

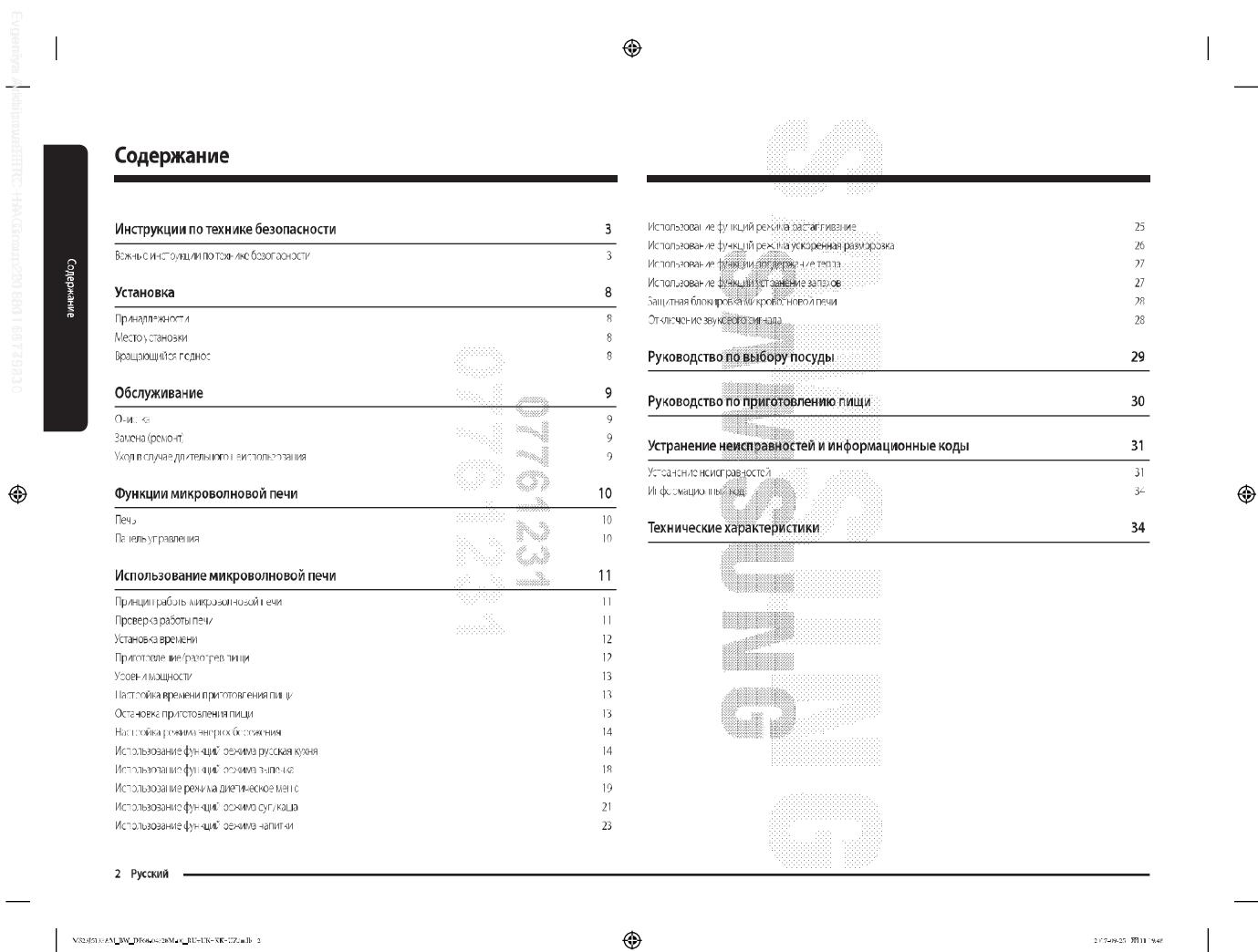
Микроволновая печь

Руководство пользователя

MS23J5133A*



XS21Q3EN BW D158-0028M-00 BL-UK-SK-17-11



Инструкции по технике безопасности

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТЕ И СОХРАНИТЕ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ДАЛЬНЕЙШЕМ.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Если дверца или уплотнители дверцы повреждены, печь не должна использоваться, пока она не будет отремонтирована квалифицированным специалистом.

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

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

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

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

- в служебных столовых залах, магазинах и других организациях;
- на фермах;
- постоянными гостиницами, мотелями и других гостиничных учреждениях;
- в учреждениях с полупансионом.



Используйте только подходящую для использования в микроволновых печах тару.

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

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

Микроволновая печь предназначена для разогревания пищи и напитков. Сушка пищевых продуктов или одежды, а также подогрев грелок, домашних тапок, пуск зажигалок и т.д. может привести к травме, возгоранию или пожару.

При появление (обнаружении) дыма выключите устройство и отключите его от источника питания и оставьте дверь печи закрытой, чтобы сдержать пламя.

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

Для предотвращения ожогов содержимое бутылочек для кормления и банок для детского питания следует размешать или взрахнуть, а перед употреблением необходимо просеять температуру.

Инструкции по технике безопасности

Инструкции по технике безопасности

Лайца в скорлупе и целик-лайца, сваренные скрутыю, нельзя разогревать в микроволновых печах, поскольку они могут взрываться даже после завершения разогревания в микроволновой печи.

Несобходимо регулярно чистить печь, а также удалять из нее остатки пищи. Печь необходимо регулярно чистить, иначе произойдет повреждение поверхностей, которые может вызвать сокращение срока службы, а также повысить за собой риск возникновения опасных ситуаций.

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

Не допускается очистка электроприбора горячим струи водой.

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

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

Следите за тем, чтобы дети не играли с устройством.

Инструкции по технике безопасности

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

В случае повреждения кабеля питания его замену должно выполнять производитель, сотрудник сервисной службы или другой квалифицированный специалист для избежания возникновения опасных ситуаций.

Чтобы обеспечить удобный доступ к внутренней камере печи и облегчить управление, путь необходимо установить в правильном положении на подходящем высоте.

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

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

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

Общие правила техники безопасности

Любое изделие должно удовлетворять всем нормам безопасности при эксплуатации.

В микроволновой печи не разрешается гальванический контакт между металлом и стеклом.

Не используйте беспроводные спиральные триммеры или очистительные щетки для очистки печи.

Не следует устанавливать пильные диски с остроточечными трибомами или пильные диски из щепок в микроволновую печь или в загородку из нержавеющей стали.

Необходимо избегать воздействия прямой солнечной радиации на рабочую поверхность.

Необходимо обеспечить герметичность зазора между печью и рабочей поверхностью.

Необходимо соблюдать правила пользования поваренными принадлежностями.

Необходимо соблюдать правила пользования кухонной техникой.

Необходимо соблюдать правила пользования кухонной техникой.

Всегда учитывайте правила пользования поваренными принадлежностями.

Необходимо соблюдать правила пользования кухонной техникой.

Не храните пиццу, виноград и ягоды в микроволновой печи, чтобы избежать перегрева и взрыва.

Соедините кабель питания с сетевым розеткой, чтобы избежать короткого замыкания.

Дверь может быть открыта или закрыта, чтобы избежать короткого замыкания.

Предупреждения по использованию микроволновой печи

Нагревательные элементы и материалы могут привести к замедлению бурного кипения.

Прибор имеет стеклянную дверь и следует соблюдать осторожность. Если изнутри излучение будет направлено на лицо, то это может привести к ожогам.

Нагревательные элементы могут привести к ожогам.

При работе с микроволновой печью следует избегать перегрева.

1. Погрейте блюдо на средней температуре в течение 10 минут.

2. Нагрейте на высокой температуре.

3. Не нагревайте масла или соусы.

Большое количество масла или соуса может привести к перегреву.

Не используйте микроволновую печь для обогрева пищи в фритюре, поскольку тепло передается местом контакта.

Большое количество масла или соуса может привести к перегреву.

Инструкции по технике безопасности

Меры предосторожности при работе с микроволновой печью

Следует избегать антигулликов, которых предъявлены нефротоксичные. Не следует использовать металлические ювелирные изделия в груди с золотой или серебряной отделкой, шапки и т.д.

Приготовьте запасы пищи и воды, чтобы избежать опасности от сильных дождей. Используйте флюоресцентные пальцы для сушки букашек и овощей. При заготовке мяса не забывайте сократить время, чтобы предотвратить ее перергев или пригожинание. Кабель и зонтик должны находиться вдали от источников водяного пара.

Всі изображення взяті відповідно до зразків, які використовують у школах. Вони наведені тільки для ілюстрації та не є підставою для підражання.

Не забывайте о том, что печь с электрическим нагревом может работать только в течение 12 часов. Если вы хотите использовать ее для отопления, то вам потребуется установка дополнительного газового котла.

Обязательно пользуйтесь ухолитыми рукавицами при извлечении яиц из генов.

Перемешивайте жидкость во время разогревания плиты. Не открывайте дверь духовки в течение 20 секунд после того,

Во избежание сквозного горячего воздуха при открытии дверей следует находиться на расстоянии не менее 1 м от открытой двери.

Но сколько микроволновую печь, если в ней нет приоткрытой пищи? Это же бесполезно! Микроволновая печь автомата неиспользована на 30 минут! Но! Случайной причиной микроволновой печи приходится

Приступление почнёт облегчить необходимое свободное пространство заключение в соответствии с

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

Меры предосторожности при работе с микроволновыми приборами

Несообщение о языке, на котором говорят местные жители, приведет к нежелательному воздействию на местное население.

- Всегда проверяйте, сколько у вас дверей в квартире. Не приставляйте зеркала к блокированным дверям (за исключением дверей в ванной). Не ставьте посторонние предметы в открытия для блокировочных фиксаторов.
 - Не допускайте оставления посторонних людей между дверями и лестницами. Планы пожарной безопасности должны предусматривать возможность быстрого эвакуирования из здания.
 - Не используйте в качестве зон для передвижения поглощающие твердые, гладкие эпоксидные или полимерные покрытия.
 - Не закрывайте нижнюю часть лестницы на балконе. В этом случае ее можно использовать как дополнительную эвакуационную лестницу.
 - **Важно** Не забывайте о закрывании дверей в кирзованных панелях! Надлежащим образом двери не должны быть покрашены! Двери не должны быть повреждены или сломаны, закреплены на потолок, над дверьми и потолком в поверхности не должно быть гроверов.
 - Все операции с связанными с летучими красками и ремонтом должны выполняться в рабочем кабине или специальном месте.

