

ME83XR



Микроволновая печь

Инструкция пользователя и
руководство по приготовлению пицци

удивительные возможности

Благодарим за приобретение данного
устройства компании Samsung.

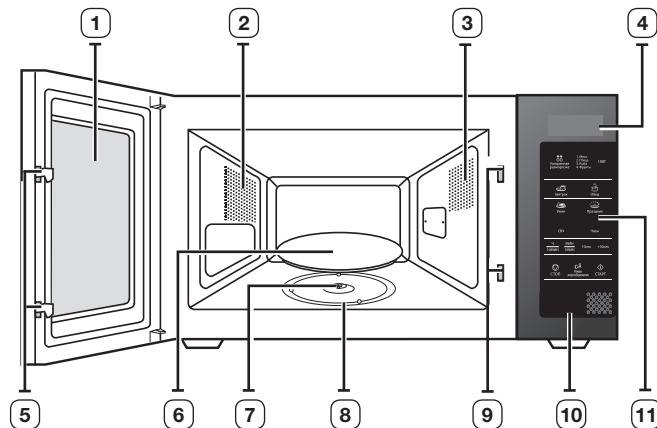
Примите к сведению, что гарантия Samsung HE распространяется на вызовы специалиста сервисного центра, осуществляемые с целью получить пояснения по работе изделия, исправить неправильную установку, выполнить нормальную очистку или техническое обслуживание.

SAMSUNG

СОДЕРЖАНИЕ

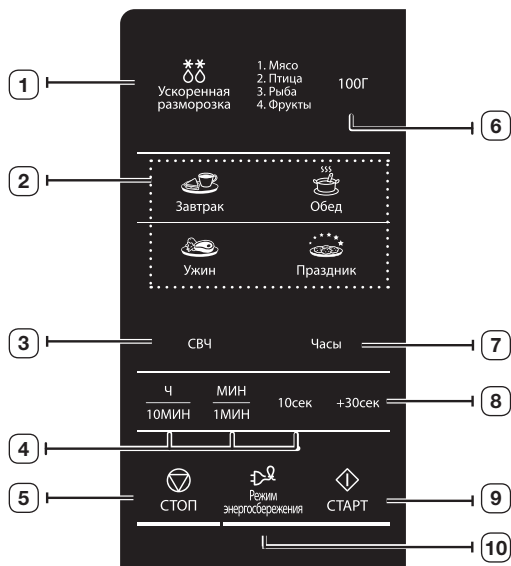
Духовой шкаф	2
Панель управления	3
Принадлежности	3
Использование этой инструкции	4
Важная инструкция по безопасности	4
Описание символов и значков	4
Меры предосторожности для предотвращения возможного воздействия избыточной энергии СВЧ-волн	4
Важные инструкции по безопасности	5
Правильная утилизация изделия (Использованное электрическое и электронное оборудование)	7
Установка микроволновой печи	8
Установка времени	8
Что делать, если имеются сомнения или возникла проблема	9
Приготовление/разогрев пищи	9
Уровни мощности	10
Остановка приготовления пищи	10
Установка времени приготовления пищи	10
Настройка режима энергосбережения	10
Отключение звукового сигнала	10
Защитная блокировка микроволновой печи	11
Использование функции приготовления русских блюд	11
Мгновенное приготовление русских блюд/приготовление	11
Использование функции ускоренной автоматической разморозки	16
Параметры функции автоматического размораживания	16
Приготовление пищи в несколько этапов	17
Руководство по выбору посуды	17
Чистка микроволновой печи	19
Технические характеристики	19

ДУХОВОЙ ШКАФ



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

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



- | | |
|--|---|
| <p>1. КНОПКА ВЫБОРА ФУНКЦИИ УСКОРЕННОЙ АВТОМАТИЧЕСКОЙ РАЗМОРОЗКИ</p> <p>2. АВТОМАТИЧЕСКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ РУССКИХ БЛЮД</p> <p>3. КНОПКА СВЧ</p> <p>4. КНОПКИ УСТАНОВКИ ВРЕМЕНИ</p> | <p>5. КНОПКА СТОП/ОТМЕНА</p> <p>6. ВЫБОР ВЕСА</p> <p>7. НАСТРОЙКА ЧАСОВ</p> <p>8. КНОПКА +30 сек</p> <p>9. КНОПКА СТАРТ</p> <p>10. КНОПКА ВКЛЮЧЕНИЯ РЕЖИМА ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЯ</p> |
|--|---|

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

К каждой модели печи прилагаются несколько определенных принадлежностей для разных способов приготовления пищи.

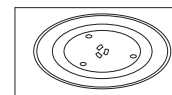
- 1. Роликовая подставка** устанавливается в центре печи.

Цель: Роликовая подставка поддерживает вращающийся поднос.



- 2. Вращающийся поднос** - устанавливается на роликовую подставку так, чтобы его центр совпал с муфтой.

Цель: Вращающийся поднос является основной поверхностью для приготовления пищи; его можно без труда снять для чистки.



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

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЭТОЙ ИНСТРУКЦИИ

Вы приобрели микроволновую печь SAMSUNG. Руководство пользователя содержит полезные сведения о том, как пользоваться этой микроволновой печью.

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
















ВАЖНАЯ ИНСТРУКЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

**ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.
ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТЕ И СОХРАНИТЕ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ДАЛЬНЕЙШЕМ.**

Перед использованием печи ознакомьтесь со следующими инструкциями и соблюдайте их.

- Используйте устройство только в таких целях, для которых оно предназначено, как описано в данном руководстве. Приведенные предупреждения и важные инструкции по технике безопасности не охватывают все возможные случаи и ситуации. 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.
- Эта микроволновая печь предназначена для разогревания пищи. Устройство предназначено только для домашнего использования. Не нагревайте никакие ткани и пакеты, наполненные зернами, так как это может вызвать ожоги и возгорание. Производитель не несет ответственности за ущерб, полученный в результате неправильного использования устройства.
- Если не поддерживать чистоту печи, может произойти повреждение поверхности, что может привести к сокращению срока службы устройства, а также к возникновению опасной ситуации.

