



MS23H3115**

Микроволновая печь

Инструкция пользователя и руководство по приготовлению пищи

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.

**Planet
First** **100 %
Recycled Paper**

Данное руководство напечатано на полностью перерабатываемой бумаге.

удивительные возможности

Благодарим за приобретение продукции компании Samsung. Для получения полного обслуживания зарегистрируйте свое устройство по адресу:

www.samsung.com/register

SAMSUNG

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 функции устранения запахов.....	17
Использование кухонного таймера.....	17
Использование режима Русская кухня.....	17
Использование функций здорового питания	21
Использование функций автоматической быстрой разморозки.....	23
Использование функции Замороженные блюда.....	24
Использование функции растапливания	25
Руководство по использованию пароварки (только для модели MS23H3115F*).....	26
Отключение звукового сигнала.....	28
Защитная блокировка микроволновой печи	28
Руководство по выбору посуды	28
Рекомендации по приготовлению	29
Устранение неисправностей и коды ошибок.....	30
Устранение неисправностей	30
Код ошибки.....	31
Технические характеристики.....	31

меры предосторожности

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ИНСТРУКЦИИ

Вы приобрели микроволновую печь SAMSUNG. Инструкции по эксплуатации содержат 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



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. Горячая поверхность.



Предупреждение. Электричество.



Предупреждение. Взрывчатые вещества.



НЕ делать.



НЕ прикасаться.



НЕ разбирать.



Строго следуйте указаниям.



Отключите вилку кабеля питания от сетевой розетки.



Во избежание поражения электрическим током убедитесь, что устройство заземлено.



Обратитесь в сервисный центр за помощью.



Примечание



Важная информация.

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, 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 возгорание.

★	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.

🔌	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 герметично закрытых контейнерах, так как они могут взорваться.
🚫	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.
★	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. Собираясь заменить 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.
☒	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 младше 8 лет месте.
★	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.

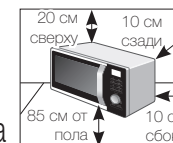
☒	Не используйте абразивные очистители, химически активные вещества и острые металлические скребки для чистки стеклянной дверцы микроволновой печи, так как это может стать причиной царапин и трещин на стекле.
☒	Данное устройство не имеет внешнего таймера или пульта дистанционного управления.

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.

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. Проверьте, что роликовая подставка свободно вращается. (Только для моделей, оборудованных роликовой 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 роликовые 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 внутренних поверхностей печи с помощью мыльного раствора и ткани. Промывайте и вытирайте насухо.

3. Чтобы размягчить затвердевшие частицы продуктов и устранить запахи, 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.

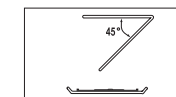
☑ **СЛЕДИТЕ**, чтобы вода не попала в вентиляционные отверстия. **НИКОГДА** не используйте абразивные материалы и химические растворители. При очистке уплотнителей дверцы следите, чтобы частицы продуктов:

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

Причина: Пыль и влага могут оказать неблагоприятное воздействие на рабочие детали печи.
- ❑ 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 лампочки квалифицированным инженером.

⚠ 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, парочиститель 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 для предотвращения этой ситуации при обращении с такими емкостями необходимо принять меры предосторожности. Для предотвращения этой ситуации ВСЕГДА выдерживайте 20 секунд после того, как печь отключится, чтобы дать температуре возможность выровняться. Перемешивайте жидкость во время разогрева, если это необходимо, и ОБЯЗАТЕЛЬНО перемешивайте ее после разогрева. При ожоге выполните следующие действия по оказанию ПЕРВОЙ ПОМОЩИ. • 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 полку 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 рукавицами 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 или вставлять какие-либо предметы в отверстия для блокировочных фиксаторов.
- (b) 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. Эксплуатация прибора возможна только после проведения ремонта квалифицированным специалистом по обслуживанию микроволновых печей, прошедшим обучение у производителя данного изделия. 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.
- (b) Сломанный или отсутствующий поднос, направляющая ролика, муфта или блок проводов.

- Используйте устройство только по назначению, следуя инструкциям в данном руководстве. Приведенные предупреждения и важные инструкции по технике безопасности не являются исчерпывающими. При установке, обслуживании и эксплуатации устройства необходимо руководствоваться здравым смыслом, быть внимательным и осторожным.
- Поскольку данное руководство предназначено для нескольких моделей, характеристики используемой микроволновой печи могут немного отличаться от описанных и некоторые предупреждения могут быть неприменимы. При возникновении вопросов обратитесь в 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.
- Если не поддерживать чистоту печи, может произойти повреждение поверхности, что несет риск сокращения срока службы устройства, а также возникновения опасной ситуации.



ПРАВИЛЬНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ ИЗДЕЛИЯ (ИСПОЛЬЗОВАННОЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ И ЭЛЕКТРОННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ)

(Действительно для стран, использующих систему раздельного сбора отходов)

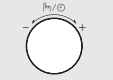
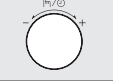
Наличие данного значка показывает, что изделие и его электронные аксессуары (например, зарядное устройство, гарнитура, кабель USB) по окончании их срока службы нельзя утилизировать вместе с другими бытовыми отходами. Во избежание нанесения вреда окружающей среде и здоровью людей при неконтролируемой 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.

