

Микроволновая печь

Руководство пользователя

MS23J5133A*



Ограниченная гарантия

Компания Samsung Limited предоставляет гарантию на свои товары и услуги, гарантирующую отсутствие дефектов в конструкции, если таковое повреждение устройства или аксессуара произошло по вине покупателя. Предметы, на которые распространяется данная гарантия, не подлежат:

- Любым ручным, механическим или иным повреждениям, вызванным действиями покупателя или третьих лиц.
- Сменным или отсутствующим, по вине покупателя, монтажом или настройкам.

Данную микроволновую печь следует использовать только по назначению, в соответствии с информацией, приведенной в данном руководстве. Приведенные предупреждения и важные инструкции по технике безопасности не являются исчерпывающими. При установке, обслуживании и эксплуатации микроволновой печи необходимо руководствоваться здравым смыслом, быть внимательным и осторожным.

Поскольку данное руководство предназначено для неспециальных пользователей, характеристики и использование микроволновой печи могут немного отличаться от указанных, не соответствующих предупреждениям, быть не применимыми. При возникновении вопросов обратитесь в местный сервисный центр компании Samsung или к местной ассоциации потребителей по адресу www.samsung.com.

Данную микроволновую печь следует использовать только для нагрева пищи. Она предназначена для использования только в домашних условиях. Запрещается использовать устройство для нагревания, таяния или приготовления пищи. Производитель не несет ответственности за ущерб, полученный в результате неправильного использования микроволновой печи.

Во избежание повреждения поверхностей микроволновой печи и возникновения опасных ситуаций ее следует регулярно чистить и обеспечивать надлежащее обслуживание.

Определение товарной группы

Это устройство является оборудованием ЕМ группы 2 класса В. Группа 2 включает в себя все устройства ЕМ (грозильщики, тостеры, грили), в которых генерируется и используется радиочастотная энергия в форме электромагнитного излучения для обработки материалов. ЕМ и оборудование для дуговой сварки. Оборудование класса В включает в себя устройства, предназначенные для работы в домашних условиях и использующие электромагнитное поле низкого напряжения для бытовых задач.

Правильная утилизация изделия (Использованное электрическое и электронное оборудование)



(Действительно для стран, использующих систему раздельного сбора отходов)

Всего данное изображение указывает, что изделие и его электронные аксессуары (например, зарядное устройство, антенна, кабель USB) по окончании срока службы не следует выбрасывать вместе с другими бытовыми отходами. Во избежание повреждения окружающей среды и здоровья людей и животных утилизируйте изделие, а также для обеспечения возможности переработки для повторного использования утилизируйте изделие и его электронные аксессуары отдельно от прочих отходов.

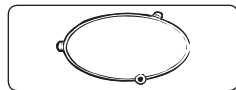
Следует вместе с отходами утилизировать изделие в соответствии с требованиями законодательства, касающегося получения, продажи или использования государственной информации.

Эксплуататор должен обратиться к своему поставщику и ознакомиться с условиями возврата, замены и гарантии. Запрещается утилизировать изделие и его электронные аксессуары вместе с другими бытовыми отходами.

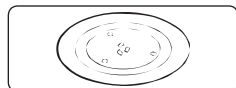
Установка

Принадлежности

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



- 01 **Роликовая подставка** устанавливается в центр печи.
Назначение: Роликовая подставка поддерживает вращающийся поднос.

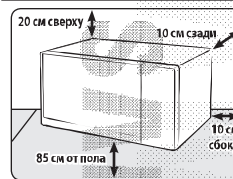


- 02 **Вращающийся поднос** устанавливается на роликовую подставку, для этого его центр совмещают с муфтой.
Назначение: Вращающийся поднос вращается по направлению движения вращения печи и для его можно без труда снять для чистки.

ВАЖНО

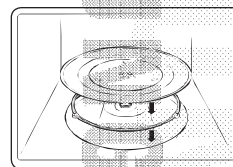
НЕ используйте микроволновку без роликовой подставки вращающегося подноса.

