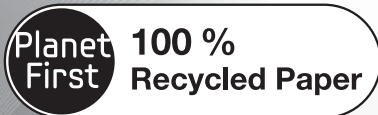




# Микроволновая печь

## Инструкция пользователя и руководство по приготовлению пищи

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



Данное руководство напечатано на полностью перерабатываемой бумаге.

ME83KR\*-1 ME83KR\*-1\* ME83\*KR\*-1  
ME83KR\*-2 ME83KR\*-2\* ME83\*KR\*-2  
ME83KR\*-3 ME83KR\*-3\* ME83\*KR\*-3  
ME83MR\*\* ME83AR\*

## удивительные возможности

Благодарим за приобретение данного устройства  
компании Samsung.



## содержание

|                                                                                                                                   |    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Меры предосторожности .....                                                                                                       | 2  |
| Функции микроволновой печи .....                                                                                                  | 11 |
| Печь (ME83KR*-1, ME83KR*-2, ME83KR*-3, ME83KR*-1*, ME83KR*-2*, ME83KR*-3*, ME83*KR*-1, ME83*KR*-2, ME83*KR*-3) .....              | 11 |
| Печь (ME83MR**) .....                                                                                                             | 12 |
| Печь (ME83AR*) .....                                                                                                              | 12 |
| Панель управления (ME83KR*-1, ME83KR*-2, ME83KR*-3, ME83KR*-1*, ME83KR*-2*, ME83KR*-3*, ME83*KR*-1, ME83*KR*-2, ME83*KR*-3) ..... | 13 |
| Панель управления (ME83MR**) .....                                                                                                | 13 |
| Панель управления (ME83AR*) .....                                                                                                 | 14 |
| Принадлежности .....                                                                                                              | 14 |
| Использование печи .....                                                                                                          | 15 |
| Принцип работы микроволновой печи .....                                                                                           | 15 |
| Проверка работы печи .....                                                                                                        | 15 |
| Установка времени .....                                                                                                           | 16 |
| Приготовление/разогрев пищи .....                                                                                                 | 16 |
| Уровни мощности .....                                                                                                             | 17 |
| Настройка времени приготовления пищи .....                                                                                        | 17 |
| Остановка приготовления пищи .....                                                                                                | 17 |
| Настройка режима энергосбережения .....                                                                                           | 17 |
| Использование автоматической функции приготовления русских блюд .....                                                             | 18 |
| Функция автоматического приготовления русских блюд/приготовление .....                                                            | 18 |
| Использование функции ускоренной автоматической разморозки .....                                                                  | 23 |
| Параметры ускоренной разморозки .....                                                                                             | 24 |
| Руководство по использованию пароварки (только модели ME83KR*-X) .....                                                            | 24 |
| Отключение звукового сигнала .....                                                                                                | 26 |
| Защитная блокировка микроволновой печи .....                                                                                      | 26 |
| Руководство по выбору посуды .....                                                                                                | 26 |
| Рекомендации по приготовлению .....                                                                                               | 27 |
| Устранение неисправностей и коды ошибок .....                                                                                     | 28 |
| Устранение неисправностей .....                                                                                                   | 28 |
| Код ошибки .....                                                                                                                  | 29 |
| Технические характеристики .....                                                                                                  | 29 |

## меры предосторожности

### ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ИНСТРУКЦИИ

Вы приобрели микроволновую печь SAMSUNG. Инструкции по эксплуатации содержат полезные сведения о том, как пользоваться микроволновой печью.

- Меры предосторожности
- Подходящие принадлежности и посуда
- Полезные советы по приготовлению пищи
- Советы по приготовлению пищи

### ОПИСАНИЕ СИМВОЛОВ И ЗНАЧКОВ

|                                                                                       |                                                                                                                                        |
|---------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | Несоблюдение или пренебрежение мерами безопасности может стать причиной <b>серьезной травмы или смерти</b> .                           |
| <b>ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ</b>                                                                 |                                                                                                                                        |
|    | Несоблюдение или пренебрежение мерами безопасности может привести к получению <b>незначительной травмы или повреждению имущества</b> . |
| <b>ВНИМАНИЕ</b>                                                                       |                                                                                                                                        |
|    | Предупреждение. Риск возгорания.                                                                                                       |
|    | Предупреждение. Электричество.                                                                                                         |
|    | НЕ следует.                                                                                                                            |
|  | НЕ разбирать.                                                                                                                          |
|  | Отключите вилку кабеля питания от сетевой розетки.                                                                                     |
|  | Обратитесь в сервисный центр за помощью.                                                                                               |
|  | Важная информация                                                                                                                      |
|    | Предупреждение. Горячая поверхность.                                                                                                   |
|    | Предупреждение. Взрывчатые вещества.                                                                                                   |
|    | НЕ прикасаться.                                                                                                                        |
|  | Строго следуйте указаниям.                                                                                                             |
|  | Во избежание поражения электрическим током убедитесь, что устройство заземлено.                                                        |
|  | Примечание                                                                                                                             |

## ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

### ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧТИТЕ И СОХРАНИТЕ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ДАЛЬНЕЙШЕМ.

Всегда соблюдайте приведенные ниже инструкции по безопасности.

**Перед использованием печи ознакомьтесь со следующими инструкциями и соблюдайте их.**

#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

(только для функций микроволновой печи)

-  **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Если дверца или уплотнители дверцы повреждены, печь нельзя использовать, 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.
-  Этот электроприбор предназначен для эксплуатации только в домашних условиях.

-  **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Детям можно пользоваться печью без контроля взрослых только в том случае, если они получили соответствующие инструкции и в состоянии безопасно пользоваться печью, а также осознают опасность неправильного с ней обращения.
-  **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Это устройство могут использовать дети старше 8 лет и взрослые люди с ограниченными физическими, сенсорными либо умственными способностями или лица, у которых отсутствуют необходимые знания или опыт, если их действия контролируются или если они проинструктированы относительно безопасного использования прибора и осознают возможные риски. Детям не следует играть с устройством. Очистка и самостоятельное техническое обслуживание не должно выполняться детьми младше 8 лет. Допускается выполнение очистки детьми более старшего возраста под присмотром родителей.
-  Используйте только подходящую для использования в микроволновых печах посуду.
-  При разогреве пищи в пластиковом или бумажном контейнере следите за печью, поскольку возможно воспламенение.

|   |                                                                                                                                                                                                                             |
|---|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ★ | 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 дыма выключите устройство или отключите его от источника питания и оставьте дверцу печи закрытой, чтобы сдержать пламя.                                                                                       |
| ★ | <b>ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.</b> Нагревание в микроволновой печи емкостей с напитками может привести к замедленному бурному кипению, поэтому при обращении с такими емкостями следует соблюдать меры предосторожности.                |
| ★ | <b>ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.</b> Для предотвращения ожогов содержимое бутылочек для кормления и банок для детского питания следует размешать или встряхнуть, а перед употреблением необходимо проверить температуру.                  |
| 🚫 | Яйца в скорлупе и цельные яйца, сваренные вкрутую, нельзя разогревать в микроволновых печах, поскольку они могут взорваться даже после завершения разогревания в микроволновой печи.                                        |
| ★ | Необходимо регулярно чистить печь, а также удалять из нее остатки пищи.                                                                                                                                                     |

|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|---|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 🔌 | Если не поддерживать чистоту печи, может произойти повреждение поверхности, что несет риск сокращения срока службы устройства, а также возникновения опасной ситуации.                                                                                                                                                                                 |
| 🚫 | Данное устройство не предназначено для установки в трейлерах, фургонах и подобных транспортных средствах.                                                                                                                                                                                                                                              |
| ★ | Этот прибор не предназначен для использования людьми (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными либо умственными способностями или лицами, у которых отсутствуют необходимые знания или опыт, если их действия не контролируются или если они не проинструктированы относительно использования прибора лицом, отвечающим за безопасность. |
| ★ | Следите, чтобы дети не играли с устройством.                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| 🔧 | Чтобы избежать опасных ситуаций, замена поврежденного кабеля питания должна производиться изготовителем, сотрудником сервисной службы или другим квалифицированным специалистом.                                                                                                                                                                       |
| 🚫 | <b>ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.</b> Жидкости или другие продукты нельзя разогревать в герметично закрытых контейнерах, так как они могут взорваться.                                                                                                                                                                                                                |

|                                                                                   |                                                                                                                                                        |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Не допускается очистка электроприбора при помощи струи воды.                                                                                           |
|  | 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 установить таким образом, чтобы имелся свободный доступ к вилке кабеля питания.                                                           |
|  | Микроволновая печь предназначена только для автономной установки, ее нельзя размещать в шкафу                                                          |

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**  
(только для функций микроволновой печи) - дополнительно

|                                                                                     |                                                                                                                                                                         |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.</b> Когда микроволновая печь работает в комбинированном режиме, дети должны использовать ее только под присмотром взрослых из-за высоких температур. |
|  | Во время использования устройство нагревается. Будьте осторожны, избегайте контакта с нагревательными элементами внутри печи.                                           |

|                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                        |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.</b> Внешние части прибора могут сильно нагреваться при использовании. Не оставляйте детей без присмотра рядом с прибором.                                                                                           |
|  | Не допускается использование паровых очистителей.                                                                                                                                                                                      |
|  | <b>ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.</b> Собираясь заменить лампу, обязательно отключите устройство, чтобы избежать поражения электрическим током.                                                                                                       |
|  | <b>ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.</b> Устройство и его детали могут сильно нагреваться при использовании. Будьте осторожны, избегайте контакта с нагревательными элементами. Не оставляйте детей до 8 лет без постоянного присмотра рядом с прибором. |
|  | При работе устройства легкодоступные поверхности могут сильно нагреваться.                                                                                                                                                             |
|  | При работе устройства дверца или наружная поверхность могут нагреваться.                                                                                                                                                               |
|  | Держите устройство и кабель в месте, недоступном для детей младше 8 лет.                                                                                                                                                               |

|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|---|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ★ | Это устройство могут использовать дети старше 8 лет и взрослые люди с ограниченными физическими, сенсорными либо умственными способностями или лица, у которых отсутствуют необходимые знания или опыт, если их действия контролируются или если они проинструктированы относительно безопасного использования прибора и осознают возможные риски. Детям не следует играть с устройством. Очистка и обслуживание устройства могут выполняться детьми только под присмотром. |
| ☐ | Не используйте абразивные очистители, химически активные вещества и острые металлические скребки для чистки стеклянной дверцы печи, так как это может стать причиной царапин и трещин на стекле.                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| ☐ | Данное устройство не имеет внешнего таймера или пульта дистанционного управления.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |

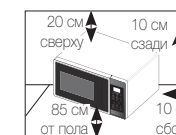
Это устройство является оборудованием ISM группы 2 класса В. Группа 2 включает в себя все устройства ISM (промышленность, наука, медицина), в которых генерируется и используется радиочастотная энергия в форме электромагнитного излучения для обработки материалов, EDM и оборудование для дуговой сварки.

Оборудование класса В включает в себя устройства, предназначенные для работы в домашних условиях и использующие электрические сети низкого напряжения в жилых зданиях.

## УСТАНОВКА МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

Установите печь на плоскую ровную поверхность на высоте 85 см от пола. Поверхность должна быть достаточно прочной, чтобы выдержать вес печи.

1. При установке печи следует обеспечить ее достаточную вентиляцию, оставив, по крайней мере, 10 см свободного пространства сзади и по бокам печи и 20 см сверху.



2. Извлеките из печи все упаковочные материалы.
3. Установите роликовую подставку и вращающийся поднос. Проверьте, что роликовая подставка свободно вращается. (Только для моделей, оборудованных роликовой подставкой)
4. Печь следует разместить так, чтобы имелся свободный доступ к вилке кабеля питания.

- ☐ Чтобы избежать опасных ситуаций, замена поврежденного кабеля питания должна производиться изготовителем, сотрудником сервисной службы или другим квалифицированным специалистом. В целях личной безопасности вставляйте кабель только в подходящую заземленную розетку переменного тока.

