

Микроволновая печь

Руководство пользователя

NQ5B4353F**



SAMSUNG

Содержание

Инструкции по технике безопасности	3
Важные инструкции по технике безопасности	3
Общие правила техники безопасности	7
Меры предосторожности при работе с микроволновыми приборами	8
Ограниченная гарантия	9
Определение товарной группы	9
Правильная утилизация изделия (Использованное электрическое и электронное оборудование)	9
Установка	10
Комплектация	10
Инструкции по установке	11
Обслуживание	14
Очистка	14
Замена (ремонт)	14
Уход в случае длительного неиспользования	14
Подготовка к использованию	15
Панель управления	15
Часы	15
Боковые решетки	16
Информация о микроволновой энергии	16
Посуда для микроволновой печи	17

Использование	18
Обзор функций	18
Ручной режим	19
Автоматический режим	23
Автоматическое приготовление	24
Специальные функции	27
Прочие функции	28
Интеллектуальное управление	29
Рекомендации по приготовлению	29
Приготовление вручную	29
Быстро и просто	36
Устранение неисправностей	37
Контрольные пункты	37
Информационный код	41
Технические характеристики	42
Приложение	42
Заявление об открытом исходном коде	43

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧТИТЕ И СОХРАНИТЕ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ДАЛЬНЕЙШЕМ.

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

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

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

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

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

- в служебных столовых в офисах, магазинах и в других организациях;
- на фермах;

- постояльцами в гостиницах, отелях и других гостиничных учреждениях;
- в учреждениях с полупансионом.

Используйте только подходящую для использования в микроволновых печах посуду.

При разогреве пищи в пластиковом или бумажном контейнере следите за печью, поскольку возможно воспламенение.

Микроволновая печь предназначена для разогревания пищи и напитков. Сушка пищевых продуктов или одежды, а также подогрев грелок, домашних тапок, губок, влажных тканей и др. может привести к травме, возгоранию или пожару.

При появлении (обнаружении) дыма выключите устройство или отключите его от источника питания и оставьте дверцу печи закрытой, чтобы сдерживать 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.

Следует регулярно чистить микроволновую печь, а также удалять из нее остатки пищи.

Несоблюдение этого требования может привести к повреждению поверхностей микроволновой печи, сокращению срока службы устройства, а также повлечь за собой риск возникновения опасных ситуаций.

Данное устройство предназначено только для встраивания. Данное устройство нельзя помещать в шкаф.

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 парового очистителя.

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, дети, а также лица, не имеющие достаточного опыта или знаний, не должны пользоваться данным устройством, если их действия не контролируются или если они предварительно не проинструктированы о правилах использования лицом, отвечающим за их безопасность.

Следите за тем, чтобы дети не играли с устройством.

Данное устройство может использоваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и с недостаточным опытом или знаниями только в том случае, если они находятся под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, или получили соответствующие инструкции, позволяющие им безопасно эксплуатировать устройство и дающие им представление об опасности, сопряженной с его эксплуатацией. Детям не следует играть с устройством. Очистка и обслуживание устройства могут выполняться детьми только под присмотром.

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 на устройстве установлен кабель питания без сетевой вилки, необходимо обеспечить возможность аварийного отключения на стационарной проводке 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.

Указанный метод крепления не включает использование клеящих веществ, так как они не считаются надежным способом крепления.

Данную микроволновую печь следует устанавливать в таком положении и на такой высоте, чтобы они обеспечивали удобный доступ к камере и панели управления.

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 микроволновая печь работает в комбинированном режиме, из-за высоких температур дети должны использовать ее только под присмотром взрослых.

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

Если устройство оснащено функцией очистки, его поверхности могут нагреваться во время выполнения очистки. В это время дети не должны приближаться к устройству. Функция 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. Устройство и его детали могут сильно нагреваться при использовании.

Будьте осторожны, избегайте контакта с нагревательными элементами.

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

ОСТОРОЖНО. 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.

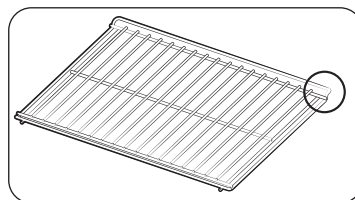
При работе устройства легкодоступные поверхности могут сильно нагреваться.

Во время работы поверхности могут сильно нагреваться.

Для данных устройств 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 устройство и дающие им представление об опасности, сопряженной с его эксплуатацией. Детям не следует 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.



Установите приподнятую часть рамы в заднюю часть, чтобы обеспечить сохранение нейтрального положения во время приготовления больших продуктов. (В зависимости от модели)

Общие правила техники безопасности

Любые изменения или ремонт должны выполняться только квалифицированным персоналом.

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

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

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

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

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

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

В случае утечки газа (пропана, сжиженного пропана и т. д.) следует незамедлительно проветрить помещение.

Не прикасайтесь к кабелю питания.

Не прикасайтесь к кабелю питания мокрыми руками.

Не выключайте печь во время работы посредством отключения кабеля питания.

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

Печь не должна подвергаться чрезмерному давлению и ударам.

Не размещайте печь на хрупких предметах.

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

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

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

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

Не наливайте и не распыляйте воду непосредственно на микроволновую печь.

Не размещайте на микроволновой печи, внутри нее или на дверце микроволновой печи какие-либо предметы.

Не распыляйте летучие вещества, например средства от насекомых, на поверхность микроволновой печи.

Не храните в микроволновой печи легковоспламеняющиеся материалы. Будьте осторожны при нагревании блюд и напитков, содержащих спирт, поскольку пары спирта могут вступить в контакт с нагретыми компонентами микроволновой печи.

Дети могут ушибиться или прищемить пальцы дверцей. При открытии или закрытии дверцы следите, чтобы дети находились на безопасном расстоянии.

Предупреждения по использованию микроволновой печи

Нагревание в микроволновой печи емкостей с напитками может привести к замедленному бурному кипению.

При обращении с такими емкостями следует соблюдать осторожность. Перед извлечением из печи следует всегда давать напиткам постоять не менее 20 секунд. При необходимости напитки следует помешивать во время нагрева. Напитки следует всегда перемешивать после нагрева.

При ожоге выполните следующие действия по оказанию первой помощи:

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

Во избежание повреждения подноса или подставки не кладите их в воду сразу после приготовления.

Не используйте микроволновую печь для обжаривания во фритюре, поскольку температуру масла контролировать невозможно. Горячее масло может неожиданно выплеснуться через край посуды.

Инструкции по технике безопасности

Меры предосторожности при работе с микроволновой печью

Следует использовать только ту посуду, которая предназначена для микроволновых печей. Не следует использовать металлические контейнеры, столовую посуду с золотой или серебряной отделкой, шампуры и т. д.

Проволочные зажимы необходимо снимать. Возможно образование электрической дуги.

Не используйте микроволновую печь для сушки бумаги или одежды.

При разогревании небольшого количества пищи сократите время, чтобы предотвратить ее перегрев или пригорание.

Кабель и вилка питания должны находиться вдали от источников воды или тепла.

Во избежание взрыва не следует разогревать в микроволновой печи яйца в скорлупе и яйца, сваренные вкрутую. Не следует разогревать в микроволновой печи герметичные контейнеры или контейнеры с вакуумной упаковкой, орехи, томаты и т. д.

Не закрывайте вентиляционные отверстия тканью или бумагой. Это может привести к пожару. В случае перегрева печь может автоматически отключиться. Ее включение будет невозможно, пока печь не охладится до допустимой температуры.

Обязательно пользуйтесь кухонными рукавицами при извлечении посуды из печи.

Перемешивайте жидкость во время разогревания и после. Не открывайте дверцу в течение 20 секунд после того, как печь отключится, чтобы предотвратить бурное кипение.

Во избежание ожогов горячим воздухом или паром при открытии дверцы следует находиться на расстоянии вытянутой руки от печи.

Не включайте микроволновую печь, если в ней нет приготовляемой пищи. В целях безопасности микроволновая печь автоматически отключится на 30 минут. При случайном включении микроволновой печи рекомендуется поместить в нее стакан воды для поглощения СВЧ-волн.

При установке печи следует обеспечить необходимое свободное пространство вокруг нее в соответствии с указаниями в данном руководстве. (См. раздел Установка микроволновой печи.)

Соблюдайте осторожность при подключении других электроприборов к сетевым розеткам, расположенным рядом с микроволновой 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. Необходимо закрывать дверцу микроволновой печи надлежащим образом. Дверца не должна быть погнута; петли дверцы не должны быть повреждены или слабо закреплены; уплотнитель на дверце и уплотняющие поверхности не должны быть повреждены.
- Все операции, связанные с регулировкой или ремонтом, должны выполняться квалифицированным специалистом.

Ограниченная гарантия

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

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

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

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

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

Во избежание повреждения поверхностей микроволновой печи и возникновения опасных ситуаций ее следует регулярно чистить и обеспечивать 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.

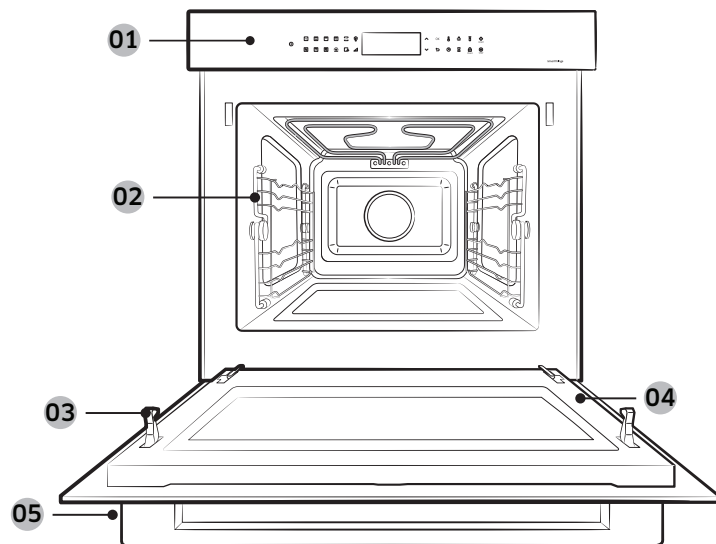
Информацию о принципах экологической ответственности Samsung, а также о нормативных обязательствах по конкретным продуктам, в частности, REACH, WEEE, батареях, можно найти по ссылке : www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

Установка

Комплектация

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

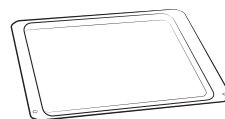
Внешний вид микроволновой печи



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

Принадлежности

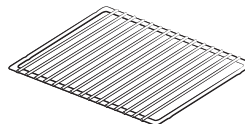
В комплект поставки микроволновой печи входят различные дополнительные принадлежности, с помощью которых можно готовить различные блюда.



Керамический лоток
(Пригодится для режима СВЧ.)



Противень
(Не используйте для режима СВЧ.)



Проволочная полка
(Пригодится для быстрого меню и режима гриль.)



3 Винта (M4 L25)

ПРИМЕЧАНИЕ

См. **Рекомендации по приготовлению** на страницах 29–36 для определения подходящей принадлежности для блюд.

Инструкции по установке

Общая техническая информация

Электропитание	230 V ~ 50 Hz	
Размеры (Ш x В x Г)	Размер устанавливаемого продукта	595 x 456 x 570 мм
	Размер встроенного продукта	560 x 446 x 549 мм

Данное устройство отвечает нормам Европейского сообщества.

Утилизация упаковки и устройства

Упаковка может подвергаться переработке.

Упаковка может состоять из следующих материалов:

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

Ответственно подойдите к утилизации вышеперечисленных материалов в соответствии с нормативными актами правительства.

Местные власти могут предоставить необходимую информацию по утилизации домашних бытовых приборов.

Безопасность

- Подключение устройства должен осуществлять только квалифицированный специалист.
- Печь НЕ предназначена для коммерческого приготовления пищи.
- Используйте ее только для домашнего приготовления пищи.
- Устройство остается горячим в процессе использования и затем в течение некоторого времени.
- Не оставляйте устройство без присмотра в присутствии детей.

Электрическое подключение

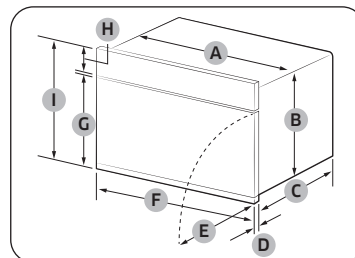
Электрическая проводка в доме, к которой подключается устройство, должна соответствовать национальным и местным нормам.

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.

Установка в шкафу

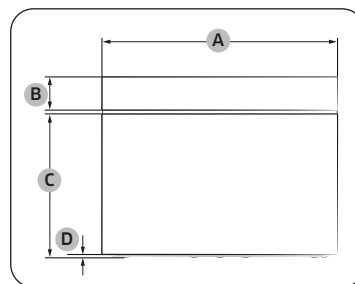
Кухонные шкафы, соприкасающиеся с печью, должны быть устойчивы к воздействию температуры до 100 °C. Samsung не несет ответственности за повреждения шкафов из-за воздействия тепла.

Необходимые размеры для установки (Предназначается для встроенных изделий.)



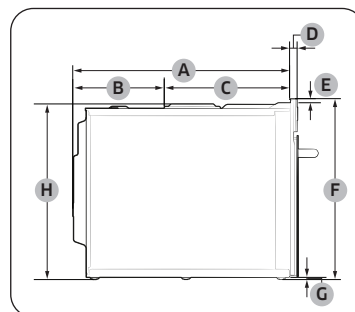
Печь (мм)

A	560	F	595
B	446	G	354
C	549	H	85
D	21	I	456
E	341		



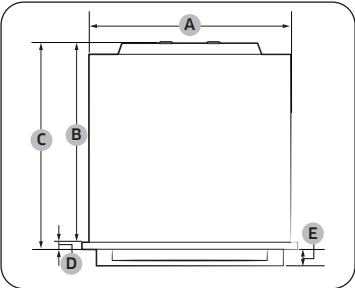
Печь (мм)

A	595
B	85
C	360
D	6



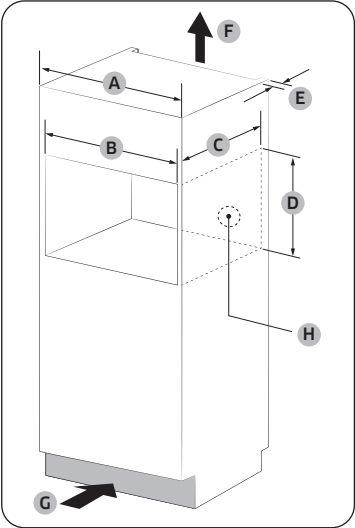
Печь (мм)

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



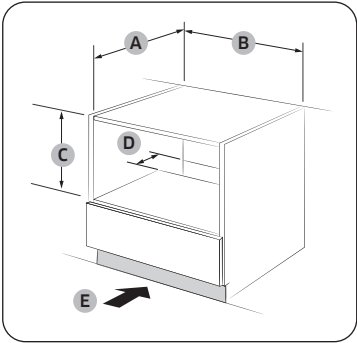
Печь (мм)

A	560	D	21
B	549	E	45
C	570		



Встроенный шкаф (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	Пространство для розетки (Отверстие Ø 30)



Шкаф под раковиной (мм)

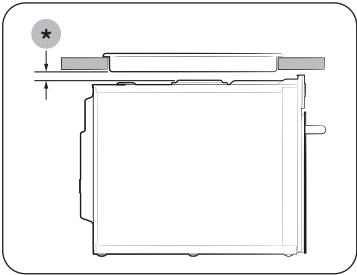
A	Мин. 550
B	Мин. 564 / Макс. 568
C	Мин. 446 / Макс. 450
D	50
E	200 см2

 ПРИМЕЧАНИЕ

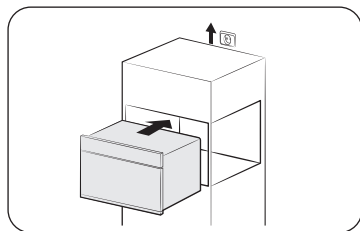
Требование к минимальной высоте (C) распространяется только на установку печи.

Установка с плитой

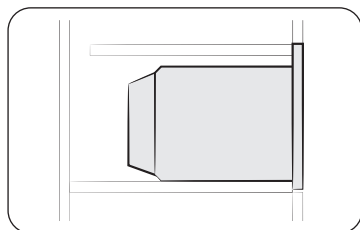
Для установки плиты на верхней части печи, посмотрите руководстве по установке плиты за требованиями к пространству для установки (★).



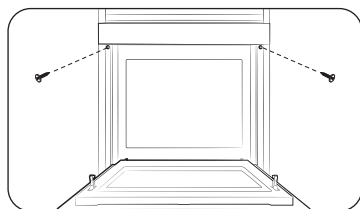
Установка печи



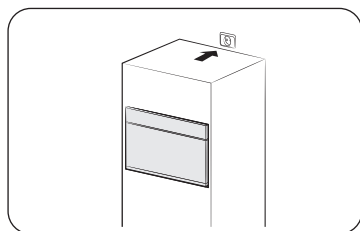
1. Частично вставьте печь в нишу. Протяните соединительный кабель к источнику питания.



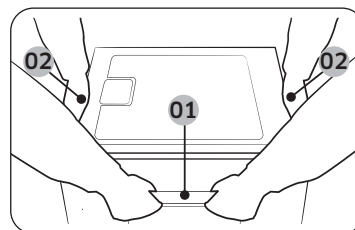
2. Полностью вставьте печь в нишу.



3. Закрепите печь с помощью двух предоставленных винтов (4 x 25 мм).



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



- 01 Ручка дверцы
- 02 Боковая ручка

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

После завершения установки, снимите защитную пленку, ленту и прочие упаковочные материалы, и извлеките входящие в комплект дополнительные принадлежности из печи. Чтобы извлечь печь из шкафа, сначала отключите печь от источника питания, затем выверните 2 винта с обеих сторон печи.

Очистка

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

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

Удаление стойких загрязнений и неприятных запахов из печи

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

ОСТОРОЖНО

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

Замена (ремонт)

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

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

Уход в случае длительного неиспользования

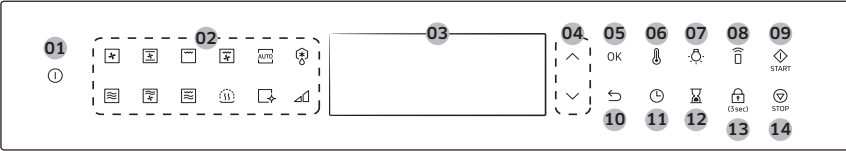
Если печь не используется в течение продолжительного периода времени, отключите ее от источника питания и поместите в сухое, защищенное от пыли помещение. Пыль и влага, которые скапливаются внутри печи, могут повлиять на эффективность работы устройства.

Подготовка к использованию

Существует несколько важных моментов, с которыми следует ознакомиться, прежде чем вы перейдете к выбору рецепта и приготовлению блюда.

Панель управления

Существует множество вариантов дизайна передней панели, которая может быть выполнена из разных материалов с использованием различных цветовых решений. В целях повышения качества внешний вид микроволновой печи может быть изменен без предварительного уведомления.



01	Питание	Нажмите для включения или отключения дисплея.
02	Функция	Нажмите для выбора необходимой функции.
03	Дисплей	Отображает меню информации и состояние процесса приготовления.
04	^, v	Нажмите для перехода между значениями.
05	OK	Выбор текущего значения.
06	Температура	Используйте для изменения температуры.
07	Освещение	Нажмите для включения или отключения освещения печи.
08	Интеллектуальное управление	Включает или отключает функцию интеллектуального управления. ПРИМЕЧАНИЕ Перед использованием функции необходимо настроить Easy Connection.
09	START	Нажмите для пуска работы печи.
10	Назад	Нажмите для возвращения на предыдущий экран или для отмены приготовления.
11	Часы	Нажмите для изменения текущего времени.
12	Таймер	Нажмите для использования таймера приготовления.
13	Блокировка управления	Чтобы включить или выключить эту функцию, нажмите и удерживайте соответствующую кнопку в течение 3 секунд. Блокировка управления работает только в режиме ожидания.
14	STOP	Нажмите для остановки работы печи.

Часы

Необходимо установить точное время для правильного выполнения программ в автоматическом режиме.



Установка времени

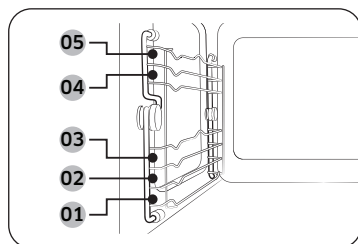
1. Нажмите и удерживайте в течение 3 секунд.
2. Установите время (час и минуты) с помощью кнопок , и **OK**.

ПРИМЕЧАНИЕ

Во время работы печи установить время невозможно.

Подготовка к использованию

Боковые решетки

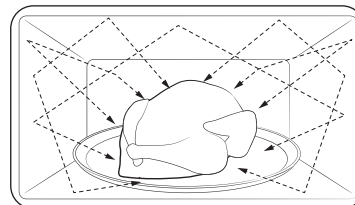


- Установите принадлежность в правильное положение в печи.
- Соблюдайте осторожность при извлечении посуды и/или принадлежностей из печи. Горячие продукты или принадлежности могут стать причиной ожогов.

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

Информация о микроволновой энергии

Микроволны представляют собой высокочастотные электромагнитные волны. 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 продуктов
 - 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 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. следующие инструкции и поставьте стакан с водой или продукт в камеру.

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 микроволновой печи или использование слишком большого количества фольги может привести к образованию электрической дуги (т. е. искр).
Блюдо для получения корочки	○	Не используйте для предварительного разогрева более 8 минут.
Костяной фарфор или глиняная посуда	○	Как правило, фарфор, керамика, глазуванная 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.
Стеклянная 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.
	Стеклянные банки	○	Пригодны только для разогревания. Перед приготовлением необходимо снять крышку.
Металл	Блюда	×	Могут стать причиной образования электрической дуги или возгорания.
	Пакеты для заморозки с проволоочными зажимами	×	
Бумага	Тарелки, чашки, текстильные и бумажные салфетки	○	Используйте для продуктов, не требующих длительного приготовления. Поглощают избыточную влагу.
	Переработанная бумага	×	Приводит к образованию электрической дуги.

Подготовка к использованию

Материал		Пригодность для использования в микроволновой печи	Описание
Пластик	Контейнеры	○	Допускается использование только емкостей из термопластика. Некоторые другие виды пластика при высокой температуре могут деформироваться или обесцвечиваться.
	Липкая 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.

○ : Пригодность для использования в микроволновой печи △ : Использовать с осторожностью ✕ : Не пригодны для использования в микроволновой печи

Использование

Обзор функций

Функция			Диапазон температуры (Уровня мощности)	Температура (Уровень мощности) по умолчанию
Ручной режим		СВЧ	100-800 Вт	800 Вт
			Энергия микроволн позволяет готовить или разогревать пищу без изменения ее формы и цвета.	
		СВЧ + Конвекция	40-200 °C 100 Вт - 600 Вт	180 °C 300 Вт
			Тепло, усиленное энергией микроволн, поступает от нагревательных элементов и распределяется с помощью конвекционного вентилятора.	
		СВЧ + Гриль	40-200 °C 100 Вт - 600 Вт	200 °C 300 Вт
			Тепло, усиленное энергией микроволн, поступает от нагревательных элементов.	
		Конвекция	40-230 °C	160 °C
			Тепло поступает от заднего нагревательного элемента и равномерно распределяется с помощью конвекционного вентилятора. Используйте этот режим для выпекания и жарения на разных уровнях одновременно.	
		Стандартный вентилятор	40-230 °C	180 °C
			Тепло создается верхним и нижним нагревательными элементами с вентиляторами. Эта настройка подходит для выпекания и жарения.	

Функция			Диапазон температуры (Уровня мощности)	Температура (Уровень мощности) по умолчанию
Ручной режим		Большой гриль	150-230 °C	220 °C
		Гриль с вентилятором	40-230 °C	180 °C
Автоматический режим		Автоматическое приготовление	Менее опытные пользователи могут выбрать одну из 20 программ автоматического приготовления.	
		Автоматическое размораживание	Для вашего удобства печь оснащена 5 программами для размораживания.	
Специальные функции		Поддержание тепла	60-100 °C	60 °C
		Очистка	Печь оснащена функциями очистки паром и устранением запахов. Функция очистки паром служит для очистки небольшого загрязнения с помощью пара. Функция устранения запахов помогает устранить неприятные запахи внутри печи.	

