



MS23F301TF**
MS23F302TF**

УДИВИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ
Благодарим за приобретение продукции компании Samsung. Для получения полного обслуживания зарегистрируйте свое устройство по адресу: www.samsung.com/register



Микроволновая печь

Инструкция пользователя и руководство по приготовлению пищи

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



Данное руководство напечатано на полностью перерабатываемой бумаге.

РУССКИЙ

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ИНСТРУКЦИИ

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

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

ОПИСАНИЕ СИМВОЛОВ И ЗНАЧКОВ

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

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

ВНИМАНИЕ

- Предупреждение. Риск возгорания.
- Предупреждение. Электричество.
- НЕ делать.
- НЕ разбирать.
- Отключите вилку кабеля питания от сетевой розетки.
- Обратитесь в сервисный центр за помощью.
- Важная информация.
- Предупреждение. Горячая поверхность.
- Предупреждение. Выхлещаемые вещества.
- НЕ прикасаться.
- Строго следуйте указаниям.
- Во избежание поражения электрическим током убедитесь, что устройство заземлено.
- Примечание



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

Всегда соблюдайте приведенные ниже инструкции по безопасности.

Перед использованием печи ознакомьтесь со следующими инструкциями и соблюдайте их.

▲ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ (только для функций микроволновой печи)

- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Если дверца или уплотнитель дверцы повреждены, печь нельзя пользоваться, пока она не будет отремонтирована квалифицированным специалистом.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Снятие корпуса печи, защищающего от воздействия энергии электромагнитных СВЧ-волн, очень опасно. Любые работы по обслуживанию или ремонту печи, связанные со снятием корпуса, могут выполнять только квалифицированные специалисты.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Жидкости и другие продукты нельзя разогревать в герметично закрытых контейнерах, так как они могут взорваться.
- Этот электроприбор предназначен для эксплуатации только в домашних условиях.



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

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

⚠ Используйте только подходящую для использования в микроволновых печах посуду.

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

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

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

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

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

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

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

РУССКИЙ

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

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

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

⚠ Следите, чтобы дети не играли с устройством.

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

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

РУССКИЙ

⚠ Не допускается очистка электроприбора при помощи струи воды.

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

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

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

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

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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ (только для функций микроволновой печи) - дополнительно

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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ (только для функций микроволновой печи) - дополнительно

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



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

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

⚠ Не допускается использование паровых очистителей.

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

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

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

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

⚠ При работе устройства легкодоступные поверхности могут сильно нагреваться.

⚠ При работе устройства дверца или наружная поверхность могут нагреваться.

⚠ Держите устройство и кабель в недоступном для детей младше 8 лет месте.

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

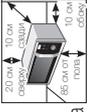
⚠ Это устройство является оборудованием ISM группы 2 класса В. Группа 2 включает в себя все устройства ISM (промышленность, наука, медицина), в которых генерируется и используется радиочастотная энергия в форме электромагнитного излучения для обработки материалов, EDM и оборудование для дуговой сварки.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

РУССКИЙ

УСТАНОВКА МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

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

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



2. Извлеките из печи все упаковочные материалы.

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

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

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

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

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

ЧИСТКА МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

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

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

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

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

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



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

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

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

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

- не накапливались на них;
 - не мешали правильно закрывать дверцу.
- Выполняйте очистку** внутренней камеры после каждого использования печи с помощью мягкого моющего средства. Перед этим дайте стенкам внутренней камеры печи остыть, чтобы избежать ожога.

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



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

При установке микроволновой печи и ее обслуживании необходимо принять несколько простых мер предосторожности. Печь нельзя использовать, если повреждены дверца или уплотнитель дверцы.

- Сломаны петли
- Износился уплотнитель
- Деформировался или потонул корпус

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

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

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

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

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

РУССКИЙ

РУССКИЙ

Данная микроволновая печь не предназначена для коммерческого использования.

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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- Любые модификации и ремонт электроприбора должны выполняться только квалифицированными специалистами.
- Не нагревайте жидкости и другие продукты питания в герметично закрытых контейнерах в режиме СВЧ.
- В целях безопасности не следует чистить прибор струей воды или паром под высоким давлением.
- Не устанавливайте устройство рядом с источниками тепла, легковоспламеняющимися материалами, в помещениях с высоким уровнем влажности или пыли, в местах, где на него будет воздействовать прямой солнечный свет и вода, а также в зонах возможной утечки бытового газа и на неровной поверхности.

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

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

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

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

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



<input type="checkbox"/>	Не храните легковоспламеняющиеся материалы в печи. Будете особенно внимательны при нагревании бочок, ингаляторов, содержащих спирт, так как пары спирта могут воспалиться в контакт с нагреваемыми деталями печи.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	Не позволяйте детям открывать или закрывать дверцу - они могут травмироваться или получить травмы.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Нагревание в микроволновой печи аксессуаров с металлами может привести к электрическому удару или ожогам, поэтому для предотвращения этой ситуации при обращении с этими аксессуарами необходимо принять меры предосторожности. Для предотвращения этой ситуации ВСЕГДА выдерживайте 20 секунд после того, как печь выключится, чтобы избежать повреждения аксессуара. Прочтите внимательно руководство пользователя, если это необходимо, и ОБЯЗАТЕЛЬНО выполняйте действия по оказанию ПЕРВОЙ ПОМОЩИ. <ul style="list-style-type: none"> • Постарайтесь обжечь место в холодную воду голеньшей водой на 10 минут. • Нанесите чистую сухую салфетку. • Нанесите влажную ткань, если вы чувствуете. 	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
ВНИМАНИЕ	Используйте только утюжку, которая подходит для микроволновой печи. Не используйте металлизированные контейнеры, стальной посуду с эмалированной поверхностью, оловянный, шамотный, фарфоровый и т.д. Обеспечьте зыбное свободное пространство от бумажной или тканевой поверхности. При нагревании утюжки, что приведет к повреждению печи.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	Не используйте микроволновую печь для сушки бумажных или других изделий.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	При разогревании небольшого количества пищи сократите время, чтобы предотвратить перегрев или горение пищи.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

