

Мікрохвильова піч

Посібник користувача

MS23F301T**/MS23F302T**



SAMSUNG

Зміст

Вказівки з техніки безпеки 3

Правила техніки безпеки для режиму мікрохвиль	6
Обмеження гарантії	7
Визначення групи, до якої належить виріб	7
Правильна утилізація виробу (Відходи електричного та електронного обладнання)	7

Встановлення 8

Приладдя	8
Місце встановлення	8
Скляна тарілка	8

Догляд 9

Чищення	9
Заміна (ремонт)	9
Догляд за пристроєм у разі тривалого простою	9

Функції печі 10

Піч	10
Панель керування	10

Використання печі 11

Як працює мікрохвильова піч	11
Як перевірити, чи мікрохвильова піч працює нормально	11
Встановлення часу	12
Приготування/Розігрівання їжі	12
Рівень потужності	13
Регулювання часу приготування	13
Зупинка приготування їжі	13
Встановлення режиму заощадження електроенергії	13
Використання функції автоматичного приготування улюблених страв	14
Використання функцій приготування здорової їжі	20
Використання режиму автоматичного швидкого розмороження	22

Довідник із приготування на парі (лише для моделей MS23F301TF*, MS23F302TF*)	23
Використання функції усунення запахів	25
Вимкнення звукового сигналу	25
Блокування мікрохвильової печі для безпеки	25

Посібник із вибору посуду 26

Посібник із приготування їжі 27

Мікрохвилі	27
Приготування страв	27

Усунення несправностей 28

Усунення несправностей	28
Інформаційний код	30

Технічні характеристики 31

Вказівки з техніки безпеки

ВАЖЛИВІ ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

УВАЖНО ПРОЧИТАЙТЕ І ЗБЕРІГАЙТЕ ДЛЯ ДОВІДКИ В МАЙБУТНЬОМУ.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Якщо пошкоджено дверцята або ущільнювачі дверцят, піч не можна використовувати до тих пір, поки її не полагодить спеціаліст.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Для осіб, які не є спеціалістами, небезпечно проводити обслуговування та ремонт, що включає зняття кришки, яка захищає від впливу мікрохвиль.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Рідини та інші продукти не можна розігрівати в щільно закритих ємностях, оскільки вони можуть вибухнути.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Діти можуть користуватися піччю без нагляду дорослих, лише якщо попередньо отримали відповідні вказівки, можуть безпечно користуватися піччю і усвідомлюють небезпеку від неправильного користування.

Цей пристрій призначено виключно для побутового використання; його не слід використовувати у таких місцях:

- у кухонному блоці в магазині, офісі та інших робочих середовищах;
- на фермерських господарствах;
- клієнтами у готелях, мотелях та інших подібних закладах;
- у закладах, які пропонують ночівлю і сніданок.

Використовуйте лише посуд і приладдя, призначені для мікрохвильових печей.

Нагріваючи їжу у пластиковому чи паперовому посуді, необхідно час від часу заглядати в піч, оскільки посуд може загорітися.

У мікрохвильову піч заборонено ставити продукти і напої в металевому посуді.

Ця мікрохвильова піч призначена для розігрівання продуктів і напоїв. Висушування продуктів або одягу, підігрівання подушечок для обігрівання, тапочок, губок, вологих ганчірок і подібних предметів може призвести до травмування, займання або пожежі.

Якщо побачите чи відчуєте дим, вимкніть піч і від'єднайте кабель від розетки. Не відкривайте дверцята, щоб полум'я згасло без доступу кисню.

Під час нагрівання напоїв у печі існує небезпека раптового закипання рідини, тому необхідно обережно поводитися з наповненим рідиною посудом.

Щоб запобігти опікам, вміст пляшок із молоком і баночок із дитячим харчуванням необхідно перемішувати та збовтувати, а також перевіряти його температуру перед годуванням дитини.

Не можна нагрівати в мікрохвильовій печі яйця у шкаралупі або неочищені круто зварені яйця, оскільки вони можуть вибухнути навіть після закінчення підігрівання.

Піч необхідно регулярно чистити і видаляти з неї залишки продуктів.

Вказівки з техніки безпеки

Якщо не підтримувати піч у чистоті, можливе пошкодження покриття печі, що призведе до скорочення терміну служби печі та може стати причиною виникнення небезпечних ситуацій.

Мікрохвильову піч слід ставити лише на шафку (яка стоїть окремо), в жодному разі не в шафку.

Пристрій не можна мити під струменем води.

Цей пристрій не розраховано для встановлення у транспортних засобах, трейлерах тощо.

Цей пристрій не призначений для використання особами (зокрема дітьми) з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими можливостями, або особами, які не мають достатнього досвіду чи знань, якщо вони перебувають без нагляду відповідальної за їхню безпеку особи або не навчені безпечно користуватися пристроєм.

За малими дітьми слід наглядати, щоб вони не гралися пристроєм.

Діти, старші 8-ми років, особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями, чи особи, які не мають достатнього досвіду чи знань, можуть користуватися пристроєм, лише якщо перебувають під наглядом або навчені безпечно користуватись пристроєм і усвідомлюють небезпеку від неправильного користування. Не дозволяйте дітям гратися цим пристроєм. Чистити та обслуговувати пристрій діти можуть лише під наглядом дорослих.

Якщо кабель живлення пошкоджено, задля уникнення небезпеки його має замінити виробник, працівник служби обслуговування чи кваліфікований спеціаліст.

Цю піч потрібно встановлювати у правильному напрямку і на такій висоті, щоб отримати легкий доступ до камери і панелі керування.

Перш ніж використовувати піч вперше, слід підігріти в ній воду протягом 10 хвилин.

Якщо піч видає незрозумілий шум, чути запах горілого чи йде дим, негайно від'єднайте штепсель від мережі та зверніться до найближчого центру обслуговування.

Мікрохвильова піч має бути розташована так, щоб забезпечити вільний доступ до розетки.

Загальні вказівки з безпеки

Будь-які зміни або ремонт пристрою повинен здійснювати лише кваліфікований спеціаліст.

Не розігрівайте рідини або продукти у щільно закритій ємності в режимі мікрохвиль.

Не використовуйте для чищення печі бензол, розчинник, спиртовий засіб чи засоби, які використовують пару або воду під високим тиском.

Не встановлюйте піч: біля обігрівачів і легкозаймистих матеріалів; у місці з високим вмістом жиру, вологому або запиленому місці, під прямим сонячним промінням і водою (дощем), чи в місцях, де може витікати газ, на нерівній поверхні.

Цю піч слід належно заземлити відповідно до місцевих і національних норм.

Регулярно чистьте сухою ганчіркою роз'єми і контакти вилки живлення від сторонніх речовин.

Не тягніть і не згинайте надміру кабель живлення, не ставте на нього важкі предмети.

Якщо є витік газу (пропану, зрідженого нафтового газу тощо), негайно провітріть приміщення. Не торкайтесь кабелю живлення.

Не торкайтесь кабелю живлення мокрими руками.

Не виймайте вилку кабелю живлення з розетки, коли піч працює.

Не вставляйте в отвори печі пальці чи інші сторонні предмети. Якщо в піч потрапить сторонній предмет, вийміть вилку кабелю живлення з розетки і зверніться в місцевий центр обслуговування Samsung.

Не тисніть надмірно та не стукайте по печі.

Не ставте піч на ламкі предмети.

Упевніться, що напруга, частота і струм мережі відповідають технічним характеристикам пристрою.

Надійно вставляйте вилку кабелю живлення в розетку. Не використовуйте адаптер для кількох штепселів, кабель-подовжувач або електричний трансформатор.

Не підвішуйте кабель живлення на металеві предмети. Упевніться, що кабель живлення прокладений між предметами чи позаду печі.

Не використовуйте пошкоджену вилку, кабель живлення або ненадійно закріплену розетку. Якщо вилка чи кабель живлення пошкоджені, зверніться в місцевий центр обслуговування Samsung.

Не лийте і не розпилюйте воду на або у піч.

Не ставте предмети на або всередину печі, на дверцята печі.

Не розпилюйте летючі речовини, наприклад інсектициди, на поверхню печі.

Не зберігайте легкозаймисті матеріали в печі. Оскільки випари спирту можуть контактувати з гарячими частинами печі, будьте обережні, коли нагріваєте їжу чи напої, які містять спирт.

Діти можуть вдаритись чи притиснути пальці дверцятами. Тримайте дітей подалі, коли відкриваєте/закриваєте дверцята.

Попередження щодо мікрохвиль

Під час нагрівання напоїв у печі існує небезпека раптового закипання рідини, тому необхідно обережно поводитися з наповненим рідиною посудом. Завжди давайте напоям постояти щонайменше 20 секунд, перш ніж пити їх. Якщо потрібно, помішуйте напій під час розігрівання. Завжди помішуйте напій після розігрівання. У разі опіку дотримуйтеся цих інструкцій із надання першої допомоги.

1. Занурте обпечене місце в холодну воду щонайменше на 10 хвилин.
2. Накладіть на обпечену ділянку чисту суху пов'язку.
3. Не наносьте на обпечену ділянку жодних кремів, олій чи лосьйонів.

Не кладіть піддон чи решітку у воду відразу після приготування, оскільки так можна їх пошкодити.

Не використовуйте піч для приготування страв у фритюрі, оскільки температуру олії контролювати неможливо. Може статися раптове закипання гарячої олії.



Вказівки з техніки безпеки

Правила техніки безпеки для мікрохвильової печі

Використовуйте лише посуд, призначений для мікрохвильових печей. Не використовуйте металеві контейнери, посуд із золотистою чи сріблястою оправою, шампури тощо.

Знімайте металеві затискачі. Може виникнути електричний розряд.

Не використовуйте піч для сушіння газет чи одягу.

Невелику кількість їжі ставте на недовгий час, щоб не перегріти її і щоб вона не закипала.

Тримайте кабель живлення і його вилку подалі від води і джерел тепла.

Щоб уникнути ризику вибуху, не нагрівайте яйця у шкаралупі або цілі круто зварені яйця. Не нагрівайте герметично закриті контейнери, горіхи, помідори тощо.

Не накривайте вентиляційні отвори тканиною або папером. Може статися займання. Піч може перегрітись і вимкнутись автоматично; піч не працюватиме, поки достатньо не охолоне.

Коли виймаєте страви з печі, завжди використовуйте спеціальні рукавиці.

Помішуйте рідину під час розігрівання або після розігрівання і дайте їй охолонути щонайменше 20 секунд, щоб запобігти її раптовому закипанню.

Відкривайте дверцята, стоячи на відстані витягнутої руки від печі, щоб запобігти отриманню опіків від гарячого повітря або пари, що виходять із печі.

Не вмикайте піч, коли вона порожня. З метою безпеки піч автоматично вимкнеться через 30 хвилин.

Рекомендовано постійно зберігати склянку води всередині печі для поглинання мікрохвильової енергії у випадку випадкового увімкнення печі.

Встановлюйте піч, дотримуючись належної відстані від стіни чи інших предметів, як зазначено в цьому посібнику (дивіться розділ «Встановлення мікрохвильової печі»).

Будьте уважні, коли підключаєте інші електропристрої до розетки біля печі.

Правила техніки безпеки для режиму мікрохвиль

Недотримання цих запобіжних заходів може призвести до шкідливого впливу мікрохвильового випромінювання на організм.

- Не вмикайте піч, якщо дверцята відкриті. Не використовуйте піч із зіпсованими блокувальними контактами (замками дверцят). Не вставляйте нічого в отвори блокувальних контактів.
 - Не вставляйте нічого між дверцятами та передньою панеллю печі і не допускайте накопичення часточок продуктів або миючих засобів на ущільнювальних поверхнях. Підтримуйте дверцята та їх ущільнювальні поверхні в чистоті, протираючи їх після кожного використання печі спочатку вологою, а потім м'якою сухою ганчіркою.
 - Не вмикайте піч, якщо вона несправна. Використовуйте піч лише після того, як її оглянув кваліфікований спеціаліст.
- Важлива інформація:** дверцята печі мають надійно закриватись. Дверцята не мають бути зігнутими; завіси дверцят не мають бути поламани чи послаблені; ущільнювачі дверцят та ущільнювальні поверхні не мають бути пошкодженими.
- Усі налаштування та ремонт повинен виконувати кваліфікований спеціаліст.

Обмеження гарантії

Компанія Samsung буде стягувати плату за ремонт у випадку заміни аксесуарів або ремонту косметичних дефектів, якщо пошкодження пристрою або аксесуару сталися з вини користувача. Елементи, які підпадають під цю умову:

- зігнуті, подряпані чи поламані дверцята, ручки, зовнішня панель чи панель керування;
- зламаний або відсутній піддон, напрямний ролик, муфта або решітка-гриль.

Використовуйте цю піч лише за призначенням, як описано в цьому посібнику. Попередження та важлива інформація з техніки безпеки, викладені в цьому посібнику, не описують усі можливі умови та ситуації, які можуть трапитись. Під час встановлення, обслуговування й експлуатації цієї печі користувач повинен керуватися здоровим глуздом та бути уважним і обережним.

Ці інструкції стосуються різних моделей мікрохвильових печей, тому характеристики вашої печі можуть дещо відрізнятися від описаних у цьому посібнику, а також не всі знаки попередження можуть стосуватися вашої печі. У разі виникнення запитань чи проблем звертайтеся у місцевий центр обслуговування Samsung або шукайте додаткову інформацію та технічну підтримку на веб-сайті www.samsung.com.

Використовуйте цю піч виключно для розігрівання їжі. Вона призначена лише для побутового використання. Не нагрівайте тканини будь-якого типу чи пакети із зернами. Виробник не нестиме відповідальності за шкоду, яка виникла внаслідок неналежного або неправильного використання печі.

Щоб уникнути псування поверхні печі і небезпечних ситуацій, завжди підтримуйте піч у чистоті і хорошому стані.

Визначення групи, до якої належить виріб

Цей виріб є пристроєм 2-ї групи класу B, що працює в діапазоні ISM. Друга група включає всі пристрої, які працюють у діапазоні ISM, у яких виробляється та/або використовується радіочастотна енергія у вигляді електромагнітного випромінювання для обробки матеріалів, а також електроерозійні верстати (EDM) та пристрої для електродугового зварювання.

Пристрої класу B призначені для побутового використання та в установках, під'єднаних до побутової електромережі з низькою напругою.

Правильна утилізація виробу (Відходи електричного та електронного обладнання)



(Стосується країн, в яких запроваджено системи розподіленої утилізації)

Ця позначка на виробі, аксесуарах або в документації до них вказує, що виріб, а також відповідні електронні аксесуари (наприклад, зарядний пристрій, гарнітура, USB-кабель) не можна викидати разом із побутовим сміттям після завершення терміну експлуатації. Щоб запобігти можливій шкоді довкіллю або здоров'ю людини через неконтрольовану утилізацію, утилізуйте це обладнання окремо від інших видів відходів, віддаючи його на переробку та уможливорюючи таким чином повторне використання матеріальних ресурсів.

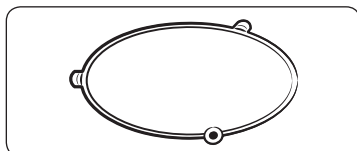
Фізичні особи можуть звернутися до продавця, у якого було придбано виріб, або до місцевого урядового закладу, щоб отримати відомості про місця та способи нешкідливої для довкілля вторинної переробки виробу.

Корпоративним користувачам слід звернутися до свого постачальника та перевірити правила й умови договору про придбання. Цей виріб потрібно утилізувати окремо від інших промислових відходів.

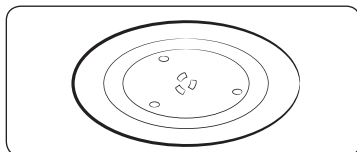
Встановлення

Приладдя

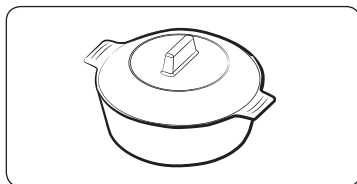
Залежно від придбаної моделі в комплекті постачаються декілька аксесуарів, які можна використовувати в різний спосіб.



- 01 Роликова опора**, яку ставлять по центру печі.
Роликова опора підтримує скляну тарілку.



- 02 Скляна тарілка**, яку ставлять на роликову опору так, щоб центр був з'єднаний із муфтою.
Скляна тарілка служить як поверхня для приготування; її можна легко вийняти і почистити.

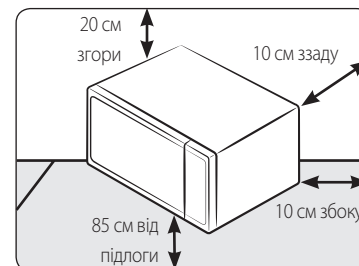


- 03 Посудина для приготування на парі**, дивіться стор. 23–24.
(Лише для моделей MS23F301TF*, MS23F302TF*)
Для режиму приготування на парі використовуйте пластикову пароварку.

⚠ УВАГА

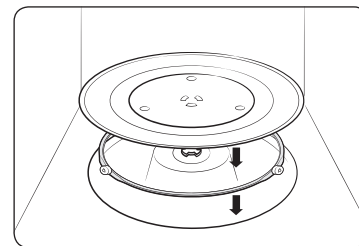
- Якщо не встановлено роликову опору і скляну тарілку, користуватися мікрохвильовою піччю **НЕ МОЖНА**.

Місце встановлення



- Виберіть пласку, рівну поверхню на висоті приблизно 85 см від підлоги. Поверхня має витримувати вагу печі.
- Забезпечте простір для вентиляції: не менше 10 см позаду і з боків та 20 см згори.
- Не встановлюйте піч у спекотному або вологому місці, наприклад поряд з іншими печами або обігрівачами.
- Дотримуйтеся технічних вимог щодо живлення для цієї печі. Використовуйте лише схвалений кабель-подовжувач, якщо такий потрібний.
- Перед першим використанням печі протріть внутрішні поверхні та ущільнювач дверцят вологою ганчіркою.