Ручной режим

Температура по умолчанию (или Уровень мощности) изменяется в зависимости от наиболее часто используемого значения за последние 10 запусков.

Шаг 1. Выберите режим



1. Нажмите кнопку **ПИТАНИЕ**, чтобы открыть панель управления, а затем нажмите кнопку **Ручной режим**.

Шаг 2. Установите температуру



1. Нажмите  или , чтобы выбрать необходимую температуру.
2. После выбора нажмите **OK**.
3. Если вы хотите использовать быстрый пуск, нажмите **START**. Печь начнет работать. (Доступно для режимов Конвекция, Стандартный вентилятор, Большой гриль, Гриль с вентилятором)

Использование

Шаг 3. Установка времени приготовления



1. Нажмите **STOP**.
2. Нажмите **OK** или **Timer**, чтобы выбрать время приготовления. Нажмите **Timer**, чтобы задать время приготовления.
3. Для установки времени завершения еще раз нажмите **Timer**, а затем кнопку **OK** или **Timer**, чтобы выбрать необходимое время завершения.
4. Затем нажмите **START**, чтобы начать приготовление.

⚠ ОСТОРОЖНО

Не оставляйте приготовленную пищу в печи на продолжительное время. Продукты могут испортиться.

Шаг 4. Предварительный подогрев (Только для режимов Конвекция, Стандартный вентилятор, Большой гриль, Гриль с вентилятором)

Устройство начнет предварительный прогрев, который будет завершен, когда температура достигнет заданного значения. По завершении прогрева прозвучит звуковой сигнал и индикатор прогрева погаснет.

Для изменения температуры (или Уровня мощности) и времени приготовления в процессе приготовления



1. Нажмите **OK** или **Timer** во время приготовления.
2. Выберите температуру (или Уровень мощности) с помощью **OK** или **Timer**.
3. Нажмите **OK** или **Timer**.
4. Нажмите **Timer** и используйте **OK** или **Timer**, чтобы изменить время приготовления, а затем нажмите **Timer** для сохранения изменения.

Остановка работы печи



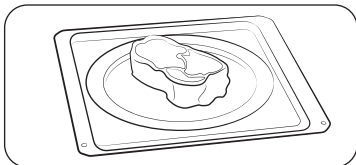
1. Нажмите **STOP**.
 - Работа печи приостанавливается. Нажмите повторно эту кнопку для отмены или нажмите **START**, чтобы возобновить приготовление.

Микроволны

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

- Используйте только ту посуду, которая пригодна для использования в микроволновой печи.

Шаг 1	Шаг 2	Шаг 3	Шаг 4
Микроволны	>	Время приготовления (Уровень мощности)	>
	-		-



- Положите продукты в контейнер, пригодный для использования в микроволновой печи и поставьте ее в печь на рекомендуемую принадлежность. Затем закройте дверцу.
- Выполните шаги 1-3, указанные в разделе **Ручной режим** на стр. 19-20. Печь начнет работу после установки времени приготовления.
- По окончании приготовления выньте блюдо, используя кухонные рукавицы.

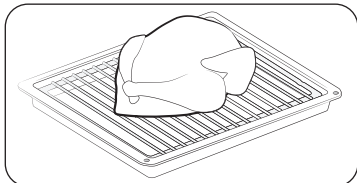
Уровень мощности

Уровень	Процент (%)	Производимая мощность (Вт)	Описание
ВЫСОКИЙ	100	800	Используется для нагрева жидкости.
ВЫСОКИЙ НИЗКИЙ	88	700	Используется для нагрева и приготовления.
УМЕРЕННО ВЫСОКИЙ	75	600	
СРЕДНИЙ	56	450	Используется для приготовления мяса и подогрева овощей.
УМЕРЕННО НИЗКИЙ	38	300	
РАЗМОРАЖИВАНИЕ	22	180	Используется для размораживания продуктов перед приготовлением.
НИЗКИЙ	13	100	Используется для размораживания овощей.

СВЧ + Конвекция

В этом комбинированном режиме сочетаются микроволновое излучение и обдув горячим воздухом; при этом сокращается время приготовления, а на пище образуется хрустящая румяная корочка. Используйте этот режим для приготовления любых блюд из мяса и птицы, а также запеканок и блюд с тертым сыром, бисквитов и воздушных кексов с фруктами, пирогов и крамблов, жареных овощей, лепешек и хлеба.

Шаг 1	Шаг 2	Шаг 3	Шаг 4
СВЧ + Конвекция	>	Температура	>
		Время приготовления (Уровень мощности)	-



- Положите ингредиенты в подходящую посуду и поставьте ее в печь на решетку. Затем закройте дверцу.
- Выполните шаги 1-3, указанные в разделе **Ручной режим** на стр. 19-20. Печь начнет работу после установки времени приготовления.
- По окончании приготовления выньте блюдо, используя кухонные рукавицы.

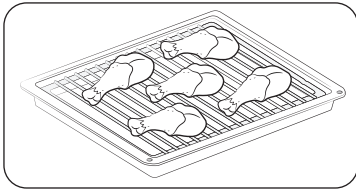
ОСТОРОЖНО

Используйте только жаропрочную посуду, например стеклянную посуду, керамическую посуду или посуду из костяного фарфора без металлической отделки.

Использование

СВЧ + Гриль

Тепло, усиленное энергией микроволн, поступает от нагревательных элементов. Используйте только посуду, пригодную для микроволновой печи, например стеклянную и керамическую посуду.

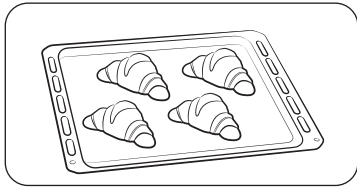
Шаг 1	Шаг 2	Шаг 3	Шаг 4
СВЧ + Гриль	Температура	Время приготовления (Уровень мощности)	-
 1. Положите ингредиенты в подходящую посуду и поставьте ее в печь на рекомендуемую принадлежность. Затем закройте дверцу. 2. Выполните шаги 1-3, указанные в разделе Ручной режим на стр. 19-20. Печь начнет работу после установки времени приготовления. 3. По окончании приготовления выньте блюдо, используя кухонные рукавицы.			

ОСТОРОЖНО

Используйте только жаропрочную посуду, например стеклянную посуду, керамическую посуду или посуду из костяного фарфора без металлической отделки.

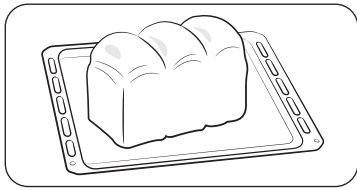
Конвекция

Тепло поступает от нагревательных элементов и равномерно распределяется с помощью конвекционного вентилятора. Используйте этот режим для приготовления печеных, порционных лепешек, булочек и пирогов, а также фруктовых пирогов, выпечки из заварного теста и суфле.

Шаг 1	Шаг 2	Шаг 3	Шаг 4
Конвекция	Температура	Время приготовления	Разогревание
 1. Положите ингредиенты в подходящую посуду и поставьте ее в печь на рекомендуемую принадлежность. Затем закройте дверцу. 2. Выполните шаги 1-4, указанные в разделе Ручной режим на стр. 19-20. 3. По окончании приготовления выньте блюдо, используя кухонные рукавицы.			

Стандартный вентилятор

Тепло создается верхним и нижним нагревательными элементами с вентиляторами. Используйте данную функцию для стандартного выпекания и жарения большинства блюд.

Шаг 1	Шаг 2	Шаг 3	Шаг 4
Стандартный вентилятор	Температура	Время приготовления	Разогревание
 1. Положите ингредиенты в подходящую посуду и поставьте ее в печь на рекомендуемую принадлежность. Затем закройте дверцу. 2. Выполните шаги 1-4, указанные в разделе Ручной режим на стр. 19-20. 3. По окончании приготовления выньте блюдо, используя кухонные рукавицы.			

Большой гриль

Тепло поступает от нагревательных элементов. Убедитесь, что они находятся в горизонтальном положении.

Шаг 1

Гриль

Шаг 2

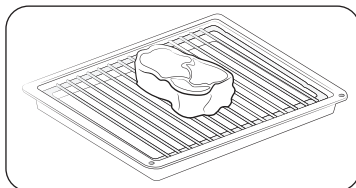
Температура

Шаг 3

Время
приготовления

Шаг 4

Разогревание



1. Положите ингредиенты в подходящую посуду и поставьте ее в печь на рекомендуемую принадлежность. Затем закройте дверцу.
2. Выполните шаги 1-4, указанные в разделе **Ручной режим** на стр. 19-20.
3. По окончании приготовления выньте блюдо, используя кухонные рукавицы.

Гриль с вентилятором

Тепло поступает от нагревательных элементов. Убедитесь, что они находятся в горизонтальном положении.

Шаг 1

Гриль

Шаг 2

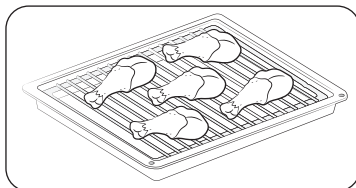
Температура

Шаг 3

Время
приготовления

Шаг 4

Разогревание



1. Положите ингредиенты в подходящую посуду и поставьте ее в печь на рекомендуемую принадлежность. Затем закройте дверцу.
2. Выполните шаги 1-4, указанные в разделе **Ручной режим** на стр. 19-20.
3. По окончании приготовления выньте блюдо, используя кухонные рукавицы.

Автоматический режим

Для вашего удобства печь оснащена 2 разными автоматическими режимами. Автоматическое размораживание и Автоматическое приготовление. Выберите наиболее подходящий режим.



1. Нажмите  для использования режима Автоматического приготовления или нажмите , чтобы выбрать режим Автоматического размораживания.
2. Выберите предпочтительную программу, используя  или . (В таблице ниже приведены инструкции по использованию режима Автоматического приготовления/Автоматического размораживания.)
3. Нажмите **OK**, чтобы подтвердить.
4. Выберите необходимый вес, используя  или , а затем нажмите **OK**.
5. Нажмите кнопку **START** для включения режима Автоматического приготовления или Автоматического размораживания.

ОСТОРОЖНО

Доставая блюда, всегда используйте кухонные рукавицы.

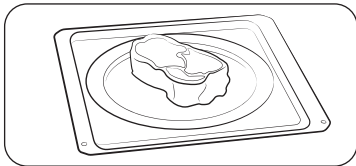
ПРИМЕЧАНИЕ

Для каждого меню запрограммировано свое время приготовления, которое нельзя изменить.

Использование

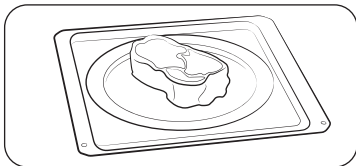
Автоматическое приготовление

Менее опытные пользователи могут выбрать одну из 20 программ автоматического приготовления. Эта функция позволяет тратить меньше времени на приготовление блюд или быстрее освоить функции и режимы устройства. Время приготовления и температура устанавливаются автоматически в соответствии с выбранным рецептом.

Шаг 1	Шаг 2	Шаг 3
Автоматическое приготовление	Меню	Вес
	1.	Положите ингредиенты в подходящую посуду и поставьте ее в печь на рекомендуемую принадлежность. Затем закройте дверцу.
	2.	Выполните шаги, указанные в разделе Автоматический режим на стр. 23.
	3.	По окончании приготовления выньте блюдо, используя кухонные рукавицы.

Автоматическое размораживание

Для вашего удобства печь оснащена 5 программами для размораживания. Время и уровень мощности устанавливаются автоматически в зависимости от выбранной программы.

Шаг 1	Шаг 2	Шаг 3
Автоматическое размораживание	Меню	Вес
	1.	Положите ингредиенты в подходящую посуду и поставьте ее в печь на рекомендуемую принадлежность. Затем закройте дверцу.
	2.	Выполните шаги, указанные в разделе Автоматический режим на стр. 23.
	3.	По окончании приготовления выньте блюдо, используя кухонные рукавицы.

Автоматическое приготовление

Инструкции по использованию функции Автоматическое приготовление

№	Блюдо	Размер порции (кг)	Принадлежность	Уровень
1	Готовое блюдо	0,3-0,4 0,4-0,5	Керамический лоток	1
		Выложите блюдо на керамическую тарелку и обтяните его пленкой для микроволновой печи. Эта программа пригодна для блюд, состоящих из 3 компонентов (например, мясо с соусом, овощи и гарнир из картофеля, риса или макарон). После приготовления дайте постоять 3 минуты.		
2	Замороженная пицца	0,3-0,4 0,4-0,5	Проволочная полка + Керамический лоток	2
		Положите замороженную пиццу в печь.		
3	Замороженная лазанья	0,4-0,5 0,6-0,7	Проволочная полка + Керамический лоток	2
		Положите замороженную лазанью в подходящее блюдо из термостойкого стекла или керамики. После разогревания дайте блюду постоять 2-3 минуты.		
4	Целая курица	1,1-1,2 1,2-1,3	Проволочная полка + Керамический лоток	2
		Смажьте охлажденную курицу растительным маслом и посыпьте специями. Положите грудкой вниз по центру керамического лотка, и поставьте на проволочной полке. Переверните после звукового сигнала. Нажмите кнопку START, чтобы продолжить приготовление. После приготовления дайте постоять 5 минут.		
5	Кусочки курицы	0,6-0,7 0,9-1,0	Проволочная полка + Керамический лоток	4
		Смажьте охлажденные куски курицы растительным маслом и посыпьте специями. Положите кожей вниз на керамический лоток, и поставьте на проволочной полке. Переверните после звукового сигнала. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.		
6	Жареная баранина	0,8-0,9 1,1-1,2	Проволочная полка + Керамический лоток	3
		Положите замаринованную жареную баранину на керамический лоток, и поставьте на проволочной полке. Переверните после звукового сигнала и продолжите приготовление.		

№	Блюдо	Размер порции (кг)	Принадлежность	Уровень
7	Замороженный картофель для приготовления в печи	0,3-0,4 0,4-0,5	Противень	3
		Разложите замороженный картофель на металлическом противне.		
8	Печеные половинки картофеля	0,4-0,5 0,6-0,7	Проволочная полка + Керамический лоток	4
		Разрежьте картофелины пополам. Разложите их по кругу на лотке срезами в сторону гриля. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.		
9	Яблочный пирог	1,2-1,4	Противень	2
		Положите яблочный пирог в круглое металлическое блюдо. Поставьте на противень. Диапазоны веса включают яблоко и т. д.		
10	Голландский кекс	0,7-0,8	Противень	3
		Поместите свежее тесто в прямоугольную металлическую форму для выпечки подходящего размера (длиной 25 см). Поставьте форму на противень длинной стороной к дверце.		
11	Брокколи	0,2-0,3 0,3-0,4	Керамический лоток	1
		Разрежьте брокколи на ломтики или пополам. Добавьте ровно 15 мл (1 ст. л.) воды. Выложите равномерным слоем в стеклянную миску с крышкой. Готовьте с закрытой крышкой. После приготовления перемешайте.		
12	Соцветия цветной капусты	0,2-0,3 0,3-0,4	Керамический лоток	1
		Промойте и очистите свежую цветную капусту и разделите на соцветия. Выложите равномерным слоем в стеклянную миску с крышкой. Добавьте 30 мл (2 ст. л.) воды для приготовления 0,2-0,3 кг или 45-60 мл (3-4 ст. л.) воды для 0,3-0,4 кг. Поставьте миску в центр камеры. Готовьте с закрытой крышкой. После приготовления перемешайте.		
13	Нарезанная морковь	0,2-0,3 0,4-0,5	Керамический лоток	1
		Промойте и почистите морковь, нарежьте ломтиками одинакового размера. Выложите равномерным слоем в стеклянную миску с крышкой. Добавьте 30 мл (2 ст. л.) воды для приготовления 0,2-0,3 кг или 45-60 мл (3-4 ст. л.) воды для 0,4-0,5 кг. Поставьте миску в центр камеры. Готовьте с закрытой крышкой. После приготовления перемешайте.		

№	Блюдо	Размер порции (кг)	Принадлежность	Уровень
14	Картошка в мундире	0,3-0,4 0,7-0,8	Керамический лоток	1
		Промойте и очистите картофель, смажьте оливковым маслом и проткните шкурку ножом. Поместите на керамический лоток. После приготовления дайте постоять 3-5 минуты.		
15	Очищенный картофель	0,4-0,5 0,7-0,8	Керамический лоток	1
		Промойте и очистите картофель, разрежьте пополам и поместите в подходящую для печи стеклянную миску с крышкой. Добавьте 15-30 мл воды (1-2 ст. л.). После приготовления перемешайте. Для большого количества продуктов, перемешайте один раз в процессе приготовления. Дайте постоять 3-5 минуты.		
16	Кабачки	0,2-0,3 0,3-0,4	Керамический лоток	1
		Нарежьте кабачки ломтиками. Добавьте 30 мл (2 ст. л.) воды или кусочек сливочного масла. Выложите равномерным слоем в стеклянную миску с крышкой. Готовьте с закрытой крышкой. Готовьте до мягкости.		
17	Нарезанные баклажаны	0,1-0,2 0,3-0,4	Керамический лоток	1
		Нарежьте баклажаны мелкими ломтиками и сбрызните 15 мл (1 ст. л.) лимонного сока. Выложите равномерным слоем в стеклянную миску с крышкой. Готовьте с закрытой крышкой. После приготовления перемешайте.		
18	Нарезанный лук	0,2-0,3 0,4-0,5	Керамический лоток	1
		Разрежьте лук на ломтики или пополам. Добавьте ровно 15 мл (1 ст. л.) воды. Выложите равномерным слоем в стеклянную миску с крышкой. Готовьте с закрытой крышкой. После приготовления перемешайте.		
19	Овощная смесь	0,2-0,3 0,4-0,5	Керамический лоток	1
		Промойте и очистите свежие овощи. Выложите равномерным слоем в стеклянную миску с крышкой. Добавьте 15 мл (1 ст. л.) воды для приготовления 0,2-0,3 кг или 30 мл (2 ст. л.) воды для 0,4-0,5 кг. Поставьте миску в центр камеры. Готовьте с закрытой крышкой. После приготовления перемешайте.		

Использование

№	Блюдо	Размер порции (кг)	Принадлежность	Уровень
20	Белый рис	0,2-0,3	Керамический лоток	1
Используйте большую миску из термостойкого стекла с крышкой. (Учтите, что в процессе приготовления рис увеличивается в объеме в два раза.) Готовьте с закрытой крышкой. По завершении приготовления, перед периодом выдержки перемешайте рис. Добавьте соль или травы и масло. Учтите, что за время приготовления рис впитывает не всю воду.				

ПРИМЕЧАНИЕ

Режим Автоматического приготовления использует микроволны для разогревания продуктов. Следовательно, при использовании данного режима необходимо строго соблюдать инструкции по выбору подходящей посуды и прочие меры предосторожности при работе с микроволновой печью.

Инструкции по использованию функции Автоматическое размораживание

№	Блюдо	Вес (кг)	Инструкции
1	Мясо	0,2-1,5	Закройте края алюминиевой фольгой. Переверните мясо, когда печь подаст звуковой сигнал. Эта программа подходит для говядины, баранины, свинины, стейков, отбивных и фарша. Дайте постоять 20-90 минуты.
2	Птица	0,2-1,5	Накройте ножки и крылышки алюминиевой фольгой. Переверните птицу, когда печь подаст звуковой сигнал. Эта программа подходит для размораживания как целой птицы, так и отдельных частей. Дайте постоять 20-90 минуты.
3	Рыба	0,2-1,5	Хвост рыбы оберните алюминиевой фольгой. Переверните рыбу, когда печь подаст звуковой сигнал. Эта программа подходит для размораживания как целой рыбы, так и кусков рыбного филе. Дайте постоять 20-90 минуты.

№	Блюдо	Вес (кг)	Инструкции
4	Хлеб и выпечка	0,1-0,8	Положите хлеб на кулинарную бумагу. Переверните после звукового сигнала. Выложите выпечку на керамическую тарелку и, если это возможно, переверните, когда прозвучит звуковой сигнал. (Печь продолжит работать, затем остановится при открытии дверцы.) Эта программа подходит для всех видов хлеба, нарезанного ломтиками или целого, а также для булочек и багетов. Положите булочки по кругу. Эта программа подходит для всех видов выпечки из дрожжевого теста, бисквитного теста, слоеного теста и для творожных пирогов. Не подходит для выпечки из песочного теста, тортов и пирожных с фруктами, кремом, шоколадной глазурью. Дайте постоять 10-30 минуты.
5	Фрукты	0,1-0,6	Равномерно разложите замороженные фрукты на керамическом лотке. Эта программа пригодна для фруктов, таких как малина, смесь ягод и тропические фрукты. Дайте постоять 5-15 минуты.

ПРИМЕЧАНИЕ

Режим Автоматического размораживания использует микроволны для разогревания продуктов. Следовательно, при использовании данного режима необходимо строго соблюдать инструкции по выбору подходящей посуды и прочие меры предосторожности при работе с микроволновой печью.

Специальные функции

Поддержание тепла

Режим Поддержание тепла позволяет сохранять температуру блюда до момента подачи на стол. Используйте данную функцию, чтобы блюдо оставалось теплым до подачи на стол.

По завершении приготовления выполните следующие действия.



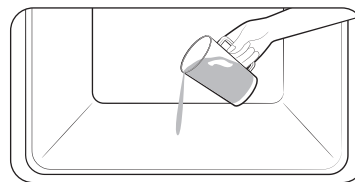
1. Нажмите  для использования функции **Поддержание тепла**.
2. Установите время работы, используя  или .
3. Нажмите кнопку **START** для включения функции Поддержания тепла.

ОСТОРОЖНО

- Доставая блюда, всегда используйте кухонные рукавицы.
- Не используйте эту функцию для разогрева холодных продуктов. Ее следует использовать только для поддержания температуры недавно приготовленных блюд.
- Не используйте эту функцию более 1 часа. В противном случае это может повлиять на качество продуктов.
- Чтобы сохранить хрустящую корочку, не накрывайте готовое блюдо крышкой при использовании этой функции.

Очистка паром

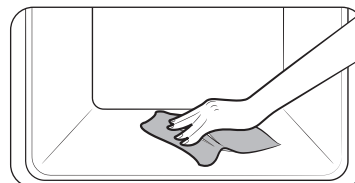
Эта функция служит для очистки небольшого загрязнения с помощью пара.



1. Налейте 100 мл воды на дно камеры печи и закройте дверцу.



2. Нажмите  для использования функции **Очистка**.
3. Выберите **C1** на дисплее, используя  ,  , а затем нажмите кнопку **OK** для включения функции **Очистка паром**.
4. Нажмите кнопку **START** для включения функции очистки паром.



5. После завершения **Очистки паром**, протрите камеру изнутри сухой тканью.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Не открывайте дверцу до завершения цикла. Вода в печи сильно нагревается, и может стать причиной ожога.

Использование

ПРИМЕЧАНИЕ

- Используйте эту функцию только после полного остывания печи до комнатной температуры.
- НЕ используйте дистиллированную воду.
- НЕ используйте очистители высокого давления или пароочистители для очистки печи.
- Если печь нагрета, автоматическая очистка не включится. Подождите, пока печь остынет и повторите попытку.
- Не лейте воду на дно камеры слишком быстро. Лейте воду аккуратно. В противном случае вода вытечет в переднюю часть.

Устранение запахов

Эта функция помогает устранить неприятные запахи внутри печи. Регулярно используйте эту функцию для устранения неприятных запахов в печи.



1. Нажмите для использования функции **Очистка**.
2. Выберите **C2** на дисплее, используя , , а затем нажмите кнопку **ОК** для включения функции **Устранение запахов**.
3. Установите время работы, используя или .
4. Нажмите кнопку **START** для включения функции устранения запахов.

