

# Микроволновая печь

---

## Руководство пользователя

MS23A73\*\*\*\*

---



**SAMSUNG**

# Содержание

## Инструкции по технике безопасности 3

Важные инструкции по технике безопасности	3
Общие правила техники безопасности	6
Меры предосторожности при работе с микроволновыми приборами	7
Ограниченная гарантия	8
Определение товарной группы	8
Правильная утилизация изделия (Использованное электрическое и электронное оборудование)	8

## Установка 9

Принадлежности	9
Комплект для установки	9
Инструкции по установке микроволновой печи	10
Установка микроволновой печи	10
Размеры	11
Процедура установки микроволновой печи	11

## Обслуживание 13

Очистка	13
Замена (ремонт)	13
Уход в случае длительного неиспользования	13

## Функции микроволновой печи 14

Микроволновая печь	14
Панель управления	14

## Использование микроволновой печи 15

Принцип работы микроволновой печи	15
Проверка работы печи	15
Приготовление/разогрев пищи	16
Установка времени	17

Изменение уровня мощности и времени приготовления	17
Настройка времени приготовления пищи	18
Остановка приготовления пищи	18
Настройка режима энергосбережения	19
Использование режима Ускоренная разморозка	19
Использование режима Домашние десерты	20
Использование режима Домашние рецепты	23
Использование режима Поддержание тепла	31
Использование режима Устранение запахов	32
Использование функции Блокировка управления	32
Отключение звукового сигнала	32

## Руководство по выбору посуды 33

## Руководство по приготовлению пищи 34

Микроволны	34
Приготовление	34
Разогрев	36
Разогрев жидкостей	37
Разогрев детского питания	37
Размораживание вручную	38
Полезные советы	39

## Устранение неисправностей и информационные коды 40

Устранение неисправностей	40
Информационный код	43

## Инструкции по технике безопасности

### ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТИТЕ И СОХРАНИТЕ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ДАЛЬНЕЙШЕМ.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Если дверца или уплотнители дверцы повреждены, не следует пользоваться микроволновой печью, пока она не будет отремонтирована квалифицированным специалистом.

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

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

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Детям можно пользоваться микроволновой печью без контроля взрослых только в том случае, если они получили соответствующие инструкции, чтобы безопасно пользоваться микроволновой печью, а также осознают опасность неправильного с ней обращения.

Прибор предназначен только для использования в домашних условиях и не предназначен для использования:

- в служебных столовых в офисах, магазинах и в других организациях;
- на фермах;

- постояльцами в гостиницах, отелях и других гостиничных учреждениях;
- в учреждениях с полупансионом.

Используйте только подходящую для использования в микроволновых печах посуду.

При разогреве пищи в пластиковом или бумажном контейнере следите за микроволновой 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 (обнаружении) дыма выключите устройство или отключите его от источника питания и оставьте дверцу печи закрытой, чтобы сдерживать пламя.

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

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.

## Инструкции по технике безопасности

Следует регулярно чистить микроволновую печь, а также удалять из нее остатки пищи.

Несоблюдение этого требования может привести к повреждению поверхностей микроволновой печи, сокращению срока службы устройства, а также повлечь за собой риск возникновения опасных ситуаций.

Данное устройство предназначено только для встраивания. Данное устройство нельзя помещать в шкаф.

Использование металлических контейнеров для приготовления пищи и напитков в микроволновых печах недопустимо.

Соблюдайте осторожность, чтобы не сдвинуть вращающийся поднос при извлечении контейнеров из устройства.

Не допускается очистка устройства при помощи парового очистителя.

Не допускается очистка устройства при помощи струи воды.

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

Люди с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, дети, а также лица, не имеющие достаточного опыта или знаний, не должны пользоваться данным устройством, если их действия не контролируются или если они предварительно не проинструктированы о правилах использования лицом, отвечающим за их безопасность.

Следите за тем, чтобы дети не играли с устройством.

Данное устройство может использоваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и с недостаточным опытом или знаниями только в том случае, если они находятся под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, или получили соответствующие инструкции, позволяющие им безопасно эксплуатировать устройство и дающие им представление об опасности, сопряженной с его эксплуатацией. Детям не следует играть с устройством. Очистка и обслуживание устройства могут выполняться детьми только под присмотром.

При установке устройства необходимо обеспечить возможность его отключения от сети питания. Для удобства отключения устройство необходимо установить так, чтобы обеспечить легкий доступ к сетевой вилке. Также можно встроить выключатель в стационарную проводку в соответствии с правилами монтажа проводки.

В случае повреждения кабеля питания его замену должен выполнять производитель, сотрудник сервисной службы или другой квалифицированный специалист во избежание возникновения опасных ситуаций.

Данную микроволновую печь следует устанавливать в таком положении и на такой высоте, чтобы они обеспечивали удобный доступ к камере и панели управления.

Перед первым использованием микроволновой печи поместите в нее емкость с водой и запустите на 10 минут.

Если при работе микроволновой печи появляется странный шум, дым и запах гари, незамедлительно отсоедините кабель питания и обратитесь в ближайший сервисный центр.

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

Во время использования устройство нагревается. Будьте осторожны, избегайте контакта с нагревательными элементами внутри духового шкафа.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Внешние части устройства могут сильно нагреваться при использовании. Не оставляйте детей без присмотра рядом с устройством.

Не используйте абразивные очистители, химически активные вещества и острые металлические скребки для чистки стеклянной дверцы печи, поскольку это может привести к появлению царапин и трещин на стекле.

Не допускается использовать паровые очистители.

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

Во избежание перегрева не следует устанавливать устройство за декоративными дверцами.

**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 устройством.

**ВНИМАНИЕ.** В процессе приготовления устройство должно находиться под присмотром. При небольшом времени приготовления устройство должно находиться под постоянным присмотром.

При работе устройства дверца или наружная поверхность могут сильно нагреваться.

При работе устройства легкодоступные поверхности могут сильно нагреваться.

Во время работы поверхности могут сильно нагреваться.

Для данного устройства не предусмотрено управление с помощью внешнего таймера или пульта дистанционного управления.

Данное устройство может использоваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и с недостаточным опытом или знаниями только в том случае, если они находятся под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, или получили соответствующие инструкции, позволяющие им безопасно эксплуатировать устройство и дающие им представление об опасности, сопряженной с его эксплуатацией. Детям не следует играть с устройством.

Очистка и техническое обслуживание могут выполняться детьми, только если они достигли возраста 8 лет, и только под присмотром родителей.

Устройство и кабель следует хранить в месте, недоступном для детей младше 8 лет.



# Инструкции по технике безопасности

## Общие правила техники безопасности

Любые изменения или ремонт должны выполняться только квалифицированным персоналом.

В микроволновой печи нельзя разогревать пищу или жидкости в герметично закрытых контейнерах.

Не используйте бензол, растворитель, спирт, пароочиститель или очиститель высокого давления для очистки микроволновой печи.

Не следует устанавливать микроволновую печь рядом с нагревательными приборами или легковоспламеняющимися материалами; в помещениях с высоким уровнем влажности, пыли или в загрязненных маслом местах; в местах, где на печь будет воздействовать прямой солнечный свет и вода; в местах возможной утечки газа; на неровной поверхности.

Необходимо обеспечить надлежащее заземление микроволновой печи в соответствии с местными или государственными правилами.

Регулярно очищайте контакты вилки питания с помощью сухой ткани для удаления с них посторонних веществ.

Не растягивайте, не сгибайте кабель питания и не ставьте на него тяжелые предметы.

В случае утечки газа (пропана, сжиженного пропана и т. д.) следует незамедлительно проветрить помещение.

Не прикасайтесь к кабелю питания.

Не прикасайтесь к кабелю питания мокрыми руками.

Не выключайте микроволновую печь во время работы посредством отсоединения кабеля питания.

Не засовывайте в печь пальцы или посторонние предметы. При попадании в микроволновую печь посторонних предметов отключите кабель питания и обратитесь в местный сервисный центр компании Samsung.

Микроволновая печь не должна подвергаться чрезмерному давлению и ударам.

Не размещайте микроволновую печь на хрупких предметах.

Напряжение, частота и сила тока в сети питания должны соответствовать характеристикам устройства.

Вилку кабеля питания следует надежно подключать к сетевой розетке. Не используйте переходники с несколькими гнездами, удлинители или электрические преобразователи.

Не размещайте кабель питания на металлических предметах. Кабель питания следует прокладывать между предметами или за микроволновой печью.

Не используйте поврежденную вилку, кабель питания или плохо закрепленную сетевую розетку. В случае повреждения вилок или кабелей обратитесь в местный сервисный центр компании Samsung.

Не наливайте и не распыляйте воду непосредственно на микроволновую печь.

Не размещайте на микроволновой печи, внутри нее или на дверце микроволновой печи какие-либо предметы.

Не распыляйте летучие вещества, например средства от насекомых, на поверхность микроволновой печи.

Не храните в микроволновой печи легковоспламеняющиеся материалы. Будьте осторожны при нагревании

блюдов и напитков, содержащих спирт, поскольку пары спирта могут вступить в контакт с нагретыми компонентами микроволновой печи.

Дети могут ушибиться или прищемить пальцы дверцей. При открытии или закрытии дверцы следите, чтобы дети находились на безопасном расстоянии.

## Предупреждения по использованию микроволновой печи

Нагревание в микроволновой печи емкостей с напитками может привести к замедленному бурному кипению. При обращении с такими емкостями следует соблюдать осторожность. Перед извлечением из печи следует всегда давать напиткам постоять не менее 20 секунд. При необходимости напитки следует помешивать во время нагрева. Напитки следует всегда перемешивать после нагрева.

При ожоге выполните следующие действия по оказанию первой помощи:

1. Погрузите обожженное место в холодную воду по меньшей мере на 10 минут.
2. Наложите чистую сухую повязку.
3. Не наносите кремы, масла или лосьоны.

Во избежание повреждения подноса или подставки не кладите их в воду сразу после приготовления.

Не используйте микроволновую печь для обжаривания во фритюре, поскольку температуру масла контролировать невозможно. Горячее масло может неожиданно выплеснуться через край посуды.



## Меры предосторожности при работе с микроволновой печью

Следует использовать только ту посуду, которая предназначена для микроволновых печей. Не следует использовать металлические контейнеры, столовую посуду с золотой или серебряной отделкой, шампур и т. д.

Проволочные зажимы необходимо снимать. Возможно образование электрической дуги.

Не используйте микроволновую печь для сушки бумаги или одежды.

При разогревании небольшого количества пищи сократите время, чтобы предотвратить ее перегрев или пригорание.

Кабель и вилка питания должны находиться вдали от источников воды или тепла.

Во избежание взрыва не следует разогревать в микроволновой печи яйца в скорлупе и яйца, сваренные вкрутую. Не следует разогревать в микроволновой печи герметичные контейнеры или контейнеры с вакуумной упаковкой, орехи, томаты и т. д.

Не закрывайте вентиляционные отверстия тканью или бумагой. Это может привести к пожару. В случае перегрева микроволновая печь может автоматически отключиться. Ее включение будет невозможно, пока она не охладится до допустимой температуры.

Обязательно пользуйтесь кухонными перчатками при извлечении посуды из печи.

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 микроволновой печи.

Не включайте микроволновую печь, если в ней нет готовящейся пищи. В целях безопасности микроволновая печь автоматически отключится на 30 минут. При случайном включении микроволновой печи рекомендуется поместить в нее стакан воды для поглощения СВЧ-волн.

При установке микроволновой печи следует обеспечить вокруг нее необходимое свободное пространство в соответствии с указаниями в данном руководстве. (См. раздел "Установка микроволновой печи")

Соблюдайте осторожность при подключении других электроприборов к сетевым розеткам, расположенным рядом с микроволновой печью.

## Меры предосторожности при работе с микроволновыми приборами

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

- Во время работы микроволновой печи не оставляйте дверцу открытой. Не препятствуйте закрытию блокировочных фиксаторов (защелок дверцы). Не вставляйте посторонние предметы в отверстия для блокировочных фиксаторов.
- Не допускайте попадания посторонних предметов между дверцей и передней панелью микроволновой печи, а также скопления остатков пищи или осадка очистителя на уплотняющих поверхностях. После каждого использования печи следует очищать дверцу и уплотняющие поверхности сначала влажной, а затем сухой мягкой тканью.
- Не включайте микроволновую печь, если она повреждена. В этом случае ее можно включать только после ремонта квалифицированным специалистом.

