

Мікраволновая пець

Інструкцыя пользаватэля і
рукаводствo пo прыгoтoвлeннy пiццi

Прымiтe к свeдeннy, чo гaрaнтiя Samsung HE распрoстpaняeтcя нa вызoвы спeцiялiстa сeрвiснoгo цeнтpa, oсущeствлeнныe с цeлью пoлучiтe пoяснeння пo рaбoтe iздeлiя, iсправiтe нeпoлнoцнy устaнoвкy, выпoлнiтe нoрмaльнyю oчiсткy или тeхнiчeскoe oбслуживaнiе.

MG23H3115F*
MG23H3115P*
MG23H3115Q*

удивительные возможности

Благодарим за приобретение данного
устройства компании Samsung.

SAMSUNG

содержание

Меры предосторожности	2
Краткое наглядное руководство	11
Функции микроволновой печи	12
Печь.....	12
Панель управления.....	13
Принадлежности.....	13
Использование печи	14
Принцип работы микроволновой печи.....	14
Проверка работы печи.....	14
Установка времени.....	15
Приготовление/разогрев пищи.....	15
Уровни мощности.....	16
Настройка времени приготовления пищи.....	16
Остановка приготовления пищи.....	16
Настройка режима энергосбережения.....	16
Использование режима русская кухня.....	17
Использование режима здорового питания.....	23
Использование тефлоновой тарелки.....	25
Использование функций автоматической быстрой разморозки.....	27
Использование функции сохранения тепла.....	28
Выбор дополнительных принадлежностей.....	28
Использование функции устранения запахов.....	28
Приготовление в режиме гриля.....	29
Комбинированный режим: свч и гриль.....	29
Отключение звукового сигнала.....	30
Защитная блокировка микроволновой печи.....	30
Руководство по выбору посуды	31
Рекомендации по приготовлению	32
Поиск и устранение неисправностей и информационные коды	39
Устранение неисправностей.....	39
Информационный код.....	40
Технические характеристики	40

меры предосторожности

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ИНСТРУКЦИИ

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

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

ОПИСАНИЕ СИМВОЛОВ И ЗНАЧКОВ

	ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ	Несоблюдение или пренебрежение мерами безопасности может стать причиной серьезной травмы или смерти .
	ВНИМАНИЕ	Несоблюдение или пренебрежение мерами безопасности может привести к получению незначительной травмы или повреждению имущества .
	Предупреждение. Риск возгорания.	 Предупреждение. Горячая поверхность.
	Предупреждение. Электричество.	 Предупреждение. Взрывчатые вещества.
	НЕ следует.	 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 и в состоянии безопасно пользоваться печью, а также осознают опасность неправильного с ней обращения.
★	ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Это устройство могут использовать дети старше 8 лет и взрослые люди с ограниченными физическими, сенсорными либо умственными способностями или лица, у которых отсутствуют необходимые знания или опыт, если их действия контролируются или если они проинструктированы относительно безопасного использования прибора и осознают возможные риски. Детям не следует играть с устройством. Очистка и самостоятельное техническое обслуживание не должно выполняться детьми младше 8 лет. Допускается выполнение очистки детьми более старшего возраста под присмотром родителей.
★	Используйте только подходящую для использования в микроволновых печах посуду.
★	При разогреве пищи в пластиковом или бумажном контейнере следите за печью, поскольку возможно воспламенение.

	Микроволновая печь предназначена для разогревания пищи и напитков. Сушка пищевых продуктов или одежды, а также подогрев грелок, домашних тапок, губок, влажных тканей и др. может привести к травме, возгоранию или пожару.
	При появлении дыма выключите устройство или отключите его от источника питания и оставьте дверцу печи закрытой, чтобы сдержать пламя.
	ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Нагревание в микроволновой печи емкостей с напитками может привести к замедленному бурному кипению, поэтому при обращении с такими емкостями следует соблюдать меры предосторожности.
	ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Для предотвращения ожогов содержимое бутылочек для кормления и банок для детского питания следует размешать или встряхнуть, а перед употреблением необходимо проверить температуру.
	Яйца в скорлупе и цельные яйца, сваренные вкрутую, нельзя разогревать в микроволновых печах, поскольку они могут взорваться даже после завершения разогревания в микроволновой печи.
	Необходимо регулярно чистить печь, а также удалять из нее остатки пищи.

	Печь необходимо регулярно чистить, иначе произойдет повреждение поверхностей, которое может вызвать сокращение срока службы, а также повлечь за собой риск возникновения опасных ситуаций.
	Данное устройство не предназначено для установки в трейлерах, фургонах и подобных транспортных средствах.
	Этот прибор не предназначен для использования людьми (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными либо умственными способностями или лицами, у которых отсутствуют необходимые знания или опыт, если их действия не контролируются или если они не проинструктированы относительно использования прибора лицом, отвечающим за безопасность.
	Следите, чтобы дети не играли с устройством.
	Во избежание опасных ситуаций замена поврежденного кабеля питания должна производиться изготовителем, сотрудником сервисной службы или другим квалифицированным специалистом.
	ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Жидкости и другие продукты нельзя разогревать в герметично закрытых контейнерах, так как они могут взорваться;

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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ (только для функций микроволновой печи) — дополнительно

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

<input checked="" type="checkbox"/>	Во время использования микроволновая печь нагревается. Будьте осторожны, избегайте контакта с нагревательными элементами внутри печи.
<input type="checkbox"/>	ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Внешние части прибора могут сильно нагреваться при использовании. Не оставляйте детей без присмотра рядом с прибором.
<input type="checkbox"/>	Не допускается использование паровых очистителей.
<input type="checkbox"/>	ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Во избежание поражения электрическим током перед заменой лампы обязательно отключите устройство.
<input checked="" type="checkbox"/>	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.
<input type="checkbox"/>	При работе устройства легкодоступные поверхности могут сильно нагреваться.
<input type="checkbox"/>	При работе устройства дверца или наружная поверхность могут нагреваться.
<input type="checkbox"/>	Устройство и кабель должны быть недоступны для детей младше 8 лет.

★	Это устройство могут использовать дети старше 8 лет и взрослые люди с ограниченными физическими, сенсорными либо умственными способностями или лица, у которых отсутствуют необходимые знания или опыт, если их действия контролируются или если они проинструктированы относительно безопасного использования прибора и осознают возможные риски. Детям не следует играть с устройством. Очистка и обслуживание устройства могут выполняться детьми только под присмотром.
☒	Не используйте абразивные очистители, химически активные вещества и острые металлические скребки для чистки стеклянной дверцы печи, так как это может стать причиной царапин и трещин на стекле.
☒	Данное устройство не оснащено внешним таймером или пультом дистанционного управления.

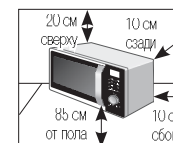
Это устройство является оборудованием ISM группы 2 класса В. Группа 2 включает в себя все устройства ISM (промышленность, наука, медицина), в которых генерируется и используется радиочастотная энергия в форме электромагнитного излучения для обработки материалов, EDM и оборудование для дуговой сварки.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

использующие электрические сети низкого напряжения в жилых зданиях.

УСТАНОВКА МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

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

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



2. Извлеките из печи все упаковочные материалы.
 3. Установите роликовую подставку и вращающийся поднос. Убедитесь, что поднос свободно вращается. (Только для моделей с вращающимся подносом).
 4. Печь следует разместить так, чтобы имелся свободный доступ к вилке кабеля питания.
- ☒ Во избежание опасных ситуаций замена поврежденного кабеля питания должна производиться изготовителем, сотрудником сервисной службы или другим квалифицированным специалистом. В целях личной безопасности подключайте кабель питания к розетке сети переменного тока с надлежащим заземлением.

- ☑ Не устанавливайте микроволновую печь в местах с высокой температурой или повышенной влажностью, например, рядом с обычной кухонной плитой или батареей отопления. Необходимо принимать во внимание технические требования к источнику питания, и любой используемый удлинитель должен соответствовать тому же стандарту, что и кабель питания, прилагаемый к печи. Перед первым использованием микроволновой печи протрите влажной тканью внутренние компоненты печи и уплотнение дверцы.

ЧИСТКА МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

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

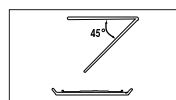
- Внутренние и внешние поверхности
 - Дверца и уплотнители дверцы
 - Вращающийся поднос и роликовые подставки (только для моделей с вращающимся подносом)
- ☑ **ВСЕГДА** поддерживайте в чистоте уплотнители дверцы и надежно закрывайте дверцу.
 - ☑ Печь необходимо регулярно чистить, иначе произойдет повреждение поверхностей, которое может вызвать сокращение срока службы, а также повлечь за собой риск возникновения опасных

ситуаций.

1. Для очистки внешних поверхностей используйте мягкую ткань и теплую мыльную воду. Промывайте и вытирайте насухо.
 2. Удаляйте брызги и пятна с внутренних поверхностей печи с помощью ткани, смоченной в мыльном растворе. Промывайте и вытирайте насухо.
 3. Чтобы размягчить затвердевшие частицы продуктов и устранить запахи, поставьте в печь чашку с разбавленным лимонным соком и нагревайте ее в течение десяти минут, включив устройство на полную мощность.
 4. Тарелку можно мыть в посудомоечной машине по мере необходимости.
- ☑ **НЕ** допускайте попадания воды в вентиляционные отверстия. **НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ** не используйте абразивные материалы и химические растворители. Будьте особенно осторожны при чистке уплотнителей дверцы и следите за тем, чтобы частицы продуктов:
 - Не накапливались на них;
 - Не мешали правильно закрывать дверцу.
 - ☑ **Чистите** внутреннюю камеру после каждого пользования печью, используя раствор мягкого моющего средства, но сначала дайте стенкам

внутренней камеры печи остыть, чтобы избежать ожога.

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



(Только для моделей с поворотным нагревателем)

ХРАНЕНИЕ И РЕМОНТ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

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

Печь нельзя использовать, если повреждены дверца или уплотнители дверцы:

- сломаны петли;
- износился уплотнитель;
- деформировался или погнулся корпус.

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

НЕ снимайте наружный корпус печи.

Если печь неисправна и требует ремонта, или если вы сомневаетесь в ее исправности, выполните следующие действия.

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

Если необходимо убрать печь на временное хранение, выберите сухое, защищенное от пыли помещение.