Место установки



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

Вращающийся поднос



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

Использование микроволновой печи

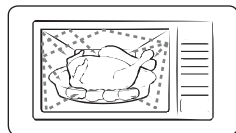
Принцип работы микроволновой печи

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

Микроволновку можно использовать для:

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

Принцип приготовления пищи



1. Волны СВЧ генерируются магнетроном, равномерно радируются и отражаются вращением. Сила на вращающемся поддоне. За счет этого пища готовится равномерно.
2. Микроволны проникают в продукт на глубину до 2,5 см. Затем они отражаются и продолжают за счет расширения тепловую энергию.
3. Время приготовления можно разделить на 3 категории:
 - жиры: жир быстро нагревается;
 - соевый соус;
 - продукты с высокой влажностью (например, овощи).

ВАЖНО

Поскольку часть энергии уходит на нагревание пищи, при приготовлении пищи рекомендуется использовать посуду из керамики. Поэтому необходимо соблюдать время в держке пищи, указанное в рецептах блюд, и в данной инструкции, для того чтобы избежать:

- Равномерного распределения пищи и соуса в центральный части;
- Однородную температуру по всему объему пищи.

Проверка работы печи

Отказавшись от использования печи, вы сможете 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 установите значение времени на 4-6 минут. Нажмите кнопку **+30 СЕК** столько раз, сколько требуется.

2. Нажмите кнопку **СТАРТ**.

Результат. После нажатия кнопки в микроволновой печи вода должна закипеть. Если вода не закипела, нажмите кнопку **+30 СЕК** еще раз.

ПРИМЕЧАНИЕ

Микроволновую печь следует использовать только в соответствии с инструкцией. Если печь не используется длительное время, рекомендуется проверить работоспособность печи. Если печь не используется длительное время, рекомендуется проверить работоспособность печи.

ВАЖНО

Никогда не прикасайтесь к микроволновой печи, если она работает.

ПРИМЕЧАНИЕ

Если нужно быстро заморозить продукт 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	180 Вт
НИЗКИЙ	100 Вт

ПРИМЕЧАНИЕ

При выборе более высокого уровня мощности и времени 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.



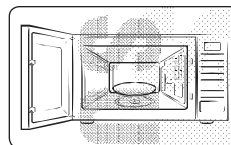
1. Нажмите кнопку **+30 СЕК** один раз, чтобы добавить 30 секунд.



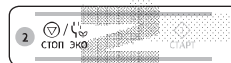
2. Нажмите кнопку **СТАРТ**.

Остановка приготовления пищи

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



1. Временная остановка: откройте дверцу.
Результат: Приготовление пищи остановится. Чтобы возобновить приготовление, закройте дверцу 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

Первый раз 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 приготовления.
- 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 приготовления или при длительной остановке работы пользователь не использует функцию, то через 75 минут действие отменяется и возобновляется часы. Если дверца открыта, лампочка гаснет через 5 мин. уд.

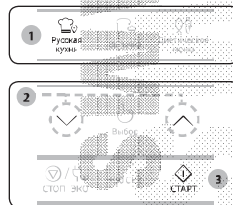
Использование функций режима русская кухня

