

Микроволновая печь

Руководство пользователя

ME88SU*



SAMSUNG

Содержание

Инструкции по технике безопасности	3	Руководство по выбору посуды	21
Общие правила техники безопасности	5	Устранение неисправностей	22
Меры предосторожности при работе с микроволновыми приборами	6	Устранение неисправностей	22
Ограниченная гарантия	7	Технические характеристики	25
Определение товарной группы	7		
Правильная утилизация изделия (Использованное электрическое и электронное оборудование)	7		
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	10		
Панель управления	10		
Использование микроволновой печи	11		
Принцип работы микроволновой печи	11		
Установка времени	11		
Приготовление/Разогрев пищи	12		
Остановка приготовления пищи	13		
Настройка времени приготовления пищи	13		
Применение функции устранения запахов	13		
Настройка режима энергосбережения	13		
Использование функции приготовления русских блюд	14		
Использование функции ускоренной автоматической разморозки	19		
Отключение звукового сигнала	20		
Защитная блокировка микроволновой печи	20		

Инструкции по технике безопасности

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТИТЕ 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.

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.

Инструкции по технике безопасности

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 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.

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 могут 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.



Инструкции по технике безопасности

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 перчатками 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 приготавливаемой 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.
- 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 зданиях.

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.

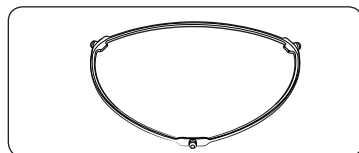
Сведения о месте и способе утилизации изделия в соответствии с нормами природоохранного законодательства можно получить у продавца или в соответствующей государственной организации.

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.

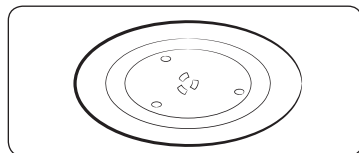
Установка

Принадлежности

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



- 01 Роликовая подставка** устанавливается в центре печи. Роликовая подставка поддерживает вращающийся поднос.

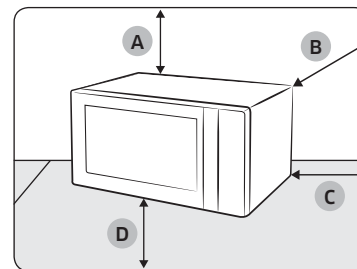


- 02 Вращающийся поднос** ставится на роликовую подставку так, чтобы его центр совпадал с муфтой. Вращающийся поднос является основной поверхностью для приготовления пищи; его можно без труда снять для чистки.

⚠ ВНИМАНИЕ

НЕ используйте микроволновую печь без роликовой подставки и вращающегося подноса.

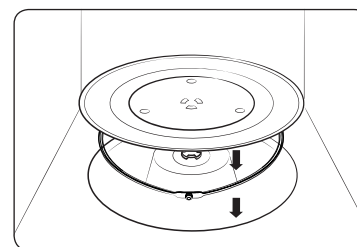
Место установки



- A. 20 см сверху
- B. 10 см сзади
- C. 10 см сбоку
- D. 85 см от пола

- 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.

Обслуживание

Очистка

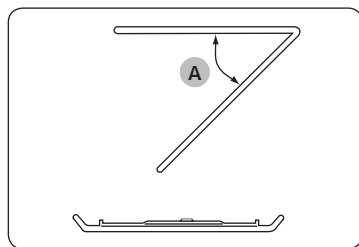
Необходимо выполнять регулярную очистку печи, чтобы на внешних поверхностях и во внутренней камере не скапливались загрязнения. Обратите особое внимание на дверцу, уплотнение дверцы, вращающийся поднос и роликовую подставку (применимо только для определенных моделей).

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° (A), 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 дожидаться, 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.

