

Україна АгікріоуасЕгс-НД Стір 20180212142946

Україна АгікріоуасЕгс-НД Стір 20180212142946

# Микроволновая печь

## Руководство пользователя

MS23J5133A\*



SAMSUNG

MS23J5133A\*MS23J5133A\*MS23J5133A\*MS23J5133A\*

20180212 142946

## Содержание

<b>Инструкции по технике безопасности</b>	<b>3</b>
Важные инструкции по технике безопасности	3
<b>Установка</b>	<b>8</b>
Принадлежности	8
Место установки	8
Вращающийся гермет	8
<b>Обслуживание</b>	<b>9</b>
Очистка	9
Замена (ремонт)	9
Уход в случае длительного неиспользования	9
<b>Функции микроволновой печи</b>	<b>10</b>
Печь	10
Панель управления	10
<b>Использование микроволновой печи</b>	<b>11</b>
Принцип работы микроволновой печи	11
Проверка работы печи	11
Установка времени	12
Приготовление / разморозка	12
Уровень мощности	13
Настройка времени приготовления пищи	13
Остановка приготовления пищи	13
Настройка режима энергосбережения	14
Использование функции «Режим русской кухни»	14
Использование функции «Режим таяния»	18
Использование режима «Детское меню»	19
Использование функции «Режим супа/каши»	21
Использование функции «Режим напитков»	23
<b>2 Русский</b>	

Использование функции «Режим разморозки»	25
Использование функции «Режим ускоренной разморозки»	26
Использование функции «Режим разогрева»	27
Использование функции «Становление заготов»	27
Защитная блокировка (для детей) новой печи	28
Отключение звукового сигнала	28
<b>Руководство по выбору посуды</b>	<b>29</b>
<b>Руководство по приготовлению пищи</b>	<b>30</b>
<b>Устранение неисправностей и информационные коды</b>	<b>31</b>
Устранение неисправностей	31
Индикация неисправности	34
<b>Технические характеристики</b>	<b>34</b>

## Инструкции по технике безопасности

### ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТИЕ И СОХРАНИТЕ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ДАЛЬНЕЙШЕМ.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Если дверца или уплотнители дверцы повреждены, печь нельзя пользоваться, пока она не будет отремонтирована квалифицированным специалистом.

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

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

**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 осознать опасность неправильного с ней обращения.

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

- в служебных столовых, ресторанах, магазинах и в других организациях;
- на фермах;
- постояльцами в гостиницах, отелях и других гостиничных учреждениях;
- в учреждениях с полупансионом.



Используйте только подходящую для использования в микроволновых печах посуду.

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

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, губок, влажных тканей и др. может привести к травме, возгоранию или пожару.

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

Нагревание в микроволновой печи емкости с напитками может привести к замедленному бурному кипению; поэтому при обращении с такими емкостями следует соблюдать меры предосторожности.

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



## Инструкции по технике безопасности

Яйца в скорлупе и целые яйца, сваренные зкрутую, 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 тейлерах, 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 инструктированы по правилам 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 пристальным взглядом 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 избежания 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.



### Общие правила техники безопасности

Любое изменение или повреждение внешнего вида прибора является нарушением правил безопасности.

В микроволновой печи нельзя разогревать пищу или жидкости в термостойкую посуду, изготовленную из керамики, фарфора, эмалированного металла.

Не используйте безопорный, сломанный, горячий или остывший в течение длительного времени для очистки посуды.

Не следует устанавливать печь рядом с нагревательным прибором или легко воспламеняющимися материалами, в помещении с высоким уровнем влажности, пыли или в загазованных помещениях, а также, если на печь будет воздействовать прямой солнечный свет и вода, в местах возможной утечки газа на несвойственной поверхности.

Необходимо обеспечить соблюдение требований безопасности, соответствующих местным или государственным правилам.

Регулярно очищайте контакты вилки питания с помощью сухой тряпки для удаления с них посторонних веществ.

Не касайтесь, не сгибайте кабель питания и не ставьте на него тяжелые предметы.

Во избежание возгорания, скрепленного провода (провода) следует незамедлительно прервать подачу питания. Не прикасайтесь к кабелю питания.

Не прикасайтесь к кабелю питания или проводу руками.

Не важно какой температуры работа проводов, во избежание возгорания кабеля, вилки или шнура.

Не засовывайте в печь пальцы или посторонние предметы. При подаче в печь постороннего предмета отключите кабель питания и обратитесь в местный сервисный центр компании Samsung.

Печь не должна подвергаться чрезмерному давлению и ударам.

Не размещайте печь на хрупких предметах.

Напряжение, частота и сила тока в сети питания должны соответствовать характеристикам устройства.

Вилку кабеля питания следует надежно вставить в соответствующий розетку. Не используйте переходники с несколькими гнездами, удлинители или другие приспособления, преобразователи.

Не размещайте кабель питания на металлических предметах. Кабель питания следует прокладывать между предметами и за печью.

Не используйте поврежденную вилку, кабель питания или плохо зафиксированную сетевую розетку. В случае порчи кабеля вилки обратитесь в местный сервисный центр компании Samsung.

Не касайтесь воды непосредственно на печь.

Не размещайте на печке электрические или другие предметы, которые могут перегреться.

Не составляйте летучие вещества, например ионизирующие на поверхности печи.

Не прикасайтесь к печи, особенно к дверце, пока вы будете осторожно принимать пищу и напитки, содержащие спирт, поскольку пары спирта могут вступить в контакт с нагревательными элементами печи, что может вызвать возгорание или повреждение дверцы. При открытии или закрытии дверцы следите, чтобы дети находились в безопасном месте.

### Предупреждения по использованию микроволновой печи

Нагревание микроволнами жидкостей с наполнителями может привести к закипанию, брызганью, кипению.

При обращении с жидкостями следует соблюдать осторожность. После извлечения из печи следует всегда давать напиткам остыть не менее 20 секунд. При необходимости выпитки следует помещать их во время нагрева.

Напитки следует вскипятить, помешивая после нагрева.

При работе с напитками следуйте следующим рекомендациям по безопасности:

1. Погрузите объект в печь в соответствии с инструкцией.
2. Наложите крышку на емкость.
3. Не касайтесь крышки, вилки или шнура.

Во избежание ожогов, держите ручки и содержимое вдали от себя сразу после приготовления.

Не используйте микроволновую печь для обработки живых организмов, поскольку теплоотдачу нельзя контролировать.

Инструкции по технике безопасности

## Инструкции по технике безопасности

### Меры предосторожности при работе с микроволновой печью

Следует избегать сильного удара, который может нанести днище микроволновой печи. Не следует использовать металлические предметы (керамическую посуду, золотой или серебряной отделкой, шаурму и т.д.).

Проволочные предметы необходимо снимать. Возможно образование электрической дуги.

Не используйте микроволновую печь для сушки бумаги или одежды.

При разогревании небольшого количества пищи сократите время, чтобы предотвратить ее перегревание или прожаривание. Кабель и вилка питания должны находиться вдали от источников воды или тепла.

Во избежание взрыва не следует разогревать в микроволновой печи яйца в скорлупе, яйца, сваренные вкрутую. Не следует разогревать в микроволновой печи герметичные контейнеры или контейнеры с жестким дном (например, кукурузу, орехи, томаты и т.д.).

Не закрывайте вентиляционные отверстия тканью или бумагой. Это может привести к пожару. В случае перегрева печь может автоматически отключиться. Ее включение будет невозможно, пока печь не остынет до допустимой температуры.

Обязательно пользоваться чехлами или рукавицами при извлечении посуды из печи.

Переключайте мощность в режим размораживания после. Не открывайте дверцу в течение 20 секунд после того, как печь отключится, чтобы предотвратить бурное кипение.

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

Не включайте микроволновую печь, если в ней нет пригодной для пищи. В целях безопасности при работе с микроволновой печью нельзя включать ее на более, чем 20 минут. После каждой загрузки микроволновой печи рекомендуется помещать в нее стакан воды для охлаждения СВ-волны.

При установке печи следует обеспечить свободное пространство вокруг нее в соответствии с указаниями в данной руководящей литературе (см. раздел "Установка микроволновой печи").

Соблюдайте осторожность при подключении шнура электропитания к сетевой розетке, расположенной рядом с печью.



### Меры предосторожности при работе с микроволновыми приборами

Не сближайтесь с радиационным излучением при открытии дверцы. Избегайте вдыхания воздуха, выходящего из стромента пылесоса.

- Во время работы не следует открывать дверцу. Не прикасайтесь к открытым близлежащим функциям (например, вентиляторам). Не ставьте посторонние предметы в отсек для беспроводных функций.

- Не допускайте попадания посторонних предметов между дверцей и передней панелью печи, а также не допускайте попадания предметов в отсек для приготовления пищи. После использования печи следует удалить все предметы, лежащие на поверхности, а затем просушить прибор.

- Не включайте микроволновую печь, если она повреждена. В этом случае ее можно включать только после ремонта квалифицированным специалистом.

- **Важно!** Необходимо закрыть дверцу микроволновой печи надлежащим образом. Дверца не должна быть полностью закрыта, дверца не должна быть повреждена или слабо закреплена; уплотнитель на дверце и уплотнительные поверхности не должны быть повреждены.

- Все операции по установке, регулировке и ремонту должны выполняться квалифицированным специалистом.



