



MS23F301TF**
MS23F302TF**

УДИВИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

Благодаря за приобретением продукции компании Samsung. Для получения полного обслуживания зарегистрируйте свое устройство по адресу: www.samsung.com/register

Микроволновая печь

Инструкция пользователя и
руководство по приготовлению пищи

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



Данное руководство напечатано на полностью перерабатываемой бумаге.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ИНСТРУКЦИИ

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

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

ОПИСАНИЕ СИМВОЛОВ И ЗНАЧКОВ

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

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

РУССКИЙ

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

Всегда соблюдайте приведенные ниже инструкции по безопасности.

Перед использованием печи ознакомьтесь со следующими инструкциями и соблюдайте их.

▲ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ (только для функций микроволновой печи)

☒ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Если дверца или уплотнитель дверцы повреждены, печь нельзя пользоваться, пока она не будет отремонтирована квалифицированным специалистом.

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

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

▶ Этот электроприбор предназначен для эксплуатации только в домашних условиях.

▲ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

▲ ВНИМАНИЕ

▲ Предупреждение. Риск возгорания.

▲ Предупреждение. Электричество.

☒ НЕ делать.

☒ НЕ разбирать.

+ Отключите вилку кабеля питания от сетевой розетки.

+ Обратитесь в сервисный центр за помощью.

+ Важная информация.

▲ Предупреждение. Горячая поверхность.

▲ Предупреждение. Выхлещаемые вещества.

☒ НЕ прикасаться.

+ Строго следуйте указаниям.

+ Во избежание поражения электрическим током убедитесь, что устройство заземлено.

+ Примечание

+ Важная информация.





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

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

⚠ Используйте только подходящую для использования в микроволновых печах посуду.

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

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

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

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

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

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

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

РУССКИЙ

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

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

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

⚠ Следите, чтобы дети не играли с устройством.

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

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

РУССКИЙ

⚠ Не допускается очистка электроприбора при помощи струи воды.

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

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

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

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

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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ (только для функций микроволновой печи) - дополнительно

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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ (только для функций микроволновой печи) - дополнительно

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



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

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

⚠ Не допускается использование паровых очистителей.

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

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Устройство и его детали могут сильно нагреваться при использовании. Будьте осторожны, избегайте контакта с нагревательными элементами. Не оставляйте детей до 8 лет без постоянного присмотра рядом с прибором.

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

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

⚠ При работе устройства легкодоступные поверхности могут сильно нагреваться.

⚠ При работе устройства дверца или наружная поверхность могут нагреваться.

⚠ Держите устройство и кабель в недоступном для детей месте.

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

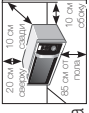
Это устройство является оборудованием ISM группы 2 класса В. Группа 2 включает в себя все устройства ISM (промышленность, наука, медицина), в которых генерируется и используется радиочастотная энергия в форме электромагнитного излучения для обработки материалов, EDM и оборудование для дуговой сварки.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

РУССКИЙ

УСТАНОВКА МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

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

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



2. Извлеките из печи все упаковочные материалы.

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

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

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

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

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

ЧИСТКА МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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



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

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

Печь нельзя использовать, если повреждены дверца или уплотнитель дверцы.

- Сломаны петли
- Износились уплотнитель
- Деформировался или потонулся корпус

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

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

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

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

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

РУССКИЙ

Данная микроволновая печь не предназначена для коммерческого использования.

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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Любые модификации и ремонт электрооборудования должны выполняться только квалифицированными специалистами.

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

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

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

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

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

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

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

РУССКИЙ

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



<input type="checkbox"/>	Не храните легковоспламеняющиеся материалы в печи. Будете особенно внимательны при нагревании бочок, ингаляторов, содержащих спирт, так как пары спирта могут воспалиться в контакт с нагреваемыми деталями печи.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	Не позволяйте детям открывать или закрывать дверцу - они могут травмироваться или получить травмы.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Нагревание в микроволновой печи аксессуаров с металлами может привести к электрическому удару или пожару, поэтому для предотвращения этой ситуации при обращении с этими аксессуарами необходимо принять следующие меры предосторожности. Для предотвращения этой ситуации ВСЕГДА выдерживайте 20 секунд после того, как печь выключится, чтобы избежать повреждения. Если это необходимо, и СВЯЗЕЛЬНО перемешивайте продукты, оставшиеся в ПЕЧОСИ. <ul style="list-style-type: none"> • Подогрейте обожженное место в холодной воде голеньшей меей на 10 минут. • Нанесите место сухоуо савазу. • Не используйте металлов тавазов, метал или фольговоз. 	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
ВНИМАНИЕ	Используйте только утловоз, которол пародит для микроволновой печи. Не используйте металловозе колпачков, стловозу посуду с золотой или серебряной отделкой, шампуня, аэрозоль и т.д. Обеспечьте зевозь срученноу проходоз от бумажной или пластиковозой упаковки, если это необходимо, и что тавозезд к тосверженноу печи.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	Не используйте микроволновозу печь для сушки бумаз или отворков.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	При разогривании небольшого количества пищи сократите время, чтобы предотвратить паровоз или торову пищу.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

<input checked="" type="checkbox"/>	Не допускайте попадания воды на кабель питания и вилку и дверцу кабеля выдвигайте от нагревых деталей и источников теплов.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	Быстрое охлаждение вилки, сваренные вилку, непероза разогреть в микроволновом печи, поскольку они могут взорваться даже после завершения разогревания в микроволновой печи. Также непероза разогревать герметично закрывае бутылки, банки, колпачков, сформ в соруду, помидоры и т.д.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	Не закрывайте вентиляционные отверстия пельево или бумазой. Эти материалы могут загореться при контакте с горячим воздухом, выходящим из печи. Печь может перегреться и возгораться, если она непероза. Не включайте печь после того, как она загорелась.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	Обеспечьте использование музонными рукавчам при извлечении посуды из печи для предотвращения случайного ожога.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	Перемешивайте жарковоз во время разогревания и после. Не открывайте дверцу в течение 20 секунд после того, как печь отключилась, чтобы предотвратить бурное кипение.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	Во избежание ожогов горячим воздухом или паром при открытии дверцы следите надзорноу не располоние вилку от руки от печи.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	Не включайте микроволновозу печь, если в ней ничего нет. Микроволновоза печь автоматически отключится на 30 минут в целях безопасности. При случайной включении печи рекомендуется поместить в нее стакан воды, чтобы поглотить СВ-энергию.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	При установке печи обеспечьте необходимоу расстояние до стен, которое указано в руководстве (см. «Установка микроволновой печи»).	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	Соблюдайте осторожность при подключении других электрических приборов к сетевым розеткам, раз расположенным рядом с печью.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

