

# Встроенная комбинированная микроволновая печь

---

Руководство пользователя

NQ50T9539BD

---



**SAMSUNG**

## Содержание

<b>Инструкции по технике безопасности</b>	<b>3</b>	<b>Рекомендации по приготовлению</b>	<b>29</b>
Важные инструкции по технике безопасности	3	Автоматическое приготовление	29
Правильная утилизация изделия (Использованное электрическое и электронное оборудование)	9	Автоматическое размораживание	32
<b>Установка</b>	<b>10</b>	Быстрое приготовление	32
Комплектация	10	Приготовление вручную	33
Инструкции по установке	11	Быстро и просто	43
Установка в шкаф	11	<b>Обслуживание</b>	<b>44</b>
<b>Подготовка к использованию</b>	<b>14</b>	Очистка	44
Панель управления	14	Замена (ремонт)	45
Начальные установки	14	Уход в случае длительного неиспользования	45
Боковые направляющие	15	<b>Устранение неисправностей</b>	<b>45</b>
Информация об электромагнитном излучении	16	Контрольные пункты	45
Посуда для микроволновой печи	16	Информационные коды	50
<b>Использование</b>	<b>18</b>	<b>Технические характеристики</b>	<b>50</b>
Режимы печи	18	<b>Приложение</b>	<b>51</b>
Режимы СВЧ	20	Уведомление о ПО с открытым исходным кодом	51
Специальная функция	21		
Автоматическое приготовление	23		
Автоматическое размораживание	23		
Быстрое приготовление	24		
Избранное	24		
Таймер	25		
Очистка	26		
Настройки	27		
Блокировать	28		

## Инструкции по технике безопасности

### ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧТИТЕ И СОХРАНИТЕ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ДАЛЬНЕЙШЕМ.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ** Если дверца или уплотнители 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 эксплуатации:

- 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 микроволновых печей 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.

## Инструкции по технике безопасности

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.

Данное устройство предназначено только для встраивания. Данное устройство 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. (Только для моделей с вращающимся подносом.)

Не допускается очистка устройства при помощи пароочистителя.

Не допускается очистка устройства 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 (включая детей) и лица, не имеющие достаточного опыта или знаний, не должны пользоваться данным устройством, если их действия не контролируются или если они предварительно не проинструктированы 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. Не позволяйте детям играть с устройством. Не позволяйте детям осуществлять чистку и техническое обслуживание устройства без присмотра взрослых.

При установке устройства необходимо обеспечить возможность его отключения от сети питания. Для удобства отключения устройство необходимо установить так, чтобы обеспечить легкий доступ к сетевой вилке. Также можно встроить выключатель в стационарную проводку в соответствии с правилами монтажа проводки.

---

Если устройство оснащено кабелем питания без вилки, стационарная проводка должна быть оснащена средствами отключения в соответствии с правилами монтажа проводки.

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

При установке не следует использовать клейкие вещества для фиксации устройства, поскольку данный способ крепления считается ненадежным.

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.

---

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ** Когда устройство работает в комбинированном режиме, из-за высоких температур дети должны использовать его только под присмотром взрослых.

Во время использования духовой шкаф нагревается. Будьте осторожны, избегайте контакта с нагревательными элементами внутри духового шкафа.

Если устройство поддерживает функцию очистки, то в режиме очистки поверхности устройства могут нагреваться, поэтому не следует оставлять детей рядом с устройством без присмотра. Наличие функции очистки зависит от модели устройства.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ** Внешние части устройства могут сильно нагреваться при использовании. Не оставляйте детей без присмотра рядом с устройством.

Не используйте абразивные очистители, химически активные вещества и острые металлические скребки для чистки стеклянной дверцы печи, поскольку это может привести к появлению царапин и трещин на стекле.

Не допускается использовать паровые очистители.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ** Во избежание поражения электрическим током перед заменой лампы обязательно отключите устройство.

Во избежание перегрева не следует устанавливать устройство за декоративными дверцами.

## Инструкции по технике безопасности

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ** Духовой шкаф и его детали могут сильно нагреваться при использовании.

Будьте осторожны, избегайте контакта с нагревательными элементами.

Не оставляйте детей до 8 лет без постоянного присмотра рядом с устройством.

**ВНИМАНИЕ!** В процессе приготовления устройство должно находиться под присмотром. При небольшом времени приготовления устройство должно находиться под постоянным присмотром.

При работе устройства дверца или наружная поверхность могут сильно нагреваться.

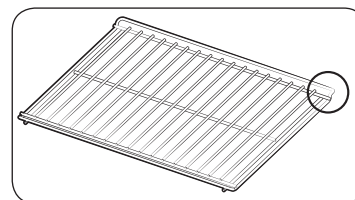
При работе устройства легкодоступные поверхности могут сильно нагреваться.

Во время работы поверхности могут сильно нагреваться.

Для данного устройства не предусмотрено управление с помощью внешнего таймера или пульта дистанционного управления.

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. Не позволяйте детям играть с устройством. Очистка и техническое обслуживание могут выполняться детьми, только если они достигли возраста 8 лет, и только под присмотром родителей.

Устройство и кабель следует хранить в месте, недоступном для детей младше 8 лет.



Решетку следует устанавливать приподнятой частью к задней стенке устройства. Это позволяет обеспечить ее устойчивость во время приготовления тяжелых блюд. (Не во всех моделях)

Если в сети происходит скачок напряжения, устройство автоматически отключается, чтобы предотвратить возможные повреждения. Как только напряжение возвращается к стандартному диапазону, устройство начинает работать в обычном режиме.



## 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 устанавливайте 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 или 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, чрезмерно 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 лейте воду и не разбрызгивайте ее 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 соблюдайте осторожность. Перед извлечением из печи следует всегда давать напиткам постоять не менее 20 секунд. При необходимости напитки следует помешивать во время нагрева. Напитки нужно 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 посуду, предназначенную для микроволновых печей. Не используйте 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 устройстве герметичные контейнеры или контейнеры с вакуумной упаковкой, орехи, помидоры 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 готовящейся 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, направляющий ролик, 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, проявлять внимательность и осторожность.

Поскольку данное руководство предназначено для нескольких моделей, характеристики используемой микроволновой печи могут немного отличаться от описанных, а 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](http://www.samsung.com).

Данную микроволновую печь следует использовать только для нагрева пищи. Она предназначена для использования только в домашних условиях. Запрещается использовать устройство для 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 В. Группа 2 включает в себя все устройства ISM (промышленность, наука, медицина), в которых генерируется и используется радиочастотная энергия в форме электромагнитного излучения для обработки материалов, EDM и оборудование для дуговой сварки.

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

## 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.

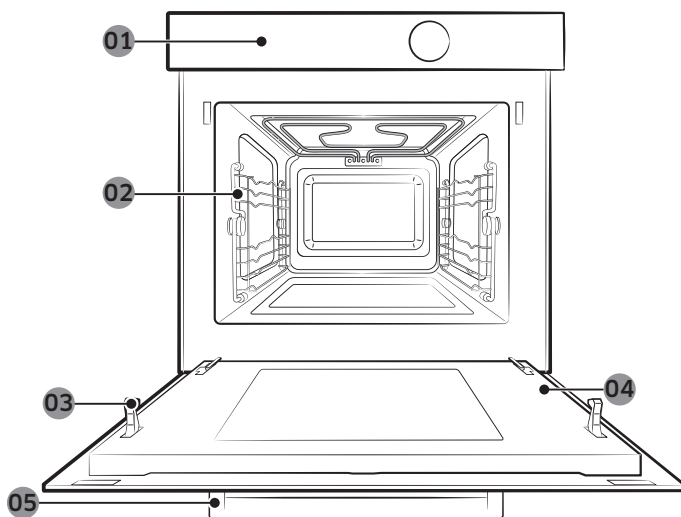


# Установка

## Комплектация

Убедитесь в наличии всех деталей и принадлежностей, входящих в комплект поставки устройства. В случае возникновения проблем с духовым шкафом или принадлежностями обратитесь в местный сервисный центр компании Samsung или к продавцу.

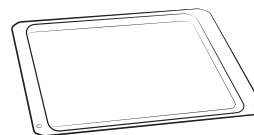
## Внешний вид устройства



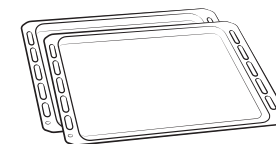
- |    |                   |    |                      |    |                            |
|----|-------------------|----|----------------------|----|----------------------------|
| 01 | Панель управления | 02 | Боковые направляющие | 03 | Защитная блокировка дверцы |
| 04 | Дверца            | 05 | Ручка дверцы         |    |                            |

## Принадлежности

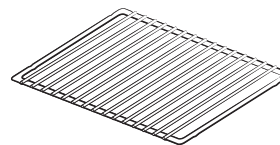
В комплект поставки духового шкафа входят различные дополнительные принадлежности, с помощью которых можно готовить различные блюда. Данные аксессуары входят в комплектацию. Принадлежности могут отличаться в зависимости от модели.



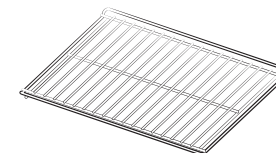
Керамический противень  
(Используется в режиме СВЧ.)



Противни для выпекания  
(Не используйте в режиме СВЧ.)



Решетка для гриля  
(Используется для режимов быстрого приготовления и гриля.)



Решетка для печи  
(Не используйте в режиме СВЧ.)

## ПРИМЕЧАНИЕ

Чтобы выбрать оптимальные принадлежности для приготовления блюд, см. **Рекомендации по приготовлению** на стр. 29.



## Инструкции по установке

### Общая техническая информация

Электрическое питание	230 В пер. тока, 50 Гц	
Размеры (Ш x В x Г)	Общий размер	595 x 456 x 570 мм
	Размер встраиваемой части	560 x 446 x 549 мм

Данное устройство отвечает нормам, утвержденным Европейским союзом.

### Утилизация упаковки и устройства

Упаковка подлежит вторичной переработке.

Упаковка может состоять из следующих материалов:

- картон;
- полиэтиленовая пленка;
- полистирол без фреона (жесткий пенопласт PS).

Обязательно утилизируйте вышеперечисленные материалы в соответствии с государственными нормативными актами. Местные органы власти могут предоставить необходимую информацию о способе утилизации домашней бытовой техники.

### Безопасность

- Подключение этого устройства должен осуществлять только квалифицированный специалист.
- Данная печь НЕ предназначена для коммерческого использования.
- Она предусматривает приготовление пищи исключительно в домашних условиях.
- Устройство сильно нагревается в процессе использования и затем остается горячим в течение некоторого времени.
- При использовании устройства необходимо соблюдать меры предосторожности, если вблизи находятся дети.

### Подключение к электрической сети

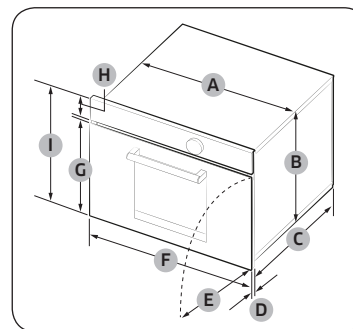
Электрическая сеть в доме, к которой подключается устройство, должна соответствовать национальным и местным нормам.

При установке необходимо обеспечить доступ к розетке для отключения устройства от сети питания. Для удобства отключения устройство необходимо установить так, чтобы сетевая вилка была легко доступна. Также можно построить выключатель в стационарную проводку в соответствии с правилами прокладки электропроводки.

## Установка в шкаф

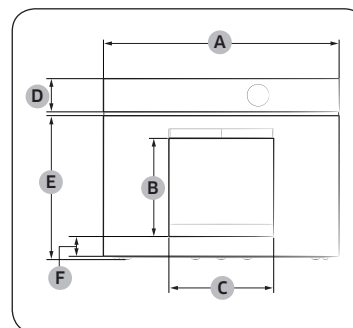
При контакте с печью кухонный шкаф должен быть устойчив к воздействию температуры до 100 °С. Компания Samsung не несет ответственности за повреждение шкафов под воздействием тепла.

### Необходимые размеры для установки



Печь (мм)

A	560	F	595
B	446	G	359,5
C	549	H	85
D	21	I	456
E	341		

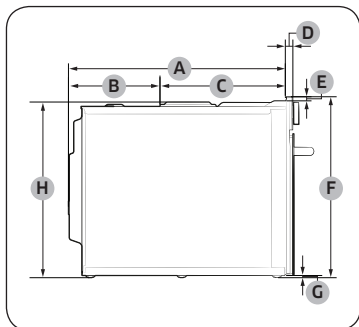


Печь (мм)

A	595	D	85
B	247	E	359,5
C	264	F	50

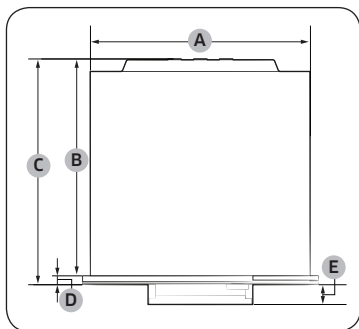
# Установка

Установка



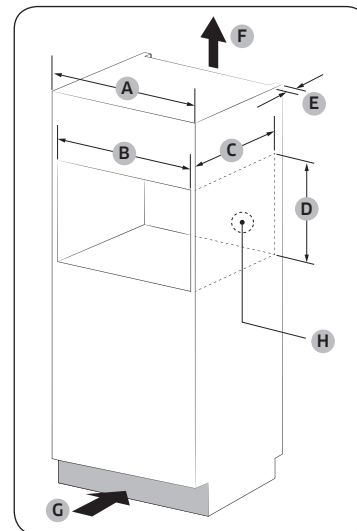
Печь (мм)

A	549	E	10
B	233	F	456
C	316	G	6
D	21	H	446



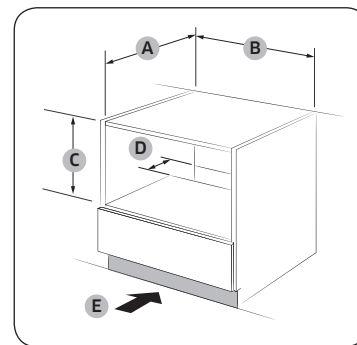
Печь (мм)

A	560	D	21
B	549	E	50
C	570		



Отсек встроенной мебели (мм)

A	600
B	Мин. 564–568
C	Мин. 550
D	Мин. 446 / макс. 450
E	Мин. 50
F	200 см²
G	200 см²
H	Место для сетевой розетки (Отверстие: Ø 30)

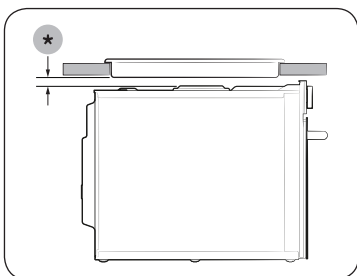


Шкаф под раковиной (мм)

A	Мин. 550
B	Мин. 564 / макс. 568
C	Мин. 446 / макс. 450
D	50
E	200 см²

**ПРИМЕЧАНИЕ**

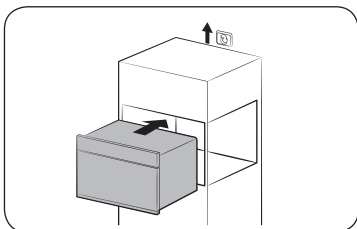
Требования к минимальной высоте (C) указаны для установки только печи.



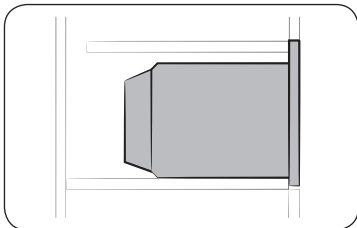
#### Установка с варочной панелью

Для установки варочной панели на верхнюю часть печи см. требования к пространству для монтажа в руководстве по установке варочной панели (\*).

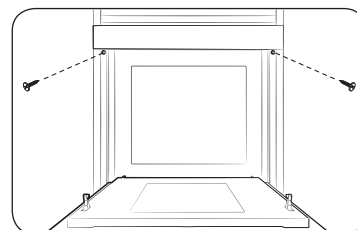
#### Установка духового шкафа



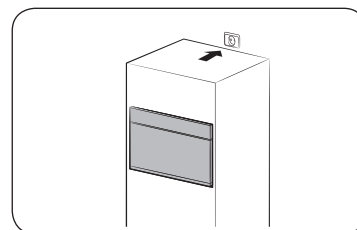
1. Частично вставьте печь в нишу. Протяните соединительный кабель к источнику питания.



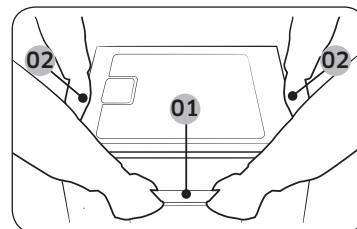
2. Полностью вставьте печь в нишу.



3. Закрепите печь с помощью прилагаемых двух болтов (4 x 25 мм).



4. Подсоедините микроволновую печь к электросети. Убедитесь, что устройство работает.



При распаковке изделия удерживайте его за 2 боковые ручки и ручку двери.

01 Ручка дверцы

02 Боковая ручка

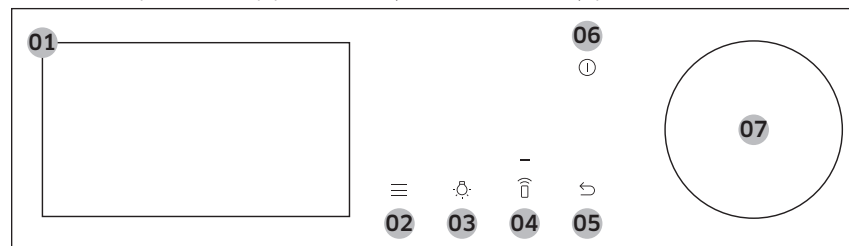
По завершении установки снимите защитную пленку, защитную ленту и другие упаковочные материалы, а также выньте дополнительные принадлежности из духового шкафа. Перед извлечением печи из отсека кухонной мебели отключите ее от сети электропитания и выкрутите 2 винта с обеих сторон.



## Подготовка к использованию

### Панель управления

Панель управления печи оснащена сенсорным дисплеем, круговым переключателем и сенсорными кнопками. Ознакомьтесь с приведенной информацией, чтобы узнать больше о панели управления.



01 Сенсорный дисплей	Отображает меню, информацию и данные о ходе приготовления. Для перехода между меню и списками проведите пальцем по дисплею. Чтобы выбрать нужный пункт меню, коснитесь его.
02 Дополнительные функции	Нажмите, чтобы открыть меню Options (Параметры).
03 Освещение	Нажмите для включения или отключения освещения печи.
04 Функция Smart Control	Нажмите для включения или выключения функции Smart Control. <b>ПРИМЕЧАНИЕ</b> Перед использованием этой функции необходимо установить подключение типа Функция Easy Connection.
05 Назад	Нажмите для перемещения к предыдущему экрану.
06 Питание	Нажмите для включения или выключения экрана.
07 Круговой переключатель	Для перехода между меню и списками поворачивайте переключатель влево и вправо. Выбранный элемент меню или списка будет подчеркнут. Нажмите на переключатель, чтобы выбрать подчеркнутый элемент.

#### **ПРИМЕЧАНИЕ**

Если вы прикасаетесь к дисплею в пластиковых перчатках или кухонных рукавицах, устройство может не отреагировать на ваши действия должным образом.

### Начальные установки

При первом включении устройства на дисплее отображается экран приветствия и логотип Samsung. Следуйте указаниям на экране для завершения процесса начальной настройки. Начальные установки можно изменить позже на экране Настройки.

- На экране приветствия нажмите **Начать настройку**.
- Выберите язык.
  - Проведите пальцем по экрану вверх или вниз и нажмите на необходимый язык.
  - Коснитесь пункта **Вперед**.
- Примите **Условия** и **Политика конфиденциальности**.
- Подключите свое устройство к приложению SmartThings.
  - На экране Mobile Experience (Мобильный интерфейс) нажмите **Вперед**.
  - Отсканируйте QR-код на дисплее с помощью смартфона и следуйте инструкциям на экране телефона, чтобы завершить подключение.
    - Если вы не хотите выполнять этот шаг, нажмите **Пропустить** и подключитесь через Wi-Fi. (См. шаг 5.)
  - После получения сообщения об успешном подключении нажмите **ОК** и установите часовой пояс. (См. шаг 6.)
- Подключитесь к сети Wi-Fi.

#### **ПРИМЕЧАНИЕ**

Если вы не хотите выполнять этот шаг, нажмите **Пропустить** и установите часовой пояс, дату и время. (См. шаги 6\_8.)

- Нажмите на свою сеть Wi-Fi в списке.
  - Если список не отображается, нажмите **Сканировать**.
  - Нажмите **Добавить сеть**, если хотите добавить сеть Wi-Fi вручную.
  - Если сеть Wi-Fi защищена паролем, введите его с клавиатуры и нажмите **Подключить**.
- После подключения к сети Wi-Fi нажмите **Вперед**.



6. Выберите часовой пояс.
  - a. Проведите пальцем по экрану вверх или вниз и выберите свой часовой пояс.
  - b. Коснитесь пункта **Вперед**.
7. Установить дату.
  - a. Выберите день, месяц и год.
  - b. Коснитесь пункта **Вперед**.

**ПРИМЕЧАНИЕ**

Пропустите этот шаг, если вы подключили устройство к приложению SmartThings или сети Wi-Fi.


8. Установите время.
  - a. Выберите часы и минуты.
  - b. Коснитесь пункта **Вперед**.

**ПРИМЕЧАНИЕ**

- Пропустите этот шаг, если вы подключили устройство к приложению SmartThings или сети Wi-Fi.
  - По умолчанию установлен 24-часовой формат отображения времени. Вы можете изменить формат времени на 12-часовой в меню **Настройки**.
9. Нажмите **Готово**, чтобы завершить настройку.
    - Отобразится экран Guide for first use (Рекомендации по первому использованию). Вы можете нажать **УЗНАТЬ БОЛЬШЕ**, чтобы ознакомиться с рекомендациями, или **ПОЗЖЕ**, чтобы пропустить этот шаг.

**Настройка постоянного отображения экрана**

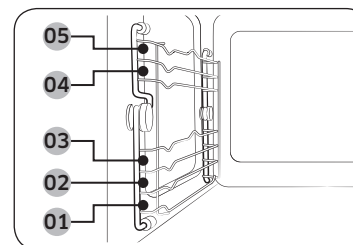
Экран автоматически отключается через определенное время. Если вы хотите, чтобы экран оставался включенным все время, следуйте приведенным ниже инструкциям.

1. Нажмите кнопку  на панели управления, после чего выберите **Настройки**.
2. На экране Настройки нажмите **Дисплей**.
3. На экране Дисплей нажмите **Превышение времени ожидания**.
4. Проведите пальцем вверх, чтобы переместиться вниз по списку параметров, после чего нажмите **Всегда включено**.

**ПРИМЕЧАНИЕ**

- В зависимости от выбранных настроек потребление электроэнергии может увеличиться.
- Если для времени ожидания установлено значение **Всегда включено**, яркость ЖК-дисплея автоматически переключается на уровень 2, если в течение 3 минут не выполняется никаких действий.
- Параметр **Всегда включено** доступен, только если для заставки установлено значение Оп (Вкл.).

**Боковые направляющие**



- При установке принадлежностей следует правильно располагать их внутри духового шкафа.
- Будьте предельно осторожны, вынимая посуду и/или принадлежности из духового шкафа. При соприкосновении с горячими блюдами или принадлежностями можно получить ожог.

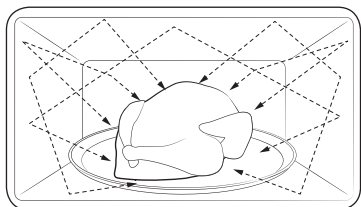
01	Уровень 1	Функция микроволновой печи
02	Уровень 2	Функция духовой печи
03	Уровень 3	
04	Уровень 4	
05	Уровень 5	



## Подготовка к использованию

### Информация об электромагнитном излучении

Микроволны представляют собой высокочастотное электромагнитное излучение. В микроволновую печь встроен магнетрон, генерирующий микроволны, которые используются для приготовления или разогрева пищи без изменения ее формы и цвета.



1. Микроволны, генерируемые магнетроном, равномерно распределяются благодаря системе вращения и распределения. За счет этого приготовление продуктов происходит равномерно.
2. Микроволны проникают в продукты на глубину до 2,5 см. Затем приготовление продолжается за счет рассеивания микроволн внутри продуктов.
3. Время приготовления зависит от следующих свойств продуктов:
  - количества и плотности;
  - содержания влаги;
  - начальной температуры (особенно для замороженных продуктов).

#### ПРИМЕЧАНИЕ

После завершения процесса приготовления пища остается горячей внутри в течение некоторого времени. Поэтому необходимо учитывать время выдержки, указанное в данном руководстве, чтобы обеспечить равномерное приготовление продуктов.

### Посуда для микроволновой печи

Посуда, используемая в режиме Microwave (СВЧ), должна пропускать микроволны и позволять им проникать в продукты. Металл, например нержавеющая сталь, алюминий и медь, отражает микроволны. Поэтому металлическую посуду использовать не следует. Разрешается использовать посуду с отметкой о безопасности для использования в микроволновой печи. Для получения дополнительных сведений о подходящей посуде см. дальнейшие инструкции.

#### Требования:

- плоское дно и ровные стенки;
- плотно закрывающаяся крышка;
- устойчивая форма с ручками, вес которых не превышает вес самой формы.

Материал	Пригодность для использования в микроволновой печи	Описание
Алюминиевая фольга	△	Используйте при приготовлении небольших порций для защиты пищи от подгорания. Близкое расположение фольги к стенке или использование слишком большого количества фольги может привести к образованию электрической дуги (т. е. искр).
Блюдо для подрумянивания	○	Не используйте для предварительного разогрева более 8 минут.
Костяной фарфор или глиняная посуда	○	Как правило, фарфор, керамика, глазурированная глиняная посуда и костяной фарфор пригодны для использования в микроволновой печи, если на них нет металлической отделки.
Одноразовая посуда из полиэфирного волокна	○	Такая посуда обычно используется для упаковки замороженных продуктов.





Материал		Пригодность для использования в микроволновой печи	Описание
Упаковка продуктов быстрого приготовления	Полистироловые стаканы или контейнеры	○	При перегреве такие изделия могут расплавиться.
	Бумажные пакеты или газеты	✗	Существует риск возгорания.
	Переработанная из вторсырья бумага или металлическая отделка	✗	Может стать причиной образования электрической дуги.
Стеклоянная посуда	Универсальная посуда для приготовления и сервировки пищи	○	Пригодна для использования в микроволновой печи, если на ней нет металлической отделки.
	Тонкостенная стеклянная посуда	○	При быстром нагреве хрупкая стеклянная посуда может разбиться или треснуть.
	Стеклоянные банки	○	Пригодны только для разогревания. Перед приготовлением необходимо снять крышку.
Металл	Блюда	✗	Могут стать причиной образования электрической дуги или возгорания.
	Пакеты для заморозки с проволочными зажимами	✗	
Бумага	Тарелки, чашки, салфетки и бумажные полотенца	○	Используйте для продуктов, не требующих длительного приготовления. Поглощают избыточную влагу.
	Переработанная бумага	✗	Приводит к образованию электрической дуги.

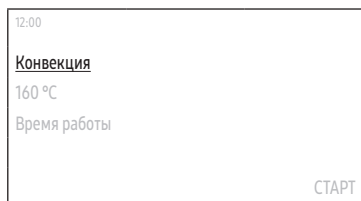
Материал		Пригодность для использования в микроволновой печи	Описание
Пластик	Контейнеры	○	Допускается использование только емкостей из термопластика. Некоторые виды пластика при высокой температуре могут деформироваться или обесцвечиваться.
	Пищевая пленка	○	Используйте для сохранения влаги после приготовления.
	Пакеты для заморозки	△	Допускается использование пакетов, пригодных для кипячения или использования в печи.
Вощеная или жиронепроницаемая бумага		○	Используйте для сохранения влаги и предотвращения разбрызгивания.

○: пригодно для использования в микроволновой печи    △: использовать с осторожностью    ✗: непригодно для использования в микроволновой печи

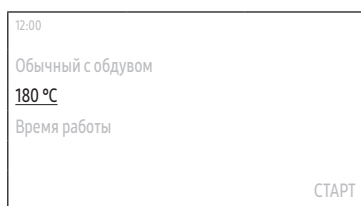


# Использование

## Режимы печи

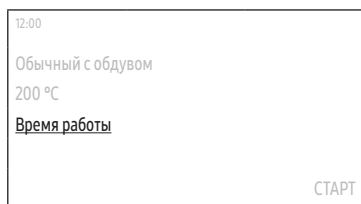


1. На главном экране нажмите **Конвекция**, чтобы выбрать желаемый режим приготовления. (Подробную информацию о каждом режиме см. в разделе «**Описание режимов работы печи**» на стр. 19.)



2. Установите необходимую температуру.

- Температура и диапазон температур по умолчанию различаются в зависимости от режима приготовления.



3. Нажмите **Время работы**, чтобы выбрать желаемое значение.

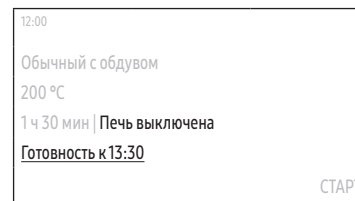
- Максимальное время приготовления составляет 10 часов.

4. После установки времени приготовления выберите параметр, который требуется запустить после окончания приготовления.

- Можно выбрать параметр **Печь выключена**, **Поддержание t°** или **Подогрев**.
- Режим Большой гриль несовместим с параметром **Подогрев**.

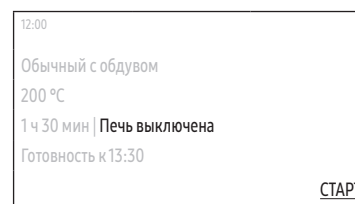
### ПРИМЕЧАНИЕ

Если вы начали готовить, не установив время приготовления или не выбрав параметр **Поддержание t°**, то должны будете выключить печь вручную.



5. Нажмите **Готовность к**, чтобы выбрать желаемое время завершения.

- При установке времени приготовления отображается время окончания приготовления. (Например, **Готовность к 13:30**)



6. Нажмите **СТАРТ**.

- Если вы не изменяли время завершения, печь сразу же начнет приготовление.
- В противном случае печь автоматически настроит время начала, чтобы закончить приготовление в установленное время.

### ПРИМЕЧАНИЕ

- В процессе приготовления пищи можно менять температуру и время.
- Во время приготовления вы можете нажать **Пауза**, после чего нажать **ВЫКЛ**, чтобы отменить приготовление, или **Продолжить**, чтобы оставить режим приготовления без изменений.
- По завершении приготовления на экране появятся параметры **+5 мин.** и **Добавить в избранное**.
  - Нажмите **+5 мин.**, чтобы продлить приготовление еще на 5 минут.
  - Нажмите **Добавить в избранное**, чтобы добавить часто используемые настройки в список избранного. Таким образом вы сможете легко применить те же настройки в следующий раз, когда будете готовить. (Для получения дополнительной информации см. раздел «**Избранное**» на стр. 24)



### Описание режимов работы печи

Режим	Диапазон температур (°C)	Температура по умолчанию (°C)
Конвекция	40–250	160
	Тепло поступает от заднего нагревательного элемента и равномерно распределяется с помощью конвекционного вентилятора. Используйте этот режим для выпекания или жаренья при приготовлении одновременно нескольких блюд на разных уровнях.	
Обычный с обдувом	40–250	180
	Тепло нагнетается от верхнего и нижнего нагревательных элементов с помощью вентиляторов. Этот режим предназначен для выпечки и жарки.	
Большой гриль	150–250	220
	Тепло поступает от гриля с большой площадью нагрева. Используйте этот режим для подрумянивания продуктов сверху (например, мясных блюд, лазаньи или гратена).	
Гриль с обдувом	40–250	180
	Тепло поступает от двух верхних нагревательных элементов и распределяется с помощью вентилятора. Используйте этот режим для приготовления блюд из мяса или рыбы на гриле.	
Нагрев сверху + конвекция	40–250	180
	Тепло поступает от верхнего нагревательного элемента и равномерно распределяется с помощью конвекционного вентилятора. Используйте этот режим для жаренья блюд с хрустящей корочкой сверху (например, мясных блюд или лазаньи).	

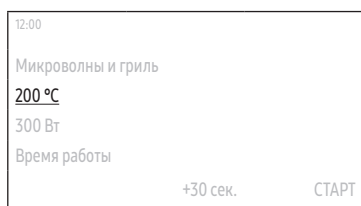
Режим	Диапазон температур (°C)	Температура по умолчанию (°C)
Нагрев снизу + конвекция	40–250	200
	Тепло поступает от нижнего нагревательного элемента и равномерно распределяется с помощью конвекционного вентилятора. Используйте этот режим для приготовления пиццы, выпекания хлеба или тортов.	
Интенсивный режим	40–250	220
	В режиме интенсивного приготовления поочередно активируются все нагревательные элементы для равномерного распределения жара внутри печи. Используйте этот режим для приготовления больших порций блюд, например, больших запеканок или пирогов.	
Профессиональная жарка	80–200	160
	В режиме профессионального обжаривания автоматически запускается цикл предварительного прогрева до температуры 220 °C. По достижении этой температуры включается верхний нагревательный элемент и конвекционный вентилятор для обжаривания продуктов, например мяса. После обжаривания мясо готовится при низкой температуре. Используйте этот режим для блюд из говядины, птицы или рыбы.	

# Использование

## Режимы СВЧ

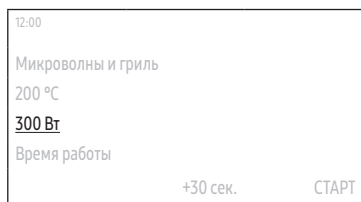


1. На главном экране нажмите **Конвекция**, чтобы выбрать желаемый режим приготовления. (Подробную информацию о каждом режиме см. в разделе «**Описание режимов работы СВЧ**» на стр. 21.)



2. Установите необходимую температуру.

- Режим СВЧ не требует настройки температуры.
- Температура и диапазон температур по умолчанию различаются в зависимости от режима приготовления.



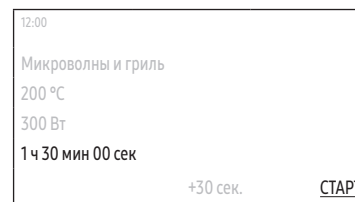
3. Установите уровень мощности.

- Уровень и диапазон мощности по умолчанию различаются в зависимости от режима приготовления.



4. Нажмите **Время работы**, чтобы выбрать желаемое значение.

- Максимальное время приготовления составляет 1 час 30 минут.
- Чтобы добавить 30 секунд ко времени приготовления, можно нажать **+30 сек.**



5. Нажмите **СТАРТ**.

- Печь немедленно начнет приготовление.

### ПРИМЕЧАНИЕ

- В процессе приготовления пищи можно менять температуру и время.
- Во время приготовления вы можете нажать **Пауза**, после чего нажать **ВЫКЛ**, чтобы отменить приготовление, или **Продолжить**, чтобы оставить режим приготовления без изменений.
- По завершении приготовления на экране появятся параметры **+30 сек.** и **Добавить в избранное**. (Параметр **+30 сек.** не отображается, если время приготовления было меньше 5 секунд.)
  - Нажмите **+30 сек.**, чтобы продлить приготовление еще на 30 секунд.
  - Нажмите **Добавить в избранное**, чтобы добавить часто используемые настройки в список избранного. Таким образом вы сможете легко применить те же настройки в следующий раз, когда будете готовить. (Для получения дополнительной информации см. раздел «**Избранное**» на стр. 24)

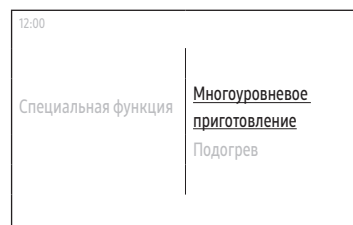
## Описание режимов работы СВЧ

Режим	Диапазон температуры (°C) / уровня мощности (Вт)	Температура (°C) / уровень мощности (Вт) по умолчанию
СВЧ	- / 100-850	850
	Энергия микроволн позволяет готовить или разогревать пищу без изменения ее формы и цвета.	
Микроволны и гриль	40-200 / 100-600	200 / 300
	Тепло, усиленное энергией микроволн, поступает от нагревательных элементов.	
Микроволны и конвекция	40-200 / 100-600	180 / 300
	Тепло, усиленное энергией микроволн, поступает от нагревательных элементов и распределяется с помощью конвекционного вентилятора.	
Микроволны и жарка	40-200 / 100-600	180 / 300
	В этом режиме сочетаются микроволновое излучение и гриль с вентилятором; при этом сокращается время приготовления, а на пище образуется хрустящая румяная корочка.	

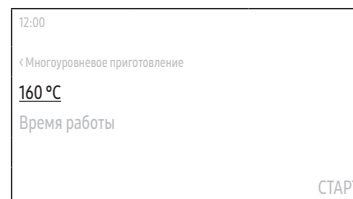
## Специальная функция



1. На главном экране нажмите **Конвекция**, после чего нажмите **Специальная функция**.

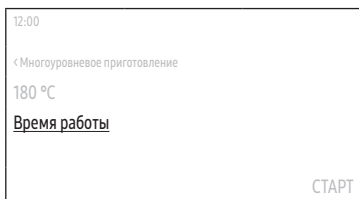


2. Выберите необходимую функцию. (Подробную информацию о каждой функции см. в разделе «Описание специальных функций» на стр. 22.)



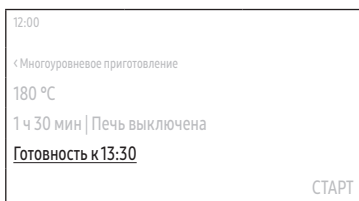
3. Установите необходимую температуру.
  - Температура и диапазон температур по умолчанию различаются в зависимости от режима приготовления.

# Использование



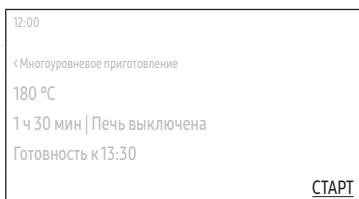
4. Нажмите **Время работы**, чтобы выбрать желаемое значение.

- Максимальное время приготовления составляет 10 часов.



5. Нажмите **Готовность к**, чтобы выбрать желаемое время завершения.

- При установке времени приготовления отображается время окончания приготовления. (Например, **Готовность к 13:30**)



6. Нажмите **СТАРТ**.

- Если вы не изменяли время завершения, печь сразу же начнет приготовление.
- В противном случае печь автоматически настроит время начала, чтобы закончить приготовление в установленное время.

## Описание специальных функций

Режим	Диапазон температур (°C)	Температура по умолчанию (°C)
Многоуровневое приготовление	40–250	160
	Используйте этот режим для одновременного приготовления пищи на нескольких уровнях.	
Подогрев	60–100	60
	Используйте этот режим только для поддержания температуры недавно приготовленных блюд.	

## Автоматическое приготовление

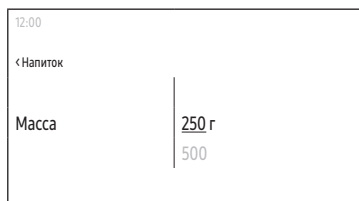
В устройстве имеется 31 программа автоматического приготовления. Эта функция позволяет тратить меньше времени на приготовление блюд или быстрее освоить функции и режимы устройства. Время приготовления, уровень мощности и температура устанавливаются автоматически в соответствии с выбранной программой.



1. На главном экране нажмите **Конвекция**, после чего нажмите **Автоматическое приготовление**.



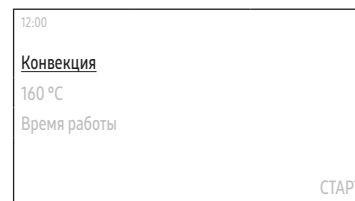
2. Выберите необходимую программу.
  - Подробную информацию о каждой программе см. в пункте «**Автоматическое приготовление**» раздела «**Рекомендации по приготовлению**» на стр. 29.
3. Прочитайте совет и нажмите **Вперед**.



4. Выберите **Масса**.
  - Доступный вес зависит от заданной программы.
  - Этот шаг может не применяться в некоторых программах.
5. Подготовьте продукты и дополнительные принадлежности согласно инструкциям на экране, а затем нажмите **Вперед**.
6. Нажмите **СТАРТ**.

## Автоматическое размораживание

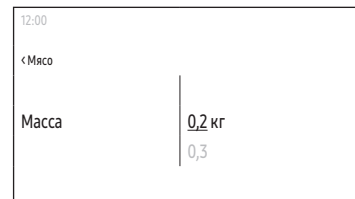
В устройстве имеется 5 программ режима Автоматическое размораживание. Воспользуйтесь этой функцией для удобного размораживания продуктов. Время приготовления, уровень мощности и температура устанавливаются автоматически в соответствии с выбранной программой.



1. На главном экране нажмите **Конвекция**, после чего нажмите **Автоматическое размораживание**.



2. Выберите необходимую программу.
  - Подробную информацию о каждой программе см. в пункте «**Автоматическое размораживание**» раздела «**Рекомендации по приготовлению**» на стр. 32.

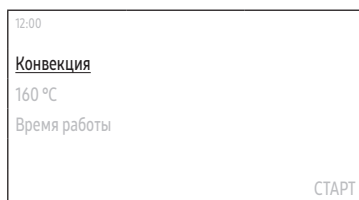


3. Выберите **Масса**.
  - Доступный вес зависит от заданной программы.
4. Подготовьте продукты и дополнительные принадлежности согласно инструкциям на экране, а затем нажмите **Вперед**.
5. Нажмите **СТАРТ**.

# Использование

## Быстрое приготовление

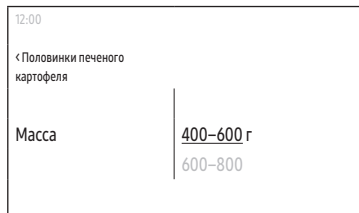
В духовом шкафу имеются программы быстрого приготовления. Воспользуйтесь этой функцией для удобного размораживания продуктов. Время приготовления, уровень мощности и температура устанавливаются автоматически в соответствии с выбранной программой.



1. На главном экране нажмите **Конвекция**, после чего нажмите **Быстрое приготовление**.



2. Выберите необходимую программу.
  - Подробную информацию о каждой программе см. в пункте «**Быстрое приготовление**» раздела «**Рекомендации по приготовлению**» на стр. 32.
3. Прочитайте совет и нажмите **Вперед**.




4. Выберите **Масса**.
  - Доступный вес зависит от заданной программы.
5. Подготовьте продукты и дополнительные принадлежности согласно инструкциям на экране, а затем нажмите **Вперед**.
6. Нажмите **СТАРТ**.

## Избранное

Вы можете добавить до 10 часто используемых настроек приготовления в список избранного, чтобы легко применять их в будущем.


### Добавление новых настроек приготовления в избранное

1. Нажмите кнопку  на панели управления, после чего выберите **Избранное**.
2. На экране избранного нажмите **+**.
3. Установите настройки приготовления.
  - Элементы, отображаемые в списке, могут изменяться в зависимости от того, какие параметры вы выбираете. (Режим приготовления, температура, время приготовления и т. д.)
4. Нажмите **Готово**.
5. Введите название с помощью клавиатуры, после чего нажмите **ОК**.

### ПРИМЕЧАНИЕ



Вы также можете просто выбрать параметр **Добавить в избранное**, который появляется по завершении приготовления.

### Редактирование настроек приготовления в списке избранного



1. Нажмите кнопку  на панели управления, после чего выберите **Избранное**.
2. На экране избранного нажмите настройку приготовления, которую хотите отредактировать.
3. Нажмите **Изменить**.
4. Внесите изменения в параметры приготовления.
  - Элементы, отображаемые в списке, могут изменяться в зависимости от того, какие параметры вы выбираете. (Режим приготовления, температура, время приготовления и т. д.)
5. Нажмите **Готово**.




### Переименование настроек приготовления в списке избранного

1. Нажмите кнопку  на панели управления, после чего выберите **Избранное**.
2. На экране избранного нажмите .
3. Нажмите **Переименовать** справа от настройки приготовления, название которой вы хотите изменить.
4. Введите название с помощью клавиатуры, после чего нажмите **ОК**.
5. Нажмите **Готово**.

### Удаление настроек приготовления из списка избранного


1. Нажмите кнопку  на панели управления, после чего выберите **Избранное**.
2. На экране избранного нажмите .
3. Нажмите **Удалить** справа от настройки приготовления, которую хотите удалить.

### Использование настроек приготовления из списка избранного

1. Нажмите кнопку  на панели управления, после чего выберите **Избранное**.
2. Выберите настройку приготовления, которую хотите использовать.
3. Нажмите **СТАРТ**.

## Таймер

### Добавление нового таймера


1. Нажмите кнопку  на панели управления, после чего выберите **Таймер**.
2. На экране таймера нажмите **+**.

### ПРИМЕЧАНИЕ



Если вы добавляете таймер впервые, пропустите этот шаг.

3. Установите время.

### Редактирование существующего таймера

1. Нажмите кнопку  на панели управления, после чего выберите **Таймер**.
2. На экране таймера нажмите на таймер, который хотите отредактировать.
3. Установите параметры времени.



### Переименование таймера

1. Нажмите кнопку  на панели управления, после чего выберите **Таймер**.
2. На экране таймера нажмите .
3. Нажмите **Переименовать** справа от таймера, название которого вы хотите изменить.
4. Введите название с помощью клавиатуры, после чего нажмите **ОК**.
5. Нажмите **Готово**.




## Использование

### Удаление таймера

1. Нажмите кнопку  на панели управления, после чего выберите **Таймер**.
2. На экране таймера нажмите .
3. Нажмите **Удалить** справа от таймера, который хотите удалить.
4. Нажмите **Готово**.

### Использование таймера

1. Нажмите кнопку  на панели управления, после чего выберите **Таймер**.
2. Нажмите **СТАРТ** справа от таймера, который хотите использовать.

### ПРИМЕЧАНИЕ


По истечении заданного периода времени на дисплее появится сообщение **Время вышло**, и прозвучит мелодия. Нажмите **ОК**, чтобы закрыть сообщение.

## Очистка

### Очистка паром

Эта функция позволяет использовать пар для удаления небольших загрязнений.

Автоматическая очистка исключает необходимость в проведении регулярных очисток вручную.

