

Микроволновая печь

Руководство пользователя

MS32D*4504A***



SAMSUNG

Содержание

Инструкции по технике безопасности	3
Важные предупреждающие символы	3
Важные инструкции по технике безопасности	3
Общие правила техники безопасности	5
Меры предосторожности при работе с микроволновыми приборами	6
Ограниченная гарантия	6
Определение товарной группы	7
Инструкции в отношении WEEE (отходы электрического и электронного оборудования)	7
Установка	7
Принадлежности	7
Замена (ремонт)	9
Хранение при длительном простое	9
Техническое обслуживание	8
Очистка	8
Место установки	8
Вращающийся поднос	8
Компоненты микроволновой печи	9
Микроволновая печь	9
Панель управления	10
Использование микроволновой печи	10
Принцип работы микроволновой печи	10
Проверка работы микроволновой печи	11
Установка времени	11
Приготовление/разогревание	11
Изменение уровня мощности и времени приготовления	12
Регулировка времени приготовления	12
Остановка приготовления	13
Настройка режима энергосбережения	13
Использование функции «Десерты»	13
Использование функции «Домашние рецепты»	15
Использование функции «3D Разморозка»	24

Использование функции «Поддержание тепла»	25
Использование функции «Устранение запахов»	26
Использование функции «Блокировка (3 сек)»	26
Использование функции «Любимый рецепт»	26
Приготовление с настройками функции «Любимый рецепт»	27
Выключение звукового сигнала	27
Руководство по выбору кухонной посуды	28
Руководство по приготовлению пищи	29
Микроволны	29
Приготовление	29
Разогрев	31
Разогревание жидкостей	32
Разогревание детского питания	32
Разморозка	33
Советы и подсказки	35
Устранение неисправностей и информационные коды	35
Устранение неисправностей	35
Информационный код	38
Технические характеристики	38

Инструкции по технике безопасности

Важные предупреждающие символы

Что означают значки и символы, используемые в настоящем руководстве пользователя:

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Факторы риска или небезопасные действия, которые могут привести к серьезной физической травме, смерти и (или) повреждению имущества.

ВНИМАНИЕ

Факторы риска или небезопасные действия, которые могут привести к физической травме и (или) повреждению имущества.

Прочитайте инструкции

Прочитав руководство, сохраните его в безопасном месте для будущего использования. Перед использованием устройства прочитайте все инструкции.

ПРИМЕЧАНИЕ

Дополнительная информация, которая может быть полезна.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

НЕСОБЛЮЖДЕНИЕ ИНСТРУКЦИЙ МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К ПОРАЖЕНИЮ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ, ТРАВМЕ, ВОЗГОРАНИЮ, ПОЛОМКЕ ИЛИ ВЗРЫВУ.

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТАЙТЕ И СОХРАНИТЕ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ДАЛЬНЕЙШЕМ.

1. Люди с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями (включая детей) и 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.

2. **Указания для Европы.** 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. Не позволяйте детям играть с устройством. Не позволяйте детям осуществлять чистку и техническое обслуживание устройства без присмотра взрослых.
3. Следите за тем, чтобы дети не играли с устройством.
4. В случае повреждения кабеля питания его замену должен выполнять производитель, сотрудник сервисной службы или другой квалифицированный специалист во избежание возникновения опасных ситуаций.
5. **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Если дверца или уплотнители дверцы повреждены, не следует пользоваться микроволновой печью, пока она не будет отремонтирована квалифицированным специалистом.
6. **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Корпус защищает окружающих от воздействия микроволновой энергии. Любые работы по обслуживанию или ремонту печи, связанные со снятием корпуса, могут выполнять только квалифицированные специалисты.

7. **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Жидкости и другие продукты нельзя разогревать в герметично закрытых емкостях, так как они могут взорваться.
8. Прибор предназначен только для использования в домашних условиях и не предназначен для эксплуатации:
 - в служебных столовых в офисах, магазинах и в других организациях;
 - на фермах;
 - постояльцами в гостиницах, отелях и аналогичных организациях;
 - в учреждениях с полупансионом.
9. Важно соблюдать минимальное расстояние до верхней панели микроволновой печи.
10. Используйте только посуду, подходящую для микроволновых печей.
11. Не помещайте в микроволновую печь металлические емкости для еды и напитков.
12. Не оставляйте пищу в пластиковых или бумажных емкостях разогреваться в микроволновой печи без присмотра, поскольку существует риск возгорания.
13. 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.
14. При появлении дыма выключите устройство или отключите его от сети, при этом держите дверцу закрытой, чтобы пламя угасло.
15. Нагревание в микроволновой печи емкостей с напитками может привести к замедленному бурному кипению. При обращении с такими емкостями следует соблюдать осторожность.
16. Для предотвращения ожогов содержимое бутылочек для кормления и банок для детского питания следует размешать или встряхнуть, а перед употреблением необходимо проверить температуру.
17. Не разогревайте в микроволновой печи яйца в скорлупе, включая вареные вкрутую, — они могут взорваться даже после окончания разогревания.
18. Важно соблюдать указания по очистке уплотнений дверцы, камеры и расположенных рядом деталей.
19. Микроволновую печь следует регулярно чистить и удалять из нее все остатки пищи.
20. Несоблюдение этого требования может привести к повреждению поверхностей микроволновой печи, сокращению срока службы устройства и способствовать возникновению опасных ситуаций.
21. Используйте только термошуп, рекомендованный для этой печи (если в устройстве предусмотрена такая возможность).

22. Если стационарные или встраиваемые устройства со съемными вращающимися подносами устанавливаются на высоте 900 мм и выше относительно пола, при извлечении емкостей из них важно не допускать смещения подноса. Это не относится к устройствам с откидывающейся вниз дверцей.
23. Устройство нельзя чистить пароочистителем.
24. Микроволновая печь предназначена только для использования на столешнице (отдельно стоящее устройство), ее не следует размещать в шкафу.
25. Для данного прибора не предусмотрено управление с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.

Общие правила техники безопасности

Любые изменения или ремонт должны выполняться только квалифицированным персоналом. В микроволновой печи нельзя разогревать пищу или жидкости в герметично закрытых емкостях. Не чистите печь бензином, растворителями, спиртом, пароочистителями или мойками высокого давления.

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

Необходимо обеспечить надлежащее заземление микроволновой печи в соответствии с местными и национальными нормами.

Регулярно протирайте штыри и контакты вилки питания сухой тряпкой для удаления с них посторонних веществ.

Не тяните за шнур питания, не перегибайте его и не ставьте на него тяжелые предметы.

Если произошла утечка газа (пропана, сжиженного пропана и т. п.), следует незамедлительно проветрить помещение. Не прикасайтесь к шнуру питания.

Не прикасайтесь к шнуру питания мокрыми руками.

Не выключайте работающую печь путем извлечения вилки шнура питания из розетки.

Не вставляйте в отверстия пальцы или посторонние предметы. Если внутрь печи попали посторонние предметы, отсоедините шнур питания и обратитесь в местный сервисный центр Samsung.

Не подвергайте печь чрезмерному давлению или ударам.

Не размещайте микроволновую печь на хрупких предметах.

Убедитесь, что напряжение, частота и ток питания соответствуют техническим характеристикам устройства.

Плотно вставляйте вилку питания в розетку. Не используйте тройники, удлинители или электрические преобразователи.

Не размещайте шнур питания на металлических предметах. Убедитесь, что шнур питания проходит между предметами или за микроволновой печью.

Не используйте поврежденную вилку, шнур питания или ненадежно закрепленную розетку.

При повреждении вилки или шнура питания обратитесь в местный сервисный центр Samsung.

Не лейте и не распыляйте воду непосредственно на микроволновую печь.

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

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

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

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

Предупреждения по использованию микроволновой печи

Нагревание в микроволновой печи емкостей с напитками может привести к замедленному бурному кипению. При обращении с такими емкостями следует соблюдать осторожность. Перед извлечением из печи напитки должны постоять в ней не менее 20 секунд. При необходимости напитки следует помешивать во время нагрева. Всегда перемешивайте их после нагревания.

При ожоге выполните следующие действия по оказанию первой помощи:

- Погрузите обожженное место в холодную воду минимум на 10 минут.
- Наложите чистую сухую повязку.
- Не наносите крема, масла или лосьоны.

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

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

Меры предосторожности при работе с микроволновой печью

Следует использовать только посуду, предназначенную для микроволновых печей. Не используйте металлические емкости, посуду с золотой или серебряной отделкой, шампур и т. д.

Снимайте проволоочные зажимы. Возможно образование электрической дуги.

Инструкции по технике безопасности

Не используйте микроволновую печь для сушки бумаги или одежды.

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

Шнур 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 емкости или емкости с вакуумной упаковкой, орехи, помидоры и т. д.

Не закрывайте вентиляционные отверстия тканью или бумагой. Это может привести к пожару.

При перегреве микроволновая печь автоматически отключится. Ее невозможно будет включить обратно, пока она не остынет до безопасной температуры.

Всегда пользуйтесь кухонными перчатками при извлечении посуды из печи.

Перемешивайте жидкость во время разогревания и после. Не открывайте дверцу в течение 20 секунд после того, как печь отключится, чтобы предотвратить бурное кипение.

Во избежание ожогов горячим воздухом или паром при открытии дверцы следует находиться на расстоянии вытянутой руки от микроволновой печи.

Не включайте микроволновую печь, если ее камера пуста. В целях безопасности микроволновая печь автоматически отключится на 30 минут. Рекомендуем держать в микроволновой печи стакан с водой — это поможет поглотить микроволновую энергию при случайном включении нагрева.

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

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

Не используйте данное устройство в целях, отличных от приготовления пищи.

Сушка одежды, а также подогрев грелок, домашних тапок, губок, влажных тканей и др. может привести к травме, возгоранию или пожару.

Данное устройство следует использовать только по назначению в соответствии с информацией, приведенной в данном руководстве.

Не допускайте попадания агрессивных химических веществ или паров в устройство или на него. Печь данного типа специально разработана для разогрева, приготовления или подсушивания продуктов.

Она не предназначена для промышленного или лабораторного использования.

Меры предосторожности при работе с микроволновыми приборами

Несоблюдение описанных ниже мер предосторожности может привести к вредному облучению микроволновой энергией.

- Во время работы микроволновой печи не оставляйте дверцу открытой. Не препятствуйте закрытию блокировочных фиксаторов (защелок дверцы). Не вставляйте посторонние предметы в отверстия для блокировочных защелок.

- Не допускайте попадания посторонних предметов между дверцей и передней панелью микроволновой печи, а также скопления остатков пищи или осадка очистителя на уплотняющих поверхностях. После каждого использования печи следует очищать дверцу и уплотняющие поверхности сначала влажной, а затем сухой мягкой тряпкой.
- Не включайте микроволновую печь, если она повреждена. В этом случае ее можно включать только после ремонта квалифицированным специалистом.

Важно. Дверцу микроволновой печи следует закрывать надлежащим образом. Дверца не должна быть погнута; петли дверцы не должны быть повреждены или ослаблены; 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 принадлежностей или устранение косметического дефекта, если повреждение произошло по вине покупателя. Компоненты, 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 настоящем руководстве. Приведенные предупреждения и важные инструкции по технике безопасности не являются исчерпывающими и не учитывают все возможные ситуации. При установке, обслуживании и эксплуатации микроволновой печи необходимо руководствоваться здравым смыслом, соблюдать осторожность и бережно обращаться с устройством. Поскольку данное руководство предназначено для нескольких моделей, характеристики используемой микроволновой печи могут незначительно 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 www.samsung.com.

Данную микроволновую печь следует использовать только для разогрева пищи. Она предназначена для эксплуатации только в домашних условиях. Запрещается использовать устройство для нагревания тканей и подушек-грелок с зерновым наполнителем. 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 обслуживать надлежащим образом.

Определение товарной группы

Это устройство является оборудованием ISM группы 2 класса В. Группа 2 включает в себя все устройства промышленного, научного и медицинского применения (ISM), в которых генерируются и (или) применяются радиоволны в электромагнитном спектре для обработки материалов, включая электроэрозионные станки и оборудование для дуговой сварки.

Оборудование класса В — это устройства, предназначенные для эксплуатации в домашних условиях и работающие от электрических сетей низкого напряжения в жилых зданиях.

Инструкции в отношении WEEE (отходы электрического и электронного оборудования)



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.

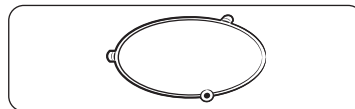
Сведения о месте и способе утилизации изделия в соответствии с нормами природоохранного законодательства можно получить у продавца или в соответствующей государственной организации.

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

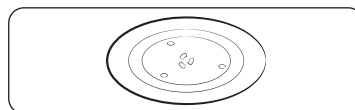
Принадлежности

В зависимости от модели в комплектацию входит несколько принадлежностей, которые выполняют различные функции. Данные аксессуары входят в комплектацию. Принадлежности могут отличаться в зависимости от модели.



01 Роликовая подставка устанавливается в центре микроволновой печи.

Роликовая подставка поддерживает вращающийся поднос.



02 Вращающийся поднос размещается на роликовой подставке, при этом его центр совмещается с муфтой.

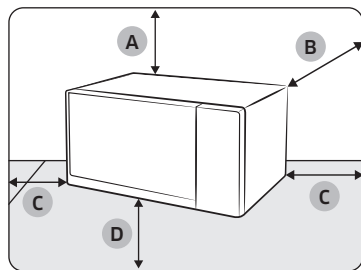
Вращающийся поднос является основной поверхностью для приготовления пищи; его можно без труда снять для чистки.

⚠ ВНИМАНИЕ

НЕ эксплуатируйте микроволновую печь без роликовой подставки и вращающегося подноса.