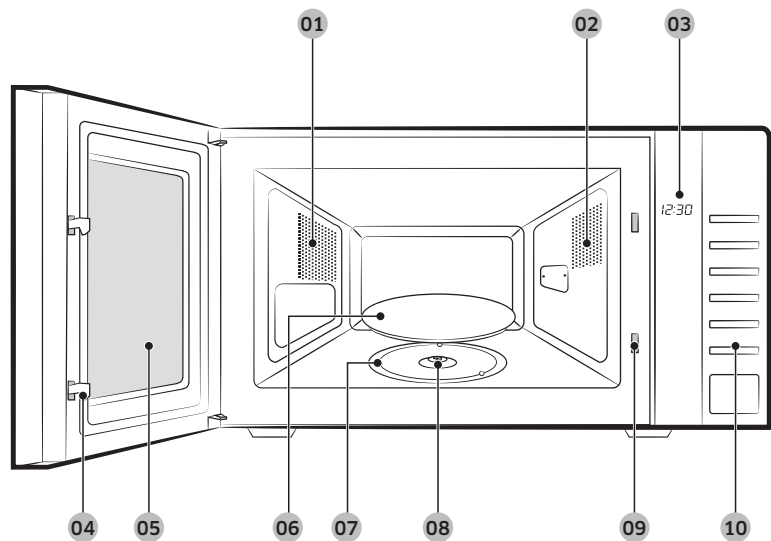
- При возникновении проблем с петлями, уплотнениями и/или дверцей обратитесь к квалифицированному техническому специалисту или в местный сервисный центр компании Samsung для получения технической помощи.
- Если необходимо заменить лампу, обратитесь в местный сервисный центр компании Samsung. Не выполняйте 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.

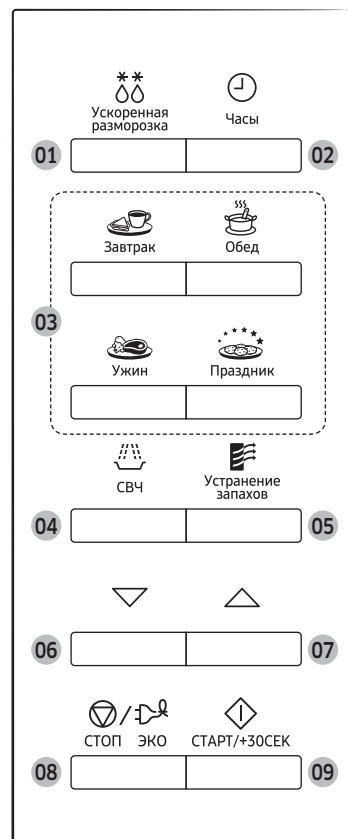
Функции микроволновой печи

Печь



- | | | |
|-----------------------------|--------------|---|
| 01 Вентиляционные отверстия | 02 Подсветка | 03 Дисплей |
| 04 Защелки дверцы | 05 Дверца | 06 Вращающийся поднос |
| 07 Роликовая подставка | 08 Муфта | 09 Отверстия для блокировочных фиксаторов |
| 10 Панель управления | | |

Панель управления



- 01 Ускоренная разморозка
- 02 Часы
- 03 Русская кухня
 - Завтрак
 - Обед
 - Ужин
 - Праздник
- 04 СВЧ
- 05 Устранение запахов
- 06 Вниз
- 07 Вверх
- 08 СТОП/ЭКО
- 09 СТАРТ/+30СЕК

Использование микроволновой печи

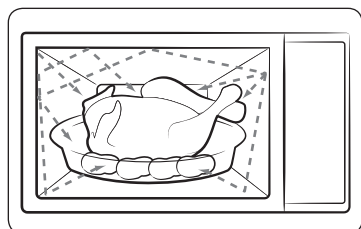
Принцип работы микроволновой печи

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

Микроволновой печью можно пользоваться для:

- размораживания;
- разогрева;
- приготовления.

Принцип приготовления пищи.



1. Микроволны, генерируемые магнетроном, отражаются стенками внутренней камеры печи и равномерно распределяются в пище, когда она вращается на подносе. За счет этого пища готовится равномерно.
2. Микроволны проникают в продукт на глубину до 2,5 см. Затем приготовление 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).

⚠ ВНИМАНИЕ

Поскольку центральная часть 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.

Установка времени

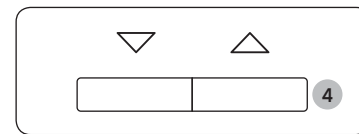
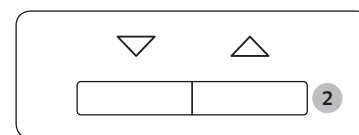
Данная микроволновая печь оснащена встроенными часами. При подаче питания на дисплее автоматически отображается значение времени «0», «88:88» или «12:00».