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 поместите блюдо в центр, слегка отодвинув 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 (одн. сигнал 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, сметанная горчица — 20 г, сливочное масло — 20 г, куриный бульон или разведенный в воде бульонный кубик — 100 мл
		02 Ингредиенты для соуса: мука — 5 г, сливочное масло — 20 г, сметана — 30 г, горчица — 50 мл
		Инструкции Порежьте мясо поперек на 1 см, подготовьте овощи, добавьте куриный бульон (01). Положите в глубокую тарелку. Тщательно перемешайте и дайте настояться. Подготовьте все ингредиенты для соуса (02). После звукового сигнала добавьте смесь в бульон с мясом, перемешайте и продолжайте приготовление.
7 Печёный картофель	110-120 шт.	картофель — 10-20 шт. (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, нарезанный 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. Тщательно перемешайте. 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, горчица — 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 (выкаты с лимона или апельсина на выбор — 10 г)
		Инструкции Добавьте специи к стейку лосося. Положите на тарелку и добавьте воды. (При желании можно добавить соус). Поставьте в микроволновку и начните приготовление.
11 Вареная треска с маслом и яичным соусом	100-150 г	Белое филе трески — 14-15 г (или филе судака), лимон — 1 шт. (выкаты с соком), 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 специи к рыбному филе. Готовьте на тарелке и добавьте воды. Поставьте в микроволновку и начните приготовление. Отдельно подготовьте соус. Сварите яйцо и добавьте его к рубленым кубикам. Трубите 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; картофельный лук — 15 г; нашинкованная морковь — 20 г; куриный бульон или разведённый в воде бульонный кубик — 50 мл
	Инструкции	Поместите все ингредиенты в кастрюлю, добавьте кипящий бульон. Накрыйте крышкой. После закипания снизьте огонь, перемешайте 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 рыбное филе дольки помидоров и кружочки сыра. Запекайте в духовке до готовности. После приготовления украсьте блюдо тертым сыром.
14 Форель с овощами	210–240 г	Сливочное масло — 10 г (25 г); нашинкованная морковь — 35 г; нашинкованный лук — 25 г; картофельный лук — 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. Накройте фольгой. Запекайте в духовке до готовности. После приготовления украсьте блюдо сливочным маслом.

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; соль — 5 г; черный молотый перец — 1/2 г; говяжий бульон или разведённый в воде бульонный кубик — 20 мл
	02	Ингредиенты для соуса: мука — 5 г; томатная паста — 10 г; вода — 50 мл
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 лосося. Положите на тарелку и добавьте воды. Поставьте в мультиварку и готовьте на пару до готовности.

Использование мультиварки



Использование микроволновой печи

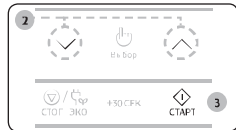
Использование функций режима выпечка

Функция **Выпечка** предлагает 2 предзапрограммированных по всем рецептам. Помогает не только устанав- ливать время приготовления или уровень мощности.

ПРИМЕЧАНИЕ

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

Снимать помехи в центре вращающегося диска и закрывать крышку.



1. Нажмите кнопку **Выпечка**.
2. Выберите тип приготовления с помощью нажатия кнопки **Вверх/Вниз**. Описание предзапрограммированных основных режимов приготовления находится на обратной стороне. Нажмите кнопку **СТАРТ**.
3. **Результат:** Готовка завершена в соответствии с выбранным режимом.
 - 1) Воспроизводится звуковой сигнал.
 - 2) Сигнал, напоминая о звуке, завершается.
 - 3) Затем снова отображается текущее время.

Код блюда	Размер порции	Инструкции
Кекс	180 г	Сахар — 45 г, ванильный сахар — 5 г, сливочное масло — 40 г, яйца — 1/2 шт., молоко — 30 мл, сода — 1 г, мука — 100 г
2	100 г (5 шт.)	Инструкции: Сахар — 45 г, ванильный сахар — 5 г, сливочное масло — 40 г, яйца — 1/2 шт., молоко — 30 мл, сода — 1 г, мука — 100 г
Лимонные шарик	100 г (5 шт.)	Инструкции: Сахар — 45 г, ванильный сахар — 5 г, сливочное масло — 40 г, яйца — 1/2 шт., молоко — 30 мл, сода — 1 г, мука — 100 г

20749-25 FEB 11 1968

Использование микроволновой печи

Корд/блюдо	Размер порции	Инструкции
1-8 Макаронь из неаромированной муки	125 г	Используйте большое стеклянное блюдо с крышкой, предназначенное для микроволновой печи. Добавьте 500 мл воды, закройте крышкой и хорошо перемешайте. Готовьте на максимальной мощности. Перемешайте перед выделкой и дайте еще одной порции воды перед подачей на стол. Дайте постоять 1 минуту.
1-9 Киноа	125 г	Используйте большое стеклянное блюдо с крышкой, предназначенное для микроволновой печи. Добавьте двукратный объем холодной воды (250 мл). Готовьте с закрытой крышкой. Перед тем как подать блюдо готовое в печи, перемешайте и добавьте соль и травы по вкусу. Дайте постоять 1-2 минуты.
1-10 Булгур	125 г	Используйте большое стеклянное блюдо с крышкой, предназначенное для микроволновой печи. Добавьте двукратный объем холодной воды (250 мл). Готовьте с закрытой крышкой. Перед тем как подать блюдо готовое в печи, перемешайте и добавьте соль и травы по вкусу. Дайте постоять 1-2 минуты.