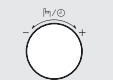
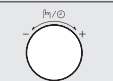
Бизнес-пользователи должны обратиться к своему поставщику и ознакомиться с условиями договора купли-продажи. Запрещается утилизировать изделие и его электронные аксессуары вместе с другими производственными отходами.

краткое наглядное руководство

Приготовление пищи

	1. Поместите продукты в печь. Нажмите кнопку СВЧ , чтобы начать приготовление.
	2. Поворачивайте круговой переключатель до отображения нужного уровня мощности. Затем нажмите на круговой переключатель , чтобы установить нужный уровень.
	3. Установите время приготовления, повернув круговой переключатель .
	4. Нажмите кнопку СТАРТ/+30сек . Результат: Начнется приготовление пищи. По завершении приготовления печь подаст 4 звуковых сигнала.

Автоматическая быстрая разморозка продуктов.

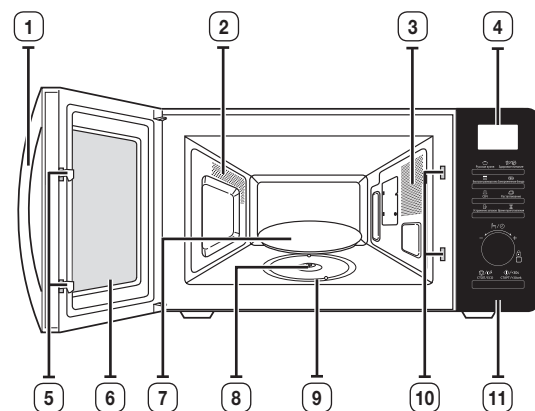
	1. Поместите замороженные продукты в печь. Нажмите кнопку Быстрая разморозка .
	2. Выберите категорию приготовления, поворачивая круговой переключатель . Нажмите на круговой переключатель , чтобы установить нужное значение.
	3. Выберите нужный вес, повернув круговой переключатель в соответствующее положение.
	4. Нажмите кнопку СТАРТ/+30сек .

Добавление дополнительных 30 секунд.

	Оставьте пищу в печи. Нажмите кнопку СТАРТ/+30сек один или несколько раз для добавления дополнительных 30 секунд.
---	---

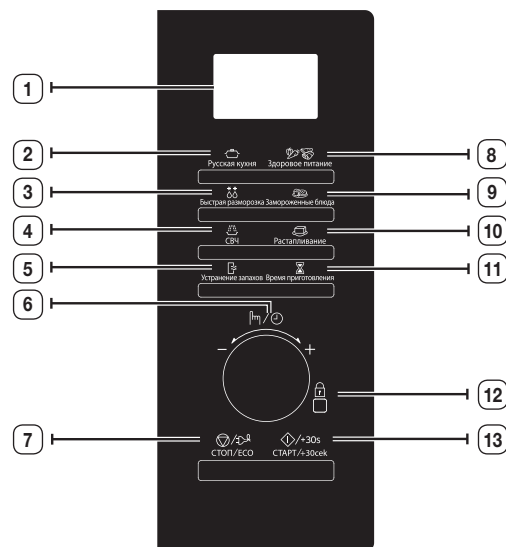
функции микроволновой печи

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 | |

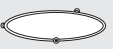
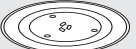
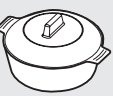
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



- | | | |
|------------------------------|--|---------------------------------|
| 1. ДИСПЛЕЙ | 3. КНОПКА БЫСТРАЯ РАЗМОРОЗКА | 3. КНОПКА ЗАМОРОЖЕННЫЕ БЛЮДА |
| 2. КНОПКА РУССКАЯ КУХНЯ | 4. КНОПКА СВЧ | 4. КНОПКА РАСТАПЛИВАНИЕ |
| 5. КНОПКА УСТРАНЕНИЕ ЗАПАХОВ | 6. КРУГОВОЙ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ (ВЕС/ПОРЦИЯ/ВРЕМЯ) | 6. КНОПКА ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ |
| 7. КНОПКА СТОП/ЕСО | 7. КНОПКА ЗДОРОВОЕ ПИТАНИЕ | 7. КНОПКА БЛОКИРОВКА УПРАВЛЕНИЯ |
| | | 8. КНОПКА СТАРТ/+30сек |

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

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

	1. Роликовая подставка устанавливается в центре печи. Назначение: Роликовая подставка поддерживает вращающийся поднос.
	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.
	3. Пароварка , см. стр. 26-27. (Только модели MS23H3115F*) Назначение: пластиковую пароварку можно использовать, когда выбрана функция обработки паром.

