

Микроволновая печь

Руководство пользователя

MS23J5133A*



Инструкции по технике безопасности

Инструкции по технике безопасности

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

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

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

Не допускается очистка электроприбора при помощи струи воды.

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

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

Следите за тем, чтобы дети не играли с устройством.

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

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

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

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

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

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

Меры предосторожности при работе с микроволновыми приборами

Необходимо с этой целью ввернуть в конструкцию привлекательного воздействия элемент «романтизма».

- Во время работы не касайтесь и не дотрагивайтесь до оголенной проводки. Не прикасайтесь к оголенным частям проводки. Не прикасайтесь к оголенным частям проводки. Не прикасайтесь к оголенным частям проводки.

Не допускайте попадания посторонних предметов между дверцей и перегородкой печи, так как это может привести к повреждению дверцы. Для предотвращения повреждений дверцы при использовании печи следует смещать дверцу и уплотняющие поверхности сначала вправо, а затем влево и назад.

- Не включайте лицевой выключатель, если она повреждена. В этом случае ее можно включить только после ремонта, зафиксированном специалистом.

Важно Неосуществимо закреплять дверцы микроволновой печи надтекающим образом. Дверца не должна быть погнута; петли дверцы не должны быть повреждены или слабо закреплены; уплотнитель на дверце и уплотняющая поверхность не должны быть повреждены.

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

Перемешивайте жидкость во время разваривания и после. Не открывайте дверцу не менее 20 секунд после того, как печь отключится, чтобы предотвратить бурное кипение.

Не ели-ойте мировую новую по-а, если в ней нет приотозажимной пищи. Э-ола без опасености и равнов-
печия аима и ескы оложил на 20 мину. По-у аланом экзакции или кроейной лети предизидует
поместить в нее стакач воду для потощения СВ-волн.

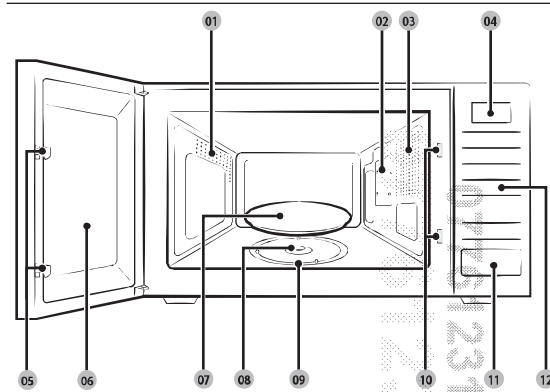
Соблюдайте осторожность при подключении других элементов к борисе к сетевым розеткам, застопоренным с помощью.

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

- Если та же технология используется в течение продолжительного периода времени, она является источником информации о месте для размещения объектов. Пыль и влага, которые сглаживаются этими глинами, могут снизить эффективность работы системы.

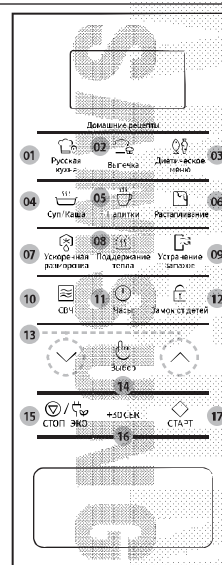
Функции микроволновой печи

Печь



- | | | |
|-----------------------------------|---|------------------------|
| 01 Вентиляционное отверстие | 02 Защитный экран для микроволн (защита пользователя) | 03 Охладитель |
| 04 Духовка | 05 Защитная крышка | 06 Дверца |
| 07 Вращающийся поднос | 08 Муфта | 09 Роль кода отпирания |
| 10 Отверстие для блокировки замка | 11 Кнопка для открытия двери | 12 Панель управления |

Панель управления



- | | | |
|--------------------------|----------------------|----------------------|
| 01 Русская кухня | 02 Выпечка | 03 Духовка микроволн |
| 04 Суп/Каша | 05 Напитки | 06 Растворивание |
| 07 Ускоренная разморозка | 08 Поддержание тепла | 09 Устранение запаха |
| 10 СЕТ | 11 Таймер | 12 Замок от детей |
| 13 Проверка | 14 Выход | 15 СТОП/ЭКО |
| 16 +30 СЕК | 17 СТАРТ | |

-

-
- The diagram shows a control panel with two buttons. On the left is a red button with a white 'X' symbol and the text 'СТОП' (STOP) below it. On the right is a green button with a white 'I' symbol and the text 'СТАРТ' (START) below it. A yellow circle with the number '2' is positioned to the right of the 'СТАРТ' button.

- Использование микроволновой печи

ВАЖНО

Никогда не поклаяйте микровълнува грей, еспла в кой кот продукт.

ПРИМЕЧАНИЕ

Если нужно быстро заморозить блюдо на максимальной мощности (800 Вт), нажмите кнопку **+30 СЕК** столько раз, сколько необходимо 30 секунд, чтобы задать время при охлаждении. 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	160 Вт
НИЗКИЙ	100 Вт

ПРИМЕЧАНИЕ

При выборе более высокого уровня мощности и время приготовления следует уменьшать.

ПРИМЕЧАНИЕ

При выборе более низкого уровня мощности время приготовления следует увеличить.

Настройка времени приготовления пищи

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



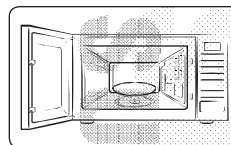
1. Нажмите кнопку **+30 СЕК** один раз, чтобы добавить 30 секунд.



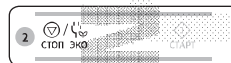
2. Нажмите кнопку **СТАРТ**.

Остановка приготовления пищи

Работу печи можно остановить в любой момент, чтобы проверить состояние пищи.