Русский - 6

- ❑ Не устанавливайте микроволновую печь в жарких или влажных местах, например, рядом с обычной кухонной плитой или батареей отопления. Необходимо принимать во внимание технические требования к источнику питания, и любой используемый удлинитель должен соответствовать тому же стандарту, что и кабель питания, прилагаемый к печи. Перед первым использованием микроволновой печи протрите влажной тканью внутренние компоненты печи и уплотнение дверцы.

### ЧИСТКА МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

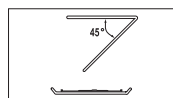
Во избежание скопления жира и частиц продуктов следует регулярно чистить следующие детали микроволновой печи.

- Внутренние и внешние поверхности
  - Дверца и уплотнители дверцы
  - Вращающийся поднос и роликовые подставки (Только для моделей с вращающимся подносом)
- ❑ **ВСЕГДА** поддерживайте в чистоте уплотнители дверцы и плотно прикрывайте дверцу.
  - ❑ Если не поддерживать чистоту печи, может произойти повреждение поверхности, что несет риск сокращения срока службы устройства, а также возникновения опасной ситуации.

1. Для очистки внешних поверхностей используйте мягкую ткань и теплую мыльную воду. Промывайте и вытирайте насухо.
  2. Удаляйте брызги и пятна с внутренних поверхностей печи с помощью мыльного раствора и ткани. Промывайте и вытирайте насухо.
  3. Чтобы размягчить затвердевшие частицы продуктов и устранить запахи, поставьте на вращающийся поднос печи чашку с разбавленным лимонным соком и нагревайте ее в течение десяти минут, включив печь на полную мощность.
  4. Тарелку можно мыть в посудомоечной машине по мере необходимости.
- ❑ **НЕ** допускайте попадания воды в вентиляционные отверстия. **НИКОГДА** не используйте абразивные материалы и химические растворители. Будьте особенно осторожны при чистке уплотнителей дверцы и следите за тем, чтобы частицы продуктов:
    - не накапливались на них;
    - не мешали правильно закрывать дверцу.

- ☑ **Чистите** внутреннюю камеру после каждого пользования печью, используя раствор мягкого моющего средства, но сначала дайте стенкам внутренней камеры печи остыть, чтобы избежать ожога.

При чистке верхней части внутренней камеры рекомендуется повернуть нагревательный элемент вниз под углом 45°, а затем почистить. (Только для моделей с поворотным нагревателем)



### **ХРАНЕНИЕ И РЕМОНТ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ**

При хранении микроволновой печи и ее обслуживании необходимо принять несколько простых мер предосторожности. Печь нельзя использовать, если повреждены дверца или уплотнители дверцы.

- Сломаны петли
- Износился уплотнитель
- Деформировался или погнулся корпус

Ремонт печи должен выполнять только квалифицированный специалист по обслуживанию микроволновых печей.

- ☑ **НЕ** снимайте наружный корпус печи. Если печь неисправна и требует ремонта, или если вы сомневаетесь в ее исправности, выполните

следующие действия.

- Отключите ее от сетевой розетки
- Обратитесь в ближайший сервисный центр

- ☑ Если необходимо поместить печь на временное хранение, выберите сухое не запыленное место.  
**Причина:** пыль и влага могут оказать неблагоприятное воздействие на рабочие детали печи.

- ☑ Данная микроволновая печь не предназначена для коммерческого использования.
- ☑ Лампочку не следует заменять самостоятельно из соображений безопасности. Свяжитесь с ближайшим официальным офисом обслуживания клиентов Samsung, чтобы договориться о замене лампочки квалифицированным инженером.

| <b>⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |   |   |   |   |
|-------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|---|---|
|                         | Любые модификации и ремонт электроприбора должны выполняться только квалифицированными специалистами.                                                                                                                                                                                             | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
|                         | Не нагревайте жидкости и другие продукты питания в герметично закрытых контейнерах в режиме СВЧ.                                                                                                                                                                                                  | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
|                         | В целях безопасности не следует чистить прибор струей воды или пара под высоким давлением.                                                                                                                                                                                                        | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
|                         | Не устанавливайте устройство рядом с источниками тепла, легковоспламеняющимися материалами, в помещениях с высоким уровнем влажности или пыли, в местах, где на него будет воздействовать прямой солнечный свет и вода, а также в зонах возможной утечки бытового газа и на неровной поверхности. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |

|  |                                                                                                                                                                                                        |   |   |   |   |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|---|---|
|  | Устройству требуется правильное заземление в соответствии с местными или государственными правилами.                                                                                                   | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
|  | Регулярно протирайте сухой тряпкой вилку кабеля питания и точки контакта, чтобы удалить пыль и влагу.                                                                                                  | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
|  | Не тяните, не сгибайте кабель питания и не ставьте на него тяжелые предметы.                                                                                                                           | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
|  | В случае утечки газа (пропана, сжиженного газа и пр.) немедленно проветрите помещение и не прикасайтесь к вилке кабеля питания.                                                                        | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
|  | Не прикасайтесь к вилке кабеля питания мокрыми руками.                                                                                                                                                 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
|  | Не отсоединяйте вилку кабеля питания, когда устройство включено.                                                                                                                                       | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
|  | Не вставляйте в устройство пальцы и посторонние предметы. Если внутрь устройства попала вода или другое постороннее вещество, отключите вилку кабеля питания и обратитесь в ближайший сервисный центр. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
|  | Устройство не должно подвергаться излишнему физическому воздействию и ударам.                                                                                                                          | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
|  | Не ставьте печь на хрупкие предметы, например на кухонную раковину или стеклянные вещи                                                                                                                 | ✓ | ✓ |   |   |
|  | Не используйте бензол, растворитель, спирт, пароочиститель или очиститель высокого давления для очистки устройства.                                                                                    | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
|  | Убедитесь, что напряжение, частота и сила тока в электрической сети соответствуют характеристикам устройства.                                                                                          | ✓ | ✓ |   | ✓ |
|  | Убедитесь, что вилка кабеля питания надежно вставлена в сетевую розетку. Не используйте переходник с несколькими гнездами, удлинитель или электрический преобразователь.                               | ✓ | ✓ | ✓ |   |
|  | Не вешайте кабель питания на металлические предметы, не вставляйте кабель питания между предметами и не прокладывайте его за печью.                                                                    | ✓ | ✓ | ✓ |   |
|  | Не используйте поврежденную вилку или кабель питания, а также незакрепленную сетевую розетку. При повреждении вилки или кабеля обратитесь в ближайший сервисный центр.                                 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |   |   |   |   |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|---|---|
|  | Не наносите воду непосредственно на печь.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | ✓ | ✓ |   |   |
|  | Не ставьте никакие предметы на печь, внутрь и на дверцу печи.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | ✓ | ✓ | ✓ |   |
|  | Не распыляйте летучие вещества, например инсектициды, на поверхность печи.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | ✓ | ✓ |   |   |
|  | Не храните легковоспламеняющиеся материалы в печи. Будьте особенно внимательны при нагревании блюд и напитков, содержащих спирт, так как пары спирта могут вступить в контакт с нагретыми деталями печи.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | ✓ |   | ✓ | ✓ |
|  | Не позволяйте детям открывать или закрывать дверцу: они могут ушибиться или прищемить пальцы.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
|  | <b>ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.</b> Нагревание в микроволновой печи емкостей с напитками может привести к замедленному бурному кипению, поэтому при обращении с такими емкостями необходимо принять меры предосторожности. Для предотвращения подобной ситуации ОБЯЗАТЕЛЬНО дайте печи остыть по меньшей мере в течение 20 секунд после ее выключения, чтобы температура печи сравнялась с окружающей. Перемешивайте жидкость во время разогрева, если это необходимо, и ОБЯЗАТЕЛЬНО перемешивайте ее после разогрева. При ожоге выполните следующие действия по оказанию ПЕРВОЙ ПОМОЩИ. <ul style="list-style-type: none"> <li>Погрузите обожженное место в холодную воду по меньшей мере на 10 минут.</li> <li>Наложите чистую сухую повязку.</li> <li>Не наносите никаких кремов, масел или лосьонов.</li> </ul> | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
|  | Не кладите поднос или подставку в воду сразу после приготовления, это может привести к поломке или повреждению.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |   |   |   | ✓ |
|  | Не используйте микроволновую печь для обжаривания во фритюре, поскольку температуру масла контролировать невозможно. Горячее масло может неожиданно выплеснуться через край посуды.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | ✓ |   |   | ✓ |

| ⚠ ВНИМАНИЕ |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | ⚡ | 🔥 | 🔥 | 🔥 |
|------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|---|---|
| ★          | Используйте только ту посуду, которая подходит для микроволновых печей. НЕ используйте металлические контейнеры, столовую посуду с золотой или серебряной отделкой, шампуры, вилки и т.д. Освободите звенья скрученного провода от бумажной или пластиковой упаковки. Причина: может образоваться электрическая дуга или искрение, что приведет к повреждению печи. | ✓ |   | ✓ | ✓ |
| ⊘          | Не используйте микроволновую печь для сушки бумаги или одежды.                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | ✓ |   | ✓ | ✓ |
| ★          | При разогревании небольшого количества пищи сократите время, чтобы предотвратить перегрев или порчу пищи.                                                                                                                                                                                                                                                           | ✓ |   | ✓ | ✓ |
| ⊘          | Не допускайте попадания воды на кабель питания и вилку и держите кабель вдали от нагретых деталей и источников тепла.                                                                                                                                                                                                                                               | ✓ | ✓ |   |   |
| ⊘          | Сырые яйца и цельные яйца, сваренные вкрутую, нельзя разогревать в микроволновых печах, поскольку они могут взорваться даже после завершения разогревания в микроволновой печи. Также нельзя разогревать герметично закрытые бутылки, банки, контейнеры, орехи в скорлупе, помидоры и т.д.                                                                          |   |   | ✓ | ✓ |
| ⊘          | Не закрывайте вентиляционные отверстия тканью или бумагой. Эти материалы могут загореться при контакте с горячим воздухом, выходящим из печи. Печь может перегреться и автоматически отключиться. Ее можно будет включить, после того как она охладится.                                                                                                            | ✓ |   | ✓ |   |
| 🧤          | Обязательно пользуйтесь кухонными перчатками при извлечении посуды из печи для предотвращения случайного ожога.                                                                                                                                                                                                                                                     |   |   | ✓ |   |
| ★          | Перемешивайте жидкость во время разогревания и после. Не открывайте дверцу в течение 20 секунд после того, как печь отключится, чтобы предотвратить бурное кипение.                                                                                                                                                                                                 |   |   | ✓ |   |

|   |                                                                                                                                                                                                                                          |   |   |   |   |
|---|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|---|---|
| ★ | Во избежание ожогов горячим воздухом или паром при открытии дверцы следует находиться на расстоянии вытянутой руки от печи.                                                                                                              |   |   | ✓ |   |
| ⊘ | Не включайте микроволновую печь, если в ней ничего нет. Микроволновая печь автоматически отключится на 30 минут в целях безопасности. При случайном включении печи рекомендуется поместить в нее стакан воды, чтобы поглотить СВЧ-волны. | ✓ |   |   | ✓ |
| ★ | При установке печи обеспечьте необходимо расстояние до стен, которое указано в руководстве (см. "Установка микроволновой печи").                                                                                                         | ✓ |   | ✓ |   |
| ★ | Соблюдайте осторожность при подключении других электроприборов к сетевым розеткам, расположенным рядом с печью.                                                                                                                          | ✓ | ✓ | ✓ |   |

### **МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ДЛЯ ПРЕДОТВРАЩЕНИЯ ВОЗМОЖНОГО ВОЗДЕЙСТВИЯ ЭЛЕКТРОМАГНИТНОГО ИЗЛУЧЕНИЯ. (ТОЛЬКО ДЛЯ ФУНКЦИЙ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ)**

Несоблюдение описанных ниже мер предосторожности может привести к вредному воздействию электромагнитных волн.