### Ограниченная гарантия

Компания Samsung не несет ответственности за любые повреждения, возникшие в результате использования продукта, если таковые повреждения произошли по вине покупателя. Продукты, на которые распространяется данная гарантия, не подлежат возврату.

- Любая ручная, механическая или электронная повреждение или повреждения.
- Сменный или отсутствующий корпус, детали или запчасти.

Данную микроволновую печь следует использовать только по назначению в соответствии с инструкцией, прилагаемой к данному устройству. Прочтите и соблюдайте все предупреждения и меры безопасности, указанные в руководстве пользователя. При установке, обслуживании и эксплуатации микроволновой печи необходимо руководствоваться здравым смыслом, быть внимательным и осторожным.

Поскольку данное устройство предназначено для домашнего использования, характеристики и возможности микроволновой печи могут немного отличаться от стандартных характеристик, указанных на упаковке и в руководстве пользователя. По всем основным вопросам обратитесь в местный сервисный центр компании Samsung или с помощью информации на веб-сайте по адресу [www.samsung.com](http://www.samsung.com).

Данную микроволновую печь следует использовать только для нагрева пищи. Она предназначена для использования только в домашних условиях. Запрещается использовать устройство для нагрева взрывчатых веществ, легковоспламеняющихся жидкостей, жидкостей, находящихся в герметичной упаковке. 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) и включает в себя все устройства ЕМ (группы 1 и 2, класса В, Группа 2), 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 с дуговыми электродами и использующие электрические сети низкого напряжения в жилых зданиях.

### Правильная утилизация изделия (Использованное электрическое и электронное оборудование)



Для большинства стран, использующих систему раздельного сбора отходов (WEEE), данное изображение указывает, что данное 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 повреждений, связанных с окружающей средой и здоровьем людей, необходимо утилизировать данное изделие для обеспечения возможности переработки. Пожалуйста, используйте утилизацию изделия и его электронные аксессуары отдельно от прочих отходов.

Сделайте это вместе с другими участниками в своем регионе с помощью программы добровольного сотрудничества, которую можно получить у продавца или в соответствующей государственной организации.

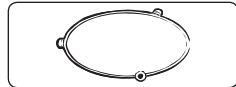
Важно использовать данную информацию и обратиться к своему поставщику и ознакомиться с условиями доставки, оплаты и возврата. Запрещается утилизировать изделие и его электронные аксессуары вместе с другими бытовыми отходами.

Инструкция по технике безопасности

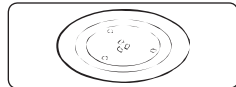
## Установка

### Принадлежности

В зависимости от модели в комплектацию входит несколько принадлежностей, которые выпадают от различных функций.



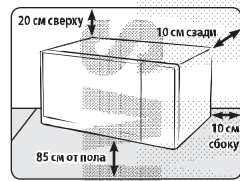
**01 Ролликовая подставка** (Roller stand) — вешает на дверцу печи.  
**Назначение:** Ролликовая подставка поддерживает вращающийся поднос.



**02 Вращающийся поднос** (Rotating tray) устанавливается на ролликовую подставку, для этого его центр совмещают с муфтой.  
**Назначение:** Вращающийся поднос выполняет функцию перемещения посуды в печи и для его можно без труда снять для чистки.

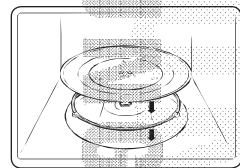
**ВАЖНО**  
**НЕ** используйте микроволновку **без** ролликовой подставки и вращающегося подноса.

### 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 прибора, а 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 всей микроволновой печи. При необходимости используйте только одобренные удлинительные кабели.
- Перед торцом используйте постротек впадинной канавки: внутреннее уплотнение или уплотнитель на дверце.

### Вращающийся поднос



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

## Обслуживание

### Очистка

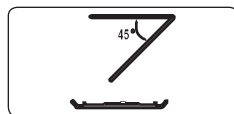
Необходимо выполнять регулярную очистку печи, чтобы на внешней поверхности и во внутренней камере не скапливались загрязнения. Обратите особое внимание на дверцу, уплотнение двери, а также ширину поддона, роликовую подачу (применительно только для определенных моделей).

Если дверца плохо открывается или закрывается, прежде всего убедитесь, что скопилось ли грязь за уплотнением дверцы. Если уплотнительную ленту, смонтированную на внутренней и внешней поверхности печи, промойте и высушите.

### Удаление стойких загрязнений и неприятных запахов из печи

1. Убедитесь, что в печи нет посторонних предметов, и поставьте стакан с разбавленным лимонным соком в центр варочной поверхности.
2. Нарезайте небольшие кусочки лимонной корки.
3. По окончании цикла подождайте, пока печь остынет. Затем откройте дверцу и протрите камеру для приготовления.

### Очистка внутренней поверхности для моделей с поворотным нагревателем



Чтобы очистить верхнюю часть камеры приготовления, опустите верхний нагревательный элемент на 45°, как показано на рисунке. Это позволит получить доступ к верхней части. Зачистив работу, поднимите верхний нагревательный элемент в исходное положение.

### ВНИМАНИЕ

- Следите, чтобы на дверце и уплотнении дверцы не накапливались загрязнения, дверца должна открываться и закрываться без усилий. В противном случае срок службы печи может сократиться.
- Не проливайте воду на вентиляционные отверстия печи.
- Не используйте для очистки абразивные или химические вещества.
- После каждого использования необходимо дождаться, пока печь остынет, и очистить камеру приготовления с помощью мягкого моющего средства.



### Замена (ремонт)

#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Внутри печи нет элементов, которые можно отремонтировать или заменить самостоятельно.

- Если возникли проблемы с печью, обратитесь к авторизованному специалисту или в местный сервисный центр компании Samsung для получения технической помощи.
- Если необходимо заменить запчасть, обратитесь в местный сервисный центр компании Samsung. Не выполняйте замену самостоятельно.
- Если возникли проблемы с наружным корпусом печи, необходимо сразу отключить печь от источника питания, а затем обратиться в местный сервисный центр компании Samsung.

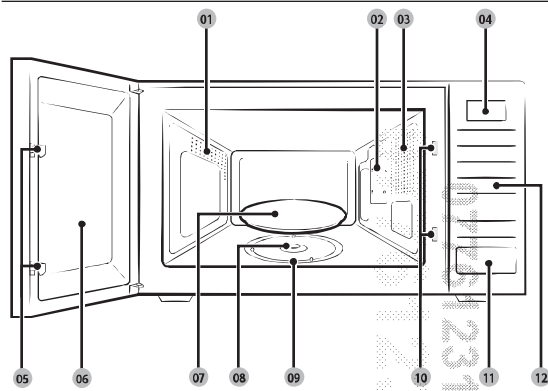
### Уход в случае длительного неиспользования

- Если печь не используется в течение длительного периода времени, отключите ее от источника питания, выньте из нее все продукты и компоненты. Пыль и влага, накопившиеся за это время, могут повлиять на эффективность работы устройства.

Функции микроволновой печи

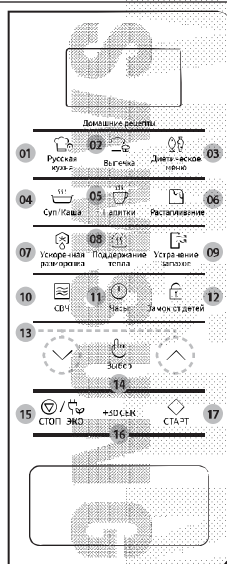
## Функции микроволновой печи

### Печь



- 01 Вентиляционные отверстия
- 02 Защитный экран для микроволн (экран безопасности)
- 03 Осушитель
- 04 Духовка
- 05 Защитный диск
- 06 Дверца
- 07 Вращающийся поднос
- 08 Муфта
- 09 Ролики подставки
- 10 Отверстия для блокировки замка
- 11 Кнопка для скрытия дверцы
- 12 Панель управления

### Панель управления



- 01 Русская кухня
- 02 Выпечка
- 03 Духовка
- 04 Суп/Каша
- 05 Чай
- 06 Растворивание
- 07 Ускоренная разморозка
- 08 Поддержание тепла
- 09 Устранение запаха
- 10 СВЧ
- 11 Часы
- 12 Замок от детей
- 13 Ввод
- 14 Выход
- 15 СТОП/ЭКО
- 16 +30 СЕК
- 17 СІАРІ

## Использование микроволновой печи

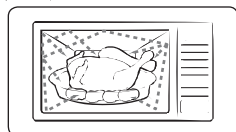
### Принцип работы микроволновой печи

Микроволны представляют собой высокочастотные электромагнитные волны, высвобождающаяся энергия микроволны позволяет быстро и равномерно разогревать пищу без повреждения ее формы и цвета.

Микроволновую печь можно использовать для:

- Размораживание (в том числе и ледостой-ековой)
- Приготовление пищи
- Разогрев

Принцип приготовления пищи



1. Волны СВЧ генерируются магнетроном, равномерно ради распространяются в процессе вращения. Скорость вращения подается за счет элетронной лампы. Микроволны проникают в продукт на глубину до 2,5 см. Затем они отражаются от поверхности за счет ради распространения в полости печи.
2. Время приготовления пищи может различаться в зависимости от количества и состава ингредиентов. Займите пропорции:
  - курица: 1 кг/10 минут/1 литр воды
  - картофель: 1 кг/10 минут/1 литр воды
  - капуста: 1 кг/10 минут/1 литр воды

### ВАЖНО

Поскольку центральная часть блюда готовится за счет расщепления тепла, приоткрывайте дверцу и дождитесь, пока блюдо из печи. Поэтому необходимо соблюдать время в держки/ГЛД, указанное в рецептах блюд, и в данной инструкции, для того чтобы избежать:

- Равномерного распределения пищи в тарелке в центральном месте.
- Однородную температуру по всей поверхности пищи.