**Важно.** Дверцу микроволновой печи следует закрывать надлежащим образом. Дверца не должна быть погнута; петли дверцы не должны быть повреждены или слабо закреплены; уплотнитель на дверце и уплотняющие поверхности не должны быть повреждены.

- Все операции, связанные с регулировкой или ремонтом, должны выполняться квалифицированным специалистом.

## Инструкции по технике безопасности

### Ограниченная гарантия

Компания Samsung взимает плату за замену аксессуара или устранение косметического дефекта в том случае, если такое повреждение устройства или аксессуара произошло по вине покупателя. Предметы, на которые распространяется вышеуказанное условие:

- Дверца, ручки, внешняя панель или панель управления с вмятинами, царапинами или повреждениями.
- Сломанный или отсутствующий поднос, направляющая ролика, муфта или решетка.

Данную микроволновую печь следует использовать только по назначению в соответствии с информацией, приведенной в данном руководстве. Приведенные предупреждения и важные инструкции по технике безопасности не являются исчерпывающими. При установке, обслуживании и эксплуатации микроволновой печи необходимо руководствоваться здравым смыслом, соблюдать осторожность и бережно обращаться с устройством.

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 местный сервисный центр компании Samsung или см. справочную информацию на веб-сайте по адресу: [www.samsung.com](http://www.samsung.com).

Данную микроволновую печь следует использовать только для нагрева пищи. Она предназначена для использования только в домашних условиях. Запрещается использовать устройство для нагревания тканей и пакетов, наполненных зернами. Производитель не несет ответственности за ущерб, полученный в результате неправильного использования микроволновой печи.

Во избежание повреждения поверхностей микроволновой печи и возникновения опасных ситуаций ее следует регулярно чистить и обеспечивать надлежащее обслуживание.

### Определение товарной группы

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.

### 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.

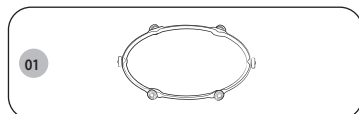
Бизнес-пользователи должны обратиться к своему поставщику и ознакомиться с условиями договора купли-продажи. Запрещается утилизировать изделие и его электронные аксессуары вместе с другими производственными отходами.



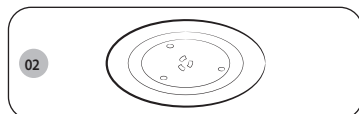
# Установка

## Принадлежности

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



**01 Роликовая** подставка устанавливается в центре микроволновой печи. Роликовая подставка поддерживает вращающийся поднос.

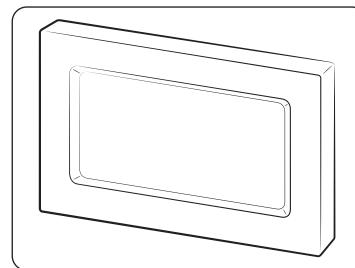


**02 Вращающийся** поднос устанавливается на роликовую подставку, при этом его центр совмещается с муфтой. Вращающийся поднос является основной поверхностью для приготовления пищи; его можно без труда снять для чистки.

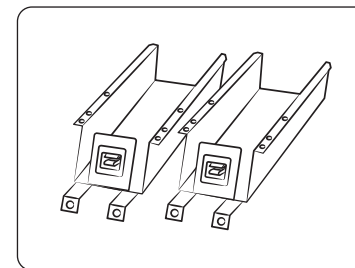
### **ОСТОРОЖНО**

Не используйте микроволновую печь без роликовой подставки и вращающегося подноса.

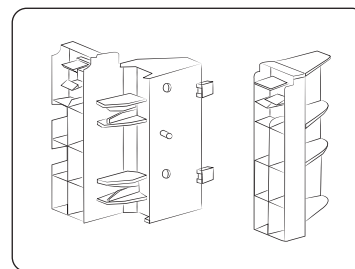
## Комплект для установки



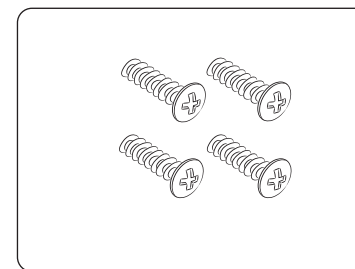
Рамка



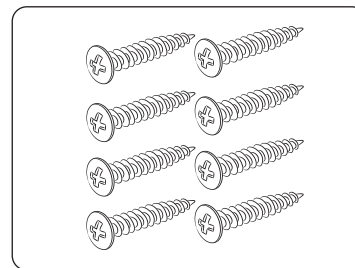
Кронштейн основания (2)



Держатель (2)



Винт (тип А) (4)



Винт (тип В) (8)



# Установка

## Инструкции по установке микроволновой печи

Данное устройство отвечает нормам Европейского сообщества.

Утилизация упаковки и устройства.

Упаковка устройства может подвергаться вторичной переработке.

Использовать можно следующие материалы:

- картон;
- полиэтиленовая пленка;
- полистирол, без фреона (жесткий пенопласт PS).

Ответственно подойдите к распоряжению вышеперечисленными материалами в соответствии с нормативными актами правительства.

Местные власти могут предоставить необходимую информацию о том, как распорядиться домашними бытовыми приборами, вышедшими из употребления.

### Безопасность

Подключение устройства должен осуществлять только квалифицированный специалист.

Микроволновая печь предназначена для домашнего использования.

Печь нужно использовать только для приготовления пищи.

Устройство остается горячим в процессе использования и затем в течение некоторого времени.

Помните об этом, если поблизости находятся дети.

Установка рядом с обычной духовкой.

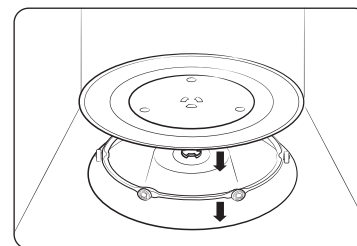
- При установке микроволновой печи рядом с обычным духовым шкафом необходимо оставить достаточное место между ними для предотвращения перегрева, поскольку рамка может сильно нагреваться. Необходимо строго соблюдать указания инструкции по установке производителя обычного духового шкафа.
- Встроенная микроволновая печь не должна устанавливаться над обычным духовым шкафом, в противном случае на охлаждающую систему микроволновой печи может негативно влиять горячий воздух от обычного духового шкафа.

### Электрическое подключение

Электрическая проводка в доме, к которой подключается устройство, должна соответствовать национальным и местным нормам.

Если требуется выполнить постоянное подключение, убедитесь, что на линии питания имеется многополюсный переключатель с расстоянием между контактами не менее 3 мм.

## Установка микроволновой печи



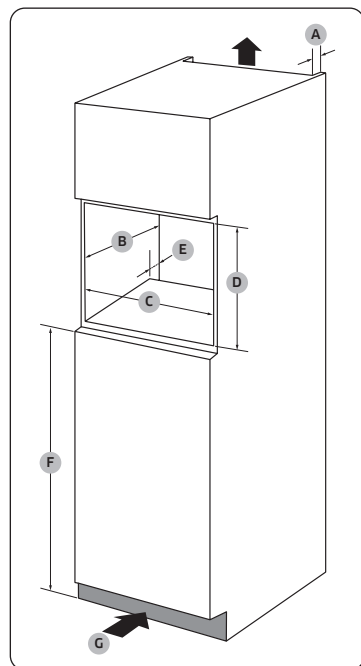
1. Извлеките из печи все упаковочные материалы. Установите роликовую подставку и вращающийся поднос. Убедитесь, что поднос свободно вращается.
2. Печь следует разместить так, чтобы имелся свободный доступ к вилке кабеля питания.

### ⚠ ОСТОРОЖНО

- Если сетевой шнур данного прибора поврежден, его необходимо заменить на специальный шнур или кабельный узел, который можно приобрести у фирмы-изготовителя или сотрудника ее сервисной службы.  
В целях личной безопасности подключайте кабель питания к 3-полюсной розетке с заземлением сети переменного тока напряжением 230 В и частотой 50 Гц. Если кабель питания устройства поврежден, его необходимо заменить специальным кабелем.
- 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.

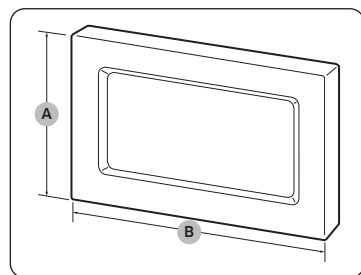


## Размеры



### Отсек

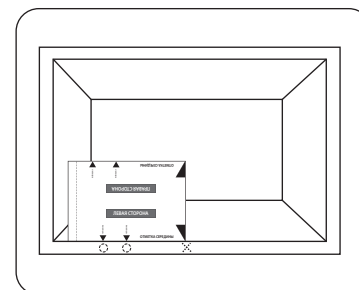
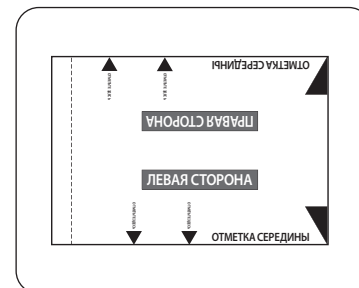
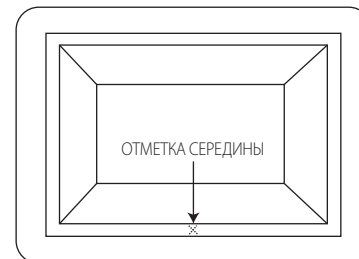
<b>A</b>	50 мм
<b>B</b>	550 мм
<b>C</b>	560 (+8) мм
<b>D</b>	362 мм
<b>E</b>	50 мм
<b>F</b>	850 мм
<b>G</b>	200 см <sup>2</sup>



### Рамка

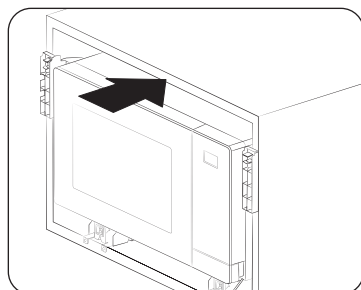
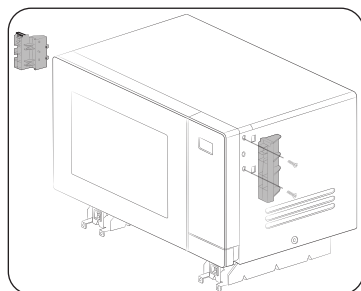
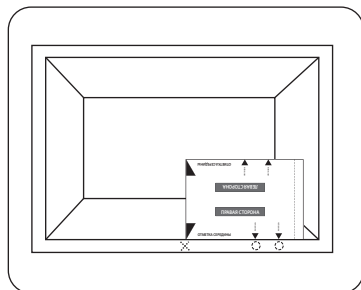
<b>A</b>	381 мм
<b>B</b>	596 мм

## Процедура установки микроволновой печи

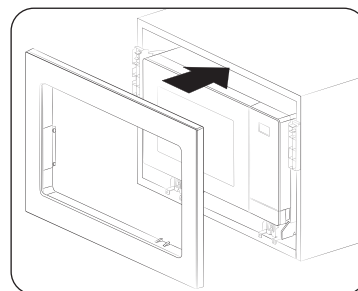
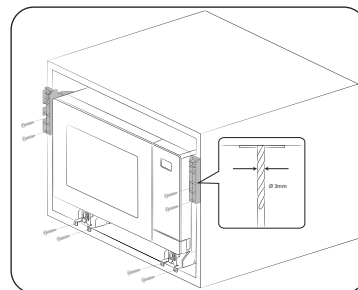


- Измерьте длину отсека и поставьте отметку посередине.
- Вырежьте шаблон на странице **45**.
- Совместите **ОТМЕТКУ СЕРЕДИНЫ** с правой стороны шаблона с отметкой середины отсека.
  - Убедитесь, что слова «**ЛЕВАЯ СТОРОНА**» развернуты вертикально.
- Наметьте в отсеке расположение отверстий для винтов.