- (a) Ни при каких обстоятельствах не следует включать печь с открытой дверцей, ломать блокировочные фиксаторы или вставлять какие-либо предметы в отверстия для блокировочных фиксаторов.
- (b) НЕ допускайте попадания посторонних предметов между дверцей и передней панелью печи, а также накопления частиц пищи или осадка чистящего средства на уплотняющих поверхностях. После использования печи очистите дверцу и уплотняющие поверхности сначала влажной, а затем сухой мягкой тканью.
- (в) НЕ пользуйтесь неисправной печью. Эксплуатация прибора возможна только после проведения ремонта квалифицированным специалистом по обслуживанию микроволновых печей, прошедшим обучение у производителя данного изделия. Особенно важно обеспечить правильное закрытие дверцы печи и следить за исправностью следующих деталей:
  - (1) дверца (не должна быть погнута);
  - (2) петли дверцы (не должны быть сломаны или ослаблены);
  - (3) уплотнители дверцы и уплотняющие поверхности.
- (г) Настройка или ремонт печи должны выполняться только квалифицированным специалистом по обслуживанию микроволновых печей, прошедшим обучение у производителя данного изделия.

Samsung будет взимать плату за замену аксессуара или устранение косметического дефекта в том случае, если такое повреждение устройства и/или утрата аксессуара возникли по вине покупателя. Предметы, на которые распространяется вышеуказанное условие:

- (а) Дверца, ручка, внешняя панель или панель управления с заусенцами, царапинами или признаками физического повреждения.
- (б) Сломанный или отсутствующий поднос, направляющая ролика, муфта или блок проводов.
- Используйте устройство только по назначению, как описано в данном руководстве. Приведенные предупреждения и важные инструкции по технике безопасности не являются исчерпывающими. Пользователь обязан руководствоваться здравым смыслом, быть внимательным и осторожным при установке, обслуживании и эксплуатации устройства.
- Поскольку данное руководство предназначено для нескольких моделей, характеристики используемой микроволновой печи могут немного отличаться от описанных и некоторые предупреждения могут быть неприменимы. При возникновении вопросов обратитесь в ближайший сервисный центр или см. информацию на веб-сайте по адресу: [www.samsung.com](http://www.samsung.com).
- Эта микроволновая печь предназначена для разогревания пищи. И подходит только для домашнего использования. Во избежание ожогов и возгорания не нагревайте ткани и пакеты, наполненные зернами. Производитель не несет ответственности за ущерб, полученный в результате неправильного использования устройства.
- Если не поддерживать чистоту печи, может произойти повреждение поверхности, что несет риск сокращения срока службы устройства, а также возникновения опасной ситуации.



#### **ПРАВИЛЬНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ ИЗДЕЛИЯ (ИСПОЛЬЗОВАННОЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ И ЭЛЕКТРОННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ)**

**(Действительно для стран, использующих систему раздельного сбора отходов)**

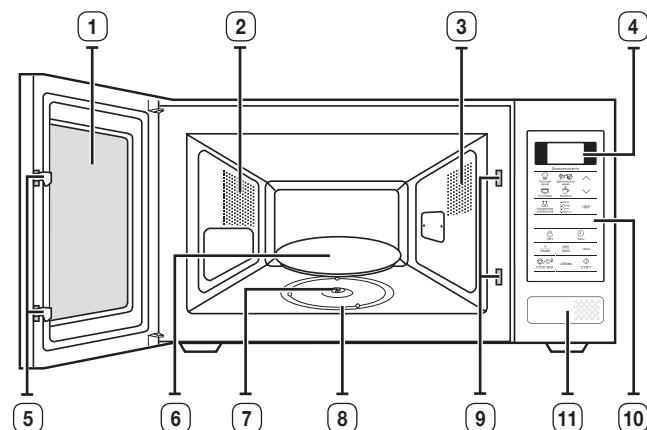
Наличие данного значка показывает, что изделие и его электронные аксессуары (например, зарядное устройство, гарнитура, кабель USB) по окончании их срока службы нельзя утилизировать вместе с другими бытовыми отходами. Во избежание нанесения вреда окружающей среде и здоровью людей при неконтролируемой утилизации, а также для обеспечения возможности переработки для повторного использования, утилизируйте изделие и его электронные аксессуары отдельно от прочих отходов.

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

Бизнес-пользователи должны обратиться к своему поставщику и ознакомиться с условиями договора купли-продажи. Запрещается утилизировать изделие и его электронные аксессуары вместе с другими производственными отходами.

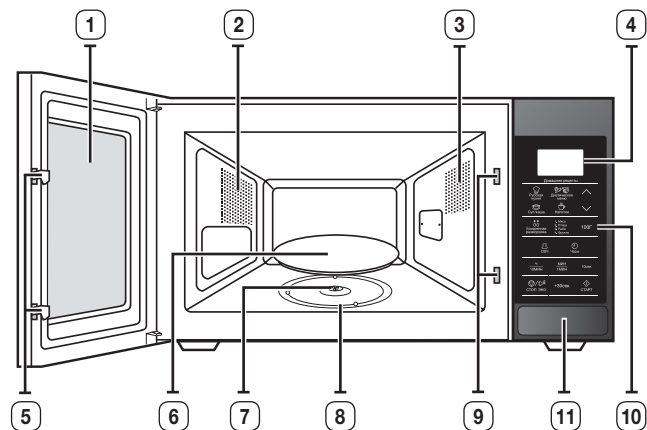
## функции микроволновой печи

### **ПЕЧЬ (ME83KR\*-1, ME83KR\*-2, ME83KR\*-3, ME83KR\*-1\*, ME83KR\*-2\*, ME83KR\*-3\*, ME83\*KR\*-1, ME83\*KR\*-2, ME83\*KR\*-3)**



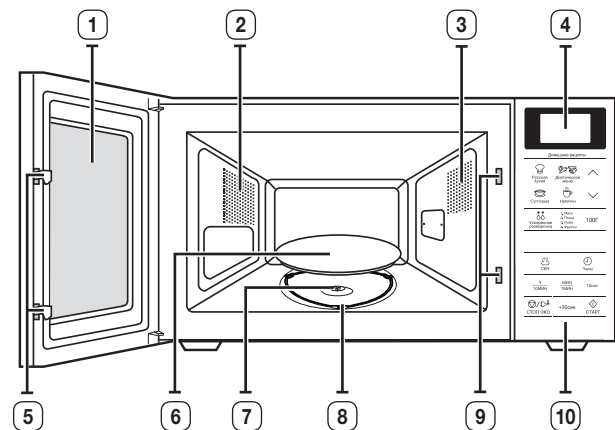
- |                             |                                           |
|-----------------------------|-------------------------------------------|
| 1. ДВЕРЦА                   | 6. ВРАЩАЮЩИЙСЯ ПОДНОС                     |
| 2. ВЕНТИЛЯЦИОННЫЕ ОТВЕРСТИЯ | 7. МУФТА                                  |
| 3. ПОДСВЕТКА                | 8. РОЛИКОВАЯ ПОДСТАВКА                    |
| 4. ДИСПЛЕЙ                  | 9. ОТВЕРСТИЯ ДЛЯ БЛОКИРОВОЧНЫХ ФИКСАТОРОВ |
| 5. ЗАЩЕЛКИ ДВЕРЦЫ           | 10. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ                     |
|                             | 11. КНОПКА ОТКРЫТИЯ ДВЕРЦЫ                |

### ПЕЧЬ (ME83MR\*\*)



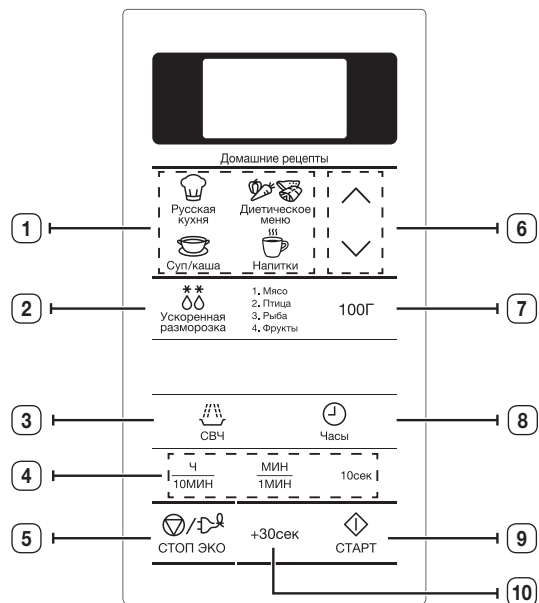
- |                             |                                           |
|-----------------------------|-------------------------------------------|
| 1. ДВЕРЦА                   | 6. ВРАЩАЮЩИЙСЯ ПОДНОС                     |
| 2. ВЕНТИЛЯЦИОННЫЕ ОТВЕРСТИЯ | 7. МУФТА                                  |
| 3. ПОДСВЕТКА                | 8. РОЛИКОВАЯ ПОДСТАВКА                    |
| 4. ДИСПЛЕЙ                  | 9. ОТВЕРСТИЯ ДЛЯ БЛОКИРОВОЧНЫХ ФИКСАТОРОВ |
| 5. ЗАЩЕЛКИ ДВЕРЦЫ           | 10. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ                     |
|                             | 11. КНОПКА ОТКРЫТИЯ ДВЕРЦЫ.               |

### ПЕЧЬ (ME83AR\*)



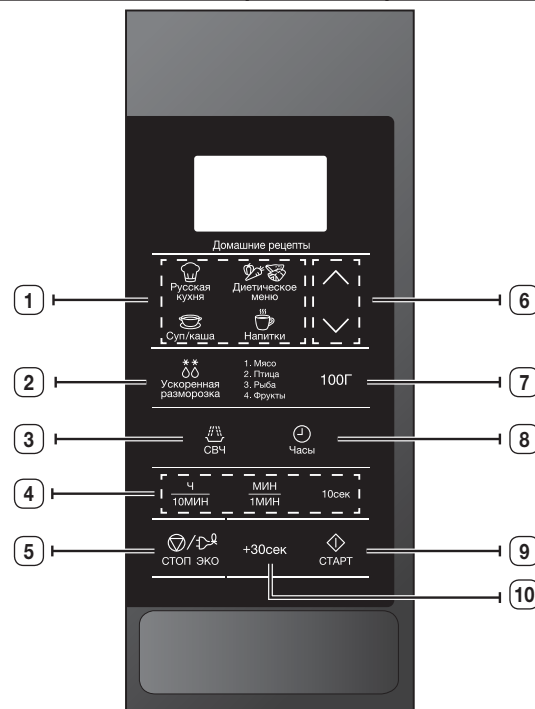
- |                             |                                           |
|-----------------------------|-------------------------------------------|
| 1. ДВЕРЦА                   | 6. ВРАЩАЮЩИЙСЯ ПОДНОС                     |
| 2. ВЕНТИЛЯЦИОННЫЕ ОТВЕРСТИЯ | 7. МУФТА                                  |
| 3. ПОДСВЕТКА                | 8. РОЛИКОВАЯ ПОДСТАВКА                    |
| 4. ДИСПЛЕЙ                  | 9. ОТВЕРСТИЯ ДЛЯ БЛОКИРОВОЧНЫХ ФИКСАТОРОВ |
| 5. ЗАЩЕЛКИ ДВЕРЦЫ           | 10. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ                     |

**ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ (ME83KR\*-1, ME83KR\*-2, ME83KR\*-3, ME83KR\*-1\*, ME83KR\*-2\*, ME83KR\*-3\*, ME83\*KR\*-1, ME83\*KR\*-2, ME83\*KR\*-3)**



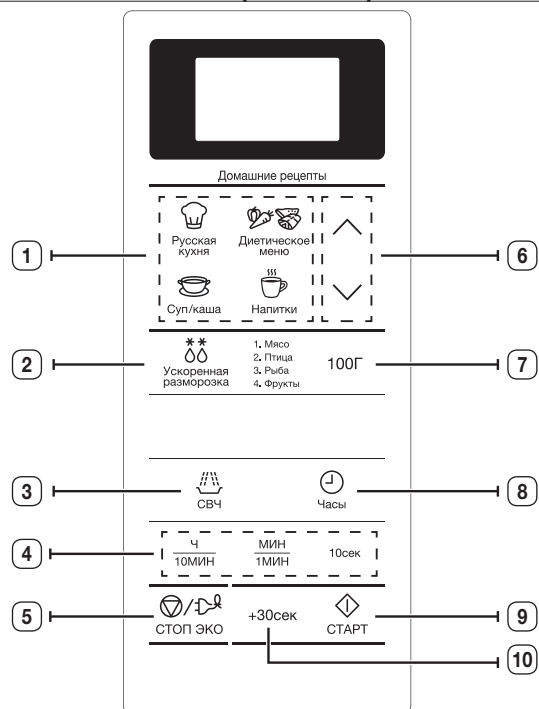
- |                                                               |                      |
|---------------------------------------------------------------|----------------------|
| 1. АВТОМАТИЧЕСКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ РУССКИХ БЛЮД                  | 6. КНОПКА ВВЕРХ/ВНИЗ |
| 2. КНОПКА ВЫБОРА ФУНКЦИИ УСКОРЕННОЙ АВТОМАТИЧЕСКОЙ РАЗМОРОЗКИ | 7. ВЫБОР ВЕСА        |
| 3. КНОПКА СВЧ                                                 | 8. КНОПКА ЧАСЫ       |
| 4. КНОПКА УСТАНОВКИ ВРЕМЕНИ                                   | 9. КНОПКА СТАРТ      |
| 5. КНОПКА СТОП/ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЕ                               | 10. КНОПКА +30СЕК    |

**ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ (ME83MR\*\*)**



- |                                                               |                      |
|---------------------------------------------------------------|----------------------|
| 1. АВТОМАТИЧЕСКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ РУССКИХ БЛЮД                  | 6. КНОПКА ВВЕРХ/ВНИЗ |
| 2. КНОПКА ВЫБОРА ФУНКЦИИ УСКОРЕННОЙ АВТОМАТИЧЕСКОЙ РАЗМОРОЗКИ | 7. ВЫБОР ВЕСА        |
| 3. КНОПКА СВЧ                                                 | 8. КНОПКА ЧАСЫ       |
| 4. КНОПКА УСТАНОВКИ ВРЕМЕНИ                                   | 9. КНОПКА СТАРТ      |
| 5. КНОПКА СТОП/ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЕ                               | 10. КНОПКА +30СЕК    |

## ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ (ME83AR\*)



- |                                                               |                      |
|---------------------------------------------------------------|----------------------|
| 1. АВТОМАТИЧЕСКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ РУССКИХ БЛЮД                  | 6. КНОПКА ВВЕРХ/ВНИЗ |
| 2. КНОПКА ВЫБОРА ФУНКЦИИ УСКОРЕННОЙ АВТОМАТИЧЕСКОЙ РАЗМОРОЗКИ | 7. ВЫБОР ВЕСА        |
| 3. КНОПКА СВЧ                                                 | 8. КНОПКА ЧАСЫ       |
| 4. КНОПКА УСТАНОВКИ ВРЕМЕНИ                                   | 9. КНОПКА СТАРТ      |
| 5. КНОПКА СТОП/ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЕ                               | 10. КНОПКА +30СЕК    |

## ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

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

|  |                                                                                                                                                                                                                                                   |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>1. Роликовая подставка</b> , устанавливается в центре печи.<br><b>Назначение:</b> Роликовая подставка поддерживает вращающийся поднос.                                                                                                         |
|  | <b>2. Вращающийся поднос</b> , устанавливается на роликовую подставку так, чтобы его центр совпал с муфтой.<br><b>Назначение:</b> Вращающийся поднос является основной поверхностью для приготовления пищи; его можно без труда снять для чистки. |
|  | <b>3. Пароварка</b> , см. стр. 24-25.<br>(Только модели ME83KR*-*X)<br><b>Назначение:</b> Пластиковую пароварку можно использовать, когда выбрана функция обработки паром.                                                                        |

**НЕ** используйте микроволновую печь без роликовой подставки и вращающегося подноса.

Емкость для приготовления на пару (пароварка) является неотъемлемой частью комплекта поставки микроволновой печи:

**\*\*\*/BW, \*\*\*/BWT, \*\*\*X/BWT, \*\*\*P\*\*/BWT**

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПЕЧИ

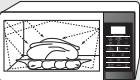
### ПРИНЦИП РАБОТЫ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

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

Микроволновой печью можно пользоваться для:

- размораживания;
- быстрого разогрева/приготовления;
- приготовления.

Принцип приготовления пищи.

|                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>1.</b> Волны СВЧ, генерируемые магнетроном, равномерно распределяются в процессе вращения блюда на вращающемся подносе. За счет этого пища готовится равномерно.                                                                                                                  |
|                                                                                   | <b>2.</b> Микроволны проникают в продукт на глубину до 2,5 см. Затем тепловая обработка продолжается за счет распространения тепла внутри продукта.                                                                                                                                  |
|                                                                                   | <b>3.</b> Время приготовления может различаться в зависимости от используемой посуды и свойств продуктов: <ul style="list-style-type: none"><li>• количества и плотности продуктов;</li><li>• содержания воды;</li><li>• начальной температуры (охлажденная пища или нет).</li></ul> |

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

- равномерное приготовление пищи, в том числе в центральной части;
- одинаковую температуру по всему объему пищи.

### ПРОВЕРКА РАБОТЫ ПЕЧИ

Описанная ниже простая процедура дает возможность в любое время проверить, правильно ли работает печь. Откройте дверцу печи, нажав большую кнопку в правом нижнем углу панели управления.

Поставьте стакан с водой на вращающийся поднос. Затем закройте дверцу.

|                                                                                              |                                                                                                                                             |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>СВЧ   | <b>1.</b> Нажмите кнопку <b>СВЧ</b> и установите время от 4 до 5 минут, нажав кнопку <b>1МИН</b> нужное число раз.                          |
| <br>СТАРТ | <b>2.</b> Нажмите кнопку <b>СТАРТ</b> .<br><b>Результат:</b> Вода в печи будет нагреваться в течение 4-5 минут. Затем вода должна закипеть. |

 Печь должна быть включена в подходящую розетку сети переменного тока. В печь должен быть установлен вращающийся поднос. Если используется уровень мощности, отличный от максимального, чтобы довести воду до кипения, потребуется больше времени.

## УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ

Данная микроволновая печь оснащена встроенными часами. При включении питания на дисплее автоматически появится индикация «12:00». Установите текущее время. Часы могут показывать время в 12-часовом или 24-часовом формате. Часы необходимо устанавливать в следующих случаях.

- При первоначальной установке микроволновой печи
- После сбоя электропитания в сети переменного тока

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

|                                                                                           |                                                                                                                                                                                                 |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Часы | <b>1.</b> Чтобы установить время в... 24-часовом формате. 12-часовом формате. Нажмите кнопку <b>Часы</b> один или два раза.                                                                     |
| <div> <div>Ч</div> <div>10МИН</div> </div> <div> <div>МИН</div> <div>1МИН</div> </div>    | <b>2.</b> Задайте значение часов при помощи кнопки <b>Ч</b> и значение минут при помощи кнопки <b>МИН</b> .                                                                                     |
| <br>Часы | <b>3.</b> Когда на дисплее появится правильное время, нажмите кнопку <b>Часы</b> , чтобы часы начали работать.<br><b>Результат:</b> Индикация времени отображается, когда печь не используется. |

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ/РАЗОГРЕВ ПИЩИ

Ниже описывается процесс приготовления или разогрева пищи.

ОБЯЗАТЕЛЬНО проверяйте заданные параметры приготовления, прежде чем оставить печь без присмотра.

Сначала поместите пищу в центр вращающегося подноса и закройте дверцу.

|                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>СВЧ              | <b>1.</b> Нажмите кнопку <b>СВЧ</b> .<br><b>Результат:</b> Отобразится значение мощности 800 Вт (максимальная мощность для приготовления пищи): Выберите необходимый уровень мощности, нажимая кнопку <b>СВЧ</b> , пока не отобразится соответствующее значение мощности. См. таблицу уровней мощности на следующей странице. |
| <div> <div>Ч</div> <div>10МИН</div> </div> <div> <div>МИН</div> <div>1МИН</div> </div> <div>10сек</div> | <b>2.</b> Задайте время приготовления, нажимая кнопки <b>10МИН</b> , <b>1МИН</b> и <b>10сек</b> .                                                                                                                                                                                                                             |
| <br>СТАРТ            | <b>3.</b> Нажмите кнопку <b>СТАРТ</b> .<br><b>Результат:</b> Включится лампа освещения, и начнет вращаться поднос. Начнется приготовление пищи, и по его окончании печь выдаст четыре звуковых сигнала.                                                                                                                       |

 **Ни** в коем случае не включайте микроволновую печь, если в ней нет продуктов.

## УРОВНИ МОЩНОСТИ

Можно выбрать один из уровней мощности, приведенных ниже.

| Уровень мощности | Выходная мощность |
|------------------|-------------------|
| ВЫСОКИЙ          | 800 Вт            |
| УМЕРЕННО ВЫСОКИЙ | 600 Вт            |
| СРЕДНИЙ          | 450 Вт            |
| УМЕРЕННО НИЗКИЙ  | 300 Вт            |
| РАЗМОРОЗКА       | 180 Вт            |
| НИЗКИЙ           | 100 Вт            |

✎ Если выбран более высокий уровень мощности, время приготовления необходимо уменьшить.

✎ Если выбран более низкий уровень мощности, время приготовления необходимо увеличить.

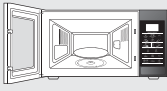
## НАСТРОЙКА ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

Время приготовления пищи можно увеличивать нажатием кнопки **+30сек**, добавляя каждым нажатием 30 секунд времени приготовления.

|                                                                                             |                                                                     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| <b>+30сек</b>                                                                               | 1. Нажмите кнопку <b>+30сек</b> один раз, чтобы добавить 30 секунд. |
| <br>СТАРТ | 2. Нажмите кнопку <b>СТАРТ</b> .                                    |

## ОСТАНОВКА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

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

|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                 |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|              | <p>1. Временная остановка;<br/>Откройте дверцу.<br/><b>Результат:</b> Процесс приготовления пищи остановится. Чтобы возобновить процесс приготовления, снова закройте дверцу и нажмите кнопку <b>СТАРТ</b>.</p> |
| <br>СТОП ЭКО | <p>2. Полная остановка;<br/>Нажмите кнопку <b>СТОП</b>.<br/><b>Результат:</b> Процесс приготовления будет остановлен. Чтобы сбросить параметры приготовления, снова нажмите кнопку <b>СТОП</b>.</p>             |

☐ Параметры можно сбросить перед началом процесса приготовления, просто нажав кнопку **СТОП**.

## НАСТРОЙКА РЕЖИМА ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЯ

Данная печь оснащена режимом энергосбережения. Данный режим позволяет экономить электроэнергию, когда печь не используется.

|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>СТОП ЭКО | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Нажмите кнопку <b>ЭКО (режима энергосбережения)</b>.</li> <li>• Для отключения режима энергосбережения откройте дверцу или нажмите любую кнопку. Затем на дисплее отобразится текущее время. Печь готова к использованию.</li> </ul> |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

### ✎ Автоматическая функция экономии энергии

Если не будет выбрана ни одна функция, когда электроприбор находится в процессе настройки или эксплуатируется с временной приостановкой работы, функция отменяется и часы будут отображены по истечении 25 минут. Если дверца будет открыта, лампочка печи будет отключена по истечении 5 минут.

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АВТОМАТИЧЕСКОЙ ФУНКЦИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ РУССКИХ БЛЮД

При использовании функции автоматического приготовления русских блюд время приготовления устанавливается автоматически.

Для выбора необходимого количества порций необходимо нажать кнопку **Автоматического приготовления русских блюд** соответствующее число раз.

Сначала поместите пищу в центр вращающегося подноса и закройте дверцу.

|                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>1.</b> Нажмите кнопку <b>Автоматического приготовления русских блюд</b> в соответствии с нужной категорией.                                                                                                                                                     |
|  | <b>2.</b> Нажмите кнопку <b>ВВЕРХ/ВНИЗ</b> , чтобы выбрать нужный тип продукта.                                                                                                                                                                                    |
|  | <b>3.</b> Нажмите кнопку <b>СТАРТ</b> .<br><b>Результат:</b> По окончании:<br>1) Раздастся четыре звуковых сигнала.<br>2) Сигнал, напоминающий об окончании приготовления, прозвучит 3 раза. (один раз каждую минуту)<br>3) Затем вновь отобразится текущее время. |

 Используйте только ту посуду, которая подходит для микроволновых печей.