ОПИСАНИЕ СИМВОЛОВ И ЗНАЧКОВ

	Несоблюдение или пренебрежение мерами безопасности может привести к получению серьезной травмы или смерти .		
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ			
	Несоблюдение или пренебрежение мерами безопасности может привести к получению незначительной травмы или повреждению имущества .		
ВНИМАНИЕ			
	Предупреждение — возможно возгорание.		Предупреждение — горячая поверхность.
	Предупреждение — электричество.		Предупреждение — взрывчатые вещества.
	НЕ прилагайте усилий.		Строго следуйте указаниям.
	НЕ разбирайте.		Отключите вилку кабеля питания от сетевой розетки.
	НЕ прикасайтесь.		Во избежание поражения электрическим током убедитесь, что варочная панель заземлена.
	Обратитесь в сервисный центр за помощью.		Примечание.
	Важная информация.		

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ДЛЯ ПРЕДОТВРАЩЕНИЯ ВОЗМОЖНОГО ВОЗДЕЙСТВИЯ ИЗБЫТОЧНОЙ ЭНЕРГИИ СВЧ-ВОЛН.

Несоблюдение описанных ниже мер предосторожности может привести к вредному воздействию энергии СВЧ-волн.

- Ни при каких обстоятельствах не следует пытаться включить печь с открытой дверцей, ломать блокировочные фиксаторы (защелки дверцы) или вставлять какие-либо предметы в отверстия для блокировочных фиксаторов.
- НЕ допускайте попадания посторонних предметов между дверцей и передней панелью печи, а также накопления частиц пищи или осадка очистителя на уплотняющих поверхностях. После использования печи очистите дверцу и уплотняющие поверхности сначала влажной, а затем сухой мягкой тканью.
- НЕ пользуйтесь неисправной печью, пока ее не отремонтирует квалифицированный специалист по обслуживанию микроволновых печей от фирмы-производителя. Особенно важно, чтобы дверца печи правильно закрывалась и чтобы были исправны следующие детали:
 - дверца (изогнута)
 - петли дверцы (сломааны или ослаблены)
 - уплотнители дверцы и уплотняющие поверхности.

(d) Настройка или ремонт печи должны выполняться только квалифицированным специалистом по обслуживанию микроволновых печей, прошедшим обучение у производителя данного изделия. 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. 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:

- (a) Дверца, ручка, внешняя панель или панель управления с заусенцами, царапинами или признаками физического повреждения.
- (b) Сломанный или отсутствующий поднос, направляющая ролика, муфта или блок проводов.

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Всегда соблюдайте приведенные ниже инструкции по безопасности.

 ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ				
 Любые модификации и ремонт микроволновой печи 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.	✓	✓	✓	✓
 Устройство требует 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) немедленно проветрите помещение и не прикасайтесь к кабелю питания.	✓	✓	✓	✓
 Не прикасайтесь к вилке кабеля питания мокрыми руками.	✓	✓	✓	✓
 Не отсоединяйте вилку кабеля питания, когда устройство включено.	✓	✓	✓	✓

5

 Не вставляйте в устройство пальцы и посторонние предметы. Если внутрь устройства попала вода или другое постороннее вещество, отсоедините кабель питания и обратитесь в ближайший сервисный центр.	✓	✓	✓	✓
 Не допускайте излишнего физического воздействия и ударов устройства.	✓	✓	✓	✓
 Не ставьте печь на хрупкие предметы, например на кухонную раковину или стеклянные вещи. (Только для автономных моделей)	✓	✓	✓	✓
 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 вилками, удлинитель или электрический преобразователь.	✓	✓	✓	✓
 Не вешайте кабель питания на металлические предметы, не вставляйте кабель питания между предметами и не прокладываете его сзади печи.	✓	✓	✓	✓
 Не используйте поврежденную вилку или кабель питания, незакрепленную сетевую розетку. При повреждении вилки или кабеля обратитесь в ближайший сервисный центр.	✓	✓	✓	✓
 Данное устройство не имеет внешнего таймера или пульта дистанционного управления.	✓	✓	✓	✓
 Не наносите воду непосредственно на печь.	✓	✓	✓	✓
 Не ставьте никакие предметы на печь, внутрь нее и на дверь.	✓	✓	✓	✓
 Не распыляйте летучие вещества, например инсектициды, на поверхность печи.	✓	✓	✓	✓
 Следите, чтобы дети не играли с устройством.	✓	✓	✓	✓
 Данное устройство не предназначено для установки в трейлерах, фургонах и подробных транспортных средствах.	✓	✓	✓	✓
 Не храните легковоспламеняющиеся материалы в печи. Будьте особенно внимательны при нагревании блюд и напитков, содержащих алкоголь, так как пары алкоголя могут вступить в контакт с нагретыми деталями печи.	✓	✓	✓	✓
 Микроволновая печь предназначена только для автономной установки, и ее нельзя размещать в шкафу. (Только для автономных моделей)	✓	✓	✓	✓

★	ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Устройство и его детали могут сильно нагреваться при использовании. Будьте осторожны, избегайте контакта с нагревательными элементами. Дети до 8 лет должны использовать устройство только под постоянным наблюдением взрослых.	✓	✓	✓	✓
★	ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Детям можно пользоваться печью без контроля взрослых только в том случае, если они получили соответствующие инструкции, так что ребенок в состоянии безопасно пользоваться печью и осознает опасность неправильного с ней обращения.	✓	✓	✓	✓
★	Это устройство могут использовать дети от 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 использования прибора лицом, отвечающим за безопасность. Детям не следует играть с устройством. Очистка и обслуживание устройства могут выполняться детьми только под присмотром.	✓	✓	✓	✓
⊠	ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Если дверца или уплотнители дверцы повреждены, печь нельзя пользоваться, пока она не будет отремонтирована квалифицированным специалистом.	✓	✓	✓	✓
⊠	ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Снятие корпуса печи, защищающего от воздействия энергии электромагнитных СВЧ-волн, очень опасно. Любые работы по обслуживанию или ремонту печи, связанные со снятием корпуса, могут выполнять только квалифицированные специалисты.	✓	✓	✓	✓
⊠	ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Собираясь заменить лампу, обязательно отключите устройство, чтобы избежать поражения электрическим током.	✓	✓	✓	
⊠	ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Жидкости и другие продукты нельзя разогревать в герметично закрытых контейнерах, так как они могут взорваться.	✓		✓	✓
⊠	ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Внешние части прибора могут сильно нагреваться при его использовании. Чтобы избежать ожогов, не оставляйте детей без присмотра рядом с прибором.	✓		✓	
★	Не позволяйте детям открывать или закрывать дверцу: они могут ушибиться или прищемить пальцы.	✓	✓	✓	✓
★	ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Нагревание в микроволновой печи емкостей с напитками может привести к замедленному бурному кипению, поэтому для предотвращения этой ситуации при обращении с такими емкостями необходимо принять меры предосторожности. Для предотвращения этой ситуации ВСЕГДА выдерживайте 20 секунд после того, как печь отключится, чтобы дать температуре возможность выровняться. 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"> • Погрузите обожженное место в холодную воду по меньшей мере на 10 минут. • Наложите на него чистую сухую повязку. • Не наносите никаких кремов, масел или лосьонов. 	✓	✓	✓	✓