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

📖 ПРИМЕЧАНИЕ

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



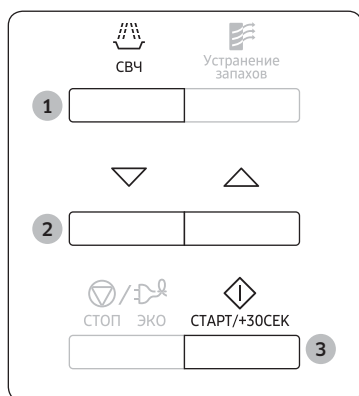
1. Чтобы установить время в...
 - 24-часовом формате
 - 12-часовом форматеНажмите кнопку **Часы** один или два раза.
2. Чтобы задать часы, нажмите кнопки **Вниз** и **Вверх**.
3. Нажмите кнопку **Часы**.
4. Чтобы задать минуты, нажмите кнопки **Вниз** и **Вверх**.
5. Нажмите кнопку **Часы**.

Использование микроволновой печи

Приготовление/Разогрев пищи

Ниже описывается процесс приготовления или разогрева пищи.

ОБЯЗАТЕЛЬНО проверяйте заданные параметры приготовления, прежде чем оставить печь без присмотра. Сначала поместите приготавливаемое блюдо в центр вращающегося подноса. Затем закройте дверцу.



1. Нажмите кнопку **СВЧ**.
Отобразится значение мощности 800 Вт (максимальная мощность для приготовления пищи). Выберите необходимый уровень мощности, нажимая кнопку **СВЧ**, пока на дисплее не отобразится соответствующее значение мощности. См. таблицу уровней мощности.
2. Выберите время приготовления, нажимая кнопки **Вниз** и **Вверх**.
3. Нажмите кнопку **СТАРТ/+30СЕК**.
В печи загорится свет, и поднос начнет вращаться.
 - 1) Начнется приготовление пищи, по его окончании прозвучат четыре звуковых сигнала.
 - 2) Напоминая об окончании приготовления, печь подаст 3 звуковых сигнала (по одному сигналу в минуту).
 - 3) Затем вновь отобразится текущее время.

⚠ ВНИМАНИЕ

Никогда не включайте микроволновую печь, если она пустая.

📖 ПРИМЕЧАНИЕ

Если нужно быстро разогреть блюдо на максимальной мощности (800 Вт), просто нажмите кнопку **СТАРТ/+30СЕК** столько раз, сколько вы хотите задать интервалов по 30 секунд для времени приготовления. Печь начинает работать немедленно.

Уровни мощности

Можно выбрать один из уровней мощности, приведенных ниже.

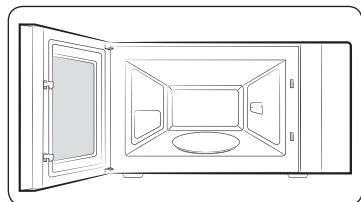
Уровень мощности	Выходная мощность
	СВЧ
ВЫСОКИЙ	800 Вт
УМЕРЕННО ВЫСОКИЙ	600 Вт
СРЕДНИЙ	450 Вт
УМЕРЕННО НИЗКИЙ	300 Вт
РАЗМОРОЗКА	180 Вт
НИЗКИЙ/ТЕПЛАЯ ПИЩА	100 Вт

📖 ПРИМЕЧАНИЕ

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

Остановка приготовления пищи

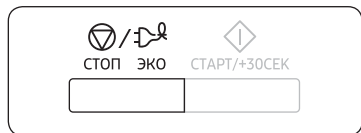
Работу печи можно остановить в любой момент, чтобы проверить состояние пищи.



Временная остановка.

Откройте дверцу.

Процесс приготовления пищи остановится. Чтобы возобновить процесс приготовления, снова закройте дверцу и нажмите кнопку **СТАРТ/+30СЕК**.



Полная остановка.

Нажмите кнопку **СТОП/ЭКО**.

Процесс приготовления будет остановлен. При необходимости отмены параметров приготовления нажмите кнопку **СТОП/ЭКО** еще раз.

ПРИМЕЧАНИЕ

Параметры можно отменить перед началом процесса готовки, просто нажав кнопку **СТОП/ЭКО**.

Настройка времени приготовления пищи

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



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

Применение функции устранения запахов

Используйте эту функцию после приготовления ароматной пищи или если внутри печи имеется дым.