1. Прерывная остановка:
откройте дверь.
Результат: Приготовление пищи остановится.
Чтобы возобновить приготовление, закройте дверь и снова нажмите кнопку **СТАРТ**.



2. Полная остановка:
нажмите кнопку **СТОП/ЭКО**.
Результат: Процесс приготовления будет остановлен.
Чтобы изменить параметры приготовления, снова нажмите кнопку **СТОП/ЭКО**.

ВАЖНО

Первое можно сбросить настройки микропечи, просто нажав кнопку **СТОП/ЭКО**.

Использование микроволновой печи



Использование микроволновой печи

Настройка режима энергосбережения

Данная печь оснащена режимом энергосбережения.



- Нажмите кнопку **СТОП/ЭКО**.
- Результат.** Длительность работы.
- Чтобы выйти из режима энергосбережения, откройте дверцу или 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 аварийной остановке работы пользоваться не будет функция, то через 75 минут действие отменяется и возобновляется часы. Если дверца открыта, лампочка будет светиться через 5 мин. уд.



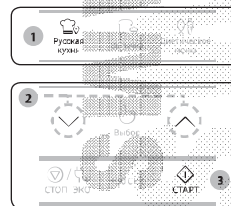
Использование функций режима русская кухня

Функция **Русская кухня** предлагает 16 предварительно запрограммированных рецептов. При этом не нужно устанавливать время приготовления или уровень мощности.

ПРИМЕЧАНИЕ

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

Сначала возьмите блюдо в центр, слегка отодвиньте посуду и закройте дверцу.



- Нажмите кнопку **Русская кухня**.

- Выберите представляемые продукты, нажимая кнопку **Вверх/Вниз**.
Описание предварительно запрограммированных режимов приведено в таблице на следующей странице. Нажмите кнопку **СТАРТ**.
-

Результат. Ингредиент готовится в соответствии с выбранной программой.

- Воспроизводится 4 звуковых сигнала.
- Сигнал, напоминающий о завершении приготовления, воспроизводится 3 раза (одна секунда в минуту).
- Затем снова отображается текущее время.





Использование микроволновой печи

Использование микроволновой печи

Код/блюдо	Размер порции	Ингредиенты
6 Свинная шейка с горчицей	250 г	01 Свинина (шейная часть) — 150 г, черная смородина — 20 г, лук — 20 г, куриный бульон или разведенный в воде бульонный кубик — 100 мл
		02 Ингредиенты для соуса: мука — 5 г, лимонная порция — 20 г, сметана — 30 г, яйцо — 50 мл
Инструкции Порежьте мясо пополам, подготовьте овощи, добавьте куриный бульон (01). Положите в глубокую тарелку. Начните перемешивать, пока не приготовится. Подготовьте все ингредиенты для соуса (02). После звукового сигнала добавьте смесь в бульон с мясом, перемешайте и продолжайте приготовление.		
7 Печеный картофель	100-80 г 1-2 шт.	Картофель — 100-200 г (1-2 шт.)
		Инструкции Промойте картофель и очистите его от кожуры. Положите в микроволновку и начните приготовление. Разложите его перед подачей к столу. Добавьте сливочное масло, сметану, сыр и другие по вкусу.
8 Рататуй	200 г	Нарезанный кубиками цукини — 100 г, нарезанная кубиками морковь — 50 г, нарезанный кубиками болгарский перец — 50 г, нарезанный кубиками лук — 50 г, мелко рубленый чеснок — 5 г, томатная паста — 10 г, майонез или базилик — по вкусу, овощной бульон или разведенный в воде бульонный кубик — 30 мл
		Инструкции Поместите все ингредиенты в чашу. Добавьте майонез и базилик. Начните перемешивать. Начните приготовление.

Код/блюдо	Размер порции	Ингредиенты
9 Рыба по-старорусски	240 г	01 Нарезанная свекла — 30 г, нарезанная морковь — 30 г, нарезанный лук — 15 г, рыбный/куриный бульон или разведенный в воде бульонный кубик — 200 мл
		02 Ингредиенты для соуса: мука — 10 г, томатная паста — 10 г, сметана — 30 г, яйцо — 50 мл
		03 Филе карпа или судака — 150 г, лавровый лист — 1 шт.
Инструкции Поместите все ингредиенты в глубокую миску, добавьте рыбный бульон (01). Начните приготовление. После звукового сигнала тщательно перемешайте и добавьте смесь для соуса, сметаны и бульона (02). Добавьте рыбу и лавровый лист (03). Продолжайте приготовление.		
10 Стейк-бабочка из лосося	125 г	Стейк из лосося в форме бабочки — 150-170 г, соль — 1 г, вода — 20 г (выкачать с лимона или апельсина на выбор — 1 г)
		Инструкции Добавьте стейк из лосося. Положите на тарелку и добавьте воды. (При желании можно добавить сок). Поставьте в микроволновку и начните приготовление.
11 Вареная треска с маслом и яичным соусом	100-80 г	Белое мясо — 14-15 г (или филе судака), лимон — 10 г (выжать сок), соль — 1 г, вода — 30 г, лавровый лист — 1 шт. Соус: сваренное вкрутую яйцо — 70 г (6-8 шт.), рубленая петрушка — 2-5 г, сливочное масло — 30 г (режим СВЧ на мощности 800 Вт — 1 мин)
		Инструкции Добавьте стейк из лосося. Поставьте на тарелку и добавьте воды. Поставьте в микроволновку и начните приготовление. Отдельно подготовьте соус. Сварите яйцо и добавьте его в соус. Рубите петрушку и растопите сливочное масло. Смешайте все ингредиенты и положите сверху на рыбу.