⊠	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.	✓			✓
★	Во время использования устройство нагревается. Будьте осторожны, избегайте контакта с нагревательными элементами внутри микроволновой печи.	✓		✓	✓
★	ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Содержимое бутылочек для кормления и банок для детского питания следует размешать или встряхнуть, а также перед потреблением необходимо проверить температуру для предотвращения ожога.			✓	
★	Люди с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями (включая детей) и лица, не имеющие достаточного опыта или знаний, не должны пользоваться данным устройством, если их действия не контролируются или если они предварительно не проинструктированы лицом, отвечающим за их безопасность.	✓	✓	✓	✓
★	Эту печь необходимо установить в правильном положении и на подходящей высоте, чтобы обеспечить удобный доступ к внутреннему пространству и области управления.	✓	✓	✓	✓
★	Перед первым использованием печи поместите в нее воду и нагревайте ее в течение 10 минут.	✓	✓	✓	✓
★	Печь следует разместить так, чтобы имелся свободный доступ к вилке кабеля питания. Если при работе печь начинает издавать странный звук, появляется дым и запах гари, немедленно отсоедините кабель питания и обратитесь в ближайший сервисный центр.	✓	✓	✓	✓
⊠	Во время самоочистки поверхности становятся более горячими, чем обычно. В таких случаях не допускайте контакта детей с печью (только для моделей с функцией самоочистки).		✓	✓	
⊠	Перед проведением самоочистки печи необходимо устранить из нее посторонние вещества. В процессе самоочистки внутри печи могут находиться кухонные принадлежности, указанные в руководстве по очистке (только для моделей с функцией самоочистки).	✓	✓	✓	✓
★	После установки попытайтесь отключить устройство от источника питания. Для отключения устройства его необходимо установить таким образом, чтобы сетевая вилка была легко доступна. Также можно встроить выключатель в стационарную проводку в соответствии с правилами прокладки электропроводки (только встраиваемые модели)	✓	✓	✓	✓

	Чтобы избежать опасных ситуаций, замена поврежденного кабеля питания должна производиться изготовителем, сотрудником сервисной службы или другим квалифицированным специалистом.	✓		
--	--	---	--	--

⚠ ВНИМАНИЕ				
-------------------	--	--	--	--

	Используйте только такую посуду, которая подходит для в микроволновых печей. НЕ используйте металлические контейнеры, столовую посуду с золотой или серебряной отделкой, шампур, 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.	✓	✓	✓
	При разогреве пищи в пластиковом или бумажном контейнере следите за печью, поскольку возможно воспламенение.	✓	✓	
	Не используйте микроволновую печь для сушки бумаги или одежды.	✓	✓	✓
	При разогревании большого количества пищи сократите время, чтобы предотвратить перегрев или порчу пищи.	✓	✓	✓
	Если появится дым, выключите устройство или отключите его от источника питания и оставьте дверцу печи закрытой, чтобы сдерживать пламя.	✓	✓	✓
	Необходимо регулярно чистить печь, а также удалять из нее остатки пищи.	✓	✓	✓
	Не допускайте попадания воды на кабель питания и вилку и держите кабель вдали от нагретых деталей и источников тепла.	✓	✓	
	Яйца в скорлупе и целные 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 перчатками при извлечении посуды из печи для предотвращения случайного ожога.		✓	
	Не дотрагивайтесь до нагревательных элементов или внутренних стенок печи, пока она не остынет.		✓	

	Перемешивайте жидкость во время разогревания и после. Выдерживайте 20 секунд после того, как печь отключится, чтобы предотвратить бурное кипение.		✓	
	При открытии дверцы следует находиться на расстоянии вытянутой руки от печи, чтобы избежать ожогов горячим воздухом или паром.		✓	
	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.	✓		✓
	Не используйте абразивные материалы, химически активные вещества и острые металлические скребки для чистки стеклянной дверцы микроволновой печи, так как они могут поцарапать поверхность, что может привести к трещинам на стекле.	✓		✓
	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.	✓	✓	✓

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.

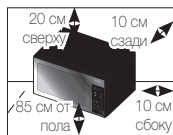
Сведения о месте и способе утилизации изделия в соответствии с нормами природоохранного законодательства можно получить у продавца или в соответствующей государственной организации.

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.

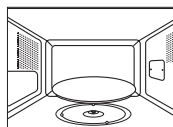
УСТАНОВКА МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

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 пустого пространства сзади и по бокам печи и 20 см сверху.



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



3. Печь следует разместить так, чтобы имелся свободный доступ к вилке кабеля питания.

- Если сетевой шнур у данного устройства поврежден, его необходимо заменить на специальный шнур или шнур в сборе, который можно приобрести на фирме-изготовителе или у агента по обслуживанию.
В целях личной безопасности включайте кабель питания в 3-контактную заземленную розетку сети переменного тока 230 В, 50 Гц. Если кабель питания устройства поврежден, его необходимо заменить специальным кабелем.
- 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.

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.

1. Чтобы установить время в...
24-часовом формате
12-часовом формате
Нажмите кнопку Часы один или два раза.



2. Выберите часы с помощью кнопки «h» (часы), а минуты — с помощью кнопки «min» (мин).