Установка

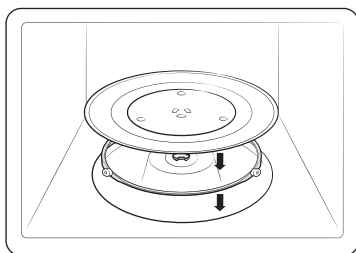
Место установки



- A. 20 см сверху
- B. 10 см сзади
- C. 10 см по бокам
- D. 85 см от пола

- Выберите плоскую и ровную поверхность на высоте приблизительно 85 см над уровнем пола. Поверхность должна быть достаточно прочной, чтобы выдержать вес микроволновой печи.
- Оставьте свободное пространство для вентиляции: не менее 10 см от задней стенки и по бокам, а также 20 см сверху.
- Не размещайте микроволновую печь в местах с высокой температурой или влажностью, например рядом с другими микроволновыми печами или около батарей отопления.
- Соблюдайте требования к источнику питания данной микроволновой печи. При необходимости используйте только одобренные удлинительные кабели.
- Перед первым использованием протрите влажной тканью внутренние стенки и уплотнение дверцы микроволновой печи.

Вращающийся поднос



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

Техническое обслуживание

Очистка

Регулярно чистите микроволновую печь, чтобы избежать скапливания загрязнений как снаружи, так и внутри камеры. Уделяйте особое внимание дверце, уплотнению дверцы, вращающемуся подносу и роликовой подставке (только для применимых моделей). Если дверца трудно открывается или закрывается, сначала проверьте уплотнение на наличие загрязнений. Для очистки внутренних и внешних поверхностей микроволновой печи используйте мягкую ткань, смоченную в мыльной воде. Тщательно промойте и высушите поверхности.

Удаление стойких загрязнений и неприятных запахов из камеры микроволновой печи

1. Поместите в центр вращающегося подноса пустой микроволновой печи чашку разбавленного лимонного сока.
2. Прогрейте микроволновую печь в течение 10 минут при максимальной мощности.
3. По завершении цикла дождитесь, когда микроволновая печь остынет. Затем откройте дверцу и очистите рабочую камеру.

⚠ ВНИМАНИЕ

- Содержите дверцу и уплотнение дверцы в чистоте и следите, чтобы дверца легко открывалась и закрывалась. В противном случае срок службы микроволновой печи может сократиться.
- Избегайте попадания воды в вентиляционные отверстия микроволновой печи.
- Не используйте абразивные материалы или химические средства для очистки.
- После каждого использования микроволновой печи дождитесь ее остывания, а затем очистите рабочую камеру с помощью мягкого моющего средства.

Замена (ремонт)

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Внутри микроволновой печи нет деталей, заменяемых пользователем. Не пытайтесь заменять детали или ремонтировать печь самостоятельно.

- В случае возникновения проблем с петлями, уплотнением и (или) дверцей обращайтесь за помощью к квалифицированному техническому специалисту или в местный сервисный центр Samsung.
- Если требуется заменить лампу, обращайтесь в местный сервисный центр Samsung. Не выполняйте замену самостоятельно.
- Если возникнут проблемы с наружной частью корпуса микроволновой печи, сначала отключите шнур питания, а затем обратитесь в местный сервисный центр Samsung.

Хранение при длительном простое

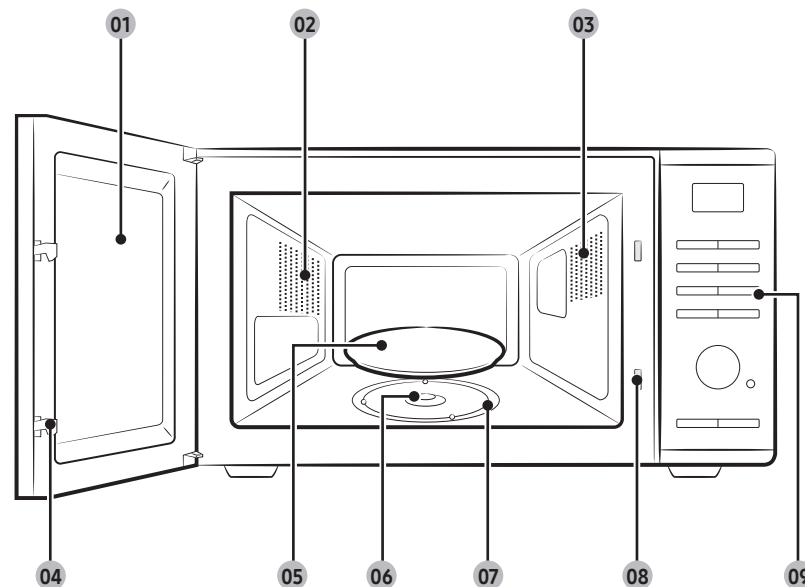
Если не предполагается использовать микроволновую печь в течение длительного периода времени, отключите шнур питания и поместите печь в сухое, защищенное от пыли место. Накопление пыли и влаги внутри микроволновой печи может негативно отразиться на ее характеристиках.

📖 ПРИМЕЧАНИЕ

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

Компоненты микроволновой печи

Микроволновая печь



01 Дверца

02 Вентиляционные отверстия

03 Подсветка

04 Защелки дверцы

05 Вращающийся поднос

06 Муфта

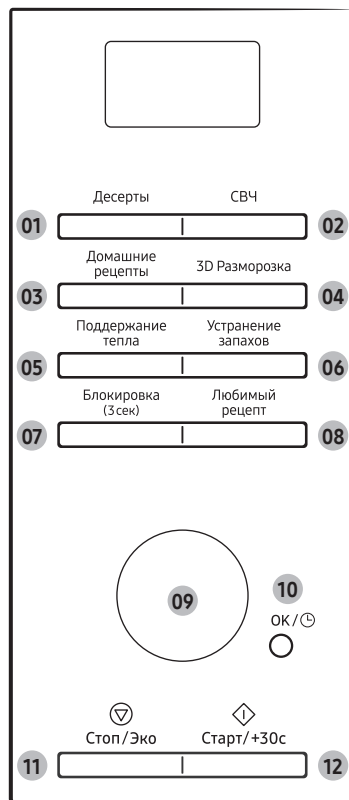
07 Роликовая подставка

08 Отверстия для блокировочных защелок

09 Панель управления

Компоненты микроволновой печи

Панель управления



- 01 Десерты
- 02 СВЧ
- 03 Домашние рецепты
- 04 3D Разморозка
- 05 Поддержание тепла
- 06 Устранение запахов
- 07 Блокировка (3 сек)
- 08 Любимый рецепт
- 09 Поворотный регулятор (вес/порция/время)
- 10 ОК/Часы
- 11 Стоп/Эко
- 12 Старт/+30с

Использование микроволновой печи

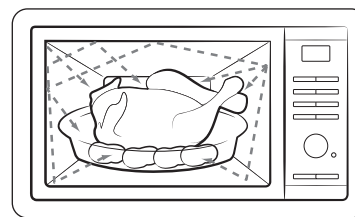
Принцип работы микроволновой печи

Микроволновые печи используют высокочастотное электромагнитное излучение, чтобы готовить или разогревать еду без изменения ее формы или цвета.

Микроволновой печью можно пользоваться для:

- размораживания;
- разогрева;
- приготовления.

Принцип приготовления пищи.



1. Генерируемые магнетроном микроволны отражаются стенками внутренней камеры микроволновой печи и равномерно распределяются в продуктах, когда они вращаются на подносе. За счет этого продукты готовятся равномерно.
2. Микроволны поглощаются едой, проникая в нее на глубину до 2,5 см. Приготовление блюда продолжается по мере распространения тепла внутри него.
3. Время приготовления изменяется в зависимости от используемой посуды и свойств продуктов:
 - количества и плотности;
 - содержания влаги;
 - начальной температуры (продукты из холодильника или нет).

⚠ ВНИМАНИЕ

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

- равномерное приготовление блюда до самой середины;
- одинаковую температуру по всему блюду.

Проверка работы микроволновой печи

С помощью следующей простой процедуры можно в любой момент проверить, правильно ли работает микроволновая печь. Если у вас возникли сомнения, см. раздел «Устранение неисправностей» на стр. 35 – 38.

ПРИМЕЧАНИЕ

Микроволновая печь должна быть подключена к подходящей розетке. Вращающийся поднос должен находиться на своем месте в микроволновой печи. При использовании мощности ниже максимальной (100 % — 1000 Вт) для закипания воды потребуется больше времени.

Откройте дверцу микроволновой печи, потянув за ручку в верхней или нижней части. Поместите стакан воды на вращающийся поднос. Закройте дверцу.



Нажмите кнопку **Старт/+30с** и установите время от 4 до 5 минут, нажав кнопку **Старт/+30с** нужное число раз. Вода будет нагреваться в микроволновой печи в течение 4 или 5 минут, после чего должна закипеть.

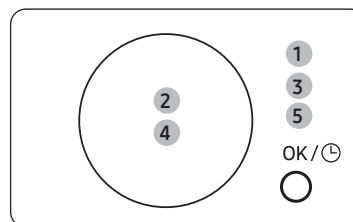
Установка времени

После включения питания на дисплее автоматически отображается «88:88», а затем «12:00». Установите текущее время. Время может отображаться в 24- или 12-часовом формате. Часы необходимо настраивать в следующих случаях:

- при первой установке микроволновой печи;
- после отключения питания.

ПРИМЕЧАНИЕ

Не забывайте перенастраивать часы при переходе с зимнего на летнее время и обратно.



1. Выберите отображение времени в 12- или 24-часовом формате с помощью **Поворотного регулятора**. Затем нажмите кнопку **ОК/Часы**.
2. Поверните **Поворотный регулятор**, чтобы установить часы.
3. Нажмите кнопку **ОК/Часы**.
4. Поверните **Поворотный регулятор**, чтобы установить минуты.
5. Установив правильное время, нажмите на **ОК/Часы**, чтобы запустить часы. Время отображается, когда микроволновая печь не используется.

Приготовление/разогревание

Следующая процедура описывает порядок приготовления или разогревания блюд.

ВНИМАНИЕ

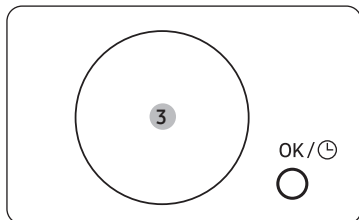
ОБЯЗАТЕЛЬНО проверяйте настройки приготовления, прежде чем оставить микроволновую печь без присмотра.

Откройте дверцу. Поместите блюдо в центр вращающегося подноса. Закройте дверцу. Никогда не включайте пустую микроволновую печь.



1. Нажмите кнопку **СВЧ**.
2. Задайте нужный уровень мощности, вращая **Поворотный регулятор**. (См. таблицу уровней мощности.) Затем нажмите кнопку **ОК/Часы**.

Использование микроволновой печи



3. Установите время приготовления, повернув **Поворотный регулятор**.
Отобразится время приготовления.



4. Нажмите кнопку **Старт/+30с**.
В микроволновой печи включится свет и начнет вращаться поднос. Запустится процесс приготовления.
- По его завершении микроволновая печь издаст звуковой сигнал, а на индикаторе четыре раза мигнет «End» (Готово). После этого микроволновая печь будет издавать звуковой сигнал один раз в минуту.

Изменение уровня мощности и времени приготовления

Функция регулировки мощности позволяет настраивать количество энергии и, соответственно, время приготовления или разогрева пищи в зависимости от ее типа и объема. Можно выбрать один из семи уровней мощности.

Уровень мощности	Процент (%)	Выходная мощность (Вт)
ПОЛНЫЙ	100	1000
ВЫСОКИЙ	85	850
УМЕРЕННО ВЫСОКИЙ	60	600
СРЕДНИЙ	45	450
УМЕРЕННО НИЗКИЙ	30	300
РАЗМОРОЗКА	18	180
НИЗКИЙ / ПОДОГРЕВ	10	100

Время приготовления, указанное в рецептах и в данном буклете, соответствует конкретному указанному уровню мощности.

Если выбран...	Время приготовления следует...
Более высокий уровень мощности	Уменьшить
Более низкий уровень мощности	Увеличить

Регулировка времени приготовления

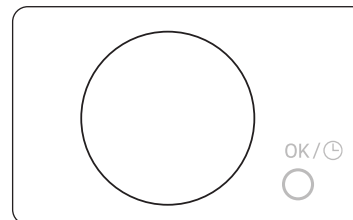
Время приготовления можно увеличить с помощью кнопки **Старт/+30с**. Каждое нажатие добавляет 30 секунд ко времени приготовления.

- В любой момент можно проверить ход приготовления, просто открыв дверцу.
- При необходимости можно добавить время приготовления.



Чтобы увеличить время в процессе приготовления блюда, нажмите кнопку **Старт/+30с**. Одно нажатие добавляет 30 секунд ко времени приготовления.

- Пример.** Чтобы добавить три минуты, нажмите кнопку **Старт/+30с** шесть раз.



Просто поверните **Поворотный регулятор**, чтобы изменить время приготовления.

- Чтобы увеличить время приготовления, поверните его вправо, а чтобы уменьшить — влево.

Остановка приготовления

Процесс приготовления можно остановить в любое время, если требуется:

- проверить пищу;
- перевернуть или помешать пищу;
- оставить пищу отстояться.

Чтобы остановить приготовление...	Сделайте следующее...
Временно	Откройте дверцу или нажмите кнопку Стоп/Эко один раз. Процесс приготовления остановится. Чтобы возобновить приготовление, закройте дверцу и нажмите кнопку Старт/+30с .
Полностью	Нажмите кнопку Стоп/Эко один раз. Процесс приготовления остановится. Если требуется отменить настройки приготовления, нажмите кнопку Стоп/Эко еще раз.