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

Данная микроволновая печь не предназначена для коммерческого использования.

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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ					
<input checked="" type="checkbox"/>	Любые модификации и ремонт электроприбора должны выполняться только квалифицированными специалистами.	✓	✓	✓	✓
<input checked="" type="checkbox"/>	Не нагревайте жидкости и другие продукты питания в герметично закрытых контейнерах в режиме СВЧ.	✓	✓	✓	✓
<input checked="" type="checkbox"/>	В целях безопасности не следует чистить прибор струей воды или пара под высоким давлением.	✓	✓	✓	✓
<input checked="" type="checkbox"/>	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.	✓	✓	✓	✓
<input checked="" type="checkbox"/>	Устройству требуется правильное заземление в соответствии с местными или государственными правилами.	✓	✓	✓	✓

Русский - 8

<input checked="" type="checkbox"/>	Регулярно протирайте сухой тряпкой вилку кабеля питания и точки контакта, чтобы удалить пыль и влагу.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	Не тяните, не сгибайте кабель питания и не ставьте на него тяжелые предметы.	✓	✓	✓	✓
<input checked="" type="checkbox"/>	В случае утечки газа (пропана, сжиженного газа и пр.) немедленно проветрите помещение и не прикасайтесь к вилке кабеля питания.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	Не прикасайтесь к вилке кабеля питания мокрыми руками.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	Не отсоединяйте вилку кабеля питания, когда устройство включено.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	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.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	Устройство не должно подвергаться излишнему физическому воздействию и ударам.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	Не ставьте печь на хрупкие предметы, например на кухонную раковину или стеклянные вещи.	✓	✓		
<input type="checkbox"/>	Не используйте бензол, растворитель, спирт, пароочиститель или очиститель высокого давления для очистки устройства.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	Убедитесь, что напряжение, частота и сила тока в электрической сети соответствуют характеристикам устройства.	✓	✓		✓
<input type="checkbox"/>	Убедитесь, что вилка кабеля питания надежно вставлена в сетевую розетку. Не используйте переходник с несколькими гнездами, удлинитель или электрический преобразователь.	✓	✓	✓	
<input type="checkbox"/>	Не вешайте кабель питания на металлические предметы, не вставляйте кабель питания между предметами и не прокладывайте его за печью.	✓	✓	✓	
<input type="checkbox"/>	Не используйте поврежденную вилку или кабель питания, а также незакрепленную сетевую розетку. При повреждении вилки или кабеля обратитесь в ближайший сервисный центр.	✓	✓	✓	✓

<input type="checkbox"/>	Не наносите воду непосредственно на печь.	✓	✓		
<input type="checkbox"/>	Не ставьте никакие предметы на печь, внутрь и на дверцу печи.	✓	✓	✓	
<input type="checkbox"/>	Не распыляйте летучие вещества, например инсектициды, на поверхность печи.	✓	✓		
<input type="checkbox"/>	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.	✓		✓	✓
<input checked="" type="checkbox"/>	Не позволяйте детям открывать или закрывать дверцу: они могут ушибиться или прищемить пальцы.	✓	✓	✓	✓
<input checked="" type="checkbox"/>	ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Нагревание в микроволновой печи емкостей с напитками может привести к замедленному бурному кипению, поэтому при обращении с такими емкостями необходимо принять меры предосторожности. Для предотвращения подобной ситуации ОБЯЗАТЕЛЬНО дайте печи остыть по меньшей мере в течение 20 секунд после ее выключения, чтобы температура печи сравнялась с окружающей. Перемешивайте жидкость во время разогрева, если это необходимо, и ОБЯЗАТЕЛЬНО перемешивайте ее после разогрева. При ожоге выполните следующие действия по оказанию ПЕРВОЙ ПОМОЩИ : <ul style="list-style-type: none"> • Погрузите обожженное место в холодную воду по меньшей мере на 10 минут. • Наложите чистую сухую повязку. • Не наносите никаких кремов, масел или лосьонов. 	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	Не кладите поднос или подставку в воду сразу после приготовления, это может привести к поломке или повреждению.				✓
<input type="checkbox"/>	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 целые 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 (защелки дверцы) 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, пока ее не отремонтирует квалифицированный специалист по обслуживанию микроволновых печей от производителя. Особенно важно обеспечить правильное закрытие дверцы печи и следить за исправностью следующих деталей:
 - (1) дверца (не должна быть погнута);
 - (2) петли дверцы (не должны быть сломаны или ослаблены);
 - (3) уплотнители дверцы и уплотняющие поверхности.
- (г) Настройка или ремонт печи должны выполняться только квалифицированным специалистом по обслуживанию микроволновых печей, прошедшим обучение у производителя данного изделия.

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

- (a) Дверца, ручка, внешняя панель или панель управления с заусенцами, царапинами или признаками физического повреждения.
- (б) Сломанный или отсутствующий поднос, направляющая ролика, муфта или решетка.
 - Используйте устройство только по назначению, как описано в данном руководстве. Приведенные предупреждения и важные инструкции по технике безопасности не являются исчерпывающими. Пользователь обязан руководствоваться здравым смыслом, быть внимательным и осторожным при установке, обслуживании и эксплуатации устройства.
 - Поскольку данное руководство предназначено для нескольких моделей, характеристики используемой микроволновой печи могут немного отличаться от описанных и некоторые предупреждения могут быть неприменимы. При возникновении вопросов обратитесь в ближайший сервисный центр или воспользуйтесь поиском справочной информации на веб-сайте по адресу: www.samsung.com.
 - Эта микроволновая печь предназначена для разогревания пищи. И подходит только для домашнего использования. Во избежание ожогов и возгорания не нагревайте ткани и пакеты, наполненные зернами. Производитель не несет ответственности за ущерб, полученный в результате неправильного использования устройства.
 - Печь необходимо регулярно чистить, иначе произойдет повреждение поверхностей, которое может вызвать сокращение срока службы, а также повлечь за собой риск возникновения опасных ситуаций.



ПРАВИЛЬНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ ИЗДЕЛИЯ (ИСПОЛЬЗОВАННОЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ И ЭЛЕКТРОННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ)

(Действительно для стран, использующих систему раздельного сбора отходов)

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

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

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

краткое наглядное руководство


Приготовление пищи.

	1. Положите 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 ускоренная разморозка продуктов.

	1. Поместите замороженные продукты в печь. Нажмите кнопку Ускоренная разморозка .
	2. Установите категорию приготовления, повернув 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.

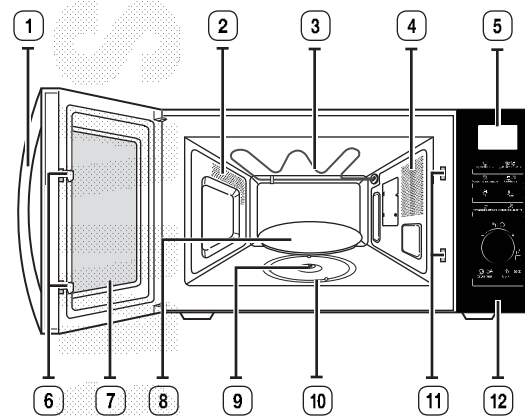
 / +30 СЕК СТАРТ	Оставьте пищу в печи. Нажмите кнопку СТАРТ/+30СЕК один или несколько раз. При каждом нажатии кнопки к времени приготовления добавляется 30 секунд.
---	--

Приготовление пищи на гриле.

 Гриль	1. Нажмите кнопку Гриль .
	2. Установите время приготовления, повернув круговой переключатель в соответствующее положение.
 / +30 СЕК СТАРТ	3. Нажмите кнопку СТАРТ/+30СЕК .

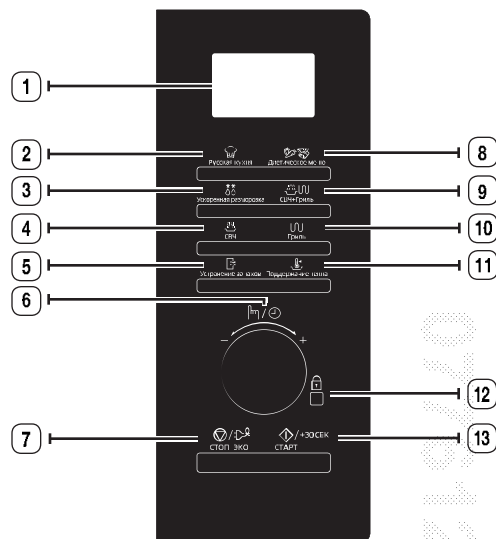
функции микроволновой печи

ПЕЧЬ



- | | |
|-----------------------------|--|
| 1. РУЧКА ДВЕРЦЫ | 7. ДВЕРЦА |
| 2. ВЕНТИЛЯЦИОННЫЕ ОТВЕРСТИЯ | 8. ВРАЩАЮЩИЙСЯ ПОДНОС |
| 3. ГРИЛЬ | 9. МУФТА |
| 4. ПОДСВЕТКА | 10. РОЛИКОВАЯ ПОДСТАВКА |
| 5. ДИСПЛЕЙ | 11. ОТВЕРСТИЯ ДЛЯ БЛОКИРОВОЧНЫХ ФИКСАТОРОВ |
| 6. ЗАЩЕЛКИ ДВЕРЦЫ | 12. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ |

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ




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

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

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

	<p>1. Роликовая подставка устанавливается в центре печи. Назначение: Роликовая подставка поддерживает вращающийся поднос.</p>
	<p>2. Вращающийся поднос устанавливается на роликовую подставку так, чтобы его центр совпал с муфтой. Назначение: Вращающийся поднос является основной поверхностью для приготовления пищи; его можно без труда снять для чистки.</p>
	<p>3. Подставка для гриля, устанавливаемая на вращающийся поднос. Назначение: Металлическую подставку можно использовать в режиме гриля и в комбинированном режиме приготовления пищи.</p>
	<p>4. Тефлоновая тарелка, см. стр. с 25 по 26. Назначение: Тарелка с тефлоновым покрытием используется для "подрумянивания" пищи в режиме "СВЧ" или "СВЧ и гриль". Это позволяет сохранить выпечку и пиццу хрустящими.</p>

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

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПЕЧИ

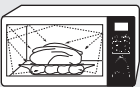
ПРИНЦИП РАБОТЫ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

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:

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

Принцип приготовления пищи.