<input checked="" type="checkbox"/>	Не допускайте попадания воды на кабель питания и вилку и дверцы кабеля выдвинуты от нагревых деталей и источников тепла.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	Быстрое охлаждение вилки, сварочные вилки, неплотная дверца могут вызвать возгорание печи, поскольку они могут возгораться даже после завершения разогревания в микроволновой печи. Также нельзя разогревать герметично закрытые бутылки, банки, контейнеры, банки в духовке, помидоры и т.д.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	Не закрывайте вентиляционные отверстия печи или бункера. Эти материалы могут загореться при контакте с горячим воздухом, выходящим из печи. Печь может перегреться и возгораться, если она не закрыта. Не пытайтесь закрывать печь до тех пор, пока она не остынет.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	Обязательно используйте мушкетерские рукавицы при извлечении посуды из печи для предотвращения случайного ожога.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	Перемешивайте жаркое во время разогревания и после. Не открывайте дверцу в течение 20 секунд после того, как печь отключится, чтобы предотвратить бурное кипение.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	Во избежание ожогов горячим воздухом или паром при открытии дверцы следует надеться на расстоянии вытянутой руки от печи.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	Не включайте микроволновую печь, если в ней ничего нет. Микроволновая печь автоматически отключится на 30 минут в целях безопасности. При случайном включении печи рекомендуется поместить в нее стакан воды, чтобы поглотить СВ-энергию.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	При установке печи обеспечьте необходимое расстояние до стен, потолка, шкафа в руководстве (см. «Установка микроволновой печи»).	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	Соблюдайте осторожность при подключении других электрических приборов к сетевым розеткам, расположенным рядом с печью.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

<input checked="" type="checkbox"/>	Не допускайте попадания воды на кабель питания и вилку и дверцы кабеля выдвинуты от нагревых деталей и источников тепла.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	Быстрое охлаждение вилки, сварочные вилки, неплотная дверца могут вызвать возгорание печи, поскольку они могут возгораться даже после завершения разогревания в микроволновой печи. Также нельзя разогревать герметично закрытые бутылки, банки, контейнеры, банки в духовке, помидоры и т.д.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	Не закрывайте вентиляционные отверстия печи или бункера. Эти материалы могут загореться при контакте с горячим воздухом, выходящим из печи. Печь может перегреться и возгораться, если она не закрыта. Не пытайтесь закрывать печь до тех пор, пока она не остынет.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	Обязательно используйте мушкетерские рукавицы при извлечении посуды из печи для предотвращения случайного ожога.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	Перемешивайте жаркое во время разогревания и после. Не открывайте дверцу в течение 20 секунд после того, как печь отключится, чтобы предотвратить бурное кипение.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	Во избежание ожогов горячим воздухом или паром при открытии дверцы следует надеться на расстоянии вытянутой руки от печи.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	Не включайте микроволновую печь, если в ней ничего нет. Микроволновая печь автоматически отключится на 30 минут в целях безопасности. При случайном включении печи рекомендуется поместить в нее стакан воды, чтобы поглотить СВ-энергию.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	При установке печи обеспечьте необходимое расстояние до стен, потолка, шкафа в руководстве (см. «Установка микроволновой печи»).	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	Соблюдайте осторожность при подключении других электрических приборов к сетевым розеткам, расположенным рядом с печью.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

<input checked="" type="checkbox"/>	Используйте устройство только по назначению, следуя инструкции в данном руководстве. Приведенные предупреждения и меры безопасности по технике безопасности не являются исчерпывающими. При установке, обслуживании и эксплуатации устройства необходимо руководствоваться здравым смыслом, быть внимательным и осторожным.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	Поскольку данное руководство предназначено для нескольких моделей, вам может потребоваться использовать микроволновую печь могут отличаться от описанных и некоторые предупреждения могут быть неприменимы. При использовании всегда обращайтесь к ближайшей сервисной службе или воспользуйтесь поиском справочной информации на веб-сайте по адресу: www.samsung.com .	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	Эта микроволновая печь предназначена для разогревания пищи и не предназначена для разогревания напитков. Во избежание ожогов и повреждений не держите тарелки и пакеты непосредственно в печи. Проводите не менее 10 секунд после завершения приготовления, чтобы избежать повреждения устройства.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	Если не поддерживать доступ печи, может произойти повреждение устройства, что несет риск сокращения срока службы устройства, а также возникновения аварийной ситуации.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
ПРАВИЛЬНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ ИЗДЕЛИЯ (ИСПОЛЬЗОВАННОЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ И ЭЛЕКТРОННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ)	Действительно для стран, использующих систему раздельного сбора отходов Наличие данного значка показывает, что изделие и его электронные аксессуары (например, зарядное устройство, гарнитура, кабель USB) по окончании их срока службы нельзя утилизировать вместе с другими бытовыми отходами. Во избежание нанесения вреда окружающей среде и здоровью людей при неоправданной утилизации, а также для обеспечения возможности переработки для повторного использования, утилизируйте изделие и его аксессуары в соответствии с местными правилами. Свяжитесь с местными властями, чтобы узнать о возможности утилизации. Свяжитесь с местными властями, чтобы узнать о возможности утилизации. Свяжитесь с местными властями, чтобы узнать о возможности утилизации.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>



СОДЕРЖАНИЕ

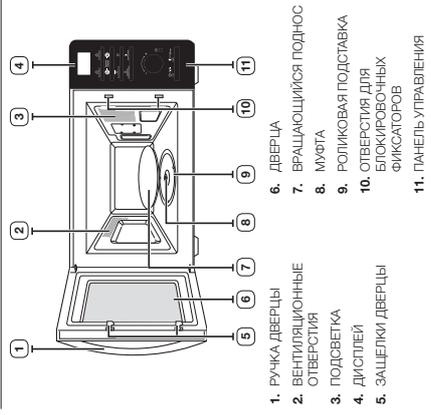
Краткое наглядное руководство.....	11
Печь.....	12
Панель управления.....	12
Приспособления.....	13
Установка времени.....	13
Принцип работы микроволновой печи.....	14
Проверка работы печи.....	14
Приготовление/Разогрев пищи.....	15
Уровни мощности.....	15
Настройка времени приготовления пищи.....	15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

КРАТКОЕ НАГЛЯДНОЕ РУКОВОДСТВО

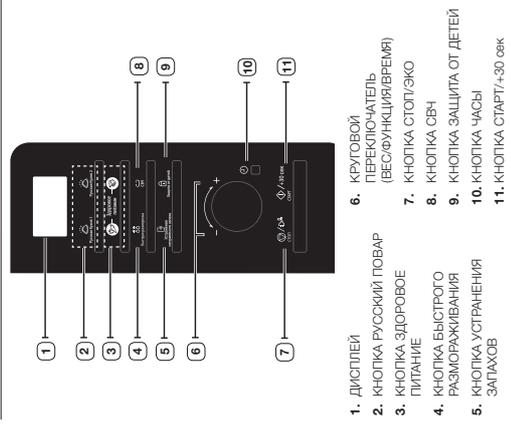
Приготовление пищи.

