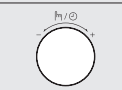
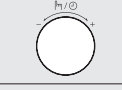
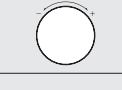
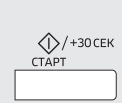
Код/Продукты	Размер порции	Инструкции
1 Мясо	200–1500 г	Закройте края алюминиевой фольгой. Переверните мясо, когда печь подаст звуковой сигнал. Эта программа подходит для говядины, баранины, свинины, бифштексов, котлет и мясного фарша. Дайте постоять 20–60 минут.
2 Птица	200–1500 г	Накройте ножки и крылышки алюминиевой фольгой. Переверните птицу, когда печь подаст звуковой сигнал. Эта программа подходит как для размораживания целой птицы, так и для размораживания птицы по частям. Дайте постоять 20–60 минут.
3 Рыба	200–1500 г	Хвост целой рыбы оберните алюминиевой фольгой. Переверните рыбу, когда печь подаст звуковой сигнал. Эта программа подходит для размораживания целой рыбы и рыбного филе. Дайте постоять 20–50 минут.
4 Фрукты/Ягоды	100–600 г	Равномерно разложите фрукты на плоском стеклянном блюде. Эта программа подходит для всех видов фруктов.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИИ ЗАМОРОЖЕННЫЕ БЛЮДА

Функция Замороженные блюда предлагает два предварительно запрограммированных режима приготовления.

При этом не нужно устанавливать время приготовления или уровень мощности. Количество порций можно настроить, повернув **круговой переключатель**.

Сначала поместите пищу в центр вращающегося подноса и закройте дверцу.

 Замороженные блюда	1. Нажмите кнопку Замороженные блюда .
	2. Выберите тип приготавливаемой пищи, повернув круговой переключатель .
	3. Нажмите на круговой переключатель , чтобы выбрать тип блюда.
	4. Выберите размер порции, повернув круговой переключатель . (См. таблицу сбоку)
	5. Нажмите кнопку СТАРТ/+30СЕК . Результат: Начнется приготовление пищи. По его окончании: 1) Раздастся 4 звуковых сигнала. 2) Сигнал, напоминающий о завершении приготовления, прозвучит 3 раза (один сигнал в минуту). 3) Затем вновь отобразится текущее время.

 Используйте только ту посуду, которая подходит для микроволновых печей.

В следующей таблице указаны программы автоматического разогрева для функции Замороженные блюда, количество ингредиентов и соответствующие инструкции. Эти программы выполняются только в режиме СВЧ.

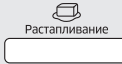




Код/Продукты	Размер порции	Инструкции
1 Готовые блюда (охлажденные)	300–350 г 400–450 г	Выложите блюдо на керамическую тарелку и обтяните его пленкой для микроволновой печи. Эта программа подходит для блюд, состоящих из 3 компонентов (например, мяса с соусом, овощами и гарниром из картофеля, риса или макарон). Дайте постоять 2-3 минуты.
2 Вегетарианские блюда (охлажденные)	300–350 г 400–450 г	Выложите блюдо на керамическую тарелку и обтяните его пленкой для микроволновой печи. Эта программа подходит для блюд, состоящих из 2 компонентов (например, спагетти с соусом или рис с овощами). Дайте постоять 2-3 минуты.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИИ РАСТАПЛИВАНИЯ

Функция Растапливание предлагает четыре предварительно запрограммированных режима приготовления.

При этом не нужно устанавливать время приготовления или уровень мощности. Количество порций можно настроить, повернув **круговой переключатель**.

Сначала поместите пищу в центр вращающегося подноса и закройте дверцу.