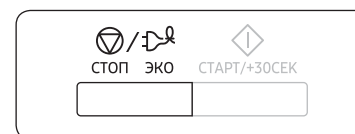


Завершив чистку, нажмите кнопку **Устранение запахов**. Раздастся четыре звуковых сигнала.

ПРИМЕЧАНИЕ

- Время процедуры удаления запаха - 5 минут. Оно увеличивается на 30 секунд при каждом нажатии кнопки **СТАРТ/+30СЕК**.
- Максимальное время процедуры удаления запаха - 15 минут.

Настройка режима энергосбережения



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

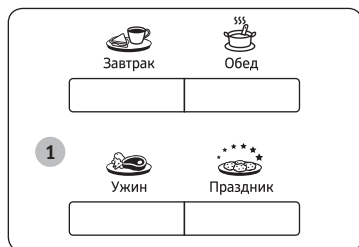
- Нажмите кнопку **СТОП/ЭКО**.
- Чтобы выйти из режима энергосбережения, откройте дверцу, после чего на дисплее отобразится текущее время. Печь готова к использованию.

Использование микроволновой печи

Использование функции приготовления русских блюд

При использовании функции приготовления русских блюд время приготовления устанавливается автоматически. Для выбора количества порций нажмите необходимую кнопку раздела **Русская кухня** соответствующее количество раз.

Сначала поместите пищу на вращающийся поднос и закройте дверцу.



1. Нажмите необходимую кнопку **Русская кухня (Завтрак / Обед / Ужин / Праздник)** соответствующее число раз.



2. Нажмите кнопку **СТАРТ/+30СЕК**.
По окончании:
 - 1) Раздастся четыре звуковых сигнала.
 - 2) Сигнал, напоминающий об окончании приготовления, прозвучит 3 раза. (по одному в минуту)
 - 3) Затем вновь отобразится текущее время.

ПРИМЕЧАНИЕ

Используйте только ту посуду, которая подходит для микроволновых печей.

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

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
1	Каша овсяная	260 г	Овсяные хлопья «Геркулес» — 50 г, сахар — 5 г, соль — 0,5 г, кипятток — 200 мл, холодное молоко — 100 мл
			< Рекомендации > Высыпьте хлопья в глубокую тарелку, добавьте сахар и соль. Добавьте кипятток, молоко и хорошо перемешайте. Начните приготовление.
2	Каша гречневая	200 г	Гречневая крупа - 100 г, соль - 2 г, кипящая вода - 300 мл
			< Рекомендации > Высыпьте гречневую крупу в глубокую чашу и добавьте соль. Добавьте кипятток и хорошо перемешайте. Плотно накройте крышкой. Начните приготовление.
3	Яйцо-пашот	1 шт.	Яйцо — 1 шт., вода — 150 мл, уксус 9% — 10-15 мл
			< Рекомендации > 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 разбитое яйцо. Продолжите процесс приготовления.
4	Сосиски с зеленым горошком	Сосиски — 2 шт. Горячий горошек — 135 г	Сосиски — 2 шт. (50 г/шт.), сливочное масло — 5 г, консервированный горошек — 135 г (без жидкости)
			< Рекомендации > Снимите оболочку с сосисок, проколите их вилкой и положите в глубокую чашу, добавив сливочное масло. Сверху на масло выложите консервированный горошек. Начните приготовление.

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
5	Омлет	130-135 г.	Яйца — 3 шт., молоко — 30 мл, соль — 2 г
	< Рекомендации > Взбейте яйца с молоком и солью, вылейте полученную массу в тарелку. Начните приготовление.		
6	Кекс	180 г	Сахар — 45 г; сахар с ароматом ванили — 5 г, масло — 40 г, яйцо — 0,5 шт., молоко — 30 мл, разрыхлитель — 3 г, мука — 100 г
	< Рекомендации > Хорошо перемешайте сахар, ванильный сахар и сливочное масло. Добавьте взбитое яйцо. Добавьте остальные ингредиенты. Поместите полученную массу в смазанную чашу. Начните приготовление. Дайте кексу остыть, прежде чем вынуть его из чаши.		
7	Лимонные шарики	190 г (5 шт.)	Мука — 100 г, сливочное масло — 50 г, сахар — 40 г, яичный желток — 1 шт., теплая вода — 0,5 ст. ложка, лимонная цедра Для обсыпки: Яичный желток — 1 шт., сахарная пудра — 3-5 г
	< Рекомендации > 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		

2. Обед

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
1	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)
	< Рекомендации > Поместите все ингредиенты в большую чашу (1), добавьте горячий бульон (говяжий бульон или бульонный кубик, разведенный в воде - 650 мл) и лавровый лист. Начните приготовление.		
2	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
	< Рекомендации > 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.		
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
	< Рекомендации > Поместите вермишель в большую чашу, добавьте кипящий бульон и остальные ингредиенты. Хорошо перемешайте и начните приготовление.		