3. Когда на дисплее появится правильное время, нажмите кнопку **Clock (Часы)**, чтобы часы начали работать.



Результат: Индикация времени отображается, когда печь не используется.

ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ ИМЕЮТСЯ СОМНЕНИЯ ИЛИ ВОЗНИКЛА ПРОБЛЕМА

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

Это нормальное явление.

- Образование конденсата внутри печи.
- Воздушный поток вокруг дверцы и корпуса.
- На дверце и корпусе присутствуют световые блики.
- Выход пара по периметру двери или из вентиляционных отверстий.

Печь не начинает работать при нажатии кнопки **Start (Старт)** (◊).

- Плотны ли закрыта дверца?

Пища оказывается совершенно не готовой.

- Правильно ли установлено время, и нажата ли кнопка **Start (Старт)** (◊)?
- Закрыта ли дверца?
- Не произошла ли перегрузка электрической сети, что привело к сгоранию плавкого предохранителя либо срабатыванию автомата защиты?

Продукт либо еще не готов, либо уже передержан.

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

В печи наблюдается искрение и потрескивание (образование дуги).

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

Печь создает помехи для радиоприемников и телевизоров.

- При работе печи могут наблюдаться небольшие помехи в работе радиоприемников и телевизоров. Это нормальное явление. Чтобы решить эту проблему, установите печь вдали от телевизоров, радиоприемников и антенн.
- Если микропроцессор печи реагирует на помехи, показания дисплея могут быть сброшены. Для решения данной проблемы отсоедините вилку сетевого шнура от розетки, и затем вновь вставьте ее в розетку. вновь установите время.

✍ Если с помощью вышеприведенных инструкций проблему решить не удастся, обратитесь к местному дилеру или в службу послепродажного обслуживания компании SAMSUNG.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ/РАЗОГРЕВ ПИЩИ

В приведенной ниже процедуре описывается процесс приготовления или разогрева пищи.

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

Сначала поместите пищу на вращающийся поднос и закройте дверцу.

1. Нажмите кнопку **Power Level (СВЧ)**.

Результат: Отобразится значение мощности 800 Вт (максимальная мощность для приготовления пищи):



Выберите необходимый уровень мощности, нажимая кнопку **Power Level (СВЧ)**, пока на дисплее не отобразится соответствующее значение мощности. См. таблицу уровней мощности на следующей странице.

2. Задайте время приготовления, нажимая кнопки **10 min (10 мин)**, **1 min (1 мин)** и **10 s (10 сек)**.



3. Нажмите кнопку **Start (Старт)** (◊).

Результат: Включится лампа освещения и начнет вращаться поднос. Начнется приготовление пищи, и по его окончании печь выдаст звуковых сигнала.



🚫 **Никогда** не включайте микроволновую печь, если она пустая.

УРОВНИ МОЩНОСТИ

Можно выбрать один из уровней мощности, приведенных ниже.

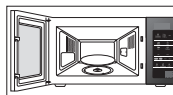
Уровень мощности	Выходная мощность
ВЫСОКИЙ	800 Вт
СРЕДНИЙ ВЫСОКИЙ	600 Вт
СРЕДНИЙ	450 Вт
СРЕДНИЙ НИЗКИЙ	300 Вт
РАЗМОРОЗКА (❄️)	180 Вт
НИЗКИЙ	100 Вт

- Если выбран более высокий уровень мощности, время приготовления необходимо уменьшить.
- Если выбран более низкий уровень мощности, время приготовления необходимо увеличить.

ОСТАНОВКА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЦЦЫ

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

1. Временная остановка;
Откройте дверцу.



Результат: Процесс приготовления пищи остановится. Чтобы возобновить процесс приготовления, снова закройте дверцу и нажмите кнопку **Start (Старт)** (◊).

2. Полная остановка;
Нажмите кнопку **Stop (Стоп)** (⏏).



Результат: Процесс приготовления будет остановлен. Чтобы отменить параметры приготовления, снова нажмите кнопку **Stop (Стоп)** (⏏).

- Параметры можно отменить перед началом процесса готовки, просто нажав кнопку **Stop (Стоп)** (⏏).

УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЦЦЫ

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

1. Нажмите кнопку **+30 s (+30 сек)** один раз, чтобы добавить 30 секунд.



2. Нажмите кнопку **Start (Старт)** (◊).



НАСТРОЙКА РЕЖИМА ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЯ

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

- Нажмите кнопку включения режима энергосбережения.
- Для выхода из Режимы энергосбережения откройте дверцу, дисплей покажет текущее время. Печь готова к использованию.



ОТКЛЮЧЕНИЕ ЗВУКОВОГО СИГНАЛА

Вы можете отключить звуковой сигнал в любое время.

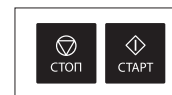
1. Нажмите кнопки **Stop (Стоп)** (⏏) и **Start (Старт)** (◊) одновременно.

Результат: Печь не будет больше подавать сигнал при каждом нажатии кнопки.



2. Чтобы снова включить зуммерный сигнал, нажмите кнопки **Stop (Стоп)** (⏏) и **Start (Старт)** (◊) одновременно.

Результат: Печь будет снова подавать звуковой сигнал.



ЗАЩИТНАЯ БЛОКИРОВКА МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

В данной микроволновой печи есть встроенная программа Безопасность ребенка, которая позволяет «блокировать» использование печи, чтобы дети или не знакомый с работой печи человек не мог случайно ее включить. Печь может быть «заперта» в любое время.

1. Нажмите кнопки **Stop (Стоп)** (⏹) и **Clock (Часы)** одновременно.

Результат: Печь заблокирована (выбор функций недоступен).



2. Чтобы разблокировать печь, снова одновременно нажмите кнопки **Stop (Стоп)** (⏹) и **Clock (Часы)**.

Результат: Печью можно нормально пользоваться.



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ РУССКИХ БЛЮД

При использовании функции приготовления русских блюд время приготовления устанавливается автоматически. Для выбора количества порций нажмите необходимую кнопку раздела «Russian Cook» (Русская кухня) соответствующее количество раз. Сначала поместите пищу на вращающийся поднос и закройте дверцу.

1. Нажмите кнопку **Russian Cook (Приготовление русских блюд)** (☪) (Завтрак / Обед / Ужин / Праздник) соответствующее число раз.