	1. Нажмите кнопку Растапливание .
	2. Выберите тип приготавливаемой пищи, повернув круговой переключатель .
	3. Нажмите на круговой переключатель , чтобы выбрать тип блюда.
	4. Выберите размер порции, повернув круговой переключатель . (См. таблицу сбоку)
	5. Нажмите кнопку СТАРТ/+30СЕК . Результат: Начнется приготовление пищи. По его окончании: 1) Раздастся 4 звуковых сигнала. 2) Сигнал, напоминающий о завершении приготовления, прозвучит 3 раза (один сигнал в минуту). 3) Затем вновь отобразится текущее время.

 Используйте только ту посуду, которая подходит для микроволновых печей.

В следующей таблице указаны программы для функции Растапливание, количество ингредиентов и соответствующие инструкции. Эти программы выполняются только в режиме СВЧ.

Код/Продукты	Размер порции	Инструкции
1 Растопить масло	50 г 100 г	Разрежьте масло на 3 или 4 части и поместите их в небольшую стеклянную миску. Ничем не закрывайте. Перемешайте после приготовления. Дайте постоять 1-2 минуты.
2 Растопить шоколад	50 г 100 г	Натрите темный шоколад на терке и положите в небольшую стеклянную миску. Ничем не закрывайте. Перемешайте после того, как он расплавится. Дайте постоять 1-2 минуты.
3 Растопить сахар	25 г 50 г	Поместите сахар в небольшую стеклянную миску. Добавьте 10 мл воды на 25 г и 20 мл на 50 г. Ничем не закрывайте. Осторожно вытащите из печи, используя прихватки! С помощью ложки или вилки вылейте карамель на бумагу для выпечки. Дайте постоять в течение 10 минут до высыхания и снимите с бумаги.
4 Размягчить масло	50 г 100 г	Разрежьте масло на 3 или 4 части и поместите их в небольшую стеклянную миску. Размягчайте, не закрывая крышкой. Перемешайте после приготовления. Дайте постоять 1-2 минуты.

РУКОВОДСТВО ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ В ПАРОВАРКЕ

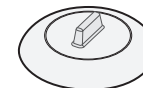
Пароварка "Сильный пар" работает на принципе приготовления пищи на пару и предназначена для быстрого приготовления здоровой и полезной пищи в микроволновой печи Samsung. Эта дополнительная принадлежность идеально подходит для приготовления риса, макаронных изделий, овощей и т.д. в рекордно короткое время 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.

УСЛОВИЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ:

- Не следует использовать:
 - для приготовления пищи с большим содержанием сахара и жира;
 - с функцией гриля или функцией 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.

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:

Поместите 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.)	Обращение
Артишоки	300 г (1-2 шт.)	800 Вт	5-6	Чаша с лотком + Крышка
	Инструкции Промойте и почистите артишоки. Поместите лоток в чашу. Уложите артишоки на лоток. Добавьте 1 ст. л. лимонного сока. Закройте крышкой. Дайте постоять 1-2 минуты.			
Свежие овощи	300 г	800 Вт	4-5	Чаша с лотком + Крышка
	Инструкции Взвесьте овощи (например, брокколи, цветную капусту, морковь, перец) после мойки, чистки и подрезки до одинакового размера. Поместите лоток в чашу. Распределите овощи равномерно на лотке. Добавьте 2 ст. л. воды. Закройте крышкой. Дайте постоять 1-2 минуты.			
Замороженные овощи	300 г	600 Вт	7-8	Чаша с лотком + Крышка
	Инструкции Поместите замороженные овощи в чашу пароварки. Поместите лоток в чашу. Добавьте 1 ст. л. воды. Закройте крышкой. Тщательно перемешайте после приготовления и выдерживания. Дайте постоять 2-3 минуты.			
Рис	250 г	800 Вт	15-18	Чаша + Крышка
	Инструкции Поместите рис в чашу пароварки. Добавьте 500 мл холодной воды. Закройте крышкой. После приготовления оставьте белый рис потомиться в течение 5 минут, а коричневый рис — в течение 10 минут.			
Картофель в "мундире"	500 г	800 Вт	7-8	Чаша + Крышка
	Инструкции Взвесьте и промойте картофель и положите его в чашу пароварки. Добавьте 3 ст. л. воды. Закройте крышкой. Дайте постоять 2-3 минуты.			
Рагу (охлажденное)	400 г	600 Вт	5-6	Чаша + Крышка
	Инструкции Поместите рагу в чашу пароварки. Закройте крышкой. Тщательно перемешайте перед выдерживанием. Дайте постоять 1-2 минуты.			