Код/блюдо	Размер порции	Ингредиенты
12 Варёная индейка с овощами	215 г	Нарезанное пополам филе индейки — 130 г; паста спагетти — 50 г; шампиньоны — 15 г; нашинкованная морковь — 20 г; куриный бульон или разведённый в воде бульонный кубик — 30 мл
	Инструкции	Поместите все ингредиенты в кастрюлю, добавьте кипящий бульон. Накрыйте крышкой. После закипания снизьте огонь, переварите 5 минут филе, переварите овощи и продолжайте приготовление.
13 Судак с помидорами и сыром	150 г	Филе судака (или карпа) — 80–100 г; майонез — 10 г; соль — 1 г; нарезанные кружочками помидоры — 5 г; тертый сыр — 20 г
	Инструкции	Смажьте майонезом и посолите филе рыбы. Положите на рыбный филе дольки помидоров и кружочки сыра. Запекайте в духовке 10–15 минут при температуре 180°C.
14 Форель с овощами	210–240 г	Сливочное масло — 10 г (25 г); нашинкованная морковь — 35 г; нашинкованный лук — 25 г; картофельный пюре — 3 г; рубленые листья салата — 5 г; форель — 1 шт (200–250 г); соль — 1 г; молотый белый перец — 10 г; сливочное масло — 5 г
	Инструкции	Смажьте филе форели сливочным маслом. Выложите на бумагу картошку, лук, морковь и салат. Накрыйте фольгой. Запекайте в духовке 10–15 минут при температуре 180°C.

Код/блюдо	Размер порции	Ингредиенты
15 Перец фаршированный	195–200 г	01: Болгарский перец — 2 шт (80 г/шт); фарш (говяжий и свиной) — 50–100 г; (разделите на две «части», створенные рис — 15–20 г; соль — 1 г; черный молотый перец — ½ г; говяжий бульон или разведенный в воде говяжий кубик — 20 мл
		02: Ингредиенты для соуса: мука — 5 г; томатная паста — 10 г; вода — 50 мл
Инструкции Добавьте рис к мясному фаршу. Добавьте специй и перемешайте руками. Уложите в перфорированный контейнер и сформируйте перец. Соедините перец с соусом. Отложите в глубокую тарелку, добавьте бульон (2–3 г) и не забудьте приправить. И добавьте соль и ингредиенты для соуса (02). После закипания добавьте смесь в бульон с фаршированными перцем. Готовьте и подавайте при температуре.		
16 Стейк из лосося на пару	150–170 г	Стейк лосося с кожей и костями — 200–250 г; соль — 1 г; лимон — 15 г (выжать сок); вода — 20 г
Инструкции Добавьте специи к стейку из лосося. Положите на тарелку и добавьте воды. Поставьте в мультиварку и готовьте на пару 10–15 минут.		

Использование мультиварки



Использование микроволновой печи

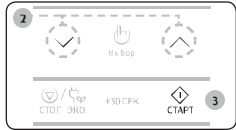
Использование функций режима выпечка

Функция **Выпечка** предлагает 2 предзаготовленные запрограммированных по всем рецепта. Помогает не только установить время приготовления или уровень мощности.

ПРИМЕЧАНИЕ

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

Сначала подключить блок в центр вращающегося диска и зафиксировать его.



1. Нажмите кнопку **Выпечка**.
2. Выберите тип приготовления с помощью нажатия кнопки **Вверх/Вниз**. Описание предзаготовленных рецептов основных режимов приготовления находится на обратной стороне. Нажмите кнопку **СТАРТ**.
Результат: Готовка начинается в соответствии с выбранным режимом.
 - 1) Воспроизводится звуковой сигнал.
 - 2) Сигнал, напоминая о завершении приготовления, воспроизводится 3 раза (сдвигается на 1 минуту).
 - 3) Затем снова отображается текущее время.

Код блюда	Размер порции	Инструкции
Кекс	180 г	Смесь — 45 г, ванильный сахар — 5 г, сливочное масло — 40 г, яйца — 1/2 шт., молоко — 30 мл, сахар — 3 г, мука — 100 г. Инструкции: Все ингредиенты перемешать, добавить ванильный сахар и сливочное масло. Добавить в смесь остальные ингредиенты. Положить полученную массу в форму, смазанную маслом, и выпекать. Начинить по вкусу. Дать кексу остыть, прежде чем вынуть его из формы.
Лимонные шарик	100 г (5 шт.)	Мука — 100 г, сливочное масло — 50 г, сахар — 40 г, лимонный сок — 1/2 шт., лимонная цедра — 1 шт., лимонная цедра — 1 шт., сахарная пудра — 30 г. Инструкции: Все ингредиенты перемешать в блендере. Сделайте пять шариков. Выложите их на пергаментную бумагу. Поставьте на вращающийся диск. Начните приготовление. После звукового сигнала снимите шарик сверху и начините кекс, посыпав сахарной пудрой и продолжайте приготовление. Дайте блюду остыть.

Использование режима диетическое меню

Функция **Диетическое меню** предназначена для приготовления пищи с ограничением по времени редовых. При этом не нужно устанавливать время приготовления или уровень мощности.

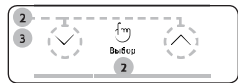
ПРИМЕЧАНИЕ

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

Снимать помехи из блюда в центре вращающегося подноса и закрывать крышку.



1. Нажмите кнопку **Диетическое меню**.



2. Выберите категорию приготовления пищи с помощью кнопок **Вверх/Вниз**, а затем нажмите кнопку **Выбор**.

- 1) Овощи/Фрукты
- 2) Птица/Рыба

3. Затем выберите приготовляемое блюдо с помощью кнопок **Вверх/Вниз**. Описание приготовления для каждого блюда представлено в таблице.



4. Нажмите кнопку **СТАРТ**.

Результат: Печь работает в соответствии с выбранной программой.

- 1) Воспроизводятся звуковые сигналы.
- 2) Сигнал, напоминая о окончании приготовления, воспроизводится 3 раза (длительность сигнала 3 минуты).
- 3) Затем с экрана отображается текущее время.