- Положите продукты в печь. Выберите уровень мощности, нажав кнопку СВЧ (или один или несколько раз).
 - Установите время приготовления, повернув **круговой переключатель** в соответствующее положение.
 - Нажмите кнопку **СТАРТ/430 сек** (или **Результат**). Начнется приготовление пищи. По завершении приготовления печи подаст 4 звуковых сигнала.
- Автоматическая быстрая разморозка продуктов.**
- Поместите замороженные продукты в печь. Выберите тип приготовления пищи, нажав кнопку **Быстрая разморозка** (или один или несколько раз).
 - Выберите нужный вес, повернув **круговой переключатель** в соответствующее положение.
 - Нажмите кнопку **СТАРТ/430 сек** (или **Результат**).
- Добавление дополнительных 30 секунд.**
- Оставьте пищу в печи. Нажмите кнопку **430 сек** один или несколько раз для каждого дополнительных 30 секунд.

ПЕЧЬ



ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ





ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

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

- 1. Роликовая подставка** - устанавливается в центр печи.

Назначение: Роликовая подставка поддерживает вращающийся поднос.

- 2. Вращающийся поднос** - устанавливается на роликовую подставку так, чтобы его центр совпал с муфтой.

Назначение: Вращающийся поднос является основной поверхностью для приготовления пищи; его можно без труда снять для чистки.

- 3. Пароварка**, см. стр. 24-25. (только модели MS23F301TF*, MS23F302TF*)

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

НЕ используйте микроволновое печь без роликовой подставки и вращающегося подноса.

Емкость для приготовления на пару (пароварка) является несъемной частью комплекта поставки микроволновой печи: **—7ВМ***, **—7ВМТ***, **—ХВМТ***, **—Р-7ВМТ***

УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ

Данная микроволновая печь оснащена встроенными часами. При подаче питания на дисплее автоматически отображается значение времени «0», «8888» или «12:00». Установите текущее время. Часы могут показывать время в 24-часовом или 12-часовом формате. Часы необходимо устанавливать в следующих случаях:

- При первоначальной установке микроволновой печи
- После сбоя электроснабжения в сети переменного тока
- Не забудьте перевести часы при переюде с летнего времени на зимнее, и наоборот.

Функция автоматической экономии энергии
Если не будет выбрана ни одна функция, когда электроприбор находится в процессе настройки или эксплуатируется с временной приостановкой работы, функция отменяется и часы будут отображены по истечении 25 минут. Если дверца будет открыта, лампочка печи будет отключена по истечении 5 минут.

- 1. Чтобы установить время в...**
24-часовом формате
12-часовом формате
Нажмите кнопку **Часы** (⌚) один или два раза.
Установите **круговой переключатель**, чтобы установить значение часа.
- 2. Поверните ручку круговой шкалы, чтобы установить значение часа.**
- 3. Нажмите кнопку Часы** (⌚).
- 4. Поверните ручку круговой шкалы, чтобы установить значение минуты.**
- 5. Нажмите кнопку Часы** (⌚).

ПРИНЦИП РАБОТЫ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

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

Микроволновой печью можно пользоваться для:

- Размораживания (вручную и автоматическое)
- приготовления,
- разогрева.

Принцип приготовления пищи:

1. Волны СВЧ, генерируемые магнетроном, равномерно распределяются в процессе вращения блюда на вращающемся подносе. За счет этого пища готовится равномерно.
2. Микроволны проникают в продукт на глубину до 2,5 см. Затем тепловая обработка продолжается за счет распространения тепла внутри продукта.
3. Время приготовления может различаться в зависимости от используемой посуды и свойств продукта:

- количества и плотности продуктов;
- содержания воды;
- начальной температуры (охлажденная пища или нет).

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

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

ПРОВЕРКА РАБОТЫ ПЕЧИ

Описанная ниже простая процедура дает возможность в любое время проверить, правильно ли работает печь. Проверьте, правильно ли работает печь. Откройте дверцу печи, потянув за ручку, находящуюся на правой стороне дверцы. Поставьте стакан с водой на вращающийся поднос. Затем закройте дверцу.

- 1. Нажмите кнопку СВЧ** (⚡).
- Результат:** На дисплее отображается индикация 800 Вт (максимальная мощность для приготовления пищи).

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

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

Печь должна быть включена в подводящую розетку сети переменного тока. В печь должны быть вставлены вращающийся поднос. Если используется устройство, отличающийся от максимального, чтобы довести воду до кипения, потребуются больше времени.



Код	Блюдо	Время выдержки (мин)	Порция (г)	Рекомендации
3	Зеленая фасоль	1-2	250	Положите и смелите зелень (сб.), выложите равномерно в ственную миску с краешкой. Добавьте 30 мл (2 столовую ложку) воды для приготовления 250 г. Поставьте миску в центр поворотного тарелки. Промойте пленку. Поставьте блюдо на вращающийся поднос.
4	Шпинат	1-2	150	Положите смелитую зелень. Выложите в ственную миску с краешкой. Набавьте воду. Поместите чашу в центр вращающегося подноса. Промойте пленку. Поставьте блюдо на вращающийся поднос.
5	Кукуруза в початках	1-2	250 (1 шт)	Положите и смелите початки кукурузы. Поместите в ственную миску с краешкой. Добавьте 30 мл (2 столовую ложку) воды. Промойте пленку. Поставьте блюдо на вращающийся поднос.
6	Омлетный картофель	2-3	250 500	Положите и смелите томаты, затем порежьте ломками помидоры. Выложите картофель в ственную миску с краешкой. Добавьте 45-60 мл воды (3-4 столовые ложки). Поместите чашу в центр вращающегося подноса. Промойте пленку. Поставьте блюдо на вращающийся поднос.
7	Колечный рис (прозрачный)	5-10	125	Используйте больше ственной миски с краешкой. Добавьте двойное количество воды (1/4 л). Добавьте с зернами краешкой. Промойте пленку. Поставьте блюдо на вращающийся поднос.
8	Мягкая из неперосенной мучи	1	125	Используйте больше ственной миски с краешкой. Добавьте 1/2 л кипящей воды, щепотку соли и хорошо перемешайте. Поместите в ственную миску с краешкой. Добавьте 1/2 л воды. Промойте пленку. Поставьте блюдо на вращающийся поднос.

Код	Блюдо	Время выдержки (мин)	Порция (г)	Рекомендации
9	Киска	1-3	125	Используйте больше ственной миски с краешкой. Добавьте двойное количество воды (250 мл). Добавьте с зернами краешкой. Промойте пленку. Поставьте блюдо на вращающийся поднос.
10	Бутур	2-5	125	Используйте больше ственной миски с краешкой. Добавьте двойное количество воды (250 мл). Добавьте с зернами краешкой. Промойте пленку. Поставьте блюдо на вращающийся поднос.