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

Обращение с пароваркой Сильный пар












МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ:

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

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИИ СОХРАНЕНИЯ ТЕПЛА



Функция сохранения тепла позволяет поддерживать температуру блюда до момента подачи на стол. Используйте данную функцию, чтобы блюдо оставалось теплым до подачи на стол. Режим сохранения тепла может выполняться в течение 99 минут.



 Поддержание тепла 	1. Нажмите кнопку Поддержание тепла .
	2. Поверните круговой переключатель , чтобы установить время подогрева. (Первоначально значение времени устанавливается на 99 минут).
 +30 СЕК СТАРТ 	3. Нажмите кнопку СТАРТ/+30СЕК . Чтобы выйти из режима сохранения тепла, откройте дверцу или нажмите кнопку СТОП/ЭКО .

-  Не используйте эту функцию для разогревания холодных продуктов. Программы предназначены только для поддержания температуры недавно приготовленных блюд.
-  Не рекомендуется поддерживать температуру продуктов слишком долго (более 1 часа), поскольку процесс приготовления будет продолжаться. Теплые продукты портятся быстрее.
-  Не закрывайте крышкой или пластиковой пленкой.
-  Вынимайте блюдо, используя кухонные рукавицы.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИИ УСТРАНЕНИЯ ЗАПАХОВ







Используйте эту функцию после приготовления ароматной пищи или если внутри печи имеется дым. Сначала очистите внутреннюю поверхность печи.

 Устранение запахов 	Завершив чистку, нажмите кнопку Устранение запахов . По завершению операции печь подаст четыре звуковых сигнала.
--	---

-  Время процедуры устранения запахов — 5 минут. Оно увеличивается на 30 секунд при каждом нажатии кнопки **СТАРТ/+30СЕК**.
-  Максимальное время процедуры устранения запахов — 15 минут.




ОТКЛЮЧЕНИЕ ЗВУКОВОГО СИГНАЛА

Вы можете отключить звуковой сигнал в любое время.

 СТОП ЭКО 	1. Одновременно нажмите кнопки СТОП/ЭКО и СТАРТ/+30СЕК . Результат: <ul style="list-style-type: none"> • На дисплее появится следующая индикация.  • Печь не будет больше подавать сигнал при каждом нажатии кнопки.
 СТОП ЭКО 	2. Чтобы снова включить звуковой сигнал, еще раз одновременно нажмите кнопки СТОП/ЭКО и СТАРТ/+30СЕК . Результат: <ul style="list-style-type: none"> • 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 не знакомый с работой печи человек не мог случайно ее включить. Печь можно заблокировать в любое время.

	1. Нажмите кнопку Блокировка управления и удерживайте ее в течение трех секунд. Результат: <ul style="list-style-type: none"> • Печь заблокирована (выбор функций недоступен). • На дисплее отобразится "L". 
	2. Чтобы снять блокировку, нажмите кнопку Блокировка управления и удерживайте ее в течение трех секунд. Результат: 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	Пригодность для использования в микроволновой печи	Примечания
Алюминиевая фольга	✓ х	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.
Тарелка для поджаривания	✓	Не разогревайте более восьми 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		
<ul style="list-style-type: none"> Полистироловые стаканчики и контейнеры 	✓	Можно использовать для разогрева продуктов. При перегреве полистирол может плавиться.
<ul style="list-style-type: none"> Бумажные пакеты или газеты 	х	Существует риск возгорания.
<ul style="list-style-type: none"> Изготовленная из вторсырья бумага или посуда с металлической отделкой 	х	Может стать причиной возникновения электрической дуги.
Стеклопосуда		
<ul style="list-style-type: none"> Посуда, предназначенная для разогрева с последующей подачей на стол 	✓	Может использоваться при отсутствии металлической отделки.
<ul style="list-style-type: none"> Тонкостенная стеклянная посуда 	✓	Может использоваться для разогрева продуктов и жидкостей. При резком нагреве хрупкое стекло может разбиться или лопнуть.
<ul style="list-style-type: none"> Стеклопосуда 	✓	Нужно обязательно снять крышку. Подходят только для разогрева.