<input checked="" type="checkbox"/>	Не допускайте попадания воды на кабель питания и вилку и дверцу кабеля выдвигайте от нагревых деталей и источников теплов.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	Быстрое охлаждение вилки, сваренные вилку, непероза разогреть в микроволновом печи, поскольку они могут взорваться даже после завершения разогревания в микроволновой печи. Также непероза разогревать герметично закрывае бутылки, банки, колпачков, сформ в соруду, помидоры и т.д.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	Не закрывайте вентиляционные отверстия пельево или бумазой. Эти материалы могут загореться при контакте с горячим воздухом, выходящим из печи. Печь может перегреться и возгораться, если она непероза. Не включайте печь после того, как она загорелась.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	Обеспечьте использование музонными рукавчам при извлечении посуды из печи для предотвращения случайного ожога.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	Перемешивайте жарковоз во время разогревания и после. Не открывайте дверцу в течение 20 секунд после того, как печь отключилась, чтобы предотвратить бурное кипение.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	Во избежание ожогов горячим воздухом или паром при открытии дверцы следите надзорноу не располоние вилку от руки от печи.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	Не включайте микроволновозу печь, если в ней ничего нет. Микроволновоза печь автоматически отключится на 30 минут в целях безопасности. При случайной включении печи рекомендуется поместить в нее стакан воды, чтобы поглотить СВ-энергию.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	При установке печи обеспечьте необходимоу расстояние до стен, которое указано в руководстве (см. «Установка микроволновой печи»).	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	Соблюдайте осторожность при подключении других электрических приборов к сетевым розеткам, раз расположенным рядом с печью.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ДЛЯ ПРЕДОТВРАЩЕНИЯ ВОЗМОЖНОГО ВОЗДЕЙСТВИЯ ЭЛЕКТРОМАГНИТНОГО ИЗЛУЧЕНИЯ ПОЛЮБО ДЛЯ ФУНКЦИИ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ.
 Неисполнение описанных ниже мер предосторожности может привести к вредному воздействию электромагнитных волн.

(а) Ни при каких обстоятельствах не следует включать печь с открытой дверцей, ломать оловяренные фиксаторы 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 пыли, грязи 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 правильные 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) Настройки для работы печи должны выполняться только квалифицированными специалистами 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:

- Дверца, ручка, вставляемая панель или панель управления с заусенцами, царапинами или прижимами (физического повреждения).
- Сломанный или отсутствующий поднос, направляющая ролика, муфта или блок проводов.

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 неоправданной утилизации, а также для обеспечения возможности переработки для повторного использования, утилизируйте изделие и его аксессуары в соответствии с местными правилами, действующими в вашей стране. Сведения о месте и способе утилизации изделия в соответствии с нормами приходящего государственной организации, соответствующей государственной организации, должны обратиться к своему продавцу и ознакомиться с условиями договора купли-продажи. Запрещается утилизировать изделие и его электронные аксессуары вместе с другими бытовыми отходами.



СОДЕРЖАНИЕ

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

КРАТКОЕ НАГЛЯДНОЕ РУКОВОДСТВО

Приготовление пищи.

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

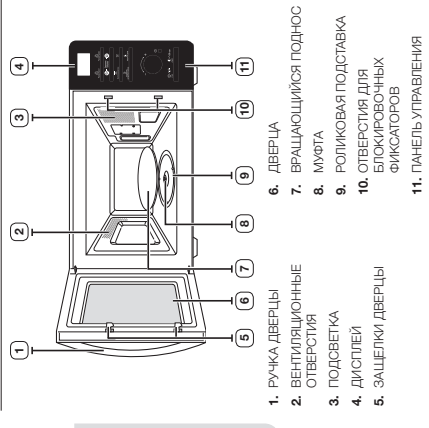
Автоматическая быстрая разморозка продуктов.

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

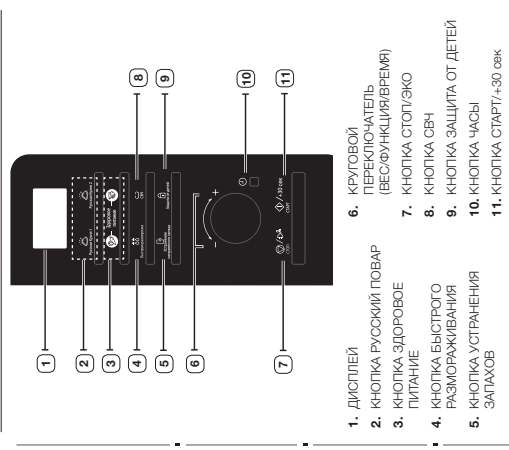
Добавление дополнительных 30 секунд.

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

ПЕЧЬ



ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ





ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

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

- 1. Роликовая подставка** - устанавливается в центр 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. 24-25. (только модели MS23F301TF*, MS23F302TF*)

Назначение: Пластиковую пароварку можно использовать, когда выбрана функция обработки паром.

НЕ используйте микроволновое печь без роликовой подставки и вращающегося подноса.

Емкость для приготовления на пару (пароварка) является несъемной частью комплекта поставки микроволновой печи: **—7ВВт, —7ВВт, —7ВВт, —7ВВт**

УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ

Данная микроволновая печь оснащена встроенными часами. При подаче питания на дисплее автоматически отображается значение времени «0», «8888» 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 электроснабжения в сети переменного тока
- Не забудьте перевести часы при переходе с летнего времени на зимнее, и наоборот.

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.

- 1. Чтобы установить время в...**
24-часовом формате
12-часовом формате
Нажмите кнопку **Часы** (⌚) один или два раза.

2. Поверните **круговой переключатель**, чтобы установить значение часа.

3. Нажмите кнопку **Часы** (⌚).

4. Поверните **ручку круговой шкалы**, чтобы установить значение минут.

5. Нажмите кнопку **Часы** (⌚).

ПРИНЦИП РАБОТЫ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

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

Микроволновой печью можно пользоваться для:

- Размораживания (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 продукта:

- 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;
- одинаковую температуру по всему объему пищи.

ПРОВЕРКА РАБОТЫ ПЕЧИ

Описание 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 отображается индикация 800 Вт (максимальная мощность для приготовления пищи).

2. Вращением регулятора установите время 4-5 минут и нажмите кнопку **СТАРТ/4-30 сек** (▶).
- Результат:** В печи загорится свет, и поднос начнет вращаться.