## ФУНКЦИЯ АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ РУССКИХ БЛЮД/ПРИГОТОВЛЕНИЕ

В следующей таблице представлены 4 программы автоматического приготовления русских блюд с указанием количества продуктов, времени выдержки и соответствующих рекомендаций.

### 1. Русская кухня

| Код/Продукты                      | Размер порции                              | Ингредиенты                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-----------------------------------|--------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1-1<br>Омлет                      | 130-135 г                                  | Яйца - 3 шт., молоко - 30 мл, соль - 2 г                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|                                   |                                            | <b>Инструкции</b><br>Взбейте яйца с молоком и солью, вылейте полученную массу в тарелку. Начните приготовление.                                                                                                                                                                                                            |
| 1-2<br>Сосиски с зеленым горошком | Сосиски - 2 шт.<br>Горячий горошек - 132 г | Сосиски - 2 шт. по 50 г, сливочное масло - 5 г, консервированный горошек - 135 г (без жидкости)                                                                                                                                                                                                                            |
|                                   |                                            | <b>Инструкции</b><br>Снимите оболочку с сосисок, проколите их вилкой и положите в глубокую чашу, добавив сливочное масло. Сверху на масло выложите консервированный горошек. Начните приготовление.                                                                                                                        |
| 1-3<br>Кекс                       | 180 г                                      | Сахар - 45 г; ванильный сахар - 5 г, сливочное масло - 40 г, яйцо - ½ шт., молоко - 30 мл, разрыхлитель - 3 г, мука - 100 г                                                                                                                                                                                                |
|                                   |                                            | <b>Инструкции</b><br>Хорошо перемешайте сахар, ванильный сахар и сливочное масло. Добавьте взбитое яйцо. Добавьте остальные ингредиенты. Поместите полученную массу в смазанную миску. Начните приготовление. Дайте кексу остыть, прежде чем вынуть его из миски.                                                          |
| 1-4<br>Лимонные шарики            | 190 г (5 шт.)                              | Мука - 100 г, сливочное масло - 50 г, сахар - 40 г, яичный желток - ½ шт., теплая вода - 1 ст. л., лимонная цедра, для верхнего слоя: Яичный желток - 1 шт., сахарная пудра - 3-5 г                                                                                                                                        |
|                                   |                                            | <b>Инструкции</b><br>Хорошо перемешайте все ингредиенты. Сделайте пять шариков. Выложите их на пергаментную бумагу. Поставьте на вращающийся поднос. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, смажьте шарики сверху яичным желтком, посыпьте сахарной пудрой и продолжите приготовление. Дайте им остыть. |

| Код/Продукты                 | Размер порции                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Ингредиенты                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1-5<br>Рыба по-<br>московски | 270 г                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | (1) Шампиньоны - 30 г, филе судака - 150 г, растительное масло - 5 г<br>(2) Сметана - 30 г (2 x 15 г)<br>(3) Ломтики печеного картофеля - 2 шт. (60-70 г/шт.), соль - 5 г, молотый белый перец - ½ г, тертый сыр - 25 г                                                                                                                  |
|                              | <b>Инструкции</b><br>Выложите грибы на тарелку с рыбой. Полейте растительным маслом (1). Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, положите половину порции сметаны на керамическую тарелку (в центр) (2). Выложите в сметану грибы. Положите сверху рыбу. Приправьте специями. Разложите вокруг рыбы картофель. Картофель посыпьте сыром (3). Продолжите процесс приготовления.                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| 1-6<br>Мясные "Ежики"        | 220 г                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | (1) Мясной фарш (говядина и свинина) - 120 г (разделите на три части), отваренный рис - 40 г, соль - 1 г, черный молотый перец - ½ г, шинкованный лук - 20 г, мелко рубленый чеснок - 3 г, куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде - 100 мл<br>(2) Ингредиенты для соуса: Мука - 5 г, томатная паста - 10 г, вода - 40 мл |
|                              | <b>Инструкции</b><br>Добавьте рис в мясной фарш. Добавьте специи и перемешайте руками. Слепите три шарика. Положите лук и чеснок в глубокую тарелку. На них выложите мясные шарики и добавьте бульон. Поместите тарелку в печь.<br>(1) Начните приготовление. Подготовьте все ингредиенты для соуса.<br>(2) Когда печь подаст звуковой сигнал, влейте смесь в бульон с мясными шариками. Переверните и продолжите процесс приготовления. |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |

| Код/Продукты                          | Размер порции                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Ингредиенты                                                                                                                                                                                                                                           |
|---------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1-7<br>Куриные ножки с<br>черносливом | 325 г<br>2 шт.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Нашинкованный лук - 15 г, нашинкованная морковь - 20 г, куриные ножки - 2 шт. (160-180 г), чернослив - 5-7 шт. (50 г), куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде - 200 мл                                                                |
|                                       | <b>Инструкции</b><br>Положите лук и морковь в глубокую тарелку. Сверху выложите куриные ножки, добавьте чернослив и бульон. Поместите чашу в микроволновую печь. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, переверните ножки и продолжите процесс приготовления.                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                       |
| 1-8<br>Свиная шейка с<br>горчицей     | 250 г                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | (1) Свинина (шейная часть) - 150 г, тертая морковь - 20 г, нашинкованный лук - 20 г, куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде - 100 мл<br>(2) Ингредиенты для соуса: Мука - 5 г, дижонская горчица - 20 г, сметана - 30 г, вода - 50 мл |
|                                       | <b>Инструкции</b><br>Порежьте мясо ломтиками, подготовьте овощи, добавьте куриный бульон (1). Положите в глубокую тарелку. Хорошо перемешайте и начните приготовление. Подготовьте все ингредиенты для соуса (2). Когда печь подаст звуковой сигнал, влейте смесь в бульон с мясом, перемешайте и продолжите процесс приготовления. |                                                                                                                                                                                                                                                       |
| 1-9<br>Печеный<br>картофель           | 140-180 г<br>1-2 шт.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Крупный картофель - 160-200 г (1-2 шт.)                                                                                                                                                                                                               |
|                                       | <b>Инструкции</b><br>Вымойте картофель и очистите от кожуры. Положите его в микроволновую печь. Начните приготовление. Разрежьте перед подачей. Перед подачей на стол добавьте сливочное масло, сметану, сыр или другие приправы по вкусу.                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                       |

(продолжение)

| Код/Продукты                    | Размер порции                                                                                                                                                                                                                                                                         | Ингредиенты                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|---------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1-10<br>Рататуй                 | 260 г                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Нарезанный кубиками цуккини - 100 г, нарезанная кубиками морковь - 60 г, нарезанный кубиками болгарский перец - 75 г, нарезанный кубиками лук - 45 г, мелко рубленый чеснок - 6 г, томатная паста - 10 г (для вкуса можно добавить майоран или базилик), овощной бульон или бульонный кубик, разведенный в воде - 130 мл                              |
|                                 | <b>Инструкции</b><br>Поместите все ингредиенты в чашу. (Добавьте майоран и базилик.) Хорошо перемешайте. Начните приготовление.                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| 1-11<br>Рыба по-старорусски     | 340 г                                                                                                                                                                                                                                                                                 | (1) Нашинкованная соломкой свекла - 30 г, нашинкованная соломкой морковь - 30 г, нашинкованный соломкой лук - 15 г, рыбный/куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде - 200 мл<br>(2) Ингредиенты для соуса: Мука - 10 г, томатная паста - 10 г, сметана - 30 г, вода - 50 мл<br>(3) Филе карпа или судака - 150 г, лавровый лист - 1 шт. |
|                                 | <b>Инструкции</b><br>Поместите все ингредиенты в глубокую миску и добавьте кипящий бульон. (1) Начните приготовление. После звукового сигнала хорошо перемешайте и добавьте смесь для соуса, овощи и бульон. (2) Добавьте рыбу и лавровый лист (3). Продолжите процесс приготовления. |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| 1-12<br>Стейк-бабочка из лосося | 125 г                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Стейк лосося в форме бабочки - 150-170 г, соль - 1 г, вода - 20 г (сок лимона или апельсина на выбор - 10 г)                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                 | <b>Инструкции</b><br>Приправьте стейк лосося. Поместите его в чашу и добавьте воды. (При желании можно добавить сок). Поместите чашу в микроволновую печь и начните приготовление.                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |

| Код/Продукты                                    | Размер порции                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Ингредиенты                                                                                                                                                                                                                                         |
|-------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1-13<br>Вареная треска с маслом и яичным соусом | 120 г + 53 г соуса                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Филе трески - 140-150 г (или филе судака), лимон - 10 г (выжатый сок), соль - 1 г, вода - 30 г, лавровый лист - 1 шт. Соус: Яйцо, сваренное вкрутую - 20 г (½ яйца), рубленая петрушка - 3-5 г, масло - 30 г (режим СВЧ на мощности 800 Вт - 1 мин) |
|                                                 | <b>Инструкции</b><br>Приправьте рыбное филе. Поместите его в чашу и добавьте воды. Поместите чашу в микроволновую печь и начните приготовление. Отдельно приготовьте соус. Сварите яйцо и порежьте его небольшими кубиками. Порубите петрушку и растопите сливочное масло. Смешайте все ингредиенты и поместите сверху на рыбу. |                                                                                                                                                                                                                                                     |
| 1-14<br>Вареная индейка с овощами               | 315 г                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Филе индейки, нарезанное ломтиками - 150 г, нашинкованный цуккини - 50 г, нашинкованный лук - 15 г, нашинкованная морковь - 20 г, куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде - 150 мл                                                   |
|                                                 | <b>Инструкции</b><br>Поместите все ингредиенты в чашу и добавьте кипящий бульон. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, переверните кусочки филе, перемешайте овощи и продолжите процесс приготовления.                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                     |
| 1-15<br>Судак с помидорами и сыром              | 150 г                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Филе судака - 80-100 г (или карпа), майонез - 10 г, соль - 1 г, помидоры, нарезанные кружочками - 50 г, тертый сыр - 20 г                                                                                                                           |
|                                                 | <b>Инструкции</b><br>Смажьте майонезом и посолите филе рыбы. Положите на рыбу помидоры, наколол их зубочисткой. Сверху посыпьте сыром. Поместите на тарелку и начните приготовление. Извлеките зубочистку.                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                     |

| Код/Продукты                       | Размер порции      | Ингредиенты                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|------------------------------------|--------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1-16<br>Форель с овощами           | 210-240 г          | Сливочное масло - 10 г (2х5 г), нашинкованная морковь - 35 г, нашинкованный лук - 25 г, мелко рубленый чеснок - 3 г, рубленые листья сельдерея - 5 г, форель - 1 шт. - 220-250 г, соль - 1 г, молотый белый перец - ½ г, сливочное масло - 5 г                                                                                                                                                            |
|                                    |                    | <b>Инструкции</b><br>Смажьте центр пергаментной бумаги сливочным маслом. Выложите на бумагу морковь, лук, чеснок и сельдерея. На овощи положите приправленную специями форель. Смажьте рыбу сливочным маслом. Накройте бумагой. Поместите чашу в микроволновую печь и начните приготовление.                                                                                                              |
| 1-17<br>Перец<br>Фаршированный     | 480-500 г<br>2 шт. | (1) Болгарский перец - 2 шт. (80 г/шт.), мясной фарш (говядина и свинина) - 150-190 г (разделите на две части), обычный отваренный рис - 10-20 г, соль - 5 г, черный молотый перец - ½ г, говяжий бульон или бульонный кубик, разведенный в воде - 200 мл<br>(2) Ингредиенты для соуса: Мука - 5 г, томатная паста - 10 г, вода - 50 мл                                                                   |
|                                    |                    | <b>Инструкции</b><br>Добавьте рис в мясной фарш. Добавьте специи и перемешайте руками. Удалите у перца сердцевину и семена. Заполните перец мясом. Положите его в глубокую чашу и добавьте бульон (1). Начните приготовление. Подготовьте все ингредиенты для соуса (2). Когда печь подаст звуковой сигнал, влейте смесь в бульон с фаршированным перцем. Переверните и продолжите процесс приготовления. |
| 1-18<br>Стейк из лосося<br>на пару | 150-170 г          | Стейк лосося с костями и кожей - 200-250 г, соль - 1 г, лимон - 15 г (сок), вода - 20 г                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|                                    |                    | <b>Инструкции</b><br>Приправьте стейк лосося. Поместите его в чашу и добавьте воды. Поместите чашу в микроволновую печь и начните приготовление.                                                                                                                                                                                                                                                          |