### Проверка работы печи

Отказавшись нажать кнопку «СТАРТ», вы сможете в любое время проверить, правильно ли работает печь.

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



1. Нажмите кнопку **+30 СЕК** и установите значение времени на 4-6 минут, нажмите кнопку **+30 СЕК** требуемое количество раз.

2. Нажмите кнопку **СТАРТ**.

**Результат.** После нагревания микроволны в стакане вода должна кипеть. Если вода не кипит, закройте дверцу.

### ПРИМЕЧАНИЕ

Микроволновую печь следует подключить к стандартной сетевой розетке. Печь должна быть установлена в соответствии с инструкцией. Если не используется максимальная полезная мощность, потребуется больше времени, чтобы довести блюдо до кипения.





## Использование микроволновой печи

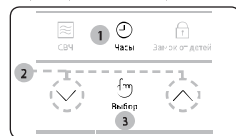
### Установка времени

При гонде в 7.11 на дисплее автоматически отображается значение времени "88.88", затем "1.00".  
Установите те же значение. Часы могут показывать время в 12-часовом или 24-часовом формате. Часы необходимо установить в следующий случай:

- при первоначальной установке микроволновой печи;
- после сбоя электроснабжения.

#### ПРИМЕЧАНИЕ

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



1. Нажмите кнопку **Часы**.
2. Нажмите кнопку **Вверх/Вниз**, чтобы задать формат отображения времени (12-часовой или 24-часовой).
3. Для завершения настройки нажмите кнопку **Выбор**.
4. Нажмите кнопку **Вверх/Вниз**, чтобы установить значение часов.
5. Нажмите кнопку **Выбор**.
6. Нажмите кнопку **Вверх/Вниз**, чтобы установить значение минут.
7. Когда на дисплее отобразится правильное время, нажмите кнопку **Выбор**, чтобы запустить часы.  
**Результат:** Время отобразится, когда вы используете микроволновую печь.



### Приготовление/разогрев пищи

Нижне описывается процесс приготовления или разогрева пищи.

#### ВАЖНО

ОБЯЗАТЕЛЬНО проверяйте заданные параметры приготовления пищи перед тем, как вставить печь без прижогов.

Сначала поместите блюдо в камеру, закройте дверцу.

Никогда не включайте микроволновую печь, если в ней нет продуктов.



1. Нажмите кнопку **СВЧ**.  
**Результат:** На дисплее отобразится следующая информация: (режим СВЧ).
2. Нажмите кнопку **Вверх/Вниз** до тех пор, пока на дисплее не отобразится желаемый уровень мощности.  
После этого нажмите кнопку **Выбор**, чтобы установить уровень мощности.  
• Если вы выбрали 5 секунд, значение мощности не будет использоваться, так как для этой категории часов переключится на установку времени приготовления.
3. Установите время приготовления, нажав кнопку **Вверх/Вниз**.  
**Результат:** Отобразится время приготовления.
4. Нажмите кнопку **СТАРТ**.  
**Результат:** Если загорится свет, и появится звуковой сигнал, это означает, что процесс приготовления пищи по завершении контроле:  
1) Возвращается 4 звуковых сигнала.  
2) Сигнал, сопровождающий завершение приготовления пищи по завершении звукового сигнала (в минуту).  
3) Затем снова отображается текущее время.

**ВАЖНО**

Никогда не включайте микроволновую печь с пустой полостью.

**ПРИМЕЧАНИЕ**

Если нужно быстро заморозить блюдо на максимальной мощности (800 Вт), нажмите кнопку **+30 СЕК** столько раз, сколько необходимо (до 30 секунд), чтобы задать время при разморозке. 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 время при разморозке следует уменьшить.

**ПРИМЕЧАНИЕ**

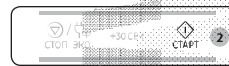
При выборе более низкого уровня мощности время приготовления следует увеличить.

**Настройка времени приготовления пиццы**

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



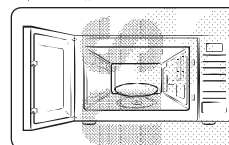
1. Нажмите кнопку **+30 СЕК** один раз, чтобы добавить 30 секунд.



2. Нажмите кнопку **СТАРТ**.

**Остановка приготовления пиццы**

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



1. Временная остановка: откройте дверцу.  
**Результат:** Приготовленная пицца останется. Чтобы возобновить процесс приготовления, 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 микроволновки, просто нажав кнопку **СТОП/ЭКО**.

Использование микроволновой печи



## Использование микроволновой печи

### Настройка режима энергосбережения

Данная печь оснащена режимом энергосбережения.



- Нажмите кнопку **СТОП/ЭКО**.
- Нажмите кнопку **СТАРТ**.

#### ПРИМЕЧАНИЕ

**Функция автоматической экономии энергии**  
Если в процессе настройки или при зрительной остановке работы пользоваться не будет, микроволновая печь через 75 минут действия отключится и возобновится через 5 минут открытия, лампочка гаснет выключается через 5 мин. уд.

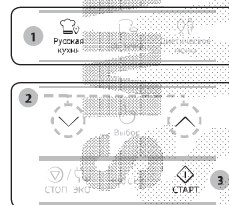
### Использование функций режима русская кухня

Функция **Русская кухня** предлагает 16 предварительных запрограммированных сезонных рецептов. Три из них являются интерактивными, позволяющими изменять мощность.

#### ПРИМЕЧАНИЕ

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

Сначала коллектите продукты в подходящую посуду и закройте дверцу.



1. Нажмите кнопку **Русская кухня**.
2. Выберите представляемые продукты, нажав кнопку **Вверх/Вниз**. Описание предварительно запрограммированных режимов приведено в таблице на следующей странице. Нажмите кнопку **СТАРТ**.
3. **Результат:** Инду разогревается в соответствии с выбранной программой.
  - 1) Воспроизводится 4 звуковых сигнала.
  - 2) Сигнал, напоминающий о завершении приготовления, воспроизводится 3 раза (одн. сигнал в минуту).
  - 3) Затем снова отображается текущее время.

Код/блюдо	Размер порции	Ингредиенты
1 Омлет	130-135 г	Яйца — 3 шт, молоко — 30 мл, соль — 2 г
	<b>Инструкции</b>	
		Забейте яйца с молоком и солью, выложите в сковороду и тушите на среднем огне. Готовьте 2-3 минуты.
2 Соусики с зелёным горошком	Соусик — 7 г л. Порционный горшок — 132 г	Соевый соус — 2 шт по 30 г, сливочное масло — 5 г, ко-ферментированный горшок — 35 г (без жидкости)
	<b>Инструкции</b>	Снимите оболочку с соевого горошка, промойте холодной водой, добавьте сливочное масло. Вернуть на огонь и выложить консервированный горошек. Начать готовить.
3 Рыба по-московски	270 г	01 Шампиньоны — 20 г, филе судака — 150 г, подсолнечное масло — 5 г 02 Сметана — 20 г (2x10 г) 03 Подлива печеночного происхождения — 2 шт (50-60 г шт), соль — 5 г, молотый белый перец — 5 г, тертый сыр — 25 г
	<b>Инструкции</b>	Положите грибы на тарелку рядом с рыбой. Поставьте кастрюлю на огонь (С1), добавьте три ложки сметаны. Посыпьте рыбу солью и перцем, добавьте сметану на керамическую тарелку (центр) (02). Готовьте 10-15 минут. Добавьте подливу (03). Посыпьте сверху сыром. Добавьте зелень. Разложите в тарелку рыбу, соус и сыр. Посыпьте сверху сыром (03). Продолжайте приготовление.

Код/блюдо	Размер порции	Ингредиенты
4 Мясные "Бюкки"	220 г	01 Мясной фарш (говядина и свинина) — 100 г, разделите на 10 частей, с фаршем — 40 г, соль — 1 г, черный молотый перец — 1/2 г, шафрановый порошок — 20 г, мелко рубленый чеснок — 2 г, куриный бульон или разведенный в воде бульонный кубик — 100 мл 02 Ингредиенты для соуса: мука — 5 г, растительное масло — 10 г, вода — 40 мл
	<b>Инструкции</b>	Добавьте фарш в миску с фаршем. Добавьте специи и перемешайте руками. Слейте три шарика. Положите лук и чеснок в глубокую тарелку. Посыпьте сверху мясные шарики и добавьте бульон. Поставьте тарелку в микроволновую печь. 01 Начните готовить соус. Подготовьте все ингредиенты для соуса. 02 После звукового сигнала добавьте соус в бульон с мясными битами. Перемешайте и продолжайте приготовление.
5 Куриные ножки с черносливом	275 г 2 шт	Замороженный лук — 15 г, начинка говяжьего фарша — 20 г, куриные окорачки — 2 шт (100-80 г), чеснок — 5-7 шт, 100 г, куриный бульон или разведенный в воде бульонный кубик — 230 мл
	<b>Инструкции</b>	Положите куриные ножки в глубокую тарелку. Сверху положите куриные ножки, добавьте начинку и бульон. Поставьте тарелку в микроволновую печь. Начните приготовление. После звукового сигнала переварите и продолжайте приготовление.