 **НЕ** используйте микроволновую печь без роликовой подставки и вращающегося подноса.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПЕЧИ

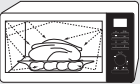
ПРИНЦИП РАБОТЫ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

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:

- Размораживание (вручную и автоматическое)
- приготовления.
- разогрева;

Принцип приготовления пищи

	1. Волны СВЧ, генерируемые магнетроном, равномерно распределяются в процессе вращения блюда на вращающемся подносе. За счет этого пища готовится равномерно.
	2. Микроволны проникают в продукт на глубину до 2,5 см. Затем тепловая обработка продолжается за счет распространения тепла внутри продукта.
	3. Время приготовления может различаться в зависимости от используемой посуды и свойств продуктов: • количества и плотности продуктов; • содержания воды; • начальной температуры (охлажденная пища или нет).

 Поскольку центральная часть приготавливаемого 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.
- Одинаковую температуру по всему объему 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.

	1. Нажмите кнопку СВЧ . Результат : На дисплее отобразится индикация 800 Вт (максимальная мощность для приготовления пищи).
	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. 1) Начнется приготовление пищи, по его окончании прозвучат 4 звуковых сигнала. 2) Напоминая об окончании приготовления, печь подаст 3 звуковых сигнала (по одному сигналу в минуту). 3) Затем вновь отобразится текущее время.

 Печь должна быть включена в подходящую розетку сети переменного тока. 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 24-часовом или 12-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.

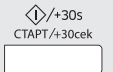
	1. Нажмите на круговой переключатель. Чтобы установить время в... 24-часовом формате. 12-часовом формате.
	2. Поверните круговой переключатель, чтобы установить формат отображения времени. (24 часа или 12 часа). Затем нажмите на круговой переключатель , чтобы выбрать формат отображения времени.
	3. Поверните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

ПРИГОТОВЛЕНИЕ/РАЗОГРЕВ ПИЩИ

Ниже описывается процесс приготовления или разогрева пищи.

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

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

	1. Нажмите кнопку СВЧ. Результат: На дисплее отобразится индикация 800 Вт (максимальная мощность для приготовления пищи):
	2. Поворачивайте круговой переключатель до отображения нужного уровня мощности. Затем нажмите на круговой переключатель , чтобы установить нужный уровень.
	3. Установите время приготовления, повернув круговой переключатель. Результат: Отобразится время приготовления.
	4. Нажмите кнопку СТАРТ/+30сек. Результат: В печи загорится лампа подсветки, и поднос начнет вращаться. 1) Начнется приготовление пищи, по его окончании прозвучат 4 звуковых сигнала. 2) Последний напоминающий сигнал прозвучит 3 раза. (один сигнал в минуту). 3) Затем вновь отобразится текущее время.

☑ **Ни в коем случае** не включайте микроволновую печь, если в ней нет продуктов.

☑ Если нужно быстро разогреть блюдо на максимальной мощности (800 Вт), просто нажмите кнопку **СТАРТ/+30сек** по одному разу на каждые 30 секунд времени приготовления. 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/ТЕПЛАЯ ПИЩА	100 Вт

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

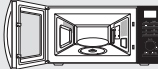
✎ Если выбран более низкий уровень мощности, время приготовления необходимо увеличить.

НАСТРОЙКА ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

	Время приготовления пищи можно увеличивать нажатием кнопки СТАРТ/+30сек , добавляя каждым нажатием 30 секунд времени приготовления.
	Время приготовления также можно увеличить, поворачивая круговой переключатель один раз на каждые дополнительные 10 секунд.

ОСТАНОВКА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

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

	1. Временная остановка 1) Откройте дверцу. Результат: Процесс приготовления пищи остановится. Чтобы возобновить процесс приготовления пищи, закройте дверцу и нажмите кнопку СТАРТ/+30сек еще раз. 2) Нажмите кнопку СТОП/ЕСО. Результат: Процесс приготовления пищи остановится. Чтобы возобновить приготовление, нажмите кнопку СТАРТ/+30сек еще раз.
	2. Полная остановка; Нажмите кнопку СТОП/ЕСО. Результат: Процесс приготовления будет остановлен. При необходимости отмены параметров приготовления нажмите кнопку СТОП/ЕСО еще раз.

✎ Параметры можно сбросить перед началом процесса приготовления, просто нажав кнопку **СТОП/ЕСО**.

НАСТРОЙКА РЕЖИМА ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЯ

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

	- Нажмите кнопку СТОП/ЕСО. 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 не будет выбрана ни одна функция, когда электроприбор находится в процессе настройки или эксплуатируется с временной приостановкой работы, функция отменяется и часы будут отображены по истечении 25 минут. Если дверца будет открыта, лампочка печи будет отключена по истечении 5 минут.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИИ УСТРАНЕНИЯ ЗАПАХОВ

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

 Устранение запахов	Закончив чистку, нажмите кнопку Устранение запахов . По завершении раздастся четыре звуковых сигнала.
---	--

-  Время процедуры удаления запаха – 5 минут. Оно увеличивается на 30 секунд при каждом нажатии кнопки **СТАРТ/+30сек**.
-  Максимальное время процедуры удаления запаха – 15 минут.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КУХОННОГО ТАЙМЕРА

Функцию таймера можно использовать с помощью кнопки "Время приготовления".