2. Птица/Рыба

Код/блюдо	Размер порции	Инструкции
2-1 Куриная грудка	300 г (2 шт.)	Положите куски филе на тарелку, которую жарите. Нагрейте плиту для микроволновой печи. Прочтите плиту. Поставьте блюдо на вращающийся поднос. Дайте постоять 2 минуты.
2-2 Грудка индейки	300 г (2 шт.)	Положите куски филе на тарелку, которую жарите. Нагрейте плиту для микроволновой печи. Прочтите плиту. Поставьте блюдо на вращающийся поднос. Дайте постоять 2 минуты.
2-3 Рыбное филе на тарелке	300 г (2 шт.)	Положите рыбу и поместите на тарелку, которую жарите, добавьте «степ. лимонное сое». Нагрейте плиту для микроволновой печи. Прочтите плиту. Поставьте блюдо на вращающийся поднос. Дайте постоять ~2 минуты.
2-4 Филе лосося	300 г (2 шт.)	Положите рыбу и поместите на тарелку, которую жарите, добавьте «ст. лимонное сое». Нагрейте плиту для микроволновой печи. Прочтите плиту. Поставьте блюдо на вращающийся поднос. Дайте постоять ~2 минуты.
2-5 Свежие креветки	300 г	Положите креветок и поместите на тарелку, которую жарите, добавьте «ст. лимонное сое». Нагрейте плиту для микроволновой печи. Прочтите плиту. Поставьте блюдо на вращающийся поднос. Дайте постоять ~2 минуты.
2-6 Форель	300 г (1 шт.)	Положите 1 целую свежую рыбу на тарелку, которую жарите. Добавьте «ст. лимонное сое» и лимонный сок. Нагрейте плиту для микроволновой печи. Прочтите плиту. Поставьте блюдо на вращающийся 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 (по вкусу) — 10 г, куриный бульон или разведенный в воде бульонный кубок — 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 (кусочек) — 70 г, замороженный лук — 20 г, куриный бульон или разведенный в воде бульонный кубок — 100 мл 02 Ил (разведенный в воде) — 5 г, свиная пахта — 10 г, жиры — 50 мл, перья чеснока (по вкусу) — 20 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	Замороженный овощ — 150 г, куриный бульон или разведенный в воде бульонный кубок — 300 мл
	Инструкции	Положите все ингредиенты в большую миску и добавьте кипящий бульон. Начните приготовление.
7 Суп по-корейски	170 г (1 порция)	Корейский рис — 1 порция, вода (комнатной температуры) — 550 мл
	Инструкции	Измельчите лапшу из лапши и положите ее в миску с водой 550 мл, подождав для использования в микроволновой печи. Тщательно перемешайте лапшу с пищевой пленкой и проколите в ней несколько отверстий. Поместите миску в микроволновую печь и начните приготовление.

Код/блюдо	Размер порции	Ингредиенты
8 Суп с пельменями	180 г (1,5 шт.)	Замороженные пельмени — 5 шт. (по 10–12 г), куриный бульон или разведенный в воде бульонный кубок — 600 мл, черный перец горошком — 3–5 шт., лавровый лист — 1 шт.
	Инструкции	Положите все ингредиенты в большую миску и добавьте кипящий бульон. Перемешайте. Начните приготовление. После звукового сигнала перемешайте и продолжите приготовление.
9 Каша гречневая	200 г	Гречневая крупа — 10 г, соль — 2 г, кипяток — 300 мл
	Инструкции	Насыпьте гречневую крупу в глубокую тарелку и добавьте соль. Добавьте кипяток и тщательно перемешайте. Начните приготовление.