Настройка режима энергосбережения

Микроволновую печь можно перевести в режим энергосбережения.



- Нажмите кнопку **Стоп/Эко**.
Дисплей выключится.
- Чтобы выйти из режима энергосбережения, откройте дверцу или нажмите кнопку **Стоп/Эко**, после чего на дисплее отобразится текущее время.
Микроволновая печь готова к использованию.

ПРИМЕЧАНИЕ

Функция автоматической экономии энергии

Если в процессе настройки или в период временной приостановки в течение 25 минут пользователь не выберет функцию, действие будет отменено и на дисплее отобразится текущее время.

Подсветка микроволновой печи отключается через 5 минут в состоянии с открытой дверцей.

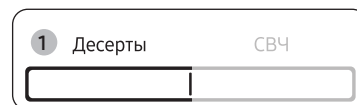
Использование функции «Десерты»

Десерты содержит семь предустановленных настроек приготовления. Вам не требуется устанавливать ни время приготовления, ни уровень мощности.

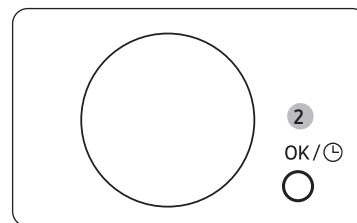
ВНИМАНИЕ

Используйте только подходящую для микроволновой печи посуду.

Откройте дверцу. Поместите блюдо в центр вращающегося подноса. Закройте дверцу.



1. Нажмите кнопку **Десерты**.



2. Выберите тип приготавливаемого блюда, повернув **Поворотный регулятор**, и затем нажмите кнопку **ОК/Часы**.



3. Нажмите кнопку **Старт/+30с**, чтобы запустить функцию «Десерты».

- Микроволновая печь приготовит блюдо в соответствии с выбранной предустановленной настройкой.
- По завершении приготовления микроволновая печь издаст четырехкратный звуковой сигнал, а на дисплее панели управления отобразится текущее время. Затем сигнал повторится три раза с интервалом в одну минуту, напоминая о завершении приготовления.

Использование микроволновой печи

В таблице ниже представлены количественные значения и инструкции по использованию 7 предустановленных настроек приготовления. В этих программах используется только микроволновая энергия.

Код/блюдо	Размер порции	Инструкции
1 Ореховый кекс	1 порция	Ингредиенты Мука — 120 г, масло сливочное — 150 г, сахар черный — 100 г, яйцо — 2 шт., орех грецкий (молотый) — 50 г, разрыхлитель — 4 г
		1. Смешайте в миске сливочное масло и черный сахар. 2. Добавьте яйца и хорошо перемешайте. 3. Добавьте муку, разрыхлитель и продолжайте перемешивать. 4. Добавьте грецкий орех и хорошо перемешайте. 5. Выложите смесь в смазанную маслом стеклянную или пластиковую миску. 6. Поставьте миску в микроволновую печь, нажмите кнопку «Десерты» и выберите 1. 7. После приготовления оставьте на 2 – 3 минуты.
2 Банановый хлеб	1 порция (6 шт.)	Ингредиенты Банан — 3 шт., блинная смесь — 120 г, молоко — 120 г, яйцо — 1 шт., солодовый сироп — 2 ст. л.
		1. Измельчите банан. 2. Смешайте в миске блинную смесь, молоко, яйцо и солодовый сироп. 3. Добавьте банан и хорошо перемешайте. 4. Разлейте смесь в 6 бумажных стаканчиков. 5. Поставьте бумажные стаканчики в микроволновую печь, нажмите кнопку «Десерты» и выберите 2. 6. После приготовления оставьте на 2 – 3 минуты.
3 Бисквит	1 порция	Ингредиенты Мука — 170 г, масло сливочное — 50 г, сахар — 150 г, яйцо — 3 шт., разрыхлитель — 10 г
		1. Смешайте в миске сливочное масло и сахар. 2. Добавьте яйца и хорошо перемешайте. 3. Добавьте муку, разрыхлитель и продолжайте перемешивать. 4. Выложите смесь в смазанную маслом стеклянную или пластиковую миску. 5. Поставьте миску в микроволновую печь, нажмите кнопку «Десерты» и выберите 3. 6. После приготовления оставьте на 2 – 3 минуты.

Код/блюдо	Размер порции	Инструкции
4 Брауни	1 порция	Ингредиенты Мука — 90 г, масло сливочное (растопленное) — полстакана, сахар — 230 г, яйцо — 2 шт., какао-порошок — 40 г
		1. Смешайте в миске сливочное масло, взбитые яйца и сахар. 2. Добавьте муку, какао-порошок и продолжайте перемешивать. 3. Выложите смесь в смазанную маслом стеклянную или пластиковую миску. 4. Поставьте миску в микроволновую печь, нажмите кнопку «Десерты» и выберите 4. 5. После приготовления оставьте на 20 – 30 минут.
5 Яичный пудинг	1 порция (3 шт.)	Ингредиенты Молоко — 250 г, сахар — 40 г, яйцо — 2 шт.
		1. Разбейте два яйца в миску. Слегка взбейте их венчиком. Следите, чтобы кончик венчика не касался дна миски, чтобы не образовалось слишком много пены. 2. Смешайте молоко и сахар в другой миске. 3. Добавляйте молоко к взбитым яйцам, не переставая взбивать смесь. 4. Процедите яичную смесь через мелкое сито. Соскребите остатки со дна сита лопаткой. Ложкой снимите пену с поверхности. 5. Разлейте смесь по стаканчикам. 6. Поставьте стаканчики в микроволновую печь, нажмите кнопку «Десерты» и выберите 5. 7. После приготовления их следует охладить и уже затем подавать к столу.
6 Шоколадный кекс	1 порция	Ингредиенты Масло сливочное — 30 г, сахар — 60 г, яйцо — 1 шт., сливки густые — 40 г, мука — 25 г, какао-порошок — 15 г, ваниль — 1,5 г, полусладкая шоколадная крошка — 50 г
		1. Смешайте в кружке сливочное масло, яйцо и сливки до получения однородной массы. 2. Добавьте муку, сахар и продолжайте перемешивать. 3. Добавьте какао, ваниль и перемешайте в однородную массу. 4. Добавьте шоколадную крошку. 5. Поставьте кружку в микроволновую печь, нажмите кнопку «Десерты» и выберите 6. 6. После приготовления оставьте на 2 – 3 минуты.

Код/блюдо	Размер порции	Инструкции
7 Кекс в кружке	1 порция	Ингредиенты Масло сливочное — 30 г, сахар — 60 г, яйцо — 1 шт., мука — 50 г, молоко — 30 г, ваниль — 6 г, миндальная мука — 3 г, разрыхлитель — 1,5 г
		1. Смешайте в кружке масло и яйцо до получения однородной массы. 2. Добавьте муку, сахар, разрыхлитель и продолжайте перемешивать. 3. Добавьте миндальную муку, ваниль и перемешайте в однородную массу. 4. Поставьте кружку в микроволновую печь, нажмите кнопку «Десерты» и выберите 7. 5. После приготовления оставьте на 2 – 3 минуты.

Использование функции «Домашние рецепты»

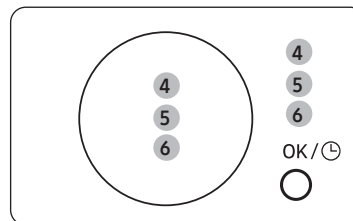
Домашние рецепты — это 55 предустановленных настроек приготовления. Они не требуют отдельной настройки времени приготовления или уровня мощности.

⚠ ВНИМАНИЕ

Используйте только подходящую для микроволновой печи посуду.



1. Потяните за ручку, чтобы открыть дверцу микроволновой печи.
2. Поместите блюдо в центр вращающегося подноса и закройте дверцу.
3. Нажмите кнопку **Домашние рецепты**.



4. Выберите нужную категорию с помощью **Поворотного регулятора** и нажмите кнопку **OK**.
 1. Диетическое меню
 2. Местные рецепты
 3. Обед
 4. Напитки
5. С помощью **Поворотный регулятор** выберите тип блюда и нажмите кнопку **OK**.
6. С помощью **Поворотный регулятор** задайте размер порции и нажмите кнопку **OK**.
 - Дополнительную информацию см. в разделе **Описание программ «Домашние рецепты»** на стр. 16 – 20.
7. Нажмите **Старт/+30с**, чтобы запустить режим «Домашние рецепты».
 - Микроволновая печь приготовит блюдо в соответствии с выбранной предустановленной настройкой.
 - По завершении приготовления микроволновая печь издаст четырехкратный звуковой сигнал, а на дисплее панели управления отобразится текущее время. Затем сигнал повторится три раза с интервалом в одну минуту, напоминая о завершении приготовления.

Использование микроволновой печи

Описание программ «Домашние рецепты»

В таблице ниже представлены количественные значения и инструкции по использованию 55 предустановленных настроек приготовления.

⚠ ВНИМАНИЕ

Извлекая блюдо, всегда пользуйтесь прихватками.

1. Диетическое меню

Код/блюдо	Размер порции (г)	Инструкции
1-1 Готовые блюда (охлажденные)	350	Положите на керамическое блюдо и накройте пищевой пленкой для микроволновой печи.
	450	Эта программа подходит для блюд из трех компонентов, таких как мясо с соусом, овощами и гарниром (картофель, рис или макароны). Оставьте на 2 – 3 минуты.
1-2 Вегетарианские блюда (охлажденные)	350	Положите продукты на керамическое блюдо и накройте пищевой пленкой для микроволновой печи. Эта программа подходит для блюд, состоящих из двух компонентов (например, спагетти с соусом или рис с овощами). Оставьте на 2 – 3 минуты.
	450	
1-3 Соцветия брокколи	250	Помойте и почистите свежую брокколи, подготовьте соцветия. Равномерно уложите их в стеклянную миску с крышкой. Добавьте 30 мл (2 ст. л.) воды для порции 250 г.
	500	Поместите миску в центр вращающегося подноса. Готовьте с закрытой крышкой. Перемешайте после приготовления. Оставьте на 1 – 2 минуты.
1-4 Морковь ломтиками	250	Помойте и очистите морковь, нарежьте одинаковыми ломтиками. Равномерно уложите их в стеклянную миску с крышкой. Добавьте 30 мл (2 ст. л.) воды для порции 250 г. Поместите миску в центр вращающегося подноса. Готовьте с закрытой крышкой. Перемешайте после приготовления. Оставьте на 1 – 2 минуты.

Код/блюдо	Размер порции (г)	Инструкции
1-5 Зеленая фасоль	250	Помойте и почистите зеленую фасоль. Равномерно уложите ее в стеклянную миску с крышкой. Добавьте 30 мл (2 ст. л.) воды для порции 250 г. Поместите миску в центр вращающегося подноса. Готовьте с закрытой крышкой. Перемешайте после приготовления. Оставьте на 1 – 2 минуты.
1-6 Шпинат	150	Помойте и почистите шпинат. Уложите его в стеклянную миску с крышкой. Не добавляйте воду. Поместите миску в центр вращающегося подноса. Готовьте с закрытой крышкой. Перемешайте после приготовления. Оставьте на 1 – 2 минуты.
1-7 Кукуруза в початках	500	Помойте и очистите кукурузу в початках и положите в овальное стеклянное блюдо. Накройте пищевой пленкой для микроволновой печи и проделайте в пленке отверстия. Оставьте на 1 – 2 минуты.
1-8 Очищенный картофель	250	Помойте и почистите картофель, нарежьте одинаковыми кусочками. Уложите их в стеклянную миску с крышкой.
	500	Добавьте 45 – 60 мл воды (3 – 4 ст. л.). Поместите миску в центр вращающегося подноса. Готовьте с закрытой крышкой. Оставьте на 2 – 3 минуты.
1-9 Бурый рис (пропаренный)	250	Используйте большое стеклянное жаропрочное блюдо с крышкой. Залейте двойным объемом холодной воды (500 мл). Готовьте с закрытой крышкой. Перед выдержкой хорошо перемешайте и добавьте соль и травы. Оставьте на 5 – 10 минут.
1-10 Макароны из цельнозерновой муки	250	Используйте большое стеклянное жаропрочное блюдо с крышкой. Добавьте 500 мл кипятка, щепотку соли и хорошо перемешайте. Готовьте с открытой крышкой. Перемешайте перед выдержкой, а затем тщательно слейте воду. Оставьте на 1 минуту.
1-11 Киноа	250	Используйте большое стеклянное жаропрочное блюдо с крышкой. Залейте двойным объемом холодной воды (500 мл). Готовьте с закрытой крышкой. Перед выдержкой хорошо перемешайте и добавьте соль и травы. Оставьте на 1 – 3 минуты.