1. Нажмите кнопку  на панели управления, после чего выберите **Очистка**.
2. Нажмите **Очистка паром**.
3. Следуйте инструкциям на экране, после чего нажмите **Вперед**.
4. Нажмите **СТАРТ**.

### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ


Не открывайте дверцу до полного завершения цикла. Температура воды внутри устройства достаточно высокая, чтобы вызвать ожог.

### ПРИМЕЧАНИЕ

- Если в печи скопилось большое количество жира, например, после запекания или обжаривания на гриле, перед включением функции паровой очистки духового шкафа рекомендуется удалить вевшиеся загрязнения с помощью чистящего средства.
- После завершения цикла очистки оставьте дверцу открытой. Это позволит эмалированной поверхности камеры полностью высохнуть.
- Если температура внутри слишком высокая, автоматическая очистка не запустится. Дайте устройству остыть и повторите попытку.
- Не наливайте воду на дно устройства слишком резко. Делайте это аккуратно. В противном случае вода вытечет наружу.


### Удаление запахов

Эта функция позволяет устранить запахи в печи. Используйте ее регулярно, чтобы удалить неприятный запах.

1. Нажмите кнопку  на панели управления, после чего выберите **Очистка**.
2. Нажмите **Удаление запахов**.
3. Установите время.
  - Можно задать продолжительность до 15 минут.
4. Нажмите **СТАРТ**.



## Настройки

Нажмите кнопку  на панели управления, потом — **Настройки**, чтобы изменить различные настройки печи. Более подробные сведения см. в приведенной далее таблице.

Меню	Подменю	Описание
Подключения	Wi-Fi	Включение и выключение Wi-Fi и подключение к сети Wi-Fi.
	Функция Easy Connection	Подключение печи к серверу SmartThings через соединение Wi-Fi. Когда устройство подключено, вы можете использовать приложение SmartThings для проверки его состояния и / или управления им с помощью мобильного устройства.
	Удаленное управление	Нажмите <b>Активировать</b> , чтобы разрешить контакт-центру удаленный доступ к вашей печи для проверки внутренней информации.

Меню	Подменю	Описание
Дисплей	Яркость	Изменение яркости дисплея.
	Экранная заставка	Включение и выключение отображения заставки. <b>ПРИМЕЧАНИЕ</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Заставка — это функция, которая отображает на сенсорном экране дату и время, если в течение определенного времени в режиме ожидания не было никакой активности.</li><li>Включите заставку, чтобы активировать оформление часов и время ожидания.</li></ul>
	Тема часов	Выбор темы оформления часов.
	Превышение времени ожидания	Установка времени ожидания до включения заставки. <b>ПРИМЕЧАНИЕ</b> <ul style="list-style-type: none"><li>В зависимости от выбранных настроек потребление электроэнергии может увеличиться.</li><li>Если для времени ожидания установлено значение <b>Всегда включено</b>, яркость ЖК-дисплея автоматически переключается на уровень 2, если в течение 3 минут не выполняется никаких действий.</li></ul>





## Использование

Меню	Подменю	Описание
Дата и время	Автоматически установленная дата и время	Включение и выключение функции автоматической установки времени через Интернет. Устройство должно быть подключено к сети Wi-Fi.
	Выбрать часовой пояс	Позволяет выбрать часовой пояс. (Для этого необходимо отключить автоматическую установку даты и времени.)
	Установить дату	Позволяет вручную выбрать дату. (Для этого необходимо отключить автоматическую установку даты и времени.)
	Установить время	Позволяет вручную установить время. (Для этого необходимо отключить автоматическую установку даты и времени.)
	Выбрать формат времени	Выбор отображения времени в 12-часовом или 24-часовом формате.
Язык		Выбор языка интерфейса.
Громкость		Регулирование громкости сигналов печи.
Справка	Поиск и устранение неисправностей	Просмотр информации об устранении неисправностей.
	Подсказки при первом запуске	Просмотр простых инструкций по основным принципам работы печи.
Об устройстве	Название модели	Просмотр информации о модели печи.
	Версия ПО	Просмотр информации текущей версии программного обеспечения. Когда появится новая версия программного обеспечения, в этом меню появится кнопка <b>Обновление ПО</b> .
	Информация юридического характера	Просмотр правовой информации.
Демонстрационный режим		Включение или выключение демонстрационного режима.

## Блокировать

Блокировка панели управления для предотвращения непреднамеренного использования.

- Чтобы включить функцию **Блокировать**, нажмите кнопку  на панели управления и выберите **Блокировать**.
- Чтобы отключить функцию **Блокировать**, нажмите и удерживайте кнопку , пока не увидите сообщение Control is unlocked (Управление разблокировано).



## Рекомендации по приготовлению

### Автоматическое приготовление

В следующей таблице представлена 31 программа автоматического приготовления, включая разогревание, приготовление, обжаривание и выпекание. В ней указаны количество продуктов, время выдержки и соответствующие рекомендации. Автоматические программы включают специально разработанные для вашего удобства режимы приготовления.

Блюдо	Размер порции (кг)	Принадлежности	Уровень
1. Напиток	0,25	Керамический противень	1
	0,5		
Наливайте жидкость только в керамические чашки и разогревайте без крышки. Одну чашку помещайте в центр керамического противня, две чашки — вплотную друг к другу. Оставьте их постоять в микроволновой печи. Дайте постоять 1–2 минуты и тщательно перемешайте. Будьте осторожны, доставая чашки (см. инструкции по безопасности для жидкостей).			
2. Готовые блюда	0,3–0,4	Керамический противень	1
	0,4–0,5		
Выложите блюдо на керамическую тарелку и закройте его пленкой для микроволновой печи. Эта программа подходит для блюд, состоящих из 3 компонентов (например, мяса с соусом, овощами и гарниром из картофеля, риса или макарон). После приготовления дайте постоять 3 мин.			
3. Замороженные готовые блюда	0,3–0,4	Керамический противень	1
	0,4–0,5		
Возьмите замороженное готовые блюда и убедитесь, что оно помещается в микроволновую печь. Проколите пленку, в которую обернут готовый к употреблению продукт. Разместите замороженное готовые блюда в центре. Эта программа подходит для замороженных готовых к употреблению блюд, состоящих из 3 компонентов (например, мясо с соусом, овощи и гарнир из картофеля, риса или макарон). После приготовления дайте постоять 3 мин.			

Блюдо	Размер порции (кг)	Принадлежности	Уровень
4. Суп	0,2–0,3	Керамический противень	1
	0,4–0,5		
Налейте в глубокую суповую тарелку или миску и накройте пластиковой крышкой на время разогрева. Поместите суп в центр вращающегося подноса. Размешайте, дайте постоять 2–3 минуты и тщательно размешайте еще раз.			
5. Гуляш	0,2–0,3	Керамический противень	1
	0,4–0,5		
Налейте в глубокую суповую тарелку или миску и накройте пластиковой крышкой на время разогрева. Поместите суп в центр вращающегося подноса. Размешайте, дайте постоять 2–3 минуты и тщательно размешайте еще раз.			
6. Замороженная рыба в панировке	0,4–0,6	Решетка для гриля + керамический противень	3
Поместите замороженный рыбный гратен на подходящее блюдо из термостойкого стекла или керамики. После приготовления дайте постоять 2–3 мин. Данная программа предназначена для замороженных готовых к употреблению продуктов, например филе с овощами и соусом.			
7. Замороженная лазанья	0,4–0,6	Решетка для гриля + керамический противень	3
Поместите замороженную лазанью на подходящее блюдо из термостойкого стекла или керамики. После разогрева дайте постоять 2–3 минуты.			
8. Замороженный картофель фри	0,4–0,5	Противень для выпекания	3
Распределите замороженные чипсы на металлическом противне для выпекания.			

## Рекомендации по приготовлению

Блюдо	Размер порции (кг)	Принадлежности	Уровень
9. Замороженная пицца	0,3–0,4	Решетка для печи	2
	0,4–0,5		
Поставьте замороженное блюдо на решетку для печи.			
10. Замороженные крокеты	0,4–0,6	Противень для выпекания	3
	Равномерно выложите замороженные картофельные крокеты на металлический противень.		
11. Замороженные овощи	0,3–0,4	Керамический противень	1
	0,4–0,5		
В стеклянную миску с крышкой поместите замороженные овощи, например брокколи, морковь кусочками, соцветия цветной капусты или горох. Добавьте 1–2 ст. л. воды. Поместите миску в центр керамического противня. Готовьте с закрытой крышкой. Дайте постоять 2–3 минуты и перемешайте.			
12. Яблочный пирог	1,2–1,4	Решетка для печи	1
	Поместите яблочный пирог в круглое металлическое блюдо. Поместите на решетку для печи. Заданный вес включает яблочную начинку.		
13. Основа для фруктового пирога	0,3–0,5	Решетка для печи	3
	Поместите тесто в металлическое блюдо и поставьте на решетку для печи.		
14. Шоколадные пирожные	0,5–0,7	Решетка для печи	3
	Поместите тесто в круглое термостойкое блюдо или керамическое блюдо, а затем на решетку для печи.		
15. Круассаны	0,2–0,4	Решетка для печи	3
	Используйте бумагу для выпечки. Разместите круассаны близко друг к другу на решетке для печи.		

Блюдо	Размер порции (кг)	Принадлежности	Уровень
16. Голландский масляный пирог	0,5–0,7	Решетка для печи	2
	Поместите свежее тесто в круглое металлическое блюдо для выпечки диаметром 22 см. Поставьте блюдо на полку.		
17. Голландский кекс	0,7–0,8	Решетка для печи	3
	Выложите свежее тесто в прямоугольную металлическую форму подходящего размера (длиной 25 см). Поместите форму на решетку для печи, развернув ее вдоль дверцы устройства.		
18. Кексы	0,5–0,6	Решетка для печи	2
	Разложите тесто в металлическую форму для маффинов (на 12 штук). Поставьте форму на середину решетки для печи.		
19. Дрожжевое тесто для пиццы	0,3–0,6	Решетка для печи	3
	Приготовьте дрожжевое тесто для пиццы, пирога или хлеба. Положите тесто в большую круглую жаропрочную форму и накройте липкой пищевой пленкой.		
20. Бисквитный торт	0,3–0,6	Решетка для печи	2
	Поместите 300 г теста в круглую черную металлическую форму диаметром 18 см, 400 г — 24 см, а 500 г — 26 см. Поставьте форму на середину решетки для печи.		
21. Белый хлеб	0,7–0,8	Решетка для печи	2
	Выложите тесто в прямоугольную металлическую форму подходящего размера (длиной 25 см). Поместите форму на решетку для печи, развернув ее вдоль дверцы устройства.		
22. Яблочное слоеное тесто	0,3–0,5	Противень для выпекания	2
	Используйте бумагу для выпечки. Разместите 4 изделия вплотную друг к другу на противне.		

Блюдо	Размер порции (кг)	Принадлежности	Уровень
23. Рыбное филе, 2 см	0,3–0,6	Решетка для печи + противень	5+2
	Замаринуйте рыбное филе (2 см) и разложите вплотную на решетке для печи и противне. Когда появится уведомление, переверните продукты и нажмите <b>ОК</b> . Затем нажмите <b>Продолжить</b> , чтобы возобновить процесс приготовления.		
24. Стейк из лосося	0,3–0,6	Решетка для печи + противень	5+2
	Замаринуйте стейки лосося и разложите вплотную на решетке для печи и противне. Когда появится уведомление, переверните продукты и нажмите <b>ОК</b> . Затем нажмите <b>Продолжить</b> , чтобы возобновить процесс приготовления.		
25. Креветки	0,3–0,4 0,4–0,5	Решетка для печи + противень	5+2
	Поместите сырые креветки на решетку для печи и противень и равномерно распределите. Когда появится уведомление, переверните продукты и нажмите <b>ОК</b> . Затем нажмите <b>Продолжить</b> , чтобы возобновить процесс приготовления.		
26. Тонкий бифштекс	0,3–0,6	Решетка для печи + противень	5+2
	Поместите говяжьи стейки рядом друг с другом в центре решетки для печи и противня. Когда появится уведомление, переверните продукты и нажмите <b>ОК</b> . Затем нажмите <b>Продолжить</b> , чтобы возобновить процесс приготовления.		
27. Отбивные из ягнятины	0,3–0,6	Решетка для печи + противень	5+2
	Замаринуйте бараньи отбивные. Поместите их на решетку для печи и противень. Когда появится уведомление, переверните продукты и нажмите <b>ОК</b> . Затем нажмите <b>Продолжить</b> , чтобы возобновить процесс приготовления.		

Блюдо	Размер порции (кг)	Принадлежности	Уровень
28. Свежие овощи	0,3–0,4 0,5–0,6	Керамический противень	1
	Взвесьте овощи, после того как помоеете их, почистите и разрежете на кусочки примерно одинакового размера. Выложите в стеклянную миску с крышкой. Добавьте 45 мл (3 ст. ложки) воды. Поместите миску в центр керамического противня. Готовьте с закрытой крышкой. Дайте постоять 2–3 минуты и перемешайте.		
29. Очищенный картофель	0,5–0,6 0,7–0,8	Керамический противень	1
	Взвесьте картофель, после того как промоеете, почистите его и разрежете на куски примерно одинакового размера. Выложите в стеклянную миску с крышкой. Добавьте 45–60 мл (3–4 ст. л.) воды. Поместите миску в центр керамического противня. Дайте постоять 2–3 минуты и перемешайте.		
30. Белый рис	0,3–0,4	Керамический противень	1
	Взвесьте пропаренный белый рис и добавьте двойное количество холодной воды. Например, для приготовления 0,3 кг риса следует добавить 600 мл холодной воды. Используйте миску из термостойкого стекла с крышкой. Поместите миску в центр керамического противня. Готовьте с закрытой крышкой. Дайте постоять 5 минут и перемешайте.		
31. Домашняя пицца	0,6–1,0	Противень для выпекания	1
	Поместите пиццу на противень. В весовых диапазонах учитывается начинка: соус, овощи, ветчина и сыр.		



## Рекомендации по приготовлению

### Автоматическое размораживание

В нижеприведенной таблице представлены разные программы режима автоматического размораживания, вес продукта, время и соответствующие рекомендации. Эти программы выполняются только в режиме СВЧ. Перед размораживанием следует удалить всю упаковку. Положите мясо, птицу, рыбу, хлеб, выпечку или фрукты на керамический противень.

Блюдо	Размер порции (кг)	Принадлежности	Уровень	Время выдержки (мин.)
Мясо	0,2–2,0	Керамический противень	1	10–30
	Закройте края алюминиевой фольгой. Когда появится уведомление, переверните продукты и нажмите <b>ОК</b> . Затем нажмите <b>Продолжить</b> , чтобы возобновить процесс приготовления. Эта программа подходит для говядины, баранины, свинины, стейков, отбивных и фарша.			
Птица	0,2–2,0	Керамический противень	1	10–30
	Накройте ножки и крылышки алюминиевой фольгой. Когда появится уведомление, переверните продукты и нажмите <b>ОК</b> . Затем нажмите <b>Продолжить</b> , чтобы возобновить процесс приготовления. Эта программа подходит для размораживания как целой птицы, так и отдельных частей.			
Рыба	0,2–2,0	Керамический противень	1	10–30
	Хвост рыбы оберните алюминиевой фольгой. Когда появится уведомление, переверните продукты и нажмите <b>ОК</b> . Затем нажмите <b>Продолжить</b> , чтобы возобновить процесс приготовления. Эта программа подходит для размораживания как целой рыбы, так и кусков рыбного филе.			

Блюдо	Размер порции (кг)	Принадлежности	Уровень	Время выдержки (мин.)
Хлеб и выпечка	0,1–1,0	Керамический противень	1	5–10
	Положите хлеб на бумажное полотенце. Когда появится уведомление, переверните продукты и нажмите <b>ОК</b> . Затем нажмите <b>Продолжить</b> , чтобы возобновить процесс приготовления. Печь продолжает работать, пока вы не откроете дверцу, чтобы перевернуть продукт. Эта программа подходит для размораживания всех видов хлеба, нарезанного или целого, а также булочек и французских багетов. Булочки следует раскладывать по кругу. Эта программа подходит для размораживания всех видов дрожжевой выпечки, бисквитов, чизкейков и выпечки из слоеного теста. Она не подходит для выпечки из песочного теста, фруктовых тортов и тортов с кремом, а также тортов с шоколадной глазурью.			
Фрукты	0,1–0,8	Керамический противень	1	5–10
	Равномерно распределите замороженные фрукты по керамическому противню. Данная программа подходит для таких фруктов, как малина, смеси ягод и для тропических фруктов.			

### Быстрое приготовление

В следующей таблице представлено 4 автоматических программы для быстрой готовки и обжаривания. В ней указаны количество продуктов, время выдержки и соответствующие рекомендации.

Автоматические программы включают специально разработанные для вашего удобства режимы приготовления.

Продукт	Вес	Принадлежности	Уровень
Половинки печеного картофеля	400–600 г	Решетка для гриля + керамический противень	3
	600–800 г		
Разрежьте картофелины пополам. Разложите их на подставке так, чтобы срезы находились на решетке. После приготовления дайте постоять 2–3 минуты.			





Продукт	Вес	Принадлежности	Уровень
Жареная свинина	0,8–1,0 кг	Решетка для гриля + керамический противень	3
	Поместите маринованную свинину на решетку для гриля с керамическим подносом. Когда появится уведомление, переверните продукты и нажмите <b>ОК</b> . Затем нажмите <b>Продолжить</b> , чтобы возобновить процесс приготовления.		
Кусочки курицы	0,5–0,7 кг 1,0–1,2 кг	Решетка для гриля + керамический противень	5
	Смажьте охлажденные куски курицы растительным маслом и посыпьте специями. Поместите на решетку для гриля с керамическим противнем кожей вниз. Когда появится уведомление, переверните продукты и нажмите <b>ОК</b> . Затем нажмите <b>Продолжить</b> , чтобы возобновить процесс приготовления. После приготовления дайте постоять 2–3 минуты.		
Целая курица	1,0–1,1 кг 1,2–1,3 кг	Решетка для гриля + керамический противень	3
	Смажьте охлажденную курицу маслом и посыпьте специями. Положите грудкой вниз по центру решетки для гриля и поместите на керамический противень на уровне 3. Когда появится уведомление, переверните продукты и нажмите <b>ОК</b> . Затем нажмите <b>Продолжить</b> , чтобы возобновить процесс приготовления. После приготовления оставьте стоять 5 минут.		

※ Для нагрева продуктов в режиме быстрого приготовления используется энергия СВЧ. Поэтому при использовании данного режима необходимо строго соблюдать правила по использованию посуды и другие правила техники безопасности при использовании микроволновой печи.

## Приготовление вручную

### Руководство по приготовлению в режиме СВЧ

- Не используйте металлические контейнеры в режиме СВЧ. Емкости для продуктов всегда следует устанавливать в центре камеры.
- Для получения наилучших результатов рекомендуется накрыть емкость крышкой.
- По завершении приготовления дайте блюду настояться в собственном пару.

### Замороженные овощи

- Используйте емкость из термостойкого стекла с крышкой.
- Перемешайте овощи два раза в процессе приготовления и один раз по его окончании.
- По завершении приготовления добавьте приправы.

Блюдо	Размер порции (г)	Мощность (Вт)	Время приготовления (мин.)	Время выдержки (мин.)
Шпинат	150	600	5–6	2–3
	Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды.			
Брокколи	300	600	8–9	2–3
	Добавьте 30 мл (2 ст. л.) холодной воды.			
Горошек	300	600	7–8	2–3
	Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды.			
Зеленая фасоль	300	600	7½–8½	2–3
	Добавьте 30 мл (2 ст. л.) холодной воды.			
Овощная смесь (морковь/горох/кукуруза)	300	600	7–8	2–3
	Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды.			
Овощная смесь (китайская)	300	600	7½–8½	2–3
	Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды.			

## Рекомендации по приготовлению

### Свежие овощи

- Используйте емкость из термостойкого стекла с крышкой.
- На каждые 250 г добавьте 30–45 мл холодной воды.
- Перемешайте один раз в процессе приготовления и еще один раз по его окончании.
- По завершении приготовления добавьте приправы.
- Чтобы процесс приготовления занимал меньше времени, рекомендуется нарезать овощи небольшими кусочками одинакового размера.
- Все свежие овощи следует готовить в режиме СВЧ при максимальной мощности (850 Вт).

Блюдо	Размер порции (г)	Время приготовления (мин.)	Время выдержки (мин.)
Брокколи	250	4–5	3
	500	5–6	
Подготовьте соцветия примерно одинакового размера. Разложите ее стеблями к центру блюда.			
Брюссельская капуста	250	5–6	3
	500	7–8	
Добавьте 60–75 мл (4–5 ст. л.) воды.			
Морковь	250	5–6	3
	Нарежьте морковь ломтиками одинакового размера.		
Цветная капуста	250	5–6	3
	500	7–8	
Подготовьте соцветия примерно одинакового размера. Разрежьте большие соцветия пополам. Разложите их стеблями к центру блюда.			
Кабачки	250	3–4	3
	Нарежьте кабачки ломтиками. Добавьте 30 мл (2 ст. л.) воды или кусочек сливочного масла. Готовьте до размягчения.		
Баклажаны	250	3–4	3
	Нарежьте баклажаны мелкими ломтиками и полейте 1 столовой ложкой лимонного сока.		

Блюдо	Размер порции (г)	Время приготовления (мин.)	Время выдержки (мин.)
Лук-порей	250	3–4	3
	Нарежьте лук-порей толстыми ломтиками.		
Грибы	125	1–2	3
	250	2–3	
Подготовьте мелкие целые или нарезанные ломтиками грибы. Не добавляйте воду. Полейте лимонным соком. Посыпьте солью и перцем. Слейте жидкость перед подачей к столу.			
Лук	250	4–5	3
	Разрежьте лук на ломтики или пополам. Добавьте 15 мл (1 ст. л.) воды.		
Перец	250	4–5	3
	Нарежьте перец мелкими ломтиками.		
Картофель	250	4–5	3
	500	7–8	
Взвесьте очищенный картофель и разрежьте его на половинки или четвертинки примерно одинакового размера.			
Брюква	250	5–6	3
	Нарежьте ее небольшими кубиками.		

## Рис и макаронные изделия

Во время приготовления время от времени помешивайте. Приготовленное блюдо перемешайте еще раз. Готовьте, не накрывая крышкой. По окончании приготовления накройте крышкой и дайте настояться в течение указанного времени. Затем полностью слейте воду.

- **Рис.** Используйте большую емкость из термостойкого стекла с крышкой — в процессе приготовления рис увеличивается в объеме в два раза.
- **Макаронные изделия.** Используйте большую емкость из термостойкого стекла.

Блюдо	Размер порции (г)	Мощность (Вт)	Время приготовления (мин.)	Время выдержки (мин.)	Способ приготовления
Белый рис (пропаренный)	250	850	17–18	5	Добавьте 500 мл холодной воды.
	375		18–20		Добавьте 750 мл холодной воды.
Коричневый рис (пропаренный)	250	850	20–22	5	Добавьте 500 мл холодной воды.
	375		22–24		Добавьте 750 мл холодной воды.
Смесь риса (рис + дикий рис)	250	850	17–19	5	Добавьте 500 мл холодной воды.
Смешанная каша (рис + злаки)	250	850	18–20	5	Добавьте 400 мл холодной воды.
Макаронные изделия (паста)	250	850	10–11	5	Добавьте 1000 мл горячей воды.

## Разогрев

- Не разогревайте большие порции блюд, например, окорок, так как они могут подгореть.
- Для разогрева блюда рекомендуется выбирать более низкие уровни мощности.
- Тщательно перемешивайте или переворачивайте пищу во время и после приготовления.
- Будьте особенно осторожны при разогреве жидкостей и детского питания. Тщательно перемешайте до, во время и после приготовления с помощью пластмассовой ложки или стеклянной палочки, чтобы предотвратить вскипание жидкостей и ошпаривание. Оставьте их в печи на время выдержки. По сравнению с другими типами блюд данные продукты следует разогревать дольше.
- Рекомендуемое время выдержки после разогревания составляет 2-4 минуты. Используйте приведенную ниже таблицу для получения справочной информации.

### Жидкости и блюда

Блюдо	Размер порции	Мощность (Вт)	Время приготовления (мин.)	Время выдержки (мин.)
Напиток	250 мл (1 стакан)	850	1½–2	1–2
	500 мл (2 стакана)		2–3	
Налейте в керамическую чашку и разогревайте в открытом виде. Поставьте чашку в центр керамического противня. Тщательно перемешайте перед тем, как дать постоять и после выдержки.				
Суп (охлажденный)	250 г	850	3–4	2–3
Налейте суп в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Хорошо перемешайте после разогрева. Еще раз перемешайте перед подачей на стол.				
Гуляш (охлажденное)	350 г	600	5–6	2–3
Налейте суп в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Хорошо перемешайте после разогрева. Еще раз перемешайте перед подачей на стол.				
Макаронные изделия с соусом (охлажденные)	350 г	600	5–6	2–3
Налейте суп в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Хорошо перемешайте после разогрева. Еще раз перемешайте перед подачей на стол.				
Готовые блюда (охлажденное)	350 г	600	5–6	3
	450 г		6–7	
Положите блюдо из 2–3 охлажденных компонентов на керамическую тарелку. Закройте пищевой пленкой для микроволновых печей.				

## Рекомендации по приготовлению

### Детское питание и молоко

Блюдо	Размер порции	Мощность (Вт)	Время приготовления (сек.)	Время выдержки (мин.)
Детское питание (овощи + мясо)	190 г	600	30–40	2–3
	Выложите в глубокую керамическую тарелку. Готовьте с закрытой крышкой. Перемешайте после приготовления. Дайте постоять 2–3 минуты. Перед кормлением ребенка тщательно перемешайте пищу и внимательно проверьте ее температуру.			
Детская каша (крупа + молоко + фрукты)	190 г	600	20–30	2–3
	Выложите в глубокую керамическую тарелку. Готовьте с закрытой крышкой. Перемешайте после приготовления. Дайте постоять 2–3 минуты. Перед кормлением ребенка тщательно перемешайте пищу и внимательно проверьте ее температуру.			
Детское молоко	100 мл	300	30–40	2–3
	200 мл		50–60	
Хорошо встряхните или перемешайте и налейте в стерилизованную стеклянную бутылочку. Поставьте бутылочку в центр керамического противня. Готовьте, не накрывая крышкой. Тщательно встряхните и дайте постоять не менее 3 минут. Перед кормлением ребенка хорошо встряхните бутылочку и тщательно проверьте температуру.				

### Размораживание

Положите замороженные продукты в емкость, пригодную для использования в микроволновой печи. Не закрывайте емкость крышкой. Переворачивайте продукты во время размораживания. По окончании размораживания слейте жидкость и удалите потроха. Чтобы процесс размораживания занимал меньше времени, рекомендуется нарезать продукты небольшими кусочками и обернуть их в алюминиевую фольгу перед размораживанием. Когда верхняя поверхность замороженных продуктов начнет оттаивать, остановите процесс размораживания и дайте продуктам постоять в течение времени, указанного в таблице.

Не изменяйте значение уровня мощности (180 Вт), установленное для режима размораживания по умолчанию.

Поместите пищу на керамический противень и установите его на уровне 1.

Блюдо		Размер порции (г)	Время размораживания (мин.)	Время выдержки (мин.)
Мясо	Мясной фарш	250	6–7	15–30
		500	8–12	
	Свинные отбивные	250	7–8	
Выложите мясо на керамическое блюдо. Оберните тонкие края алюминиевой фольгой. Переверните по окончании половины времени размораживания.				
Птица	Кусочки курицы	500 (2 шт.)	12–14	15–60
	Целая курица	1200	28–32	
Сначала положите куски курицы кожей вниз, а целую курицу грудкой вниз на керамическое блюдо. Оберните алюминиевой фольгой тонкие части, такие как крылышки и кончики ножек. Переверните по окончании половины времени размораживания.				
Рыба	Рыбное филе	200	6–7	10–25
	Целая рыба	400	11–13	
Положите замороженную рыбу в середину керамического блюда. Расположите тонкие части под толстыми. Оберните узкие части филе и хвост целой рыбы алюминиевой фольгой. Переверните по окончании половины времени размораживания.				
Фрукты	Ягоды	300	6–7	5–10
	Разложите фрукты на плоском круглом стеклянном блюде (большого диаметра).			
Хлеб	Булочки	2 шт.	1–1½	5–20
	(каждая весом около 50 г)	4 шт.	2½–3	
	Тосты/сандвичи	250	4–4½	
		500	7–9	
Разложите булочки по кругу, а хлеб — горизонтально на бумажное кухонное полотенце на керамическом блюде. Переверните по окончании половины времени размораживания.				

## Руководство по приготовлению с использованием конвекции

### Конвекция

В качестве инструкций для выпекания используйте приведенные в данной таблице значения температуры и времени.

Рекомендуется предварительно прогреть печь в режиме конвекции.

Блюдо	Температура (°C)	Принадлежности	Уровень	Время приготовления (мин.)
Пирожное с лесным орехом в квадратной форме	160–170	Решетка для печи	2	60–70
Лимонный кекс кольцом или в чаше	150–160	Решетка для печи	2	50–60
Бисквит	150–160	Решетка для печи	2	25–35
Основа для открытого фруктового пирога	150–170	Решетка для печи	2	25–35
Фруктовый пирог с мелкой крошкой (из дрожжевого теста)	150–170	Противень для выпекания	3	30–40
Круассаны	170–180	Противень для выпекания	2	10–15
Булочки	180–190	Противень для выпекания	2	10–15
Печенье	160–180	Противень для выпекания	3	10–20
Чипсы, приготовленные в печи	200–220	Противень для выпекания	3	15–20

### Нагрев сверху + конвекция

В качестве инструкций для жарки используйте приведенные в данной таблице значения температуры и времени. Рекомендуется предварительно прогреть устройство в режиме «Нагрев сверху + конвекция».

Поместите мясо на решетку для печи, соблюдая приведенные в таблице рекомендации по выбору уровня решетки и используя противень в качестве поддона для масла на уровне 2.

Блюдо	Температура (°C)	Принадлежности	Уровень	Время приготовления (мин.)
Ростбиф из говядины (1 кг / средней прожарки)	170–190	Решетка для печи + противень	3+2	60–90
Свинная лопатка / рулет (1 кг)	180–200	Решетка для печи + противень	3+2	90–120
Жаркое из ягненка / баранья нога (0,8 кг)	190–210	Решетка для печи + противень	3+2	50–80
Целая курица (1,2 кг)	200–220	Решетка для печи + противень	3+2	50–70
Целая форель (2 шт. / 0,5 кг)	180–200	Решетка для печи + противень	3+2	30–40
Утиная грудка (0,3 кг)	180–200	Решетка для печи + противень	3+2	25–35

## Рекомендации по приготовлению

### Нагрев снизу + конвекция

В качестве инструкций для выпекания используйте приведенные в данной таблице значения температуры и времени.

Рекомендуется предварительно прогреть устройство в режиме «Нагрев снизу + конвекция».

Блюдо	Температура (°C)	Принадлежности	Уровень	Время приготовления (мин.)
Домашняя пицца	180–200	Противень для выпекания	1	20–30
Охлажденный подготовленный для выпекания пирог	180–200	Решетка для печи	2	10–15
Замороженная пицца из самоподнимающейся муки	180–200	Противень для выпекания	2	15–20
Замороженная пицца	180–200	Противень для выпекания	2	15–25
Охлажденная пицца	180–200	Противень для выпекания	2	8–15
Яблочный пирог	160–180	Решетка для печи	1	60–70
Слойки с яблочной начинкой	180–200	Противень для выпекания	2	10–15

### Руководство по приготовлению в режиме гриля

#### Большой гриль

В качестве инструкций для гриля используйте приведенные в данной таблице значения температуры и времени. Установите температуру для гриля 220°C, прогрейте в течение 5 минут.

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Время приготовления первой стороны (мин.)	Время приготовления второй стороны (мин.)
Шашлыки	Решетка для печи + противень	5+2	8–10	6–8
Свинные отбивные	Решетка для печи + противень	5+2	7–9	5–7
Сосиски	Решетка для печи	5+2	6–8	6–8
Кусочки курицы	Решетка для печи + противень	5+2	20–25	15–20
Стейки из семги	Решетка для печи + противень	5+2	8–12	6–10
Нарезанные овощи	Противень для выпекания	5	15–20	–
Тост	Решетка для печи	5	2–3	1–2
Сырные тосты	Решетка для печи	5	3–5	–

### Гриль с обдувом

В качестве инструкций для гриля используйте приведенные в данной таблице значения температуры и времени. Установите температуру для гриля 220°C, прогрейте в течение 5 минут.

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Время приготовления (мин.)
Сосиски	Решетка для печи	4	8–10
Дольки картофеля	Решетка для печи	4	20–25
Замороженные чипсы для приготовления в духовом шкафу	Противень для выпекания	4	15–20
Замороженные крокеты	Противень для выпекания	4	20–25
Замороженные наггетсы	Противень для выпекания	4	15–20
Стейк из лосося	Решетка для печи + противень	4+2	15–20
Рыбное филе	Решетка для печи + противень	4+2	12–17
Целая рыба	Решетка для печи + противень	4+2	15–20
Кусочки курицы	Решетка для печи + противень	4+2	30–40

### Руководство по приготовлению в комбинированном режиме

- Не используйте металлические контейнеры в режиме СВЧ. Емкости для продуктов всегда следует устанавливать в центре камеры.
- Для получения наилучших результатов рекомендуется накрыть емкость крышкой.
- По завершении приготовления дайте блюду настояться в собственном пару.

### Микроволны и гриль

В качестве инструкций для приготовления пищи используйте приведенные в данной таблице значения температуры и мощности. Предварительный разогрев не требуется.

Блюдо	Мощность (Вт)	Температура (°C)	Принадлежности	Уровень	Время приготовления первой стороны (мин.)	Время приготовления второй стороны (мин.)
Печеный картофель	600	180–200	Керамический противень + решетка для гриля	4	10–15	–
Томаты на гриле	300	160–180	Керамический противень + решетка для гриля	4	05–10	–
Овощной гратен	450	180–200	Керамический противень + решетка для гриля	4	10–20	–
Жареная рыба	300	180–200	Керамический противень + решетка для гриля	4	04–08	04–06
Кусочки курицы	300	180–200	Керамический противень + решетка для гриля	4	10–15	10–15

## Рекомендации по приготовлению

### СВЧ + конвекция

В качестве инструкций для приготовления пищи используйте приведенные в данной таблице значения температуры и мощности. Предварительный разогрев не требуется.

Блюдо	Мощность (Вт)	Температура (°C)	Принадлежности	Уровень	Время приготовления первой стороны (мин.)	Время приготовления второй стороны (мин.)
Целая курица (1,2 кг)	450	180–200	Керамический противень + решетка для гриля	3	25–30	15–25
Ростбиф / баранина (средний уровень)	300	180–200	Керамический противень + решетка для гриля	3	15–20	15–20
Замороженная лазанья / запеканка с макаронами	450	180–200	Керамический противень + решетка для гриля	3	20–25	–
Картофельный гратен	450	180–200	Керамический противень + решетка для гриля	3	10–15	–
Флан из свежих фруктов	100	160–180	Керамический противень	3	40–50	–

Рекомендации по приготовлению

### СВЧ + поджаривание

В качестве инструкций для приготовления пищи используйте приведенные в данной таблице значения температуры и мощности. Предварительный разогрев не требуется.

Блюдо	Мощность (Вт)	Температура (°C)	Принадлежности	Уровень	Время приготовления (мин.)
Кусочки курицы	300	180–200	Керамический противень + решетка для гриля	4	20–30
Дольки картофеля	300	180–200	Керамический противень + решетка для гриля	4	15–20
Целая рыба	300	180–200	Керамический противень + решетка для гриля	4	15–20
Рыбное филе	300	180–200	Керамический противень + решетка для гриля	4	10–15
Замороженные наггетсы	450	180–200	Керамический противень + решетка для гриля	4	10–15
Замороженные весенние роллы	300	180–200	Керамический противень + решетка для гриля	4	05–10
Замороженные рыбные палочки	300	180–200	Керамический противень + решетка для гриля	4	15–20



### Руководство по приготовлению в стандартном режиме с вентилятором

В качестве инструкций для выпекания используйте приведенные в данной таблице значения температуры и времени.

Рекомендуется предварительно прогреть печь в стандартном режиме с вентилятором.

Блюдо	Температура (°C)	Принадлежности	Уровень	Время приготовления (мин.)
Лазанья	200–220	Решетка для печи	3	20–25
Овощной гратен	180–200	Решетка для печи	3	20–30
Картофельный гратен	180–200	Решетка для печи	3	40–60
Замороженные багеты для пиццы	160–180	Противень для выпекания	3	10–15
Мраморный кекс	160–180	Решетка для печи	2	50–70
Мясной хлеб	150–170	Решетка для печи	2	50–60
Маффины	180–200	Решетка для печи	2	20–30
Печенье	180–200	Противень для выпекания	3	10–20

### Руководство по приготовлению в режиме интенсивного выпекания

В качестве инструкций для жарки используйте приведенные в данной таблице значения температуры и времени. Рекомендуется предварительно прогреть печь в интенсивном режиме (верхний и нижний нагревательные элементы + конвекция).

Блюдо	Температура (°C)	Принадлежности	Уровень	Время приготовления (мин.)
Лазанья (2 кг)	180–200	Решетка для печи	2	20–30
Овощной гратен (2 кг)	160–180	Решетка для печи	2	40–60
Картофельный гратен (2 кг)	160–180	Решетка для печи	2	60–90
Ростбиф (2 кг)	160–180	Решетка для печи + противень	3+2	60–90
Целая утка (2 кг)	180–200	Решетка для печи + противень	3+2	60–90
2 целые курицы (1,2 кг каждая)	200–220	Решетка для печи + противень	3+2	60–90

## Рекомендации по приготовлению

### Профессиональная жарка

Этот режим включает цикл автоматического нагрева до температуры более 200 °C.

Во время подрумянивания мяса работают верхний нагревательный элемент и конвекционный вентилятор. Затем блюдо пропекается при более низкой температуре, установленной предварительно.

В это время работают верхние и нижние нагревательные элементы.

Этот режим подходит для приготовления жареного мяса, птицы или рыбы.

В качестве инструкций для жарки используйте приведенные в данной таблице значения температуры и времени.

Блюдо	Температура (°C)	Принадлежности	Уровень	Время приготовления (ч.)
Ростбиф	80–100	Решетка для печи + противень	3+2	3:30–4:30
Жареная свинина	80–110	Решетка для печи + противень	3+2	3:30–4:00
Утиная грудка	80–100	Решетка для печи + противень	3+2	1:30–2:00
Говяжье филе	80–110	Решетка для печи + противень	3+2	1:30–2:00
Свиное филе	80–110	Решетка для печи + противень	3+2	1:30–2:00

### Многоуровневое приготовление (специальная функция)

В качестве инструкций для выпекания используйте приведенные в данной таблице значения температуры и времени.

Рекомендуется предварительно разогреть печь в режиме многоуровневого приготовления.

Блюдо	Температура (°C)	Принадлежности	Уровень	Время приготовления (мин.)
Пирожки	150–160	2 противня	2+4	20–30
Маленькие пирожки	160–180	2 противня	2+4	20–30
Круассаны	160–180	2 противня	2+4	20–30
Слойки	180–200	2 противня	2+4	30–40
Печенье	170–190	2 противня	2+4	15–20
Лазанья	160–180	Решетка для печи + противень	2+4	30–45
Замороженные чипсы для приготовления в духовом шкафу	180–200	2 противня	2+4	30–50
Замороженные наггетсы	180–200	2 противня	2+4	20–30
Замороженная пицца	200–220	Решетка для печи + противень	2+4	20–30

## Быстро и просто

### Растапливание масла

Положите 50 г сливочного масла в маленькую глубокую стеклянную тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Нагревайте 30–40 секунд при уровне мощности 850 Вт, пока масло не растопится.

### Растапливание шоколада

Положите 100 г шоколада в маленькую глубокую стеклянную тарелку. Нагревайте в течение 3–5 минут при уровне мощности 450 Вт, пока шоколад не растопится. Перемешайте один или два раза во время растапливания. Вынимайте, используя кухонные перчатки!

### Размягчение засахарившегося меда

Положите 20 г засахарившегося меда в маленькую глубокую стеклянную тарелку. Нагревайте в течение 20–30 секунд при уровне мощности 300 Вт, пока мед не растопится.

### Растапливание желатина

Замочите пластинки сухого желатина (10 г) на 5 минут в холодной воде. Слейте воду и положите желатин в маленькую тарелку из термостойкого стекла. Нагревайте в течение 1 минуты при уровне мощности 300 Вт. Перемешайте, после того как он растает.

### Приготовление глазури (для выпечки и пирожных)

Смешайте глазурь быстрого приготовления (прибл. 14 г) с 40 г сахара и 250 мл холодной воды. Готовьте, не накрывая крышкой, в миске из термостойкого стекла от 3½ до 4½ минут при уровне мощности 850 Вт, пока глазурь не станет прозрачной. Дважды перемешайте во время приготовления.

### Приготовление джема

Положите 600 г фруктов (например, смеси ягод) в миску из термостойкого стекла подходящего размера с крышкой. Добавьте 300 г сахара для консервирования и тщательно перемешайте. Готовьте под крышкой в течение 10–12 минут при уровне мощности 850 Вт. Перемешайте несколько раз в процессе приготовления. Разложите в небольшие баночки для джема с закручивающимися крышками. Поставьте банки крышками вниз на 5 минут.

### Приготовление пудинга

Добавьте в концентрат пудинга сахар и молоко (500 мл), следуя инструкциям изготовителя концентрата, и хорошо перемешайте. Используйте миску подходящего размера из термостойкого стекла с крышкой. Готовьте под крышкой от 6½ до 7½ минут при уровне мощности 850 Вт. Тщательно перемешайте несколько раз в процессе приготовления.

### Подрумянивание кусочков миндаля

Разложите 30 г нарезанного миндаля ровным слоем на керамической тарелке среднего размера. В процессе обжаривания (от 3½ до 4½ минут) при уровне мощности 600 Вт перемешайте несколько раз. Дайте постоять 2–3 минуты в печи. Вынимайте, используя кухонные перчатки!

# Обслуживание

## Очистка

Необходимо выполнять регулярную очистку печи, чтобы на внешних поверхностях и внутри не скапливались загрязнения. Обратите особое внимание на дверцу и уплотнение дверцы (применимо только для определенных моделей).

Если дверца плохо открывается или закрывается, прежде всего нужно проверить, не скопилась ли грязь на уплотнении. Используйте мягкую ткань, смоченную в мыльной воде, для очистки внутренней и внешней поверхности печи. Промойте и высушите.

Если на внешней поверхности (например, на дверце, ручке или дисплее) имеются отпечатки пальцев, жир или пятна, очистите их с помощью мягкой ткани с чистящим средством для стекол или нейтральным моющим средством, после чего вытрите насухо мягкой чистой сухой тканью.

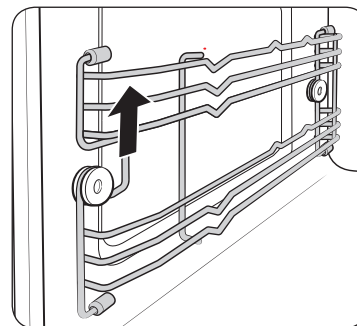
### Удаление стойких загрязнений и неприятных запахов из печи

1. Убедитесь, что в печи нет посторонних предметов, и поставьте стакан с разбавленным лимонным соком в центр камеры.
2. Нагрейте печь в течение 10 минут при максимальной температуре в режиме духового шкафа.
3. По окончании цикла подождите, пока печь остынет. Затем откройте дверцу и протрите камеру приготовления.

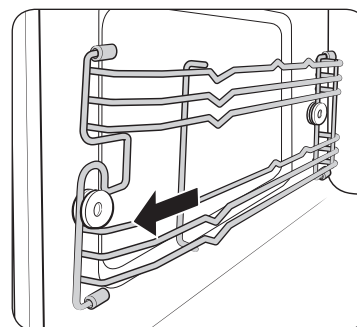
### ⚠ ВНИМАНИЕ!

- 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.

### Боковые решетки (только для соответствующих моделей)



1. Поднимите переднюю часть решетки, чтобы извлечь ее из держателя.



2. Потяните решетку вперед, чтобы вынуть ее.
3. Выполните те же действия со второй решеткой.
4. Очистите обе боковые решетки.
5. После завершения очистки повторите шаги 1 и 2 в обратном порядке для установки решеток на место.

### 📖 ПРИМЕЧАНИЕ

Духовой шкаф работает без установки боковых направляющих и решеток в нужное положение.

## 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.

## Устранение неисправностей

При использовании печи могут возникнуть неполадки. В этом случае сначала сверьтесь с приведенной ниже таблицей и выполните предложенные действия по их устранению. Если проблему устранить не удается или на дисплее по-прежнему отображается информационный код, обратитесь в местный сервисный центр компании Samsung.

### Контрольные пункты

В случае возникновения проблем в работе устройства, сначала сверьтесь со списком, приведенным ниже, и выполните предложенные действия по устранению неполадок.

Проблема	Причина	Решение
<b>Общие</b>		
Кнопки не функционируют должным образом.	В зазоры между кнопками попало постороннее вещество или посторонний предмет.	Удалите его и повторите попытку.
	Модель с сенсорным управлением: на внешнюю панель попала влага.	Сотрите влагу с внешней панели.
	Включена функция Блокировка управления.	Отключите функцию Блокировка управления.
Время не отображается.	Отсутствует подача питания.	Убедитесь, что питание подается.
	Параметр отображения выключен.	Включите параметр отображения. Когда текущее время исчезает через несколько минут после включения параметра отображения, это считается нормальным.
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 его и повторите попытку.

## Устранение неисправностей

Проблема	Причина	Решение
Духовой шкаф перестает работать во время выполнения какой-либо функции.	Пользователь открыл дверцу, чтобы перевернуть продукты.	Перевернув продукты, нажмите <b>Продолжить</b> , чтобы возобновить процесс приготовления.
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.
	Несколько сетевых вилок подключены к одной сетевой розетке.	Для печи необходимо использовать одну сетевую розетку.
На духовой шкаф не подается питание.	Отсутствует подача питания.	Убедитесь, что питание подается.
Во время работы печи слышится пощелкивание, печь не включается.	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 дверцы.	Тщательно очистите печь и попробуйте снова открыть дверцу.
Печь не производит нагрев.	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 ее на 1–2 минуты, чтобы проверить, нагревается ли вода. Уменьшите приготавливаемую порцию продуктов и снова включите печь. Используйте для приготовления контейнер с плоским дном.
Уровень нагрева низкий, или нагрев выполняется медленно.	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 ее на 1–2 минуты, чтобы проверить, нагревается ли вода. Уменьшите приготавливаемую порцию продуктов и снова включите печь. Используйте для приготовления контейнер с плоским дном.