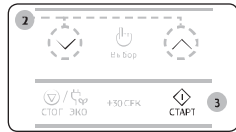
Использование функций режима напитков

Функция **Напитки** предлагает 10 предварительно запрограммированных рецептов. При этом не нужно устанавливать время приготовления или уровень мощности.

ПРИМЕЧАНИЕ

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

Снимать помехи не блокирует вращающиеся части и закрывает крышку.



1. Нажмите кнопку **Напитки**.
2. Выберите тип приготовления с помощью кнопки **Вверх/Вниз**. Описание предварительно запрограммированных рецептов находится на следующей странице. Нажмите кнопку **СТАРТ**.
3. **Результат:** Плита разогревается в соответствии с выбранной программой.
 - 1) Воспроизводятся звуковые сигналы.
 - 2) Сигнал, напоминая о готовности, завершается.
 - 3) Затем снова отображается текущее время.

Код блюда	Размер порции	Ингредиенты
1 Чай с лимоном и мятой	200-300 мл	Вода — 2 л, чайные листья — 0,5 ст.л., лимон — 1 ломтик, мята — по вкусу, мед — по вкусу
	Инструкция	Положите в воду чайные листья, 1 ломтик лимона и листья мяты. Не накрывайте крышкой во время разогрева. Оставьте постоять в микроволновой печи. Будьте осторожны, вынимая чашку. Процедите.
2 Лимонный	50-100 мл	Сухое красное вино — 150 мл, лимон — 20 г, лимон — 10 г, сахар — 10 г, корица — 1 палочка, гвоздика — 1 шт.
	Инструкция	Смешайте все ингредиенты. Не накрывайте крышкой во время разогрева. Не доводите до кипения. Оставьте постоять в микроволновой печи. Будьте осторожны, вынимая чашку.
3 Чай с корицей и медом	200-300 мл	Вода — 2 л, корица — 1/2 ст.л., мед — 1 ст.л.
	Инструкция	Доведите смесь до кипения. Не накрывайте крышкой во время разогрева. Оставьте постоять в микроволновой печи. Будьте осторожны, вынимая чашку. Следите за температурой. Добавьте мед.
4 Чай "Масала" с молоком и кардамоном	200-300 мл	Чайные листья — 1 ч.л., молоко — 100 мл, вода — 100 мл, имбирь — 1/2 ч.л., кардамон — 1 шт., корица — 1/2 ч.л., сахар — 2 ч.л.
	Инструкция	Смешайте воду и молоко, добавьте смесь специй и чайные листья. Не накрывайте крышкой во время разогрева. Оставьте постоять в микроволновой печи. Будьте осторожны, вынимая чашку. Процедите.

Использование микроволновой печи

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 фотоик **Вверх/Вниз**.

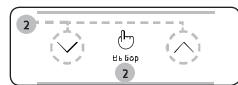
ПРИМЕЧАНИЕ

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.

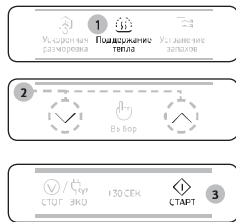
Код блюда	Размер порции	Инструкция
1 Растопить масло	50 г 100 г	Разрежьте масло на 3 или 4 части и поместите их в небольшую стеклянную миску. Не закрывайте крышкой во время растапливания. После приготовления переключите. Дайте постоять 1-2 минуты.
2 Растопить шоколад	50 г 100 г	Натрите темный шоколад 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 с использованием кухонных рукавиц. С помощью ложки или вилки выложите карамель на бумагу для выпекания. Дайте постоять в течение 10 минут до застывания. 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

207-49-25 2011-06-02

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/ЭКО**.

ВАЖНО

Не закрывайте крышку или дверцу прибора.

ВАЖНО

Внимательно читайте инструкцию по эксплуатации.

ВАЖНО

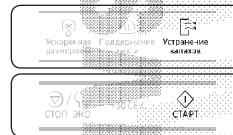
Не используйте эту функцию для разогрева горячей пищи. Программа предназначена только для поддержания температуры готовящихся блюд.

ВАЖНО

Не рекомендуется поддерживать температуру блюда дольше 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 запахов**, затем нажмите кнопку **СТАРТ**. По завершении процесса загорится световая индикация.

