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

Микроволновая печь

Инструкция пользователя и руководство по приготовлению пищи

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

удивительные ВОЗМОЖНОСТИ

Благодарим за приобретение данного устройства компании Samsung.

SAMSUNG

ME83K_ME83_ME83A_BWT_DE68-04285A-06_RU+UK+KK+UZ_F.indb 1 2019-11-21 6:58:00

содержание

Инструкции по технике безопасности 3

Установка 8

Принадлежности 8

Место установки 8

Вращающийся поднос 8

Обслуживание 9

Очистка 9

Замена (ремонт) 9

Уход в случае длительного неиспользования 9

Функции микроволновой печи 10

Печь (ME83KR*-1, ME83KR*-2, ME83KR*-3, ME83KR*-1*, ME83KR*-2*, ME83KR*-3*, ME83*KR*-1, ME83*KR*-2, ME83*KR*-3) 10

Печь (ME83MR**) 10

Печь (ME83AR*) 11

Панель управления (ME83KR*-1, ME83KR*-2, ME83KR*-3, ME83KR*-1*, ME83KR*-2*, ME83KR*-3*, ME83*KR*-1, ME83*KR*-2, ME83*KR*-3) 11

Панель управления (ME83MR**) 12

Панель управления (ME83AR*) 12

Использование печи 13

Принцип работы микроволновой печи 13

Проверка работы печи 13

Установка времени 14

Приготовление/Разогрев пищи 14

Уровни мощности 15

Настройка времени приготовления пищи 15

Остановка приготовления пищи 15

Настройка режима энергосбережения 16

Использование автоматической функции приготовления домашних блюд 16

Функция автоматического приготовления домашних блюд 17

Параметры ускоренной разморозки 22

Использование функции ускоренной автоматической разморозки 22

Руководство по использованию пароварки (только модели ME83KR*-*X) 23

Отключение звукового сигнала 24

Защитная блокировка микроволновой печи 24

Руководство по выбору посуды 25

Рекомендации по приготовлению 26

Устранение неисправностей и коды ошибок 27

Устранение неисправностей 27

Код ошибки 27

Технические характеристики 28

ME83K_ME83_ME83A_BWT_DE68-04285A-06_RU+UK+KK+UZ_F.indb 2 2019-11-21 6:58:00

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧТИТЕ И СОХРАНИТЕ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ДАЛЬНЕЙШЕМ.

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

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

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

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Детям можно пользоваться печью без контроля взрослых только в том случае, если они получили соответствующие инструкции и в состоянии безопасно пользоваться печью, а также осознают опасность неправильного с ней обращения.

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

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

Используйте только подходящую для использования в микроволновых печах посуду.

При разогреве пищи в пластиковом или бумажном контейнере следите за печью, поскольку возможно 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 (обнаружении) дыма выключите устройство или отключите его от источника питания и оставьте дверцу печи закрытой, чтобы сдержать пламя.

ME83K_ME83_ME83A_BWT_DE68-04285A-06_RU+UK+KK+UZ_F.indb 3 2019-11-21 6:58:00

Нагревание в микроволновой печи емкостей с напитками может привести к замедленному бурному кипению, поэтому при обращении с такими емкостями следует соблюдать меры предосторожности.
Для предотвращения ожогов содержимое бутылочек для кормления и банок для детского питания следует размешать или встряхнуть, а перед употреблением необходимо проверить температуру.
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.
Печь необходимо регулярно чистить, иначе произойдет повреждение поверхностей, которое может вызвать сокращение срока службы, а также повлечь за собой риск возникновения опасных ситуаций.
Микроволновая печь предназначена только для установки на столешнице (отдельно), ее нельзя размещать в шкафу.
Использование металлических контейнеров для приготовления пищи и напитков в микроволновых печах недопустимо.
Соблюдайте осторожность, чтобы не сдвинуть вращающийся поднос при извлечении контейнеров из устройства.
Не допускается очистка устройства при помощи пароочистителя.
Не допускается очистка электроприбора при помощи струи воды.
Данное устройство не предназначено для установки в трейлерах, фургонах и подобных транспортных средствах.
Люди с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, дети, а также лица, не имеющие достаточного опыта или знаний, не должны пользоваться данным устройством, если их действия не контролируются или если они предварительно не проинструктированы о правилах использования лицом, отвечающим за их безопасность.
Следите за тем, чтобы дети не играли с устройством.
Данное устройство может использоваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и с недостаточным опытом или знаниями только в том случае, если они находятся под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, или получили соответствующие инструкции, позволяющие им

ME83K_ME83_ME83A_BWT_DE68-04285A-06_RU+UK+KK+UZ_F.indb 4 2019-11-21 6:58:00

безопасно эксплуатировать электроприбор и дающие им представление об опасности, сопряженной с его эксплуатацией. Детям не следует играть с устройством. Очистка и обслуживание устройства могут выполняться детьми только под присмотром.

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

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

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

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

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

Общие правила техники безопасности

Любые изменения или ремонт должны выполняться только квалифицированным персоналом.

В микроволновой печи нельзя разогревать пищу или жидкости в герметично закрытых контейнерах.

Не используйте бензол, растворитель, спирт, пароочиститель или очиститель высокого давления для очистки печи.

Не следует устанавливать печь рядом с нагревательными приборами или легковоспламеняющимися материалами; в помещениях с высоким уровнем влажности, пыли или в загрязненных маслом местах; в местах, где на печь будет воздействовать прямой солнечный свет и вода; в местах возможной утечки газа; на неровной поверхности.

Необходимо обеспечить надлежащее заземление печи в соответствии с местными или государственными правилами.

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

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

В случае утечки газа (пропана, сжиженного пропана и т. д.) следует незамедлительно проветрить помещение. Не прикасайтесь к кабелю питания.