Прочие функции

Меню	Описание
Таймер	Включение таймера.
Блокировка	Блокировка панели управления.
Звук	Включение или выключение звукового сигнала печи.
Wi-Fi	Нажмите для включения или отключения Wi-Fi.

Таймер

1. Нажмите для использования **Функции таймера**.
2. Установите таймер (часы и минуты), используя кнопку или .
3. Нажмите **ОК** для запуска таймера.
4. Нажмите **STOP** для остановки таймера, а затем нажмите , чтобы изменить настройку таймера.

Блокировка

1. Нажмите и удерживайте в течение 3 секунд для блокировки печи.
2. Чтобы разблокировать печь, нажмите и удерживайте в течение 3 секунд.

Звук

1. Для использования **Прочие функции** нажмите и удерживайте в течение 3 секунд.
2. Установите для параметра значение 1 с помощью , и нажмите кнопку **ОК**, чтобы изменить настройку параметра **Звук**.
3. Установите для параметра значение Вкл. или Выкл. с помощью кнопки или , а затем нажмите **ОК**.

Wi-Fi

1. Для использования **Прочие функции** нажмите и удерживайте в течение 3 секунд.
2. Установите для параметра значение 2 с помощью , и нажмите кнопку **ОК**, чтобы изменить настройку параметра **Wi-Fi**.
3. Установите для параметра значение Вкл. или Выкл. с помощью кнопки или , а затем нажмите **ОК**.

Интеллектуальное управление

Для использования функции Интеллектуального управления печи необходимо загрузить приложение SmartThings на мобильное устройство. Управление функциями с помощью приложения SmartThings может быть затруднено в условиях плохой связи или если печь установлена в месте со слабым сигналом Wi-Fi.

Подключение печи СВЧ

1. Загрузите и откройте приложение SmartThings на мобильном устройстве.
2. Следуйте инструкциям на экране для подключения печи.
3. Когда процесс завершен, на дисплее печи отобразится значок , а приложение подтвердит подключение.
4. Если значок  не появляется, следуйте инструкциям приложения и попробуйте подключиться еще раз.

Дистанционное управление печью СВЧ

В целях безопасности эта функция недоступна в режиме СВЧ.

1. На дисплее отображается Нажмите Интеллектуальное управление . Теперь печью можно управлять с помощью подключенного дистанционного устройства.
2. Выберите значок печи в приложении SmartThings, чтобы открыть приложение управления печи. Когда приложение подключено к печи, через него можно выполнить следующие функции:

Дистанционное управление печи через приложение SmartThings	
Контроль печи	• Проверяет состояние печи
Дистанционное управление печи	• Дистанционно устанавливает или изменяет настройки печи. (Не доступно в режиме СВЧ)
Приготовление	• Дистанционно выключает печь. • Когда идет приготовление, дистанционно изменяет заданное время и температуру приготовления.
Проверка на ошибки	• Автоматически опознает ошибки.

ПРИМЕЧАНИЕ

Даже если  не отображается на дисплее, все еще можно контролировать состояние печи и выключать ее

Рекомендации по приготовлению

Приготовление вручную

Инструкции по использованию режима СВЧ

- Не используйте металлические контейнеры в режиме СВЧ. Емкости для продуктов всегда следует устанавливать на керамический лоток.
- 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 окончании приготовления.
- По окончании 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. ложку) холодной воды.			
Брокколи	300	600	8-9	2-3
	Добавьте 30 мл (2 ст. ложку) холодной воды.			
Горошек	300	600	7-8	2-3
	Добавьте 15 мл (1 ст. ложку) холодной воды.			
Зеленая фасоль	300	600	7½-8½	2-3
	Добавьте 30 мл (2 ст. ложку) холодной воды.			
Овощная смесь (Морковь/Горох/Кукуруза)	300	600	7-8	2-3
	Добавьте 15 мл (1 ст. ложку) холодной воды.			
Овощная смесь (Китайские)	300	600	7½-8½	2-3
	Добавьте 15 мл (1 ст. ложку) 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 окончании приготовления.
- По окончании 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 (800 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 соцветия 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 соцветия 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 мягкости.		
Баклажаны	250	3-4	3
	Нарежьте баклажаны мелкими ломтиками и сбрызните 1 столовой ложкой лимонного сока.		
Лук-порей	250	3-4	3
	Нарежьте лук-порей толстыми ломтиками.		

Блюдо	Размер порции (г)	Время приготовления (мин.)	Время выдержки (мин.)
Грибы	125	1-2	3
	250	2-3	
Подготовьте мелкие целые или нарезанные ломтиками грибы. Не добавляйте воду. Сбрызните лимонным соком. Посыпьте солью и перцем. Слейте жидкость перед подачей на стол.			
Лук	250	4-5	3
	Разрежьте лук на ломтики или пополам. Добавьте ровно 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 кольраби мелкими 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 большой контейнер из термостойкого стекла.

Блюдо	Размер порции (г)	Мощность (Вт)	Время приготовления (мин.)	Время выдержки (мин.)	Способ приготовления
Белый рис (пропаренный)	250	800	17-18	5	Добавьте 500 мл холодной воды.
	375		18-20		Добавьте 750 мл холодной воды.
Коричневый рис (пропаренный)	250	800	20-22	5	Добавьте 500 мл холодной воды.
	375		22-24		Добавьте 750 мл холодной воды.
Смесь риса (рис + дикий рис)	250	800	17-19	5	Добавьте 500 мл холодной воды.
Смешанная каша (рис + злаки)	250	800	18-20	5	Добавьте 400 мл холодной воды.
Макаронные изделия	250	800	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 пища

Блюдо	Размер порции	Мощность (Вт)	Время приготовления (мин.)	Время выдержки (мин.)
Напитки	250 мл (1 стакан)	800	1½-2 2-3	1-2
	500 мл (2 стакан)			
Налейте в керамическую чашку и разогревайте в открытом виде. Поставьте чашку в центр керамического лотка. Тщательно перемешайте до и после выдержки.				
Суп (Охлажденный)	250 г	800	3-4	2-3
	Налейте суп в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Хорошо перемешайте после разогрева. Еще раз перемешайте перед подачей на стол.			
Рагу (Охлажденный)	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 (Охлажденный)	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.			
Готовое блюдо (Охлажденный)	350 г	600	5-6 6-7	3
	450 г			
Положите блюдо из 2-3 охлажденных компонентов на керамическую тарелку. Накройте 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 разогрева. Дайте постоять 2-3 минуты. Перед кормлением ребенка хорошо перемешайте и тщательно проверьте температуру пищи.			
Детская каша (Крупа + Молоко + Фрукты)	190 г	600	20-30	2-3
	Выложите в глубокую керамическую тарелку. Готовьте с закрытой крышкой. Перемешайте после разогрева. Дайте постоять 2-3 минуты. Перед кормлением ребенка хорошо перемешайте и тщательно проверьте температуру пищи.			
Детское молоко	100 мл	300	30-40	2-3
	200 мл		50-60	
Хорошо встряхните или перемешайте и налейте в стерилизованную стеклянную бутылочку. Поставьте в центр керамического лотка. 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. Переверните 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.

Блюдо		Размер порции (г)	Время размораживания (мин.)	Время выдержки (мин.)
Мясо	Фарш	250	6-7	15-30
		500	8-12	
	Свинные бифштексы	250	7-8	
Выложите мясо на керамическое блюдо. Защитите тонкие края с помощью алюминиевой фольги. 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 края 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.			

Блюдо		Размер порции (г)	Время размораживания (мин.)	Время выдержки (мин.)
Хлеб	Булочки	2 шт.	1-1½	5-20
	(упаковка 50 г)	4 шт.	2½-3	
	Тосты/сэндвичи	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 в режиме гриля

Нагревательные элементы гриля расположены на верхней стенке во внутренней камере печи.

Они работают только тогда, когда закрыта дверца.

При использовании гриля положите продукты на высокую подставку, если в руководстве по приготовлению не указано иное.

Выполните предварительный нагрев гриля в течение 2-3 минут, включив режим гриля, и, если не указано иное, положите продукты на высокую подставку и начните приготовление. По окончании приготовления выньте блюдо, используя кухонные рукавицы.

Кухонные принадлежности

Гриль и Гриль с вентилятором: Используйте жароустойчивые емкости, в том числе с металлическими частями.

Не используйте пластиковую посуду.

СВЧ + Гриль: Не используйте пластиковую или металлическую посуду.

Тип пищи

Отбивные, сардельки, бифштексы, гамбургеры, ломтики бекона и окорока, стейки из рыбы, сэндвичи и все виды закусок на тостах.

Приготовление в режиме гриля

Задайте температуру гриля 220 °C и предварительно прогрейте в течение 5 мин.

Блюдо	Принадлежность	Уровень	Время приготовления (1 сторона) (мин.)	Время приготовления (2 сторона) (мин.)
Шашлык на вертеле	Проволочная полка + Керамический лоток	5	8-10	6-8
Свинные бифштексы	Проволочная полка + Керамический лоток	5	7-9	5-7
Сосиски	Проволочная полка + Керамический лоток	5	6-8	6-8
Кусочки курицы	Проволочная полка + Керамический лоток	5	20-25	15-20
Стейки лосося	Проволочная полка + Керамический лоток	5	8-12	6-10
Нарезанные овощи	Проволочная полка + Керамический лоток	5	15-20	-
Тост	Проволочная полка + Керамический лоток	5	2-3	1-2
Тост с сыром	Проволочная полка + Керамический лоток	5	3-5	-

Рекомендации по приготовлению

Гриль с вентилятором

Установите на температуру в таблице и предварительно прогрейте в течение 5 мин.

Блюдо	Темп. (°C)	Принадлежность	Уровень	Время приготовления (1 сторона) (мин.)	Время приготовления (2 сторона) (мин.)
Дольки картофеля	200-220	Противень	4	25-30	-
Замороженные крокеты	210-220	Противень	4	15-20	-
Замороженные куриные наггетсы	210-220	Противень	4	15-20	-
Целая рыба	200-220	Проволочная полка + Керамический лоток	4	10-15	10-15
Кусочки курицы	200-210	Проволочная полка + Керамический лоток	4	20-25	15-20
Целая курица	200-210	Проволочная полка + Керамический лоток	3	30-35	25-30

СВЧ + Гриль

Блюдо	Уровень мощности (Вт)	Темп. (°C)	Принадлежность	Уровень	Время приготовления (1 сторона) (мин.)	Время приготовления (2 сторона) (мин.)
Печеный картофель	1-й: 450 2-й: -	1-й: 180-200 2-й: 220	Проволочная полка + Керамический лоток	4	10-15	2-4
Помидоры на гриле	180	160-180	Проволочная полка + Керамический лоток	4	10-15	-
Овощная запеканка	450	180-200	Проволочная полка + Керамический лоток	4	10-15	-
Жареная рыба	300	180-200	Проволочная полка + Керамический лоток	4	5-8	6-10
Кусочки курицы	300	180-200	Проволочная полка + Керамический лоток	4	13-17	13-17

Руководство по приготовлению с использованием конвекции

Конвекция и Стандартный вентилятор

В режиме конвекции и режиме стандартного вентилятора совместная работа нагревательного элемента и бокового вентилятора обеспечивает циркуляцию горячего воздуха во внутренней камере печи. Можно использовать любую обычную жаропрочную посуду, противни и формы для выпечки — все, что обычно используется для приготовления пищи в обычной духовой печи.

СВЧ + Конвекция

В этом комбинированном режиме сочетаются микроволновое излучение и обдув горячим воздухом; при этом сокращается время приготовления, а на пище образуется хрустящая румяная корочка. Для вашего удобства печь оснащена 5 разными комбинированными режимами. Используйте этот режим для приготовления любых блюд из мяса и птицы, а также запеканок и блюд с тертым сыром, бисквитов и воздушных кексов с фруктами, пирогов и крамблов, жареных овощей, лепешек и хлеба. Используйте только жаропрочную посуду, например стеклянную посуду, керамическую посуду или посуду из костяного фарфора без металлической отделки.

Конвекция

Предварительно прогрейте печь в режиме конвекции.

Блюдо	Темп. (°C)	Принадлежность	Уровень	Время приготовления (мин.)
Пирог с лесным орехом (квадратная форма)	160-170	Проволочная полка + Керамический лоток	2	60-70
Лимонный пирог (кольцевая или круглая форма)	150-160	Проволочная полка + Керамический лоток	2	50-60
Бисквит	150-160	Проволочная полка + Керамический лоток	2	25-35
Основа для фруктового флана	150-170	Проволочная полка + Керамический лоток	2	25-35
Плоский штрейзель с фруктами (дрожжевое тесто)	150-170	Противень	3	30-40
Круассаны	170-180	Противень	2	10-15
Булочки	180-190	Противень	2	10-15
Печенье	160-180	Противень	3	10-20
Чипсы, приготовленные в печи	200-220	Противень	3	15-20

Стандартный вентилятор

Используйте указанные в таблице температуры и время в качестве руководства при выпекании.

Рекомендуется предварительно прогреть печь в режиме стандартного вентилятора.

Блюдо	Темп. (°C)	Принадлежность	Уровень	Время приготовления (мин.)
Лазанья	180-190	Противень	3	25-30
Картофельная запеканка	170-180	Противень	2	45-50
Бисквит	150-160	Противень	2	35-40
Кекс	150-160	Противень	2	50-60
Белый хлеб	170-180	Противень	2	20-25
Домашняя пицца	180-200	Противень	2	20-30
Замороженная самовсходящая пицца	180-200	Противень	2	15-20
Лотарингский пирог	180-190	Противень	2	40-50
Яблочный пирог	160-170	Противень	2	60-80
Слоенное тесто с яблоками	180-190	Противень	3	15-20

Рекомендации по приготовлению

СВЧ + Конвекция

Блюдо	Уровень мощности (Вт)	Темп. (°C)	Принадлежность	Уровень	Время приготовления (1 сторона) (мин.)	Время приготовления (2 сторона) (мин.)
Целая курица 1,2 кг	1-й: 450 2-й: 300	180-200	Проволочная полка + Керамический лоток	3	20-25	23-27
Жареная говядина / Баранина (Средняя прожарка)	300	180-200	Проволочная полка + Керамический лоток	3	17-22	18-25
Замороженная лазанья / Запеканка с макаронами	450	180-200	Проволочная полка + Керамический лоток	3	30-35	-
Картофельная запеканка	450	180-200	Проволочная полка + Керамический лоток	3	15-20	-
Свежий фруктовый флан	100	160-180	Керамический лоток	3	45-50	-

Быстро и просто

Растапливание масла

Положите 50 г сливочного масла в маленькую глубокую стеклянную тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Нагревайте 30-40 секунд на уровне мощности 800 Вт, пока масло не растопится.

Растапливание шоколада

Положите 100 г шоколада в маленькую глубокую стеклянную тарелку. Нагревайте в течение 3-5 минут на мощности 450 Вт, пока шоколад не расплавится. Перемешайте один или два раза во время растапливания. Вынимайте, используя кухонные рукавицы!

Растапливание 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 на мощности 300 Вт. Перемешайте после того, как расплавится.

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, в чаше из термостойкого стекла от 3½ до 4½ минут с использованием уровня мощности 800 Вт, пока глазурь не станет прозрачной. Дважды перемешайте во время приготовления.

Приготовление джема

Положите 600 г фруктов (например, смесь ягод) в миску из термостойкого стекла с крышкой. Добавьте 300 г сахара для консервирования и тщательно перемешайте. Готовьте под крышкой 10-12 минут на мощности 800 Вт. Во время приготовления несколько раз перемешайте. Разложите в небольшие баночки для джема с заворачивающимися крышками. Поставьте баночки крышками вниз на 5 минут.

Приготовление пудинга

Смешайте концентрат пудинга с сахаром и молоком (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 на мощности 800 Вт. Во время приготовления несколько раз перемешайте.

Подрумянивание кусочков миндаля

Разложите 30 г нарезанного миндаля ровным слоем на керамической тарелке среднего размера. Во время подрумянивания несколько раз перемешайте в течение от 3½ до 4½ минут на мощности 600 Вт. Дайте постоять 2-3 минуты в печи. Вынимайте, используя кухонные рукавицы!

Устранение неисправностей

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

Контрольные пункты

В случае возникновения проблем в работе микроволновой печи сначала сверьтесь с приведенной ниже таблицей и выполните предложенные действия по устранению неполадок.

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

Проблема	Причина	Решение
Во время работы устройства происходит сбой в подаче электропитания.	Приготовление пищи в микроволновой печи выполнялось в течение продолжительного периода времени.	После приготовления в течение продолжительного периода времени необходимо дать микроволновой печи остыть.
	Охлаждающий вентилятор не работает.	Послушайте, издает ли охлаждающий вентилятор какой-либо звук во время работы.
	Включение микроволновой печи без загрузки продуктов.	Положите продукты в микроволновую печь.
	Недостаточное пространство для вентиляции вокруг микроволновой печи.	На передней и задней панелях микроволновой печи находятся воздухозаборные/выпускные отверстия, обеспечивающие вентиляцию. При установке устройства следует оставить зазоры в соответствии с информацией, приведенной в руководстве по установке.
	Несколько сетевых вилок подключены к одной сетевой розетке.	Выделите отдельную розетку, которая будет использоваться только для микроволновой печи.
Нет питания микроволновой печи.	Отсутствует подача питания.	Убедитесь, что питание подается.
Во время работы микроволновой печи слышится пощелкивание, и микроволновая 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.

Устранение неисправностей

Проблема	Причина	Решение
Внешняя поверхность микроволновой печи слишком сильно нагревается во время работы.	Недостаточное пространство для вентиляции вокруг микроволновой печи.	На передней и задней панелях микроволновой печи находятся воздухозаборные/выпускные отверстия, обеспечивающие вентиляцию. При установке устройства следует оставить зазоры в соответствии с информацией, приведенной в руководстве по установке.
	На микроволновой печи размещены посторонние предметы.	Уберите все посторонние предметы с микроволновой печи.
Дверца плохо открывается.	Между дверцей и внутренней стенкой микроволновой печи застряли остатки пищи.	Очистите микроволновую печь и попробуйте открыть дверцу.
Микроволновая печь не производит нагрев.	Микроволновая печь не работает, выполняется приготовление слишком большого количества продуктов, или используется ненадлежащая посуда.	Налейте один стакан воды в контейнер, пригодный для использования в микроволновой печи, и включите микроволновую печь на 1-2 минуты, чтобы проверить, нагревается ли вода. Уменьшите приготавливаемую порцию продуктов и снова включите печь. Используйте для приготовления контейнер с плоским дном.

Проблема	Причина	Решение
Слабый или медленный нагрев.	Микроволновая печь не работает, выполняется приготовление слишком большого количества продуктов, или используется ненадлежащая посуда.	Налейте один стакан воды в контейнер, пригодный для использования в микроволновой печи, и включите микроволновую печь на 1-2 минуты, чтобы проверить, нагревается ли вода. Уменьшите приготавливаемую порцию продуктов и снова включите печь. Используйте для приготовления контейнер с плоским дном.
Функция подогрева не работает.	Микроволновая печь не работает, выполняется приготовление слишком большого количества продуктов, или используется ненадлежащая посуда.	Налейте один стакан воды в контейнер, пригодный для использования в микроволновой печи, и включите микроволновую печь на 1-2 минуты, чтобы проверить, нагревается ли вода. Уменьшите приготавливаемую порцию продуктов и снова включите печь. Используйте для приготовления контейнер с плоским дном.
Функция размораживания не работает.	Микроволновая печь не работает, выполняется приготовление слишком большого количества продуктов, или используется ненадлежащая посуда.	Налейте один стакан воды в контейнер, пригодный для использования в микроволновой печи, и включите микроволновую печь на 1-2 минуты, чтобы проверить, нагревается ли вода. Уменьшите приготавливаемую порцию продуктов и снова включите печь. Используйте для приготовления контейнер с плоским дном.

Проблема	Причина	Решение
Освещение внутри микроволновой печи тусклое или не работает.	Дверца оставалась открытой в течение длительного времени.	Освещение внутри микроволновой печи может автоматически отключаться при использовании функции ЭКО. Закройте и снова откройте дверцу или нажмите кнопку "Освещение".
	Внутренняя лампа загрязнена посторонними веществами.	Очистите камеру микроволновой печи и проверьте еще раз.
Во время приготовления слышен звуковой сигнал.	Если используется функция Автоматического приготовления, звуковой сигнал означает, что пора перевернуть продукты во время размораживания.	Перевернув блюдо, снова нажмите кнопку START, чтобы возобновить работу.
Микроволновая печь установлена неровно.	Микроволновая печь установлена на неровной поверхности.	Установите микроволновую печь на ровную и устойчивую поверхность.
Во время приготовления возникают искры.	Для приготовления/размораживания продуктов в микроволновой печи используются металлические контейнеры.	Не используйте металлические контейнеры.
При подключении к источнику питания микроволновая 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.

Проблема	Причина	Решение
В печи капает вода.	Во время приготовления некоторых блюд внутри устройства может скапливаться вода или образовываться пар. Это не является неисправностью микроволновой печи.	Дайте микроволновой печи остыть, а затем протрите ее сухим кухонным полотенцем.
Пар выходит из дверцы.	Во время приготовления некоторых блюд внутри устройства может скапливаться вода или образовываться пар. Это не является неисправностью микроволновой печи.	Дайте микроволновой печи остыть, а затем протрите ее сухим кухонным полотенцем.
В печи остается вода.	Во время приготовления некоторых блюд внутри устройства может скапливаться вода или образовываться пар. Это не является неисправностью микроволновой печи.	Дайте микроволновой печи остыть, а затем протрите ее сухим кухонным полотенцем.
Яркость освещения в микроволновой печи 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 микроволновой печи.
Процесс приготовления завершен, но охлаждающий вентилятор по-прежнему работает.	Для обеспечения вентиляции микроволновой печи охлаждающий вентилятор продолжает работать в течение 5 минут по окончании приготовления.	Это не является неисправностью микроволновой печи.

Устранение неисправностей

Проблема	Причина	Решение
Нажатие кнопки +30 сек включает печь.	Это происходит, когда печь не работает.	Микроволновая печь предназначена для включения при нажатии кнопки +30 сек, если она не работает.

Проблема	Причина	Решение
Гриль		
Во время работы из устройства выходит дым.	В начале эксплуатации при первом использовании микроволновой печи нагревательные элементы могут выделять дым.	Это не является неисправностью. Обычно после 2-3 раз использования микроволновой печи выделение дыма прекращается.
	На нагревательных элементах скопились остатки пищи.	Дайте микроволновой печи остыть, затем 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.	Убедитесь, что продукты подготовлены надлежащим образом или правильно размещены.
Печь		
Микроволновая 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 микроволновой печи нагревательные элементы могут выделять дым.	Это не является неисправностью. Обычно после 2-3 раз использования микроволновой печи выделение дыма прекращается.
	На нагревательных элементах скопились остатки пищи.	Дайте микроволновой печи остыть, затем удалите с нагревательных элементов остатки пищи.
Во время использования микроволновой печи чувствуется запах гари или пластика.	Используется пластиковая или нежаростойкая посуда.	Используйте стеклянную посуду, устойчивую к воздействию высоких температур.

Проблема	Причина	Решение
Из микроволновой печи чувствуется неприятный запах.	Внутри устройства скопились остатки пищи, или к внутренним стенкам прилип расплавившийся пластик.	Воспользуйтесь функцией паровой очистки и протрите устройство изнутри сухой тканью. Чтобы быстрее устранить неприятный запах, можно включить микроволновую печь, положив внутрь нее кусочек лимона.
Микроволновая печь не обеспечивает приготовление надлежащим образом.	Дверца микроволновой печи часто открывается во время приготовления.	Старайтесь не открывать дверь, если вы не готовите продукты, которые нужно переворачивать. При частом открывании дверцы температура внутри печи снижается, и это может повлиять на конечный результат.
	Заданы неправильные параметры работы микроволновой печи.	Настройте параметры работы микроволновой печи надлежащим образом и повторите попытку.
	Гриль или дополнительные принадлежности установлены неправильно.	Установите принадлежности надлежащим образом.
	Используется посуда ненадлежащего типа или размера.	Сбросьте настройки управления печи или используйте подходящую посуду с плоским дном.