Скляна тарілка



Вийміть із печі всі пакувальні матеріали. Встановіть роликову опору і скляну тарілку. Упевніться, що тарілка вільно обертається.

Догляд

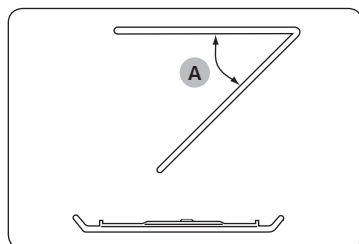
Чищення

Чистьте піч регулярно, що уникнути накопичення бруду на поверхні або всередині печі. Звертайте увагу на дверцята, ущільнювачі дверцят, скляну тарілку та роликову опору (лише для відповідних моделей). Якщо дверцята не відкриваються чи не закриваються належним чином, спершу перевірте, чи не накопився бруд на ущільнювачі дверцят. Для чищення внутрішньої та зовнішньої поверхні печі використовуйте м'яку ганчірку, змочену в мильній воді. Сполосніть і ретельно висушіть піч.

Видалення стійких забруднень із неприємним запахом усередині печі

1. Поставте горняк з розведеним лимонним соком посередині скляної тарілки порожньої печі.
2. Нагрівайте піч 10 хвилин за максимального рівня потужності.
3. Після завершення циклу зачекайте, поки піч охолоне. Тоді відчиніть дверцята і почистьте камеру печі.

Чищення внутрішньої поверхні моделей з обертним нагрівальним елементом



Щоб почистити верхню частину камери, опустіть верхній нагрівальний елемент на 45° (A), як показано на малюнку. Так чистити верхню частину камери буде зручніше. Після завершення чищення встановіть верхній нагрівальний елемент на місце.

⚠ УВАГА

- Підтримуйте дверцята і ущільнювач дверцят у чистоті і перевіряйте, чи належним чином відчиняються та зачиняються дверцята. Інакше строк служби печі може бути коротшим.
- Слідкуйте, щоб не пролити воду у вентиляційні отвори печі.
- Не використовуйте для чищення печі абразивні або хімічні речовини.
- Після кожного використання печі чистьте камеру м'яким миючим засобом, коли піч охолоне.

Заміна (ремонт)

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Ця піч не має внутрішніх частин, які може зняти користувач. Не намагайтеся замінити частину або ремонтувати піч самотужки.

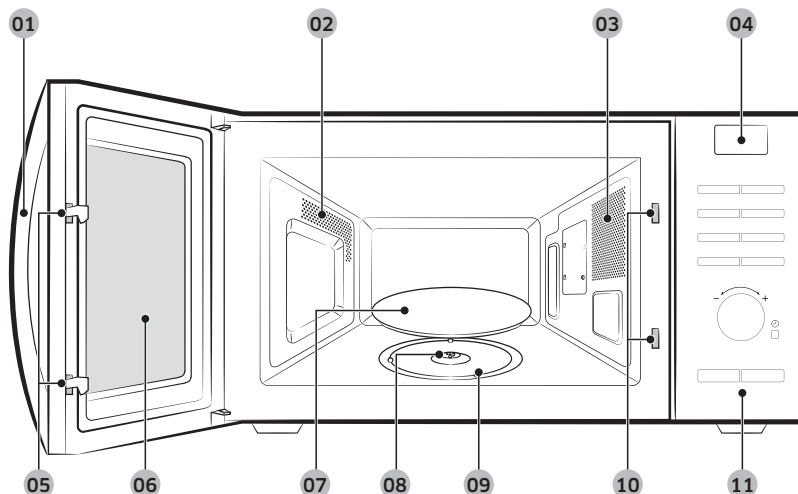
- У разі виникнення проблем із завісами, ущільнювачем та/або дверцятами зверніться до кваліфікованого техника або в місцевий центр обслуговування Samsung щодо технічної підтримки.
- З питань заміни лампочки звертайтеся до місцевого центру обслуговування Samsung. Не замінюйте її самотужки.
- У разі виникнення проблем із корпусом печі спершу від'єднайте кабель живлення від розетки, а тоді зверніться в місцевий центр обслуговування Samsung.

Догляд за пристроєм у разі тривалого простою

Якщо ви не використовуватимете піч тривалий час, від'єднайте кабель живлення від розетки і перемістіть піч у сухе, незаплене місце. Пил і волога, які накопичуються всередині печі, можуть негативно вплинути на її роботу.

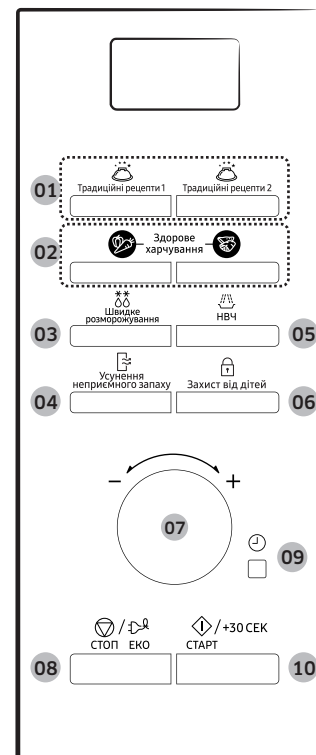
Функції печі

Піч



- | | | |
|----------------------------------|------------------------|-------------------|
| 01 Ручка дверцят | 02 Вентиляційні отвори | 03 Підсвітка |
| 04 Дисплей | 05 Замки дверцят | 06 Дверцята |
| 07 Склона тарілка | 08 Підставка | 09 Роликова опора |
| 10 Отвори блокувальних контактів | 11 Панель керування | |

Панель керування



- | |
|--|
| 01 Традиційні рецепти |
| 02 Здорове харчування |
| 03 Швидке розморожування |
| 04 НВЧ (СВЧ) |
| 05 Усунення неприємного запаху |
| 06 Захист від дітей |
| 07 Круглий регулятор (Вага/Порція/Час) |
| 08 Годинник |
| 09 СТОП/ЕКО |
| 10 СТАРТ/+30 СЕК |

Використання печі

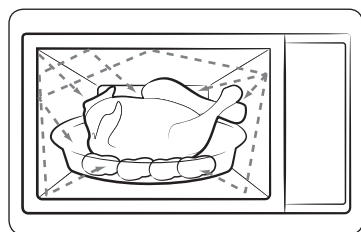
Як працює мікрохвильова піч

Мікрохвилі (НВЧ (СВЧ)) – це електромагнітні хвилі високої частоти. Енергія, яку вони несуть, дозволяє готувати та підігрівати їжу, не змінюючи ні її вигляду, ні кольору.

Мікрохвильову піч можна використовувати для:

- розморожування продуктів
- підігрівання продуктів
- приготування їжі

Принципи приготування їжі.



1. Хвилі, які генеруються магнетроном та відбиваються стінками внутрішньої камери, рівномірно розповсюджуються на їжу, яка обертається на скляній тарілці. Таким чином їжа готується рівномірно з усіх боків.
2. Мікрохвилі проникають у їжу на глибину до 2,5 см. Далі приготування продовжується завдяки тому, що тепло розсіюється всередині їжі.
3. Час приготування їжі може бути різним залежно від посуду та властивостей продуктів, зокрема:
 - кількості та густини;
 - вмісту води;
 - початкової температури (охладжена страва чи кімнатної температури).

⚠ УВАГА

Оскільки страва всередині готується завдяки розсіюванню тепла, то приготування триває навіть після того, як страву вийнято з печі. Тому потрібно дотримуватися часу витримки, який вказано у рецептах страв і цій інструкції, щоб отримати:

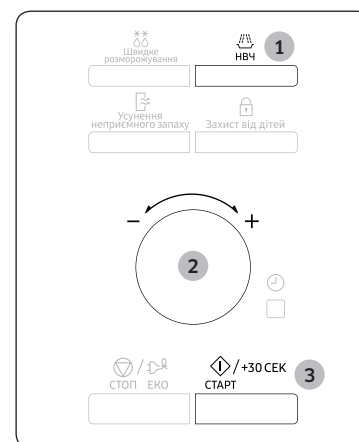
- рівномірно приготовлену їжу аж до самої середини та
- їжу з однаковою температурою у всіх частинах.

Як перевірити, чи мікрохвильова піч працює нормально

Ці прості вказівки допоможуть вам у будь-який момент перевірити, чи піч працює нормально.

Відкрийте дверцята печі, потягнувши за ручку з правого боку.

Поставте на скляну тарілку склянку води. Потім закрийте дверцята.



1. Натисніть кнопку **НВЧ (СВЧ)** (НВЧ).

На дисплеї відображається індикація 800 Вт (максимальна потужність приготування).

2. Встановіть час приготування від 4 до 5 хвилин, повертаючи **Круглий регулятор**, тоді натисніть кнопку **СТАРТ/+30 СЕК** (СТАРТ).

Всередині печі засвітиться світло, і тарілка почне крутитися.

- 1) Починається приготування їжі, і коли воно завершиться, піч подасть чотири звукові сигнали.
- 2) Звуковий сигнал, що нагадує про закінчення приготування, пролунає 3 рази (з інтервалом в одну хвилину).
- 3) На дисплеї знову з'явиться відображення поточного часу.

📖 ПРИМІТКА

Піч потрібно підключити до відповідної напінної розетки. У печі має бути встановлена скляна тарілка. Якщо вибрати рівень потужності, нижчий за максимальний, потрібно буде більше часу для того, щоб вода закипіла.



Використання печі

Встановлення часу

Придбана вами мікрохвильова піч має вмонтований годинник. Після подачі живлення на дисплеї автоматично з'явиться індикація «0», «88:88» або «12:00».

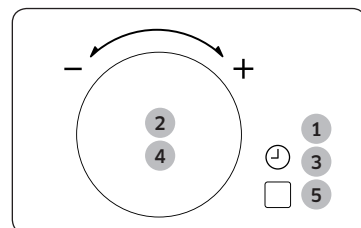
Встановіть поточний час. Час може відображатися як у 12-годинному, так і в 24-годинному форматі.

Годинник необхідно налаштувати:

- коли вперше встановлюєте придбану мікрохвильову піч;
- після збою електроживлення.

ПРИМІТКА

Не забудьте перевстановити годинник у разі переходу з літнього часу на зимовий, і навпаки.



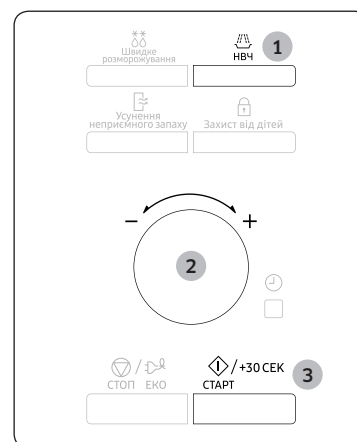
1. Щоб показувати час у...
24-годинному форматі
12-годинному форматі
Натисніть кнопку **Годинник** (1) один чи два рази.
2. Повертайте **Круглий регулятор**, щоб встановити години.
3. Натисніть кнопку **Годинник** (1).
4. Щоб вибрати хвилини, повертайте **Круглий регулятор**.
5. Натисніть кнопку **Годинник** (1).

Приготування/Розігрівання їжі

Нижче пояснено, як правильно приготувати або розігріти їжу.

ЗАВЖДИ перевіряйте встановлені вами режими, перед тим як залишити піч без нагляду.

Насамперед викладіть продукти на середину скляної тарілки і закрийте дверцята.



1. Натисніть кнопку **НВЧ (СВЧ)** (1).
На дисплеї відображається індикація 800 Вт (максимальна потужність приготування):
Натискайте кнопку **НВЧ (СВЧ)** (1), поки на дисплеї не з'явиться необхідний рівень потужності у ватах.
Дивіться таблицю рівнів потужності.
2. Встановіть час приготування, повертаючи **Круглий регулятор**.
Час приготування відображатиметься на дисплеї.
3. Натисніть кнопку **СТАРТ/+30 СЕК** (3).
Всередині печі засвітиться світло, і тарілка почне крутитися.
 - 1) Починається приготування їжі, і коли воно завершиться, піч подасть чотири звукові сигнали.
 - 2) Звуковий сигнал, що нагадує про закінчення приготування, пролунає 3 рази (з інтервалом в одну хвилину).
 - 3) На дисплеї знову з'явиться відображення поточного часу.

УВАГА

Ніколи не вмикайте порожню мікрохвильову піч.

ПРИМІТКА

Якщо потрібно розігріти їжу протягом короткого часу на максимальній потужності (800 Вт), просто натисніть кнопку **+30 СЕК** по одному разу для кожних 30 секунд часу приготування. Піч відразу запрацює.



Рівень потужності

Можна вибрати один із нижченаведених рівнів потужності.

Рівень потужності	Вихідна потужність
ВИСОКИЙ	800 Вт
ВИЩЕ СЕРЕДНЬОГО	600 Вт
СЕРЕДНІЙ	450 Вт
НИЖЧЕ СЕРЕДНЬОГО	300 Вт
РОЗМОРОЖУВАННЯ	180 Вт
НИЗЬКИЙ/НЕ ДАВАТИ ОХОЛОНУТИ	100 Вт

ПРИМІТКА

- Якщо вибрати вищий рівень потужності, то час приготування необхідно зменшити.
- Якщо вибрати нижчий рівень потужності, то час приготування необхідно збільшити.

Регулювання часу приготування

Час приготування можна збільшити, натискаючи кнопку **+30 СЕК** по одному разу для кожних 30 секунд, які ви хочете додати.



Натисніть кнопку **+30 СЕК** один раз для кожних 30 секунд, які потрібно додати.

Зупинка приготування їжі

Приготування страви можна зупинити у будь-який момент, щоб:

- перевірити страву;
- перевернути або помішати страву;
- залишити страву на витримку.

Щоб зупинити приготування...	Виконайте таке...
Тимчасово	• Відкрийте дверцята. Приготування їжі зупиняється. • Щоб продовжити приготування, знову закрийте дверцята і натисніть кнопку СТАРТ/+30 СЕК (↔).
Остаточно	• Один раз натисніть кнопку СТОП/ЕКО (⏻). Приготування їжі зупиняється. • Щоб скасувати параметри режиму приготування, знову натисніть кнопку СТОП/ЕКО (⏻).

Встановлення режиму заощадження електроенергії

Піч обладнано функцією заощадження електроенергії. Ця система дозволяє заощадити електроенергію, коли піч не використовується.



- Натисніть кнопку **СТОП/ЕКО** (⏻).
- Щоб скасувати режим заощадження електроенергії, відкрийте дверцята і натисніть будь-яку кнопку. На екрані відобразиться поточний час. Піч готова до використання.

ПРИМІТКА

Автоматична функція заощадження електроенергії

Якщо ви не виберете жодної функції, коли пристрій перебуває посеред процесу налаштування або увімкнено тимчасовий режим зупинки, функцію буде скасовано, і за 25 хвилин з'явиться годинник. Індикатор печі вимкнеться за 5 хвилин після того, як відкриються дверцята.

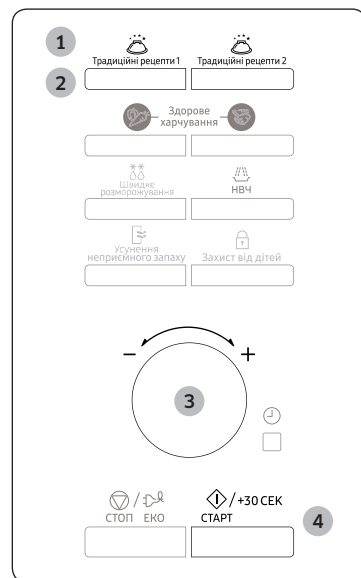
Використання печі

Використання функції автоматичного приготування улюблених страв

Функції **Традиційні рецепти** (🍲) включають/пропонують попередньо визначений час приготування. Вам не потрібно вводити ані часу готування, ані рівня потужності.

Вибрати налаштування для порції можна, повернувши **Круглий регулятор**.

Відкрийте дверцята. Помістіть продукти посередині скляної тарілки. Закрийте дверцята.



1. Натисніть кнопку **Традиційні рецепти 1** (🍲) або **Традиційні рецепти 2** (🍲).
2. Виберіть категорію їжі, яку ви готуєте, натиснувши кнопку **Традиційні рецепти 1** (🍲) або **Традиційні рецепти 2** (🍲). Опис запрограмованих параметрів дивіться в таблиці на наступній сторінці.
 - Натисніть кнопку **Традиційні рецепти 1** (🍲) один раз: 1.
 - Натисніть кнопку **Традиційні рецепти 1** (🍲) два рази: 2.
 - Натисніть кнопку **Традиційні рецепти 2** (🍲) один раз: 1.
 - Натисніть кнопку **Традиційні рецепти 2** (🍲) два рази: 2.
3. Повертаючи **Круглий регулятор**, виберіть продукти.
4. Натисніть кнопку **СТАРТ/+30 СЕК** (▶). Страва готуватиметься за вибраною програмою.
 - Коли приготування завершиться, чотири рази пролунає звуковий сигнал, і на дисплеї блимне цифра «0». Після цього звуковий сигнал лунатиме 1 раз щохвилини.

⚠ УВАГА

Використовуйте лише безпечний для мікрохвильової печі посуд.

У таблиці нижче подано 4 різні програми режиму **Традиційні рецепти** (🍲), кількість продуктів, продукти та відповідні рекомендації.

1. Сніданок (натисніть кнопку **Традиційні рецепти 1** (🍲) один раз: 1.)

Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
1 Каша вівсяна	260 г	Суха вівсянка «Геркулес» – 50 г, цукор – 5 г, сіль – 0,5 г, окріп – 200 мл, холодне молоко – 100 мл
	Вказівки	Покладіть суху вівсянку, цукор і сіль у глибоку миску. Залийте окріп і молоко та ретельно перемішайте. Увімкніть програму.
2 Каша гречана	200 г	Гречка – 100 г, сіль – 2 г, окріп – 300 мл
	Вказівки	Покладіть гречку та сіль у глибоку миску. Залийте окропом і ретельно перемішайте. Увімкніть програму.
3 Яйце-пашот	1 шт.	Яйце – 1 шт., вода – 150 мл, оцет 9% – 10–15 мл
	Вказівки	Поставте миску з водою та оцтом у мікрохвильову піч. Доведіть воду до кипіння. Коли пролунає звуковий сигнал, дістаньте миску з киплячою водою та оцтом. Виделкою утворивши в мисці вир, вилийте у нього яйце із шкаралупи. Потім продовжте приготування.
4 Сосиски з зеленим горошком	Сосиски - 2 шт. Гарячий горошок - 132 г	Сосиски - 2 шт. по 50 г, масло - 5 г, консервованний горошок - 135 г (суха вага)
	Вказівки	У тарілку покладіть проколоті сосиски без обгортки, збоку покладіть масло. Зверху на масло викладіть горошок. Увімкніть програму.
5 Омлет	130–135 г	Яйце – 3 шт., молоко – 30 мл, сіль – 2 г
	Вказівки	Збийте яйця із молоком і сіллю, а потім вилийте суміш на тарілку. Увімкніть програму.

Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
6 Кекс	180 г	Цукор – 45 г, ванільний цукор – 5 г, масло – 40 г, половина яйця, молоко – 30 мл, порошок для печива – 3 г, борошно – 100 г
	Вказівки Ретельно змішайте цукор, ванільний цукор і масло. Додайте збите яйце. Додайте всі інші складники. Покладіть суміш у посудину, змащену маслом. Увімкніть програму. Перш ніж виймати кекс із посудини, почекайте, поки він вистигне.	
7 Лимонні кульки	190 г (5 шт.)	Борошно – 100 г, масло – 50 г, цукор – 40 г, жовток – 1/2 шт., тепла вода – 1 ст. л., лимонна цедра; для глазури: жовток – 1 шт., цукрова пудра – 3–5 г
	Вказівки Ретельно змішайте всі складники. Сформууйте п'ять кульок. Покладіть їх на вощений папір. Поставте усе на скляну тарілку. Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, змастіть жовтком верх кульок, посипте цукром-пудрою і продовжуйте приготування. Дайте кулькам вистигнути.	

2. Обід (натисніть кнопку Традиційні рецепти 1 (🍲) два рази: 2.)

Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
1 Борщ	340 г	01 Тертий буряк – 50 г, нарізана соломкою капуста – 20 г, терта морква – 15 г, нарізана соломкою цибуля – 10 г, томатна паста – 15 г, цукор – 5 г 02 М'ясний бульйон або вода із сухим концентратом – 650 мл, лавровий лист – 1 шт., оцет 9% – 5 мл за бажанням
	Вказівки Покладіть усі складники у велику миску (01), залийте гарячим бульйоном (бульйон із яловичини або вода із сухим концентратом – 650 мл) і додайте лаврове листя. Увімкніть програму.	
2 М'ясна солянка	340 г	01 Нарізана соломкою цибуля – 45 г, бульйон із яловичини або вода із сухим концентратом – 350 мл 02 Каперси – 7 г, терті солоні огірки – 50 г, томатна паста – 10 г, чорні оливки – 16 г, маринад із чорних оливок – 20 мл, лаврове листя – 1 шт., м'ясне асорті – 30 г, бульйон із яловичини або вода із сухим концентратом – 300 мл
	Вказівки Покладіть цибулю у велику миску, залийте киплячим бульйоном (01). Поставте у піч і увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, додайте решту складників (02). Ретельно перемішайте, додайте бульйон, лаврове листя і продовжте приготування.	
3 Курачий суп з локшиною	350 г	Вермішель – 10 г, куряче філе – 50 г, терта морква – 15 г, нарізана соломкою цибуля – 10 г, курячий бульйон або вода із сухим концентратом – 440 мл
	Вказівки Покладіть вермішель у велику миску, залийте киплячим бульйоном. Додайте всі інші складники. Ретельно перемішайте, поставте в піч і увімкніть програму.	

Використання печі

Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
4 Свинний ошийок з гірчицею	250 г	01 Свиняча шия – 150 г, морква терта – 20 г, нарізана соломкою цибуля – 20 г, курячий бульйон або вода із сухим концентратом – 100 мл 02 Для приготування соусу: борошно – 5 г, діжонська гірчиця – 20 г, сметана – 30 г, вода – 50 мл
	Вказівки Поріжте м'ясо довгими скибками, підготуйте овочі і додайте курячий бульйон (01). Покладіть все у глибоку миску. Ретельно перемішайте, поставте в піч і увімкніть програму. Змішайте всі складники для соусу (02). Коли пролунає звуковий сигнал, влийте соус у бульйон із м'ясом, перемішайте і продовжуйте приготування страви.	
5 М'ясні їжаки	220 г	01 М'ясний фарш (яловичина та свинина) – 120 г (розділити на три частини), звичайний варений рис – 40 г, сіль – 1 г, чорний мелений перець – ½ г, нарізана соломкою цибуля – 20 г, подрібнений часник – 3 г, курячий бульйон або вода із сухим концентратом – 100 мл 02 Для приготування соусу: борошно – 5 г, томатна паста – 10 г, вода – 40 мл
	Вказівки Покладіть рис у фарш. Додайте приправи і ретельно вимішайте руками. Сформуйте три кульки. Покладіть у глибоку миску цибулю і часник. Зверху покладіть м'ясні кульки і залийте бульйоном. Поставте тарілку в піч. 01 Увімкніть програму. Змішайте всі складники для соусу. 02 Коли пролунає звуковий сигнал, влийте соус у бульйон із м'ясними кульками. Переверніть їх і продовжуйте приготування.	
6 Фруктовий компот	200 мл	Курага – 25 г, чорнослив – 20 г, яблучна сушка – 15 г, цукор – 10 г, лимонна кислота – 2 щіпки, окріп – 450 мл
	Вказівки Покладіть усі складники у велику миску, залийте окропом. Увімкніть програму.	

Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
7 Суп з овочів	350 г	Морожені овочі – 150 г, овочевий бульйон або вода із сухим концентратом – 300 мл
	Вказівки Покладіть усі складники у велику миску, залийте киплячим бульйоном. Увімкніть програму.	
8 Пельмені	185 г (15 шт.)	Морожені пельмені – 15 шт. (по 10–12 г кожен), курячий бульйон або вода із сухим концентратом – 600 мл, чорний перець горошком – 3–5 шт., лаврове листя – 1 шт.
	Вказівки Покладіть усі складники у велику миску, залийте киплячим бульйоном. Перемішайте, піднімаючи з дна. Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, переверніть і продовжуйте приготування страви.	

3. Вечеря (натисніть кнопку Традиційні рецепти 2 () один раз: 1.)

Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
1 Курячі ніжки з чорносливом	325 г 2 шт.	Наріzana соломкою цибуля – 15 г, наріzana соломкою морква – 20 г, курячі ніжки – 2 шт. (по 160–180 г), чорнослив – 5–7 шт. (50 г), курячий бульйон або вода із сухим концентратом – 200 мл
	Вказівки Покладіть у миску цибулю та моркву. Зверху покладіть курячі ніжки, чорнослив і залийте бульйоном. Поставте тарілку в мікрохвильову піч. Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, переверніть ніжки і продовжуйте приготування страви.	
2 Варена індичка з овочами	315 г	Філе індички, нарізане довгими скибками – 150 г, нарізані соломкою цукіні – 50 г, наріzana соломкою цибуля – 15 г, наріzana соломкою морква – 20 г, курячий бульйон або вода із сухим концентратом – 150 мл
	Вказівки Покладіть усі складники у миску, залийте киплячим бульйоном. Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, переверніть м'ясо, перемішайте овочі і продовжуйте приготування страви.	
3 Картопля, запечена цілком	140–180 г 1–2 шт.	Велика картопля – 160–200 г, 1–2 шт.
	Вказівки Помийте картоплю і проколiть шкірку виделкою. Покладіть у мікрохвильову піч. Увімкніть програму. Наріzano порціями для подачі. Перед поданням на стіл додайте масло, сметану, сир тощо.	

Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
4 Рататуй	260 г	Цукіні, нарізані кубиками – 100 г, морква, наріzana кубиками – 60 г, болгарський перець, нарізаний кубиками – 75 г, цибуля, наріzana кубиками – 45 г, подрібнений часник – 6 г, томатна паста – 10 г (орегано та базилік до смаку), овочевий бульйон або вода із сухим концентратом – 130 мл
	Вказівки Покладіть усі складники у миску. Додайте орегано та базилік. Ретельно перемішайте. Увімкніть програму.	
5 Риба під соусом	340 г	01 Нарізаний соломкою буряк – 30 г, наріzana соломкою морква – 30 г, наріzana соломкою цибуля – 15 г, рибний/курячий бульйон або вода із сухим концентратом – 200 мл 02 Для приготування соусу: борошно – 10 г, томатна паста – 10 г, сметана – 30 г, вода – 50 мл 03 Філе коропа або судака – 150 г, лаврове листя – 1 шт.
	Вказівки Покладіть усі складники у миску, залийте киплячим бульйоном. (01) Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал печі, додайте соус і перемішайте з овочами та бульйоном (02). Додайте рибу та лаврове листя (03). Потім продовжте приготування.	
6 Стейк із сьомги	125 г	Стейк із лосося – 150–170 г, сіль – 1 г, вода – 20 г (на вибір лимон/апельсин – 10 г (витиснути сік))
	Вказівки Приправте стейк із лосося. Покладіть його на тарілку і додайте води. (Якщо бажаєте, додайте сік). Поставте в мікрохвильову піч і увімкніть програму.	

Використання печі

Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
7 Риба на пару з вершковим соусом	120 г + 53 г соусу	Філе тунця – 140–150 г (або філе судака), лимон – 10 г (витиснути сік), сіль – 1 г, вода – 30 г, лаврове листя – 1 шт., соус: круто зварене яйце – 20 г (½ яйця), подрібнена петрушка – 3–5 г, масло – 30 г (мікрохвилі 800 Вт – 1 хв.)
Вказівки Приправте рибне філе. Покладіть його на тарілку і додайте води. Поставте в мікрохвильову піч і увімкніть програму. Окремо приготуйте соус. Зваріть яйце і поріжте його на дрібні кубики. Поріжте петрушку і розтопіть масло. Змішайте всі складники і викладіть на рибу.		

4. Особливі події (натисніть кнопку Традиційні рецепти 2 (🍲) два рази: 2.)

Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
1 Риба під соусом	270 г	01 Шампінйони – 30 г, філе судака – 150 г, олія – 5 г 02 Сметана – 30 г (2x15 г) 03 Запечена картопля, нарізана кружальцями – 2 шт. по 60–70 г, сіль – 5 г, білий мелений перець – ½ г, третій сир – 25 г
Вказівки Покладіть гриби у миску, збоку покладіть рибу. Скропіть олією (01). Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, налейте половину сметани в керамічну миску (в центр) (02). Покладіть зверху гриби. На них викладіть рибу. Додайте приправи. Навколо риби викладіть нарізану картоплю. Картоплю посипте тертим сиром (03). Потім продовжте приготування.		
2 Перець фарширований	480–500 г 2 шт.	01 Болгарський перець – 2 шт. по 80 г, м'ясний фарш (яловичина та свинина) – 150–190 г (розділити на дві частини), звичайний варений рис – 10–20 г, сіль – 5 г, чорний мелений перець – ½ г, бульйон із яловичини або вода із сухим концентратом – 200 мл 02 Для приготування соусу: борошно – 5 г, томатна паста – 10 г, вода – 50 мл
Вказівки Покладіть рис у фарш. Додайте приправи і ретельно вимішайте руками. Вийміть із перців серединку і зернята. Нафаршируйте перці м'ясом. Покладіть у миску і залийте бульйоном (01). Увімкніть програму. Змішайте всі складники для соусу (02). Коли пролунає звуковий сигнал, влийте соус у бульйон із фаршированими перцями. Переверніть їх і продовжуйте приготування.		

Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
3 Форель з овочами	210–240 г	Масло – 10 г (2 x 5 г), нарізана соломкою морква – 35 г, нарізана соломкою цибуля – 25 г, подрібнений часник – 3 г, подрібнена зелень селери – 5 г, форель – 1 шт. (220–250 г), сіль – 1 г, білий мелений перець – ½ г, масло – 5 г
	Вказівки Розмажте масло по центру аркуша вощеного паперу. Покладіть моркву, цибулю, часник і селеру. На овочі викладіть приправлену форель. Зверху змастіть рибу маслом. Накрийте. Поставте в мікрохвильову піч і почніть готувати.	
4 Стейк з лосося на пару	150–170 г	Стейк із лосося з кістками і шкірою – 200–250 г, сіль – 1 г, лимон – 15 г (витиснути сік), вода – 20 г
	Вказівки Приправте стейк із лосося. Покладіть його на тарілку і додайте води. Поставте в мікрохвильову піч і увімкніть програму.	
5 Азу	250 г	01 Свиняча шия, нарізана довгими скибками – 170 г, нарізана соломкою цибуля – 20 г, курячий бульйон або вода із сухим концентратом – 100 мл 02 Для приготування соусу: Борошно – 5 г, томатна паста – 15 г, вода – 50 мл, терті солоні огірки – 30 г
	Вказівки Покладіть м'ясо та цибулю в глибоку миску і залийте бульйоном. (01) Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, переверніть, додайте соус (02), перемішуючи з овочами, бульйоном і м'ясом. Перемішайте і продовжте приготування.	
6 Судак з помідорами та сиром	150 г	Філе судака (або коропа) – 80–100 г, майонез – 10 г, сіль – 1 г, помідор, нарізаний кружальцями – 50 г, третий сир – 20 г
	Вказівки Змастіть рибне філе майонезом і посоліть його. Покладіть зверху помідори, скористайтесь зубочисткою. Прикрийте сиром. Покладіть його на тарілку і почніть приготування. Вийміть зубочистку.	

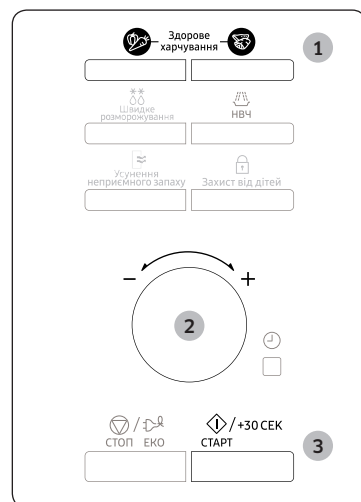
Код/Продукти	Розмір порції	Інгредієнти
7 Журавлинний морс	200 мл	Морожена журавлина – 40 г, цукор – 30 г, вода – 200 мл
	Вказівки Перемеліть морожену журавлину на м'ясорубці. Покладіть усі складники у велику миску. Увімкніть програму. Охолодіть і процідіть.	
8 Печиво	160 г (2x80 г)	Борошно – 85 г, цукор-пудра – 25 г, масло – 50 г, яйце – ½ шт., сіль – 1 г
	Вказівки Ретельно змішайте борошно, цукор-пудру і масло. Додайте сіль і яйце. Ретельно перемішайте. Сформуєте два круглі плескаті печива. Покладіть їх на вощений папір на решітку для гриля. Увімкніть програму.	

Використання печі

Використання функцій приготування здорової їжі

Програма **Здорове харчування** має двадцять попередньо визначених налаштувань часу приготування. Вам не потрібно вводити ані часу готування, ані рівня потужності. Вибрати налаштування для порції можна, повернувши **Круглий регулятор**.

Насамперед викладіть продукти на середину скляної тарілки і закрийте дверцята.



1. Виберіть тип їжі, яку ви готуєте, натиснувши кнопку **Здорове харчування** (🍴) або **Здорове харчування** (🍴) один чи кілька разів.
 2. Виберіть розмір порції, повертаючи **Круглий регулятор** (Дивіться таблицю збоку).
 3. Натисніть кнопку **СТАРТ/+30 СЕК** (⏮).
- Почнеться приготування страви. Коли приготування завершиться
- 1) Піч подасть чотири звукові сигнали.
 - 2) Звуковий сигнал, що нагадує про закінчення приготування, пролунає 3 рази (з інтервалом в одну хвилину).
 - 3) На дисплеї знову з'явиться відображення поточного часу.

⚠ УВАГА

Використовуйте лише безпечний для мікрохвильової печі посуд.

Використання програм функції «Здорове харчування»: овочі і злаки

У таблиці нижче подано 10 програм автоматичного приготування здорових страв з овочів і злаків. У ній вказано кількість продуктів, час витримки та відповідні рекомендації.

Програми 1–10 працюють лише з використанням мікрохвиль.

Код/Продукти	Порція (г)	Час витримки (хв.)	Вказівки
1 Броколі	250 500	1–2	Сполосніть і почистьте свіжу броколі та підготуйте суцвіття. Рівномірно викладіть їх у скляну посудину з кришкою. Для приготування 250 г продуктів додайте 30 мл (2 ст. л.) води, а для приготування 500 г продуктів – 60–75 мл (4–5 ст. л.) води. Поставте миску посередині скляної тарілки. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Після завершення перемішайте.
2 Морква	250	1–2	Помийте та почистьте моркву, наріжте однаковими скибками. Рівномірно викладіть їх у скляну посудину з кришкою. Для приготування 250 г продуктів додайте 30 мл (2 ст. л.) води. Поставте миску посередині скляної тарілки. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Після завершення перемішайте.
3 Зелена квасоля	250	1–2	Сполосніть і почистьте зелену квасолю. Рівномірно викладіть їх у скляну посудину з кришкою. Для приготування 250 г продуктів додайте 30 мл (2 ст. л.) води. Поставте миску посередині скляної тарілки. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Після завершення перемішайте.
4 Шпинат	150	1–2	Помийте та почистьте шпинат. Покладіть його в скляну посудину з кришкою. Не додавайте води. Поставте посудину посередині скляної тарілки. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Після завершення перемішайте.