2. Нажмите кнопку **Start (Старт)** (⏩).

Результат: По окончании:

- 1) Печь выдаст четыре звуковых сигнала.
- 2) Сигнал, напоминающий об окончании приготовления, прозвучит 3 раза. (один раз каждую минуту)
- 3) Затем вновь отобразится текущее время.



☑ Применяйте только посуду, безопасную для использования в микроволновой печи.

МГНОВЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ РУССКИХ БЛЮД / ПРИГОТОВЛЕНИЕ

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

1. ЗАВТРАК Завтрак

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
1	Каша овсяная	260 г	Овсяные хлопья «Геркулес» – 50 г, сахар – 5 г, соль – 0,5 г, кипящая вода – 200 мл, холодное молоко – 100 мл
			<p>< Рекомендации ></p> <p>Высыпьте хлопья в глубокую тарелку, добавьте сахар и соль. Добавьте кипящую воду, молоко и хорошо перемешайте. Начните приготовление.</p>
2	Каша гречневая	200 г	Гречневая каша - 100 г, соль - 2 г, кипящая вода - 300 мл
			<p>< Рекомендации ></p> <p>Высыпьте гречневую крупу в глубокую чашу и добавьте соль. Добавьте кипящую воду и хорошо перемешайте. Накройте глубокой крышкой. Начните приготовление.</p>
3	Яйцо-пашот	1 шт.	Яйца – 1 шт, вода – 150 мл, русский уксус 9% – 10-15 мл
			<p>< Рекомендации ></p> <p>Поместите чашу с водой и уксусом в микроволновую печь. Доведите воду до кипения. После звукового сигнала выньте чашу с водой и уксусом из печи. Помешивая вилкой воду так, чтобы в центре образовалась воронка, влейте в нее яйцо без скорлупы. Продолжите процесс приготовления.</p>
4	Сосиски с зеленым горошком	Сосиски - 2 шт Горячий горошек - 132 г	Сосиски - 2 шт (50 г/шт), масло - 5 г, консервированный горошек - 135 г (сухой вес)
		<p>< Рекомендации ></p> <p>Снимите оболочку с сосисок, проколите их вилкой и положите на глубокую чашу, добавив сливочное масло. Сверху на масло выложите консервированный горошек. Начните приготовление.</p>	

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
5	Омлет	130-135 г	Яйца – 3 шт, молоко – 30 мл, соль – 2 г
			<p align="center">< Рекомендации ></p> <p>Взбейте яйца с молоком и солью и вылейте полученную массу в тарелку. Начните приготовление.</p>
6	Кекс	180 г	Сахар – 45 г; ванильный сахар – 5 г, сливочное масло – 40 г, яйцо – 0,5 шт, молоко – 30 мл; разрыхлитель – 3 г, мука – 100 г
			<p align="center">< Рекомендации ></p> <p>Хорошо перемешайте сахар, ванильный сахар и сливочное масло. Добавьте взбитое яйцо. Добавьте все остальные ингредиенты. Поместите полученную массу в смазанную чашу. Начните приготовление. Дайте кексу остыть, прежде чем вынуть его из чаши.</p>
7	Лимонные шарики	190 г (5 шт)	Мука - 100 г, сливочное масло - 50 г, сахар - 40 г, желток - 0,5 шт, теплая воды - 1 ст. л., лимонная цедра Для глазировки: Желток - 1 шт, сахарная пудра - 3-5 г
			<p align="center">< Рекомендации ></p> <p>Хорошо перемешайте все ингредиенты. Сделайте пять шариков. Выложите их на пергаментную бумагу. Затем 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.</p>



2. ОБЕД Обед

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
1	Борщ	340 г	(1) Тертая свекла - 50 г, нашинкованная капуста - 20 г, тертая морковь - 15 г, нашинкованный лук - 10 г, томатная паста - 15 г, сахар - 5 г (2) Говяжий бульон или бульонный кубик, разведенный в воде – 650 мл, лавровый лист – 1 шт Русский уксус 9% – 5 мл (по желанию)
			<p align="center">< Рекомендации ></p> <p>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.</p>

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
2	Мясная солянка	340 г	(1) Нашинкованный лук – 45 г, говяжий бульон или бульонный кубик, разведенный в воде – 350 мл (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
			<p align="center">< Рекомендации ></p> <p>Поместите лук в большую чашу, 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.</p>
3	Куриный суп с 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
			<p align="center">< Рекомендации ></p> <p>Поместите вермишель в большую чашу, добавьте кипящий бульон и все остальные ингредиенты. Хорошо перемешайте и начните приготовление.</p>
4	Свинья шейка с горчицей	250 г	(1) Шейка свинья – 150 г, тертая морковь - 20 г, нашинкованный лук – 20 г, куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде – 100 мл (2) Смесь для соуса: Мука - 5 г, дижонская горчица - 20 г, сметана - 30 г, вода - 50 мл
			<p align="center">< Рекомендации ></p> <p>Порежьте мясо длинными кусочками, подготовьте овощи и добавьте куриный бульон (1). Поместите все 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.</p>

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
5	Мясные Ежики	220 г	(1) Мясной фарш (говядина и свинина) - 120 г (разделить на 3 части), обычный отварной рис - 40 г, соль - 1 г, молотый черный перец - 0,5 г, нашинкованный лук - 20 г, мелко порубленный чеснок - 3 г, куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде - 100 мл (2) Смесь для соуса: Мука - 5 г, томатная паста - 10 г, вода - 40 мл
< Рекомендации >			
Добавьте рис в мясной фарш. Добавьте специи и вручную перемешайте. Слепите три шарика. Положите лук и чеснок в глубокую тарелку. На них положите мясные шарики и добавьте бульон. Поместите тарелку в печь.(1) Начните приготовление. Подготовьте все ингредиенты для соуса.(2) Когда печь подаст звуковой сигнал, влейте смесь в бульон с мясными шариками. Переверните их и продолжите процесс приготовления.			
6	Фруктовый компот	200 мл	Курага - 25 г, чернослив - 20 г, сушеные яблоки - 15 г, сахар - 10 г, лимонная кислота - 2 щепотки, кипящая вода - 450 мл
< Рекомендации >			
Поместите все ингредиенты в большую чашу и добавьте кипящую воду. Начните приготовление.			
7	Суп из овощей	350 г	Замороженные овощи – 150 г, овощной бульон или бульонный кубик, разведенный в воде – 300 мл
< Рекомендации >			
Поместите все ингредиенты в большую чашу и добавьте кипящий бульон. Начните приготовление.			
8	Пельмени	185 г (15 шт)	Замороженные пельмени – 15 шт (по 10–12 г/шт), куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде – 600 мл, черный перец горошком – 3-5 шт, лавровый лист – 1 шт
< Рекомендации >			
Поместите все ингредиенты в большую чашу и добавьте кипящий бульон. Перемешайте. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, все перемешайте и продолжите процесс приготовления.			