Использование микроволновой печи

## Использование микроволновой печи

Код/блюдо	Размер порции	Ингредиенты
6 Свинная шейка с горчицей	240 г	<p>01 Свинина (цельная часть) — 1 шт. г., сметана — 20 г., яйцо куриное — 20 г., куриный бульон или разведенный в воде бульонный кубик — 100 мл</p> <p>02 Ингредиенты для соуса: мука — 5 г, дымчатая горчица — 20 г., сметана — 40 г., вода — 50 мл</p>
<p><b>Инструкции</b></p> <p>Порежьте мясо порционными кусочками, подготовьте овощи, добавьте куриный бульон (01). Положите в глубокую тарелку. Добавьте по очереди яйца, сметану и куриный бульон. Подготовьте все ингредиенты для соуса (02). После звукового сигнала влейте смесь в бульон с мясом, перемешайте и продолжайте приготовление.</p>		
7 Печеный картофель	110-80 г 1-2 шт.	<p>Крупный картофель — 30-200 г, 1-2 шт.</p>
<p><b>Инструкции</b></p> <p>Промойте картофель и очистите его от кожуры. Положите в микроволновку по 1-2 шт. картофеля в зависимости от размера. Разложите его по отдельным тарелкам. После приготовления добавьте сливочное масло, сметану, сыр или другие приправы по вкусу.</p>		
8 Рагауты	260 г	<p>Нарезанный кубиками цыпленок — 100 г, нарезанная кубиками морковь — 50 г, нарезанный кубиками болгарский перец — 50 г, нарезанный кубиками лук — 5 г, мелкая рубленая чеснок — 5 г, томатная паста — 10 г, майонез или базилик — по вкусу, овощной бульон или разведенный в воде бульонный кубик — 30 мл</p>
<p><b>Инструкции</b></p> <p>Почистите все ингредиенты. Добавьте майонез и базилик. Тщательно перемешайте. Начните приготовление.</p>		

Код/блюдо	Размер порции	Ингредиенты
9 Рыба по-старорусски	240 г	<p>01 Нешкиovaná свекла — 30 г, незмороженая укропная зелень — 30 г, тахини/кунжутное масло — 15 г, рыбный/куриный бульон или разведенный в воде бульонный кубик — 200 мл</p> <p>02 Ингредиенты для соуса: мука — 10 г, томатная паста — 10 г, сметана — 30 г, вода — 50 г</p> <p>03 Филе карпа или судака — 150 г, лавровый лист — 1 шт.</p>
<p><b>Инструкции</b></p> <p>Сотрите соевую пасту с глубокой миски, добавьте тахини/бульон (01). Начните при приготовлении. После звукового сигнала тщательно перемешайте и добавьте смесь для соуса, сметаны и бульона (02). Добавьте рыбу и лавровый лист (03). Продолжайте приготовление.</p>		
10 Стейк-бабочка из лосося	125 г	<p>Стейк из лосося в форме бабочки — 150 г, 70 г, соль — 1 г, вода — 20 г (выжать сок лимона, для приготовления вайбор — 1 г)</p>
<p><b>Инструкции</b></p> <p>Добавьте стейк в стейк лосося. Положите на тарелку и добавьте воды. (При желании можно добавить сок). Поставьте в микроволновку и готовьте на максимальной мощности.</p>		
11 Вареная треска с маслом и яичным соусом	120-85 г, соус	<p>Филе трески — 14-15 г (или филе судака), лимон — 10 г (выжатый сок), соль — 1 г, вода — 30 г, лавровый лист — 1 шт. Соус: сливочное масло 84 г — 70 г (6 г в в), рубленая петрушка — 3-5 г, сливочное масло — 30 г (режим СВЧ на мощности 800 Вт — 1 мин)</p>
<p><b>Инструкции</b></p> <p>Добавьте стейк в стейк лосося. Готовьте на тарелку и добавьте воды. Поставьте в микроволновку и начните приготовление. Отдельно приготовить соус. Сварите рыбу в микроволновке с овощными кубиками. Трубите петрушку и растопите сливочное масло. Смешайте все ингредиенты и положите сверху на рыбу.</p>		

Код/блюдо	Размер порции	Ингредиенты
12 Вареная индейка с овощами	215 г	Нарезанное помидором филе индейки — 150 г; нашинкованный лук — 50 г; нашинкованный морковь — 15 г; нашинкованная морковь — 20 г; куриный бульон или разведенный в воде бульонный кубик — 30 мл
	<p><b>Инструкции</b></p> <p>Поместите все ингредиенты в кастрюлю и добавьте кипящий бульон. Начните приготовление. После закипания сигнала, переведите кусочки филе, переварите овощи и продолжайте приготовление.</p>	
13 Судак с помидорами и сыром	150 г	Филе судака (или карпа) — 80-100 г; майонез — 10 г; соль — 1 г; нарезанные кружочками помидоры — 2 г; тертый сыр — 20 г
	<p><b>Инструкции</b></p> <p>Смажьте майонезом и посолите филе рыбы. Положите на рыбу помидоры, сверху их — зубчик чеснока. Сверху посыпьте сыром. Положите на тарелку и начните приготовление. Добавьте зубчик чеснока.</p>	
14 Форель с овощами	210-240 г	Сливочное масло — 10 г (2,5 ч.л.); нашинкованная морковь — 35 г; нашинкованный лук — 25 г; мелко рубленый чеснок — 3 г; рубленые листья салата — 5 г; форель — 1 шт. (200-250 г); соль — 1 г; молотый белый перец — 0,5 г; сливочное масло — 5 г
	<p><b>Инструкции</b></p> <p>Смажьте дно сковороды бумагой или вощеным маслом. Выложите на бумагу морковь, лук, чеснок и салат. На сковороде сделайте жареную форель. Смажьте рыбу сливочным маслом. Накройте бумагой. Поставьте в микроволновую печь и начните приготовление.</p>	

Код/блюдо	Размер порции	Ингредиенты
15 Перец фаршированный	190-400 г 2 шт	<p><b>01:</b> Болгарский перец — 2 шт. (80 г/шт.); мякоть фаршированных овощей (капуста и салат) — 50-100 г (сделайте на две части); отваренный рис — 10-20 г; соль — 0,5 г; черный молотый перец — 1/8 г; говяжий бульон или разведенный в воде бульонный кубик — 2,0 мл</p> <p><b>02:</b> Ингредиенты для соуса: мука — 5 г; томатная паста — 10 г; вода — 50 мл</p>
	<p><b>Инструкции</b></p> <p>Для перца разложите фарш. Добавьте специи и перемешайте руками. Удалите из перца сердцевину и семена. Заполните перец фаршем. Поставьте в глубокую кастрюлю, добавьте бульон (0,2) и начните приготовление. Приготовьте все ингредиенты для соуса (02). После звукового сигнала залейте смесь в бульон с фаршированным перцем. Готовьте и продолжайте приготовление.</p>	
16 Стейк из лосося на пару	150-200 г	Стейк лосося с костями и кожей — 200-250 г; соль — 1 г; лимон — 15 г (выжать сок); вода — 20 г
	<p><b>Инструкции</b></p> <p>Добавьте специи к стейку лосося. Положите на тарелку и добавьте воды. Поставьте в микроволновую печь и начните приготовление.</p>	

Использование микроволновой печи

## Использование микроволновой печи

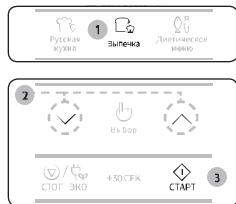
### Использование функций режима выпечка

Функция **Выпечка** предлагает 2 предзаготовительных запрограммированных по всем рецептам. Помимо времени установки, есть время приготовления или уровень мощности.

#### ПРИМЕЧАНИЕ

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

Снимать кончики вилки в центре блюда, а также и закорючки.



1. Нажмите кнопку **Выпечка**.
2. Выберите тип приготовления продукта, нажимая кнопку **Вверх/Вниз**.  
Описание предзаготовительных запрограммированных режимов приготовления в таблице на следующей странице.  
Нажмите кнопку **СТАРТ**.
3. Нажмите кнопку **СТАРТ**.  
**Результат:** Гиде разогреться в соответствии с выбранной программой.
  - 1) Воспроизводится звуковая сигнализация.
  - 2) Сигнал, напоминая о том, что время приготовления истекло, воспроизводится 3 раза (сдвоенный сигнал).
  - 3) Затем снова отображается текущее время.

Код блюда	Размер порции	Инструкции
Кекс	180 г	Солер — 40 г, ванильный сахар — 5 г, сливочное масло — 40 г, яйцо — 1/2 шт, молоко — 30 мл, сахар — 10 г, мука — 100 г  <b>Инструкции</b> Шпатель перемешайте сахар, ванильный сахар и сливочное масло. Добавьте яйца. Добавьте остальные ингредиенты. Положите порционную массу в форму, смазанную сливочным маслом. Начните приготовление. Дайте кексу остыть, прежде чем вынуть его из формы.
Лимонные шарик	2 шт (5 шт)	Дука — 100 г, сливочное масло — 50 г, сахар — 40 г, лимонный сок — 1/2 шт, лимонная цедра — 1 ст.л., лимонная цедра (для украшения) — 1 шт, сахарная пудра — 30 г  <b>Инструкции</b> Шпатель перемешайте все ингредиенты. Сделайте пять шариков. Выложите их на пергаментную бумагу. Поставьте на вращающийся поднос. Начните приготовление. После звукового сигнала нажмите кнопку сверху и выньте желтки, посыпьте сахарной пудрой и продолжайте готовить. Дайте блюду остыть.