Код/Продукти	Порція (г)	Час витримки (хв.)	Вказівки
5 Кукурудза в качанах 	250 (1 шт.)	1–2	Помийте та почистьте качани кукурудзи, а потім покладіть їх в овальну скляну посудину. Накрийте плівкою для мікрохвильової печі та проколiть її.
6 Очищена картопля 	250 500	2–3	Помийте, почистіть картоплю і поріжте її на однакові скибочки. Покладіть її у скляну посудину з кришкою. Додайте 45–60 мл (3–4 ст. л.) води. Поставте посудину посередині скляної тарілки. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою.
7 Коричневий рис 	125	5–10	Використовуйте велику посудину з термостійкого скла з кришкою. Додайте подвійну кількість холодної води (¼ л). Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Перш ніж дати страві постояти, перемішайте її, після чого додайте сіль і трави.
8 Макарони з непросіянного борошна 	125	1	Використовуйте велику посудину з термостійкого скла з кришкою. Додайте ½ л окропу, щіпку солі та добре помішайте. Під час приготування страви не накривайте посудину кришкою. Перш ніж дати страві постояти, перемішайте її, після чого злийте всю воду.
9 Кіноа 	125	1–3	Використовуйте велику посудину з термостійкого скла з кришкою. Додайте подвійну кількість холодної води (250 мл). Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Перш ніж дати страві постояти, перемішайте її, після чого додайте сіль і трави.
10 Булгур 	125	2–5	Використовуйте велику посудину з термостійкого скла з кришкою. Додайте подвійну кількість холодної води (250 мл). Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Перш ніж дати страві постояти, перемішайте її, після чого додайте сіль і трави.

Використання програм функції «Здорове харчування»: птиця і риба

У таблиці нижче подано 6 програм автоматичного приготування здорових страв із птиці та риби, їхню вагу, час витримки та відповідні рекомендації. Програми 1–6 працюють лише з використанням мікрохвиль.

Код/Продукти	Порція (г)	Час витримки (хв.)	Вказівки
1 Куряча грудинка 	300 (2 шт.)	2	Сполосніть шматки та покладіть на керамічну тарілку. Накрийте плівкою, призначеною для мікрохвильової печі. Проколiть плівку. Поставте посудину на скляну тарілку.
2 Грудинка індички 	300 (2 шт.)	2	Сполосніть шматки та покладіть на керамічну тарілку. Накрийте плівкою, призначеною для мікрохвильової печі. Проколiть плівку. Поставте посудину на скляну тарілку.
3 Філе риби 	300 (2 шт.)	1–2	Сполосніть рибу та покладіть її на керамічну тарілку, після чого додайте 1 ст. л. лимонного соку. Накрийте плівкою, призначеною для мікрохвильової печі. Проколiть плівку. Поставте посудину на скляну тарілку.
4 Філе лосося 	300 (2 шт.)	1–2	Сполосніть рибу та покладіть її на керамічну тарілку, після чого додайте 1 ст. л. лимонного соку. Накрийте плівкою, призначеною для мікрохвильової печі. Проколiть плівку. Поставте посудину на скляну тарілку.
5 Креветки 	250	1–2	Сполосніть креветки на керамічній тарілці та додайте 1 ст. л. лимонного соку. Накрийте плівкою, призначеною для мікрохвильової печі. Проколiть плівку. Поставте посудину на скляну тарілку.
6 Форель 	200 (1 рибина)	2	Покладіть 2 свіжі цілі рибини в термостійку посудину. Додайте щіпку солі, 1 ст. л. лимонного соку і трави. Накрийте плівкою, призначеною для мікрохвильової печі. Проколiть плівку. Поставте посудину на скляну тарілку.

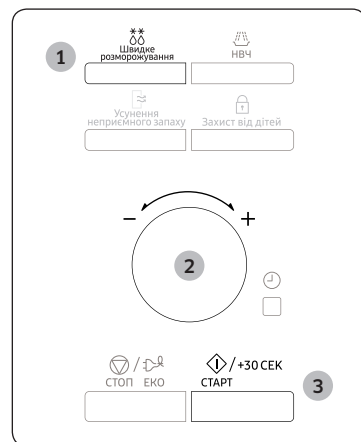
Використання печі

Використання режиму автоматичного швидкого розмороження

Режим **Швидке розморожування** дає змогу швидко розморозити м'ясо, птицю, рибу, хліб/кондитерські вироби. Час розмороження та рівень потужності задані автоматично у програмі.

Вам достатньо вибрати програму і вагу продуктів.

Спершу покладіть заморожені продукти по центру скляної тарілки і закрийте дверцята.



ПРИМІТКА

- Налаштувати параметри розмороження можна також вручну. Для цього виберіть функцію приготування за допомогою мікрохвиль/підігрівання із рівнем потужності 180 Вт. Детальнішу інформацію читайте в розділі «Приготування/Розігрівання їжі» на стор. 12.
- Використовуйте лише безпечний для мікрохвильової печі посуд.

Програми автоматичного швидкого розмороження

У поданій таблиці представлені різні програми режиму **Швидке розморожування**, вагу продуктів, час витримки та відповідні рекомендації.

Перед розмороженням продуктів зніміть з них усі пакувальні матеріали.

Покладіть м'ясо, рибу та фрукти або ягоди на керамічну тарілку.

Код/Продукти	Розмір порції (г)	Час витримки (хв.)	Вказівки
1 М'ясо 	200–1500	20–60	Прикрийте краї алюмінієвою фольгою. Переверніть м'ясо, коли піч подасть звукові сигнали. Ця програма підходить для розмороження яловичини, баранини, свинини, відбивних, стейків та фаршу.
2 М'ясо птиці 	200–1500	20–60	Обгорніть ніжки та кінчики крил алюмінієвою фольгою. Переверніть м'ясо птиці, коли піч подасть звукові сигнали. Ця програма підходить як для цілої курки, так і для окремих частин.
3 Риба 	200–1500	20–50	Обгорніть хвіст цілої риби алюмінієвою фольгою. Переверніть рибу, коли піч подасть звукові сигнали. Ця програма підходить як для цілої риби, так і для філе.
4 Фрукти/Ягоди 	100–600 г	5–20	Розкладіть фрукти рівномірно у глибокій скляній посудині. Цю програму можна застосовувати для всіх видів фруктів.

Довідник із приготування на парі (лише для моделей MS23F301TF*, MS23F302TF*)

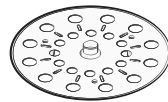
Посудина базується на принципі приготування їжі на парі; вона призначена для швидкого приготування здорової їжі у мікрохвильовій печі Samsung.

Це приладдя ідеальне для приготування рису, макаронів, овочів, тощо у найкоротший термін зі збереженням поживних властивостей продуктів.

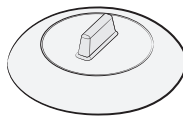
Посудина для приготування на парі для мікрохвильової печі складається з 3 елементів:



Миска



Внутрішній лоток



Кришка

Усі частини витримують температуру від -20 °C до 140 °C.

Придатні для зберігання у морозильній камері. Можна використовувати як окремо, так і разом.

Умови використання

- Не використовуйте:
 - для приготування страв із високим вмістом цукру або жиру,
 - у режимі гриля або в режимі розігрівання (обертання), чи на конфорці.
- Перед першим використанням помийте всі частини водою з милом.
- Про час приготування можна дізнатись з інструкцій у таблиці на наступній сторінці.

Догляд

- Пароварку можна мити в посудомийній машині.
- У разі миття руками використовуйте гарячу воду та миючий засіб. Не використовуйте абразивний матеріал.
- Деякі продукти (наприклад, помідори) можуть вплинути на колір пластмаси. Це нормально і не є несправністю.

Розмороження

Покладіть заморожені продукти в миску, не накриваючи її кришкою. Рідина буде залишатись на дні миски та не пошкодить їжу.

Приготування страв

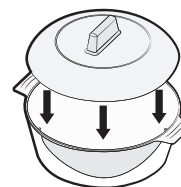
Страва	Розмір порції	Рівень потужності	Час приготування (хв.)	Час витримки (хв.)	Застосування
Артишок	300 г (1–2 шт.)	800 Вт	5–6	1–2	Миска зі вставленим лотком + Кришка
	Вказівки Помийте та почистьте артишоки. Покладіть лоток у миску. Покладіть артишоки на лоток. Додайте одну столову ложку лимонного соку. Накрийте кришкою.				
Свіжі овочі	300 г	800 Вт	4–5	1–2	Миска зі вставленим лотком + Кришка
	Вказівки Помийте, почистьте та наріжте на шматки однакового розміру, тоді зважте овочі (наприклад, броколі, цвітну капусту, моркву, перець). Покладіть лоток у миску. Розкладіть овочі на лотку. Додайте 2 столові ложки води. Накрийте кришкою.				
Заморожені овочі	300 г	600 Вт	7–8	2–3	Миска зі вставленим лотком + Кришка
	Вказівки Покладіть заморожені овочі в миску пароварки. Покладіть лоток у миску. Додайте 1 столову ложку води. Накрийте кришкою. Після приготування ретельно перемішайте.				
Рис	250 г	800 Вт	15–18	5–10	Миска + Кришка
	Вказівки Викладіть рис у миску пароварки. Додайте 500 мл холодної води. Накрийте кришкою. Після приготування залиште білий рис на 5 хвилин, коричневий рис на 10 хвилин.				
Картопля «в мундирах»	500 г	800 Вт	7–8	2–3	Миска + Кришка
	Вказівки Зважте та помийте картоплю і покладіть її у миску пароварки. Додайте 3 ст. л. води. Накрийте кришкою.				



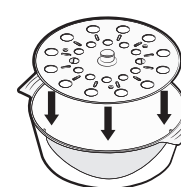
Використання печі

Страва	Розмір порції	Рівень потужності	Час приготування (хв.)	Час витримки (хв.)	Застосування
Рагу (Охолоджене)	400 г	600 Вт	5–6	1–2	Миска + Кришка
Вказівки Викладіть рагу в миску пароварки. Накрийте кришкою. Перш ніж дати страві постояти, ретельно перемішайте.					
Суп (Охолоджений)	400 г	800 Вт	3–4	1–2	Миска + Кришка
Вказівки Налийте у миску пароварки. Накрийте кришкою. Перш ніж дати страві постояти, ретельно перемішайте.					
Заморожений суп	400 г	800 Вт	8–10	2–3	Миска + Кришка
Вказівки Додайте заморожений суп у миску пароварки. Накрийте кришкою. Перш ніж дати страві постояти, ретельно перемішайте.					
Заморожені яблучні пиріжки з варенням	150 г	600 Вт	1–2	2–3	Миска + Кришка
Вказівки Змочіть пиріжки з варенням холодною водою. Покладіть 1–2 заморожені пиріжки поруч у миску пароварки. Накрийте кришкою.					
Фруктовий компот	250 г	800 Вт	3–4	2–3	Миска + Кришка
Вказівки Попередньо знявши шкірку, помивши та нарізавши на шматочки одного розміру чи кубики, зважте свіжі овочі (наприклад, яблука, груші, сливи, абрикоси, манго чи ананас). Покладіть у миску пароварки. Додайте 1–2 ст. л. води і 1–2 ст. л. цукру. Накрийте кришкою.					

Поводження з посудом для приготування на парі

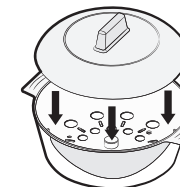


Миска + Кришка



Миска зі вставленим лотком + Кришка

+

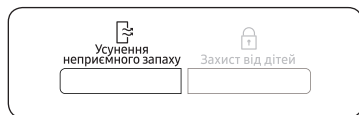


Заходи безпеки:

- Будьте особливо уважні, коли відкриваєте кришку пароварки, оскільки пар, що виходить, може бути дуже гарячий.
- Щоб користуватись виробом після приготування у пароварці, використовуйте кухонні рукавиці.



Використання функції усунення запахів



Використовуйте цю функцію після закінчення приготування продуктів із різким запахом або за значного задимлення всередині печі. Спершу почистьте піч всередині.

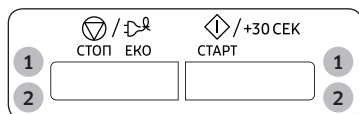
Почистивши піч, натисніть кнопку **Усунення неприємного запаху** (👉). Після завершення піч подасть чотири звукові сигнали.

ПРИМІТКА

- Час усунення запахів запрограмований на заводі на 5 хвилин. Його можна збільшувати з кроком 30 секунд за допомогою кнопки **СТАРТ/+30 СЕК** (⬆️).
- Максимальна тривалість роботи функції усунення запахів становить 15 хвилин.

Вимкнення звукового сигналу

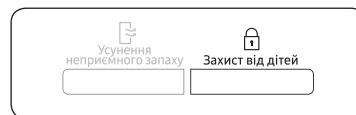
Вимкнути відтворення звукових сигналів можна у будь-який момент.



- Натисніть та утримуйте кнопки **СТОП/ЕКО** (🔌) та **СТАРТ/+30 СЕК** (⬆️) протягом двох секунд.
 - На дисплеї з'являться такі символи:
 - Тепер піч не подаватиме звукові сигнали після натиснення кнопок.
- Щоб знову ввімкнути звуковий сигнал, ще раз натисніть та утримуйте кнопки **СТОП/ЕКО** (🔌) та **СТАРТ/+30 СЕК** (⬆️) протягом двох секунд.
 - На дисплеї з'являться такі символи:
 - Піч знову працює зі звуковими сигналами.

Блокування мікрохвильової печі для безпеки

Цю мікрохвильову піч обладнано спеціальною програмою для безпеки дітей, яка дає змогу заблокувати піч, щоб її неможливо було ввімкнути дітям та особам, які не вміють нею користуватися. Піч можна заблокувати в будь-який час.



- Натисніть і утримуйте кнопку **Захист від дітей** (🔒) одну секунду.
 - Піч заблоковано (неможливо вибрати жодну функцію).
 - На дисплеї з'явиться індикація «L».
- Щоб розблокувати піч, ще раз натисніть і утримуйте кнопку **Захист від дітей** (🔒) одну секунду.
 - Піч знову нормально працює.



Посібник із вибору посуду

Щоб приготувати їжу в мікрохвильовій печі, мікрохвилі мають проникати в їжу, а посуд не має відбивати чи поглинати їх.

Тому слід уважно вибирати посуд для мікрохвильової печі. Якщо на посуді є маркування «безпечний для мікрохвильової печі», тоді все гаразд.

У таблиці нижче перелічені різні види кухонного приладдя і вказано, чи можна його використовувати в мікрохвильовій печі і яким чином це робити.

Кухонне приладдя	Підходить для використання у мікрохвильовій печі	Коментарі
Алюмінієва фольга	✓X	Можна використовувати в невеликих кількостях для захисту окремих ділянок їжі від підгоряння. Якщо фольга розташована надто близько до стінки печі або використовується надто багато фольги, це може спричинити іскріння.
Тарілка для утворення хрусткої скоринки	✓	Не розігрівайте більше 8 хвилин.
Порцеляна і глиняні вироби	✓	Порцеляну, кераміку, глазуровану кераміку і кісткову порцеляну можна використовувати, якщо на них немає металевого оздоблення.
Одноразова пластикова та картонна тара	✓	Деякі заморожені продукти пакують у такий тарі.
Пакування продуктів швидкого приготування		
• Полістиролові горнята та контейнери	✓	Можна використовувати для розігрівання їжі. Перегрівання може спричинити плавлення полістиролу.
• Паперові пакети чи газети	X	Може спалахнути.
• Папір вторинної переробки або металеві затискачі	X	Може спричинити іскріння.
Скляний посуд		
• Посуд, придатний для приготування страви в печі і подачі на стіл	✓	Можна використовувати, якщо він не декорований металевим обідком.

Кухонне приладдя	Підходить для використання у мікрохвильовій печі	Коментарі
• Тонкий скляний посуд	✓	Можна використовувати для розігрівання їжі та рідин. Тонке скло може розбитися або тріснути у разі різкого нагрівання.
• Скляні банки	✓	Можна використовувати лише без кришки. Підходять лише для розігрівання.
Металевий посуд		
• Тарілки	X	Може спричинити іскріння або займання.
• Затискачі для пакетів для замороження	X	
Папір		
• Тарілки, горнята, серветки і кухонний папір	✓	Для нетривалого приготування і розігрівання. Також для поглинання надлишку вологи.
• Папір вторинної переробки	X	Може спричинити іскріння.
Пластик		
• Їмності	✓	Тільки вогнетривкий термопластик. Деякі інші види пластику можуть деформуватися або втратити колір від високої температури. Не використовуйте меламіновий пластик.
• Плівка	✓	Можна використовувати для утримання вологи. Не має торкатися продуктів. Будьте обережні, коли знімаєте плівку після готування, оскільки з-під неї виходить гаряча пара.
• Пакети для замороження	✓X	Лише якщо придатні для кип'ятіння або використання в печі. Не мають бути герметично закриті. Якщо необхідно, проколите виделкою.
Вощений папір або папір, який не пропускає жир	✓	Можна використовувати для утримання вологи та запобігання розбризкуванню.

✓ : рекомендовано ✓X : використовувати обережно X : небезпечно



Посібник із приготування їжі

Мікрохвилі

Мікрохвильова енергія фактично проникає в їжу, притягується та поглинається наявною в їжі водою, жиром і цукром.

Мікрохвилі спричиняють швидке коливання молекул в їжі. Швидке коливання цих молекул створює тертя, що в свою чергу генерує тепло для приготування їжі.

Приготування страв

Посуд для мікрохвильової печі

Для забезпечення максимальної ефективності приготування посуду, що використовується для приготування, має пропускати мікрохвилі крізь себе. Мікрохвилі відбиваються металом, таким як нержавіюча сталь, алюміній і мідь, але вони можуть проникати крізь кераміку, скло, порцеляну і пластмасу, а також крізь папір і дерево. Тому в металевих ємностях готувати не можна.