- 1) Нечетное приготовление пищи: по его окончании прозвучит 4 звуковых сигнала.
- 2) Неполное об окончании приготовления, печь подает 3 звуковых сигнала (по одному сигналу в минуту).
- 3) Затем вновь отобразится текущее время.

Печь должна быть выключена в подорожную розетку сети переменного тока. В печь должно быть вставлено вращающийся поднос. Если используется устройство, отличающийся от максимального, чтобы довести воду до кипения, потребуются больше времени.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ/РАЗОГРЕВ ПИЩИ

Ниже описывается процесс приготовления или разогрева пищи. ОБЯЗАТЕЛЬНО проверяйте заданные параметры приготовления, прежде чем оставить печь без присмотра. Сначала поместите приготовляемое блюдо в центр вращающегося подноса. Затем закройте дверцу.

1. Нажмите кнопку СВЧ (🔥).
Результат: Отобразится значение мощности 800 Вт (Максимальная мощность для приготовления пищи). Выберите необходимый уровень мощности, нажимая кнопку СВЧ (🔥), пока на дисплее не отобразится соответствующее значение мощности. См. таблицу уровней мощности.

2. Установите время приготовления, повернув **круговой переключатель**.
Результат: Отобразится время приготовления.

3. Нажмите кнопку **СТАРТ/+30 сек** (⏩).
Результат: В печь загорится лампа подсветки, и поднос начнет вращаться.
1) Начнется приготовление пищи, по его окончании прозвучат 4 звуковых сигнала.
2) Последний напоминательный сигнал прозвучит 3 раза (один сигнал в минуту).
3) Затем вновь отобразится текущее время.

🔍 **Никогда** не включайте микроволновую печь, если она пуста.
🔍 Если нужно быстро разогреть блюдо на максимальной мощности (800 Вт), просто нажмите кнопку **+30 сек** столько раз, сколько вы хотите задать интервалов по 30 секунд, для 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	400 Вт
УМЕРЕННО НИЗКИЙ	300 Вт
РАЗМОРЗКА (🔥)	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, нажимая кнопку **+30 сек**, добавляя каждый раз нажатием 30 секунд времени приготовления. Нажмите кнопку **+30 сек** один раз, чтобы добавить 30 секунд.

ОСТАНОВКА ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

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

1. Временная остановка.
Результат: Процесс приготовления пищи остановится. Чтобы возобновить процесс приготовления, закройте дверцу и снова нажмите кнопку (🔍).
2) Нажмите кнопку **СТОП** (⏹).
Результат: Процесс приготовления полностью остановится. Для возобновления процесса приготовления повторно нажмите (🔍).

2. Полная остановка: Нажмите кнопку **СТОП** (⏹).
Результат: Процесс приготовления будет остановлен. При необходимости отмените параметры приготовления, нажав кнопку **СТОП** (⏹) еще раз.

🔍 Параметры можно отменить перед началом процесса готовки, просто нажав кнопку **СТОП** (⏹).

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 **Режим энергосбережения** (🔍).
- Чтобы выйти из режима энергосбережения, откройте дверцу, после чего на дисплее отобразится текущее время. Печь готова к использованию.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИИ УДАЛЕНИЯ ЗАПАХА

Используйте эту функцию после приготовления ароматной пищи или если внутри печи имеется жир. Сначала очистите внутреннюю поверхность печи. Завершите очистку, нажав кнопку **Устранение неприятного запаха** (🔍). По завершению операции печь подает четыре звуковых сигнала.

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

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИИ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ

Функция Здоровое питание продлевает 16 предварительно запрограммированных таймеров. Не требуется устанавливать ни время приготовления, ни уровень мощности. Установить размер порции можно, повернув **круговой переключатель**. Сначала поместите пищу на вращающийся поднос и закройте дверцу.

1. Выберите тип продукта, нажав кнопку **Здоровое питание** (🔍) либо **Здоровое питание** (🔍) или более раз.
2. Выберите размер порции, повернув **круговой переключатель** (см. таблицу сбоку).

РУССКИЙ

РУССКИЙ

3. Нажмите кнопку **СТАРТ/+30 сек** (⏩).
Результат: Начнется приготовление пищи. По его окончании:
1) Раздается 4 звуковых сигнала.
2) Напоминать об окончании приготовления, печь подает 3 звуковых сигнала (по одному сигналу в минуту).
3) Затем вновь отобразится текущее время.

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

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРОГРАММ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ: ОВОЩИ И КРУПЫ

Следующая таблица предоставляет 10 автоматических программ здорового питания для овощей и круп. В ней указаны количество продуктов, время выдержки и соответствующие рекомендации. Программы 1-10 выполняются только в режиме СВЧ.

Код	Блюдо	Порция (г)	Время выдержки (мин)	Рекомендации
1	Брокколи	250 500	1-2	Помойте и очистите брокколи и приготовьте отдельно. Выложите равномерно слоем в стеклянную миску с крышкой. Добавьте 30 мл (2 ст.л.) лимонного сока для приготовления 250 или 60-75 мл (1/2-3 ст.л.) лимонного сока для приготовления 500 г брокколи. Добавьте соль и перец по вкусу. Проверьте после приготовления.
2	Морковь	250	1-2	Помойте и почистите морковь, порежьте ломтиками одинакового размера. Выложите равномерно слоем в стеклянную миску с крышкой. Добавьте 30 мл (2 ст.л.) лимонного сока для приготовления 250 г моркови. Добавьте соль и перец по вкусу. Проверьте после приготовления.



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

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

Код	Блюдо	Время выдержки (мин)	Порция (г)	Рекомендации
4	Сыч лосося	3:00 (2 шт.)	300 (2 шт.)	Положите рыбу и поместите на керамическую тарелку, добавьте 1 столовую ложку лимонного сока. Нанесите пленку для микроволновой печи. Промойте плечку. Поставьте блюдо на вращающийся парок.
5	Креветки	1-2	250	Положите креветки и поместите на керамическую тарелку, добавьте 1 столовую ложку лимонного сока. Нанесите пленку для микроволновой печи. Промойте плечку. Поставьте блюдо на вращающийся парок.
6	Фарш (1 рыба)	2	200	Поместите 2 чашки свежего фарша на тарелку лимонного сока и приправ. Нанесите пленку для микроволновой печи. Промойте плечку. Поставьте блюдо на вращающийся парок.

3. Нажмите кнопку **СТАРТ (+30 сек).**

Результат:

- Нажмите кнопку **СТАРТ** (+30 сек).
- По истечении времени приготовления нажмите кнопку **СТАРТ** (+30 сек).
- Используйте больше ственной тарелки с краешкой, предназначенной для микроволновой печи. Добавьте двойной объем горячей воды (250 мл). Добавьте с закрытой крышкой. Промойте плечку. Поставьте блюдо на вращающийся парок.