### Использование режима диетическое меню

Функция **Диетическое меню** предназначена для приготовления пищи в соответствии с требованиями диетологии. При этом не нужно устанавливать время приготовления или уровень мощности.

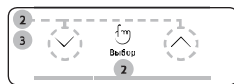
#### ПРИМЕЧАНИЕ

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

Сначала нажмите кнопку в центре вращающегося подноса и закройте крышку.



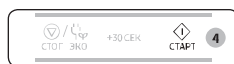
1. Нажмите кнопку **Диетическое меню**.



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

- 1) Овощи/Крупы
- 2) Птица/Рыба

3. Затем выберите посуду для приготовления с помощью кнопок **Вверх/Вниз**. Описание посуды и количество порций приведены в таблице на следующей странице.



4. Нажмите кнопку **СТАРТ**. **Результат:** Гиде разговаривает в соответствии с выбранной посудой.

- 1) Воспроизводится 4 звуковых сигнала.
- 2) Сигнал, напоминая о готовности или о том, что время приготовления истекло (звук длится 3 секунды).
- 3) Звук сигнала отображается на дисплее.

### 1. Овощи/Крупы

Код/блюдо	Размер порции	Инструкции
1-1 Брокколи	250г	Промойте овощи или брокколи и приправьте соевым соусом. 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	250г	Промойте и очистите морковь, а также помидоры среднего размера. 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	250г	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	250г	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	250г	Промойте початки, очистите кукурузу и очистите в отдельное стеклянное блюдо. Накройте пленкой для микроволновой печи и протрите пленку. Дайте постоять 1-2 минуты.
1-6 Очищенный картофель	250г	Промойте и очистите картофель, затем нарежьте его ломтиками одинакового размера. Выложите в стеклянную миску с крышкой. Добавьте 50 мл (2 ст.л.) воды. Поставьте миску в центр вращающегося подноса. Готовьте с закрытой крышкой. Дайте постоять 1-2 минуты.
1-7 Коричневый рис	180г	Если вы используете замороженный коричневый рис, разморозьте его в микроволновой печи. Добавьте достаточное количество воды (250 мл). Готовьте с закрытой крышкой. Перед тем как дать блюду постоять в печи, переключите и добавьте соль по вкусу. Дайте постоять 5-10 минут.

Использование микроволновой печи

## Использование микроволновой печи

Код/блюдо	Размер порции	Инструкции
1-8 Макаронь из непросеянной муки	125 г	Используйте большое стеклянное блюдо с крышкой, предназначенное для микроволновой печи. Добавьте 500 мл кипятка и хорошо перемешайте. Готовьте, накрыв крышкой. Переключите перед выдержкой и добавьте соль в воду (перешагивая на слои). Дайте постоять 1 минуту.
1-9 Киноа	125 г	Используйте большое стеклянное блюдо с крышкой, предназначенное для микроволновой печи. Добавьте двойной объем холодной воды (250 мл). Готовьте с закрытой крышкой. Перед тем как дать блюду постоять в печи, переключите и добавьте соль и травы. Дайте постоять 1-3 минуты.
1-10 Булгур	125 г	Используйте большое стеклянное блюдо с крышкой, предназначенное для микроволновой печи. Добавьте двойной объем холодной воды (250 мл). Добавьте с закрытой крышкой. Перед тем как дать блюду постоять в печи, переключите и добавьте соль и травы. Дайте постоять 1-5 минут.

## 2. Птица/Рыба

Код/блюдо	Размер порции	Инструкции
2-1 Куриная грудка	300 г (2 шт.)	Положите кусочек птицы на керамическую тарелку. Накройте пленкой для микроволновой печи. Проткните пленку. Поставьте блюдо на вращающийся поднос. Дайте постоять 2 минуты.
2-2 Грудка индейки	300 г (2 шт.)	Положите кусочек птицы на керамическую тарелку. Накройте пленкой для микроволновой печи. Проткните пленку. Поставьте блюдо на вращающийся поднос. Дайте постоять 2 минуты.
2-3 Рыбное филе на треле	300 г (2 шт.)	Положите рыбу и поместите на керамическую тарелку, добавьте лимонный сок. Накройте пленкой для микроволновой печи. Проткните пленку. Поставьте блюдо на вращающийся поднос. Дайте постоять 1-2 минуты.
2-4 Филе лосося	300 г (2 шт.)	Положите рыбу и поместите на керамическую тарелку, добавьте лимонный сок. Накройте пленкой для микроволновой печи. Проткните пленку. Поставьте блюдо на вращающийся поднос. Дайте постоять 1-2 минуты.
2-5 Свежие креветки	250 г	Положите креветок и поместите на керамическую тарелку, добавьте лимонный сок. Накройте пленкой для микроволновой печи. Проткните пленку. Поставьте блюдо на вращающийся поднос. Дайте постоять 1-2 минуты.
2-6 Форель	200 г (1 шт.)	Положите 1 целую свежую рыбу на тарелку для блюда. Добавьте лимонный сок и лимонный сок. Накройте пленкой для микроволновой печи. Проткните пленку. Поставьте блюдо на вращающийся поднос. Дайте постоять 2 минуты.

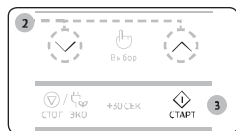
### Использование функций режима суп/каша

Функция **Суп/Каша** предлагает 9 предварительно запрограммированных порций супов и каш. При этом не нужно устанавливать время приготовления или уровень мощности.

#### ПРИМЕЧАНИЕ

Следует использовать только ту посуду, которая предназначена для мультиварки.

Сначала нажмите кнопку в центре блока управления, чтобы выбрать функцию.



1. Нажмите кнопку **Суп/Каша**.

2. Выберите тип приготовления продукта, нажав кнопку **Вверх/Вниз**.  
Описание предварительно запрограммированных режимов приготовления находится в руководстве по эксплуатации.

3. Нажмите кнопку **СТАРТ**.  
**Результат.** Печь начнет работу в соответствии с выбранным рецептом.

- 1) Воспроизводится звуковой сигнал.
- 2) Сигнал, напоминая о начале приготовления.
- 3) Затем снова отображается текущее время.

Код блюда	Размер порции	Ингредиенты
1 Каша овсяная	200 г	Соевые хлопья «Геркулес» — 30 г, сахар — 5 г, соль — 0,5 г, закваска — 200 мл, вода, молоко — 500 мл
2 Мясная солянка	240 г	<p><b>01</b> Нашинкованный лук — 45 г, свежий бульон или разведенный в воде бульонный кубик — 250 мл</p> <p><b>02</b> Картофель — 1 шт., соевый соевый соус — 30 г, томатная паста — 10 г, майонез — 1 ст. ложка, соль — 2 ст. ложки, уксус — 1 ст. ложка, растительное масло — 30 г, соевый бульон (разведенный в воде бульонный кубик) — 500 мл</p>
3 Борщ	240 г	<p><b>01</b> Тертая свекла — 50 г, свежий бульон или разведенный в воде бульонный кубик — 20 г, тертая морковь — 5 г, нашинкованный лук — 10 г, томатная паста — 15 г, сахар — 5 г</p> <p><b>02</b> Говяжий бульон или разведенный в воде бульонный кубик — 500 мл, лавровый лист — 1 шт., уксус 9% — 5 мл (по желанию)</p>
		<p><b>Инструкция</b> Положите все ингредиенты в кастрюлю (или добавьте соевый бульон или разведенный в воде бульонный кубик) и лавровый лист. Начните приготовление.</p>

Использование мультиварной печи



Использование микроволновой печи

### Использование микроволновой печи

Код/блюдо	Размер порции	Ингредиенты
4 Куриный суп с лапшой	340 г	Вермишель — 10 г, куриное масло — 50 г, тертая морковь — 5 г, пахта (козье) — 5 г, лук — 10 г, куриный бульон или разведенный в воде бульонный кубок — 440 мл
		<b>Инструкции</b> Положите вермишель в большую миску, добавьте кипящий бульон и остальные ингредиенты. Тщательно перемешайте и накройте крышкой.
5 Щи	250 г	<b>01</b> Шейка свиная (кусочек) — 70 г, свиной фарш — 20 г, куриный бульон или разведенный в воде бульонный кубок — 100 мл
		<b>02</b> Яйца — 2 шт., мука — 5 г, растительное масло — 1 ст. ложка — 50 мл, свежие соевые бобы — 20 г
<b>Инструкции</b>	Положите мясо и лук в глубокую тарелку и добавьте бульон. (1) Начните приготовление. После звукового сигнала сварите, добавьте соус (2) и овощи, бульон и миску. Перемешайте и продолжите процесс приготовления.	
6 Суп из овощей	350 г	Замороженные овощи — 150 г, овощной бульон или разведенный в воде бульонный кубок — 300 мл
		<b>Инструкции</b> Положите все ингредиенты в большую миску и добавьте кипящий бульон. Начните приготовление.
7 Суп по-корейски	170 г (1 порция)	корейский рамен — 1 порция, вода (комнатной температуры) — 550 мл
		<b>Инструкции</b> Залейте лапшу из упаковки кипящей водой и держите в миске в течение 550 мл, пригодную для использования в микроволновой печи. Тщательно перемешайте лапшу с соусом и промойте в холодной воде. Положите миску в микроволновую печь и начните приготовление.