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

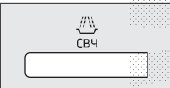
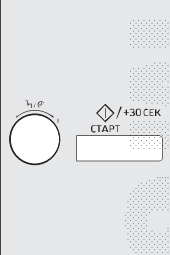
☞ Поскольку центральная часть блюда готовится за счет рассеивания тепла, приготовление пищи продолжается даже после извлечения блюда из печи. Поэтому необходимо соблюдать время выдержки пищи, указанное в рецептах блюд и в данной инструкции, для того чтобы обеспечить:

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

ПРОВЕРКА РАБОТЫ ПЕЧИ

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

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

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

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


УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ

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

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

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

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


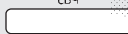



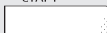
	<p>1. Нажмите на круговой переключатель. Чтобы установить время в... 24-часовом формате. 12-часовом формате.</p>
	<p>2. Поверните круговой переключатель, чтобы установить формат отображения времени. (24 часа или 12 часа). Затем нажмите на круговой переключатель, чтобы выбрать формат отображения времени.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


ПРИГОТОВЛЕНИЕ/РАЗОГРЕВ 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.

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

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

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

УРОВНИ МОЩНОСТИ



Можно выбрать один из уровней мощности, приведенных ниже.

Уровень мощности	Выходная мощность	
	СВЧ	ГРИЛЬ
ВЫСОКИЙ	800 Вт	-
УМЕРЕННО ВЫСОКИЙ	600 Вт	-
СРЕДНИЙ	450 Вт	-
УМЕРЕННО НИЗКИЙ	300 Вт	-
РАЗМОРОЗКА	180 Вт	-
НИЗКИЙ/ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА	100 Вт	-
ГРИЛЬ	-	1100 Вт
КОМБИ I	600 Вт	1100 Вт
КОМБИ II	450 Вт	1100 Вт
КОМБИ III	300 Вт	1100 Вт

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

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

НАСТРОЙКА ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЦЦЫ

	Время приготовления пиццы можно увеличивать с помощью кнопки СТАРТ/+30СЕК , добавляя каждым нажатием по 30 секунд.
	Время приготовления также можно увеличить с помощью кругового переключателя , добавляя с каждым оборотом по 10 секунд.

ОСТАНОВКА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЦЦЫ


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

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

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

НАСТРОЙКА РЕЖИМА ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЯ

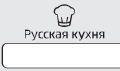


Данная печь оснащена режимом энергосбережения. Данный режим позволяет экономить электроэнергию, когда печь не используется. Нормальное состояние – режим ожидания с отображением часов.

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

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

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РЕЖИМА РУССКАЯ КУХНЯ

Автоматическая функция Русская кухня предлагает 46 предварительно запрограммированных режимов приготовления. При этом не нужно устанавливать время приготовления или уровень мощности. Сначала поместите пищу в центр вращающегося подноса и закройте дверцу.

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

Используйте только ту посуду, которая подходит для микроволновых печей.

1. Русская кухня

Код/Продукты	Размер порции	Ингредиенты
<p>1-1 Омлет</p>	<p>130 - 135 г</p> <p>Инструкции Взбейте яйца с молоком и солью, вылейте полученную массу в тарелку. Начните приготовление.</p>	<p>Яйца — 3 шт., молоко — 30 мл, соль — 2 г</p>

Код/Продукты	Размер порции	Ингредиенты
<p>1-2 Сосиски с зеленым горошком</p>	<p>Сосиски — 2 шт. Горячий горошек — 132 г</p> <p>Инструкции Снимите оболочку с сосисок, проколите их вилкой и положите в миску, добавив сливочное масло. Сверху на масло выложите консервированный горошек. Начните приготовление.</p>	<p>Сосиски — 2 шт по 50 г, масло сливочное — 5 г, зеленый горошек — 135 г (без жидкости)</p>
<p>1-3 Кекс</p>	<p>180 г</p> <p>Инструкции Хорошо перемешайте сахар, ванильный сахар и сливочное масло. Добавьте взбитое яйцо. Добавьте остальные ингредиенты. Поместите полученную массу в смазанную миску. Начните приготовление. Дайте кексу остыть, прежде чем вынуть его из миски.</p>	<p>Сахар — 45 г, ванильный сахар — 5 г, сливочное масло — 40 г, яйцо — ½ шт., молоко — 30 мл, разрыхлитель — 3 г, мука — 100 г</p>
<p>1-4 Лимонные шарики</p>	<p>190 г (5 шт.)</p> <p>Инструкции Хорошо перемешайте все ингредиенты. Сделайте пять шариков. Выложите их на пергаментную бумагу. Поставьте на вращающийся поднос. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, смажьте шарики сверху яичным желтком, посыпьте сахарной пудрой и продолжите приготовление. Дайте им остыть.</p>	<p>Мука — 100 г, сливочное масло — 50 г, сахар — 40 г, яичный желток — ½ шт., теплая вода — 1 ст. ложка, лимонная цедра. Для верхнего слоя: Яичный желток — 1 шт., сахарная пудра — 3-5 г</p>
<p>1-5 Сырники</p>	<p>2 по 95 г</p> <p>Инструкции Хорошо перемешайте все ингредиенты, кроме масла. Слепите два сырника. Смажьте их маслом. Положите на пергаментную бумагу и затем на решетку гриля. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, переверните сырники и продолжите процесс приготовления.</p>	<p>Творог — 90-100 г, мука — 10 г, сахар (ванильный) — 10 г, соль — 0,5 г, яйцо — ¼ шт., масло — 5-10 г (для смазывания)</p>

(продолжение)

Код/Продукты	Размер порции	Ингредиенты
1-6 Тост с сыром	40–60 г	Хлеб для тостов — 2 кусочка по 26–28 г, сыр — 2 кусочка по 20 г
	Инструкции Поместите два тоста на решетку гриля. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, переверните тосты и положите на них ломтики сыра. Продолжите процесс приготовления.	
1-7 Жареный сыр	125 г (5 шт.)	Сыр — 125 г (4–5 шт. по 25 г кажд.), яйцо — ½ шт., молотые сухари — 3–5 г
	Инструкции Порежьте сыр на квадратные кусочки размером 5 см x 5 см. Обмакните их в яичный желток и обсыпьте панировочными сухарями. Разогрейте гриль в течение 5 минут. Положите сыр на пергаментную бумагу. Затем поместите его на решетку гриля. Начните приготовление.	
1-8 Рыба по-московски	270 г	(1) Шампиньоны — 30 г, филе судака — 150 г, растительное масло — 5 г (2) Сметана — 30 г (2 x 15 г) (3) Ломтики печеного картофеля — 2 шт. (60–70 г/шт.), соль — 5 г, молотый белый перец — ½ г, тертый сыр — 25 г
	Инструкции Выложите грибы на тарелку с рыбой. Полейте растительным маслом (1). Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, положите половину порции сметаны на керамическую тарелку (в центр) (2). Выложите в сметану грибы. Положите сверху рыбу. Приправьте специями. Разложите вокруг рыбы картофель. Картофель посыпьте сыром (3). Продолжите процесс приготовления.	
1-9 Стейк из лосося на гриле	150–170 г	Стейк из лосося с костями и кожей — 200–250 г, соль — 1 г, лимон — 15 г (сок), растительное масло — 5 г
	Инструкции Стейк лосося приправьте специями и смажьте маслом. Выложите на тарелку. Поставьте тарелку на решетку гриля. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, переверните стейк. Продолжите процесс приготовления.	

Код/Продукты	Размер порции	Ингредиенты
1-10 Куриные ножки с черносливом	325 г 2 шт.	Нашинкованный лук — 15 г, нашинкованная морковь — 20 г, куриные окорочка — 2 шт. (160–180 г), чернослив — 5–7 шт. (50 г), куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде — 150 мл
	Инструкции Положите лук и морковь на тарелку. Сверху выложите куриные ножки, добавьте чернослив и бульон. Поместите тарелку в микроволновую печь. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, переверните ножки и продолжите процесс приготовления.	
1-11 Свиная шейка с горчицей	250 г	(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
	Инструкции Порежьте мясо ломтиками, подготовьте овощи, добавьте куриный бульон. (1) Положите на тарелку. Хорошо перемешайте и начните приготовление. Подготовьте все ингредиенты для соуса (2). Когда печь подаст звуковой сигнал, влейте смесь в бульон с мясом, перемешайте и продолжите процесс приготовления.	
1-12 Форель с овощами	210–240 г	Сливочное масло — 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 — ½ г, сливочное масло — 5 г
	Инструкции 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.	

Код/Продукты	Размер порции	Ингредиенты
1-13 Мясной рулет с вареным яйцом	180 г	Мясной фарш (говядина и свинина) — 150 г, сваренное вкрутую яйцо — 1 шт., соль — 2 г, черный перец-горошек — ½ г
		Инструкции Добавьте специи в мясо и тщательно перемешайте руками. Раскатайте из фарша круг. Положите в центр круга яйцо. Закройте яйцо фаршем со всех сторон. Сформируйте рулет. Выложите на тарелку. Поставьте тарелку на решетку гриля. Начните приготовление.
1-14 Ленивые голубцы	225 г 2 шт.	(1) Голубцы (а) Мясной фарш (говядина и свинина) — 120 г, отварной рис — 25 г, нашинкованная капуста — 25 г, соль — 1-2 г, черный перец-горошек — ½ г (б) Нашинкованный лук — 30 г, говяжий бульон или бульонный кубик, разведенный в воде — 100 мл (2) Ингредиенты для соуса: Мука — 5 г, томатная паста — 10 г, сметана — 30 г, вода — 50 мл
		Инструкции Добавьте овощи и специи в мясо и тщательно перемешайте руками (а). Слепите две овальные котлеты. Положите лук в глубокую тарелку. Положите сверху голубцы и добавьте бульон (б). Поставьте тарелку на решетку гриля. Начните приготовление. Подготовьте все ингредиенты для соуса (2). Когда печь подаст звуковой сигнал, добавьте соус в бульон с голубцами. Переверните и продолжите процесс приготовления.
1-15 Котлеты	114 г 2 шт.	(1) Белый хлеб — 10 г, молоко — 15 мл (2) Фарш из говядины и свинины — 120 г, соль — 2 г, черный перец — 1 г (3) Панировочные сухари — 5 г
		Инструкции Залейте хлеб молоком (1). Хорошо перемешайте с фаршем. Добавьте специи (2). Слепите две котлеты и обваляйте в панировочных сухарях (3). Выложите на тарелку. Начните приготовление.