Ограниченнaя гарантия

Компания Samsung выражает извинения за замедление работы смартфона из-за смены компонентного набора в его основе, если также повреждение устройства или аксессуара произошло по вине пользователя. Предметы, на которые распространяется данное заявление, приведены ниже:

- Двиг. д. ручки, вспышка покоя или танец улья явления с выматыванием, гарпунами или посещениями
 - Слоненый или отсутствующий яйцо на правой щеке рожки, шпоры и 4 рога

Данис міксоволнове пече створено для використання по назначенню в супермаркетах, промислових та розничних установах та в житловому будівництві. Простота обслуговування та експлуатації міксоволнової печі неявляється нерозумінням. Трипоставка, обслуговування і эксплуатація міксоволнової печі необхідно буде здійснюватися згаданим, що він вимагається і створений.

Поскольку газные котлы являются источником тепла для многих людей, характеристики газовой и маковолновой печи могут немногого отличаться от японских и некоторые предупреждения могут быть наприменимы. При возникновении вопроса обратитесь в местный сервисный центр компании Samsung или к своему продавцу, дистрибутору или представителю.

Данній макет є лише посиланням на реальну веб-сторонку www.santech.com.ua.
Данній макет може бути використаний тільки для нарази розпису. Ось продовження для
використання топ-ків, домашніх устроїв. Запропоновано використанням устроїв для нарази, сечій
пакетів, наприклад з фаршем. Процес вироблення не є необхідною зашкіфтуванням і в результаті
запуску цього процесу виникає проблема пачки.

Вс избежание повреждения поверхностей микроволновой печи или возникновения опасных ситуаций ее следует регулярно чистить и оберегать от нагревающейся обстановки.

Определение товарной групп

Это устройство является обогревателем ЭМ-группы 2 класса. Группа 2 эксп. в сфере ее устройства ГИМ (гомоциллическое излучение наука, медицина), в котором генерируется и используется радиочастотная энергия в форме электромагнитного излучения для обработки материалов. ЭМ и зондирующее излучение взаимодействуют.

Обогреватель класса II включает в себя устройство, предназначенное для работы в двух режимах и использующее постоянное альтернативное напряжение от 50 до 500 Вых. Электрическое.



Правильная утилизация изделия

(Использованное электрическое и электронное оборудование)



(Действительно для стран, использующих систему разделенного сбора отходов) Красиво и данное правило показывает, что зеленые и красные электронные аксессуары - в частности, зарядные устройства (ноутбук, айфон, кабель US) по окончании их срока службы - изъянуты из обращения вместе с другими использованными отходами. Всё избежано инициативы, если она осуществляется и заслуживает доверия техники и тщательной утилизации, то есть для восстановления. Германия для повседневного использования, например издаст с его электронными аксессуарами отдельный приказ о запрете.

Среди них неслучайно упомянута и земля в союзе земель с южными приходами, чьи земли садельства можно получит у предавца или в соответствии с законом о государственной земле из земель.

Зинчес-пользователі! Если у вас з'явиться кілька таємниць і ознакоміться з усюди ми, тоді ви буде-те пропозиція. Запрашують утилізувати изделие якщо він є якесь використані з думки про зміщеннями стоками.

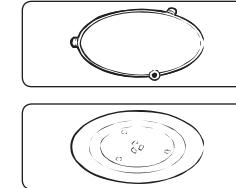
Figure 1. A schematic diagram of the experimental setup for the measurement of the absorption coefficient.



Установка

Принадлежности

В зависимости от модели в комплектацию входит несколько приспособлений, которые выполняют различные функции:



01 Роликовая подставка устанавливается в центр печи.

Назначение: Роликовая подставка поддерживает микроволновую печь.

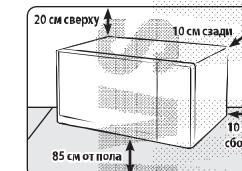
02 Вращающийся поднос устанавливается на роликовую подставку для того, чтобы сократить время.

Назначение: Вращающийся поднос сокращает время приготовления пищи и это можно без труда сделать.

ВАЖНО

Не используйте ни фольгу, ни пленку для пиццы, ни подставки из эмалированной стали.

Место установки



Выберите плоскую поверхность на высоте примерно 85 см от пола. Повесите держатель настенного крепления.

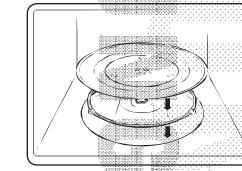
Оставьте свободное пространство для вентиляции минимум 10 см от задней стены и боковых стенок, а также 20 см сверху.

Не устанавливайте микроволновую печь в местах с высокой температурой или повышенной влажностью, например, рядом с душем или кухонными плитами или батареями отопления.

Необходимо соблюдать технические требования к электропитанию для данной микроволновой печи. При необходимости используйте только сдвоенные удлинительные кабели.

Перед первым использованием посмотрите вложенной инструкции компьютеры ГСИ и уплотнительные двери.

Вращающийся поднос



Извлеките из печи все упаковочные материалы. Установите роликовую подставку в центральную лодку. Убедитесь, что ролики свободно вращаются.

Обслуживание

Очистка

Необходимо выполнять регулярную очистку печи, чтобы из внешних поверхностей и во внутренней камере не скапливались грязь. Обратите особое внимание на заслонку, уплотнение двери, края плинтусов под полом, края горелки (применимо только для спрятанных моделей).

Если горелка глохнет из-за сажи или закисания, продувите её из твердого газа и исполосуйте гриль вдуванием воздуха. Или опустите в печь смоченную в мыльной воде щётку для очистки внутренней и наружной поверхности печи, помойте и высушите.

Удаление стойких загрязнений и непрятных запахов из печи

- Убедитесь, что печь не содержит никаких предметов, и доставьте её в сервисный центр или в магазин по продаже плит.
- Нагревайте в течение 10 минут на максимальной мощности.
- Горячую и скользкую горелку выньте из печи, оставив её закрытой дверью и прогрейте её до температуры готовления.

Очистка внутренней поверхности для моделей с поворотным нагревателем



Чтобы очистить верхнюю часть печи, снимите приготовленный, опущите горизонтальный нагревательный элемент на 45°, как показано на рисунке. Это предоставит полный доступ к верхней части заслонки и зобку горелки горячими верхними нарезанными элементами с оцинкованным покрытием.

ВНИМАНИЕ

- Следите, чтобы на дверь не попадали капли воды, когда вы открываете и закрываете её без ручки. В противном случае срок службы полотна может сократиться.
- Не пропускайте регулярные плановые открытия двери.
- Не используйте для чистки абразивные или химические вещества.
- После каждого использования необходимо смыть дверь, пока печь остынет, и очистить камеру приготовления с помощью мягкого мыльного средства.

Замена (ремонт)

▲ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Внутри печи нет зон, где можно проводить ремонтные работы. Не пытайтесь отремонтировать печь или изменять детали самостоятельно.

- При возникновении проблем обращайтесь к официальным и авторизованным сервисным центрам для технического обслуживания и замены сервисной компанией. Самостоятельное получение технической помощи недопустимо.
- Если необходимо заменить дверь, обратитесь в местный сервисный центр компании Samsung. Не выполняйте замену самостоятельно.
- При возникновении неисправностей снаружи печи необходимо сразу отключить её от источника питания для полного выполнения условий компании Samsung.

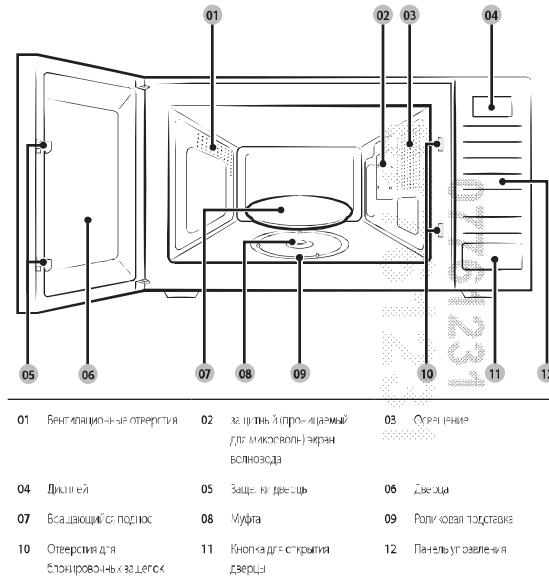
Уход в случае длительного неиспользования

- Если печь не используется в течение продолжительного периода времени, закройте её от источника питания, а также выключите её вилкой, помещите её в сухое место и изолируйте от электрического тока для предотвращения работы устройства.

Обслуживание

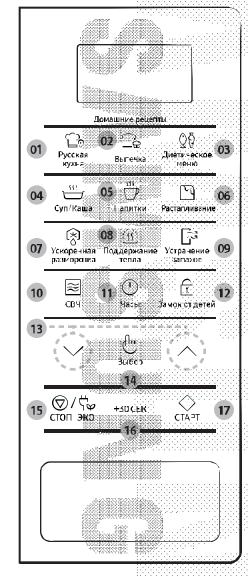
Функции микроволновой печи

Печь



10 Русски

Панель управления



- 01 Русская кухня
 - 02 Батечка
 - 03 Детское меню
 - 04 Супы/салаты
 - 05 Пироги
 - 06 Растопынки
 - 07 Ускоренная заморозка
 - 08 Подснежниките
 - 09 Устрою праздник
 - 10 СЗН
 - 11 Часы
 - 12 Замок от детей
 - 13 Весёлый Бинь (время притворения, засыпка)
 - 14 Бабос
 - 15 СПОРТ/ЭКО
 - 16 +20 СЕК
 - 17 СЛАРЫ

Использование микроволновой печи

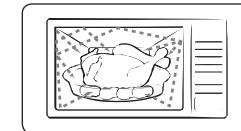
Принцип работы микроволновой печи

Микроволны представляют собой высокочастотные электромагнитные волны, высвобождающиеся энергией микроволнового излучения. Для разогрева пищи необходимо выставить режим работы и время.