ПРИМЕЧАНИЕ

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

ПРИМЕЧАНИЕ

Максимальное время работы функции **Устранение запахов** — 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 прекращения.

- 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 прекращения.

- 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 помещаясь в нее.
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 участков пищи от подгорания. Ближнее расположение фольги к стенке печи или фольга, лежащая на дне, в большинстве случаев может привести к образованию электрической дуги. Не разогревайте предварительно замороженные продукты.
Блюда для подогревания	✓	Не разогревайте предварительно замороженные продукты.
Фарфор и керамика	✓	Фарфор, керамика, не содержащая металлических элементов, фарфор обычно можно использовать, если на них нет металлической отделки.
Однослойная посуда из полиэфирной фольги	✓	Такая посуда обычно используется для упаковки замороженных продуктов.
Упаковка продуктов быстрого приготовления		
• Полиэтиленовая пленка или фольга	✓	Можно использовать для разогрева продуктов. При разогреве полиэтиленовая фольга может плавиться.
• Бумажные пакеты или пакеты	✗	Существует риск возгорания.
• Песчаная банка из эмалированной фольги или металлическая банка	✗	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.
• Табак для заваривания с проволокой обвязкой	✗	
Бумага		
• Тарелки, чашки, тефлоновые, керамические, пластиковые	✓	Для приготовления в течение короткого времени и разогрева. Для подогрева обычных блюд.
• Творческая бумага	✗	Может стать причиной возникновения электрической дуги.
Пластик		
• Кипяток	✓	Экраны, жаростойкий термостойкий пластик, который другие виды пластика при высокой температуре могут деформироваться или обесцветиться. Не используйте материалы из пластика.
• Липкая пленка	✓	Может использоваться для сохранения влаги. Не должна соприкасаться с продуктами. Будьте осторожны, чтобы не обжечься горячим паром или жиром.
• 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, алюминия 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 указанные таблицы и инструкции для правильного использования руководства на протяжении всего.

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	Налейте в чашку и разогревайте в открытой чашке. Поставьте чашку/кружку в центре вращающегося подноса. 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 посуду малярной крышкой. Хорошо перемешайте после разогрева. Еще раз перемешайте перед подачей на стол. Дайте постоять 2–3 минуты.		
Регу (охлажденное)	350 мл	600 Вт	5½–6½
Инструкции	Положите регу в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластиковой крышкой. Если изделие 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	4½–5½
Инструкции	Положите макаронные изделия (например спагетти или макароны) на мелкую керамическую тарелку. Накройте пластиком для микроволновой печи. Перемешайте перед подачей на стол. Дайте постоять 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	2½-3½
Макаронные изделия (замороженные) (тубочки с начинкой, макароны, лапша)	Инструкции		
	Положите блюдо из 2-х охлажденных комплектов на керамическую тарелку. Закройте его пленкой для микроволновой печи. Дайте постоять 3 минуты.		
	400 г	450 Вт	4-5½
	Инструкции		
	Положите замороженную пасту на большое плоское посуду (такой же, как блинница гриль). Оставьте тарелку на вращающемся по часовой стрелке. 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		
Числовые функции не работают 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 и/или внешняя панель пола влага.	Сотрите влагу с внешней панели.
	Выключите функцию замка от детей.	Отключите функцию замка от детей.
Экран не отображает	Выключена функция Eco (энергосбережение).	Выключите функцию Eco.
Духовка не работает	Отсутствует подача питания.	Убедитесь, что питание включено.
	Дверца открыта.	Закройте дверцу и повторите попытку.
	В духовке неисправность отсрочки из-за двери и потолка.	Удалите постороннее вещество или посторонний предмет и попробуйте снова.
Духовка не работает должным образом в режиме приготовления с помощью конвекции	Невозможность открыть дверцу, чтобы повернуть блюдо.	Подождите, пока блюдо снова не найдет кнопку START , чтобы запустить устройство.