Использование микроволновой печи

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
4	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
			<p>< Рекомендации ></p> <p>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.</p>
5	Мясные Ёжики	220 г	(1) Мясной фарш (говядина и свинина) - 120 г (разделите на три части), отваренный рис - 40 г, соль - 1 г, черный молотый перец - 0,5 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
			<p>< Рекомендации ></p> <p>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, добавьте соус в бульон с мясными биточками. Переверните и продолжите процесс приготовления.</p>
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
			<p>< Рекомендации ></p> <p>Поместите все ингредиенты в большую чашу и добавьте кипящую воду. Начните приготовление.</p>

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
7	Суп из овощей	350 г	Замороженные овощи – 150 г, овощной бульон или бульонный кубик, разведенный в воде – 300 мл
			<p>< Рекомендации ></p> <p>Поместите все ингредиенты в большую чашу и добавьте кипящий бульон. Начните приготовление.</p>
8	Пельмени	450 г (15 шт.) с бульоном	Замороженные пельмени – 15 шт. (по 10–12 г/шт.), куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде — 600 мл, цельковый черный перец — 3-5 шт., лавровый лист — 1 шт.
			<p>< Рекомендации ></p> <p>Поместите все ингредиенты в большую чашу и добавьте кипящий бульон. Перемешайте. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, переверните ножки и продолжите процесс приготовления.</p>

3. Ужин

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
1	Куриные ножки с черносливом	325 г 2 шт.	Нашинкованный лук — 15 г, нашинкованная морковь — 20 г, куриные окорочка — 2 шт. (160-180 г), чернослив — 5 - 7 шт. (50 г), куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде — 200 мл
			<p>< Рекомендации ></p> <p>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.</p>

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
2	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
			<p>< Рекомендации ></p> <p>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.</p>
3	Картофель, запеченный целиком	140-180 г 1-2 шт.	Крупный картофель – 160 – 200 г (1-2 шт.)
			<p>< Рекомендации ></p> <p>Вывойте 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.</p>
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 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
			<p>< Рекомендации ></p> <p>Поместите все ингредиенты в чашу. (Добавьте майоран и базилик.) Хорошо перемешайте. Начните приготовление.</p>

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
5	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.
			<p>< Рекомендации ></p> <p>Поместите все ингредиенты в глубокую чашу и добавьте кипящий бульон. (1) Начните приготовление. После звукового сигнала перемешайте смесь для соуса, овощи и бульон. (2) Добавьте рыбу и лавровый лист (3). Продолжите процесс приготовления.</p>
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)
			<p>< Рекомендации ></p> <p>Приправьте стейк лосося. Поместите его в чашу и добавьте воды. (При желании можно добавить сок). Поместите чашу в микроволновую печь и начните приготовление.</p>
7	Рыба на пару со сливочным 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 (0,5 шт.), рубленая петрушка - 3-5 г, масло - 30 г (режим СВЧ на мощности 800 Вт - 1 мин)
			<p>< Рекомендации ></p> <p>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.</p>

Использование микроволновой печи

4. Праздник

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
1	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) Круглые ломтики печеного картофеля — 2 шт. (60-70 г/шт.), соль — 5 г, молотый белый перец — 0,5 г, тертый сыр — 25 г
			<p>< Рекомендации ></p> <p>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.</p>
2	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 – 0,5 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
			<p>< Рекомендации ></p> <p>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.</p>