Проблема	Причина	Решение
Функция подогрева не работает.	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 ее 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.	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 ее на 1–2 минуты, чтобы проверить, нагревается ли вода. Уменьшите приготавливаемую порцию продуктов и снова включите печь. Используйте для приготовления контейнер с плоским дном.
Освещение внутри духового шкафа тусклое или не работает.	Дверца оставалась открытой в течение длительного времени.	Если дверца долгое время оставалась открытой, внутреннее освещение может автоматически выключаться. Закройте дверцу и откройте ее снова или нажмите кнопку Cancel (Отмена).
	Внутренняя лампа загрязнена посторонними веществами.	Очистите камеру устройства и проверьте еще раз.

Проблема	Причина	Решение
Во время приготовления слышен звуковой сигнал.	Если используется функция Автоматическое приготовление или Автоматическое размораживание, звуковой сигнал означает, что пора перевернуть продукты во время размораживания.	Когда появится уведомление, переверните продукты и нажмите <b>ОК</b> . Затем нажмите <b>Продолжить</b> , чтобы возобновить процесс приготовления.
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.
Микроволновая печь электризуется.	Источник питания или сетевая розетка не заземлены надлежащим образом.	Убедитесь, что источник питания или сетевая розетка заземлены надлежащим образом.
Из устройства капает вода.	Во время приготовления некоторых блюд внутри устройства может скапливаться вода или образовываться пар. Это не является неисправностью устройства.	Дайте печи остыть, а затем протрите ее сухим кухонным полотенцем.
Из-за дверцы идет пар.	Во время приготовления некоторых блюд внутри устройства может скапливаться вода или образовываться пар. Это не является неисправностью устройства.	Дайте печи остыть, а затем протрите ее сухим кухонным полотенцем.

## Устранение неисправностей

Проблема	Причина	Решение
В печи остается вода.	Во время приготовления некоторых блюд внутри устройства может скапливаться вода или образовываться пар. Это не является неисправностью устройства.	Дайте печи остыть, а затем протрите ее 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 5 минут по окончании приготовления.	Это не является неисправностью устройства.
Печь включается при нажатии кнопки +30 сек.	Это происходит, когда печь выключена.	Устройство сконструирована так, что в выключенном состоянии его можно включить нажатием кнопки +30 сек..

Проблема	Причина	Решение
<b>Гриль</b>		
Во время работы из устройства выходит дым.	В начале эксплуатации при первом использовании нагревательные элементы могут выделять дым.	Это не является неисправностью. Обычно после 2–3 раз использования устройства выделение дыма прекращается.
	На нагревательных элементах скопились остатки пищи.	Дайте печи остыть и удалите с нагревательных элементов остатки пищи.
	Продукты расположены слишком близко к грилю.	Расположите продукты на соответствующем расстоянии во время приготовления.
	Продукты подготовлены ненадлежащим образом или неправильно размещены.	Подготовьте и расположите продукты надлежащим образом.



Проблема	Причина	Решение
<b>Печь</b>		
Печь не производит нагрев.	Дверца открыта.	Закройте дверцу и повторите попытку.
Во время предварительного нагрева из устройства выходит дым.	В начале эксплуатации при первом использовании нагревательные элементы могут выделять дым.	Это не является неисправностью. Обычно после 2–3 раз использования устройства выделение дыма прекращается.
	На нагревательных элементах скопились остатки пищи.	Дайте печи остыть и удалите с нагревательных элементов остатки пищи.
Во время использования духового шкафа присутствует запах гари или пластика.	Используется пластиковая или нежаростойкая посуда.	Используйте стеклянную посуду, устойчивую к воздействию высоких температур.
Из печи чувствуется неприятный запах.	Внутри устройства скопились остатки пищи или к внутренним стенкам прилип расплавленный пластик.	Воспользуйтесь функцией паровой очистки и протрите устройство изнутри сухой тканью. Чтобы быстрее устранить неприятный запах, можно включить микроволновую печь, положив внутрь кусочек лимона.

Проблема	Причина	Решение
<b>Духовой шкаф не работает надлежащим образом.</b>	Дверца часто открывается во время приготовления.	Старайтесь как можно реже открывать дверцу во время приготовления, если только вы не готовите блюда, которые надо постоянно переворачивать. При частом открывании дверцы температура внутри печи снижается, и это может повлиять на конечный результат.
	Заданы неправильные параметры работы печи.	Задайте соответствующие настройки и повторите попытку.
	Гриль или дополнительные принадлежности установлены неправильно.	Установите принадлежности надлежащим образом.
	Используется посуда ненадлежащего типа или размера.	Сбросьте настройки или используйте подходящую посуду с плоским дном.



## Информационные коды

В случае возникновения неисправности в работе устройства на дисплее отобразится информационный код. См. приведенную ниже таблицу и выполните предложенные действия.

Код	Описание	Решение
C-20	Цепь датчика температуры разомкнута.	Отключите кабель питания печи от электросети и обратитесь в местный сервисный центр компании Samsung.
	Произошло короткое замыкание датчика температуры.	
C-F0	Отсутствие связи между основным и вспомогательным микроконтроллером.	
C-F1	Происходит только в случае отсутствия чтения / записи памяти EEPROM.	
C-21	Этот код отображается при высокой температуре внутри печи. В случае если во время работы микроволновой печи в любом из режимов температура превышает максимально допустимое значение (опасность пожара).	Отключите кабель питания микроволновой печи от электросети и не подключайте его к сети до тех пор, пока печь не остынет. Снова включите микроволновую печь.
C-F2	Сенсорные кнопки не функционируют должным образом.	Остановите работу печи, а затем повторите попытку.
C-d0		Отключите кабель питания микроволновой печи от электросети и не подключайте его к сети до тех пор, пока печь не остынет. Очистите кнопку. (Пыль, вода) В случае повторного возникновения неполадки обратитесь в местный сервисный центр компании Samsung.

## Технические характеристики

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

Источник питания		230 В пер. тока 50 Гц
Потребляемая мощность	Максимальная мощность	2800 Вт
	СВЧ	1650 Вт
	Гриль	2550 Вт
	Конвекция	2500 Вт
Выходная мощность		100 Вт / 850 Вт (IEC-705)
Рабочая частота		2450 МГц
Магнетрон		OM75P (21)
Способ охлаждения		Двигатель вентилятора системы охлаждения
Размеры (Ш x В x Г)	Основное устройство	595 x 456 x 570 мм
	Встраиваемый	560 x 446 x 549 мм
Объем		50 л
Вес	Нетто	38,7 кг
	В упаковке	46,7 кг



## ПРИМЕЧАНИЕ

Настоящим компания Samsung заявляет, что данное радиооборудование соответствует Директиве 2014/53/ЕС и соответствующим законодательным требованиям Великобритании. Полный текст декларации о соответствии требованиям ЕС и требованиям Великобритании доступен в сети Интернет по следующему адресу: Для просмотра официальной декларации о соответствии требованиям перейдите на веб-сайт <http://www.samsung.com>, выберите раздел Support (Поддержка) > Search Product Support (Поиск поддержки по продукту) и введите название модели.

Wi-Fi	Диапазон частот	Мощность передатчика (макс.)
	2400–2484 МГц	20 дБм

※ 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

## Приложение

### Уведомление о ПО с открытым исходным кодом

Поставляемое с данным устройством программное обеспечение содержит ПО с открытым кодом. Вы можете получить полный соответствующий исходный код на период трех лет после последней отгрузки товара, связавшись с нашей службой поддержки. Для этого перейдите по ссылке <http://opensource.samsung.com> и выберите меню Inquiry (Запрос).

Также вы можете получить полный исходный код на физическом носителе, например CD-ROM. За это потребуется внести минимально необходимую плату.

Ссылка [http://opensource.samsung.com/opensource/OVEN\\_R18\\_TZ4/seq/0](http://opensource.samsung.com/opensource/OVEN_R18_TZ4/seq/0) ведет на страницу, которая содержит информацию о лицензии на открытый исходный код, относящуюся к данному продукту. Это предложение действительно для всех, кто получил данную информацию.





**Устройство предназначено для нагрева и приготовления пищи**

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

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

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

**Страна производства:** Малайзия

**Импортер в России:** ООО «Самсунг Электроникс Рус Компани»

Адрес: Российская Федерация, 123242, г. Москва, Новинский бульвар, д. 31, помещение 1, 2

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.

В СЛУЧАЕ ВОЗНИКНОВЕНИЯ ВОПРОСОВ ИЛИ КОММЕНТАРИЕВ

СТРАНА	ТЕЛЕФОН	ВЕБ-САЙТ
RUSSIA	8-800-555-55-55	<a href="http://www.samsung.com/ru/support">www.samsung.com/ru/support</a>
GEORGIA	0-800-555-555	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
ARMENIA	0-800-05-555	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
AZERBAIJAN	0-88-555-55-55	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
KYRGYZSTAN	00-800-500-55-500 (GSM: 9977)	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
UZBEKISTAN	00-800-500-55-500 (GSM: 7799, 0799 (Uztelecom))	<a href="http://www.samsung.com/uz_ru/support">www.samsung.com/uz_ru/support</a>
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500 (GSM: 7799)	<a href="http://www.samsung.com/kz_ru/support">www.samsung.com/kz_ru/support</a>
TAJIKISTAN	8-10-800-500-55-500 (GSM: 8888)	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
MONGOLIA	1800-25-55	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
BELARUS	810-800-500-55-500	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
MOLDOVA	+373-22-667-400	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
UKRAINE	0-800-502-000	<a href="http://www.samsung.com/ua/support">www.samsung.com/ua/support</a>



DG68-01190G-00

# Вбудована мікрохвильова піч із підтримкою комбінованих функцій

---

Посібник користувача

NQ50T9539BD

---



**SAMSUNG**

# Зміст

<b>Вказівки з техніки безпеки</b>	<b>3</b>
Важливі вказівки з техніки безпеки	3
Правильна утилізація виробу (Відходи електричного та електронного обладнання)	9
<b>Встановлення</b>	<b>10</b>
Комплект постачання	10
Інструкції із встановлення	11
Встановлення в шафу	11
<b>Перед початком роботи</b>	<b>14</b>
Панель керування	14
Початкові налаштування	14
Бокові решітки	15
Про енергію мікрохвиль	16
Посуд для мікрохвильової печі	16
<b>Робочі режими</b>	<b>18</b>
Режими печі	18
Режими мікрохвиль	20
Спеціальна функція	21
Автоматичне приготування	23
Автоматичне розморожування	23
Швидке приготування	24
Вибране	24
Таймер	25
Очищення	26
Налаштування	27
Замок	28

<b>Готуємо з розумом</b>	<b>29</b>
Автоматичне приготування	29
Автоматичне розморожування	32
Швидке приготування	32
Приготування вручну	33
Швидко й просто	43
<b>Догляд</b>	<b>44</b>
Чищення	44
Заміна (ремонт)	45
Догляд за пристроєм у разі тривалого простою	45
<b>Усунення несправностей</b>	<b>45</b>
Що слід перевірити	45
Інформаційні коди	50
<b>Технічні характеристики</b>	<b>50</b>
<b>Додаток</b>	<b>51</b>
Заява про використання відкритого коду	51

## Вказівки з техніки безпеки

### ВАЖЛИВІ ВКАЗІВКИ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

УВАЖНО ПРОЧИТАЙТЕ Й ЗБЕРЕЖІТЬ ДЛЯ ДОВІДКИ В МАЙБУТНЬОМУ.

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Якщо пошкоджено дверцята або ущільнювачі дверцят, піч не можна використовувати, доки її не полагодить спеціаліст.

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Для осіб, які не є спеціалістами, небезпечно проводити обслуговування та ремонт, що передбачає зняття кришки, яка захищає від впливу мікрохвиль.

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Рідини та інші продукти не можна розігрівати в щільно закритих контейнерах, оскільки вони можуть вибухнути.

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Діти можуть користуватися піччю без нагляду дорослих, лише якщо попередньо отримали відповідні вказівки, здатні безпечно користуватися таким приладом та усвідомлюють небезпеку від неправильного користування ним.

Цей пристрій призначено виключно для побутового використання; його не слід використовувати в таких місцях:

- у кухонному блоці в магазині, офісі та інших робочих середовищах;
- у фермерських господарствах;
- у номерах готелів, мотелів та інших подібних закладах;
- у закладах, які пропонують ночівлю і сніданок.

Використовуйте лише посуд і приладдя, призначені для мікрохвильових печей.

Нагріваючи їжу в пластиковому чи паперовому посуді, наглядайте за процесом, оскільки посуд може загорітися.

Ця мікрохвильова піч призначена для розігрівання продуктів і напоїв. Висушування продуктів або одягу, підігрівання подушечок для обігрівання, капців, губок, вологих ганчірок і подібних предметів може призвести до травмування, займання або пожежі.

Якщо побачите або відчуєте дим, вимкніть піч і від'єднайте кабель від розетки. Не відкривайте дверцята, щоб полум'я згасло без доступу кисню.

Під час нагрівання напоїв у печі існує небезпека раптового закипання рідини, тому необхідно обережно поводитися з наповненим рідиною посудом.

Щоб запобігти опікам, вміст пляшок із молоком і баночок із дитячим харчуванням необхідно перемішувати та збовтувати, а також перевіряти його температуру перед годуванням дитини.

Не можна нагрівати в мікрохвильовій печі яйця в шкаралупі або неочищені круто зварені яйця, оскільки вони можуть вибухнути навіть після закінчення підігрівання.

## Вказівки з техніки безпеки

Необхідно регулярно чистити піч і видаляти з неї залишки продуктів.

Якщо не підтримувати піч в чистоті, її покриття може пошкодитися, що призведе до скорочення терміну служби печі й виникнення небезпечних ситуацій.

Пристрій призначений лише для вбудовування в меблі. Пристрій не слід ставити в шафку.

У мікрохвильову піч заборонено ставити продукти й напої в металевому посуді.

Виймаючи контейнери з пристрою, будьте обережні, щоб випадково не зсунути скляну тарілку, що обертається. (Стосується лише моделей зі скляною тарілкою, що обертається.)

Пристрій не можна чистити гарячою парою.

Пристрій не можна мити під струменем води.

Цей пристрій не призначений для встановлення в транспортних засобах, трейлерах тощо.

Цей пристрій не призначений для використання особами (зокрема дітьми) з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими можливостями, або особами, які не мають достатнього досвіду чи знань, якщо вони перебувають без нагляду відповідальної за їхню безпеку особи або не навчені безпечно користуватися пристроєм.

За малими дітьми слід наглядати, щоб вони не гралися пристроєм.

Діти, старші 8 років, особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями, а також особи, які не мають достатнього досвіду чи знань, можуть користуватися пристроєм лише під наглядом або якщо вони навчені безпечно користуватися пристроєм та усвідомлюють небезпеку від неправильного користування ним. Не дозволяйте дітям гратися цим пристроєм. Чистити та обслуговувати пристрій діти можуть лише під наглядом дорослих.

Пристрій має бути встановлено таким чином, щоб завжди була змога відключити його від мережі живлення. Для відключення пристрою використовуйте штекер, який має бути легкодоступним, або перемикач, належним чином вмонтований у стаціонарну проводку.

Якщо пристрій не має кабелю живлення зі штекером, засіб відключення має бути вмонтовано в стаціонарну проводку з дотриманням правил електричної безпеки.

Якщо кабель живлення пошкоджено, задля уникнення небезпеки його має замінити виробник, працівник служби обслуговування чи кваліфікований спеціаліст

Не використовуйте для вказаної фіксації пристрою клейкі елементи, оскільки вони не є надійними.



---

Напрямок і висота встановлення печі має забезпечувати легкий доступ до камери й панелі керування.

Перед першим використанням печі підігрійте в ній воду протягом 10 хвилин.

Якщо піч видає нехарактерні звуки, чути запах горілого чи йде дим, негайно від'єднайте штепсель від мережі й зверніться до найближчого центру обслуговування.

---

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Коли мікрохвильова піч працює в комбінованому режимі, через небезпечно високі температури діти можуть користуватися нею лише під наглядом дорослих.

Під час роботи пристрій нагрівається. Уникайте контакту з нагрівальними елементами всередині пристрою.

Якщо пристрій має функцію самоочищення, в режимі чищення поверхні можуть нагріватися більше, ніж звичайно, тож не слід допускати дітей близько до печі. Робота функції чищення залежить від моделі пристрою.

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Доступні частини пристрою можуть сильно нагріватися. Не підпускайте до печі малих дітей.

Не використовуйте для миття скла жорсткі абразивні м'які засоби та гострі металеві шкребки, оскільки можна подряпати поверхню, що може спричинити дроблення скла.

Не використовуйте очищувач парою.

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Перед заміною лампи пристрій потрібно вимкнути, щоб уникнути небезпеки ураження електричним струмом.

Не встановлюйте пристрій за декоративними дверцятами для уникнення перегрівання.

## Вказівки з техніки безпеки

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Пристрій і його легкодоступні частини нагріваються під час використання.

Уникайте контакту з нагрівальними елементами.

Дітей до 8 років, які не перебувають під постійним наглядом дорослих, не слід підпускати до пристрою.

**УВАГА.** За процесом приготування їжі слід наглядати. Короткочасний процес приготування вимагає постійної уваги.

Під час роботи пристрою дверцята і зовнішня поверхня можуть сильно нагріватися.

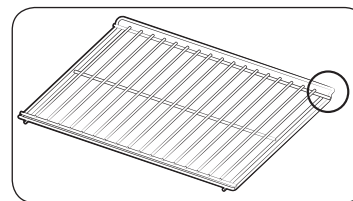
Під час роботи доступні частини пристрою можуть сильно нагріватися.

Під час використання поверхні нагріваються.

Пристроєм не можливо керувати за допомогою зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування.

Діти, старші 8 років, особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями, а також особи, які не мають достатнього досвіду чи знань, можуть користуватися пристроєм лише під наглядом або якщо вони навчені безпечно користуватися пристроєм та усвідомлюють небезпеку від неправильного користування ним. Не дозволяйте дітям гратися цим пристроєм. Дітям віком до 8 років заборонено чистити й обслуговувати цей пристрій без нагляду дорослих.

Стежте за тим, щоб пристрій і його кабель живлення перебували поза межами досяжності дітей, яким ще не виповнилося 8 років.



Вставляйте решітку загнутим догори краєм назад, щоб забезпечити рівновагу в разі готування великих за обсягом страв (залежно від моделі).

У разі перепаду напруги в мережі пристрій автоматично вимикається, щоб не допустити можливого пошкодження. Щойно напруга повертається до норми, пристрій починає працювати у звичайному режимі.

## Загальні вказівки з безпеки

Будь-які зміни або ремонт пристрою мають здійснюватися лише кваліфікованим спеціалістом.

Не розігрівайте рідини або продукти в щільно закритому контейнері в режимі мікрохвиль.

Не використовуйте для чищення печі бензол, розчинник, спиртові засоби, пару або воду під високим тиском.

Не встановлюйте піч біля обігрівачів і легкозаймистих матеріалів, у місцях, де багато жиру, олії, вологи й пилу чи можливий витік газу, на нерівній поверхні або без захисту від прямого сонячного проміння й опадів.

Піч має бути надійно заземлена відповідно до місцевих і національних норм.

Регулярно чистьте сухою ганчіркою роз'єми й контакти вилки живлення від сторонніх речовин.

Не тягніть і не згинайте надміру кабель живлення, не ставте на нього важкі предмети.

У разі витoku газу (пропану, зрідженого нафтового газу тощо) негайно провітрити приміщення. Не торкайтесь кабелю живлення.

Не торкайтесь кабелю живлення мокрими руками.

Не виймайте вилку кабелю живлення з розетки, коли піч працює.

Не вставляйте в отвори печі пальці чи інші сторонні предмети. Якщо в піч потрапить сторонній предмет, вийміть вилку кабелю живлення з розетки й зверніться в місцевий центр обслуговування Samsung.

Не тисніть надмірно й не стукайте по печі.

Не ставте піч на ламкі предмети.

Упевніться, що напруга, частота й струм мережі відповідають технічним характеристикам пристрою.

Надійно вставляйте вилку кабелю живлення в розетку. Не використовуйте адаптер для кількох штепселів, кабель-подовжувач або електричний трансформатор.

Не підвішуйте кабель живлення на металеві предмети. Упевніться, що кабель живлення прокладений між предметами чи позаду печі.

Не використовуйте пошкоджену вилку, кабель живлення або ненадійно закріплену розетку. Якщо вилка чи кабель живлення пошкоджені, зверніться в місцевий центр обслуговування Samsung.

Не лейте й не розпилюйте воду на піч або всередину неї.

Не ставте нічого на дверцята печі, на піч або всередину неї.

Не розпилюйте летючі речовини, наприклад інсектициди, на поверхню печі.

Не зберігайте легкозаймисті матеріали в печі. Оскільки випари спирту можуть контактувати з гарячими частинами печі, будьте обережні, коли нагріваєте їжу чи напої, які містять спирт.

Діти можуть вдаритись чи затиснути пальці дверцятами. Відкриваючи й закриваючи дверцята, пильнуйте, щоб поруч не було дітей.

## Попередження щодо мікрохвиль

У разі нагрівання напоїв у печі рідина може раптово закипіти, тому завжди обережно поводьтеся з наповненим рідиною посудом. Обов'язково дайте напою постояти щонайменше 20 секунд, перш ніж пити. Якщо потрібно, помішуйте напій під час розігрівання. Завжди перемішуйте напій після розігрівання.

У разі опіку дотримуйтеся цих інструкцій із надання першої допомоги.

1. Занурте обпечене місце в холодну воду щонайменше на 10 хвилин.
2. Накладіть на обпечену ділянку чисту суху пов'язку.
3. Не наносьте на обпечену ділянку жодних кремів, олій чи лосьйонів.

Не кладіть піддон чи решітку у воду відразу після приготування, оскільки так можна їх пошкодити.

Не використовуйте піч для приготування страв у фритюрі, оскільки температуру олії контролювати неможливо. Гаряча олія може раптово закипіти.



## Вказівки з техніки безпеки

### Правила техніки безпеки для мікрохвильової печі

Використовуйте лише посуд, призначений для мікрохвильових печей. Не використовуйте металеві контейнери, посуд із золотистим чи сріблястим оздобленням, шампури тощо.

Знімайте металеві затискачі. Може виникнути електричний розряд.

Не використовуйте піч для сушіння паперу чи одягу.

Невелику кількість їжі ставте на недовгий час, щоб вона не перегрілася й не підгоріла.

Тримайте кабель живлення і його вилку подалі від рідини й джерел тепла.

Не нагрівайте яйця в шкаралупі або цілі круто зварені яйця – вони можуть вибухнути. Не нагрівайте герметично закриті контейнери, горіхи, помідори тощо.

Не накривайте вентиляційні отвори тканиною або папером. Може статися займання. Піч може перегрітись і вимкнутись автоматично; вона не працюватиме, поки достатньо не охолоне.

Обов'язково вдягайте спеціальні рукавиці, коли виймаєте страви з печі.

Помішуйте рідину під час або після розігрівання й дайте їй охолонути щонайменше 20 секунд, щоб вона раптово не закипіла.

Відкриваючи дверцята, стійте на відстані витягнутої руки від печі, щоб не отримати опік від гарячого повітря або пари з печі.

Не вмикайте піч, коли вона порожня. З міркувань безпеки піч автоматично вимкнеться через 30 хвилин.

Рекомендовано постійно зберігати склянку води всередині печі для поглинання мікрохвильової енергії на випадок раптового ввімкнення печі.

Встановлюйте піч, дотримуючись належної відстані від стіни чи інших предметів, як зазначено в цьому посібнику (див. розділ «Встановлення мікрохвильової печі»).

Будьте уважні, коли підключаєте інші електропристрої до розетки біля печі.

### Правила техніки безпеки для режиму мікрохвиль

Недотримання цих запобіжних заходів може призвести до шкідливого впливу мікрохвильового випромінювання на організм.

- Не вмикайте піч, якщо дверцята відкриті. Не використовуйте піч із зіпсованими блокувальними фіксаторами (замками дверцят). Не вставляйте нічого в отвори блокувальних фіксаторів.
- Не вставляйте нічого між дверцятами та передньою панеллю печі й не допускайте накопичення часточок продуктів або миючих засобів на ущільнювальних поверхнях. Підтримуйте дверцята та їхні ущільнювальні поверхні в чистоті, протираючи їх після кожного використання печі спочатку вологою, а потім м'якою сухою ганчіркою.
- Не вмикайте піч, якщо вона несправна. Використовуйте піч лише після того, як її полагодить кваліфікований спеціаліст.  
**Важлива інформація:** дверцята печі мають надійно закритись. Стежте за тим, щоб дверцята були не зігнуті, завіси дверцят не поламані й не ослаблені, ущільнювачі дверцят та ущільнювальні поверхні не пошкоджені.
- Усі налаштування та ремонт повинен виконувати кваліфікований спеціаліст.



## Обмеження гарантії

Компанія Samsung буде стягувати плату за ремонт у випадку заміни аксесуарів або ремонту косметичних дефектів, якщо пошкодження пристрою або аксесуару сталися з вини користувача. Елементи, які підпадають під цю умову:

- зігнуті, подряпані чи поламані дверцята, ручки, зовнішня панель чи панель керування;
- зламаний або відсутній піддон, ролер, втулка або решітка-гриль.

Використовуйте цю піч лише за призначенням, як описано в цьому посібнику. Попередження та важлива інформація з техніки безпеки, викладені в цьому посібнику, не описують усі можливі умови та ситуації, які можуть трапитись. Під час встановлення, обслуговування та експлуатації цієї печі користувач повинен керуватися здоровим глуздом, бути уважним та обережним.

Ці інструкції стосуються різних моделей мікрохвильових печей, тому характеристики вашої печі можуть дещо відрізнятися від описаних у цьому посібнику, а також не всі знаки попередження можуть стосуватися вашої моделі. У разі виникнення запитань чи проблем звертайтеся в місцевий центр обслуговування Samsung або шукайте додаткову інформацію та технічну підтримку на веб-сайті [www.samsung.com](http://www.samsung.com).

Використовуйте цю піч виключно для розігрівання їжі. Вона призначена лише для побутового використання. Не нагрівайте тканини будь-якого типу чи пакети із зернами. Виробник не нестиме відповідальності за шкоду, яка виникла внаслідок неналежного або неправильного використання печі.

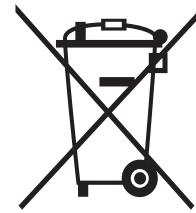
Щоб уникнути псування поверхні печі й небезпечних ситуацій, завжди підтримуйте піч у чистоті й хорошому стані.

## Визначення групи, до якої належить виріб

Цей виріб є пристроєм 2-ї групи класу В і належить до категорії електронного обладнання для промислового, наукового й медичного застосування. До другої групи належать усі електронні пристрої для промислового, наукового й медичного застосування, які виробляють та / або використовують радіочастотну енергію у вигляді електромагнітного випромінювання для обробки матеріалів, а також електроерозійні верстати та пристрої для електродугового зварювання.

Пристрої класу В призначені для побутового використання та в установках, під'єднаних до побутової електромережі з низькою напругою.

## Правильна утилізація виробу (Відходи електричного та електронного обладнання)



(Стосується країн, в яких запроваджено системи розподіленої утилізації)

Ця позначка на виробі, аксесуарах або в документації до них вказує, що виріб, а також відповідні електронні аксесуари (наприклад, зарядний пристрій, гарнітура, USB-кабель) не можна викидати разом із побутовим сміттям після завершення терміну експлуатації. Щоб запобігти можливій шкоді довкіллю або здоров'ю людини через неконтрольовану утилізацію, утилізуйте це обладнання окремо від інших видів відходів, віддаючи його на переробку та уможливаючи таким чином повторне використання матеріальних ресурсів.

Фізичні особи можуть звернутися до продавця, у якого було придбано виріб, або до місцевого урядового закладу, щоб отримати відомості про місця та способи нешкідливої для довкілля вторинної переробки виробу.

Корпоративним користувачам слід звернутися до свого постачальника та перевірити правила й умови договору про придбання. Цей виріб потрібно утилізувати окремо від інших промислових відходів.

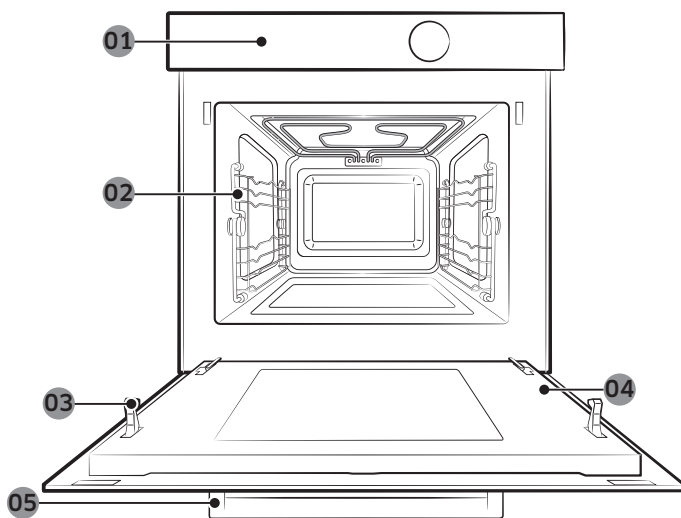


# Встановлення

## Комплект постачання

Упевніться, що в комплект включені усі частини та приладдя. Якщо з піччю чи приладдям виникають проблеми, зверніться до місцевого центру обслуговування Samsung чи до продавця.

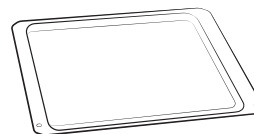
### Короткий огляд печі



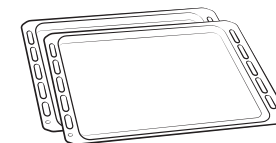
- |    |                  |    |                |    |                              |
|----|------------------|----|----------------|----|------------------------------|
| 01 | Панель керування | 02 | Бокові решітки | 03 | Безпечний замок на дверцятах |
| 04 | Дверцята         | 05 | Ручка дверцят  |    |                              |

## Приладдя

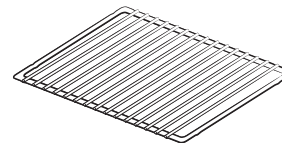
Піч постачається з приладдям, яке допомагає приготувати різноманітні страви.



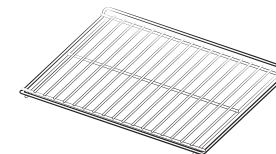
Керамічний лоток  
(використовується для приготування їжі в режимі мікрохвиль)



Форми для випікання  
(не використовуйте в режимі мікрохвиль)



Решітка-гриль  
(використовується для режиму швидкого приготування та режиму гриля)



Решітка  
(не використовуйте в режимі мікрохвиль)

### ПРИМІТКА

Дивіться розділ **Готуємо з розумом** на стор. 29 щодо вибору відповідного приладдя для ваших страв.



## Інструкції із встановлення

### Загальні технічні дані

Живлення	230 В змінного струму/50 Гц	
Розміри (Ш x В x Г)	Розміри окремо встановленої печі	595 x 456 x 570 мм
	Розміри вбудованої печі	560 x 446 x 549 мм

Цей пристрій відповідає нормативним вимогам Європейського союзу.

### Утилізація упаковки й пристрою

Упаковка придатна для перероблення.

Упаковка може складатися з таких матеріалів:

- картон;
- поліетиленова плівка;
- полістирол без фреону (твердий пінопласт).

Відповідально ставтеся до утилізації цих матеріалів, дотримуючись державних норм.

Органи влади можуть надавати інформацію щодо відповідальної утилізації побутових пристроїв.

### Безпека

- Пристрій має під'єднувати лише кваліфікована особа.
- Ця піч НЕ призначена для комерційного використання.
- Її призначено виключно для приготування їжі в домашніх умовах.
- Пристрій нагрівається під час використання й залишається гарячим після нього.
- Стежте за дітьми, що перебувають поруч.

### Підключення до електромережі

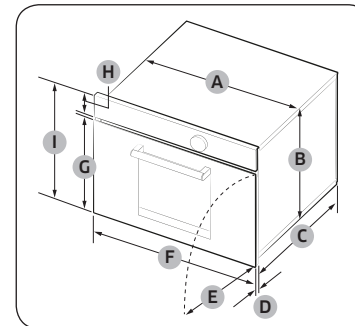
Мережа живлення, до якої під'єднується пристрій, має відповідати національним і місцевим нормам.

Пристрій слід встановлювати таким чином, щоб його можна було відключити від мережі після встановлення. Для відключення пристрою використовуйте штекер, який має бути легкодоступним, або перемикач, встановлений у фіксовану проводку згідно правил.

## Встановлення в шафку

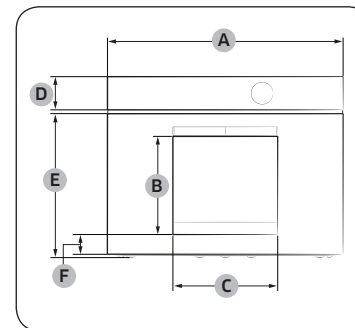
Кухонні меблі, які контактують із піччю, мають витримувати температуру до 100 °С. Компанія Samsung не несе жодної відповідальності за пошкодження меблів через нагрівання.

### Вимоги щодо розмірів для встановлення



Піч (мм)

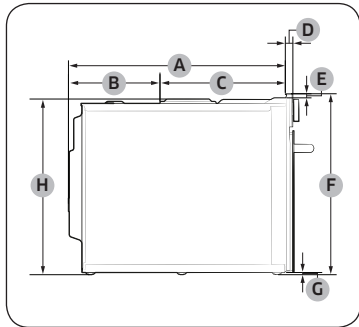
A	560	F	595
B	446	G	359,5
C	549	H	85
D	21	I	456
E	341		



Піч (мм)

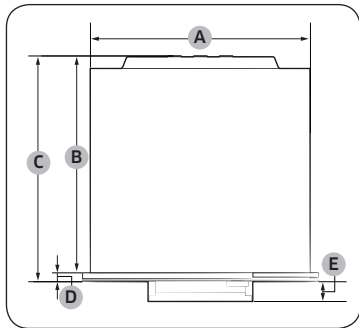
A	595	D	85
B	247	E	359,5
C	264	F	50

## Встановлення



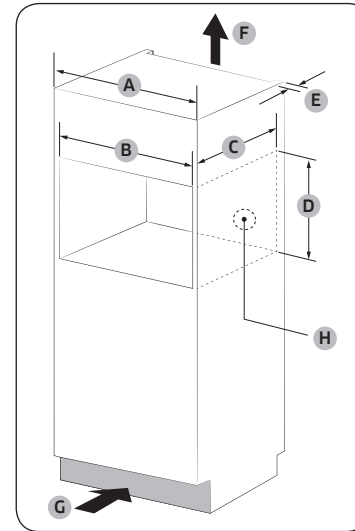
Піч (мм)

A	549	E	10
B	233	F	456
C	316	G	6
D	21	H	446



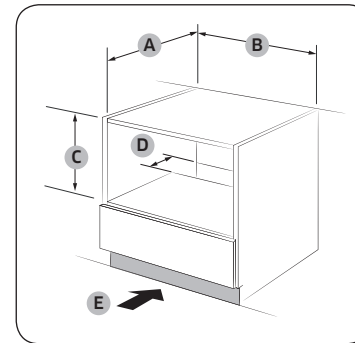
Піч (мм)

A	560	D	21
B	549	E	50
C	570		



Вбудована шафка (мм)

A	600
B	Мін. 564–568
C	Мін. 550
D	Мін. 446 / макс. 450
E	Мін. 50
F	200 см <sup>2</sup>
G	200 см <sup>2</sup>
H	Місце для розетки (Ø отвору 30)



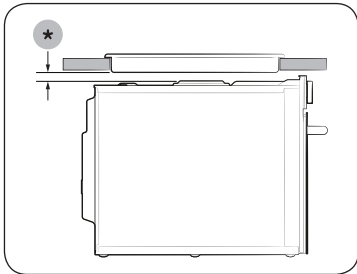
Шафка під умивальником (мм)

A	Мін. 550
B	Мін. 564 / макс. 568
C	Мін. 446 / макс. 450
D	50
E	200 см <sup>2</sup>

**ПРИМІТКА**

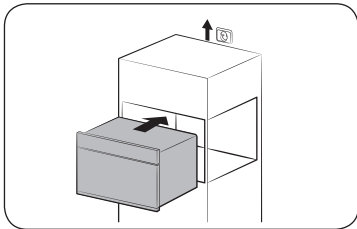
Вимоги до мінімальної висоти (C) зазначені для встановлення печі окремо.



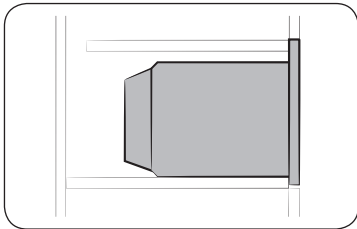


Установка з варильною поверхнею  
Для встановлення варильної поверхні на верхню частину печі див. вимоги до простору для монтажу в посібнику з встановлення варильної поверхні (\*).

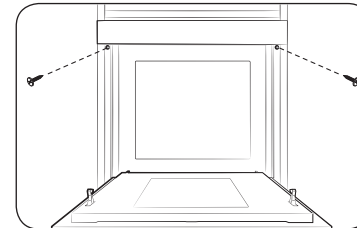
#### Встановлення печі



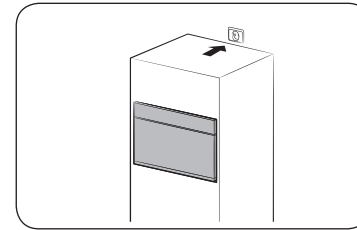
1. Вставте піч у спеціальне відділення (не до кінця). Підведіть кабель до джерела живлення.



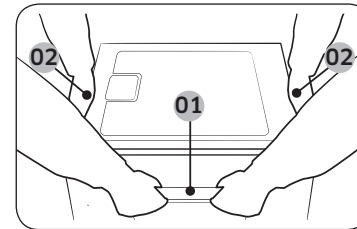
2. Повністю вставте піч у спеціальне відділення.



3. Зафіксуйте піч за допомогою двох гвинтів із комплекту (4 × 25 мм).



4. Під'єднайте піч до електромережі. Перевірте, чи працює пристрій.



Розпаковуючи виріб, тримайте його за 2 бічні ручки й ручку дверцят.

01 Ручка дверцят

02 Бічна ручка

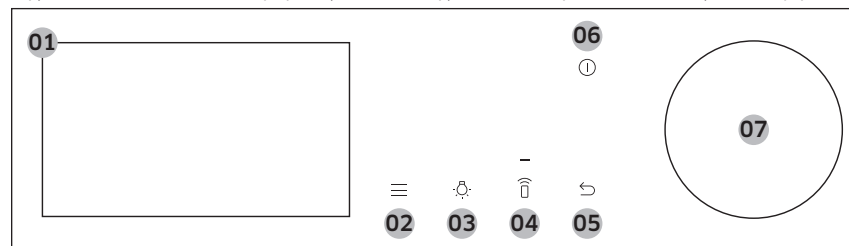
Після завершення встановлення зніміть пакувальну плівку, стрічку та інший пакувальний матеріал і вийміть із печі приладдя, яке додається. Щоб вийняти піч із шафи, спершу від'єднайте живлення від печі й викрутіть 2 гвинти з обох боків печі.



## Перед початком роботи

### Панель керування

Панель керування обладнана повносенсорним дисплеєм, круглим регулятором і сенсорними кнопками для керування піччю. Щоб дізнатися про роботу з панеллю керування піччю, прочитайте наведену нижче інформацію.



01	Повносенсорний екран	Відображає меню, інформацію та відомості про хід приготування. Щоб переглянути меню або списки, проводьте пальцем по екрану. Щоб вибрати потрібний об'єкт, торкніться його.
02	Варіанти	Натисніть, щоб побачити список параметрів.
03	Підсвітка	Натисніть, щоб увімкнути або вимкнути освітлення печі.
04	Розумний контроль	Натисніть, щоб увімкнути або вимкнути функцію інтелектуального керування. <b>ПРИМІТКА</b> Перед використанням цієї функції необхідно налаштувати легке з'єднання.
05	Назад	Натисніть, щоб повернутися до попереднього екрана.
06	Живлення	Натисніть, щоб увімкнути або вимкнути екран.
07	Круглий регулятор	Повертайте ліворуч і праворуч для перегляду меню та списків. На поточне положення на екрані вказує підкреслений елемент. Натисніть, щоб вибрати підкреслений елемент.

#### **ПРИМІТКА**

Якщо торкнутись дисплея у кухонних чи інших рукавичках, він може не розпізнати команду належним чином.

### Початкові налаштування

Під час першого ввімкнення з'являється екран привітання з логотипом Samsung. Дотримуйтеся вказівок на екрані й виконайте початкові налаштування. Початкові налаштування можна змінити пізніше на екрані налаштувань.

- На екрані налаштувань натисніть **Розпочати налаштування**.
- Виберіть мову.
  - Проводьте по екрану вгору та вниз, щоб знайти потрібну мову, а потім торкніться її.
  - Натисніть **Далі**.
- Прийміть **Умови й положення** та **Політика конфіденційності**.
- Підключіть свій пристрій до програми SmartThings.
  - На екрані мобільного інтерфейсу натисніть **Далі**.
  - Проскануйте QR-код на екрані пристрою за допомогою смартфона й дотримуйтеся інструкцій на екрані смартфона, щоб виконати підключення.
    - Якщо ви не хочете виконувати цей крок, натисніть **Пропустити** і підключіть пристрій до Wi-Fi (див. **крок 5**).
  - Коли з'явиться повідомлення про успішне з'єднання, натисніть **ОК** і встановіть часовий пояс (див. **крок 6**).
- Установіть з'єднання з мережею Wi-Fi.

#### **ПРИМІТКА**

Якщо ви не хочете виконувати цей крок, натисніть **Пропустити** і встановіть часовий пояс, дату й час (див. **кроки 6~8**).

- Виберіть свою мережу Wi-Fi зі списку.
  - Якщо список не відображається, натисніть **Пошук**.
  - Щоб додати мережу Wi-Fi вручну, натисніть **Додати мережу**.
  - Якщо ваша мережа Wi-Fi захищена, введіть пароль із клавіатури й натисніть **Під'єднання**.
- Установивши з'єднання з мережею Wi-Fi, натисніть **Далі**.



6. Виберіть часовий пояс.
  - a. Проводьте по екрану вгору та вниз, щоб знайти потрібний пояс, а потім натисніть на нього.
  - b. Натисніть **Далі**.
7. Установіть дату.
  - a. Виберіть день, місяць і рік.
  - b. Натисніть **Далі**.

#### ПРИМІТКА

Пропустіть цей крок, якщо підключили свій пристрій до програми SmartThings або мережі Wi-Fi.


8. Установіть час.
  - a. Виберіть години й хвилини.
  - b. Натисніть **Далі**.

#### ПРИМІТКА

- Пропустіть цей крок, якщо підключили свій пристрій до програми SmartThings або мережі Wi-Fi.
  - За замовчуванням час встановлюється у 24-годинному форматі. Ви можете перемкнути його на 12-годинний формат у меню **Налаштування**.
9. Натисніть **Готово**, щоб закінчити налаштування.
    - З'явиться довідник щодо першого використання. Ви можете натиснути **ДІЗНАЙТЕСЯ БІЛЬШЕ**, щоб переглянути довідник, або **ПІЗНІШЕ**, щоб пропустити цей крок.

#### Налаштування режиму постійної роботи екрана

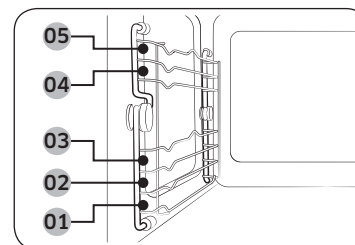
Екран автоматично вимикається за певний час. Якщо ви хочете, щоб він завжди був увімкнений, виконайте наведені нижче інструкції.

1. Натисніть кнопку  на панелі керування, потім натисніть **Налаштування**.
2. На екрані налаштувань натисніть **Дисплей**.
3. На екрані Дисплей натисніть **Час сплив**.
4. Прокрутіть список догори чи вниз, щоб знайти потрібний елемент, потім натисніть **Завжди ввімкнено**.

#### ПРИМІТКА

- Залежно від вибраного режиму енергоспоживання може збільшитися.
- Коли вибрано режим **Завжди ввімкнено**, яскравість РК-екрана автоматично змінюється на рівень 2 за відсутності будь-яких дій протягом 3 хвилин.
- Режим **Завжди ввімкнено** доступний, лише коли ввімкнено екранну заставку.

#### Бокові решітки



- Встановіть приладдя у правильному положенні у піч.
- Будьте обережні, виймаючи посуд і/або приладдя з печі. Гарячі страви чи приладдя можуть спричинити опіки.

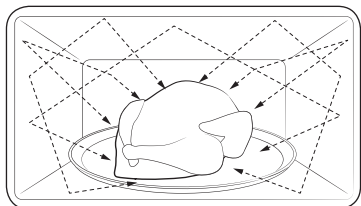
01	Рівень 1	Режим мікрохвиль
02	Рівень 2	Режим печі
03	Рівень 3	
04	Рівень 4	
05	Рівень 5	



## Перед початком роботи

### Про енергію мікрохвиль

Мікрохвилі – це високочастотні електромагнітні хвилі. Магнетрон, що входить до складу печі, генерує мікрохвилі, які дають змогу готувати страви чи розігрівати їжу, не деформуючи та не знебарвлюючи її.



1. Хвилі, які генерує магнетрон, рівномірно поширюються за допомогою системи обертання й розповсюдження. Завдяки цьому їжа готується рівномірно.
2. Мікрохвилі проникають у їжу на глибину приблизно 2,5 см. Під час приготування мікрохвилі розсіюються всередині їжі.
3. На тривалість готування впливають такі характеристики продуктів:
  - кількість і густина;
  - вміст вологи;
  - початкова температура (особливо якщо продукти заморожені).