Кухонные принадлежности	Пригодность для использования в микроволновой печи	Примечания
Металл		
<ul style="list-style-type: none"> Блюда 	х	Может стать причиной возникновения электрической дуги или возгорания.
<ul style="list-style-type: none"> Пакеты для заморозки с проволочной обвязкой 	х	
Бумага		
<ul style="list-style-type: none"> Тарелки, чашки, текстильные и бумажные салфетки для кухни 	✓	Для приготовления в течение короткого времени и разогрева. Для поглощения избыточной влаги.
<ul style="list-style-type: none"> Переработанная бумага 	х	Может стать причиной возникновения электрической дуги.
Пластик		
<ul style="list-style-type: none"> Контейнеры 	✓	В частности, жаропрочный термопластик. Некоторые другие виды пластика при высокой температуре могут деформироваться или обесцвечиваться. Не используйте меламиновый пластик.
<ul style="list-style-type: none"> Пищевая пленка 	✓	Может использоваться для сохранения влаги. Не должна соприкасаться с продуктами. Будьте осторожны, чтобы не обжечься горячим паром, снимая пленку.
<ul style="list-style-type: none"> Пакеты для заморозки 	✓ х	Только если они пригодны для кипячения или использования в печи. Не должны быть закрыты герметично. При необходимости проткните вилкой.
Военная или жиронепроницаемая бумага	✓	Может использоваться для сохранения влаги и предупреждения разрызгивания.

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

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

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 ПИЩИ

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.

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 хорошо перемешайте. Дайте постоять 1-2 минуты.			

Блюдо	Размер порции	Мощность	Время (мин.)
Суп (охлажденный)	250 г	800 Вт	3–3½
			Инструкции Налейте суп в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Хорошо перемешайте после разогрева. Еще раз перемешайте перед подачей на стол. Дайте постоять 2-3 минуты.
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.
Замороженные макаронные изделия (трубочки с начинкой, макарони, лазанья)	400 г	450 Вт	16–16½
			Инструкции Положите замороженную пасту в небольшое плоское прямоугольное блюдо из стекла пирекс. Поставьте тарелку на вращающийся поднос. Дайте постоять 2-3 минуты.

поиск и устранение неисправностей и информационные коды

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Для ознакомления с любым новым оборудованием всегда требуется некоторое время. Если у вас возникли какие-либо из перечисленных ниже проблем, попробуйте соответствующие решения. Они могут сэкономить вам время и избавить от ненужного вызова специалиста по обслуживанию.

Приведенные ниже ситуации являются нормальными:

- образование конденсата внутри печи;
- воздушный поток вокруг дверцы и корпуса;
- на дверце и корпусе присутствуют световые блики;
- выход пара по периметру дверцы или из вентиляционных отверстий.

Пища оказывается плохо приготовленной.

- Правильно ли установлено время, нажата ли кнопка **СТАРТ/+30СЕК**?
- Закрыта ли дверца?
- Возможно, произошла перегрузка электрической сети, что привело к сгоранию плавкого предохранителя либо срабатыванию автомата защиты.

Продукт либо не готов, либо передержан.