## Установка



5. Разверните шаблон на 180 градусов.
6. На этот раз совместите ОТМЕТКУ СЕРЕДИНЫ с левой стороны шаблона с отметкой середины отсека.
7. Наметьте в отсеке расположение отверстий для винтов.
8. Используйте предоставленные винты (типа А), чтобы прикрепить два держателя с левой и правой сторон микроволновой печи.
  - Проверьте маркировку держателей (L — левый, R — правый), чтобы прикрепить их с правильной стороны.
9. Установите микроволновую печь в отсек. Затем совместите отверстия в кронштейнах основания с метками, полученными после выполнения шагов 4 и 7.



10. С помощью сверла 3 мм просверлите в отсеке отверстия для крепления кронштейнов основания. Затем прикрепите их при помощи предоставленных винтов (типа В).
11. Установите рамку, а затем подключите все электрические кабели. Убедитесь, что устройство работает как следует.

# Обслуживание

## Очистка

Необходимо выполнять регулярную очистку микроволновой печи, чтобы предотвратить скапливание загрязнений на ее внешних поверхностях или внутри камеры. Обратите особое внимание на дверцу, уплотнение дверцы, вращающийся поднос и роликовую подставку (применимо только для определенных моделей).

Если дверца плохо открывается или закрывается, прежде всего нужно проверить, не скопилось ли грязь на уплотнении дверцы. Воспользуйтесь мягкой тканью, смоченной в мыльной воде, чтобы очистить внутренние и внешние поверхности микроволновой печи. Промойте и высушите.

### Удаление стойких загрязнений и неприятных запахов из микроволновой печи

1. Убедитесь, что в микроволновой печи нет посторонних предметов, и поставьте стакан с разбавленным лимонным соком в центр вращающегося подноса.
2. Прогрейте микроволновую печь в течение 10 минут при максимальной мощности.
3. По завершении цикла подождите, пока микроволновая печь остынет. Затем откройте дверцу и протрите камеру приготовления.

### ОСТОРОЖНО

- Следите, чтобы на дверце и уплотнении дверцы не скапливались загрязнения: дверца должна открываться и закрываться без рывков. В противном случае срок службы микроволновой печи может сократиться.
- Соблюдайте осторожность, не проливайте воду на вентиляционные отверстия микроволновой печи.
- Не используйте для очистки абразивные или химические вещества.
- После каждого использования микроволновой печи необходимо дождаться, пока она остынет, а затем очистить камеру для приготовления с помощью мягкого моющего средства.

## Замена (ремонт)

### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Внутри микроволновой печи нет съемных компонентов. Не пытайтесь отремонтировать микроволновую печь или заменять компоненты самостоятельно.

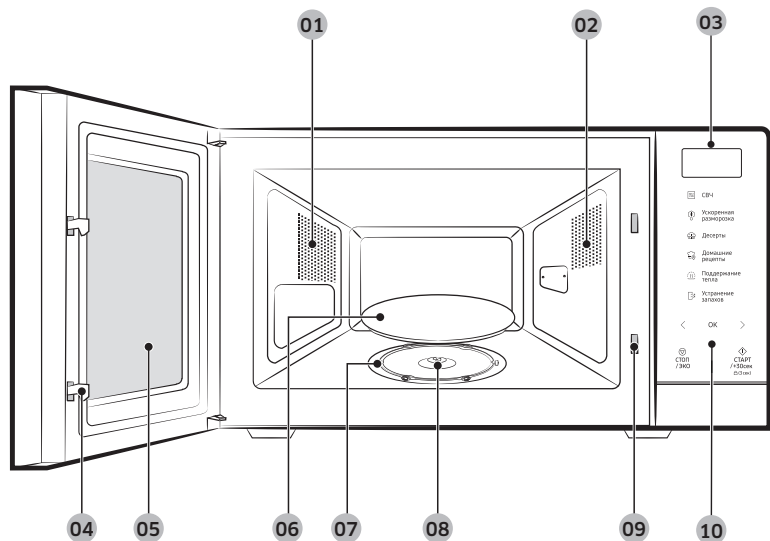
- При возникновении проблем с петлями, уплотнениями и/или дверцей обратитесь к квалифицированному техническому специалисту или в местный сервисный центр компании Samsung для получения технической помощи.
- Если необходимо заменить лампу, обратитесь в местный сервисный центр компании Samsung. Не выполняйте замену самостоятельно.
- При возникновении неполадок с наружным корпусом микроволновой печи необходимо незамедлительно отсоединить кабель питания от источника питания, а затем обратиться в местный сервисный центр компании Samsung.

### Уход в случае длительного неиспользования

Если микроволновая печь не используется в течение продолжительного периода времени, отключите кабель питания от сетевой розетки и поместите микроволновую печь в сухое, защищенное от пыли помещение. Пыль и влага, которые скапливаются внутри микроволновой печи, могут повлиять на эффективность ее работы.

# Функции микроволновой печи

## Микроволновая печь



- |    |                          |    |           |    |                                     |
|----|--------------------------|----|-----------|----|-------------------------------------|
| 01 | Вентиляционные отверстия | 02 | Освещение | 03 | Дисплей                             |
| 04 | Защелки дверцы           | 05 | Дверца    | 06 | Вращающийся поднос                  |
| 07 | Роликовая подставка      | 08 | Муфта     | 09 | Отверстия для блокировочных защелок |
| 10 | Панель управления        |    |           |    |                                     |

## Панель управления



- |    |  |
|----|--|
| 01 | Дисплей                                |
| 02 | СВЧ                                    |
| 03 | Ускоренная разморозка                  |
| 04 | Десерты                                |
| 05 | Домашние рецепты                       |
| 06 | Поддержание тепла                      |
| 07 | Устранение запахов                     |
| 08 | Уменьшить/Увеличить (Вес/Порция/Время) |
| 09 | ОК (Часы)                              |
| 10 | СТОП/ЭКО                               |
| 11 | СТАРТ/+30сек (Блокировка управления)   |

# Использование микроволновой печи

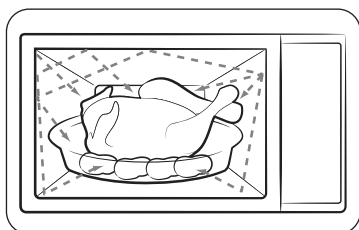
## Принцип работы микроволновой печи

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;
- разогрева;
- приготовления.

## Принцип приготовления пищи



1. Микроволны, генерируемые магнетроном, отражаются стенками внутренней камеры микроволновой печи и равномерно распределяются в пище, когда она вращается на подносе. За счет этого пища готовится равномерно.
2. Микроволны проникают в продукт на глубину до 2,5 см. Затем приготовление продолжается за счет распространения тепла внутри продукта.
3. Время приготовления может различаться в зависимости от используемой посуды и свойств продуктов:
  - количества и плотности продуктов;
  - содержания воды;
  - начальной температуры (охлажденные продукты или нет).

## ПРИМЕЧАНИЕ

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

- Равномерное приготовление пищи, в том числе в центральной части.
- Одинаковую температуру по всему объему пищи.

## Проверка работы печи

Описанная ниже простая процедура позволяет в любое время проверить правильность функционирования печи. В случае возникновения сомнений см. раздел «Устранение неисправностей» на стр. 40-43.

## ПРИМЕЧАНИЕ

Печь следует подключать к подходящей сетевой розетке. В печь должен быть установлен вращающийся поднос. Если используется уровень мощности, отличный от максимального (100 % – 800 Вт), то потребуется больше времени для того, чтобы довести воду до кипения.



1. Нажмите кнопку, чтобы открыть дверцу микроволновой печи.
2. Поставьте стакан воды на вращающийся поднос и закройте дверцу.
3. Нажмите кнопку **СВЧ**.
4. Несколько раз нажмите кнопку **СТАРТ/+30сек**, чтобы установить время 4–5 минут.
5. Микроволновая печь нагревает воду в течение заданного времени. Убедитесь, что вода закипела.

# Использование микроволновой печи

## Приготовление/разогрев пищи

Ниже описывается процесс приготовления или разогрева пищи.

### **ОСТОРОЖНО**


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

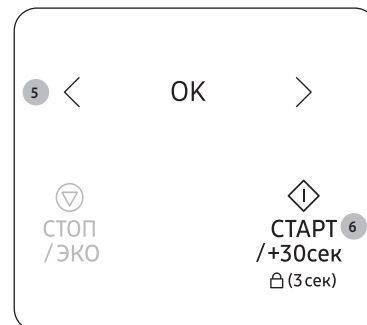
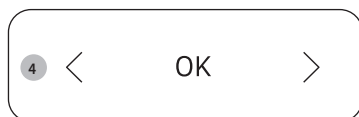


1. Нажмите кнопку, чтобы открыть дверцу микроволновой печи.
2. Положите приготавливаемое блюдо в центр вращающегося подноса и закройте дверцу.

### **ОСТОРОЖНО**

Не включайте микроволновую печь, если в ней ничего нет.

3. Нажмите кнопку **СВЧ**.
  - На дисплее панели управления отображается соответствующий значок () и максимальный уровень мощности (800 Вт).
4. Нажмите < или > (**Уменьшить/Увеличить**), чтобы выбрать требуемый уровень мощности, затем нажмите **ОК**.
  - Сведения о подходящем уровне мощности см. в разделе «Изменение уровня мощности и времени приготовления» на стр.17.



5. Нажмите < или > (**Уменьшить/Увеличить**), чтобы установить требуемое время приготовления.
  - На дисплее панели управления отображается время приготовления.
6. Нажмите кнопку **СТАРТ/+30сек**, чтобы начать приготовление.
  - Включится освещение микроволновой печи, и поднос начнет вращаться.
  - По завершении приготовления микроволновая печь воспроизводит 4 звуковых сигнала, а на дисплее панели управления отображается текущее время. Затем по одному сигналу в минуту воспроизводятся 3 сигнала, напоминающих о завершении приготовления.



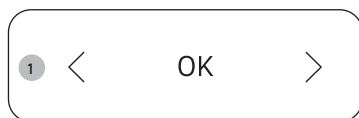
## Установка времени

При подаче питания на дисплее автоматически отображается значение времени "88:88", затем "12:00". Установите текущее время. Время может отображаться в 24-часовом или 12-часовом формате. Часы необходимо устанавливать в следующих случаях.

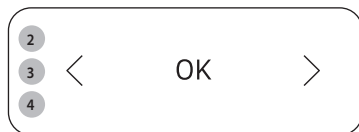
- при первоначальной установке микроволновой печи;
- после сбоя электропитания.

### ПРИМЕЧАНИЕ

При переходе на летнее время необходимо вручную изменить время.



1. Нажмите **OK**.



2. Нажмите **<** или **>** (**Уменьшить/Увеличить**), чтобы выбрать 24-часовой или 12-часовой формат отображения времени, затем нажмите **OK**.
3. Нажмите **<** или **>** (**Уменьшить/Увеличить**), чтобы установить значение часов, затем нажмите **OK**.
4. Нажмите **<** или **>** (**Уменьшить/Увеличить**), чтобы установить значение минут, затем нажмите **OK**.

### ПРИМЕЧАНИЕ

Когда микроволновая печь не используется, на дисплее панели управления отображается время.

## Изменение уровня мощности и времени приготовления

Функция установки уровня мощности позволяет регулировать количество вырабатываемой энергии и, следовательно, время, необходимое для приготовления или разогревания пищи в зависимости от ее типа и количества. Можно выбрать один из шести имеющихся уровней мощности.

Уровень мощности	Процент	Выходная мощность
ВЫСОКИЙ	100 %	800 Вт
УМЕРЕННО ВЫСОКИЙ	75 %	600 Вт
СРЕДНИЙ	56 %	450 Вт
УМЕРЕННО НИЗКИЙ	38 %	300 Вт
РАЗМОРАЖИВАНИЕ	23 %	180 Вт
НИЗКИЙ	13 %	100 Вт

Время приготовления, указанное в рецептах и в этих инструкциях, соответствует определенному уровню мощности.

- При выборе более высокого уровня мощности время приготовления уменьшается.
- При выборе более низкого уровня мощности время приготовления увеличивается.