 Время приготовления	1. Нажмите кнопку Время приготовления.
	2. Установите время приготовления, повернув круговой переключатель.
 СТАРТ/+30сек	3. Нажмите кнопку СТАРТ/+30сек, чтобы включить функцию "Время приготовления". Результат: На дисплее отображается обратный отсчет времени; после того, как время истекло, печь издаст сигнал.

-  Микроволновая печь не включается при использовании кухонного таймера.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РЕЖИМА РУССКАЯ КУХНЯ

Автоматическая функция "Русская кухня" предлагает 30 предварительно запрограммированных по времени рецептов.

При этом не нужно устанавливать время приготовления или уровень мощности.

Сначала поместите пищу на вращающийся поднос и закройте дверцу.

 Русская кухня	1. Нажмите кнопку Русская кухня.
	2. Выберите категорию приготовления, поворачивая круговой переключатель, а затем нажмите на круговой переключатель, чтобы установить нужное значение. Затем выберите блюдо, которое готовите, поворачивая круговой переключатель . Описание предварительно настроенных рецептов см. в таблице на следующей странице.
 СТАРТ/+30сек	3. Нажмите кнопку СТАРТ/+30сек. Результат: Начнется приготовление. По его окончании: 1) Раздастся 4 звуковых сигнала. 2) Напоминая об окончании приготовления, печь подаст 3 звуковых сигнала (по одному сигналу в минуту). 3) Затем вновь отобразится текущее время.

-  Используйте только ту посуду, которая подходит для микроволновых печей.

1. Завтрак

Код/продукты	Ингредиенты/Инструкции
1-1 Каша овсяная	Овсяные хлопья (Геркулес) – 50 г, сахар – 5 г, соль – 0,5 г, кипятток – 200 мл, холодное молоко – 100 мл Высыпьте хлопья в глубокую тарелку, добавьте сахар и соль. Добавьте кипятток, молоко и хорошо перемешайте. Начните приготовление.
1-2 Каша гречневая	Гречневая крупа – 100 г, соль – 2 г, кипятток – 300 мл Высыпьте гречневую крупу в глубокую чашу и добавьте соль. Добавьте кипятток и хорошо перемешайте. Начните приготовление.
1-3 Яйцо-пашот	Яйцо – 1 шт. Вода – 150 мл Русский уксус 9 % – 10-15 мл Поместите чашу с водой и уксусом в микроволновую печь. Доведите воду до кипения. После звукового сигнала выньте чашу с водой и уксусом из печи. Помешивая вилкой воду так, чтобы в центре образовалась воронка, влейте в нее разбитое яйцо. Продолжите процесс приготовления.
1-4 Сосиски с зеленым горошком	Сосиски – 2 шт. по 50 г, сливочное масло – 5 г, консервированный горошек – 135 г (без жидкости) Снимите оболочку с сосисок, проколите их вилкой и положите в чашу, добавив сливочное масло. Сверху на масло выложите консервированный горошек. Начните приготовление.
1-5 Омлет	Яйца – 3 шт., молоко – 30 мл, соль – 2 г Взбейте яйца с молоком и солью, вылейте полученную массу в тарелку. Начните приготовление.
1-6 Кекс	Сахар – 45 г, ванильный сахар – 5 г, сливочное масло – 40 г, яйцо – ½ шт., молоко – 30 мл, разрыхлитель – 3 г, мука – 100 г Хорошо перемешайте сахар, ванильный сахар и сливочное масло. Добавьте взбитое яйцо. Добавьте остальные ингредиенты. Поместите полученную массу в смазанную чашу. Начните приготовление. Дайте кексу остыть, прежде чем вынуть его из чаши.
1-7 Лимонные шарики	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 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.

2. Обед

Код/продукты	Ингредиенты/Инструкции
2-1 Борщ	(1) Тертая свекла – 50 г, нашинкованная соломкой 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) Поместите все ингредиенты в большую чашу (1), добавьте горячий бульон (говяжий бульон или бульонный кубик, разведенный в воде - 650 мл) и лавровый лист. Начните приготовление.
2-2 Мясная солянка	(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 Поместите лук в большую чашу, 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 Куриный суп с лапшой	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 Поместите вермишель в большую чашу и добавьте кипящий бульон. Добавьте остальные ингредиенты. Хорошо перемешайте и начните приготовление.
2-4 Свиная шейка с горчицей	(1) Свиная (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 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.

Русский - 18

Код/продукты	Ингредиенты/Инструкции
2-5 Мясные "Ежики"	(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 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.
2-6 Фруктовый компот	Курара – 25 г, чернослив – 20 г, сушеные яблоки – 15 г, сахар – 10 г, лимонная кислота – 2 щепотки, кипящая вода – 450 мл Поместите все ингредиенты в большую чашу и добавьте кипящую воду. Начните приготовление.
2-7 Суп из овощей	Замороженные овощи – 150 г, овощной бульон или бульонный кубик, разведенный в воде – 300 мл Поместите все ингредиенты в большую чашу и добавьте кипящий бульон. Начните приготовление.
2-8 Пельмени	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. Поместите все ингредиенты в большую чашу и добавьте кипящий бульон. Перемешайте. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, переверните ножки и продолжите процесс приготовления.