Продукти, які можна готувати в мікрохвильовій печі

У мікрохвильовій печі можна готувати багато видів продуктів, зокрема свіжі та заморожені овочі, фрукти, макаронні вироби, рис, крупи, боби, рибу і м'ясо. Також у ній можна готувати соуси, заварні креми, супи, парені пудинги, консерви та приправи чатні. Загалом приготування за допомогою мікрохвиль ідеально підходить для будь-яких страв, які зазвичай готують на кухонній плиті. Наприклад, топлення масла або шоколаду.

Використання кришки під час приготування їжі

Дуже важливо накривати їжу під час приготування, оскільки вода, що випаровується, перетворюється в пару і впливає на процес приготування. Їжу можна накривати різними способами, наприклад керамічною тарілкою, пластмасовою кришкою або плівкою для використання у мікрохвильовій печі.

Час витримки

Після завершення приготування важливо дати їжі постояти, щоб температура по всій масі продукту зрівнялася.

Підігрівання рідин і їжі

Для довідки використовуйте рівні потужності і час підігрівання, подані у таблиці нижче.

Страва	Розмір порції	Потужність	Час (хв.)
Напої (Кава, Чай і Вода)	150 мл (1 чашка)	800 Вт	1–1½
	250 мл (1 горнятко)		1½–2
	Вказівки Налийте у чашку/горнятко і розігрійте, не накриваючи. Поставте чашку/горнятко посередині скляної тарілки. Витримайте у мікрохвильовій печі після розігрівання і ретельно перемішайте. Залиште на 1–2 хвилини.		
Суп (Охолоджений)	250 г	800 Вт	3–3½
	Вказівки Вилийте у глибоку керамічну посудину. Накрийте плівкою з отворами. Після підігрівання ретельно помішайте. Ще раз помішайте перед тим, як подавати. Залиште на 2–3 хвилини.		
Рагу (Охолоджене)	350 г	600 Вт	5½–6½
	Вказівки Висипте рагу у глибоку керамічну посудину. Накрийте плівкою з отворами. Час від часу помішуйте під час підігрівання і ще раз перед тим, як подавати на стіл. Залиште на 2–3 хвилини.		
Макарони з соусом (Охолоджені)	350 г	600 Вт	4½–5½
	Вказівки Викладіть макарони (наприклад, спагеті чи яєчні макарони) у пласку керамічну посудину. Накрийте плівкою, призначеною для мікрохвильової печі. Помішайте, перш ніж подавати на стіл. Залиште на 3 хвилини.		
Макарони з начинкою та соусом (Охолоджені)	350 г	600 Вт	5–6
	Вказівки Викладіть макарони з начинкою (наприклад, равіолі, тортелліні) у глибоку керамічну посудину. Накрийте пластмасовою кришкою. Час від часу помішуйте під час підігрівання і ще раз перед тим, як подавати на стіл. Залиште на 3 хвилини.		

Страва	Розмір порції	Потужність	Час (хв.)
Страва на тарілці (Охолоджена)	350 г	600 Вт	5½–6½
Вказівки Покладіть страву з 2–3 охолоджених компонентів на керамічну тарілку. Накрийте плівкою, призначеною для мікрохвильової печі. Залиште на 3 хвилини.			
Макаронні вироби (Заморожені) (Кантеллоні, Макарони, Лазанья)	400 г	450 Вт	16–16½
Вказівки Покладіть заморожені макаронні вироби у маленьку пласку прямокутну посудину з термостійкого скла. Покладіть посудину просто на скляну тарілку, яка обертається. Залиште на 2–3 хвилини.			

Усунення несправностей

Усунення несправностей

Якщо у вас виникла будь-яка з нижченаведених проблем, спробуйте подані вирішення.

Проблема	Причина	Вирішення
Загальні дані		
Неможливо належним чином натиснути кнопки.	Можливо, між кнопками накопилися сторонні речовини.	Усуньте сторонні речовини і повторіть спробу.
	Для моделей із сенсорним екраном: на поверхні зібралася волога.	Витріть вологу.
	Увімкнено функцію блокування від дітей.	Вимкніть блокування від дітей.
Не відображається час.	Встановлено еко-режим (заощадження електроенергії).	Вимкніть еко-режим.
Піч не працює.	Відсутнє живлення.	Перевірте, чи підключено живлення.
	Відкриті дверцята.	Закрийте дверцята і спробуйте ще раз.
	На механізм попередження про відкриті дверцята потрапили сторонні речовини.	Усуньте сторонні речовини і повторіть спробу.
Піч припиняє працювати посеред робочого процесу.	Користувач відкрив дверцята, щоб перевернути страву.	Перевернувши страву, натисніть кнопку СТАРТ/+30 СЕК ще раз, щоб продовжити роботу.

Проблема	Причина	Вирішення
Під час роботи вимикається живлення.	Піч працювала упродовж тривалого часу.	Після тривалої роботи дайте печі час охолонути.
	Вентилятор охолодження не працює.	Послухайте, як звучить вентилятор охолодження.
	Ви намагаєтеся увімкнути піч без продуктів усередині.	Покладіть продукти в піч.
	Недостатньо простору для вентиляції печі.	На печі спереду та ззаду є вентиляційні отвори для забору/виведення повітря. Дотримуйтеся вказівок щодо зазорів, зазначених у посібнику зі встановлення.
	До однієї розетки підключено кілька пристроїв.	Виділіть для печі окрему розетку.
Під час роботи печі чується потріскування, піч не працює.	Якщо ви готуєте їжу у щільно закритій посудині чи в посудині з кришкою, може чути потріскування.	Не використовуйте герметичні посудини, оскільки під час приготування через розширення вмісту вони можуть вибухнути.
Зовнішня поверхня печі надто нагрівається під час роботи.	Недостатньо простору для вентиляції печі.	На печі спереду та ззаду є вентиляційні отвори для забору/виведення повітря. Дотримуйтеся вказівок щодо зазорів, зазначених у посібнику зі встановлення.
	На печі лежать сторонні предмети.	Заберіть будь-які предмети з печі.
Неможливо належним чином відкрити дверцята.	Між дверцятами і внутрішньою частиною печі зібралася залишки їжі.	Почистьте піч і відкрийте дверцята.
Режим нагрівання, зокрема підігрівання, не працює належним чином.	Піч може не працювати, якщо ви готуєте надто багато продуктів чи використовуєте невідповідний посуд.	Поставте в піч горняк води (горняк має бути придатне для використання в мікрохвильовій печі), на 1–2 хвилини і перевірте, чи вода нагрівається. Зменште кількість їжі і ще раз увімкните потрібну функцію. Використовуйте посуд із плоским дном.

Проблема	Причина	Вирішення
Функція розморожування не працює.	Готується надто багато їжі.	Зменште кількість їжі і ще раз увімкните потрібну функцію.
Внутрішнє освітлення тьмяне або не вмикається.	Дверцята залишили відчиненими на тривалий час.	Внутрішнє освітлення може вимикатися автоматично, якщо увімкнено еко-режим. Закрийте і ще раз відкрийте дверцята або натисніть кнопку СТОП/ЕКО .
	На внутрішню лампу потрапили сторонні речовини.	Протріть внутрішню поверхню печі та перевірте ще раз.
Під час приготування лунає звуковий сигнал.	Якщо увімкнено функцію автоматичного приготування, звуковий сигнал означає, що час перевернути продукти.	Перевернувши страву, натисніть кнопку СТАРТ/+30 СЕК ще раз, щоб продовжити роботу.
Піч встановлена нерівно.	Піч встановлено на нерівній поверхні.	Упевніться, що піч встановлено на рівній, стійкій поверхні.
Під час приготування спостерігається іскріння.	Під час роботи печі/функції розморожування використовується металевий посуд.	Не використовуйте металевий посуд.
З увімкненням живлення піч відразу починає працювати.	Дверцята не закрито належним чином.	Закрийте дверцята і спробуйте ще раз.
Піч наелектризована.	Живлення або розетку не заземлено належним чином.	Перевірте, чи належно заземлено живлення та розетку.
- На печі є краплі води. - Через зазор у дверцятах виходить пара. - У печі залишається вода.	Залежно від їжі в певних випадках може виділятися волога чи пара. Це не є несправністю печі.	Дайте печі охолонути і витріть її сухим рушником.
	Недостатньо простору для вентиляції печі.	Дотримуйтеся вказівок щодо зазорів для вентиляції, зазначених у посібнику зі встановлення.



Усунення несправностей

Проблема	Причина	Вирішення
Надто яскраве світло в печі.	Яскравість світла змінюється залежно від зміни потужності відповідно до функції.	Зміни потужності під час приготування їжі не є несправністю. Це не є несправністю печі.
Готування завершено, але вентилятор охолодження ще працює.	Щоб провітрити піч, вентилятор продовжує працювати ще 3 хвилини після завершення приготування.	Це не є несправністю печі.
Скляна тарілка		
Обертаючись, скляна тарілка зміщується або припиняє обертатися.	Роликова опора відсутня або не встановлена належним чином.	Встановіть роликову опору і повторіть спробу.
Під час обертання скляна тарілка гальмує.	Роликова опора не встановлена належним чином, надто багато продуктів або надто велика ємність, яка торкається стінок печі.	Зменште кількість продуктів і не використовуйте надто великі ємності.
Скляна тарілка гримить під час обертання.	На дні печі зібралися залишки їжі.	Усуньте залишки їжі з дна печі.

Інформаційний код

Інформаційний код	Причина	Вирішення
SE	Не працюють сенсорні кнопки.	Почистьте кнопки і перевірте, чи навколо кнопок немає води. Вимкніть піч і спробуйте налаштувати ще раз. Якщо проблема повториться, зверніться у центр обслуговування SAMSUNG.

ПРИМІТКА

Якщо вам потрібна інформація щодо кодів, які не зазначено вище, або якщо запропоноване рішення не допомагає вирішити проблему, зверніться до місцевого центру обслуговування SAMSUNG.



Технічні характеристики

Компанія SAMSUNG постійно докладає зусиль для вдосконалення своїх виробів. Характеристики дизайну і дані вказівки для користувача може бути змінено без повідомлення.

Модель		MS23F301T**/MS23F302T**
Джерело живлення		230 В змінного струму / 50 Гц
Споживання електроенергії	Мікрохвилі	1150 Вт
Вихідна потужність		100 Вт / 800 Вт (IEC-705)
Робоча частота		2450 МГц
Магнетрон		OM75S (31)
Спосіб охолодження		Електричний вентилятор
Розміри (Ш x В x Г)	Зовнішній корпус (з ручкою)	489 x 275 x 374 мм
	Внутрішня камера	330 x 211 x 324 мм
Об'єм		23 літри
Вага	Нетто	12 кг

Призначено для використання в нормальних умовах Термін служби:
7 років

Нотатки

Виробник : Samsung Electronics Co., Ltd /Самсунг Електронікс Ко., Лтд

Адреса виробника :

(Маetan-дон) 129, Самсунг-ро, Йонгтонг-гу, Сувон-сі, Гйонггі-до, Корея, 16677

АДРЕСА ФАБРИКИ/АДРЕС ФАБРИКИ :

ЛОТ 2, ЛЕБУХ 2, НОРС КЛАНГ СТРЕЙТС, ЕРІА 21, ІНДАСТРІАЛ ПАРК,
42000 ПОРТ КЛАНГ, СЕЛАНГОР ДАРУЛ ЕСАН, МАЛАЙЗІЯ

Країна виробництва : Малайзія

Імпортёр в Україні :

ТОВ "Самсунг Електронікс Україна Компані" вул. Льва Толстого, 57, 01032, Київ, Україна

Зверніть увагу на те, що гарантія Samsung HE поширюється на дзвінки в центр обслуговування, що стосуються пояснень щодо принципів роботи виробу, коригування неправильного встановлення виробу або чищення чи технічного обслуговування.

МАЄТЕ ЗАПИТАННЯ АБО ЗАУВАЖЕННЯ?

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



DE68-04488A-00

Микроволновая печь

Руководство пользователя

MS23F301T**/MS23F302T**



SAMSUNG

Содержание

Инструкции по технике безопасности 3

Меры предосторожности при работе с микроволновыми приборами	6
Ограниченная гарантия	7
Определение товарной группы	7
Правильная утилизация изделия (Использованное электрическое и электронное оборудование)	7

Установка 8

Принадлежности	8
Место установки	8
Вращающийся поднос	8

Обслуживание 9

Очистка	9
Замена (ремонт)	9
Уход в случае длительного неиспользования	9

Функции микроволновой печи 10

Микроволновая печь	10
Панель управления	10

Использование микроволновой печи 11

Принцип работы микроволновой печи	11
Проверка работы микроволновой печи	11
Установка времени	12
Приготовление/Разогрев пищи	12
Уровни мощности	13
Настройка времени приготовления	13
Остановка приготовления пищи	13
Настройка режима энергосбережения	13
Использование функции русская кухня – автоматическое приготовление	14
Использование режима здоровое питание	20
Использование автоматической функции быстрая разморозка	22

Руководство по использованию пароварки (Только для моделей MS23F301TF*, MS23F302TF*)	23
Использование функции устранения запахов	25
Отключение звукового сигнала	25
Защитная блокировка микроволновой печи	25

Руководство по выбору посуды 26

Руководство по приготовлению пищи 27

Микроволны	27
Приготовление	27

Устранение неисправностей 28

Устранение неисправностей	28
---------------------------	----

Технические характеристики 31

Инструкции по технике безопасности

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧТИТЕ И СОХРАНИТЕ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ДАЛЬНЕЙШЕМ.

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

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

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

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

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 печью, поскольку возможно воспламенение.

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

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 сдержать 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.

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

Инструкции по технике безопасности

Печь необходимо регулярно чистить, иначе произойдет повреждение поверхностей, которое может вызвать сокращение срока службы, а также повлечь за собой риск возникновения опасных ситуаций.

Микроволновая печь предназначена только для установки на столешнице (отдельно), ее нельзя размещать в шкафу.

Не допускается очистка электроприбора 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 электроприбор 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.

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

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

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

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

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

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 печи.

Не следует устанавливать 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 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 печь во время работы посредством отключения кабеля питания.

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

Печь не должна подвергаться чрезмерному давлению и ударам.

Не размещайте 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 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 наносите воду непосредственно на печь.

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

Не распыляйте летучие вещества, например инсектициды, на поверхность печи.

Не храните легковоспламеняющиеся материалы в печи. Будьте осторожны при нагревании блюд и напитков, содержащих спирт, поскольку пары спирта могут вступить в контакт с нагретыми компонентами 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.

Инструкции по технике безопасности

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, шампуры 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 печь может автоматически отключиться. Ее включение будет невозможно, пока печь 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 печи.

Не включайте микроволновую печь, если в ней нет приготавливаемой 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 печи следует обеспечить необходимое свободное пространство вокруг нее в соответствии с указаниями в данном руководстве. (См. раздел «Установка микроволновой печи».)

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

Меры предосторожности при работе с микроволновыми приборами

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

- Во время работы 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 печи, а также накопления частиц 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.

Важная информация. Необходимо закрывать дверцу микроволновой печи 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.

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, быть внимательным и осторожным.

Поскольку данное руководство предназначено для нескольких моделей, характеристики используемой микроволновой печи могут немного отличаться от описанных и некоторые предупреждения могут быть неприменимы. При возникновении вопросов обратитесь в местный сервисный центр компании Samsung или см. справочную информацию на веб-сайте по адресу: 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 обеспечить надлежащее обслуживание.

Определение товарной группы

Это устройство является оборудованием ISM группы 2 класса B. 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 B 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.

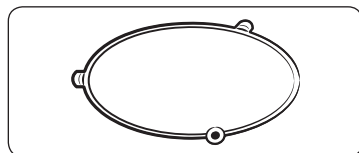
Сведения о месте и способе утилизации изделия в соответствии с нормами природоохранного законодательства можно получить у продавца или в соответствующей государственной организации.

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.

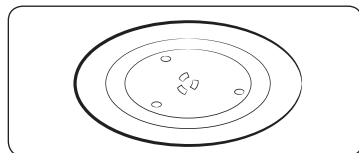
Установка

Принадлежности

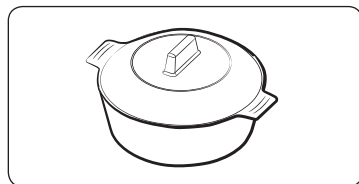
В зависимости от модели в комплектацию входит несколько принадлежностей, которые выполняют различные функции.



- 01 Роликовая подставка** устанавливается в центр 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.

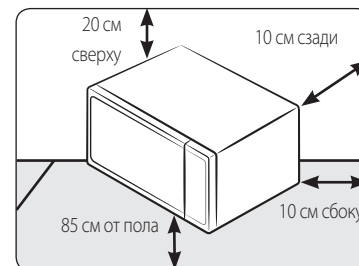


- 03 Пароварка:** см. стр. 23–24.
(Только для моделей MS23F301TF*, MS23F302TF*.)
Пластиковую пароварку можно использовать, когда выбрана функция обработки паром.

ВНИМАНИЕ

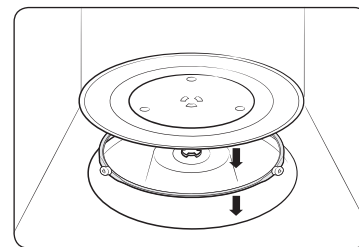
- НЕ** используйте микроволновую печь без роликовой подставки и вращающегося подноса.
- Емкость для приготовления на пару (пароварка) является неотъемлемой частью комплекта поставки микроволновой печи:
***UA, ***X/UA, ***P**/UA

Место установки



- Выберите плоскую ровную поверхность на высоте примерно 85 см от пола. Поверхность должна выдержать вес печи.
- Оставьте свободное пространство для вентиляции: не менее 10 см от задней стенки и по бокам, а также 20 см сверху.
- Не устанавливайте микроволновую печь в местах с высокой температурой или повышенной влажностью, например рядом с другими микроволновыми печами или батареями отопления.
- Необходимо соблюдать технические требования к электропитанию
- для данной микроволновой печи. При необходимости используйте только одобренные удлинительные кабели.
- Перед первым использованием протрите влажной тканью внутренние компоненты печи и уплотнитель на дверце.