## 2. Суп/каша

| Код/Продукты                   | Размер порции | Ингредиенты                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|--------------------------------|---------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2-1<br>Каша овсяная            | 260 г         | Овсяные хлопья «Геркулес» - 50 г, сахар - 5 г, соль - 0,5 г, кипятки - 200 мл, холодное молоко - 100 мл                                                                                                                                                                                                                            |
|                                |               | <b>Инструкции</b><br>Высыпьте хлопья в глубокую тарелку, добавьте сахар и соль. Добавьте кипятки, молоко и хорошо перемешайте. Начните приготовление.                                                                                                                                                                              |
| 2-2<br>Мясная<br>солянка       | 340 г         | (1) Нашинкованный лук - 45 г, говяжий бульон или бульонный кубик, разведенный в воде - 350 мл<br>(2) Каперсы - 7 г, тертый соленый огурец - 50 г, томатная паста - 10 г, маслины - 16 г, жидкость от маслин - 20 мл, лавровый лист - 1 шт., мясное ассорти - 30 г, говяжий бульон или бульонный кубик, разведенный в воде - 300 мл |
|                                |               | <b>Инструкции</b><br>Поместите лук в большую миску, добавьте кипящий бульон (1). Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, добавьте остальные ингредиенты (2). Хорошо все перемешайте, добавьте бульон, лавровый лист и продолжите процесс приготовления.                                                          |
| 2-3<br>Борщ                    | 340 г         | (1) Тертая свекла - 50 г, нашинкованная соломкой капуста - 20 г, тертая морковь - 15 г, нашинкованный лук - 10 г, томатная паста - 15 г, сахар - 5 г<br>(2) Говяжий бульон или бульонный кубик, разведенный в воде - 650 мл, лавровый лист - 1 шт., уксус 9 % - 5 мл (по желанию)                                                  |
|                                |               | <b>Инструкции</b><br>Поместите все ингредиенты в большую чашу (1), добавьте горячий бульон (говяжий бульон или бульонный кубик, разведенный в воде - 650 мл) и лавровый лист. Начните приготовление.                                                                                                                               |
| 2-4<br>Куриный суп с<br>лапшой | 350 г         | Вермишель - 10 г, куриное филе - 50 г, тертая морковь - 15 г, нашинкованный лук - 10 г, куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде - 440 мл                                                                                                                                                                            |
|                                |               | <b>Инструкции</b><br>Поместите вермишель в большую чашу, добавьте кипящий бульон и остальные ингредиенты. Хорошо перемешайте и начните приготовление.                                                                                                                                                                              |

(продолжение)

| Код/Продукты            | Размер порции      | Ингредиенты                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|-------------------------|--------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2-5<br>Азу              | 250 г              | (1) Шейка свиная куском - 170 г, нашинкованный лук - 20 г, куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде - 100 мл<br>(2) Ингредиенты для соуса: Мука - 5 г, томатная паста - 15 г, вода - 50 мл, тертые соленые огурцы - 30 г                                                                              |
|                         |                    | <b>Инструкции</b><br>Положите мясо и лук в глубокую тарелку и добавьте бульон. (1) Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, перемешайте и добавьте смесь для соуса (2) к овощам, бульону и мясу. Все перемешайте и продолжите процесс приготовления.                                               |
| 2-6<br>Суп из овощей    | 350 г              | Замороженные овощи - 150 г, овощной бульон или бульонный кубик, разведенный в воде - 300 мл                                                                                                                                                                                                                         |
|                         |                    | <b>Инструкции</b><br>Поместите все ингредиенты в большую миску и добавьте кипящий бульон. Начните приготовление.                                                                                                                                                                                                    |
| 2-7<br>Корейский рамен  | 120 г (1 упаковка) | Корейский рамен - 1 упаковка, вода (комнатной температуры) - 550 мл                                                                                                                                                                                                                                                 |
|                         |                    | <b>Инструкции</b><br>Извлеките лапшу из упаковки и положите все содержимое вместе с водой (550 мл) в миску, подходящую для использования в микроволновой печи. Тщательно перемешайте. Накройте пищевой пленкой и проколите в ней несколько отверстий. Поместите миску в микроволновую печь и начните приготовление. |
| 2-8<br>Суп с пельменями | 185 г (15 шт.)     | Замороженные пельмени - 15 шт. (по 10-12 г/шт.), куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде - 600 мл, цельковый черный перец - 3-5 шт., лавровый лист - 1 шт.                                                                                                                                           |
|                         |                    | <b>Инструкции</b><br>Поместите все ингредиенты в большую миску и добавьте кипящий бульон. Перемешайте. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, переверните ножки и продолжите процесс приготовления.                                                                                              |
| 2-9<br>Каша гречневая   | 200 г              | Гречневая крупа - 100 г, соль - 2 г, кипящая вода - 300 мл                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                         |                    | <b>Инструкции</b><br>Высыпьте гречневую крупу в глубокую тарелку и добавьте соль. Добавьте кипятка и хорошо перемешайте. Начните приготовление.                                                                                                                                                                     |

### 3. Диетическое меню

| Код/Продукты                        | Размер порции | Инструкции                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|-------------------------------------|---------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 3-1<br>Брокколи                     | 250 г         | Промойте и очистите брокколи и приготовьте соцветия. Выложите равномерным слоем в стеклянную миску с крышкой. Добавьте 30 мл (2 стол. ложки) воды для приготовления 250 г. Поставьте миску в центр вращающегося подноса. Готовьте с закрытой крышкой. Перемешайте после приготовления. Дайте постоять 1-2 минуты.                  |
| 3-2<br>Морковь                      | 250 г         | Промойте и почистите морковь, порежьте ломтиками одинакового размера. Выложите равномерным слоем в стеклянную миску с крышкой. Добавьте 30 мл (2 столовые ложки) воды для приготовления 250 г. Поставьте миску в центр поворотного круга. Готовьте с закрытой крышкой. Перемешайте после приготовления. Дайте постоять 1-2 минуты. |
| 3-3<br>Зеленая фасоль               | 250 г         | Промойте и очистите зеленую фасоль. Выложите равномерным слоем в стеклянную миску с крышкой. Добавьте 30 мл (1 столовую ложку) воды для приготовления 250 г. Поставьте миску в центр поворотного круга. Готовьте с закрытой крышкой. Перемешайте после приготовления. Дайте постоять 1-2 минуты.                                   |
| 3-4<br>Шпинат                       | 150 г         | Промойте и очистите шпинат. Выложите в стеклянную миску с крышкой. Не добавляйте воду. Поместите миску в центр вращающегося подноса. Готовьте с закрытой крышкой. Перемешайте после приготовления. Дайте постоять 1-2 минуты.                                                                                                      |
| 3-5<br>Кукуруза в початках          | 500 г (2 шт.) | Промойте и очистите початки кукурузы и поместите в овальное стеклянное блюдо. Накройте пленкой для микроволновой печи и проткните пленку. Дайте постоять 1-2 минуты.                                                                                                                                                               |
| 3-6<br>Очищенный картофель          | 250 г         | Промойте и очистите томаты, затем порежьте ломтиками похожего размера. Выложите в стеклянную миску с крышкой. Добавьте 45-60 мл воды (3-4 столовые ложки). Поместите миску в центр вращающегося подноса. Готовьте с закрытой крышкой. Дайте постоять 2-3 минуты.                                                                   |
| 3-7<br>Коричневый рис (пропаренный) | 250 г         | Используйте большое стеклянное блюдо с крышкой, предназначенное для микроволновой печи. Добавьте двойное количество холодной воды (500 мл). Готовьте с закрытой крышкой. Перед тем как дать блюду постоять в печи, перемешайте и добавьте соль и пряности. Дайте постоять 5-10 минуты.                                             |

| Код/<br>Продукты                           | Размер<br>порции | Инструкции                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|--------------------------------------------|------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 3-8<br>Макароны из<br>непросеянной<br>муки | 250 г            | Используйте большое стеклянное блюдо с крышкой, предназначенное для микроволновой печи. Добавьте 1 литр кипящей воды, щепотку соли и хорошо перемешайте. Готовьте, не накрывая крышкой. Готовьте с закрытой крышкой. Перемешайте перед тем как дать постоять и тщательно слейте воду перед подачей на стол. Дайте постоять 1 минуту. |
| 3-9<br>Киноа                               | 250 г            | Используйте большое стеклянное блюдо с крышкой, предназначенное для микроволновой печи. Добавьте двойное количество холодной воды (500 мл). Готовьте с закрытой крышкой. Перед тем как дать блюду постоять в печи, перемешайте и добавьте соль и пряности. Дайте постоять 1-3 минуты.                                                |
| 3-10<br>Булгур                             | 250 г            | Используйте большое стеклянное блюдо с крышкой, предназначенное для микроволновой печи. Добавьте двойное количество холодной воды (500 мл). Готовьте с закрытой крышкой. Перед тем как дать блюду постоять в печи, перемешайте и добавьте соль и пряности. Дайте постоять 2-5 минуты.                                                |

#### 4. Напитки

| Код/Продукты                    | Размер порции     | Ингредиенты                                                                                                                       |
|---------------------------------|-------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 4-1<br>Клюквенный<br>морс       | 200 мл            | Замороженная клюква - 40 г, сахар - 30 г, вода - 200 мл                                                                           |
|                                 | <b>Инструкции</b> | Измельчите замороженную клюкву с помощью блендера. Поместите все ингредиенты в чашу. Начните приготовление. Охладите и процедите. |
| 4-2<br>Компот из<br>сухофруктов | 200 мл            | Курага - 25 г, чернослив - 20 г, сушеные яблоки - 15 г, сахар - 10 г, лимонная кислота - 2 щепотки, кипящая вода - 450 мл         |
|                                 | <b>Инструкции</b> | Поместите все ингредиенты в большую миску и добавьте кипящую воду. Начните приготовление.                                         |

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИИ УСКОРЕННОЙ АВТОМАТИЧЕСКОЙ РАЗМОРОЗКИ

Функция автоматического ускоренного размораживания позволяет размораживать мясо, птицу, рыбу, фрукты.

Время размораживания и уровень мощности устанавливаются автоматически. Достаточно просто выбрать программу и вес продуктов.

Сначала поместите замороженный продукт в центр вращающегося подноса и закройте дверцу.

|                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Ускоренная разморозка | <p><b>1.</b> Нажмите кнопку <b>Ускоренная разморозка</b>.</p> <p><b>Результат:</b> На дисплее появится следующая индикация.</p> <div data-bbox="1467 614 1556 662" style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">I</div> <p>Нажмите кнопку <b>Ускоренная разморозка</b> один или более раз в зависимости от типа размораживаемого продукта. Дополнительные сведения см. в таблице на следующей странице.</p> |
| <br>100Г                  | <p><b>2.</b> Выберите вес продукта, нажимая кнопку <b>100Г</b>. Максимально допустимый вес - 1500 г.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <br>СТАРТ                | <p><b>3.</b> Нажмите кнопку <b>СТАРТ</b>.</p> <p><b>Результат:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Начинается размораживание продуктов.</li> <li>Во время размораживания печь подает звуковые сигналы, напоминая о том, что нужно перевернуть продукты.</li> <li>Снова нажмите кнопку <b>СТАРТ</b> для завершения процесса разморозки.</li> </ul>                                                                         |

☑ Продукты можно также размораживать вручную. Для этого выберите функцию приготовление/разогрев в режиме СВЧ при уровне мощности 180 Вт. Подробную информацию см. в разделе «Приготовление/разогрев пищи» на стр. 16.

☑ Пользуйтесь посудой, предназначенной для использования в микроволновых печах.

## ПАРАМЕТРЫ УСКОРЕННОЙ РАЗМОРОЗКИ

В таблице ниже представлены разные программы режима автоматической ускоренной разморозки, объем продукта, время выдержки и соответствующие рекомендации. Перед размораживанием следует удалить упаковку.