Подходит также для размораживания. Для этого выберите функцию приготовления в режиме СВТ при уровне мощности 180 Вт. Подробно информацию см. в разделе "Приготовление".

ПРОГРАММЫ ФУНКЦИИ АВТОМАТИЧЕСКОЙ ВЫСКОЙ РАЗМОРОЗКИ

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

Код/Продукт	Размер порции (г)	Время выдержки (мин)	Рекомендации
1. Мясо	200-1500	20-60	Закройте ков алюминиевой фольгой. Парварите мясо, когда тель подает звуковой сигнал. Эта программа подходит для говядины, баранины, свиныи, бардашаса, колбасы и мяса фарша.
2. Птица	200-1500	20-60	Нанесите ножки и крылышки алюминиевой фольгой. Парварите птицу, когда тель подает звуковой сигнал. Эта программа подходит для цыпленка, индейки, утки, гуся, так как для размораживания птицы часта.
3. Рыба	200-1500	20-60	Жест полиэтиленовую алюминиевую фольгу. Парварите рыбу, когда тель подает звуковой сигнал. Эта программа подходит для размораживания целой рыбы и рыбьего филе.
4. Фрукты/ягоды	100-600	5-20	Равномерно разложите фрукты на плоской ственной тарелке. Эта программа подходит для всех видов фруктов.

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

РУССКИЙ

РУССКИЙ

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРОГРАММ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ: ПТИЦА И РЫБА

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

Код	Блюдо	Время выдержки (мин)	Порция (г)	Рекомендации
1	Куриная грудка	3:00 (2 шт.)	300 (2 шт.)	Положите кусочки поместите на керамическую тарелку. Нанесите пленку для микроволновой печи. Промойте плечку. Поставьте блюдо на вращающийся парок.
2	Птички индейки	3:00 (2 шт.)	300 (2 шт.)	Положите кусочки поместите на керамическую тарелку. Нанесите пленку для микроволновой печи. Промойте плечку. Поставьте блюдо на вращающийся парок.
3	Филе рыбы	3:00 (2 шт.)	300 (2 шт.)	Положите рыбу и поместите на керамическую тарелку, добавьте 1 столовую ложку лимонного сока. Нанесите пленку для микроволновой печи. Промойте плечку. Поставьте блюдо на вращающийся парок.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИИ АВТОМАТИЧЕСКОЙ ВЫСКОЙ РАЗМОРОЗКИ

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

Пользуйтесь посудой, предназначенной для использования в микроволновых печах.

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

- Выберите тип приготовления: **ПТИЦА**, **НЕЖАЯ КНОПКА**, **Быстрая разморожка** (55) **орен** или **несколько раз**.
- Выберите вес продукта, повернув **круговой переключатель**.

Быстрая разморожка



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АВТОМАТИЧЕСКОЙ ФУНКЦИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ РУССКИХ БЛЮД

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

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

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

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

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

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

4. Нажмите кнопку **СТАРТ+30 сек** (🔼/30 сек старт).

- Результат: Блюдо будет готовиться в соответствии с предварительно запрограммированными параметрами.
- Когда приготовление закончится, пельнь подает четыре звуковых сигнала и четыре раза мигнет цифра "0". Затем пельнь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.

РУССКИЙ

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АВТОМАТИЧЕСКОЙ ФУНКЦИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ РУССКИХ БЛЮД

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

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

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

< Рекомендации >

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

2	Каша гречневая	200г	Гречневая крупа - 100 г, соль - 2г, мятлок - 300 мл
---	----------------	------	---

< Рекомендации >

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

3	Яйца-пашот	1 шт.	Яйцо - 1 шт. Вода - 150 мл Русский уксус 9% - 10-15 мл
---	------------	-------	---

< Рекомендации >

Поместите чашу с водой и уксусом в микроволновую печь. Доведите воду до кипения. После звукового сигнала выньте чашу с водой и уксусом из печи. Показавшая выключить воду так, чтобы в центре образовалась воронка, вложите в нее рабочее яйцо. Продолжите процесс приготовления.

4	Соус «Сосиски с консервированными горошком»	2шт. Горошек 5г. Консервированный горошек - 135г (без жидкости)
---	---	---

< Рекомендации >

Снимите оболочку с сосисок, промойте их в холодной воде, добавьте сливочное масло. Сверху на масло выложите консервированный горошек. Нантите приготовление.

РУССКИЙ

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АВТОМАТИЧЕСКОЙ ФУНКЦИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ РУССКИХ БЛЮД

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

5. Омлет

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
5	Омлет	130 - 135г.	Яйца - 3шт., молоко - 30 мл, соль - 2г

< Рекомендации >

Выбейте яйца с молоком и солью, выложите полученную массу в тарелку. Нантите приготовление.

6	Кекс	180г	Сахар - 45г, ванильный сахар - 5г, сливочное масло - 40г, яйцо - 12шт., молоко - 30 мл, разрыхлитель - 3г, мука - 100г
---	------	------	--

< Рекомендации >

Хорошо перемешайте сахар, ванильный сахар и сливочное масло. Добавьте выбитые яйца. Добавьте остальные ингредиенты. Поместите полученную массу в овальную чашу. Нантите приготовление. Дайте кексу остыть, прежде чем вынуть его из чаши.

7	Лимонное песочное печенье	180г (6 шт)	Мука - 100г, сливочное масло - 50г, сахар - 40г, яичный желток - 1/2, теплая вода - 1 ст. ложка, лимонная цедра, для варенье: Яичный желток - 1 шт., сахарная пудра - 3-5г
---	---------------------------	-------------	--

< Рекомендации >

Хорошо перемешайте все ингредиенты. Скатайте пель шариком. Выложите их на пергаментную бумагу. Поставьте на вращающийся поднос. Нантите приготовление. Когда пельнь подает звуковой сигнал, оставьте шарик сверху яичным желтком, посыпав сахарной пудрой и продолжите приготовление. Дайте им остыть.

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

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
1	Борщ	340г	(1) Пелья свекла - 50г, шинкованная соломкой капуста - 20г, пелья морковь - 15г, шинкованный лук - 10г, томатная паста - 15г, сахар - 5г (2) Пельяки бульон или бульонный кубок, разведенный в воде - 650мл, лавровый лист - 1 шт., уксус 9% - 5мл (по желанию)

< Рекомендации >

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

2	Мясная соловина	340г	(1) Шинкованный лук - 45г, говяжий бульон или бульонный кубок, разведенный в воде - 350 мл (2) Картофель - 10г, морковь - 10г, жирность томатная паста - 10г, мацони - 10г, жирность от масла - 30г, сливочное масло (сливочный кубок, разведенный в воде - 300мл)
---	-----------------	------	---

< Рекомендации >

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

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

< Рекомендации >

Поместите ветчину в большую чашу и добавьте мясной бульон. Добавьте остальные ингредиенты. Хорошо перемешайте и нантите приготовление.



Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
4	Салатовый соус	250 г	(1) Свежая шавка - 150 г, перга морская - 20 г, нашинкованный лук - 20 г, куриный бульон или бульонный кубок, разведенный в воде - 100 мл (2) Ингредиенты для соуса: Мяс - 5 г, дрожжевая горчичка - 20 г, сметана - 30 г, вода - 50 мл < Рекомендации > Прожарьте мясо помаленьку, подготовьте овощи, добавьте куриный бульон (1). Положите в глубокую тарелку. Хорошо перемешайте и начините приготовление. Подготовьте все ингредиенты для соуса (2). Когда горячий соус, влейте смесь в бульон с мясом, перемешайте и продолжите процесс приготовления.
5	Мясные Бжжи	220 г	(1) Мясной фарш (говядина и свинина) - 120 г (разделите на три части), отваренный рис - 40 г, соль - 1 г, черный молотый перец - 0,5 г, шпинатный бульон или бульонный кубок, разведенный в воде - 100 мл (2) Ингредиенты для соуса: Мяс - 5 г, томатная паста - 10 г, вода - 40 мл < Рекомендации > Добавьте рис в несложный фарш. Добавьте специи и перемешайте руками. Сложите три шарика. Прожарьте мясные шарики в глубокой сковороде. Начните приготовление. Подготовьте все ингредиенты для соуса (2). Когда горячий соус, добавьте ингредиенты для соуса в бульон с мясом и продолжите процесс приготовления.
6	Фруктовый компот	200 мл	Клубника - 25 г, черника - 20 г, сушеная ягода - 15 г, сахар - 10 г, лимонная кислота - 2 щепотки, мята < Рекомендации > Поместите все ингредиенты в большую чашу и добавьте мяту в воду. Начните приготовление.

РУССКИЙ

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
7	Оплет соевого фарша	350 г	Запеченная свиная - 150 г, свиной бульон или бульонный кубок, разведенный в воде - 300 мл < Рекомендации > Поместите все ингредиенты в большую чашу и добавьте мяту в бульон. Начните приготовление.
8	Пельмени	185 (15 шт)	Запеченная свиная - 15 шт, про 10-12 шт), куриный бульон или бульонный кубок, разведенный в воде - 600 мл, целковый черны перец - 3,5 шт, Лавровый лист - 1 шт. < Рекомендации > Поместите все ингредиенты в большую чашу и добавьте мяту в бульон. Перемешайте. Начните приготовление. Когда горячий соус, добавьте специи и продолжите процесс приготовления.
3. УЖИН (Нажмите кнопку Русская кухня 2 (С) один раз 1.)			
1	Куриные ножки с чесноком	325 г 2 шт	Нашинкованный лук - 15 г, нашинкованная морковь - 20 г, куриные ножки - 2 шт, (160 - 180 г), чеснок - 5 г, шт (30 г), куриный бульон или бульонный кубок, разведенный в воде - 200 мл < Рекомендации > Положите лук и морковь в глубокую тарелку. Сложите ингредиенты куриные ножки, добавьте чеснок в бульон. Поместите чашу в микроволновую печь. Начните приготовление. Когда горячий соус, добавьте специи и продолжите процесс приготовления.
2	Вареники с овощами	315 г	Филе индейки, запеченное целиком - 150 г, лук - 10 г, морковь - 30 г, свиной бульон или бульонный кубок, разведенный в воде - 150 мл < Рекомендации > Поместите все ингредиенты в чашу и добавьте мяту в бульон. Начните приготовление. Когда горячий соус, добавьте специи и продолжите процесс приготовления.

РУССКИЙ

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
3	Картофель, запеченный целиком	140-180 г 1,2 шт	Крупная картошка 160-200 г, 1,2 шт. < Рекомендации > Выложите картофель и очистите от кожуры. Положите его в микроволновую печь. Начните приготовление. Разрежьте перед подачей. Перед подачей на стол добавьте свиное масло, сметану, сыр или другие приправы по вкусу.
4	Рагу	280 г	Нарезанный кубиками цуккини - 100 г, нарезанная морковь - 60 г, нарезанный кубиками болгарский перец - 75 г, нарезанный кубиками лук - 45 г, мелко рубленый чеснок - 8 г, томатная паста - 10 г, для вкуса можно добавить органические добавки, свиной бульон или бульонный кубок, разведенный в воде - 30 мл < Рекомендации > Поместите все ингредиенты в глубокую тарелку. Добавьте майоран и базилик. Хорошо перемешайте. Начните приготовление.
5	Рыбная запеканка	300 г	(1) Нашинкованная свекла - 30 г, нашинкованная морковь - 30 г, свиное сало - 15 г, рыбный фарш или фарш из рыбных кубиков, разведенный в воде - 200 мл (2) Ингредиенты для соуса: Мяс - 10 г, томатная паста - 10 г, сметана - 30 г, вода - 50 мл (3) Филе карпа или судака - 150 г, лавровый лист - 1 шт < Рекомендации > Поместите все ингредиенты в глубокую чашу и добавьте мяту в бульон (1). Начните приготовление. Когда горячий соус, добавьте специи и продолжите процесс приготовления. Добавьте рыбный фарш (2).

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

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
1	Рыбная запеканка	270 г	(1) Шпинатный - 30 г, филе судака - 150 г, свиное сало - 3 г (2) Сметана - 30 г (30 г) (3) Лимонный сок - 5 г, майоран, базилик, перец - 3 г, приправы - 2 г < Рекомендации > Выложите рубленую тарелку с рыбой. Добавьте растительное масло (1). Начните приготовление. Когда горячий соус, добавьте специи и продолжите процесс приготовления. Добавьте свиное сало (2). Выложите в сметану рублю. Добавьте специи и продолжите процесс приготовления.



Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
2	Пюре фаршированное	480-500 г 2 шт.	(1) Болгарский перец - 2 шт. (80 г/шт), морской лук - 2 шт. (зеленая и белая) - 150-190 г (разделить на две части), обычный отваренный рис - 10-20 г, соль - 5 г, черный молотый перец - 0,5 г, сливочный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде - 200 мл (2) Ингредиент для соуса: Мука - 5 г, томатная паста - 10 г, вода - 50 мл
< Рекомендации >			
Добавьте рис в мясной фарш. Добавьте специи пармашайте руками. Удалите у перца острый кончик, заложите в него фарш. Поместите его в глубокую сковороду и обжарьте до золотистой корочки. Добавьте соль, перец, чеснок. Перемешайте. Добавьте пармашайте фарш до готовности. Добавьте сливочный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде. Продолжите процесс приготовления.			
3	Фарш с овощами	210-240 г	Сливочное масло - 10 г (2х 5 г), нашинкованная морковь - 35 г, нашинкованный лук - 25 г, мелко нашинкованная капуста - 25 г, морковь - 5 г, чеснок - 1 шт. (220-250 г), соль - 1 г, черный молотый перец - 0,5 г, сливочное масло - 5 г
< Рекомендации >			
Охладите предварительно сваренный фарш. Вложите на бумагу морковь, лук, чеснок и сельдерей. На овощи положите приготовленную специями фарш. Охладите рыбу сливочным маслом. Накройте бумагой. Поместите чашу в микроволновую печь и начните приготовление.			
4	Стейк из лосося на пару	150 - 170 г	Стейк лосося с кожей и кожей - 200-250 г, соль - 1 г, лимон - 15 г (сок), вода - 20 г
< Рекомендации >			
Потравите стейк лосося. Поместите его в чашу и добавьте воды. Поместите чашу в микроволновую печь и начните приготовление.			

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

РУССКИЙ

РУССКИЙ

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

Пароварка "Сильный пар" разработана для быстрого 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 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.

РАЗМОРЖИВАНИЕ:

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

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Блюдо	Горюха (г)	Мощность (Вт)	Время приготовления (мин.)	Время выдержки (мин.)	Обращение
Артишоки	300 (1-2 шт.)	800	5-6	1-2	Чаша с лотком + крышка
Инструкции: Поместите артишоки в лоток. Добавьте столовую ложку лимонного сока. Заролейте крышкой.					
Свежие овощи	300	800	4-5	1-2	Чаша с лотком + крышка
Инструкции: Вставьте овощи (например, брокколи, цветную капусту, морковь, перец) после мытья, чистки и нарезки до одинакового размера. Поместите лоток в чашу. Разогревайте овощи равномерно на лотке. Добавьте 2 столовые ложки воды. Заролейте крышкой.					



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

Блюдо	Мощность (Вт)	Время приготовления (мин)	Время выдержки (мин)	Обращение	
Замороженные вареники с начинкой из джема	150	600	1-2	2-3	Чаша + крышка
Инструкции - Сысните вареники, часть булочки, с начинкой колотый водор. Положите в 1-2 замороженных булочки рядом в чашу пароварки. Закройте крышку.					
Фруктовый компот	250	800	3-4	2-3	Чаша + крышка
Инструкции - Вскипятите свежие фрукты (яблоки, ягоды, груши, сливы, абрикосы, персики) после очистки, промойте и нарежьте одинаковыми кубиками и поместите в чашу пароварки. Добавьте 1-2 столовые ложки воды и 1-2 чайные ложки сахара. Закройте крышку.					



МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ:

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

РУССКИЙ

ОТКЛЮЧЕНИЕ ЗВУКОВОГО СИГНАЛА

Вы можете отключить звуковой сигнал в любое время.

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

Результат: На дисплее появится следующая индикация



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

2. Чтобы включить зуммерный сигнал, еще раз одновременно нажмите кнопки (F) и (F).

Результат: На дисплее появится следующая индикация.



- Печь будет снова подавать звуковой сигнал.

ЗАЩИТНАЯ БЛОКИРОВКА МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

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

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

Результат: Печь заблокирована (выбор функций недоступен).

- На дисплее отображается "L".

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

Результат: Печью можно пользоваться как обычно.

РУКОВОДСТВО ПО ВЫБОРУ ПОСУДЫ

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

Кухонные принадлежности	Пригодность для использования в микроволновой печи	Примечания
Алюминиевая фольга	✓/X	Может использоваться в небольшом количестве для покрытия посуды. Близкое расположение фольги к стенке печи или использование фольги в большом количестве может привести к образованию электрической дуги.
Блюда для получения фарфора и керамика	✓	Не разогревайте предварительно более восьми минут.
Одежда из стекла из полиэфирного волокна	✓	Фарфор, керамику, глазурованную керамику и тонкостенный фарфор можно поместить в печь, если нет металлической отделки.
Уникальные продукты быстрого приготовления	✓	Теплая вода обычно используется для ускорения замороженных продуктов.
• Пластиковые стаканы и контейнеры	✓	Можно использовать для разогрева продуктов. При нагревании пластик может плавиться.
• Бумажные пакеты или пакеты	X	Риск возгорания.
• Перебрана на вилочные булочки бумага или магнезиальная отделка	X	Может стать причиной возгорания электрической дуги.
Стеклокерамическая посуда	✓	Может использоваться при отсутствии повреждения.
• Посуда для приготовления		



Крупные принадлежности	Пригодность для использования	Примечания
<ul style="list-style-type: none"> Тонкая тарелка Стеклянная посуда Стекло-банки 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ ✓ ✓ 	<ul style="list-style-type: none"> Может использоваться для разогрева продуктов и жидкостей. При разрыве тарелки стекло может разбиться или погнуть. Следует снять крышку. Подходит только для разогрева.
Металл <ul style="list-style-type: none"> Блюда Вилки для заморозки створчатой СВЧ-печи 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ ✓ 	<ul style="list-style-type: none"> Может стать причиной возгорания электрической дуги или возгорания.
Бумага <ul style="list-style-type: none"> Варки, чашки, папсовые и бумажные салфетки Варочная бумага 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ ✓ 	<ul style="list-style-type: none"> Для приготовления в течение короткого времени и разогрева. Для толпления казланы алаи. Может стать причиной возникновения электрической дуги.
Пластик <ul style="list-style-type: none"> Колениры Лидная плетка 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ ✓ 	<ul style="list-style-type: none"> В жаркости, жаропроходный тарелки. Не следует для длительного использования. Не использовать микроволновой пластики. Может использоваться для создания вали. Не должна соприкасаться с продуктами. Будьте осторожны, чтобы не обжечься горячим паром, steam-панку.
<ul style="list-style-type: none"> Пласти для заморозки 	<ul style="list-style-type: none"> ✓/х 	<ul style="list-style-type: none"> Только если оклеиваются для хранения продуктов. Не следует для длительного использования. При необходимости закрывать фольгой.
Восица или микропронцающая бумага	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 	<ul style="list-style-type: none"> Может использоваться для хранения алаи и продуривание разогревания.