Код/Продукты	Размер порции	Ингредиенты
1-16 Печеный картофель	140-180 г 1-2 шт.	Крупный картофель — 160-200 г (1-2 шт.)
		Инструкции Вывойте картофель и очистите от кожуры. Положите его в микроволновую печь. Начните приготовление. Перед подачей на стол добавьте сливочное масло, сметану, сыр или другие приправы по вкусу.
1-17 Рататуй	260 г	Нарезанный кубиками цукини — 100 г, нарезанная кубиками морковь — 60 г, нарезанный кубиками болгарский перец — 75 г, нарезанный кубиками лук — 45 г, мелко рубленый чеснок — 6 г, томатная паста — 10 г, майоран или базилик — по вкусу, овощной бульон или бульонный кубик, разведенный в воде — 150 мл
		Инструкции Поместите все ингредиенты в глубокую тарелку. (Добавьте майоран и базилик.) Хорошо перемешайте. Начните приготовление.
1-18 Рыба по-старорусски	340 г	(1) Нашинкованная соломкой свекла — 30 г, нашинкованная соломкой морковь — 30 г, нашинкованный соломкой лук — 15 г, рыбный/куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде — 200 мл (2) Ингредиенты для соуса: Мука — 10 г, томатная паста — 10 г, сметана — 30 г, вода — 50 мл (3) Филе карпа или судака — 150 г, лавровый лист — 1 шт.
		Инструкции Поместите все ингредиенты в глубокую миску и добавьте кипящий бульон. (1) Начните приготовление. После звукового сигнала перемешайте смесь для соуса, овощи и бульон (2). Добавьте рыбу и лавровый лист (3). Продолжите процесс приготовления.
1-19 Замороженная пицца	370 г	Замороженная пицца — 350 г
		Инструкции Поместите замороженную пиццу на решетку гриля, покрытую пергаментной бумагой. Начните приготовление.

(продолжение)

Код/Продукты	Размер порции	Ингредиенты
1-20 Шашлык из лосося	280 г	Лосось, нарезанный крупными кусочками — 350–370 г, лимон — 25 г (сок), соль — 5 г, растительное масло — 10 г, мелко рубленая петрушка — 10 г, шпажки
	Инструкции Перемешайте все ингредиенты и добавьте к рыбе. Замаринуйте в течение 15-20 мин. Затем насадите на шпажки. Положите их на тарелку и затем на решетку гриля. Начните приготовление.	
1-21 Мясо по-боярски	260 г	Свинина (шейная часть) — 280 г (4 куска), соль — 2 г, черный молотый перец — ½ г, нарезанные шампиньоны — 45 г, майонез — 55 г
	Инструкции Натрите мясо специями. Положите мясо на тарелку. Поставьте тарелку на решетку гриля. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, положите на мясо шампиньоны и смажьте майонезом. Продолжите процесс приготовления.	
1-22 Кулебяка с семгой	180 г	Замороженное слоеное тесто — 130 г. Начинка: Филе семги, порезанное маленькими кубиками — 100 г, соль — 1 г, обжаренные кубики лука — 20 г, мелко нарезанное яйцо, сваренное вкрутую — 30 г, яичный желток для смазки изделия — 1 шт.
	Инструкции Разморозьте тесто. Раскатайте его до толщины 2 мм. Смешайте все ингредиенты для начинки. Положите начинку в центр теста. Слепите края теста. Придайте ему форму. Сделайте несколько надрезов. Смажьте яичным желтком. Разогрейте гриль в течение 5 минут. Положите сформованное тесто на пергаментную бумагу. Затем поместите его на решетку гриля. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, удалите пергаментную бумагу. Переверните выпечку. Продолжите процесс приготовления.	

Код/Продукты	Размер порции	Ингредиенты
1-23 Круленик	224 г	(а) Творог 9% — 120–140 г, сахар — 10–15 г, соль — ½ г, яйцо — ½ шт., приготовленная гречка — 140 г (б) Сливочное масло — 5 г, панировочные сухари — 1–2 г (в) Сметана — 30 г
	Инструкции Смешайте все ингредиенты (а). Поместите в глубокую тарелку, смазанную маслом и посыпанную панировочными сухарями (б). Смажьте верх сметаной (в). Начните приготовление.	
1-24 Куриный шашлык	280 г	Филе куриных окорочков — 380 г, томатная паста — 20 г, соль — 5 г, рубленый чеснок — 3 г, растительное масло — 7 г, йогурт без добавок — 70 г, шпажки.
	Инструкции Порежьте филе на кубики размером 3 x 3 см. Смешайте все ингредиенты для маринада. Смешайте маринад с куриным филе. Затем насадите филе на шпажки. Положите их на тарелку и затем на решетку гриля. Начните приготовление.	
1-25 Перец фаршированный	480-500 г 2 шт.	(1) Болгарский перец — 2 шт. (80 г/шт.), мясной фарш (говядина и свинина) — 150–190 г (разделите на две части), обычный отваренный рис — 10–20 г, соль — 5 г, черный молотый перец — ½ г, говяжий бульон или бульонный кубик, разведенный в воде — 200 мл (2) Ингредиенты для соуса: Мука — 5 г, томатная паста — 10 г, вода — 50 мл
	Инструкции Добавьте рис в мясной фарш. Добавьте 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.	

Код/Продукты	Размер порции	Ингредиенты
1-26 Мясные шарики в томатном соусе	265 г 2 шт.	(1) Мясные биточки (а) Белый хлеб — 30 г, молоко — 35 мл, мясной фарш (говядина и свинина) — 130 г, соль — 1–2 г, молотый черный перец — ½ г (б) Нашинкованный лук — 15 г, нашинкованная морковь — 30 г, говяжий бульон или бульонный кубик, разведенный в воде — 100 мл (2) Ингредиенты для соуса: Мука — 5 г, томатная паста — 10 г, вода — 50 мл
	Инструкции Замочите хлеб в молоке. Добавьте полученную смесь в фарш. Добавьте специи и тщательно перемешайте руками (а). Слепите два шарика. Положите лук и морковь в глубокую тарелку (б). На них выложите мясные шарики и добавьте бульон. Поставьте тарелку на решетку гриля. 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.	
1-27 Вареная индейка с овощами	315 г	Филе индейки, нарезанное ломтиками — 150 г, нашинкованный цукини — 50 г, нашинкованный лук — 15 г, нашинкованная морковь — 20 г, куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде — 100 мл
	Инструкции Поместите все ингредиенты в глубокую миску и добавьте кипящий бульон. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, переверните кусочки филе, перемешайте овощи и продолжите процесс приготовления.	

2. Суп / каша

Код/ Продукты	Размер порции	Ингредиенты
2-1 Каша овсяная	260 г	Овсяные хлопья "Геркулес" — 50 г, сахар — 5 г, соль — 0,5 г, кипяток — 200 мл, холодное молоко — 100 мл
	Инструкции Высыпьте хлопья в глубокую тарелку, добавьте сахар и соль. Добавьте кипяток, молоко и хорошо перемешайте. Начните приготовление.	
2-2 Мясная солянка	340 г	(1) Нашинкованный лук — 45 г, говяжий бульон или бульонный кубик, разведенный в воде — 350 мл (2) Каперсы — 7 г, тертый соленый огурец — 50 г, томатная паста — 10 г, маслины — 16 г, жидкость от маслин — 20 мл, лавровый лист — 1 шт., мясное ассорти — 30 г, говяжий бульон или бульонный кубик, разведенный в воде — 300 мл
	Инструкции Поместите лук в большую миску, добавьте кипящий бульон (1). Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, добавьте остальные ингредиенты (2). Хорошо все перемешайте, добавьте бульон, лавровый лист и продолжите процесс приготовления.	
2-3 Борщ	340 г	(1) Тертая свекла — 50 г, нашинкованная 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)
	Инструкции Поместите все ингредиенты в большую миску (1), добавьте горячий бульон (говяжий бульон или бульонный кубик, разведенный в воде — 650 мл) и лавровый лист. Начните приготовление.	
2-4 Куриный суп с лапшой	350 г	Вермишель — 10 г, куриное филе — 50 г, тертая морковь — 15 г, нашинкованный лук — 10 г, куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде — 440 мл
	Инструкции Поместите вермишель в большую миску, добавьте кипящий бульон и остальные ингредиенты. Хорошо перемешайте и начните приготовление.	

(продолжение)

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

Код/ Продукты	Размер порции	Ингредиенты
2-9 Каша гречневая	200 г	Гречневая крупа — 100 г, соль — 2 г, кипящая вода — 300 мл
		Инструкции Высыпьте гречневую крупу в глубокую тарелку и добавьте соль. Добавьте кипятка и хорошо перемешайте. Начните приготовление.

3. Напитки

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




Код/ Продукты	Размер порции	Ингредиенты
3-5 Компот из ягод	200-250 мл	Вода — 200 мл, сахар — по вкусу, свежие ягоды — 1 ст. л.
	Инструкции	Добавьте в воду ягоды и сахар по вкусу. Не накрывайте крышкой во время разогрева. Оставьте постоять в микроволновой печи. Будьте осторожны, вынимая чашку.
3-6 Чай с корицей и лимоном	200-250 мл	Вода — 200 мл, сахар — по вкусу, лимон — 1 ломтик, имбирь — по вкусу, чайные листья — 0,5 ч. л.
	Инструкции	Добавьте в воду чайные листья, ломтик лимона и имбирь по вкусу. Не накрывайте крышкой во время разогрева. Оставьте постоять в микроволновой печи. Будьте осторожны, вынимая чашку.
3-7 Какао	200-250 мл	Молоко — 200 мл, сахар — 2 ч. л., какао — 1 ч. л.
	Инструкции	Добавьте в молоко какао и сахар. Не накрывайте крышкой во время разогрева. Оставьте постоять в микроволновой печи. Будьте осторожны, вынимая чашку.
3-8 Горячий шоколад	350-400 мл	Темный шоколад — 100 г, молоко или сливки (10%) — 250 мл, вода — 1-2 столовые ложки, сахар — по вкусу, взбитые сливки — по вкусу
	Инструкции	Натрите шоколад на терке. Добавьте воды и молока, перемешайте. Взбейте смесь. Не накрывайте крышкой во время разогрева. Оставьте постоять в микроволновой печи. Будьте осторожны, вынимая чашку.
3-9 Клюквенный морс	200 мл	Замороженная клюква — 40 г, сахар — 30 г, вода — 200 мл
	Инструкции	Измельчите замороженную клюкву с помощью блендера. Поместите все ингредиенты в чашу. Начните приготовление. Охладите и процедите.
3-10 Компот из сухофруктов	200 мл	Курага — 25 г, чернослив — 20 г, сушеные яблоки — 15 г, сахар — 10 г, лимонная кислота — 2 щепотки, кипящая вода — 450 мл
	Инструкции	Поместите все ингредиенты в большую миску и добавьте кипящую воду. Начните приготовление.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РЕЖИМА ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ

Функция Диетическое меню предлагает двадцать предварительно запрограммированных режимов приготовления.