Код/блюдо	Размер порции (г)	Инструкции
1-12 Булгур	250	Используйте большое стеклянное жаропрочное блюдо с крышкой. Залейте двойным объемом холодной воды (500 мл). Готовьте с закрытой крышкой. Перед выдержкой хорошо перемешайте и добавьте соль и травы. Оставьте на 2 – 5 минут.
1-13 Куриные грудки	300 (2 шт.)	Промойте кусочки и положите на керамическое блюдо. Накройте пищевой пленкой для микроволновой печи. Прodelайте отверстия в пленке. Поместите блюдо на вращающийся поднос. Оставьте на 2 минуты.
1-14 Грудки индейки	300 (2 шт.)	Промойте кусочки и положите на керамическое блюдо. Накройте пищевой пленкой для микроволновой печи. Прodelайте отверстия в пленке. Поместите блюдо на вращающийся поднос. Оставьте на 2 минуты.
1-15 Филе свежей рыбы	300 (2 шт.)	Промойте рыбу и положите на керамическое блюдо, добавьте 1 ст. л. лимонного сока. Накройте пищевой пленкой для микроволновой печи. Прodelайте отверстия в пленке. Поместите блюдо на вращающийся поднос. Оставьте на 1 – 2 минуты.
1-16 Филе свежего лосося	300 (2 шт.)	Промойте рыбу и положите на керамическое блюдо, добавьте 1 ст. л. лимонного сока. Накройте пищевой пленкой для микроволновой печи. Прodelайте отверстия в пленке. Поместите блюдо на вращающийся поднос. Оставьте на 1 – 2 минуты.
1-17 Свежие креветки	250	Промойте креветки и положите на керамическое блюдо, добавьте 1 ст. л. лимонного сока. Накройте пищевой пленкой для микроволновой печи. Прodelайте отверстия в пленке. Поместите блюдо на вращающийся поднос. Оставьте на 1 – 2 минуты.
1-18 Свежая форель	400 (1 – 2 рыбы)	Положите 1 целую свежую рыбу в жаропрочную посуду. Добавьте щепотку соли, 1 ст. л. лимонного сока и зелень. Накройте пищевой пленкой для микроволновой печи. Прodelайте отверстия в пленке. Поместите блюдо на вращающийся поднос. Оставьте на 2 минуты.

2. Местные рецепты

Код/блюдо	Размер порции	Инструкции
2-1 Омлет	200 – 250 г	Ингредиенты Яйца — 3 шт., сливки — 45 мл, сыр — 40 г, укроп, соль
		Натрите сыр на крупной терке, нарежьте укроп. Взбейте яйца со сливками в миске и добавьте соль по вкусу. Вылейте яичную массу в суповую тарелку, посыпьте тертым сыром и нарезанным укропом. Поставьте в микроволновую печь. Нажмите кнопку Старт/+30с . Перед подачей дайте постоять 2 – 3 минуты.
2-2 Сосиски с зелёным горошком	2 шт.	Ингредиенты Сосиски — 2 шт., консервированный зеленый горошек — 150 г, сливочное масло — 20 г, чеснок — 1 зубчик, зеленый лук — 1 перо
		Нарежьте зеленый лук и чеснок. Смешайте в миске консервированный горошек, лук и чеснок. Проткните сосиски вилкой в нескольких местах, чтобы они не лопнули во время приготовления. Выложите сосиски, горошек с чесноком и луком на широкое блюдо и положите сверху кусочек сливочного масла. Поставьте в микроволновую печь. Нажмите кнопку Старт/+30с . Перед подачей дайте постоять 2 – 3 минуты.
2-3 Кекс	3 шт.	Ингредиенты Мука — 150 – 170 г, сахар — 50 г, сливки — 70 – 75 мл, сливочное масло — 20 г, яйцо — 1 шт., разрыхлитель — 0,5 ч. л., сушеные кумкваты или мандарины — 100 г, семена кунжута
		Просейте муку с разрыхлителем в большую миску, добавьте сливки, сахар и размягченное сливочное масло, разбейте одно яйцо и энергично перемешивайте в течение 1 – 2 минут. Если кумкваты слишком твердые, размочите их в горячей воде и затем нарежьте небольшими кусочками. Добавьте нарезанные кумкваты в тесто и снова перемешайте. Выложите тесто в небольшие формочки, заполняя их на две трети, и посыпьте сверху кунжутом. Поставьте формочки в микроволновую печь и нажмите кнопку Старт/+30с . Перед подачей дайте постоять 2 – 3 минуты.

Использование микроволновой печи

Код/блюдо	Размер порции	Инструкции
2-4 Лимонные шарики	9 – 10 шт.	Ингредиенты Мука — 150 г, сливочное масло — 45 г, сахар — 60 г, яйцо — 1 шт., лимон — 1 шт., сахарная пудра — 2 ст. л., вода — 2 ст. л. Просейте муку в большую миску, добавьте сливочное масло и разотрите смесь пальцами до образования комков. Добавьте сахар, воду, яичные белки, лимонную цедру и 1 ч. л. лимонного сока, после чего замесите тесто. Сформируйте шарики размером с небольшую сливу и обваляйте их в сахарной пудре. Выложите шарики на пергаментную бумагу, поставьте в микроволновую печь и нажмите кнопку Старт/+30с. Когда раздастся звуковой сигнал, достаньте шарики. Смажьте яичным желтком, поставьте в микроволновую печь и нажмите кнопку Старт/+30с еще раз. Перед подачей дайте постоять 2 – 3 минуты.
	500 – 600 г	Ингредиенты Филе белых рыб (трески или судака) — 250 г, отварной картофель — 2 шт., шампиньоны — 4 шт., растительное масло — 1 ст. л., сыр — 60 г, густая сметана — 100 г, лавровый лист — 1 шт., соль и перец по вкусу Тщательно вымойте, высушите и снимите кожицу с шампиньонов. Нарежьте грибы небольшими кусочками. Нарежьте рыбу на небольшие порционные кусочки и выложите их на блюдо. Посыпьте небольшим количеством соли и перца, положите кусочки грибов и лавровый лист, смажьте растительным маслом. Поставьте в микроволновую печь. Нажмите кнопку Старт/+30с. Пока блюдо готовится, натрите сыр на крупной терке. Когда раздастся звуковой сигнал, достаньте блюдо. Положите сметану на рыбу, вокруг нее — куски отварного картофеля, посыпьте сыром и поперчите. Поставьте в микроволновую печь. Снова нажмите кнопку Старт/+30с.

Код/блюдо	Размер порции	Инструкции
2-6 Ёжики	300 – 400 г	Ингредиенты Говяжий фарш — 200 г, вареный рис — 80 – 90 г, средняя луковица — 1 шт., помидор — 1 шт., яйцо — 1 шт., чеснок — 1 зубчик, соль и черный перец по вкусу Помидор и лук нарежьте мелкими кубиками, измельчите чеснок. Добавьте подготовленные овощи в миску с мясным фаршем и разбейте туда яйцо. Добавьте соль и перец. Добавьте рис и тщательно перемешайте. Сформируйте из фарша небольшие шарики размером со сливу, переложите на широкое блюдо. Поставьте в микроволновую печь и нажмите кнопку Старт/+30с. После приготовления и перед подачей дайте постоять 2 – 3 минуты.
	300 – 350 г	Ингредиенты Куриные окорочка — 2 шт., маленькая морковь — 1 шт., половина луковицы, чернослив — 80 – 90 г, бульон или вода — 1 стакан, зеленый лук — 2 пера, соль по вкусу Вымойте лук и морковь, очистите их и нарежьте тонкой соломкой. Выложите их в суповую тарелку. Посыпьте куриные окорочка солью и уложите их поверх нарезанных овощей. Положите сверху чернослив и залейте бульоном. Поставьте в микроволновую печь. Нажмите кнопку Старт/+30с. Когда раздастся звуковой сигнал, достаньте блюдо. Переверните куриные окорочка и поставьте блюдо обратно в микроволновую печь. Снова нажмите кнопку Старт/+30с. После приготовления посыпьте блюдо зеленым луком.
2-8 Свинная шейка с горчицей	500 – 600 г	Ингредиенты Свинная вырезка — 250 г, морковь — 1 шт., луковица — 1 шт., мука — 1 ст. л., горчица зернистая — 2 ст. л., сметана густая — 100 г, бульон — 150 мл, соль и черный перец по вкусу Свинину нужно вымыть, высушить и нарезать небольшими кусочками, как мясо для гуляша. Очистите лук и морковь, нарежьте их толстой соломкой и выложите в миску вместе с мясом. Поставьте в микроволновую печь. Нажмите кнопку Старт/+30с. Когда раздастся звуковой сигнал, достаньте блюдо. Полейте мясо соусом и перемешайте. Поставьте в микроволновую печь. Снова нажмите кнопку Старт/+30с. Приготовьте соус: отдельно смешайте сметану с горчицей, мукой и бульоном, добавьте соль и перец по вкусу.

Код/блюдо	Размер порции	Инструкции
2-9 Печёный картофель	2 шт.	Крупный картофель (160 – 200 г) — 1 – 2 шт.
		Положите очищенный картофель в неглубокую тарелку, не добавляя воды, и накройте пластиковой пищевой пленкой. Поставьте в микроволновую печь. Нажмите кнопку Старт/+30с . Перед подачей добавьте сливочное масло, сметану, сыр или другие приправы по вкусу.
2-10 Рататуй	300 – 350 г	Ингредиенты Небольшая морковь — 2 шт., половина кабачка, перец болгарский — 1 шт., луковица средняя — 1 шт., чеснок — 1 зубчик, томатная паста — 2 ст. л., овощной бульон — 150 мл, орегано сушеный — 2 щепотки, соль по вкусу
		Овощи вымойте и очистите, нарежьте небольшими кубиками примерно по 1 см. Смешайте бульон с томатной пастой, добавьте соль и тертый зубчик чеснока. Смешайте все ингредиенты. Уложите овощи в керамическую или стеклянную миску. Полейте томатным соусом и накройте крышкой. Поставьте в микроволновую печь. Нажмите кнопку Старт/+30с . После приготовления приправьте готовый рататуй сушеным орегано.
2-11 Рыба по-старорусски	500 – 600 г	Ингредиенты Окунь или треска — 200 г, половина свеклы, лук — 1 шт., половина моркови, сметана — 100 г, томатная паста — 1 ст. л., мука — 1 ст. л., вода — 180 мл, соль и черный перец по вкусу
		Вымойте лук, морковь и свеклу, очистите и нарежьте средней соломкой, перемешайте. Положите подготовленные овощи в миску, добавьте воду, посыпьте солью и черным перцем. Поставьте в микроволновую печь. Нажмите кнопку Старт/+30с . Когда раздастся звуковой сигнал, достаньте блюдо. Отделите кости от филе и нарежьте его на небольшие порционные кусочки. Добавьте соус в миску с овощной смесью, выложите сверху рыбу. Поставьте в микроволновую печь. Снова нажмите кнопку Старт/+30с . Приготовьте соус: в отдельной миске смешайте сметану, томатную пасту и муку, добавьте немного соли и перца.

Код/блюдо	Размер порции	Инструкции
2-12 Припущенный стейк из лосося	200 – 300 г	Ингредиенты Стейк из лосося — 1 шт., сок половины лимона, укроп, соль и специи по вкусу
		Приправьте стейк солью, перцем и сбрызните лимонным соком. Поставьте в микроволновую печь, не накрывая крышкой. Нажмите кнопку Старт/+30с . После приготовления украсьте веточкой укропа.
2-13 Треска на пару с соусом из сливочного масла и яиц	400 – 500 г	Ингредиенты Филе трески — 300 г, лук — 2 шт., морковь — 1 шт., лавровый лист — 2 шт., масло сливочное растопленное — 1 ст. л., зелень рубленая — 1 ч. л., соль и специи по вкусу
		Очистите и нарежьте лук и морковь. Добавьте лавровый лист и воду. Поставьте в микроволновую печь и нажмите кнопку Старт/+30с . Когда раздастся звуковой сигнал, достаньте блюдо. Посолите, поперчите рыбу и положите ее к овощам. Поставьте в микроволновую печь и снова нажмите кнопку Старт/+30с . После приготовления подавайте с соусом. Приготовьте соус: очистите и нарежьте яйцо. Смешайте с маслом, рубленой зеленью, добавьте 5 ст. л. рыбного бульона.
2-14 Вареная индейка с овощами	400 – 450 г	Ингредиенты Филе индейки — 200 г, половина моркови, половина небольшого кабачка, половина луковицы, бульон — 250 мл, соль и черный перец по вкусу
		Вымойте все овощи, нарежьте кабачок кружочками, а морковь и лук — соломкой среднего размера. Выложите овощи в глубокую миску, сверху положите индейку, порезанную на кусочки, залейте бульоном. Добавьте соль и перец по вкусу. Поставьте в микроволновую печь и нажмите кнопку Старт/+30с .

Использование микроволновой печи

Код/блюдо	Размер порции	Инструкции
2-15 Судак с помидорами и сыром	650 – 750 г	Ингредиенты Филе судака — 400 г, сулугуни — 200 г, помидоры — 2 шт., оливковое масло — 2 ст. л., белый перец и чесночная соль по вкусу
		Филе судака разрежьте на 4 части, натрите перцем, чесночной солью, оливковым маслом, оставьте на 5 – 7 минут. Разрежьте помидоры на 4 части, положите половину в смазанную маслом форму, уложите рыбу и накройте оставшимися помидорами сверху. Поставьте в микроволновую печь и нажмите кнопку Старт/+30с . Когда раздастся звуковой сигнал, достаньте блюдо. Добавьте сыр и поставьте форму в микроволновую печь. Нажмите кнопку Старт/+30с . После приготовления оставьте на 2 – 3 минуты.
2-16 Запеченная форель с овощами	300 – 400 г	Ингредиенты Небольшой кусок филе форели — 1 шт., половина моркови (предварительно отваренной), базилик — 2 веточки, небольшая луковица — 1 шт., небольшой помидор — 1 шт., половина лимона, растительное масло — 1 ст. л., соль и черный перец по вкусу
		Морковь нарежьте тонкими ломтиками, лук и помидоры — кольцами. Отделите листья базилика. Положите филе форели на тарелку, посолите и поперчите. Выложите сверху овощи: сначала морковь, затем остальные, чередуя слои. Полейте рыбьим жиром, посыпьте тертой лимонной цедрой. Поставьте в микроволновую печь и нажмите кнопку Старт/+30с . После приготовления оставьте на 2 – 3 минуты.
2-17 Фаршированные перцы	200 – 250 г	Ингредиенты Болгарский перец — 3 шт., мясной фарш — 150 г, полусваренный рис — 60 г, вода — 1 стакан, томатная паста — 1,5 ст. л., мука — 1 ст. л., соль и перец по вкусу
		Приготовьте начинку: смешайте в миске мясной фарш с полусваренным рисом, приправьте перцем и солью по вкусу. Вырежьте плодоножки болгарского перца, очистите его от семян и перегородок. Нафаршируйте каждый перец мясным фаршем и как следует вдавите его. Переложите перцы в глубокую миску и накройте крышкой. Поставьте в микроволновую печь. Нажмите кнопку Старт/+30с . Когда раздастся звуковой сигнал, достаньте их и полейте соусом. Поставьте в микроволновую печь. Снова нажмите кнопку Старт/+30с . Приготовьте соус: смешайте муку с томатной пастой и водой, добавьте соль и черный перец по вкусу.