Код/блюдо	Размер порции	Ингредиенты
8 Суп с пельменями	185 г (5 шт.)	Замороженные пельмени — 5 шт. (по 10–12 г), куриный бульон или разведенный в воде бульонный кубок — 600 мл, черный перец горошком — 3 шт., лавровый лист — 1 шт.
		<b>Инструкции</b> Положите все ингредиенты в большую миску и добавьте кипящий бульон. Начните приготовление. После звукового сигнала перемешайте и продолжите приготовление.
9 Каша гречневая	200 г	Гречневая крупа — 10 г, соль — 2 г, кипящая вода — 300 мл
		<b>Инструкции</b> Насыпьте гречневую крупу в глубокую тарелку и добавьте соль. Добавьте кипящую воду и тщательно перемешайте. Начните приготовление.



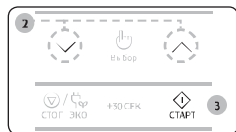
### Использование функций режима напитки

Функция **Напитки** предлагает 10 различных запрограммированных рецептов. При этом необходимо учитывать время приготовления или уровень наполненности.

#### ПРИМЕЧАНИЕ

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

Снимать контеинер лучше в центре вращающегося тарелки и закрытой дверце.



1. Нажмите кнопку **Напитки**.
2. Выберите тип приготовления с помощью нажатия кнопки **Вверх/Вниз**. Описание предварительно запрограммированных рецептов показано в таблице на следующей странице. Нажмите кнопку **СТАРТ**.
3. **Результат.** Гиде разогрелась в соответствии с выбранной программой.
  - 1) Воспроизводится звуковая сигнализация.
  - 2) Сигнал, напоказ, о окончание приготовления.
  - 3) Затем снова отображается текущее время.

Код блюда	Размер порции	Ингредиенты
1 Чай с лимоном и мятой	200-300 мл	Вода — 200 мл, чайные листья — 0,5 ст.л., лимон — 1 ломтик, мята — несколько веточек
	<b>Инструкция</b>	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. Присладите.
2 Лимонный	50-120 мл	Сухое красное вино — 150 мл, соль — 20 г, лимон — 10 г, сахар — 10 г, корица — 1 чайная ложка — 1
	<b>Инструкция</b>	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 — 200 мл, корица — 1/2 ст.л., мед — 1 ст.л.
	<b>Инструкция</b>	Добавьте корицу в воду. Не накрывайте крышкой во время разогрева. Оставьте постоять в микроволновой печи. Будьте осторожны, вынимая чашку. Следите за ее 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.
	<b>Инструкция</b>	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. Присладите.

## Использование микроволновой печи

Код/блюдо	Размер порции	Ингредиенты
5 Компот из ягод	200–250 мл	Вода — 2,0 л, сахар — по вкусу, свежие ягоды — 1 ст. л.
	<b>Инструкции</b>	Добавьте в воду ягоды и сахар по вкусу. Не накрывайте крышкой во время разогрева. Оставьте постоять в микроволновой печи. Будьте осторожны, вынимая чашку.
6 Чай с корицей и лимоном	200–250 мл	Вода — 2,0 л, сахар — по вкусу, лимон — ломтик, корица — по вкусу, чайные листья — 0,5 ч. л.
	<b>Инструкции</b>	Добавьте в воду чайные листья, ломтик лимона и лимон по вкусу. Не накрывайте крышкой во время разогрева. Оставьте постоять в микроволновой печи. Будьте осторожны, вынимая чашку.
7 Какао	200–250 мл	Молoko — 200 мл, сахар — 2 ч. л., какао — 1 ч. л.
	<b>Инструкции</b>	Добавьте в молоко какао и сахар. Не накрывайте крышкой во время разогрева. Оставьте постоять в микроволновой печи. Будьте осторожны, вынимая чашку.
8 Горячий шоколад	350–400 мл	емный шоколад — 100 г, молоко или сливки (10%) — 250 мл, вода — 1 ч. л., сахар — по вкусу, ваниль (по вкусу) — по вкусу.
	<b>Инструкции</b>	Поставьте шоколад на терке. Добавьте в воду молоко и ваниль. Влейте смесь. Не накрывайте крышкой во время разогрева. Оставьте постоять в микроволновой печи. Будьте осторожны, вынимая чашку.
9 Клюквенный морс	200 мл	Замороженный клюквенный сок — 40 г, сахар — 30 г, вода — 200 мл.
	<b>Инструкции</b>	Разморозьте замороженный клюквенный сок с помощью блендера. Поместите все ингредиенты в чашку. Поставьте чашку в микроволновую печь. Будьте осторожны, вынимая чашку.

Код/блюдо	Размер порции	Ингредиенты
10 Компот из сухофруктов	250 мл	Журага — 20 г, чернослив — 20 г, сушеные яблоки — 15 г, сахар — 10 г, лимонная кислота — 2 щепотки, кипящая вода — 450 мл.
	<b>Инструкции</b>	Добавьте все ингредиенты в большую миску и добавьте кипящую воду. Начните прищипывать.

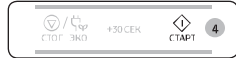
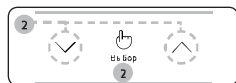
### Использование функций режима растапливание

Функция **Растапливание** позволяет оттаивать и разогревать продукты, предварительно запрограммировав время и количество. При этом не нужно устанавливать время приготовления или уровень мощности. Количество порций можно указать с помощью фолди **Вверх/Вниз**.

#### ПРИМЕЧАНИЕ

Следует использовать только тулову, которая предназначена для фритюрных печей.

Сначала поместите блюдо в центр вращающегося подноса и закройте крышку.



1. Нажмите кнопку **Растапливание**.

2. Выберите время приготовления и количество порций, нажав кнопку **Вверх/Вниз**, затем нажмите кнопку **Выбор**.

3. Выберите размер порции с помощью фолди **Вверх/Вниз** (См. приведенный рядом абзац).

4. Нажмите кнопку **СТАРТ**.  
**Результат:** Начнется приготовление пищи. По окончании:

- 1) Воспроизводятся звуковые сигналы.
- 2) Сигнализация выключается автоматически или принудительно, воспроизводятся 2 раза (сдвоенный сигнал) звуковые сигналы.
- 3) Затем снова отображается текущее время.

В следующей таблице описаны рекомендации для функции **Растапливание**. Как и в случае с другими функциями, соответствующая инструкция и эти программы выполняются только в режиме СЕ1.

Код блюда	Размер порции	Инструкции
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.
Растопить шоколад	50 г 100 г	Натрите тонкий шоколад на терке и поместите в небольшую стеклянную миску. Не закрывайте крышкой во время растапливания. После растапливания переключите. Дайте постоять 1–2 минуты.
Растопить сахар	25 г 50 г	Насыпьте сахар в небольшую стеклянную миску. Добавьте 10 мл воды на 25 г и 20 мл на 50 г. Не закрывайте крышкой во время растапливания. Осторожно выньте из печи с использованием конных ручаев! С помощью ложки или вилки выложите комочки на бумагу для выпекания. Дайте постоять в течение 10 минут до высыхания. Снимите с бумаги.
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 растапливания. Дайте постоять 1–2 минуты.

Использование микроволновой печи



## Использование микроволновой печи

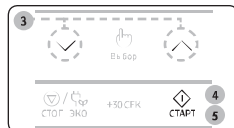
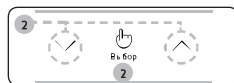
### Использование функций режима ускоренная разморозка

Функция **Ускоренная разморозка** позволяет размораживать мясо, птицу, рыбу, фрукты и овощи. Время размораживания устанавливается автоматически. Достаточно просто выбрать программу и вес продукта.

#### ПРИМЕЧАНИЕ

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

Сначала поместите замороженные продукты в центр вращающегося подноса и закройте дверцу.



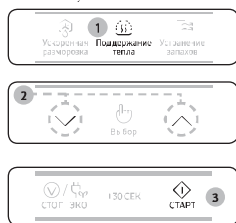
1. Нажмите кнопку **Ускоренная разморозка**.
2. Выберите вес продукта и нажмите кнопку **Вверх/Вниз**, затем нажмите кнопку **Выбор**.
3. Выберите размер порции (с помощью кнопок **Вверх/Вниз** (См. приведенный рядом абзац)).
4. Нажмите кнопку **СТАРТ**.  
**Результат:**
  - Начинается размораживание продукта.
  - Во время размораживания плечо гудит звуковой сигналь, напоминая о том, что нужно перевернуть продукт.
5. Снова нажмите кнопку **СТАРТ**, чтобы продолжить размораживание.  
**Результат:**
  - 1) Всплохизається звуковий сигнал.
  - 2) Сигнал, напоминая ошкїо завершили тригове пильня, воспроизводится 3 раза (сигнал зминув).
  - 3) Затем снова отображается текущее время.

В таблице ниже вы найдете время для различных размеров порций, время задержки и соответствующие инструкции для режима **Ускоренная разморозка**. Перед размораживанием продуктов освободите их от лишней влаги. Поместите мясо, птицу, рыбу, фрукты/ягоды в плоские или глубокие керамические тарелки.