Информационный код

В случае возникновения неисправности в работе устройства на дисплее отобразится информационный код. Обратитесь к приведенной ниже таблице и попробуйте предложенные решения.

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	В случае отсутствия связи между основным и вспомогательным микроконтроллером.	
C-F1	Происходит только когда чтение или запись ЭСПЗУ не работает.	
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 и 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 настоящая инструкция могут быть изменены без предварительного уведомления.

Источник питания		230 V ~ 50 Hz
Потребление электроэнергии	Максимальная мощность	2700 Вт
	Микроволны	1600 Вт
	Гриль	2600 Вт
	Конвекция	2600 Вт
Производимая мощность		100 Вт / 800 Вт (IEC-705)
Рабочая частота		2450 МГц
Магнетрон		OM75P (21)
Метод охлаждения		Двигатель вентилятора
Размеры (Ш x В x Г)	Основное устройство	595 x 456 x 570 мм
	Встроенное	560 x 446 x 549 мм
Объем		50 литров
Вес	Нетто	38,8 кг
	Транспортировка	45,6 кг

* Данный продукт оснащен источником света класса энергоэффективности <G>.

Приложение

Общее потребление энергии в режиме ожидания (Вт) (Все сетевые порты включены)		1,9 Вт
Время до начала энергосбережения (мин.)		20 мин.
Wi-Fi	Потребление энергии в режиме ожидания (Вт)	1,9 Вт
	Время до начала энергосбережения (мин.)	20 мин.
Выключенное состояние	Потребление электроэнергии	0,5 Вт
	Время до начала энергосбережения (мин.)	30 мин.

Приведенные данные определены определяются в соответствии со стандартом EN 50564 и нормативом (ЕС) № 1275/2008.

ПРИМЕЧАНИЕ

Настоящим Samsung заявляет, что данное радиооборудование соответствует Директиве 2014/53/EU и всем применимым законодательным требованиям Соединенного Королевства.

Полный текст Декларации соответствия ЕС и Декларации соответствия Соединенного Королевства можно запросить по следующему интернет-адресу: Официальную Декларацию соответствия можно найти на сайте <http://www.samsung.com>. Перейдите в раздел Support > Search Product Support и введите название модели.

	Диапазон частот	Мощность передатчика (Макс.)
Wi-Fi	2412-2472 МГц	20 дБм
Bluetooth	2402-2480 МГц	10 дБм



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



Заявление об открытом исходном коде

Программное обеспечение данного продукта содержит программное обеспечение с открытым исходным кодом.

Информацию лицензии на программное обеспечение с открытым исходным кодом, связанную с данным продуктом, можно найти по адресу http://opensource.samsung.com/opensource/SMART_TP1_0/seq/0.



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

ВОПРОСЫ ИЛИ КОММЕНТАРИИ?

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



Микротолқынды пеш

Пайдаланушы нұсқаулығы

NQ5B4353F**



SAMSUNG

Мазмұны

Қауіпсіздік нұсқаулары 3

Қауіпсіздікке қатысты маңызды нұсқаулар	3
Қауіпсіздікті сақтауға қатысты жалпылама ескертулер	7
Микротолқынды пешті іске қосуға қатысты сақтық шаралары	8
Шектеулі кепілдік	9
Құрылғы тобының сипаттамасы	9
Аталған өнімді дұрыс пайдалану (Электр қуатын шығындау және Электрондық жабдық)	9

Орнату 10

Ішінде не бар	10
Орнату нұсқаулығы	11

Күтім көрсету 14

Тазалау	14
Ауыстыру (жөндеу)	14
Ұзақ уақыт пайдаланбаған кезде күтім көрсету	14

Бастамас бұрын 15

Басқару панелі	15
Сағат	15
Бүйірлік торлар	16
Микротолқынды энергия туралы	16
Микротолқынға арналған ыдыс-аяқ	17

Операциялар 18

Функциясына шолу	18
Қолмен басқару режимі	19
Автоматты режим	23
Автоматты түрде пісіру	24
Арнайы функциялар	27
Көбірек функция	28
Смарт бақылау	29

Смарт пісіру 29

Қолмен пісіру	29
Жылдам әрі оңай	36

Ақаулық себептерін анықтау 37

Тексеру нүктелері	37
Ақпарат коды	41

Техникалық параметрлері 42

Қосымша 42

Ашық көз туралы хабарландыру	43
------------------------------	----

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 тұтап 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.

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, тағам қалдықтарын алу 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 абау болуы керек. (Тек бұрылмалы модельдерге 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 немесе тиісті адамның қадағалауы бойынша пайдалануға тиіс. Балалар құрылғымен ойнамауға тиіс. Балаларға ересектердің бақылауынсыз тазалауға және 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 құрылғыда ашасы жоқ қуат сымы орнатылған болса, ағыту құрылғылары электр ережесіне сәйкес бекітілген тұрақты аралық қосқышқа орнатылған болуы тиіс.

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

Бекітудің көрсетілген әдісі желімді пайдалануға байланысты болмауы тиіс, өйткені олар бекітудің сенімді әдістеріне жатпайды.

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: Құрылғы аралас режимде жұмыс істеген 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.

Егер бұл құрылғыда тазарту функциясы бар болса, тазарту жағдайларында беттері әдеттегіден тыс ысып кетеді, және балалар одан алшақ болуы керек. Тазарту функциясының бар болуы модельге байланысты болады.

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.

АБАЙЛАҢЫЗ: Пісіру үдерісін байқап отыру керек. Қысқа мерзімді пісіру үдерісін үздіксіз байқап отыру керек.

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

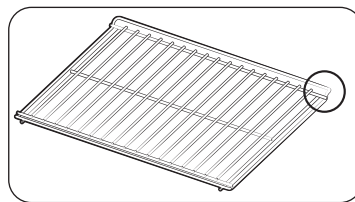
Құрылғының қол жететін беттерінің температурасы құрылғы жұмыс істеп тұрған кезде жоғары болуы мүмкін.

Пісіру беттері пісіру барысында қызып кетуі мүмкін.

Құрылғылар сыртқы таймер немесе жеке 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 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.



Үлкен жүктемемен тамақ жасаған кезде бастапқы күйін сақтап тұру үшін жақтаудың иілген жағын артқа қойыңыз. (Модельге байланысты)

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 бөгде затты сұқпаңыз. Егер пешке бөгде 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 бүркіуге 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, жиіктері алтын немесе күміспен жалатылған ас ыдыстарын, істікті т.б. ешқашан қолданбаңыз.

Темір бауларын алыңыз. Электр тоғы ұшқындауы мүмкін.

Пешті қағаз немесе киім кептіру 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 қояды 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 тимеңіз (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 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, құлаққаптың, 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.

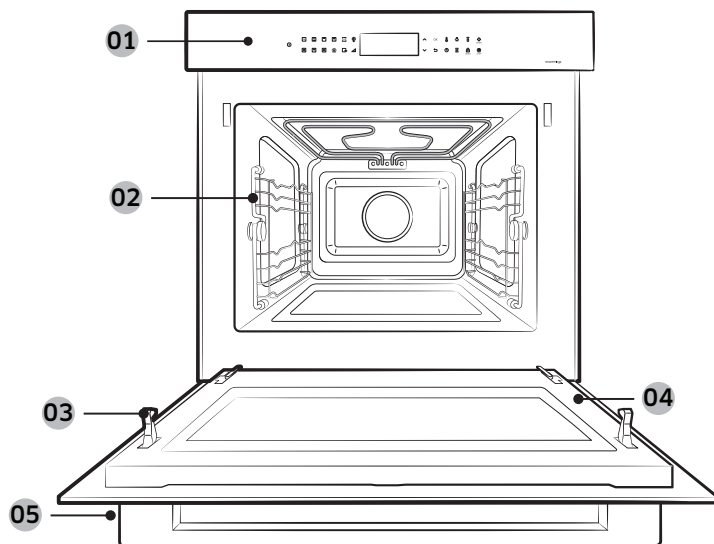
Samsung компаниясының экологиялық міндеттемелері және нақты өнімге қатысты нормативтік міндеттемелер туралы ақпарат алу үшін (мысалы, REACH (Химиялық заттарды тіркеу, бағалау, авторизациялау және тыйым салу), WEEE (Электрлік және электронды жабдықты кәдеге жарату), Батареялар) www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/ сілтемесі бойынша өтіңіз.

Орнату

Ішінде не бар

Барлық бөлшектер мен керек-жарақтар өнім қаптамасында бар болуына көз жеткізіңіз. Пешпен немесе керек-жарақтарымен проблемаларыңыз бар болса, жергілікті Samsung тұтынушы орталығына немесе бөлшек сатушыға хабарласыңыз.

Бір қарағандағы пеш



01 Басқару панелі

02 Бүйірлік торлар

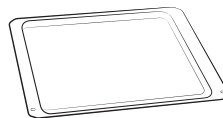
03 Есіктің қауіпсіз құлпы

04 Есік

05 Есіктің тұтқасы

Керек-жарақтары

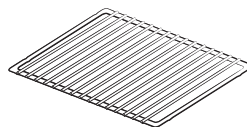
Пеш тамақтың әралуан түрлерін дайындауға көмектесетін әртүрлі керек-жарақтарымен келеді.



Керамикалық науа
(Микротолқынды режимінде пайдаланылады.)



Пісіру науасы
(Микротолқынды режимде пайдалануға болмайды.)



Торлы науа салғыш
(Жылдам мәзірге және гриль режимінде пайдаланылады.)



3 бұранда (M4 L25)

ЕСКЕРТПЕ

Ыдыстарға қажетті керек-жарақтарды анықтау үшін **Смарт пісіру 29-36** беттен қараңыз.

Орнату нұсқаулығы

Жалпы техникалық ақпарат

Электр қуаты	230 В ~ 50 Гц	
Өлшемдері (Е × Б × Т)	Жиынтық көлемі	595 x 456 x 570 мм
	Кіріктіру көлемі	560 x 446 x 549 мм

Бұл құрылғы ЕО стандарттарына сай келеді.

Орам материалдары мен құрылғыны тастау

Қаптаманы қадеге жаратуға болады.

Қаптама төмендегі материалдардан тұруы мүмкін:

- Картон;
- Полиэтилен таспа (PE);
- Фреонсыз полистирол (қатты полистирол көбік).

Осы материалдарды жергілікті заңнамаға сай тиісінше тастаңыз.

Тұрмыстық құрылғыларды дұрыс тастау туралы ақпаратты әкімшілік мекеме бере алады.

Қауіпсіздік

- Бұл құрылғыны тек білікті техник маман ғана қосуға тиіс.
- Пеш коммерциялық ас әзірлеу бөлмелеріне арналмаған.
- Оны тек үй жағдайында тамақ жасау үшін ғана пайдалану керек.
- Құрылғы іске қолданылып тұрғанда және қолданып болғаннан кейін ыстық болып тұрады.
- Кішкентай балалар бар жерде аса абай болу керек.

Электр қосылымы

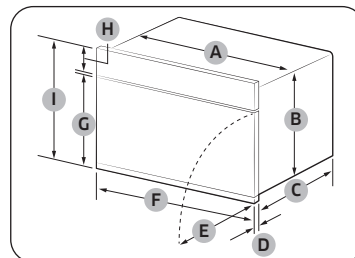
Құрылғы жалғанып тұрған үй желісі мемлекеттік және жергілікті ережелерге сай келуі керек.

Құрылғы орнатылғаннан кейін қуат көзінен ажыратылатындай болуы керек. Құрылғыны желіден ағыту үшін оның ашасы қол жететін жерде тұруға тиіс немесе сымға қолданыстағы электр ережесіне сай айырып-қосқыш орнатылуға тиіс.

Шкафтың ішіне орнатыңыз

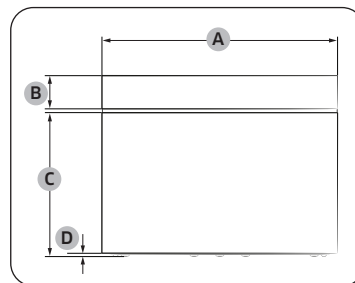
Пешке тиіп тұратын асүй шкафтары 100 °C дейін ыстыққа төзімді болуы керек. Samsung шкафтарға ыстықтан зақым келген жағдайда жауапты болмайды.

Орнатуға қажетті өлшемдер (Бұл өнім кірістіріліп орнатылған өнімдерге арналған.)



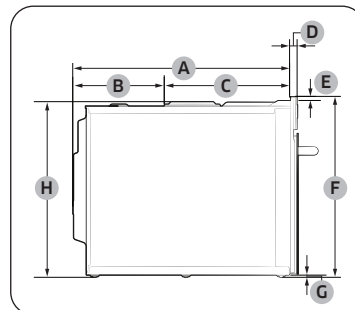
Пеш (мм)

A	560	F	595
B	446	G	354
C	549	H	85
D	21	I	456
E	341		



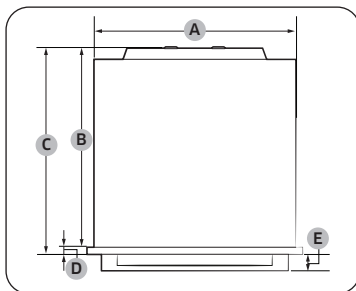
Пеш (мм)

A	595
B	85
C	360
D	6



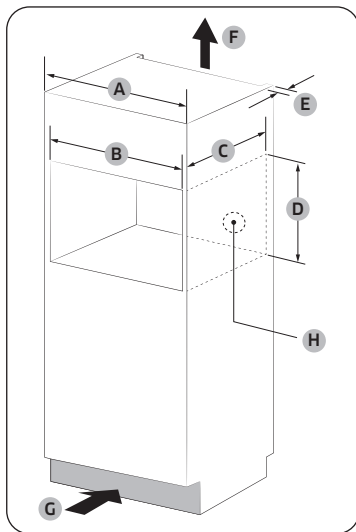
Пеш (мм)

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



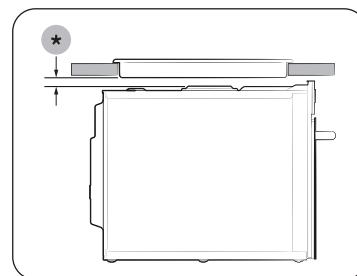
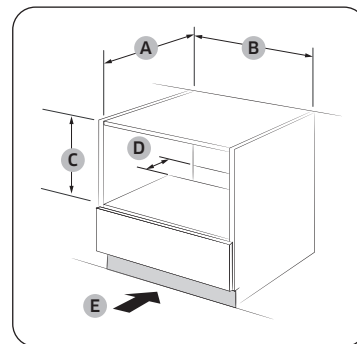
Пеш (мм)

A	560	D	21
B	549	E	45
C	570		



Кірістіріліп орнатылатын шкаф (мм)

A	600
B	Мин. 564-568
C	Мин. 550
D	Мин. 446 / Макс. 450
E	Мин. 50
F	200 см ²
G	200 см ²
H	Қуат шығысына арналған орын (30 Ø Тесік)



Шұңғылшаның астындағы шкаф (мм)

A	Мин. 550
B	Мин. 564 / Макс. 568
C	Мин. 446 / Макс. 450
D	50
E	200 см ²

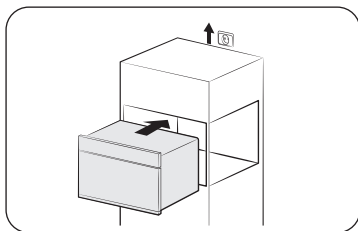
ЕСКЕРТПЕ

Минималды биіктік талаптары (C) тек жалғыз пешті орнату үшін берілген.

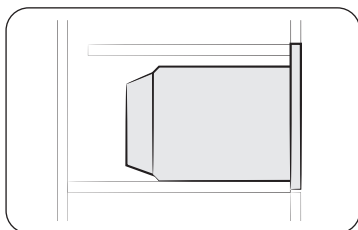
Пісіру бетімен бірге орнату

Пештің жоғарғы жағына пісіру бетін орнатпас бұрын пісіру бетін орнату үшін қажетті бос орынды (*) көру үшін орнату нұсқауын қараңыз.

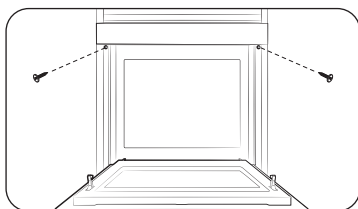
Пешті монтаждау



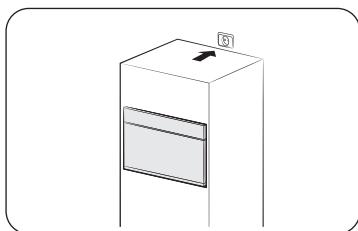
1. Пешті жартылай дөңгелек ойығына сырғытыңыз. Қосылыс кабелін қуат көзіне апарыңыз.



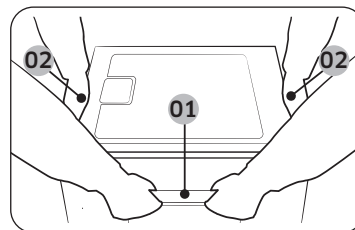
2. Пешті толықтай дөңгелек ойығына сырғытыңыз.



3. Берілген екі бұранданы (4 x 25 мм) пайдаланып бекітіңіз.



4. Электроға қосыңыз. Құрылғының жұмыс істейтініне көз жеткізіңіз.



01 Есіктің тұтқасы

02 Бүйірлік тұтқа

Өнімнің қаптамасын ашқан кезде құрылғыны 2 бүйірлік тұтқасынан және есігінің тұтқасынан ұстаңыз.

Орнату аяқталғаннан кейін қорғаныс үлдірді, таспаны және басқа қаптама материалдарын алып тастап, берілген керек-жарақтарды пештің ішінен шығарып алыңыз. Пешті шкафтан шығару үшін алдымен пештегі қуатты ажыратып, екі жағындағы 2 бұранданы шешіп алыңыз.

Тазалау

Пештің ішіне немесе үстіне қоқыс жиналып қалмау үшін мезгіл-мезгіл тазалап отырыңыз. Сонымен қатар, есікке, есіктің тығыздағышына және (қолданылатын үлгілерге ғана қатысты) аса назар аударыңыз.

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.

Пештің ішіндегі иістенген, қатып қалған қоқыстарды тазалау үшін

1. Пеш бос тұрған кезде, оның ортасына кесеге ерітілген лимон шырынын қойыңыз.
2. Пешті ең жоғары қуат деңгейіне қойып 10 минут қыздырыңыз.
3. Цикл аяқталғаннан кейін пеш салқындағанша күтіңіз. Содан кейін, есікті ашып, тағам пісіретін бөлікті тазалаңыз.

АБАЙЛАҢЫЗ

- 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.

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

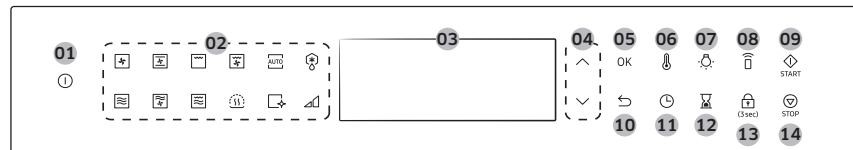
Егер пешті ұзақ уақыт пайдаланбасаңыз, қуат сымын ағытып, пешті құрғақ, шаңы жоқ жерге қойыңыз. Пештің ішіне жиналып қалатын ылғал және шаң пештің жұмысына әсер етуі мүмкін.

Бастамас бұрын

Рецептіге өтпес бұрын бірнеше мәселені біліп алғаныңыз дұрыс.

Басқару панелі

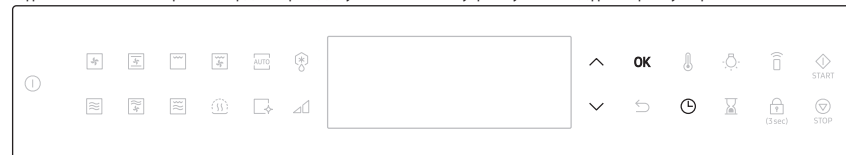
Алдыңғы панелі әртүрлі материалдардан жасалады және әртүрлі түстерде болады. Сапасын жақсарту үшін пештің нақты пішімі ескертусіз өзгертілуі мүмкін.



01	Қуат	Экранды қосу немесе өшіру үшін түртіңіз.
02	Функция	Қалаған функцияны таңдау үшін түртіңіз.
03	Экран	Мәзірді, ақпаратты және пісіру барысын көрсетеді.
04	^, v	Төмен немесе жоғары функциясын пайдалану үшін түртіңіз.
05	OK	Ағымдағы мәнді таңдаңыз.
06	Температура	Температураны өзгерту үшін пайдаланыңыз.
07	Шам	Пеш жарғын қосу немесе өшіру үшін түртіңіз.
08	Смарт бақылау	Смарт бақылау функциясын қосыңыз немесе өшіріңіз. ЕСКЕРТПЕ Функцияны пайдаланбас бұрын оңай қосылыс орнатылуы тиіс.
09	Бастау	Пешті қосу үшін түртіңіз.
10	Артқа	Алдыңғы экранға өту үшін немесе пісіруді болғызбау үшін түртіңіз.
11	Сағат	Ағымдағы уақытта өзгерту үшін түртіңіз.
12	Таймер	Ас үй таймері функциясын пайдалану үшін түртіңіз.
13	Бала қауіпсіздігінің құралы	Іске қосу немесе өшіру үшін 3 секунд басып тұрыңыз. Бала қауіпсіздігінің құралы тек күту режимінде қолжетімді.
14	Өшіру	Пешті өшіру үшін түртіңіз.

Сағат

Дұрыс автоматты операциялардың орындалуына көз жеткізу үшін уақытты дұрыс орнату керек.



Сағаттағы уақытты орнату үшін

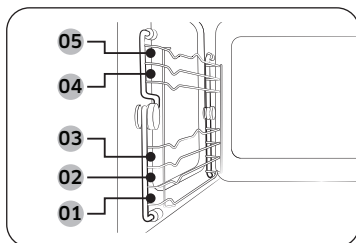
1. ⌚ 3 секунд басып тұрыңыз.
2. ^, v және OK түймесін пайдаланып, сағат уақытын (сағат пен минут) орнатыңыз.

ЕСКЕРТПЕ

Пеш жұмыс істеп тұрған кезде сағаттағы уақытты өзгерту мүмкін емес.

Бастамас бұрын

Бүйірлік торлар

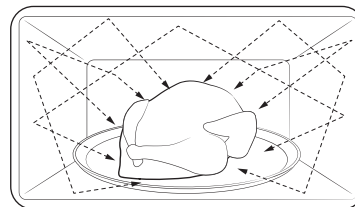


- Құрылғыны пештің ішіне дұрыс күйде салыңыз.
- Пештен ыдысты және/немесе керек-жарақтарды шығарған кезде абай болыңыз. Ыстық тағамдар мен керек-жарақтарға күйіп қалуға болады.

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

Микротолқынды энергия туралы

Микротолқындар жоғары жиілікті электромагниттік толқындар. Пеш тамақтың пішінін бұзбай немесе түсін кетірмей пісіруге немесе жылытуға арналған микротолқындарды шығаратын алдын ала орнатылған магнетронды пайдаланады.



1. Магнетрон шығаратын микротолқындар бұралып тарату жүйесі арқылы тегіс таралады. Сондықтан да тамақ тегіс болып піседі.
2. Микротолқындар тамаққа шамамен 2,5 см тереңдікке дейін сіңеді. Содан кейін, тамақ пісіріліп жатқан кезде микротолқындар тағамның ішіне тегістей таралады.
3. Пісіру уақытына тамақтың төмендегідей жағдайлары әсер етеді.
 - Мөлшері және тығыздығы
 - Ылғалдылығы
 - Бастапқы температура (әсіресе мұздатылған болса)

ЕСКЕРТПЕ

Пісірілген тамақ пісіру аяқталғаннан кейін ыстығын сақтайды. Сондықтан тамақ пісірудің ортасына дейін тегіс таралуы үшін осы нұсқаулықта берілген қоя тұру уақытын сақтау керек.