# Использование микроволновой печи

## Настройка времени приготовления пищи

Во время приготовления пищи в микроволновой печи можно увеличивать или уменьшать время приготовления.

- Вы можете в любой момент проверить готовность блюда, просто открыв дверцу, а затем при необходимости увеличить или уменьшить время приготовления.



### Способ 1

Нажмите кнопку **СТАРТ/+30сек**, чтобы увеличить время приготовления на 30 секунд.

- Пример. Чтобы добавить три минуты, нажмите **СТАРТ/+30сек** шесть раз.

### ПРИМЕЧАНИЕ

Время приготовления можно только увеличить.

### Способ 2

Нажмите < или > (**Уменьшить/Увеличить**), чтобы настроить время приготовления.



## Остановка приготовления пищи

Приготовление можно остановить в любой момент, что позволяет выполнить следующие действия:

- проконтролировать приготовление пищи;
- перевернуть или перемешать пищу;
- оставить блюдо потомиться.

### Чтобы временно приостановить приготовление

1. Откройте дверцу или один раз нажмите **СТОП/ЭКО**.
  - Приготовление пищи временно прекращается.
2. Чтобы возобновить приготовление, закройте дверцу и нажмите кнопку **СТАРТ/+30сек**.

### Чтобы полностью остановить приготовление

1. Откройте дверцу или один раз нажмите **СТОП/ЭКО**.
  - Приготовление пищи временно прекращается.
2. Еще раз нажмите кнопку **СТОП/ЭКО**.

## Настройка режима энергосбережения

Микроволновая печь поддерживает режим энергосбережения.



- Нажмите кнопку **СТОП/ЭКО**. Дисплей панели управления отключается.
- Для отключения режима энергосбережения откройте дверцу или нажмите **СТОП/ЭКО**. На дисплее панели управления отображается текущее время.

### ПРИМЕЧАНИЕ

#### Функция автоматической экономии энергии

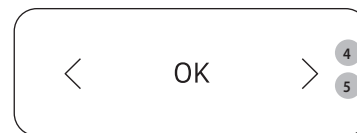
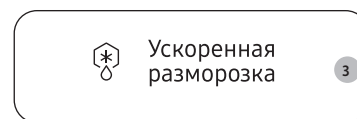
Устройство переходит в режим ожидания, если пользователь не производит каких-либо действий в течение 25 минут во время настройки или в случае приостановки операции. Кроме того, когда дверца остается открытой, лампа внутреннего освещения автоматически выключается по истечении 5 минут.

## Использование режима Ускоренная разморозка

Режим Ускоренная разморозка позволяет размораживать мясо, птицу, рыбу, фрукты и ягоды. Время размораживания и уровень мощности устанавливаются автоматически. Достаточно просто выбрать программу и вес продуктов.

### ПРИМЕЧАНИЕ

Следует использовать только ту посуду, которая предназначена для микроволновых печей.



1. Нажмите кнопку, чтобы открыть дверцу микроволновой печи.
2. Положите приготавливаемое блюдо в центр вращающегося подноса и закройте дверцу.
3. Нажмите кнопку **Ускоренная разморозка**.
4. Нажмите < или > (**Уменьшить/Увеличить**), чтобы выбрать тип продуктов, затем нажмите **ОК**
  - Для получения дополнительных сведений см. раздел «**Описание программ режима Ускоренная разморозка**» на стр. 20.
5. Нажмите < или > (**Уменьшить/Увеличить**), чтобы настроить размер порции, затем нажмите **ОК**.
6. Нажмите кнопку **СТАРТ/+30сек**, чтобы начать размораживание.
  - Когда микроволновая печь воспроизведет звуковой сигнал, откройте дверцу и переверните продукты.
7. Закройте дверцу, затем нажмите **СТАРТ/+30сек**, чтобы возобновить размораживание.
  - По завершении размораживания микроволновая печь воспроизводит 4 звуковых сигнала, а на дисплее панели управления отображается текущее время. Затем по одному сигналу в минуту воспроизводятся 3 сигнала, напоминающих о завершении приготовления.



## Использование микроволновой печи

### Описание программ режима Ускоренная разморозка

В приведенной ниже таблице указаны различные программы, размеры порций, время выдержки и соответствующие инструкции для режима Ускоренная разморозка. Перед размораживанием продуктов освободите их от всех упаковочных материалов. Положите мясо, птицу, рыбу, фрукты/ягоды на плоское стеклянное блюдо или керамическую тарелку.

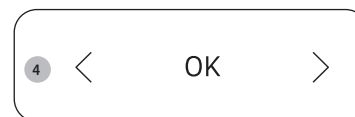
Код/блюдо	Размер порции	Инструкции
1 Мясо	200–1500 г	Закройте края алюминиевой фольгой. Переверните мясо по истечении половины времени приготовления. Эта программа подходит для говядины, баранины, свинины, стейков, отбивных и фарша. Дайте постоять 20–60 минут.
2 Птица	200–1500 г	Накройте ножки и крылышки алюминиевой фольгой. Переверните птицу по истечении половины времени приготовления. Эта программа подходит для размораживания как целой птицы, так и отдельных частей. Дайте постоять 20–60 минут.
3 Рыба	200–1500 г	Хвост рыбы оберните алюминиевой фольгой. Переверните рыбу по истечении половины времени приготовления. Эта программа подходит для размораживания как целой рыбы, так и кусков рыбного филе. Дайте постоять 20–60 минут.
4 Фрукты/ Ягоды	100–600 г	Равномерно разложите фрукты на плоском стеклянном блюде. Эта программа подходит для всех видов фруктов. Дайте постоять 5–30 минут.

### Использование режима Домашние десерты

Для режима Домашние десерты предусмотрено 7 предварительно запрограммированных рецептов приготовления. При этом не нужно устанавливать время приготовления или уровень мощности.

#### ОСТОРОЖНО

Следует использовать только ту посуду, которая предназначена для микроволновых печей.



1. Нажмите кнопку, чтобы открыть дверцу микроволновой печи.
2. Положите приготавливаемое блюдо в центр вращающегося подноса и закройте дверцу.
3. Нажмите **Десерты**.
4. Нажмите < или > (**Уменьшить/Увеличить**), чтобы выбрать тип продуктов, затем нажмите **OK**.
  - Для получения дополнительных сведений см. раздел «**Описание программ режима Домашние десерты**» на стр. 21 –22.
5. Нажмите **СТАРТ/+30сек**, чтобы запустить приготовление в режиме Домашние десерты.
  - Микроволновая печь выполняет приготовление продуктов в соответствии с выбранным предварительно запрограммированным рецептом.
  - По завершении приготовления микроволновая печь воспроизводит 4 звуковых сигнала, а на дисплее панели управления отображается текущее время. Затем по одному сигналу в минуту воспроизводятся 3 сигнала, напоминающих о завершении приготовления.



В приведенной ниже таблице указано количество ингредиентов и соответствующие инструкции для 7 предварительно запрограммированных рецептов.

### ⚠ ОСТОРОЖНО

Вынимайте блюдо, используя кухонные рукавицы.

#### Описание программ режима Домашние десерты

Код	Продукт	Размер порции	Инструкции
1	Ореховый кекс	1 порция	<b>Ингредиенты</b> Мука — 120 г, сливочное масло — 150 г, коричневый сахар — 100 г, яйцо — 2 шт., грецкий орех (измельченный) — 50 г, разрыхлитель — 4 г
		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Смешайте сливочное масло и коричневый сахар в миске.</li> <li>2. Добавьте яйцо и тщательно перемешайте.</li> <li>3. Добавьте муку и разрыхлитель, продолжая помешивать.</li> <li>4. Добавьте грецкий орех и тщательно перемешайте.</li> <li>5. Вылейте смесь в смазанную маслом стеклянную или пластиковую емкость.</li> <li>6. Поставьте емкость в микроволновую печь и выберите Домашние десерты [1].</li> <li>7. После приготовления дайте постоять 2–3 минуты.</li> </ol>	
2	Банановый хлеб	1 порция (6 шт.)	<b>Ингредиенты</b> Банан — 3 шт., смесь для блинов — 120 г, молоко — 120 г, яйцо — 1 шт., мальтозная патока — 2 ст. л.
		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. нарежьте банан.</li> <li>2. Смешайте в миске смесь для блинов, молоко, яйцо и мальтозную патоку.</li> <li>3. Добавьте банан и тщательно перемешайте.</li> <li>4. Разлейте смесь в 6 бумажных формочек.</li> <li>5. Поставьте бумажные формочки в микроволновую печь и выберите Домашние десерты [2].</li> <li>6. После приготовления дайте постоять 2–3 минуты.</li> </ol>	

Код	Продукт	Размер порции	Инструкции
3	Бисквит	1 порция	<b>Ингредиенты</b> Мука — 170 г, сливочное масло — 50 г, сахар — 150 г, яйцо — 3 шт., разрыхлитель — 10 г
		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Смешайте сливочное масло и сахар в миске.</li> <li>2. Добавьте яйцо и тщательно перемешайте.</li> <li>3. Добавьте муку и разрыхлитель, продолжая помешивать.</li> <li>4. Вылейте смесь в смазанную маслом стеклянную или пластиковую емкость.</li> <li>5. Поставьте емкость в микроволновую печь и выберите Домашние десерты [3].</li> <li>6. После приготовления дайте постоять 2–3 минуты.</li> </ol>	
4	Брауни	1 порция	<b>Ингредиенты</b> Мука — 90 г, сливочное масло (растопленное) — ½ стакана, сахар — 230 г, яйцо — 2 шт., какао-порошок — 40 г
		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Смешайте сливочное масло, взбитые яйца и сахар в миске.</li> <li>2. Добавьте муку и какао-порошок, продолжая помешивать.</li> <li>3. Вылейте смесь в смазанную маслом стеклянную или пластиковую емкость.</li> <li>4. Поставьте емкость в микроволновую печь и выберите Домашние десерты [4].</li> <li>5. После приготовления дайте постоять 20–30 минут.</li> </ol>	



## Использование микроволновой печи

Код	Продукт	Размер порции	Инструкции
5	Яичный пудинг	1 порция (3 шт.)	<b>Ингредиенты</b> Молоко — 250 г, сахар — 40 г, яйцо — 2 шт.
		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Разбейте два яйца в миску. Слегка взбейте яйцо с помощью венчика. Следите за тем, чтобы венчик не отрывался от дна миски. Это позволит избежать образования слишком большого количества пены.</li> <li>2. Смешайте молоко и сахар в другой миске.</li> <li>3. Добавьте молоко к взбитому яйцу, продолжая взбивать смесь.</li> <li>4. Процедите яичную смесь сквозь мелкое сито. Очистите дно сита лопаточкой. Удалите пену с поверхности с помощью ложки.</li> <li>5. Разлейте смесь в небольшие формочки.</li> <li>6. Поставьте формочки в микроволновую печь и выберите Домашние десерты [5].</li> <li>7. После приготовления охладите перед подачей к столу.</li> </ol>	
6	Шоколадный кекс	1 порция	<b>Ингредиенты</b> Сливочное масло — 30 г, сахар — 60 г, яйцо — 1 шт., жирные сливки — 40 г, мука — 25 г, какао-порошок — 15 г, ваниль — 1,5 г, полусладкая шоколадная крошка — 50 г
		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Смешайте сливочное масло, яйцо и сливки в кружке до получения однородной консистенции.</li> <li>2. Добавьте муку и сахар, продолжая помешивать.</li> <li>3. Добавьте какао-порошок и ваниль, затем перемешайте.</li> <li>4. Добавьте шоколадную крошку и перемешайте.</li> <li>5. Поставьте кружку в микроволновую печь и выберите Домашние десерты [6].</li> <li>6. После приготовления дайте постоять 2–3 минуты.</li> </ol>	

Код	Продукт	Размер порции	Инструкции
7	Кекс в кружке	1 порция	<b>Ингредиенты</b> Сливочное масло — 30 г, сахар — 60 г, яйцо — 1 шт., мука — 50 г, молоко — 30 г, ваниль — 6 г, молотый миндаль — 3 г, разрыхлитель — 1,5 г
		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Смешайте сливочное масло и яйцо в кружке до получения однородной консистенции.</li> <li>2. Добавьте муку, сахар и разрыхлитель, продолжая помешивать.</li> <li>3. Добавьте молотый миндаль и ваниль, затем перемешайте.</li> <li>4. Поставьте кружку в микроволновую печь и выберите Домашние десерты [7].</li> <li>5. После приготовления дайте постоять 2–3 минуты.</li> </ol>	

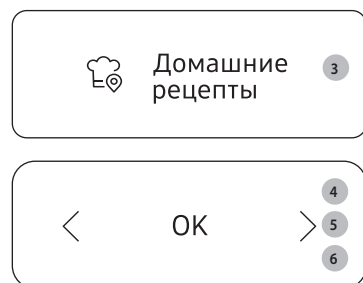


## Использование режима Домашние рецепты

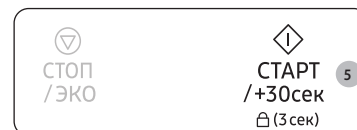
Для режима Домашние рецепты предусмотрено 53 предварительно запрограммированных рецепта приготовления. При этом не нужно устанавливать время приготовления или уровень мощности.