3. Ужин

Код/продукты	Ингредиенты/Инструкции
3-1 Куриные ножки с черносливом	Нашинкованный лук – 15 г, нашинкованная морковь – 20 г, куриные ножки – 2 шт. (160-180 г), чернослив – 5-7 шт. (50 г), куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде – 200 мл Положите лук и морковь в глубокую тарелку. Сверху выложите куриные ножки, добавьте чернослив и бульон. Поместите чашу в микроволновую печь. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, переверните ножки и продолжите процесс приготовления.
3-2 Вареная индейка с овощами	Филе индейки, нарезанное ломтиками – 150 г, нашинкованный цуккини – 50 г, нашинкованный лук – 15 г, нашинкованная морковь – 20 г, куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде – 150 мл Поместите все ингредиенты в чашу и добавьте кипящий бульон. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, переверните кусочки филе, перемешайте овощи и продолжите процесс приготовления.
3-3 Картофель, запеченный целиком	Крупный картофель – 160-200 г, 1-2 шт. 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.
3-4 Рататуй	Нарезанный кубиками цуккини – 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 орегано или базилик), овощной бульон или бульонный кубик, разведенный в воде – 130 мл Поместите все ингредиенты в глубокую тарелку. (Добавьте майоран и базилик.) Хорошо перемешайте. Начните приготовление.
3-5 Рыба по-старорусски	(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. Поместите все ингредиенты в глубокую чашу и добавьте кипящий бульон. (1) Начните приготовление. После звукового сигнала перемешайте "смесь для соуса", овощи и бульон (2). Добавьте рыбу и лавровый лист (3). Продолжите процесс приготовления.

(продолжение)

Код/продукты	Ингредиенты/Инструкции
3-6 Стейк-бабочка из лосося	Стейк лосося в форме бабочки – 150-170 г, соль – 1 г, вода – 20 г (сок лимона или апельсина на выбор – 10 г)
	Приправьте стейк лосося. Поместите его в чашу и добавьте воды. (При желании можно добавить сок). Поместите чашу в микроволновую печь и начните приготовление.
3-7 Рыба на пару со сливочным соусом	Филе трески – 140-150 г (или филе судака), лимон – 10 г (выжатый сок), соль – 1 г, вода – 30 г, лавровый лист – 1 шт. Соус: Яйцо, сваренное вкрутую – 20 г (½), рубленая петрушка – 3-5 г, масло – 30 г (режим СВЧ на мощности 800 Вт – 1 мин)
	Приправьте рыбное филе. Поместите его в чашу и добавьте воды. Поместите чашу 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.

4. Праздник

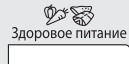
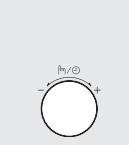
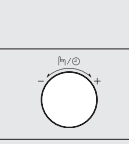
Код/продукты	Ингредиенты/Инструкции
4-1 Рыба по- московски	(1) Шампиньоны – 30 г, филе судака – 150 г, растительное масло – 5 г (2) Сметана – 30 г (2 x 15 г) (3) Ломтики печеного картофеля – 2 шт. (60-70 г/шт.), соль – 5 г, молотый белый перец – ½ г, тертый сыр – 25 г
	Выложите грибы на тарелку с рыбой. 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.
4-2 Перец фаршированный	(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
	Добавьте рис в мясной фарш. Добавьте специи и перемешайте руками. Удалите у перца сердцевину и семена. Заполните перец мясом. Положите его в глубокую чашу 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.
4-3 Форель с овощами	Сливочное масло – 10 г (2 x 5 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, белый молотый перец – 0,5 г, сливочное масло – 5 г
	Смажьте центр пергаментной бумаги сливочным маслом. Выложите на бумагу морковь, лук, чеснок и сельдерей. На овощи положите приправленную специями форель. Смажьте рыбу сливочным маслом. Накройте бумагой. Поместите чашу в микроволновую печь и начните приготовление.
4-4 Судак с поимдорами и сыром	Стейк лосося с костями и кожей – 200-250 г, соль – 1 г, лимон – 15 г (сок), вода – 20 г
	Приправьте стейк лосося. Поместите его в чашу и добавьте воды. Поместите чашу в микроволновую печь и начните приготовление.

Код/продукты	Ингредиенты/Инструкции
4-5 Азу	(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 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.
4-6 Судак с помидорами и сыром	Филе судака – 80-100 г (или карпа), майонез – 10 г, соль – 1 г, помидоры, нарезанные кружочками – 50 г, тертый сыр – 20 г Смажьте майонезом и посолите филе рыбы. Положите на рыбу помидоры, наколов их зубочисткой. Сверху посыпьте сыром. Поместите на тарелку и начните приготовление. Извлеките зубочистку.
4-7 Клюквенный морс	Замороженная клюква – 40 г, сахар – 30 г, вода – 200 мл Измельчите замороженную клюкву с помощью блендера. Поместите все ингредиенты в чашу. Начните приготовление. Охладите и процедите.
4-8 Печенье	Мука – 85 г, сахарная пудра – 25 г, масло – 50 г, яйцо – ½ шт., соль – 1 г Хорошо перемешайте муку, сахарную пудру и сливочное масло. Добавьте соль и яйцо. Хорошо перемешайте. Разделите тесто на два круглых плоских печенья. Поместите их на поднос, накрытый пергаментной бумагой. Начните приготовление.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИЙ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ

Функция "Здоровое питание" предлагает шестнадцать предварительно запрограммированных по времени рецептов.
При этом не нужно устанавливать время приготовления или уровень мощности. Можно задать размер порции поворотом кругового переключателя.