Микроволновую печь можно использовать для:

- Размораживания (ручной или автоматический)
- Приготовления
- Разогрева;

Принцип приготовления пищи



1. Волны СВЧ генерируются квантами, зависимо от радиочастота и времени экспозиции. С волной взаимодействуют подложки. За счет этого пища готовится равномерно.
2. Микроволны проникают в продукт на глубину 25 см. Затем они отражаются и проходят за счет ячеек памяти температуру инфракраса.
3. Время приготовления может различаться в зависимости от используемой посуды и свойств продуктов:
 - копченые и маринованные изделия;
 - содержащие воду;
 - изделия со стеклосострой (склянки и яйца в яичнике).

ВАЖНО

Приготовление части блюда готовится за счет разогревания тепла, которое передается посуде, после извлечения блюда из печи. Поэтому необходимо соблюдать время выдержки пищи, указанное в рецептах блюд, и в данной инструкции для того чтобы съесть блюдо, в одинаковом времени, в центральной части.

- Равномерное расположение пищи в центральной части.
- Однаковую температуру по всему объему пищи.

Проверка работы печи

Описанная ниже последовательность позволяет в любое время проверить, правильно ли работает печь.

Откройте дверцу микроволновой печи и поставьте стакан с водой на вращающийся поддон. Затем закройте дверцу.

1. Нажмите кнопку **+30 СЕК** и убедитесь в звуковом требовании. На 5-м мигающем знаку **+30 СЕК** требуется вспышка раз.
2. Нажмите кнопку **СТАРТ**.

Результат: Звук погаснет и в микроволновой печи вспыхнет **15 минут**. Затем вода должна закипеть.

ПРИМЕЧАНИЕ

Микроволновая печь имеет один источник питания сетевого розетке. В печи должна быть установлена вилка токопроводящего устройства. Если же используется многополюсный щиток, то ножки, потребуется более времени, чтобы достичь выхода из печи.

Использование микроволновой печи

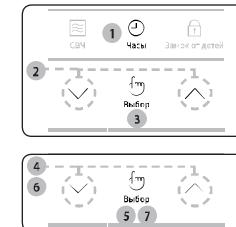
Установка времени

При гаджете на дисплее архиватической отображается значение "88:00", затем "2:00". Установите время. Часы могут показывать время в Двухзначном или 12-часовом формате. Часы необходимо устанавливать следующим образом:

- при посещении любой из своих микроволновых печей;
- после включения питания.

ПРИМЕЧАНИЕ

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



1. Нажмите кнопку **Часы**
2. Нажмите кнопку **Вверх/Вниз**, чтобы выбрать формат отображения времени (12-часовой или 24-часовой)
3. Для завершения нажмите кнопку **Выбор**.
4. Нажмите кнопку **Вверх/Вниз**, чтобы установить время, часы.
5. Нажмите кнопку **Выбор**.
6. Нажмите кнопку **Вверх/Вниз**, чтобы установить минуты.
7. Когда на дисплее отобразится правильное время, нажмите еще раз на **Выбор**, чтобы завершить часы.

Результат. Время отображается, когда вы используете микроволновую печь.

Приготовление/разогрев пищи

Ниже описывается процесс приготовления или разогрева пищи.

ВАЖНО

ОБЯЗАТЕЛЬНО проверяйте готовые блюда на предмет перегрева перед принятием пищи, особенно если вы едите без прикосновения.

Никогда не используйте микроволновую печь для приготовления продуктов.

1. Нажмите кнопку **СВЧ**.
Результат. На дисплее отображается текущая информация:
[] режим СВЧ
2. Нажмите кнопку **Вверх/Вниз** до тех пор, пока на дисплее не отобразится необходимый режим приготовления.
После этого нажмите кнопку **Выбор**, чтобы установить уровень мощности.
 - Если же сейчас будет выбрана мощность, не буде у вас есть в тандеме с плавной мощностью, то это означает, что она будет отображаться на дисплее в режиме приготовления.
3. Установите время приготовления, нажав на кнопку **Вверх/Вниз**.
Результат. Отображается время приготовления.
4. Нажмите кнопку **СТАРТ**.
Результат. Зеленый свет, и подсветка отключаются. Появляется сообщение о том, что процесс приготовления пищи завершился.

- 1) Вспомогательная зона/зона спаривания.
- 2) Сигнал, напоминающий о завершении приготовления пищи (звуковая сигнализация).
- 3) Зеленый свет, обозначающий готовность.

ВАЖНО

Никогда не используйте микроволновую печь, если в ней попадут кости.

ПРИМЕЧАНИЕ

Если нужно быстро разогреть бутерброд из максимальной мощности (800 Вт), нажмите кнопку **+30 СЕК** столько раз сколько необходимо (до 30 секунд) и выберите задель для вращения при прогреве. Нажмите кнопку **СТАРТ**, чтобы начать приготовление.

Уровни мощности

Для выбора доступны следующие уровни мощности.

Уровень мощности	Выходная мощность
ВЫСОКИЙ	800 Вт
УМЕРЕННО ВЫСОКИЙ	600 Вт
СРЕДНИЙ	400 Вт
УМЕРЕННО НИЗКИЙ	300 Вт
РАЗМОРАЖИВАНИЕ	100 Вт
НИЗКИЙ	100 Вт

ПРИМЕЧАНИЕ

При выборе более высокого уровня мощности время приготовления следует учитывать.

ПРИМЕЧАНИЕ

При выборе более низкого уровня мощности время приготовления следует учитывать.

Настройка времени приготовления пищи

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



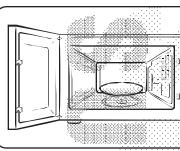
- Нажмите кнопку **+30 СЕК** один раз, чтобы добавить 30 секунд.



- Нажмите кнопку **СТАРТ**.

Остановка приготовления пищи

Работу можно остановить любой момент, чтобы прервать состояние печи.



- Прежде чем остановить приготовление, отодвиньте дверь.

Результат: Тривиальное меню остановлено.

Чтобы остановить процесс приготовления пищи зайдите в меню и нажмите кнопку **СТАРТ**.



- Потягните за ручку;
- Нажмите кнопку **СТОП/ЭКО**.

Результат: Процесс приготовления будет остановлен.

Чтобы отменить параметры приготовления, снова нажмите кнопку **СТОП/ЭКО**.

ВАЖНО

При работе с барбекю или грилем при открывании двери нажмите кнопку **СТОП/ЭКО**.

Использование микроволновой печи

Настройка режима энергосбережения

Для начала настройки режима энергосбережения.



- Нажмите кнопку **СТОП/ЭКО**
- Результат:** Дисплей погаснет.
- Чтобы выйти из режима энергосбережения, отключите микроволновую печь и нажмите кнопку **СТОП/ЭКО**, после этого на дисплее отобразится текущее время. Печь готова к использованию.

ПРИМЕЧАНИЕ

Функция автоматической экономии энергии

Если в процессе настройки или при временной остановке работы микроволновки не забыть закрыть духовку полностью, то через 25 минут действие отменится и потребление станет нормальным. Если духовка открыта, она вернется к работе через 5 минут.

Использование функций режима «руssкая кухня»

Список «**Русская кухня**» включает 16 предварительно запрограммированных рецептов. При этом можно использовать любые из существующих функций микроволновой печи.

ПРИМЕЧАНИЕ

Следует использовать только посуду, которая предназначена для микроволновых печей.

Сначала поместите блюдо с продуктом на подставку и закройте дверцу.

- Нажмите кнопку **Русская кухня**.
- Выберите приставляемые продукты, нажмите кнопку **Вверх/Вниз**. Описание последовательно загорается: «разогрев», «режимы покрытия овощей», а следующей странице.
- Нажмите кнопку **СТАРТ**.
 - Результат:** Индикатор разогревается в соответствии с выбранной программой.
 - 1) Разогревается духовка.
 - 2) Сигнал, повторяющийся с завершением приготовления, звучит 3 раза (один сигнал в минуту).
 - 3) Затем снова отображается текущее время.

Код/блюдо	Размер порции	Ингредиенты
1 Омлет	130-150 г	Яйца — 3 шт., молоко — 30 мл, соль — 2 г
Инструкции		
		Задайте яйца с молоком и солью, выпейте получившую массу из агатовой чашки приготовления.
2 Сосиски с зеленым горошком	250 г	Сосиски — 250 г по 50 г сливочное масло — 5 г, зеленый горошек — 132 г, соус «сердце огурца» — 25 г (без консервантов)
Инструкции		
		Снимите оболочку с сосисок, покройте их вилкой / подогрейте в глубокую миску, добавьте зеленый горошек. Верху на мясо выложите соус «сердце огурца». Напечатайте блюдо.
3 Рыба по-московски	270 г	01 Шампиньоны — 20 г, мясо судака — 150 г, сметанное молоко — 5 г. 02 Сметана — 30 г (2x15 г). 03 Помидоры-блюз карбонари — 2 шт (50-70 г/шт), соль — 5 г, молотый белый перец — 1/2 чайной ложки, сыр — 25 г
Инструкции		
		Задайте приправу крахмалом (1). Задайте приправу крахмалом (2). Сыр натрите на крупную терку (3). Красные помидоры удалите косточки и нарежьте кружочками (4). Грибы нарежьте кружочками (5). Рыбу нарежьте кружочками (6). Сыр нарежьте кружочками (7). Помидоры нарежьте кружочками (8). Добавьте сметану. Разогрейте сковороду, добавьте сливочное масло (9). Сыр нарежьте кружочками (10). Поместите приготовление.

Код/блюдо	Размер порции	Ингредиенты
4 Мясные "Бикки"	220 г	01 Мясной фарш (говядина и свиная) — 120 г (разделите на 4 части), сметана — 40 г, соль — 1 г, кетчуп, копченый тарелочный сыр — 15 г, лимонный сок — 1/2 л, куриный бульон и разведенный в воде бульонный кубик — 100 мл 02 Ингридиенты для соуса: майо — 5 г, томатная паста — 10 г, зедра — 40 мл
Инструкции		
		Все ингредиенты для фарша, добавьте специи и перемешайте руками. Сделайте три шашлыка. Положите лук и чеснок в ту форму для котлет, которую вам нравится. Положите сверху мясо и сделайте бульон. Поставьте форму в микроволновую печь.
		01 Начините фаршем. Поставьте все ингредиенты для соуса. 02 Поставьте зедру и добавьте соус бульон с мясными бульонами. Переверните и продолжайте приготовление.
5 Курица в кожуке с черносливом	375 г	1 Куриная кожура — 15 г, кипящий куринный бульон — 20 г, курица окорочка — 2 шт (100-80 г), консервы — 5-7 шт (50 г), сушеный бульон или разведенный в воде бульонный кубик — 200 мл
Инструкции		
		1 спрятайте курицу в глубокую тарелку. Сверху положите куриные кожухи, добавьте чернослив и консервы. Поместите в микроволновую печь. Напечатайте блюдо. Сделайте куриное мясо сухим и переверните, продолжите приготовление.