3. УЖИН Ужин

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
1	Куриные ножки с черносливом	325 г 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
< Рекомендации >			
Положите лук и морковь в глубокую тарелку. Сверху положите куриные ножки, добавьте чернослив и бульон. Поместите тарелку в микроволновую печь. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, все перемешайте и продолжите процесс приготовления.			
2	Вареная индейка с овощами	315 г	Филе индейки – 150 г, нашинкованный цуккини – 50 г, нашинкованный лук – 15 г, нашинкованная морковь – 20 г, куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде – 150 мл
< Рекомендации >			
Поместите все ингредиенты в большую чашу и добавьте кипящий бульон. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, переверните кусочки филе, перемешайте овощи и продолжите процесс приготовления.			
3	Картофель, запеченный целиком	140-180 г (1-2 шт)	Крупный картофель (160-200 г) - 1-2 шт
< Рекомендации >			
Помойте картофель и счистите кожуру. Поместите его в микроволновую печь. Начните приготовление. Разрежьте перед подачей на стол. Добавьте сливочное масло, сметану, сыр или другие приправы по вкусу.			
4	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 рубленный чеснок – 6 г, томатная паста – 10 г (для вкуса можно добавить майоран или базилик), овощной бульон или бульонный кубик, разведенный в воде – 130 мл
< Рекомендации >			
Поместите все ингредиенты в большую чашу. (Добавьте майоран и базилик). Хорошо перемешайте. Начните приготовление.			

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
5	Рыба по-старорусски	340 г	(1) Нашинкованная свекла – 30 г, нашинкованная морковь – 30 г, нашинкованный лук – 15 г, рыбный/ куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде – 200 мл (2) Смесь для соуса: Мука - 10 г, томатная паста - 10 г, сметана - 30 г, вода - 50 мл (3) Филе карпа или судака – 150 г, лавровый лист – 1 шт.
< Рекомендации >			
Поместите все ингредиенты в глубокую чашу и добавьте кипящий бульон.(1) Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, перемешайте смесь для соуса, овощи и бульон.(2) Добавьте рыбу и лавровый лист (3). Продолжите процесс приготовления.			
6	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)
< Рекомендации >			
Приправьте стейк лосося. Поместите его в чашу и добавьте воды. (При желании можно добавить сок). Поместите чашу в микроволновую печь и начните приготовление.			
7	Рыба на пару со сливочным соусом	120 г + 53 г соуса	Филе трески - 140-150 г (или филе судака), лимон - 10 г (свежевыжатый сок), соль - 1 г, вода - 30 г, лавровый лист - 1 шт Соус: Яйцо, сваренное вкрутую - 20 г (0,5 яйца), мелко порубленная петрушка - 3-5 г, сливочное масло - 30 г (СВЧ 800 Вт - 1 мин)
< Рекомендации >			
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.			



4. ПРАЗДНИЧНЫЕ БЛЮДА Праздник

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
1	Рыба по-московски	270 г	(1) Шампиньоны - 30 г, филе судака - 150 г, масло - 5 г (2) Сметана - 30 г (2 x 15 г) (3) Круглые ломтики печеного картофеля – 2 шт. по 60-70 г; соль – 5 г, молотый белый перец – 0,5 г, тертый сыр – 25 г
< Рекомендации >			
Поместите грибы на тарелку с рыбой. Полейте растительным маслом (1). Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, поместите половину порции сметаны на керамическую тарелку (в центр) (2). Выложите в эту сметану грибы. Положите туда же рыбу. Приправьте. Разложите вокруг рыбы картофель. Картофель посыпьте сыром (3). Продолжите процесс приготовления.			
2	Перец фаршированный	480-500 г 2 шт.	(1) Болгарский перец – 2 шт. по 80 г, 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 (2) Смесь для соуса: Мука - 5 г, томатная паста - 10 г, вода - 50 мл
< Рекомендации >			
Добавьте рис в мясной фарш. Добавьте специи и вручную перемешайте. Удалите у перца сердцевину и семена. Заполните перец мясом. Поместите 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 их и продолжите процесс приготовления.			

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
3	Форель с овощами	210-240 г	Сливочное масло - 10 г (2x5 г), нашинкованная морковь - 35 г, нашинкованный лук - 25 г, мелко порубленный чеснок - 3 г, мелко порубленные листья сельдерея - 5 г, форель - 1 шт (220-250 г), соль - 1 г, молотый белый перец - 0,5 г, сливочное масло - 5 г
			<p align="center">< Рекомендации ></p> <p>Смажьте центр пергаментной бумаги сливочным маслом. Выложите на бумагу морковь, лук, чеснок и сельдерей. На овощи поместите приправленную форель. Смажьте сливочным маслом верхнюю часть рыбы. Накройте бумагой. Поместите чашу в микроволновую печь и начните приготовление.</p>
4	Стейк из лосося на пару	150-170 г	Стейк лосося с костями и кожей – 200-250 г, соль – 1 г, лимон – 15 г (сок лимона), вода – 20 г
			<p align="center">< Рекомендации ></p> <p>Приправьте стейк лосося. Поместите его в чашу и добавьте воды. Поместите чашу в микроволновую печь и начните приготовление.</p>
5	Азу	250 г	(1) Шейка свиная куском – 170 г, нашинкованный лук – 20 г, куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде – 100 мл (2) Смесь для соуса: Мука - 5 г, томатная паста - 15 г, вода - 50 мл, тертые соленые огурцы - 30 г
			<p align="center">< Рекомендации ></p> <p>Поместите мясо и лук в глубокую чашу 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.</p>
6	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
			<p align="center">< Рекомендации ></p> <p>Смажьте майонезом и посыпьте филе рыбы. Положите на рыбу помидоры, наколол их зубочисткой. Сверху посыпьте сыром. Поместите на тарелку и начните приготовление. Извлеките зубочистку.</p>