#### ПРИМІТКА

Після завершення приготування готова страва зберігає тепло всередині. Ось чому слід дотримуватися часу витримки, зазначеного в цьому посібнику користувача: так страва рівномірно приготується по всьому об'єму.

### Посуд для мікрохвильової печі

Посуд для режиму мікрохвильової енергії має пропускати мікрохвилі, щоб вони проникали в структуру продуктів. Метали, як-от нержавіюча сталь, алюміній та мідь, відбивають мікрохвилі. Тому використовувати металевий посуд заборонено. Безпечним для застосування є посуд із позначкою «безпечний для використання в мікрохвильовій печі». Докладніше про відповідний посуд для приготування читайте в посібнику далі.

#### Вимоги

- Пласке дно й прямі стінки
- Кришка, яка щільно прилягає
- Стійка посудина з ручками, які важать менше, ніж посудина

Матеріал	Підходить для мікрохвильової печі	Опис
Алюмінієва фольга	△	Загортайте невеликі порції, щоб вони не переварилися. Якщо фольга розташована надто близько до стінки печі або її надто багато, це може спричинити іскріння.
Тарілка для запіканки	○	Не розігрівайте довше 8 хвилин.
Кістяна порцеляна або глиняний посуд	○	Порцеляну, кераміку, глазуровану кераміку й кістяну порцеляну можна використовувати, якщо на них немає металевого оздоблення.
Одноразова пластикова й картонна тара	○	Деякі заморожені продукти запаковані в таку тару.



Матеріал		Підходить для мікрохвильової печі	Опис
Пакування продуктів швидкого приготування	Полістиролові горнятка та контейнери	○	Перегрівання може спричинити плавлення такого посуду.
	Паперові пакети чи газети	✗	Вони можуть зайнятися.
	Папір вторинної переробки або металеві затискачі	✗	Можуть спричинити іскріння.
Скляний посуд	Універсальний посуд для готування та сервірування	○	Можна використовувати в мікрохвильовій печі, якщо на ньому немає металевого оздоблення.
	Тонкий скляний посуд	○	Тонке скло може розбитися або тріснути в разі різкого нагрівання.
	Скляні банки	○	Підходять лише для розігрівання. Перед приготуванням страви зніміть кришку.
Металевий посуд	Тарілки	✗	Можуть спричинити іскріння або займання.
	Пакети для замороження із затискачами	✗	
Папір	Тарілки, горнятка, серветки й кухонний папір	○	Для короткочасного приготування. Вони поглинають надлишок вологи.
	Папір вторинної переробки	✗	Спричиняє іскріння.

Матеріал		Підходить для мікрохвильової печі	Опис
Пластик	Контейнери	○	Лише контейнери з термопластику. Деякі інші види пластику можуть деформуватися або втратити колір від високої температури.
	Харчова плівка	○	Для збереження вологи після приготування страви.
	Пакети для замороження	△	Лише пакети, які можна кип'ятити, та пакети, безпечні для використання в печі.
Вощений папір або папір, який не пропускає жир		○	Для збереження вологи та уникнення розбризкування.

○: підходить для мікрохвильової печі

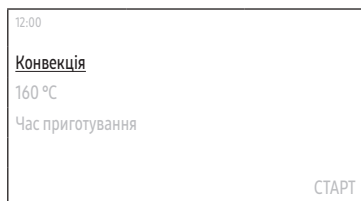
△: використовувати обережно

✗: не підходить для мікрохвильової печі

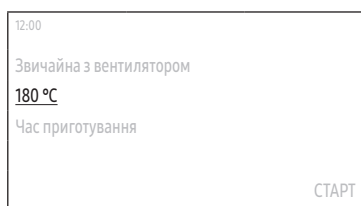


# Робочі режими

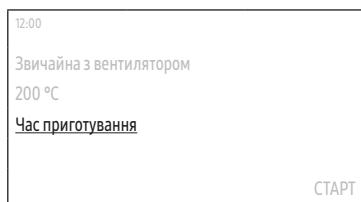
## Режими печі



1. На головному екрані натисніть **Конвекція**, щоб вибрати бажаний режим приготування. (Докладнішу інформацію про кожен режим див. в розділі «Описи режимів печі» на стор. 19.)



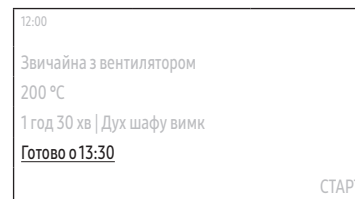
2. Установіть бажану температуру.
  - Температура за замовчуванням і температурний діапазон залежать від режиму приготування.



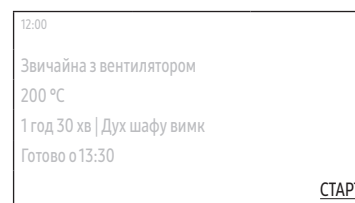
3. Натисніть **Час приготування**, щоб установити потрібний час.
  - Максимальний час готування становить 10 годин.
4. Установивши час готування, виберіть режим, який має ввімкнутися, коли приготування буде завершено.
  - Доступні варіанти: **Дух шафу вимк**, **Підтр. Температ.** та **Функц. утрим. тепла**.
  - Режим Large Grill (Великий гриль) не підтримує функцію **Функц. утрим. тепла**.

### ПРИМІТКА

Якщо розпочати приготування, не встановивши його час або вибравши режим **Підтр. Температ.**, піч доведеться вимкнути вручну.



5. Натисніть **Готово о**, щоб установити бажаний час завершення.
  - Коли встановлено час готування, на дисплеї печі відображається час завершення процесу. (Наприклад: **Готово о 13:30**)



6. Натисніть **СТАРТ**.
  - Якщо ви не зміювали час завершення, піч розпочне приготування негайно.
  - Якщо ви змінили час завершення, піч автоматично скоригує час початку, щоб приготування було завершено в зазначений момент.

### ПРИМІТКА

- У процесі приготування можна змінити температуру й час готування.
- Під час приготування натисніть **Пауза**, а потім виберіть **ВИМКНУТИ**, щоб скасувати приготування, або натисніть **Продовжити**, щоб зберегти вибраний режим приготування їжі.
- Коли приготування буде завершено, на екрані з'являться елементи **+5 хв** і **Додати до «Вибраного»**.
  - Натисніть **+5 хв**, щоб продовжити приготування ще на 5 хвилин.
  - Натисніть **Додати до «Вибраного»**, щоб додати параметри, які часто використовуються, до списку улюблених. Ті самі налаштування можна буде легко застосувати під час наступного готування. (Докладнішу інформацію див. в розділі **Вибране** на стор. 24.)



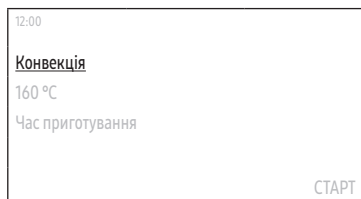
## Описи режимів печі

Режим	Температурний діапазон, °C	Температура за замовчуванням, °C
Конвекція	40-250	160
	Задній нагрівальний елемент генерує тепло, яке рівномірно розподіляється вентилятором режиму конвекції. Використовуйте цей режим для випікання і смаження на різних рівнях одночасно.	
Звичайна з вентилятором	40-250	180
	Верхній і нижній нагрівальні елементи генерують тепло, яке розподіляють вентилятори. Таке налаштування підходить для випікання та смаження.	
Великий гриль	150-250	220
	Тепло генерує велика область гриля. Використовуйте цей режим для підрум'янення верхньої частини страв (наприклад, м'яса, лазаньї чи запіканки).	
Гриль з вентилятором	40-250	180
	Два верхні нагрівальні елементи генерують тепло, яке рівномірно розподіляється вентилятором. Використовуйте цей режим для приготування м'яса або риби на грилі.	
Тепло зверху + конвекція	40-250	180
	Верхній нагрівальний елемент генерує тепло, яке рівномірно розподіляється вентилятором режиму конвекції. Використовуйте цей режим для смаження з утворенням хрусткої скоринки (наприклад, м'яса чи лазаньї).	

Режим	Температурний діапазон, °C	Температура за замовчуванням, °C
Тепло знизу + конвекція	40-250	200
	Нижній нагрівальний елемент генерує тепло, яке рівномірно розподіляється вентилятором режиму конвекції. Використовуйте цей режим для приготування піци, хліба чи пирогів.	
Інтенсивне приготування	40-250	220
	У режимі інтенсивного приготування вмикаються по черзі всі нагрівальні елементи, які дозволяють рівномірно розподілити тепло всередині печі. Використовуйте цей режим для великих страв, наприклад великих запіканок чи пирогів.	
Професійне смаження	80-200	160
	У режимі професійного смаження автоматично виконується цикл попереднього розігрівання до 220 °C. Тоді вмикаються верхній нагрівальний елемент і вентилятори режиму конвекції для утворення скоринки, наприклад на м'ясі. Після утворення скоринки м'ясо готуватиметься за низької температури. Використовуйте цей режим для приготування яловичини, птиці та риби.	

# Робочі режими

## Режими мікрохвиль



1. На головному екрані натисніть **Конвекція**, щоб вибрати бажаний режим приготування. (Докладнішу інформацію про кожен режим див. в розділі «Описи режимів мікрохвиль» на стор. 21.)



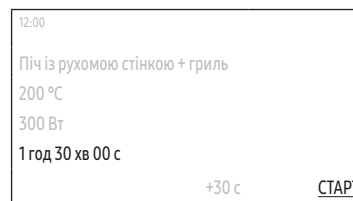
2. Установіть бажану температуру.
  - Для режиму мікрохвиль установлювати температуру не потрібно.
  - Температура за замовчуванням і температурний діапазон залежать від режиму приготування.



3. Установіть рівень потужності.
  - Рівень потужності за замовчуванням і діапазон потужності залежать від режиму приготування.



4. Натисніть **Час приготування**, щоб установити потрібний час.
  - Максимальний час готування становить 1 годину 30 хвилин.
  - Можна натиснути **+30 с**, щоб додати до часу готування ще 30 секунд.



5. Натисніть **СТАРТ**.
  - Піч відразу запрацює.

### ПРИМІТКА

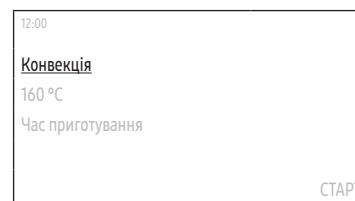
- У процесі приготування можна змінити температуру й час готування.
- Під час приготування натисніть **Пауза**, а потім виберіть **ВИМКНУТИ**, щоб скасувати приготування, або натисніть **Продовжити**, щоб зберегти вибраний режим приготування їжі.
- Коли приготування буде завершено, на екрані з'являться елементи **+30 с** і **Додати до «Вибраного»**. Елемент **+30 с** не з'являється, якщо було встановлено час готування, менший за 5 секунд.
  - Натисніть **+30 с**, щоб продовжити приготування ще на 30 секунд.
  - Натисніть **Додати до «Вибраного»**, щоб додати параметри, які часто використовуються, до списку улюблених. Ті самі налаштування можна буде легко застосувати під час наступного готування. (Докладнішу інформацію див. в розділі **Вибране** на стор. 24.)



## Описи режимів мікрохвиль

Режим	Діапазон температури (°C) / рівня потужності (Вт)	Температура за замовчуванням (°C) / рівень потужності за замовчуванням (Вт)
Піч із рухомою стінкою	- / 100-850	850
	Енергія мікрохвиль дає змогу готувати та підігрівати їжу, не змінюючи ані її вигляду, ані кольору.	
Піч із рухомою стінкою + гриль	40-200 / 100-600	200 / 300
	Нагрівальні елементи генерують тепло, яке підсилює мікрохвильова енергія.	
Піч із рухомою стінкою + конвекція	40-200 / 100-600	180 / 300
	Нагрівальні елементи генерують тепло, а вентилятор режиму конвекції розподіляє тепло всередині печі, яке підсилює мікрохвильова енергія.	
Піч з рух. Стінкою + реж. смаження	40-200 / 100-600	180 / 300
	Цей режим поєднує енергію мікрохвиль і гаряче повітря гриля з вентилятором, тому вимагає менших часових затрат, водночас створюючи умови для утворення рум'яної хрусткої скоринки.	

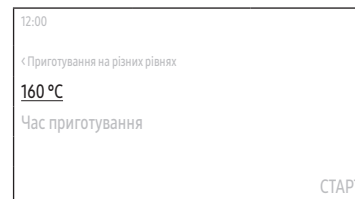
## Спеціальна функція



1. На головному екрані натисніть **Конвекція** і виберіть **Спеціальна функція**.

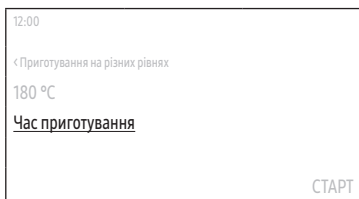


2. Виберіть потрібну функцію. (Докладнішу інформацію про кожну функцію див. в розділі «Опис спеціальних функцій» на стор. 22.)



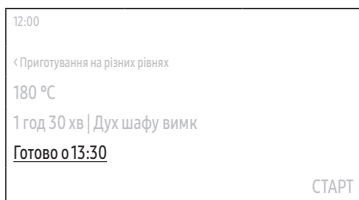
3. Установіть бажану температуру.
  - Температура за замовчуванням і температурний діапазон залежать від режиму приготування.

## Робочі режими



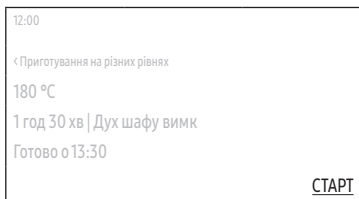
4. Натисніть **Час приготування**, щоб установити потрібний час.

- Максимальний час готування становить 10 годин.



5. Натисніть **Готово о**, щоб установити бажаний час завершення.

- Коли встановлено час готування, на дисплеї печі відображається час завершення процесу. (Наприклад: **Готово о 13:30**)



6. Натисніть **СТАРТ**.

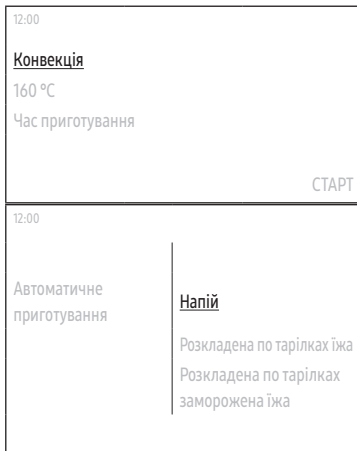
- Якщо ви не змінювали час завершення, піч розпочне приготування негайно.
- Якщо ви змінили час завершення, піч автоматично скоригує час початку, щоб приготування було завершено в зазначений момент.

### Опис спеціальних функцій

Режим	Температурний діапазон, °C	Температура за замовчуванням, °C
Приготування на різних рівнях	40–250	160
	Для приготування страв на двох рівнях одночасно.	
Функц. утрим. тепла	60–100	60
	Лише для зберігання теплою щойно приготованої страви.	

## Автоматичне приготування

У печі є 31 програма автоматичного приготування. Скористайтеся цією функцією, щоб заощадити час і швидше опанувати цей пристрій. Час приготування, рівень потужності й температуру буде налаштовано відповідно до вибраної програми.



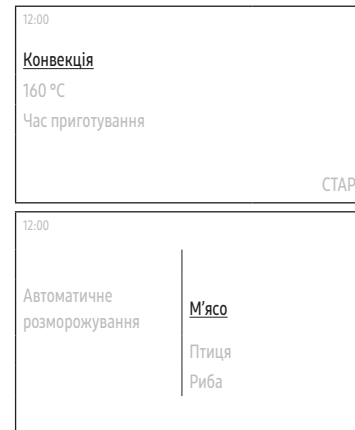
1. На головному екрані натисніть **Конвекція** і виберіть **Автоматичне приготування**.
2. Виберіть потрібну програму.
  - (Докладнішу інформацію про кожну програму див. в підрозділі «Автоматичне приготування» розділу «Готуємо з розумом» на стор. 29.)
3. Прочитайте пораду й натисніть **Далі**.



4. Виберіть вагу.
  - Вибір значень ваги залежить від програми.
  - У деяких програмах цей крок відсутній.
5. Приготуйте продукти та приладдя відповідно до вказівок на екрані й натисніть кнопку **Далі**.
6. Натисніть **СТАРТ**.

## Автоматичне розморожування

У печі є 5 програм автоматичного розморожування. Завдяки цій функції можна легко та зручно розморожувати продукти. Час приготування, рівень потужності й температуру буде налаштовано відповідно до вибраної програми.



1. На головному екрані натисніть **Конвекція** і виберіть **Автоматичне розморожування**.
2. Виберіть потрібну програму.
  - (Докладнішу інформацію про кожну програму див. в підрозділі «Автоматичне розморожування» розділу «Готуємо з розумом» на стор. 32.)

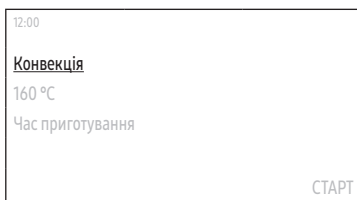


3. Виберіть вагу.
  - Вибір значень ваги залежить від програми.
4. Приготуйте продукти та приладдя відповідно до вказівок на екрані й натисніть кнопку **Далі**.
5. Натисніть **СТАРТ**.

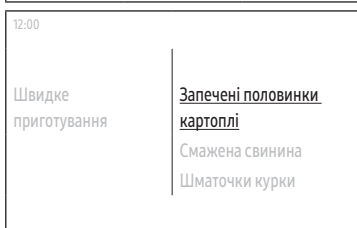
## Робочі режими

### Швидке приготування

У печі є програми швидкого приготування. Завдяки цій функції можна легко та зручно розморожувати продукти. Час приготування, рівень потужності й температуру буде налаштовано відповідно до вибраної програми.



1. На головному екрані натисніть **Конвекція** і виберіть **Швидке приготування**.



2. Виберіть потрібну програму.
  - (Докладнішу інформацію про кожну програму див. в підрозділі «Швидке приготування» розділу «Готуємо з розумом» на стор. 32.)
3. Прочитайте пораду й натисніть **Далі**.




4. Виберіть вагу.
  - Вибір значень ваги залежить від програми.
5. Приготуйте продукти та приладдя відповідно до вказівок на екрані й натисніть кнопку **Далі**.
6. Натисніть **СТАРТ**.

### Вибране

Ви можете додати до 10 наборів налаштувань приготування до списку улюблених, щоб легко застосовувати їх у майбутньому.


#### Додання нових параметрів приготування до списку улюблених

1. Натисніть кнопку  на панелі керування, потім натисніть **Вибране**.
2. На екрані Вибране натисніть **+**.
3. Установіть параметри готування.
  - Вміст списку залежить від вибраних вами параметрів (режим приготування, температура, час готування тощо).
4. Натисніть **Готово**.
5. Введіть назву за допомогою клавіатури й натисніть **ОК**.



#### ПРИМІТКА

Також можна просто натиснути кнопку **Додати до «Вибраного»**, яка з'являється, коли піч завершує приготування.



#### Редагування улюблених параметрів готування

1. Натисніть кнопку  на панелі керування, потім натисніть **Вибране**.
2. На екрані Вибране виберіть параметри готування, які хочете відредагувати.
3. Натисніть **Редагувати**.
4. Змініть параметри готування.
  - Вміст списку залежить від вибраних вами параметрів (режим приготування, температура, час готування тощо).
5. Натисніть **Готово**.


### Перейменування улюблених параметрів готування

1. Натисніть кнопку  на панелі керування, потім натисніть **Вибране**.
2. На екрані Вибране натисніть .
3. Натисніть **Перейменувати** праворуч від набору улюблених параметрів готування, які хочете перейменувати.
4. Введіть назву за допомогою клавіатури й натисніть **ОК**.
5. Натисніть **Готово**.

### Видалення улюблених параметрів готування


1. Натисніть кнопку  на панелі керування, потім натисніть **Вибране**.
2. На екрані Вибране натисніть .
3. Натисніть **Видалити** праворуч від набору улюблених параметрів готування, які хочете видалити.

### Використання улюблених параметрів готування

1. Натисніть кнопку  на панелі керування, потім натисніть **Вибране**.
2. Виберіть набір улюблених параметрів готування, які хочете застосувати.
3. Натисніть **СТАРТ**.

## Таймер

### Додання нового таймера


1. Натисніть кнопку  на панелі керування, потім натисніть **Таймер**.
2. На екрані Таймер натисніть **+**.

### ПРИМІТКА



Якщо таймер додається вперше, пропустіть цей крок.

3. Установіть час.

### Редагування таймера

1. Натисніть кнопку  на панелі керування, потім натисніть **Таймер**.
2. На екрані Таймер натисніть на таймер, який потрібно відредагувати.
3. Змініть час.



### Перейменування таймера

1. Натисніть кнопку  на панелі керування, потім натисніть **Таймер**.
2. На екрані Таймер натисніть .
3. Натисніть **Перейменувати** праворуч від таймера, який хочете перейменувати.
4. Введіть назву за допомогою клавіатури й натисніть **ОК**.
5. Натисніть **Готово**.




## Робочі режими

### Видалення таймера

1. Натисніть кнопку  на панелі керування, потім натисніть **Таймер**.
2. На екрані Таймер натисніть .
3. Натисніть **Видалити** праворуч від таймера, який хочете видалити.
4. Натисніть **Готово**.

### Використання таймера

1. Натисніть кнопку  на панелі керування, потім натисніть **Таймер**.
2. Натисніть **СТАРТ** праворуч від таймера, яким хочете скористатися.

### ПРИМІТКА


Коли мине встановлений час, з'явиться повідомлення **Час минув**, і пролунає мелодія. Натисніть **ОК**, щоб закрити це повідомлення.

## Очищення

### Очистити парюю

Ця функція корисна для чищення парюю незначних забруднень.

Ця автоматична функція заощаджує ваш час, позбавляючи потреби регулярно чистити піч вручну.

1. Натисніть кнопку  на панелі керування, потім натисніть **Очищення**.
2. Натисніть кнопку **Очистити парюю**.
3. Виконайте інструкції на екрані й натисніть **Далі**.
4. Натисніть **СТАРТ**.

### ПОПЕРЕДЖЕННЯ


Не відкривайте дверцята до завершення робочого циклу. Вода всередині печі дуже гаряча й може спричинити опіки.

### ПРИМІТКА

- Якщо піч сильно забруднена жиром, наприклад після смаження чи приготування на грилі, перш ніж вмикати функцію чищення парюю, рекомендовано усунути складні забруднення за допомогою м'якого засобу.
- Після завершення робочого циклу залиште дверцята печі трохи відчиненими. Так внутрішня емальована поверхня краще висохне.
- Режим автоматичного чищення не запуститься, доки піч не охолоне. Зачекайте, поки піч охолоне, і спробуйте ще раз.
- Не наливайте воду на дно надто різко й швидко. Робіть це повільно й обережно. Інакше вода переллється через передній край.


### Усунення запахів

Ця функція дає змогу усувати запахи з печі. Радимо регулярно використовувати її для усунення неприємних запахів.

1. Натисніть кнопку  на панелі керування, потім натисніть **Очищення**.
2. Натисніть **Усунення запахів**.
3. Установіть час.
  - Максимальна тривалість – 15 хвилин.
4. Натисніть **СТАРТ**.





## Налаштування

Натисніть кнопку  на панелі керування, потім натисніть **Налаштування**, щоб змінити ті чи інші параметри роботи печі.

Докладніші описи див. в таблиці нижче.

Меню	Підменю	Опис
Технологічні з'єднання	Wi-Fi	Можна вмикати й вимикати Wi-Fi, а також підключатися до мережі Wi-Fi.
	Легке під'єднання	Піч можна підключити до сервера SmartThings через з'єднання Wi-Fi. Коли під'єднана, за допомогою додатка SmartThings можна перевіряти її стан та / або керувати нею з мобільного пристрою.
	Дистанційне керування	Натисніть <b>Активувати</b> , щоб надати центру керування викликами віддалений доступ до печі для перевірки її внутрішніх даних.

Меню	Підменю	Опис
Дисплей	Яскравість	Налаштування яскравості екранного дисплея.
	Заставка екрана	Увімкнення та вимкнення екранної заставки.  <b>ПРИМІТКА</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Екранна заставка – це функція, що відображає на сенсорному екрані дату й час, якщо протягом певного часу в режимі очікування не було жодних дій.</li><li>Увімкніть екранну заставку, щоб активувати тему годинника й тайм-аут.</li></ul>
	Тема годинника	Вибір теми годинника.
	Час сплив	Налаштування часу, після якого вмикається екранна заставка.  <b>ПРИМІТКА</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Залежно від вибраного режиму енергоспоживання може збільшитися.</li><li>Коли вибрано режим <b>Завжди ввімкнено</b>, яскравість РК-екрана автоматично змінюється на рівень 2 за відсутності будь-яких дій протягом 3 хвилин.</li></ul>





## Робочі режими

Меню	Підменю	Опис
Дата й час	Автоматичне встановлення дати й часу	Можна ввімкнути й вимкнути автоматичне оновлення часу з Інтернету. Для цього необхідне з'єднання з мережею Wi-Fi.
	Вибрати часовий пояс	Вибір часового поясу. (Спершу необхідно вимкнути автоматичне встановлення дати й часу.)
	Установити дату	Установлення дати вручну. (Спершу необхідно вимкнути автоматичне встановлення дати й часу.)
	Установити час	Установлення часу вручну. (Спершу необхідно вимкнути автоматичне встановлення дати й часу.)
	Вибрати формат часу	Вибір формату відображення часу (12 годин або 24 години).
Мова		Вибір мови.
Об'єм		Налаштування гучності сигналів печі.
Допомога	Усунення несправностей	Інструкції щодо усунення несправностей.
	Керівниц. для перш. корист.	Перегляд простих указівок щодо основних функцій печі.
Про пристрій	Назва моделі	Перегляд моделі печі.
	Версія ПО	Відомості про поточну версію вбудованого програмного забезпечення. Якщо доступне нове програмне забезпечення, у цьому меню відображається кнопка <b>Оновлення ПО</b> .
	Юридична інформація	Повідомлення з юридичною інформацією.
Деморежим		Увімкнення та вимкнення демонстраційного режиму.

## Замок

Панель керування можна заблокувати, щоб запобігти випадковим діям.

- Щоб активувати функцію **Замок**, натисніть на панелі керування кнопку  і виберіть **Замок**.
- Щоб деактивувати функцію **Замок**, натисніть та утримуйте кнопку , доки не з'явиться повідомлення Контроль розблоковано.





## Готуємо з розумом

### Автоматичне приготування

У таблиці нижче наведено 31 автоматичну програму, зокрема для розігрівання, приготування, смаження та випікання. У ній вказано кількість продуктів, час витримки й рекомендації з приготування. Ці автоматичні програми застосовують спеціальні режими приготування, розроблені для максимально зручного використання печі.

Страва	Розмір порції, кг	Приладдя	Рівень
1. Напій	0,25 0,5	Керамічний лоток	1
	Налийте напій у керамічні горнятка й розігривайте, не накриваючи. 1 горнятку ставте в центрі керамічного лотка, а 2 горнятка – одне поряд з іншим. Після розігрівання залиште їх на кілька хвилин у мікрохвильовій печі для витримки. Через 1–2 хвилини витримки добре перемішайте. Будьте обережні, виймаючи горнятка (дивіться вказівки з безпеки розігрівання рідин).		
2. Розкладена по тарілках їжа	0,3–0,4 0,4–0,5	Керамічний лоток	1
	Викладіть страву в керамічну тарілку й накрийте її харчовою плівкою для мікрохвильової печі. Ця програма підходить для страв із трьох компонентів (наприклад, м'яса із соусом, овочів і гарніру у вигляді картоплі, рису або макаронів). Після приготування дайте постояти 3 хвилини.		
3. Розкладена по тарілках заморожена їжа	0,3–0,4 0,4–0,5	Керамічний лоток	1
	Візьміть готову заморожену страву й покладіть у посуд, придатний для мікрохвильової печі. Проколiть плівку, в яку загорнута страву. Поставте заморожену страву в піч на середину скляної тарілки. Ця програма підходить для готових заморожених страв із трьох компонентів (наприклад, м'яса із соусом, овочів і гарніру у вигляді картоплі, рису або макаронів). Після приготування дайте постояти 3 хвилини.		

Страва	Розмір порції, кг	Приладдя	Рівень
4. Суп	0,2–0,3 0,4–0,5	Керамічний лоток	1
	Налийте в глибоку керамічну тарілку або миску та накрийте пластмасовою кришкою на час нагрівання. Поставте суп у центрі керамічного лотка. Через 2–3 хвилини витримки ретельно розмішайте.		
5. Тушковане м'ясо	0,2–0,3 0,4–0,5	Керамічний лоток	1
	Налийте в глибоку керамічну тарілку або миску та накрийте пластмасовою кришкою на час нагрівання. Поставте суп у центрі керамічного лотка. Через 2–3 хвилини витримки ретельно розмішайте.		
6. Заморожений рибний ґратен	0,4–0,6	Решітка-гриль + керамічний лоток	3
7. Заморожена лазанья	0,4–0,6	Решітка-гриль + керамічний лоток	3
8. Заморожена картопля, приготована в духовій шафі	0,4–0,5	Форма для випікання	3

## Готуємо з розумом

Страва	Розмір порції, кг	Приладдя	Рівень
9. Заморожена піца	0,3–0,4 0,4–0,5	Решітка	2
	Покладіть заморожену піцу на решітку.		
10. Заморожені котлети в паніруванні	0,4–0,6	Форма для випікання	3
	Покладіть заморожені картопляні крокети в металеву форму для випікання.		
11. Заморожені овочі	0,3–0,4 0,4–0,5	Керамічний лоток	1
	Покладіть заморожені овочі, наприклад броколі, скибочки моркви, цвітну капусту чи горох, у скляну миску з кришкою. Додайте 1–2 ст. л. води. Поставте миску в центрі керамічного лотка. Готуйте під кришкою. Дайте постояти 2–3 хвилини й розмішайте.		
12. Яблучний пиріг	1,2–1,4	Решітка	1
	Викладіть яблучний пиріг у круглу металеву посудину. Поставте посудину на решітку. У вагу враховані яблука та всі інші продукти.		
13. Основа для фруктового пирога	0,3–0,5	Решітка	3
	Налийте рідке тісто в металеву посудину й поставте її на решітку.		
14. Брауні	0,5–0,7	Решітка	3
	Покладіть тісто в круглу посудину з термостійкого скла або керамічну посудину й поставте на решітку.		
15. Круасани	0,2–0,4	Решітка	3
	Розстеліть папір для випікання. Покладіть круасани рядком на решітку.		

Страва	Розмір порції, кг	Приладдя	Рівень
16. Голландський пиріг	0,5–0,7	Решітка	2
	Покладіть сире тісто в круглу металеву форму для випікання діаметром 22 см. Поставте форму на решітку.		
17. Голландський торт	0,7–0,8	Решітка	3
	Покладіть сире тісто в прямокутну металеву посудину для випікання (довжиною 25 см). Поставте посудину на решітку довшим боком до дверцят.		
18. Маффіни	0,5–0,6	Решітка	2
	Викладіть тісто для кексів у металеву посудину на 12 кексів. Поставте посудину посередині решітки.		
19. Дріжджове тісто, яке підіймається	0,3–0,6	Решітка	3
	Приготуйте дріжджове тісто для піци, тістечок чи хліба. Покладіть тісто у велику круглу термостійку посудину й накрийте її харчовою плівкою.		
20. Бісквіт	0,3–0,6	Решітка	2
	Покладіть 300 г тіста в круглу антипригарну металеву форму для випікання діаметром 18 см, 400 г – у форму діаметром 24 см і 500 г – у форму діаметром 26 см. Поставте посудину посередині решітки.		
21. Білий хліб	0,7–0,8	Решітка	2
	Покладіть сире тісто в прямокутну металеву посудину для випікання (довжиною 25 см). Поставте посудину на решітку довшим боком до дверцят.		
22. Яблучний пиріг з листового тіста	0,3–0,5	Форма для випікання	2
	Розстеліть папір для випікання. Покладіть 4 шматочки рядком на форму для випікання.		

Страва	Розмір порції, кг	Приладдя	Рівень
23. Філе риби, 2,0 см	0,3–0,6	Решітка + форма для випікання	5+2
	Замаринуйте шматки рибного філе (товщиною 2 см) і покладіть їх рядком на решітку, під якою розташована форма для випікання. Переверніть страву, коли з'явиться повідомлення, і натисніть кнопку <b>ОК</b> . Потім натисніть <b>Продовжити</b> , щоб продовжити процес.		
24. Стейк із лосося	0,3–0,6	Решітка + форма для випікання	5+2
	Замаринуйте стейки лосося й покладіть їх рядком на решітку, під якою розташована форма для випікання. Переверніть страву, коли з'явиться повідомлення, і натисніть кнопку <b>ОК</b> . Потім натисніть <b>Продовжити</b> , щоб продовжити процес.		
25. Креветки	0,3–0,4 0,4–0,5	Решітка + форма для випікання	5+2
	Рівномірно розкладіть сирі креветки на решітці, під якою розташована форма для випікання. Переверніть страву, коли з'явиться повідомлення, і натисніть кнопку <b>ОК</b> . Потім натисніть <b>Продовжити</b> , щоб продовжити процес.		
26. Стейк із яловичини, тонкий	0,3–0,6	Решітка + форма для випікання	5+2
	Покладіть яловичі стейки рядком посередині решітки, під якою розташована форма для випікання. Переверніть страву, коли з'явиться повідомлення, і натисніть кнопку <b>ОК</b> . Потім натисніть <b>Продовжити</b> , щоб продовжити процес.		
27. Відбивні з баранини	0,3–0,6	Решітка + форма для випікання	5+2
	Замаринуйте відбивні з баранини. Покладіть відбивні з баранини на решітку, під якою розташована форма для випікання. Переверніть страву, коли з'явиться повідомлення, і натисніть кнопку <b>ОК</b> . Потім натисніть <b>Продовжити</b> , щоб продовжити процес.		

Страва	Розмір порції, кг	Приладдя	Рівень
28. Свіжі овочі	0,3–0,4 0,5–0,6	Керамічний лоток	1
	Помийте, почистьте й наріжте овочі на однакові шматки, після чого зважте їх. Покладіть у скляну миску з кришкою. Додайте 45 мл (3 ст. л.) води. Поставте миску в центрі керамічного лотка. Готуйте під кришкою. Дайте постояти 2–3 хвилини й розмішайте.		
29. Очищена картопля	0,5–0,6 0,7–0,8	Керамічний лоток	1
	Почистьте, помийте й наріжте картоплю на однакові шматки, після чого зважте її. Покладіть у скляну миску з кришкою. Додайте 45–60 мл (3–4 ст. л.) води. Поставте миску в центрі керамічного лотка. Дайте постояти 2–3 хвилини й розмішайте.		
30. Білий рис	0,3–0,4	Керамічний лоток	1
	Зважте пропарений білий рис і додайте вдвічі більше холодної води. Наприклад: для приготування 0,3 кг рису потрібно додати 600 мл холодної води. Використовуйте посуд із термостійкого скла з кришкою. Поставте миску в центрі керамічного лотка. Готуйте під кришкою. Дайте постояти 5 хвилин і розмішайте.		
31. Домашня піца	0,6–1,0	Форма для випікання	1
	Покладіть піцу у форму. У вагу входить така начинка, як соус, овочі, шинка й сир.		

## Готуємо з розумом

### Автоматичне розморожування

У таблиці нижче наведено різні програми режиму автоматичного розморожування, вагу продуктів, час витримки й рекомендації з приготування. Ці програми використовують лише мікрохвильову енергію. Перед розморожуванням продуктів зніміть з них усі пакувальні матеріали. Покладіть м'ясо, птицю, рибу, хліб, випічку або фрукти на керамічний лоток.

Страва	Розмір порції, кг	Приладдя	Рівень	Час витримки, хв.
М'ясо	0,2–2,0	Керамічний лоток	1	10–30
	Прикрийте краї алюмінієвою фольгою. Переверніть страву, коли з'явиться повідомлення, і натисніть кнопку <b>ОК</b> . Потім натисніть <b>Продовжити</b> , щоб продовжити процес. Ця програма підходить для розморожування яловичини, баранини, свинини, стейків, відбивних і фаршу.			
Птиця	0,2–2,0	Керамічний лоток	1	10–30
	Обгорніть ніжки і кінчики крил алюмінієвою фольгою. Переверніть страву, коли з'явиться повідомлення, і натисніть кнопку <b>ОК</b> . Потім натисніть <b>Продовжити</b> , щоб продовжити процес. Ця програма підходить для розморожування як цілої курки, так і окремих її частин.			
Риба	0,2–2,0	Керамічний лоток	1	10–30
	Прикрийте хвіст цілої риби алюмінієвою фольгою. Переверніть страву, коли з'явиться повідомлення, і натисніть кнопку <b>ОК</b> . Потім натисніть <b>Продовжити</b> , щоб продовжити процес. Ця програма підходить для розморожування як цілої риби, так і філейних шматків.			
Хліб/торт	0,1–1,0	Керамічний лоток	1	5–10
	Покладіть хліб на паперовий рушник. Переверніть страву, коли з'явиться повідомлення, і натисніть кнопку <b>ОК</b> . Потім натисніть <b>Продовжити</b> , щоб продовжити процес. Піч продовжуватиме працювати, доки ви не відкриєте дверцята й не перегорнете їжу. Цю програму можна використовувати для розморожування всіх видів хліба, нарізаного та цілого, а також булочок і французьких батонів. Викладіть булочки по колу. Цю програму можна використовувати для всіх видів дріжджової випічки, бісквітів, чизкейків і листкового тіста. Однак вона не підходить для пісочного тіста, фруктових і кремових тортів, тортів із шоколадною глазур'ю.			

Страва	Розмір порції, кг	Приладдя	Рівень	Час витримки, хв.
Фрукти	0,1–0,8	Керамічний лоток	1	5–10
	Рівномірно розкладіть заморожені фрукти по керамічному лотку. Ця програма підходить для таких продуктів, як малина, суміш ягід і тропічних фруктів.			

### Швидке приготування

У таблиці нижче наведено 4 автоматичні програми для швидкого приготування та смаження страв.

У ній вказано кількість продуктів, час витримки й рекомендації з приготування.

Ці автоматичні програми застосовують спеціальні режими приготування, розроблені для максимально зручного використання печі.

Продукти	Вага	Приладдя	Рівень полицки
Запечені половинки картоплі	400–600 г	Решітка-гриль + керамічний лоток	3
	600–800 г		
Розріжте картоплю навпіл. Розкладіть шматки на решітці зрізаною стороною до гриля. Після приготування залиште страву на 2–3 хвилини.			
Смажена свинина	0,8–1,0 кг	Решітка-гриль + керамічний лоток	3
	Покладіть мариновану свинину для смаження на решітку-гриль із керамічним лотком. Переверніть страву, коли з'явиться повідомлення, і натисніть кнопку <b>ОК</b> . Потім натисніть <b>Продовжити</b> , щоб продовжити процес.		
Шматочки курки	0,5–0,7 кг	Решітка-гриль + керамічний лоток	5
	1,0–1,2 кг		
Змастіть охолоджені шматки курки олією та посипте спеціями. Покладіть на решітку-гриль із керамічним лотком шкіркою донизу. Переверніть страву, коли з'явиться повідомлення, і натисніть кнопку <b>ОК</b> . Потім натисніть <b>Продовжити</b> , щоб продовжити процес. Після приготування залиште страву на 2–3 хвилини.			

Продукти	Вага	Приладдя	Рівень полицки
Ціла курка	1,0–1,1 кг	Решітка-гриль + керамічний лоток	3
	1,2–1,3 кг		
Змастіть охолоджену курку олією та посипте спеціями. Покладіть грудинкою донизу посередині решітки-гриль із керамічним лотком на рівні полицки 3. Переверніть страву, коли з'явиться повідомлення, і натисніть кнопку <b>ОК</b> . Потім натисніть <b>Продовжити</b> , щоб продовжити процес. Після приготування залиште страву на 5 хвилин.			

※ Режим швидкого приготування використовує енергію мікрохвиль для нагрівання їжі. Тому в разі застосування цього режиму слід чітко дотримуватися інструкцій із вибору посуду ц інших заходів безпеки щодо мікрохвильової енергії.

## Приготування вручну

### Вказівки щодо приготування їжі в режимі мікрохвиль

- Не використовуйте металевий посуд у режимі мікрохвиль. Завжди кладіть їжу в контейнери.
- Для кращих результатів рекомендовано накривати їжу.
- Після завершення приготування дайте страві дійти у власній парі.

### Заморожені овочі

- Використовуйте посудину з термостійкого скла з кришкою.
- Перемішайте їжу двічі під час приготування й один раз після завершення приготування.
- Коли страва буде готова, додайте приправи.

Страва	Розмір порції, г	Потужність, Вт	Час приготування, хв.	Час витримки, хв.
Шпинат	150	600	5–6	2–3
	Додайте 15 мл (1 ст. л.) холодної води.			
Броколі	300	600	8–9	2–3
	Додайте 30 мл (2 ст. л.) холодної води.			
Горошок	300	600	7–8	2–3
	Додайте 15 мл (1 ст. л.) холодної води.			
Зелена квасоля	300	600	7½–8½	2–3
	Додайте 30 мл (2 ст. л.) холодної води.			
Суміш овочів (морква / горох / кукурудза)	300	600	7–8	2–3
	Додайте 15 мл (1 ст. л.) холодної води.			
Суміш овочів (по-китайськи)	300	600	7½–8½	2–3
	Додайте 15 мл (1 ст. л.) холодної води.			

## Готуємо з розумом

### Свіжі овочі

- Використовуйте посудину з термостійкого скла з кришкою.
- Додайте 30–45 мл холодної води на кожні 250 г.
- Перемішайте один раз під час приготування й один раз після його завершення.
- Коли страва буде готова, додайте приправи.
- Для швидшого приготування рекомендовано порізати овочі маленькими шматочками однакового розміру.
- Готуйте свіжі овочі в режимі повної потужності мікрохвиль (850 Вт).

Страва	Розмір порції, г	Час приготування, хв.	Час витримки, хв.
Броколі	250	4–5	3
	500	5–6	
Підготуйте суцвіття однакового розміру. Покладіть стеблами до середини.			
Брюссельська капуста	250	5–6	3
	500	7–8	
Додайте 60–75 мл (4–5 ст. л.) води.			
Морква	250	5–6	3
	Поріжте моркву на однакові скибочки.		
Цвітна капуста	250	5–6	3
	500	7–8	
Підготуйте суцвіття однакового розміру. Розріжте великі суцвіття навпіл. Покладіть суцвіття стеблами до середини.			
Цукіні	250	3–4	3
	Поріжте кабачки-цукіні скибочками. Додайте 30 мл (2 ст. л.) води або шматочок вершкового масла. Готуйте, доки не зм'якнуть.		
Баклажани	250	3–4	3
	Поріжте баклажани тоненькими скибочками, побризкайте 1 столовою ложкою лимонного соку.		
Цибуля-порей	250	3–4	3
	Поріжте цибулю товстими скибочками.		

Страва	Розмір порції, г	Час приготування, хв.	Час витримки, хв.
Гриби	125	1–2	3
	250	2–3	
Поріжте гриби або покладіть їх цілими, якщо вони маленькі. Додавати воду не потрібно. Побризкайте лимонним соком. Посоліть і поперчіть. Перш ніж подавати страву на стіл, злийте воду.			
Цибуля	250	4–5	3
	Поріжте цибулю скибочками або навпіл. Додайте лише 15 мл (1 ст. л.) води.		
Перець	250	4–5	3
	Поріжте перець тоненькими скибочками.		
Картопля	250	4–5	3
	500	7–8	
Зважте почищену картоплю й розріжте її на половинки або четвертинки однакового розміру.			
Кольрабі	250	5–6	3
	Поріжте кольрабі маленькими кубиками.		

## Рис і макаронні вироби

Помішуйте час від часу протягом і після приготування.

Готуйте, не накриваючи кришкою; відставте й дайте постояти під кришкою. Тоді злийте воду.

- **Рис:** посудина з термостійкого скла з кришкою має бути достатньо великою, адже рис удвічі збільшиться в об'ємі.
- **Макаронні вироби:** використовуйте велику посудину з термостійкого скла.

Страва	Розмір порції, г	Потужність, Вт	Час приготування, хв.	Час витримки, хв.	Спосіб приготування
Білий рис (пропарений)	250	850	17–18	5	Додайте 500 мл холодної води.
	375		18–20		Додайте 750 мл холодної води.
Коричневий рис (пропарений)	250	850	20–22	5	Додайте 500 мл холодної води.
	375		22–24		Додайте 750 мл холодної води.
Змішаний рис (рис + дикий рис)	250	850	17–19	5	Додайте 500 мл холодної води.
Суміш зернових (рис + злаки)	250	850	18–20	5	Додайте 400 мл холодної води.
Макаронні вироби	250	850	10–11	5	Додайте 1000 мл гарячої води.

## Розігрівання страв

- Не розігрівайте надто великі порції їжі, наприклад шматки м'яса, адже їх легко зіпсувати тривалим приготуванням.
- Краще розігрівати їжу на низькому рівні потужності.
- Помішуйте й перевертайте їжу під час і після приготування.
- Будьте обережні з рідинами й дитячим харчуванням. Ретельно перемішуйте до, під час і після приготування пластмасовою ложкою чи скляною паличкою, щоб уникнути раптового закипання й ошпарення. Залиште страву на час витримки в печі. Задайте довший час розігрівання, ніж для інших продуктів.
- Рекомендовано залишати страву після розігрівання на 2–4 хвилини. Дивіться таблицю нижче.

Рідини й продукти

Страва	Розмір порції	Потужність, Вт	Час приготування, хв.	Час витримки, хв.
Напій	250 мл (1 горнятко) 500 мл (2 горнятка)	850	1½–2	1–2
	Налийте напій у керамічне горнятко й розігрівайте, не накриваючи. Поставте горнятко в центрі керамічного лотка. До й після витримки ретельно помішайте.			
Суп (охолоджений)	250 г	850	3–4	2–3
	Вилийте в глибоку керамічну посудину. Накрийте пластмасовою кришкою. Після підігрівання ретельно помішайте. Ще раз помішайте перед тим, як подавати.			
Тушковане м'ясо (охолоджене)	350 г	600	5–6	2–3
	Вилийте в глибоку керамічну посудину. Накрийте пластмасовою кришкою. Після підігрівання ретельно помішайте. Ще раз помішайте перед тим, як подавати.			
Макарони із соусом (охолоджені)	350 г	600	5–6	2–3
	Вилийте в глибоку керамічну посудину. Накрийте пластмасовою кришкою. Після підігрівання ретельно помішайте. Ще раз помішайте перед тим, як подавати.			
Розкладена по тарілках їжа (охолоджена)	350 г	600	5–6	3
	450 г		6–7	
Покладіть страву з 2–3 охолоджених компонентів на керамічну тарілку. Накрийте харчовою плівкою для мікрохвильової печі.				