Сначала поместите пищу на вращающийся поднос и закройте дверцу.

	1. Нажмите кнопку Здоровое питание .
	2. Выберите категорию приготавливаемой пищи, поворачивая круговой переключатель . Затем нажмите на круговой переключатель . После этого выберите приготавливаемое блюдо поворотом кругового переключателя . Затем нажмите на круговой переключатель . Описание предварительно запрограммированных рецептов см. в таблице на следующей странице.
	3. Выберите вес продукта, повернув круговой переключатель . (Только брокколи и очищенный картофель)
	4. Нажмите кнопку СТАРТ/+30сек . Результат: Начнется приготовление. По его окончании: 1) Раздастся 4 звуковых сигнала. 2) Напоминая об окончании приготовления, печь подаст 3 звуковых сигнала (по одному сигналу в минуту). 3) Затем вновь отобразится текущее время.

 Используйте только ту посуду, которая подходит для микроволновых печей.

1. Овощи/каши

Код/продукты	Размер порции	Инструкции
1-1 Брокколи	250 г 500 г	Промойте и очистите брокколи и приготовьте соцветия. Выложите равномерным слоем в стеклянную миску с крышкой. Добавьте 30 мл (2 ст. ложки) воды для приготовления 250 г или 60-75 мл (4-5 ст. ложек) для 500 г. Поставьте 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. ложки) воды для приготовления 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 зеленые бобы. Выложите равномерным слоем в стеклянную миску с крышкой. Добавьте 30 мл (2 ст. ложки) воды для приготовления 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 чашу в центр вращающегося подноса. Готовьте с закрытой крышкой. Перемешайте после приготовления. Дайте постоять 1-2 минуты.
1-5 Кукуруза в початках	250 г (1 шт.)	Промойте и очистите початки кукурузы и поместите в овальное стеклянное блюдо. Накройте пленкой для микроволновой печи и проткните пленку. Дайте постоять 1-2 минуты.
1-6 Очищенный картофель	250 г 500 г	Промойте и очистите томаты, затем порежьте ломтиками похожего размера. Выложите картофель в стеклянную миску с крышкой. Добавьте 45-60 мл (3-4 ст. л.) воды. Поместите чашу в центр вращающегося подноса. Готовьте с закрытой крышкой. Дайте постоять 2-3 минуты.

Код/продукты	Размер порции	Инструкции
1-7 Коричневый рис	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 5-10 минуты.
1-8 Макароны из непросеянной муки	125 г	Используйте большое стеклянное блюдо с крышкой, предназначенное для микроволновой печи. Добавьте 500 мл 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 минуты.
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 минуты.

2. Птица/Рыба

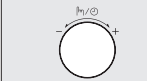
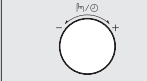
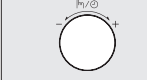
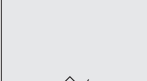
Код/продукты	Размер порции	Инструкции
2-1 Куриная грудка	300 г (2 шт.)	Промойте кусочки и положите на керамическую тарелку. Накройте пленкой для микроволновых печей. Проткните пленку. Поставьте блюдо на вращающийся поднос. Дайте постоять 2 минуты.
2-2 Грудка индейки	300 г (2 шт.)	Промойте кусочки и положите на керамическую тарелку. Накройте пленкой для микроволновых печей. Проткните пленку. Поставьте блюдо на вращающийся поднос. Дайте постоять 2 минуты.
2-3 Филе рыбы	300 г (2 шт.)	Промойте рыбу и поместите на керамическую тарелку, добавьте 1 ст. л. лимонного сока. Накройте пленкой для микроволновых печей. Проткните пленку. Поставьте блюдо на вращающийся поднос. Дайте постоять 1-2 минуты.
2-4 Филе лосося	300 г (2 шт.)	Промойте рыбу и поместите на керамическую тарелку, добавьте 1 ст. л. лимонного сока. Накройте пленкой для микроволновых печей. Проткните пленку. Поставьте блюдо на вращающийся поднос. Дайте постоять 1-2 минуты.
2-5 Креветки	250 г	Промойте креветки и поместите на керамическую тарелку, добавьте 1 ст. л. лимонного сока. Накройте пленкой для микроволновых печей. Проткните пленку. Поставьте блюдо на вращающийся поднос. Дайте постоять 1-2 минуты.
2-6 Форель	200 г (1 рыба)	Поместите 2 целых свежих рыбы на термостойкое блюдо. Добавьте щепотку соли, 1 ст. л. лимонного сока и пряности. Накройте пленкой для микроволновых печей. Проткните пленку. Поставьте блюдо на вращающийся поднос. Дайте постоять 2 минуты.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИЙ АВТОМАТИЧЕСКОЙ БЫСТРОЙ РАЗМОРОЗКИ

Функция автоматического быстрого размораживания позволяет размораживать мясо, птицу, рыбу, 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 Быстрая 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: - Начинается размораживание продуктов. - По истечении половины времени размораживания раздастся зуммерный сигнал как напоминание о том, что нужно перевернуть продукт. - Нажмите кнопку СТАРТ/+30сек еще раз, чтобы завершить процесс размораживания.