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
7	Клюквенный морс	200 мл	Замороженная клюква – 40 г, сахар – 30 г, вода – 200 мл
			<p align="center">< Рекомендации ></p> <p>Измельчите замороженную клюкву с помощью миксера. Поместите все ингредиенты в большую чашу. Начните приготовление. Охладите и процедите.</p>
8	Печенье	160 г (2 x 80 г)	Мука - 85 г, сахарная пудра - 25 г, сливочное масло - 50 г, яйца - ½ шт, соль - 1 г
			<p align="center">< Рекомендации ></p> <p>Хорошо перемешайте муку, сахарную пудру и сливочное масло. Добавьте соль и яйцо. Хорошо перемешайте. Разделите тесто на два круглых плоских печенья. Поместите их на вращающийся поднос, покрытый пергаментной бумагой. Начните приготовление.</p>

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИИ УСКОРЕННОЙ АВТОМАТИЧЕСКОЙ РАЗМОРОЗКИ

Функция автоматического ускоренного размораживания позволяет размораживать мясо, птицу, рыбу, а также фрукты или ягоды. Время размораживания и уровень мощности устанавливаются автоматически. Достаточно просто выбрать программу и вес продуктов.

- ☑ Пользуйтесь посудой, предназначенной для использования в микроволновых печах.

Сначала поместите замороженный продукт по центру вращающегося подноса и закройте дверцу.

1. Нажмите кнопку **Rapid Defrost (Ускоренная разморозка)** (**).

Результат: На дисплее появится следующая индикация.



Нажмите кнопку **Rapid Defrost (Ускоренная разморозка)** (**) один или несколько раз в соответствии с тем, что нужно разморозить. (Дополнительные сведения см. в таблице на соседней странице).

2. Выберите вес продукта, нажимая кнопку **100 g (100 г)**. Максимально допустимый вес — 1500 г.



3. Нажмите кнопку **Start (Старт)** (◇).

Результат:

- Начинается размораживание продуктов.
- Во время размораживания печь подает звуковые сигналы, напоминая о том, что нужно перевернуть продукты.
- Снова нажмите кнопку **Start (Старт)** (◇) для завершения процесса разморозки.



- ☑ 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. 9.

ПАРАМЕТРЫ ФУНКЦИИ АВТОМАТИЧЕСКОГО РАЗМОРАЖИВАНИЯ

В нижеприведенной таблице представлены разные программы режима автоматического ускоренного размораживания, объем продукта, время выдержки и соответствующие рекомендации. Перед размораживанием следует удалить любую упаковку. Положите мясо, птицу, рыбу или фрукт/ягоду на керамическую тарелку.

Код/продукты	Размер порции	Время выдержки	Рекомендации
1. Мясо	200-1500 г	20-90 мин.	Закройте края алюминиевой фольгой. Переверните мясо, когда печь подаст звуковой сигнал. Эта программа подходит при использовании говядины, баранины, свинины, антрекотов, отбивных и фарша.
2. Птица	200-1500 г	20-90 мин.	Накройте ножки и крылышки алюминиевой фольгой. Переверните птицу, когда печь подаст звуковой сигнал. Эта программа подходит для размораживания как целой птицы, так и для размораживания по частям.
3. Рыба	200-1500 г	20-80 мин.	Хвост целой рыбы оберните алюминиевой фольгой. Переверните рыбу, когда печь подаст звуковой сигнал. Эта программа подходит для размораживания как целой рыбы, так и кусков рыбного филе.
4. Фрукты	100-600 г	5-20 мин.	Равномерно расположите фрукты на плоском стеклянном блюде. Помешайте фрукты, когда раздастся звуковой сигнал. Эта программа подходит для всех видов фруктов.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЦЦЫ В НЕСКОЛЬКО ЭТАПОВ

Микроволновую печь можно запрограммировать для приготовления пищи максимум в три этапа.

Пример. Необходимо разморозить пищу и приготовить ее, не изменяя параметры работы печи по завершении каждого этапа. Можно, например, разморозить и приготовить рыбу весом 500 г в следующие три этапа.

- Разморозка
- Приготовление I
- Приготовление II

При приготовлении пищи в несколько этапов можно выбрать два или три этапа. При выборе трех этапов первым должна быть разморозка. Не нажимайте кнопку **Start (Старт)** (◊), пока не будет настроен последний этап.

1. Нажмите кнопку **Rapid Defrost (Ускоренная разморозка)** (**) один или несколько раз.



2. Задайте вес продуктов с помощью кнопки **100 g (100 г)** необходимое количество раз (500 г в данном примере).



3. Нажмите кнопку **Power Level (СВЧ)**. Режим СВЧ (I) :

; при необходимости настройте уровень мощности с помощью кнопки **Power Level (СВЧ)**. (в данном примере: 600 Вт).



4. Задайте время приготовления, нажимая кнопки **10 min (10 мин), 1 min (1 мин) и 10 s (10 сек)** необходимое количество раз (в данном примере: 4 минуты).



5. Нажмите кнопку **Power Level (СВЧ)**. Режим СВЧ (I) :

; при необходимости настройте уровень мощности с помощью кнопки **Power Level (СВЧ)**. (в данном примере: 450 Вт).



6. Задайте время приготовления, нажимая кнопки **10 min (10 мин), 1 min (1 мин) и 10 s (10 сек)** необходимое количество раз (в данном примере: 5 минуты).



7. Нажмите кнопку **Start (Старт)** (◊).

Результат: Три режима [разморозка и приготовление (I, II)] будут включены по очереди. В зависимости от выбранного режима разморозки печь может подавать звуковые сигналы, напоминая о том, что нужно перевернуть продукты.

- По завершении процесса приготовления печь подает 4 звуковых сигнала.