Не прикасайтесь к кабелю питания мокрыми руками.

Не выключайте печь во время работы посредством отключения кабеля питания.

Не засовывайте в печь пальцы или посторонние предметы. При попадании в печь посторонних предметов отключите кабель питания и обратитесь в местный сервисный центр компании Samsung.

Печь не должна подвергаться чрезмерному давлению и ударам.

Не размещайте печь на хрупких предметах.

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

Вилку кабеля питания следует надежно подключать к сетевой розетке. Не используйте переходники с несколькими гнездами, удлинители или электрические преобразователи.

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

Не используйте поврежденную вилку, кабель питания или плохо закрепленную сетевую розетку. В случае повреждения вилок или кабелей обратитесь в местный сервисный центр компании Samsung.

Не наносите воду непосредственно на печь.

ME83K_ME83_ME83A_BWT_DE68-04285A-06_RU+UK+KK+UZ_F.indb 5 2019-11-21 6:58:01

Не размещайте на печи, внутри нее или на дверце печи какие-либо предметы.
Не распыляйте летучие вещества, например инсектициды, на поверхность печи.
Не храните легковоспламеняющиеся материалы в печи. Будьте осторожны при нагревании блюд и напитков, содержащих спирт, поскольку пары спирта могу вступить в контакт с нагретыми компонентами печи.
Дети могут ушибиться или прищемить пальцы дверцей. При открытии или закрытии дверцы следите, чтобы дети находились на безопасном расстоянии.

Предупреждения по использованию микроволновой печи

Нагревание в микроволновой печи емкостей с напитками может привести к замедленному бурному кипению. При обращении с такими емкостями следует соблюдать осторожность. Перед извлечением из печи следует всегда давать напиткам постоять не менее 20 секунд. При необходимости напитки следует помешивать во время нагрева. Напитки следует всегда перемешивать после нагрева.
При ожоге выполните следующие действия по оказанию первой помощи:

1. Погрузите обожженное место в холодную воду по меньшей мере на 10 минут.
2. Наложите чистую сухую повязку.
3. Не наносите кремы, масла или лосьоны.

Во избежание повреждения подноса или подставки не кладите их в воду сразу после приготовления.
Не используйте микроволновую печь для обжаривания во фритюре, поскольку температуру масла контролировать невозможно. Горячее масло может неожиданно выплеснуться через край посуды.

Меры предосторожности при работе с микроволновой печью

Следует использовать только ту посуду, которая предназначена для микроволновых печей. Не следует использовать металлические контейнеры, столовую посуду с золотой или серебряной отделкой, шампуры и т. д.
Проволочные зажимы необходимо снимать. Возможно образование электрической дуги.
Не используйте микроволновую печь для сушки бумаги или одежды.
При разогревании небольшого количества пищи сократите время, чтобы предотвратить ее перегрев или пригорание.
Кабель и вилка питания должны находиться вдали от источников воды или тепла.
Во избежание взрыва не следует разогревать в микроволновой печи яйца в скорлупе и яйца, сваренные вкрутую. Не следует разогревать в микроволновой печи герметичные контейнеры или контейнеры с вакуумной упаковкой, орехи, томаты и т. д.
Не закрывайте вентиляционные отверстия тканью или бумагой. Это может привести к пожару. В случае перегрева печь может автоматически отключиться. Ее включение будет невозможно, пока печь не охладится до допустимой температуры.
Обязательно пользуйтесь кухонными рукавицами при извлечении посуды из печи.
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 нет приготовляемой пищи. В целях безопасности микроволновая печь автоматически отключится на 30 минут. При случайном включении микроволновой печи рекомендуется поместить в нее стакан воды для поглощения СВЧ-волн.
При установке печи следует обеспечить необходимое свободное пространство вокруг нее в соответствии с указаниями в данном руководстве. (См. раздел “Установка микроволновой печи”.)
Соблюдайте осторожность при подключении других электроприборов к сетевым розеткам, расположенным рядом с печью.

Меры предосторожности при работе с микроволновыми приборами

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

- Во время работы печи не оставляйте дверцу открытой. Не препятствуйте закрытию блокировочных фиксаторов (защелок дверцы). Не вставляйте посторонние 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 каждого использования печи следует очищать дверцу и уплотняющие поверхности сначала влажной, а затем сухой мягкой тканью.

ME83K_ME83_ME83A_BWT_DE68-04285A-06_RU+UK+KK+UZ_F.indb 6 2019-11-21 6:58:01

- Не включайте микроволновую печь, если она повреждена. В этом случае ее можно включать только после ремонта квалифицированным специалистом. **Важно**. Дверцу микроволновой печи необходимо закрывать надлежащим образом. Дверца не должна быть погнута; петли дверцы не должны быть повреждены или слабо закреплены; уплотнитель на дверце и уплотняющие поверхности не должны быть повреждены.
- Все операции, связанные с регулировкой или ремонтом, должны выполняться квалифицированным специалистом.

Ограниченная гарантия

Компания Samsung взимает плату за замену аксессуара или устранение косметического дефекта в том случае, если такое повреждение устройства или аксессуара произошло по вине покупателя. Предметы, на которые распространяется вышеуказанное условие:

- Дверца, ручки, внешняя панель или панель управления с вмятинами, царапинами или повреждениями.
- Сломанный или отсутствующий поднос, направляющая ролика, муфта или решетка.

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

Поскольку данное руководство предназначено для нескольких моделей, характеристики используемой микроволновой печи могут немного отличаться от описанных и некоторые предупреждения могут быть неприменимы. При возникновении вопросов обратитесь в местный сервисный центр компании Samsung или см. справочную информацию на веб-сайте по адресу: www.samsung.com.