1. Овощи/Фрукты

Код/Блюдо	Размер порции	Инструкции
1-1 Брокколи	250 г	Промойте и очистите брокколи и при необходимости срежьте. Выложите равномерно в стеклянную миску с крышкой. Добавьте 30 мл (2 ст.л.) воды для приготовления порции размером 250 г. Поставьте миску в центр вращающегося подноса. Готовьте с закрытой крышкой. После приготовления переключите. Дайте постоять 1-2 минуты.
1-2 Морковь	250 г	Промойте и очистите морковь, а также помойте и очистите морковь. Выложите равномерно в стеклянную миску с крышкой. Добавьте 30 мл (2 ст.л.) воды для приготовления порции размером 250 г. Поставьте миску в центр вращающегося подноса. Готовьте с закрытой крышкой. После приготовления переключите. Дайте постоять 1-2 минуты.
1-3 Зеленая фасоль	250 г	Промойте и очистите зеленую фасоль. Выложите равномерно в стеклянную миску с крышкой. Добавьте 30 мл (2 ст.л.) воды для приготовления порции размером 250 г. Поставьте миску в центр вращающегося подноса. Готовьте с закрытой крышкой. После приготовления переключите. Дайте постоять 1-2 минуты.
1-4 Шпинат	250 г	Промойте и очистите шпинат. Выложите в стеклянную миску с крышкой. Не добавляйте воду. Поставьте миску в центр вращающегося подноса. Готовьте с закрытой крышкой. После приготовления переключите. Дайте постоять 1-2 минуты.
1-5 Кукуруза в початках	250 г	Промойте початки, очистите початки от шелухи и оставьте в стеклянной миске. Накройте пленкой для микроволновой печи и протрите пленку. Дайте постоять 1-2 минуты.
1-6 Очищенный картофель	250 г	Промойте и очистите картофель, затем нарежьте его ломтиками одинакового размера. Выложите в стеклянную миску с крышкой. Добавьте 50-60 мл (3-4 ст.л.) воды. Поставьте миску в центр вращающегося подноса. Готовьте с закрытой крышкой. Дайте постоять 3-7 минуты.
1-7 Коричневый рис	180 г	Используйте 30 мл воды на 100 г риса. Выложите в стеклянную миску с крышкой. Добавьте 30 мл воды. Готовьте с закрытой крышкой. Перед тем как подать блюдо, дайте постоять 5-10 минут.

Использование микроволновой печи

Использование микроволновой печи

Кор./блюдо	Размер порции	Инструкции
1-8 Макаронь из нерафинанной муки	125 г	Используйте большое стеклянное блюдо с крышкой, предназначенное для микроволновой печи. Добавьте 500 мл воды, закройте крышкой и хорошо перемешайте. Готовьте на низком уровне. Перемешайте перед, выдержкой 1-2 минуты, затем в воду перед подачей на стол. Дайте постоять 1 минуту.
1-9 Киноа	125 г	Используйте большое стеклянное блюдо с крышкой, предназначенное для микроволновой печи. Добавьте два стакана воды, 1 стакан киноа (250 мл). Готовьте с закрытой крышкой. Перед тем как подать блюдо, поставьте в печь, перемешайте, добавьте соль и травы по вкусу. Дайте постоять 1-3 минуты.
1-10 Булгур	125 г	Используйте большое стеклянное блюдо с крышкой, предназначенное для микроволновой печи. Добавьте два стакана воды, 1 стакан киноа (250 мл). Готовьте с закрытой крышкой. Перед тем как подать блюдо, поставьте в печь, перемешайте, добавьте соль и травы по вкусу. Дайте постоять 1-3 минуты.

2. Птица/Рыба

Код/блюдо	Размер порции	Инструкции
2-1 Куриная грудка	300 г (2 шт.)	Положите курицу или цыпленка на жаропрочную тарелку. Надройте грудку для микроволнового печения. Проткните пленку. Поставьте блюдо на эвасационный поднос. Дайте постоять 2 минуты.
2-2 Грудка индейки	300 г (2 шт.)	Положите курицу или цыпленка на жаропрочную тарелку. Надройте грудку для микроволнового печения. Проткните пленку. Поставьте блюдо на эвасационный поднос. Дайте постоять 2 минуты.
2-3 Рыбное филе на тарелке	300 г (2 шт.)	Положите рыбу и поместите на жаропрочную тарелку, добавьте эвасационный соус. Надройте пленку для микроволнового печения. Проткните пленку. Дайте блюду на эвасационный поднос. Дайте постоять 2 минуты.
2-4 Филе лосося	300 г (2 шт.)	Положите рыбу и поместите ее на жаропрочную тарелку, добавьте эвасационный соус. Надройте пленку для микроволнового печения. Проткните пленку. Дайте блюду на эвасационный поднос. Дайте постоять 2 минуты.
2-5 Свежие креветки	250 г	Положите креветок и поместите их на жаропрочную тарелку, добавьте эвасационный соус. Надройте пленку для микроволнового печения. Проткните пленку. Поставьте блюдо на эвасационный поднос. Дайте постоять 2 минуты.
2-6 Форель	200 г (1 шт.)	Положите 1 целую свежую рыбу на тарелку/блюдо. Добавьте эвасационный соус. Надройте пленку. Надройте пленку для микроволнового печения. Проткните пленку. Поставьте блюдо на эвасационный поднос. Дайте постоять 2 минуты.