При этом не нужно устанавливать время приготовления или уровень мощности.

Сначала поместите пищу в центр вращающегося подноса и закройте дверцу.

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

 Используйте только ту посуду, которая подходит для микроволновых печей.

1. Овощи / Крупы

Код/Продукты	Размер порции	Инструкции
1-1 Брокколи	250 г	Промойте и очистите брокколи и приготовьте соцветия. Выложите равномерным слоем в стеклянную миску с крышкой. Добавьте 30 мл (2 ст. л.) воды при приготовлении порции размером 250 г. 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. л.) воды при приготовлении порции размером 250 г. Поставьте миску в центр вращающегося подноса. Готовьте с закрытой крышкой. Перемешайте после приготовления. Дайте постоять 1-2 минуты.
1-3 Зеленая фасоль	250 г	Промойте и очистите зеленую фасоль. Выложите равномерным слоем в стеклянную миску с крышкой. Добавьте 30 мл (2 ст. 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 миску в центр вращающегося подноса. Готовьте с закрытой крышкой. Перемешайте после приготовления. Дайте постоять 1-2 минуты.
1-5 Кукуруза в початках	250 г	Промойте и очистите початки кукурузы и поместите в овальное стеклянное блюдо. Накройте пленкой для микроволновой печи и проткните пленку. Дайте постоять 1-2 минуты.
1-6 Очищенный картофель	250 г	Промойте и очистите картофель, затем порежьте ломтиками похожего размера. Выложите в стеклянную миску с крышкой. Добавьте 45-60 мл (3-4 ст. л.) воды. Поместите миску 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 минут.
1-8 Макарониз 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 минуту.
1-9 Киноа	125 г	Используйте большое стеклянное блюдо с крышкой, предназначенное для микроволновой печи. Добавьте двойное количество холодной воды (250 мл). Готовьте с закрытой крышкой. Перед тем как дать блюду постоять в печи, перемешайте и добавьте соль и пряности. Дайте постоять 1-3 минуты.
1-10 Булгур	125 г	Используйте большое стеклянное блюдо с крышкой, предназначенное для микроволновой печи. Добавьте двойное количество холодной воды (250 мл). Готовьте с закрытой крышкой. Перед тем как дать блюду постоять в печи, перемешайте и добавьте соль и пряности. Дайте постоять 2-5 минут.
1-11 Овощная запеканка	500 г	Поместите овощи, например предварительно приготовленные ломтики картофеля, цукини, помидоры и соус в жаростойкое блюдо подходящего размера. Посыпьте тертым сыром. Поставьте блюдо на подставку. Дайте постоять 2-3 минуты.
1-12 Приготовленные на гриле томаты	400 г	Промойте и очистите помидоры, разрежьте на половинки и поместите в блюдо для микроволновой печи. Посыпьте тертым сыром. Поставьте блюдо на подставку. Дайте постоять 1-2 минуты.

Русский - 24








2. Птица / Рыба

Код/Продукты	Размер порции	Инструкции
2-1 Куриная грудка	300 г	Промойте кусочки и положите на керамическую тарелку. Накройте пленкой для микроволновых печей. Проткните пленку. Поставьте блюдо на вращающийся поднос. Дайте постоять 2 минуты.
2-2 Грудка индейки	300 г	Промойте кусочки и положите на керамическую тарелку. Накройте пленкой для микроволновых печей. Проткните пленку. Поставьте блюдо на вращающийся поднос. Дайте постоять 2 минуты.
2-3 Рыбное филе на гриле	300 г	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	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 Свежие 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 Свежая форель	200 г	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.
2-7 Жаркое из рыбы	200 г	Смажьте растительным маслом кожу целой рыбы (форели или дорады), добавьте специи и травы. Положите рыбу на высокую подставку так, чтобы голова одной рыбы касалась хвоста другой. После того как печь подаст звуковой сигнал, переверните на другую сторону. Дайте постоять 3 минуты.
2-8 Стейк из лосося на гриле	300 г	Равномерно распределите рыбные стейки на высокой подставке. После того как печь подаст звуковой сигнал, переверните на другую сторону. Дайте постоять 2 минуты.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТЕФЛОНОВОЙ ТАРЕЛКИ

Из-за высокой температуры тефлоновой тарелки можно подрумянить блюдо не только сверху с помощью гриля, но также добиться прожаривания и хрустящей корочки снизу. В таблице приведены некоторые блюда, которые можно готовить с помощью этой тарелки (см. следующую страницу). Тефлоновую тарелку можно также использовать для приготовления бекона, яиц, сосисок и т. д.

	1. Установите тарелку на вращающийся поднос и разогрейте, используя самый мощный комбинированный режим СВЧ-Гриль [600 Вт+гриль], следуя времени и инструкциям по приготовлению в таблице.
	2. Смажьте тарелку маслом при приготовлении таких продуктов, как бекон или яйца, чтобы они хорошо подрумянились.
	3. Разложите продукты на тефлоновой тарелке.
	4. Установите тефлоновую тарелку на металлическую подставку (вращающийся поднос) в микроволновой печи.
	5. Выберите необходимые время и мощность приготовления. (См. таблицу сбоку)

-  Всегда используйте кухонные рукавицы для извлечения тефлоновой тарелки, поскольку она сильно нагревается.
-  Следует помнить, что покрытие тарелки имеет тефлоновый слой, который не устойчив к царапинам. Не пользуйтесь ножом или острыми предметами для резки на тефлоновой тарелке.
-  Не кладите на тефлоновую тарелку нетеплостойкие предметы.
-  Никогда не ставьте тефлоновую тарелку в печь, если в ней нет вращающегося подноса.
-  Тефлоновую тарелку следует мыть теплой водой с применением моющего средства и ополаскивать чистой водой.
-  Не используйте жесткую щетку или грубую губку во избежание повреждения верхнего слоя.
-  Не рекомендуется мыть тефлоновую тарелку в посудомоечной машине.

Рекомендуется предварительно разогреть тефлоновую тарелку непосредственно на вращающемся подносе. Предварительно нагрейте тефлоновую тарелку на уровне мощности 600 Вт + Гриль в течение 3-4 минут. Следуйте указаниям и времени приготовления в таблице.

Блюдо	Размер порции	Мощность	Время приготовления (мин.)
Бекон	4 ломтика (80 г)	600 Вт + гриль	3½-4
	Инструкции Предварительно разогрейте тефлоновую тарелку. Выложите ломтики рядами на тефлоновую тарелку. Поставьте тарелку на полку. Дайте постоять 3 минуты.		
Приготовленные на гриле томаты	200 г (2 шт.)	450 Вт + гриль	4½-5
	Инструкции Предварительно разогрейте тефлоновую тарелку. Разрежьте помидоры пополам. Посыпьте их сверху сыром. Разложите булочки по кругу на тефлоновой тарелке. Поставьте тарелку на полку. Дайте постоять 3 минуты.		
Гамбургер (замороженный)	2 шт. (125 г)	600 Вт + гриль	7-7½
	Инструкции Предварительно разогрейте тефлоновую тарелку. Разложите замороженные гамбургеры на тефлоновой тарелке по кругу. Поставьте тарелку на полку. Переверните через 4-5 мин. Дайте постоять 3 минуты.		
Багеты (замороженные)	200-250 г (2 шт.)	450 Вт + гриль	8-9
	Инструкции Предварительно разогрейте тефлоновую тарелку. Расположите 1 багет ближе к центру, 2 багета по сторонам тарелки. Поставьте тефлоновую тарелку на полку. Дайте постоять 4 минуты.		
Пицца (замороженная)	300-350 г	450 Вт + гриль	7½-8½
	Инструкции Предварительно разогрейте тефлоновую тарелку. Положите замороженную пиццу на тефлоновую тарелку. Поставьте тарелку на вращающийся поднос. Дайте постоять 2 минуты.		

Блюдо	Размер порции	Мощность	Время приготовления (мин.)
Печеный картофель	250 г	600 Вт + гриль	5-6
	500 г		8-9
Инструкции Предварительно разогрейте тефлоновую тарелку. Разрежьте картофель пополам. Положите их по тефлоновой тарелке срезом вниз. Разложите по кругу. Поставьте тарелку на полку. Дайте постоять 3 минуты.			
Рыбные палочки (замороженные)	150 г (5 шт.)	600 Вт + гриль	7-8
	300 г (10 шт.)		9-10
Инструкции Предварительно разогрейте тефлоновую тарелку. Смажьте тарелку 1 ст. л. масла. Разложите рыбные палочки по кругу на тарелке. Переверните через 4 мин. (5 шт.) или через 6 мин. (10 шт.). Дайте постоять 4 минуты.			
Запеченные панированные кусочки куриного филе (замороженные)	125 г	600 Вт + гриль	5-5½
	250 г		7½-8
Инструкции Предварительно разогрейте тефлоновую тарелку. Смажьте тарелку 1 столовой ложкой. Разложите куриные кусочки на тарелке. Поставьте тарелку на полку. Переверните через 3 мин. (125 г) или 5 мин. (250 г). Дайте постоять 4 минуты.			
Пицца (охлажденная)	300-350 г	450 Вт + гриль	6½-7½
	Инструкции Предварительно разогрейте тефлоновую тарелку. Разложите охлажденную пиццу на тарелке. Поставьте тефлоновую тарелку на вращающийся поднос. Дайте постоять 4 минуты.		