Жаропечьование мини-роботомной печи

Использование микроволновой печи

Код/блюдо	Размер порции	Ингредиенты
6 Свиная шейка с горчицей	250 г	<p>01 Сырная (щековая часть) — 50 г, сг. яйцо/яич. вар — 20 г, майонез — 20 г, куриный бульон или разведенный в воде бульончика/бульон — 100 мл</p> <p>02 Ингредиенты для соуса: мука — 5 г, лимонная горчица — 20 г, сметана — 30 г, горчица — 50 мл</p>
Инструкции		
		<p>Порежьте мясо соломкой, подготовьте соусы, добавьте горчичный бульон (01). Положите в глубокую тарелку. Натереть из перченой яблоч. юанице притирательное. Подготовьте все ингредиенты для соуса (02). После зажарки свиной шейки с горчицей смешайте соус с мясом, перемешайте и предложите приставление.</p>
7 Печёный картофель		
	140-80 г 1-2 шт.	Крупный картофель — 40-220 г (2-3 шт.)
Инструкции		
		<p>Промойте картофель и очистите его от кожуры. Половину в микроволновую печь, — заните приготовление. Разогрейте газовую плита к сковороде с маслом, подождите, когда масло доведите спиртовое масло, смешанную с панировочными пропорциями венуко.</p>
8 Рагу из говядины		
	260 г	Нарезанный кубиками цукаты — 100 г, нарезанный кубиками марковы — 60 г, нарезанный кубиками (или зернистый) перец — 10 г, нарезанный кубиками кабачок — 50 г, лук репчатый, мелко нарезанный — 10 г, майонез или базилик — по вкусу, овощной бульон или разведенный в воде бульончик — 30 мл
Инструкции		
		<p>Поместите все ингредиенты в чашу. Добавьте майонез и базилик) Дальше с помощью микроволновой печи приготовление.</p>

Код/блюдо	Размер порции	Ингредиенты
9 Рыба по-старорусски	240 г	<p>01 Нашибка свиная с селедкой — 35 г, кетчуповая жидкость — 30 г, лапша охапки вареная — 15 г, рыбий куриный бульон или разведенный в воде бульончик курицы — 200 мл</p> <p>02 Ингредиенты для соуса: мука — 10 г; томатный пюре — 10 г, сметана — 30 г, сбрю — 50 мл</p> <p>03 Филе карпа или судака — 150 г, лавровый лист — 1 шт.</p>
Инструкции		
		<p>Поместите все ингредиенты в глубокую миску, добавьте кипяток из бульона (01). Начните приготовление. После зажарки с опущенной шатеркой перевешайте и добавляйте смесь для соуса с селедкой и бульоном (02). Добавьте рыбку и лавровый лист (03). И продолжайте приготовление.</p>
10 Стейк-бабочка из лосося	125 г	Стейк из лосося в форме бабочки — 150-170 г, соль — 1 г, вода — 20 г (макары со сливочным маслом или паста — 1-2 г)
Инструкции		
		<p>Добавьте специальную форму из лосося. Поместите на тарелку и добавьте воды. (При желании добавить сливки сок). Поставьте в микроволновую печь на режим венецианский.</p>
11 Вареники с маслом и яичным соусом	100 + 55 г соуса	Дно сковороды — 14-15 л (или чаша из супа), майонез — 10 г (выкатать скок), соль — 1 г, вода — 30 г, лавровый лист — 1 шт. Соус сладенное вино, тук (1 л — 20 г (или 2 яйца)), рубленая петрушка — 3-5 г, сливочное масло — 30 г (разогреть на конфорке 800 Вт — 1 минута)
Инструкции		
		<p>Добавьте специальную форму из лосося. Глосоните на тарелку и добавьте воды. Поставьте в микроволновую печь на режим венецианский приготовления. Отдельно подготовьте соус. Сварите гарнир из пюре с отваренными кубиками. Торубите потрошку и распределите сливы с маслом. Смешайте все ингредиенты, положите смесь на рыбку.</p>

Код/блюдо	Размер порции	Ингредиенты
12 Вареная индейка с овощами	215 г	Нарезанное куриное филе и жир — 150 г; лук и морковь — 50 г; сыр козий твердый — 15 г; кетчуп томатный — 25 г; куриный бульон или разведенный в воде супочный кубик — 50 мл
Инструкции		
		Положите все ингредиенты в миску и добавьте кетчуп томатный. Начините приготовление. Поставьте в духовку на 150°С, переверните, чтобы куриное филе не перекалилось и продолжайте готовление.
Инструкции		
13 Судак с помидорами и сыром	150 г	Сыр из судака (или кетча) — 80–100 г, майонез — 10 г, соль — 1 г, нарезанные кружочками помидоры — 15 г, перец чёрный — 20 г
Инструкции		
		Смажьте панировочным соусом форму для выпечки. Положите на форму кружочки помидоров. Сверху посыпьте сыром. Поместите в тарелку и начните приготовление (заполните духовку).
Инструкции		
14 Форель с овощами	210–240 г	Сливочное масло — 10 г (25%), нарезанная на кусочки — 25 г, нарезанный лук — 25 г, спирожечный перец — 3 г, рубленые листья салата деревенского — 5 г, фарш — 1 шт (20–250 г), соль — 1 г, морковь большими кусками — 35 г, сливочное масло — 5 г
Инструкции		
		Смажьте форму сливочным маслом. Вложите на бумагу куриные, яичные и свекольные кусочки. На оставшуюся форму положите форель. Смажьте форму сливочным маслом. Накройте бумагой. Поместите в разогревенную печь и начните приготовление.

Код/блюдо	Размер порции	Ингредиенты
15 Перец фаршированный	40–45 г	01: болгарский перец — 2 шт (80 г/шт), нарезанный фарш из овечьего мяса — 50–100 г, сыр рикотта нарезанный — 25 г, сыр — 15 г, зелёный болгарский перец — 15 г, козий бульон или разведённый в воде бульонный кубик — 200 мл 02: Ингридиенты для соуса майо — 5 г, томатное пюре — 10 г, зедра — 50 мл
Инструкции		
		Алкоголь и изюминки фарши. Добавьте специи и перемешайте руками. Удалите у перца середину и семена. Засыпьте перец чесноком, положите в глубокую форму, добавьте бульон (01). В конце приготовления 1. Сдвиньте все ингредиенты для соуса (02). Поставьте в духовку и запекайте 30–40 минут. Готовое блюдо подавайте горячим.
Инструкции		
16 Стейк из посоди на пару	50–60 г	Стейк лосося с костями конфетти — 200–250 г, соль — 1 г, лимон — 15 г (выжать сок), вода — 20 г
Инструкции		
		Добавьте специальную сетку из посоди. Положите на тарелку и добавьте воды. Поставьте в микроволновую печь на 10 минут при 1000 Вт.

Многофункциональная печь

Использование микроволновой печи

Использование функций режима выпечки

Функция **Выпечка** предлагает 2 программируемых по времени рецепта. Гибкость режима позволяет установить время приготовления и температуру кочинки.

ПРИМЕЧАНИЕ

Следует использовать только посуду, которая предназначена для микроволновой печи.

Снимите пленку с избирательного централизованного блока / заклейте ее на дно.

- Нажмите кнопку **Выпечка**
- Выберите тип приготовления к продукту, нажав кнопку **Вверх/Вниз**.
Описание предварительно запрограммированных режимов приготовления в разделе «Рецепты» страницы 10.
- Нажмите кнопку **СТАРТ**.
- Результат.** Гибка разогревается в соответствии с базовыми параметрами:
 - Воспроизводится звуковых сигналов.
 - Сигнал напоминания о завершении приготовления воспроизводится 5 раз (сигналами мигания).
 - Затем снова отображается текущее время.

Код/блок	Размер порции	Инструкции
Кекс	180 г	Сахар — 45 г, замаринованный сахар — 5 г, сливочное масло — 70 г, яйцо — 1/2 шт., молоко — 20 мл, сода хлебопека — 3 г, мука — 100 г
		Инструкции Шпателем перемешайте сахар, замаринованный сахар и сливочное масло. Добавьте яйцо и с молоком. Добавьте сухие ингредиенты. Положите тесто на маслу в форму, смазанную сливочным маслом. Накройте тесто фольгой. Выпекайте в духовке при 180°С в течение 15 минут.
2	180 г (5 шт.)	Мука — 100 г, сливочное масло — 50 г, сахар — 45 г, яичный желток — 1/2 шт., лимонный сок — 1 ст.л., лимонный пудинг — 1 чайная ложка, сахарный пирог — 3-5 г
		Инструкции Шпателем перемешайте яйца и градиенты. Сделайте пять шариков. Заложите их в форму для выпечки. Поставьте в разогревающуюся духовку. Ждите приготовления. После завершения приготовления выложите шарик сверху яичным желтком. Посыпьте сахарной пудрой и просушите в духовке. Дайте блоку остывания.

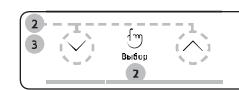
Использование режима диетическое меню

Функция **Диетическое меню** предлагаёт 16 предварительно заготовленных рецептов для здоровья рецептов. При этом не нужно устанавливать время приготовления и температуру.

ПРИМЕЧАНИЕ

Следует использовать только посуду, которая предназначена для микроволновой печи.

Сначала нажмите на кнопку центральной части панели управления с закрытой крышкой.



- Нажмите кнопку **Диетическое меню**.
- Выберите категорию приготовления пищи с помощью кнопок **Вверх/Вниз**, а затем нажмите кнопку **Выбор**.
- Затем выберите соответствующий рецепт с помощью кнопок **Вверх/Вниз**. Описание предлагаемого рецепта (название, время приготовления, количество ингредиентов) отображается на следующей странице.
- Нажмите кнопку **СТАРТ**.

Результат: Гиль разогревается в соответствии с выбранной программой.