Использование микроволновой печи

Использование микроволновой печи

Код/блюдо	Размер порции	Ингредиенты
4 Куриный суп с лапшой	250 г	Вермишель — 10 г, куриное филе — 50 г, перья чеснока — 5 г, пахта — 10 г, лук — 10 г, куриный бульон или разведенный в воде бульонный кубик — 440 мл
	Инструкции	Поместите вермишель в большую миску, добавьте кипящий бульон и остальные ингредиенты. Тщательно перемешайте и накройте крышкой.
5 Щи	250 г	01 Шейка свиная — 20 г, свиной бульон или разведенный в воде бульонный кубик — 100 мл 02 Ил (репчатый лук) — 5 г, свиная шкура — 10 г, жир — 50 мл, перья чеснока — 5 г
	Инструкции	Положите мясо и лук в глубокую тарелку и добавьте бульон. (1) Начните приготовление. После звукового сигнала перемешайте, добавьте соус (2) и овощи, бульон и мясо. Перемешайте и продолжите процесс приготовления.
6 Суп из овощей	250 г	Замороженные овощи — 150 г, овощной бульон или разведенный в воде бульонный кубик — 300 мл
	Инструкции	Положите овощи в большую миску и добавьте кипящий бульон. Начните приготовление.
7 Суп по-корейски	170 г (1 порция)	Корейский рис — 10 г, вода (комнатной температуры) — 550 мл
	Инструкции	Изложите лапшу из лапши в миску и накройте крышкой. (1) Начните приготовление. После звукового сигнала перемешайте, добавьте соус (2) и овощи, бульон и мясо. Перемешайте и продолжите процесс приготовления.



217-49-25 FEB 11 1962



Использование микроволновой печи

Использование микроволновой печи

Код/блюдо	Размер порции	Ингредиенты
5 Компот из ягод	200–250 мл	Вода — 200 мл, сахар — по вкусу, свежие ягоды — 1 ст. л.
6 Чай с корицей и лимоном	200–250 мл	Вода — 200 мл, сахар — по вкусу, лимон — 1 ломтик, корица — по вкусу, чайные листья — 0,5 ч. л.
7 Какао	200–250 мл	Молочно — 200 мл, сахар — 2 ч. л., какао — 1 ч. л.
8 Горячий шоколад	350–400 мл	Ванillin шоколад — 100 г, молоко или сливки (10%) — 250 мл, вода — 1 ч. л., сахар — по вкусу, ваниль — по вкусу
9 Клюквенный морс	200 мл	Замороженная клюква — 40 г, сахар — 30 г, вода — 200 мл



Код/блюдо	Размер порции	Ингредиенты
10 Компот из сухофруктов	200 мл	Яблоки — 20 г, чернослив — 20 г, сушеные яблоки — 15 г, сахар — 10 г, лимонная кислота — 2 щепотки, кипящая вода — 450 мл
Инструкции Положите все ингредиенты в кастрюлю и добавьте кипящую воду. Начните приготовления.		



Использование функций режима растапливание

Функция **Растапливание** предполагает отсчет времени растапливания (запрограммированный по времени) с момента. При этом не нужно устанавливать время приготовления или уровень мощности. Количество порций можно указать с помощью фотос **Вверх/Вниз**.

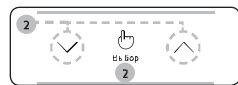
ПРИМЕЧАНИЕ

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

Сначала поместите блюдо в центр вращающегося тандуса и закройте дверцу.



1. Нажмите кнопку **Растапливание**.



2. Выберите количество порций с помощью кнопки **Вверх/Вниз**, затем нажмите кнопку **Выбор**.



3. Выберите размер порции с помощью кнопки **Вверх/Вниз** (См. приведенную рядом таблицу).



4. Нажмите кнопку **СТАРТ**.

Результат: Начнется приготовление пищи. По окончании:

- 1) Воспроизводятся звуковые сигналы.
- 2) Сигнализация о завершении приготовления, воспроизводится 3 раза (длинный сигнал и два коротких).
- 3) Затем снова отображается текущее время.

В следующей таблице приведены рекомендации по функциям **Растапливание** для различных продуктов и соответствующим инструкциям. Эти программы выполняются только в режиме СВЧ.

Код блюда	Размер порции	Инструкция
1 Растопить масло	50 г 100 г	Разрежьте масло на 3 или 4 части и поместите их в небольшую стеклянную миску. Не закрывайте крышкой во время растапливания. После приготовления переключите. Дайте постоять 1-2 минуты.
2 Растопить шоколад	50 г 100 г	Натрите темный шоколад на терке и поместите в небольшую стеклянную миску. Не закрывайте крышкой во время растапливания. После растапливания переключите. Дайте постоять 1-2 минуты.
3 Растопить сахар	25 г 50 г	Насыпьте сахар в небольшую стеклянную миску. Добавьте 10 мл воды. На 25 г и 50 мл на 5-6 л. Не закрывайте крышкой во время растапливания. Осторожно выньте из печи и используйте кухонные рукавицы. С помощью лопатки или вилки выложите сахар на бумагу для выпекания. Дайте постоять в течение 10 минут до высыхания. Снимите с бумаги.
4 Размягчить масло	50 г 100 г	Разрежьте масло на 3 или 4 части и поместите их в небольшую стеклянную миску. Не закрывайте крышкой во время размачивания. Дайте постоять 1-2 минуты.

Использование микроволновой печи

Использование функции поддержания тепла

Функция **Поддержание тепла** позволяет поддерживать температуру блюда до его подачи на стол. Используйте данную функцию, чтобы блюдо оставалось теплым до подачи на стол. Режим поддержания тепла может выполняться в течение 95 минут.



1. Нажмите кнопку **Поддержание тепла**.
2. Если необходимо установить время разогревания, нажмите кнопку **Вверх/Вниз**. (Первоначально значок на дисплее устанавливается на 99 минут).
3. Нажмите кнопку **СТАРТ**. Чтобы прервать разогревание, нажмите кнопку **СТОП/ЖКО**.

ВАЖНО

Не закрывайте крышку или дверцу прибора.

ВАЖНО

Внимательно читайте инструкцию по эксплуатации.