РУССКИЙ

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРОГРАММ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ: ПТИЦА И РЫБА

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

Код	Блюдо	Время выдержки (мин)	Порция (г)	Рекомендации
1	Куриная грудка	300 (2 шт)	2	Положите кусочки помидора на керамическую тарелку. Неролейте пленкой для микроволновых печей. Промойте пленку. Поставьте блюдо на вращающийся поднос.
2	Пурри индейки	300 (2 шт)	2	Положите кусочки помидора на керамическую тарелку. Неролейте пленкой для микроволновых печей. Промойте пленку. Поставьте блюдо на вращающийся поднос.
3	Филе рыбы	300 (2 шт)	1-2	Положите рыбу и поместите на керамическую тарелку. Добавьте 1 столовую ложку лимонного сока. Неролейте пленкой для микроволновых печей. Промойте пленку. Поставьте блюдо на вращающийся поднос.

Код	Блюдо	Время выдержки (мин)	Порция (г)	Рекомендации
4	Сыч лосося	300 (2 шт)	1-2	Положите рыбу и поместите на керамическую тарелку. Добавьте 1 столовую ложку лимонного сока. Неролейте пленкой для микроволновых печей. Промойте пленку. Поставьте блюдо на вращающийся поднос.
5	Креветки	250	1-2	Положите креветки и поместите на керамическую тарелку. Добавьте 1 столовую ложку лимонного сока. Неролейте пленкой для микроволновых печей. Промойте пленку. Поставьте блюдо на вращающийся поднос.
6	Фарель (1 рыба)	200	2	Поместите 2 целых свежих рыбы на тарелочное блюдо. Добавьте 1 столовую ложку лимонного сока и приправы. Неролейте пленку для микроволновых печей. Промойте пленку. Поставьте блюдо на вращающийся поднос.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИИ АВТОМАТИЧЕСКОЙ БЫСТРОЙ РАЗМОРОЗКИ

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

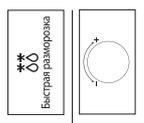
Достаточно просто выбрать программу и вес продукта.

Пользуйтесь посудой, предназначенной для использования в микроволновых печах.

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

1. Выберите тип приготовления (птица, рыба, курица, индейка, фарель).

2. Выберите вес продукта, повернув **круговой переключатель**.



3. Нажмите кнопку **СТАРТ/±30 сек**.

Результат:

- На экране отобразится время приготовления.
- По истечении времени приготовления нажмите кнопку **СТАРТ/±30 сек**, чтобы продолжить процесс приготовления.
- Система начнет мигать (для завершения процесса разморозки).

Подходит также размораживать, не используя автоматические параметры. Для этого выберите функцию приготовления в режиме СВЧ при уровне мощности 180 Вт. Подробно информацию см. в разделе «Приготовление» на стр. 15.

ПРОГРАММЫ ФУНКЦИИ АВТОМАТИЧЕСКОЙ БЫСТРОЙ РАЗМОРОЗКИ

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

Код/Продукт	Размер порции (г)	Время выдержки (мин)	Рекомендации
1. Мясо	200-1500	20-60	Закройте кова алюминиевой фольгой. Парварите мясо, когда тель подает звуковой сигнал. Эта программа подходит для говядины, баранины, свиныи, бардышек, колбасы и мясного фарша.
2. Птица	200-1500	20-60	Неролейте курицу, когда тель подает звуковой сигнал. Эта программа подходит для цыплят, индейки, утки, гуся, гусиной птицы, так как для размораживания птицы часты жесты (переломы, вывихи, переломы).
3. Рыба	200-1500	20-60	Парварите рыбу, когда тель подает звуковой сигнал. Эта программа подходит для размораживания целой рыбы и рыбьего филе.
4. Фрукты/ягоды	100-600	5-20	Равномерно разложите фрукты на плоской ственной тарелке. Эта программа подходит для всех видов фруктов.

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



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АВТОМАТИЧЕСКОЙ ФУНКЦИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ РУССКИХ БЛЮД

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

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

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

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

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

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

4. Нажмите кнопку **СТАРТ+30 сек** (🔼).
Результат: Блюдо будет готовиться в соответствии с предварительно запрограммированными параметрами.

- Когда приготовление закончится, пень подает четыре звуковых сигнала и четыре раза мигнет цифра "0". Затем пень будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.

РУССКИЙ

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АВТОМАТИЧЕСКОЙ ФУНКЦИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ РУССКИХ БЛЮД

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

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

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
1	Каша овсяная	250г	Овсяные хлопья «Геркулес» - 50 г, сахар - 5г, соль - 0,5г, мятлок - 20 мл, холодное молоко - 100 мл < Рекомендации >
2	Каша гречневая	200г	Гречневая крупа - 100 г, соль - 2г, мятлок - 300 мл < Рекомендации >
3	Яйца-пашот	1 шт.	Яйцо - 1 шт., вода - 150 мл, русский уксус 9% - 10-15 мл < Рекомендации >

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

4. **Соусник консервированный горошек** - 2шт. / 5г. Сливочное масло - 5г. Консервированный горошек - 135 г (без жирности)
< Рекомендации >

Снимите оболочку с соусник, промойте их водой и положите в чашу, добавив сливочное масло. Сверху на масло выложите консервированный горошек. Нантите приготовление.

РУССКИЙ

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АВТОМАТИЧЕСКОЙ ФУНКЦИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ РУССКИХ БЛЮД

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

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
5	Омлет	130 - 135г.	Яйца - 3шт., молоко - 30 мл, соль - 2г < Рекомендации >
6	Кекс	180г	Сахар - 45г, ванильный сахар - 5г, сливочное масло - 40г, яйцо - 12шт., молоко - 30 мл, разрыхлитель - 3г, мука - 100 г < Рекомендации >

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

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

Хорошо пармешайте все ингредиенты. Сдвиньте пель шариков. Выложите их на пергаментную бумагу. Поставьте на вращающийся поднос. Нантите приготовление. Когда пень подает звуковой сигнал, окажите ширину сверху ленточным помом, посыпав сахарной пудрой и продолжите приготовление. Дайте им остыть.