 Пользуйтесь посудой, предназначенной для использования в микроволновых печах.

В приведенной ниже таблице указаны различные программы быстрого автоматического размораживания, вес продуктов, время выдержки и соответствующие инструкции. Перед размораживанием следует удалить упаковку. 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 минуты.
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 минуты.
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 минуты.
4 Фрукты	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 по времени рецепта. При этом не нужно устанавливать время приготовления или уровень мощности. Количество порций можно настроить, повернув круговой переключатель.

Сначала поместите пищу на вращающийся поднос и закройте дверцу.

 Замороженные блюда	1. Нажмите на 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.)
 СТАРТ/+30сек	5. Нажмите кнопку СТАРТ/+30сек . Результат: Начнется приготовление пищи. По его окончании: 1) Раздастся 4 звуковых сигнала. 2) Напоминая об окончании приготовления, печь подаст 3 звуковых сигнала (по одному сигналу в минуту). 3) Затем вновь отобразится текущее время.

 Используйте только ту посуду, которая подходит для микроволновых печей.

В следующей таблице указаны программы 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 пригодна для блюд, состоящих из трех компонентов (например, мясо с соусом, овощи и гарнир из картофеля, риса или макарон). Дайте постоять 2-3 минуты.
2 Вегетерианские 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 по времени рецепта. При этом не нужно устанавливать время приготовления или уровень мощности. Количество порций можно настроить, повернув круговой переключатель. Сначала поместите пищу на вращающийся поднос и закройте дверцу.

 Растапливание	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.)
 СТАРТ/+30сек	5. Нажмите кнопку СТАРТ/+30сек . Результат: Начнется приготовление пищи. По его окончании: 1) Раздастся 4 звуковых сигнала. 2) Напоминая об окончании приготовления, печь подаст 3 звуковых сигнала (по одному сигналу 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 ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ПАРОВАРКИ (ТОЛЬКО ДЛЯ МОДЕЛИ MS23H3115F*)

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.

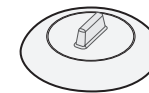
Пароварка для микроволновой печи "Сильный пар" состоит из 3 компонентов:



Чаша



Вставной лоток



Крышка

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

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.

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:

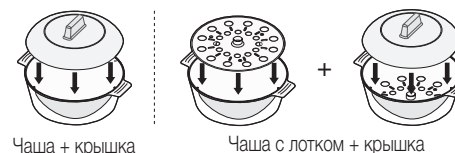
Поместите замороженные продукты в чашу пароварки без крышки. Жидкость останется на дне чаши и не повредит пищу.

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. Вставьте лоток в чашу. Положите артишоки в 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. Накройте крышкой. После приготовления выдержите белый рис в течение 5 минут, а коричневый рис - в течение 10 минут.				
Картофель в мундире	500 г	800 Вт	7-8	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. Накройте 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"

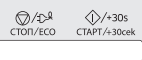


МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ:

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

ОТКЛЮЧЕНИЕ ЗВУКОВОГО СИГНАЛА

Вы можете отключить звуковой сигнал в любое время.

	1. Нажмите кнопки СТОП/ЕКО и СТАРТ/+30сек. одновременно. Результат: - на дисплее появится следующая индикация. - Печь не будет больше подавать сигнал при каждом нажатии кнопки.
	2. Чтобы снова включить зуммерный сигнал, еще раз одновременно нажмите кнопки СТОП/ЕКО и СТАРТ/+30сек. 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 не знакомый с работой печи человек не мог случайно ее включить.

Печь можно заблокировать в любое время.

	1. Нажмите и удерживайте кнопку блокировки в течение трех секунд. Результат: - Печь заблокирована (выбор функций недоступен). - На дисплее отобразится "L".
	2. Чтобы снять блокировку, нажмите кнопку кнопку блокировки и удерживайте ее в течение трех секунд. Результат: Печью можно пользоваться как обычно.

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	✓ ✗	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.
Тефлоновая тарелка	✓	Не разогревайте предварительно 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	✓ ✗ ✗	Можно использовать для разогрева продуктов. При перегреве полистирол может плавиться. Риск возгорания.
Стеклопосуда	✓ ✓ ✓	Может использоваться при отсутствии металлической отделки. Может использоваться для разогрева продуктов и жидкостей. При резком нагреве хрупкое стекло может разбиться или лопнуть. Следует снять крышку. Подходят только для разогрева.