ВАЖНО

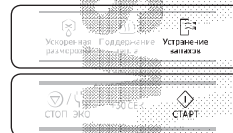
Не используйте эту функцию для разогрева горячей пищи. Программа предназначена только для поддержания температуры горячей пищи.

ВАЖНО

Не рекомендуется поддерживать температуру блюда дольше 95 минут (более 1 часа), поскольку процесс приготовления будет продолжаться, что может привести к повреждению прибора.

Использование функции устранения запахов

Используйте эту функцию после приготовления ароматной пищи или если внутри печи появились дымы. Сначала выньте из внутренней камеры все продукты и посуду.



После завершения очистки нажмите кнопку **Устранение запаха**, затем нажмите кнопку **СТАРТ**. По завершении процесса загорится световая индикация.

ПРИМЕЧАНИЕ

Время работы функции **Устранение запаха** — 5 минут. При каждом нажатии кнопки **СТАРТ** на дисплее будет отображаться 30 секунд.

ПРИМЕЧАНИЕ

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

Использование микроволновой печи

Защитная блокировка микроволновой печи

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

Микроволновую печь можно заблокировать в любое время.



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

Результат:

- Печь заблокирована (в бортовой индикации).
- На дисплее отображается индикация.



2. Чтобы разблокировать печь, нажмите на кнопку **Замок от детей**.

Результат:

Печь снова будет доступна в обычном режиме.

Отключение звукового сигнала

Вы можете отключить звуковой сигнал в любое время.



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

Результат:

Запрещается звуковой сигнал при нажатии кнопки.

- На дисплее отображается следующая индикация.



2. Чтобы снова включить звуковой сигнал, еще раз одновременно нажмите на кнопки **СТОП/ЭКО** и **СТАРТ**.

Результат:

Запрещается звуковой сигнал при нажатии кнопки.

- На дисплее отображается следующая индикация.



Руководство по выбору посуды

Для успешного приготовления пищи в микроволновой печи микроволны должны проникать сквозь пищу, не отражаясь от используемой посуды или посуды, в которой она находится.

Поскольку при выборе посуды следует соблюдать особую осторожность, если посуда отмечена, как предназначенная для использования в микроволновой печи, то ее можно использовать.

В следующей таблице приведены информация о различных типах кухонных принадлежностей, их свойствах и способ их использования в микроволновой печи.

Кухонные принадлежности	Пригодно для использования в микроволновой печи	Примечания
Алюминиевая фольга	✗	Может использоваться в небольших количествах для защиты отдельных частей пищи от подгорания. Ближнее расположение фольги к стенке печи или фольга, лежащая на дне, в большинстве случаев может привести к образованию электрической дуги.
Блюда для подогревания	✓	Не разогревайте предварительно замороженные продукты.
Фарфор и керамика	✓	Фарфор, керамика, не содержащая металлов и тонкостенный фарфор обычно можно использовать, если на них нет эмалевой отделки.
Однослойная посуда из полиэфирной эмали	✓	Такая посуда обычно используется для упаковки замороженных продуктов.
Упаковка продуктов быстрого приготовления		
• Полиэтиленовая пленка или фольга	✓	Можно использовать для разогрева продуктов. При разогреве полиэтиленовую пленку следует удалить.
• Бумажные пакеты или пакеты	✗	Существует риск возгорания.
• Песчаная банка из эмалированной фольги или металлическая отделка	✗	Может стать причиной возникновения электрической дуги.
Стеклопосуда		
• Универсальная посуда для приготовления и разогрева пищи	✓	Может использоваться при отсутствии металлической отделки.
• Тонкостенная стеклопосуда	✓	Может использоваться для разогрева продуктов и жидкостей. При резком нагреве хрупкое стекло может разбиться или треснуть.
• Стеклопосуда	✓	Нужно обязательно снять крышку. Существует риск для разрыва.

Кухонные принадлежности	Пригодно для использования в микроволновой печи	Примечания
Металл		
• Золотая	✗	Может стать причиной возникновения электрической дуги или возгорания.
• Тарелки для заворачивания с проволокой обвязкой	✗	
Бумага		
• Тарелки, чашки, тефлоновые, металлические или фарфоровые	✓	Для приготовления в течение короткого времени и разогрева. Для подогрева обычных блюд.
• Тонкостенная бумага	✗	Может стать причиной возникновения электрической дуги.
Пластик		
• Бумажная тарелка	✓	Экраны, жаростойкий термостойкий пластик, который не деформируется при высокой температуре могут деформироваться или обесцвечиваться. Не используйте материалы для пластика.
• Липкая пленка	✓	Может использоваться для сохранения влаги. Не должна соприкасаться с продуктами. Будьте осторожны, чтобы не обжечься горячим паром, идущим вверх.
• Пакет для заморозки	✓	Только если он пригоден для кипячения или использования в печи. Не должно быть закрыт герметично. При необходимости проколите вилкой.
Защелки или хитронизация бумаги	✓	Может использоваться для сохранения влаги и предупреждения разрывания.

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



Руководство по приготовлению пищи

Микроволны

Микроволновая энергия проникает в пищу, притягивая и поглощаясь содержащимися в пище водой, жиром и сахаром.

Микроволны заставляют молекулы пищи быстро колебаться. Быстрые колебания этих молекул создают трение, а нагреваемое в результате трения тепло запускает процесс приготовления пищи.

Приготовление

Кухонная посуда для микроволновой печи:

Кухонная посуда должна позволить микроволнам проходить через нее для обеспечения максимальной эффективности приготовления. Микроволны отражаются металлом, например нержавеющей сталью, алюминий и медью, но они могут просочиться сквозь керамику, стекло, фарфор и пластик, а также через бумагу и дерево. Поэтому запрещается пользоваться металлическими емкостями для приготовления пищи.