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

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
1	Борщ	340г	(1) Пельта свекла - 50 г, нашинкованная солмокой капуста - 20 г, пельта морковь - 15 г, нашинкованный лук - 10 г, томатная паста - 15 г, сахар - 5г (2) Пельтки бульон или бульонный кубок, разведенный в воде - 650 мл, лавровый лист - 1 шт., уксус 9% - 5 мл (по желанию) < Рекомендации >
2	Мясная солянка	340г	(1) Нашинкованный лук - 45 г, говяжий бульон или бульонный кубок, разведенный в воде - 350 мл (2) Картофель - 10 г, морковь - 10 г, жареный томатный паста - 10 г, картофель - 10 г, жареный лук - 30 г, консервированный горошек, разведенный в воде - 300 мл < Рекомендации >
3	Куриный суп с лапшой	350г	Поместите лук в большую чашу, добавьте мясной бульон (1). Нантите приготовление. Когда пель подает звуковой сигнал, добавьте остальные ингредиенты (2). Хорошо все пармешайте, добавьте бульон, лавровый лист и продолжите процесс приготовления. Время приготовления: 10 г, сливочное масло - 50 г, пельта морковь - 15 г, нашинкованный лук - 10 г, коровий бульон или бульонный кубок, разведенный в воде - 400 мл < Рекомендации >



Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
4	Салатик с горчицей	250 г	(1) Салатная зелень - 150 г, перга морская - 20 г, нашинкованный лук - 20 г, куриный бульон или бульонный кубок, разведенный в воде - 100 мл (2) Ингредиенты для соуса: Мяс. - 5 г, дрожжевая горчица - 20 г, сметана - 30 г, вода - 50 мл < Рекомендации > Прожарьте мясо помаленьку, подготовьте овощи, добавьте куриный бульон (1). Положите в глубокую тарелку. Хорошо перемешайте и начините приготовление. Подготовьте все ингредиенты для соуса (2). Когда горячий соус, влейте смесь в бульон с мясом, перемешайте и продолжите процесс приготовления.
5	Мясные Бжжи	220 г	(1) Мясной фарш (говядина и свинина) - 120 г (разделите на три части), отваренный рис - 40 г, соль - 1 г, черный молотый перец - 0,5 г, шпинатный бульон или бульонный кубок, разведенный в воде - 100 мл (2) Ингредиенты для соуса: Мяс. - 5 г, томатная паста - 10 г, вода - 40 мл < Рекомендации > Добавьте рис в миску фарша. Добавьте специи и перемешайте руками. Сложите три шарика. Прожарьте мясо в глубокой сковороде. Начните выкладывать мясные шарики и добавляйте бульон. Поместите тарелку в печь (1) Начните приготовление. Подготовьте все ингредиенты для соуса (2) Когда горячий соус, добавьте специи, добавьте соус в бульон с мясными бжжиками. Перемешайте и продолжите процесс приготовления.
6	Фруктовый компот	200 мл	Крутая - 25 г, черника - 20 г, ошуненная яблоки - 15 г, свая - 10 г, лимонная кислота - 2 щепотки, мята - 450 мл < Рекомендации > Поместите все ингредиенты в большую чашу и добавьте мяту в воду. Начните приготовление.

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
7	Омлет с овощами	350 г	Заваренный омлет - 150 г, ошуненный бульон или бульонный кубок, разведенный в воде - 300 мл < Рекомендации > Поместите все ингредиенты в большую чашу и добавьте мяту в воду. Начните приготовление.
8	Пельмени	185 (15 шт)	Заваренный пельмени - 15 шт, про 10-12 шт), куриный бульон или бульонный кубок, разведенный в воде - 600 мл, цитрусовый сок, разведенный в воде - 3,5 шт, Лавровый лист - 1 шт. < Рекомендации > Поместите все ингредиенты в большую чашу и добавьте мяту в воду. Начните приготовление. Начните приготовление. Когда горячий бульон, добавьте специи и продолжите процесс приготовления.

РУССКИЙ

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

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

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
1	Рыба по-стариному	270 г	(1) Шалфей - 30 г, филе судака - 150 г, растительное масло - 3 г (2) Сметана - 30 г (20:10) (3) Домкленочного карбюратора - 2 шт, (60 - 70 шт), соль - 5 г, майонезный салат - 3 г, перец майор - 2 шт < Рекомендации > Выложите рубленую тарелку с рыбой. Положите растительное масло (1). Начните приготовление. Когда горячий бульон, добавьте сметану, добавьте сметану и карбюраторную тарелку в центр (2). Выложите в сметану рубца. Положите сверху рыбу. Приправьте специями. Разложите вокруг рыбы карбюратор. Карбюратор посыпьте сыром (3). Продолжите процесс приготовления.



Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
2	Пюре фаршированное	480-500 г 2 шт.	(1) Болгарский перец - 2 шт. (80 г/шт), морской лук - 2 шт. (зеленая и белая) - 150-190 г (разделить на две части), обжаренный сладкий перец - 10-20 г, соль - 5 г, черный молотый перец - 0,5 г, оливковый бульон или бульонный кубик, разведенный в воде - 200 мл (2) Ингредиент для соуса: Мука - 5 г, томатная паста - 10 г, вода - 50 мл
< Рекомендации >			
Добавьте рис в мясной фарш. Добавьте специи пармашайте руками. Удалите у перца стержень и семена. Зелень мелко порубите и добавьте в фарш. Поместите фарш в глубокую сковороду и обжарьте до готовности. Добавьте сладкий перец, болгарский перец, пропустите процесс приготовления.			
3	Фарш с овощами	210-240 г	Сливочное масло - 10 г (2х 5 г), нашинкованная морковь - 35 г, нашинкованный лук - 25 г, мелко порубленная зелень - 10 г, соль - 1 г, перец - 0,5 г, чеснок - 1 шт. (220-250 г), соль - 1 г, белый молотый перец - 0,5 г, сливочное масло - 5 г
< Рекомендации >			
Охладите предварительно размороженное мясо. Вложите на бумагу морковь, лук, чеснок и сельдерей. На овощи положите приготовленную специями фарш. Охладите рыбу сливочным маслом. Накройте бумагой. Поместите чашу в микроволновую печь и начните приготовление.			
4	Сырок на пару	150 - 170 г	Сырок творожный с овощами и грибами - 200-250 г, соль - 1 г, лимон - 15 г (сок), вода - 20 г
< Рекомендации >			
Приправьте сырок лимоником. Поместите его в чашу и добавьте воды. Поместите чашу в микроволновую печь и начните приготовление.			

РУКОВОДСТВО ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПАРОВАРКИ (ТОЛЬКО МОДЕЛИ MS23F301TF*, MS23F302TF*)

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



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

УСЛОВИЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ:

- ▶ Не использовать:
 - для приготовления пищи с большим содержанием сахара и жира;
 - с функцией гриля или функции конвекционного тепла или на конфорке;
- ▶ Перед первым использованием следует тщательно промыть все детали в мыльной воде.
- ▶ Чтобы узнать время приготовления, см. указания в таблице на следующей странице.