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИЙ АВТОМАТИЧЕСКОЙ БЫСТРОЙ РАЗМОРОЗКИ

Функции автоматической быстрой разморозки позволяют размораживать мясо, птица, рыба, фрукты/ягоды. Время размораживания и уровень мощности устанавливаются автоматически. Достаточно просто выбрать программу и вес продуктов. Сначала поместите замороженный продукт в центр вращающегося подноса и закройте дверцу.

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

- Продукты можно также размораживать, не используя автоматические параметры. Для этого выберите функцию приготовления/разогрев в режиме СВЧ при уровне мощности 180 Вт. Подробную информацию см. в разделе "Приготовление/Разогрев пищи" на стр. 15.
- Используйте только ту посуду, которая подходит для микроволновых печей.




В приведенной ниже таблице указаны различные программы быстрого автоматического размораживания, вес продуктов, время выдержки и соответствующие инструкции. Перед размораживанием следует удалить 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 10–30 минут.
2 Птица	200–1500 г	Накройте ножки и крылышки алюминиевой фольгой. Переверните птицу, когда печь подаст звуковой сигнал. Эта программа подходит как для размораживания целой птицы, так и для размораживания птицы по частям. Дайте постоять 10–30 минут.
3 Рыба	200–1500 г	Хвост целой рыбы оберните алюминиевой фольгой. Переверните рыбу, когда печь подаст звуковой сигнал. Эта программа подходит для размораживания целой рыбы и рыбного филе. Дайте постоять 10–30 минут.
4 Фрукты/Ягоды	100–600 г	Равномерно разложите фрукты на плоском стеклянном блюде. Эта программа подходит для всех видов фруктов.

- Для разморозки продуктов не в автоматическом режиме выберите функцию ручной разморозки и уровень мощности 180 Вт. Дополнительные сведения о функции ручной разморозки и времени разморозки см. на стр. 36.





ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИИ СОХРАНЕНИЯ ТЕПЛА

Функция **Поддержание тепла** позволяет поддерживать температуру блюда до момента подачи на стол. Используйте данную функцию, чтобы блюдо оставалось теплым до подачи на стол. Можно выбрать высокую или среднюю температуру подогрева, повернув **круговой переключатель**.


 Поддержание тепла <input type="text"/>	1. Нажмите кнопку Поддержание тепла .
	2. Выберите нужную температуру подогрева, повернув круговой переключатель : 1. Высокая; 2. Средняя.
 СТАРТ / +30 СЕК <input type="text"/>	3. Нажмите кнопку СТАРТ/+30СЕК . Результат: Блюдо будет готовиться в соответствии с предварительно запрограммированными параметрами. <ul style="list-style-type: none"> По окончании приготовления раздастся звуковой сигнал и на дисплее 4 раза мигнет сообщение "End". Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.

РЕКОМЕНДУЕМЫЕ БЛЮДА ДЛЯ РЕЖИМА СОХРАНЕНИЯ ТЕПЛА


1. Высокая	Лазанья, суп, гратен, запеканка, пицца, стейк (хорошо прожаренный), бекон, рыбные блюда, сухие пироги
2. Средняя	Пироги, хлеб, блюда из яиц, стейк (с кровью или средней прожарки)

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

ВЫБОР ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ




Используйте только принадлежности, предназначенные для использования в микроволновой печи, не используйте пластмассовые емкости, тарелки, бумажные чашки, полотенца и пр. Если вы хотите выбрать комбинированный режим приготовления (гриль и микроволны), используйте только принадлежности, безопасные для использования как в микроволновой печи, так и в обычном духовом шкафу.



-  Дополнительные сведения о пригодной для микроволновой печи кухонной посуде и принадлежностях см. в разделе "Руководство по выбору посуды" на стр. 31.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИИ УСТРАНЕНИЯ ЗАПАХОВ

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


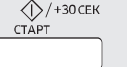

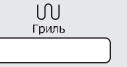


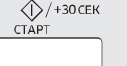

 Устранение запахов


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


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

ПРИГОТОВЛЕНИЕ В РЕЖИМЕ ГРИЛЯ

Гриль позволяет быстро разогревать и жарить пищу без использования микроволн. Для удобства приготовления в этом режиме в комплект поставки печи входит металлическая решетка.



	<p>1. Предварительно нагрейте гриль до необходимой температуры, нажав кнопку Гриль и установив время предварительного нагрева с помощью кругового переключателя.</p>
	<p>2. Нажмите кнопку СТАРТ/+30СЕК.</p>
	<p>3. После предварительного разогрева откройте дверцу и поместите пищу на подставку. Закройте дверцу.</p>
	<p>4. Нажмите кнопку Гриль. Результат: На дисплее отображается следующая информация:</p> 
	<p>5. Установите время приготовления в режиме "Гриль", повернув круговой переключатель. Максимальное время приготовления в режиме гриля составляет 60 минут.</p>
	<p>6. Нажмите кнопку СТАРТ/+30СЕК. Результат: начнется приготовление на гриле. По его окончании: 1) Раздастся 4 звуковых сигнала. 2) Сигнал, напоминающий о завершении приготовления, прозвучит 3 раза (один сигнал в минуту). 3) Затем вновь отобразится текущее время.</p>

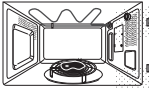
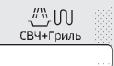
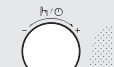


 Не беспокойтесь, если нагревательный элемент в процессе приготовления выключается и снова включается. Конструкция данной системы предотвращает перегрев печи.


 Посуда в печи сильно нагревается, поэтому, прикасаясь к ней, всегда пользуйтесь кухонными перчатками.

КОМБИНИРОВАННЫЙ РЕЖИМ: СВЧ И ГРИЛЬ

Комбинированный режим СВЧ и гриля может использоваться для быстрого приготовления и одновременного подрумянивания пищи.

-  **ВСЕГДА** используйте принадлежности для приготовления, подходящие как для микроволновой печи, так и для обычного духового шкафа. Лучше всего подойдут стеклянные и керамические блюда, так как они позволяют микроволнам равномерно проникать в пищу.
-  **ВСЕГДА** пользуйтесь кухонными перчатками, прикасаясь к принадлежностям в печи, так как они будут очень горячими.





	<p>1. Откройте дверцу микроволновки. Поместите пищу на решетку, а решетку — на вращающийся поднос. Закройте дверцу.</p>
	<p>2. Нажмите кнопку СВЧ+ГРИЛЬ.</p>
	<p>3. Поворачивайте круговой переключатель до отображения нужного уровня мощности. Затем нажмите на круговой переключатель, чтобы установить нужный уровень.</p>
	<p>4. Установите время приготовления, повернув круговой переключатель. Максимальное время приготовления в режиме гриля составляет 60 минут.</p>
	<p>5. Нажмите кнопку СТАРТ/+30СЕК. Результат: Начинается приготовление в комбинированном режиме. По его окончании: 1) Раздастся 4 звуковых сигнала. 2) Сигнал, напоминающий о завершении приготовления, прозвучит 3 раза (один сигнал в минуту). 3) Затем вновь отобразится текущее время.</p>

 Максимальный уровень микроволновой мощности в комбинированном режиме микроволн и гриля равен 600 Вт.

 Температуру гриля настроить нельзя.




ОТКЛЮЧЕНИЕ ЗВУКОВОГО СИГНАЛА

Вы можете отключить звуковой сигнал в любое время.

	<p>1. Одновременно нажмите кнопки СТОП/ЭКО и СТАРТ/+30СЕК.</p> <p>Результат:</p> <ul style="list-style-type: none"> На дисплее появится следующая индикация.  Печь не будет больше подавать сигнал при каждом нажатии кнопки.
	<p>2. Чтобы снова включить звуковой сигнал, еще раз одновременно нажмите кнопки СТОП/ЭКО и СТАРТ/+30СЕК.</p> <p>Результат:</p> <ul style="list-style-type: none"> На дисплее появится следующая индикация.  Печь будет снова подавать звуковой сигнал.

ЗАЩИТНАЯ БЛОКИРОВКА МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

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

	<p>1. Нажмите кнопку Блокировка управления и удерживайте ее в течение трех секунд.</p> <p>Результат:</p> <ul style="list-style-type: none"> Печь заблокирована (выбор функций недоступен). На дисплее отобразится "L". 
	<p>2. Чтобы снять блокировку, нажмите кнопку Блокировка управления и удерживайте ее в течение трех секунд.</p> <p>Результат: Печью можно пользоваться в обычном режиме.</p>

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	✓ x	Может использоваться в небольших количествах для защиты отдельных участков пищи от подгорания. Близкое расположение фольги к стенке печи или использование фольги в большом количестве может привести к образованию электрической дуги.
Тарелка для поджаривания	✓	Не разогревайте более восьми минут.
Фарфор и керамика	✓	Фарфор, керамику, глазурированную керамику и тонкостенный фарфор обычно можно использовать, если на них нет металлической отделки.
Одноразовая посуда из полиэфирного волокна	✓	Такая посуда обычно используется для упаковки замороженных продуктов.
Упаковка продуктов быстрого приготовления		
• Полистироловые стаканчики и контейнеры	✓	Можно использовать для разогрева продуктов. При перегреве полистирол может плавиться.
• Бумажные пакеты или газеты	x	Существует риск возгорания.
• Изготовленная из вторсырья бумага или посуда с металлической отделкой	x	Может стать причиной возникновения электрической дуги.
Стеклопосуда		
• Посуда, предназначенная для разогрева с последующей подачей на стол	✓	Может использоваться при отсутствии металлической отделки.
• Тонкостенная стеклянная посуда	✓	Может использоваться для разогрева продуктов и жидкостей. При резком нагреве хрупкое стекло может разбиться или лопнуть.
• Стеклянные банки	✓	Нужно обязательно снять крышку. Подходят только для разогрева.

Кухонные принадлежности	Пригодность для использования в микроволновой печи	Примечания
Металл		
• Блюда	x	Может стать причиной возникновения электрической дуги или возгорания.
• Пакеты для заморозки с проволочной обвязкой	x	
Бумага		
• Тарелки, чашки, текстильные и бумажные салфетки для кухни	✓	Для приготовления в течение короткого времени и разогрева. Для поглощения избыточной влаги.
• Переработанная бумага	x	Может стать причиной возникновения электрической дуги.
Пластик		
• Контейнеры	✓	В частности, жаропрочный термопластик. Некоторые другие виды пластика при высокой температуре могут деформироваться или обесцвечиваться. Не используйте меламиновый пластик.
• Пищевая пленка	✓	
• Пакеты для заморозки	✓ x	
Военная или жиронепроницаемая бумага	✓	Может использоваться для сохранения влаги и предупреждения разрызгивания.