Данную микроволновую печь следует использовать только для нагрева пищи. Она предназначена для использования только в домашних условиях. Запрещается использовать устройство для нагревания тканей и пакетов, наполненных зернами. Производитель не несет ответственности за ущерб, полученный в результате неправильного использования микроволновой печи.

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

Определение товарной группы

Это устройство является оборудованием ISM группы 2 класса B. 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 B включает в себя устройства, предназначенные для работы в домашних условиях и использующие электрические сети низкого напряжения в жилых здания.

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.

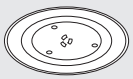
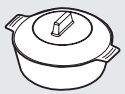
Сведения о месте и способе утилизации изделия в соответствии с нормами природоохранного законодательства можно получить у продавца или в соответствующей государственной организации.

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.

ME83K_ME83_ME83A_BWT_DE68-04285A-06_RU+UK+KK+UZ_F.indb 7 2019-11-21 6:58:01

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

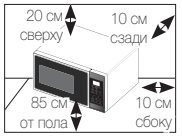
В зависимости от модели в комплектацию входит несколько принадлежностей, которые выполняют различные функции.

	1. Роликовая подставка, устанавливается в центре печи. **Назначение:** Роликовая подставка поддерживает вращающийся поднос.
	**2. Вращающийся поднос**, устанавливается на роликовую подставку так, чтобы его центр совпал с муфтой. **Назначение:** Вращающийся поднос является основной поверхностью для приготовления пищи; его можно без труда снять для чистки.
	**3. Пароварка**, см. стр. 23-24. (Только модели ME83KR*-*X) **Назначение:** 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**

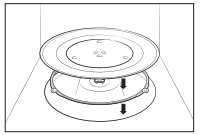
МЕСТО УСТАНОВКИ



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

ВРАЩАЮЩИЙСЯ ПОДНОС

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



ME83K_ME83_ME83A_BWT_DE68-04285A-06_RU+UK+KK+UZ_F.indb 8 2019-11-21 6:58:02

ОЧИСТКА

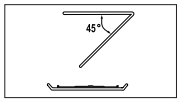
Необходимо выполнять регулярную очистку печи, чтобы на внешних поверхностях и во внутренней камере не скапливались загрязнения. Обратите особое внимание на дверцу, уплотнение дверцы, вращающийся поднос и роликовую подставку (применимо только для определенных моделей).
Если дверца плохо открывается или закрывается, прежде всего нужно проверить, не скопилась ли грязь на уплотнении дверцы. Используйте мягкую ткань, смоченную в мыльной воде, для очистки внутренней и внешней поверхности печи. Промойте и высушите.

Удаление стойких загрязнений и неприятных запахов из печи

1. Убедитесь, что в печи нет посторонних предметов, и поставьте стакан с разбавленным лимонным соком в центр вращающегося подноса.
2. Нагревайте печь в течение 10 минут при максимальной мощности.
3. По окончании цикла подождите, пока печь остынет. Затем откройте дверцу и протрите камеру приготовления.

Очистка внутренней поверхности для моделей с поворотным нагревателем

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



⚠ ВНИМАНИЕ

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

ЗАМЕНА (РЕМОНТ)

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Внутри печи нет съемных компонентов. Не пытайтесь отремонтировать печь или заменить детали самостоятельно.

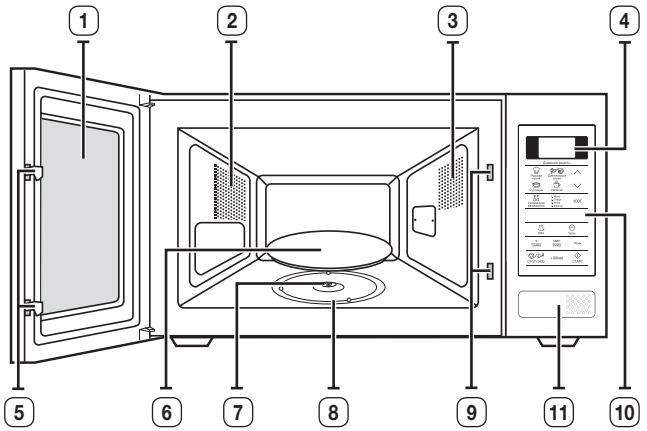
- При возникновении проблем с петлями, уплотнениями и/или дверцей обратитесь к квалифицированному техническому специалисту или в местный сервисный центр компании Samsung для получения технической помощи.
- Если необходимо заменить лампу, обратитесь в местный сервисный центр компании Samsung. Не выполняйте замену самостоятельно.
- При возникновении неполадок с наружным корпусом печи необходимо сразу отключить печь от источника питания, а затем обратиться в местный сервисный центр компании Samsung.

УХОД В СЛУЧАЕ ДЛИТЕЛЬНОГО НЕИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Если печь не используется в течение продолжительного периода времени, отключите ее от источника питания и поместите в сухое, защищенное от пыли помещение. Пыль и влага, которые скапливаются внутри печи, могут повлиять на эффективность работы устройства.