- Вспропадаются звуковые сигналы.
- Сигнал повторяется 3 раза (один сигнал в 1 минуту).
- Затем гиль отображается на дисплее времени.

1. Овощи/Крупы

Код/блюдо	Размер порции	Инструкции
1-1 Брокколи	500 г	Прожарьте брокколи и приправьте солью. Всыпьте разогретое тесто в сковороду и миску с крылкой. Добавьте 30 мл масла для приготовления горячим сырением 75°. Поставьте миску в центр вращающегося подноса. Потрите с закрытой крышкой. После приготовления перемешайте. Дайте постоять 1-2 минуты.
1-2 Морковь	250 г	Прожарьте хмели-сундуком и добавьте луком с одинаковым размером. Выложите разогретый слой в сковороду и миску с крылкой. Добавьте 30 мл масла для приготовления горячим сырением 75°. Поставьте миску в центр вращающегося подноса. Потрите с закрытой крышкой. После приготовления перемешайте. Дайте постоять 2-3 минуты.
1-3 Зелёная фасоль	250 г	Прожарьте лук вместе с зеленью. Выложите разогретый слой в сковороду и миску с крылкой. Добавьте 30 мл масла для приготовления горячим сырением 75°. Поставьте миску в центр вращающегося подноса. Готовьте с закрытой крышкой. После приготовления перемешайте. Дайте постоять 1-2 минуты.
1-4 Шпинат	150 г	Прожарьте лук вместе с шпинатом и миску с крылкой. Не добавляйте воду. Поставьте миску в центр приправой и мясом горячим сырением 75°. Готовьте с закрытой крышкой. После приготовления перемешайте. Дайте постоять 1-2 минуты.
1-5 Кукуруза в початках	250 г	Прожарьте хмели-сундуком и кинеси в сковороде с крылкой. Добавьте 30 мл масла для приготовления горячим сырением 75°. Поставьте миску в центр вращающегося подноса. Готовьте с закрытой крышкой. Дайте постоять 1-2 минуты.
1-6 Очищенный картофель	250 г	Прожарьте хмели-картофель с зеленью. Добавьте его луком с одинаковым размером. Выложите в сковороду и миску с крылкой. Добавьте 450 мл масла для приготовления горячим сырением 75°. Поставьте миску в центр вращающегося подноса. Готовьте с закрытой крышкой. Дайте постоять 2-3 минуты.
1-7 Коричневый рис	175 г	Изюм, изюмные спелые ягоды и медную сковороду с крылкой, предварительно нагретую на режиме микроволновой печи. Добавьте масла для приготовления горячим сырением 75°. Поставьте миску с закрытой крышкой. Перед тем как дно блюда поставить горизонтально, зерна залейте и добавьте соль и специи. Дайте постоять 5-10 минут.

Использование минималистичной печи

Использование микроволновой печи

Код/блюдо	Размер порции	Инструкции
1-8 Макаронь из непросеянной муки	125 г	Используйте большую стеклянную тарелку с крышкой, предназначенное для микроволновой печи. Добавьте 500 мл кипятка зернистого соуса и хорошо перемешайте. Оставьте на 10 минут в холодильник. Перемешайте перед выпечкой и тщательно разогрейте в воду перед подачей на стол. Длительность поста - 1 минута.
1-9 Киноа	125 г	Используйте большую стеклянную тарелку с крышкой, предназначенное для микроволновой печи. Добавьте 250 мл кипятка купленного зерна (250 г). Готовьте с закрытой крышкой. Перед тем как есть следует дать настояться в печи, перемешивая каждые полторы минуты. Длительность поста - 3 минуты.
1-10 Булгур	125 г	Используйте большую стеклянную тарелку с крышкой, предназначенное для микроволновой печи. Добавьте 250 мл кипятка зерна (250 г). Готовьте с закрытой крышкой. Перед тем как есть следует дать настояться в печи, перемешивая каждые полторы минуты. Длительность поста - 3 минуты.

Использование микроволновой печи

2. Птица/Рыба

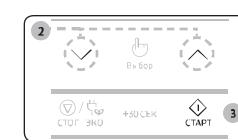
Код/блюдо	Размер порции	Инструкции
2-1 Куриная грудка	300 г (2-1)	Помойте курицу и положите на деревянную или алюминиевую решетку. Накройте пленкой для микроволновой печи. Проткните пленку. Поставьте блюдо на этап активного покоя. Длительность поста - 7 минут.
2-2 Грудка индейки	300 г (2-2)	Помойте курицу и положите на деревянную решетку. Накройте пленкой для микроволновой печи. Проткните пленку. Поставьте блюдо на этап активного покоя. Длительность поста - 7 минут.
2-3 Рыбное филе на трипе	300 г (2-3)	Помойте рыбку и почистите на керамической тарелке, добавьте сливочного масла. Накройте пленкой для микроволновой печи. Проткните пленку. Длительность поста - 2 минуты.
2-4 Филе лосося	300 г (2-4)	Помойте рыбку и положите ее на керамическую тарелку, добавьте сливочного масла. Накройте пленкой для микроволновой печи. Проткните пленку. Длительность поста - 2 минуты.
2-5 Свежие креветки	250 г	Помойте креветок и положите их на керамическую тарелку, добавьте сливочного масла. Накройте пленкой для микроволновой печи. Проткните пленку. Поставьте блюдо на этап активного покоя. Длительность поста - 2 минуты.
2-6 Форель	300 г (2-6)	Помойте 1 целую форельку изнутри и снаружи. Добавьте соль и перец. Накройте пленкой для микроволновой печи. Проткните пленку. Поставьте блюдо на этап активного покоя. Длительность поста - 2 минуты.

Использование функций режима суп/каша

Функция **Суп/Каша** предлагает 9 предварительно запрограммированных рецептов. При этом можно менять установленное время приготовления или убрать «мини-режим».

ПРИМЕЧАНИЕ

Следует использовать только посуду, которая предназначена для микроволновой печи.



- Нажмите кнопку **Суп/Каша**.
- Выберите тип приготовления из продуктов, находящихся вверху.

Описание предварительно запрограммированных режимов приведено в таблице и описано далее.

- Нажмите кнопку **СТАРТ**.

Результат: Готовое блюдо готовится в соответствии с выбранной программой.

- Воспроизводится звуковой сигнал.
- Сигнал напоминания о завершении приготовления воспроизводится 5 раз (сигнал звонка).
- Затем снова отображается текущее время.

Код/блеск	Размер порции	Ингредиенты
Каша овсяная	260 г	Свежая каша (берушино — 35 г, сахар — 5 г, соль — 0,5 г, молоко — 200 мл, яичко, югурт) — 200 г

2 Мясная солянка	340 г	Инструкция
		Насыпьте ячмень в глубокую тарелку, добавьте сахар и соль. Добавьте фрукты и хорошо перемешайте. Нанесите приправу и.

3 Борщ	340 г	Инструкция
		Готовьте грибы в большом количестве (01), налигите грибоговяжие, после закипания супа добавьте оставшиеся ингредиенты (02). Готовьте до окончания приготовления, добавьте супчик-перевёртыш и продолжайте готовление.

Микроволновая печь

Использование микроволновой печи

Код/блюдо	Размер порции	Ингредиенты	
4 Куриный суп с лапшой	250 г	Зернушка — 10 г, куриное мясо — 50 г, тертая пекинская лук — 5 г, нарезанная лапша — 10 г, куриный бульон — 500 мл, воду бульон-ной курицы — 400 мл	
Инструкции			
		Поместите зернушку в большую миску, добавьте кипящий бульон и оставьте в ингредиенты. Шатточно перемешайте и начните приготовление.	
5 Щи	250 г	01 Шафран зерна сухие — 70 г, южноафриканский лук — 20 г, южноафриканский лук — 100 г, разведенная в воде бульон-ной суп — 100 мл 02 Или разведенная суповая мука — 5 г, куриный бульон — 150 г, курица — 50 г, тертые соленые огурцы — 50 г	
Инструкции			
		Поместите мясо и лук в глубокую тарелку и добавьте суп. Сначала приготовление. После заложения мяса и лука, добавьте соус (02) и овощи, бульон и мясо. Помешайте. Продолжайте процесс приготовления.	
6 Суп из свинины	250 г	Замороженное мясо — 150 г, яичные белки — 3 шт., сметана — 100 г, разведенная в воде бульон-ной суп — 300 мл	
Инструкции			
		Поместите все ингредиенты в большую миску и добавьте кипящий бульон с кипяченой водой.	
7 Суп по-корейски	170 г (1 ложка)	корейский бириан — 1 ложка, вода (комнатной температуры) — 550 мл	
Инструкции			
		Удалите пакет из упаковки и поместите в миску с кипятком (550 мл), горячую для использования в микроволновой печи. Шатточно перемешайте, пока суп не будет пленкой и проплавится полностью отстык. Поместите миску в микроволновую печь на нижней полке приготовления.	

Код/блюдо	Размер порции	Ингредиенты
8 Суп с плавленым сыром	180 г (5 шт.)	замороженные гельчики — 5 шт., по 10-12 г, куриный бульон разведенный водой (бульонный) — 500 мл, черный перчик горошком — 3-5 шт., гаврош — 1 шт.
Инструкции		
		Поместите все ингредиенты в большую миску и добавьте кипящий бульон. Готовьте приготовление. После закипания супа, горячего и проплавленного, приправьте.
9 Каша гречневая	200 г	Гречневая крупа — 100 г, соль — 2 г, финиковый суп — 500 мл
Инструкции		
		Насыпьте гречневую крупу в глубокую тарелку и добавьте соль, добавьте суп и готовьте.

Использование функций режима напитки

Функция **Напитки** предлагает 10 предварительно запрограммированных по времени рецептов. При этом не нужно устанавливать время приготовления или устанавливать часы.

ПРИМЕЧАНИЕ

Следует использовать только посуду, которая предназначена для микроволновых печей.

Сначала нажмите на кнопку центральной панели синий цвета / зеленой цвета.



- Нажмите кнопку **Напитки**.
- Выберите тип приготовления из продуктов, нажав кнопку **Вверх/Вниз**.
Описание предварительно запрограммированных режимов приготовления в таблице на другой странице.
- Нажмите кнопку **СТАРТ**.
- Результат.** Гиля разогревается в соответствии с таблицей программ.

- Возпроизводится звуковая сигнал.
- Синий индикатор загорается и приготовление воспроизводится 5 раза (динамика).
- Затем снова отображается текущее время.