Микротолқынға арналған ыдыс-аяқ

Микротолқынды режимінде қолданылатын ыдыс микротолқындарды өткізіп, тамаққа сіңіретіндей болуы керек. Тот баспайтын болат, алюминий және мыс сияқты металда микротолқынды өткізбейді. Сондықтан металдан жасалған ыдысты пайдалануға болмайды. Микротолқынға төзімді деген белгісі бар ыдысты қауіпсіз пайдалануға болады. Дұрыс ыдысты пайдалану бойынша қосымша ақпарат алу үшін төмендегі нұсқаулықты қараңыз және пештің ішіне бір стақан су немесе тамақ салып қойыңыз.

Талаптар:

- Түбі тегіс, шеттері түзу
- Қатты жабылатын қақпақ
- Негізгі табдан салмағы аз, тұтқалары бар тегіс тұратын таба

Материалы	Микротолқынға төзімді	Сипаттама
Алюминий фольга	△	Қатты пісіп кетуден қорғау үшін шағын көлемді пайдаланыңыз. Пештің шетінде фольга бар болса немесе тым көп фольга салынса, ұшқын доғасы пайда болуы мүмкін.
Жұқа табақ	○	Қыздырғанда 8 минуттан артық ұстамаңыз.
Сүйек, фарфор немесе фаянс	○	Фарфор, керамика, безендірілген керамика мен қатты фарфор ыдыстарды, жиегі металл болмаса микротолқынды пеште қауіпсіз қолдана беруге болады.
Бір рет қолданылатын полиэфир картон ыдыстар	○	Кейбір мұздатылған тағамдар осындай ыдыстарға оралады.

Материалы		Микротолқынға төзімді	Сипаттама
Фастфуд орамдары	Полистирол кеселер немесе сауыттар	○	Қатты қыздырса, еріп кетуі мүмкін.
	Қағаз қалта немесе газет	✗	Өртеніп кетуі мүмкін.
	Өңдеуден өткізілген қағаз немесе ыдыстың металл жиегі	✗	Электр жарқылы пайда болуы мүмкін.
Шыны ыдыс	Пешке және үстелге қоятын ыдыс	○	Микротолқынға төзімді, егер металл безендірулері жоқ болса.
	Осал шыны ыдыс	○	Осал шыны ыдыс жылдам қыздырған кезде сынып немесе жарылып кетуі мүмкін.
	Шыны банка	○	Тек тағамды жылытуға болады. Пісірер алдында қақпағын алып тастаңыз.
Металл	Ыдыстар	✗	Электр жарқылы немесе өрт шығуы мүмкін.
	Ширатылып жабылатын тоңазытқыш қалталар	✗	
Қағаз	Табақтар, кеселер, майлықтар және ас үй қағазы	○	Қысқа уақыт пісіріңіз. Ылғалды көп сіңіреді.
	Өңделген қағаз	✗	Доға пайда болады.

Бастамас бұрын

Материалы		Микротолқынға төзімді	Сипаттама
Пластик	Сауыттар	○	Тек термолластикті контейнерді пайдаланыңыз. Кейбір пластиктер жоғары температурада майысып, түсі өзгеріп кетуі мүмкін.
	Жылтыр қағаз	○	Пісіріп болғаннан кейін ылғалды сақтау үшін пайдаланыңыз.
	Тоңазытқыш қалталар	△	Қайнатуға болатын немесе пешке салуға болатын қаптарды ғана пайдаланыңыз.
Балауыз немесе май өткізбейтін қағаз		○	Тағам шашырамас үшін және ылғалды ұстап тұру мақсатында қолданыңыз.

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

Операциялар

Функциясына шолу

Функция			Температура (Қуат мәні) ауқымы	Әдепкі температура (Қуат мәні)
Қолмен басқару режимі		Микротолқын	100-800 Вт	800 Вт
			Микротолқын энергиясы бөлінген қуат тағамның түрі мен пішімін өзгертпей пісіруге немесе қыздыруға мүмкіндік береді.	
		Микротолқын + Конвекция	40-200 °C 100 Вт-600 Вт	180 °C 300 Вт
			Қыздырғыш элемент жылу шығарады, ал конвекциялық желдеткіш жылуды пештің ішінде микротолқынды энергияның көмегімен таратады.	
		Микротолқын + Гриль	40-200 °C 100 Вт-600 Вт	200 °C 300 Вт
			Қыздырғыш элемент микротолқынды энергиямен қуатталған жылу шығарады.	
		Конвекция	40-230 °C	160 °C
			Артқы қыздырғыш элемент конвекция желдеткішпен тегіс таралатын жылуды шығарады. Бұл режимді бір уақытта әртүрлі деңгейде пісіру мен қуыру үшін пайдаланыңыз.	
		Қарапайым желдеткіш	40-230 °C	180 °C
			Жылу қыздырғыш элементтің жоғарғы және төменгі жағынан желдеткіш арқылы шығады. Бұл параметр пісіру және қуыру үшін жарамды.	

Функция			Температура (Қуат мәні) ауқымы	Әдепкі температура (Қуат мәні)
Қолмен басқару режимі		Үлкен гриль	150-230 °C	220 °C
			Үлкен ауқымды гриль жылу шығарады. Бұл режимді тағамның бетін (мысалы еттің, лазаньяның немесе гратеннің бетін) қызарту үшін пайдаланыңыз.	
		Желдеткіш гриль	40-230 °C	180 °C
			Екі жоғарғы қыздырғыш элемент желдеткішпен тегіс таралатын жылуды шығарады. Бұл режимді етті немесе балықты грильде пісіру үшін пайдаланыңыз.	
Автоматты режим		Автоматты түрде пісіру	Тамақты жаңадан пісіріп үйреніп жүрген адамдарға пеш әртүрлі 20 автоматты түрде пісіру бағдарламаларын ұсынады.	
		Автоматты еріту	Пеш сіздің ыңғайлылығыңыз үшін 5 еріту бағдарламасын ұсынады.	
Арнайы функциялар		Жылы ұстау	60-100 °C	60 °C
			Бұл бағдарламаны жаңа ғана пісірілген тағамды жылы күйде сақтау үшін пайдаланыңыз.	
		Тазалау	Пеш бумен тазарту және деодоризация функцияларын ұсынады. Бумен тазарту бу арқылы жеңіл ластануды тазарту үшін пайдалы. Сонымен қатар деодоризация пешті деодоризациялау үшін пайдалы.	

Қолмен басқару режимі

Әдепкі температура (немесе Қуат мәні) соңғы жиі пайдаланылған 10 операцияның баптауына сәйкес өзгереді.

1-қадам. Режимді таңдаңыз



1. Басқару панелін ояту үшін **ҚУАТ** түймесін, содан кейін **Қолмен басқару режимі** түймесін түртіңіз.

2-қадам. Температураны орнату



1. Қажетті температураны таңдау үшін немесе белгішесін түртіңіз.
2. Болғаннан кейін, **OK** түймесін түртіңіз.
3. Жылдам қосу үшін **START** түртіңіз. Пеш іске қосылады.
(Конвекция, Қарапайым желдеткіш, Үлкен гриль, Желдеткіш гриль режимдері үшін қолжетімді)

Операциялар

3-қадам. Пісіру уақытын орнату



1. ⌚ түртіңіз.
2. Қажетті пісіру уақытын таңдау үшін $\wedge$ немесе $\vee$ белгішесін түртіңіз. ⌚ бассаңыз пісіру уақытын орнатуға болады.
3. Аяқтау уақытын орнату үшін ⌚ белгішесін тағы бір рет түртіңіз және қажетті аяқтау уақытын орнату үшін $\wedge$ немесе $\vee$ түймесін түртіңіз.
4. Дайын болған кезде пісіруді бастау үшін **START** түртіңіз.

⚠ АБАЙЛАҢЫЗ

Піскен тамақты пештің ішінде ұзақ сақтамаңыз. Тамақ бұзылып кетуі мүмкін.

4-қадам. Алдын ала жылыту (тек Конвекция, Қарапайым желдеткіш, Үлкен гриль, Желдеткіш гриль режимдері үшін қолжетімді)

Пеш орнатылған температураға жеткенше алдын ала жылытылады. Аяқталған кезде пеш дыбыстық сигнал беріп, алдын ала жылыту индикаторы сөнеді.

Температураны (немесе Қуат мәнін) және пісіру уақытын пісірген кезде өзгерту үшін



1. Пісіру кезінде $\uparrow$ немесе Δ белгішесін түртіңіз.
2. $\wedge$ немесе $\vee$ көмегімен температураны (немесе қуат деңгейін) орнатыңыз.
3. $\uparrow$ немесе Δ белгішесін түртіңіз.
4. Пісіру уақытын өзгерту үшін ⌚ белгішесін түртіңіз де, $\wedge$ немесе $\vee$ белгішесін пайдаланыңыз, содан кейін өзгерту үшін ⌚ белгішесін түртіңіз.

Жұмысын тоқтату үшін



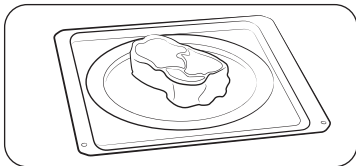
1. **STOP** түймесін түртіңіз.
 - Пеш уақытша тоқтайды. Бас тарту үшін оны қайтадан түртіңіз немесе пісіруді жалғастыру үшін **START** түймесін түртіңіз.

Микротолқын

Микротолқындар жоғары жиілікті электромагниттік толқындар. Микротолқын энергиясы бөлінген қуат тағамның түрі мен пішімін өзгертпей пісіруге немесе қыздыруға мүмкіндік береді.

- Тек микротолқынға төзімді ыдысты пайдаланыңыз.

1-қадам	2-қадам	3-қадам	4-қадам
Микротолқын	>	Пісіру уақыты (Қуат мәні)	>
	-		-



- Микротолқынға төзімді контейнерге тамақты салыңыз, контейнерді ұсынылған жабдыққа салып, есігін жабыңыз.
- 19-20** бетіндегі **Қолмен басқару режимі** бөлімде берілген 1-3 қадамдарын орындаңыз. Пеш пісіру уақыты орнатылғаннан кейін қосылады.
- Тамақ піскеннен кейін тағамды алған кезде пеш қолғабын киіңіз.

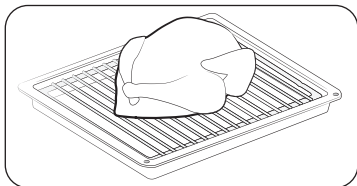
Қуат мәні

Деңгей	Пайыз (%)	Қуат шығысы (Вт)	Сипаттама
ЖОҒАРЫ	100	800	Сұйықтықты жылыту үшін пайдаланыңыз.
ЖОҒАРЫ ТӨМЕН	88	700	Жылыту және пісіру үшін пайдаланыңыз.
ОРТАША ЖОҒАРЫ	75	600	
ОРТАША	56	450	Ет пісіру үшін және өсімдіктерді жылыту үшін пайдаланыңыз.
ОРТАШАДАН ТӨМЕН	38	300	
ЖІБІТУ	22	180	Пісірер алдында еріту үшін пайдаланыңыз.
ТӨМЕН	13	100	Өсімдіктерді еріту үшін пайдаланыңыз.

Микротолқын + Конвекция

Бұл режим комбинациясы пісіру уақытын азайтатын, тамақтың бетін қызартып, қытырлақ ететін ыстық ауасы жоқ микротолқынды энергияны шығарады. Мұны еттің және құс етінің барлық түрлерін, мысалы кассероль, гратен, көтеріліп піскен торт және жеңіл жеміс торттарын, бәліш, крамбль, қуырылған өсімдік, шелпек нан, нан сияқты тағамдарды пісіруге пайдаланыңыз.

1-қадам	2-қадам	3-қадам	4-қадам
Микротолқын + Конвекция	>	Температура	>
		Пісіру уақыты (Қуат мәні)	-



- Тиісті ыдысқа тамақты салыңыз, ыдысты торға салып, есігін жабыңыз.
- 19-20** бетіндегі **Қолмен басқару режимі** бөлімде берілген 1-3 қадамдарын орындаңыз. Пеш пісіру уақыты орнатылғаннан кейін қосылады.
- Тамақ піскеннен кейін тағамды алған кезде пеш қолғабын киіңіз.

АБАЙЛАҢЫЗ

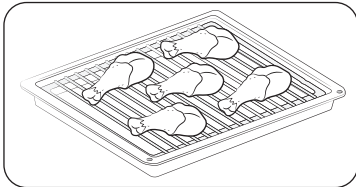
Метал безендірулері жоқ әйнек, фарфор, сүйек сияқты пешке төзімді ыдысты пайдаланыңыз.

Операциялар

Микротолқын + Гриль

Қыздырғыш элемент микротолқынды энергиямен қуатталған жылу шығарады. Әйнек немесе керамикалық ыдыс сияқты микротолқынға төзімді ыдысты пайдаланыңыз.

1-қадам	2-қадам	3-қадам	4-қадам
Микротолқын + Гриль	Температура	Пісіру уақыты (Қуат мәні)	-



1. Тиісті ыдысқа тамақты салыңыз, ыдысты ұсынылған жабдыққа салып, есігін жабыңыз.
2. **19-20** бетіндегі **Қолмен басқару режимі** бөлімде берілген 1-3 қадамдарын орындаңыз. Пеш пісіру уақыты орнатылғаннан кейін қосылады.
3. Тамақ піскеннен кейін тағамды алған кезде пеш қолғабын киіңіз.

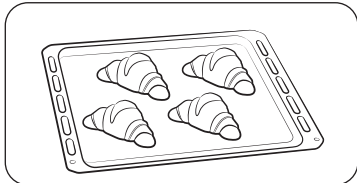
АБАЙЛАҢЫЗ

Метал безендірулері жоқ әйнек, фарфор, сүйек сияқты пешке төзімді ыдысты пайдаланыңыз.

Конвекция

Қыздырғыш элемент пеш ішінде конвекция желдеткішпен тегіс таралатын жылуды шығарады. Бұл режимді бисквит, шеллек нан, рулет, торт, сонымен қатар жеміс бәліш, қайнатылған тәтті нан және суфле жасау үшін пайдаланыңыз.

1-қадам	2-қадам	3-қадам	4-қадам
Конвекция	Температура	Пісіру уақыты	Алдын ала жылыту



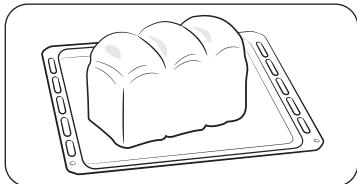
1. Тиісті ыдысқа тамақты салыңыз, ыдысты ұсынылған жабдыққа салып, есігін жабыңыз.
2. **19-20** бетіндегі **Қолмен басқару режимі** бөлімде берілген 1-4 қадамдарын орындаңыз.
3. Тамақ піскеннен кейін тағамды алған кезде пеш қолғабын киіңіз.

Қарапайым желдеткіш

Жылу қыздырғыш элементтің жоғарғы және төменгі жағынан желдеткіш арқылы шығады.

Бұл функция көптеген тағам түрлерін стандартты пісіру және қуыру үшін қолданылуы тиіс.

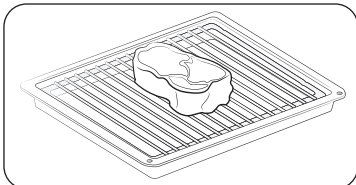
1-қадам	2-қадам	3-қадам	4-қадам
Қарапайым желдеткіш	Температура	Пісіру уақыты	Алдын ала жылыту



1. Тиісті ыдысқа тамақты салыңыз, ыдысты ұсынылған жабдыққа салып, есігін жабыңыз.
2. **19-20** бетіндегі **Қолмен басқару режимі** бөлімде берілген 1-4 қадамдарын орындаңыз.
3. Тамақ піскеннен кейін тағамды алған кезде пеш қолғабын киіңіз.

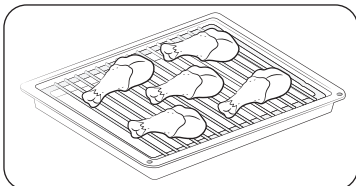
Үлкен гриль

Қыздырғыш элемент жылу шығарады. Олар көлденең күйде болуына көз жеткізіңіз.

1-қадам	2-қадам	3-қадам	4-қадам
Гриль	Температура	Пісіру уақыты	Алдын ала жылыту
			
1. Тиісті ыдысқа тамақты салыңыз, ыдысты ұсынылған жабдыққа салып, есігін жабыңыз. 2. 19-20 бетіндегі Қолмен басқару режимі бөлімде берілген 1-4 қадамдарын орындаңыз. 3. Тамақ піскеннен кейін тағамды алған кезде пеш қолғабын киіңіз.			

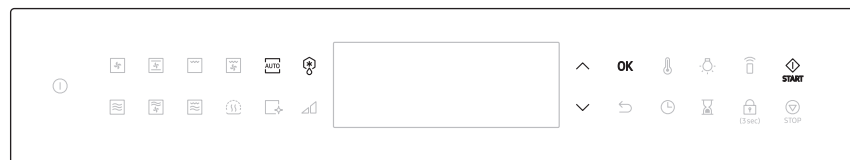
Желдеткіш гриль

Қыздырғыш элемент жылу шығарады. Олар көлденең күйде болуына көз жеткізіңіз.

1-қадам	2-қадам	3-қадам	4-қадам
Гриль	Температура	Пісіру уақыты	Алдын ала жылыту
			
1. Тиісті ыдысқа тамақты салыңыз, ыдысты ұсынылған жабдыққа салып, есігін жабыңыз. 2. 19-20 бетіндегі Қолмен басқару режимі бөлімде берілген 1-4 қадамдарын орындаңыз. 3. Тамақ піскеннен кейін тағамды алған кезде пеш қолғабын киіңіз.			

Автоматты режим

Пеш сіздің ыңғайлылығыңыз үшін 2 автоматты режимді ұсынады. Автоматты түрде пісіру және Автоматты еріту Қажеттілігіңізге сай келетінін таңдаңыз.



1. Автоматты түрде пісіру режимін пайдалану үшін **AUTO** түймесін түртіңіз немесе автоматты еріту режимін пайдалану үшін ***** түймесін түртіңіз.
2. **^** немесе **v** көмегімен қажетті бағдарламаны таңдаңыз. (Автоматты түрде пісіру/Автоматты еріту нұсқауына арналған келесі кестені қараңыз.)
3. Растау үшін **OK** түймесін түртіңіз.
4. **^** немесе **v** көмегімен қажетті салмақты таңдап, **OK** түймесін түртіңіз.
5. Автоматты түрде пісіру немесе Автоматты еріту режимін бастау үшін **START** түймесін түртіңіз.

АБАЙЛАҢЫЗ

Әрқашан тағамды алған кезде шапеш қолғабын киіңіз.

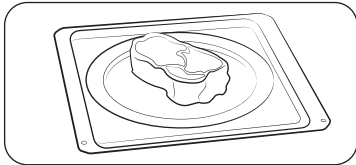
ЕСКЕРТПЕ

Пісіру уақыты әр мәзір үшін алдын ала бағдарламаланған және оны өзгертуге болмайды.

Операциялар

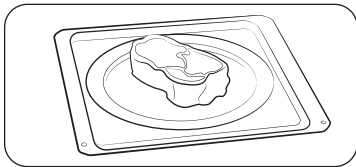
Автоматты түрде пісіру

Тамақты жаңадан пісіріп үйреніп жүрген адамдарға пеш әртүрлі 20 автоматты түрде пісіру бағдарламаларын ұсынады. Уақытты сақтау үшін немесе оқыту қисығын қысқарту үшін бұл функцияның артықшылығын пайдаланыңыз. Пісіру уақыты мен температураны таңдалған рецепт бойынша реттеңіз.

1-қадам Автоматты түрде пісіру	2-қадам Мәзір	3-қадам Салмағы
	1. Тиісті ыдысқа тамақты салыңыз, ыдысты ұсынылған жабдыққа салып, есігін жабыңыз. 2. 23 бетіндегі Автоматты режим бөлімінде берілген қадамдарды орындаңыз. 3. Тамақ піскеннен кейін тағамды алған кезде пеш қолғабын киіңіз.	

Автоматты еріту

Пеш сіздің ыңғайлығыңыз үшін 5 еріту бағдарламасын ұсынады. Уақыт пен қуат мәндері таңдалған бағдарламаға сәйкес автоматты түрде реттеледі.

1-қадам Автоматты еріту	2-қадам Мәзір	3-қадам Салмағы
	1. Тиісті ыдысқа тамақты салыңыз, ыдысты ұсынылған жабдыққа салып, есігін жабыңыз. 2. 23 бетіндегі Автоматты режим бөлімінде берілген қадамдарды орындаңыз. 3. Тамақ піскеннен кейін тағамды алған кезде пеш қолғабын киіңіз.	

Автоматты түрде пісіру

Автоматты түрде пісіру нұсқасы

№	Тағам	Үстелге тарту мөлшері (кг)	Керек-жарақтары	Деңгей
1	Табаққа салынған тағам	0,3-0,4 0,4-0,5	Керамикалық науа	1
	Керамика табаға салып, микротолқын таспасымен жабыңыз. Бұл бағдарлама 3 құрамдастан тұратын тағамға жарайды (мысалы, соусы бар ет, көкөністер және картоп, күріш немесе макарон сияқты гарнир). Пісіріп болғаннан кейін 3 минутқа қоя тұрыңыз.			
2	Мұздатылған пицца	0,3-0,4 0,4-0,5	Торлы науа салғыш + Керамикалық науа	2
	Мұздатылған пиццаны пешке салыңыз.			
3	Мұздатылған лазанья	0,4-0,5 0,6-0,7	Торлы науа салғыш + Керамикалық науа	2
	Мұздатылған лазаньяны тиісті әйнек ыдысқа немесе керамикалық ыдысқа салыңыз. Қайта жылытқаннан кейін 2-3 минут қоя тұрыңыз.			
4	Бүтін тауық	1,1-1,2 1,2-1,3	Торлы науа салғыш + Керамикалық науа	2
	Суытылған тауық етіне май жағып, дәмдеуіштерден себіңіз. Төс жағын төмен қаратып, керамикалық науасы бар торлы науаның ортасына қойыңыз. Пештен сигнал естілген кезде дереу аударыңыз. Бастау түймесін процесті жалғастыру күйіне қойыңыз. Пісіріп болғаннан кейін 5 минутқа қалдырыңыз.			
5	Тауықтың кесек еттері	0,6-0,7 0,9-1,0	Торлы науа салғыш + Керамикалық науа	4
	Тауық етінің бөлшектеріне май және дәмдеуіштерден қосыңыз. Керамикалық науасы бар торлы науа салғышқа тері жағын төмен қаратып салыңыз. Пештен сигнал естілген кезде дереу аударыңыз. Пісіріп болғаннан кейін 2-3 минут қоя тұрыңыз.			
6	Қуырылған қой еті	0,8-0,9 1,1-1,2	Торлы науа салғыш + Керамикалық науа	3
	Маринадталып қуырылған қой етін керамикалық науасы бар торлы науа салғышқа салыңыз. Сигнал берілген кезде оны аударып қайта қосыңыз.			