Код/блюдо	Размер порции	Инструкции
2-18 Стейк из лосося на пару	300 – 400 г	Ингредиенты Лосось — 200 г, лимонный сок — 2,5 мл, цедра лимона — 2,5 г, розмарин — 20 г, вода — 300 мл, соль по вкусу
		Вывойте рыбу, разрежьте на порционные куски. Слегка посолите и сбрызните свежесжатым лимонным соком, посыпьте лимонной цедрой. Оставьте на 5 – 7 минут. Налейте в форму воду до уровня 0,5 см, положите рыбу и веточку розмарина. Поставьте в микроволновую печь, накрыв крышкой. Нажмите кнопку Старт/+30с . После приготовления оставьте на 2 – 3 минуты.

3. Обед

Код/блюдо	Размер порции	Инструкции
3-1 Каша	250 – 300 г	Ингредиенты Овсяные хлопья — 40 г, молоко — 250 мл, сливочное масло — 40 г, сахар — 2 ст. л., бисквитное печенье — 2 шт., черная смородина или малина
		Засыпьте овсяные хлопья в глубокую миску и добавьте сахар. Влейте холодное молоко и перемешайте. Накройте крышкой. Поместите в микроволновую печь. Нажмите кнопку Старт/+30с . Пока идет приготовление, измельчите бисквитное печенье на крупные кусочки. По завершении приготовления добавьте в кашу сливочное масло. Подавайте кашу, посыпав ее крошками печенья и украсив ягодами.

Код/блюдо	Размер порции	Инструкции
3-2 Мясная солянка	500 – 600 г	Ингредиенты Копченое мясо — 150 г, небольшая колбаска — 1 шт., небольшой маринованный огурец — 1 шт., средняя луковица — 1 шт., оливки — 50 г, каперсы — 1 – 1,5 ч. л. вместе с рассолом, томатная паста — 2 ст. л., любой готовый бульон — 250 – 300 мл
		Копченое мясо нарежьте тонкими ломтиками, колбаску — тонкими кольцами, а лук — полукольцами. Перелейте бульон в керамическую или стеклянную миску, добавьте томатную пасту и нарезанный лук. Поставьте в микроволновую печь и нажмите кнопку Старт/+30с. Когда раздастся звуковой сигнал, достаньте блюдо, добавьте колбаску и копченое мясо. Добавьте маринованный огурец, нарезанный тонкой соломкой, оливки, каперсы и все перемешайте. Поставьте в микроволновую печь и снова нажмите кнопку Старт/+30с. Перед подачей дайте постоять 2 – 3 минуты.
3-3 Борщ	900 – 1000 г	Ингредиенты Мясной бульон — 750 мл, белокочанная капуста — 150 г, половина средней луковицы, половина средней свеклы, половина средней моркови, чеснок — 2 – 3 зубчика, томатная паста — 2 ч. л., нашинкованный зеленый лук — 2 – 3 ст. л., лавровый лист, соль и черный перец по вкусу, сметана для заправки
		Очистите и вымойте капусту, морковь и лук. Нарежьте их тонкой соломкой. Переложите все овощи в большую стеклянную миску и залейте кипящим бульоном. Добавьте в суп соль, перец, лавровый лист, томатную пасту и перемешайте. Накройте крышкой или пластиковой пищевой пленкой. Поставьте в микроволновую печь и нажмите кнопку Старт/+30с. Добавьте в готовый суп нарезанную зелень и чеснок и оставьте на несколько минут под крышкой.

Код/блюдо	Размер порции	Инструкции
3-4 Куриный суп с лапшой	700 – 800 г	Ингредиенты Куриное филе — 1 шт., половина моркови, половина луковицы, макароны — 40 г, петрушка — 4 веточки, куриный бульон — 500 мл, соль по вкусу
		Вывойте и высушите куриное филе и нарежьте его небольшими кусочками. Переложите куриное филе в большую стеклянную миску и залейте бульоном. Добавьте макароны в суп и перемешайте. Очистите морковь и лук и нарежьте их тонкими ломтиками. Положите их в миску с супом и добавьте нарезанную зелень, затем посолите. Поставьте в микроволновую печь и нажмите кнопку Старт/+30с. Перед подачей дайте постоять 2 – 3 минуты.
3-5 Азу	700 – 800 г	Ингредиенты Говядина — 200 г, картофель — 3 шт., огурец — 1 шт., лук — 1 шт., чеснок — 3 зубчика, мука — 1 ч. л., томатная паста — 1 ст. л., бульон — 200 мл, растительное масло, соль и черный перец по вкусу
		Лук нарежьте кольцами, картофель — ломтиками, а мясо — небольшими кусочками. Переложите все в миску. Добавьте мелко нарезанный огурец. Поставьте в микроволновую печь, предварительно накрыв крышкой, и нажмите кнопку Старт/+30с. Пока идет приготовление, отдельно смешайте муку, томатную пасту, давленный чеснок и бульон. Когда раздастся звуковой сигнал, достаньте блюдо. Залейте его смесью и поставьте в микроволновую печь уже без крышки. Снова нажмите кнопку Старт/+30с. Перед подачей дайте постоять 2 – 3 минуты.

Использование микроволновой печи

Код/блюдо	Размер порции	Инструкции
3-6 Суп из овощей	650 – 700 г	Ингредиенты Замороженная овощная смесь — 150 г, овощной или куриный бульон — 500 мл, чеснок — 1 зубчик, половина средней свеклы, зеленый лук — 2 пера, соль и черный перец по вкусу
		Переложите овощи в большую стеклянную миску, добавьте измельченный чеснок и залейте бульоном. Добавьте соль и перец, посыпьте нарезанной зеленью. Готовьте под крышкой. Поставьте в микроволновую печь и нажмите кнопку Старт/+30с . Подавайте суп с гренками из серого хлеба.
3-7 Корейский рамен	1 уп.	Ингредиенты Суп с корейской лапшой рамен — 1 уп., вода — 550 мл (комнатной температуры)
		Извлеките лапшу из упаковки, поместите в миску и залейте водой (550 мл). Хорошо перемешайте. Накройте пластиковой пищевой пленкой и проделайте в ней несколько отверстий. Поставьте в микроволновую печь. Нажмите кнопку Старт/+30с .
3-8 Пельмени	300 – 400 г	Ингредиенты Пельмени — 220 г, бульон — 1 стакан, чеснок — 1 зубчик, лавровый лист — 1 шт., укроп — 2 веточки, зеленый лук — 2 пера, душистый перец горошком, соль по вкусу
		Перелейте бульон в глубокую миску. Добавьте лавровый лист, несколько горошин перца, соль и мелко нарезанный чеснок. Высыпьте пельмени, накройте крышкой. Поставьте в микроволновую печь и нажмите кнопку Старт/+30с . Нарезьте зелень. Перед подачей посыпьте пельмени зеленью.

Код/блюдо	Размер порции	Инструкции
3-9 Гречка	250 г	Ингредиенты Гречневая крупа — 100 г, вода — 220 мл, несколько веточек петрушки, соль по вкусу
		Насыпьте крупу в глубокую миску. Добавьте соль и воду. Накройте крышкой и поставьте в микроволновую печь. Нажмите кнопку Старт/+30с . Нарежьте петрушку. После приготовления добавьте нарезанную зелень и растительное масло, перемешайте. Перед подачей дайте постоять 2 – 3 минуты.

4. Напитки

Код/блюдо	Размер порции	Инструкции
4-1 Чай с лимоном и мятой	1 порция	Ингредиенты Вода — 200 мл, черный чай — 0,5 ст. л., ломтик лимона, несколько листиков мяты
		Насыпьте черный чай в кружку, добавьте мяту и лимон. Залейте водой. Поставьте в микроволновую печь. Нажмите кнопку Старт/+30с . После приготовления процедите. Добавьте сахар по вкусу.
4-2 Глинтвейн	1 порция	Ингредиенты Сухое красное вино — 150 мл, апельсин — 1 ломтик, лимон — 1 ломтик, яблоко — 1 ломтик, сахар — 10 г, корица — 1 палочка, гвоздика — 5 бутонов
		Положите апельсин, лимон и яблоко в большую чашку, добавьте корицу, гвоздику и сахар. Влейте вино и энергично перемешайте. Поставьте в микроволновую печь. Нажмите кнопку Старт/+30с . После приготовления осторожно достаньте глинтвейн из духовки и разлейте по бокалам.

Код/блюдо	Размер порции	Инструкции
4-3 Чай с корицей и медом	1 порция	Ингредиенты Вода — 200 мл, корица — 0,5 ст. л., мед — 1 ст. л.
		Добавьте корицу в воду. Поставьте в микроволновую печь. Нажмите кнопку Старт/+30с . После приготовления остудите до средней температуры. Добавьте мед.
4-4 Чай с молоком и кардамоном (масала)	1 порция	Ингредиенты Черный чай — 1 ч. л., молоко — 100 мл, вода — 100 мл, имбирь — 5 г, кардамон — 4 шт., гвоздика — 4 бутона, сахар — 1 ч. л.
		Смешайте воду с молоком. Поставьте в микроволновую печь и нажмите кнопку Старт/+30с . Когда раздастся звуковой сигнал, добавьте черный чай, нарезанный кусочками имбирь, специи и сахар. Поставьте в микроволновую печь и снова нажмите кнопку Старт/+30с . После приготовления процедите в чашку.
4-5 Ягодный напиток	1 порция	Ингредиенты Вода — 200 мл, свежие ягоды — 1 ст. л., сахар по вкусу
		Положите ягоды в большую чашку и залейте водой. Добавьте сахар по вкусу. Поставьте в микроволновую печь и нажмите кнопку Старт/+30с .
4-6 Чай с имбирем и лимоном	1 порция	Ингредиенты Вода — 200 мл, черный чай — 1 ст. л., лимон — 1 ломтик, имбирь — 5 г, сахар по вкусу
		Положите в большую чашку черный чай, ломтик лимона и имбирь, порезанный на кусочки. Залейте водой. Поставьте в микроволновую печь и нажмите кнопку Старт/+30с . После приготовления и перед подачей дайте постоять 5 минут. Процедите в чашку.

Код/блюдо	Размер порции	Инструкции
4-7 Какао	1 порция	Ингредиенты Молоко — 200 мл, сахар — 2 ч. л., какао-порошок — 1 ч. л.
		Налейте молоко в большую чашку. Добавьте какао и сахар, а затем перемешайте. Поставьте в микроволновую печь и нажмите кнопку Старт/+30с .
4-8 Горячий шоколад	1 порция	Ингредиенты Горький шоколад — 100 г, молоко — 250 мл, вода — 2 ст. л., сахар по вкусу
		Разломайте шоколад на кусочки и положите в большую миску. Добавьте молоко и воду, а затем перемешайте. Поставьте в микроволновую печь и нажмите кнопку Старт/+30с . После приготовления и перед подачей дайте постоять 1 минуту. Добавьте сахар по вкусу.
4-9 Клюквенный морс	1 порция	Ингредиенты Замороженная клюква — 40 г, сахар — 30 г, вода — 200 мл
		Измельчите замороженную клюкву с помощью блендера. Смешайте все ингредиенты в миске. Поставьте в микроволновую печь и нажмите кнопку Старт/+30с . После приготовления и перед подачей дайте постоять 1 минуту и процедите.
4-10 Компот из сухофруктов	1 порция	Ингредиенты Вода — 500 мл, чернослив — 30 г, половинки сушеных абрикосов — 30 г, сушеные яблоки — 30 г, половина лимона, сахар — 70 г, палочка корицы — 1 шт
		Вывойте все сухофрукты, положите их в глубокую миску и слейте воду. Добавьте корицу и сахар, а затем перемешайте. Натрите лимонную цедру на мелкой терке и добавьте ее в компот. Можно также добавить немного лимонного сока по вкусу. Поставьте в микроволновую печь и нажмите кнопку Старт/+30с . После приготовления и перед подачей дайте постоять 2 – 3 минуты.

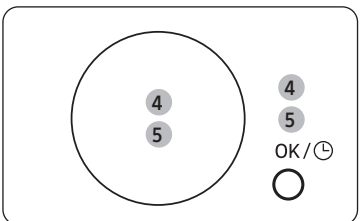
Использование микроволновой печи

Использование функции «3D Разморозка»

Функция «3D Разморозка» позволяет размораживать мясо, птицу, рыбу, хлеб и выпечку. Время размораживания и уровень мощности настраиваются автоматически. Нужно просто выбрать программу и вес.

⚠ ВНИМАНИЕ

Используйте только подходящую для микроволновой печи посуду.