ОБСЛУЖИВАНИЕ:

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

РАЗМОРЖИВАНИЕ:

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

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

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

РУССКИЙ

РУССКИЙ

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
5	Азу	250 г	(1) Шашлык свиной - 170 г, нашинкованный лук - 20 г, куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде - 100 мл (2) Ингредиент для соуса: Мука - 5 г, томатная паста - 15 г, вода - 50 мл, тертые соевые стручки - 30 г
< Рекомендации >			
Положите мясо и лук в глубокую тарелку и добавьте бульон (1). Начните приготовление. После звукового сигнала заверните, добавьте смесь для соуса (2), овощей, бульон и лук. Воз пармашайте и продолжите процесс приготовления.			
6	Сырок с помидорами и сыром	150 г	Филе судака - 80-100 г (или карп), майонез - 10 г, соль - 1 г, помидоры, нарезанные кружочками - 50 г, тертый сыр - 20 г
< Рекомендации >			
Охладите маффином и посолите филе рыбы. Положите на рыбу помидоры, налейте их зубочисткой. Сверху посыпьте сыром. Поместите на тарелку и начните приготовление. Уложите азу вместе.			
7	Клюквенный морс	200 мл	Замороженная клюква - 40 г, сахар - 30 г, Вода - 200 мл
< Рекомендации >			
Измельчите замороженную клюкву с помощью блендера. Поместите все ингредиенты в чашу. Начните приготовление. Охладите и процедите.			
8	Печенье	180 г (2-60 г)	Мука - 85 г, сахарная пудра - 25 г, масло - 50 г, яйцо - 1/2, соль - 1 г
< Рекомендации >			
Хорошо пармашайте муку, сахарную пудру и сливочное масло. Добавьте соль и яйцо. Хорошо пармашайте. Разделите тесто на два крутых тонких лепешки. Поместите их в поднос, накрытый пергаментной бумагой. Начните приготовление.			



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

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



МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ:

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

РУССКИЙ

ОТКЛЮЧЕНИЕ ЗВУКОВОГО СИГНАЛА

Вы можете отключить звуковой сигнал в любое время.

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

Результат:

- На дисплее появится следующая индикация



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

- Чтобы включить звуковой сигнал, еще раз одновременно нажмите кнопки (F) и (F).

Результат:

- На дисплее появится следующая индикация.



- Печь будет снова подавать звуковой сигнал.

ЗАЩИТНАЯ БЛОКИРОВКА МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

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

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

Результат:

- Печь заблокирована (выбор функций недоступен).
- На дисплее отображается "L".

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

Результат: Печью можно пользоваться как обычно.

РУКОВОДСТВО ПО ВЫБОРУ ПОСУДЫ

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

Кухонные принадлежности	Пригодность для использования в микроволновой печи	Примечания
Алюминиевая фольга	✓/X	Может использоваться в небольшом количестве для защиты посуды от перегрева. В случае использования фольги в стенке печи или использовании фольги в большом количестве может привести к образованию электрической дуги.
Блюда для получения фарфора и керамика	✓	Не разогревайте предварительно более восьми минут.
Одежда из полиэстера, из полиэстера, из полиэстера	✓	Фарфор, керамику, глазурованную керамику и глазурованный фарфор можно помещать в печь, если нет металлических элементов.
Упаковка продуктов быстрого приготовления	✓	Теплая вода обычно используется для упаковки замороженных продуктов.
Пластики и стаканы	✓	Можно использовать для разогрева продуктов. При нагревании пластик может плавиться.
Бумажные пакеты или пакеты	X	Риск возгорания.
Переработанная из вторсырья бумага или магнезитовая керамика	X	Может стать причиной возгорания электрической дуги.
Стекло и керамика	✓	Может использоваться при отсутствии повреждения.



Крупные принадлежности	Пригодность для использования в микроволновке	Примечания
<ul style="list-style-type: none"> Тонкая посуда Стекло Стеклокерамические бленды 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ ✓ ✓ 	<ul style="list-style-type: none"> Может использоваться для разогрева продуктов и жидкостей. При разном уровне жидкое стекло может рабиться или лопнуть. Следует снять крышку. Подходит только для разогрева.
Металл <ul style="list-style-type: none"> Блюда Вилки для заморозки створчатой СВЧ-печи 	<ul style="list-style-type: none"> ✗ ✗ ✗ 	<ul style="list-style-type: none"> Может стать причиной возгорания электрической дуги или возгорания.
Бумага <ul style="list-style-type: none"> Варки, чашки, папсовые пакеты и бумажные салфетки Варочная бумага 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ ✗ ✗ 	<ul style="list-style-type: none"> Для приготовления в течение короткого времени и разогрева. Для толстого картона или алаша. Может стать причиной возгорания электрической дуги.
Пластик <ul style="list-style-type: none"> Колпачки Лопатка 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ ✓ 	<ul style="list-style-type: none"> В жаркости, жаропрозрачный пластик. Нельзя использовать для приготовления пищи в микроволновке. Не используйте микроволновый пластик. Может использоваться для создания вала. Не должна соприкасаться с продуктами. Будьте осторожны, чтобы не обжечься горячим паром, steam-панелью.
<ul style="list-style-type: none"> Пласти для заморозки 	<ul style="list-style-type: none"> ✓✗ 	<ul style="list-style-type: none"> Только если оклеены для микроволновки. Не используйте для разогрева. При необходимости закрыть фольгой.
Воск или микропенная бумага	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 	<ul style="list-style-type: none"> Может использоваться для создания вала и продления срока хранения.

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

РУКОВОДСТВО ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ

МИКРОВОЛНЫ

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

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ

Кухонная посуда для микроволновой печи:

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

Продукты, которые можно готовить в микроволновой печи:

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

Использование крышки во время приготовления

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

Время выдержки

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

РУССКИЙ

Руководство по приготовлению замороженных овощей

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

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

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

Руководство по приготовлению риса и макаронных изделий

Рис:

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

Макаронные изделия:

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

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



Руководство по приготовлению свежих овощей

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

Совет: Нарезайте свежие овощи кусочками примерно одинакового размера. Чем меньше нарезаны овощи, тем быстрее они будут готовы. Все свежие овощи должны готовиться на максимальном уровне микроволновой мощности (800 Вт).