№	Тағам	Үстелге тарту мөлшері (кг)	Керек-жарақтары	Деңгей
7	Пеште дайындалған мұздатылған чипсы	0,3-0,4 0,4-0,5	Пісіру науасы	3
		Пеште дайындалған мұздатылған чипсыды метал науаға үйлестіріп қойыңыз.		
8	Жарты картоп пісірмесі	0,4-0,5 0,6-0,7	Торлы науа салғыш + Керамикалық науа	4
		Картоптарды екіге бөліңіз. Оларды науаның үстіне кесілген жақтарын грильге қаратып қойыңыз. Пісіріп болғаннан кейін 2-3 минут қоя тұрыңыз.		
9	Алма бәліші	1,2-1,4	Пісіру науасы	2
		Алма бәлішін дөңгелек метал ыдысқа қойыңыз. Пісіру науасына қойыңыз. Салмағының ауқымына алма және тағы басқалар кіреді.		
10	Голландиялық бәліш	0,7-0,8	Пісіру науасы	3
		Жаңа жасалған қамырды тиісті көлемдегі төртбұрыш метал ыдысқа (ұзындығы 25 см) қойыңыз. Ыдыстың ұзын жағын пісіру науасына есікке қаратып қойыңыз.		
11	Брокколи гүлдері	0,2-0,3 0,3-0,4	Керамикалық науа	1
		Брокколиді тураңыз немесе екіге бөліңіз. Тек 15 мл (1 ас қасық) су қосыңыз. Оларды қақпағы бар, шыны шараға біркелкі таратып салыңыз. Бетін жауып пісіріңіз. Пісіріп болғаннан кейін араластырыңыз.		
12	Гүлді қырыққабат	0,2-0,3 0,3-0,4	Керамикалық науа	1
		Балғын гүлді қырыққабаттарды жуып-тазалап, гүлдерін бөліңіз. Оларды қақпағы бар, шыны шараға біркелкі таратып салыңыз. 0,2-0,3 кг пісірген кезде 30 мл (2 ас қасық), ал 0,3-0,4 кг пісірген кезде 45-60 мл (3-4 ас қасық) су қосыңыз. Шыныаяқты ұяшықтың ортасына қойыңыз. Бетін жауып пісіріңіз. Пісіріп болғаннан кейін араластырыңыз.		
13	Туралған сәбіз	0,2-0,3 0,4-0,5	Керамикалық науа	1
		Сәбіздерді шайып, тазалап, біркелкі етіп тураңыз. Оларды қақпағы бар, шыны шараға біркелкі таратып салыңыз. 0,2-0,3 кг пісірген кезде 30 мл (2 ас қасық), ал 0,4-0,5 кг пісірген кезде 45-60 мл (3-4 ас қасық) су қосыңыз. Шыныаяқты ұяшықтың ортасына қойыңыз. Бетін жауып пісіріңіз. Пісіріп болғаннан кейін араластырыңыз.		

№	Тағам	Үстелге тарту мөлшері (кг)	Керек-жарақтары	Деңгей
14	Қабығымен піскен картоп	0,3-0,4 0,7-0,8	Керамикалық науа	1
		Картоптарды жуып тазалаңыз, зәйтүн майымен сүртіп, қабын пышақпен қырыңыз. Керамикалық науаға қойыңыз. Пісіріп болғаннан кейін, 3-5 минут қоя тұрыңыз.		
15	Қабығы аршылған картоп	0,4-0,5 0,7-0,8	Керамикалық науа	1
		Картопты жуып, қабығын аршыңыз, ортасынан бөліп, пешке арналған қақпағы бар шыныаяққа салыңыз. 15-30 мл (1-2 ас қасық) су қосыңыз. Пісіріп болғаннан кейін араластырыңыз. Көбірек мөлшерде жасаған жағдайда пісіп жатқан кезде араластырыңыз. 3-5 минут қоя тұрыңыз.		
16	Кәдіш	0,2-0,3 0,3-0,4	Керамикалық науа	1
		Кәдішті жапырақтап тураңыз. 30 мл (2 ас қасық) су құйыңыз немесе бір түйір май салыңыз. Оларды қақпағы бар, шыны шараға біркелкі таратып салыңыз. Бетін жауып пісіріңіз. Жұмсақ болғанша пісіріңіз.		
17	Туралған баклажан	0,1-0,2 0,3-0,4	Керамикалық науа	1
		Баклажанды кішкене етіп жапырақтап турап, 15 мл (1 ас қасық) лимон шырынын шашыңыз. Оларды қақпағы бар, шыны шараға біркелкі таратып салыңыз. Бетін жауып пісіріңіз. Пісіріп болғаннан кейін араластырыңыз.		
18	Туралған пияз	0,2-0,3 0,4-0,5	Керамикалық науа	1
		Пияздарды тураңыз немесе екіге бөліңіз. Тек 15 мл (1 ас қасық) су қосыңыз. Оларды қақпағы бар, шыны шараға біркелкі таратып салыңыз. Бетін жауып пісіріңіз. Пісіріп болғаннан кейін араластырыңыз.		
19	Аралас көкөністер	0,2-0,3 0,4-0,5	Керамикалық науа	1
		Балғын өсімдіктерді жуып, тазалаңыз. Оларды қақпағы бар, шыны шараға біркелкі таратып салыңыз. 0,2-0,3 кг пісірген кезде 15 мл (1 ас қасық), ал 0,4-0,5 кг пісірген кезде 30 мл (2 ас қасық) су қосыңыз. Шыныаяқты ұяшықтың ортасына қойыңыз. Бетін жауып пісіріңіз. Пісіріп болғаннан кейін араластырыңыз.		

Операциялар

№	Тағам	Үстелге тарту мөлшері (кг)	Керек-жарақтары	Деңгей
20	Ақ күріш	0,2-0,3	Керамикалық науа	1
		Қақпағы бар, үлкен шыны пирекс ыдысын қолданыңыз. (Піскен кезде күріш екі есе үлкейетінін ескеріңіз.) Бетін жауып пісіріңіз. Пісіру уақыты аяқталғаннан кейін қойып қояр алдында араластырыңыз. Тұз, өсімдік және май қосыңыз. Ескерту: пісіру уақыты өткеннен кейін күріш судың барлығын сіңірмеуі мүмкін.		

ЕСКЕРТПЕ

Автоматты түрде пісіру режимі тамақты жылыту үшін микротолқынды энергияны пайдаланады. Сол себепті осы режимде ыдыс пен басқа микротолқынды пешке қатысты барлық қауіпсіздік шаралары қатаң сақталуы тиіс.

Автоматты түрде еріту нұсқаулығы

№	Тағам	Салмағы (кг)	Нұсқаулар
1	Ет	0,2-1,5	Шеттерін алюминий фольгамен жабыңыз. Пеш сигнал берген кезде етті аударыңыз. Бұл сиыр, қой, шошқа етін, стейк, туралған ет, фаршталған етті пісіруге жарайтын бағдарлама. 20-90 минут қоя тұрыңыз.
2	Құс еті	0,2-1,5	Сирақтары мен қанаттарының ұшын алюминий фольгамен жабыңыз. Пеш сигнал берген кезде құс етін аударыңыз. Бұл бүтін тауықты да, сонымен қатар бөлшектелген тауық етін де пісіруге жарайтын бағдарлама. 20-90 минут қоя тұрыңыз.
3	Балық	0,2-1,5	Бүтін балықтың құйырығын алюминий фольгамен жабыңыз. Пеш сигнал берген кезде балықты аударыңыз. Бұл бүтін балықты да, балық филесін де пісіруге жарайтын бағдарлама. 20-90 минут қоя тұрыңыз.

№	Тағам	Салмағы (кг)	Нұсқаулар
4	Нан/Торт	0,1-0,8	Нанды ас үй қағазына салыңыз да, пеш сигнал берген кезде аударыңыз. Тортты керамика науаға салыңыз және мүмкін болса пеш сигнал берген кезде аударыңыз. (Пеш жұмыс істеп тұрады және есігін ашқан кезде тоқтайды.) Бұл туралған немесе тұтас нанның барлық түрлеріне, сондай-ақ тоқаш пен багеттерге сай келетін бағдарлама. Тоқаштарды шеңбер бойымен орналастырыңыз. Бұл ашытқылы қамырдан жасалған майқоспаның, чизкейктің және қатпарлы қамырдың барлық түрлеріне жарайтын бағдарлама. Ол үгілмелі/қыртысы қатты қамырға, жеміс торттары мен кілегейлі торттарға, сондай-ақ шоколад қосылған тортқа жарамайды. 10-30 минут қоя тұрыңыз.
5	Жеміс	0,1-0,6	Мұздатылған жемісті керамикалық науаға тегіс орналастырыңыз. Бұл бағдарлама таңқурай, аралас жидектер және тропикалық жемістер сияқты өнімдерге жарамды. 5-15 минут қоя тұрыңыз.

ЕСКЕРТПЕ

Автоматты түрде еріту режимі тамақты жылыту үшін микротолқынды энергияны пайдаланады. Сондықтан ыдысқа қатысты нұсқаулар және басқа да микротолқынды қауіпсіздік шаралары осы режимде қатаң сақталуы тиіс.

Арнайы функциялар

Жылы ұстау

Жылы ұстау функциясы тағамды үстелге тартқанша ыстық қалпы ұстайды. Тағамды үстелге тартқанша ыстық қалпы ұстау үшін осы функцияны пайдаланыңыз.

Тамақ піскеннен кейін,



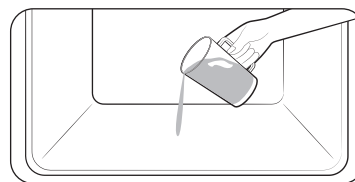
1. **Жылы ұстау** функциясын пайдалану үшін белгішесін түртіңіз.
2. немесе көмегімен жұмыс уақытын орнатыңыз.
3. Жылы ұстау режимін бастау үшін **START** түймесін түртіңіз.

АБАЙЛАҢЫЗ

- Әрқашан тағамды алған кезде шапеш қолғабын киіңіз.
- Бұл функцияны суық тағамдарды қыздыру үшін қолданбаңыз. Бұл бағдарламалар жаңа піскен тағамды жылы ұстауға арналған.
- Бұл функцияны 1 сағаттан артық қоспаңыз. Әйтпесе бұл тамақтың сапасына әсер етуі мүмкін.
- Тамақты қытырлақ күйде сақтау үшін бұл функцияны пайдаланған кезде тамақтың бетін жаппаңыз.

Бумен тазалау

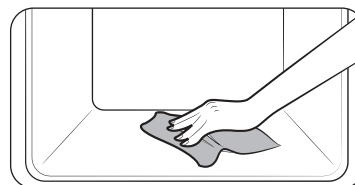
Бұл функция бу арқылы жеңіл ластануды тазарту үшін пайдалы.



1. Пештің түбіне 100 мл су құйып, есігін жабыңыз.



2. **Тазарту** функциясын пайдалану үшін белгішесін түртіңіз.
3. **Бумен тазалау** режимін пайдалану үшін , және **OK** түймесін пайдаланып, дисплейде "C1" таңдаңыз.
4. Бумен тазалау режимін бастау үшін **START** түймесін түртіңіз.



5. **Бумен тазалауды** аяқтағаннан кейін пештің ішін құрғақ шүберекпен сүртіңіз.

ЕСКЕРТУ

Цикл аяқталғанша есігін ашпаңыз. Пештің ішіндегі су қатты ыстық және одан күйік шалуы мүмкін.

Операциялар

ЕСКЕРТПЕ

- Бұл функцияны тек пеш бөлме температурасына дейін суыған кезде пайдаланыңыз.
- Дистилденген суды ПАЙДАЛАНБАҢЫЗ.
- Жоғары қысымды су тазартқыштарын немесе бұмен жоғары қысыммен тазартқышты микротолқынды пешті тазалау үшін пайдалануға БОЛМАЙДЫ.
- Пештің іші ыстық болса, автоматты түрде тазалау қосылмайды. Пеш суығанша күтіңіз де, қайталап көріңіз.
- Түбіне күштеп су құймаңыз. Оны ақырын құю керек. Әйтпесе су алдыңғы жағынан төгіледі.

Деодоризация

Бұл функция пешті деодоризациялау үшін пайдалы. Бұл функцияны пештің ішіндегі жағымсыз иісті кетіру үшін пайдаланыңыз.



1. **Тазарту** функциясын пайдалану үшін  белгішесін түрткіңіз.
2. **Деодоризация** режимін пайдалану үшін  ,  және **OK** түймесін пайдаланып, дисплейде “C2” таңдаңыз.
3.  немесе  көмегімен жұмыс уақытын орнатыңыз.
4. Деодоризация режимін бастау үшін **START** түймесін түрткіңіз.

Көбірек функция

Мәзір	Сипаттама
Таймер	Таймерді орнатуға болады.
Бұғаттау	Басқару панелін бұғаттауға болады.
Дыбыс	Пештің дыбысын қосуға немесе өшіруге болады.
Wi-Fi	Wi-Fi желісін қосуға немесе өшіруге болады.

Таймер

1. **Таймер функциясын** пайдалану үшін  белгішесін түрткіңіз.
2.  немесе  түймесі көмегімен таймерді (сағат пен минут) орнатыңыз.
3. Таймерді бастау үшін **OK** түймесін түрткіңіз.
4. Таймерден бас тарту үшін **STOP** түймесін, ал таймерді өңдеу үшін  түймесін түрткіңіз.

Бұғаттау

1. Пешті бұғаттау үшін  белгішесін түрткіп, 3 секунд басып тұрыңыз.
2. Пешті бұғаттан шығарғыңыз келсе,  белгішесін түрткіп, 3 секунд басып тұрыңыз.

Дыбыс

1. **Көбірек функция** пайдалану үшін  белгішесін 3 секунд басып тұрыңыз.
2. **Дыбыс** параметрін өзгерту үшін  ,  және **OK** түймесі көмегімен опцияны 1 санына орнатыңыз.
3.  немесе  түймесі көмегімен опцияны қосыңыз немесе өшіріңіз, содан кейін **OK** түймесін түрткіңіз.

Wi-Fi

1. **Көбірек функция** пайдалану үшін  белгішесін 3 секунд басып тұрыңыз.
2. **Wi-Fi** параметрін өзгерту үшін  ,  және **OK** түймесі көмегімен опцияны 2 санына орнатыңыз.
3.  немесе  түймесі көмегімен опцияны қосыңыз немесе өшіріңіз, содан кейін **OK** түймесін түрткіңіз.

Смарт бақылау

Пештің Смарт бақылау функциясын пайдалану үшін мобильді құрылғыңызға SmartThings қолданбасын жүктеп алуыңыз керек. SmartThings қолданбасымен жұмыс істейтін функциялар байланыс жағдайлары нашар болса немесе пеш Wi-Fi сигналы жақсы ұстамайтын жерде орнатылса, дұрыс жұмыс істемейі мүмкін.

Микротолқынды пешті қосу жолы

1. Мобильді құрылғыңызға SmartThings қолданбасын жүктеп алып ашыңыз.
2. Пешке қосылу үшін қолданбаның экранға шығарылған нұсқауларын орындаңыз.
3. Процесс аяқталғаннан кейін пештегі  белгіше пайда болады да, қолданба сіздің қосылғаныңызды растайды.
4. Белгіше  пайда болмаса, қайта қосылу үшін қолданбадағы нұсқауларды орындаңыз.

Пешті қашықтан басқару үшін

Қауіпсіздік себептерімен бұл функция микротолқынды режимде қол жетімді болмайды.

1. Смарт бақылау түймесін басыңыз, дисплейде  пайда болады. Енді пешті қосылған қашықтағы құрылғы арқылы басқаруға болады.
2. Пешті басқару қолданбасын ашу үшін SmartThings қолданбасындағы пеш белгішесін таңдаңыз. Қолданба пешке қосылған кезде, қолданба арқылы төмендегідей функцияларды орындай аласыз:

SmartThings қолданбасы арқылы пешті қашықтан басқару	
Пешті бақылау	Пеш күйін тексеру
Пешті қашықтан басқару	Пеш баптауларын қашықтан орнату немесе реттеу. (Микротолқынды режимде қол жетімді емес)
Менің тағамдарым	- Пешті қашықтан өшіріңіз. - Тамақ пісіру басталғаннан кейін пісіру уақытын немесе температурасын қашықтан өзгертіңіз.
Қатені тексеру	Қателерді автоматты түрде анықтау.

ЕСКЕРТПЕ

Дисплейде  көрінбесе де, пеш күйін бақылауға және пешті өшіруге болады

Смарт пісіру

Қолмен пісіру

Микротолқынды пісіруге қатысты нұсқау

- Микротолқынды режимде пісірген кезде металл контейнерді қолданбаңыз. Тамақ салатын контейнерді керамикалық науаға салу керек.
- Нәтижесі жақсы болуы үшін тамақтың бетін жауып қою керек.
- Тамақ піскеннен кейін оны буына дайын болғанша қойып қойыңыз.

Мұздатылған көкөністер

- Қақпағы бар пирекс әйнек ыдысты пайдаланыңыз.
- Пісіріп жатқан кезде өсімдіктерді екі рет, пісіріп болғаннан кейін бір рет араластырыңыз.
- Дәмдеуіштерді тамақ піскеннен кейін қосыңыз.

Тағам	Үстелге тарту 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 көкөніс

- Қақпағы бар пирекс әйнек ыдысты пайдаланыңыз.
- Әрбір 250 г тағамға 30-45 мл суық су қосыңыз.
- Пісіп жатқан кезде бір рет, пісіріп болғаннан кейін бір рет араластырыңыз.
- Дәмдеуіштерді тамақ піскеннен кейін қосыңыз.
- Тезірек пісіру үшін оларды ұсағырақ тураған жөн.
- Барлық балғын көкөністі толық микротолқынды қуатта (800 Вт) пісіріңіз.

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

Күріш және паста

- Пісірген кезде және піскеннен кейін араластырып тұру керек.
- Бетін жаппай пісіріңіз және қақпағын тек піскеннен кейін жауып қойыңыз. Суын толығымен төгіңіз.
- **Күріш:** Күріш екі есе болып өсіп кетпеуі үшін қақпағы бар Пирекс контейнерін пайдаланыңыз.
 - **Паста:** Үлкен шыны пирекс контейнерін қолданыңыз.

Тағам	Үстелге тарту мөлшері (г)	Қуат (Вт)	Пісіру уақыты (мин.)	Қоя тұру уақыты (мин.)	Нұсқаулар
Ақ күріш (қайнақ су шарпылған)	250	800	17-18	5	500 мл суық су қосыңыз.
	375		18-20		750 мл суық су қосыңыз.
Қоңыр күріш (қайнақ су шарпылған)	250	800	20-22	5	500 мл суық су қосыңыз.
	375		22-24		750 мл суық су қосыңыз.
Аралас күріш (күріш + жабайы өскен күріш)	250	800	17-19	5	500 мл суық су қосыңыз.
Аралас жүгері (күріш + дәнді дақыл)	250	800	18-20	5	400 мл суық су қосыңыз.
Макарон	250	800	10-11	5	1000 мл ыстық су қосыңыз.

Қыздыру

- Ет жіліктері сияқты үлкен өнімдерді тез езілетін тамақпен бірге жылытпаңыз.
- Тамақты төмен қуат мәндерінде жылытқан қауіпсіздеу.
- Пісірген кезде және піскеннен кейін жақсылап араластырыңыз немесе төңкеріңіз.
- Сұйықтықтарды немесе баланың тамағын сақтықпен пайдаланыңыз. Тасымауы үшін немесе жабыспауы үшін пісірер алдында, барысында және одан кейін пластик қасықпен немесе әйнек араластырғышпен жақсылап араластырыңыз. Оларды пештің ішіне, қоя тұру уақыты аяқталғанша қоя тұрыңыз. Басқа тамақтарды ұзағырақ жылытуға болады.
- Жылытқаннан кейінгі қоя тұру уақыты 2-4 минут. Анықтама алу үшін төмендегі кестені қараңыз.

Сұйықтық және тамақ

Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Қуат (Вт)	Пісіру уақыты (мин.)	Қоя тұру уақыты (мин.)
Сусындар	250 мл (1 тостақ)	800	1½-2	1-2
	500 мл (2 тостақ)		2-3	
	Керамикалық кесеге құйып, бетін жаппай қыздырыңыз. Кесені керамикалық науаның ортасына қойыңыз. Қоя тұру алдында және одан кейін абайлап араластырыңыз.			
Сорпа (Салқындатылған)	250 г	800	3-4	2-3
	Шұңғыл керамика табаққа салыңыз. Пластик қақпақпен жабыңыз. Қыздырып болғаннан кейін жақсылап араластырыңыз. Үстелге тартардың алдында тағы да араластырыңыз.			
Бұқтырылған тағам (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	600	5-6	3
	450 г		6-7	
	2-3 тоңазытылған тағам қосымшаларынан тұратын тағамды керамика табаққа салыңыз. Микротолқын таспасымен жабыңыз.			

Смарт пісіру

Баланың тамағы және сүт

Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Қуат (Вт)	Пісіру уақыты (сек.)	Қоя тұру уақыты (мин.)
Баланың тамағы (Көкөніс + Ет)	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.			
Балаға арналған ботқа (Дән + Сүт + Жеміс)	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.			
Балаға берілетін сүт	100 мл 200 мл	300	30-40 50-60	2-3
	Жақсылап араластырып немесе шайқап, зарарсыздандырылған бөтелкеге құйыңыз. Керамикалық науаның ортасына қойыңыз. Бетін жаппай пісіріңіз. Жақсылап шайқап, кем дегенде 3 минут қоя тұрыңыз. Берердің алдында жақсылап араластырып, температурасын мұқият тексеріңіз.			

Жібіту

Мұздатылған тамақты микротолқынға төзімді контейнерге қақпағын жаппай қойыңыз. Еріткен кезде төңкеріңіз, ерігеннен кейін сұйықтықты төгіп, ішек-қарнын шығарыңыз. Жылдам еріту үшін ұсағырақ етіп тураңыз, оларды ерітер алдында алюминий фольгаға ораңыз. Мұздатылған тағамның сыртқы беті ери бастаған кезде ерітуді тоқтатып, төмендегі кестеге сәйкес қалдырып қойыңыз.

Ерітудің әдепкі қуат мәндерін (180 Вт) өзгертпеңіз.

Тағам		Үстелге тарту мөлшері (г)	Еріту уақыты (мин.)	Қоя тұру уақыты (мин.)
Ет	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.			
Құс еті	Тауықтың кесек еттері	500 (2 дана)	12-14	15-60
	Бүтін тауық	1200	28-32	
	Алдымен тауықтың кесек еттерін терісін төмен қаратып, тауықтың төс етін төмен қаратып керамикалық табаққа орналастырыңыз. Қанаттарының ұштары тәрізді жұқа жерлерін алюминий фольгамен жабыңыз. Жібітудің орта тұсына келгенде аударыңыз.			
Балық	Балық филесі	200	6-7	10-25
	Бүтін балық	400	11-13	
	Мұздатылған балықты керамика табақтың ортасына салыңыз. Жұқа жерлерін қалың жерлерінің астына салыңыз. Бүтін балықтың жұқа жерлері мен құйрығын алюминий фольгаға ораңыз. Жібітудің орта тұсына келгенде аударыңыз.			
Жеміс	Жидек	300	6-7	5-10
	Жемістерді жалпақ, дөңгелек, диаметрі үлкен шыны ыдысқа салыңыз.			

Тағам		Үстелге тарту мөлшері (г)	Еріту уақыты (мин.)	Қоя тұру уақыты (мин.)
Нан	Бөлішке	2 дана	1-1½	5-20
	(әрбірі 50 г)	4 дана	2½-3	
	Тост наны/сэндвич	250	4-4½	
		500	7-9	
	Бөлішкелерді дөңгелетіп немесе нанды көлденеңінен, керамикалық табақтың ортасына қойылған ас үй қағазына салыңыз. Жібiтудің орта тұсына келгенде аударыңыз.			

Грильдеу бойынша нұсқаулар

Гриль-қыздырғыш элементі пісіру құбырының төбесінің астыңғы жағында орналасқан.

Бұл элементтер тек есігі жабық кезде жұмыс істейді.

Тамақты грильдеген кезде оны басқа нұсқау жоқ болса, ең жоғарғы торға салыңыз.

Грильді Грильдеу режимінде 2-3 минут қыздырыңыз, асқа нұсқау жоқ болса, тамақты жоғарғы торда грильдеңіз.

Грильдеу аяқталғаннан кейін тағамды алған кезде пеш қолғабын киіңіз.

Ыдыс-аяқ

Гриль және Желдеткіш гриль: Жалынға төзімді, метал бөлшектері бар болуы мүмкін контейнерді пайдаланыңыз.

Ешбір пластикалық ыдысты пайдалануға болмайды.

Микротолқын + Гриль: Метал немесе пластиктен жасалған ыдысты пайдалануға болмайды.

Тағам түрлері

Туралған ет, шұжық, стейк, гамбургер, бекон және жұқа туралған сан ет, жұқалап туралған балық еті, сэндвич және үстінде әртүрлі қоспалары бар тост нандары.