Код блюда	Размер порции	Инструкции
1 Мясо	20—150 г	Закрыть края алюминиевой фольгой. Переверните мясо, когда печь подаст звуковой сигнал. Эта программа подходит для говядины, баранины, свиных стейков, отбивных и фарша. Дайте постоять 20–60 минут.
2 Птица	20—150 г	Накройте ножки и крылышки алюминиевой фольгой. Проверьте птицу, когда печь подаст звуковой сигнал. Эта программа подходит для размораживания как целого птичьего тушка и отдельных частей. Дайте постоять 20–60 минут.
3 Рыба	20—150 г	Убедитесь, что вы обернули алюминиевой фольгой. Переверните рыбу, когда печь подаст звуковой сигнал. Эта программа подходит для размораживания как целой рыбы, так и кусков рыбного филе. Дайте постоять 20–60 минут.
4 Фрукты/Ягоды	100–400	Равномерно разложите фрукты на плоской стальной посуде. Эта программа подходит для всех видов фруктов. Дайте постоять 5–30 минут.

### 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**. (Первое значение по умолчанию составляет 99 минут).
3. Нажмите кнопку **СТАРТ**. Чтобы прервать разогревание, нажмите кнопку **СТОП/ЭКО**.

**ВАЖНО**

Не используйте эту функцию в жаркую погоду.

**ВАЖНО**

Внимательно читайте инструкцию по эксплуатации.

**ВАЖНО**

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

**ВАЖНО**

Не рекомендуется поддерживать температуру пищи дольше 1 часа, поскольку процесс приготовления будет продолжаться, что приведет к пересушиванию.

### Использование функции устранения запахов

Используйте эту функцию после приготовления ароматной пищи или если внутри печи появились дымы. Сначала выберите в меню функцию **Устранение запаха**.



После завершения очистки нажмите кнопку **Устранение запахов**, затем нажмите кнопку **СТАРТ**. По завершении процесса звучит чье-то звуковое пианино.

**ПРИМЕЧАНИЕ**

Время работы функции **Устранение запахов** — 5 минут. При каждом нажатии кнопки **СТАРТ** это время увеличивается на 30 секунд.

**ПРИМЕЧАНИЕ**

Может идти 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 (весь бор панели недоступен).
- На дисплее отображается индикация «L».

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

**Результат:** Печь снова будет работать в обычном режиме.

### Отключение звукового сигнала

Вы можете отключить звуковой сигнал, чтобы избежать:



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

**Результат:** Звон прозвонит звуковой сигнал три секунды, кнопки прекратятся.

- На дисплее отображается следующая индикация.

**OFF**

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

**Результат:** Звон прозвонит звуковой сигнал три секунды, кнопки прекратятся.

- На дисплее отображается следующая индикация.

**On**

## Руководство по выбору посуды

Для успешного приготовления пищи в микроволновой печи микроволны должны проникать сквозь пищу, не отражаясь от непрозрачной посуды и не поглощаясь ею. Поэтому при выборе посуды следует соблюдать особую осторожность. Если посуда гладкая, как предназначена для использования в микроволновой печи, то ее можно использовать. Во вступительной таблице приведены информация о различных типах кухонных принадлежностей, возможности их использования в микроволновой печи.

Кухонные принадлежности	Пригодно для использования в микроволновой печи	Примечания
Алюминиевая фольга	✓ X	Может использоваться в небольших количествах для защиты стальных частей от подгорания. Близкое расположение фольги к стенке печи или фольга, лежащая на поверхности, может привести к образованию электрической дуги.
Блюда для поджаривания	✓	Не разогревайте предварительно замороженные продукты.
Фаянсовые и керамические	✓	Фаянсовые изделия, не содержащие свинца и токсичных флюидов, обычно можно использовать, если на них нет эмалированной отделки.
Одноразовая посуда из полипропиленовых изделий	✓	Такая посуда обычно используется для упаковки замороженных продуктов.
Упаковка продуктов быстрого приготовления	✓	Можно использовать для разогрева продуктов. При разогреве полиэтировых упаковок существует риск возгорания.
<ul style="list-style-type: none"> <li>Политриполиэтиленовая пленка или фольга</li> <li>Бумажные пакеты или пакеты</li> <li>Песчаная посуда из эпоксидной смолы или металлической отделки</li> </ul>	✓ X	Может стать причиной возникновения электрической дуги.
Стеклопосуда	✓	Может использоваться при отсутствии металла в посуде.
<ul style="list-style-type: none"> <li>Универсальная посуда для приготовления и обслуживания пищи</li> <li>Тонкостенная стеклопосуда</li> <li>Стеклопосуда</li> </ul>	✓	Может использоваться для разогрева продуктов и жидкостей. При резком нагреве хрупкое стекло может разбиться или треснуть. Нужно обязательно знать фирму. Исключительно для разогрева.
<ul style="list-style-type: none"> <li>Стеклопосуда</li> </ul>	✓	Исключительно для разогрева.

Кухонные принадлежности	Пригодно для использования в микроволновой печи	Примечания
<ul style="list-style-type: none"> <li>Металл</li> <li>Слюда</li> <li>Пакеты для заморозки с проволоочной обмоткой</li> </ul>	X	Может стать причиной возникновения электрической дуги или возгорания.
<ul style="list-style-type: none"> <li>Бумага</li> <li>Тарелки, чашки, текстильные фильтры и салфетки</li> <li>Посеребренная бумага</li> </ul>	✓ X	Для приготовления в течение короткого времени разогрева. Для поджаривания, обжаривания.
<ul style="list-style-type: none"> <li>Пластик</li> <li>Кристаллический</li> <li>Липкая пленка</li> <li>Пакет для заморозки</li> </ul>	✓ X	Этапы, жаростойкий термостойкий пластик с другими видами пластика при высокой температуре могут деформироваться или обесцветиться. Не используйте молнии и застежки. Может использоваться для сохранения влаги. Не должна соприкасаться с продуктами. Будьте осторожны, чтобы не обжечься горячим маслом или жиром. Только если они пригодны для кипячения или использования в печи. Не должны быть закрыты герметично. При необходимости проколите вилкой.
<ul style="list-style-type: none"> <li>Защелкивающиеся крышки</li> <li>Хлорэтиленовые пакеты</li> </ul>	✓	Может использоваться для сохранения влаги и предупреждения разбрызгивания.

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

Руководство по выбору посуды

## Руководство по приготовлению пищи

### Микроволны

Микроволновая энергия проникает в пищу, приливаясь к молекулам, содержащимся в пище (вода, жир и сахар).

Микроволны заставляют молекулы пищи быстро колебаться. Быстрые колебания этих молекул создают трение, а трение приводит к результату: трению 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, поэтому не рекомендуется использовать алюминиевую фольгу, если они могут соскользнуть с поверхности керамики, стекла, фарфора или пластика, а также через бумагу и дерево. Поэтому запрещается использовать металлические емкости для приготовления пищи.

#### Продукты, которые можно готовить в микроволновой печи:

В микроволновой печи можно готовить много видов посуды, включая свежие или замороженные овощи, фрукты, макаронные изделия, рис, крупу, бобы, рыбу и мясо. В микроволновой печи также можно готовить супы, жареные кремы, супы, паровые пудинги, консервы, приправы. В целом, при приготовлении с помощью микроволн идеально подходят для любых блюд, которые обычно готовятся на газовой плите. Например, можно разогреть мясо или шоколад (смотрите раздел со специальным советом).

#### Использование крышки во время приготовления

Очень важно накрыть пищу во время приготовления, так как это предотвращает испарение влаги и сохраняет влагу. Можно использовать различные способы: например, керамическую тарелку, пластмассовую крышку или пластиковую пленку, пригодную для использования в микроволновой печи.

#### Время выдержки

После окончания приготовления важно дать блюду постоять, позволяя температуре выравниваться по всему объему пищи.

### Разогрев жидкостей и пищи

Используйте указанный тип и размер посуды, время и мощность нагрева, два раза в день.

Блюдо	Размер порции	Мощность	Время (мин)
Напитки (кофе, чай и вода)	150 мл (1 чашка) 210 мл (1 стакан)	800 Вт	1-1½ 1½-2
	<b>Инструкции</b>		
	Нагрейте чашку и разрежьте в открытой воде. Поставьте чашку/кружку в центре вращающегося поддона. Добавьте в микроволновой печи с вращением и хорошо перемешайте. Дайте постоять 1-2 минуты.		
Суп (охлажденный)	250	800 Вт	3-3½
	<b>Инструкции</b>		
	Нагрейте суп в глубокой керамической тарелке. Накройте пластмассовой крышкой. Хорошо перемешайте после разогрева. Два раза перемешайте перед подачей на стол. Дайте постоять 2-3 минуты.		
Регу (охлажденное)	300	600 Вт	3½-4½
	<b>Инструкции</b>		
	Поставьте регу в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой 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	600 Вт	4½-5½
	<b>Инструкции</b>		
	Поставьте макаронные изделия в керамическую тарелку. Накройте тарелку для микроволновой печи. Перемешайте перед подачей на стол. Дайте постоять 3 минуты.		
Фаршированные макаронные изделия с соусом (охлажденные)	350	600 Вт	5-6
	<b>Инструкции</b>		
	Поставьте макаронные изделия в керамической тарелке. Накройте тарелку для микроволновой печи. Перемешайте 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)	300 г	600 Вт	21-30
	<b>Инструкции</b> Положите блюдо из 2-3 охлажденных комочков на керамическую тарелку. Закройте его пленкой для микроволновки. Дайте постоять 3 минуты.		
Макаронные изделия (замороженные) (рубочки с начинкой, макарони, лазанья)	400 г	400 Вт	4-10
	<b>Инструкции</b> Положите замороженную пасту на большое плоское блюдо (только с одной стороны). 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
<b>Общие</b>		
Кнопки не функционируют должным образом	В зазор между кнопкой попало постороннее вещество или кнопка сломалась.	Удалите постороннее вещество или посторонний предмет и попробуйте снова.
	Модель сенсорной панели не имеет внешнюю панель защиты.	Сотрите панель внешней панели.
	Выключите функцию блокировки от детей.	Отключите функцию. Замок от детей.
Экран не отображает	Выключена функция Eco (энергосбережение).	Выключите функцию Eco.
Духовка не работает	Отсутствует вода в баке.	Убедитесь, что бак заполнен.
	Дверца открыта.	Закройте дверцу и повторите попытку.
	В духовке отсутствует огонь.	Удалите постороннее вещество или посторонний предмет и попробуйте снова.
Духовка не работает в течение длительного времени	Пользователь открыл дверцу, чтобы повернуть блюдо.	После завершения цикла нажмите кнопку <b>START</b> , чтобы запустить устройство.