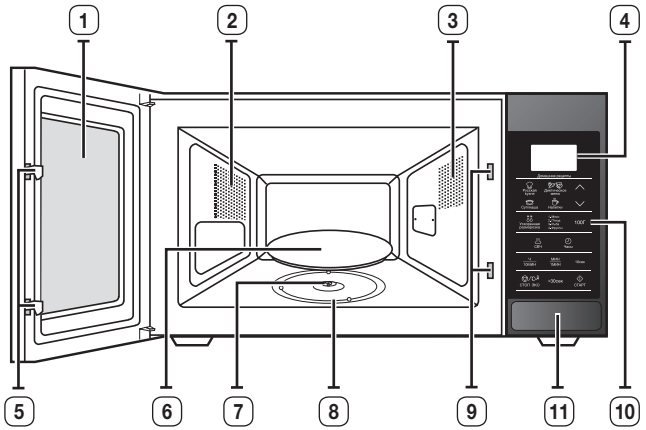
ME83K_ME83_ME83A_BWT_DE68-04285A-06_RU+UK+KK+UZ_F.indb 9 2019-11-21 6:58:02

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



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

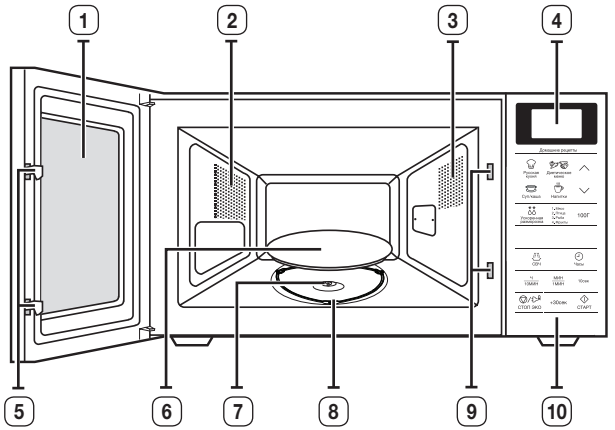
ПЕЧЬ (ME83MR**)



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

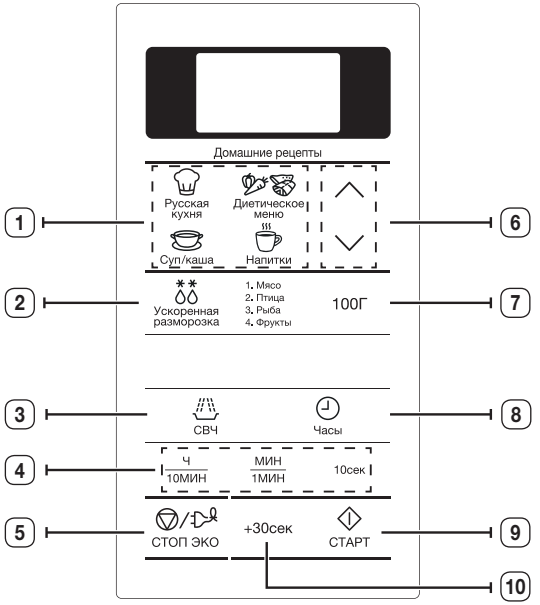
ME83K_ME83_ME83A_BWT_DE68-04285A-06_RU+UK+KK+UZ_F.indb 10 2019-11-21 6:58:03

ПЕЧЬ (ME83AR*)



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

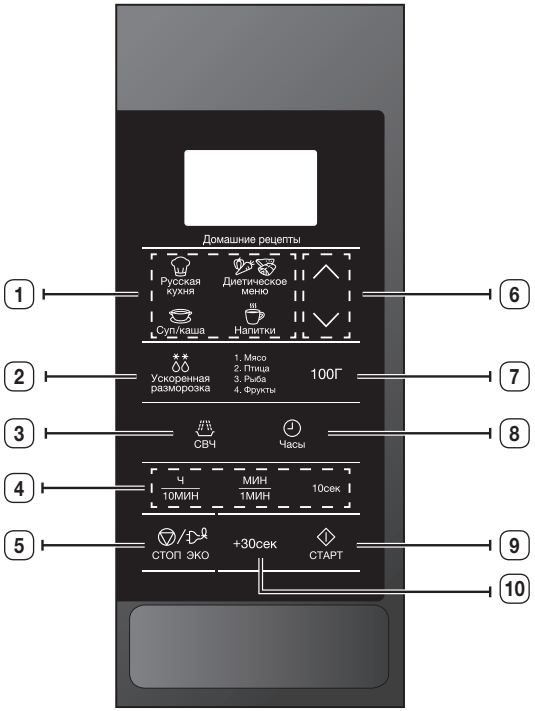
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ (ME83KR*-1, ME83KR*-2, ME83KR*-3, ME83KR*-1*, ME83KR*-2*, ME83KR*-3*, ME83*KR*-1, ME83*KR*-2, ME83*KR*-3)



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

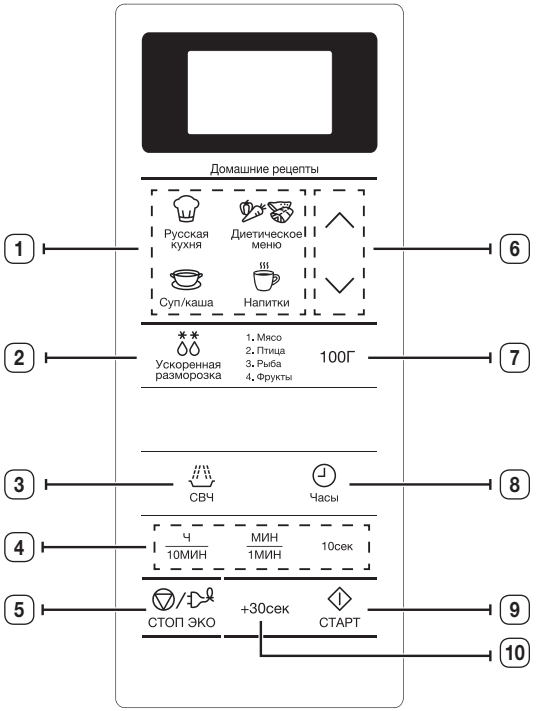
ME83K_ME83_ME83A_BWT_DE68-04285A-06_RU+UK+KK+UZ_F.indb 11 2019-11-21 6:58:03

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ (ME83MR**)



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

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ (ME83AR*)



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

ME83K_ME83_ME83A_BWT_DE68-04285A-06_RU+UK+KK+UZ_F.indb 12 2019-11-21 6:58:04

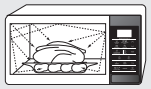
ПРИНЦИП РАБОТЫ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

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.