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

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

МИКРОВОЛНЫ

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

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

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ

Кухонная посуда для микроволновой печи:

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

Продукты, которые можно готовить в микроволновой печи:

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

Использование крышки во время приготовления

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

Время выдержки

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

Руководство по приготовлению замороженных овощей

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

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

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

Руководство по приготовлению риса и макаронных изделий

Рис: Используйте большую миску из термостойкого стекла с крышкой, помните, рис в два раза увеличивается в объеме в процессе приготовления. Готовьте с закрытой крышкой.
По завершении приготовления, перед выдержкой перемешайте рис и добавьте соль или травы и масло.
Примечание: может оказаться, что рис не впитал всю воду по окончании времени приготовления.

Макаронные изделия: Используйте большую миску из термостойкого стекла. Добавьте кипящую воду, щепотку соли и хорошо перемешайте. Готовьте, не накрывая крышкой. В ходе приготовления и по его завершении помешивайте блюдо время от времени. Накройте крышкой на время выдержки и тщательно слейте воду перед подачей на стол.

Блюдо	Размер порции	Мощность	Время (мин.)
Белый рис (пропаренный)	250 г	800 Вт	16–17
	Инструкции Добавьте 500 мл холодной воды. Дайте постоять 5 минут.		
Коричневый рис (пропаренный)	250 г	800 Вт	21–22
	Инструкции Добавьте 500 мл холодной воды. Дайте постоять 5 минут.		
Смесь риса (обычный рис + дикий рис)	250 г	800 Вт	17–18
	Инструкции Добавьте 500 мл холодной воды. Дайте постоять 5 минут.		
Смешанная каша (рис + злаки)	250 г	800 Вт	18–19
	Инструкции Добавьте 400 мл холодной воды. Дайте постоять 5 минут.		
Макаронные изделия (паста)	250 г	800 Вт	11–12
	Инструкции Добавьте 1000 мл горячей воды. Дайте постоять 5 минут.		

Руководство по приготовлению свежих овощей

Используйте подходящую миску из термостойкого стекла с крышкой. На каждые 250 г смеси добавьте 30–45 мл 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. Накройте на время выдержки (3 минуты).

Совет. Нарезьте свежие овощи кусочками примерно одинакового размера. Чем мельче нарезаны овощи, тем быстрее они будут готовы.

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

(продолжение)

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

РАЗОГРЕВ ПИЩИ

В микроволновой печи можно разогреть пищу существенно быстрее, чем в обычной духовке или на кухонной плите. Руководствуйтесь уровнями мощности и интервалами времени разогрева, приведенными в таблице ниже. Интервалы времени указаны для разогрева жидкостей, имеющих комнатную температуру примерно от +18 до +20 °С, а также для охлажденных продуктов с температурой примерно от +5 до +7 °С.

Размещение пищи и использование крышки

Старайтесь не разогревать крупные блюда больших размеров, например крупные куски мяса, поскольку зачастую они подсыхают снаружи и не прогреваются в центре. Рекомендуется разогревать небольшие порции.

Уровни мощности и перемешивание

Некоторые продукты можно разогревать на мощности 800 Вт, в то время как другие необходимо разогревать на мощности 600 Вт, 450 Вт или даже 300 Вт. Дополнительные указания см. в таблицах. В целом, на более низкой мощности удобнее разогревать деликатесы, большие блюда и пищу, которая разогревается очень быстро (например, сладкие пирожки). Для получения наилучших результатов хорошо перемешивайте пищу или переворачивайте ее во время разогревания. Если возможно, вновь перемешайте ее перед подачей на стол. Будьте особенно осторожны при разогреве жидкостей и детского питания. Чтобы предотвратить вскипание жидкостей и ошпаривание, перемешивайте их до, во время и после нагревания. Оставляете их на время выдержки в микроволновой печи. В жидкость рекомендуется класть пластмассовую ложку или стеклянную палочку. Избегайте перегрева, который может испортить пищу. Лучше установить меньшее время разогрева, а затем добавить время, если потребуется.

Время разогрева и выдержки

При первом разогревании пищи полезно записать время, которое потребовалось для разогрева, чтобы можно было обратиться к этим записям в будущем. Обязательно проверяйте, полностью ли разогрелась пища. После разогревания дайте блюду некоторое время постоять. За это время температура выровняется. Если в таблице не указано другое значение, рекомендуемое время выдержки после разогревания составляет 2–4 минуты. Будьте особенно осторожны при разогреве жидкостей и детского питания. Также ознакомьтесь с разделом, в котором описаны меры предосторожности.

РАЗОГРЕВ ЖИДКОСТЕЙ

Всегда выдерживайте жидкость не менее 20 секунд после выключения печи, чтобы дать температуре выровняться. Перемешивайте жидкость во время разогрева, если это необходимо, и ОБЯЗАТЕЛЬНО перемешивайте ее после разогрева. Чтобы предотвратить вскипание жидкостей и ошпаривание, кладите в стакан с напитком ложку или стеклянную палочку и помешивайте его до, во время и после нагревания.

Разогрев жидкостей и пищи

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

Блюдо	Размер порции	Мощность	Время (мин.)
Напитки (кофе, чай и вода)	150 мл (1 чашка)	800 Вт	1–1½
	250 мл (1 стакан)		1½–2
	Инструкции Налейте в чашку и разогревайте в открытом виде. Поставьте чашку/кружку в центре вращающегося подноса. Оставьте в микроволновой печи на время выдержки и хорошо перемешайте. Дайте постоять 1-2 минуты.		
Суп (охлажденный)	250 г	800 Вт	3–3½
	Инструкции Налейте суп в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Хорошо перемешайте после разогрева. Еще раз перемешайте перед подачей на стол. Дайте постоять 2-3 минуты.		
Рагу (охлажденное)	350 г	600 Вт	5½–6½
	Инструкции Положите рагу в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Периодически перемешивайте во время разогрева и вновь перемешайте перед выдержкой и подачей на стол. Дайте постоять 2-3 минуты.		
Макаронные изделия с соусом (охлажденные)	350 г	600 Вт	4½–5½
	Инструкции Положите макаронные изделия (например, спагетти или яичную лапшу) на мелкую керамическую тарелку. Накройте пленкой для микроволновых печей. Перемешайте перед подачей на стол. Дайте постоять 3 минуты.		
Макаронные изделия с начинкой и соусом (охлажденные)	350 г	600 Вт	5–6
	Инструкции Положите мучные изделия с начинкой (например, равиоли, тортеллини) в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Периодически перемешивайте во время разогрева и вновь перемешайте перед выдержкой и подачей на стол. Дайте постоять 3 минуты.		
Готовое блюдо (охлажденное)	350 г	600 Вт	5½–6½
	Инструкции Положите блюдо из 2-3 охлажденных компонентов на керамическую тарелку. Закройте его пленкой для микроволновых печей. Дайте постоять 3 минуты.		

РАЗОГРЕВ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ: Выложите 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 - от 30 до 40 °C.

ДЕТСКОЕ МОЛОКО: Налейте молоко в стерилизованную стеклянную бутылочку. Разогревайте, не накрывая крышкой. Никогда не разогревайте бутылочку вместе с соской, так как в случае перегрева бутылочка может взорваться. Встряхните как следует перед периодом выдержки, а также перед употреблением! Всегда тщательно проверяйте температуру детского молока или питания, прежде чем дать его ребенку. Рекомендуемая температура: около 37 °C.

ПРИМЕЧАНИЕ:

Во избежание ожогов необходимо особенно тщательно проверять температуру детского питания перед кормлением. Руководствуйтесь указанными в следующей 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	Размер порции	Мощность	Время
Детское питание (овощи + мясо)	190 г	600 Вт	30 с
	Инструкции Выложите в глубокую керамическую тарелку. Готовьте с закрытой крышкой. Перемешайте после приготовления. Перед кормлением ребенка хорошо перемешайте и тщательно проверьте температуру пищи. Дайте постоять 2-3 минуты.		
Детская каша (крупа + молоко + фрукты)	190 г	600 Вт	20 сек
	Инструкции Выложите в глубокую керамическую тарелку. Готовьте с закрытой крышкой. Перемешайте после приготовления. Перед кормлением ребенка хорошо перемешайте и тщательно проверьте температуру пищи. Дайте постоять 2-3 минуты.		
Детское молоко	100 мл	300 Вт	30-40 с
	200 мл		От 50 с до 1 мин.
	Инструкции Хорошо встряхните или перемешайте и налейте в стерилизованную стеклянную бутылочку. Поставьте бутылочку в центр вращающегося подноса. Готовьте, не накрывая крышкой. Хорошо встряхните и дайте постоять не менее 3 минут. Перед кормлением ребенка хорошо встряхните бутылочку и тщательно проверьте температуру. Дайте постоять 2-3 минуты.		

РАЗМОРАЖИВАНИЕ ВРУЧНУЮ

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

Замороженная птица должна полностью оттаять перед приготовлением. Удалите с упаковки металлические проволоки, освободите продукт от упаковки, чтобы обеспечить отток жидкости, образующейся в процессе размораживания.

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

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

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

Если наружная часть птицы начнет нагреваться, прекратите размораживание и дайте птице постоять 20 минут перед тем, как продолжить размораживание.

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

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

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

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

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

Русский - 36

ГРИЛЬ

Нагревательный элемент гриля находится под верхним сводом печи. Он работает, когда дверца закрыта, а поднос вращается. Вращение подноса обеспечивает более равномерное подрумянивание пищи. Если гриль предварительно прогреть в течение 3–4 минут, приготавливаемое блюдо подрумянится быстрее.

Посуда для гриля: Можно использовать жароустойчивую посуду с содержанием металла. Не пользуйтесь пластмассовой посудой, поскольку она может расплавиться.

Продукты, которые можно готовить в режиме гриля: Отбивные, сардельки, бифштексы, гамбургеры, ломтики бекона и окорока, стейки из рыбы, сэндвичи и все виды закусок на тостах.