Продукты, которые можно готовить в микроволновой печи:

В микроволновой печи можно готовить много видов продуктов, включая свежие или замороженные овощи, фрукты, микроволновые изделия (рис, крупу, бобы, рыбу и мясо). В микроволновой печи можно готовить также замороженные кремы, супы, паровые пудинги, консервы, приправы. В целом, при приготовлении с помощью микроволн идеально подходят для любой пищи, которую обычно готовят на плите или в духовке. Например, можно разогреть мясо или шоколад (смотрите раздел со специальными советами).

Использование крышки во время приготовления

Очень важно накрывать пищу во время приготовления, так как это помогает избежать пересыхания и сохраняет свой вкус в процессе приготовления. Пищу можно накрывать разными способами: например, керамической тарелкой, пластиковой крышкой или пластиковой пленкой, пригодной для использования в микроволновой печи.

Время выдержки

После окончания приготовления важно дать блюду постоять, позволяя температуре жарения остыть до приемлемой.



Разогрев жидкостей и пищи

Используйте указанный таблица и инструкции для правильного использования руководства, нагреть пищу.

Блюдо	Размер порции	Мощность	Время (мин)
Напитки (кофе, чай и вода)	150 мл (1 чашка) 250 мл (1 стакан)	800 Вт	1–1½ 1½–2
Инструкции	Нагрейте в чашку и разогревайте в открытой чашке. Поставьте чашку/кружку в центре вращающегося блюда. Согрейте в микроволновой печи с вращением и хорошо перемешайте. Дайте постоять 1–2 минуты.		
Суп (охлажденный)	250 мл	800 Вт	3–3½
Инструкции	Нагрейте суп в глубокой керамической тарелке. Накройте крышкой. Хорошо перемешайте после разогрева. Еще раз перемешайте перед подачей на стол. Дайте постоять 2–3 минуты.		
Регу (охлажденное)	350 мл	600 Вт	5–6½
Инструкции	Положите регу в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластиковой крышкой. Если блюдо термостойкое во время разогрева и вновь термостойкое перед подачей на стол. Дайте постоять 2–3 минуты.		
Макаронные изделия с соусом (охлажденные)	350 мл	600 Вт	4–6½
Инструкции	Положите макаронные изделия (например, спагетти или макароны) на мелкую керамическую тарелку. Накройте пластиком для микроволновой печи. Перемешайте перед подачей на стол. Дайте постоять 2–3 минуты.		
Фаршированные макаронные изделия с соусом (охлажденные)	350 мл	600 Вт	5–6
Инструкции	Положите макаронные изделия с начинкой (например, равиоли, сырники или пельмени) в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластиковой крышкой. Периодически перемешивайте во время разогрева и вновь перемешайте перед выдержкой и подачей на стол. Дайте постоять 3 минуты.		

Руководство по приготовлению пищи

Блюдо	Размер порции	Мощность	Время (мин)
Готовое блюдо (охлажденное)	330 г	600 Вт	21-25
Макаронные изделия (замороженные) (гребешки с начинкой, макарони, лазанья)	Инструкции		
	Положите блюдо из 2-х охлажденных комплектов на керамическую тарелку. Закройте его пленкой для микроволновых печей. Дайте постоять 3 минуты.		
	400 г	450 Вт	6-10
	Инструкции		
	Положите замороженную порцию на плоское посуду (тарелку, сковороду, противень). Положите тарелку на вращающийся поднос. Дайте постоять 2-3 минуты.		

Устранение неисправностей и информационные коды

Устранение неисправностей

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

Проблема	Причина	Решение
Общие		
Кнопки не функционируют должным образом	В зазор между кнопками попало постороннее вещество или жир. Протрите кнопки.	Удалите постороннее вещество или посторонний предмет и попробуйте снова.
	Модель сенсорной управления из внешней панели пола влага.	Сотрите влагу с внешней панели.
	Выключатель функции замка от детей.	Отключите функцию замка от детей.
Звук не слышен	Выключатель функции Эко (энергосбережение).	Выключите функцию Эко.
Духовка не работает	Отсутствует подача питания.	Убедитесь, что питание включено.
	Дверца открыта.	Закройте дверцу и повторите попытку.
	В духовке неисправность отсрочки старта и отсрочки окончания приготовления.	Удалите постороннее вещество или посторонний предмет и попробуйте снова.
Духовка не работает должным образом	Неизвестная ошибка, чтобы вернуть блюдо.	Перезагрузите духовку, нажав кнопку START , чтобы запустить устройство.

Устранение неисправностей и информационные коды

Проблема	Причина	Решение
Во время работы устройства происходят сбои в подаче кислорода в камеру сгорания.	Помогите – не паникуйте! Проверьте в течение 10 минут, изменился ли состав поступающего воздуха.	После завершения длительного процесса приготовления дайте печи остыть.
	Охлаждающий вентилятор не работает.	Послушайте, не идет ли охлаждающий вентилятор какой-нибудь звук во время работы.
	Попытайтесь включить густую пачу.	Погрузите продукты в печь.
	Вокруг печи недостаточно пространства для вентиляции.	На задней и передней панели печи находятся отверстия, обеспечивающие циркуляцию воздуха. При установке устройства следует оставить зазоры в соответствии с информацией, приведенной в руководстве по установке.
	Поскольку составы хитов подпадают под кодовой сетевой розетки.	Для печи необходимо использовать одну сеть или розетку.
Во время работы печь стала слишком горячей, поэтому выключили.	После выключения печи температура, необходимая для приготовления пищи, будет постепенно снижаться. Если вы не хотите, чтобы печь остыла, вы можете использовать функцию «Тепло».	Не пытайтесь перевернуть продукты, поскольку во время приготовления они могут обжариться. Если вы не уверены, сколько времени требуется для приготовления, обратитесь к руководству по установке.
Значительная поверхность духового шкафа стала очень горячей во время работы.	Вокруг печи недостаточно пространства для вентиляции.	На задней и передней панели печи находятся отверстия, обеспечивающие циркуляцию воздуха. При установке устройства следует оставить зазоры в соответствии с информацией, приведенной в руководстве по установке.
	Сверху на печь стоит посторонний предмет.	Уберите посторонние предметы с печи.