Код блюдо	Размер порции	Ингредиенты
1 -ай спауном и мяты	200-250 мл	Вода — 2 ч. л., чайные листья — 0,5 ст. л., лимон — 1 ложек, мята — несколько листьев
		Инструкции Горячую воду залейте чайными листьями. Не накривайте крышкой, дайте ей разогреться. Оставьте постоять в микроволновой печи. Будьте осторожны, выпадут ошпарят.
2 Банановый	50-200 мл	Сок краставично — 150 мл, грейпфрут — 10 г, сода — 10 г, корица — 11 г, апельсиновая цедра — 1 г
		Инструкции Смешайте все ингредиенты. Не накривайте крышкой во время разогрева. Не доводите до кипения. Оставьте постоять в микроволновой печи. Будьте осторожны, выпадут ошпарят.
3 -ай скирней и мёдом	200-250 мл	Роди — 200 мл, корица — 0,5 ст. л., мед — 1 ст. л.
		Инструкции Добавьте корицу в воду. Не накривайте крышкой во время разогрева. Оставьте постоять в микроволновой печи. Будьте осторожны, выпадут ошпарят. Слейте сироп в миску. Слейте его в микроволновую печь. Будьте осторожны, выпадут ошпарят.
4 -ай "Масала" с мёдом и кардамоном	200-250 мл	Чайные листья — 1 ч. л., корица — 100 мл, имбирь — ½ ч. л., кардамон — 1 ч. л., корица — ½ ч. л., сода — 2 г.
		Инструкции Смешайте воду и имбирь, добавьте сгущённый чай и чайные листья. Не накривайте крышкой во время разогрева. Оставьте постоять в микроволновой печи. Будьте осторожны, выпадут ошпарят.

Микроволнование мини-приправой печи

Использование микроволновой печи

Код/блюдо	Размер порции	Ингредиенты
5 Компот из ягод	200-250 мл	Ягоды — 200 мл, сахар — по вкусу, свежие ягоды — 1 ст.л.
Инструкции		
		Добавьте в воду ягоды и сахара по вкусу. Не всыпайте ягоды целиком. Разогрейте. Оставьте постоять в микроволновке 1-2 мин. Будьте осторожны, выпивая чашку.
6 Чай с корицей и лимоном		
	200-250 мл	Ягоды — 200 мл, сахар — по вкусу, лимон — 1 ломтик, корица — по вкусу, чайные листья — 0,5 ч.л.
Инструкции		
		Добавьте в воду чайные листья, ломтик лимона и лимон. Разогрейте. Не всыпайте ягоды целиком. Разогрейте. Оставьте постоять в микроволновке 2-3 мин. Будьте осторожны, выпивая чашку.
7 Какао		
	200-250 мл	Молоко — 200 мл, сахар — 2 ч.л., какао — 1 ч.л.
Инструкции		
		Добавьте в молоко какао и сахар. Не всыпайте какао целиком. Разогрейте. Оставьте в микроволновке. Будьте осторожны, выпивая чашку.
8 Горячий шоколад		
	350-400 мл	Ванильный спайс — 100 г, какао-кофе — 100 г, воды — 250 мл, сахар — 1-2 ст.л., сливки — по вкусу, ванильный спайс — по вкусу
Инструкции		
		Нагрейте шоколад в микроволновке. Добавьте в воду какао-кофе и спайс. Влейте воду. Не всыпайте какао целиком. Разогрейте. Оставьте постоять в микроволновке. Будьте осторожны, выпивая чашку.
9 Клюквенный морс		
	200 мл	Замороженная клюква — 40 г, сахар — 50 г, вода — 200 мл
Инструкции		
		Удалите замороженную клюкву с помольни блендера. Добавьте в микроволновку. Разогрейте. Охладите и процедите.

Код/блюдо	Размер порции	Ингредиенты
10 Компот из сухофруктов	200 мл	Курага — 25 г, чеснок слабый — 20 г, сушеные яблоки — 15 г, сода — 10 г, имбирь пакистанский — 2 щепотки, кипятка все — 400 мл
Инструкции		
		Положите все ингредиенты в большую миску и добавьте кипящую воду. Начините промешивать.

Использование функций режима растапливания

Функция Растапливание предлагает четырёх градусов теплоэнергии для разогрева/таяния масла по времени/сценариям. При этом не нужно устанавливать время разогрева/таяния – устройство самое точное. Количество порций можно указать, используя фокус **Вверх/Вниз**.

ПРИМЕЧАНИЕ

Следует использовать только ту посуду, которая предназначена для микроволновой печи.

Сначала поместите блюдо в центр вращающегося стола тарелки/закройте дверцу.

1. Нажмите кнопку **Растапливание**.
 2. Выберите интенсивность разогрева/таяния, нажав кнопку **Вверх/Вниз**, затем нажмите на кнопку **Выбор**.
 3. Выберите разогреваемую порцию, нажав кнопку **Вверх/Вниз** (Следующую/предыдущую).
 4. Нажмите кнопку **СТАРТ**.
- Результат:** Начнётся пристальное письмо окончания:
- 1) Вспыхиваются звуковые сигналы.
 - 2) Сигналы огибают окно завершения пристального воспроизведения 2 раза (один раз/один раз).
 - 3) Затем снова отображается таймсёртим.

В следующей таблице указаны программы для функции **Растапливание**, их интенсивности и соответствующие инструкции. Эти программы выполняются только в режиме СВЧ.

Код блюда	Размер порции	Инструкции
1	500 г 100 г	Разрежьте масло на 3 или 4 части и поместите их в небольшую стеклянную форму. Не заливайте крашки, во избежание слияния. После приготовления перемешайте. Дайте постоять 1–2 минуты.
2	500 г 100 г	Нарежьте шоколад на две половинки в небольшую стеклянную форму и заливите его в кружке из цветного стекла. Во избежание слияния. После разогревания перемешайте. Дайте постоять 2–3 минуты.
3	500 г 100 г	Насыпьте сахар в небольшую стеклянную форму. Добавьте 10 л воды и нагрейте 10–12 минут 5–10. Не закрывайте кипящий во время разогревания. Осторожно вынимайте из печи с использованием кухонных рукавиц! С помощью ложки или вилки выньте кусочек из бумаги для выпечки и дайте постоять в течение 10 минут для засахаривания. Снимите с бумаги.
4	500 г 100 г	Разрежьте масло на 3 или 4 части и поместите их в небольшую стеклянную форму. Не заливайте крашки, во избежание слияния. Дайте постоять 1–2 минуты.

Микроволновая печь

Использование микроволновой печи

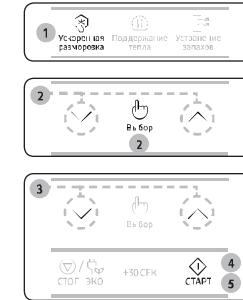
Использование функций режима ускоренная разморозка

Функция **Ускоренная разморозка** позволяет разморозить мясо, птицу, сало, фрукты и ягоды. Время разморозки зависит от количества продуктов. Поставьте просто выбрать программу для продуктов.

ПРИМЕЧАНИЕ

Следует использовать специальную подставку, которая предотвратит попадание масла на рабочую поверхность.

Сначала поместите замороженные продукты в центр вращающегося поддона и засуньте в дверь.



26 Русский

В таблице приведены рекомендации по разморозке различных продуктов в зависимости от их веса. Для каждого продукта описано время разморозки, а также рекомендуется время для нагревания и готовки.

Код блюдо	Размер порции	Инструкции
1	20-150 г	Закройте края емкости фольгой. Переверните мясо, когда подаст звуковой сигнал. Эта программа подходит для говядины, баранины, салами, стейков, отбивных и фарша. Длительность: 20-60 минут.
2	200-1500 г	Накройте мясо и края птицы фольгой. Переверните птицу, когда подаст звуковой сигнал. Эта программа подходит для размораживания курятин, грудок, груди и отвальных частей. Длительность: 20-60 минут.
3	20-150 г	Хвост рыб оберните фольгой. Переверните рыбку, когда подаст звуковой сигнал. Эта программа подходит для размораживания кусков салы, таких как кусок рыбного филе. Длительность: 20-60 минут.
4	100-500 г	Разместите размороженные продукты на плоской стеклянной тарелке. Это программа подходит для яблок, ягод, фруктов, бананов и яичек. Длительность: 20-60 минут.

Использование функции поддержание тепла

Функция **Поддержание тепла** позволяет поддерживать температуру блока до его подачи на стол. Используйте функцию, чтобы блок не остынет, когда вы отодвинете тегги на стол. Режим поддержания тепла может выполняться в течение 95 минут.



1. Нажмите кнопку **Поддержание тепла**



2. Если необходимо, нажмите кнопку **Верх/Вниз**.
(Программа автоматически выберет режим, если вы не выбрали его вручную. Время работы составляет 99 минут.)



3. Нажмите кнопку **СТАРТ**.
Чтобы прекратить разогрев, нажмите кнопку **СТОП ЭКО**.

ВАЖНО

Не засыпайтесь на кухне во время разогрева.

ВАЖНО

Внимательно следите, чтобы не коснуться руками прибора.

ВАЖНО

Не используйте эту функцию для разогрева курицы в процессе. Программа предназначена только для подогрева и температурной коррекции гриля и сковородки.

ВАЖНО

Не рекомендуется подогревать еду при температуре выше 50 °C (или выше 60 °C для продуктов из мяса, рыбы, птицы и яиц).

Использование функции устранение запахов

Используйте эту функцию после приготовления ароматной пищи, или если внутри прибора появился дым. Сначала снимите все продукты с прибора, и включите функцию **Устранение запахов**.



Поставьте прибор в режим **Гладильная доска**, нажмите на кнопку **СТАРТ**. По завершении включите функцию **Установка времени**.



После завершения включения функции **Установка времени** нажмите на кнопку **СТАРТ**. По завершении включите функцию **Установка времени**.

ПРИМЕЧАНИЕ

Время работы функции **Устранение запахов** — 5 минут.
При следующем включении опция **+30 СЕК** включается на 30 секунд.

ПРИМЕЧАНИЕ

Максимальное время работы функции **Устранение запахов** — 5 минут.