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
3	Форель с овощами	210-240 г	Сливочное масло — 10 г (2 x 5 г), нашинкованная морковь — 35 г, нашинкованный лук — 25 г, мелко рубленый чеснок — 3 г, рубленые листья сельдерея — 5 г, форель — 1 шт. (220-250 г), соль — 1 г, белый молотый перец — 0,5 г, сливочное масло — 5 г
			<p>< Рекомендации ></p> <p>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.</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), вода — 20 г
			<p>< 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) Ингредиенты для соуса: Мука — 5 г, томатная паста — 15 г, вода — 50 мл, тертые соленые огурцы - 30 г
			<p>< Рекомендации ></p> <p>Положите мясо и лук в глубокую тарелку и добавьте бульон (1). Начните приготовление. После звукового сигнала переверните, добавьте смесь для соуса (2) к овощам, бульону и мясу. Все перемешайте и продолжите процесс приготовления.</p>

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
6	Судак с помдорами 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
			< Рекомендации >
			Смажьте майонезом и посолите филе рыбы. Положите на рыбу помидоры, наколыв их зубочисткой. Сверху посыпьте сыром. Поместите на тарелку и начните приготовление. Извлеките зубочистку.
7	Клюквенный морс	200 мл	Замороженная клюква — 40 г, сахар — 30 г, вода — 200 мл
			< Рекомендации >
			Измельчите замороженную клюкву с помощью блендера. Поместите все ингредиенты в большую чашу. Начните приготовление. Охладите и процедите.
8	Печенье	160 г (2 x 80 г)	Мука - 85 г, сахарная пудра - 25 г, масло - 50 г, яйцо - 0,5 шт., соль - 1 г
			< Рекомендации >
			Хорошо перемешайте муку, сахарную пудру и сливочное масло. Добавьте соль и яйцо. Хорошо перемешайте. Разделите тесто на два круглых плоских печенья. Поместите их на поднос, накрытый пергаментной бумагой. Начните приготовление.

Использование функции ускоренной автоматической разморозки

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

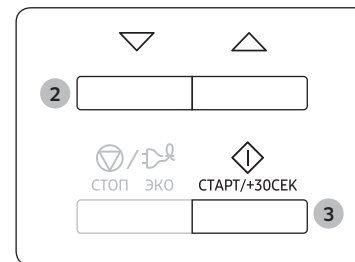
ПРИМЕЧАНИЕ

Пользуйтесь посудой, предназначенной для использования в микроволновых печах.

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



1. Выберите тип приготавливаемой пищи, нажав кнопку **Ускоренная разморозка** один или несколько раз. (см. таблицу сбоку).



2. Выберите вес продукта, нажимая кнопки **Вниз** и **Вверх**. Максимально допустимый вес - 1500 г.
3. Нажмите кнопку **СТАРТ/+30СЕК**.
 - Начинается размораживание продуктов.
 - Во время размораживания печь подает звуковые сигналы, напоминая о том, что нужно перевернуть продукты.
 - Снова нажмите кнопку **СТАРТ/+30СЕК** для завершения процесса разморозки.

ПРИМЕЧАНИЕ

Продукты можно также размораживать, не используя автоматические параметры. Для этого выберите функцию приготовление/разогрев в режиме СВЧ и уровень мощности 180 Вт. Подробную информацию см. в разделе «Приготовление/Разогрев пищи» на стр. 12.

Использование микроволновой печи

Использование функции ускоренной автоматической 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/ягоды на керамическую тарелку.

Код/Продукты	Порция	Врем выдержки	Рекомендации
1. Мясо	200-1500 г	20-90 мин.	Закройте края алюминиевой фольгой. Переверните мясо, когда печь подаст звуковой сигнал. Эта программа подходит для 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 отдельных частей.
3. Рыба	200-1500 г	20-80 мин.	Хвост 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 разложите фрукты на плоском стеклянном блюде. Эта программа подходит для всех видов фруктов.

Отключение звукового сигнала

Вы можете отключить звуковой сигнал в любое время.

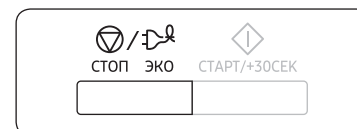


- Одновременно нажмите кнопки **СТОП/ЭКО** и **СТАРТ/+30СЕК**.
 - На дисплее отобразится "OFF".
 - Печь не будет больше подавать сигнал при каждом нажатии кнопки.
- Чтобы снова включить зуммерный сигнал, нажмите кнопки **СТОП/ЭКО** и **СТАРТ/+30СЕК** одновременно.
 - На дисплее отобразится "On".
 - Печь будет снова подавать звуковой сигнал.

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.