Вращающийся поднос



Извлеките из микроволновой печи все упаковочные материалы. Установите роликовую подставку и вращающийся поднос. Убедитесь, что поднос свободно вращается.

Обслуживание

Очистка

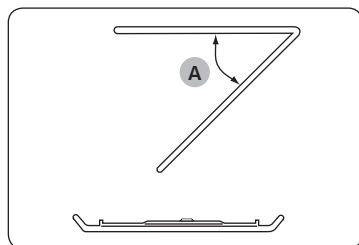
Необходимо выполнять регулярную очистку микроволновой печи, чтобы на внешних поверхностях и во внутренней камере не скапливались загрязнения. Обратите особое внимание на дверцу, уплотнитель на дверце, вращающийся поднос и роликовую подставку (применимо только для определенных моделей).

Если дверца плохо открывается или закрывается, прежде всего нужно проверить, не скопилась ли грязь на уплотнителе. Используйте мягкую ткань, смоченную в мыльной воде, для очистки внутренней и внешней 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. Нагревайте печь в течение 10 минут при максимальной мощности.
3. По окончании цикла подождите, пока микроволновая печь остынет. Затем откройте дверцу и протрите камеру приготовления.

Очистка внутренней поверхности для моделей с поворотным нагревателем



Чтобы очистить верхнюю часть камеры приготовления, опустите верхний нагревательный элемент на 45° (A), как показано на рисунке. Это позволит получить доступ к верхней части. Закончив работу, поднимите верхний нагревательный элемент в исходное положение.

ВНИМАНИЕ

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

Замена (ремонт)

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Внутри микроволновой печи нет съемных компонентов. Не пытайтесь отремонтировать микроволновую печь или заменить детали самостоятельно.

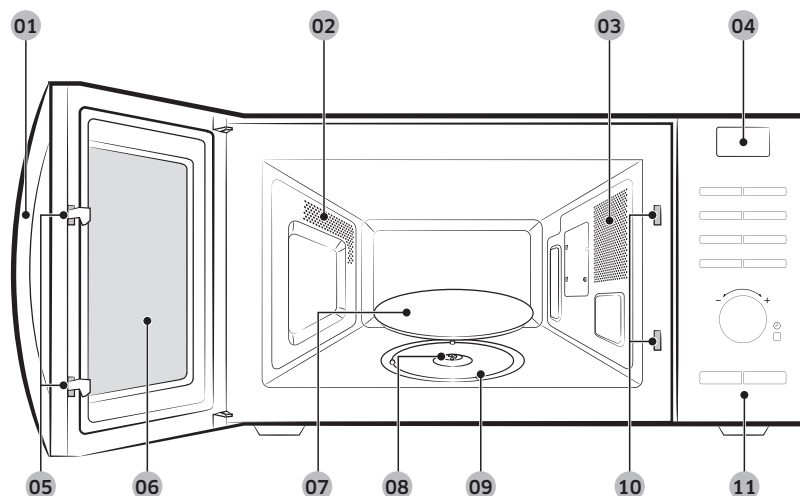
- При возникновении проблем с петлями, уплотнениями и/или дверцей обратитесь к квалифицированному техническому специалисту или в местный сервисный центр компании Samsung для получения технической помощи.
- Если необходимо заменить лампу, обратитесь в местный сервисный центр компании Samsung. Не выполняйте замену самостоятельно.
- При возникновении неполадок с наружным корпусом микроволновой печи необходимо незамедлительно отключить ее 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 ее от источника питания и поместите в сухое, защищенное от пыли помещение. Пыль и влага, которые скапливаются внутри микроволновой печи, могут повлиять на эффективность ее работы.

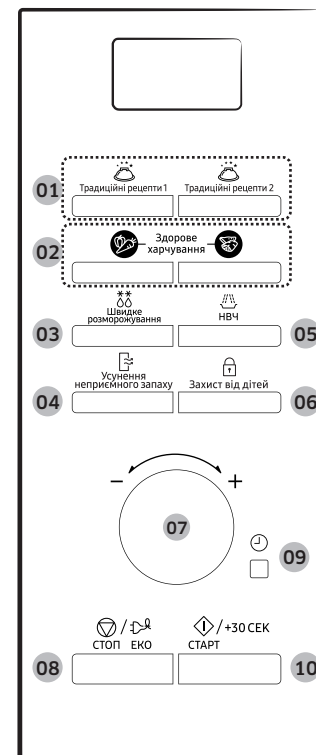
Функции микроволновой печи

Микроволновая печь



- | | | |
|--------------------------|-----------------------------|------------------------|
| 01 Ручка дверцы | 02 Вентиляционные отверстия | 03 Освещение |
| 04 Дисплей | 05 Защелки дверцы | 06 Дверца |
| 07 Вращающийся поднос | 08 Муфта | 09 Роликовая подставка |
| 10 Отверстия для защелок | 11 Панель управления | |

Панель управления



- 01 Традиційні рецепти (Русская кухня – автоматическое приготовление)
- 02 Здорове харчування (Здоровое питание)
- 03 Швидке розморожування (Быстрая разморозка)
- 04 НВЧ (СВЧ)
- 05 Усунення неприємного запаху (Устранение запахов)
- 06 Захист від дітей (Защита от детей)
- 07 Круговий переключатель (Вес/Порция/Время)
- 08 Часы
- 09 СТОП/ЕКО (СТОП/ЭКО)
- 10 СТАРТ/+30 СЕК

Использование микроволновой печи

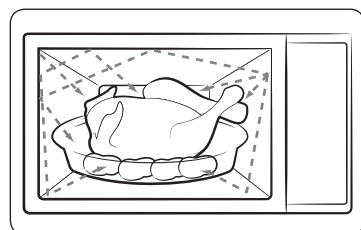
Принцип работы микроволновой печи

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 (охлажденная пища или нет).

⚠ ВНИМАНИЕ

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

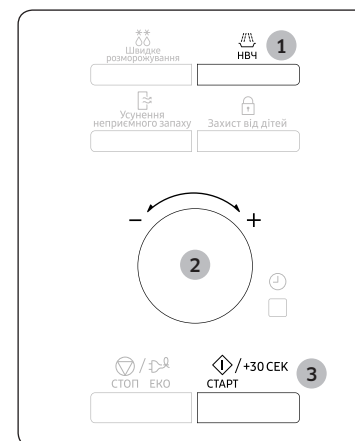
- равномерное приготовление пищи, в том числе в центральной части;
- одинаковую температуру по всему объему пищи.

Проверка работы микроволновой печи

Описанная ниже простая процедура позволяет в любое время проверить правильность функционирования микроволновой печи.

Откройте дверцу микроволновой печи, потянув за ручку, находящуюся на правой стороне дверцы.

Поставьте стакан с водой на вращающийся поднос. Затем закройте дверцу.



📖 ПРИМЕЧАНИЕ

Микроволновую печь следует подключать к подходящей сетевой розетке. В микроволновую печь должен быть установлен вращающийся поднос. Если не используется максимальный уровень мощности, потребуются больше времени, чтобы довести воду до кипения.

1. Нажмите кнопку **НВЧ (СВЧ)** (HVC).
На дисплее отобразится индикация «800 Вт» (максимальная мощность для приготовления пищи).
2. Поверните **Круговой переключатель**, чтобы установить время 4–5 минут, а затем нажмите кнопку **СТАРТ/+30 СЕК** (START/+30 SEC).
Включится освещение микроволновой печи, и поднос начнет вращаться.
 - 1) Начнется приготовление пищи. По его окончании воспроизводятся 4 звуковых сигнала.
 - 2) Воспроизводятся 3 звуковых сигнала, напоминающих о завершении приготовления (один сигнал в минуту).
 - 3) Затем снова отображается текущее время.



Использование микроволновой печи

Установка времени

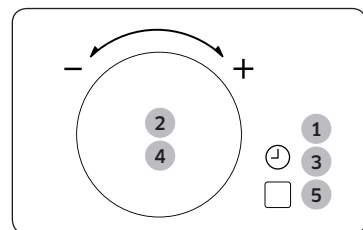
Данная микроволновая печь оснащена встроенными часами. При подаче питания на дисплее автоматически отображается значение времени «0», «88:88» или «12:00».

Установите текущее время. 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

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



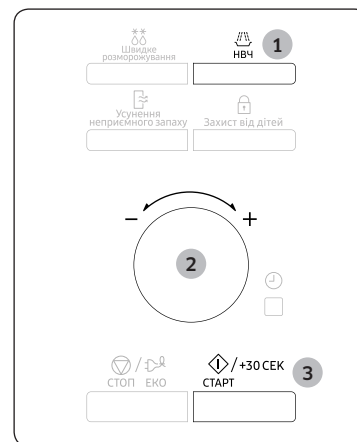
1. Чтобы время отображалось в...
24-часовом формате
12-часовом формате
Нажмите кнопку **Часы** (1) один или два раза.
2. Поверните **Круговой переключатель**, чтобы установить значение часов.
3. Нажмите кнопку **Часы** (3).
4. Поверните **Круговой переключатель**, чтобы установить значение минут.
5. Нажмите кнопку **Часы** (5).

Приготовление/Разогрев пищи

Ниже описывается процесс приготовления или разогрева пищи.

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

Сначала поместите блюдо в центр вращающегося подноса и закройте дверцу.



1. Нажмите кнопку **НВЧ (СВЧ)** (1).
На дисплее отобразится индикация «800 Вт» (максимальная мощность для приготовления пищи):
Выберите нужный уровень мощности, нажимая кнопку **НВЧ (СВЧ)** (1) до появления на дисплее требуемого значения мощности. См. таблицу уровней мощности.
2. Установите время приготовления, повернув **Круговой переключатель**.
Отобразится время приготовления.
3. Нажмите кнопку **СТАРТ/+30 СЕК** (3).
Включится освещение микроволновой печи, и поднос начнет вращаться.
 - 1) Начнется приготовление пищи. По его окончании воспроизводятся 4 звуковых сигнала.
 - 2) Воспроизводятся 3 звуковых сигнала, напоминающих о завершении приготовления (один сигнал в минуту).
 - 3) Затем снова отображается текущее время.

ВНИМАНИЕ

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

ПРИМЕЧАНИЕ

Если нужно быстро разогреть блюдо на максимальной мощности (800 Вт), нажмите кнопку **+30 СЕК** столько раз, сколько интервалов по 30 секунд требуется задать для времени приготовления. Микроволновая печь начнет работать незамедлительно.



Уровни мощности

Для выбора доступны следующие уровни мощности.

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

ПРИМЕЧАНИЕ

- При выборе более высокого уровня мощности время приготовления следует уменьшить.
- При выборе более низкого уровня мощности время приготовления следует увеличить.

Настройка времени приготовления

Время приготовления можно увеличить с помощью кнопки **+30 СЕК**. Каждое нажатие кнопки обеспечивает добавление 30 секунд ко времени приготовления.



Нажмите кнопку **+30 СЕК** один раз, чтобы добавить 30 секунд.

Остановка приготовления пищи

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

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

Чтобы остановить процесс приготовления...	Выполните следующее...
Временно	- Откройте дверцу. Приготовление пищи будет остановлено. - Чтобы возобновить приготовление пищи, закройте дверцу и нажмите кнопку СТАРТ/+30 СЕК (▶).
Полностью	- Нажмите кнопку СТОП/ЕКО (СТОП/ЭКО) (⏻) один раз. Приготовление пищи будет остановлено. - Для отмены параметров приготовления нажмите кнопку СТОП/ЕКО (СТОП/ЭКО) (⏻) еще раз.

Настройка режима энергосбережения

Микроволновая печь поддерживает режим энергосбережения. Данный режим позволяет экономить электроэнергию, когда микроволновая печь не используется.



- Нажмите кнопку **СТОП/ЕКО (СТОП/ЭКО)** (⏻).
- Для отключения режима энергосбережения откройте дверцу или нажмите любую кнопку. На дисплее отобразится текущее время. Микроволновая печь готова к использованию.

ПРИМЕЧАНИЕ

Функция автоматической экономии энергии

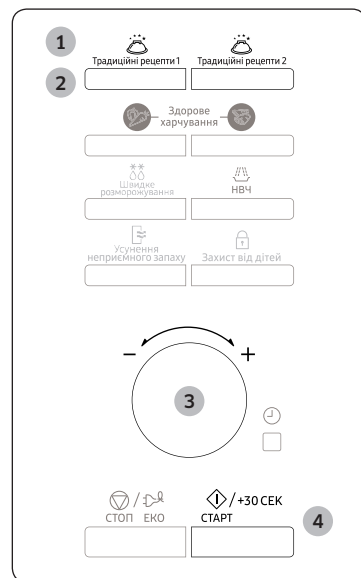
Если во время настройки или временной остановки устройства не выбрано никакой функции, через 25 минут действие отменяется и отображаются часы.

Если дверца открыта, освещение микроволновой печи выключается через 5 минут.

Использование микроволновой печи

Использование функции русская кухня – автоматическое приготовление

В режиме **Традиційні рецепти (Русская кухня – автоматическое приготовление)** (🍲) предлагаются запрограммированные по времени рецепты. При этом не нужно устанавливать время приготовления или уровень мощности. Размер порции можно установить с помощью **Круговой переключатель**.
Откройте дверцу. Поместите продукты в центр вращающегося подноса. Закройте дверцу.



1. Нажмите кнопку **Традиційні рецепти 1 (Русская кухня – автоматическое приготовление 1)** (🍲) или **Традиційні рецепти 2 (Русская кухня – автоматическое приготовление 2)** (🍲).
2. Выберите категориюготавливаемой пищи, нажимая кнопку **Традиційні рецепти 1 (Русская кухня – автоматическое приготовление 1)** (🍲) или **Традиційні рецепти 2 (Русская кухня – автоматическое приготовление 2)** (🍲). Описание предварительно запрограммированных режимов приведено в таблице на следующей странице.
 - Нажмите кнопку **Традиційні рецепти 1 (Русская кухня – автоматическое приготовление 1)** (🍲) один раз: 1.
 - Нажмите кнопку **Традиційні рецепти 1 (Русская кухня – автоматическое приготовление 1)** (🍲) два раза: 2.
 - Нажмите кнопку **Традиційні рецепти 2 (Русская кухня – автоматическое приготовление 2)** (🍲) один раз: 1.
 - Нажмите кнопку **Традиційні рецепти 2 (Русская кухня – автоматическое приготовление 2)** (🍲) два раза: 2.
3. Выберите блюдо, повернув **Круговой переключатель**.
4. Нажмите кнопку **СТАРТ/+30 СЕК** (🔼).
Блюдо будет готовиться в соответствии с предварительно запрограммированными параметрами.
 - По окончании приготовления будут воспроизведены четыре звуковых сигнала, а на дисплее четыре раза мигнет индикация «0». Затем звуковой сигнал будет воспроизводиться с интервалом в одну минуту.

⚠ ВНИМАНИЕ

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

В следующей таблице представлены 4 программы приготовления, количество ингредиентов, время выдержки и соответствующие рекомендации для функции **Традиційні рецепти (Русская кухня – автоматическое приготовление)** (🍲).

1. Завтрак (Нажмите кнопку **Традиційні рецепти 1 (Русская кухня – автоматическое приготовление 1)** (🍲) один раз: 1.)

Код/блюдо	Размер порции	Ингредиенты
1 Каша овсяная	260 г	Овсяные хлопья «Геркулес» – 50 г, сахар – 5 г, соль – 0,5 г, кипящая вода – 200 мл, холодное молоко – 100 мл
	Инструкции	Насыпьте хлопья в глубокую тарелку, добавьте сахар и соль. Добавьте кипятка, молоко и тщательно перемешайте. Начните приготовление.
2 Каша гречневая	200 г	Гречневая крупа – 100 г, соль – 2 г, кипящая вода – 300 мл
	Инструкции	Насыпьте гречневую крупу в глубокую тарелку и добавьте соль. Добавьте кипятка и тщательно перемешайте. Начните приготовление.
3 Яйца-пашот	1 шт.	Яйцо – 1 шт., вода – 150 мл, уксус 9 % – 10–15 мл
	Инструкции	Поставьте миску с водой и уксусом в микроволновую печь. Доведите воду до кипения. После звукового сигнала выньте миску с водой и уксусом из микроволновой печи. Помешивая вилкой воду так, чтобы в центре образовалась воронка, влейте в нее разбитое яйцо. Продолжайте приготовление.
4 Сосиски с консервированным горошком	Сосиски - 2 шт. Горячий горошек - 132 г	Сосиски - 2 шт. по 50 г, Сливочное масло - 5 г, Консервированный горошек - 135 г (без жидкости)
	Инструкции	Снимите оболочку с сосисок, проколите их вилкой и положите в чашу, добавив сливочное масло. Сверху на масло выложите консервированный горошек. Начните приготовление.
5 Омлет	130–135 г	Яйца – 3 шт., молоко – 30 мл, соль – 2 г
	Инструкции	Взбейте яйца с молоком и солью, вылейте полученную массу в тарелку. Начните приготовление.

Код/блюдо	Размер порции	Ингредиенты
6 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
	Инструкции 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.	
7 Лимонное песочное печенье	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
	Инструкции 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.	

2. Обед (Нажмите кнопку Традиційні рецепти 1 (Русская кухня – автоматическое приготовление 1) () два раза: 2.)

Код/блюдо	Размер порции	Ингредиенты
1 Борщ	340 г	01 Тертая свекла – 50 г, нашинкованная соломкой капуста – 20 г, тертая морковь – 15 г, нашинкованный лук – 10 г, томатная паста – 15 г, сахар – 5 г 02 Говяжий бульон или разведенный в воде бульонный кубик – 650 мл, лавровый лист – 1 шт., уксус 9% – 5 мл (по желанию)
	Инструкции 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 Мясная солянка	340 г	01 Нашинкованный лук – 45 г, говяжий бульон или разведенный в воде бульонный кубик – 350 мл 02 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
	Инструкции 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 продолжайте приготовление.	
3 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
	Инструкции Положите вермишель в большую миску и добавьте кипящий бульон. Добавьте остальные ингредиенты. Тщательно перемешайте и начните приготовление.	