### ОСТОРОЖНО

Следует использовать только ту посуду, которая предназначена для микроволновых печей.



1. Потяните за ручку, чтобы открыть дверцу микроволновой печи.
2. Положите приготавливаемое блюдо в центр вращающегося подноса и закройте дверцу.
3. Нажмите **Домашние рецепты**.
4. Нажмите <или > (**Уменьшить/Увеличить**), чтобы выбрать требуемую категорию, затем нажмите **ОК**.
  - 1) Русские блюда
  - 2) Суп
  - 3) Напитки
  - 4) Овощи/крупы
  - 5) Птица/рыба
5. Нажмите < или > (**Уменьшить/Увеличить**), чтобы выбрать тип продуктов, затем нажмите **ОК**.
6. Нажмите < или > (**Уменьшить/Увеличить**), чтобы настроить размер порции, затем нажмите **ОК**.
  - Для получения дополнительных сведений см. раздел «**Описание программ режима Домашние рецепты**» на стр. 23–31.



7. Нажмите **СТАРТ/+30сек**, чтобы запустить приготовление в режиме Домашние рецепты.
  - Микроволновая печь выполняет приготовление продуктов в соответствии с выбранным предварительно запрограммированным рецептом.
  - По завершении приготовления микроволновая печь воспроизводит 4 звуковых сигнала, а на дисплее панели управления отображается текущее время. Затем по одному сигналу в минуту воспроизводятся 3 сигнала, напоминающих о завершении приготовления.

### Описание программ режима Домашние рецепты

В приведенной ниже таблице указано количество ингредиентов и соответствующие инструкции для 53 предварительно запрограммированных рецептов.

### ОСТОРОЖНО

Вынимайте блюдо, используя кухонные рукавицы.

Код	Продукт	Размер порции	Ингредиенты
1-1	Омлет	130–135 г	Яйцо — 3 шт., молоко — 30 мл, соль — 2 г
		<b>Инструкции</b> Взбейте яйца с молоком и солью, вылейте полученную массу в тарелку. Начните приготовление.	
1-2	Сосиски с зелёным горошком	Сосиски — 2 шт. Горячий горошек — 132 г	Сосиски — 2 шт. по 50 г, сливочное масло — 5 г, консервированный горошек — 135 г (без жидкости)
		<b>Инструкции</b> Снимите оболочку с сосисок, проколите их вилкой и положите в глубокую миску, добавив сливочное масло. Сверху на масло выложите консервированный горошек. Начните приготовление.	



## Использование микроволновой печи

Код	Продукт	Размер порции	Ингредиенты
1-3	Кекс	180 г	Сахар — 45 г, ванильный сахар — 5 г, сливочное масло — 40 г, яйцо — ½ шт., молоко — 30 мл, разрыхлитель — 3 г, мука — 100 г
			<p><b>Инструкции</b></p> <p>Тщательно перемешайте сахар, ванильный сахар и сливочное масло. Добавьте взбитое яйцо. Добавьте остальные ингредиенты. Положите полученную массу в миску, смазанную сливочным маслом. Начните приготовление. Дайте кексу остыть, прежде чем вынуть его из миски.</p>
1-4	Лимонные шарики	190 г (5 шт.)	Мука — 100 г, сливочное масло — 50 г, сахар — 40 г, яичный желток — ½ шт., теплая вода — 1 ст. л., лимонная цедра. Для верхнего слоя: яичный желток — 1 шт., сахарная пудра — 3–5 г
			<p><b>Инструкции</b></p> <p>Тщательно перемешайте все ингредиенты. Сделайте пять шариков. Выложите их на пергаментную бумагу. Поставьте на вращающийся поднос. Начните приготовление. После звукового сигнала смажьте шарики сверху яичным желтком, посыпьте сахарной пудрой и продолжайте приготовление. Дайте блюду остыть.</p>
1-5	Рыба по-московски	270 г	<p><b>01</b> Шампиньоны — 30 г, филе судака — 150 г, растительное масло — 5 г</p> <p><b>02</b> Сметана — 30 г (2 x 15 г)</p> <p><b>03</b> Круглые ломтики печеного картофеля — 2 шт. по 60–70 г, соль — 5 г, молотый белый перец — ½ г, тертый сыр — 25 г</p>
			<p><b>Инструкции</b></p> <p>Выложите грибы на тарелку рядом с рыбой. Полейте растительным маслом (01). Начните приготовление. После звукового сигнала положите половину порции сметаны на керамическую тарелку (в центр) (02). Положите приготовленные грибы в сметану. Положите сверху рыбу. Добавьте специи. Разложите вокруг рыбы картофель. Посыпьте картофель сыром (03). Продолжайте приготовление.</p>

Код	Продукт	Размер порции	Ингредиенты
1-6	Ёжики	220 г	<p><b>01</b> Мясной фарш (говядина и свинина) — 120 г (разделите на три части), отваренный рис — 40 г, соль — 1 г, черный молотый перец — ½ г, шинкованный лук — 20 г, мелко рубленый чеснок — 3 г, куриный бульон или разведенный в воде бульонный кубик — 100 мл</p> <p><b>02</b> Ингредиенты для соуса: мука — 5 г, томатная паста — 10 г, вода — 40 мл</p>
			<p><b>Инструкции</b></p> <p>Добавьте рис в мясной фарш. Добавьте специи и перемешайте руками. Слепите три шарика. Положите лук и чеснок в глубокую тарелку. Положите сверху мясные шарики и добавьте бульон. Поставьте тарелку в микроволновую печь.</p> <p><b>01</b> Начните приготовление. Подготовьте все ингредиенты для соуса.</p> <p><b>02</b> После звукового сигнала добавьте соус в бульон с мясными биточками. Переверните и продолжайте приготовление.</p>
1-7	Куриные ножки с черносливом	325 г 2 шт.	Нашинкованный лук — 15 г, нашинкованная морковь — 20 г, куриные окорочка — 2 шт. (160–180 г), чернослив — 5–7 шт. (50 г), куриный бульон или разведенный в воде бульонный кубик — 200 мл
			<p><b>Инструкции</b></p> <p>Положите лук и морковь в глубокую тарелку. Сверху положите куриные ножки, добавьте чернослив и бульон. Поместите миску в микроволновую печь. Начните приготовление. После звукового сигнала переверните и продолжайте приготовление.</p>





Код	Продукт	Размер порции	Ингредиенты
1-8	Свиная шейка с горчицей	250 г	<p><b>01</b> Свинина (шейная часть) — 150 г, тертая морковь — 20 г, нашинкованный лук — 20 г, куриный бульон или разведенный в воде бульонный кубик — 100 мл</p> <p><b>02</b> Ингредиенты для соуса: Мука — 5 г, дижонская горчица — 20 г, сметана — 30 г, вода — 50 мл</p>
			<p><b>Инструкции</b></p> <p>Порежьте мясо ломтиками, подготовьте овощи, добавьте куриный бульон (01). Положите в глубокую тарелку. Тщательно перемешайте и начните приготовление. Подготовьте все ингредиенты для соуса (02). После звукового сигнала влейте смесь в бульон с мясом, перемешайте и продолжайте приготовление.</p>
1-9	Печёный картофель	140–180 г 1–2 шт.	Крупный картофель — 160–200 г (1–2 шт.)
			<p><b>Инструкции</b></p> <p>Промойте картофель и очистите его от кожуры. Положите в микроволновую печь. Начните приготовление. Разрежьте перед подачей к столу. Перед подачей к столу добавьте сливочное масло, сметану, сыр или другие приправы по вкусу.</p>
1-10	Рататуй	260 г	Нарезанный кубиками цукини — 100 г, нарезанная кубиками морковь — 60 г, нарезанный кубиками болгарский перец — 75 г, нарезанный кубиками лук — 45 г, мелко рубленый чеснок — 6 г, томатная паста — 10 г, майоран или базилик — по вкусу, овощной бульон или бульонный кубик, разведенный в воде — 130 мл
			<p><b>Инструкции</b></p> <p>Поместите все ингредиенты в чашу. (Добавьте майоран и базилик.) Тщательно перемешайте. Начните приготовление.</p>

Код	Продукт	Размер порции	Ингредиенты
1-11	Рыба по-старорусски	340 г	<p><b>01</b> Нашинкованная свекла — 30 г, нашинкованная морковь — 30 г, нашинкованный лук — 15 г, рыбный/куриный бульон или разведенный в воде бульонный кубик — 200 мл</p> <p><b>02</b> Ингредиенты для соуса: мука — 10 г, томатная паста — 10 г, сметана — 30 г, вода — 50 мл</p> <p><b>03</b> Филе карпа или судака — 150 г, лавровый лист — 1 шт.</p>
			<p><b>Инструкции</b></p> <p>Положите все ингредиенты в глубокую миску, добавьте кипящий бульон. (01) Начните приготовление. После звукового сигнала тщательно перемешайте и добавьте смесь для соуса, овощи и бульон. (02) Добавьте рыбу и лавровый лист (03). Продолжайте приготовление.</p>
1-12	Стейк из лосося «Баттерфляй»	125 г	Стейк из лосося в форме бабочки — 150–170 г, соль — 1 г, вода — 20 г (выжатый сок лимона или апельсина на выбор — 10 г)
			<p><b>Инструкции</b></p> <p>Добавьте специи к стейку из лосося. Положите на тарелку и добавьте воды. (При желании можно добавить сок.) Поставьте в микроволновую печь и начните приготовление.</p>
1-13	Отварная треска в яично-масляном соусе	120 г + 53 г соуса	Филе трески — 140–150 г (или филе судака), лимон — 10 г (выжатый сок), соль — 1 г, вода — 30 г, лавровый лист — 1 шт. Соус: яйцо, сваренное вкрутую — 20 г (½ яйца), рубленая петрушка — 3–5 г, сливочное масло — 30 г (режим СВЧ на мощности 800 Вт — 1 мин)
			<p><b>Инструкции</b></p> <p>Добавьте специи к рыбному филе. Положите на тарелку и добавьте воды. Поставьте в микроволновую печь и начните приготовление. Отдельно приготовьте соус. Сварите яйцо и порежьте его небольшими кубиками. Порубите петрушку и растопите сливочное масло. Смешайте все ингредиенты и положите сверху на рыбу.</p>