Блюдо	Порция (г)	Время (мин)	Время выдержки (мин)	Инструкции
Брокколи	250	4-4½	3	Подготовьте соевые примерно одинакового размера. Разложите соевые стебли в центр блюда. Добавьте 60-75 мл (4-5 ст. л.) воды.
Брюссельская капуста	250	5½-6½	3	Нарежьте морковь: полками одинакового размера.
Морковь	250	4½-5	3	Подготовьте соевые примерно одинакового размера. Разрежьте большие соевые стебли на кусочки. Разложите соевые стебли в центр блюда.
Целая капуста	250	5-5½	3	Нарежьте кабачки полками. Добавьте 30 мл (2 ст. л.) воды или морочное сливочного масла. Готовьте до мягкости.
Кабачки	250	3½-4	3	Нарежьте баклажаны полками и обвяжите 1 столовой ложкой лимонного сока.
Баклажаны	250	3½-4	3	Нарежьте лук тонкой соломкой полками.
Лук порей	250	4½-5	3	Нарежьте лук тонкой соломкой полками.

Блюдо	Порция (г)	Время (мин)	Время выдержки (мин)	Инструкции
Грибы	125	1½-2	3	Подготовьте мясные шарики или небольшие полками грибов. Не добавляйте воду. Добавьте лимонный сок. Посыпьте соевым соусом. Сложите грибочки перед подачей на стол.
Лук	250	5½-6	3	Вареная рыба на полки или соевым. Добавьте 60-75 мл (4-5 ст. л.) воды.
Порей	250	4½-5	3	Нарежьте порей, лентками полками.
Куропатка	250	4-5	3	Включите сплитный котлоприбор и переключите его на поджаривание и жарьте примерно 10 минут.
Блюда	250	3-5½	3	Нарежьте овощи мелкими кубиками.

РАЗОТРЕВ ПИЦЦИ

В микроволновой печи можно разогреть пиццу существенно быстрее, чем в обычной духовке или на углях на плите. Разогрейте пиццу ускоренными мощностями и интервалами времени разогрева, приведенными в таблице ниже. Интервалы времени указаны для разогрева жидкостей, имеющих комнатную температуру примерно от +15 до +20 °С, а также для охлажденных продуктов с температурой примерно от +5 до +7 °С.

Размещение пиццы и использование крышки
Ставьте пиццу на разогретый круглый блинд большого размера, например круглые кусочки мяса, поскольку заевую они подымают снизу и не прогреваются в центре. Рекомендуется разогреть небольшие порции.

Уровни мощности и переключение
Некоторые продукты можно разогревать на мощности 800 Вт, в то время как другим нужно разогревать на мощности 600 Вт, 450 Вт или даже 300 Вт. Дополнительные указания см. в таблице. В целом, на более низкой мощности удобнее разогревать деликатесы, больше блинда и пиццу, которая разогревается очень быстро (например, стейки пиццерии).

Для получения наилучших результатов хорошо перемешивайте пиццу или переключайте ее во время разогревания. Если возможно, вень перемешивайте ее перед подачей на стол.
Будьте особенно осторожны при разогреве жидкостей и детского питания. Чобы

предотвратить всплытие жидкостей и опарывание, перемешивайте его до, во время и после разогрева. Оставьте его на время выдержки в микроволновой печи. В идеале перемешайте смесь пластмассовой ложкой или столовную ложку. Личие становить меньше время разогрева, а затем добавляйте время, если потребуется.

Время разогрева и выдержки
При первом разогревании пиццы полезно записать время, которое потребовалось для разогрева, чтобы можно было обратиться к этим записям в будущем. Рекомендуется проверять пиццу по истечении указанного времени. Если в таблице не указано другое значение, рекомендуемое время выдержки после разогрева составляет 2-3 минуты. Будьте особенно осторожны при разогреве жидкостей и детского питания. Также рекомендуем использовать разделки, в котором описаны меры предосторожности.

РАЗОТРЕВ ЖИДКОСТИ

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

Разогрев жидкостей и пиццы

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

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

Блюдо	Порция	Мощность (Вт)	Время (мин)	Время выдержки (мин)	Инструкции
Суп (из хлопьев)	250 г	800	3-3½	2-3	Налейте в глубокую керамическую тарелку. Нарежьте пластмассовой ложкой. Хорошо разогрейте. Ешьте сразу. Перемешивайте перед подачей на стол.
Рату (из хлопьев)	300 г	600	5½-6½	2-3	Положите в глубокую керамическую тарелку. Нарежьте пластмассовой ложкой. Хорошо разогрейте. Ешьте сразу. Перемешивайте во время разогрева и вень выдержки и подачей на стол.
Макроны с соусом (из хлопьев)	350 г	600	4½-5½	3	Положите макароны в керамическую тарелку или глубокую пиалу. Хорошо разогрейте. Ешьте сразу. Перемешивайте перед подачей на стол.
Мясные макароны с соусом (оплавленные)	350 г	600	5-6	3	Положите макароны в керамическую тарелку или глубокую пиалу. Хорошо разогрейте. Ешьте сразу. Перемешивайте во время разогрева и вень выдержки и подачей на стол.
Половое блюдо (оплавленное)	350 г	600	5½-6½	3	Положите блюдо в керамическую тарелку. Хорошо разогрейте. Ешьте сразу. Перемешивайте перед подачей на стол.



РАЗОГРЕВ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

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

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

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

ПРИМЕЧАНИЕ: Рекомендуемая температура продукта: около 37 °С. Тщательно проверьте температуру детского питания перед употреблением. Если вы используете соску, убедитесь, что соска и бутылочка полностью стерилизованы. Рекомендуется использовать соску и бутылочку сразу же после мытья и дезинфекции. Не используйте соску и бутылочку повторно, если они были загрязнены.

Разогрев детского питания и молока
Используйте указанные в таблице уровни мощности и время в качестве руководства при разогреве.

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

31

32

РАЗМОРАЖИВАНИЕ ВРУЧНУЮ

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

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

Положите замороженные продукты на блюдо, не накрывая крышкой. Проверьте их по окончании половины времени размораживания, слегка встряхнув, если она образовалась при оттаивании, и удалите ледяную корку, как следует.

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

Если передержать продукты, они могут стать горячими. Если передержать продукты, они могут стать горячими. Если передержать продукты, они могут стать горячими.

Если передержать продукты, они могут стать горячими. Если передержать продукты, они могут стать горячими. Если передержать продукты, они могут стать горячими.

Если передержать продукты, они могут стать горячими. Если передержать продукты, они могут стать горячими. Если передержать продукты, они могут стать горячими.

Если передержать продукты, они могут стать горячими. Если передержать продукты, они могут стать горячими. Если передержать продукты, они могут стать горячими.

Если передержать продукты, они могут стать горячими. Если передержать продукты, они могут стать горячими. Если передержать продукты, они могут стать горячими.