Положите мясо, птицу, рыбу или фрукты на керамическую тарелку.

| Код/Продукты | Размер порции | Инструкции                                                                                                                                                                                                                             |
|--------------|---------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1<br>Мясо    | 200-1500 г    | Закройте края алюминиевой фольгой. Переверните мясо, когда печь подаст звуковой сигнал. Эта программа подходит для говядины, баранины, свинины, бифштексов, котлет и мясного фарша. Дайте постоять 10-30 минуты.                       |
| 2<br>Птица   | 200-1500 г    | Накройте ножки и крылышки алюминиевой фольгой. Переверните птицу, когда печь подаст звуковой сигнал. Эта программа подходит как для размораживания целой птицы, так и для размораживания птицы по частям. Дайте постоять 10-30 минуты. |
| 3<br>Рыба    | 200-1500 г    | Хвост целой рыбы оберните алюминиевой фольгой. Переверните рыбу, когда печь подаст звуковой сигнал. Эта программа подходит для размораживания целой рыбы и рыбного филе. Дайте постоять 10-30 минуты.                                  |
| 4<br>Фрукты  | 100-600 г     | Равномерно разложите фрукты на плоском стеклянном блюде. Эта программа подходит для всех видов фруктов. Дайте постоять 5-30 минуты.                                                                                                    |

## РУКОВОДСТВО ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ПАРОВАРКИ (ТОЛЬКО МОДЕЛИ ME83KR\*-\*X)

Пароварка "Сильный пар" работает на принципе приготовления пищи на пару и предназначена для быстрого приготовления здоровой и полезной пищи в микроволновой печи Samsung.

Эта дополнительная принадлежность идеально подходит для приготовления риса, макаронных изделий, овощей и т.д. в рекордно короткое время и с сохранением полезных веществ.

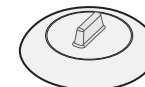
Пароварка для микроволновой печи "Сильный пар" состоит из 3 компонентов:



Чаша



Вставной лоток



Крышка

Все компоненты можно эксплуатировать при температуре от -20 °C до 140 °C.

Пригодно для хранения в морозильной камере. Можно использовать вместе или раздельно.

### УСЛОВИЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ:

-  Не использовать:
  - для приготовления пищи с большим содержанием сахара и жира,
  - с функцией гриля или функции конвекционного тепла или на конфорке.
-  Перед первым использованием следует тщательно промыть все детали в мыльной воде.
-  Чтобы узнать время приготовления, см. указания в таблице на следующей странице.

### ОБСЛУЖИВАНИЕ:

-  Пароварку можно мыть в посудомоечной машине.
-  При мытье вручную используйте горячую воду и моющее средство. Не пользуйтесь абразивными губками.
-  Некоторые продукты (например, помидоры) могут привести к изменению цвета пластика. Это нормально и не является производственным дефектом.

## РАЗМОРАЖИВАНИЕ:

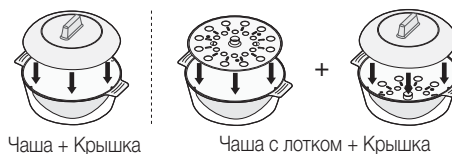
Поместите замороженные продукты в чашу пароварки без крышки. Жидкость останется на дне чаши и не повредит пищу.

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

| Блюдо                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Размер порции   | Уровни мощности | Время приготовления (мин.) | Обращение              |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-----------------|----------------------------|------------------------|
| Артишоки                                                                                                                                                                                                                                                                              | 300 г (1-2 шт.) | 800 Вт          | 5-6                        | Чаша с лотком + Крышка |
| <b>Инструкции</b><br>Промойте и почистите артишоки. Вставьте лоток в чашу. Положите артишоки в лоток. Добавьте 1 ст. л. лимонного сока. Закройте крышкой. Дайте постоять 1-2 минуты.                                                                                                  |                 |                 |                            |                        |
| Свежие овощи                                                                                                                                                                                                                                                                          | 300 г           | 800 Вт          | 4-5                        | Чаша с лотком + Крышка |
| <b>Инструкции</b><br>Взвесьте овощи (например, брокколи, цветную капусту, морковь, перец) после мойки, чистки и подрезки до одинакового размера. Поместите лоток в чашу. Распределите овощи равномерно на лотке. Добавьте 2 ст. л. воды. Закройте крышкой. Дайте постоять 1-2 минуты. |                 |                 |                            |                        |
| Замороженные овощи                                                                                                                                                                                                                                                                    | 300 г           | 600 Вт          | 7-8                        | Чаша с лотком + Крышка |
| <b>Инструкции</b><br>Поместите замороженные овощи в чашу пароварки. Поместите лоток в чашу. Добавьте 1 ст. л. воды. Закройте крышкой. Тщательно перемешайте после приготовления и выдерживания. Дайте постоять 2-3 минуты.                                                            |                 |                 |                            |                        |
| Рис                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 250 г           | 800 Вт          | 15-18                      | Чаша + Крышка          |
| <b>Инструкции</b><br>Поместите рис в чашу пароварки. Добавьте 500 мл холодной воды. Накройте крышкой. После приготовления выдержите белый рис в течение 5 минут, а коричневый рис - в течение 10 минут.                                                                               |                 |                 |                            |                        |
| Картофель в мундире                                                                                                                                                                                                                                                                   | 500 г           | 800 Вт          | 7-8                        | Чаша + Крышка          |
| <b>Инструкции</b><br>Взвесьте и промойте картофель и положите его в чашу пароварки. Добавьте 3 ст. л. воды. Закройте крышкой. Дайте постоять 2-3 минуты.                                                                                                                              |                 |                 |                            |                        |
| Рагу (охлажденное)                                                                                                                                                                                                                                                                    | 400 г           | 600 Вт          | 5-6                        | Чаша + Крышка          |
| <b>Инструкции</b><br>Поместите рагу в чашу пароварки. Закройте крышкой. Тщательно перемешайте перед выдерживанием. Дайте постоять 1-2 минуты.                                                                                                                                         |                 |                 |                            |                        |

| Блюдо                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Размер порции | Уровни мощности | Время приготовления (мин.) | Обращение     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|-----------------|----------------------------|---------------|
| Суп (охлажденный)                                                                                                                                                                                                                                                                       | 400 г         | 800 Вт          | 3-4                        | Чаша + Крышка |
| <b>Инструкции</b><br>Налейте в чашу пароварки. Закройте крышкой. Тщательно перемешайте перед выдерживанием. Дайте постоять 1-2 минуты.                                                                                                                                                  |               |                 |                            |               |
| Замороженный суп                                                                                                                                                                                                                                                                        | 400 г         | 800 Вт          | 8-10                       | Чаша + Крышка |
| <b>Инструкции</b><br>Поместите замороженный суп в чашу пароварки. Закройте крышкой. Тщательно перемешайте перед выдерживанием. Дайте постоять 2-3 минуты.                                                                                                                               |               |                 |                            |               |
| Замороженные вареники с начинкой из джема                                                                                                                                                                                                                                               | 150 г         | 600 Вт          | 1-2                        | Чаша + Крышка |
| <b>Инструкции</b><br>Смочите верхнюю часть булочек с начинкой холодной водой. Положите 1-2 замороженных булочки рядом в чашу пароварки. Накройте крышкой. Дайте постоять 2-3 минуты.                                                                                                    |               |                 |                            |               |
| Фруктовый компот                                                                                                                                                                                                                                                                        | 250 г         | 800 Вт          | 3-4                        | Чаша + Крышка |
| <b>Инструкции</b><br>Взвесьте свежие фрукты (например, яблоки, груши, сливы, абрикосы, манго или ананас) после очистки, промывки и нарезки одинаковыми кубиками. Поместите в чашу пароварки. Добавьте 1-2 ст. л. воды и 1-2 ст. л. сахара. Закройте крышкой. Дайте постоять 2-3 минуты. |               |                 |                            |               |

## Обращение с пароваркой Сильный пар



## МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ:

- Соблюдайте особую осторожность при открытии крышки пароварки, поскольку выходящий пар может быть очень горячим.
- Используйте рукавицы для манипуляций после приготовления.

## ОТКЛЮЧЕНИЕ ЗВУКОВОГО СИГНАЛА

Вы можете отключить звуковой сигнал в любое время.

|                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <br>СТОП ЭКО    СТАРТ | <p>1. Нажмите кнопки <b>СТОП</b> и <b>СТАРТ</b> одновременно.</p> <p><b>Результат:</b> Печь не будет больше подавать сигнал при нажатии кнопок.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>на дисплее появится следующая индикация.</li> </ul> <div data-bbox="734 491 831 536">OFF</div>                         |
|  <br>СТОП ЭКО    СТАРТ | <p>2. Чтобы снова включить зуммерный сигнал, нажмите кнопки <b>СТОП</b> и <b>СТАРТ</b> одновременно.</p> <p><b>Результат:</b> Печь будет снова подавать звуковой сигнал.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>на дисплее появится следующая индикация.</li> </ul> <div data-bbox="734 707 831 751">ON</div> |

## ЗАЩИТНАЯ БЛОКИРОВКА МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

В данной микроволновой печи есть встроенная система безопасности, которая позволяет блокировать использование печи, чтобы дети или не знакомый с работой печи человек не мог случайно ее включить.

Печь можно заблокировать в любое время.

|                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <br>СТОП ЭКО    Часы   | <p>1. Нажмите кнопки <b>СТОП</b> и <b>Часы</b> одновременно.</p> <p><b>Результат:</b> Печь заблокирована (выбор функций недоступен).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>На дисплее отобразится "L".</li> </ul> <div data-bbox="734 1050 831 1094">L</div> |
|  <br>СТОП ЭКО    Часы | <p>2. Чтобы разблокировать печь, снова одновременно нажмите кнопки <b>СТОП</b> и <b>Часы</b>.</p> <p><b>Результат:</b> Печью можно пользоваться в обычном режиме.</p>                                                                                             |

## руководство по выбору посуды

Для успешного приготовления пищи в микроволновой печи микроволны должны проникать сквозь пищу, не отражаясь от используемой посуды и не поглощаясь ею. Поэтому при выборе посуды следует соблюдать особую осторожность. Если посуда помечена, как предназначенная для использования в микроволновых печах, то ее можно использовать. В следующей таблице приведена информация о различных типах кухонных принадлежностей, возможности и способах их использования в микроволновой печи.

| Кухонные принадлежности                                                                                               | Пригодность для использования в микроволновой печи | Примечания                                                                                                                                                                                                                              |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Алюминиевая фольга                                                                                                    | ✓ x                                                | Может использоваться в небольших количествах для защиты отдельных участков пищи от подгорания. Близкое расположение фольги к стенке печи или использование фольги в большом количестве может привести к образованию электрической дуги. |
| Тарелка для подрумянивания                                                                                            | ✓                                                  | Не разогревайте более восьми минут.                                                                                                                                                                                                     |
| Фарфор и керамика                                                                                                     | ✓                                                  | Фарфор, керамику, глазурованную керамику и тонкостенный фарфор обычно можно использовать, если на них нет металлической отделки.                                                                                                        |
| Одноразовая посуда из полиэфирного волокна                                                                            | ✓                                                  | Такая посуда обычно используется для упаковки замороженных продуктов.                                                                                                                                                                   |
| Упаковка продуктов быстрого приготовления                                                                             | ✓                                                  | Можно использовать для разогрева продуктов. При перегреве полистирол может плавиться.                                                                                                                                                   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>Полистироловые стаканчики и контейнеры</li> </ul>                              | ✓                                                  | Можно использовать для разогрева продуктов. При перегреве полистирол может плавиться.                                                                                                                                                   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>Бумажные пакеты или газеты</li> </ul>                                          | x                                                  | Существует риск возгорания.                                                                                                                                                                                                             |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>Переработанная из вторсырья бумага или металлическая отделка</li> </ul>        | x                                                  | Может стать причиной возникновения электрической дуги.                                                                                                                                                                                  |
| Стеклопосуда                                                                                                          | ✓                                                  | Может использоваться при отсутствии металлической отделки.                                                                                                                                                                              |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>Посуда, предназначенная для разогрева с последующей подачей на стол</li> </ul> | ✓                                                  | Может использоваться при отсутствии металлической отделки.                                                                                                                                                                              |

| Кухонные принадлежности                                                                                                                        | Пригодность для использования в микроволновой печи | Примечания                                                                                                                                                                   |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>Тонкостенная стеклянная посуда</li> <li>Стеклянные банки</li> </ul>                                     | ✓                                                  | Может использоваться для разогрева продуктов и жидкостей. При резком нагреве хрупкое стекло может разбиться или лопнуть.                                                     |
| <b>Металл</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Блюда</li> <li>Пакеты для заморозки с провололочной обвязкой</li> </ul>                   | ✗                                                  | Может стать причиной возникновения электрической дуги или возгорания.                                                                                                        |
| <b>Бумага</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Тарелки, чашки, текстильные и бумажные салфетки</li> <li>Переработанная бумага</li> </ul> | ✓                                                  | Для приготовления в течение короткого времени и разогрева. Для поглощения избыточной влаги.                                                                                  |
| <b>Пластик</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Контейнеры</li> <li>Липкая пленка</li> <li>Пакеты для заморозки</li> </ul>               | ✓                                                  | В частности, жаропрочный термопластик. Некоторые другие виды пластика при высокой температуре могут деформироваться или обесцвечиваться. Не используйте меламиновый пластик. |
| <b>Вощеная или жиронепроницаемая бумага</b>                                                                                                    | ✓                                                  | Может использоваться для сохранения влаги и предупреждения разбрызгивания.                                                                                                   |