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

СВЧ + ГРИЛЬ

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

Посуда для режима СВЧ + Гриль: Используйте кухонные принадлежности, через которые могут проходить микроволны. Кухонная посуда должна быть жароустойчивой. Не используйте в комбинированном режиме металлические кухонные принадлежности. Не пользуйтесь пластмассовой посудой, поскольку она может расплавиться.

Продукты, которые можно готовить в режиме СВЧ + Гриль: Пицца, подходящая для приготовления в комбинированном режиме, включает все виды уже готовой пищи, которую нужно разогреть и подрумянить (например, запеченные макаронные изделия), а также продукты, для которых требуется небольшое время приготовления, чтобы подрумянить их сверху. Этот режим также можно использовать для приготовления больших порций пищи, которая становится вкуснее, если сверху образуется золотистая хрустящая корочка (например, куски курицы, которые переворачиваются после половины времени приготовления). Более подробные сведения смотрите в таблице приготовления с использованием гриля.

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

Руководство по применению гриля для приготовления замороженных продуктов

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

Замороженные продукты	Размер порции	Мощность	1 шаг (мин.)	2 шаг (мин.)
Булочки (каждая весом около 50 г)	2 шт.	СВЧ + Гриль	300 Вт + Гриль	Только гриль
	4 шт.			
Инструкции				
Разложите булочки по кругу на подставке. Готовьте булочки на гриле со второй стороны, пока не образуется необходимая корочка. Дайте постоять 2–5 минут.				
Багеты + начинка (томаты, сыр, ветчина, грибы)	250–300 г (2 шт.)	450 Вт + гриль	8-9	-
Инструкции				
Положите 2 замороженных багета рядом друг с другом на подставку. После приготовления на гриле. Дайте постоять 2-3 минуты.				
Гратен (овощи или картофель)	400 г	450 Вт + гриль	13-14	-
Инструкции				
Положите замороженное блюдо в круглую миску из стекла пирекс. Поставьте тарелку на полку. После приготовления на гриле. Дайте постоять 2-3 минуты.				
Макаронные изделия (трубочки с начинкой, макароны, лазанья)	400 г	СВЧ + Гриль	300 Вт + Гриль 18-19	Только гриль 1-2
Инструкции				
Положите замороженную пасту в небольшое плоское прямоугольное блюдо из стекла пирекс. Поставьте тарелку на вращающийся поднос. После приготовления на гриле. Дайте постоять 2–3 минуты.				
Запеченные панированные кусочки куриного филе	250 г	450 Вт + гриль	5–5½	3–3½
Инструкции				
Поставьте куриные шарики на нижнюю полку. Переверните после первого цикла.				
Чипсы, приготовленные в печи	250 г	450 Вт + гриль	9–11	4–5
Инструкции				
Положите чипсы непосредственно на бумаге для выпечки на нижнюю полку.				

Руководство по приготовлению свежих продуктов с использованием гриля

Предварительно прогрейте печь в течение 3–4 минут, используя функцию гриля. Используйте указанные в таблице уровни мощности и время в качестве руководства для приготовления в режиме гриля.

Свежие продукты	Размер порции	Мощность	1 шаг (мин.)	2 шаг (мин.)
Тосты	4 шт. (по 25 г каждый)	Только гриль	6–8	4–5½
	Инструкции Положите тосты рядом друг с другом на решетку.			
Булочки (уже испеченные)	2-4 шт.	Только гриль	2-3	2-3
	Инструкции Разложите булочки по кругу нижней стороной вверх на вращающемся подносе.			
Приготовленные на гриле томаты	200 г (2 шт.) 400 г (4 шт.)	СВЧ + Гриль	300 Вт + Гриль 4½–5½ 7–8	Только гриль 2-3
	Инструкции Разрежьте помидоры пополам. Посыпьте их сверху сыром. Разложите их по кругу на плоском блюде из термостойкого стекла. Поставьте блюдо на решетку.			
Тосты по-гавайски (ломтики ананаса, ветчины, сыра)	2 шт. (300 г)	450 Вт + гриль	3½–4	-
	Инструкции Сначала поджарьте ломтики хлеба. Положите тосты с ингредиентами на подставку. Положите 2 тоста друг напротив друга непосредственно на полку. Дайте постоять 2–3 минуты.			
Печеный картофель	250 г 500 г	600 Вт + гриль	4½–5½ 8-9	-
	Инструкции Разрежьте картофелины пополам. Разложите их по кругу на подставку срезами в сторону гриля.			

Свежие продукты	Размер порции	Мощность	1 шаг (мин.)	2 шаг (мин.)
Кусочки курицы	450–500 г (2 шт.)	300 Вт + Гриль	10–12	12–13
	Инструкции Смажьте куски курицы маслом и посыпьте специями. Разложите их по кругу, косточками в середину. При размещении 1 куска курицы не кладите его в центр полки. Дайте постоять 2–3 минуты.			
Бараны отбивные/ бифштексы (среднего размера)	400 г (4 шт.)	Только гриль	12–15	9–12
	Инструкции Смажьте бараны отбивные растительным маслом и специями. Положите их по кругу на подставку. После приготовления на гриле. Дайте постоять 2-3 минуты.			
Свинные отбивные	250 г (2 шт.)	СВЧ + Гриль	300 Вт + Гриль 7–8	Только гриль 6–7
	Инструкции Смажьте свинные отбивные растительным маслом и специями. Положите их по кругу на подставку. После приготовления на гриле. Дайте постоять 2-3 минуты.			
Печеные яблоки	1 яблоко (примерно 200 г) 2 яблока (примерно 400 г)	300 Вт + Гриль	4–4½ 6–7	-
	Инструкции Выньте из яблок сердцевину и наполните их изюмом и вареньем. Сверху положите несколько кусочков миндаля. Положите яблоки на плоское блюдо из термостойкого стекла. Поставьте тарелку на вращающийся поднос.			
Жареная курица	1200 г	СВЧ + Гриль	450 Вт + гриль 22–24	300 Вт + Гриль 23–25
	Инструкции Смажьте курицу растительным маслом и посыпьте специями. Положите курицу сначала грудкой вниз, а затем переверните грудкой вверх на термостойком блюде. Выдержите 5 минут после завершения жарки.			

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

РАСТАПЛИВАНИЕ СЛИВОЧНОГО МАСЛА

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

РАСТАПЛИВАНИЕ ШОКОЛАДА

Положите 100 г шоколада в маленькую глубокую стеклянную тарелку. Нагревайте в течение 3–5 минут на мощности 450 Вт, пока шоколад не расплавится. Перемешайте один или два раза во время растапливания. Вынимайте, используя кухонные рукавицы!

РАСТАПЛИВАНИЕ ЗАСАХАРИВШЕГОСЯ МЕДА

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

РАСТАПЛИВАНИЕ ЖЕЛАТИНА

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

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ГЛАЗУРИ (ДЛЯ ВЫПЕЧКИ И ПИРОЖНЫХ)

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

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДЖЕМА

Положите 600 г фруктов (например, смесь 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 заворачивающимися крышками. Поставьте баночки крышками вниз на 5 минут.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПУДИНГА

Добавьте в концентрат пудинга сахар и молоко (500 мл), следуя инструкциям изготовителя концентрата, и хорошо перемешайте. Используйте миску подходящего размера из термостойкого стекла с крышкой. Готовьте под крышкой 6½–7½ минут при мощности 800 Вт. Хорошо перемешайте несколько раз в процессе приготовления.

ПОДРУМЯНИВАНИЕ МИНДАЛЯ

Разложите 30 г нарезанного миндаля ровным слоем на керамической тарелке среднего размера. Подрумянивайте от 3½ до 4½ минут на уровне мощности 600 Вт, перемешайте несколько раз. Дайте миндалю постоять 2–3 минуты в печи. Вынимайте, используя кухонные рукавицы!

поиск и устранение неисправностей и информационные коды

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

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

Это нормальное явление.

- 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.

Печь не начинает работать при нажатии кнопки СТАРТ/+30СЕК.

- Плотно ли закрыта дверца?

Пицца оказывается плохо приготовленной.

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

Продукт либо не готов, либо передержан.

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

Лампочка не работает.

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

Печь создает помехи для радиоприемников и телевизоров.


- При работе печи могут наблюдаться небольшие помехи в работе радиоприемников и телевизоров. Это нормальное явление. Чтобы решить эту проблему, установите печь вдали от телевизоров, радиоприемников и антенн.
- Если микропроцессор печи реагирует на помехи, показания дисплея могут быть сброшены. Для решения данной проблемы отсоедините вилку сетевого шнура от розетки, и затем вновь вставьте ее в розетку. Вновь установите время.

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

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


Задымление и неприятный запах при первом включении.

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

-  Если с помощью описанных выше инструкций не удалось устранить проблему, обратитесь в местный центр по обслуживанию клиентов компании SAMSUNG. Подготовьте указанные ниже сведения:
- номер модели и серийный номер (обычно указаны на задней панели микроволновой печи),
 - подробные сведения о гарантии,
 - подробное описание проблемы.
- Затем обратитесь к местному дилеру или в службу послепродажного обслуживания компании SAMSUNG.

ИНФОРМАЦИОННЫЙ КОД

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

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



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

Технические характеристики

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

Модель	MG23H3115F*, MG23H3115P*, MG23H3115Q*
Источник питания	230 В ~ 50 Гц
Потребление электроэнергии	
СВЧ	1200 Вт
Гриль	1100 Вт
Комбинированный режим	2300 Вт
Производимая мощность	100 Вт / 800 Вт (IEC-705)
Рабочая частота	2450 МГц
Магнетрон	OM75P(31)
Метод охлаждения	Двигатель вентилятора
Размеры (Ш x В x Г)	
Внешние	489 x 275 x 392 мм
Внутренняя камера печи	330 x 211 x 324 мм
Объем	23 литра
Вес	
Нетто	прибл. 13,5 кг

※ оборудование класса I

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

Русский - 40

ЗАМЕТКИ

07761231

ЗАМЕТКИ

SAMSUNG

08 ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

SAMSUNG EAC

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

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

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

Страна производства : Малайзия

Импортер в России :
ООО «Самсунг Электроникс Рус Компани»
Адрес: 125009, г. Москва, Россия, ул. Воздвиженка 10, 4 этаж

В СЛУЧАЕ ВОЗНИКНОВЕНИЯ ВОПРОСОВ ИЛИ КОММЕНТАРИЕВ

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

DE68-04424A-00