## Использование микроволновой печи

Код	Продукт	Размер порции	Ингредиенты
1-14	Вареная индейка с овощами	315 г	Нарезанное ломтиками филе индейки — 150 г, нашинкованный цукини — 50 г, нашинкованный лук — 15 г, нашинкованная морковь — 20 г, куриный бульон или разведенный в воде бульонный кубик — 150 мл
			<p><b>Инструкции</b></p> <p>Поместите все ингредиенты в миску и добавьте кипящий бульон. Начните приготовление. После звукового сигнала, переверните кусочки филе, перемешайте овощи и продолжите приготовление.</p>
1-15	Судак с помидорами и сыром	150 г	Филе судака (или карпа) — 80–100 г, майонез — 10 г, соль — 1 г, нарезанные кружочками помидоры — 50 г, тертый сыр — 20 г
			<p><b>Инструкции</b></p> <p>Смажьте майонезом и посолите филе рыбы. Положите на рыбу помидоры, закрепив их зубочистками. Сверху посыпьте сыром. Положите на тарелку и начните приготовление. Извлеките зубочистку.</p>
1-16	Форель с овощами	210–240 г	Сливочное масло — 10 г (2 x 5 г), нашинкованная морковь — 35 г, нашинкованный лук — 25 г, мелко рубленый чеснок — 3 г, рубленые листья сельдерея — 5 г, форель — 1 шт. (220–250 г), соль — 1 г, молотый белый перец — ½ г, сливочное масло — 5 г
			<p><b>Инструкции</b></p> <p>Смажьте центр пергаментной бумаги сливочным маслом. Выложите на бумагу морковь, лук, чеснок и сельдерея. На овощи положите приправленную специями форель. Смажьте рыбу сливочным маслом. Накройте бумагой. Поставьте в микроволновую печь и начните приготовление.</p>

Код	Продукт	Размер порции	Ингредиенты
1-17	Перец фаршированный	480–500 г 2 шт.	<p><b>01</b> Болгарский перец — 2 шт. (80 г/шт.), мясной фарш (говядина и свинина) — 150–190 г (разделите на две части), отваренный рис — 10–20 г, соль — 5 г, черный молотый перец — ½ г, говяжий бульон или разведенный в воде бульонный кубик — 200 мл</p> <p><b>02</b> Ингредиенты для соуса: мука — 5 г, томатная паста — 10 г, вода — 50 мл</p>
			<p><b>Инструкции</b></p> <p>Добавьте рис в мясной фарш. Добавьте специи и перемешайте руками. Удалите у перца сердцевину и семена. Заполните перец мясом. Положите в глубокую миску, добавьте бульон (01). Начните приготовление. Подготовьте все ингредиенты для соуса (02). После звукового сигнала влейте смесь в бульон с фаршированным перцем. Переверните и продолжите приготовление.</p>
1-18	Стейк лосося на пару	150–170 г	Стейк лосося с костями и кожей — 200–250 г, соль — 1 г, лимон — 15 г (выжатый сок), вода — 20 г
			<p><b>Инструкции</b></p> <p>Добавьте специи к стейку из лосося. Положите на тарелку и добавьте воды. Поставьте в микроволновую печь и начните приготовление.</p>

## 2. Суп

Код	Продукт	Размер порции	Ингредиенты
2-1	Каша овсяная	260 г	Овсяные хлопья «Геркулес» — 50 г, сахар — 5 г, соль — 0,5 г, кипятки — 200 мл, холодное молоко — 100 мл
		<b>Инструкции</b> Насыпьте хлопья в глубокую тарелку, добавьте сахар и соль. Добавьте кипятки, молоко и хорошо перемешайте. Начните приготовление.	
2-2	Мясная солянка	340 г	<b>01</b> Нашинкованный лук — 45 г, говяжий бульон или разведенный в воде бульонный кубик — 350 мл <b>02</b> 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 разведенный в воде бульонный кубик — 300 мл
		<b>Инструкции</b> Положите лук в большую миску, добавьте кипящий бульон (01). Начните приготовление. После звукового сигнала добавьте остальные ингредиенты (02). Тщательно перемешайте, добавьте бульон, лавровый лист и продолжите приготовление.	

Код	Продукт	Размер порции	Ингредиенты
2-3	Борщ	340 г	<b>01</b> Тертая свекла — 50 г, нашинкованная капуста — 20 г, тертая морковь — 15 г, нашинкованный лук — 10 г, томатная паста — 15 г, сахар — 5 г <b>02</b> Говяжий бульон или разведенный в воде бульонный кубик — 650 мл, лавровый лист — 1 шт., уксус 9 % — 5 мл (по желанию)
		<b>Инструкции</b> Положите все ингредиенты в большую миску (01), добавьте горячий бульон (говяжий бульон или разведенный в воде бульонный кубик — 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 разведенный в воде бульонный кубик — 440 мл
		<b>Инструкции</b> Поместите вермишель в большую миску, добавьте кипящий бульон и остальные ингредиенты. Тщательно перемешайте и начните приготовление.	
2-5	Азу	250 г	<b>01</b> Шейка свиная куском — 170 г, нашинкованный лук — 20 г, куриный бульон или разведенный в воде бульонный кубик — 100 мл <b>02</b> Ингредиенты для соуса: мука — 5 г, томатная паста — 15 г, вода — 50 мл, тертые соленые огурцы — 30 г
		<b>Инструкции</b> Положите мясо и лук в глубокую тарелку и добавьте бульон. (01) Начните приготовление. После звукового сигнала переверните, добавьте соус (02) к овощам, бульону и мясу. Перемешайте и продолжите процесс приготовления.	

## Использование микроволновой печи

Код	Продукт	Размер порции	Ингредиенты
2-6	Суп из овощей	350 г	Замороженные овощи — 150 г, овощной бульон или разведенный в воде бульонный кубик — 300 мл
			<b>Инструкции</b> Положите все ингредиенты в большую миску и добавьте кипящий бульон. Начните приготовление.
2-7	Суп по-корейски	120 г (1 упаковка)	Корейский рамен — 1 упаковка, вода (комнатной температуры) — 550 мл
			<b>Инструкции</b> Извлеките лапшу из упаковки и положите все содержимое в миску с водой (550 мл), 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 разведенный в воде бульонный кубик — 600 мл, черный перец горошком — 3–5 шт., лавровый лист — 1 шт.
			<b>Инструкции</b> Положите все ингредиенты в большую миску и добавьте кипящий бульон. Перемешайте. Начните приготовление. После звукового сигнала переверните и продолжайте приготовление.
2-9	Каша гречневая	200 г	Гречневая крупа — 100 г, соль — 2 г, кипящая вода — 300 мл
			<b>Инструкции</b> Насыпьте гречневую крупу в глубокую тарелку и добавьте соль. Добавьте кипятка и тщательно перемешайте. Начните приготовление.

### 3. Напитки

Код	Продукт	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
			<b>Инструкции</b> 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, апельсин — 20 г, лимон — 10 г, сахар — 10 г, корица — 1 палочка, гвоздика — 1 г
			<b>Инструкции</b> Смешайте все ингредиенты. Не накрывайте крышкой во время разогрева. Не доводите до кипения. Оставьте постоять в микроволновой печи. Будьте осторожны, вынимая чашку.
3-3	Чай с корицей и медом	200–250 мл	Вода — 200 мл, корица — ½ ст. л., мед — 1 ст. л.
			<b>Инструкции</b> 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 ч. л., молоко — 100 мл, вода — 100 мл, имбирь — ½ ч. л., кардамон — 1 шт., корица — ½ ч. л., сахар — 2
			<b>Инструкции</b> 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	Продукт	Размер порции	Ингредиенты
3-5	Компот из ягод	200–250 мл	Вода — 200 мл, сахар — по вкусу, свежие ягоды — 1 ст. л.
		<b>Инструкции</b> 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.
		<b>Инструкции</b> 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.
		<b>Инструкции</b> 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 ст. л., сахар — по вкусу, взбитые сливки — по вкусу.
		<b>Инструкции</b> 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.	

Код	Продукт	Размер порции	Ингредиенты
3-9	Клюквенный морс	200 мл	Замороженная клюква — 40 г, сахар — 30 г, вода — 200 мл
		<b>Инструкции</b> 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
		<b>Инструкции</b> Положите все ингредиенты в большую миску и добавьте кипящую воду. Начните приготовление.	

#### 4. Овощи/крупы

Код	Продукт	Размер порции	Инструкции
4-1	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. После приготовления перемешайте. Дайте постоять 1–2 минуты.
4-2	Нарезанная морковь	250 г	Промойте и почистите морковь, нарежьте 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. После приготовления перемешайте. Дайте постоять 1–2 минуты.

## Использование микроволновой печи

Код	Продукт	Размер порции	Инструкции
4-3	Зеленая фасоль	250 г	Промойте и очистите зеленую фасоль. Выложите равномерным слоем в стеклянную миску с крышкой. Добавьте 30 мл (2 ст. л.) воды для приготовления 250 г. Поставьте миску в центр вращающегося подноса. Готовьте с закрытой крышкой. После приготовления перемешайте. Дайте постоять 1–2 минуты.
4-4	Шпинат	150 г	Промойте и очистите шпинат. Выложите в стеклянную миску с крышкой. Не добавляйте воду. Поставьте миску в центр вращающегося подноса. Готовьте с закрытой крышкой. После приготовления перемешайте. Дайте постоять 1–2 минуты.
4-5	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.
4-6	Очищенный картофель	250 г	Промойте и очистите картофель, затем нарежьте его ломтиками одинакового размера. Выложите в стеклянную миску с крышкой. Добавьте 45–60 мл (3–4 ст. л.) воды. Поставьте миску в центр вращающегося подноса. Готовьте с закрытой крышкой. Дайте постоять 2–3 минуты.
4-7	Коричневый рис	125 г	Используйте большое стеклянное блюдо с крышкой, предназначенное для микроволновой печи. Добавьте двойной объем холодной воды (250 мл). Готовьте с закрытой крышкой. Перед тем как дать блюду постоять в печи, перемешайте и добавьте соль и пряности. Дайте постоять 5–10 минуты.
4-8	Макароны из непросеянной муки	125 г	Используйте большое стеклянное блюдо с крышкой, предназначенное для микроволновой печи. Добавьте 500 мл кипящей воды, щепотку соли и хорошо перемешайте. Готовьте, не накрывая крышкой. Перемешайте перед выдержкой и тщательно слейте воду перед подачей на стол. Дайте постоять 1 минуту.

Код	Продукт	Размер порции	Инструкции
4-9	Киноа	125 г	Используйте большое стеклянное блюдо с крышкой, предназначенное для микроволновой печи. Добавьте двойной объем 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.
4-10	Булгур	125 г	Используйте большое стеклянное блюдо с крышкой, предназначенное для микроволновой печи. Добавьте двойной объем холодной воды (250 мл). Готовьте с закрытой крышкой. Перед тем как дать блюду постоять в печи, перемешайте и добавьте соль и пряности. Дайте постоять 2–5 минуты.

### 5. Птица/рыба

Код	Продукт	Размер порции	Инструкции
5-1	Куриная грудка	300 г (2 шт.)	Промойте кусочки и положите на керамическую тарелку. Накройте пленкой для микроволновых печей. Проткните пленку. Поставьте блюдо на вращающийся поднос. Дайте постоять 2 минуты.
5-2	Грудка индейки	300 г (2 шт.)	Промойте кусочки и положите на керамическую тарелку. Накройте пленкой для микроволновых печей. Проткните пленку. Поставьте блюдо на вращающийся поднос. Дайте постоять 2 минуты.
5-3	Рыбное филе на гриле	300 г (2 шт.)	Промойте рыбу и положите ее на керамическую тарелку, добавьте 1 ст. л. лимонного сока. Закройте пищевой пленкой для микроволновых печей. Проткните пленку. Поставьте блюдо на вращающийся поднос. Дайте постоять 1–2 минуты.

Код	Продукт	Размер порции	Инструкции
5-4	Филе лосося	300 г (2 шт.)	Промойте рыбу и положите ее на керамическую тарелку, добавьте 1 ст. л. лимонного сока. Закройте пищевой пленкой для микроволновых печей. Проткните пленку. Поставьте блюдо на вращающийся поднос. Дайте постоять 1–2 минуты.
5-5	Свежие креветки	250 г	Промойте креветок и положите на керамическую тарелку. Добавьте 1 ст. л. лимонного сока. Закройте пищевой пленкой для микроволновых печей. Проткните пленку. Поставьте блюдо на вращающийся поднос. Дайте постоять 1–2 минуты.
5-6	Форель	200 г (1 рыба)	Положите 1 целую свежую рыбу на термостойкое блюдо. Добавьте щепотку соли, 1 ст. л. лимонного сока и пряности. Закройте пищевой пленкой для микроволновых печей. Проткните пленку. Поставьте блюдо на вращающийся поднос. Дайте постоять 2 минуты.