РУССКИЙ

РУССКИЙ

Блюдо	Порция	Время	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Мясо Говяжий фарш 500 г Свинья отбивная 250 г	250 г 500 г 250 г	6 1/2-7 1/2 10-12 7 1/2-8 1/2	5-25	Положите мясо на мелкое керамическое блюдо. Соберите тонкую корку алюминизированной фольгой. Проверьте по окончании половины времени размораживания!
Птица Курица 500 г (2 шт.) Цыпленок 900 г	500 г (2 шт.) 900 г	14 1/2-15 1/2 28-30	15-40	Сначала положите курицу кожей вниз, а цыпленка грудкой вниз на мелкое керамическое блюдо. Соберите алюминизированную фольгу, чтобы избежать ожогов. Проверьте по окончании половины времени размораживания!
Рыба Рыбное филе 250 г 400 г (2 шт.) 400 г (2 шт.)	250 г 400 г (2 шт.) 400 г (2 шт.)	6-7 12-13	5-15	Положите замороженную рыбу в обернутую фольгой керамическое блюдо. Расположите тонкую корку алюминизированной фольгой. Проверьте по окончании половины времени размораживания!
Фрукты Ягоды 250 г	250 г	6-7	5-10	Разложите фрукты тонким слоем на мелком керамическом блюде (большого диаметра).
Хлеб Булочки (каждый вес около 50 г) Посыпанная сахаром 250 г Немолочный хлеб (пшеничный + ржаной) 500 г	2 шт. 4 шт. 250 г 500 г	1 1/4 2 1/2 4 1/2-5 8-10	5-20	Положите булочки по кругу в обернутую фольгой керамическое блюдо. Проверьте по окончании половины времени размораживания!

32



СПЕЦИАЛЬНЫЕ СОВЕТЫ

РАСТАПЛВЕНИЕ СЛИВНОГО МАСЛА

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

РАСТАПЛВЕНИЕ ШОКОЛАДА

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

РАСТАПЛВЕНИЕ ЗАСАХАРИВШЕГО МЁДА

Положите 20 г засахарившегося мёда в маленькую глубокую стеклянную тарелку. Нагревайте 20-30 секунд на уровне мощности 300 Вт, пока мёд не растопится.

РАСТАПЛВЕНИЕ ЖЕЛАТИНА

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

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПЛАЗУРИ (ДЛЯ ВЫПЕКИ И ТИРОКНЫ)

Омешайте густую смесь при температуре примерно 14-17 °C (40-60 °F) с 40 г сахара и 250 мл холодной воды. Готовьте, не накрывая, в чаше из термостойкого стекла от 3½ до 4½ минут с использованием уровня мощности 800 Вт, пока плавурь не станет прозрачной. Дважды перемешайте во время приготовления.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДЖЕМА

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

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПУДИНГА

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

ПОДРУМАНВАННИЕ МИНДАЛЯ

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



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

ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ ИМЕЮТСЯ СОМНЕНИЯ ИЛИ ВОЗНИКЛА ПРОБЛЕМА

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

Это нормальное явление.

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

Печь не начинает работать при нажатии кнопки (☒).

• Полно ли закрыта дверца?

• Печь оказывается совершенно не готова.

• Правильно ли установлено время, что привело к сгоранию плавкого предохранителя либо срабатыванию автомата защиты?

• Засорены ли дверца?

• Возможно, произошла перегрузка электрической сети, что привело к сгоранию плавкого предохранителя либо срабатыванию автомата защиты?

• Правильно ли установлено время приготовления для данного типа пищи?

• Возможно, использовался посуд с металлической посудой?

• Возможно, алюминевая фольга находится слишком близко к внутренним стенкам?

• Возможно, использовался посуд с металлической посудой?



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

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

Свяжитесь со службой поддержки клиентов.

• Номер модели и серийный номер, обычно указаны на задней панели микроволновой печи.

• Подробные сведения о гарантии.

• Четкое описание возникшей проблемы.

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

• Если вы хотите узнать больше о продукте, посетите сайт Samsung.com.

• Если вы хотите узнать больше о продукте, посетите сайт Samsung.com.

• Если вы хотите узнать больше о продукте, посетите сайт Samsung.com.

• Если вы хотите узнать больше о продукте, посетите сайт Samsung.com.

• Если вы хотите узнать больше о продукте, посетите сайт Samsung.com.

• Если вы хотите узнать больше о продукте, посетите сайт Samsung.com.

• Если вы хотите узнать больше о продукте, посетите сайт Samsung.com.

• Если вы хотите узнать больше о продукте, посетите сайт Samsung.com.

• Если вы хотите узнать больше о продукте, посетите сайт Samsung.com.

• Если вы хотите узнать больше о продукте, посетите сайт Samsung.com.

• Если вы хотите узнать больше о продукте, посетите сайт Samsung.com.

• Если вы хотите узнать больше о продукте, посетите сайт Samsung.com.

• Если вы хотите узнать больше о продукте, посетите сайт Samsung.com.

• Если вы хотите узнать больше о продукте, посетите сайт Samsung.com.

• Если вы хотите узнать больше о продукте, посетите сайт Samsung.com.

• Если вы хотите узнать больше о продукте, посетите сайт Samsung.com.

• Если вы хотите узнать больше о продукте, посетите сайт Samsung.com.

• Если вы хотите узнать больше о продукте, посетите сайт Samsung.com.

• Если вы хотите узнать больше о продукте, посетите сайт Samsung.com.

• Если вы хотите узнать больше о продукте, посетите сайт Samsung.com.

• Если вы хотите узнать больше о продукте, посетите сайт Samsung.com.

• Если вы хотите узнать больше о продукте, посетите сайт Samsung.com.

• Если вы хотите узнать больше о продукте, посетите сайт Samsung.com.

• Если вы хотите узнать больше о продукте, посетите сайт Samsung.com.

• Если вы хотите узнать больше о продукте, посетите сайт Samsung.com.

• Если вы хотите узнать больше о продукте, посетите сайт Samsung.com.

• Если вы хотите узнать больше о продукте, посетите сайт Samsung.com.



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

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

Модель	MS29F301T** - MS29F302T**
Источник питания	230 В - 50 Гц
Потребление электроэнергии	Микроволновая печь 1150 Вт
Проектируемая мощность	100 Вт / 800 Вт (IEC-705)
Рабочая частота	2450 МГц
Магнетрон	OM75S31
Метод охлаждения	Двигатель вентилятора
Размеры (Ш x В x Г)	Высота 469 x 275 x 374 мм Внутренняя камера печи 330 x 211 x 324 мм
Объем	23 литров
Вес	Приблизительно 12 кг
Нето	

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