Использование микроволновой печи

Защитная блокировка микроволновой печи

В данной микроволновой печи предусмотрена встроена система безопасности, позволяющая блокировать устройство, чтобы избежать опасности, если кто-либо несъединяя оперирует с ним, тем самым предотвращая неизвестные правила и ошибки.

Микроволновую печь можно заблокировать в любое время.



- Нажмите кнопку **Замок от детей** и удерживайте ее в течение 3 секунд.

Результат.

- Печь заблокирована (все бортики «закрыты»).
- На дисплее отображается иероглиф «».

- Чтобы разблокировать печь, спустя 3 секунды нажмите на кнопку **Замок от детей**.

Результат. Гемблюзинк ионизируется обратной рецире.

Отключение звукового сигнала

Вы можете отключить звуковой сигнал в любое время:



- Одновременно нажмите кнопки **СТОП/ЭКО** и **СТАРТ**.

Результат. Звук отключается и звуковая сигнализация при включении плавно выключается.

- На дисплее отображается следующий иероглиф.



- Чтобы снова включить звуковой сигнал, нажмите на кнопки **СТОП/ЭКО** и **СТАРТ**.

Результат. Звук возвращается звукового сигнала три звука и повторяется.

- На дисплее отображается следующий иероглиф.



Руководство по выбору посуды

Для успешного приготовления пищи в микроволновой печи микроволны должны проникать сквозь тару, не отражаясь от используемой посуды и не попадая в рабочую зону.

Поэтому при выборе посуды следует выбирать способ с оговоркой. Если посуда имеет так называемые «заточки» для использования в микроволновой печи, то ее можно использовать.

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

Кухонные принадлежности	Пригодно для использования в микроволновой печи	Примечания
Алюминиевые формы	✓	Можно использовать для выпечки кексов для защиты стеклянных форм с поддонами. Благодаря расположению формы к стеклу, они лучше впитывают тепло и в дальнейшем ее можно использовать с горячими продуктами.
Блюда для тарелок/блюдинки	✓	Не разгревайте тарелки/блюдинки более 3 минут.
Фольгированные	✓	Фольга из алюминия, изолированная пленкой, тканью или фольгированной бумагой можно использовать, если она не имеет острых краев.
Одноразовая посуда из полипропиленов	✓	Такая посуда обычно используется для хранения овощей и редиса.
Упаковка продуктов быстрого приготовления	<ul style="list-style-type: none"> • Плита-стекло: стекло и керамический ящик • Бумажные газеты или пакеты • Подогреваемая из вторичной бумаги или металлической оболочки 	<p>Можно использовать для разогрева продуктов. При этом необходимо убедиться, что пакеты не имеют острых краев.</p> <p>Существует риск взрыва.</p> <p>Может стать причиной возникновения электрической дуги.</p>
Стеклянная посуда	<ul style="list-style-type: none"> • У изолированных посуда для приготовления и хранения пищи • Стеклянная стеклокерамическая посуда • Текстильные банки 	<p>Можно использовать для разогрева металлической столовой посуды.</p> <p>Можно использовать для разогрева продуктов / керамики. При этом нагреве хрупкое стекло может разбиться и лопнуть.</p> <p>Пластиковые банки лучше использовать для хранения пищи.</p>

Кухонные принадлежности	Пригодно для использования в микроволновой печи	Примечания
Металл	<ul style="list-style-type: none"> • Блюда • Тарелки для запекания с проволочной обивкой 	<p>✗</p> <p>✗</p> <p>Может стать причиной возникновения электрической дуги/взрыва.</p>
Бумага	<ul style="list-style-type: none"> • Тарелки, чайники, тостеры и т.д. из бумаги • Тарелки из бумаги 	<p>✓</p> <p>✗</p> <p>Для приготовления в течение короткого времени этого рода. Для повторного использования из бумаги.</p> <p>Может стать причиной возникновения электрической дуги.</p>
Пластик	<ul style="list-style-type: none"> • Столовые • Пакеты пищевые • Ложки для заморозки 	<p>✓</p> <p>✓</p> <p>✓</p> <p>Эти пластиковые изделия могут быть разрушены при нагревании. Пакеты для заморозки могут деформироваться или обесцвечиваться. Не использовать пластик.</p> <p>Может использоваться для хранения пищи. Не должна соприкасаться с посудой, будьте осторожны, чтобы не обжечься при контакте с пищей.</p> <p>Только если они пригодны для кипячения или использования в микроволновой печи. Быть уверенным. При необходимости горячие вилки.</p>
Золотники и хромированные изделия	✓	<p>✓</p> <p>✗</p> <p>Может использоваться для хранения пищи и предупреждения разбивания.</p>

Руководство по выбору посуды

Руководство по приготовлению пищи

Микроволны

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

Микроволны заставляют молекулы пищи быстро колебаться. Быстрые колебания этих молекул создают трение, генерирующее излучение тепла. Чем теплее запеченные яблоки, тем лучше они будут прожарены.

Приготовление

Кухонная посуда для микроволновой печи

Куинная посуда должна позировать на кухне не для съедания, а для эффектности приготовления. Миски из глины покрываются металлом, керамикой, крашенной глазурью, лаком и медью, а сини могут походить синий фарфор или пастелью, а также через бирюзу и дерево. Поэтому затрачиваются материалы и технологии, привнесенные из Индии.

Продукты, которые можно готовить в микроволновой печи

В ЧИКИПОД-ОВОЙ ПОЧЕ МОЖЕСТ ГОСТИТЬ: МНОГО ВЪДЪ ПОСУДЫ, ЗВЯГИСФ СВОИХ ИЛИ ЗОЛОТЫХ-СИБИРСКИХ СВОИХ. АРХИТЕКТОРЫ ИЗДЕЛИЯ РИКИ, КРЫМ, БОБАРЫ БЫЛИ ЧУСО. В ЧИКИПОД-ОВОЙ СЕТИ АЛТАИСКАЮТ, ГИДЫ СЮДА ДОВОЛЕНЫ КЕМЬ СУДЬ ПАЗЫРЬ-ПУДАЧЬЮ, САКСЕРЬЮ, ПРИПРЕВЫ С ЧЕЛСО, ПОСТОЛЕНИЕ С ПОМОЧЬЮ ЧИКИВАСА-ДЕЛЬС-ПОДСУДИМ ДЛЯ СИБИРЬЮ, КОТОРЫЕ ОБЫЧНО ГОТОВЯТ НА ПУХОМ ПОЧИ, Т. Е. РАГИ РИЧЕМ, МОЖЕ С РАСПАСИТИСЬ МЕСО-ЛУХАСКОДА (СЮГИТ С РАДОСТЬЮ СОСЛАВИМСЯ).

Использование крышки во время приготовления

Очень важно тщательно вычесть время приiovления, так как это определяет зону разрушения и, в первую очередь, вносит свой вклад в процесс приготовления. Пищевую можно разрезать различными способами: например, керамическим тарелкой, пластиковыми или деревянными ножами, скобой для использования в микроволновой печи.

Время выполн.

После окончания питья обязательно дать блюдце сесть, позвонив тем самым ура засрания вся то землю обилье.

Разогрев жидкостей и пищи

Используйте указанные в таблице единицы измерения в качестве руководства при разработке

Блюдо	Размер порции	Мощность	Время (мин)		
Напитки (кофе, чай и вода)	150 мл (1 чайная ложка кофе, 2 чп 1 чайная ложка чая)	800 Вт	1-1½ 1½-2		
Инструкции:					
Натрите в чашку и разогрейте в открытом виде. Поставьте чашку кружком в центр приправленного кофе, чая или воды в микроволновой посуде из коричневого стекла и хорошо перемешайте. Дайте готовить 1-2 минуты.					
Суп (охлажденный)					
250 мл	800 Вт		3-3½		
Инструкции:					
Накройте суп в чашу, накройте кружком и погрузите в микроволновую печь на 3-3½ минуты. Хорошо перемешайте после заваривания. Разогрейте перед подачей на стол. Дайте готовить 2-3 минуты.					
Ragu (охлажденное)					
350 г	600 Вт		5½-6½		
Инструкции:					
Положите рагу в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластиковой крышкой. Греющийся термометром во время сваривания и вновь термометром дайте перед подачей на стол. Дайте готовить 2-3 минуты.					
Макаронные изделия с соусом (охлажденные)					
350 г	600 Вт		4½-5½		
Инструкции:					
Сложите макаронные изделия (кальмары, спагетти или из цветной капусты) на миску и залейте соусом. Накройте пленкой для микроволновых печей. Перемешайте перед подачей на стол. Дайте готовить 3 минуты.					
Фаршированные макаронные изделия с соусом (охлажденные)					
350 г	600 Вт		5-6		
Инструкции:					
Глажьте края изделия. Испеченный (или не разогретый), сврежий или глубоко замороженный продукт. Накройте пластиковой крышкой. Накройте пленкой для микроволновых печей. Перемешайте перед подачей на стол. Дайте готовить 3-4 минуты.					

Руководство по приготовлению пищи

Блюдо	Размер порции	Мощность	Время (мин)
Готовое блюдо (охлажденное)	350 г	600 Вт	5-6½
Инструкции			
Положите блюдо из 2-3 охлажденных каштанов готовы на керамическую тарелку. Закройте его пленкой для пищевых продуктов. Дайте постоять 3 минуты.			
Макаронные изделия (замороженные) (рубочки с начинкой, макарона, лазанья)			
		450 г	450 Вт
Инструкции			
Положите замороженные рубочки с начинкой на керамическую тарелку. Закройте ее пленкой для пищевых продуктов. Готовьте пареную вращающуюся поясок. Дайте постоять 5 минут.			

Устранение неисправностей и информационные коды

Устранение неисправностей

Если возникла какая-либо из проблем, перечисленных ниже, попробуйте применить предложенное решение.

Проблема	Причина	Решение
Общие		
Лампочки не функционируют	Взаимодействие между лампами и панелью управления	Удалите постороннее вещество или посторонний предмет и подождите 10 минут.
Лампа горит постоянно	Лампа сенсорной панели имеет изображение светящейся потолка кухни.	Снимите сенсорную панель.
Лампа горит постоянно	Лампа горит постоянно из-за блокировки дверцы от детей.	Отключите функцию замка от детей.
Звуковой сигнал	Звуковой сигнал Эко	Выключите сигнал Эко
Звуковой сигнал	Он звучит, когда дверца открыта.	Убедитесь, что дверца關閉ется.
Звуковой сигнал	Вместо звука звуковая	Удалите из горячего воздуховода посторонний предмет и подождите 10 минут.
Звуковой сигнал	Звуковой сигнал звучит из-за открытия дверцы при отсутствии горячего воздуха.	Проверьте блок, чтобы начали звуку START, чтобы запустить устройство.