1. Волны СВЧ, генерируемые магнетроном, равномерно распределяются в процессе вращения блюда на вращающемся подносе. За счет этого пища готовится равномерно.
2. Микроволны проникают в продукт на глубину до 2,5 см. Затем тепловая обработка продолжается за счет распространения тепла внутри продукта.
3. Время приготовления может различаться в зависимости от используемой посуды и свойств продуктов:
   - количества и плотности продуктов;
   - содержания воды;
   - начальной температуры (охлажденная пища или нет).

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.

1. Нажмите кнопку **СВЧ** и установите время от 4 до 5 минут, нажав кнопку **1МИН** нужное число раз.

2. Нажмите кнопку **СТАРТ**.
   Результат: 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.

ME83K_ME83_ME83A_BWT_DE68-04285A-06_RU+UK+KK+UZ_F.indb 13 2019-11-21 6:58:04

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.

Часы	**1.** Чтобы установить время в... 24-часовом формате. 12-часовом формате. Нажмите кнопку **Часы** один или два раза.
Ч / 10МИН МИН / 1МИН	**2.** Задайте значение часов при помощи кнопки **Ч** и значение минут при помощи кнопки **МИН**.
Часы	**3.** Когда на дисплее появится правильное время, нажмите кнопку **Часы**, чтобы часы начали работать. **Результат:** 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.

СВЧ	**1.** Нажмите кнопку **СВЧ**. **Результат:** Отобразится значение мощности 800 Вт (максимальная мощность для приготовления пищи): Выберите необходимый уровень мощности, нажимая кнопку **СВЧ**, пока не отобразится соответствующее значение мощности. См. таблицу уровней мощности на следующей странице.
Ч / 10МИН МИН / 1МИН 10сек	**2.** Задайте время приготовления, нажимая кнопки **10МИН**, **1МИН** и **10сек**.
СТАРТ	**3.** Нажмите кнопку **СТАРТ**. **Результат:** 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.

ME83K_ME83_ME83A_BWT_DE68-04285A-06_RU+UK+KK+UZ_F.indb 14 2019-11-21 6:58:05

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.

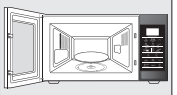
НАСТРОЙКА ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

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

+30сек	**1.** Нажмите кнопку **+30сек** один раз, чтобы добавить 30 секунд.
СТАРТ	**2.** Нажмите кнопку **СТАРТ**.

ОСТАНОВКА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

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 **СТАРТ**.
СТОП ЭКО	**2.** Полная остановка; Нажмите кнопку **СТОП**. **Результат:** Процесс приготовления будет остановлен. Чтобы сбросить параметры приготовления, снова нажмите кнопку **СТОП**.

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

ME83K_ME83_ME83A_BWT_DE68-04285A-06_RU+UK+KK+UZ_F.indb 15 2019-11-21 6:58:06

НАСТРОЙКА РЕЖИМА ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЯ

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

	• Нажмите кнопку **ЭКО (режима энергосбережения)**. • Для отключения режима энергосбережения откройте дверцу или нажмите любую кнопку. Затем на дисплее отобразится текущее время. Печь готова к использованию.

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 ДОМАШНИХ БЛЮД

при использовании функции автоматического приготовления домашних блюд время приготовления устанавливается автоматически.
Выбрать блюдо можно путем выбора одной из программ в меню **Домашние рецепты** затем нажимая кнопку **ВВЕРХ/ВНИЗ** необходимое количество раз.

Сначала поместите пищу в центр вращающегося подноса и закройте дверцу.

	1. Нажмите кнопку **Домашние рецепты** в соответствии с нужной категорией.
	2. Нажмите кнопку **ВВЕРХ/ВНИЗ**, чтобы выбрать нужный тип продукта.
	3. Нажмите кнопку **СТАРТ**. **Результат:** По окончании: 1) Раздастся четыре звуковых сигнала. 2) Сигнал, напоминающий об окончании приготовления, прозвучит 3 раза. (один раз каждую минуту) 3) Затем вновь отобразится текущее время.

Используйте только ту посуду, которая подходит для микроволновых печей.

ME83K_ME83_ME83A_BWT_DE68-04285A-06_RU+UK+KK+UZ_F.indb 16 2019-11-21 6:58:06

ФУНКЦИЯ АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ ДОМАШНИХ БЛЮД

В следующей таблице представлены 4 программы автоматического приготовления домашних блюд с указанием рекомендованного количества продуктов, времени выдержки и сопутствующих инструкций.

1. Русская кухня

Код/Продукты	Размер порции	Ингредиенты
1 Омлет	130-135 г	Яйца - 3 шт., молоко - 30 мл, соль - 2 г
	Инструкции Взбейте яйца с молоком и солью, вылейте полученную массу в тарелку. Начните приготовление.	
2 Сосиски с зеленым горошком	Сосиски - 2 шт. Горячий горошек - 132 г	Сосиски - 2 шт. по 50 г, сливочное масло - 5 г, консервированный горошек - 135 г (без жидкости)
	Инструкции Снимите оболочку с сосисок, проколите их вилкой и положите в глубокую чашу, добавив сливочное масло. Сверху на масло выложите консервированный горошек. Начните приготовление.	
3 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
	Инструкции 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.	
4 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
	Инструкции 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
5 Рыба по-московски	270 г	(1) Шампиньоны - 30 г, филе судака - 150 г, растительное масло - 5 г (2) Сметана - 30 г (2 x 15 г) (3) Ломтики печеного картофеля - 2 шт. (60-70 г/шт.), соль - 5 г, молотый белый перец - ½ г, тертый сыр - 25 г
	Инструкции 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.	
6 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 (2) Ингредиенты для соуса: Мука - 5 г, томатная паста - 10 г, вода - 40 мл
	Инструкции 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. (1) Начните приготовление. Подготовьте все ингредиенты для соуса. (2) Когда печь подаст звуковой сигнал, влейте смесь в бульон с мясными шариками. Переверните и продолжите процесс приготовления.	