1. Потяните за ручку, чтобы открыть дверцу микроволновой печи.
2. Поместите блюдо в центр вращающегося подноса и закройте дверцу.
3. Нажмите кнопку **3D Разморозка**.
4. С помощью **Поворотный регулятор** выберите тип блюда и нажмите кнопку **OK**.
 - Дополнительную информацию см. в разделе **Описание программ «3D Разморозка»** на стр. 24.
5. С помощью **Поворотный регулятор** задайте размер порции и нажмите кнопку **OK**.
6. Нажмите кнопку **Старт/+30с**, чтобы запустить разморозку.
 - Когда микроволновая печь издаст звуковой сигнал, откройте дверцу и переверните продукт.
7. Закройте дверцу, а затем нажмите кнопку **Старт/+30с**, чтобы возобновить разморозку.
 - По завершении разморозки микроволновая печь издаст четырехкратный звуковой сигнал, а на дисплее панели управления отобразится текущее время. Затем сигнал повторится три раза с интервалом в одну минуту, напоминая о завершении приготовления.

Описание программ «3D Разморозка»

В таблице ниже представлены различные программы функции «3D Разморозка» с указанием веса порций, времени выдержки и соответствующими рекомендациями.

Перед размораживанием удалите все виды упаковки. Положите мясо, птицу, рыбу, хлеб или выпечку на плоское стеклянное блюдо или керамическую тарелку.

Код	Блюдо	Размер порции (г)	Инструкции
1	Мясо	200 – 1500	Оберните края алюминиевой фольгой. Когда микроволновая печь издаст звуковой сигнал, переверните мясо. Эта программа подходит для говядины, баранины, свинины, стейков, отбивных и фарша. Оставьте на 20 – 60 минут.
2	Птица	200 – 1500	Оберните кончики ножек и крылышек алюминиевой фольгой. Когда микроволновая печь издаст звуковой сигнал, переверните птицу. Эта программа подходит для целой курицы, а также ее частей. Оставьте на 20 – 60 минут.
3	Рыба	200 – 1500	Оберните хвост цельной рыбы алюминиевой фольгой. Когда микроволновая печь издаст звуковой сигнал, переверните рыбу. Эта программа подходит для цельной рыбы, а также рыбного филе. Оставьте на 20 – 50 минут.

Использование микроволновой печи

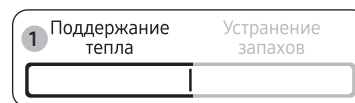
Код	Блюдо	Размер порции (г)	Инструкции
4	Хлеб/Пирог	125 – 1000	Положите хлеб на бумажное полотенце и переверните, когда микроволновая печь издаст звуковой сигнал. Положите выпечку на керамическое блюдо и (если возможно) переверните, когда микроволновая печь издаст звуковой сигнал. (Микроволновая печь будет продолжать работать, но остановится при открытии дверцы.) Эта программа подходит для размораживания всех видов хлеба, нарезанного или целого, а также булочек и французских багетов. Разложите булочки по кругу. Эта программа подходит для всех видов выпечки из дрожжевого теста, бисквитов, чизкейков и слоев. Она не подходит для выпечки из песочного теста, фруктовых и кремовых пирожных, а также для пирожных с шоколадной глазурью. Оставьте на 5 – 20 минут.

Использование функции «Поддержание тепла»

Функция **Подогрев** поддерживает температуру блюд. Используйте эту функцию, чтобы сохранять блюда теплыми до момента подачи на стол.

ПРИМЕЧАНИЕ

Максимальная длительность работы функции **Подогрев** составляет 99 минут.



1. Нажмите кнопку **Подогрев**.



2. Нажмите кнопку **Старт/+30с**.

Результат. На дисплее отобразится 99 минут.

- Чтобы отключить функцию подогрева, откройте дверцу или нажмите кнопку **Стоп/Эко**.

ВНИМАНИЕ

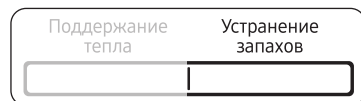
- Не используйте эту функцию для разогрева холодных продуктов. Используйте данную программу для поддержания температуры только что приготовленных блюд.
- После запуска функции «Поддержание тепла» длительность ее работы изменить нельзя.
- Не накрывайте крышками или пластиковой пленкой.
- Извлекая блюдо, всегда пользуйтесь прихватками.

Использование микроволновой печи

Использование функции «Устранение запахов»

Используйте эту функцию после приготовления блюд с сильным запахом или при задымлении камеры микроволновой печи.

Сначала очистите камеру микроволновой печи.



Нажмите кнопку **Устранение запахов** после завершения очистки. После нажатия кнопки «Устранение запахов» функция запустится автоматически. По ее завершении микроволновая печь издаст четыре звуковых сигнала.

ПРИМЕЧАНИЕ

- Продолжительность работы функции «Устранение запахов» — 5 минут. При нажатии кнопки **Старт/+30с** время увеличивается на 30 секунд.
- Максимальное время работы функции «Устранение запахов» составляет 15 минут.

Использование функции «Блокировка (3 сек)»

Микроволновая печь имеет функцию блокировки управления, предотвращающую случайное включение печи детьми или другими лицами, которые не умеют с ней обращаться.



1. Нажмите кнопку **Блокировка (3 сек)**.
 - Микроволновая печь заблокируется (невозможно будет выбрать функции).
 - На дисплее отобразится L.



2. Чтобы разблокировать микроволновую печь, нажмите кнопку **Блокировка (3 сек)**.
 - Микроволновую печь можно будет использовать в обычном режиме.



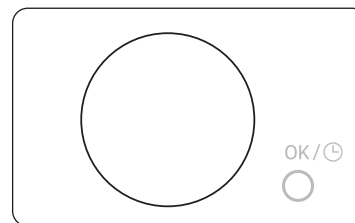
Использование функции «Любимый рецепт»

Если вы часто готовите или разогреваете одни и те же блюда, вы можете сохранить время приготовления и уровень мощности в памяти микроволновой печи, чтобы не переустанавливать их каждый раз.

Вы можете сохранить две различные настройки.



1. Установите время и мощность приготовления согласно своим предпочтениям. Как это делается, описано в разделе «Приготовление/разогревание».
2. Нажмите кнопку **Любимый рецепт**.
3. Выберите, под каким номером сохранить свою программу, повернув **Поворотный регулятор**. P1 — первая настройка; P2 — вторая настройка.



4. Нажмите кнопку **Старт/+30с**.
Результат. Блюдо готовится в соответствии с вашими предпочтениями.



ПРИМЕЧАНИЕ

Пример. Предположим, вам нужно сохранить под P1 следующие настройки: режим СВЧ, мощность 600 Вт и 3 минуты.

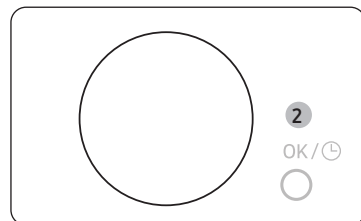
1. Нажмите кнопку **СВЧ**.
2. Установите мощность 600 Вт, повернув **Поворотный регулятор**. А затем нажмите кнопку **ОК/Часы**.
3. Установите время приготовления на 3 минуты, повернув **Поворотный регулятор**.
4. Нажмите кнопку **Любимый рецепт**, затем выберите P1.
5. Нажмите кнопку **ОК/Часы** или **Старт/+30с** для завершения настройки.

Приготовление с настройками функции «Любимый рецепт»

Сначала поместите блюдо в центр вращающегося подноса и закройте дверцу.



1. Нажмите кнопку **Любимый рецепт**.



2. Выберите программу, повернув **Поворотный регулятор**.

P1 — первая настройка;

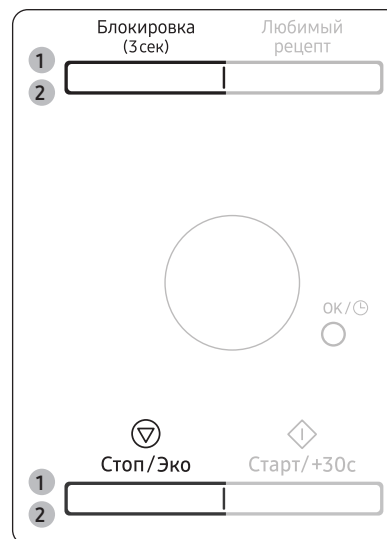
P2 — вторая настройка.



3. Нажмите кнопку **Старт/+30с**.
Результат. Блюдо готовится в соответствии с вашими предпочтениями.

Выключение звукового сигнала

При желании в любое время можно выключить звуковой сигнал.



1. Одновременно нажмите кнопки **Блокировка (3 сек)** и **Стоп/Эко**.
 - Микроволновая печь не будет подавать звуковой сигнал при завершении работы функции.
2. Чтобы вернуть звуковой сигнал, снова одновременно нажмите кнопки **Блокировка (3 сек)** и **Стоп/Эко**.
 - Микроволновая печь будет работать обычным образом.

Руководство по выбору кухонной посуды

Для приготовления блюд в микроволновой печи необходимо, чтобы микроволны проникали в продукты, а не отражались и не поглощались посудой. Поэтому следует осмотрительно выбирать кухонные принадлежности. Если имеется метка о том, что посуда подходит для микроволновой печи, беспокоиться не о чем. В следующей таблице перечислены различные типы кухонных принадлежностей и указано, насколько они подходят для микроволновой печи и как должны использоваться.

Кухонные принадлежности	Подходит для микроволновой печи	Комментарии
Алюминиевая фольга	✓x	Можно использовать в небольших количествах для защиты определенных областей от перегрева. Если фольга слишком близко к стенке микроволновой печи или ее слишком много, может возникнуть искрение.
Блюдо для подрумянивания	✓	Не следует предварительно подогревать дольше 8 минут.
Фарфор и керамика	✓	Фарфор, керамику, глазурованную керамику и тонкостенный фарфор обычно можно использовать, если на них нет металлической отделки.
Одноразовая посуда из полиэстера и картона	✓	В такую посуду упакованы некоторые замороженные продукты.
Упаковка продуктов быстрого приготовления - Полистироловые стаканы и емкости - Бумажные пакеты или газеты - Переработанная бумага или металлическая отделка	✓	Можно использовать для разогревания еды. Перегрев может привести к расплавлению полистирола.
	x	Могут вызывать возгорание.
	x	Может вызывать искрение.
Стеклоанная посуда - Столовая посуда для микроволновой печи - Тонкая стекланная посуда - Стеклоаные банки	✓	Может использоваться, если нет металлической отделки.
	✓	Можно использовать для разогревания еды или жидкостей. При резком нагреве тонкое стекло может лопнуть или треснуть.
	✓	Необходимо снять крышку. Подходят только для разогревания.

Кухонные принадлежности	Подходит для микроволновой печи	Комментарии
Металл - Блюда - Пакеты для заморозки с проволоочной обвязкой	x	Могут вызывать искрение или возгорание.
	x	
Бумага - Тарелки, стаканы, салфетки и бумажные полотенца - Переработанная бумага	✓	Для приготовления в течение короткого времени и разогревания. Также для поглощения излишка влаги.
	x	Может вызывать искрение.
Пластик - Емкости - Пищевая пленка - Пакеты для заморозки	✓	Особенно из жаростойкого термопластика. Некоторые другие виды пластика могут терять форму или цвет при высоких температурах. Не используйте меламиновый пластик.
	✓	Можно использовать для сохранения влаги. Не должна прикасаться к пище. Будьте осторожны, чтобы не обжечься горячим паром, снимая пленку.
	✓x	Только если подходят для варки или обычных духовых шкафов. Не должны быть герметичными. При необходимости протыкайте вилкой.
	✓	Можно использовать для сохранения влаги и предотвращения брызг.
Вощеная или жиронепроницаемая бумага	✓	

✓ : рекомендуется ✓x : использовать с осторожностью x : опасно

Руководство по приготовлению пищи

Микроволны

Микроволновая энергия проникает в продукты и поглощается содержащимися в них жирами, водой и сахаром. Под воздействием микроволн молекулы в продуктах начинают быстро двигаться. Быстрое движение молекул вызывает трение и, как следствие, нагрев продуктов.

Приготовление

Посуда для приготовления с помощью микроволн

Для максимальной эффективности кухонная посуда должна пропускать микроволновую энергию. Микроволны отражаются металлами, такими как нержавеющая сталь, алюминий или медь. Однако они могут проникать через керамику, стекло, фарфор, пластик, бумагу и древесину. Поэтому нельзя использовать для приготовления пищи металлические емкости.

Продукты, которые можно готовить в микроволновой печи

В микроволновой печи можно приготовить множество продуктов: овощи, фрукты, макароны, рис, крупы, бобовые, рыбу и мясо, как свежие, так и замороженные. В микроволновой печи также можно приготовить соусы, заварной крем, супы, паровые пудинги, варенье и чатни. В целом микроволны идеально подходят для приготовления тех блюд, которые обычно готовят на варочной панели. Например, для растапливания сливочного масла или шоколада (см. раздел «Советы и подсказки»).

Накрывание продуктов во время приготовления

Важно накрывать продукты во время приготовления, чтобы пар, образующийся при испарении воды, помогал в процессе приготовления. Продукты можно накрывать разными способами: керамической тарелкой, пластиковой крышкой или специальной пищевой пленкой для микроволновой печи.

Время выдержки

После завершения приготовления важно соблюдать время выдержки, чтобы выровнять температуру внутри продуктов.

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 дважды в процессе приготовления и один раз по его окончании. По окончании приготовления добавьте соль, приправы или сливочное масло. Накройте блюдо и оставьте его на указанное время.