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 приведены различные типы кухонных принадлежностей, и указано, можно ли их использовать в микроволновой печи и каким образом.

Кухонные принадлежности	Пригодность для использования в микроволновой печи	Примечания
Алюминиевая фольга	✓ X	Может использоваться в небольших количествах для защиты отдельных участков пищи от подгорания. Если фольга будет расположена слишком близко к стенке печи или если будет использовано слишком много фольги, может образоваться дуга.

Кухонные принадлежности	Пригодность для использования в микроволновой печи	Примечания
Тарелка для поджаривания	✓	Не разогревайте предварительно 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 полиэстерного картона	✓	Такая посуда обычно используется для упаковки замороженных продуктов.
Упаковка продуктов быстрого приготовления		
<ul style="list-style-type: none"> • Полистироловые стаканчики и контейнеры 	✓	Может использоваться для разогрева продуктов. При перегреве полистирол может плавиться.
<ul style="list-style-type: none"> • Бумажные пакеты или газеты 	✗	Возможно возгорание.
<ul style="list-style-type: none"> • Переработанная из вторсырья бумага или металлическая отделка 	✗	Может стать причиной возникновения электрической дуги.
Стекланная посуда		
<ul style="list-style-type: none"> • Посуда, предназначенная для разогрева с последующей подачей на стол 	✓	Может использоваться, если нет металлической отделки.
<ul style="list-style-type: none"> • Тонкостенная стекланная посуда 	✓	Может использоваться для разогрева продуктов и жидкостей. При резком нагреве хрупкое стекло может разбиться или лопнуть.
<ul style="list-style-type: none"> • Стекланнные банки 	✓	Следует снять крышку. Подходят только для разогрева.
Металл		
<ul style="list-style-type: none"> • Блюда 	✗	Может стать причиной возникновения электрической дуги или возгорания.
<ul style="list-style-type: none"> • Пакеты для заморозки с проволочной обвязкой 	✗	
Бумага		


Кухонные принадлежности	Пригодность для использования в микроволновой печи	Примечания
<ul style="list-style-type: none"> • Тарелки, чашки, текстильные и бумажные салфетки • Переработанная бумага 	✓	Для приготовления в течение короткого времени и разогрева. Для поглощения избыточной влаги.
Пластик		
<ul style="list-style-type: none"> • Контейнеры 	✓	В частности, жаропрочный термопластик. Некоторые другие виды пластика при высокой температуре могут деформироваться или обесцвечиваться. Не используйте меламиновый пластик.
<ul style="list-style-type: none"> • Липкая пленка 	✓	Может использоваться для сохранения влаги. Не должна соприкасаться с продуктами. Будьте осторожны, чтобы не обжечься горячим паром, снимая пленку.
<ul style="list-style-type: none"> • Пакеты для заморозки 	✓ ✗	Только если они пригодны для кипячения или использования в печи. Не должны быть закрыты герметично. При необходимости проткните вилкой.
Вощеная или жиронепроницаемая бумага	✓	Может использоваться для сохранения влаги и предупреждения разбрызгивания.


- ✓ : Рекомендуется
- ✓ ✗ : Использовать с осторожностью
- ✗ : Опасно

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

 **ВСЕГДА** поддерживайте в чистоте уплотнители дверцы и надежно закрывайте дверцу.

 Если не поддерживать чистоту печи, может произойти повреждение поверхности, что может привести к сокращению срока службы устройства, а также к возникновению опасной ситуации.

1. Для чистки внешних поверхностей используйте мягкую ткань и теплую мыльную воду. Промывайте и вытирайте насухо.
2. Удаляйте все брызги и пятна с внутренних поверхностей или роликовой подставки с помощью мыльного раствора и куска ткани. Промывайте и вытирайте насухо.
3. Чтобы размягчить затвердевшие частицы продуктов и устранить запахи, поставьте на вращающийся поднос чашку с разбавленным лимонным соком и нагревайте ее в течение десяти минут, включив печь на полную мощность.
4. Мойте тарелку в посудомоечной машине по мере необходимости.

 **СЛЕДИТЕ**, чтобы вода не попала в вентиляционные отверстия. НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ не используйте абразивные материалы и химические растворители. При очистке уплотнителей дверцы следите, чтобы частицы продуктов:

- не накапливалась на них;
- и не мешали правильно закрывать дверцу.



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

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

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

Модель	ME83XR
Источник питания	230 В ~ 50 Гц
Потребление электроэнергии Микроволновая печь	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 Нагревательная камера печи	489 x 275 x 338 мм 330 x 211 x 324 мм
Вместительность	23 литра
Вес Нетто	Приблизительно 12 кг

※ оборудование класса I

	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.

SAMSUNG



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

Адрес производителя :
(Мэтан-донг) 129, Самсунг-ро, Йонгтонг-гу, Сувон-си,
Гйонгги-до, Корея, 16677

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

Страна производства : Малайзия

Импортер в России :
ООО «Самсунг Электроникс Рус Компани»
Адрес: Российская Федерация, 123242, г. Москва, Новинский бульвар, д. 31,
помещение 1, 2

В СЛУЧАЕ ВОЗНИКНОВЕНИЯ ВОПРОСОВ ИЛИ КОММЕНТАРИЕВ

СТРАНА	ТЕЛЕФОН	ВЕБ-САЙТ
RUSSIA	8-800-555-55-55 (VIP care 8-800-555-55-88)	www.samsung.com/ru/support
GEORGIA	0-800-555-555	www.samsung.com/support
ARMENIA	0-800-05-555	
AZERBAIJAN	0-88-555-55-55	
KYRGYZSTAN	00-800-500-55-500 (GSM: 9977)	
UZBEKISTAN	00-800-500-55-500 (GSM: 7799)	www.samsung.com/kz_ru/support
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500 (GSM: 7799, VIP care 7700)	
TAJIKISTAN	8-10-800-500-55-500	
MONGOLIA	+7-495-363-17-00	www.samsung.com/support
BELARUS	810-800-500-55-500	
MOLDOVA	0-800-614-40	
UKRAINE	0-800-502-000	www.samsung.com/ua/support (Ukrainian) www.samsung.com/ua_ru/support (Russian)

DE68-04055A-07