## Готуємо з розумом

Дитяче харчування й молоко

Страва	Розмір порції	Потужність, Вт	Час приготування, сек.	Час витримки, хв.
Дитяче харчування (овочі + м'ясо)	190 г	600	30–40	2–3
	Вилийте в глибоку керамічну посудину. Готуйте під кришкою. Після завершення приготування помішайте страву. Залиште на 2–3 хвилини. Перш ніж подавати, добре помішайте та уважно перевірте температуру.			
Дитяча каша (злаки + молоко + фрукти)	190 г	600	20–30	2–3
	Вилийте в глибоку керамічну посудину. Готуйте під кришкою. Після завершення приготування помішайте страву. Залиште на 2–3 хвилини. Перш ніж подавати, добре помішайте та уважно перевірте температуру.			
Дитяче молоко	100 мл	300	30–40	2–3
	200 мл		50–60	
Ретельно помішайте або потрусіть і вилийте в стерилізовану скляну пляшечку. Поставте посередині керамічного лотка. Не накривайте кришкою. Ретельно потрусіть і залиште принаймні на 3 хвилини. Перш ніж давати дитині, добре потрусіть пляшечку та перевірте її температуру.				

### Розморожування

Покладіть заморожені продукти в посудину, безпечну для мікрохвильової печі, не накриваючи її кришкою. Перевертайте продукти під час розморожування, після чого злийте воду й вийміть нутрощі. Для швидшого розморожування спочатку поріжте їжу на менші шматки та обгорніть їх алюмінієвою фольгою. Коли зовнішня поверхня заморожених продуктів почне танути, припиніть розморожування й дайте їжі постояти, як зазначено в таблиці нижче.

Не змінюйте стандартного рівня потужності (180 Вт) для режиму розморожування.

Покладіть продукти на керамічний лоток і поставте його на рівні 1.

Страва		Розмір порції, г	Час розморожування, хв.	Час витримки, хв.
М'ясо	М'ясний фарш	250	6–7	15–30
		500	8–12	
	Стейки зі свинини	250	7–8	
Покладіть м'ясо на керамічну тарілку. Обгорніть тонші краї алюмінієвою фольгою. Переверніть, коли мине половина часу розморожування.				
Птиця	Шматочки курки	500 (2 шт.)	12–14	15–60
	Ціла курка	1200	28–32	
	Спочатку покладіть шматки курки шкірою донизу, а цілу курку – грудинкою донизу на керамічну тарілку. Обгорніть тонші частини, як-от крила й кінцівки, алюмінієвою фольгою. Переверніть, коли мине половина часу розморожування.			
Риба	Філе риби	200	6–7	10–25
	Ціла риба	400	11–13	
	Покладіть заморожену рибу посередині керамічної тарілки. Кладіть товстіші частини поверх тонших. Обгорніть вузькі кінці філе та хвіст цілої риби алюмінієвою фольгою. Переверніть, коли мине половина часу розморожування.			
Фрукти	Ягоди	300	6–7	5–10
	Розкладіть фрукти на пласкій круглій скляній посудині (великого діаметра).			
Хліб	Булочки	2 шт.	1–1½	5–20
	(прибл. по 50 г кожна)	4 шт.	2½–3	
	Тости / канапки	250	4–4½	
		500	7–9	
Розкладіть булочки по колу, а хліб покладіть горизонтально на кухонний папір посередині керамічної тарілки. Переверніть, коли мине половина часу розморожування.				



### Вказівки щодо користування режимом конвекції

#### Конвекція

Значення температури й часу в цій таблиці наведені як рекомендації для випікання.

Радимо попередньо прогріти піч у режимі конвекції.

Страва	Темп. (°C)	Приладдя	Рівень	Час приготування, хв.
Горіховий кекс квадратної форми	160–170	Решітка	2	60–70
Лимонний кекс-кільце або у формі чаші	150–160	Решітка	2	50–60
Бісквіт	150–160	Решітка	2	25–35
Основа для фруктової начинки	150–170	Решітка	2	25–35
Плаский фруктовий штрудель (дріжджове тісто)	150–170	Форма для випікання	3	30–40
Круасани	170–180	Форма для випікання	2	10–15
Булочки	180–190	Форма для випікання	2	10–15
Печиво	160–180	Форма для випікання	3	10–20
Чипси для запікання	200–220	Форма для випікання	3	15–20

#### Тепло зверху + конвекція

Значення температури й часу в цій таблиці наведено як рекомендації для смаження.

Радимо попередньо прогріти піч у режимі «Тепло зверху + конвекція».

Покладіть м'ясо на решітку, виберіть рівень полицки відповідно до таблиці, а на рівні 2 встановіть форму для випікання для збирання жиру.

Страва	Темп. (°C)	Приладдя	Рівень	Час приготування, хв.
Смажена яловичина (1 кг, помірно просмажена)	170–190	Решітка + форма для випікання	3+2	60–90
Свиняча лопатка, цілий шматок / рулет (1 кг)	180–200	Решітка + форма для випікання	3+2	90–120
Смажене ягня / нога ягняти (0,8 кг)	190–210	Решітка + форма для випікання	3+2	50–80
Ціла курка, курятина (1,2 кг)	200–220	Решітка + форма для випікання	3+2	50–70
Ціла риба (форель) (2 шт./0,5 кг)	180–200	Решітка + форма для випікання	3+2	30–40
Грудинка качки (0,3 кг)	180–200	Решітка + форма для випікання	3+2	25–35

## Готуємо з розумом

### Тепло знизу + конвекція

Значення температури й часу в цій таблиці наведені як рекомендації для випікання.

Радимо попередньо прогріти піч у режимі «Тепло знизу + конвекція».

Страва	Темп. (°C)	Приладдя	Рівень	Час приготування, хв.
Домашня піца	180–200	Форма для випікання	1	20–30
Охолоджений попередньо випечений кіш / пиріг із начинкою	180–200	Решітка	2	10–15
Заморожена піца (з розпушувачем)	180–200	Форма для випікання	2	15–20
Заморожена піца	180–200	Форма для випікання	2	15–25
Охолоджена піца	180–200	Форма для випікання	2	8–15
Яблучний пиріг	160–180	Решітка	1	60–70
Пиріг із листового тіста з яблучною начинкою	180–200	Форма для випікання	2	10–15

### Вказівки з використання гриля

#### Великий гриль

Значення температури й часу в цій таблиці наведено як рекомендації для приготування в режимі гриля.

Установіть температуру гриля 220 °C, прогрійте впродовж 5 хвилин.

Страва	Приладдя	Рівень	Час приготування на одному боці, хв.	Час приготування на другому боці, хв.
Кебаб	Решітка + форма для випікання	5+2	8–10	6–8
Стейки зі свинини	Решітка + форма для випікання	5+2	7–9	5–7
Ковбаски	Решітка	5+2	6–8	6–8
Шматочки курки	Решітка + форма для випікання	5+2	20–25	15–20
Стейки з лосося	Решітка + форма для випікання	5+2	8–12	6–10
Овочі скибочками	Форма для випікання	5	15–20	–
Тости	Решітка	5	2–3	1–2
Тости із сиром	Решітка	5	3–5	–

### Гриль з вентилятором

Значення температури й часу в цій таблиці наведено як рекомендації для приготування в режимі гриля. Установіть температуру гриля 220 °С, прогрійте впродовж 5 хвилин.

Страва	Приладдя	Рівень	Час приготування, хв.
Ковбаски	Решітка	4	8–10
Картопляні дольки	Решітка	4	20–25
Заморожені чипси для запікання	Форма для випікання	4	15–20
Заморожені крокети	Форма для випікання	4	20–25
Заморожені шматочки курки в клярі	Форма для випікання	4	15–20
Стейк із лосося	Решітка + форма для випікання	4+2	15–20
Філе риби	Решітка + форма для випікання	4+2	12–17
Ціла риба	Решітка + форма для випікання	4+2	15–20
Шматочки курки	Решітка + форма для випікання	4+2	30–40

### Вказівки щодо приготування їжі в комбінованому режимі

- Не використовуйте металевий посуд у режимі мікрохвиль. Завжди кладіть їжу в контейнери.
- Для кращих результатів рекомендовано накривати їжу.
- Після завершення приготування дайте страві дійти у власній парі.

### Піч із рухомою стінкою + гриль

Значення потужності, температури й часу в цій таблиці наведені як рекомендації для приготування страв. Попереднє розігрівання не потрібне.

Страва	Рівень потужності, Вт	Темп. (°С)	Приладдя	Рівень	Час приготування на одному боці, хв.	Час приготування на другому боці, хв.
Печена картопля	600	180–200	Керамічний лоток + решітка-гриль	4	10–15	–
Помідори-гриль	300	160–180	Керамічний лоток + решітка-гриль	4	05–10	–
Овочева запіканка	450	180–200	Керамічний лоток + решітка-гриль	4	10–20	–
Смажена риба	300	180–200	Керамічний лоток + решітка-гриль	4	04–08	04–06
Шматочки курки	300	180–200	Керамічний лоток + решітка-гриль	4	10–15	10–15

## Готуємо з розумом

### Піч із рухомою стінкою + конвекція

Значення потужності, температури й часу в цій таблиці наведені як рекомендації для приготування страв.

Попереднє розігрівання не потрібне.

Страва	Рівень потужності, Вт	Темп. (°C)	Приладдя	Рівень	Час приготування на одному боці, хв.	Час приготування на другому боці, хв.
Ціла курка (1,2 кг)	450	180–200	Керамічний лоток + решітка-гриль	3	25–30	15–25
Смажена яловичина / ягнятина (помірно просмажена)	300	180–200	Керамічний лоток + решітка-гриль	3	15–20	15–20
Заморожена лазанья / запіканка з макаронів	450	180–200	Керамічний лоток + решітка-гриль	3	20–25	–
Картопляна запіканка	450	180–200	Керамічний лоток + решітка-гриль	3	10–15	–
Пиріг зі свіжими фруктами	100	160–180	Керамічний лоток	3	40–50	–

### Піч з рух. Стінкою + реж. смаження

Значення потужності, температури й часу в цій таблиці наведені як рекомендації для приготування страв.

Попереднє розігрівання не потрібне.

Страва	Рівень потужності, Вт	Темп. (°C)	Приладдя	Рівень	Час приготування, хв.
Шматочки курки	300	180–200	Керамічний лоток + решітка-гриль	4	20–30
Картопляні дольки	300	180–200	Керамічний лоток + решітка-гриль	4	15–20
Ціла риба	300	180–200	Керамічний лоток + решітка-гриль	4	15–20
Філе риби	300	180–200	Керамічний лоток + решітка-гриль	4	10–15
Заморожені шматочки курки в клярі	450	180–200	Керамічний лоток + решітка-гриль	4	10–15
Заморожені фаршировані млинці	300	180–200	Керамічний лоток + решітка-гриль	4	05–10
Заморожені рибні палички	300	180–200	Керамічний лоток + решітка-гриль	4	15–20

#### Довідник із використання звичайного режиму з вентилятором

Значення температури й часу в цій таблиці наведені як рекомендації для випікання.

У разі використання звичайного режиму випікання з вентилятором рекомендується попередньо нагрівати піч.

Страва	Темп. (°C)	Приладдя	Рівень	Час приготування, хв.
Лазанья	200–220	Решітка	3	20–25
Овочевий гратен	180–200	Решітка	3	20–30
Картопляний гратен	180–200	Решітка	3	40–60
Заморожена піца, багети	160–180	Форма для випікання	3	10–15
Мармуровий кекс	160–180	Решітка	2	50–70
Хлібець	150–170	Решітка	2	50–60
Кекси	180–200	Решітка	2	20–30
Печиво	180–200	Форма для випікання	3	10–20

#### Довідник інтенсивного режиму приготування

Значення температури й часу в цій таблиці наведено як рекомендації для смаження.

Радимо прогріти піч в інтенсивному режимі (верхній нагрівальний елемент + нижній нагрівальний елемент + конвекція).

Страва	Темп. (°C)	Приладдя	Рівень	Час приготування, хв.
Лазанья (2 кг)	180–200	Решітка	2	20–30
Овочева запіканка (2 кг)	160–180	Решітка	2	40–60
Картопляна запіканка (2 кг)	160–180	Решітка	2	60–90
Смажена яловичина (2 кг)	160–180	Решітка + форма для випікання	3+2	60–90
Ціла качка (2 кг)	180–200	Решітка + форма для випікання	3+2	60–90
2 цілі курки (кожна по 1,2 кг)	200–220	Решітка + форма для випікання	3+2	60–90

## Готуємо з розумом

### Професійне смаження

Цей режим включає цикл автоматичного прогрівання до температури понад 200 °С.

Під час підрум'янювання м'яса працюють верхній нагрівальний елемент і вентилятор режиму конвекції. Після цього страва готується за встановленої низької температури.

Тоді працюють верхній і нижній нагрівальні елементи.

Цей режим підходить для смаження м'яса, птиці й риби.

Значення температури й часу в цій таблиці наведено як рекомендації для смаження.

Страва	Темп. (°C)	Приладдя	Рівень	Час приготування, год.
Смажена яловичина	80–100	Решітка + форма для випікання	3+2	3:30–4:30
Смажена свинина	80–110	Решітка + форма для випікання	3+2	3:30–4:00
Грудинка качки	80–100	Решітка + форма для випікання	3+2	1:30–2:00
Яловиче філе	80–110	Решітка + форма для випікання	3+2	1:30–2:00
Свиняче філе	80–110	Решітка + форма для випікання	3+2	1:30–2:00

### Приготування на різних рівнях (спеціальний режим)

Значення температури й часу в цій таблиці наведені як рекомендації для випікання.

У режимі багаторівневого приготування радимо попередньо розігріти піч.

Страва	Темп. (°C)	Приладдя	Рівень	Час приготування, хв.
Невеличкі пироги	150–160	2 форми для випікання	2+4	20–30
Міні-пироги	160–180	2 форми для випікання	2+4	20–30
Круасани	160–180	2 форми для випікання	2+4	20–30
Вироби з листкового тіста	180–200	2 форми для випікання	2+4	30–40
Печиво	170–190	2 форми для випікання	2+4	15–20
Лазанья	160–180	Решітка + форма для випікання	2+4	30–45
Заморожені чипси для запікання	180–200	2 форми для випікання	2+4	30–50
Заморожені шматочки курки в клярі	180–200	2 форми для випікання	2+4	20–30
Заморожена піца	200–220	Решітка + форма для випікання	2+4	20–30

## Швидко й просто

### Топлення масла

Покладіть 50 г вершкового масла в маленьку глибоку скляну тарілочку. Накрийте пластмасовою кришкою. Підігрівайте 30–40 секунд на рівні потужності 850 Вт, доки масло не розтопить.

### Топлення шоколаду

Покладіть 100 г шоколаду в маленьку глибоку скляну тарілочку. Підігрівайте 3–5 секунд на рівні потужності 450 Вт, доки шоколад не розтопить. Під час топлення помішайте один чи два рази. Виймаючи посудину з печі, надягайте кухонні рукавиці!

### Розтоплення кристалізованого меду

Покладіть 20 г кристалізованого меду в маленьку глибоку скляну тарілочку. Підігрівайте 20–30 секунд на рівні потужності 300 Вт, доки мед не розтопить.

### Топлення желатину

Покладіть пластинки сухого желатину (10 г) на 5 хвилин у холодну воду. Покладіть желатин у маленьку миску з термостійкого скла, попередньо зливши воду. Підігрівайте 1 хвилину на рівні потужності 300 Вт. Перемішайте після приготування.

### Приготування глазури (для пирогів і печива)

Змішайте глазур швидкого приготування (близько 14 г) з 40 г цукру і 250 мл холодної води. Готуйте глазур, не накриваючи кришкою, у посудині з термостійкого скла упродовж 3½–4½ хвилин на рівні потужності 850 Вт, поки вона не стане прозорою. Під час готування двічі помішайте.

### Приготування джему

Покладіть 600 г фруктів (наприклад, різних ягід) у миску з термостійкого скла з кришкою. Додайте 300 г великокристалічного цукру й добре перемішайте. Готуйте під кришкою протягом 10–12 хвилин за потужності 850 Вт. Під час готування ретельно перемішайте кілька разів. Викладіть у скляночки для варення з кришками, що закручуються. Поставте склянки кришками донизу на 5 хвилин.

### Приготування пудингу

Змішайте концентрат пудингу з цукром і молоком (500 мл), дотримуючись інструкцій виробника, і ретельно перемішайте. Використовуйте миску відповідного розміру з термостійкого скла з кришкою. Готуйте під кришкою протягом 6½–7½ хвилин на рівні потужності 850 Вт. Під час готування ретельно перемішайте кілька разів.

### Підсмажування мигдальних пластівців

Рівномірно викладіть 30 г мигдальних пластівців на керамічну тарілку середнього розміру. Помішайте кілька разів, підсмажуючи горіхи впродовж 3½–4½ хвилин на рівні потужності 600 Вт. Залиште страву на 2–3 хвилини в печі. Виймаючи посудину з печі, надягайте кухонні рукавиці!

## Догляд

### Чищення

Чистьте піч регулярно, щоб уникнути накопичення бруду на поверхні або всередині. Звертайте увагу на дверцята та їхні ущільнювачі (лише для окремих моделей).

Якщо дверцята не відкриваються чи не закриваються повністю, спершу перевірте, чи не накопичився бруд на ущільнювачі дверцят. Для чищення внутрішньої та зовнішньої поверхні печі використовуйте м'яку ганчірку, змочену в мильній воді. Сполосніть і ретельно висушіть піч.

Відбитки пальців, жир або плями на зовнішніх поверхнях (як-от на дверцятах, ручках або дисплеї) витирайте м'якою ганчіркою, змоченою миючим засобом для скла або нейтральним миючим засобом, а потім протріть поверхню м'якою, чистою та сухою ганчіркою.

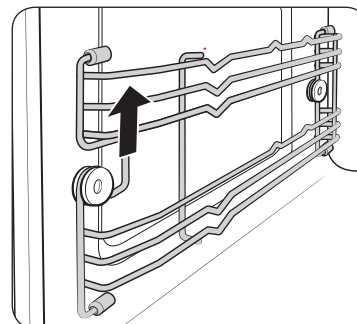
### Видалення стійких забруднень із непріємним запахом усередині печі

1. Поставте горняк з розведеним лимонним соком посередині внутрішньої камери печі.
2. Нагрівайте піч 10 хвилин за максимальної температури в режимі печі.
3. Після завершення циклу зачекайте, поки піч охолоне. Тоді відчиніть дверцята й почистьте камеру печі.

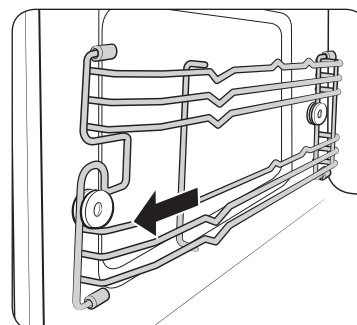
### ⚠ УВАГА

- Підтримуйте дверцята й ущільнювач дверцят у чистоті та перевіряйте, чи належним чином відчиняються й зачиняються дверцята. Інакше строк служби печі може скоротитися.
- Не допускайте потрапляння рідини у вентиляційні отвори печі.
- Не використовуйте для чищення печі абразивні або хімічні речовини.
- Кожного разу після використання печі чистьте камеру м'яким миючим засобом, коли піч охолоне.

### Бокові решітки (лише для окремих моделей)



1. Підніміть передню частину решітки, щоб вивільнити її з тримача.



2. Потягніть решітку вперед, щоб вийняти її.
3. Так само зніміть іншу бокову решітку.
4. Почистьте обидві бокові решітки.
5. Після цього виконайте дії пунктів 1–2 у зворотному порядку, щоб установити решітки на місце.

### 📖 ПРИМІТКА

Піч працює без бокових і звичайних решіток.



## Заміна (ремонт)

### ⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Ця піч не має внутрішніх частин, які може зняти користувач. Не намагайтеся замінити частину або відремонтувати піч самотужки.

- У разі виникнення проблем із завісами, ущільнювачем та / або дверцятами зверніться до кваліфікованого техника або в місцевий центр обслуговування Samsung щодо технічної підтримки.
- Із питань заміни лампочки звертайтеся до місцевого центру обслуговування Samsung. Не замінюйте її самотужки.
- У разі виникнення проблем із корпусом печі спершу від'єднайте кабель живлення від розетки, а тоді зверніться в місцевий центр обслуговування Samsung.

### Догляд за пристроєм у разі тривалого простою

Якщо піч не планується використовувати протягом тривалого часу, від'єднайте кабель живлення від розетки й поставте піч у сухе, захищене від пилу місце. Пил і волога, які накопичуються всередині печі, можуть негативно вплинути на її роботу.

## Усунення несправностей

Під час користування піччю можуть виникати певні проблеми. У такому разі спершу перегляньте таблицю нижче й спробуйте запропоновані рішення. Якщо проблему не вдається вирішити або на дисплеї й далі з'являється інформаційний код помилки, зверніться до місцевого центру обслуговування Samsung.

### Що слід перевірити

Якщо станеться проблема, спершу перегляньте таблицю нижче і спробуйте одне із запропонованих вирішень.

Проблема	Причина	Вирішення
<b>Загальні дані</b>		
<b>Неможливо належним чином натиснути кнопки.</b>	Можливо, між кнопками щось застрягло.	Усуньте сторонню речовину і повторіть спробу.
	Для моделей із сенсорним екраном: на поверхні зібралася волога.	Витріть вологу.
	Увімкнено функцію блокування від дітей.	Вимкніть блокування від дітей.
<b>Не відображається час.</b>	Відсутнє живлення.	Перевірте, чи підключено живлення.
	Вимкнено дисплей.	Увімкніть дисплей. Якщо поточний час зникає на кілька хвилин після ввімкнення дисплею, це нормально.
<b>Піч не працює.</b>	Відсутнє живлення.	Перевірте, чи підключено живлення.
	Відкриті дверцята.	Закрийте дверцята й спробуйте ще раз.
	На механізм попередження про відкриті дверцята потрапили сторонні речовини.	Усуньте сторонню речовину і повторіть спробу.

## Усунення несправностей

Проблема	Причина	Вирішення
Піч припиняє працювати посеред робочого процесу.	Дверцята було відкрито, щоб перевернути страву.	Перевернувши страву, натисніть <b>Продовжити</b> , щоб продовжити процес.
Під час роботи вимикається живлення.	Піч працювала тривалий час.	Після тривалої роботи дайте печі час охолонути.
	Вентилятор охолодження не працює.	Послухайте, як звучить вентилятор охолодження.
	Ви намагаєтеся увімкнути піч без продуктів усередині.	Покладіть продукти в піч.
	Недостатньо простору для вентиляції печі.	На печі спереду та ззаду є вентиляційні отвори для забору й виведення повітря. Дотримуйтеся вказівок щодо зазорів, зазначених у посібнику зі встановлення.
До однієї розетки підключено кілька пристроїв.	Виділіть для печі окрему розетку.	
До печі не подається живлення.	Відсутнє живлення.	Перевірте, чи підключено живлення.
Під час роботи печі чується потрiскування, піч не працює.	Якщо ви готуєте їжу в щільно закритій посудині чи в посудині з кришкою, може чути потрiскування.	Не використовуйте герметичні посудини, оскільки під час приготування через розширення вмісту вони можуть вибухнути.

Проблема	Причина	Вирішення
Зовнішня поверхня печі надто нагрівається під час роботи.	Недостатньо простору для вентиляції печі.	На печі спереду та ззаду є вентиляційні отвори для забору й виведення повітря. Дотримуйтеся вказівок щодо зазорів, зазначених у посібнику зі встановлення.
	На печі лежать сторонні предмети.	Приберіть будь-які предмети з печі.
Неможливо належним чином відкрити дверцята.	Між дверцятами та внутрішньою частиною печі застрягли залишки їжі.	Почистьте піч і відкрийте дверцята.
Піч не нагрівається.	Піч може не працювати, якщо готується надто велика порція чи використовується невідповідний посуд.	Поставте в піч горнятко води (горнятко має бути придатне для використання в мікрохвильовій печі), увімкніть піч на 1–2 хвилини й перевірте, чи нагрівається вода. Зменште обсяг порції та ще раз увімкните потрібну функцію. Використовуйте посуд із плоским дном.
Піч надто слабо або повільно нагріває продукти.	Піч може не працювати, якщо готується надто велика порція чи використовується невідповідний посуд.	Поставте в піч горнятко води (горнятко має бути придатне для використання в мікрохвильовій печі), увімкніть піч на 1–2 хвилини й перевірте, чи нагрівається вода. Зменште обсяг порції та ще раз увімкните потрібну функцію. Використовуйте посуд із плоским дном.

Проблема	Причина	Вирішення
Піч не гріє.	Піч може не працювати, якщо готується надто велика порція чи використовується невідповідний посуд.	Поставте в піч горняк води (горняк має бути придатне для використання в мікрохвильовій печі), увімкніть піч на 1–2 хвилини й перевірте, чи нагрівається вода. Зменште обсяг порції та ще раз увімкніть потрібну функцію. Використовуйте посуд із плоским дном.
Функція розморожування не працює.	Піч може не працювати, якщо готується надто велика порція чи використовується невідповідний посуд.	Поставте в піч горняк води (горняк має бути придатне для використання в мікрохвильовій печі), увімкніть піч на 1–2 хвилини й перевірте, чи нагрівається вода. Зменште обсяг порції та ще раз увімкніть потрібну функцію. Використовуйте посуд із плоским дном.
Внутрішнє освітлення тьмяне або не вмикається.	Дверцята залишилися відчиненими на тривалий час.	Внутрішнє освітлення може автоматично вимкнутися, якщо піч залишається відкритою надто довго. Закрийте й ще раз відкрийте дверцята або натисніть кнопку Cancel (Скасувати).
	На внутрішню лампу потрапили сторонні речовини.	Протріть внутрішню поверхню печі й перевірте ще раз.

Проблема	Причина	Вирішення
Під час приготування лунає звуковий сигнал.	Якщо увімкнено функцію автоматичного приготування або розморожування, звуковий сигнал означає, що час перевернути продукти.	Переверніть страву, коли з'явиться повідомлення, і натисніть кнопку <b>ОК</b> . Потім натисніть <b>Продовжити</b> , щоб продовжити процес.
Піч установлена нерівно.	Піч установлено на нерівній поверхні.	Упевніться, що піч встановлено на рівній стійкій поверхні.
Під час приготування виникає іскріння.	Під час роботи печі / функції розморожування використовується металевий посуд.	Не використовуйте металевий посуд.
Піч починає працювати, щойно вмикається живлення.	Дверцята закрито не повністю.	Закрийте дверцята й спробуйте ще раз.
Піч б'ється струмом.	Живлення або розетку не заземлено належним чином.	Перевірте, чи належно заземлено живлення й розетку.
Протікає вода.	Залежно від типу продуктів іноді може виділятися волога чи пара. Це не є несправністю печі.	Дайте печі охолонути й витріть її сухим рушничком.
З дверцят печі йде пара.	Залежно від типу продуктів іноді може виділятися волога чи пара. Це не є несправністю печі.	Дайте печі охолонути й витріть її сухим рушничком.

## Усунення несправностей

Проблема	Причина	Вирішення
У печі залишається вода.	Залежно від типу продуктів іноді може виділятися волога чи пара. Це не є несправністю печі.	Дайте печі охолонути й витріть її сухим рушником.
Надто яскраве світло в печі.	Яскравість світла змінюється залежно від потужності для конкретного режиму.	Зміни потужності під час приготування їжі не є несправністю. Це не є несправністю печі.
Готування завершено, але вентилятор охолодження ще працює.	Щоб провітрити піч, вентилятор продовжує працювати ще 5 хвилин після завершення приготування.	Це не є несправністю печі.
Якщо натиснути кнопку +30 сек., піч починає працювати.	Таке трапляється, коли піч перед тим не працювала.	Якщо мікрохвильова піч не працювала, вона вмикається, якщо натиснути кнопку «+30 secs» (+30 сек.).

Проблема	Причина	Вирішення
<b>Гриль</b>		
Під час роботи з печі йде дим.	Під час першого використання печі з нагрівальних елементів може йти дим.	Це не є несправністю, і якщо увімкнути піч 2-3 рази, дим має зникнути.
	На нагрівальних елементах накопичилась їжа.	Дайте печі повністю охолонути та усуньте їжу з нагрівальних елементів.
	Їжа надто близько до гриля.	Кладіть страву на належній відстані від гриля.
	Продукти неправильно підготовлено та / або розміщено.	Перевірте, чи правильно підготовлено й розміщено продукти.

Проблема	Причина	Вирішення
<b>Піч</b>		
<b>Піч не нагрівається.</b>	Відкриті дверцята.	Закрийте дверцята й спробуйте ще раз.
<b>Під час попереднього розігрівання йде дим.</b>	Під час першого використання печі з нагрівальних елементів може йти дим.	Це не є несправністю, і якщо увімкнути піч 2–3 рази, дим має зникнути.
	На нагрівальних елементах накопичилась їжа.	Дайте печі повністю охолонути та усуньте їжу з нагрівальних елементів.
<b>Під час роботи печі чути запах смаленого або запах пластмаси.</b>	Використовується пластмасовий або не термостійкий посуд.	Використовуйте скляний посуд, який витримує високу температуру.
<b>З печі чути неприємний запах.</b>	На внутрішні стінки налипли залишки їжі або розплавлена пластмаса.	Скористайтеся функцією приготування на парі й протріть стінки сухою серветкою. Покладіть всередину шматок лимону та увімкніть піч, щоб швидко усунути неприємний запах.

Проблема	Причина	Вирішення
<b>Піч не готує належним чином.</b>	Під час приготування їжі дверцята печі часто відкриваються.	Не слід часто відкривати дверцята, якщо немає потреби перевертати страву. Якщо ви часто відкриваєте дверцята, внутрішня температура знижується, а це може негативно вплинути на результати приготування страви.
	Неправильно встановлено елементи управління печі.	Належним чином налаштуйте елементи управління та спробуйте ще раз.
	Неправильно встановлено гриль або інше приладдя.	Установіть приладдя належним чином.
	Використовується посуд неправильного типу або розміру.	Скиньте налаштування елементів управління або використовуйте придатний посуд із плоским дном.

## Інформаційні коди

Якщо з піччю стається проблема, на дисплеї відображається інформаційний код. Перегляньте таблицю нижче і спробуйте запропоновані рішення.

Код	Опис	Вирішення	
C-20	Відкрито датчик температури.	Від'єднайте кабель живлення і зверніться до місцевого центру обслуговування Samsung.	
	Закоротив датчик температури.		
C-F0	Можливо, між головною й додатковою платою MCOM немає зв'язку.		
C-F1	Таке трапляється, лише якщо не працює функція зчитування або записування пам'яті EEPROM.		
C-21	Цей код з'являється, лише коли температура печі надто висока. Під час роботи температура печі перевищує встановлене обмеження (ризик займання).		Від'єднайте кабель живлення, дайте печі охолонути, тоді перезапустіть її.
C-F2			Зупиніть піч і повторіть спробу.
C-d0	Не працюють сенсорні кнопки.	Від'єднайте кабель живлення, дайте печі охолонути, тоді почистьте кнопки (пил, вода). Якщо проблему не вдасться вирішити, зверніться до центру обслуговування Samsung.	

## Технічні характеристики

Компанія SAMSUNG постійно докладає зусиль для вдосконалення своїх виробів. Характеристики дизайну і дані вказівки для користувача може бути змінено без повідомлення.

Джерело живлення		230 В змінного струму/50 Гц
Споживання електроенергії	Максимальна потужність	2800 Вт
	Мікрохвилі	1650 Вт
	Гриль	2550 Вт
	Конвекція	2500 Вт
Вихідна потужність		100 Вт / 850 Вт (IEC-705)
Робоча частота		2450 МГц
Магнетрон		OM75P (21)
Спосіб охолодження		Електричний вентилятор
Розміри (Ш × В × Г)	Окремий пристрій	595 × 456 × 570 мм
	Вбудована	560 × 446 × 549 мм
Об'єм		50 л
Вага	Нетто	38,7 кг
	Брутто	46,7 кг

### Моделі з радіопередавачем або радіомовним приймачем

- Самсунг Електронікс Ко., Лтд. Заявляє, що це обладнання відповідає вимогам «Технічного регламенту радіообладнання», затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 24.05.2017 №355.
- Повний текст декларації відповідності доступний за такою адресою: <http://www.samsung.com> перейдіть на сторінку Підтримка>Пошук за кодом моделі.

### Для моделей з радіопередавачами застосовується така інформація

- Це обладнання може використовуватись на території України.

Wi-Fi	Частотний діапазон	Потужність передавача, макс.
	2400–2484 МГц	20 дБм

Загальне споживання електроенергії в режимі очікування, Вт (усі мережеві порти – в увімкненому стані)		1,9 Вт
Період до активації функції керування потужністю, хв.		20 хвилин
Wi-Fi	Споживання електроенергії в режимі очікування, Вт	1,9 Вт
	Період до активації функції керування потужністю, хв.	20 хвилин
Режим вимкнення	Споживання електроенергії	0,5 Вт
	Період до активації функції керування потужністю, хв.	30 хвилин

Вимірювання та розрахунок енергоспоживання здійснений на підставі Постанови КМУ № 733 від 14.08.2019 р., та згідно з національними стандартами, що є ідентичними відповідним європейським гармонізованим стандартам ДСТУ EN 50564 (EN 50564).

Призначено для використання в  
нормальних умовах  
Термін служби: 7 років

## Додаток

### Заява про використання відкритого коду

Програмне забезпечення цього виробу містить програмне забезпечення з відкритим кодом. Ви можете отримати повний вихідний код на період трьох років після останньої поставки цього виробу, зв'язавшись із нашою службою підтримки. Для цього потрібно перейти за посиланням <http://opensource.samsung.com> і вибрати меню Inquiry (Запит).

Отримати повний вихідний код також можна на таких носіях, як компакт-диск (за мінімальну плату).

Посилання [http://opensource.samsung.com/opensource/OVEN\\_R18\\_TZ4/seq/0](http://opensource.samsung.com/opensource/OVEN_R18_TZ4/seq/0) веде на сторінку, яка містить інформацію щодо ліцензії на вихідний код для цього продукту. Ця пропозиція є дійсною для кожного отримувача цієї інформації.



**Виробник:** Samsung Electronics Co., Ltd /Самсунг Електронікс Ко., Лтд

**Адреса виробника:** (Маetan-дон) 129, Самсунг-ро, Йонгтонг-гу, Сувон-сі, Гйонггі-до, Корея, 16677

**АДРЕСА ФАБРИКИ :** ЛОТ 2, ЛЕБУХ 2, НОРС КЛАНГ СТРЕЙТС, ЕРІА 21, ІНДАСТРІАЛ ПАРК, 42000 ПОРТ КЛАНГ, СЕЛАНГОР ДАРУЛ ЕСАН, МАЛАЙЗІЯ

**Країна виробництва:** Малайзія

**Імпортер в Україні :** ТОВ «Самсунг Електронікс Україна Компані» (адреса: 01032, м. Київ, вул. Льва Толстого, 57) виконує функції виробника щодо прийняття претензій від споживача, а також забезпечує організацію ремонту та технічного обслуговування виробів.

Зверніть увагу на те, що гарантія Samsung HE поширюється на дзвінки в центр обслуговування з метою отримання пояснень щодо принципів роботи виробу, коригування неправильного встановлення виробу або чищення чи технічного обслуговування.

МАЄТЕ ЗАПИТАННЯ АБО ЗАУВАЖЕННЯ?

КРАЇНА	ТЕЛЕФОН	ВЕБ-САЙТ
RUSSIA	8-800-555-55-55	<a href="http://www.samsung.com/ru/support">www.samsung.com/ru/support</a>
GEORGIA	0-800-555-555	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
ARMENIA	0-800-05-555	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
AZERBAIJAN	0-88-555-55-55	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
KYRGYZSTAN	00-800-500-55-500 (GSM: 9977)	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
UZBEKISTAN	00-800-500-55-500 (GSM: 7799, 0799 (Uztelecom))	<a href="http://www.samsung.com/uz_ru/support">www.samsung.com/uz_ru/support</a>
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500 (GSM: 7799)	<a href="http://www.samsung.com/kz_ru/support">www.samsung.com/kz_ru/support</a>
TAJIKISTAN	8-10-800-500-55-500 (GSM: 8888)	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
MONGOLIA	1800-25-55	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
BELARUS	810-800-500-55-500	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
MOLDOVA	+373-22-667-400	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
UKRAINE	0-800-502-000	<a href="http://www.samsung.com/ua/support">www.samsung.com/ua/support</a>



DG68-01190G-00



# Кіріктірілген аралас МИКРОТОЛҚЫНДЫ ПЕШ

---

Пайдаланушы нұсқаулығы

NQ50T9539BD

---



**SAMSUNG**

## Мазмұны

### Қауіпсіздік нұсқаулары 3

Қауіпсіздікке қатысты маңызды нұсқаулар	3
Аталған өнімді дұрыс пайдалану (Электр қуатын шығындау және Электрондық жабдық)	9

### Орнату 10

Жинақтың құрамы	10
Орнату нұсқаулығы	11
Ас үй жиһазына орнату	11

### Істі бастау алдында 14

Басқару панелі	14
Бастапқы параметрлері	14
Бүйірлік бағыттағыштар	15
Микротолқын қуаты туралы	16
Микротолқынмен пісіруге арналған ыдыстар	16

### Іске пайдалану 18

Пештің режимдері	18
Микротолқын режимдері	20
Арнайы Функция	21
Автоматты түрде пісіру	23
Автоматты түрде еріту	23
Жылдам пісіру	24
Таңдаулылар	24
Таймер	25
Тазалау	26
Баптаулар	27
Бұғаттау	28

### Смарт пісіру 29

Автоматты түрде пісіру	29
Автоматты түрде еріту	32
Жылдам пісіру	32
Қолмен пісіру	33
Жылдам көмек	43

### Күтім көрсету 44

Тазалау	44
Ауыстыру (жөндеу)	45
Ұзақ уақыт пайдаланбаған кезде күтім көрсету	45

### Ақаулық себептерін анықтау 45

Тексерулер	45
Ақпарат кодтары	50

### Техникалық параметрлері 50

### Қосымша 51

Ашық хабарлама	51
----------------	----

## Қауіпсіздік нұсқаулары

### ҚАУІПСІЗДІККЕ ҚАТЫСТЫ МАҢЫЗДЫ НҰСҚАУЛАР

МҰҚИЯТ ОҚЫП ШЫҒЫП, КЕЛЕШЕКТЕ ҚОЛДАНУ ҮШІН САҚТАП ҚОЙЫҢЫЗ.

**ЕСКЕРТУ:** Егер есік немесе есік тығыздағыштарына нұқсан келсе, микротолқынды пешті уәкілетті техник маман жөндегенше іске қосуға болмайды.

**ЕСКЕРТУ:** Микротолқын қуатынан қорғайтын қақпақты алуды қажет ететін жөндеу немесе техникалық күтім көрсету жұмыстарын, білікті маманнан басқа адамдар жүзеге асырса, бұл олар үшін қатерлі.

**ЕСКЕРТУ:** Сұйық тағамдар мен басқа да тағамды тұмшаланып жабылған сауыттарда қыздыруға болмайды, себебі олар жарылуы мүмкін.

**ЕСКЕРТУ:** Балаларға пешті дұрыс қолданбағанда қатерлі жағдайлардың орын алатындығын түсіндіріп, оларға тиісті нұсқаулар бергеннен кейін ғана пешті ешкімнің қадағалауынсыз пайдалануға рұқсат беріңіз.

Бұл құрылғыны үйде ғана пайдалану керек және төмендегі жерлерде пайдалануға болмайды:

- дүкендердің ас бөлмелерінде, кеңселерде және басқа жұмыс орындарында;
- ферма үйлерінде;
- қонақ үйлердің, мотельдердің және басқа тұрғынды жерлердің қонақтары;
- таңғы ас және төсекпен қамтамасыз ететін қонақжайлар.

Микротолқынды пештерде қолдануға жарамды ыдыс-аяқтарды ғана қолданыңыз.

Тағамды пластик немесе қағаз сауыттарға салып қыздырған кезде, пештен көз алмаңыз, себебі бұлар тұтанып кетуі мүмкін.

Бұл микротолқынды пеш тағам және сусын ысытуға арналған. Тағам немесе киім кептіру және жылытқыш төсеніштерді, аяқ киімдерді, жөкелерді, дымқыл киімдерді немесе сол сияқты заттарды кептіргенде, жарақат алу немесе өрт шығу қаупі бар.

Егер түтін байқалса (шықса), құрылғыны сөндіріңіз немесе тоқтан ағытыңыз және жалынды басу үшін есікті ашпаңыз.

Сусындарды микротолқынды пеште қыздырған кезде кенет тасып төгілуі мүмкін, сондықтан сауытты ұстаған кезде абайлау керек.

## Қауіпсіздік нұсқаулары

Баланы тамақтандыратын шөлмектің және балалар тағамы салынған қалбырлардың ішіндегісін берер алдында араластыру немесе шайқау керек және күйіп қалмас үшін температурасын тексеру керек.

Микротолқынды пеште қабығы аршылмаған және бітеулей пісірілген жұмыртқаларды қыздыруға болмайды, себебі микротолқынмен қыздырып болғаннан кейін де жарылып кетуі мүмкін.

Пешті мезгіл-мезгіл тазалап, тағамның қалдықтарын алып отыру керек.

Пешті таза ұстамасаңыз, оның бетінің сапасы кетіп, уақытынан бұрын істен шығып, қатерлі жағдайлар орын алуы мүмкін.

Құрылғыны кіріктірілген құрылғы ретінде ғана пайдалану керек. Құрылғыны ас үй жиһазына орнатуға болмайды.

Микротолқынмен пісірген кезде тағам және сусындарға арналған темір сауыттарды пайдалануға болмайды.

Пештен ыдыстарды алып жатқанда бұрылмалы табақты орнынан тайдырып алмау үшін абай болу керек. (Айналмалы табағы бар үлгілерге ғана арналған)

Құрылғыны бумен тазалағыш құралмен тазалауға болмайды.

Құрылғыны су құйып жууға болмайды.

Бұл құрылғы көлік құралдарына, ұзақ жолсапар көліктеріне немесе сол сияқты көліктерге орнатуға арналмаған.

Бұл құрылғы кембағал, сезім мүкістігі бар немесе ақыл-есі кем, құрылғыны қолдану тәжірибесі жоқ не қолдана білмейтін адамдар (балаларды қоса алғанда) қолдануға арналмаған. Олар осы құрылғыны өз қауіпсіздігін қамтамасыз ететін адамның нұсқауы немесе қадағалауы бойынша пайдалануға тиіс.

Балаларды құрылғымен ойнамас үшін қадағалап отыру керек.

Бұл құрылғыны 8 жасқа толған және одан асқандар ғана қолдануға тиіс және кембағал, сезім жүйесі дамымаған немесе ақыл-есі кем, құрылғыны қолдану тәжірибесі жоқ не қолдана білмейтін адамдар құрылғыны қауіпсіз қолдану, қатерлі жағдайлар туралы нұсқау алса ғана немесе тиісті адамның қадағалауы бойынша пайдалануға тиіс. Балалар құрылғымен ойнамауға тиіс. Балаларға ересектердің бақылауынсыз тазалауға және құрылғыны жөндеуге тыйым салынған.

Бұл құрылғыны орнатқаннан кейін электр желісінен ағыту мүмкін болуға тиіс. Құрылғыны желіден ағыту үшін оның ашасы қол жететін жерде тұруға тиіс немесе сымға қолданыстағы электр ережесіне сай айырып-қосқыш орнатылуға тиіс.

Егер құрылғыға ашасы жоқ қуат сымы орнатылған болса, тұрақты желіге кабель төсеу ережелеріне сәйкес ағытқыш құрал орнатылуы керек.

Қорек сымына зақым келсе, қатерлі жағдай орын алмас үшін оны өндіруші, өндірушінің уәкілетті агенті немесе білікті адам ауыстыруға тиіс.

Орнату үшін желімді пайдаланбау керек, себебі бұл сенімді жапсыру құралы емес.

Пештің камерасына және басқару панеліне қол оңай жету үшін, оны дұрыс бағытта және биіктікте орнату керек.

Пешті ең алғаш рет іске қосар алдында, пештің ішіне су қойып 10 минут қосу керек, содан кейін қолдана беруге болады.

Егер пештен тосын шуыл, көңірсіген немесе түтін иісі шықса, ашаны дереу розеткадан суырыңыз да, жақын қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

**ЕСКЕРТУ:** Құрылғыны аралас режимде пайдаланған кезде, қызу пайда болатындықтан балалар пешті тек ересектердің қадағалауымен ғана пайдалануға тиіс.

Құрылғы іске қосылып тұрғанда қызып кетеді. Пештің ішіндегі қыздырғыш элементтерге қол тиіп кетпес үшін абай болу керек.

Құрылғының тазалайтын функциясы бар болса, тазалау функциясы кезінде өздігінен тазаланатын беттер әдеттегіден ысып кетуі мүмкін, сондықтан балаларды алыс ұстау керек. Тазалау функциясы үлгіге байланысты.

**ЕСКЕРТУ:** Құрылғы жұмыс істеп тұрғанда қол жететін бөлшектері қызып тұруы мүмкін. Жас балаларды алыс ұстау керек.

Түрпілі тазалағыш заттарды не өткір металл қырғыштарды пеш есігінің шынысын тазалау үшін пайдаланбаңыз, себебі бұндай заттар шыны бетіне сызат түсіріп, оның шытынап кетуіне алып келеді.

Бумен тазалағышты пайдалануға болмайды.

**ЕСКЕРТУ:** Электр қатеріне түсіп қалмас үшін, құрылғы шамын ауыстырар алдында оның электр желісінен ағытулы екеніне көз жеткізіңіз.