Использование микроволновой печи

Код/блюдо	Размер порции	Ингредиенты
4 Свинная шейка с горчицей	250 г	01 Шейка свиная – 150 г, тертая морковь – 20 г, нашинкованный лук – 20 г, куриный бульон или разведенный в воде бульонный кубик – 100 мл 02 Ингредиенты для соуса: мука – 5 г, дижонская горчица – 20 г, сметана – 30 г, вода – 50 мл
		Инструкции Нарежьте 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.
5 Мясные Ежики	220 г	01 Мясной фарш (говядина и свинина) – 120 г (разделите на три части), обычный отваренный рис – 40 г, соль – 1 г, черный молотый перец – ½ г, нашинкованный лук – 20 г, мелко рубленый чеснок – 3 г, куриный бульон или разведенный в воде бульонный кубик – 100 мл 02 Ингредиенты для соуса: мука – 5 г, томатная паста – 10 г, вода – 40 мл
		Инструкции Добавьте рис в мясной фарш. Добавьте специи и перемешайте руками. Слепите три шарика. Положите лук и чеснок в глубокую тарелку. Положите сверху мясные шарики и добавьте бульон. Поставьте тарелку в микроволновую печь. 01 Начните приготовление. Подготовьте все ингредиенты для соуса. 02 После звукового сигнала добавьте соус в бульон с мясными биточками. Переверните и продолжайте приготовление.
6 Фруктовый компот	200 мл	Курага – 25 г, чернослив – 20 г, сушеные яблоки – 15 г, сахар – 10 г, лимонная кислота – 2 щепотки, кипящая вода – 450 мл
		Инструкции Положите все ингредиенты в большую миску и добавьте кипящую воду. Начните приготовление.

Код/блюдо	Размер порции	Ингредиенты
7 Суп из овощей	350 г	Замороженные овощи – 150 г, овощной бульон или разведенный в воде бульонный кубик – 300 мл Инструкции Положите все ингредиенты в большую миску и добавьте кипящий бульон. Начните приготовление.
8 Пельмени	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. Инструкции Положите все ингредиенты в большую миску и добавьте кипящий бульон. Перемешайте. Начните приготовление. После звукового сигнала переверните и продолжайте приготовление.

3. Ужин (Нажмите кнопку Традиційні рецепти 2 (Русская кухня – автоматическое приготовление 2) () один раз: 1.)

Код/блюдо	Размер порции	Ингредиенты
1 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
	Инструкции Положите лук и морковь на тарелку. Сверху положите куриные ножки, добавьте чернослив и бульон. Поставьте тарелку в микроволновую печь. Начните приготовление. После звукового сигнала переверните ножки и продолжайте приготовление.	
2 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
	Инструкции Положите все ингредиенты в глубокую миску, добавьте кипящий бульон. Начните приготовление. После звукового сигнала, переверните кусочки филе, перемешайте овощи и продолжайте приготовление.	
3 Картофель, запеченный целиком	140–180 г 1–2 шт.	Крупный картофель – 160–200 г, 1–2 шт.
	Инструкции 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.	

Код/блюдо	Размер порции	Ингредиенты
4 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 разведенный в воде бульонный кубик – 130 мл
	Инструкции Поместите все ингредиенты в глубокую тарелку. (Добавьте майоран и базилик.) Тщательно перемешайте. Начните приготовление.	
5 Рыба по-строрусски	340 г	01 Нашинкованная свекла – 30 г, нашинкованная морковь – 30 г, нашинкованный лук – 15 г, рыбный/куриный бульон или разведенный в воде бульонный кубик – 200 мл 02 Ингредиенты для соуса: Мука – 10 г, томатная паста – 10 г, сметана – 30 г, вода – 50 мл 03 Филе карпа или судака – 150 г, лавровый лист – 1 шт.
	Инструкции Положите все ингредиенты в глубокую миску, добавьте кипящий бульон. (01) Начните приготовление. После звукового сигнала перемешайте смесь для соуса, овощи и бульон (02). Добавьте рыбу и лавровый лист (03). Продолжайте приготовление.	
6 Стейк из семги	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)
	Инструкции Добавьте специи к стейку из лосося. Положите на тарелку и добавьте воды. (При желании можно добавить сок.) Поставьте в микроволновую печь и начните приготовление.	

Использование микроволновой печи

Код/блюдо	Размер порции	Ингредиенты
7 Рыба на пару со сливочным соусом	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)
	Инструкции Добавьте специи к рыбному филе. Положите на тарелку и добавьте воды. Поставьте в микроволновую печь и начните приготовление. Отдельно приготовьте соус. Сварите яйцо и нарежьте его небольшими кубиками. Порубите петрушку и растопите сливочное масло. Смешайте все ингредиенты и положите сверху на рыбу.	

4. Праздничные блюда (Нажмите кнопку Традиційні рецепти 2 (Русская кухня – автоматическое приготовление 2) (👤) два раза: 2.)

Код/блюдо	Размер порции	Ингредиенты
1 Рыба по-старорусски	270 г	01 Шампиньоны – 30 г, филе судака – 150 г, растительное масло – 5 г 02 Сметана – 30 г (2 x 15 г) 03 Ломтики печеного картофеля – 2 шт. по 60–70 г, соль – 5 г, молотый белый перец – ½ г, тертый сыр – 25 г
	Инструкции 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.	
2 Перец фаршированный	480–500 г 2 шт.	01 Болгарский перец – 2 шт. по 80 г, мясной фарш (говядина и свинина) – 150–190 г (разделите на две части), обычный отваренный рис – 10–20 г, соль – 5 г, черный молотый перец – ½ г, говяжий бульон или разведенный в воде бульонный кубик – 200 мл 02 Ингредиенты для соуса: мука – 5 г, томатная паста – 10 г, вода – 50 мл
	Инструкции Добавьте рис в мясной фарш. Добавьте специи и перемешайте руками. Удалите у перца сердцевину и семена. Заполните перец мясом. Положите 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 продолжайте приготовление.	

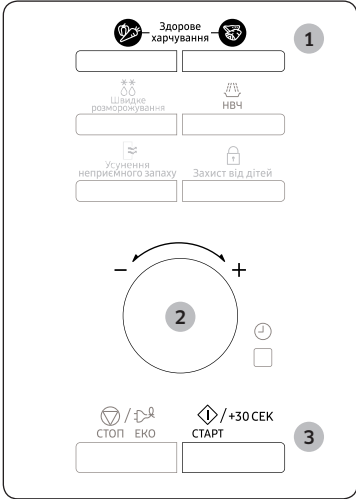
Код/блюдо	Размер порции	Ингредиенты
3 форель с овощами	210–240 г	Сливочное масло – 10 г (2 x 5 г), нашинкованная морковь – 35 г, нашинкованный лук – 25 г, рубленый чеснок – 3 г, рубленые листья сельдерея – 5 г, форель – 1 шт. (220–250 г), соль – 1 г, молотый белый перец – ½ г, сливочное масло – 5 г
	Инструкции Смажьте центр пергаментной бумаги сливочным маслом. Выложите на бумагу морковь, лук, чеснок и сельдерей. На овощи положите приправленную специями форель. Смажьте рыбу сливочным маслом. Накройте бумагой. Поставьте в микроволновую печь и начните приготовление.	
4 Стейк из 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
	Инструкции Добавьте специи к стейку из лосося. Положите на тарелку и добавьте воды. Поставьте в микроволновую печь и начните приготовление.	
5 Азу	250 г	01 Шейка свиная куском – 170 г, нашинкованный лук – 20 г, куриный бульон или разведенный в воде бульонный кубик – 100 мл 02 Ингредиенты для соуса: мука – 5 г, томатная паста – 15 г, вода – 50 мл, тертые соленые огурцы – 30 г
	Инструкции Положите мясо и лук в глубокую тарелку и добавьте бульон. (01) Начните приготовление. После звукового сигнала переверните, добавьте соус (02) к овощам, бульону и мясу. Перемешайте и продолжайте приготовление.	
6 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
	Инструкции Смажьте майонезом и посолите филе рыбы. Положите на рыбу помидоры, закрепив их зубочистками. Сверху посыпьте сыром. Положите на тарелку и начните приготовление. Извлеките зубочистку.	

Код/блюдо	Размер порции	Ингредиенты
7 Клюквенный морс	200 мл	Замороженная клюква – 40 г, сахар – 30 г, вода – 200 мл
	Инструкции Измельчите замороженную клюкву с помощью блендера. Поместите все ингредиенты в большую чашу. Начните приготовление. Охладите и процедите.	
8 Печенье	160 г (2 x 80 г)	Мука – 85 г, сахарная пудра – 25 г, сливочное масло – 50 г, яйцо – ½ шт., соль – 1 г
	Инструкции Тщательно перемешайте муку, сахарную пудру и сливочное масло. Добавьте соль и яйцо. Тщательно перемешайте. Разделите тесто на два круглых плоских печенья. Поместите их на подставку для гриля, покрытую пергаментной бумагой. Начните приготовление.	

Использование микроволновой печи

Использование режима здоровое питание

Функция **Здоровое харчування (Здоровое питание)** предлагает двадцать предварительно запрограммированных режимов приготовления. При этом не нужно устанавливать время приготовления или уровень мощности. Размер порции можно установить с помощью **Круговой переключатель**. Сначала поместите блюдо в центр вращающегося подноса и закройте дверцу.



1. Выберите тип приготавливаемой пищи, нажав кнопку **Здорове харчування (Здоровое питание)** или **Здорове харчування (Здоровое питание)** один или несколько раз.
2. Выберите размер порции с помощью **Круговой переключатель**. (См. приведенную рядом таблицу.)
3. Нажмите кнопку **СТАРТ/+30 СЕК**. Начнется приготовление. По окончании:
 - 1) Воспроизводятся 4 звуковых сигнала.
 - 2) Воспроизводятся 3 звуковых сигнала, напоминающих о завершении приготовления (один сигнал в минуту).
 - 3) Затем снова отображается текущее время.

ВНИМАНИЕ

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

Использование программ режима здоровое питание: овощи и крупы

В следующей таблице представлены 10 автоматических программ для приготовления диетических блюд из овощей и круп. В ней указаны количество продуктов, время выдержки и соответствующие рекомендации. Программы 1–10 выполняются только в режиме свч.

Код/блюдо	Порция (г)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
1 Брокколи	250 500	1–2	Промойте и очистите брокколи и приготовьте соцветия. Выложите ровным слоем в стеклянную миску с крышкой. Добавьте 30 мл (2 ст. л.) воды для приготовления 250 г или 60–75 мл (4–5 ст. л.) для 500 г. Поставьте миску в центр вращающегося подноса. Готовьте с закрытой крышкой. После приготовления перемешайте.
2 Морковь	250	1–2	Промойте и почистите морковь, нарежьте ломтиками одинакового размера. Выложите ровным 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.
3 Зеленая фасоль	250	1–2	Промойте и очистите зеленую фасоль. Выложите ровным 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.
4 Шпинат	150	1–2	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.
5 Кукуруза в початках	250 (1 шт.)	1–2	Промойте и очистите початки кукурузы и положите в овальное стеклянное блюдо. Накройте пленкой для микроволновой печи и проткните пленку.

Код/блюдо	Порция (г)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
6 Очищенный картофель 	250 500	2–3	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.
7 Коричневый рис (пропаренный) 	125	5–10	Используйте большую стеклянную миску с крышкой, подходящую для использования в микроволновой печи. Добавьте двойной объем холодной воды (¼ л). Готовьте с закрытой крышкой. Перед тем как дать блюду постоять в печи, перемешайте и добавьте соль и пряности.
8 Макароны из непросеянной муки 	125	1	Используйте большую стеклянную миску с крышкой, подходящую для использования в микроволновой печи. Добавьте ½ л кипящей воды, щепотку соли и тщательно перемешайте. Готовьте, не накрывая крышкой. Перемешайте перед выдержкой и тщательно слейте воду перед подачей к столу.
9 Киноа 	125	1–3	Используйте большую стеклянную миску с крышкой, подходящую для использования в 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.
10 Булгур 	125	2–5	Используйте большую стеклянную миску с крышкой, подходящую для использования в 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.

Использование программ режима здоровое питание: птица и рыба

В следующей таблице представлены 6 автоматических программ для приготовления диетических блюд из птицы и рыбы, включая вес продуктов, время выдержки и соответствующие рекомендации. Программы 1–6 выполняются только в режиме свч.

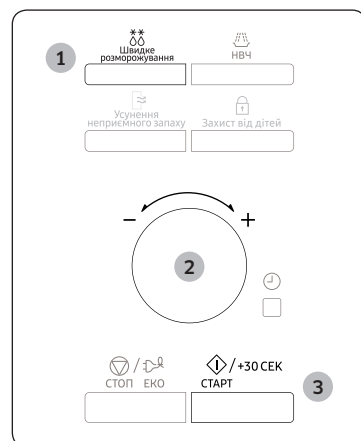
Код/блюдо	Порция (г)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
1 Куриная грудка 	300 (2 шт.)	2	Промойте кусочки и положите на керамическую тарелку. Накройте пленкой для микроволновых печей. Проткните пленку. Поставьте блюдо на вращающийся поднос.
2 Грудки индейки 	300 (2 шт.)	2	Промойте кусочки и положите на керамическую тарелку. Накройте пленкой для микроволновых печей. Проткните пленку. Поставьте блюдо на вращающийся поднос.
3 Филе рыбы 	300 (2 шт.)	1–2	Промойте рыбу и поместите на керамическую тарелку, добавьте 1 столовую ложку лимонного сока. Накройте пленкой для микроволновых печей. Проткните пленку. Поставьте блюдо на вращающийся поднос.
4 Филе лосося 	300 (2 шт.)	1–2	Промойте рыбу и поместите на керамическую тарелку, добавьте 1 столовую ложку лимонного сока. Накройте пленкой для микроволновых печей. Проткните пленку. Поставьте блюдо на вращающийся поднос.
5 Креветки 	250	1–2	Промойте креветки и поместите на керамическую тарелку, добавьте 1 столовую ложку лимонного сока. Накройте пленкой для микроволновых печей. Проткните пленку. Поставьте блюдо на вращающийся поднос.
6 Форель 	200 (1 рыба)	2	Положите 2 целых свежих рыбы на термостойкое блюдо. Добавьте щепотку соли, 1 ст. л. лимонного сока и пряности. Накройте пленкой для микроволновых печей. Проткните пленку. Поставьте блюдо на вращающийся поднос.

Использование микроволновой печи

Использование автоматической функции быстрая разморозка

Автоматическая функция **Швидке розморожування (Быстрая разморозка)** позволяет размораживать мясо, птицу, рыбу и хлеб/выпечку. Время размораживания и уровень мощности устанавливаются автоматически. Достаточно просто выбрать программу и вес продуктов.

Сначала поместите замороженные продукты в центр вращающегося подноса и закройте дверцу.



1. Выберите тип продуктов, нажав кнопку **Швидке розморожування (Быстрая разморозка)** (**) один или несколько раз.
 2. Выберите вес продукта, повернув **Круговой переключатель**.
 3. Нажмите кнопку **СТАРТ / +30 СЕК** (↵).
- Начинается размораживание продуктов.
 - По истечении половины времени размораживания воспроизводится звуковой сигнал для напоминания о том, что нужно перевернуть продукты.
 - Снова нажмите кнопку **СТАРТ / +30 СЕК** (↵) для завершения размораживания.

ПРИМЕЧАНИЕ

- Размораживание продуктов также можно выполнять без использования автоматической настройки параметров. Для этого следует выбрать функцию приготовления/разогрева в режиме свч и установить уровень мощности 180 Вт. См. раздел **Приготовление/Разогрев пищи** на стр. 12 для получения дополнительной информации.
- Используйте только ту посуду, которая подходит для микроволновых печей.

Программы автоматической функции быстрая разморозка

В приведенной ниже таблице представлены разные программы, вес продуктов, время выдержки и соответствующие рекомендации для использования автоматической функции **Швидке розморожування (Быстрая разморозка)**.

Перед размораживанием следует извлечь продукты из упаковки.

Кладите мясо, птицу, рыбу или фрукты/ягоды на керамическую тарелку.

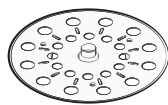
Код/блюдо	Размер порции (г)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
1 Мясо 	200–1500	20–60	Закройте края алюминиевой фольгой. После звукового сигнала переверните мясо. Эта программа подходит для размораживания говядины, баранины, свинины, стейков, отбивных и фарша.
2 Птица 	200–1500	20–60	Накройте ножки и крылышки алюминиевой фольгой. После звукового сигнала переверните птицу. Эта программа подходит для размораживания целой птицы и отдельных частей.
3 Рыба 	200–1500	20–50	Оберните хвост целой рыбы алюминиевой фольгой. После звукового сигнала переверните рыбу. Эта программа подходит для размораживания целой рыбы и рыбного филе.
4 Фрукты/Ягоды 	100–600 г	5–20	Равномерно разложите фрукты на плоском стеклянном блюде. Эта программа подходит для всех видов фруктов.

Руководство по использованию пароварки (Только для моделей MS23F301TF*, MS23F302TF*.)

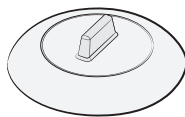
Пароварка использует принцип приготовления пищи на пару. Она предназначена для быстрого приготовления здоровой и полезной пищи в микроволновой печи Samsung. Эта дополнительная принадлежность идеально подходит для приготовления риса, макаронных изделий, овощей и т.д. в рекордно короткое время и с сохранением полезных веществ. Пароварка для микроволновой печи состоит из 3 компонентов:



Чаша



Вставной лоток



Крышка

Все компоненты можно использовать при температуре от -20 °C до 140 °C. Они пригодны для хранения в морозильной камере. Компоненты можно использовать вместе или раздельно.