Проблема	Причина	Решение
Дверца плохо открывается	Оставшиеся продукты застряли между дверцей и в верхней частью печи.	Тщательно очистите печь и воспользуйтесь ключом для открытия дверцы.
Нагрев, ключевая функция подогрева, не работает независимо от выбранного режима.	Печь не работает, либо при приготовлении слишком большого количества продуктов, или использована неадекватная посуда.	Нагрейте один стакан воды в контейнере. Подождите 10 минут, используйте в микроволновой печи 1 литр, и исключите микроволновую печь на 1-2 минуты, чтобы проверить, нагревается ли вода. Уменьшите количество продукта, готовящегося, и снова включите печь. Используйте для приготовления контейнер с плоским дном.
Функция размораживания не работает.	Выполнены правильно все шаги, но количество размораживаемого продукта слишком велико.	Уменьшите количество размораживаемого продукта. Подождите 10 минут, включите печь.
Освещение внутри духового шкафа не работает.	Дверца оставалась открытой в течение длительного времени.	Освещение внутри печи может автоматически отключаться при использовании функции ЭКО. Закройте дверцу и нажмите на кнопку «СТОП/ЭКО».
Во время приготовления пищи слышны звуки кипения.	Внутренняя лампа зажжена со стороны алюминия дверцы.	Включите камеру устройства и проверьте элемент.
Во время приготовления пищи слышны звуки кипения.	Большое количество продуктов, слишком высокая температура приготовления, что порождает испарения, продукты во время размораживания.	Переставьте продукты, снова накройте крышку СТАРТ, чтобы возобновить работу устройства.
Печь стоит неровно.	Печь установлена на неровной поверхности.	Установите печь на плоской, устойчивой поверхности.
Во время приготовления пищи возникает запах.	Для приготовления/разморозки продуктов используются металлические контейнеры.	Не используйте металлические контейнеры.

Проблема	Причина	Решение
При подключении к источнику питания вентилятор сразу начинает работать.	Дверца закрыта неплотно.	Закройте дверцу и проверьте еще раз.
Минимальная температура не достигается.	Источник питания или сетевая розетка не заземлены надлежащим образом.	Убедитесь, что источник питания или сетевая розетка заземлены надлежащим образом.
1. Происходит утечка воды. 2. Через зазор между дверцей и корпусом устройства выходит пар. 3. В топке остается вода.	Во время приготовления некоторые блюда, в том числе устройства может капать вода или образовываться пар. Это не является неисправностью устройства.	Дайте духовому шкафу остыть, а затем протрите его сухой кухонной тряпкой.
Яркость освещения в духовом шкафу постоянно меняется.	Яркость меняется в зависимости от колебаний выходной мощности в соответствии с выбранной функцией.	Колебания выходной мощности во время приготовления являются нормальным явлением. Это не является неисправностью устройства.
Процесс приготовления завершён, но охлаждающий вентилятор продолжает работать.	Для обеспечения эффективности устройства охлаждающий вентилятор продолжает работать в течение 2 минут по окончании приготовления.	Это не является неисправностью устройства.

Проблема	Причина	Решение
Вращающийся поднос		
Уровень вращения подноса становится слишком медленным.	Индукционная катушка отсутствует или установлена неправильно.	Установите ропскую катушку и проверьте работу.
Зрачок в топке горит.	Индукционная катушка установлена неправильно, идет приготовление слишком большого количества пищи или используется слишком большая кастрюля, которая закрывает нагревательный элемент.	Попробуйте уменьшить порцию, чтобы светлее пища и не используйте большие кастрюли.
При приготовлении пищи слышен дребезжание.	На дне печи скопилось слишком много пищи.	Удалите остатки пищи, скопившиеся на дне печи.

ПРИМЕЧАНИЕ

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

- Подготовьте указание ниже сведения:
- Номер модели и серийный номер устройства, указанный на задней панели микроволновой печи.
 - Подробные сведения о проблеме.
 - Подробные сведения о проблеме.
- Затем обратитесь к специалисту или в службу послепродажного обслуживания компании SAMSUNG.

Устранение неисправностей и информационные коды

Информационный код

Код ошибки	Причина	Решение
C-30	Чистота и качество ультразвука: удерживаются частотами больше 10 секунд	Очистите кувалду и прозрачные чашечки вочувствительной воде. Если кувалда после очистки не работает, попробуйте использовать другой датчик. Если датчик не работает в течение 30 секунд, затем повторите процесс очистки. Если датчик не работает, повторите настройку. Если датчик не работает, повторите настройку. Если датчик не работает, повторите настройку. Если датчик не работает, повторите настройку.



 ПРИМЕЧАНИЕ

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

Технические характеристики

Компания SAMSUNG постоянно совершенствует свою продукцию. Характеристики устройств, являющихся
или могут быть изменены без предварительного уведомления.

Модель	MS2315133A»
Ассортимент питания	79,5 Вт (среднего класса) [1]
Потребление электроэнергии СЧ	1150 Вт
Производительная мощность	100 Вт / 600 Вт (IEC-705)
Рабочая частота	2-50 МГц
Размеры (Ш x В x Г)	
Внешние	469 x 275 x 538 мм
Внутренняя камера печати	330 x 217 x 324 мм
Объем	25 л
Вес	
Чистый	1 (пробит) 2 кг

* оборудование класса |



Символ «не для пищевой продукции» применяется в соответствии с техническим регламентом, являющегося частью 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 запрещено 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

MINI

0764231

Заметки