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

## Рекомендации по приготовлению

### МИКРОВОЛНЫ

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

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

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ

#### Кухонная посуда для микроволновой печи:

Кухонная посуда должна позволять микроволнам проходить через нее для обеспечения максимальной эффективности приготовления. Микроволны отражаются металлом, например нержавеющей сталью, алюминием и медью, но они могут проходить сквозь керамику, стекло, фарфор и пластмассу, 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 многие виды продуктов, включая свежие или замороженные овощи, фрукты, макаронные изделия, рис, крупы, бобы, рыбу и мясо. В микроволновой печи также можно готовить соусы, заварные кремы, супы, паровые пудинги, консервы, приправы. В целом, приготовление с помощью микроволн идеально подходит для любых блюд, которые обычно готовятся на кухонной плите. Например, можно растапливать масло или шоколад (смотрите раздел со специальными советами).

#### Использование крышки во время приготовления

Очень важно накрывать пищу во время приготовления, так как испаряющаяся вода превращается в пар, который вносит свой вклад в процесс приготовления. Можно накрыть блюдо разными способами: например, можно воспользоваться керамической тарелкой, пластмассовой крышкой или пищевой пленкой.

#### Время выдержки

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

## Разогрев жидкостей и пищи

Используйте указанные в таблице уровни мощности и время в качестве руководства при разогреве.

| Блюдо                                                                    | Размер порции     | Мощность | Время (мин.) |
|--------------------------------------------------------------------------|-------------------|----------|--------------|
| Напитки<br>(кофе, чай и вода)                                            | 150 мл (1 чашка)  | 800 Вт   | 1-1½         |
|                                                                          | 250 мл (1 стакан) |          | 1½-2         |
| Суп (охлажденный)                                                        | 250 г             | 800 Вт   | 3-3½         |
|                                                                          |                   |          |              |
| Рагу (охлажденное)                                                       | 350 г             | 600 Вт   | 5½-6½        |
|                                                                          |                   |          |              |
| Макаронные изделия с соусом (охлажденные)                                | 350 г             | 600 Вт   | 4½-5½        |
|                                                                          |                   |          |              |
| Мучные изделия с начинкой и соусом (охлажденные)                         | 350 г             | 600 Вт   | 5-6          |
|                                                                          |                   |          |              |
| Готовое блюдо (охлажденное)                                              | 350 г             | 600 Вт   | 5½-6½        |
|                                                                          |                   |          |              |
| Замороженные макаронные изделия (трубочки с начинкой, макарони, лазанья) | 400 г             | 450 Вт   | 16-16½       |
|                                                                          |                   |          |              |

## устранение неисправностей и коды ошибок

### УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Для ознакомления с любым новым оборудованием всегда требуется некоторое время. Если у вас возникли какие-либо из перечисленных ниже проблем, попробуйте соответствующие решения. Они могут сэкономить вам время и избавить от ненужного вызова специалиста по обслуживанию.

#### Нижеприведенные ситуации являются нормальными.

- Образование конденсата внутри печи
- Воздушный поток вокруг дверцы и корпуса
- Световые блики на дверце и корпусе
- Выход пара по периметру двери или из вентиляционных отверстий

#### Пища оказывается плохо приготовленной.

- Правильно ли вы установили таймер и нажали ли кнопку **СТАРТ**?
- Закрыта ли дверца?
- Возможно, произошла перегрузка электрической цепи, что привело к перегоранию предохранителя или срабатыванию прерывателя.

#### Продукт либо не готов, либо передержан.

- Правильно ли установлено время приготовления для данного типа пищи?
- Правильно ли установлен уровень мощности?

#### Печь создает помехи для радиоприемников и телевизоров.

- При работе печи могут наблюдаться небольшие помехи в работе радиоприемников и телевизоров. Это нормальное явление.
  - Способ устранения. Установите печь на расстоянии от телевизоров, радиоприемников и антенн.
- Если микропроцессор печи реагирует на помехи, показания дисплея могут быть сброшены.
  - Способ устранения. Отсоедините вилку сетевого шнура от розетки, и затем вновь вставьте ее в розетку. Вновь установите время.

#### Лампочка не работает.

- Из соображений безопасности не заменяйте лампочку самостоятельно. Свяжитесь с ближайшим авторизованным центром поддержки покупателей Samsung, чтобы организовать замену лампочки квалифицированным техническим специалистом.

В печи наблюдается появление искр и потрескивание (образование дуги).

- Возможно, используется посуда с металлической отделкой.
- Не оставлена ли в печи вилка или другая металлическая посуда?
- Не находится ли алюминиевая фольга слишком близко к внутренним стенкам?

Задымление и неприятный запах при первом включении.

- Это временное явление из-за нагрева новых компонентов. Задымление и запах полностью исчезнут через 10 минут работы. Чтобы быстрее избавиться от запаха, поместите в печь кусочек лимона или лимонный сок.

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

- Номер модели и серийный номер, обычно указаны на задней панели микроволновой печи.
- Подробные сведения о гарантии
- Четкое описание возникшей проблемы

Затем обратитесь к местному дилеру или в службу послепродажного обслуживания компании SAMSUNG.

## КОД ОШИБКИ

Выводится сообщение "SE".

- Очистите кнопки и проверьте, нет ли вокруг кнопки воды. Выключите микроволновую печь и повторите настройку. Если код ошибки отобразится снова, обратитесь в местный центр обслуживания клиентов SAMSUNG.

Если на дисплее отображается код, который не указан выше, или если предложенное решение не устраняет неполадку, обратитесь в местный центр обслуживания клиентов SAMSUNG.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Компания SAMSUNG постоянно совершенствует свою продукцию. Характеристики устройства и настоящая инструкция могут быть изменены без предварительного уведомления.

| Модель                         | ME83KR*-1, ME83KR*-2, ME83KR*-3, ME83KR*-1*, ME83KR*-2*, ME83KR*-3*, ME83*KR*-1, ME83*KR*-2, ME83*KR*-3, ME83MR**, ME83AR*                                                                                                               |
|--------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Источник питания               | 230 В - 50 Гц                                                                                                                                                                                                                            |
| Потребление электроэнергии СВЧ | 1150 Вт                                                                                                                                                                                                                                  |
| Производимая мощность          | 100 Вт / 800 Вт (IEC-705)                                                                                                                                                                                                                |
| Рабочая частота                | 2450 МГц                                                                                                                                                                                                                                 |
| Магнетрон                      | OM75S(31)                                                                                                                                                                                                                                |
| Метод охлаждения               | Двигатель вентилятора                                                                                                                                                                                                                    |
| Размеры (Ш x В x Г)            |                                                                                                                                                                                                                                          |
| Внешние                        | 489 x 275 x 356 мм (ME83KR*-1, ME83KR*-1*, ME83*KR-1)<br>489 x 275 x 360 мм (ME83KR*-2, ME83KR*-2*, ME83*KR-2)<br>489 x 275 x 354 мм (ME83KR*-3, ME83KR*-3*, ME83*KR-3)<br>489 x 275 x 340 мм (ME83MR**)<br>489 x 275 x 364 мм (ME83AR*) |
| Внутренняя камера печи         | 330 x 211 x 324 мм                                                                                                                                                                                                                       |

|                         |                                                                                                                                                                                |
|-------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Модель</b>           | <b>ME83KR*-1, ME83KR*-2, ME83KR*-3,<br/>ME83KR*-1*, ME83KR*-2*, ME83KR*-3*,<br/>ME83*KR*-1, ME83*KR*-2, ME83*KR*-3,<br/>ME83MR**, ME83AR*</b>                                  |
| <b>Объем</b>            | 23 литров                                                                                                                                                                      |
| <b>Вес</b><br><br>Нетто | Прибл. 11,5 кг (ME83KR*-1, ME83KR*-2,<br>ME83KR*-3, ME83KR*-1*,<br>ME83KR*-2*, ME83KR*-3*,<br>ME83*KR*-1, ME83*KR*-2,<br>ME83*KR*-3, ME83AR*)<br><br>Прибл. 12,0 кг (ME83MR**) |

※ **оборудование класса I**

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

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



**Производитель :** Samsung Electronics Co., Ltd /  
Самсунг Электроникс Ко., Лтд

**Адрес производителя :**  
(Мэтан-донг) 129, Самсунг-ро, Йонгтонг-гу, Сувон-си,  
Гйонгги-до, Корея, 443-742

**Адрес мощностей производства :**  
ЛОТ 2, ЛЕБУХ 2, НОРС КЛАНГ СТРЕЙТС, ЭРИА 21,  
ИНДАСТРИАЛ ПАРК, 42000  
ПОРТ КЛАНГ, СЕЛАНГОР ДАРУЛ ЭСАН, МАЛАЙЗИЯ

**Страна производства :** Малайзия

**Импортёр в России :**  
ООО «Самсунг Электроникс Рус Компани»  
Адрес: 125009, г. Москва, Россия, ул. Воздвиженка 10, 4 этаж

В СЛУЧАЕ ВОЗНИКНОВЕНИЯ ВОПРОСОВ ИЛИ КОММЕНТАРИЕВ

| СТРАНА      | ТЕЛЕФОН                                       | ВЕБ-УЗЕЛ                                                                                                                                                                             |
|-------------|-----------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| RUSSIA      | 8-800-555-55-55                               | <a href="http://www.samsung.com/ru/support">www.samsung.com/ru/support</a>                                                                                                           |
| GEORGIA     | 0-800-555-555                                 | <a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>                                                                                                                 |
| ARMENIA     | 0-800-05-555                                  |                                                                                                                                                                                      |
| AZERBAIJAN  | 088-55-55-555                                 |                                                                                                                                                                                      |
| KAZAKHSTAN  | 8-10-800-500-55-500(GSM: 7799, VIP care 7700) |                                                                                                                                                                                      |
| UZBEKISTAN  | 8-10-800-500-55-500                           |                                                                                                                                                                                      |
| KYRGYZSTAN  | 8-10-800-500-55-500                           | <a href="http://www.samsung.com/kz_ru/support">www.samsung.com/kz_ru/support</a>                                                                                                     |
| TADJIKISTAN | 8-10-800-500-55-500                           | <a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>                                                                                                                 |
| MONGOLIA    | 7-800-555-55-55                               |                                                                                                                                                                                      |
| BELARUS     | 810-800-500-55-500                            |                                                                                                                                                                                      |
| MOLDOVA     | 0-800-614-40                                  |                                                                                                                                                                                      |
| UKRAINE     | 0-800-502-000                                 | <a href="http://www.samsung.com/ua/support">www.samsung.com/ua/support</a> (Ukrainian)<br><a href="http://www.samsung.com/ua_ru/support">www.samsung.com/ua_ru/support</a> (Russian) |

Русский - 30

DE68-04285A-00