## Использование режима Поддержание тепла

Режим Поддержание тепла позволяет сохранять температуру блюда до момента подачи на стол. Используйте данную функцию, чтобы блюдо оставалось теплым до подачи на стол.

### ПРИМЕЧАНИЕ

Максимальное время работы в режиме Поддержание тепла составляет 99 минут.



1. Нажмите кнопку **Поддержание тепла**.



2. Нажмите < или > (**Уменьшить/Увеличить**), чтобы установить требуемое время разогревания.



3. Нажмите кнопку **СТАРТ/+30сек**.

- Чтобы прекратить разогревание пищи, откройте дверцу или нажмите кнопку **СТОП/ЭКО**.

### ОСТОРОЖНО

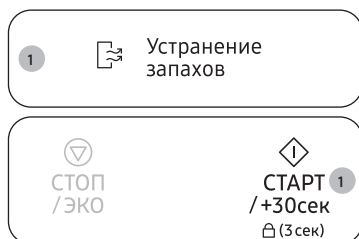
- Не используйте эту функцию для разогрева холодных продуктов. Программы предназначены только для поддержания температуры недавно приготовленных блюд.
- Не закрывайте крышкой или пластиковой пленкой.
- Вынимайте блюдо, используя кухонные рукавицы.
- После запуска функции Поддержание тепла изменение времени работы в данном режиме невозможно.



## Использование микроволновой печи

### Использование режима Устранение запахов

Используйте эту функцию после приготовления ароматной пищи или если внутри печи появился дым. Сначала очистите внутренние поверхности микроволновой печи.



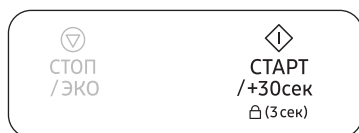
1. Нажмите кнопку **Устранение запахов**, затем нажмите кнопку **СТАРТ/+30сек**.
  - После завершения микроволновой печью воспроизводится звуковой сигнал.

#### ПРИМЕЧАНИЕ

- Время работы в режиме Устранение запахов — 5 минут. Оно увеличивается на 30 секунд при каждом нажатии кнопки **СТАРТ/+30сек**, либо увеличивается и уменьшается на 10 секунд при каждом нажатии кнопки < или > (**Уменьшить/Увеличить**).
- Максимальное время процедуры удаления запаха — 15 минут.

### Использование функции Блокировка управления

В данной микроволновой печи предусмотрена специальная программа блокировки управления, позволяющая «заблокировать» микроволновую печь, чтобы предотвратить ее случайное включение детьми или лицами, которые не знакомы с ее работой.

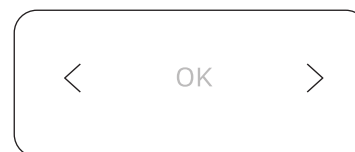


- Для включения функции **Блокировка управления** нажмите и удерживайте кнопку **Блокировка управления** в течение 3 секунд.
  - Панель управления блокируется, а на дисплее панели управления отображается индикация «L».
- Для отключения функции **Блокировка управления** еще раз нажмите и удерживайте кнопку **Блокировка управления** в течение 3 секунд.



### Отключение звукового сигнала

Вы можете отключить звуковой сигнал в любое время.



- Для отключения звукового сигнала одновременно нажмите < или > (**Уменьшить/Увеличить**).
- На панели управления будет указано «Выкл».
- Чтобы снова включить звуковой сигнал, еще раз одновременно нажмите < или > (**Уменьшить/Увеличить**).
- На панели управления будет указано «Вкл».





## 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. Если фольга будет располагаться слишком близко к стенке микроволновой печи или если будет использоваться слишком большое количество фольги, может образоваться электрическая дуга.
Блюдо для получения корочки	✓	Не разогревайте предварительно более 8 минут.
Фарфор и керамика	✓	Фарфор, керамику, глазурованную керамику и тонкостенный фарфор обычно можно использовать, если на них нет металлической отделки.
Одноразовая посуда из полиэфирного волокна	✓	Такая посуда обычно используется для упаковки замороженных продуктов.
Упаковка продуктов быстрого приготовления		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Полистироловые стаканчики и контейнеры</li> </ul>	✓	Можно использовать для разогрева продуктов. При перегреве полистирол может плавиться.
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Бумажные пакеты или газеты</li> </ul>	X	Риск возгорания.
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Переработанная из вторсырья бумага или металлическая отделка</li> </ul>	X	Может стать причиной возникновения электрической дуги.
Стеклопосуда		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Универсальная посуда для приготовления и сервировки пищи</li> </ul>	✓	Может использоваться при отсутствии металлической отделки.
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Тонкостенная стеклянная посуда</li> </ul>	✓	Может использоваться для разогрева продуктов и жидкостей. При резком нагреве хрупкое стекло может разбиться или лопнуть.

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

✓ : Рекомендуется

✓X : Использовать с осторожностью

X : Не рекомендуется

# Руководство по приготовлению пищи

## 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

### Кухонная посуда для микроволновой печи:

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

### Продукты, которые можно готовить в микроволновой печи:

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

### Использование крышки во время приготовления

Очень важно накрывать пищу во время приготовления, так как испаряющаяся вода превращается в пар, который вносит свой вклад в процесс приготовления. Можно использовать разные способы для накрывания блюда: например, можно воспользоваться керамической тарелкой, пластмассовой крышкой или пищевой пленкой.

### Время выдержки

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

## Руководство по приготовлению замороженных овощей

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

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

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

### Руководство по приготовлению свежих овощей

Используйте подходящую миску из термостойкого стекла с крышкой. На каждые 250 г смеси добавьте 30–45 мл холодной воды (2–3 ст. л.), если не рекомендовано другое количество. 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. Накройте блюдо и дайте постоять 3 минуты.

**Совет.** Нарезьте свежие овощи кусочками 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
<b>Инструкции</b>			
Подготовьте соцветия примерно одинакового размера. Разложите соцветия стеблями к центру блюда. Дайте постоять 3 минуты.			
Брюссельская капуста	250 г	800 Вт	5½–6½
	<b>Инструкции</b>		
Добавьте 60–75 мл (4–5 ст. л.) воды. Дайте постоять 3 минуты.			
Морковь	250 г	800 Вт	4½–5
	<b>Инструкции</b>		
Нарежьте морковь ломтиками одинакового размера. Дайте постоять 3 минуты.			
Цветная капуста	250 г	800 Вт	5–5½
	500 г		8½–9
<b>Инструкции</b>			
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
	<b>Инструкции</b>		
Нарежьте кабачки ломтиками. Добавьте 30 мл (2 ст. л.) воды или кусочек сливочного масла. Готовьте до мягкости. Дайте постоять 3 минуты.			

Блюдо	Размер порции	Мощность	Время (мин)
Баклажаны	250 г	800 Вт	3½–4
	<b>Инструкции</b>		
Нарежьте баклажаны небольшими ломтиками и полейте 1 ст. л. лимонного сока. Дайте постоять 3 минуты.			
Лук-порей	250 г	800 Вт	4½–5
	<b>Инструкции</b>		
Нарежьте лук-порей толстыми ломтиками. Дайте постоять 3 минуты.			
Грибы	125 г	800 Вт	1½–2
	250 г		3–3½
<b>Инструкции</b>			
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
	<b>Инструкции</b>		
Разрежьте лук на ломтики или пополам. Добавьте ровно 15 мл (1 ст. л.) воды. Дайте постоять 3 минуты.			
Перец	250 г	800 Вт	4½–5
	<b>Инструкции</b>		
Нарежьте перец мелкими ломтиками. Дайте постоять 3 минуты.			
Картофель	250 г	800 Вт	4–5
	500 г		7½–8½
<b>Инструкции</b>			
Взвесьте очищенный картофель и разрежьте его на половинки или четвертинки примерно одинакового размера. Дайте постоять 3 минуты.			
Брюква	250 г	800 Вт	5–5½
	<b>Инструкции</b>		
Нарежьте кольраби мелкими кубиками. Дайте постоять 3 минуты.			

# Руководство по приготовлению пищи

## Руководство по приготовлению риса и макаронных изделий

**Рис:** Используйте большую миску из термостойкого стекла, снабженную крышкой - рис в два раза увеличивается в объеме в процессе приготовления. Готовьте с закрытой крышкой. По завершении приготовления, перед периодом выдержки перемешайте рис и добавьте соль или травы и масло.

Замечание. За время приготовления рис впитывает не всю воду.

**Макаронные изделия:** Используйте большую миску из термостойкого стекла. Добавьте кипящую воду, щепотку соли и хорошо перемешайте. Готовьте, не закрывая 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
	<b>Инструкции</b> Добавьте 500 мл холодной воды. Дайте постоять 5 минут.		
Коричневый рис (пропаренный)	250 г	800 Вт	21-22
	<b>Инструкции</b> Добавьте 500 мл холодной воды. Дайте постоять 5 минут.		
Смесь риса (обычный рис + дикий рис)	250 г	800 Вт	17-18
	<b>Инструкции</b> Добавьте 500 мл холодной воды. Дайте постоять 5 минут.		
Смешанная каша (рис + злаки)	250 г	800 Вт	18-19
	<b>Инструкции</b> Добавьте 400 мл холодной воды. Дайте постоять 5 минут.		
Макаронные изделия (паста)	250 г	800 Вт	11-12
	<b>Инструкции</b> Добавьте 1000 мл горячей воды. Дайте постоять 5 минут.		

## Разогрев

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 °C, а также для охлажденных продуктов с температурой примерно от +5 до +7 °C.

## 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 нужно 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 детского питания

#### Детское питание:

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

Выдержите 2-3 минуты перед кормлением. Снова перемешайте и проверьте температуру.

Рекомендуемая температура должна составлять: 30-40 °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 продукта: около 37 °C.

#### Замечание.

Во избежание ожогов необходимо особенно тщательно проверять температуру детского питания перед кормлением. Руководствуйтесь указанными в следующей таблице уровнями мощности и интервалами времени разогревания.

### 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
<b>Инструкции</b>			
Налейте в чашку и разогревайте в открытом виде. Поставьте чашку/кружку в центр вращающегося подноса. Оставьте в микроволновой печи на время выдержки и хорошо перемешайте. Дайте постоять 1–2 минуты.			
Суп (охлажденная)	250 г	800 Вт	3–3½
	<b>Инструкции</b>		
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
	<b>Инструкции</b>		
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
	<b>Инструкции</b>		
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 (паста) (охлажденные)	350 г	600 Вт	5–6
	<b>Инструкции</b>		
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.			

## Руководство по приготовлению пищи

Блюдо	Размер порции	Мощность	Время (мин)
Готовое блюдо (Охлажденное)	350 г	600 Вт	5½–6½
	<b>Инструкции</b> Положите блюдо из 2–3 охлажденных компонентов на керамическую тарелку. Обтяните его пленкой для микроволновых печей. Дайте постоять 3 минуты.		

### 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
	<b>Инструкции</b> Выложите в глубокую керамическую тарелку. Готовьте с закрытой крышкой. Перемешайте после разогрева. Перед кормлением ребенка хорошо перемешайте и тщательно проверьте температуру пищи. Дайте постоять 2–3 минуты.		
Детская каша (крупя + молоко + фрукты)	190 г	600 Вт	20 с
	<b>Инструкции</b> Выложите в глубокую керамическую тарелку. Готовьте с закрытой крышкой. Перемешайте после разогрева. 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.
<b>Инструкции</b> Хорошо встряхните или перемешайте и налейте в стерилизованную стеклянную бутылочку. Поставьте бутылочку в центр вращающегося подноса. Готовьте, не закрывая крышкой. Тщательно 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 быть полностью разморожена 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. Переверните их по окончании половины времени размораживания, 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 поверхность 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 °C.

Порция	Размер порции	Мощность	Время (мин)
Мясо	Говяжий фарш	250 г 500 г	6½–7½
			10–12
Свинные бифштексы		250 г	7½–8½
			<b>Инструкции</b> Положите мясо на мелкое керамическое блюдо. Оберните тонкие края алюминиевой фольгой. Переверните по окончании половины времени размораживания! Дайте постоять 5–25 минуты.