Кухонные принадлежности	Пригодность для использования в микроволновой печи	Примечания
Металл		
• Блюда	х	Может стать причиной возникновения электрической дуги или возгорания.
• Пакеты для заморозки с проволоочной обвязкой	х	
Бумага		
• Тарелки, чашки, текстильные и бумажные салфетки	✓	Для приготовления в течение короткого времени и разогрева. Для поглощения избыточной влаги.
• Переработанная бумага	х	Может стать причиной возникновения электрической дуги.
Пластик		
• Контейнеры	✓	В частности, жаропрочный термопластик. Некоторые другие виды пластика при высокой температуре могут деформироваться или обесцвечиваться. Не используйте меламиновый пластик.
• Липкая пленка	✓	Может использоваться для сохранения влаги. Не должна соприкасаться с продуктами. Будьте осторожны, чтобы не обжечься горячим паром, снимая пленку.
• Пакеты для заморозки	✓ х	Только если они пригодны для кипячения или использования в печи. Не должны быть закрыты герметично. При необходимости проткните вилкой.
Вощеная или жиронепроницаемая бумага	✓	Может использоваться для сохранения влаги и предупреждения разбрызгивания.

✓ : Рекомендуется

✓х : Использовать с осторожностью

х : Не рекомендуется

рекомендации по приготовлению

МИКРОВОЛНЫ

Микроволновая энергия фактически 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, таким, как нержавеющая сталь, алюминий и медь, но они могут проходить сквозь керамику, стекло, фарфор и пластмассу, а также 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.

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) 250 мл (1 стакан)	800 Вт	1-1½ 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.		
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.		
Мучные 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, макароны, 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.		

устранение неисправностей и коды ошибок

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.

Нижеприведенные ситуации являются нормальными.

- Образование конденсата внутри печи
- Воздушный поток вокруг дверцы и корпуса
- Световые блики на дверце и корпусе
- Выход пара по периметру двери или из вентиляционных отверстий

Пища оказывается совершенно не готовой.

- Правильно ли установлено время, и нажата ли кнопка **СТАРТ/+30сек?**
- Закрыта ли дверца?
- Возможно, произошла перегрузка электрической цепи, что привело к перегоранию предохранителя или срабатыванию прерывателя.

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.
 - Способ устранения. Установите печь на расстоянии от телевизоров, радиоприемников и антенн.
- Если микропроцессор печи реагирует на помехи, показания дисплея могут быть сброшены.
 - Способ устранения. 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 искрение и потрескивание (образование дуги).

- Возможно, используется посуда с металлической отделкой?
- Не оставлена ли в печи вилка или другая металлическая посуда?
- Не находится ли алюминиевая фольга 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.

Ознакомьтесь со следующими сведениями;

- Номер модели и серийный номер, обычно указаны на задней панели микроволновой печи.
- Подробные сведения о гарантии
- Четкое описание возникшей проблемы

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

КОД ОШИБКИ

Выводится сообщение "SE"

- Очистите кнопки и проверьте, нет ли вокруг кнопки воды. Выключите микроволновую печь и повторите настройку. 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 центр обслуживания клиентов SAMSUNG.

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



Символ «не для пищевой продукции» применяется в соответствии с техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности упаковки» 005/2011 и указывает на то, что упаковка данного продукта не предназначена для повторного использования и подлежит утилизации. Упаковку данного продукта запрещается использовать для хранения пищевой продукции.



Символ «петля Мебиуса» указывает на возможность утилизации упаковки. Символ может быть дополнен обозначением материала упаковки в виде цифрового и/или буквенного обозначения.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

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

Модель	MS23H3115**
Источник питания	230 В – 50 Гц
Потребление электроэнергии Микроволновая печь	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 литров
Вес Нетто	Приблизительно 12 кг

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ

Коэффициент полезного действия, %	55 %
Адрес и наименование лаборатории	Самсунг Электроникс Ко. Лтд. Республика Корея, 416 Маетан-3 Донг, Ёеонгтонг-Гу, Сувон, Кيونги-До
Характеристики энергетической эффективности определены согласно Приказу Министерства промышленности и торговли РФ от 29 апреля 2010 г. № 357	
На продукте присутствует наклейка с информацией о его энергетической эффективности ※ оборудование класса Ⓔ	

Русский - 31



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

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

Импортёр 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	www.samsung.com
GEORGIA	0-800-555-555	
ARMENIA	0-800-05-555	
AZERBAIJAN	088-55-55-555	
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500(GSM: 7799)	
UZBEKISTAN	8-10-800-500-55-500	
KYRGYZSTAN	00-800-500-55-500	
TADJIKISTAN	8-10-800-500-55-500	
Mongolia	+7-800-555-55-55	
BELARUS	810-800-500-55-500	
MOLDOVA	0-800-614-40	www.samsung.com/ua (Ukrainian) www.samsung.com/ua_ru (Russian)
UKRAINE	0-800-502-000	

DE68-04240B-00

McGrp.Ru



Сайт техники и электроники

Наш сайт McGrp.Ru при этом не является просто хранилищем [инструкций по эксплуатации](#), это живое сообщество людей. Они общаются на форуме, задают вопросы о способах и особенностях использования техники. На все вопросы очень быстро находят ответы от таких же посетителей сайта, экспертов или администраторов. Вопрос можно задать как на форуме, так и в специальной форме на странице, где описывается интересующая вас техника.