- Правильно ли установлено время приготовления для данного типа пищи?
- Правильно ли установлен уровень мощности?

Печь создает помехи для радиоприемников и телевизоров.

- При работе печи могут наблюдаться небольшие помехи в работе радиоприемников и телевизоров. Это нормальное явление.
 - Решение: установите печь вдали от телевизоров, радиоприемников и антенн.
- Если микропроцессор печи реагирует на помехи, показания дисплея могут быть сброшены.
 - Решение: Отсоедините вилку сетевого шнура от розетки, и затем вновь вставьте ее в розетку. Вновь установите время.

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.

В печи наблюдается появление искр и потрескивание (образование дуги).

- Возможно, используется посуда с металлической отделкой.
- Возможно, в печи оставлена вилка или другая металлическая посуда?
- Возможно, алюминиевая фольга находится слишком близко к внутренним стенкам?

Задымление и неприятный запах при первом включении.

- Это временное явление из-за нагрева новых компонентов. Задымление и запах полностью исчезнут через 10 минут работы. Чтобы быстрее избавиться от запаха, поместите в печь кусочек лимона или лимонный сок.

✍ Если с помощью описанных выше инструкций не удалось устранить проблему, обратитесь в местный центр по обслуживанию клиентов компании SAMSUNG.

Подготовьте указанные ниже сведения:

- номер модели и серийный номер (обычно указаны на задней панели микроволновой печи),
- подробные сведения о гарантии,
- подробное описание проблемы.

Затем обратитесь к местному дилеру или в службу послепродажного обслуживания компании SAMSUNG.

ИНФОРМАЦИОННЫЙ КОД

Код для проверки	Причина	Решение
C-d0	Кнопки на панели управления удерживаются нажатыми дольше 10 секунд.	Очистите кнопки и проверьте, нет ли вокруг них воды. Выключите микроволновую печь и повторите настройку. Если код отобразится снова, обратитесь в местный центр обслуживания клиентов SAMSUNG.

✍ Если на дисплее отображается код, который не указан выше, или если предложенное решение не устраняет неполадку, обратитесь в местный сервисный центр SAMSUNG.

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

Технические характеристики

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

Модель	MS23H3115Q*
Источник питания	230 В - 50 Гц
Потребление электроэнергии СВЧ	1150 Вт
Производимая мощность	100 Вт / 800 Вт (IEC-705)
Рабочая частота	2450 МГц
Магнетрон	OM75S (31)
Метод охлаждения	Двигатель вентилятора
Размеры (Ш x В x Г) Внешние Внутренняя камера печи	489 x 275 x 374 мм 330 x 211 x 324 мм
Объем	23 литра
Вес Нетто	Приблизительно 12 кг

※ оборудование класса I



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

ЗАМЕТКИ

ЗАМЕТКИ

ЗАМЕТКИ

ЗАМЕТКИ



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

Адрес производителя :
(Мэтан-донг) 129, Самсунг-ро, Йонгтонг-гу, Сувон-си,
Гйонги-до, Корея, 443-742

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: 125009, г. Москва, Россия, ул. Воздвиженка 10, 4 этаж

В СЛУЧАЕ ВОЗНИКНОВЕНИЯ ВОПРОСОВ ИЛИ КОММЕНТАРИЕВ

СТРАНА	ТЕЛЕФОН	ВЕБ-УЗЕЛ
RUSSIA	8-800-555-55-55 (VIP care 8-800-555-55-88)	www.samsung.com/ru/support
GEORGIA	0-800-555-5555	www.samsung.com/support
ARMENIA	0-800-05-555	
AZERBAIJAN	0-88-555-55-55	
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500 (GSM: 7799, VIP care 7700)	
UZBEKISTAN	8-10-800-500-55-500 (GSM: 7799)	
KYRGYZSTAN	00-800-500-55-500	www.samsung.com/kz_ru/support
TAJKISTAN	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)

DE68-04240Y-00