Условия использования:

- **Не использовать:**
 - для приготовления пищи с большим содержанием сахара или жира,
 - с грилем, конвекционным нагревом или на конфорке.
- Перед первым использованием следует тщательно промыть все компоненты в мыльной воде.
- Время приготовления см. в инструкциях, приведенных в таблице на следующей странице.

Обслуживание:

- Пароварку можно мыть в посудомоечной машине.
- При мытье вручную используйте горячую воду и моющее средство. Не пользуйтесь абразивными губками.
- Некоторые продукты (например, помидоры) могут привести к изменению цвета пластика. Это нормально и не является производственным дефектом.

Размораживание:

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

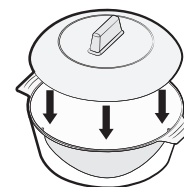
Приготовление:

Блюдо	Размер порции	Уровни мощности	Время приготовления (мин)	Время выдержки (мин.)	Способ обработки
Артишоки	300 г (1–2 шт.)	800 Вт	5–6	1–2	Чаша с лотком + Крышка
					Инструкции Промойте и очистите артишоки. Поместите лоток в чашу. Уложите артишоки на лоток. Добавьте столовую ложку лимонного сока. Закройте крышкой.
Свежие овощи	300 г	800 Вт	4–5	1–2	Чаша с лотком + Крышка
					Инструкции Взвесьте овощи (например, брокколи, цветную капусту, морковь, перец) после промывки, очистки и подрезки до одинакового размера. Поместите лоток в чашу. Разложите овощи по лотку. Добавьте 2 столовые ложки воды. Закройте крышкой.
Замороженные овощи	300 г	600 Вт	7–8	2–3	Чаша с лотком + Крышка
					Инструкции Положите замороженные овощи в чашу пароварки. Поместите лоток в чашу. Добавьте 1 столовую ложку воды. Закройте крышкой. Тщательно перемешайте после приготовления и выдерживания.
Рис	250 г	800 Вт	15–18	5–10	Чаша + Крышка
					Инструкции Положите рис в чашу пароварки. Добавьте 500 мл холодной воды. Закройте крышкой. После приготовления выдержите белый рис в течение 5 минут, а коричневый рис - в течение 10 минут.
Картофель в мундире	500 г	800 Вт	7–8	2–3	Чаша + Крышка
					Инструкции Взвесьте и промойте картофель, положите его в чашу пароварки. Добавьте 3 ст. л. воды. Закройте крышкой.

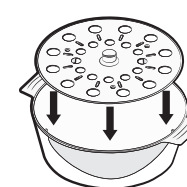
Использование микроволновой печи

Блюдо	Размер порции	Уровни мощности	Время приготовления (мин)	Время выдержки (мин.)	Способ обработки
Рагу (Охлажденное)	400 г	600 Вт	5–6	1–2	Чаша + Крышка
Инструкции Положите рагу в чашу пароварки. Закройте крышкой. Тщательно перемешайте перед выдерживанием.					
Суп (Охлажденный)	400 г	800 Вт	3–4	1–2	Чаша + Крышка
Инструкции Налейте в чашу пароварки. Закройте крышкой. Тщательно перемешайте перед выдерживанием.					
Замороженный суп	400 г	800 Вт	8–10	2–3	Чаша + Крышка
Инструкции Поместите замороженный суп в чашу пароварки. Закройте крышкой. Тщательно перемешайте перед выдерживанием.					
Замороженные вареники с начинкой из джема	150 г	600 Вт	1–2	2–3	Чаша + Крышка
Инструкции Смочите верхнюю часть вареников с начинкой холодной водой. Положите 1-2 замороженных булочки рядом в чашу пароварки. Закройте крышкой.					
Фруктовый компот	250 г	800 Вт	3–4	2–3	Чаша + Крышка
Инструкции Взвесьте свежие фрукты (например, яблоки, груши, сливы, абрикосы, манго или ананас) после очистки, промывки и нарезки одинаковыми кубиками. Положите в чашу пароварки. Добавьте 1–2 ст. л. воды и 1–2 ч. л. сахара. Закройте крышкой.					

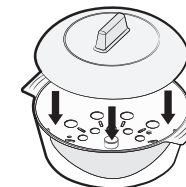
Обращение с пароваркой



Чаша + Крышка



+

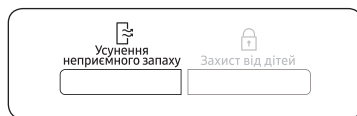


Чаша с лотком + Крышка

Меры предосторожности:

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

Использование функции устранения запахов



Используйте эту функцию после приготовления ароматной пищи или при появлении дыма внутри микроволновой печи. Сначала очистите внутренние поверхности микроволновой печи.

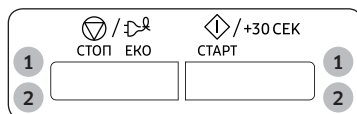
После очистки нажмите кнопку **Усунення неприємного запаху (Устранение запахов)** (🧼). После завершения процедуры воспроизводятся четыре звуковых сигнала.

ПРИМЕЧАНИЕ

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

Отключение звукового сигнала

Вы можете отключить звуковой сигнал в любое время.

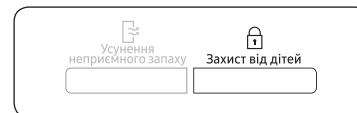


1. Нажмите и удерживайте кнопки **СТОП/ЕКО (СТОП/ЭКО)** (⏻) и **СТАРТ/+30 СЕК** (▶) в течение двух секунд.
 - На дисплее отобразится следующая индикация.
 - Печь не будет больше подавать сигнал при каждом нажатии кнопки.
2. Чтобы снова включить звуковой сигнал, еще раз нажмите и удерживайте кнопки **СТОП/ЕКО (СТОП/ЭКО)** (⏻) и **СТАРТ/+30 СЕК** (▶) в течение двух секунд.
 - На дисплее отобразится следующая индикация.
 - Воспроизведение звукового сигнала во время работы микроволновой печи возобновится.

Защитная блокировка микроволновой печи

В данной микроволновой печи предусмотрена встроенная система безопасности, позволяющая блокировать устройство, чтобы исключить возможность случайного выполнения операций с ним детьми или людьми, не знакомыми с правилами его эксплуатации.

Микроволновую печь можно заблокировать в любое время.



1. Нажмите кнопку **Захист від дітей (Защита от детей)** (🔒) и удерживайте ее в течение одной секунды.
 - Печь заблокирована (выбор функций недоступен).
 - На дисплее отобразится индикация «L».
2. Чтобы снять блокировку, нажмите кнопку **Захист від дітей (Защита от детей)** (🔒) и удерживайте ее в течение одной секунды.
 - Печь можно пользоваться в обычном режиме.



Руководство по выбору посуды

Для успешного приготовления пищи в микроволновой печи микроволны должны проникать сквозь пищу, не отражаясь от используемой посуды и не поглощаясь ею.

Поэтому при выборе посуды следует соблюдать особую осторожность. Если посуда помечена, как предназначенная для использования в микроволновых печах, то ее можно использовать.

В следующей таблице приведена информация о различных типах кухонных принадлежностей, возможности и способах их использования в микроволновой печи.

Кухонные принадлежности	Пригодно для использования в микроволновой печи	Примечания
Алюминиевая фольга	✓X	Может использоваться в небольших количествах для защиты отдельных участков пищи от подгорания. Близкое расположение фольги к стенке печи или использование фольги в большом количестве может привести к образованию электрической дуги.
Блюдо для подрумянивания	✓	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		
• Полистироловые стаканчики и контейнеры	✓	Можно использовать для разогрева продуктов. При перегреве полистирол может плавиться.
• Бумажные пакеты или газеты	X	Существует риск возгорания.
• Переработанная из вторсырья бумага или металлическая отделка	X	Может стать причиной возникновения электрической дуги.
Стеклопосуда		
• Универсальная посуда для приготовления и сервировки пищи	✓	Может использоваться при отсутствии металлической отделки.

Кухонные принадлежности	Пригодно для использования в микроволновой печи	Примечания
• Тонкостенная стеклянная посуда	✓	Может использоваться для разогрева продуктов и жидкостей. При резком нагреве хрупкое стекло может разбиться или лопнуть.
• Стеклянные банки	✓	Нужно обязательно снять крышку. Подходят только для разогрева.
Металл		
• Блюда	X	Может стать причиной возникновения электрической дуги или возгорания.
• Пакеты для заморозки с проволоочной обвязкой	X	
Бумага		
• Тарелки, чашки, текстильные и бумажные салфетки	✓	Для приготовления в течение короткого времени и разогрева. Для поглощения избыточной влаги.
• Переработанная бумага	X	Может стать причиной возникновения электрической дуги.
Пластик		
• Контейнеры	✓	В частности, жаропрочный термопластик. Некоторые другие виды пластика при высокой температуре могут деформироваться или обесцвечиваться. Не используйте меламиновый пластик.
• Липкая пленка	✓	Может использоваться для сохранения влаги. Не должна соприкасаться с продуктами. Будьте осторожны, чтобы не обжечься горячим паром, снимая пленку.
• Пакеты для заморозки	✓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



: Использовать с осторожностью



: 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, например нержавеющей сталью, алюминием и медью, но они могут проходить сквозь керамику, стекло, фарфор и пластмассу, а также через бумагу и дерево. Поэтому запрещается пользоваться металлическими емкостями для приготовления пищи.

Продукты, которые можно готовить в микроволновой печи:

В микроволновой печи можно готовить многие виды продуктов, включая свежие или замороженные овощи, фрукты, макаронные изделия, рис, крупы, бобы, рыбу и мясо. В микроволновой печи также можно готовить соусы, заварные кремы, супы, паровые пудинги, консервы, приправы. В целом, приготовление с помощью микроволн идеально подходит для любых блюд, которые обычно готовятся на кухонной плите. Например, для растапливания сливочного масла или шоколада.

Использование крышки во время приготовления

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

Время выдержки

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

Разогрев жидкостей и пищи

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

Блюдо	Размер порции	Мощность	Время (мин)
Напитки (Кофе, Чай и Вода)	150 мл (1 чашка)	800 Вт	1–1½
	250 мл (1 стакан)		1½–2
	Инструкции Налейте в чашку и разогревайте в открытом виде. Поставьте чашку/кружку в центре вращающегося подноса. Оставьте в микроволновой печи на время выдержки и тщательно перемешайте. Дайте постоять 1–2 минуты.		
Суп (Охлажденный)	250 г	800 Вт	3–3½
	Инструкции Налейте суп в глубокую керамическую тарелку. Закройте пленкой для микроволновых печей с проколотыми отверстиями. Тщательно перемешайте после разогревания. Еще раз перемешайте перед подачей на стол. Дайте постоять 2–3 минуты.		
Рагу (Охлажденное)	350 г	600 Вт	5½–6½
	Инструкции Положите рагу в глубокую керамическую тарелку. Закройте пленкой для микроволновых печей с проколотыми отверстиями. Периодически перемешивайте во время разогрева и вновь перемешайте перед выдержкой и подачей на стол. Дайте постоять 2–3 минуты.		
Макаронные изделия с соусом (Охлажденные)	350 г	600 Вт	4½–5½
	Инструкции Положите макаронные изделия (например, спагетти или яичную лапшу) на мелкую керамическую тарелку. Накройте пленкой для микроволновых печей. Перемешайте перед подачей на стол. Дайте постоять 3 минуты.		
Макаронные изделия с начинкой и соусом (Охлажденные)	350 г	600 Вт	5–6
	Инструкции Положите мучные изделия с начинкой (например, равиоли, тортеллини) в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Периодически перемешивайте во время разогрева и вновь перемешайте перед выдержкой и подачей на стол. Дайте постоять 3 минуты.		

Блюдо	Размер порции	Мощность	Время (мин)
Готовое блюдо (Охлажденное)	350 г	600 Вт	5½–6½
	Инструкции Положите блюдо из 2-3 охлажденных компонентов на керамическую тарелку. Закройте его пленкой для микроволновых печей. Дайте постоять 3 минуты.		
Замороженные макаронные изделия (Каннеллони, Макароны, Лазанья)	400 г	450 Вт	16–16½
	Инструкции Положите замороженную пасту в небольшое плоское прямоугольное блюдо из стекла пирекс. Поставьте тарелку на вращающийся поднос. Дайте постоять 2–3 минуты.		

Устранение неисправностей

Устранение неисправностей

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

Проблема	Причина	Решение
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 Защита от детей.	Отключите функцию Защита от детей.
Время не отображается.	Включена функция «Эко» (энергосбережение).	Выключите функцию «Эко».
Духовой шкаф 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.
Духовой шкаф перестает работать во время выполнения какой-либо функции.	Пользователь открыл дверцу, чтобы перевернуть блюдо.	Перевернув блюдо, снова нажмите кнопку СТАРТ/+30 СЕК , чтобы запустить устройство.

Проблема	Причина	Решение
Во время работы устройства происходит сбой в подачи электропитания.	Приготовление пищи выполнялось в течение продолжительного периода времени.	После завершения длительного процесса приготовления дайте печи остыть.
	Охлаждающий вентилятор не работает.	Послушайте, издает ли охлаждающий вентилятор какой-либо звук во время работы.
	Попробуйте включить пустую печь.	Положите продукты в печь.
	Вокруг печи недостаточно пространства для вентиляции.	На задней и передней панели печи находятся отверстия, обеспечивающие циркуляцию воздуха. При установке устройства следует оставить зазоры в соответствии с информацией, приведенной в руководстве по установке.
	Несколько сетевых вилок подключены к одной сетевой розетке.	Для печи необходимо использовать одну сетевую розетку.
Во время работы печи слышится пощелкивание, печь не включается.	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.
Внешняя поверхность духового шкафа слишком сильно нагревается во время работы.	Вокруг печи недостаточно пространства для вентиляции.	На задней и передней панели печи находятся отверстия, обеспечивающие циркуляцию воздуха. При установке устройства следует оставить зазоры в соответствии с информацией, приведенной в руководстве по установке.
	Сверху на печи стоят посторонние предметы.	Уберите посторонние предметы с печи.
Дверца плохо открывается.	Остатки пищи застряли между дверцей и внутренней стенкой печи.	Тщательно очистите печь и попробуйте снова открыть дверцу.

Проблема	Причина	Решение
Нагрев, включая функцию подогрева, не работает надлежащим образом.	Печь не работает, идет 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 духового шкафа тусклое или не работает.	Дверца оставалась открытой в течение длительного времени.	Освещение внутри печи может автоматически отключаться при использовании функции «Эко». Закройте и снова откройте дверцу или нажмите кнопку СТОП/ЕКО (СТОП/ЭКО) .
	Внутренняя лампа загрязнена посторонними веществами.	Очистите камеру устройства и проверьте еще раз.
Во время приготовления слышен звуковой сигнал.	Если используется функция автоматического приготовления, звуковой сигнал означает, что пора перевернуть продукты во время размораживания.	Перевернув блюдо, снова нажмите кнопку СТАРТ/+30 СЕК , чтобы возобновить работу.
Печь стоит неровно.	Печь установлена на неровной поверхности.	Установите печь на плоской устойчивой поверхности.
Во время приготовления возникают искры.	Для приготовления/размораживания продуктов используются металлические контейнеры.	Не используйте металлические контейнеры.
При подключении к источнику питания печь сразу начинает работать.	Дверца закрыта неплотно.	Закройте дверцу и проверьте еще раз.

Устранение неисправностей

Проблема	Причина	Решение
Микроволновая печь электризуется.	Источник питания или сетевая розетка не заземлены надлежащим образом.	Убедитесь, что источник питания или сетевая розетка заземлены надлежащим образом.
1. Происходит утечка воды. 2. Через зазор между дверцей и корпусом устройства выходит пар. 3. В печи остается вода.	Во время приготовления некоторых блюд внутри устройства может скапливаться вода или образовываться пар. Это не является неисправностью устройства.	Дайте духовому шкафу остыть, а затем протрите его сухим кухонным полотенцем.
	Вокруг печи недостаточно пространства для вентиляции.	Необходимо обеспечить пространство для вентиляции в соответствии с информацией, приведенной в руководстве по установке устройства.
Яркость освещения в духовом шкафу 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 устройства.
Процесс приготовления завершен, но охлаждающий вентилятор по-прежнему работает.	Для обеспечения вентиляции устройства охлаждающий вентилятор продолжает работать в течение 3 минут по окончании приготовления.	Это не является неисправностью устройства.
Вращающийся поднос		
Во время вращения поднос смещается или перестает вращаться.	Роликовая подставка отсутствует или неправильно установлена.	Установите роликовую подставку и повторите попытку.
Вращающийся поднос движется слишком медленно.	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.

Проблема	Причина	Решение
При вращении подноса слышны дребезжание и шум.	На дне печи скопились остатки пищи.	Удалите остатки пищи, скопившиеся на дне печи.

Информационный код

Информационный код	Причина	Решение
SE	Сенсорные кнопки не функционируют должным образом.	Очистите кнопки и проверьте, нет ли вокруг них воды. Выключите микроволновую печь и повторите настройку. Если это не помогло устранить проблему, обратитесь в местный центр обслуживания клиентов SAMSUNG.

ПРИМЕЧАНИЕ

Если на дисплее отображается код, который не указан выше, или если предложенное решение не помогает устранить проблему, обратитесь в местный центр обслуживания клиентов SAMSUNG.

Технические характеристики

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

Модель		MS23F301T**/MS23F302T**
Источник питания		230 В переменного тока, 50 Гц
Потребление электроэнергии	СВЧ	1150 Вт
Производимая мощность		100 Вт / 800 Вт (IEC-705)
Рабочая частота		2450 МГц
Магнетрон		OM75S (31)
Метод охлаждения		Двигатель вентилятора
Размеры (Ш x В x Г)	Внешние (Включая Ручку)	489 x 275 x 374 мм
	Внутренняя камера печи	330 x 211 x 324 мм
Объем		23 л
Вес	Нетто	12 кг

※ **оборудование класса I**

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

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

Заметки

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

Адрес производителя :
(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

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

DE68-04488A-00