ME83K_ME83_ME83A_BWT_DE68-04285A-06_RU+UK+KK+UZ_F.indb 17 2019-11-21 6:58:06

Код/Продукты	Размер порции	Ингредиенты
7 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
	Инструкции 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.	
8 Свиная шейка с 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 (2) Ингредиенты для соуса: Мука - 5 г, дижонская горчица - 20 г, сметана - 30 г, вода - 50 мл
	Инструкции 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.	
9 Печеный картофель	140-180 г 1-2 шт.	Крупный картофель - 160-200 г (1-2 шт.)
	Инструкции 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.	

Код/Продукты	Размер порции	Ингредиенты
10 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
	Инструкции Поместите все ингредиенты в чашу. (Добавьте майоран и базилик.) Хорошо перемешайте. Начните приготовление.	
11 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 (2) Ингредиенты 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.
	Инструкции 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.	
12 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)
	Инструкции Приправьте стейк лосося. Поместите его в чашу и добавьте воды. (При желании можно добавить сок). Поместите чашу в микроволновую печь и начните приготовление.	

ME83K_ME83_ME83A_BWT_DE68-04285A-06_RU+UK+KK+UZ_F.indb 18 2019-11-21 6:58:06

Код/Продукты	Размер порции	Ингредиенты
13 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)
	Инструкции 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.	
14 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
	Инструкции 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.	
15 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
	Инструкции Смажьте майонезом и посолите филе рыбы. Положите на рыбу помидоры, наколов их зубочисткой. Сверху посыпьте сыром. Поместите на тарелку и начните приготовление. Извлеките зубочистку.	

Код/Продукты	Размер порции	Ингредиенты
16 Форель с овощами	210-240 г	Сливочное масло - 10 г (2x5 г), нашинкованная морковь - 35 г, нашинкованный лук - 25 г, мелко рубленый чеснок - 3 г, рубленные листья сельдерея - 5 г, форель - 1 шт. - 220-250 г, соль - 1 г, молотый белый перец - ½ г, сливочное масло - 5 г
	Инструкции Смажьте центр пергаментной бумаги сливочным маслом. Выложите на бумагу морковь, лук, чеснок и сельдерей. На овощи положите приправленную специями форель. Смажьте рыбу сливочным маслом. Накройте бумагой. Поместите чашу в микроволновую печь и начните приготовление.	
17 Перец Фаршированный	480-500 г 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 (2) Ингредиенты для соуса: Мука - 5 г, томатная паста - 10 г, вода - 50 мл
	Инструкции 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.	
18 Стейк из лосося на пару	150-170 г	Стейк лосося с костями и кожей - 200-250 г, соль - 1 г, лимон - 15 г (сок), вода - 20 г
	Инструкции Приправьте стейк лосося. Поместите его в чашу и добавьте воды. Поместите чашу в микроволновую печь и начните приготовление.	

ME83K_ME83_ME83A_BWT_DE68-04285A-06_RU+UK+KK+UZ_F.indb 19 2019-11-21 6:58:07

2. Суп/каша

Код/Продукты	Размер порции	Ингредиенты
1 Каша овсяная	260 г	Овсяные хлопья «Геркулес» - 50 г, сахар - 5 г, соль - 0,5 г, кипяток - 200 мл, холодное молоко - 100 мл
	Инструкции Высыпьте хлопья в глубокую тарелку, добавьте сахар и соль. Добавьте кипяток, молоко и хорошо перемешайте. Начните приготовление.	
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
	Инструкции 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.	
3 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 (2) Говяжий бульон или бульонный кубик, разведенный в воде - 650 мл, лавровый лист - 1 шт., уксус 9 % - 5 мл (по желанию)
	Инструкции 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.	
4 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
	Инструкции Поместите вермишель в большую чашу, добавьте кипящий бульон и остальные ингредиенты. Хорошо перемешайте и начните приготовление.	
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) Ингредиенты для соуса: Мука - 5 г, томатная паста - 15 г, вода - 50 мл, тертые соленые огурцы - 30 г
	Инструкции 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.	
6 Суп из овощей	350 г	Замороженные овощи - 150 г, овощной бульон или бульонный кубик, разведенный в воде - 300 мл
	Инструкции Поместите все ингредиенты в большую миску и добавьте кипящий бульон. Начните приготовление.	
7 Корейский рамен	120 г (1 упаковка)	Корейский рамен - 1 упаковка, вода (комнатной температуры) - 550 мл
	Инструкции 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.	
8 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, целиковый черный перец - 3-5 шт., лавровый лист - 1 шт.
	Инструкции Поместите все ингредиенты в большую глубокую миску и добавьте кипящий бульон. Хорошо перемешайте. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, перемешайте. Плотно накройте пластмассовой крышкой. Продолжите приготовление.	
9 Каша гречневая	200 г	Гречневая крупа - 100 г, соль - 2 г, кипящая вода - 300 мл
	Инструкции Высыпьте гречневую крупу в глубокую тарелку и добавьте соль. Добавьте кипяток и хорошо перемешайте. Начните приготовление.	