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

РУКОВОДСТВО ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ

МИКРОВОЛНЫ

Микроволновая энергия фактически проникает в пищу, приготавливаясь и поглощаясь содержащимися в пище водой, жиром и сахаром. Микроволны заставляют молекулы пищи быстро колебаться. Быстрые колебания этих молекул создают трение, а генерируемое в результате трения тепло запускает процесс приготовления пищи.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ

Кухонная посуда для микроволновой печи:

Кухонная посуда должна позволять микроволнам проходить через нее для обеспечения максимальной эффективности приготовления. Микроволны отражаются металлом, таким, как нержавеющая сталь, алюминий и медь, но они могут проходить сквозь керамику, стекло, фарфор и 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.

РУССКИЙ

Руководство по приготовлению замороженных овощей

Используйте подходящую миску из термостойкого стекла с крышкой. Готовьте, накрыв крышкой, в течение минимального времени, указанного в таблице. Затем продолжайте приготовление до получения желаемого результата. Перемешайте два раза в процессе приготовления и один раз по окончании приготовления. По окончании приготовления добавьте соль, приправы или сливочное масло. Накройте на время выдержки.

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

Руководство по приготовлению риса и макаронных изделий

Рис:

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

Макаронные изделия:

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

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



Руководство по приготовлению свежих овощей

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

Нарезайте на время выдержки (3 минуты).

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

Все свежие овощи должны готовиться на максимальном уровне микроволновой мощности (800 Вт).

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

РУССКИЙ

Блюдо	Порция (г)	Время (мин)	Время выдержки (мин)	Инструкции
Грибы	125	1½-2	3	Подготовьте мякоть грибов или небольшие полками грибов. Не добавляйте воду.
	250	3-3½		Сбрызните мякоть грибов. Добавьте соевую мякоть. Сложите мякоть грибов поверх мякоти.
Лук	250	5½-6	3	Варите лук на среднем или сильном огне.
Порей	250	4½-5	3	Нарежьте порей, полками.
Копчености	250	4-5	3	Включите опциональный датчик и приготовьте его на максимальном уровне примерно одинакового размера.
Бекон	250	3-5½	3	Нарежьте бекон мелкими кубиками.

РАЗОГРЕВ ПИЩИ

В микроволновой печи можно разогреть пищу: естественно быстрее, чем в обычной духовке или на углями плиты.

Руководствуйтесь уровнем мощности и интервалами времени разогрева, приведенными в таблице ниже. Интервалы времени указаны для разогрева жидкостей, имеющих комнатную температуру примерно от +15 до +20 °С, а также для охлажденных продуктов с температурой примерно от +5 до +7 °С.

Размещение пищи и использование крышки

Старайтесь не разгравать крупные блюда больших размеров, например крупные куски мяса, поскольку заевую они поджарят снаружи и не прогреваются в центре. Рекомендуем разгравать небольшие порции.

Уровни мощности и перемешивание

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

Дополнительные указания см. в таблице. В целом, на более низкой мощности удобнее разгравать деликатесы, больше блюда и пищу, которая разгравается очень быстро (например, стейки пиццерии).

Для получения наилучших результатов хорошо перемешивайте пищу или перемешивайте ее во время разгравания. Если возможно, вквль перемешивайте ее перед подачей на стол.

Будьте особенно осторожны при разграве жидкостей и детского питания. Чобы

предотвратить всплытие жидкостей и опарывание, перемешивайте их до, во время и после разгравания. Оставьте их на время выдержки в микроволновой печи. В идеальном варианте часть пластмассовой посуды или стальной фольгу.

Избегайте перегрева, который может повредить пищу.

Лучше установить меньшее время разгравания, а затем добавлять время, если потребуется.

Время разгравания и выдержки

При первом разгравании пищи полезно записать время, которое потребовалось для разгравания, чтобы можно было обратиться к этим записям в будущем.

Результативно проверьте, полностью ли разогрелась пища.

После разгравания дайте еду несколько времени постоять. За это время температура выровняется.

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

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

РАЗОГРЕВ ЖИДКОСТЕЙ

Всегда выдерживайте жидкости на менее 20 секунд после выключения печи, чтобы дать температуре выровняться. Перемешивайте жидкости во время разгравания, если это необходимо, и ОБЯЗАТЕЛЬНО перемешивайте ее после разгравания. Чобы предотвратить всплытие жидкостей и опарывание, кладите в стакан с налитым соком или стальной фольгу и помешивайте его до, во время и после разгравания.

Разограв жидкостей и пищи

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

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

Блюдо	Порция	Мощность (Вт)	Время (мин)	Время выдержки (мин)	Инструкции
Суп (из хлопьев)	250 г	800	3-3½	2-3	Налейте в глубокую керамическую тарелку. Нарежьте пластмассовой крышкой. Хорошо разогреть. Ешьте сразу. Перемешивайте перед подачей на стол.
Рис (из хлопьев)	300 г	600	5½-6½	2-3	Положите рис в глубокую керамическую тарелку. Накройте крышкой. Хорошо разогреть. Ешьте сразу. Перемешивайте во время разгравания и вновь перемешивайте перед подачей на стол.
Макрроны (картофель и соус) (из хлопьев)	350 г	600	4½-5½	3	Положите макароны, соус и соус в глубокую керамическую тарелку. Накройте крышкой. Перемешивайте перед подачей на стол.
Мясные макароны (картофель и соус) (оплавленные)	350 г	600	5-6	3	Положите макароны, соус и соус в глубокую керамическую тарелку. Накройте крышкой. Хорошо разогреть. Ешьте сразу. Перемешивайте во время разгравания и вновь перемешивайте перед подачей на стол.
Плов (оплавленный)	350 г	600	5½-6½	3	Положите блюдо в керамическую тарелку. Оберните его пленкой для микроволновой печи.



РАЗОГРЕВ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

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

Выдержите 2-3 минуты перед кормлением. Снова перемешайте и проверьте температуру. Рекомендуемая температура должна составлять от 30 до 40 °С.

ДЕТКОЕ МОЛОКО: Налейте молоко в стерилизованную стеклянную бутылочку. Разогревайте, не накрывая крышкой. Никогда не разогревайте бутылочку вместе с соской, так как в случае перегрева бутылочка может взорваться. Встряхните как следует перед парированием выдержки, а также перед употреблением! Всегда тщательно проверяйте температуру детского молока или питания, прежде чем пить.