Гриль жасау

Гриль температурасын 220 °C қойып, 5 минут жылытыңыз.

Тағам	Керек-жарақтары	Деңгей	Пісіру уақыты (1_жағы) (мин.)	Пісіру уақыты (2_жағы) (мин.)
Шашлык таяқшалары	Торлы науа салғыш + Керамикалық науа	5	8-10	6-8
Шошқа стейгі	Торлы науа салғыш + Керамикалық науа	5	7-9	5-7
Сосиска	Торлы науа салғыш + Керамикалық науа	5	6-8	6-8
Тауықтың кесек еттері	Торлы науа салғыш + Керамикалық науа	5	20-25	15-20
Арқан балық стейгі	Торлы науа салғыш + Керамикалық науа	5	8-12	6-10
Туралған өсімдік	Торлы науа салғыш + Керамикалық науа	5	15-20	-
Тост	Торлы науа салғыш + Керамикалық науа	5	2-3	1-2
Ірімшіктен жасалған тост	Торлы науа салғыш + Керамикалық науа	5	3-5	-

Смарт пісіру

Желдеткіш гриль

Осы кестедегі температураны орнатыңыз және 5 минутқа қыздырыңыз.

Тағам	Темп. (°C)	Керек-жарақтары	Деңгей	Пісіру уақыты (1_жағы) (мин.)	Пісіру уақыты (2_жағы) (мин.)
Картоп тілімдері	200-220	Пісіру науасы	4	25-30	-
Мұздатылған крокет	210-220	Пісіру науасы	4	15-20	-
Мұздатылған тауық нагетсі	210-220	Пісіру науасы	4	15-20	-
Бүтін балық	200-220	Торлы науа салғыш + Керамикалық науа	4	10-15	10-15
Тауықтың кесек еттері	200-210	Торлы науа салғыш + Керамикалық науа	4	20-25	15-20
Бүтін тауық	200-210	Торлы науа салғыш + Керамикалық науа	3	30-35	25-30

Микротолқын + Гриль

Тағам	Қуат мәні (Вт)	Темп. (°C)	Керек-жарақтары	Деңгей	Пісіру уақыты (1_жағы) (мин.)	Пісіру уақыты (2_жағы) (мин.)
Картоп пісірмесі	1-ші 450 2-ші -	1-ші 180-200 2-ші 220	Торлы науа салғыш + Керамикалық науа	4	10-15	2-4
Гриль қызанақтары	180	160-180	Торлы науа салғыш + Керамикалық науа	4	10-15	-
Көкөніс гратині	450	180-200	Торлы науа салғыш + Керамикалық науа	4	10-15	-
Қуырылған балық	300	180-200	Торлы науа салғыш + Керамикалық науа	4	5-8	6-10
Тауықтың кесек еттері	300	180-200	Торлы науа салғыш + Керамикалық науа	4	13-17	13-17

Конвекция бойынша нұсқау

Конвекция және Қарапайым желдеткіш

Конвекция режимінде және Қарапайым желдеткіш режимінде, қыздырғыш элемент те шеткі қабырға желдеткіші де пісіру камерасының ішінде жылуды айналдырып жұмыс істейді. Оған барлық әдепкі пешке төзімді ыдысты, пісіру қалыптары мен табақтарын, әдепкі конвекциялы пешке қолдануға болатын барлық ыдысты пайдалануға болады.

Микротолқын + Конвекция

Бұл режим комбинациясы пісіру уақытын азайтатын, тамақтың бетін қызартып, қытырлақ ететін ыстық ауасы жоқ микротолқынды энергияны шығарады. Пеш сіздің ыңғайлылығыңыз үшін 5 комбинациялық режимді ұсынады. Мұны еттің және құс етінің барлық түрлерін, мысалы кассероль, гратен, көтеріліп піскен торт және жеңіл жеміс торттарын, бәліш, крамбль, қуырылған өсімдік, шелпек нан, нан сияқты тағамдарды пісіруге пайдаланыңыз. Метал безендірулері жоқ әйнек, фарфор, сүйек сияқты пешке төзімді ыдысты пайдаланыңыз.

Конвекция

Пешті Конвекциялық режимде қыздырыңыз.

Тағам	Темп. (°C)	Керек-жарақтары	Деңгей	Пісіру уақыты (мин.)
Орман жаңғағы қосылған торттың төртбұрышты қалып	160-170	Торлы науа салғыш + Керамикалық науа	2	60-70
Сақина пішінді лимон бәлішінің қалыбы немесе тостаған тәрізді қалып	150-160	Торлы науа салғыш + Керамикалық науа	2	50-60
Көтеріліп піскен торт	150-160	Торлы науа салғыш + Керамикалық науа	2	25-35
Бетінде жидегі бар жеміс бәліштің қалыбы	150-170	Торлы науа салғыш + Керамикалық науа	2	25-35
Жалпақ штрейзель жеміс торты (ашыған қамыр)	150-170	Пісіру науасы	3	30-40
Круасан	170-180	Пісіру науасы	2	10-15
Нан орама	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

Қарапайым желдеткіш

Пісіру нұсқауы ретінде осы кестеде берілген температура мен уақытты пайдаланыңыз.

Пешті Қарапайым желдеткіш режимінде қыздырған дұрыс.

Тағам	Темп. (°C)	Керек-жарақтары	Деңгей	Пісіру уақыты (мин.)
Лазанья	180-190	Пісіру науасы	3	25-30
Картоп қосылған гратен	170-180	Пісіру науасы	2	45-50
Көтеріліп піскен торт	150-160	Пісіру науасы	2	35-40
Бөлке нан	150-160	Пісіру науасы	2	50-60
Ақ нан	170-180	Пісіру науасы	2	20-25
Үй пиццасы	180-200	Пісіру науасы	2	20-30
Мүздатылған өздігінен көтерілетін пицца	180-200	Пісіру науасы	2	15-20
Киш-лорен	180-190	Пісіру науасы	2	40-50
Алма бәліші	160-170	Пісіру науасы	2	60-80
Қатпарлы қамыр, ішінде алма бар	180-190	Пісіру науасы	3	15-20

Микротолқын + Конвекция

Тағам	Қуат мәні (Вт)	Темп. (°C)	Керек-жарақтары	Деңгей	Пісіру уақыты (1-жағы) (мин.)	Пісіру уақыты (2-жағы) (мин.)
Бүтін тауық 1,2 кг	1-ші 450 2-ші 300	180-200	Торлы науа салғыш + Керамикалық науа	3	20-25	23-27
Қуырылған сиыр еті / Қой еті (Орташа)	300	180-200	Торлы науа салғыш + Керамикалық науа	3	17-22	18-25
Мүздатылған лазанья / Паста гратені	450	180-200	Торлы науа салғыш + Керамикалық науа	3	30-35	-
Картоп қосылған гратен	450	180-200	Торлы науа салғыш + Керамикалық науа	3	15-20	-
Балғын жеміс бәліші	100	160-180	Керамикалық науа	3	45-50	-

Жылдам әрі оңай

Еріген сары май

50 г майды кішкене, шұңғыл шыны ыдысқа салыңыз. Пластик қақпақпен жабыңыз. 800 Вт қуатпен 30-40 секунд сары май ерігенше қыздырыңыз.

Еріген шоколад

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!

Еріген қатқан бал

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/Әрлеу (торттарға арналған)

Жылдам безендіргіш қоспаларға (шамамен 14 г) 40 г қант және 250 мл суық су араластырыңыз. Бетін жаппай пирекс шыны ыдысына салып, 3½-4½ минут 800 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 800 Вт қуатпен пісіріңіз. Пісіріп жатқан кезде бірнеше рет араластырыңыз. Бұрама қақпағы бар тосап банкасына тура құйыңыз. Қақпағын 5 минут жауып қоя тұрыңыз.

Пуддинг пісіру

Пуддинг ұнтағына, өндіруші нұсқауларына сай қант пен сүт қосып (500 мл), жақсылап араластырыңыз. Қақпағы бар, жарамды шыны пирекс ыдысын қолданыңыз. Қақпақ жауып, 6½-7½ минут 800 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!

Ақаулық себептерін анықтау

Пешті пайдаланған кезде проблема болуы мүмкін. Мұндай жағдайда төмендегі кестені қараңыз және ұсыныстарды жасап көріңіз. Проблема кетпесе немесе дисплейде ақпарат коды шыға беретін болса, жергілікті Samsung қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

Тексеру нүктелері

Пеште проблема пайда болса, алдымен төмендегі кестені қарап шығып, ол жердегі ұсыныстарды орындап көріңіз.

Ақаулық	Себебі	Әрекет
Жалпылама ақпарат		
Түймелер дұрыс басылмайды.	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.
Уақыт көрсетілмейді.	Тоқ қосылмаған.	Тоқтың қосылып тұрғанына көз жеткізіңіз.
	Эко (қуат үнемдеу) функциясы орнатылған.	Эко функциясын сөндіріңіз.
Пеш жұмыс істемей тұр.	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.
Пеш жұмыс істеп тұрып тоқтап қалады.	Пайдаланушы тағамды аудару үшін есікті ашқан.	Тағамды аударғаннан кейін жұмысты бастау үшін  түймесін қайта басыңыз.

Ақаулық	Себебі	Әрекет
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.
	Тағам салмай пешті қолдануға әрекет еттіңіз.	Тағамды пешке 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.	Бір розетканы пешке арнаңыз.
Пеште қуат жоқ.	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 себептерін анықтау

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 үстіндегі заттарды алыңыз.
Есік дұрыс ашылмайды.	Есік пен пештің ішіне тағам қалдығы қыстырылып қалған.	Пешті тазалап, содан кейін есігін ашыңыз.
Пеш қызбайды.	Пеш жұмыс істемейі мүмкін, себебі өте көп тағам пісірілуде 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
Қатты қызбайды немесе баяу қызады.	Пеш жұмыс істемейі мүмкін, себебі өте көп тағам пісірілуде 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 істемейі мүмкін, себебі өте көп тағам пісірілуде 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
Жібіту функциясы жұмыс істемей тұр.	Пеш жұмыс істемейі мүмкін, себебі өте көп тағам пісірілуде 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.
Ішкі жарықтама шам күңгірт болып тұр, бірақ жанбайды.	Есік ұзақ уақыт ашық қалған.	Эко функциясы қосылғанда ішкі шам автоматты түрде сөнуі мүмкін. Есікті жауып қайта ашыңыз немесе “Жарық” түймесін басыңыз.
	Ішкі шамды басқа зат жауып қалған.	Пештің ішін тазалап, қайта тексеріңіз.
Тағам пісіру барысында сигнал естіледі.	Егер Автоматты түрде пісіру функциясы қолданылса, сигнал жібіту кезінде тағамды аударатын уақыт келгенін ескертеді.	Тағамды аударғаннан кейін жұмысты қайта бастау үшін “Бастау” түймесін қайта басыңыз.
Пеш дұрыс деңгеленген жоқ.	Пеш теріс жерге орнатылмаған.	Теріс, орнықты жерге пештің орнатылғанына көз жеткізіңіз.

Ақаулық	Себебі	Әрекет
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 тамшылайды.	Кей жағдайда тағам түріне қарай су немесе бу пайда болуы мүмкін. Бұл пештің ақауы емес.	Пешті салқындатып, содан кейін құрғақ сүлгімен сүртіңіз.
Есігінен бу шығады.	Кей жағдайда тағам түріне қарай су немесе бу пайда болуы мүмкін. Бұл пештің ақауы емес.	Пешті салқындатып, содан кейін құрғақ сүлгімен сүртіңіз.
Пеште су қалып қалады.	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
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 түймесін басып пешті қосуға болады.	Бұл пеш жұмыс істемей тұрған жағдайда болады.	Микротолқынды пеш жұмыс істемей тұрған кезде +30 сек түймесін басып істейтіндей жасалған.

Ақаулық	Себебі	Әрекет
Гриль		
Жұмыс кезінде түтін шығады.	Алғаш рет пешті 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.
Пеш		
Пеш қызбайды.	Есік ашық тұр.	Есікті жауып, қайта қосыңыз.
Қыздырған кезде түтін шығады.	Алғаш рет пешті 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.
Пешті пайдаланған кезде күйген иіс немесе пластиктің иісі шығады.	Пластик немесе қызуға төзімсіз ыдыс қолданылған.	Ыстық температураларға жарамды шыны ыдыстарды пайдаланыңыз.

Ақаулық	Себебі	Әрекет
Пештің ішінен жағымсыз иіс шығады.	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.
Пеш дұрыс пісірмейді.	Тағам пісіру барысында пештің есігі жиі ашылған.	Пісіріліп жатқан тамақты аудару керек болмаса, есігін қайта-қайта ашпаңыз. Егер есікті жиі ашсаңыз, ішкі температура төмендеуі және бұл тағам пісіру нәтижесіне әсер етуі мүмкін.
	Пештің басқару құралдары дұрыс орнатылмаған.	Пештің басқару құралдарын дұрыс орнатып, қайта бастаңыз.
	Гриль немесе басқа керек-жарақтары дұрыс салынбаған.	Керек-жарақтарды дұрыс салыңыз.
	Түрі және өлшемі сай келмейтін ыдыс қолданылған.	Пешті бақылауды қалпына келтіріңіз немесе табаны жалпақ, жарамды ыдысты пайдаланыңыз.

Ақпарат коды

Пеш жұмыс істемесе, дисплейде ақпарат коды көрінуі мүмкін. Төмендегі кестені қараңыз және ұсыныстарды жасап көріңіз.

Код	Сипаттама	Әрекет
C-20	Температурасы датчигі ашық тұр.	Пештің қуат сымын ағытып, жергілікті Samsung қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
	Температурасы датчигі қысқа.	
C-F0	Негізгі және қосымша MICOM арасында байланыс жоқ.	
C-F1	EEPROM оқу және жазу функциясы жұмыс істемей тұрған кезде орын алады.	
C-21	Бұл код пеш температурасы жоғары болғанда пайда болады. Температура әр режимнің жұмысы кезінде шекті температурадан асқан жағдайда. (Өртке сезімтал.)	Қуат сымын жеткілікті уақытқа суыту үшін ағытып, микротолқынды пешті қайта қосыңыз.
C-F2	Сенсорлық кілт ақаулы.	Пешті өшіріп, қайта көріңіз.
C-d0		Қуат сымын жеткілікті уақытқа суыту үшін ағытып, түймені тазартыңыз. (Шаң, Су) Дәл сондай проблема 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 көзі		230 В ~ 50 Гц
Тұтынылатын қуат	Максимум қуат	2700 Вт
	Микротолқын	1600 Вт
	Гриль	2600 Вт
	Конвекция	2600 Вт
Қуат шығысы		100 Вт / 800 Вт (IEC - 705)
Жұмыс жиілігі		2450 МГц
Магнетрон		OM75P (21)
Салқындату тәсілі		Желдеткіштің моторы
Өлшемдері (Е x Б x Т)	Негізгі жабдық	595 x 456 x 570 мм
	Кіріктірілген	560 x 446 x 549 мм
Сыйымдылығы		50 литр
Салмағы	Нетто	38,8 Кг
	Жөнелту	45,6 Кг

* Бұл өнімде <G> тиімділік класының энергия көзі бар.

Қосымша

Тоқтап тұрған кезіндегі жалпы тұтынылатын қуаты (Вт) (Барлық желілік порттары “қосу” жағдайы)		1,9 Вт
Қуатты басқарудың уақыт мерзімі (мин.)		20 мин.
Wi-Fi	Тоқтап тұрған кезіндегі тұтынылатын қуаты (Вт)	1,9 Вт
	Қуатты басқарудың уақыт мерзімі (мин.)	20 мин.
Өшірілген режим	Тұтынылатын қуат	0,5 Вт
	Қуатты басқарудың уақыт мерзімі (мин.)	30 мин.

Деректер EN 50564 стандартына және №1275/2008 регламентіне (ЕО) сәйкес белгіленген.

ЕСКЕРТПЕ

Осы құжат арқылы Samsung осы радио жабдық 2014/53/ЕО директивасына және Ұлыбританияның тиісті мемлекеттік талаптарына сай екенін хабарлайды.

ЕО Сәйкестік декларациясының және Ұлыбритания Сәйкестік декларациясының толық мәтінін төмендегі интернет мекенжайларынан табуға болады: Ресми Сәйкестік декларациясын <http://www.samsung.com> сайтынан табуға болады. Support (Қолдау) > Search Product Support (Өнімді қолдауды іздеу) жолымен етіп, модель атауын енгізіңіз.

	Жиілік ауқымы	Түрлендіргіш қуат (Макс.)
Wi-Fi	2412-2472 МГц	20 дБм
Bluetooth	2402-2480 МГц	10 дБм



Символ Кедендік 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

Ашық көз туралы хабарландыру

Осы өнімдегі бағдарламалық жасақтамада ашық бағдарламалық жасақтама көзі бар.

Төмендегі http://opensource.samsung.com/opensource/SMART_TP1_0/seq/0 URL осы өнімге қатысты ашық көзді лицензиялық ақпаратқа сілтеме.



Samsung кепілдігіне құрылғының жұмысын түсіндіру үшін шалынған қоңыраулар, теріс орнатылған құрылғыны түзету немесе қалыпты тазалау немесе күтім көрсету жұмыстары кірмейді.

СҰРАҚТАРЫҢЫЗ НЕМЕСЕ ПІКІРЛЕРІҢІЗ БАР МА?

ЕЛ	ҚОҢЫРАУ ШАЛЫҢЫЗ	НЕМЕСЕ МЫНА САЙТҚА БАРЫҢЫЗ
RUSSIA	8-800-555-55-55	www.samsung.com/ru/support
BELARUS	810-800-500-55-500	www.samsung.com/ru/support
GEORGIA	0-800-555-555	www.samsung.com/ru/support
ARMENIA	0-800-05-555	www.samsung.com/ru/support
AZERBAIJAN	0-88-555-55-55	www.samsung.com/ru/support
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500 (GSM: 7799)	www.samsung.com/kz_ru/support
UZBEKISTAN	00-800-500-55-500 (GSM: 7799, 0799 (Uztelecom))	www.samsung.com/uz_ru/support
KYRGYZSTAN	00-800-500-55-500 (GSM: 9977)	www.samsung.com/kz_ru/support
TAJIKISTAN	8-10-800-500-55-500 (GSM: 8888)	www.samsung.com/kz_ru/support
MONGOLIA	1800-25-55	www.samsung.com/kz_ru/support
UKRAINE	0-800-502-000	www.samsung.com/ua/support
MOLDOVA	+373-22-667-400	www.samsung.com/ua/support



Mikroto'lqinli pech

Foydalanuvchi qo'llanmasi

NQ5B4353F**



SAMSUNG

Mundarija

Xavfsizlik bo'yicha ko'rsatmalar	3
Xavfsizlik bo'yicha muhim ko'rsatmalar	3
Umumiy xavfsizlik	7
Mikroto'lqinga oid ehtiyot choralari	8
Cheklangan kafolat	9
Mahsulot guruhi bayoni	9
Ushbu mashinani to'g'ri chiqitga chiqarish (Ishlatilgan elektr va elektronika jihozi)	9
O'rnatish	10
Nimalar kiritiladi	10
O'rnatish ko'rsatmalari	11
Xizmat ko'rsatish	14
Tozalash	14
Almashtirish (ta'mirlash)	14
Uzoq vaqt ishlatilmagandagi himoya chorasi	14
Boshlash	15
Boshqaruv paneli	15
Soat	15
Yon panjaralar	16
Mikroto'lqin energiyasi haqida	16
Mikroto'lqinli pech uchun oshxona idishlari	17

Amallar	18
Funksiyalar sharhi	18
Qo'l rejimi	19
Avtomatik rejim	23
Avtomatik pishirish	24
Maxsus funksiyalar	27
Ko'proq funksiyalar	28
Smart boshqaruv	29
Smart pishirish	29
Qo'lda pishirish	29
Tez va oson	36
Nosozliklarni bartaraf etish	37
Nazorat nuqtalari	37
Axborot kodlari	41
Texnik xususiyatlar	42
Ilova	42
Ochiq manba kodi haqida e'lon	43

XAVFSIZLIK BO'YICHA MUHIM KO'RSATMALAR

DIQQAT BILAN O'QIB CHIQING VA KEYINCHALIK FOYDALANISH UCHUN SAQLAB QO'YING.

OGOHLANTIRISH: Agar eshikcha yoki eshikcha zichlagichlari shikastlangan bo'lsa, pechni vakolatli shaxs tomonidan ta'mirlanmagunicha ishlatmaslik kerak.

OGOHLANTIRISH: Mikroto'lqin quvvatlarining ta'siridan himoya qiluvchi qopqoqni ochish bilan bog'liq xizmat ko'rsatish yoki ta'mirlash vakolatli shaxs tomonidan bajarilishi kerak, chunki bu zararlidir.

OGOHLANTIRISH: Suyuqlik va boshqa taomlar mahkam yopilgan idishlarda isitilmasligi kerak, chunki ular portlab ketishi mumkin.

OGOHLANTIRISH: Bolalarga pechdan qarovsiz foydalanishlariga faqat bola pechdan xavfsiz ravishda foydalana oladigan va noto'g'ri foydalanish xavfliligini tushunganda kerakli ko'rsatmalar berilgandan keyingina ruxsat bering.

Bu qurilma faqat ro'zg'orda ishlatishga mo'ljallangan, uni quyidagi joylarda ishlatmang:

- do'kon, idora yoki boshqa ishxonalarda xodimlar oshxonasida;
- og'ilxonalarda;

- mehmonxona va boshqa yashash joylarida mijozlar tomonidan;
- to'shak va nonushta turidagi mehmonxonalarda.

Faqat mikroto'lqinli pechlarda foydalanish uchun xavfsiz bo'lgan idishlardan foydalaning.

Plastik yoki qog'oz idishlardagi taomlarni isitganda yonib ketish xavfi mavjudligi tufayli ehtiyot bo'ling.

Bu mikroto'lqinli pech taomlar va ichimliklarni isitish uchun mo'ljallangan. Taomlar yoki kiyimlarni quritish va yostiqlar, shippaklar, gubkalar, nam kiyimlar kabilarni isitish jarohat olish, uchqun chiqishi yoki yong'in xavfining vujudga kelishiga olib kelishi mumkin.

Tutun chiqsa, qurilmani o'chiring yoki elektr tarmog'iga ulash kabelini rozetkadan sug'uring va har qanday alangani o'chirish uchun eshikchani ochib qo'ying.

Ichimliklarni mikroto'lqin yordamida isitish natijasida qaynab, otilib ketishi mumkin, shuning uchun idishlarni ushlashda ehtiyot bo'lish lozim.

Ovqatlantirish uchun butilka va bolalar ozuqalari uchun bankalarning ichidagilarni aralashtirish yoki silkitish hamda kuyishning oldini olish uchun iste'mol qilishdan avval haroratini tekshirib ko'rish kerak.

Xavfsizlik bo'yicha ko'rsatmalar

Butun tuxum va qotirib pishirilgan tuxumni mikroto'lqinli pechda isitib bo'lmaydi, chunki ular hattoki isitish jarayoni tugagandan keyin ham mikroto'lqinli pech ichida portlab ketishi mumkin.

Pechni muntazam ravishda tozalab turish va har qanday taom qoldiqlarini olib tashlash lozim.

Pechni toza holatda saqlamaslik uning sirtining buzilishiga olib kelishi mumkin, bu esa qurilmaning xizmat qilish muddatiga salbiy ta'sir ko'rsatadi va xavfli holatlarga olib kelishi mumkin.

Jihoz faqat ichki o'rnatib ishlatish uchun mo'ljallangan. Jihozni shkaf ichiga qo'yib bo'lmaydi.

Mikroto'lqin yordamida pishirishda taom va ichimliklarni metall idishlarga solish mumkin emas.

Jihoz ichidan idishlarni olayotganda aylanuvchi patnisni siljitib yubormaslik uchun ehtiyot bo'lish lozim. (Faqat aylanuvchi patnisli modellar)

Jihozni bug' tozalagich yordamida tozalamaslik lozim.

Mikroto'lqinli pechni suv sepib tozalash mumkin emas.