Құрылғы қатты қызып кетпеу үшін декоративті есіктің артына орнатуға болмайды.

## Қауіпсіздік нұсқаулары

**ЕСКЕРТУ:** Құрылғы мен оның қол жететін бөліктері, құрылғыны іске қосқан кезде қызып тұрады.

Қыздырғыш элементтерге қол тиіп кетпес үшін абай болу керек.

8 жасқа толмаған балаларды, үнемі байқап отырмаған жағдайда құрылғыдан алыс ұстау керек.

**АБАЙ БОЛЫҢЫЗ:** Пісіру үдерісін байқап отыру керек. Қысқа мерзімді пісіру үдерісін үздіксіз байқап отыру керек.

Жұмыс істеп тұрған құрылғының есігі немесе сыртқы беті ыстық болуы мүмкін.

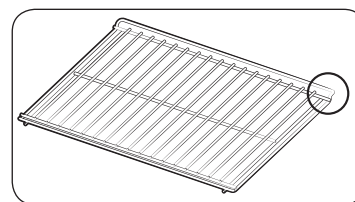
Құрылғының қол жететін беттерінің температурасы құрылғы жұмыс істеп тұрған кезде жоғары болуы мүмкін.

Пісіру беттері пісіру барысында қызып кетуі мүмкін.

Құрылғылар сыртқы таймер немесе жеке тұрған қашықтан басқару құралының көмегімен басқарылмайды.

Бұл құрылғыны 8 жасқа толған және одан асқандар ғана қолдануға тиіс және кембағал, сезім жүйесі дамымаған немесе ақыл-есі кем, құрылғыны қолдану тәжірибесі жоқ не қолдана білмейтін адамдар құрылғыны қауіпсіз қолдану, қатерлі жағдайлар туралы нұсқау алса ғана немесе тиісті адамның қадағалауы бойынша пайдалануға тиіс. Балалар құрылғымен ойнамауға тиіс. Тазалау және күтім көрсету жұмыстарын 8 жастан асқан балалар, басқаның қадағалауымен орындай алады.

Құрылғыны және қорек сымын 8 жасқа толмаған балалардан алыс ұстаңыз.



Майысқан жақтауы бар жағын көп мөлшерде тағам пісірген кезде салмақ теңгерімін сақтау үшін артқы жаққа қарай қойыңыз. (Үлгіге байланысты)

Егер аспапқа артық тоқ күші берілсе, құрал зақымдалмас үшін қалыпты кернеу жұмысына қайта оралғанша сөнеді.

## Қауіпсіздікті сақтауға қатысты жалпылама ескертулер

Кез келген өзгеріс енгізу немесе жөндеу жұмыстарын білікті маман ғана орындауға тиіс. Тұмшаланған сауыттардағы тағамды немесе сұйықты микротолқын функциясымен қыздырмаңыз. Пешті бензол, сұйылтқыш, алкоголь, бумен немесе жоғары қысыммен тазалағыш заттармен тазаламаңыз.

Пешті қыздырғыштың тұтанғыш заттың қасына орнатпаңыз; ылғалды, майлы немесе шаңды жерге қойып немесе күн сәулесі тура түсетін және су ағатын немесе газ шығуы мүмкін жерге, тегіс емес жерге қоймаңыз.

Бұл пешті жергілікті және мемлекеттік стандарттарға сай жерге дұрыс тұйықтау керек. Пештің ашасы қосылатын ағытпалар мен контакт түйіспелеріндегі қоқыстарды тазалау үшін құрғақ шүберекті жиі пайдаланыңыз.

Қуат сымын қатты тартпаңыз, майыстырмаңыз немесе оның үстіне ауыр зат қоймаңыз. Газ жылыстап шықса (мысалы, пропан, сұйылтылған газ т.б.) бөлмені дереу желдетіңіз. Қуат сымына қол тигізбеңіз.

Қуат сымын дымқыл қолмен ұстамаңыз.

Пеш жұмыс істеп тұрғанда, қуат сымын желіден ағытып сөндіруге болмайды. Саусақтарыңызды немесе бөде затты сұқпаңыз. Егер пешке бөде зат кіріп кетсе, ашаны розеткадан суырыңыз да, жергілікті Samsung қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

Пешке шамадан тыс күш салмаңыз немесе баспаңыз.

Пешті осал заттардың үстіне қоймаңыз.

Кернеу, жиілік және тоқ параметрлерінің, техникалық параметрлерге сай келетініне көз жеткізіңіз. Ашаны қабырғадағы розеткаға мықтап сұғыңыз. Көп ашалы адаптерді, ұзартқыш сымдарды немесе электр трансформаторын қолданбаңыз.

Қуат сымын металл заттарға іліп қоймаңыз. Қуат сымының заттардың арасында немесе пештің артында болуын қамтамасыз етіңіз.

Бүлінген қуат ашасын, қуат сымын немесе босап қалған розетканы қолданбаңыз. Зақым келген қуат ашалары немесе сымдары үшін жергілікті Samsung қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

Пешке су құюға немесе суды тура бүркуге болмайды.

Пештің үстіне, ішіне немесе пеш есігінің үстіне зат қоймаңыз.

Құрт-құмырысқаларды құртуға арналған бүріккіш тәрізді тұтанғыш затты пешке шашпаңыз.

Пештің ішіне тұтанғыш зат салып сақтауға болмайды. Құрамында алкогольі бар тағамды немесе сусындарды қыздырған кезде өте сақ болыңыз, себебі алкоголь буы пештің ыстық бөліктеріне тиіп кетуі мүмкін.

Балалар есікке соғылып қалуы немесе саусақтарын қыстырып алуы мүмкін. Есікті ашып/жапқанда, балаларды алыс ұстаңыз.

## Микротолқынға қатысты ескерту

Сусындарды микротолқынмен қыздырғанда кенет тасып төгілуі мүмкін, сондықтан сауытты әрқашан абайлап ұстау керек. Сусындарды әрқашан 20 секунд қоя тұрғаннан кейін алыңыз. Қажет болса, қыздыру барысында араластырыңыз. Қыздырып болғаннан кейін әрқашан араластырыңыз. Бу шалып кетсе, төмендегі алғашқы жәрдем нұсқауларын орындаңыз:

1. Бу шалып кеткен жерді кем дегенде 10 минут суық суға малыңыз.
2. Таза, құрғақ дәкемен жабыңыз.
3. Ешбір крем, май немесе лосьон жақпаңыз.

Науаға немесе торға зақым келтірмеу үшін тағам пісіріп болғаннан кейін суға дереу салмаңыз. Пешті тағамды майға батырып қуыру үшін пайдаланбаңыз, себебі, май температурасын бақылау мүмкін емес. Нәтижесінде ыстық май тасып төгілуі мүмкін.

## Қауіпсіздік нұсқаулары

### Микротолқынды пешке қатысты сақтық шаралары

Микротолқынға төзімді ыдыстарды ғана пайдаланыңыз. Темір сауыттардың ешқайсысын, жиектері алтын немесе күміспен жалатылған ас ыдыстарын, істікті т.б. ешқашан қолданбаңыз.

Темір бауларын алыңыз. Электр тоғы ұшқындауы мүмкін.

Пешті қағаз немесе киім келтіру үшін қолданбаңыз.

Аз тағам қатты ысып және күйіп кетпес үшін қысқа уақытты қолданыңыз.

Қуат сымы немесе ашасын су немесе қызу көздерінен алыс ұстаңыз.

Жарылыс қаупін болдырмау үшін қабығы бар жұмыртқаларды немесе бітеу пісірілген жұмыртқаларды қыздырмаңыз. Тұмшаланып жабылған немесе вакуум сауыттарды, жаңғақтарды, қызанақтарды т.б. қыздырмаңыз.

Желдеткіш саңылауларды киіммен немесе қағазбен бітемеңіз. Өрт шығу қаупі бар. Пеш қатты қызып кетіп, автоматты түрде сөніп, әбден суығанша сөнген қалпы тұруы мүмкін.

Тағамды пештен алғанда әрқашан пешке арналған қолғапты қолданыңыз.

Сұйық заттарды қыздырудың орта тұсына келгенде немесе қыздырып болғаннан кейін араластырыңыз және қыздырып болғаннан кейін кенет тасып кетпес үшін 20 секунд қоя тұрыңыз. Пештің есігін ашқан кезде, ыстық ауа немесе бұға күйіп қалмас үшін қолдың ұзындығындай жерде алыс тұрыңыз.

Бос тұрған пешті іске қоспаңыз. Қауіпсіздік мақсатында пеш автоматты түрде 30 минутқа сөнеді.

Пеш кенет іске қосылып кетсе микротолқын қуатын сіңіру үшін оның ішіне әрқашан бір стакан су қойып қоюды ұсынамыз.

Пешті осы нұсқаулықта берілген қашықтықтарды сақтап орнатыңыз. (Микротолқынды пешті орнату тарауын қараңыз).

Пештің қасында орналасқан розеткаларға басқа электр құрылғыларын қосқан кезде абай болыңыз.

### Микротолқынды пешті іске қосуға қатысты сақтық шаралары

Төмендегі сақтық шаралары орындалмаса, микротолқын қуатының қатеріне ұшырауыңыз мүмкін.

- Есігі ашық тұрған пешті іске қоспаңыз. Қауіпсіздік бекітпелеріне тиіменіз (есіктің бекітпелері). Қауіпсіздік бекітпесінің саңылауларына ешқашан ешнәрсе сұқпаңыз.
- Пештің есігі мен алдыңғы жағының арасына ештеңе қоймаңыз немесе тығыздағыштарға тағам немесе тазалағыш заттың қалдықтары жиналуына жол бермеңіз. Есік пен есік тығыздағышының беттерін, пешті қолданып болған сайын дымқыл, содан кейін жұмсақ, құрғақ шүберекпен тазалаңыз.
- Зақым келген пешті іске қоспаңыз. Білікті техник жөндегеннен кейін ғана іске қосыңыз.  
**Маңызды:** пештің есігін дұрыс жабу керек. Есік майыспаған болуы керек; есіктің топсалары сынған немесе босап тұрмаған болуы керек; есіктің тығыздағыштарына және тығыздағыш беттеріне нұқсан келмеген болуы керек.
- Барлық түзету және жөндеу жұмыстарын білікті техник іске асыруы керек.



## Шектеулі кепілдік

Керек-жарақтарды ауыстыру немесе косметикалық зақымдарды жөндеу жұмыстарын, егер осы зақымдарды пайдаланушы келтірсе Samsung ақылы түрде іске асырады. Бұған келесі жағдайлар жатады:

- Соғылған, сызылған немесе сынған есік, тұтқа, сыртқы панель немесе басқару панелі.
- Сынған немесе жоғалып кеткен науа, сырғыма жол, жалғастырғыш немесе темір тор.

Бұл пешті тек осы пайдаланушы нұсқаулығында көрсетілген мақсатта ғана қолданыңыз. Бұл пайдаланушы нұсқаулығында көрсетілген "Ескертулер" мен "Қауіпсіздік нұсқауларында", орын алуы ықтимал жағдайлар мен оқиғалардың барлығы бірдей қамтылмаған. Пешті абайлап, сақтықпен орнатуға, күтім көрсетуге, іске қосуға өзіңіз міндеттісіз.

Себебі бұл іске пайдалану нұсқауларында әр түрлі үлгілер қамтылғандықтан, микротолқынды пешіңіздің техникалық сипаттамасы, осы нұсқаулықта көрсетілген пештерден сәл өзгеше болуы және ескерту белгілерінің барлығы бірдей сізге қатысты болмауы мүмкін. Толғандырып жүрген мәселеңіз немесе сұрағыңыз болса, жергілікті Samsung қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз немесе [www.samsung.com](http://www.samsung.com) арқылы онлайн ақпарат және көмек алыңыз.

Бұл пешті тағам қыздыру үшін ғана пайдаланыңыз. Бұл пеш үйде қолдануға ғана арналған.

Матаны немесе дән толтырылған жастықшаларды қыздырмаңыз. Пешті дұрыс немесе тиісті түрде қолданбау нәтижесінде орын алған зақым үшін өндіруші жауапкершілік көтермейді.

Пеш бетінің бүлінуіне және қауіпті жағдайларға жол бермеу үшін пешті әрқашан таза және жақсы күтіп ұстаңыз.

## Құрылғы тобының сипаттамасы

Бұл 2-ші топтағы, В санатына жататын ISM құрылғысы. 2-ші топқа радио-жиіліктегі қуатты электромагнитті сәуле ретінде, материалдарды өңдеу үшін арнайы шығаратын ISM құрылғыларының барлығы, сондай-ақ EDM және доғамен дәнекерлейтін құрылғылар жатады. В санатына тұрмыста қолдануға арналған немесе төмен кернеулі желіге тіке жалғанған тұрғын үй кешендерінде қолданылатын құрылғылар жатады.

## Аталған өнімді дұрыс пайдалану (Электр қуатын шығындау және Электрондық жабдық)



### (Жеке қоқыс жинайтын жүйесі бар елдерге қатысты)

Өнімдегі, аксессуардағы немесе нұсқаулықтағы бұл таңбалау өнімді және оның электрондық аксессуарларын (мысалы, қуат беру құрылғысын, құлақпаптың, USB кабелін), олардың қызмет ету мерзімі өткен соң, үйде басқа мақсатта пайдалануға болмайтындығын білдіреді. Қалдықтардың бақыланбайтын пайдаланылуынан қоршаған ортаға немесе адам денсаулығына зиян келтірудің алдын алу үшін бұл заттарды басқа қалдық түрлерінен бөлек алып қойыңыз және оларды материалдық ресурстарды екінші рет пайдалану үшін қолданыңыз. Үйде пайдаланушылар экологиялық қауіпсіз түрде қайта өңдеу үшін осы өнімді қай жерден және қалай алуға болатынын анықтау мақсатында, осы өнімді сатып алған жердегі ретейлермен немесе оның жергілікті кеңсесімен хабарласуы тиіс.

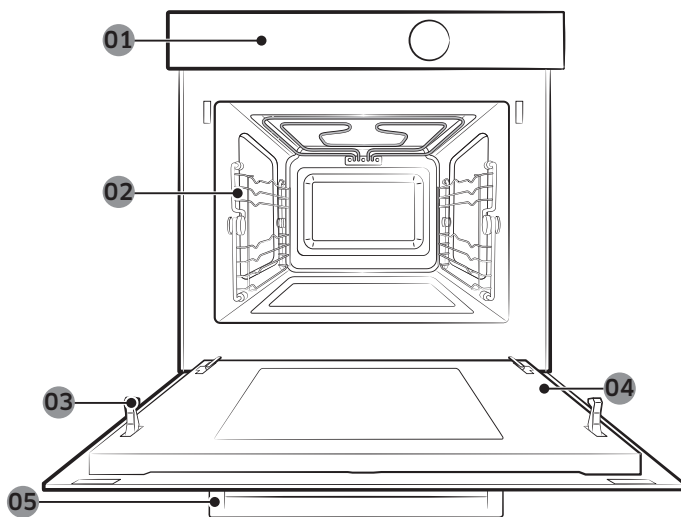
Іскерлік пайдаланушылар сату-сатып алу шартының талаптары мен ережелерін тексеру үшін өзінің жабдықтаушысымен хабарласуы тиіс. Осы өнім және оның электрондық аксессуарлары жойылатын басқа пайдаланған қаптамалармен араласып кетпеуі тиіс.

# Орнату

## Жинақтың құрамы

Құрылғының жинағына барлық бөлшектер мен керек-жарақтардың кіргеніне көз жеткізіңіз. Пешке немесе керек-жарақтарға қатысты ақау пайда болса, жергілікті Samsung тұтынушыларға қолдау көрсету орталығына немесе дилерге хабарласыңыз.

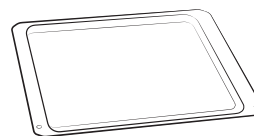
### Пешке шолу



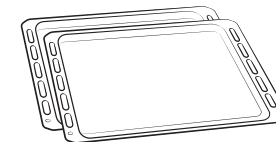
- |    |                |    |                        |    |                               |
|----|----------------|----|------------------------|----|-------------------------------|
| 01 | Басқару панелі | 02 | Бүйірлік бағыттағыштар | 03 | Есіктің қауіпсіздік бекітпесі |
| 04 | Есік           | 05 | Есіктің тұтқасы        |    |                               |

## Керек-жарақтары

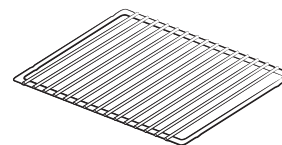
Пешпен бірге түрлі тағам дайындауға мүмкіндік беретін әр түрлі керек-жарақтар жеткізіледі.



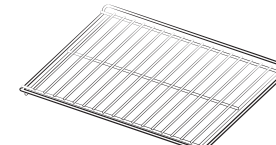
Керамикалық таба  
(Микротолқын режимі үшін пайдалы)



Пісіру науалары  
(Микротолқын режимі үшін қолданбаңыз.)



Гриль төсемесі  
(Жылдам пісіру мәзірі және гриль режимі үшін пайдалы.)



Пештің сәресі  
(Микротолқын режимі үшін қолданбаңыз.)

### ЕСКЕРТПЕ

Ыдыс-аяққа қажетті керек-жарақты табу үшін **29** бетте **Смарт пісіру** бөлімін қараңыз.

## Орнату нұсқаулығы

### Жалпылама техникалық ақпарат

Электр қуатымен жабдықтау	230 В ~ 50 Гц	
Өлшемдері (Е × Б × Т)	Орнатылған өлшемі	595 x 456 x 570 мм
	Кіріктірілген өлшемі	560 x 446 x 549 мм

Бұл құрылғы ЕО стандарттарына сай келеді

### Орам материалдары мен құрылғыны тастау

Орам материалдарын қайта өңдеуден өткізуге болады.

Орам материалдары келесі материалдардан тұрады:

- картон;
- полиэтилен таспа (PE);
- Фреонсыз полистирол (қатты полистирол көбік).

Осы материалдарды жергілікті заңнамаға сай тиісінше тастаңыз.

Тұрмыстық құрылғыларды дұрыс тастау туралы ақпаратты өкімшілік мекеме бере алады.

### Қауіпсіздік

- Бұл құрылғыны тек білікті маман ғана қосуға тиіс.
- Бұл пеш коммерциялық мақсатта тағам пісіретін жерде қолдануға арналмаған.
- Бұл пешті тек үйде тағам пісіру үшін ғана қолданыңыз.
- Құрылғы іске қолданылып тұрғанда және қолданып болғаннан кейін ыстық болып тұрады.
- Жас балалар болған жағдайда абай болыңыз.

### Электр қосылымы

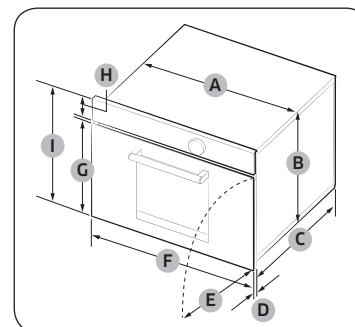
Құрылғы жалғанып тұрған үй желісі мемлекеттік және жергілікті ережелерге сай келуі керек.

Құрылғыны орнатып болғаннан кейін электр желісінен ағыту мүмкін болуға тиіс. Құрылғыны желіден ағыту үшін оның ашасы қол жететін жерде тұруға тиіс немесе сымға қолданыстағы ережеге сай айырып-қосқыш орнатылуға тиіс.

## Ас үй жиһазына орнату

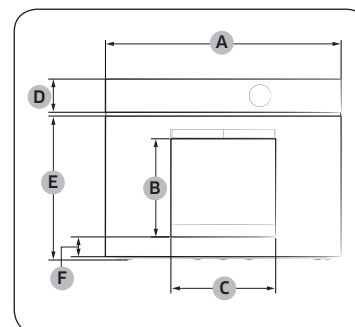
Пештің ас үй жиһаздарына тиетін тұстары 100 °С градусқа төзімді болуға тиіс. Samsung пештен бөлінген қызудан жиһазға келген зақымға жауапты емес.

### Орнатуға қажетті өлшемдер



Пеш (мм)

A	560	F	595
B	446	G	359,5
C	549	H	85
D	21	I	456
E	341		

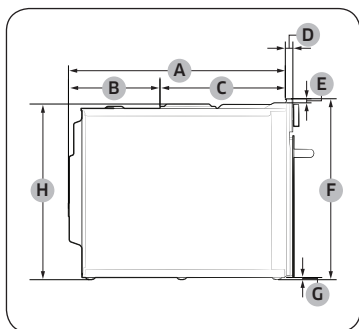


Пеш (мм)

A	595	D	85
B	247	E	359,5
C	264	F	50

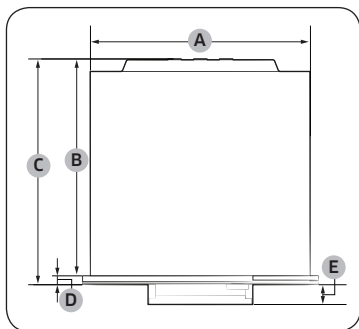
# Орнату

Орнату



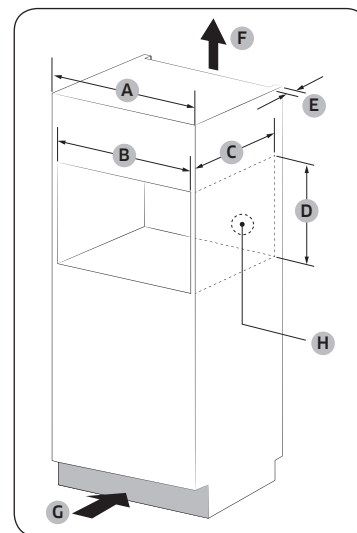
Пеш (мм)

A	549	E	10
B	233	F	456
C	316	G	6
D	21	H	446



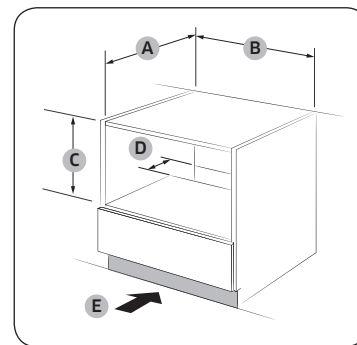
Пеш (мм)

A	560	D	21
B	549	E	50
C	570		



Кіріктірілген корпус (мм)

A	600
B	Кемінде 564-568
C	Кемінде 550
D	Кемінде 446 / Ең көбі 450
E	Кемінде 50
F	200 см <sup>2</sup>
G	200 см <sup>2</sup>
H	Қуат шығысына арналған орын (30 Ø Тесік)

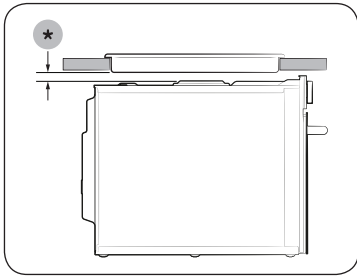


Раковинаның астына (мм)

A	Кемінде 550
B	Кемінде 564 / Ең көбі 568
C	Кемінде 446 / Ең көбі 450
D	50
E	200 см <sup>2</sup>

## ЕСКЕРТПЕ

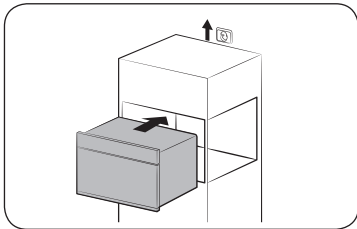
Пешті жалғыз орнатуға арналған (C) қажетті минималды биіктік.



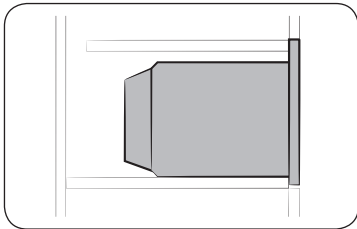
#### Ас пісіру бетімен орнату

Ас пісіру бетін пештің үстіне орнату үшін, қондырғы кеңістігіне қойылатын талаптардың орындалуын қамтамасыз ету үшін плитаны орнату жөніндегі нұсқаулықты тексеріңіз (\*).

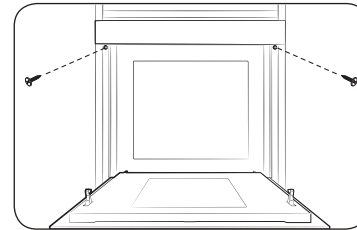
#### Пешті орнату



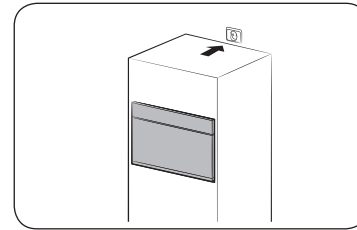
1. Пешті ұяға жартылай сырғытып кіргізіңіз. Қуат сымын тоқ көзіне апарыңыз.



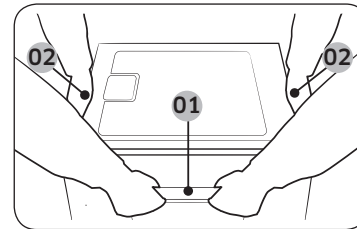
2. Пешті ұяға толық сырғытып кіргізіңіз.



3. Пешті жинақпен келген екі бұрандамен (4 x 25 мм) қатайтыңыз.



4. Электр тоғына қосыңыз. Құрылғының жұмыс істейтініне көз жеткізіңіз.



Құрылғыны орамынан шығарғанда міндетті түрде 2 бүйір жағындағы және есігіндегі тұтқаларынан ұстаңыз.

01 Есіктің тұтқасы

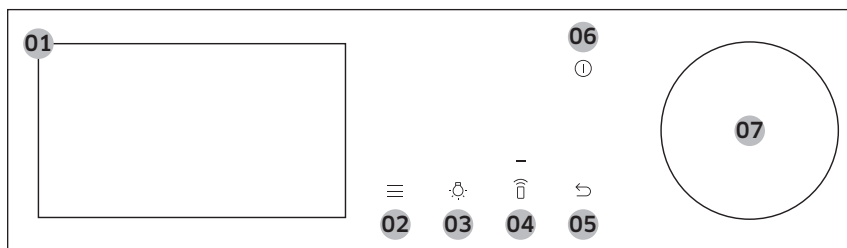
02 Бүйір жақ тұтқасы

Орнатып болғаннан кейін қорғағыш таспаны, жапсырманы және басқа орам материалдарын алып, пештің ішінен керек-жарақтарды алыңыз. Пешті корпустан алу үшін әуелі пешті тоқ көзінен ағытып, пештің қос бүйіріндегі 2 бұранданы алыңыз.

# Істі бастау алдында

## Басқару панелі

Пештің басқару тақтасында сенсорлық экран дисплейі, пештің жұмысына арналған теру тетігі және сенсорлық түймелер бар. Аспаптың басқару тақтасы туралы білу үшін келесі ақпаратты оқып шығыңыз.



01	<b>Толық сенсорлы экран</b>	Мәзірді, ақпаратты және пісіру барысын көрсетеді. Мәзірлерді және тізімдерді шарлау үшін сырғыта аласыз. Таңдау үшін қажетті элементті түртіңіз.
02	<b>Опциялар</b>	Опциялар тізімін көру үшін басыңыз.
03	<b>Шам</b>	Пештің индикатор шамын қосу немесе өшіру үшін басыңыз.
04	<b>Ақылды басқару</b>	Ақылды басқару функциясын қосу немесе өшіру үшін басыңыз. <b>ⓘ ЕСКЕРТПЕ</b> Бұл функцияны қолданар алдында Оңай байланыс орнату орнатылуы керек.
05	<b>Артқа</b>	Алдыңғы экранға өту үшін басыңыз.
06	<b>Қуат</b>	Экранды қосу немесе өшіру үшін басыңыз.
07	<b>Теру тетігі</b>	Мәзірлерді және тізімдерді шарлау үшін солға және оңға бұрылыңыз. Экранға қай жерде екеніңізді көрсету үшін элементтің асты сызылады. Асты сызылған элементті таңдау үшін басыңыз.

### ⓘ ЕСКЕРТПЕ

Резеңке немесе пеш қолғабын киіп тұрып дисплейді түрткен кезде дұрыс жұмыс істемеуі мүмкін.

## Бастапқы параметрлері

Пештің алғаш рет тоққа қосқан кезде Қош келдіңіз экранында Samsung логотипі пайда болады. Бастапқы параметрлерді орнатуды аяқтау үшін экрандағы нұсқауларды орындаңыз. Кейін Баптаулар экраны арқылы бастапқы параметрлерді өзгертуге болады.

- Сәлемдесу экранында **Баптауды бастау** түймесін түртіңіз.
- Тілді таңдаңыз.
  - Экранды жоғары және төмен сырғытыңыз, содан кейін тілді таңдаңыз.
  - Келесі** пернесін түртіңіз.
- "Ережелері мен шарттары."** және **"Құпиялылық саясаты"** келісесіз.
- Құрылғыны SmartThings қолданбасына қосыңыз.
  - Ұялы құрылғымен жұмыс істеу тәжірибесі экранында **Келесі** түймесін түртіңіз.
  - Қосылуды аяқтау үшін смартфон экранындағы QR кодын сканерлеңіз және телефон экранындағы нұсқауларды орындаңыз.
    - Егер сіз осы қадамды орындағыңыз келмесе, **Өткізіп жіберу**, Wi-Fi желісіне қосылыңыз. (**5-қадамды** қараңыз.)
    - Сәтті байланыс туралы хабарлама алғаннан кейін **ОК** түймесін басып, уақыт белдеуін орнатыңыз. (**6-қадамды** қараңыз.)
- Wi-Fi желісіне қосылыңыз.

### ⓘ ЕСКЕРТПЕ

Егер сіз осы қадамды орындағыңыз келмесе, **Өткізіп жіберу**, уақыт белдеуін, күнді және уақытты орнатыңыз. (**6~8-қадамды** қараңыз.)

- Өзіңіздің Wi-Fi желіңізді тізімнен түртіңіз.
    - Егер тізімді көрмесеңіз **Сканерлеу** түймесін түртіңіз.
    - Wi-Fi желісін қолмен қосқыңыз келсе, **Желіні қосу** түймесін түртіңіз.
    - Егер сіздің Wi-Fi желіңіз қорғалған болса, пернетақтаны пайдаланып құпия сөзді енгізіп, **Қосылу** түймесін түртіңіз.
  - Wi-Fi желісіне қосылғаннан кейін **Келесі** түймесін түртіңіз.
- Уақыт белдеуін таңдаңыз.
    - Экранды жоғары және төмен сырғытыңыз, содан кейін уақыт белдеуін таңдаңыз.
    - Келесі** пернесін түртіңіз.
  - Күнді орнатыңыз.
    - Күнді, айды және жылды түртіңіз.
    - Келесі** пернесін түртіңіз.

## ЕСКЕРТПЕ

Егер сіз құрылғыңызды SmartThings қолданбасынаа немесе Wi-Fi желісіне қосқан болсаңыз, бұл қадамды өткізіп жіберіңіз.


8. Уақытты орнатыңыз.
  - a. Сағат пен минутты түртіңіз.
  - b. **Келесі** пернесін түртіңіз.

## ЕСКЕРТПЕ

- Егер сіз құрылғыңызды SmartThings қолданбасынаа немесе Wi-Fi желісіне қосқан болсаңыз, бұл қадамды өткізіп жіберіңіз.
- Әдепкі бойынша - 24 сағаттық формат. **Баптаулар** мәзірінде уақыт пішімін 12 сағатқа өзгертуге болады.
- 9. Орнатуды аяқтау үшін **Орындалды** түймесін басыңыз.
  - Бірінші пайдалану нұсқаулығы экраны пайда болады. Нұсқаулықты қарау үшін **КӨБІРЕК БІЛУ** батырмасын басуға болады немесе бұл қадамды өткізіп жіберу үшін **КЕЙІН** түймесін басу керек.

### Экранды әрқашан жанып тұратындай етіп орнату

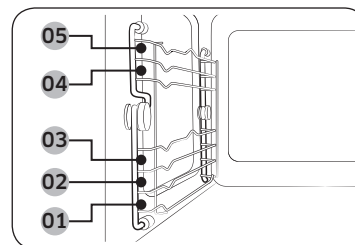
Белгілі бір уақыттан кейін экран автоматты түрде өшеді. Егер сіз экранды әрдайым жанып тұратын етіп баптағыңыз келсе, төмендегі нұсқауларды орындаңыз.

1. Басқару панеліндегі  батырмасын басыңыз, содан кейін **Баптаулар** түймесін басыңыз.
2. Баптаулар экранында **Дисплей** түймесін түртіңіз.
3. Дисплей экранында **Тайм-аут** уақытын түртіңіз.
4. Опциялар тізімінен төмен жылжу үшін жоғары сырғытыңыз, содан кейін **Әрқашан қосулы** түймесін түртіңіз.

## ЕСКЕРТПЕ

- Параметрлеріңізге байланысты энергияны тұтыну артуы мүмкін.
- Күту уақыты параметрі **“Әрқашан қосулы”** күйіне орнатылғанда, 3 минут бойы жұмыс болмаса, СҚД жарықтығы автоматты түрде 2-деңгейге өзгереді.
- **“Әрқашан қосулы”** параметрі экран сақтағышы Қосу күйіне орнатылған кезде ғана қол жетімді.

## Бүйірлік бағыттағыштар



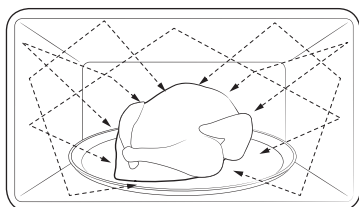
- Керек-жаракты пештің ішіндегі дұрыс орынға орналастырыңыз.
- Ыдыс және/немесе керек-жарақтарды пештен алатын кезде абайлаңыз. Ыстық тағамдар немесе керек-жарақтар күйгізіп жіберуі мүмкін.

01	1-ші деңгей	Микротолқын функциясы
02	2-ші деңгей	Пеш функциясы
03	3-ші деңгей	
04	4-ші деңгей	
05	5-ші деңгей	

## Істі бастау алдында

### Микротолқын қуаты туралы

Микротолқындар жоғары - жиіліктегі электромагнитті толқындар. Пеш тағамның пішімін бұзбай және түрін өзгертпей пісіру немесе қыздыру үшін, микротолқындарды бөліп шығаратын кіріктірілген магнетронды пайдаланады.



1. Магнетронды түтіктерде пайда болған микротолқындарды біркелкі айналдырып тарататын жүйе таратады. Сондықтан да тағам біркелкі піседі.
2. Тағамдар микротолқындарды ең көбі 2,5 см тереңдікте бойына сіңіреді. Содан кейін, тағам пісіру жалғасып тұрғанда, микротолқындар тағамның ішіне таралады.
3. Пісіру уақытына тағамға қатысты келесі жағдайлар әсер етуі мүмкін.
  - Мөлшері және тығыздығы
  - Ылғалдың мөлшері
  - Бастапқы температурасы (әсіресе, мұздап тұрса)

#### ЕСКЕРТПЕ

Тағам піскеннен кейін оның дәл ортасында қызу сақталып тұрады. Сондықтан да, осы нұсқаулықта көрсетілген, тағамның дәл ортасына дейін біркелкі пісуін қамтамасыз ету үшін қажет тағамды қоя тұру уақытын сақтау керек

### Микротолқынмен пісіруге арналған ыдыстар

Микротолқын режимі үшін қолданылатын ыдыс микротолқындарды тағамға өткізетін болуға тиіс. Тот баспайтын темір, алюминий және мыс микротолқындарды шағылыстырады. Сондықтан да, темір ыдыстарды қолданбаңыз. Микротолқынға төзімді деген белгісі бар әрқашан пайдалану үшін қауіпсіз. Тиісті ыдыс-аяқ туралы қосымша ақпарат алу үшін келесі нұсқаулықты қараңыз.

#### Шарттары:

- Табаны жалпақ, бүйір жақтары тік
- Қақпағы мықты жабылатын
- Тұтқалары табаның салмағынан аз болатын, өте орнықты таба

Қолданылған материалы	Микротолқынға төзімді	Сипаттамасы
Алюминий фольга	△	Тағам қатты пісіп кетпеу үшін, шағын мөлшердегі тағамдарды пісіру үшін қолданыңыз. Егер жұқалтырды пештің қабырғасына жақындатса немесе жұқалтырды өте көп пайдаланса электр жарқылы пайда болуы мүмкін.
Қызартып пісіру табағы	○	Алдын ала қыздыруды 8 минуттан артық пайдаланбаңыз.
Қатты фарфор немесе қыш ыдыстар	○	Фарфор, керамика, безендірілген керамика мен қатты фарфор ыдыстар, жиегі темір болмаса әдетте микротолқынға төзімді.
Бір рет қолданылатын полиэфир картон ыдыстар	○	Кейбір мұздатылған тағамдар осындай ыдыстарға оралады.



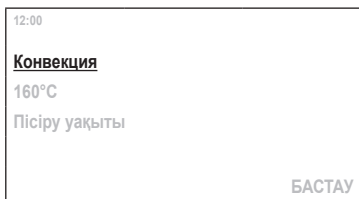
Қолданылған материалы		Микротолқынға төзімді	Сипаттамасы
Фастфуд орамдары	Полистирол кеселер немесе сауыттар	○	Қатты қыздырса, еріп кетуі мүмкін.
	Қағаз қалта немесе газет	✗	Өртеніп кетуі ықтимал.
	Өңдеуден өткізілген қағаз немесе ыдыстың металл жиегі	✗	Электр жарқылы пайда болуы ықтимал
Шыны ыдыс	Пеш-үстелде бірдей қолданылатын ыдыс	○	Жиегі темір болмаса әдетте микротолқынға төзімді.
	Осал шыны ыдыс	○	Осал шыны ыдыс жылдам қыздырған кезде сынып немесе жарылып кетуі мүмкін.
	Шыны банка	○	Тағам жылытуға ғана жарайды. Тағам пісіру алдында қақпағын алыңыз.
Металл	Ыдыстар	✗	Электр жарқылы немесе өрт пайда болуы мүмкін.
	Қапсырмалары бар мұздатқыш қалталар	✗	
Қағаз	Табақтар, кеселер, майлықтар және ас үй қағазы	○	Қысқа уақыт пісірген кезде пайдаланыңыз. Бұлар артық ылғалды бойына сіңіреді.
	Өңделген қағаз	✗	Электр жарқылы пайда болады.

Қолданылған материалы		Микротолқынға төзімді	Сипаттамасы
Пластик	Сауыттар	○	Термопластик ыдыстарды ғана пайдаланыңыз. Кейбір пластиктердің жоғары температурада майысуы немесе түсі өзгеруі мүмкін.
	Жылтыр қағаз	○	Пісіріп болғаннан кейін тағамның ылғалын сақтау үшін пайдаланыңыз.
	Тоңазытқыш қалталар	△	Қайнатуға болатын немесе пешке төзімді қалталарды ғана пайдаланыңыз.
Балауыз немесе май өткізбейтін қағаз		○	Ылғалды сақтау және шашырауға жол бермеу үшін пайдаланыңыз.

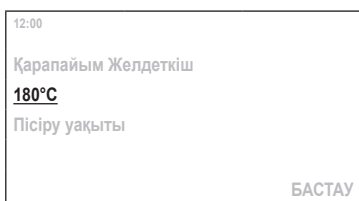
○ : Микротолқынға төзімді    △ : Сақтықпен пайдаланыңыз    ✗ : Микротолқынға төзімді емес

# Іске пайдалану

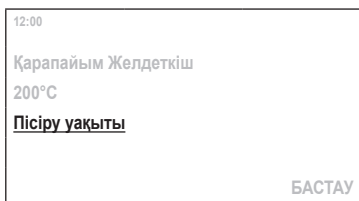
## Пештің режимдері



1. Қажетті пісіру режимін таңдау үшін басты экранда **Конвекция** түймесін түртіңіз. (Өр режим туралы мәліметтерді **19** беттегі “**Пеш режимін сипаттау**” қараңыз.)



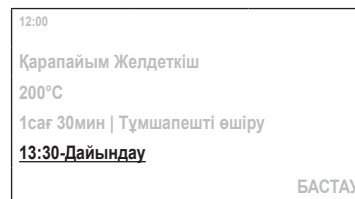
2. Қажетті температураны орнатыңыз.
  - Әдепкі температура мен температура диапазоны пісіру режиміне байланысты әр түрлі болады.



3. Қажетті пісіру уақытын орнату үшін **Пісіру уақыты** уақытын түртіңіз.
  - Ең көп пісіру уақыты 10 сағат.
4. Пісіру уақытын орнатқаннан кейін, пісірудің соңында орындалатын опцияны таңдаңыз.
  - Сізге **Тұмшапешті өшіру**, **Осы t° сақтау** немесе **Жылуды сақтау** параметрлерін таңдауға болады.
  - Үлкен гриль **Жылуды сақтау** опциясын қолдамайды.

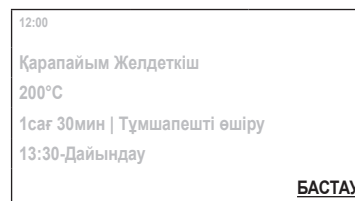
### ЕСКЕРТПЕ

Егер сіз пісіру уақытын белгілемей-ақ пісіре бастасаңыз немесе **Осы t° сақтау** параметрін орнатсаңыз, пешті қолмен тоқтатуыңыз керек.



5. Қажетті аяқталу уақытын орнату үшін **Дайындау** уақытын түртіңіз.

- Пісіру уақытын орнатқан кезде микротолқынды пештің дисплейінде пісірудің аяқталу уақыты көрсетіледі. (Мыс. **13:30-Дайындау**)



6. **БАСТАУ** түймешігін басыңыз.

- Егер сіз аяқталу уақытын өзгертпеген болсаңыз, пеш бірден пісіре бастайды.
- Егер сіз аяқталу уақытын өзгертсеңіз, пеш автоматты түрде белгіленген уақытта пісіруді аяқтайтын басталу уақытын орнатады.

### ЕСКЕРТПЕ

- Пісіру барысында температураны және пісіру уақытын өзгертуге болады.
- Пісіру кезінде **Кідірту** түймесін, содан кейін пісіруді тоқтату үшін **ӨШІРУ** түймесін басуға болады немесе пісіру режимін сақтау үшін **Жалғастыру** түймесін басыңыз.
- Пісіру аяқталғаннан кейін экранда **+5 мин**, содан кейін **Таңдаулыға қосыңыз** элементі көрсетіледі.
  - Пісіруді тағы 5 минутқа ұзарту үшін **+5 мин** басыңыз.
  - Таңдаулылар тізіміне жиі қолданылатын параметрлерді қосу үшін **Таңдаулыға қосыңыз** түймесін түртіңіз. Сіз келесі тамақ дайындаған кезде сол параметрлерді оңай қолдана аласыз. (Қосымша ақпарат алу үшін **24** беттегі “**Таңдаулылар**” бөлімін қараңыз.)

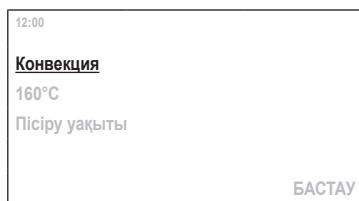
Пеш режимін сипаттау

Режим	Температура ауқымы (°C)	Әдепкі температура (°C)
Конвекция	40-250	160
	Артқы қыздырғыш элемент қызу бөледі және оны конвекция желдеткіші біркелкі таратады. Бұл режимді бір уақытта әр түрлі деңгейде пісіру және қуыру үшін пайдаланыңыз.	
Қарапайым Желдеткіш	40-250	180
	Қызу желдеткішпен бірге үстіңгі және астыңғы қыздырғыш элементтерден бөлінеді. Бұл параметр кондитер өнімдерін пісіруге және қуыруға сай келеді.	
Үлкен гриль	150-250	220
	Үлкен аумақтың грилі қызу шығарады. Тағамның үстіңгі жағын қызарту үшін (мысалы, ет, лазанья немесе гратин) осы режимді пайдаланыңыз.	
Желдеткіш гриль	40-250	180
	Екі үстіңгі қыздырғыш элемент қызу бөледі және оны конвекция желдеткіші біркелкі таратады. Бұл режимді еттен немесе балықтан гриль жасау үшін қолданыңыз.	
Үстін қыздыру + Конвекция	40-250	180
	Үстіңгі қыздырғыш элемент қызу бөледі және оны конвекция желдеткіші біркелкі таратады. Бұл режимді үстін қытырлақ етіп қуыруды қажет ететін (мысалы, ет немесе лазанья) тағам үшін пайдаланыңыз.	

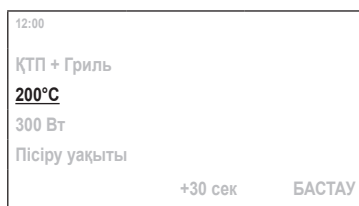
Режим	Температура ауқымы (°C)	Әдепкі температура (°C)
Астын қыздыру + Конвекция	40-250	200
	Астыңғы қыздырғыш элемент қызу бөледі және оны конвекция желдеткіші біркелкі таратады. Бұны пицца, нан немесе торт пісіру үшін пайдаланыңыз.	
Қарқынды Пісіру	40-250	220
	Қарқынды пісіру функциясы қызуды пештің ішіне біркелкі тарату үшін барлық қыздырғыш элементтерді кезек-кезек қосады. Бұл режимді үлкен гратин немесе бөліш пісіруге арналған үлкен рецептілер үшін пайдаланыңыз.	
Кәсіби қуыру	80– 200	160
	Кәсіби қуыру функциясы пештің температурасы 220 °C градусқа жеткенше автоматты түрде алдын ала қыздыру циклын қосады. Содан кейін, үстіңгі қыздырғыш элемент пен конвекция желдеткіші, ет тәрізді тағамды қару үшін жұмыс істей бастайды. Қарып болғаннан кейін ет төмен температурада піседі. Бұл режимді сиыр, құс етін немесе балық пісіру үшін қолданыңыз.	

# Іске пайдалану

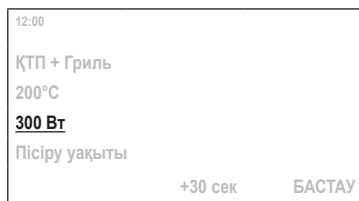
## Микротолқын режимдері



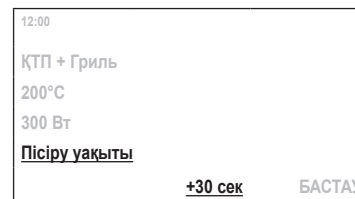
1. Қажетті пісіру режимін таңдау үшін басты экранда **Конвекция** түймесін түртіңіз. (Әр режим туралы мәліметтерді **21** беттегі “Қысқа толқынды пеш режимін сипаттау” қараңыз.)