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

Разогрев детского питания и молока

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

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

РАЗМОРАЖИВАНИЕ ВРУЧНУЮ

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

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

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

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

Если передержать замороженные продукты, они могут стать жесткими. Если передержать замороженные продукты, они могут стать жесткими.

Если передержать замороженные продукты, они могут стать жесткими. Если передержать замороженные продукты, они могут стать жесткими.

Если передержать замороженные продукты, они могут стать жесткими. Если передержать замороженные продукты, они могут стать жесткими.

Если передержать замороженные продукты, они могут стать жесткими. Если передержать замороженные продукты, они могут стать жесткими.

Если передержать замороженные продукты, они могут стать жесткими. Если передержать замороженные продукты, они могут стать жесткими.

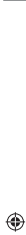
Если передержать замороженные продукты, они могут стать жесткими. Если передержать замороженные продукты, они могут стать жесткими.

РУССКИЙ

РУССКИЙ

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

Блюдо	Порция	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Мясо Говяжий фарш 500 г Свиньяة отбивные 250 г	250 г 500 г 250 г	6½-7½ 10-12 7½-8½	5-25	Положите мясо на малое керамическое блюдо. Соберите томные края алюминиевой фольгой. Переверните по окончании половины времени размораживания!
Птица Курица/курица 500 г (2 шт.) Цыпленок 900 г	500 г (2 шт.) 900 г	14½-15½ 28-30	15-40	Сначала положите курицу кожей вниз, а цыпленка грудкой вниз на малое керамическое блюдо. Соберите алюминиевой фольгой томные края, затык, как крыльшки и ножки томные. Переверните по окончании половины времени размораживания!
Рыба Рыбное филе 250 г 400 г (2 шт.) 500 г (2 шт.)	250 г 400 г (2 шт.) 500 г (2 шт.)	6-7 12-13	5-15	Положите замороженную рыбу в обернутую фольгой керамическое блюдо. Расположите томные края алюминиевой фольгой. Переверните по окончании половины времени размораживания!
Фрукты Ягоды 250 г	250 г	6-7	5-10	Разложите фрукты томные сторонами на малое керамическое блюдо (большого диаметра).
Хлеб Булочки/квасцы 2 шт. 2 шт. 2 шт. Посыпанная 250 г Немолочный хлеб 300 г (швацкая + ледяная)	2 шт. 4 шт. 2 шт. 250 г 300 г	1½-1 2-2½ 4½-5 8-10	5-20	Положите булочки по кругу, а ледяные и квасцы в центре керамического блюда. Переверните по окончании половины времени размораживания!



СПЕЦИАЛЬНЫЕ СОВЕТЫ

РАСТАПЛИВЕНИЕ СЛИВНОГО МАСЛА

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

РАСТАПЛИВАНЕ ШОКОЛАДА

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

РАСТАПЛИВАНЕ ЗАСАХАРИВШЕГО МЁДА

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

РАСТАПЛИВАНЕ ЖЕЛАТИНА

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

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПЛАЗУРИ (ДЛЯ ВЫПЕКИ И ТИРОКЭ)

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

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДЖЕМА

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

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПУДИНГА

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

ПОДРУМЯНИВАНЕ МИНДАЛЯ

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

несколько раз. Дайте миндалю остыть 2-3 минуты в печи. Вынимайте, используйте в крутые блюда.

ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ ИМЕЮТСЯ СОМНЕНИЯ ИЛИ ВОЗНИКЛА ПРОБЛЕМА

Если возникли какие-либо из проблем, перечисленных ниже, попробуйте предлагаемые решения.

Это нормальное явление.

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

Печь не начинает работать при нажатии кнопки (☒).

- Печка ли закрыта дверца?
- Печь оказывается совершенно не готова.
- Правильно ли установлено время, что привело к сгоранию плавкого предохранителя либо сработало автомат защиты?
- Возможно, произошла перегрузка электрической сети, что привело к сгоранию плавкого предохранителя либо сработало автомат защиты?

Продукт либо не готов, либо пережарен.

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

Лампочка не работает.

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

Печь создает помехи для радиоприемников и телевизоров.

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

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

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

- 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.

СООБЩЕНИЕ ОБ ОШИБКЕ

Выводится сообщение "SE".

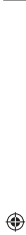
- Сообщение "SE" означает, что необходимо очистить миску и проверить, нет ли вилки в миске воды. Выключите микроволновую печь и подайте напряжение. Обратитесь в местный центр обслуживания клиентов SAMSUNG.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

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

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

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ	
Коэффициент полезного действия, %	47 %
Адрес и наименование лаборатории	
Самонг Электроникс Ко. Лтд. Республика Корея, 416 Маган-3 Донг, Ынгонг-гу, Суван, Конки-До	
Характеристики энергетической эффективности определены согласно Приказу Министерства промышленности и торговли РФ от 29 апреля 2010 г. № 357	
На продукцию присутствует наклейка с информацией о его энергетической эффективности	
* - обозначение класса В	





ЗАМЕТКИ

ЗАМЕТКИ

РУССКИЙ



AB57 KZ.O.02.0072

- Сертификат : РОСС КР.АВ57.В02713
- Срок действия : с 25.10.2011 по 24.10.2014

ИЗГОТОВЛЕНО В МОНГОЛИИ
ИЗГОТОВИТЕЛЬ: САМСУНГ
ТОВАР СЕРТИФИЦИРОВАН: ООО «Альгест»

АДРЕС:
Самсунг Электроникс (М)
Сайбэл (СЭМА), Дор 2-дэбүү 2-д Нуря Кланг
Сэржис-Уриа 2-д Инагстриг, Урьс, 42000 Пурь
Хангиссанг ур-Анхдоргон
Индустриал Зона, 12909, г. Москва, Ул.
Володарская, д. 10

В СЛУЧАЕ ВОЗНИКНОВЕНИЯ ВОПРОСОВ ИЛИ КОММЕНТАРИЕВ

СТРАНА	ТЕЛЕФОН	ВЕБ-САЙТ
RUSSIA	8-800-555-55-55	
ARMENIA	0-800-555-55-55	
ARMENIA	0-800-555-55-55	
AZERBAIJAN	088-55-55-55-55	
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500 (SSM 7799)	
UZBEKISTAN	8-10-800-500-55-500	
KYRGYZSTAN	00-800-500-55-500	www.samsung.com
TADJIKISTAN	8-10-800-500-55-500	
Mongolia	47-800-555-55-55	
BEARLARS	810-800-500-55-500	
MALDOVA	0-800-511-410	
UKRAINE	0-800-500-000	
		www.samsung.com.ua (Ukraine) www.samsung.com.ua (Russia)

Код: DE68-04182X