ME83K_ME83_ME83A_BWT_DE68-04285A-06_RU+UK+KK+UZ_F.indb 20 2019-11-21 6:58:07

3. Диетическое меню

Код/ Продукты	Размер порции	Инструкции
1 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.
2 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 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.
4 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.
5 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.
6 Очищенный картофель	250 г	Промойте и очистите картофель 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.
7 Коричневый рис (пропаренный)	250 г	Используйте большое стеклянное блюдо с крышкой, предназначенное для микроволновой печи. Добавьте рис, 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 минут.
8 Макароны из непросеянной 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.
9 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.
10 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
1 Клюквенный морс	200 мл	Замороженная клюква - 40 г, сахар - 30 г, вода - 200 мл
	Инструкции Измельчите замороженную клюкву с помощью блендера. Поместите все ингредиенты в чашу. Начните приготовление. Охладите и процедите.	
2 Компот из сухофруктов	200 мл	Курага - 25 г, чернослив - 20 г, сушеные яблоки - 15 г, сахар - 10 г, лимонная кислота - 2 щепотки, кипящая вода - 450 мл
	Инструкции Поместите все ингредиенты в большую миску и добавьте кипящую воду. Начните приготовление.	

ME83K_ME83_ME83A_BWT_DE68-04285A-06_RU+UK+KK+UZ_F.indb 21 2019-11-21 6:58:07

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.

Ускоренная разморозка	**1.** Нажмите кнопку **Ускоренная разморозка**. **Результат:** На дисплее появится следующая индикация. Нажмите кнопку **Ускоренная разморозка** один или более раз в зависимости от типа размораживаемого продукта. Дополнительные сведения см. в таблице на следующей странице.
100Г	**2.** Выберите вес продукта, нажимая кнопку **100Г**. Максимально допустимый вес - 1500 г.
СТАРТ	**3.** Нажмите кнопку **СТАРТ**. **Результат:** • Начинается размораживание продуктов. • Во время размораживания печь подает звуковые сигналы, напоминая о том, что нужно перевернуть продукты. • Снова нажмите кнопку **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. 14.

Пользуйтесь посудой, предназначенной для использования в микроволновых печах.

ПАРАМЕТРЫ УСКОРЕННОЙ РАЗМОРОЗКИ

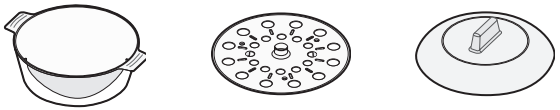
В таблице ниже представлены разные программы режима автоматической ускоренной разморозки, объем продукта, время выдержки и соответствующие рекомендации. Перед размораживанием следует удалить упаковку.
Положите мясо, птицу, рыбу или фрукты на керамическую тарелку.

Код/Продукты	Размер порции	Инструкции
1 Мясо	200-1500 г	Закройте края алюминиевой фольгой. Переверните мясо, когда печь подаст звуковой сигнал. Эта программа походит для говядины, баранины, свинины, бифштексов, котлет и мясного фарша. Дайте постоять 10-30 минут.
2 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 минут.
3 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 Фрукты	100-600 г	Равномерно разложите фрукты на плоском стеклянном блюде. Эта программа подходит для всех видов фруктов. Дайте постоять 5-30 минут.

ME83K_ME83_ME83A_BWT_DE68-04285A-06_RU+UK+KK+UZ_F.indb 22 2019-11-21 6:58:07

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.
- Некоторая 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 пище.

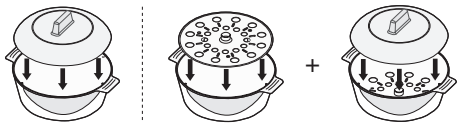
ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Блюдо	Размер порции	Уровни мощности	Время приготовления (мин.)	Обращение
Артишоки	300 г (1-2 шт.)	800 Вт	5-6	Чаша с лотком + Крышка
	Инструкции 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
	Инструкции 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
	Инструкции 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
	Инструкции 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
	Инструкции 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
	Инструкции Поместите рагу в чашу пароварки. Закройте крышкой. Тщательно перемешайте перед выдерживанием. Дайте постоять 1-2 минуты.			

ME83K_ME83_ME83A_BWT_DE68-04285A-06_RU+UK+KK+UZ_F.indb 23 2019-11-21 6:58:08

Блюдо	Размер порции	Уровни мощности	Время приготовления (мин.)	Обращение
Суп (охлажденный)	400 г	800 Вт	3-4	Чаша + Крышка
	Инструкции 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
	Инструкции 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
	Инструкции 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
	Инструкции 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



Чаша + Крышка Чаша с лотком + Крышка

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

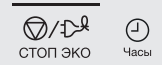
Вы можете отключить звуковой сигнал в любое время.

1. Нажмите кнопки **СТОП** и **СТАРТ** одновременно.
   Результат: Печь не будет больше подавать сигнал при нажатии кнопок.
   - на дисплее появится следующая индикация.

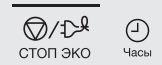
2. Чтобы снова включить зуммерный сигнал, нажмите кнопки **СТОП** и **СТАРТ** одновременно.
   Результат: Печь будет снова подавать звуковой сигнал.
   - на дисплее появится следующая индикация.

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.



1. Нажмите кнопки **СТОП** и **Часы** одновременно.
   Результат: Печь заблокирована (выбор функций недоступен).
   - На дисплее отобразится "L".



2. Чтобы разблокировать печь, снова одновременно нажмите кнопки **СТОП** и **Часы**.
   Результат: Печью можно пользоваться в обычном режиме.