## Устранение неисправностей и информационные коды

Проблема	Причина	Решение
Зверек работы усложнен, приходится вносить поправки в подачу закваски и пани.	Полностью не пошло в печь и/или родимикера с пещи куда зрелищ.	После завершения длительного процесса приготовления дайте печи остыть.
	Осложнено сдувать вентилятор не работает.	Послушайте, издает ли охлаждающий вентилятор какой-либо звук во время работы.
	Попытайтесь включить густую пещу.	Погрузите продукты в печь.
	Вокруг печи недостаточно пространства для вентиляции.	На задней и передней панели печи находится отверстие, обеспечивающее циркуляцию воздуха. При установке устройства следует оставить зазоры с соседними элементами, приведенной в руководстве по установке.
После окончания приготовления продукты плохо поджарились.	Для печи необходимо использовать одну составную часть.	Уменьшите температуру приготовления продукта.
	Зверек работы усложнен, приходится вносить поправки в подачу закваски и пани.	После окончания приготовления продукты плохо поджарились.
Значительная потеря веса продукта 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 зазоры с соседними элементами, приведенной в руководстве по установке.
	Сверху на печи стоят посторонние предметы.	Уберите посторонние предметы с печи.

Устранение неисправностей и информационные коды

Проблема	Причина	Решение
Дверца плохо закрывается.	Остатки пищи застряли между дверцей и уплотнительной резинкой.	Тщательно очистите печь и попробуйте снова закрыть дверцу.
Нагрев, включая функцию подогрева, не работает наддонами образом.	Печь не работает, идет приготовление лишним большим количеством продуктов, или используется неадекватная посуда.	Налейте один стакан воды в контейнер, чтобы избежать испарения в микроволновой печи на 1-2 минуты, чтобы предотвратить пересыхание пищи. Уменьшите температуру приготовления продукта и снова включите печь. Используйте дверцу приготовления контейнер с плоским дном.
Функция размораживания не работает.	Волновое поле пришло в состояние большого количества.	Уменьшите температуру приготовления продукта.
Свечение внутри духового шкафа прекратилось, не работает.	Дверца оставалась открытой в течение длительного времени.	Свечение внутри печи может автоматически отключаться при использовании функции Эко. Закройте дверцу и снова откройте ее, чтобы включить функцию <b>СТОПЭКО</b> .
Зверек при размораживании слышен звук щелчка.	Безопасная панель заграждена с одной или обеих сторон.	Очистите панель устройства и проверьте еще раз.
	Если не слышен звук щелчка при размораживании, звуковой сигнал означает, что пора завершить процесс во время размораживания.	Перевесив продукты, снова нажмите кнопку <b>START</b> , чтобы возобновить работу устройства.
Печь стоит неровно.	Печь установлена на неровной поверхности.	Установите печь на плоской, устойчивой поверхности.
Во время приготовления возникает искра.	Для приготовления/разморозки влажных 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.
Микроволновая печь не включается.	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 находится пар. 3. Вентилятор не работает.	Во время приготовления некоторых блюд, изнутри устройства может слезать вода или образовываться пар. Это не является неисправностью устройства.	Дайте духовому шкафу остыть, а затем протрите его сухой кухонной или бумажной салфеткой.
Яркость освещения в духовом шкафу постоянно меняется.	Яркость меняется в зависимости от колебаний в входной мощности в соответствии с выбранной функцией.	Колебания в выходной мощности во время приготовления являются стандартной функцией. Это не является неисправностью устройства.
Процесс приготовления завершён, но складской вентилятор по-прежнему работает.	Для обеспечения вентиляции вентилятор продолжает работать в течение 2 минут по окончании приготовления.	Это не является неисправностью устройства.

Проблема	Причина	Решение
Вращающийся поднос		
Во время приготовления поднос сам вращается.	Используемая посуда отсутствует или не установлена правильно.	Установите посуду на подставку и посмотрите по ходу.
Зрачок в духовке движется самостоятельно.	Используемая посуда установлена неправильно, идет приготовление самозажаривающегося блюда.	Попробуйте уменьшить температуру приготовления и не используйте большие контейнеры.
При приготовлении пищи слышен дребезжание.	На дне печи слышны звуки.	Удалите остатки пищи, оставшиеся на дне печи.

**ПРИМЕЧАНИЕ**

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

Подготовьте следующую информацию:

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

Устранение неисправностей и информационная карта

## Устранение неисправностей и информационные коды

### Информационный код

Код ошибки	Причина	Решение
S-c0	Человек нажал кнопку управления удерживая ее нажатым дольше 10 секунд	Отключите кнопку / протрите ее чистой ветошью. Если код появился снова, отключите минисеть спустя не менее чем на 30 секунд, затем подключите ее повторно к настольной. Если код появляется снова, обратитесь в местный центр обслуживания клиентов SAMSUNG.

#### ПРИМЕЧАНИЕ


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

## Технические характеристики


Компания SAMSUNG постоянно совершенствует свою продукцию. Характеристики устройств, представленных в каталоге могут отличаться без предварительного уведомления.

Модель	MS2315133A*
Источник питания	2x 3-параллельного тока, 5V DC
Потребление электроэнергии СВЧ	1120 Вт
Производительная мощность	1000 Вт / 600 Вт (IEC-705)
Рабочая частота	2450 МГц
Размеры (Ш x В x Г)	
Внешние	489 x 275 x 338 мм
Внутренняя камера печи	330 x 210 x 324 мм
Объем	25 л
Вес	
Чистый	11,9 кг

\* оборудование класса I



Символ «крест в квадрате» применяется в соответствии с тем же самым законодательством, принятым в соответствии с законодательством ЕС 2011 и указывает на то, что упаковка данного продукта не предназначена для повторного использования и подлежит утилизации. Упаковку данного продукта запрещается использовать для хранения или своей продукции.



Символ «петля Мобилуса» указывает на возможность утилизации упаковки. Символ может быть дополнен другими знаками, указывающими на вид переработки или буквенного обозначения.

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

Україна ArkhivovaneFC-NA Group 20180212142946

Заметки

07761231  
07761231

SMSUNG



**SAMSUNG**

**EAC**

**Производитель:** Samsung Electronics Co., Ltd / Samsung Electronics Co., Ltd.  
**Адрес производителя:** (Мландан) 29, Самсунг-ро, Янгпунгу, Сувон-си, Кёнги-до, Корея 10077  
**Адрес мощностей производства:** ЛОТ 2, ГЕВХ 2, НОРС-КЛА-НГ СТБЕВТС, ФАЗА 2, П-ЧАСТИВА Т ГАРК  
 42300 ПУРІ-СИ-НІ, СВЯН-Ю-ДА-ВІТІ-САН, ІАНУ А.І.А.І.  
**Страна производства:** Малайзия  
**Импортер в России:** ООО «Самсунг Электроникс Рус Компани»  
 Адрес: Российская Федерация, 122424, г. Москва, Носовский бульвар, 31, 1 этаж, 31.01

Примите к сведению, что гарантия Samsung НЕ распространяется на выходные устройства сервисной центра, существующие с целью обслуживания пользователей и не гарантирует корректную работу при неправильной установке, выполнении сервисной очистки или технического обслуживания.

**ВОЛЕСВІТ ЛІСТУВАННЯ**

СТРАНА	ТЕЛЕФОН	ВЕБ-САЙТ
RUSIA	8-800-555-555 (IP care 8-800-555-555)	www.samsung.com/ua/ua_spcrnt
GEORGIA	0-800-555-555	
ARMENIA	060-05-555	
AZERBAIJAN	0-88-888-5-55	www.samsung.com/support
UKRAINE	0-800-500-55-500 (CSN: 9977)	
KAZAKHSTAN	0-800-500-55-500 (CSN: 7799)	
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500 (CSN: 7799, IP care / 00)	www.samsung.com/ua/ua_spcrnt
TAJIKISTAN	8-10-800-500-55-500	
MONGOLIA	17-165-363-7400	www.samsung.com/support
BELARUS	810-800-500-55-500	
MOLDOVA	0-800-614-40	
UKRAINE	0-800-502-000	www.samsung.com/ua/support, Ukrainian www.samsung.com/ua/ua_spcrnt (Russian)



D365-043281-00