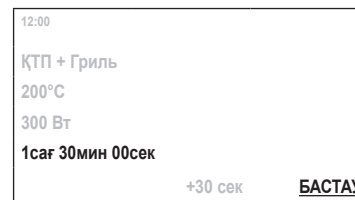
2. Қажетті температураны орнатыңыз.
  - ҚТП режимі температураны орнатуды қажет етпейді.
  - Әдепкі температура мен температура диапазоны пісіру режиміне байланысты әр түрлі болады.



3. Қуат деңгейін орнатыңыз.
  - Әдепкі қуат деңгейі мен қуат деңгейі диапазоны пісіру режиміне байланысты әр түрлі болады.



4. Қажетті пісіру уақытын орнату үшін **Пісіру уақыты** уақытын түртіңіз.
  - Ең көп пісіру уақыты 1 сағат 30 минут.
  - 30 секунд пісіру уақытын қосу үшін **+30 сек** басуға болады.



5. **БАСТАУ** түймешігін басыңыз.
  - Пеш дереу пісіруді бастайды.

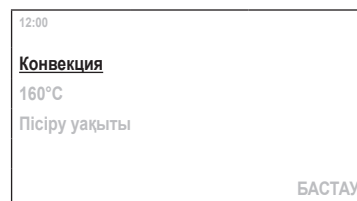
### ЕСКЕРТПЕ

- Пісіру барысында температураны және пісіру уақытын өзгертуге болады.
- Пісіру кезінде **Кідірту** түймесін, содан кейін пісіруді тоқтату үшін **ӨШІРУ** түймесін басуға болады немесе пісіру режимін сақтау үшін **Жалғастыру** түймесін басыңыз.
- Пісіру аяқталғаннан кейін экранда **+30 сек**, содан кейін **Таңдаулыға қосыңыз** элементі көрсетіледі. (Егер пісіру уақыты 5 секундтан аз болса, **+30 сек** пайда болмайды).
  - Пісіруді тағы +30 секундқа ұзарту үшін **+30 сек** басыңыз.
  - Таңдаулылар тізіміне жиі қолданылатын параметрлерді қосу үшін **Таңдаулыға қосыңыз** түймесін түртіңіз. Сіз келесі тамақ дайындаған кезде сол параметрлерді оңай қолдана аласыз.(Қосымша ақпарат алу үшін **24** беттегі “**Таңдаулылар**” бөлімін қараңыз.)

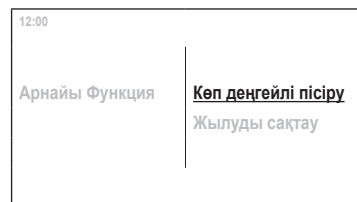
### Қысқа толқынды пеш режимін сипаттау

Режим	Температура (°C) / Қуат деңгейінің (Вт) ауқымы	Әдепкі температура (°C) / Қуат деңгейі (Вт)
ҚТП	- / 100–850	850
	Микротолқын қуаты тағамның түрі мен пішімін өзгертпей пісіруге немесе қыздыруға мүмкіндік береді.	
ҚТП + Гриль	40–200 / 100–600	200 / 300
	Қыздырғыш элементтер қызу бөледі, оған микротолқын қуаты қосылады.	
ҚТП + Конвекция	40–200 / 100–600	180 / 300
	Қыздырғыш элементтер қызу бөледі, оны конвекция желдеткіші микротолқын қуатымен бірге пештің ішіне біркелкі таратады.	
ҚТП + Қуыру	40–200 / 100–600	180 / 300
	Бұл режимде Желдеткіш грилі мен микротолқын қуаты қатар қолданылады, сондықтан да, тағам қызарып, кітірлек болып пісіп ғана қоймайды, пісіру уақыты да азаяды.	

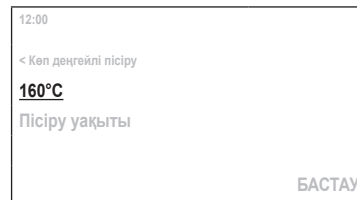
### Арнайы Функция



- Негізгі экранда **Конвекция**, содан кейін **Арнайы Функция** тармағын түртіңіз.

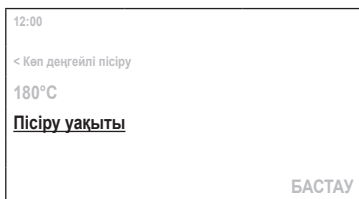


- Қажетті функцияны таңдаңыз. (Әр функция туралы мәліметтерді **22** беттегі "Арнайы функция сипаттамалары" қараңыз.)



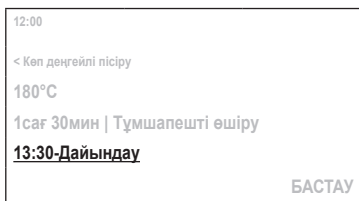
- Қажетті температураны орнатыңыз.
  - Әдепкі температура мен температура пісіру режиміне байланысты әр түрлі болады.

## Іске пайдалану



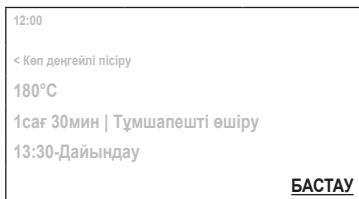
**4. Қажетті пісіру уақытын орнату үшін Пісіру уақыты уақытын түртіңіз.**

- Ең көп пісіру уақыты 10 сағат.



**5. Қажетті аяқталу уақытын орнату үшін Дайындау уақытын түртіңіз.**

- Пісіру уақытын орнатқан кезде микротолқынды пештің дисплейінде пісірудің аяқталу уақыты көрсетіледі. (Мыс. **13:30-Дайындау**)



**6. БАСТАУ түймешігін басыңыз.**

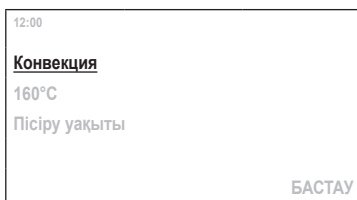
- Егер сіз аяқталу уақытын өзгертпеген болсаңыз, пеш бірден пісіре бастайды.
- Егер сіз аяқталу уақытын өзгертсеңіз, пеш автоматты түрде белгіленген уақытта пісіруді аяқтайтын басталу уақытын орнатады.

### Арнайы функция сипаттамалары

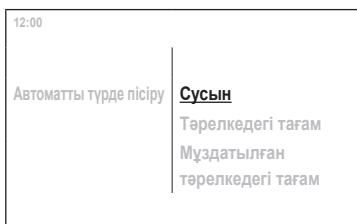
Режим	Температура ауқымы (°C)	Әдепкі температура (°C)
Көп деңгейлі пісіру	40– 250	160
	Бұл функцияны екі деңгейде қатар пісіру үшін пайдаланыңыз.	
Жылуды сақтау	60– 100	60
	Бұны жаңа ғана пісірілген тағамды жылы ұстау үшін ғана қолданыңыз.	

## Автоматты түрде пісіру

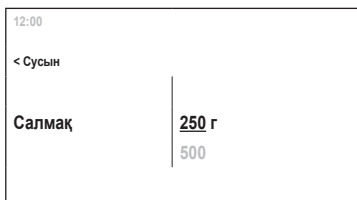
Пеш 31 Автоматты түрде пісіру бағдарламасын ұсынады. Уақытыңызды үнемдеу немесе тезірек үйрену үшін осы функцияның артықшылықтарын пайдаланыңыз. Пісіру уақыты, қуат деңгейі мен температура таңдалған бағдарламаға байланысты реттеледі.



1. Негізгі экранда **Конвекция**, содан кейін **Автоматты түрде пісіру** тармағын түртіңіз.



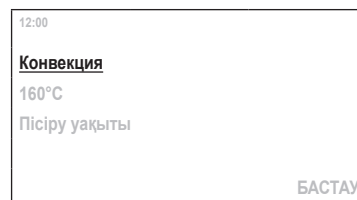
2. Қажетті бағдарламаны таңдаңыз.
  - Әр бағдарлама туралы мәліметтерді "Смарт пісіру" беттегі "Автоматты түрде пісіру" бөліміндегі "29" қараңыз.)
3. Нұсқауды оқып, **Келесі** түймесін басыңыз.



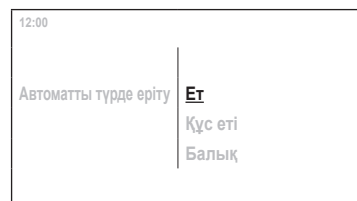
4. Салмақты таңдаңыз.
  - Қол жетімді салмақ таңдалған бағдарламаға байланысты.
  - Бұл қадам кейбір бағдарламаларға қолданылмауы мүмкін.
5. Тағам мен керек-жарақтарды экрандағы нұсқауларға сәйкес дайындап, содан кейін **Келесі** пернесін түртіңіз.
6. **БАСТАУ** түймешігін басыңыз.

## Автоматты түрде еріту

Пеш 5 Автоматты түрде еріту бағдарламасын ұсынады. Бұл функцияны заттарды ыңғайлы еріту үшін пайдаланыңыз. Пісіру уақыты, қуат деңгейі мен температура таңдалған бағдарламаға байланысты реттеледі.



1. Негізгі экранда **Конвекция**, содан кейін **Автоматты түрде еріту** тармағын түртіңіз.



2. Қажетті бағдарламаны таңдаңыз.
  - Әр бағдарлама туралы мәліметтерді "Смарт пісіру" беттегі "Автоматты түрде еріту" бөліміндегі "32" қараңыз.)



3. Салмақты таңдаңыз.
  - Қол жетімді салмақ таңдалған бағдарламаға байланысты.
4. Тағам мен керек-жарақтарды экрандағы нұсқауларға сәйкес дайындап, содан кейін **Келесі** пернесін түртіңіз.
5. **БАСТАУ** түймешігін басыңыз.



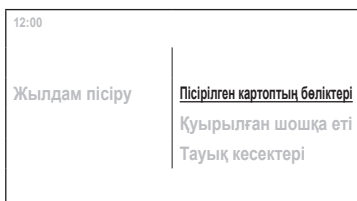
# Іске пайдалану

## Жылдам пісіру

Пеш Жылдам пісіру бағдарламасын ұсынады. Бұл функцияны заттарды ыңғайлы еріту үшін пайдаланыңыз. Пісіру уақыты, қуат деңгейі мен температура таңдалған бағдарламаға байланысты реттеледі.



1. Негізгі экранда **Конвекция**, содан кейін **Жылдам пісіру** тармағын түртіңіз.



2. Қажетті бағдарламаны таңдаңыз.
  - Әр бағдарлама туралы мәліметтерді “Смарт пісіру” беттегі “Жылдам пісіру” бөліміндегі “32” қараңыз.)
3. Нұсқауды оқып, **Келесі** түймесін басыңыз.



4. Салмақты таңдаңыз.
  - Қол жетімді салмақ таңдалған бағдарламаға байланысты.
5. Тағам мен керек-жарақтарды экрандағы нұсқауларға сәйкес дайындап, содан кейін **Келесі** пернесін түртіңіз.
6. **БАСТАУ** түймесігін басыңыз.

## Таңдаулылар

Болашақта оңай пайдалану үшін таңдаулы тізімге жиі қолданылатын 10-ға дейін аспаз параметрлерін қосуға болады.

### Таңдаулыларға жаңа пісіру параметрлерін қосу

1. Басқару панеліндегі батырмасын басыңыз, содан кейін **Таңдаулылар** түймесін басыңыз.
2. Таңдаулылар экранында **+** түймесін түртіңіз.
3. Тағам дайындауға арналған параметрлерді орнатыңыз.
  - Сіз нені таңдағаныңызға байланысты тізімде көрсетілген элементтер өзгеруі мүмкін. (Пісіру режимі, температура, пісіру уақыты және т.б.).
4. **Орындалды** түймесін басыңыз.
5. Пернетақтаны пайдаланып атауды енгізіп, **OK** түймесін басыңыз.

### ЕСКЕРТПЕ

Сонымен қатар, сіз тамақ дайындауды аяқтаған кезде пайда болатын **Таңдаулыға қосыңыз** түймесін бассаңыз болады.



### Сіздің сүйікті пісіру параметрлеріңізді өңдеу

1. Басқару панеліндегі батырмасын басыңыз, содан кейін **Таңдаулылар** түймесін басыңыз.
2. Таңдаулылар экранында өңдегіңіз келетін Таңдаулылар опциясын түртіңіз.
3. **Редакциялау** түймесігін басыңыз.
4. Тағам дайындауға арналған параметрлерді өзгертіңіз.
  - Сіз нені таңдағаныңызға байланысты тізімде көрсетілген элементтер өзгеруі мүмкін. (Пісіру режимі, температура, пісіру уақыты және т.б.).
5. **Орындалды** түймесін басыңыз.








### Сіздің сүйікті пісіру параметрлеріңіздің атын өзгерту

1. Басқару панеліндегі  батырмасын басыңыз, содан кейін **Таңдаулылар** түймесін басыңыз.
2. Таңдаулылар экранында  түймесін түртіңіз.
3. Атауын өзгерткіңіз келетін таңдаулы тағамдар параметрінің оң жағындағы **Атауын өзгерту** түймесін түртіңіз.
4. Пернетақтаны пайдаланып атауды енгізіп, **ОК** түймесін басыңыз.
5. **Орындалды** түймесін басыңыз.

### Сіздің сүйікті пісіру параметрлеріңізді жою



1. Басқару панеліндегі  батырмасын басыңыз, содан кейін **Таңдаулылар** түймесін басыңыз.
2. Таңдаулылар экранында  түймесін түртіңіз.
3. Атауын өзгерткіңіз келетін таңдаулы тағамдар параметрінің оң жағындағы **Жою** түймесін түртіңіз.

### Сіздің сүйікті пісіру параметрлеріңізді қолдану

1. Басқару панеліндегі  батырмасын басыңыз, содан кейін **Таңдаулылар** түймесін басыңыз.
2. Пайдаланғыңыз келетін сүйікті пісіру параметрін нұқыңыз.
3. **БАСТАУ** түймешігін басыңыз.

## Таймер

### Жаңа таймер қосу


1. Басқару панеліндегі  батырмасын басыңыз, содан кейін **Таймер** түймесін басыңыз.
2. Таймер экранында  түймесін түртіңіз.

### ЕСКЕРТПЕ



Егер таймерді бірінші рет қоссаңыз, бұл қадамды елеменіз.

3. Уақытты орнатыңыз.

### Бар таймерді өңдеу

1. Басқару панеліндегі  батырмасын басыңыз, содан кейін **Таймер** түймесін басыңыз.
2. Таймер экранында өңдегіңіз келетін таймерді түртіңіз.
3. Уақытты өзгертіңіз.



### Таймердің атын өзгерту

1. Басқару панеліндегі  батырмасын басыңыз, содан кейін **Таймер** түймесін басыңыз.
2. Таймер экранында  түймесін түртіңіз.
3. Атауын өзгерткіңіз келетін таймерді оң жағындағы **Атауын өзгерту** түймесін түртіңіз.
4. Пернетақтаны пайдаланып атауды енгізіп, **ОК** түймесін басыңыз.
5. **Орындалды** түймесін басыңыз.




## Іске пайдалану

### Таймерді жою

1. Басқару панеліндегі  батырмасын басыңыз, содан кейін **Таймер** түймесін басыңыз.
2. Таймер экранында  түймесін түртіңіз.
3. Жойғыңыз келетін таймерді оң жағындағы **Жою** түймесін түртіңіз.
4. **Орындалды** түймесін басыңыз.

### Таймерді пайдалану

1. Басқару панеліндегі  батырмасын басыңыз, содан кейін **Таймер** түймесін басыңыз.
2. Пайдаланғыңыз келетін таймерді оң жағындағы **БАСТАУ** түймесін түртіңіз.

### ЕСКЕРТПЕ


Уақыт орнатылған шектен өтіп кеткенде “**Уақыт аяқталды.**” жазуы пайда болады және саз ойнайды. Хабарламаны қабылдамау үшін **ОК** түймесін басыңыз.

## Тазалау

### Бумен тазалау

Бұл шамалы ластықты бұды қолданып тазалау үшін пайдалы.

Бұл автоматты функция мезгіл-мезгіл қолмен тазалау қажеттігін болдырмай, уақытыңызды үнемдейді.

1. Басқару панеліндегі  батырмасын басыңыз, содан кейін **Тазалау** түймесін басыңыз.
2. **Бумен тазалау** түймесігін басыңыз.
3. Экрандағы нұсқауларды орындап, **Келесі** түймесін басыңыз.
4. **БАСТАУ** түймесігін басыңыз.

### ЕСКЕРТУ


Есікті цикл аяқталмай тұрып ашпаңыз. Пештің ішіндегі су өте ыстық, күйгізіп жіберуі мүмкін.

### ЕСКЕРТПЕ

- Егер пеш мысалы, гриль жасау немесе қуыру режимдерінен кейін қатты майланса, Бумен тазалау функциясын іске қоспай тұрып, жуғыш затты қолданып, қатып қалған қоқысты қолмен тазалауды ұсынамыз.
- Цикл аяқталған кезде есікті ашық қалдырыңыз. Бұл ішкі эмальды мұқият кептіру үшін қажет.
- Пештің ішкі жағы ыстық болып тұрса, автоматты тазалау қосылмайды. Пеш суығанша күтіп, содан кейін қайталаңыз.
- Табанына суды қатты екпінмен құймаңыз. Баппен құйыңыз. Себебі, су алдыңғы жағына ағып кетуі мүмкін.


### Иссіздендіру

Бұл пештің иісін кетіру үшін пайдалы. Пісіру бөліміндегі жағымсыз иісті кетіру үшін осы функцияны үнемі қолданыңыз.

1. Басқару панеліндегі  батырмасын басыңыз, содан кейін **Тазалау** түймесін басыңыз.
2. **Иссіздендіру** түймесін басыңыз.
3. Уақытты орнатыңыз.
  - 15 минутқа дейін орнатуға болады.
4. **БАСТАУ** түймесігін басыңыз.



## Баптаулар

Пештің әртүрлі параметрлерін өзгерту үшін басқару тақтасындағы  батырмасын басыңыз, содан кейін **Баптаулар** түймесін басыңыз.

Толық сипаттама алу үшін келесі кестені қараңыз.

Мәзір	Қосымша мәзір	Сипаттамасы
Қосылымдар	Wi-Fi	Wi-Fi қосуға немесе өшіруге және Wi-Fi желісіне қосылуға болады.
	Оңай байланыс орнату	Пешті SmartThings серверіне Wi-Fi арқылы қосуға болады. Пеш қосылған кезде, құрылғының күйін тексеру және/немесе мобильді құрылғыдан басқару үшін SmartThings қосымшасын пайдалануға болады.
	Қашықтан басқару	Ішкі ақпаратты тексеру үшін байланыс орталығына сіздің пешке қашықтан кіруге мүмкіндік беру үшін <b>Іске қосу</b> түймесін басыңыз.

Мәзір	Қосымша мәзір	Сипаттамасы
Дисплей	Жарықтық	Дисплей экранының айқындылығын өзгерте аласыз.
	Экран сақтағышы	Экран бет басын қосуға немесе өшіруге болады. <b>ЕСКЕРТПЕ</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Экран бет басы - бұл жұмыс режимінде белгілі бір уақыт аралығында кіріс болмаған кезде сенсорлық экранда күн мен уақытты көрсететін функция.</li> <li>Сағат тақырыбын және күту уақытын белсендіру үшін экран бет басын қосыңыз.</li> </ul>
	Сағат тақырыбы	Сіз сағат тақырыбын таңдай аласыз.
	Тайм-аут	Экран бас беті басталмай тұрып, уақытты орнатуға болады. <b>ЕСКЕРТПЕ</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Параметрлеріңізге байланысты энергияны тұтыну артуы мүмкін.</li> <li>Күту уақыты параметрі "<b>Өрқашан қосулы</b>" күйіне орнатылғанда, 3 минут бойы жұмыс болмаса, СҚД жарықтығы автоматты түрде 2-деңгейге өзгереді.</li> </ul>



## Іске пайдалану

Мәзір	Қосымша мәзір	Сипаттамасы
Күні мен уақыты	Автоматты түрде күні мен уақыты	Интернеттен уақытты жаңартуды қосуға немесе өшіруге болады. Wi-Fi желісіне қосылулы болуыңыз керек.
	Уақыт белдеуін таңдаңыз	Сіз уақыт белдеуін таңдай аласыз. (Сіз автоматты түрде күн мен уақытты өшіруіңіз керек.)
	Күнді орнатыңыз	Күнді қолмен орнатуға болады, (Сіз автоматты түрде күн мен уақытты өшіруіңіз керек.)
	Уақытты орнатыңыз	Уақытты қолмен орнатуға болады, (Сіз автоматты түрде күн мен уақытты өшіруіңіз керек.)
	Уақыт пішімін таңдаңыз	Уақыт пішімін 12-сағаттан немесе 24-сағаттан таңдауға болады.
Тіл		Тілді таңдай аласыз.
Көлемі		Пештің дыбыс деңгейін реттеуге болады.
Көмек	Ақаулықты анықтау	Ақаулық себептерін анықтауды тексере аласыз.
	Алғаш қолдану басшылығы	Сіз пештің негізгі функцияларына қатысты қарапайым нұсқауларды тексере аласыз.

Мәзір	Қосымша мәзір	Сипаттамасы
Құрылғы туралы	Үлгі атауы	Сіз біздің пештің үлгі атауын тексере аласыз.
	БЖ нұсқасы	Бағдарламалық жасақтаманың ағымдық нұсқасын тексере аласыз. Жаңа бағдарламалық жасақтама болған кезде, осы мәзірде <b>БЖ жаңарту</b> түймесі пайда болады.
	Құқықтық ақпарат	Сіз заңды ақпаратты тексере аласыз.
Демо режимі		Көрсету тәртіптемесін қосуға немесе өшіруге болады.

### Бұғаттау

Қажетсіз жұмысты болдырмау үшін басқару тақтасын құлыптауға болады.

- **Бұғаттау** функциясын іске қосу үшін басқару тақтасындағы  батырмасын басыңыз, содан кейін **Бұғаттау** түймесін басыңыз.
- Құлыптау функциясын өшіру үшін **Бұғаттау** хабарламасын көрмейінше  түймесін басып тұрыңыз.

# Смарт пісіру

## Автоматты түрде пісіру

Төмендегі кестеде жылыту, тағам пісіру, қуыруға арналған 31 Автоматты бағдарлама ұсынылады. Кестеде тағамның мөлшері, пісіргеннен кейін қоя тұру уақыты және тиісті ұсыныстар берілген. Бұл автоматты бағдарламаларда сізге қолайлы болу үшін арнайы пісіру режимдері қарастырылған.

Тағам	Үлестіру мөлшері (кг)	Жабдықтары	Деңгей
1. Сусын	0,25 0,5	Керамика таба	1
	Сусынды керамика кеселерге құйыңыз да, бетін жаппай қыздырыңыз. Бір кесені керамика табаның ортасына, 2 кесені екі жақ жанына қойыңыз. Оларды микротолқынды пештің ішіне қоя тұрыңыз. 1-2 минут қоя тұрғаннан кейін жақсылап араластырыңыз. Кеселерді алған кезде абай болыңыз (сұйық заттарды қыздыруға қатысты қауіпсіздік нұсқауларын қараңыз).		
2. Төрелкедегі тағам	0,3-0,4 0,4-0,5	Керамика таба	1
	Керамика табаққа салып, бетін микротолқын таспасымен жабыңыз. Бұл бағдарлама 3 тағамнан тұратын тағам мәзірін (мысалы, соусы бар ет, көкөніс және картоп, күріш, макарон тәрізді қосымша тағам) пісіруге жарайды. Пісіріп болғаннан кейін 3 минут қоя тұрыңыз.		
3. Мұздатылған төрелкедегі тағам	0,3-0,4 0,4-0,5	Керамика таба	1
	Дайын, мұздатылған тағамдарды алыңыз да, қолданылатын ыдыстың микротолқынға жарамдылығын тексеріңіз. Дайын тағамның орамын тесіңіз. Дайын, мұздатылған тағамды табақтың ортасына қойыңыз. Бұл бағдарлама 3 дайын мұздатылған тағамнан тұратын ас мәзірін (мысалы, соусы бар ет, көкөніс және картоп, күріш, макарон тәрізді қосымша тағам) пісіруге жарайды. Пісіріп болғаннан кейін 3 минут қоя тұрыңыз.		

Тағам	Үлестіру мөлшері (кг)	Жабдықтары	Деңгей
4. Көже	0,2-0,3 0,4-0,5	Керамика таба	1
	Шұңғыл керамика ыдысқа немесе шыныаяққа құйыңыз да, пластик қақпақпен жауып қыздырыңыз. Сорпаны керамика табақтың ортасына қойыңыз. 2-3 минут қоя тұрудың алдында және қойып болғаннан кейін мұқият араластырыңыз.		
5. Бұқтырма	0,2-0,3 0,4-0,5	Керамика таба	1
	Шұңғыл керамика ыдысқа немесе шыныаяққа құйыңыз да, пластик қақпақпен жауып қыздырыңыз. Сорпаны керамика табақтың ортасына қойыңыз. 2-3 минут қоя тұрудың алдында және қойып болғаннан кейін мұқият араластырыңыз.		
6. Мұздатылған балық гратені	0,4-0,6	Гриль төсемесі + Керамика таба	3
	Мұздатылған балық гратенін сай келетін шыны пирекс ыдысқа немесе керамика ыдысқа салыңыз. Пісіріп болғаннан кейін 2-3 минут қоя тұрыңыз. Бұл көкөніс және соус толтырмасы бар филе тәрізді мұздатылған тағамдарға сай келетін бағдарлама.		
7. Мұздатылған лазанья	0,4-0,6	Гриль төсемесі + Керамика таба	3
	Мұздатылған лазаньяны сай келетін шыны пирекс ыдысқа немесе керамика ыдысқа салыңыз. Қыздырып болғаннан кейін 2-3 минут қоя тұрыңыз.		
8. Мұздатылған көмбештелген картоп	0,4-0,5	Пісіру науасы	3
	Мұздатылған фридті темір пісіру науасына таратып салыңыз.		

## Смарт пісіру

Тағам	Үлестіру мөлшері (кг)	Жабдықтары	Деңгей
9. Мұздатылған пицца	0,3-0,4 0,4-0,5	Пештің сәресі	2
	Мұздатылған пиццаны пеш сәресіне қойыңыз.		
10. Мұздатылған крокеттер	0,4-0,6	Пісіру науасы	3
	Мұздатылған картоп крокетін темір пісірме науаға біркелкі таратып салыңыз.		
11. Мұздатылған көкөністер	0,3-0,4 0,4-0,5	Керамика таба	1
	Бұл брокколи гүлдері, сәбіз тілімдері, түрлі-түсті орамжапырақтың гүлдері мен бұршақтар тәрізді көкөністерді шыны шараға салып, қақпақ жауып пісіруге лайық бағдарлама. 1-2 ас қасық су қосыңыз. Шараны керамика табақтың ортасына қойыңыз. Бетін жауып пісіріңіз. Пісіріп болғаннан кейін 2-3 минут қоя тұрыңыз және араластырыңыз.		
12. Алма пирогы	1,2-1,4	Пештің сәресі	1
	Алма бөлішін дөңгелек темір ыдысқа салыңыз. Тағамды пеш сәресіне қойыңыз. Салмаққа алманың салмағы да кіреді.		
13. Жеміс пирогына арналған негіз	0,3-0,5	Пештің сәресі	3
	Пеш сәресіне қойылған темір ыдысқа сары май жағыңыз.		
14. Брауни	0,5-0,7	Пештің сәресі	3
	Қамырды пештің сәресіндегі дөңгелек шыны пирекс және керамика ыдысқа қойыңыз.		
15. Круассандар	0,2-0,4	Пештің сәресі	3
	Пісіруге арналған қағазды пайдаланыңыз. Круассандарды пеш сәресіне қатарластырып қойыңыз.		

Тағам	Үлестіру мөлшері (кг)	Жабдықтары	Деңгей
16. Голландтық сары майлы пирог	0,5-0,7	Пештің сәресі	2
	Жаңа иленген қамырды 22 см темір дөңгелек пісірме қалыпқа салыңыз. Сәреге қойыңыз.		
17. Голланд пирогы	0,7-0,8	Пештің сәресі	3
	Жаңа иленген қамырды өлшемі сай келетін, тік төртбұрышты темір ыдысқа (ұзындығы 25 см) салыңыз. Ыдысты пештің сәресіне есіктің бойымен қойыңыз.		
18. Маффиндер	0,5-0,6	Пештің сәресі	2
	Көкстің қоспасын көкс пісіруге арналған темір, 12 көкске арналған ыдысқа салыңыз. Ыдысты пеш сәресінің ортасына қойыңыз.		
19. Ашытқылы қамыр көтеру	0,3-0,6	Пештің сәресі	3
	Пицца, торт немесе нанға арнап ашыған қамыр дайындаңыз. Үлкен дөңгелек, қызуға төзімді ыдысқа салып, таспамен жабыңыз.		
20. Бисквит	0,3-0,6	Пештің сәресі	2
	300 г қамырды 18 см, 400 г қамырды 24 см және 500 г қамырды 26 см диаметрлі, қара темірден жасалған дөңгелек қалбырға салыңыз. Ыдысты пеш сәресінің ортасына қойыңыз.		
21. Ақ нан	0,7-0,8	Пештің сәресі	2
	Жаңа иленген қамырды өлшемі сәйкес келетін, тік төртбұрышты темір ыдысқа (ұзындығы 25 см) салыңыз. Ыдысты пештің сәресіне есіктің бойымен қойыңыз.		
22. Қаттама алма тортшасы	0,3-0,5	Пісіру науасы	2
	Пісіруге арналған қағазды пайдаланыңыз. Пісірме науаға 4 данасын қатарластырып қойыңыз.		

Тағам	Үлестіру мөлшері (кг)	Жабдықтары	Деңгей
23. Балық сүбесі, 2 см	0,3-0,6	Пеш сәресі + Пісіру науасы	5+2
	Балық филесін (2 см) маринадтап, пештің сәресіне және пісірме науаға қатарластыра қойыңыз. Хабарландыру шыққан кезде тағамды төңкеріп, <b>ОК</b> батырмасын басыңыз. Содан кейін процесті жалғастыру үшін <b>Жалғастыру</b> түймесін басыңыз.		
24. Албырт стейкі	0,3-0,6	Пеш сәресі + Пісіру науасы	5+2
	Арқан балықтың стейктерін маринадтап, пештің сәресіне және пісірме науаға қатарластыра қойыңыз. Хабарландыру шыққан кезде тағамды төңкеріп, <b>ОК</b> батырмасын басыңыз. Содан кейін процесті жалғастыру үшін <b>Жалғастыру</b> түймесін басыңыз.		
25. Асшаяндар	0,3-0,4	Пеш сәресі + Пісіру науасы	5+2
	0,4-0,5		
Шикі өріктерді пештің сәресіне және пісірме табаққа біркелкі таратып салыңыз. Хабарландыру шыққан кезде тағамды төңкеріп, <b>ОК</b> батырмасын басыңыз. Содан кейін процесті жалғастыру үшін <b>Жалғастыру</b> түймесін басыңыз.			
26. Жұқа сиыр етінің стейкі	0,3-0,6	Пеш сәресі + Пісіру науасы	5+2
	Бифштекстерді пеш сәресінің және пісіру науасының ортасына қатар қойыңыз. Хабарландыру шыққан кезде тағамды төңкеріп, <b>ОК</b> батырмасын басыңыз. Содан кейін процесті жалғастыру үшін <b>Жалғастыру</b> түймесін басыңыз.		
27. Қой қабырғалары	0,3-0,6	Пеш сәресі + Пісіру науасы	5+2
	Қойдың кесек еттерін тұздықтаңыз. Қойдың туралған еттерін пештің сәресі мен пісірме табаққа салыңыз. Хабарландыру шыққан кезде тағамды төңкеріп, <b>ОК</b> батырмасын басыңыз. Содан кейін процесті жалғастыру үшін <b>Жалғастыру</b> түймесін басыңыз.		

Тағам	Үлестіру мөлшері (кг)	Жабдықтары	Деңгей
28. Балғын көкөністер	0,3-0,4	Керамика таба	1
	0,5-0,6		
Көкөністерді жуып, тазалап және біркелкі етіп турағаннан кейін салмағын өлшеңіз. Оларды қақпағы бар, шыны ыдысқа салыңыз. 45 мл (3 ас қасық) су қосыңыз. Шараны керамика табақтың ортасына қойыңыз. Бетін жауып пісіріңіз. Пісіріп болғаннан кейін 2-3 минут қоя тұрыңыз және араластырыңыз.			
29. Тазартылған картоп	0,5-0,6	Керамика таба	1
	0,7-0,8		
Картоптарды аршып, жуып және біркелкі етіп турағаннан кейін салмағын өлшеңіз. Оларды қақпағы бар, шыны ыдысқа салыңыз. 45-60 мл (3-4 ас қасық) су қосыңыз. Шараны керамика табақтың ортасына қойыңыз. Пісіріп болғаннан кейін 2-3 минут қоя тұрыңыз және араластырыңыз.			
30. Ажарланған күріш	0,3-0,4	Керамика таба	1
	Ыстық сумен тазартылған күріштің салмағын өлшеңіз, күріштің мөлшерінен екі есе көп суық су қосыңыз. Мысалы, 0,3 кг күріш пісірген кезде 600 мл суық су қосыңыз. Қақпағы бар, шыны пирекс ыдысты қолданыңыз. Шараны керамика табақтың ортасына қойыңыз. Бетін жауып пісіріңіз. Пісіріп болғаннан кейін 5 минут қоя тұрыңыз және араластырыңыз.		
31. Үй пиццасы	0,6-1,0	Пісіру науасы	1
	Пиццаны науаға салыңыз. Пиццаның салмағы оның толтырмасына қарай, мысалы соус, көкөністер, ветчина және ірімшіктің салмағына қарай анықталады.		

## Смарт пісіру

### Автоматты түрде еріту

Келесі кестеде әртүрлі автоматты жібіту бағдарламалары, тағамның мөлшері, қоя тұру уақыты мен тиісті ұсыныстар берілген. Бұл бағдарламалар тек микротолқын қуатын ғана қолданады. Жібітуді бастамай тұрып орам материалдарының барлығын алыңыз. Етті, құс етін, балықты, нанды, тортты және жемісті керамика табаққа салыңыз.

Тағам	Үлестіру мөлшері (кг)	Жабдықтары	Деңгей	Қоя тұру уақыты (мин.)
Ет	0,2-2,0	Керамика таба	1	10-30
	Шеттерін алюминий фольгамен жабыңыз. Хабарландыру шыққан кезде тағамды төңкеріп, <b>ОК</b> батырмасын басыңыз. Содан кейін процесті жалғастыру үшін <b>Жалғастыру</b> түймесін басыңыз. Бұл сиыр, қой, шошқа етін, стейк, туралған ет, фаршталған етті пісіруге жарайтын бағдарлама.			
Құс еті	0,2-2,0	Керамика таба	1	10-30
	Сирақтары мен қанаттарының ұшын алюминий фольгамен жабыңыз. Хабарландыру шыққан кезде тағамды төңкеріп, <b>ОК</b> батырмасын басыңыз. Содан кейін процесті жалғастыру үшін <b>Жалғастыру</b> түймесін басыңыз. Бұл бүтін тауықты да, сонымен қатар бөлшектелген тауық етін де пісіруге жарайтын бағдарлама.			
Балық	0,2-2,0	Керамика таба	1	10-30
	Бүтін балықтың құйырығын алюминий фольгамен жабыңыз. Хабарландыру шыққан кезде тағамды төңкеріп, <b>ОК</b> батырмасын басыңыз. Содан кейін процесті жалғастыру үшін <b>Жалғастыру</b> түймесін басыңыз. Бұл бүтін балықты да, балық филелерін де пісіруге жарайтын бағдарлама.			

Тағам	Үлестіру мөлшері (кг)	Жабдықтары	Деңгей	Қоя тұру уақыты (мин.)
Нан/Қаусырма	0,1-1,0	Керамика таба	1	5-10
	Нанды қағаз сүлгіге салыңыз. Хабарландыру шыққан кезде тағамды төңкеріп, <b>ОК</b> батырмасын басыңыз. Содан кейін процесті жалғастыру үшін <b>Жалғастыру</b> түймесін басыңыз. Тағамды төңкеру үшін есікті ашқанша пеш жұмыс істейді. Бағдарлама нанның туралған, туралмаған барлық түрлеріне, сонымен қатар булочка мен багетаға да жарайды. Булочкаларды айналдыра қойыңыз. Бұл бағдарлама ашыған қамырдан жасалған торт, печенье, чизкейк және ашымаған қамырдан жасалған кондитер өнімдерінің барлығына сай келеді. Бұл шала ашыған / қытырлақ кондитер өнімдері, жеміс және кремді бар торттарға, сонымен қатар, шоколадпен безендірілген торттарға сай келмейтін бағдарлама.			
Жеміс	0,1-0,8	Керамика таба	1	5-10
	Мұздатылған жемісті керамика табаға біркелкі таратып салыңыз. Бұл бағдарлама жидек, аралас жидек және тропикалық жемістер үшін қолдануға жарамды.			

### Жылдам пісіру

Төмендегі кестеде жылдам пісіру, қуыруға арналған 4 Автоматты бағдарлама ұсынылады. Кестеде тағамның мөлшері, пісіргеннен кейін қоя тұру уақыты және тиісті ұсыныстар берілген. Бұл автоматты бағдарламаларда сізге қолайлы болу үшін арнайы пісіру режимдері қарастырылған.

Тағам түрі	Салмағы	Жабдықтары	Сөре деңгейі
Пісірілген картоптың бөліктері	400-600 г	Гриль төсемесі +	3
	600-800 г	Керамика таба	
Қартоптарды екіге бөліңіз. Оларды тордың үстіне кесілген жақтарын грильге қаратып қойыңыз. Пісіріп болғаннан кейін 2-3 минут қоя тұрыңыз.			



Тағам түрі	Салмағы	Жабдықтары	Сөре деңгейі
Қуырылған шoшқа еті	0,8-1,0 кг	Гриль төсемесі + Керамика таба	3
	Маринадталған қуырылған шoшқа етін керамика табақтағы гриль төсемесіне қойыңыз. Хабарландыру шыққан кезде тағамды төңкеріп, <b>OK</b> батырмасын басыңыз. Содан кейін процесті жалғастыру үшін <b>Жалғастыру</b> түймесін басыңыз.		
Тауық көсектері	0,5-0,7 кг 1,0-1,2 кг	Гриль төсемесі + Керамика таба	5
	Тоңазытылған тауық етіне майы жағып, дәмдеуіштерден себіңіз. Керамика науасы бар гриль төсемесіне терісі бар жағын төмен қаратып салыңыз. Хабарландыру шыққан кезде тағамды төңкеріп, <b>OK</b> батырмасын басыңыз. Содан кейін процесті жалғастыру үшін <b>Жалғастыру</b> түймесін басыңыз. Пісіріп болғаннан кейін 2-3 минут қоя тұрыңыз.		
Бүтін тауық	1,0-1,1 кг 1,2-1,3 кг	Гриль төсемесі + Керамика таба	3
	Тоңазытылған тауық етіне зәйтүн майын жағып, дәмдеуіштерден себіңіз. Төсін астына қаратып, керамика табасы бар гриль төсемесінің ортасына 3 деңгейге салыңыз. Хабарландыру шыққан кезде тағамды төңкеріп, <b>OK</b> батырмасын басыңыз. Содан кейін процесті жалғастыру үшін <b>Жалғастыру</b> түймесін басыңыз. Пісіріп болғаннан кейін 5 минут қоя тұрыңыз.		

※ Жылдам пісіру режимі тағамды жылыту үшін микротолқынды энергияны пайдаланады. Сондықтан да, осы режимді қолданғанда, ыдыстар мен басқа да микротолқынды қолдану бойынша сақтық шараларын қатаң сақтау керек.

## Қолмен пісіру

### Микротолқынмен пісіруге қатысты нұсқаулық

- Микротолқынмен пісіру үшін темір сауыттарды қолданбаңыз. Тағам сауыттарын әрқашан бұрылмалы шұңғылға қойыңыз.
- Тамаша нәтижеге қол жеткізу үшін тағамның бетіне қақпақ жабуды ұсынамыз.
- Пісіріп болғаннан кейін, өз буы бойына таралғанша күтіңіз.

### Мұздатылған көкөністер

- Қақағы бар шыны Пирекс ыдысын пайдаланыңыз.
- Пісіру барысында көкөністерді екі рет, пісіріп болғаннан кейін бір рет араластырыңыз.
- Пісіріп болғаннан кейін дәм-татымын келтіріңіз.

Тағам	Үлестіру мөлшері (г)	Қуат (Вт)	Пісіру уақыты (мин.)	Қоя тұру уақыты (мин.)
Шпинат	150	600	5-6	2-3
	15 мл (1 ас қасық) суық су қосыңыз.			
Брокколи	300	600	8-9	2-3
	30 мл (2 ас қасық) суық су қосыңыз.			
Бұршақ	300	600	7-8	2-3
	15 мл (1 ас қасық) суық су қосыңыз.			
Жасыл бұршақ	300	600	7½-8½	2-3
	30 мл (2 ас қасық) суық су қосыңыз.			
Аралас көкөністер (Сәбіз/бұршақ/жүгері)	300	600	7-8	2-3
	15 мл (1 ас қасық) суық су қосыңыз.			
Аралас көкөністер (Қытай дәстүрі бойынша)	300	600	7½-8½	2-3
	15 мл (1 ас қасық) суық су қосыңыз.			

## Смарт пісіру

### Балғын көкөністер

- Қақаға бар шыны Пирекс ыдысын пайдаланыңыз.
- Әр 250 г үшін 30-45 мл суық су құйыңыз.
- Пісіру барысында бір рет, пісіріп болғаннан кейін бір рет араластырыңыз.
- Пісіріп болғаннан кейін дәм-татымын келтіріңіз.
- Жылдамырақ пісіру үшін кішкене, біркелкі бөлшектерге бөлуді ұсынамыз.
- Барлық жас көкөністерді толық микротолқын қуатын (850 Вт) пайдаланып пісіріңіз.

Тағам	Үлестіру мөлшері (г)	Пісіру уақыты (мин.)	Қоя тұру уақыты (мин.)
Брокколи	250	4-5	3
	500	5-6	
Гүлдерін бірдей етіп бөліңіз. Сабақтарын ортаға салыңыз			
Брюссель орамжапырағы	250	5-6	3
	500	7-8	
60-75 мл (4-5 ас қасық) су қосыңыз.			
Сәбіз	250	5-6	3
	Сәбіздерді бірдей мөлшерде кесіңіз.		
Түрлі-түсті орамжапырақ	250	5-6	3
	500	7-8	
Гүлдерін бірдей етіп бөліңіз. Үлкен гүлдерін екіге бөліңіз. Сабақтарын ортаға қаратып салыңыз.			
Кәдіш	250	3-4	3
	Кәдішті жапырақтап тураңыз. 30 мл (2 ас қасық) су құйыңыз немесе сары май түйірін салыңыз. Жұмсақ болғанша пісіріңіз.		
Баклажан	250	3-4	3
	Баклажанды кішкене етіп жапырақтап турап, 1 ас қасық лимон шырынын себіңіз.		
Порей пиязы	250	3-4	3
	Порей пиязын қалың етіп жапырақтап тураңыз.		

Тағам	Үлестіру мөлшері (г)	Пісіру уақыты (мин.)	Қоя тұру уақыты (мин.)
Саңырауқұлақ	125	1-2	3
	250	2-3	
Бүтін кішкене саңырауқұлақтарды немесе туралған саңырауқұлақтарды алыңыз. Су қоспаңыз. Лимон шырынын себіңіз. Тұз, бұрыш салыңыз. Үстелге суын сорғытқаннан кейін тартыңыз.			
Пияз	250	4-5	3
	Пияздарды тураңыз немесе екіге бөліңіз. Тек 15 мл (1 ас қасық) су қосыңыз.		
Бұрыштар	250	4-5	3
	Бұрышты кішкене бөліңіз.		
Картоп	250	4-5	3
	500	7-8	
Қабығы аршылған картоптың салмағын өлшеп алып, кішкене екіге немесе төртке бөліңіз.			
Кольраби орамжапырағы	250	5-6	3
	Кольраби орамжапырағын кішкене текшелерге бөліңіз.		

## Күріш және макарон

Пісіріп жатқанда және пісіріп болғаннан кейін ара-тұра араластырыңыз.

Қақпақ жаппай пісіріңіз, қоя тұру кезінде қақпақ жабыңыз. Содан кейін суын мұқият сорғытыңыз.

- **Күріш:** Күріштің көлемі екі есе өсетін болғандықтан, қақпағы бар, үлкен шыны Пирекс ыдысын пайдаланыңыз.
- **Макарон:** Үлкен шыны Пирекс сауытын қолданыңыз.

Тағам	Үлестіру мөлшері (г)	Қуат (Вт)	Пісіру уақыты (мин.)	Қоя тұру уақыты (мин.)	Нұсқаулар
Ажарланған күріш (суға пісірілген)	250	850	17-18	5	500 мл суық су қосыңыз.
	375		18-20		750 мл суық су қосыңыз.
Қоңыр күріш (суға пісірілген)	250	850	20-22	5	500 мл суық су қосыңыз.
	375		22-24		750 мл суық су қосыңыз.
Аралас күріш (күріш + жабайы өскен күріш)	250	850	17-19	5	500 мл суық су қосыңыз.
Аралас жүгері (күріш + дәмді дақыл)	250	850	18-20	5	400 мл суық су қосыңыз.
Макарон	250	850	10-11	5	1000 мл ыстық су қосыңыз.

## Қыздыру

- Үлкен еттің кесегі тәрізді оңай тез пісетін тағамдарды алдын ала қыздырмаңыз.
- Тағамдарды төмен қуат деңгейімен алдын ала қыздырса қауіпсіз.
- Пісіріп жатқанда және пісіріп болғаннан кейін жақсылап араластырыңыз немесе аударыңыз.
- Сұйық тағамдарды немесе баланың тағамын дайындаған кезде абай болыңыз. Тағам кенет тасымау немесе төгілмеу үшін, пісіру барысында және пісіріп болғаннан кейін пластик қасықпен немесе шыны қалақпен араластырыңыз. Пештің ішіне қоя тұру уақыты аяқталғанша қоя тұрыңыз. Басқа тағамдарға қарағанда ұзағырақ қыздырыңыз.
- Қыздырып болғаннан кейін ұсынылатын қоя тұру уақыты 2-4 минут. Келесі кестеге қараңыз.