ME83K_ME83_ME83A_BWT_DE68-04285A-06_RU+UK+KK+UZ_F.indb 24 2019-11-21 6:58:08

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	✓✗	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		
• Полистироловые стаканчики и контейнеры	✓	Можно использовать для разогрева продуктов. При перегреве полистирол может плавиться.
• Бумажные пакеты или газеты	✗	Существует риск возгорания.
• Переработанная из вторсырья бумага или металлическая отделка	✗	Может стать причиной возникновения электрической дуги.
Стеклянная посуда		
• Посуда, предназначенная для разогрева с последующей подачей на стол	✓	Может использоваться при отсутствии металлической отделки.
• Тонкостенная стеклянная посуда	✓	Может использоваться для разогрева продуктов и жидкостей. При резком нагреве хрупкое стекло может разбиться или лопнуть.
• Стеклянные банки	✓	Нужно обязательно снять крышку. Подходят только для разогрева.
Металл		
• Блюда	✗	Может стать причиной возникновения электрической дуги или возгорания.
• Пакеты для заморозки с проволочной обвязкой	✗	
Бумага		
• Тарелки, чашки, текстильные и бумажные салфетки	✓	Для приготовления в течение короткого времени и разогрева. Для поглощения избыточной влаги.
• Переработанная бумага	✗	Может стать причиной возникновения электрической дуги.
Пластик		
• Контейнеры	✓	В частности, жаропрочный термопластик. Некоторые другие виды пластика при высокой температуре могут деформироваться или обесцвечиваться. Не используйте меламиновый пластик.
• Липкая пленка	✓	Может использоваться для сохранения влаги. Не должна соприкасаться с продуктами. Будьте осторожны, чтобы не обжечься горячим паром, снимая пленку.
• 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** ✗ **: Не рекомендуется**

ME83K_ME83_ME83A_BWT_DE68-04285A-06_RU+UK+KK+UZ_F.indb 25 2019-11-21 6:58:09

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.

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 (кофе, чай и вода)	150 мл (1 чашка) 250 мл (1 стакан)	800 Вт	1-1½ 1½-2
	Инструкции Налейте в чашку и разогревайте в открытом виде. Поставьте чашку/кружку в центре вращающегося подноса. Оставьте в микроволновой печи на время выдержки и хорошо перемешайте. Дайте постоять 1-2 минуты.		
Суп (охлажденный)	250 г	800 Вт	3-3½
	Инструкции Налейте суп в глубокую керамическую тарелку. Накройте пленкой с проколотыми отверстиями. Хорошо перемешайте после разогрева. Еще раз перемешайте перед подачей на стол. Дайте постоять 2-3 минуты.		
Рагу (охлажденное)	350 г	600 Вт	5½-6½
	Инструкции Положите рагу в глубокую керамическую тарелку. Накройте пленкой с проколотыми отверстиями. Периодически перемешивайте во время разогрева и вновь перемешайте перед выдержкой и подачей на стол. Дайте постоять 2-3 минуты.		
Макаронные изделия с соусом (охлажденные)	350 г	600 Вт	4½-5½
	Инструкции Положите макаронные изделия (например, спагетти или яичную лапшу) на мелкую керамическую тарелку. Накройте пленкой для микроволновых печей. Перемешайте перед подачей на стол. Дайте постоять 3 минут.		
Мучные изделия с начинкой и соусом (охлажденные)	350 г	600 Вт	5-6
	Инструкции Положите мучные изделия с начинкой (например, равиоли, тортеллини) в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Периодически перемешивайте во время разогрева и вновь перемешайте перед выдержкой и подачей на стол. Дайте постоять 3 минут.		
Готовое блюдо (охлажденное)	350 г	600 Вт	5½-6½
	Инструкции Положите блюдо из 2-3 охлажденных компонентов на керамическую тарелку. Закройте его пленкой для микроволновых печей. Дайте постоять 3 минут.		
Замороженные макаронные изделия (трубочки с начинкой, макарони, лазанья)	400 г	450 Вт	16-16½
	Инструкции Положите замороженную пасту в небольшое плоское прямоугольное блюдо из стекла пирекс. Поставьте тарелку на вращающийся поднос. Дайте постоять 2-3 минуты.		

ME83K_ME83_ME83A_BWT_DE68-04285A-06_RU+UK+KK+UZ_F.indb 26 2019-11-21 6:58:09

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.

ME83K_ME83_ME83A_BWT_DE68-04285A-06_RU+UK+KK+UZ_F.indb 27 2019-11-21 6:58:09

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) 489 x 275 x 360 мм (ME83KR*-2, ME83KR*-2*, ME83*KR-2) 489 x 275 x 354 мм (ME83KR*-3, ME83KR*-3*, ME83*KR-3) 489 x 275 x 340 мм (ME83MR**) 489 x 275 x 364 мм (ME83AR*)
Внутренняя камера печи	330 x 211 x 324 мм

Модель	ME83KR*-1, ME83KR*-2, ME83KR*-3, ME83KR*-1*, ME83KR*-2*, ME83KR*-3*, ME83*KR*-1, ME83*KR*-2, ME83*KR*-3, ME83MR**, ME83AR*
Объем	23 литра
Вес	
Нетто	Прибл. 11,5 кг (ME83KR*-1, ME83KR*-2, ME83KR*-3, ME83KR*-1*, ME83KR*-2*, ME83KR*-3*, ME83*KR*-1, ME83*KR*-2, ME83*KR*-3, ME83AR*) Прибл. 12,0 кг (ME83MR**)

※ **оборудование класса I**

	Символ «не для пищевой продукции» применяется в соответствие 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.

Подлежит использованию по назначению в нормальных условиях

Срок службы: 7 лет

ME83K_ME83_ME83A_BWT_DE68-04285A-06_RU+UK+KK+UZ_F.indb 28 2019-11-21 6:58:09

заметки

заметки

ME83K_ME83_ME83A_BWT_DE68-04285A-06_RU+UK+KK+UZ_F.indb 29 2019-11-21 6:58:10