Блюдо	Размер порции (г)	Мощность (Вт)	Время (мин.)
Шпинат	150	600	5 - 6
	Инструкции Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды. Оставьте на 2 – 3 минуты.		
Брокколи	300	600	8 - 9
	Инструкции Добавьте 30 мл (2 ст. л.) холодной воды. Оставьте на 2 – 3 минуты.		
Горох	300	600	7 - 8
	Инструкции Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды. Оставьте на 2 – 3 минуты.		
Зеленая фасоль	300	600	7,5 – 8,5
	Инструкции Добавьте 30 мл (2 ст. л.) холодной воды. Оставьте на 2 – 3 минуты.		
Овощная смесь (морковь/горох/кукуруза)	300	600	7 - 8
	Инструкции Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды. Оставьте на 2 – 3 минуты.		
Овощная смесь (по-китайски)	300	600	7,5 – 8,5
	Инструкции Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды. Оставьте на 2 – 3 минуты.		

Руководство по приготовлению пищи

Руководство по приготовлению свежих овощей

Используйте подходящую миску из термостойкого стекла с крышкой. Добавьте 30 – 45 мл (2 – 3 ст. л.) холодной воды на каждые 250 г, 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 его окончании. По окончании приготовления добавьте соль, приправы или сливочное масло. Накройте блюдо и оставьте его на 3 минуты.

ПРИМЕЧАНИЕ

Нарежьте свежие овощи на кусочки одинакового размера. Чем мельче нарезка, тем быстрее они будут готовиться.

Блюдо	Размер порции (г)	Мощность (Вт)	Время (мин.)
Брокколи	250	1000	4 - 5
	500		7 - 8
	Инструкции Подготовьте соцветия одинакового размера. Уложите стеблями к центру. Оставьте на 3 минуты.		
Брюссельская капуста	250	1000	6 – 6,5
	Инструкции Добавьте 60 – 75 мл воды (4 – 5 ст. л.). Оставьте на 3 минуты.		
Морковь	250	1000	4,5 – 5
	Инструкции Нарежьте морковь на ломтики одинакового размера. Оставьте на 3 минуты.		
Цветная капуста	250	1000	5 – 5,5
	500		7,5 – 8,5
	Инструкции Подготовьте соцветия одинакового размера. Разрежьте большие соцветия пополам. Уложите стеблями к центру. Оставьте на 3 минуты.		
Кабачки	250	1000	4 – 4,5
	Инструкции Нарежьте кабачки ломтиками. Добавьте 30 мл (2 ст. л.) воды или кусочек сливочного масла. Готовьте до размягчения. Оставьте на 3 минуты.		

Блюдо	Размер порции (г)	Мощность (Вт)	Время (мин.)
Баклажаны	250	1000	3,5 – 4
	Инструкции Нарежьте баклажаны маленькими ломтиками и сбрызните 1 ст. л. лимонного сока. Оставьте на 3 минуты.		
Лук-порей	250	1000	4 – 4,5
	Инструкции Нарежьте лук - порей тонкими ломтиками. Оставьте на 3 минуты.		
Грибы	125 250	1000	1,5 – 2 2,5 – 3
	Инструкции Подготовьте небольшие целые или нарезанные грибы. Не добавляйте воду. Сбрызните лимонным соком. Посолите и поперчите. Просушите перед подачей. Оставьте на 3 минуты.		
Лук	250	1000	5 – 5,5
	Инструкции Нарежьте луковицы на ломтики или разрежьте пополам. Добавьте всего 15 мл (1 ст. л.) воды. Оставьте на 3 минуты.		
Перец	250	1000	4,5 – 5
	Инструкции Нарежьте перец на маленькие кусочки. Оставьте на 3 минуты.		
Картофель	250 500	1000	4 - 5 7 - 8
	Инструкции Взвесьте очищенный картофель и нарежьте его на половинки или четвертинки одинакового размера. Оставьте на 3 минуты.		
Брюква	250	1000	5,5 – 6
	Инструкции Нарежьте брюкву на маленькие кубики. Оставьте на 3 минуты.		

Руководство по приготовлению риса и макарон

Рис: используйте большую миску из термостойкого стекла с крышкой — во время приготовления объем риса увеличивается вдвое. Готовьте с закрытой крышкой. По окончании времени приготовления перемешайте перед выдержкой и добавьте соль или травы и сливочное масло.

Примечание. После завершения времени приготовления рис может впитать не всю воду.

Макароны: используйте большую миску из термостойкого стекла. Добавьте кипящую воду, щепотку соли и хорошо перемешайте. Готовьте с открытой крышкой. Периодически перемешивайте во время и после приготовления. Накройте блюдо и оставьте его на указанное время, а затем тщательно слейте воду.

Блюдо	Размер порции (г)	Мощность (Вт)	Время (мин.)
Белый рис (пропаренный)	250	1000	15 - 16
	375		17,5 – 18,5
	Инструкции Добавьте 500 мл холодной воды на 250 г риса или 750 мл — на 375 г. Оставьте на 5 минут.		
Бурый рис (пропаренный)	250	1000	20 - 21
	375		22 - 23
	Инструкции Добавьте 500 мл холодной воды на 250 г риса или 750 мл — на 375 г. Оставьте на 5 минут.		
Смесь риса (рис + дикий рис)	250	1000	16 - 17
	Инструкции Добавьте 500 мл холодной воды. Оставьте на 5 минут.		
Смесь с кукурузой (рис + крупа)	250	1000	17 - 18
	Инструкции Добавьте 400 мл холодной воды. Оставьте на 5 минут.		
Макароны	250	1000	10 - 11
	Инструкции Добавьте 1000 мл горячей воды. Оставьте на 5 минут.		

Разогрев

Ваша микроволновая печь позволяет разогревать еду на порядок быстрее, чем в обычной духовке или на варочной панели.

Придерживайтесь указанных в следующей таблице уровней мощности и времени разогревания.

В таблице указано время для разогревания жидкостей комнатной температуры в диапазоне от +18 до +20 °C, а также охлажденных продуктов с температурой в диапазоне от +5 до +7 °C.

Расположение пищи и накрывание

Не разогревайте большие цельные продукты, например куски мяса, так как они часто прогреваются неравномерно: пока разогреется центр, края пересушатся. Рекомендуется разогревать небольшие порции.

Уровни мощности и перемешивание

Некоторые продукты можно разогревать при мощности 1000 Вт, в то время как другие нужно разогревать при мощности 600 Вт, 450 Вт или даже 300 Вт.

Дополнительные указания см. в таблицах. Обычно на более низкой мощности удобнее разогревать деликатесы, большие порции и пищу, которая разогревается очень быстро (например, сладкие пирожки).

Для получения наилучших результатов следует тщательно перемешивать пищу или переворачивать ее во время разогревания. Если возможно, следует еще раз перемешать блюдо, прежде чем подавать его к столу.

Будьте особенно осторожны при разогревании жидкостей и детского питания. Чтобы предотвратить бурное кипение жидкостей и ошпаривание, помешивайте их до, во время и после разогревания.

Оставляйте их в микроволновой печи на время выдержки. В жидкость рекомендуется класть пластмассовую ложку или стеклянную палочку. Избегайте перегрева, который может испортить пищу. Лучше установить меньшее время разогревания, а затем при необходимости увеличить его.

Руководство по приготовлению пищи

Время нагреваия и выдержки

При первом разогревании продукта запишите, сколько времени понадобилось, и используйте эту информацию в дальнейшем.

Обязательно проверяйте, хорошо ли разогрелся весь объем пищи.

После разогревания дайте блюду некоторое время постоять. За это время температура выровняется.

Рекомендуемое время выдержки после разогревания составляет 2 – 4 минуты, если в таблице не указано другое значение.

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

Разогревание жидкостей

После выключения микроволновой печи всегда оставляйте время для выдержки не менее 20 секунд, чтобы температура могла выровняться. Помешивайте жидкость во время разогревания, если это необходимо, и ОБЯЗАТЕЛЬНО перемешивайте ее после разогревания. Чтобы предотвратить бурное кипение жидкостей и ошпаривание, следует класть в них ложку или стеклянную палочку, а также помешивать до, во время и после разогревания.

Разогревание детского питания

Детское питание

Положите в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. После разогревания хорошо перемешайте! Перед подачей дайте постоять 2 – 3 минуты. Еще раз перемешайте и проверьте температуру. Рекомендуемая температура подачи: 30 – 40 °C.

Детская смесь

Перелейте смесь в стерилизованную стеклянную бутылочку. Не накрывайте. Не разогревайте детскую бутылочку с надетой соской, так как бутылочка может взорваться при перегреве. Хорошо взболтайте перед выдержкой и еще раз взболтайте перед подачей! Всегда тщательно проверяйте температуру детской смеси или питания перед подачей ребенку. Рекомендуемая температура подачи: 37 °C.

Примечание

Во избежание ожогов необходимо очень внимательно проверять температуру детского питания перед кормлением.

Придерживайтесь указанных в следующей таблице уровней мощности и времени разогревания.

Разогревание жидкостей и продуктов

Придерживайтесь указанных в следующей таблице уровней мощности и времени разогревания.

Блюдо	Размер порции (г)	Мощность (Вт)	Время (мин.)
Напитки (кофе, чай и вода)	150 мл (1 чашка) 300 мл (2 чашки) 450 мл (3 чашки) 600 мл (4 чашки)	1000	1 – 1,5 2 – 2,5 3 – 3,5 3,5 – 4
	Инструкции Перелейте в чашки и разогревайте, не накрывая крышкой. Поставьте 1 чашку в центр, 2 — напротив друг друга, 3 — по кругу. Оставьте в микроволновой печи на время выдержки и хорошо перемешайте. Оставьте на 1 – 2 минуты.		
Обед (охлажденный)	250 г 350 г 450 г 550 г	1000	2,5 – 3 3 – 3,5 3,5 – 4 4,5 – 5
	Инструкции Перелейте в глубокую керамическую тарелку или миску. Накройте пластмассовой крышкой. После разогревания хорошо перемешайте. Перед подачей перемешайте еще раз. Оставьте на 2 – 3 минуты.		
Рагу (охлажденное)	350 г	600	4,5 – 5,5
	Инструкции Поместите рагу в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Периодически перемешивайте во время разогревания, а затем перед выдержкой и перед подачей. Оставьте на 2 – 3 минуты.		
Макаронные изделия с соусом (охлажденные)	350 г	600	3,5 – 4,5
	Инструкции Положите макаронные изделия (например, спагетти или рожки) на плоскую керамическую тарелку. Накройте пищевой пленкой для микроволновой печи. Перед подачей перемешайте. Оставьте на 3 минуты.		

Блюдо	Размер порции (г)	Мощность (Вт)	Время (мин.)
Макаронные изделия с начинкой и соусом (охлажденные)	350 г	600	4 - 5
	Инструкции Положите макаронные изделия с начинкой (например, равиоли или тортеллини) в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Периодически перемешивайте во время разогревания, а затем перед выдержкой и перед подачей. Оставьте на 3 минуты.		
Готовые блюда (охлажденные)	350 г	600	4 - 6
	450 г		5 - 7
Замороженная еда (лазанья)	Инструкции Поместите блюдо из 2 – 3 охлажденных компонентов на керамическую тарелку. Накройте пищевой пленкой для микроволновой печи. Оставьте на 3 минуты.		
	400 г	450	18 - 20
	Инструкции Прodelайте отверстия в пленке и положите замороженное готовое блюдо на вращающийся поднос. Оставьте на 3 – 4 минуты.		

Разогревание детского питания и питательной смеси

Придерживайтесь указанных в следующей таблице уровней мощности и времени разогревания.

Блюдо	Размер порции	Мощность (Вт)	Время
Детское питание (овощи + мясо)	190 г	600	30 с
	Инструкции Положите в глубокую керамическую тарелку. Готовьте с закрытой крышкой. Перемешайте после приготовления. Перед подачей хорошо перемешайте и внимательно проверьте температуру. Оставьте на 2 – 3 минуты.		
Детская каша (крупа + молоко + фрукты)	190 г	600	20 с
	Инструкции Положите в глубокую керамическую тарелку. Готовьте с закрытой крышкой. Перемешайте после приготовления. Перед подачей хорошо перемешайте и внимательно проверьте температуру. Оставьте на 2 – 3 минуты.		

Блюдо	Размер порции	Мощность (Вт)	Время
Детская смесь	100 мл	300	30 – 40 с
	200 мл		От 1 мин. до 1 мин.10 с
Инструкции Хорошо перемешайте или взболтайте, а затем перелейте в стерилизованную стеклянную бутылочку. Поместите в центр вращающегося подноса. Готовьте с открытой крышкой. Хорошо встряхните и оставьте минимум на 3 минуты. Перед подачей хорошо взболтайте и тщательно проверьте температуру.			

Разморозка

Микроволновая печь позволяет эффективно размораживать замороженные продукты.

Микроволны обеспечивают бережное и быстрое размораживание замороженных продуктов.

Это может оказаться особенно полезным, если к вам нагрянули гости.

Замороженная птица должна полностью оттаять перед приготовлением. Удалите с упаковки все металлические элементы и извлеките из нее птицу, чтобы оттаявшая жидкость могла стекать.

Поместите замороженные продукты на блюдо без крышки. Переверните в середине процесса, слейте всю жидкость и, как только появится возможность, удалите все потроха. Периодически проверяйте продукты, чтобы они не были теплыми.

Если мелкие и тонкие части замороженного продукта начинают разогреваться, можно их прикрыть небольшими полосками алюминиевой фольги.

Когда внешняя поверхность птицы начнет нагреваться, остановите разморозку и оставьте птицу на 20 минут, прежде чем продолжить. Чтобы полностью завершить размораживание, дайте рыбе, мясу и птице постоять. Время выдержки для полной разморозки зависит от количества продукта. См. таблицы ниже.

ПРИМЕЧАНИЕ

Плоские продукты размораживаются лучше, чем толстые, и чем меньше объем, тем меньше требуется времени. Помните об этом при замораживании и разморозке продуктов.