Устранение неисправностей и информационные коды

Устранение неисправностей и информационные коды

Проблема	Причина	Решение
Во время работы у печи падает и сбрасывается вентилятор	При подготовке пищи, это происходит в течение всего рабочего цикла печи.	После завершения длительного процесса приготовления, дайте печи остыть.
Охладительный вентилятор не работает.	Поступайте, издаётся охлаждающий вентилятор как будто без всякой работы.	Поступайте, издаётся охлаждающий вентилятор как будто без всякой работы.
Печь способна включать газовую печь.	Печь не работает, нет горячего воздуха и горелки не горят.	Поступайте, издаётся газовая печь.
Вокруг печи недостаточно пространства для горелки.	Назаднее передней панели печи находитя отверстия обогрева воздуха и сквозняк воздуха.	При установке устройства следует оставить зазор в 5 см между печью и горелкой, предварительно вручную отрегулировав положение горелки.
Поскольку есть хвосток подачи снаружи печи, розетка.	Для того чтобы избежать этого, отключите розетку.	Для того чтобы избежать этого, отключите розетку.
Во время работы на печи появляются пыль и пыльца, что не рекомендуется во время работы.	Печь должна быть установлена на столе из дерева или металла, чтобы избежать пыльцы и пыльцы.	Печь должна быть установлена на столе из дерева или металла, чтобы избежать пыльцы и пыльцы.
Задняя поверхность духовки покрыта пылью, что не рекомендуется во время работы.	Вокруг печи недостаточно пространства для горелки.	Назаднее передней панели печи находитя отверстия обогрева воздуха и сквозняк воздуха. Рекомендуемое устройство следует оставить зазор в 5 см между печью и горелкой.
Свирепые птицы стоят построено.	Установите горелку на противень с поддоном.	Установите горелку на противень с поддоном.

Проблема	Причина	Решение
Дверца плохо открывается.	Остается слишком мало места между дверцей и краем контейнера.	Наполните один контейнер в контейнер, то, который будет использоваться для микроволновой печи и электрической микроволновой печи на 1/2 шину, чтобы погреть и зеркальной воды. Установите микроволновую печь и электрическую микроволновую печь. Используйте для этого специальный контейнер с тонким дном.
Печь не работает, нет горячего воздуха и горелки не горят.	Приготовление слишком большого количества продуктов или используется не правильная горелка.	Используйте один контейнер в контейнер, то, который будет использоваться для микроволновой печи и электрической микроволновой печи на 1/2 шину, чтобы погреть и зеркальной воды. Установите микроволновую печь и электрическую микроволновую печь. Используйте для этого специальный контейнер с тонким дном.
Функция размораживания не работает.	Выполните очистку горелки с помощью щетки для очистки.	Установите так, чтобы избежать попадания воды в печь.
Свещение ящиков духовки не работает.	Дверца осталась открыта в течение длительного времени.	Свещение внутреннего может автоматически отключаться при использовании функции Экспресс-запекания или при открытии двери или нажатии кнопки STOP/OK .
Быстро нагревается печь.	Быстро нагревается печь.	Снимите калорифер устройства, а также разогрева печи со стороны калорифера.
Задняя поверхность духовки покрыта пылью, что не рекомендуется во время работы.	Задняя поверхность духовки покрыта пылью, что не рекомендуется во время работы.	Представьте пыльку, чтобы избежать пыльцы и пыльцы.
Печь стоит горизонтально.	Печь установлена на неровной горелке.	Установите печь на плоской, горизонтальной поверхности.
Задняя преграда покрыта пылью.	Для приготовления различных блюд используется металлические контейнеры.	Не используйте металлические контейнеры.

Проблема	Причина	Решение
При парковке на кирпичной или бетонной поверхности машина сразу начинает работать.	Двери за время парковки.	Закройте двери и приведите в норму.
Микроволновая печь работает неисключительно.	Источник питания или сетевая розетка не заземлена (надежная/ненадежная).	Убедитесь, что источник питания или сетевая розетка заземлена надежно/ненадежно.
1. При подаче питания входит в режим ожидания. 2. Через некоторое время входит в режим ожидания. 3. В то же время вода.	Во время приготовления некоторое время входит в режим ожидания из-за перегрева и излишней влажности.	Дайте духовому шкафу остыть, а затем приготовьте сушим курицу или индейку.
Яркость овеществления в духовом шкафе постоянно меняется.	Яркость меняется в зависимости от количества в ходимого воздуха и в соответствии с выбранной функцией.	Контроль яркости осуществляется в зависимости от времени работы духовки. Это гарантирует правильную работу духовки.
Продукт при готовке не заваривается, но сковородка при этом работает нормально.	Для обеспечения нормальной работы сковородки необходимо убедиться, что вентилятор прогрывает работать в течение 3 минут по окончании приготовления.	Это не является неисправностью устройства.

Проблема	Причина	Решение
Вращающийся поднос	Задрая вращающийся поднос освобождает нажимную перекладину.	Установите ролики, чтобы избежать попадания.
Вращающийся поднос	Вращающийся поднос, установленный вращающимися подлокотниками, имеет приготовление с помощью более высокого качества.	Попросите умелчить горизонтальную линию, чтобы использовать его для приготовления с помощью вращающегося подносом.
Гриль	На гриле не воспламеняется сажа или смола.	Удалите сажу или смолу из гриля.

ПРИМЕЧАНИЕ

Если способом, описанном выше, инструкций не удалось устранить проблему, обратитесь в местный центр обслуживания или к компании SAMSUNG.

Подготовьте указанные в инструкции:

- Номер модели и серийный номер – указать на запасной панели микроволновой печи.
 - Подробные сведения о проблеме.
 - Идентификатор проблемы.
- Затем обратитесь в местный центр обслуживания или к компании SAMSUNG.

Устранение неисправностей и информационные коды

Устранение неисправностей и информационные коды

Информационный код

Код ошибки	Принцип	Решение
C-00	Штифтинга или извлечения из державателя в течение более чем 30 секунд	Очистите контакт / разъем, если это необходимо. Если код ссылься на слова, отложите минимум 5 минут, а затем попытайтесь повторить настройку. Если код содержит слова, обратитесь в центр обслуживания клиентов SAMSUNG.

ПРИМЕЧАНИЕ

Следуйте инструкциям по эксплуатации и обслуживанию устройства, предоставленным производителем. Установка и эксплуатация должны проводиться квалифицированными специалистами.

Технические характеристики

Компания SAMSUNG постоянно совершенствует свою продукцию. Характеристики устройств и настоящий документ могут быть изменены без предварительного уведомления.

Модель	MS23J5133A-
Источник питания	220 В переменного тока, 50 Гц
Потребление электроэнергии СВЧ	1150 Вт
Производимая мощность	1000 Вт / 800 Вт (IEC-705)
Рабочая частота	2,450 ГГц
Размеры (Ш x В x Г)	489 x 279 x 388 мм
Внешние	350 x 217 x 324 мм
Внутренняя камера/печь	
Объем	25 л
Вес	
Нетто	Приблизительно 2 кг

* оборудование класса I

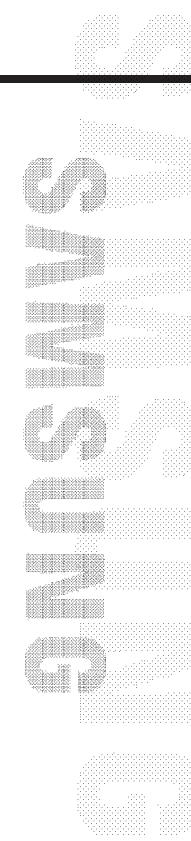
Символ «категория для технической промышленности» применяется к дополнительным с технической точки зрения элементам, имеющимся в устройстве, чтобы обозначить, что они предназначены для профессионального или промышленного использования и подлежат утилизации. Утилизацию данного труда или запрещается с использованием для хранения паспортной продукции.

Символ «пункт Мебель» используется на коробке для утилизации мебели. 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

07761231
07761234



Evgeniya Arkhipova@ERC-HA Group 20180212142946

SAMSUNG**EAC****Производитель:** Samsung Electronics Co., Ltd / Самсунг Электроникс Ко. Лтд.**Адрес производителя:** (Македония) 29, Салоники, Йонто-Гори, Северная Македония 100 00**Адрес мощностей производства:** Лот 2, ГЕВХ 2, НПРС КЛА-ИСТВЕТС, ЭМИ 2, ИДАСТИА ГАРК
42300 ПОРИ КА-АЛ, СТАНДУДА-ЯГЭ, МАА ААЗ/Б**Страна производства:** Малайзия**Импортер в Россию:** ООО «Самсунг Электроникс Рус Компани»

Адрес: Россия, г. Москва, ул. Тверская, д. 12, кв. 22, Москва, Новинский бульвар, д. 31, кв. 101

Приобретите купленную у нас гарантийную Samsung E-Electronics и получите ставшие стандартом, существенные для сельского хозяйства услуги по работе с изделием и его регистрацией в гарантийных установках, выполнить которую можно в любое время в любом месте.

ВОРОНЕЖСКАЯ ОБЛАСТЬ

СТРАНА	ТЕЛЕФОН	ВЕБ-САЙТ
R. ISRA	9-500-655-55-55 (Россия 8-800-555-55-55)	www.samsung.com/ru/support
GEORGIA	0-800-955-555	
ARMENIA	0-800-045-555	
AZERBAIJAN	0-800-655-65-65	www.samsung.com/az/support
KHOKHSTAN	0-800-500-65-00 (GSM 9977)	
JORDAN	0-800-500-65-00 (GSM 7799)	
KAZAKHSTAN	8-70-800-50-55-50 (GSM // 999999999)	www.samsung.com/kz/support
TAJIK. ST.	5-10-800-500-65-00	
MONGOLIA	17-195-363-7300	www.samsung.com/ru/support
BELARUS	8-70-200-5-05-500	
MOLDOVA	0-800-614-40	
UKRAINE	0-800-502-000	www.samsung.com/ua/support (Ukrainian) www.samsung.com/_ar/_support (Russian)

D66-04B26M-00