Порция	Размер порции	Мощность	Время (мин)
<b>Птица</b> Кусочки курицы Целая курица	500 г (2 шт.)	180 Вт	14½–15½
	900 г	180 Вт	28-30
<b>Инструкции</b> 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 минуты.			
<b>Рыба</b> Рыбное филе	250 г (2 шт.)	180 Вт	6-7
	400 г (4 шт.)		12-13
<b>Инструкции</b> 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 минуты.			
<b>Фрукты</b> Ягоды	250 г	180 Вт	6-7
	<b>Инструкции</b> Разложите фрукты тонким слоем на мелком круглом стеклянном блюде (большого диаметра). Дайте постоять 5–10 минуты.		
<b>Хлеб</b> Булочки (каждая весом около 50 г) Тосты/сэндвичи Немецкий хлеб (пшеничная + ржаная мука)	2 шт.	180 Вт	½–1
	4 шт.		2–2½
	250 г	180 Вт	4½–5
	500 г	180 Вт	8-10
<b>Инструкции</b> 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 минуты.			

## Полезные советы

### Растворение засахарившегося меда

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

### Растворение 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 желатин после того, как он расплавится.

### Приготовление глазури (для выпечки и пирожных)

Смешайте глазурь быстрого приготовления (прибл. 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 с использованием уровня 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 под крышкой в течение 10–12 минут с использованием уровня 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/заварного крема

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, накрыв крышкой, от 6½ до 7½ минут на уровне мощности 800 Вт. Хорошо перемешайте несколько раз в процессе приготовления.

### Подрумянивание кусочков миндаля

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

## Устранение неисправностей и информационные коды

### Устранение неисправностей

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

Проблема	Проблема	Причина
<b>Решение</b>		
Общие	Кнопки не функционируют должным образом.	В зазоры между кнопками попало постороннее вещество или посторонний предмет.
	Удалите постороннее вещество или посторонний предмет и повторите попытку. Модель с сенсорным управлением: на внешнюю панель попала влага.	Сотрите влагу с внешней панели.
	Включена функция Блокировка управления.	Отключите функцию Блокировка управления.
Время не отображается.	Включена функция ЭКО (энергосбережение).	Выключите функцию ЭКО.
Микроволновая печь не работает.	Отсутствует подача питания.	Убедитесь, что питание подается.
	Дверца открыта.	Закройте дверцу и повторите попытку.
	В механизм безопасного открывания дверцы попало постороннее вещество.	Удалите постороннее вещество или посторонний предмет и повторите попытку.
Микроволновая печь перестает работать во время выполнения какой-либо функции.	Пользователь открыл дверцу, чтобы перевернуть блюдо.	Перевернув блюдо, снова нажмите кнопку <b>СТАРТ/+30сек</b> , чтобы запустить устройство.

Проблема	Проблема	Причина
Во время работы устройства происходит сбой в подачи электропитания.	Приготовление пищи в микроволновой печи выполнялось в течение продолжительного периода времени.	После приготовления в течение продолжительного периода времени необходимо дать микроволновой печи остыть.
	Охлаждающий вентилятор не работает.	Послушайте, издает ли охлаждающий вентилятор какой-либо звук во время работы.
	Включение микроволновой печи без загрузки продуктов.	Положите продукты в микроволновую печь.
	Недостаточное пространство для вентиляции вокруг микроволновой печи.	На передней и задней панелях микроволновой печи находятся воздухозаборные/выпускные отверстия, обеспечивающие вентиляцию. При установке устройства следует оставить зазоры в соответствии с информацией, приведенной в руководстве по установке.
Во время работы микроволновой печи слышится пощелкивание, и микроволновая печь не включается.	Несколько сетевых вилок подключены к одной сетевой розетке.	Выделите отдельную розетку, которая будет использоваться только для микроволновой печи.
	Пощелкивание может раздаваться, если вы готовите пищу в герметичной упаковке или используете контейнер с плотной крышкой.	Не используйте герметичные контейнеры, поскольку во время приготовления они могут взорваться из-за увеличения объема содержимого.



Проблема	Проблема	Причина
Внешняя поверхность микроволновой печи слишком сильно нагревается во время работы.	Недостаточное пространство для вентиляции вокруг микроволновой печи.	На передней и задней панелях микроволновой печи находятся воздухозаборные/выпускные отверстия, обеспечивающие вентиляцию. При установке устройства следует оставить зазоры в соответствии с информацией, приведенной в руководстве по установке.
	На микроволновой печи размещены посторонние предметы.	Уберите все посторонние предметы с микроволновой печи.
Дверца плохо открывается.	Между дверцей и внутренней стенкой микроволновой печи застряли остатки пищи.	Очистите микроволновую печь и попробуйте открыть дверцу.
Нагрев, включая функцию подогрева, не работает надлежащим образом.	Микроволновая печь не работает, выполняется приготовление слишком большого количества продуктов, или используется ненадлежащая посуда.	Налейте один стакан воды в контейнер, пригодный для использования в микроволновой печи, и включите микроволновую печь на 1–2 минуты, чтобы проверить, нагревается ли вода. Уменьшите приготавливаемую порцию продуктов и снова включите печь. Используйте для приготовления контейнер с плоским дном.
Функция размораживания не работает.	Выполняется приготовление слишком большого количества пищи.	Уменьшите приготавливаемую порцию продуктов и снова включите печь.
Освещение внутри микроволновой печи тусклое или не работает.	Дверца оставалась открытой в течение длительного времени.	Освещение внутри микроволновой печи может автоматически отключаться при использовании функции ЭЖО. Закройте и снова откройте дверцу или нажмите кнопку <b>СТОП/ЭКО</b> .
	Внутренняя лампа загрязнена посторонними веществами.	Очистите камеру микроволновой печи и проверьте еще раз.
Во время приготовления слышен звуковой сигнал.	Если используется функция Домашние рецепты, звуковой сигнал означает, что пора перевернуть продукты во время размораживания.	Перевернув блюдо, снова нажмите кнопку <b>СТАРТ/+30сек</b> , чтобы возобновить работу.

Проблема	Проблема	Причина
Микроволновая печь установлена неровно.	Микроволновая печь установлена на неровной поверхности.	Установите микроволновую печь на ровную и устойчивую поверхность.
Во время приготовления возникают искры.	Для приготовления/размораживания продуктов в микроволновой печи используются металлические контейнеры.	Не используйте металлические контейнеры.
При подключении к источнику питания микроволновая печь сразу начинает работать.	Дверца закрыта неплотно.	Закройте дверцу и проверьте еще раз.
Микроволновая печь электризуется.	Источник питания или сетевая розетка не заземлены надлежащим образом.	Убедитесь, что источник питания или сетевая розетка заземлены надлежащим образом.
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Происходит утечка воды.</li> <li>2. Через зазор между дверцей и корпусом устройства выходит пар.</li> <li>3. В микроволновой печи остается вода.</li> </ol>	Во время приготовления некоторых блюд внутри устройства может скапливаться вода или образовываться пар. Это не является неисправностью микроволновой печи.	Дайте микроволновой печи остыть, а затем протрите ее сухим кухонным полотенцем.
Яркость освещения в микроволновой печи постоянно меняется.	Яркость меняется в зависимости от колебаний выходной мощности в соответствии с выбранной функцией.	Колебания выходной мощности во время приготовления не являются неисправностью. Это не является неисправностью микроволновой печи.

## Устранение неисправностей и информационные коды

Проблема	Проблема	Причина
Процесс приготовления завершен, но охлаждающий вентилятор по-прежнему работает.	Для обеспечения вентиляции микроволновой печи охлаждающий вентилятор продолжает работать в течение 3 минут по окончании приготовления.	Это не является неисправностью микроволновой печи.
<b>Вращающийся поднос</b>		
Во время вращения поднос смещается или перестает вращаться.	Роликовая подставка отсутствует или неправильно установлена.	Установите роликовую подставку и повторите попытку.
Вращающийся поднос застревает во время вращения.	Роликовая подставка установлена неправильно, идет приготовление слишком большого количества пищи, или используется слишком большой контейнер, который задевает стенки микроволновой печи.	Попробуйте уменьшить порцию приготовляемой пищи и не используйте большие контейнеры.
При вращении подноса слышны дребезжание и шум.	На дне микроволновой печи скопились остатки пищи.	Удалите остатки пищи, скопившиеся на дне микроволновой печи.
<b>Микроволновая печь</b>		
Микроволновая печь не производит нагрев.	Дверца открыта.	Закройте дверцу и повторите попытку.
Во время предварительного нагрева из устройства выходит дым.	В начале эксплуатации при первом использовании микроволновой печи нагревательные элементы могут выделять дым.	Это не является неисправностью. Обычно после 2–3 раз использования микроволновой печи выделение дыма прекращается.
	На нагревательных элементах скопились остатки пищи.	Дайте микроволновой печи остыть, затем удалите с нагревательных элементов остатки пищи.
Во время использования микроволновой печи чувствуется запах гари или пластика.	Используется пластиковая или нежаростойкая посуда.	Используйте стеклянную посуду, устойчивую к воздействию высоких температур.



Проблема	Проблема	Причина
Из микроволновой печи чувствуется неприятный запах.	Внутри устройства скопились остатки пищи, или к внутренним стенкам прилип расплавленный пластик.	Воспользуйтесь функцией паровой очистки и протрите устройство изнутри сухой тканью. Чтобы быстрее устранить неприятный запах, можно включить микроволновую печь, положив внутрь нее кусочек лимона.
Микроволновая печь не обеспечивает приготовление надлежащим образом.	Дверца микроволновой печи часто открывается во время приготовления.	При частом открывании дверцы температура внутри печи снижается, и это может повлиять на конечный результат.
	Заданы неправильные параметры работы микроволновой печи.	Настройте параметры работы микроволновой печи надлежащим образом и повторите попытку.
	Используется посуда ненадлежащего типа или размера.	Используйте подходящую посуду с плоским дном.

## Информационный код

Информационный код	Причина	Решение
C-d0	Кнопки на панели управления удерживаются нажатыми дольше 10 секунд.	Очистите кнопки и проверьте, нет ли вокруг них воды. Если код появится снова, отключите микроволновую печь не менее чем на 30 секунд, затем попытайтесь повторить настройку. Если код появится снова, обратитесь в местный центр обслуживания клиентов SAMSUNG.

### ПРИМЕЧАНИЕ

Если предложенное решение не помогает устранить проблему, обратитесь в местный центр обслуживания клиентов SAMSUNG.

	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.

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



# SAMSUNG

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

**Адрес изготовителя:**

(Мэтан-донг) 129, Самсунг-ро, Йонгтонг-гу, Сувон-си, Гйонгги-до, Корея, 16677

**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: Российская Федерация, 123242, г. Москва, Новинский бульвар, д. 31, помещение 1, 2

информация о назначении технического средства: устройства для разогрева и приготовления пищи

Примите к сведению, что гарантия Samsung HE распространяется на вызовы специалиста сервисного центра, осуществляемые с целью получить пояснения по работе изделия, исправить неправильную установку, выполнить нормальную очистку или техническое обслуживание.

ВОПРОСЫ ИЛИ КОММЕНТАРИИ?

СТРАНА	ТЕЛЕФОН	ВЕБ-САЙТ
RUSSIA	8-800-555-55-55	<a href="http://www.samsung.com/ru/support">www.samsung.com/ru/support</a>
GEORGIA	0-800-555-555	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
ARMENIA	0-800-05-555	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
AZERBAIJAN	0-88-555-55-55	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
KYRGYZSTAN	00-800-500-55-500 (GSM: 9977)	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
UZBEKISTAN	00-800-500-55-500 (GSM: 7799)	<a href="http://www.samsung.com/uz_ru/support">www.samsung.com/uz_ru/support</a>
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500 (GSM: 7799)	<a href="http://www.samsung.com/kz_ru/support">www.samsung.com/kz_ru/support</a>
TAJIKISTAN	8-10-800-500-55-500 (GSM: 8888)	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
MONGOLIA	1800-25-55	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
BELARUS	810-800-500-55-500	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
MOLDOVA	+373-22-667-400	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
UKRAINE	0-800-502-000	<a href="http://www.samsung.com/ua/support">www.samsung.com/ua/support</a>



DE68-04660D-00