При разморозке продуктов, имеющих температуру примерно от –18 до –20 °С, придерживайтесь указанных в следующей таблице значений.

Руководство по приготовлению пищи

Блюдо	Размер порции	Мощность (Вт)	Время (мин.)
Мясо	Мясной фарш	180	6 - 7
	500 г		9 - 12
	Свинные стейки	180	5 - 7
	Инструкции Поместите мясо на вращающийся поднос. Оберните более тонкие края алюминиевой фольгой. Переверните по прошествии половины времени разморозки! Оставьте на 15 – 30 минут.		
Птица	Кусочки курицы	180	14 - 15
	Целая курица	180	32 - 34
	Инструкции Вначале положите кусочки курицы кожей вниз (целую курицу грудкой вниз) на плоскую керамическую тарелку. Оберните более тонкие части, такие как концы крылышек и ножек, алюминиевой фольгой. Переверните по прошествии половины времени разморозки! Оставьте на 15 – 60 минут.		
Рыба	Рыбное филе	180	6 - 7
	Цельная рыба	180	11 - 13
	Инструкции Положите замороженную рыбу в середину плоской керамической тарелки. Разместите более тонкие части под более толстыми. Закройте узкие края филе и хвост цельной рыбы алюминиевой фольгой. Переверните по прошествии половины времени разморозки! Оставьте на 10 – 25 минут.		

Блюдо	Размер порции	Мощность (Вт)	Время (мин.)
Фрукты			
Ягоды	300 г	180	6 - 7
	Инструкции Разложите фрукты на плоском круглом стеклянном блюде (большого диаметра). Оставьте на 5 – 10 минут.		
Хлеб			
Булочки (по 50 г)	2 шт. 4 шт.	180	1 – 1,5 2,5 – 3
Тост/сэндвич	250 г	180	4 – 4,5
Немецкий хлеб (пшеничная и ржаная мука)	500 г	180	7 - 9
	Инструкции Разложите булочки по кругу, а хлеб положите горизонтально на бумажное полотенце посреди вращающегося подноса. Переверните по прошествии половины времени разморозки! Оставьте на 5 – 20 минут.		

Устранение неисправностей и информационные коды

Советы и подсказки

Растапливание засахарившегося меда

Положите 20 г засахарившегося меда на маленькую глубокую стеклянную тарелку. Нагревайте 20–30 с на мощности 300 Вт, пока мед не растопится.

Растапливание желатина

Поместите пластинки сухого желатина (10 г) в холодную воду на 5 минут. Положите отжатый желатин в маленькую миску из термостойкого стекла. Нагревайте 1 минуту на мощности 300 Вт. После растапливания перемешайте.

Приготовление глазури (для выпечки и пирожных)

Смешайте глазурь быстрого приготовления (прибл. 14 г) с 40 г сахара и 250 мл холодной воды. Готовьте без крышки в миске из термостойкого стекла 3,5 – 4,5 минуты на мощности 1000 Вт, пока глазурь не станет прозрачной. Дважды перемешайте в процессе приготовления.

Приготовление джема

Положите 600 г фруктов (например, ягодной смеси) в подходящую по размеру миску из термостойкого стекла с крышкой. Добавьте 300 г сахара для консервации и хорошо перемешайте. Готовьте с закрытой крышкой в течение 10–12 минут на мощности 1000 Вт. В процессе приготовления несколько раз перемешайте. Выложите непосредственно в маленькие баночки для джема с заворачивающимися крышками. Поставьте баночки крышками вниз на 5 минут.

Приготовление пудинга / заварного крема

Добавьте в смесь для пудинга сахар и молоко (500 мл) в соответствии с инструкциями производителя и хорошо перемешайте. Используйте миску из термостойкого стекла с крышкой подходящего размера. Готовьте с закрытой крышкой в течение 6,5 – 7,5 минуты на мощности 1000 Вт. В процессе приготовления несколько раз хорошо перемешайте.

Подрумянивание кусочков миндаля

Равномерно разложите 30 г нарезанного миндаля на керамической тарелке среднего размера. Подрумянивайте 3,5 – 4,5 минуты на мощности 600 Вт, несколько раз перемешайте в процессе. Оставьте в микроволновой печи на 2 – 3 минуты. Извлекая блюдо, всегда пользуйтесь прихватками.

Устранение неисправностей

Если возникла какая-либо из проблем, перечисленных ниже, попробуйте воспользоваться предлагаемыми решениями.

Проблема	Причина	Решение
Общие проблемы		
Кнопки не функционируют должным образом.	Возможно, между кнопками застряло постороннее вещество.	Удалите постороннее вещество или посторонний предмет и повторите попытку.
	Для моделей с сенсорным управлением: влага на внешней поверхности.	Вытрите влагу с внешней поверхности.
	Активирована блокировка управления.	Отключите блокировку управления.
Время не отображается.	Включена функция «Эко» (экономия энергии).	Отключите функцию «Эко».
Микроволновая печь не работает.	Нет питания.	Убедитесь, что питание подключено.
	Дверца открыта.	Закройте дверцу и повторите попытку.
	В механизмы защиты от открытия дверцы попало постороннее вещество.	Удалите постороннее вещество или посторонний предмет и повторите попытку.
Микроволновая печь перестает работать во время выполнения какой-либо функции.	Пользователь открыл дверцу для переворачивания блюда.	После переворачивания блюда снова нажмите кнопку Старт/+30с , чтобы возобновить работу.

Устранение неисправностей и информационные коды

Проблема	Причина	Решение
Питание устройства отключается во время работы.	Микроволновая печь работала длительное время.	После завершения длительного процесса приготовления дайте микроволновой печи остыть.
	Вентилятор системы охлаждения не работает.	Послушайте, издает ли охлаждающий вентилятор какой-либо звук во время работы.
	Включение микроволновой печи без загрузки продуктов.	Поместите продукты в микроволновую печь.
	Недостаточно места для вентиляции микроволновой печи.	На передней и задней сторонах микроволновой печи имеются входные/выходные отверстия для вентиляции. При установке устройства следует оставить зазоры в соответствии с информацией, приведенной в руководстве по установке.
	Несколько сетевых вилок подключены к одной сетевой розетке.	Выделите отдельную розетку, которая будет использоваться только для микроволновой печи.
Во время работы раздался хлопок, и микроволновая печь перестала работать.	При приготовлении блюда в герметичной упаковке или использовании емкости с крышкой могут происходить хлопки.	Не используйте герметизированные емкости, так как они могут взрываться в процессе приготовления из-за расширения содержимого.
Внешняя поверхность микроволновой печи слишком сильно нагревается во время работы.	Недостаточно места для вентиляции микроволновой печи.	На передней и задней сторонах микроволновой печи имеются входные/выходные отверстия для вентиляции. При установке устройства следует оставить зазоры в соответствии с информацией, приведенной в руководстве по установке.
	На микроволновой печи размещены посторонние предметы.	Уберите все посторонние предметы с верхней панели микроволновой печи.

Проблема	Причина	Решение
Дверца плохо открывается.	Между дверцей и внутренней стенкой микроволновой печи застряли остатки продуктов.	Очистите микроволновую печь и попробуйте снова открыть дверцу.
Нагрев, включая функцию подогрева, не работает должным образом.	Возможно, микроволновая печь неисправна, в нее загружено слишком много продуктов или используется неподходящая посуда.	Поместите стакан воды в микроволновую печь в подходящей для микроволн емкости и включите нагрев на 1–2 минуты, чтобы проверить, нагревается ли вода. Уменьшите объем продуктов и снова запустите функцию. Используйте для приготовления емкость с плоским дном.
Не работает функция разморозки.	Загружено слишком много продуктов.	Уменьшите объем продуктов и снова запустите функцию.
Освещение внутри микроволновой печи не работает.	Дверца долго оставалась открытой.	Внутренняя лампа может автоматически выключаться при работе функции «Эко». Закройте и снова откройте дверцу или нажмите кнопку Стоп/Эко .
	Внутренняя лампа покрыта посторонним веществом.	Очистите камеру микроволновой печи и проверьте, удалось ли устранить неисправность.
В процессе приготовления включается звуковой сигнал.	Если используется функция «Домашние рецепты», этот звуковой сигнал означает, что пришло время перевернуть продукты при разморозке.	После переворачивания продуктов снова нажмите кнопку Старт/+30с , чтобы возобновить работу.
Микроволновая печь установлена неровно.	Микроволновая печь стоит на неровной поверхности.	Убедитесь, что микроволновая печь установлена на плоской, устойчивой поверхности.
Во время приготовления возникает искрение.	Используются металлические емкости во время работы функций микроволновой печи / разморозки.	Не используйте металлические емкости.

Проблема	Причина	Решение
Микроволновая печь начинает работать сразу после включения питания.	Дверца не закрыта должным образом.	Закройте дверцу и проверьте еще раз.
Микроволновая печь электризуется.	Источник питания или сетевая розетка не заземлены должным образом.	Убедитесь, что источник питания и сетевая розетка заземлены должным образом.
1. Вытекает вода. 2. Через зазор между дверцей и корпусом устройства выходит пар. 3. Вода остается в микроволновой печи.	Во время приготовления некоторых блюд, внутри устройства может скапливаться вода, образовываться пар или запотевать экран двери изнутри. Это не является неисправностью.	Дайте микроволновой печи остыть, а затем протрите ее сухим кухонным полотенцем.
Яркость освещения в микроволновой печи меняется.	Яркость меняется в зависимости от изменения выходной мощности в соответствии с выбранной функцией.	Изменение выходной мощности во время приготовления не является неисправностью. Это не является неисправностью.
Процесс приготовления завершен, но охлаждающий вентилятор по-прежнему работает.	Для вентиляции микроволновой печи охлаждающий вентилятор продолжает работать еще примерно 3 минуты после завершения процесса приготовления.	Это не является неисправностью.

Проблема	Причина	Решение
Вращающийся поднос		
Поднос смещается или останавливается во время вращения.	Роликовая подставка отсутствует или установлена неправильно.	Установите роликовую подставку и повторите попытку.
Вращающийся поднос периодически приостанавливается.	Роликовая подставка установлена неправильно или ее ролики загрязнены остатками пищи, слишком много продуктов, емкость слишком большая и касается внутренних частей микроволновой печи.	Очистите ролики, установите подставку правильно, скорректируйте количество продуктов и не используйте слишком большие емкости.
Вращающийся поднос дребезжит и издает шум.	На дне микроволновой печи скопились остатки продуктов.	Удалите все остатки пищи, скопившиеся на дне микроволновой печи.
Микроволновая печь		
Микроволновая печь не производит нагрев.	Дверца открыта.	Убедиться, что дверца плотно закрыта.
Во время предварительного нагрева из устройства выходит дым.	В начале эксплуатации при первом использовании микроволновой печи нагревательные элементы могут выделять дым.	Это не является неисправностью. Обычно после 2 – 3 раз использования микроволновой печи выделение дыма прекращается.
	На нагревательных элементах скопились остатки пищи.	Дайте микроволновой печи остыть, затем удалите с нагревательных элементов остатки пищи.
Во время использования микроволновой печи чувствуется запах гари или пластика.	Используется пластиковая или нежаростойкая посуда.	Используйте стеклянную посуду, устойчивую к воздействию высоких температур.

Устранение неисправностей и информационные коды

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

Информационный код

Информационный код	ПРИЧИНА	Решение
SE	Кнопки управления удерживаются в нажатом положении более 10 секунд.	Очистите кнопки и проверьте, нет ли воды на поверхности вокруг кнопок. Если ситуация повторилась, выключите микроволновую печь более чем на 30 секунд и попытайтесь повторить настройку. Если проблема повторится, обратитесь в местный сервисный центр Samsung.

ПРИМЕЧАНИЕ

Если предложенное решение не помогло устранить проблему, обратитесь в местный сервисный центр Samsung.

Технические характеристики

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

Модель	MS32D*4504A***
Источник питания	230 В, 50 Гц пер. тока
Потребляемая мощность СВЧ	1500 Вт
Выходная мощность	100 Вт / 1000 Вт — 7 уровней (IEC-705)
Рабочая частота	2450 МГц
Размеры (Ш x В x Г) Внешние (включая ручку) Камера микроволновой печи	517 x 297 x 424 мм 357 x 255 x 357 мм
Объем	32 л
Вес Нетто	Прибл. 14,6 кг

※ оборудование класса I

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

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



Заметки



SAMSUNG

Устройство предназначено для нагрева и приготовления пищи

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

ВОПРОСЫ ИЛИ КОММЕНТАРИИ?

СТРАНА	КОНТАКТНЫЙ ЦЕНТР	ВЕБ-САЙТ
RUSSIA	8-800-555-55-55	www.samsung.com/ru/support
BELARUS	810-800-500-55-500	www.samsung.com/ru/support
GEORGIA	0-800-555-555	www.samsung.com/ge/support
ARMENIA	0-800-05-555	www.samsung.com/ru/support
AZERBAIJAN	0-88-555-55-55	www.samsung.com/az/support
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500 (GSM: 7799)	www.samsung.com/kz_kz/support www.samsung.com/kz_ru/support
UZBEKISTAN	00-800-500-55-500 (GSM: 7799, 0799 (Uztelecom))	www.samsung.com/uz_uz/support www.samsung.com/uz_ru/support
KYRGYZSTAN	00-800-500-55-500 (GSM: 9977)	www.samsung.com/kz_kz/support www.samsung.com/kz_ru/support
TAJIKISTAN	8-10-800-500-55-500 (GSM: 7779)	www.samsung.com/kz_kz/support www.samsung.com/kz_ru/support
MONGOLIA	1800-25-55	www.samsung.com/kz_kz/support www.samsung.com/kz_ru/support



DE68-04759Q-00