Устранение неисправностей и информационные коды

Проблема	Причина	Решение
Во время работы устройства происходят сбои в подаче воздуха в помещение.	Помогите – не паникуйте! Проверьте в течение 10 минут, изменился ли температурный режим.	После завершения длительного процесса приготовления дайте печи остыть.
	Охлаждающий вентилятор не работает.	Послушайте, не идет ли охлаждающий вентилятор какой-нибудь звук во время работы.
	Испробуйте выключить густую пищу.	Погасите посуду в печи.
	Вокруг печи недостаточно пространства для вентиляции.	На задней и передней панели печи находится отверстие, обеспечивающее циркуляцию воздуха. При установке устройства следует оставить зазор в соответствии с информацией, приведенной в руководстве по установке.
	Поскольку составы хитов подпадают под кодовой сетевой розетки.	Для печи необходимо использовать одну сетевую розетку.
Во время работы печь становится слишком горячей, постоянно оплавляет пищу.	После включения не ждите, пока печь достигнет готовности к использованию, и не используйте ее, пока не появится сигнал «Готово».	Нельзя использовать печь в режиме «Готово», поскольку во время приготовления она может стать очень горячей, и ее содержимое может загореться.
Значительная поверхность духового шкафа становится очень горячей во время работы.	Вокруг печи недостаточно пространства для вентиляции.	На задней и передней панели печи находится отверстие, обеспечивающее циркуляцию воздуха. При установке устройства следует оставить зазор в соответствии с информацией, приведенной в руководстве по установке.
	Сверху на печь стоит посторонние предметы.	Уберите посторонние предметы с печи.

Проблема	Причина	Решение
Дверца плохо открывается	Остатки пищи застряли между дверцей и в верхней частью печи.	Тщательно очистите печь и используйте смазку отгладить дверь.
Нагрев, ключевая функция тождества, не работает независимо от размера.	Печь не работает, диет приготовления пищи с большого количества продуктов или используется неадекватная посуда.	Наполните один стакан воды в контейнер, тождества для использования в микроволновой печи и включите микроволновую печь на 1-2 минуты, чтобы проверить, нагревается ли вода. Уменьшите температуру приготовления продукта и снова включите печь. Используйте для приготовления контейнер с плоским дном.
Функция размораживания не работает.	Выполнены правильно и в соответствии с большим количеством.	Уменьшите температуру приготовления продукта и снова включите печь.
Освещение внутри духового шкафа не работает.	Дверца оставлена ​​открытой в течение длительного времени.	Освещение внутри печи может автоматически отключаться при использовании функции Эко. Закройте дверцу и нажмите кнопку «СТОП/ЭКО».
Во время приготовления пищи слышен запах жженой пищи.	Внутренняя лампа зажжена со стороны или изнутри.	Включите камеру устройства и проверьте запах.
Во время приготовления пищи слышен запах жженой пищи.	Большинство из функций, связанных с питанием, что порождает запах жженой пищи.	Переведите продукты, снова нажмите кнопку «СТАРТ», чтобы возобновить работу устройств.
Печь стоит неровно.	Печь установлена ​​на неровной поверхности.	Установите печь на плоской, устойчивой поверхности.
Во время приготовления пищи слышен запах жженой пищи.	Для приготовления пищи используется металлическая посуда.	Не используйте металлические контейнеры.

Устранение неисправностей и информационные коды

Информационный код

[illegible]

 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 структурой могут быть изменены без предварительного уведомления.

Модель	MS2315133A»
Источник питания	790 Вт, 8-канальный блок питания
Потребление электроэнергии СЧ	1150 Вт
Производительная мощность	100 Вт/800 Вт (IEC-705)
Рабочая частота	2-50 МГц
Размеры (Ш x В x Г)	
Внешние	489 x 275 x 538 мм
Внутренняя камера печати	330 x 217 x 324 мм
Объем	25 л
Вес	
Чистый	11 кг
Грубо	12 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 запрещается использовать для хранения пищевой продукции.



Символ «петля Мебиуса» указывает на возможность утилизации упаковки. Символ может быть дополнен обозначением материала упаковки в виде цифрового и/или буквенного обозначения.

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

WAVEZ

0761234

Заметки