- Одновременно нажмите кнопки **СТОП/ЭКО** и **Часы**.
 - Печь заблокирована (выбор функций недоступен).
 - На дисплее отобразится "L".
- Чтобы разблокировать печь, снова одновременно нажмите кнопки **СТОП/ЭКО** и **Часы**.
 - Печью можно пользоваться как обычно.



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	Пригодно для использования в микроволновой печи	Примечания
Алюминиевая фольга	✓X	Может использоваться в небольших количествах для защиты отдельных участков пищи от подгорания. Близкое расположение фольги к стенке печи или использование фольги в большом количестве может привести к образованию электрической дуги.
Блюдо для подрумянивания	✓	Не разогревайте предварительно более 8 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	X	Существует риск возгорания.
• Переработанная из вторсырья бумага или металлическая отделка	X	Может стать причиной возникновения электрической дуги.
Стеклопосуда		
• Универсальная посуда для приготовления и сервировки пищи	✓	Может использоваться при отсутствии металлической отделки.

Кухонные принадлежности	Пригодно для использования в микроволновой печи	Примечания
• 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	X	Может стать причиной возникновения электрической дуги или возгорания.
• Пакеты для заморозки с проволочной обвязкой	X	
Бумага		
• Тарелки, чашки, текстильные и бумажные салфетки	✓	Для приготовления в течение короткого времени и разогрева. Для поглощения избыточной влаги.
• Переработанная бумага	X	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	✓X	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 ✓X : Использовать с осторожностью X : Не рекомендуется

Устранение неисправностей

Устранение неисправностей

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

Проблема	Причина	Решение
Общие		
Кнопки не функционируют должным образом.	В зазоры между кнопками попало постороннее вещество или посторонний предмет.	Удалите постороннее вещество или посторонний предмет и повторите попытку.
	Модель с сенсорным управлением: на внешнюю панель попала влага.	Сотрите влагу с внешней панели.
	Включена защита от детей.	Отключите защиту от детей.
Время не отображается.	Включена функция Эко (энергосбережение).	Выключите функцию Эко.
Духовой шкаф не работает.	Отсутствует подача питания.	Убедитесь, что питание подается.
	Дверца открыта.	Закройте дверцу и повторите попытку.
	В механизм безопасного открывания дверцы попало постороннее вещество.	Удалите постороннее вещество или посторонний предмет и повторите попытку.
Духовой шкаф перестает работать во время выполнения какой-либо функции.	Пользователь открыл дверцу, чтобы перевернуть блюдо.	Перевернув блюдо, снова нажмите кнопку СТАРТ/+30СЕК , чтобы запустить устройство.

Проблема	Причина	Решение
Во время работы устройства происходит сбой в подачи электропитания.	Приготовление пищи выполнялось в течение продолжительного периода времени.	После завершения длительного процесса приготовления дайте печи остыть.
	Охлаждающий вентилятор не работает.	Послушайте, издает ли охлаждающий вентилятор какой-либо звук во время работы.
	Попробуйте включить пустую печь.	Положите продукты в печь.
	Вокруг печи недостаточно пространства для вентиляции.	На задней и передней панели печи находятся отверстия, обеспечивающие циркуляцию воздуха. При установке устройства следует оставить зазоры в соответствии с информацией, приведенной в руководстве по установке.
Во время работы печи слышится пощелкивание, печь не включается.	Несколько сетевых вилок подключены к одной сетевой розетке.	Для печи необходимо использовать одну сетевую розетку.
	Пощелкивание может раздаваться, если вы готовите пищу в герметичной упаковке или используете контейнер с плотной крышкой.	Не используйте герметичные контейнеры, поскольку во время приготовления они могут взорваться из-за увеличения объема содержимого.