Сұйықтықтар және тағамдар

Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Қуат (Вт)	Пісіру уақыты (мин.)	Қоя тұру уақыты (мин.)
Сусын	250 мл (1 тостақ) 500 мл (2 кружка)	850	1½-2 2-3	1-2
	Керамика кесеге құйып, бетін жаппай қыздырыңыз. Кесені керамика табақтың ортасына қойыңыз. Қоя тұрардың алдында және содан кейін мұқият араластырыңыз.			
Сорпа (Салқындатылған)	250 г	850	3-4	2-3
	Шұңғыл керамика табаққа салыңыз. Пластик қақпақпен жабыңыз. Қыздырып болғаннан кейін жақсылап араластырыңыз. Үстелге тартардың алдында тағы да араластырыңыз.			
Бұқтырма (Салқындатылған)	350 г	600	5-6	2-3
	Шұңғыл керамика табаққа салыңыз. Пластик қақпақпен жабыңыз. Қыздырып болғаннан кейін жақсылап араластырыңыз. Үстелге тартардың алдында тағы да араластырыңыз.			
Соус қосылған макарон (Салқындатылған)	350 г	600	5-6	2-3
	Шұңғыл керамика табаққа салыңыз. Пластик қақпақпен жабыңыз. Қыздырып болғаннан кейін жақсылап араластырыңыз. Үстелге тартардың алдында тағы да араластырыңыз.			
Табаққа салынған тағам (Салқындатылған)	350 г 450 г	600	5-6 6-7	3
	2-3 тоңазытылған тағам қосымшаларынан тұратын тағамды керамика табаққа салыңыз. Микротолқын таспасымен жабыңыз.			

## Смарт пісіру

Баланың тағам және сүт

Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Қуат (Вт)	Пісіру уақыты (сек.)	Қоя тұру уақыты (мин.)
<b>Баланың тағамы (Көкөніс + Ет)</b>	190 г	600	30-40	2-3
	Шұңғыл керамика табаққа салыңыз. Бетін жауып пісіріңіз. Пісіріп болғаннан кейін араластырыңыз. 2-3 минут қоя тұрыңыз. Берердің алдында жақсылап араластырып, температурасын мұқият тексеріңіз.			
<b>Балаға арналған ботқа (Дән + сүт + жеміс)</b>	190 г	600	20-30	2-3
	Шұңғыл керамика табаққа салыңыз. Бетін жауып пісіріңіз. Пісіріп болғаннан кейін араластырыңыз. 2-3 минут қоя тұрыңыз. Берердің алдында жақсылап араластырып, температурасын мұқият тексеріңіз.			
<b>Балаға берілетін сүт</b>	100 мл 200 мл	300	30-40 50-60	2-3
	Жақсылап араластырып немесе шайқап, зарарсыздандырылған шыны бөтелкеге құйыңыз. Керамика табақтың ортасына қойыңыз. Бетін жаппай пісіріңіз. Жақсылап шайқап, кем дегенде 3 минут қоя тұрыңыз. Берердің алдында жақсылап шайқап, температурасын мұқият тексеріңіз.			

### Еріту

Мұздаған тағамды микротолқынға төзімді сауытқа қақпағын жаппай салыңыз. Жібіту барысында аударыңыз, жібітіп болғаннан кейін сұйығын ағызып, ішек-қарындарын алыңыз. Тезірек жібіту үшін тағамдарды кішкене бөліктерге бөліп, жібіту алдында алюминий жұқалтырға ораңыз. Мұздатылған тағамдардың сыртқы жағы ери бастағанда, жібітуді тоқтатып, төмендегі кестеде көрсетілгендей қоя тұрыңыз.

Жібіту үшін әдепкі қуат деңгейін (180 Вт) өзгертпеңіз.

Тағамды керамика табаққа салыңыз, содан кейін керамика табақты 1-деңгейге қойыңыз.

Тағам		Үлестіру мөлшері (г)	Жібіту уақыты (мин.)	Қоя тұру уақыты (мин.)
<b>Ет</b>	Тартылған ет	250 500	6-7 8-12	15-30
	Шошқа стейгі	250	7-8	
	Етті керамика табаға қойыңыз. Жұқа жерлерін алюминий фольгамен жабыңыз. Жібітудің орта тұсына келгенде аударыңыз.			
<b>Құс еті</b>	Тауық кесектері	500 (2 дана)	12-14	15-60
	Бүтін тауық	1200	28-32	
	Әуелі, тауық еттерінің терісі бар жақтарын төмен қаратып салыңыз, бүтін тауықтың төсін керамика табаға қаратып салыңыз. Қанаттарының ұштары төрізді жұқа жерлерін алюминий фольгамен жабыңыз. Жібітудің орта тұсына келгенде аударыңыз.			
<b>Балық</b>	Балық сүбелері	200	6-7	10-25
	Бүтін балық	400	11-13	
	Мұздатылған балықты керамика табаның ортасына салыңыз. Жұқа жерлерін қалың жерлерінің астына салыңыз. Сүбенің жіңішке немесе бүтін балықтың құйырығын алюминий фольгамен далдалаңыз. Жібітудің орта тұсына келгенде аударыңыз.			
<b>Жеміс</b>	Жидек	300	6-7	5-10
	Жидекті жалпақ, дөңгелек, диаметрі үлкен шыны ыдысқа таратып салыңыз.			
<b>Нан</b>	Булочка (әрбірі 50 г)	2 дана 4 дана	1-1½ 2½-3	5-20
	Тост наны/сандвич	250	4-4½	
		500	7-9	
	Булочкаларды дөңгелетіп немесе нанды көлденеңінен, керамика табаға салынған ас үй қағазына салыңыз. Жібітудің орта тұсына келгенде аударыңыз.			

## Конвекция бойынша нұсқаулық

### Конвекция

Осы кестеде көрсетілген температуралар мен уақыттар кондитер өнімдерін пісіру үшін жалпылама нұсқау ретінде берілген.

Пешті конвекция режимімен алдын ала қыздырып алуды ұсынамыз.

Тағам	Темп. (°C)	Жабдықтары	Деңгей	Пісіру уақыты (мин.)
Орман жаңғағы тортына арналған төртбұрыш қалып	160-170	Пештің сәресі	2	60-70
Лимон торты, дөңгелек қалып	150-160	Пештің сәресі	2	50-60
Бисквит	150-160	Пештің сәресі	2	25-35
Жеміс бәліші	150-170	Пештің сәресі	2	25-35
Штрудель жеміс торты (ашыған қамыр)	150-170	Пісіру науасы	3	30-40
Круассандар	170-180	Пісіру науасы	2	10-15
Булочка	180-190	Пісіру науасы	2	10-15
Печенье	160-180	Пісіру науасы	3	10-20
Пеште дайындалған чипсы	200-220	Пісіру науасы	3	15-20

## Үстін қыздыру + Конвекция

Осы кестеде көрсетілген температуралар мен уақыттар тағам қуыру үшін жалпылама нұсқау ретінде берілген.

Пешті **Үстін қыздыру + Конвекция** режимімен алдын ала қыздыруды ұсынамыз.

Етті пештің сәресіне қойыңыз, кестеде берілген сәре қойылатын деңгейге қатысты нұсқауды қараңыз, пісіру науасын май жинайтын таба ретінде 2-ші деңгейге қойыңыз.

Тағам	Темп. (°C)	Жабдықтары	Деңгей	Пісіру уақыты (мин.)
Сиыр етінен Ростбиф (1 кг, / орташа)	170-190	Пеш сәресі + Пісіру науасы	3+2	60-90
Шошқа жамбасы / рулет (1 кг)	180-200	Пеш сәресі + Пісіру науасы	3+2	90 -120
Қуырылған қозы еті / қозының сирағы (0,8 кг)	190-210	Пеш сәресі + Пісіру науасы	3+2	50-80
Бүтін тауық тауық (1,2 кг)	200-220	Пеш сәресі + Пісіру науасы	3+2	50-70
Балық бүтін бақтағы (2 дана / 0,5 кг)	180-200	Пеш сәресі + Пісіру науасы	3+2	30-40
Үйректің төс еті (0,3 кг)	180-200	Пеш сәресі + Пісіру науасы	3+2	25-35

## Смарт пісіру

### Астын қыздыру + Конвекция

Осы кестеде көрсетілген температуралар мен уақыттар кондитер өнімдерін пісіру үшін жалпылама нұсқау ретінде берілген.

Пешті Астын қыздыру + Конвекция режимімен алдын ала қыздыруды ұсынамыз.

Тағам	Темп. (°C)	Жабдықтары	Деңгей	Пісіру уақыты (мин.)
Үй пиццасы	180-200	Пісіру науасы	1	20-30
Тоңазытылған, алдын ала пісірілген киш / бәліш	180-200	Пештің сәресі	2	10-15
Мұздатылған, көтерілетін пицца	180-200	Пісіру науасы	2	15-20
Мұздатылған пицца	180-200	Пісіру науасы	2	15-25
Тоңазытылған пицца	180-200	Пісіру науасы	2	8-15
Алма пирогы	160-180	Пештің сәресі	1	60-70
Қолсыма кондитер өнімі, алма толтырылған	180-200	Пісіру науасы	2	10-15

Смарт пісіру

### Гриль дайындауға арналған нұсқаулар

#### Үлкен гриль

Осы кестеде көрсетілген температуралар мен уақыттар гриль жасау үшін жалпылама нұсқау ретінде қолданыңыз.

220 °C гриль температурасын орнатыңыз, 5 минут алдын ала қыздырыңыз.

Тағам	Жабдықтары	Деңгей	Тамақ пісіру уақыты 1-ші жағы (мин.)	Тамақ пісіру уақыты 2-ші жағы (мин.)
Кәуап істіктері	Пеш сәресі + Пісіру науасы	5+2	8-10	6-8
Шошқа стейгі	Пеш сәресі + Пісіру науасы	5+2	7-9	5-7
Шұжықтар	Пештің сәресі	5+2	6-8	6-8
Тауық кесектері	Пеш сәресі + Пісіру науасы	5+2	20-25	15-20
Албырт стейкі	Пеш сәресі + Пісіру науасы	5+2	8-12	6-10
Туралған көкөністер	Пісіру науасы	5	15-20	-
Тост	Пештің сәресі	5	2-3	1-2
Ірімшіктен жасалған тосттар	Пештің сәресі	5	3-5	-

### Желдеткіш гриль

Осы кестеде көрсетілген температуралар мен уақыттар гриль жасау үшін жалпылама нұсқау ретінде қолданыңыз.

220 °C гриль температурасын орнатыңыз, 5 минут алдын ала қыздырыңыз.

Тағам	Жабдықтары	Деңгей	Пісіру уақыты (мин.)
Шұжықтар	Пештің сәресі	4	8-10
Картоп таяқшалары	Пештің сәресі	4	20-25
Мұздатылған көмбештелген картоп	Пісіру науасы	4	15-20
Мұздатылған кроккеттер	Пісіру науасы	4	20-25
Мұздатылған нагетстер	Пісіру науасы	4	15-20
Албырт стейкі	Пеш сәресі + Пісіру науасы	4+2	15-20
Балық сүбесі	Пеш сәресі + Пісіру науасы	4+2	12-17
Бүтін балық	Пеш сәресі + Пісіру науасы	4+2	15-20
Тауық кесектері	Пеш сәресі + Пісіру науасы	4+2	30-40

### Аралас режиммен пісіруге қатысты нұсқаулық

- Микротолқынмен пісіру үшін темір сауыттарды қолданбаңыз. Тағам сауыттарын әрқашан бұрылмалы шұңғылға қойыңыз.
- Тамаша нәтижеге қол жеткізу үшін тағамның бетіне қақпақ жабуды ұсынамыз.
- Пісіріп болғаннан кейін, өз буы бойына таралғанша күтіңіз.

### Микротолқын + Гриль

Осы кестедегі қуат деңгейлері мен температура мәндерін тағам пісіру барысында жалпылама нұсқау ретінде пайдаланыңыз. Алдын ала қыздыру қажет емес.

Тағам	Қуат деңгейі (Вт)	Темп. (°C)	Жабдықтары	Деңгей	Тамақ пісіру уақыты 1-ші жағы (мин.)	Тамақ пісіру уақыты 2-ші жағы (мин.)
Картоп пісірмесі	600	180-200	Керамика таба + Гриль төсемесі	4	10-15	-
Гриль қызанақтары	300	160-180	Керамика таба + Гриль төсемесі	4	05-10	-
Көкөніс гратині	450	180-200	Керамика таба + Гриль төсемесі	4	10-20	-
Қуырылған балық	300	180-200	Керамика таба + Гриль төсемесі	4	04-08	04-06
Тауық кесектері	300	180-200	Керамика таба + Гриль төсемесі	4	10-15	10-15

## Смарт пісіру

### Микротолқын + Конвекция

Осы кестедегі қуат деңгейлері мен температура мәндерін тағам пісіру барысында жалпылама нұсқау ретінде пайдаланыңыз. Алдын ала қыздыру қажет емес.

Тағам	Қуат деңгейі (Вт)	Темп. (°C)	Жабдықтары	Деңгей	Тамақ пісіру уақыты 1-ші жағы (мин.)	Тамақ пісіру уақыты 2-ші жағы (мин.)
Бүтін тауық (1,2 кг)	450	180-200	Керамика таба + Гриль төсемесі	3	25-30	15-25
Ростбиф / Қой еті (Орташа)	300	180-200	Керамика таба + Гриль төсемесі	3	15-20	15-20
Мұздатылған лазанья / Макарон гратині	450	180-200	Керамика таба + Гриль төсемесі	3	20-25	-
Картоп гратині	450	180-200	Керамика таба + Гриль төсемесі	3	10-15	-
Жас жеміс фланы	100	160-180	Керамика таба	3	40-50	-

### Микротолқын + Қуыру

Осы кестедегі қуат деңгейлері мен температура мәндерін тағам пісіру барысында жалпылама нұсқау ретінде пайдаланыңыз. Алдын ала қыздыру қажет емес.

Тағам	Қуат деңгейі (Вт)	Темп. (°C)	Жабдықтары	Деңгей	Пісіру уақыты (мин.)
Тауық кесектері	300	180-200	Керамика таба + Гриль төсемесі	4	20-30
Картоп таяқшалары	300	180-200	Керамика таба + Гриль төсемесі	4	15-20
Бүтін балық	300	180-200	Керамика таба + Гриль төсемесі	4	15-20
Балық сүбесі	300	180-200	Керамика таба + Гриль төсемесі	4	10-15
Мұздатылған нагетстер	450	180-200	Керамика таба + Гриль төсемесі	4	10-15
Мұздатылған булочкалар	300	180-200	Керамика таба + Гриль төсемесі	4	05-10
Мұздатылған балық таяқшасы	300	180-200	Керамика таба + Гриль төсемесі	4	15-20



### Конвекциялы желдеткіш нұсқаулығы

Осы кестеде көрсетілген температуралар мен уақыттар кондитер өнімдерін пісіру үшін жалпылама нұсқау ретінде берілген.

Конвекциялы Желдеткіш режимінде пешті алдын ала қыздырып алуды ұсынамыз.

Тағам	Темп. (°C)	Жабдықтары	Деңгей	Пісіру уақыты (мин.)
Лазанья	200-220	Пештің сәресі	3	20-25
Көкөністер гратині	180-200	Пештің сәресі	3	20-30
Картоп гратині	180-200	Пештің сәресі	3	40-60
Мұздатылған пицца багеталары	160-180	Пісіру науасы	3	10-15
Үгілме торт	160-180	Пештің сәресі	2	50-70
Бүтін торт	150-170	Пештің сәресі	2	50-60
Маффиндер	180-200	Пештің сәресі	2	20-30
Печенье	180-200	Пісіру науасы	3	10-20

### Қарқынды Пісіру режиміне қатысты нұсқаулар

Осы кестеде көрсетілген температуралар мен уақыттар тағам қуыру үшін жалпылама нұсқау ретінде берілген.

(Үстіңгі қызу + Астыңғы + Конвекция) Қарқынды режим арқылы пісіру үшін пешті алдын ала қыздырып алуды ұсынамыз.

Тағам	Темп. (°C)	Жабдықтары	Деңгей	Пісіру уақыты (мин.)
Лазанья (2 кг)	180-200	Пештің сәресі	2	20-30
Көкөністер гратині (2 кг)	160-180	Пештің сәресі	2	40-60
Картоп гратині (2 кг)	160-180	Пештің сәресі	2	60-90
Ростбиф (2 кг)	160-180	Пеш сәресі + Пісіру науасы	3+2	60-90
Бүтін үйрек (2 кг)	180-200	Пеш сәресі + Пісіру науасы	3+2	60-90
2 Бүтін тауық (әр қайсысы 1,2 кг)	200-220	Пеш сәресі + Пісіру науасы	3+2	60-90

## Смарт пісіру

### Кәсіби қуыру

Бұл режимнің 200 °C градустан жоғары автоматты түрде қыздыру циклы бар. Үстіңгі қыздырғыш элемент пен конвекция желдеткіші етті қарып қуыру барысында жұмыс істейді. Осы циклдан кейін тағам алдын ала таңдалған төмен температурада баппен қуырылады. Үстіңгі және астыңғы қыздырғыш элементтер жұмыс істеп тұрған кезде бұл үрдіс аяқталады. Бұл режим етті, құс етін және балық қуыруға жарамды. Осы кестеде көрсетілген температуралар мен уақыттар тағам қуыру үшін жалпылама нұсқау ретінде берілген.

Тағам	Темп. (°C)	Жабдықтары	Деңгей	Пісіру уақыты (сағ.)
Ростбиф	80-100	Пеш сәресі + Пісіру науасы	3+2	3:30-4:30
Қуырылған шошқа еті	80-110	Пеш сәресі + Пісіру науасы	3+2	3:30-4:00
Үйректің төс еті	80-100	Пеш сәресі + Пісіру науасы	3+2	1:30-2:00
Сиырдың сүбесі	80-110	Пеш сәресі + Пісіру науасы	3+2	1:30-2:00
Шошқаның сүбесі	80-110	Пеш сәресі + Пісіру науасы	3+2	1:30-2:00

### Көп деңгейлі пісіру (Арнайы)

Осы кестеде көрсетілген температуралар мен уақыттар кондитер өнімдерін пісіру үшін жалпылама нұсқау ретінде берілген.

Пешті Көп деңгейде пісіру режимімен алдын ала қыздыруды ұсынамыз.

Тағам	Темп. (°C)	Жабдықтары	Деңгей	Пісіру уақыты (мин.)
Кішкене кекстер	150-160	2 пісіру науасы	2+4	20-30
Шағын бөліштер	160-180	2 пісіру науасы	2+4	20-30
Круассандар	160-180	2 пісіру науасы	2+4	20-30
Қатпарлы қолсыма флан	180-200	2 пісіру науасы	2+4	30-40
Печенье	170-190	2 пісіру науасы	2+4	15-20
Лазанья	160-180	Пеш сәресі + Пісіру науасы	2+4	30-45
Мұздатылған көмбештелген картоп	180-200	2 пісіру науасы	2+4	30-50
Мұздатылған нагетстер	180-200	2 пісіру науасы	2+4	20-30
Мұздатылған пицца	200-220	Пеш сәресі + Пісіру науасы	2+4	20-30

## Жылдам көмек

### Сары майды еріту

50 г майды кішкене, шұңғыл шыны ыдысқа салыңыз. Пластик қақпақпен жабыңыз. 850 Вт қуатпен 30-40 секунд сары май ерігенше қыздырыңыз.

### Шоколадты еріту

100 г шоколадты кішкене, шұңғыл шыны ыдысқа салыңыз. 450 Вт қуатпен 3-5 минут шоколад ерігенше қыздырыңыз. Ерітіп жатқанда бір немесе екі рет араластырыңыз. Пештен зат аларда пеш қолғабын киіңіз!

### Қантталған балды еріту

20 г қатқан балды кішкене, шұңғыл шыны ыдысқа салыңыз. 300 Вт қуатпен 20-30 секунд бал ерігенше қыздырыңыз.

### Желатинді еріту

Құрғақ желатин тақталарын (10 г) суық суға 5 минут салып қойыңыз. Суы сорғыған желатинді кішкене, шыны пирекс ыдысына салыңыз. 300 Вт қуат бойынша 1 минут қыздырыңыз. Ерітіп болғаннан кейін араластырыңыз.

### Безендіргіш қоспа даярлау/Өрлеу (торттарға арналған)

Жылдам безендіргіш қоспаларға (шамамен 14 г) 40 г қант және 250 мл суық су араластырыңыз. Қақпақ жаппай пирекс шыны ыдысына салып, 3½-4½ минут 850 Вт қуатпен, безендіргіш қоспа мөлдір болғанша пісіріңіз. Пісіріп жатқанда екі рет араластырыңыз.

### Тосап қайнату

600 г жемісті (мысалы, аралас жидек) өлшемі сай келетін, қақпағы бар пирекс ыдысына салыңыз. 300 г қант салып, жақсылап араластырыңыз. Қақпақ жауып 10-12 минут 850 Вт қуатпен пісіріңіз. Пісіріп жатқан кезде бірнеше рет жақсылап араластырыңыз. Бұрама қақпақтары бар тосап банкасына тура құйыңыз. Қақпағын 5 минут жауып қоя тұрыңыз.

### Пудинг пісіру

Пудинг ұнтағына, өндіруші нұсқауларына сай қант пен сүт қосып (500 мл), жақсылап араластырыңыз. Өлшемі сай, қақпағы бар, шыны пирекс шарасын қолданыңыз. Қақпақ жауып, 6½-7½ минут 850 Вт қуатпен пісіріңіз. Пісіріп жатқан кезде бірнеше рет жақсылап араластырыңыз.

### Бадам жаңғағын қызарту

30 г жапырақталып туралған бадам жаңғағын, орташа үлкендіктегі керамика табаға біркелкі таратып салыңыз. 3½-4½ минут 600 Вт қуат бойынша қызартып жатқанда бірнеше рет араластырыңыз. Пештің ішінде 2-3 минут қоя тұрыңыз. Пештен зат аларда пеш қолғабын киіңіз!

## Күтім көрсету

### Тазалау

Пештің ішіне немесе үстіне қоқыс жиналып қалмау үшін мезгіл-мезгіл тазалаңыз. Сонымен қатар есік пен есіктің тығыздағышына ерекше назар аударыңыз (қолданылатын үлгілерге ғана қатысты). Егер есік оңай ашылып немесе жабылмаса, әуелі есіктің тығыздағыштарына қоқыс тұрып қалмағанын тексеріңіз. Пештің ішкі және сыртқы беттерін тазалау үшін жұмсақ шүберек пен сабынды суды пайдаланыңыз. Шайыңыз да, мұқият құрғатыңыз.

Егер сыртында саусақ іздері, майлар немесе дақтар болса (мысалы, есіктің, тұтқаның немесе дисплейдің бетінде) болса, оларды әйнек тазартқышты немесе бейтарап жуғыш затты пайдаланып жұмсақ шүберекпен сүртіңіз, содан кейін жұмсақ, тазалап құрғақ шүберекпен сүртіңіз.

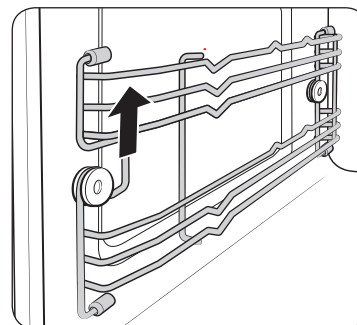
### Пештің ішіндегі иістенген, қатып қалған қоқыстарды тазалау үшін

1. Пеш бос тұрған кезде, бұрылмалы шұңғылдың ортасына кесеге ерітілген лимон шырынын қойыңыз.
2. Пешті максималды температурада 10 минут қыздырыңыз.
3. Цикл аяқталғаннан кейін пеш салқындағанша күтіңіз. Содан кейін, есікті ашып, тағам пісіретін бөлікті тазалаңыз.

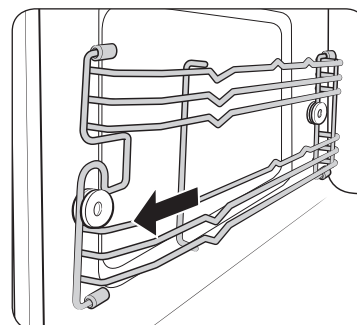
### ⚠ АБАЙ БОЛЫҢЫЗ

- Есік пен есіктің тығыздағыштарын таза ұстаңыз және есіктің оңай ашылып жабылатынына көз жеткізіңіз. Әйтпесе, пештің қолданыс мерзімі қысқаруы мүмкін.
- Пештің саңылауларына су шашыратпау үшін абай болыңыз.
- Тазалау үшін жеміргіш немесе химиялық заттарды пайдаланбаңыз.
- Пешті әр қолданып болған сайын пеш салқындағанша күтіп, жұмсақ жуғыш затты пайдаланып тағам пісіретін бөлікті тазалаңыз.

### Бүйірлік бағыттағыштар (бар үлгілерге ғана қатысты)



1. Бағыттағыштың алдыңғы бөлігін көтеріп, оны ұстағыштан босатыңыз.



2. Оны алу үшін бағыттағышты алға қарай тартыңыз.
3. Басқа жағындағы бағыттағышты да осылайша алыңыз.
4. Екі бүйірлік бағыттағышты да тазалаңыз.
5. Одан кейін оларды қайта құрастыру үшін 1-2 қадамдарды керісінше орындаңыз.

### 📖 ЕСКЕРТПЕ

Пеш бүйірлік сырғытпа жолдар мен торларсыз жұмыс істейді.

## Ауыстыру (жөндеу)

### ⚠ ЕСКЕРТУ

Бұл пештің ішінде пайдаланушы ағытып алуға болатын ешбір бөлшек жоқ. Пешті өзіңіз жөндеуге немесе бөлшектерін ауыстыруға әрекеттенбеңіз.

- Топсаларға, тығыздағышқа, және/немесе есікке қатысты мәселе туындаса, білікті техникке немесе жергілікті Samsung қызмет көрсету орталығына хабарласып, техникалық көмек алыңыз.
- Егер жарықтама шамын ауыстырғыңыз келсе, жергілікті Samsung қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз. Өзіңіз ауыстырмаңыз.
- Егер пештің сыртқы корпусына қатысты мәселе туындаса, әуелі қуат сымын қуат көзінен ағытып, содан кейін жергілікті Samsung қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

### Ұзақ уақыт пайдаланбаған кезде күтім көрсету

Егер пешті ұзақ уақыт пайдаланбасаңыз, қуат сымын ағытып, пешті құрғақ, шаңы жоқ жерге қойыңыз. Пештің ішіне жиналып қалатын ылғал және шаң пештің жұмысына әсер етуі мүмкін.

## Ақаулық себептерін анықтау

Пешті пайдаланған кезде мәселе туындауы мүмкін. Мұндай жағдайда, төмендегі кестеге қарап, ұсыныстарды орындап көріңіз. Ақау сонда да түзелмесе немесе дисплейде кез келген ақпарат коды көрініп тұра берсе, жергілікті Samsung қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

### Тексерулер

Пешке қатысты ақау пайда болса, әуелі төмендегі кестені қарап, ұсыныстарды орындап көріңіз.

Ақаулық	Себебі	Әрекет
<b>Жалпылама ақпарат</b>		
<b>Түймелер дұрыс басылмайды.</b>	Түймелердің арасына бөгде заттар қыстырылып қалуы мүмкін.	Бөгде затты алып, қайталаңыз.
	Тақ үлгілері үшін: Сыртқы бетіне ылғал тұрған.	Сыртқы бетіндегі ылғалды сүртіңіз.
	Бала қауіпсіздігінің құралы қосұлы.	Бала қауіпсіздігінің құралын сөндіріңіз.
<b>Уақыт көрсетілмейді.</b>	Тоқ қосылмаған.	Тоқтың қосылып тұрғанына көз жеткізіңіз.
	Дисплей опциясы өшірілген.	Дисплей опциясын қосыңыз. Дисплей опциясын қосқаннан кейін бірнеше минуттан кейін ағымдағы уақыттың жоғалуы қалыпты жағдай.
<b>Пеш жұмыс істемей тұр.</b>	Тоқ қосылмаған.	Тоқтың қосылып тұрғанына көз жеткізіңіз.
	Есік ашық тұр.	Есікті жауып, қайта қосыңыз.
	Есіктің қауіпсіздік механизмдеріне бөгде зат тұрып қалуы мүмкін.	Бөгде затты алып, қайталаңыз.

## Ақаулық себептерін анықтау

Ақаулық	Себебі	Әрекет
Пеш жұмыс істеп тұрып тоқтап қалады.	Пайдаланушы тағамды аудару үшін есікті ашқан.	Ыдысты аударғаннан кейін, процесті жалғастыру үшін <b>Жалғастыру</b> түймесін басыңыз.
Жұмыс істеп тұрған кезде тоқ сөніп қалады.	Пеш ұзақ уақыт бойы тағам пісіріп тұрған.	Ұзақ уақыт тағам пісіргеннен кейін пешті салқындатыңыз.
	Желдеткіш жұмыс істемей тұр.	Желдеткіштің шуылын естіңіз.
	Пешті тағам салмай қолдануға әрекет еттіңіз.	Пешке тағам салыңыз.
	Пештің ішінде ауа айналатын жеткілікті орын жоқ.	Пештің алдыңғы және артқы жағында желдетуге арналған ауа кіретін/шығатын саңылаулар бар. Құрылғыны орнату нұсқаулығында көрсетілген орындарды сақтаңыз.
	Бір розеткаға бірнеше аша қосылған.	Пешке бір розетканы арнаңыз.
Пешке тоқ көлмей тұр.	Тоқ қосылмаған.	Тоқтың қосылып тұрғанына көз жеткізіңіз.
Жұмыс жасап тұрғанда тырс-тырс еткен дыбыс естіледі, содан кейін пеш жұмыс істемейді.	Тұмшаланған тағам пісіргенде немесе қақпағы бар сауытты пайдаланғанда тырс-тырс еткен дыбыс шығуы мүмкін.	Тұмшаланған сауыттарды пайдаланбаңыз, себебі ішіндегілер үлкейіп пісіру барысында жарылып кетуі мүмкін.

Ақаулық	Себебі	Әрекет
Пештің сырты жұмыс кезінде өте ыстық.	Пештің ішінде ауа айналатын жеткілікті орын жоқ.	Пештің алдыңғы және артқы жағында желдетуге арналған ауа кіретін/шығатын саңылаулар бар. Құрылғыны орнату нұсқаулығында көрсетілген орындарды сақтаңыз.
	Пештің үстінде заттар бар.	Пештің үстінде заттарды алыңыз.
Есік дұрыс ашылмайды.	Есік пен пештің ішіне тағам қалдығы қыстырылып қалған.	Пешті мұқият тазалап, содан кейін есігін ашыңыз.
Пеш қызбайды.	Пеш жұмыс істемеуі мүмкін, өте көп тағам пісірілген немесе жарамсыз ыдыс қолданылған.	Микротолқынға төзімді ыдысқа бір кесе су құйып, судың қызатын-қызбайтынын тексеру үшін микротолқынды пешті 1-2 минут қосыңыз. Тағамның мөлшерін азайтып, функцияны қайта бастаңыз. Табаны жалпақ сауытты пайдаланыңыз.

Ақаулық	Себебі	Әрекет
Қызу әлсіз немесе баяу шығады.	Пеш жұмыс істемеуі мүмкін, өте көп тағам пісірілген немесе жарамсыз ыдыс қолданылған.	Микротолқынға төзімді ыдысқа бір кесе су құйып, судың қызатын-қызбайтынын тексеру үшін микротолқынды пешті 1-2 минут қосыңыз. Тағамның мөлшерін азайтып, функцияны қайта бастаңыз. Табаны жалпақ сауытты пайдаланыңыз.
Жылыту функциясы жұмыс істемей тұр.	Пеш жұмыс істемеуі мүмкін, өте көп тағам пісірілген немесе жарамсыз ыдыс қолданылған.	Микротолқынға төзімді ыдысқа бір кесе су құйып, судың қызатын-қызбайтынын тексеру үшін микротолқынды пешті 1-2 минут қосыңыз. Тағамның мөлшерін азайтып, функцияны қайта бастаңыз. Табаны жалпақ сауытты пайдаланыңыз.
Жібіту функциясы жұмыс істемей тұр.	Пеш жұмыс істемеуі мүмкін, өте көп тағам пісірілген немесе жарамсыз ыдыс қолданылған.	Микротолқынға төзімді ыдысқа бір кесе су құйып, судың қызатын-қызбайтынын тексеру үшін микротолқынды пешті 1-2 минут қосыңыз. Тағамның мөлшерін азайтып, функцияны қайта бастаңыз. Табаны жалпақ сауытты пайдаланыңыз.

Ақаулық	Себебі	Әрекет
Ішкі жарықтама шам күңгірт болып тұр, бірақ жанбайды.	Есік ұзақ уақыт ашық қалған.	Есік ұзақ уақыт ашық тұрса, ішкі жарықтандыруды автоматты түрде өшіруге болады. Есікті жауып қайта ашыңыз немесе Cancel (Болдырмау) түймесін басыңыз.
	Ішкі шамды басқа зат жауып қалған.	Пештің ішін тазалап, қайта тексеріңіз.
Тағам пісіру барысында сигнал естіледі.	Автоматты түрде пісіру немесе жібіту функциясын қолданған кезде, бұл сигнал жібіту кезінде тағамды айналдыратын кез келгенін білдіреді.	Хабарландыру шыққан кезде тағамды төңкеріп, <b>OK</b> батырмасын басыңыз. Содан кейін процесі жалғастыру үшін <b>Жалғастыру</b> түймесін басыңыз.
Пеш дұрыс деңгейленген жоқ.	Пеш тегіс жерге орнатылмаған.	Пештің тегіс, орнықты жерге орнатылғанына көз жеткізіңіз.
Пісіру барысында жарқыл пайда болады.	Пеш/жібіту функциялары кезінде темір сауыттар пайдаланылған.	Темір сауыттарды қолданбаңыз.
Тоқ қосылған кезде пеш дереу жұмыс істей бастайды.	Есік дұрыс жабылмаған.	Есікті жауып, қайта тексеріңіз.
Пештен тоқ соғады.	Қуат немесе қуат розеткасы жерге дұрыс қосылмаған.	Қуат немесе қуат розеткасының жерге дұрыс қосылғанына көз жеткізіңіз.
Су тамшылап тұр.	Кей жағдайда тағам түріне қарай су немесе бу пайда болуы мүмкін. Бұл пештің ақауы емес.	Пешті салқындатып, содан кейін құрғақ сүлгімен сүртіңіз.

## Ақаулық себептерін анықтау

Ақаулық	Себебі	Әрекет
Есіктен бу шығады.	Кей жағдайда тағам түріне қарай су немесе бу пайда болуы мүмкін. Бұл пештің ақауы емес.	Пешті салқындатып, содан кейін құрғақ сүлгімен сүртіңіз.
Пештің ішінде су қалған.	Кей жағдайда тағам түріне қарай су немесе бу пайда болуы мүмкін. Бұл пештің ақауы емес.	Пешті салқындатып, содан кейін құрғақ сүлгімен сүртіңіз.
Пештің ішінің жарығы әр түрлі.	Функция түріне қарай, қуат шығысының өзгеруіне байланысты жарықтылық өзгереді.	Тағам пісіру барысында қуат шығысы өзгерсе ақаулық болып табылмайды. Бұл пештің ақауы емес.
Тағам пісіру аяқталды, бірақ желдеткіш әлі жұмыс істеп тұр.	Пешті желдету үшін тағам пісіріп болғаннан кейін желдеткіш шамамен 5 минут жұмыс істеп тұрады.	Бұл пештің ақауы емес.
+30 сек түймешігін басқанда пеш жұмыс істейді.	Бұл пеш жұмыс істемей тұрған кезде орын алатын жағдай.	Микротолқынды пеш жұмыс істемей тұрған кезде +30 сек түймешігін басқанда істейтін етіп жасалған.

Ақаулық	Себебі	Әрекет
<b>Гриль</b>		
Жұмыс кезінде түтін шығады.	Бастапқы пайдаланған кезде қыздырғыш элементтерден түтін шығуы мүмкін.	Бұл ақау емес, егер пешті 2-3 рет іске қоссаңыз тоқтап қалуға тиіс.
	Қыздырғыш элементтерге тағам тұрып қалған.	Пешті суытып, қыздырғыш элементтердегі тағамды алыңыз.
	Тағам грильге өте жақын тұр.	Тағам пісіріп жатқанда қажетінше алыс қойыңыз.
	Тағам дұрыс дайындалмаған және/немесе қойылмаған.	Тағамның дұрыс дайындалғанына және қойылғанына көз жеткізіңіз.



Ақаулық	Себебі	Әрекет
<b>Пеш</b>		
<b>Пеш қызбайды.</b>	Есік ашық тұр.	Есікті жауып, қайта қосыңыз.
<b>Қыздырған кезде түтін шығады.</b>	Бастапқы пайдаланған кезде қыздырғыш элементтерден түтін шығуы мүмкін.	Бұл ақау емес, егер пешті 2-3 рет іске қоссаңыз тоқтап қалуға тиіс.
	Қыздырғыш элементтерге тағам тұрып қалған.	Пешті суытып, қыздырғыш элементтердегі тағамды алыңыз.
<b>Пешті пайдаланған кезде күйген иіс немесе пластиктің иісі шығады.</b>	Пластик немесе қызуға төзімсіз ыдыс қолданылған.	Ыстық температураларға жарамды шыны ыдыстарды пайдаланыңыз.
<b>Пештің ішінен жағымсыз иіс шығады.</b>	Тағам қалдығы немесе пластик еріген және пештің ішіне жабысқан.	Бу функциясын пайдаланып, содан кейін құрғақ шүберекпен тазалаңыз. Иісті тезірек кетіру үшін пештің ішіне лимон тілімін салып, іске қосыңыз.

Ақаулық	Себебі	Әрекет
<b>Пеш дұрыс пісірмейді.</b>	Тағам пісіру барысында пештің есігі жиі ашылған.	Аударуды қажет ететін тағам пісіріп жатпасаңыз, есікті ашпаңыз. Егер есікті жиі ашсаңыз, ішкі температура төмендеуі және бұл тағам пісіру нәтижесіне әсер етуі мүмкін.
	Пештің басқару құралдары дұрыс орнатылмаған.	Пештің басқару құралдары дұрыс орнатып, қайта бастаңыз.
	Гриль немесе басқа керек-жарақтары дұрыс салынбаған.	Керек-жарақтарды дұрыс салыңыз.
	Түрі және өлшемі сай келмейтін ыдыс қолданылған.	Пештің басқару құралдарын бастапқы қалпына қойыңыз немесе табаны жалпақ жарамды ыдыс қолданыңыз.

## Ақпарат кодтары

Пеш жұмыс істемей қалса, дисплейден ақпарат кодын көруіңіз мүмкін. Төмендегі кестелерді қарап, ұсыныстарды орындап көріңіз.

Код	Сипаттамасы	Әрекет
C-20	Температура сенсоры ашық.	Пештің қуат сымын ағытып, содан кейін жергілікті Samsung қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
	Температура сенсоры қысқа тұйықталған.	
C-F0	Негізгі және ішкі MICOM арасында байланыс болмаса.	
C-F1	EEPROM оқу немесе жазу жұмыс істемесе ғана пайда болады.	
C-21	Бұл код температура жоғары болған кезде ғана көрінеді. Әр режимді қолданған кезде температура ең төменгі температура шегінен асса. (Өрт шыққаны сезілді.)	
C-F2		Пешті тоқтатып, содан кейін қайта көріңіз.
C-d0	Сенсорлық перне жұмыс істемей тұр.	Қуат сымын жеткілікті уақыт салқындату үшін ағытып, түймешікті тазалаңыз. (Шаң, Су) Ақау қайта пайда болса, жергілікті Samsung қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

## Техникалық параметрлері

SAMSUNG компаниясы әрқашан өз өнімдерін үздіксіз жақсартып отыруды көздейді. Сондықтан да, дизайн спецификациялары мен пайдаланушы нұсқаулықтары еш ескертусіз өзгертіледі.



Қуат кірісі		230 В ~ 50 Гц
Тұтынылатын қуат	Максималды қуат	2800 Вт
	Микротолқын	1650 Вт
	Гриль	2550 Вт
	Конвекция	2500 Вт
Қуат шығысы		100 Вт / 850 Вт (IEC-705)
Жұмыс жиілігі		2450 МГц
Магнетрон		OM75P (21)
Салқындату тәсілі		Желдеткіштің моторы
Өлшемдері (Е x Б x Т)	Негізгі құрылғы	595 X 456 X 570 мм
	Кіріктірілген	560 X 446 X 549 мм
Сыйымдылығы		50 литр
Салмағы	Нетто	38,7 кг
	Тасымалдау	46,7 кг

## ЕСКЕРТПЕ

Samsung осымен осы радио жабдықтың 2014/53 / EU директивасына және Ұлыбританияның тиісті заң талаптарына сәйкес келетіндігін мәлімдейді.

ЕО сәйкестік мәлімдемесінің толық мәтінін және ҰБ декларация мәлімдемесін мына мекенжайдан алуға болады: Сәйкестік мәлімдемесінің ресми нұсқасын мына мекенжайға <http://www.samsung.com> кіріп, Қолдау көрсету > Өнімге қолдау көрсетуді іздеу тармағына үлгі атауын енгізіп алуға болады.

Wi-Fi	Жиілік ауқымы	Трансмиттер қуаты (Макс.)
	2400-2484 МГц	20 дБм

	Символ Көдендік одақтың 005/2011 техникалық регламентіне сәйкес қолданылады және осы өнімнің қаптамасын екінші рет пайдалануға арналмағанын және жоюға жататынын көрсетеді. Осы өнімнің қаптамасын азық-түлік өнімдерін сақтау үшін пайдалануға тыйым салынады.
	Символ қаптаманы жою мүмкіндігін көрсетеді. Символ сандық код және/немесе әріп белгілері түріндегі қаптама материалының белгісімен толықтырылуы мүмкін.

Қалыпты жағдайда  
қолдануға арналған  
Қолдану мерзімі: 7 жыл

## Қосымша

### Ашық хабарлама

Осы өнімде қолданылатын бағдарламалық жасақтама ашық лицензиялық бағдарламалық жасақтамадан тұрады. Тиісті түпнұсқа кодын толық түрінде осы өнімді соңғы жеткізген күннен кейін үш жыл ішінде <http://opensource.samsung.com> мекен-жайы бойынша қолдау көрсету тобына хабарласу арқылы алуға болады ("Анықтама" мәзірін қолданыңыз).

Сонымен қатар, тиісті түпнұсқа кодты толық түрінде CD-ROM тәрізді құрал арқылы алуға да болады, ол үшін шамалы төлемақы төлеу қажет.

Келесі [http://opensource.samsung.com/opensource/OVEN\\_R18\\_TZ4/seq/0](http://opensource.samsung.com/opensource/OVEN_R18_TZ4/seq/0) URL мекенжайы арқылы осы өнімге қатысты лицензия туралы ашық ақпаратты таба аласыз. Бұл ұсынысты осы ақпаратты алған кез келген адам пайдалана алады.





SAMSUNG

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

**Өндірушінің мекенжайы:** (Маатан-донг) 129, Самсунг-ро, Йонгтонг-гу, Сувон-си, Гйонгги-до, Корея, 16677

**Зауыттың мекенжайы:** ЛОТ 2, ЛЕБУХ 2, НОРС КЛАНГ СТРЕЙТС, ЭРИА 21, ИНДАСТРИАЛ ПАРК, 42000 ПОРТ КЛАНГ, СЕЛАНГОР ДАРУЛ ЭСАН, МАЛАЙЗИЯ

**Өнімнің өндірілген жердің атауы:** Малайзия

**Импорттаушы:** «SAMSUNG ELECTRONICS CENTRAL EURASIA» (САМСУНГ ЭЛЕКТРОНИКС ЦЕНТРАЛЬНАЯ ЕВРАЗИЯ)

ЖШС: Қазақстан Республикасы, 050059, Алматы қ., Медеу ауданы, Өл-Фараби д-лы, 36-үй, 3, 4-қабат

“SAMSUNG ELECTRONICS CENTRAL EURASIA” (САМСУНГ ЭЛЕКТРОНИКС ЦЕНТРАЛЬНАЯ ЕВРАЗИЯ) Республика

Казахстан, 050059, г. Алматы, Медеуский район, пр. Аль-Фараби, д. 36, 3, 4 этажи

Samsung кепілдігіне құрылғының жұмысын түсіндіру үшін шалынған қоңыраулар, теріс орнатылған құрылғыны түзету немесе қалыпты тазалау немесе күтім көрсету жұмыстары кірмейді.

СҰРАҚТАРЫҢЫЗ НЕМЕСЕ ҰСЫНЫСТАРЫҢЫЗ БАР МА?

COUNTRY	ҚОҢЫРАУ ШАЛЫҢЫЗ	НЕМЕСЕ МЫНА САЙТҚА БАРЫҢЫЗ
RUSSIA	8-800-555-55-55	<a href="http://www.samsung.com/ru/support">www.samsung.com/ru/support</a>
GEORGIA	0-800-555-555	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
ARMENIA	0-800-05-555	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
AZERBAIJAN	0-88-555-55-55	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
KYRGYZSTAN	00-800-500-55-500 (GSM: 9977)	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
UZBEKISTAN	00-800-500-55-500 (GSM: 7799, 0799 (Uztelecom))	<a href="http://www.samsung.com/uz_ru/support">www.samsung.com/uz_ru/support</a>
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500 (GSM: 7799)	<a href="http://www.samsung.com/kz_ru/support">www.samsung.com/kz_ru/support</a>
TAJIKISTAN	8-10-800-500-55-500 (GSM: 8888)	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
MONGOLIA	1800-25-55	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
BELARUS	810-800-500-55-500	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
MOLDOVA	+373-22-667-400	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
UKRAINE	0-800-502-000	<a href="http://www.samsung.com/ua/support">www.samsung.com/ua/support</a>



DG68-01190G-00