Проблема	Причина	Решение
Внешняя поверхность духового шкафа слишком сильно нагревается во время работы.	Вокруг печи недостаточно пространства для вентиляции.	На задней и передней панели печи находятся отверстия, обеспечивающие циркуляцию воздуха. При установке устройства следует оставить зазоры в соответствии с информацией, приведенной в руководстве по установке.
	Сверху на печи стоят посторонние предметы.	Уберите посторонние предметы с печи.
Дверца плохо открывается.	Остатки пищи застряли между дверцей и внутренней стенкой печи.	Тщательно очистите печь и попробуйте снова открыть дверцу.
Нагрев, включая функцию подогрева, не работает надлежащим образом.	Печь не работает, идет приготовление слишком большого количества продуктов, или используется ненадлежащая посуда.	Налейте один стакан воды в контейнер, пригодный для использования в микроволновой печи, и включите микроволновую печь на 1-2 минуты, чтобы проверить, нагревается ли вода. Уменьшите приготавливаемую порцию продуктов и снова включите печь. Используйте для приготовления контейнер с плоским дном.
Функция размораживания не работает.	Выполняется приготовление слишком большого количества пищи.	Уменьшите приготавливаемую порцию продуктов и снова включите печь.

Проблема	Причина	Решение
Освещение внутри духового шкафа тусклое или не работает.	Дверца оставалась открытой в течение длительного времени.	Освещение внутри печи может автоматически отключаться при использовании функции Эко. Закройте и снова откройте дверцу или нажмите кнопку СТОП/ЭКО .
	Внутренняя лампа загрязнена посторонними веществами.	Очистите камеру устройства и проверьте еще раз.
Во время приготовления слышен звуковой сигнал.	Если используется функция автоматического приготовления, звуковой сигнал означает, что пора перевернуть продукты во время размораживания.	Перевернув блюдо, снова нажмите кнопку СТАРТ/+30СЕК , чтобы возобновить работу.
Печь стоит неровно.	Печь установлена на неровной поверхности.	Установите печь на плоской устойчивой поверхности.
Во время приготовления возникают искры.	Для приготовления/размораживания продуктов используются металлические контейнеры.	Не используйте металлические контейнеры.
При подключении к источнику питания печь сразу начинает работать.	Дверца закрыта неплотно.	Закройте дверцу и проверьте еще раз.

Устранение неисправностей

Проблема	Причина	Решение
Микроволновая печь электризуется.	Источник питания или сетевая розетка не заземлены надлежащим образом.	Убедитесь, что источник питания или сетевая розетка заземлены надлежащим образом.
<ol style="list-style-type: none"> 1. Происходит утечка воды. 2. Через зазор между дверцей и корпусом устройства выходит пар. 3. В печи остается вода. 	Во время приготовления некоторых блюд внутри устройства может скапливаться вода или образовываться пар. Это не является неисправностью устройства.	Дайте духовому шкафу остыть, а затем протрите его сухим кухонным полотенцем.
Яркость освещения в духовом шкафу постоянно меняется.	Яркость меняется в зависимости от колебаний выходной мощности в соответствии с выбранной функцией.	Колебания выходной мощности во время приготовления не являются неисправностью. Это не является неисправностью устройства.
Процесс приготовления завершен, но охлаждающий вентилятор по-прежнему работает.	Для обеспечения вентиляции устройства охлаждающий вентилятор продолжает работать в течение 3 минут по окончании приготовления.	Это не является неисправностью устройства.

Проблема	Причина	Решение
Вращающийся поднос		
Во время вращения поднос смещается или перестает вращаться.	Роликовая подставка отсутствует или неправильно установлена.	Установите роликовую подставку и повторите попытку.
Вращающийся поднос движется слишком медленно.	Роликовая подставка установлена неправильно, идет приготовление слишком большого количества пищи, или используется слишком большой контейнер, который задевает стенки микроволновой печи.	Попробуйте уменьшить порцию приготовляемой пищи и не используйте большие контейнеры.
При вращении подноса слышны дребезжание и шум.	На дне печи скопились остатки пищи.	Удалите остатки пищи, скопившиеся на дне печи.

Технические характеристики

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

Модель		ME88SU*
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	489 x 275 x 344 мм
	Внутренняя камера печи	330 x 211 x 324 мм
Объем		23 литров
Вес	Нетто	Прибл. 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.

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

Примечание

Примечание

Примечание



SAMSUNG

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

Адрес производителя: (Мэтан-донг) 129, Самсунг-ро, Йонгтонг-гу, Сувон-си, Гёнгни-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

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.

ВОПРОСЫ ИЛИ КОММЕНТАРИИ?

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)	
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500 (GSM: 7799, VIP care 7700)	www.samsung.com/kz_ru/support
TAJIKISTAN	8-10-800-500-55-500 (GSM: 8888)	www.samsung.com/support
MONGOLIA	1800-25-55	
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)



DE68-04559B-02