Bu qurilma treyler, furgon va shunga o'xshash transport vositalariga o'rnatish uchun mo'ljallanmagan.

Bu qurilmadan jismoniy, sezgi yoki aqliy qobiliyati cheklangan yoki bilimi va tajribasi yetarli bo'lmagan shaxslar (jumladan bolalar) foydalanishlari mumkin emas. Ularning xavfsizligi uchun javobgar shaxs tomonidan bu qurilmadan foydalanish to'g'risida ularga ko'rsatma bergan yoki nazorat qilib turgan hollar bundan mustasno.

Bolalar moslama bilan o'ynamasliklarini nazorat qilib turishingiz kerak.

Moslamadan yoshi 8 dan oshgan bolalar, jismoniy, sezuvchanlik yoki aqliy qobiliyati cheklangan odamlar tegishli yo'l-yoriq yoki ko'rsatma berilgan taqdirda va uning xavfini tushungan holda foydalanishi mumkin. Bolalar bu qurilma bilan o'ynamasliklari kerak. Tozalash va texnik xizmat ko'rsatish bolalar tomonidan nazoratsiz tarzda amalga oshirilmasligi kerak.

Ushub moslama o'rnatilgandan so'ng elektr manbaidan ajratilishga ruxsat berilishi kerak. Vilkaga qo'l yetkizish mumkin bo'lgan yoki ulash qoidalariga asoslangan holda statsionar prokladkadagi elektr zanjirini uzgichni qo'shish orqali uzilishga erishsa bo'ladi.

Agar jihozga vilkasiz elektr kabeli o'rnatilgan bo'lsa, simlarni ulash qoidalariga asosan uzish vositalari mahkamlangan simlarga kiritilishi kerak.

Agar elektr manbaiga ulash kabeli shikastlangan bo'lsa, xatarning oldini olish uchun u ishlab chiqaruvchi, uning xizmat ko'rsatish agenti yoki malakali shaxslar tomonidan almashtirilishi kerak.

Mahkamlash usuli yelimlardan foydalanishga bog'liq emas, chunki ular ishonchli mahkamlash vositalari hisoblanmaydi.

Bu pech bo'shlig'i va boshqaruv panelidan foydalanish oson bo'lgan tarzda to'g'ri yo'nalish va balandlikda o'rnatilishi kerak.

Pechdan ilk marta foydalanganda pech 10 daqiqa ichiga suv qo'yilgan holda ishlatilishi va keyin foydalanilishi kerak.

Agar ishlaganda bu pech g'alati shovqin, kuygan hid yoki tutun chiqarsa, darhol elektr manbaiga ulash vilkasini uzing va yaqinroqdagi xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling.

OGOHLANTIRISH: Qurilmadan birgalikdagi rejimda ishlatilganda hosil qilinadigan harorat tufayli bolalar pechdan faqat kattalarning nazorati ostida foydalanishlari kerak.

Foydalanish vaqtida pech issiq bo'ladi. Pech ichidagi isitish elementlariga tegib ketmaslik uchun ehtiyot bo'lish kerak.

Agar jihozning tozalash funksiyasi bo'lsa, tozalash davomida sirtlar odatdagidan qizib ketishi mumkin va bolalarni chetga olish zarur. Tozalash funksiyasi modelga bog'liq bo'ladi.

OGOHLANTIRISH: Foydalanish vaqtida tegish mumkin bo'lgan qismlar issiq bo'ladi. Yosh bolalardan uzoqroq saqlash kerak.

Mikroto'lqinli pechning shishali eshigini tozalash uchun abraziv materiallar yoki o'tkir metall qirg'ichlardan foydalanmang, chunki ular shisha yuzasini tirnashi, bu esa oynada darzlar paydo bo'lishiga olib kelishi mumkin.

Bug' yordamida tozalagichdan foydalanmaslik kerak.

OGOHLANTIRISH: Lampani almashtirishdan avval elektr toki urishini oldini olish uchun qurilmani albatta uzib qo'ying.

Qizib ketmasligi uchun jihoz dekorativ eshik ortida o'rnatilmasligi kerak.

Xavfsizlik bo'yicha ko'rsatmalar

OGOHLANTIRISH: Qurilma va tegish mumkin bo'lgan qismlar foydalanish vaqtida issiq bo'ladi.

Isitish elementlariga tegib ketmaslik uchun ehtiyot bo'lish kerak.

8 yoshdan kichikroq bolalarni, agar ular doimiy nazorat ostida bo'lmasalar, pechga yaqinlashtirmaslik lozim.

DIQQAT: Pishirish jarayonini kuzatib turish lozim. Qisqa muddatli pishirish jarayonini uzluksiz kuzatish lozim.

Pech ishlayotgan vaqtda eshikcha yoki tashqi yuzalar qizib ketishi mumkin.

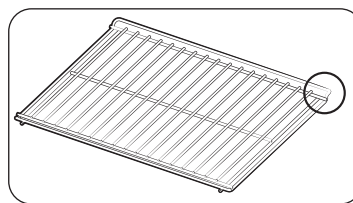
Qurilma ishlayotgan vaqtda tegish mumkin bo'lgan yuzalarning harorati baland bo'lishi mumkin.

Ishlayotganida sirtlari qizib ketishi mumkin.

Bunday jihozlar tashqi taymer yoki masofadan boshqarish pulti yordamida ishlatish uchun mo'ljallanmagan.

Moslamadan yoshi 8 dan oshgan bolalar, jismoniy, sezuvchanlik yoki aqliy qobiliyati cheklangan odamlar tegishli yo'l-yoriq yoki ko'rsatma berilgan taqdirda va uning xavfini tushungan holda foydalanishi mumkin. Bolalar bu qurilma bilan o'ynamasliklari kerak. Agar bolalar 8 yoshdan katta va nazorat ostida bo'lmasalar, ular qurilmani tozalashi va unga texnik xizmat ko'rsatishi mumkin emas.

Pech va uning simlarini 8 yoshdan kichik bolalarning qo'llari yetmaydigan joyda saqlang.



Katta hajmdagi taomlarni tayyorlashda joylangan holatni ushlab turishi uchun egilgan ramalarni yondan orqa tomonga qo'ying. (Modelga qarab)

Umumiy xavfsizlik

Har qanday o'zgartirish yoki ta'mirlashni malakali mutaxassis amalga oshirishi kerak.

Germetik konteynerdagi ovqat yoki suyuqlikni mikroto'lqin funksiyasida isitmang.

Pechni tozalash uchun benzol, suyultirgich, spirt, bug' yoki yuqori bosimli tozalagichlardan foydalanmang.

Pechni bunday joylarga o'rnatmang: issiqlik manbalari yoki yonuvchan materiallar yaqinida, nam, yog'li, chang yoki to'g'ridan-to'g'ri tushuvchi quyosh nurlari yoki suv ta'siri ostidagi joylar; gaz sizib chiqishi mumkin bo'lgan joylar; notekis sirt.

Pechni mahalliy va davlat qoidalariga muvofiq yerga to'g'ri ulash kerak.

Elektr manbaiga ulash kabelining vilkasi va aloqa joylaridan yot jismlarni ketkazish uchun muntazam ravishda quruq latta bilan artib turing.

Elektr manbaiga ulash kabelini tortmang, bukhang yoki ustiga og'ir buyum qo'ymang.

Gaz sizib chiqayotgan bo'lsa (propan, siqilgan gaz va hokazo), darhol xonani shamollating. Elektr shnuriga tegmang.

Elektr shnuriga ho'l qo'lingiz bilan tegmang.

Pech ishlab turganida uning elektr manbaiga ulash vilkasini sug'urib olmang.

Barmog'ingizni yoki yot jismlarni tiqmang. Pechga yot jismlar kirib qolsa, tokdan sug'uring va mahalliy Samsung xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling.

Pechga nisbatan kuch ishlatmang yoki ta'sir o'tkazmang.

Pechni nozik buyumlar ustiga qo'ymang.

Elektr tarmog'idagi kuchlanish, chastota va tok kuchining qurilmaning texnik xususiyatlariga mosligiga ishonch hosil qiling.

Vilkani rozetkaga mahkam tiqing. Bir nechta vilkali adapter, uzaytirgich yoki transformatorlardan foydalanmang.

Elektr shnurini metal buyumlarga ilib qo'ymang. Shnur buyumlarning orasidan yoki pechning orqasidan o'tsin.

Shikastlangan vilka, elektr shnuri yoki bo'shab qolgan rozetkadan foydalanmang. Vilka yoki shnur shikastlangan bo'lsa, mahalliy Samsung xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling.

Bevosita pechga suv quyung yoki sepmang.

Pech ustiga, ichiga va eshigiga hech qanday buyum qo'ymang.

Pech ustiga uchuvchan moddalar, masalan, insektitsid sepmang.

Pechda tez yonuvchan materiallarni saqlamang. Spirt bug'lari pechning qaynoq qismlariga tegishi mumkin, shu sababli tarkibida spirt bo'lgan taom yoki ichimliklarni isitayotganda ehtiyot bo'ling.

Bolalar pech eshigiga urilib ketishi yoki barmog'ini qisib olishi mumkin. Eshigini ochib-yopayotganda bolalarni yaqinlashtirmang.

Mikroto'lqinga oid ogohlantirish

Ichimliklarni mikroto'lqin yordamida isitish natijasida qaynab, otilib ketishi mumkin, shu sababli idishlarni ushlashda ehtiyot bo'lish lozim. Ichimliklarni olishdan oldin kamida 20 soniyaga qo'yib qo'ying. Kerak bo'lsa, isitish paytida aralashtirib turing. Isitilganidan so'ng doim aralashtiring.

Kuyib qolganda birinchi yordam ko'rsatish bo'yicha quyidagi amallarni bajaring:

1. Kuygan joyni kamida 10 daqiqa sovuq suvga botirib turing.
2. Unga toza quruq lattani bog'lang.
3. Hech qanday krem, moy yoki losyon surtmang.

Patnis yoki ilgak shikastlanmasligi uchun, taom tayyorlagandan so'ng darhol suvga solmang.

Pechda yog'ni dog'lamang, chunki yog' haroratini boshqarib bo'lmay qolishi mumkin. Natijada yog' toshib ketishi mumkin.

Xavfsizlik bo'yicha ko'rsatmalar

Mikroto'lqinli pechga oid ehtiyot choralari

Faqat mikroto'lqinda ishlatish mumkin bo'lgan idish-tovoq ishlatning. Metall idishlar, oltin yoki kumush qoplangan oshxona idishlari, shampurlar kabilardan foydalanmang.

O'ralgan simlarni olib tashlang. Uchqun chiqishi mumkin.

Qog'oz yoki kiyimlarni quritish uchun pechdan foydalanmang.

Oz miqdordagi taomlarni isitishda taomning ortiqcha isib yoki kuyib ketmasligi uchun vaqtni qisqartiring.

Elektr shnuri va vilkasini suv hamda issiqlik manbalarida uzoqda tuting.

Yorilmasligi uchun xom tuxum yoki qaynatilgan tuxumlarni isitmang. Zich yopilgan yoki vakuumdagi idishlar, yong'oq, pomidor va hokazolarni isitmang.

Havo almashish tirqishlarini mato yoki qog'oz bilan yopib qo'ymang. Yong'in chiqish xavfi vujudga keladi. Pech ortiqcha qizib ketishi va avtomatik tarzda o'chishi mumkin va u yetarli darajada sovginicha o'chiq holda qoladi.

Idishlarni olayotgan doim pech qo'lqoplaridan foydalaning.

Suyuqlikni isitish vaqtida va undan keyin aralashtiring va kuchli qaynashning oldini olish uchun pech o'chganidan keyin kamida 20 soniya kuting.

Eshikchani ochganda issiq havo yoki bug'dan kuyib qolishning oldini olish uchun pechdan uzatilgan qo'l masofasida turish kerak.

Bo'sh pechni yoqmang. Xavfsizlikni ta'minlash maqsadida pech 30 daqiqadan keyin avtomatik ravishda o'chadi. Pech

tasodifan yoqilgan hollarda mikroto'lqinlarni yutishi uchun uning ichiga bir stakan suv qo'yib qo'yish tavsiya qilinadi.

Pechni o'rnatishda bu qo'llanmada ko'rsatilgan oraliqlarga rioya eting. ("Mikroto'lqinli pechni o'rnatish" bo'limiga qarang.)

Boshqa elektr jihozlarini pechga yaqin joylashgan rozetkalarga ulashda ehtiyot choralariga amal qiling.

Mikroto'lqinga oid ehtiyot choralari

Quyidagi ehtiyot choralariga amal qilmaslik mikroto'lqinli nurlanishning organizmingizga zararli ta'siriga olib kelishi mumkin.

- Pechni eshigi ochiq turgan holatda ishlatmang. Blokirovkalash kontaktlarini (eshikcha qulfini) buzmag. Blokirovkalash kontaktlarining tirqishlariga hech narsa tiqmag.
- Pech eshikchasi va old panel orasiga hech qanday buyum qo'ymang, zichlovchi yuzalarda ovqat qoldiqlari yoki tozalash vositalarining cho'kindilari to'planishiga yo'l qo'ymang. Pechdan har gal foydalangandan so'ng eshikcha va uning zichlovchi yuzasini oldin ho'l, keyin esa yumshoq quruq latta bilan artgan holda, tozalikda saqlang.
- Pech shikastlangan bo'lsa, uni ishlatmang. Malakali mutaxassis tomonidan ta'mirlanganidan so'nggina ishlatning. **Muhim:** pech eshigi to'g'ri yopilishi kerak. Eshik egilmasligi kerak; eshik ilgaklari singan yoki bo'shab qolgan bo'lmasligi kerak; eshik zichlagichlari va zichlovchi yuzalari shikastlanmasligi kerak.
- Barcha sozlash va ta'mirlash ishlari malakali mutaxassis tomonidan bajarilishi lozim.

Cheklangan kafolat

Agar moslamaning va/yoki anjomning shikastlanishi mijoz tomonidan qilingan bo'lsa, Samsung anjomni almashtirish yoki kosmetik defektni tuzatish uchun tuzatish to'lovini undirishi mumkin. Bu talablar qoplaydigan elementlarga quyidagilar kiradi:

- O'yilgan, qirilgan yoki singan eshik, tutqichlar, old panel yoki boshqaruv paneli.
- Buzilgan yoki yo'q bo'lgan lotok, yo'naltiruvchi rolik, mufta yoki reshyotka.

Pechdan faqat ushbu qo'llanmada bayon qilingan undan foydalanish uchun mo'ljallangan maqsadlardagina foydalaning. Ushbu qo'llanmadagi ogohlantiruvchi xabarlar va xavfsizlik bo'yicha muhim ko'rsatmalar bo'lishi mumkin bo'lgan barcha holatlar va vaziyatlarni qamrab olmaydi. Pechni o'rnatish, unga texnik xizmat ko'rsatish va undan foydalanishda foydalanuvchi sog'lom fikr bilan ish ko'rishi, e'tiborli va ehtiyotkor bo'lishi kerak.

Ushbu foydalanuvchi qo'llanmasi bir nechta modellarga mo'ljallanganligi uchun mikroto'lqinli pechning xususiyatlari ushbu qo'llanmada keltirilgan xususiyatlardan bir oz farq qilishi va ayrim ogohlantiruvchi xabarlar unga tegishli bo'lmasligi mumkin. Agar sizda qandaydir savollar yoki muammolar bo'lsa, mahalliy Samsung xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling yoki

www.samsung.com saytidan ma'lumot oling.

Bu pechni faqat ovqat isitishda ishlatning. Faqat uy sharoitida foydalanish uchun mo'ljallangan. Ichi to'ldirilgan mato va yostiqlarni isitmang. Ishlab chiqaruvchi pechdan noto'g'ri foydalanilganligi natijasida yetgan zarar uchun javobgarlikni o'z zimmasiga olmaydi.

Pech yuzasining buzilishi va xatarli holatlarning yuzaga kelmasligi uchun pechni doim toza va yaxshi ahvolda saqlang.

Mahsulot guruhi bayoni

Bu qurilma B sinf 2-guruhga kiruvchi ISM jihozi hisoblanadi. 2-guruh materiallarni qayta ishlash uchun elektromagnit nurlanish ko'rinishidagi radiochastotaviy quvvatlar hosil qiluvchi va shunday quvvatlardan foydalanuvchi ISM qurilmalar, EDM va yoyli payvandlash uchun jihozlarni o'z ichiga oladi.

B sinfiga kiruvchi jihozlar uy sharoitlarida va turar-joy binolarini ta'minlovchi past kuchlanishga ega bo'lgan tarmoqqa to'g'ridan-to'g'ri ulangan binolarda foydalanish uchun mo'ljallangan.

Ushbu mashinani to'g'ri chiqitga chiqarish (Ishlatilgan elektr va elektronika jihozi)



(Chiqindilarni ajratgan holda yig'ish tizimiga ega bo'lgan mamlakatlarga tegishli) Mahsulot, aksessuarlar yoki bosma nashrlardagi ushbu markirovka ushbu mahsulot va uning elektron yordamchi qurilmalarining (masalan, zaryadlash qurilmasi, naushniklar, USB kabeli) xizmat muddatlarini o'tab bo'lganlaridan keyin boshqa maishiy chiqindilar bilan birgalikda chiqitga chiqarib bo'lmasligini ko'rsatadi. Keraksiz buyumlarni nazoratsiz tarzda chiqitga chiqarish tufayli atrof-muhitga yoki odamlarning salomatliklariga yetkazilishi mumkin bo'lgan zararlarning oldini olish uchun ko'rsatilgan elementlarni tashlab yuborilayotgan qurilmaning boshqa qismlaridan ajratib oling va moddiy resurslardan oqilona tarzda takroran foydalanishga ko'maklashish uchun ulardan qayta foydalaning.

Uyda foydalanuvchilar ekologik jihatdan xavfsiz tarzda qayta foydalanish uchun ushbu qurilmalarni qayerda va qanday topshirish mumkinligi to'g'risida ma'lumotlar olish uchun o'zlari ushbu mahsulotni xarid qilgan chakana sotuvchiga yoki mahalliy hokimiyat ofisi murojaat qilishlari kerak.

Biznes bilan shug'ullanuvchi foydalanuvchilar o'zlarining ta'minotchilari bilan bog'lanishlari va xarid shartnomasi qoidolari va shartlari bilan tanishishlari kerak.

Ushbu mahsulot va uning elektron aksessuarlarini tashlab yuboriladigan boshqa tijoriy chiqindilar bilan birgalikda chiqitga chiqarmaslik kerak.

Samsungning atrof-muhitni muhofaza qilish majburiyatlari va mahsulotga oid tartibga soluvchi majburiyatlar, masalan, REACH, WEEE, Batareyalar uchun bu manzilga kiring :

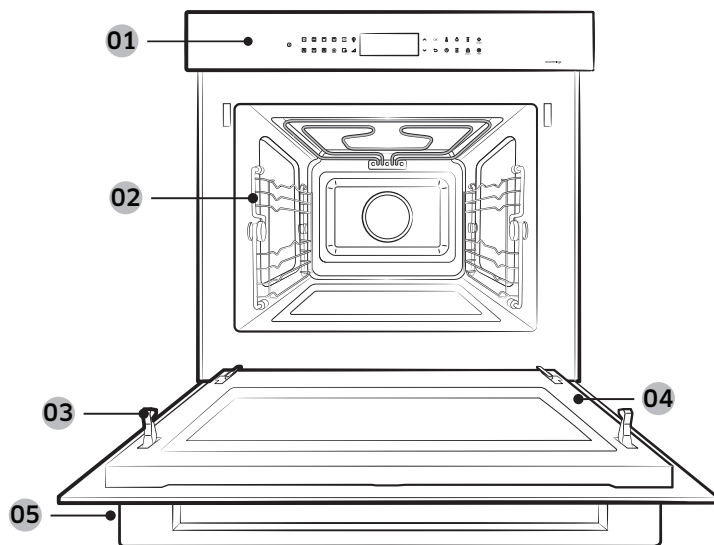
www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

O'rnatish

Nimalar kiritiladi

Barcha qismlar va aksessuarlar qurilma qadog'iga kiritilganini tekshiring. Pech yoki aksessuarlar bilan muammo bo'lsa, mahalliy Samsung Mijozlar bilan ishlash yoki sotuvchiga murojaat qiling.

Pech haqida dastlabki ma'lumotlar



- | | | | | | |
|----|------------------|----|----------------|----|----------------------------|
| 01 | Boshqaruv paneli | 02 | Yon panjalar | 03 | Eshikning xavfsizlik qulfi |
| 04 | Eshik | 05 | Eshik tutqichi | | |

Aksessuarlar

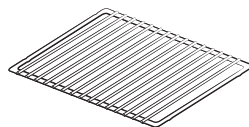
Pech sizga turli taomlarni tayyorlashga yordam beradigan turli aksessuarlar bilan keladi.



Keramik patnis
(Mikroto'lqin rejimi uchun foydali.)



Pishirish patnisi
(Mikroto'lqin rejimida ishlatmang.)



Panjarali patnis qo'yilmasi
(Tezlik menyusi va grill rejimi uchun foydali.)



3 ta vint (M4 L25)

IZOH

Taomlaringizga mos keladigan aksessuarni aniqlash uchun Smart pishirish 29-36 betga qarang.

O'rnatish ko'rsatmalari

Umumiy texnik ma'lumotlar

Elektr ta'minoti	230 V ~ 50 Hz	
O'lchamlari (E x B x O')	To'plam o'lchami	595 x 456 x 570 mm
	O'rnatish o'lchami	560 x 446 x 549 mm

Ushbu qurilma Yevropa Ittifoqining me'yoriy talablariga javob beradi.

Qadoq va jihozni chiqitga chiqarish

Qadoqni qayta ishlash mumkin.

Qadoq quyidagi materiallardan iborat bo'lishi mumkin:

- karton;
- polietilen plyonka (PE);
- Freonsiz penopolistirol (polistirolli penoplast).

Ushbu materiallarni mas'uliyat bilan hukumat me'yorlariga mos ravishda chiqitga chiqaring.

Hukumat organlari maishiy jihozlarni tegishli tartibda chiqitga chiqarish borasida ma'lumot taqdim etishi mumkin.

Xavfsizlik

- Ushbu qurilma faqat malakali texnik tomonidan o'rnatilishi kerak.
- Pech tijorat maqsadida pishirish uchun MO'LJALLANMAGAN.
- Bu faqat uyda taom tayyorlash uchun mo'ljalangan.
- Qurilma ishlatilayotgan paytida va ishlatilganidan so'ng issiq bo'lib turadi.
- Yosh bolalar bo'lganida ehtiyotkor bo'ling.

Elektrga ulanish

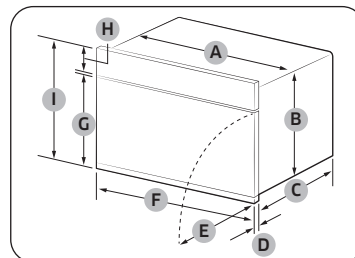
Qurilma ulanadigan uy elektr tarmog'i milliy va mahalliy talablarga javob berishi lozim.

O'rnatilgandan keyin jihoz o'zining uzilishiga imkon berishi kerak. Vilkaga qo'l yetkizish mumkin bo'lgan yoki ulash qoidalariga asoslangan holda statsionar prokladkadagi elektr zanjirini uzgichni qo'shish orqali uzilishga erishsa bo'ladi.

Shkafga o'rnatish

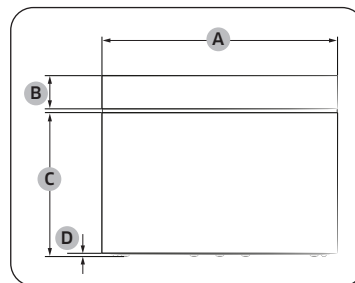
Pechga tegib turadigan oshxona shkaflari 100 °C haroratgacha issiqlikka chidamli bo'lishi kerak. Samsung shkaflarning issiqlikdan shikastlanishiga javobgar bo'lmaydi.

O'rnatish uchun zaruriy o'lchamlar (Bu jihoz o'rnatiladigan jihozlarga mo'ljallangan.)



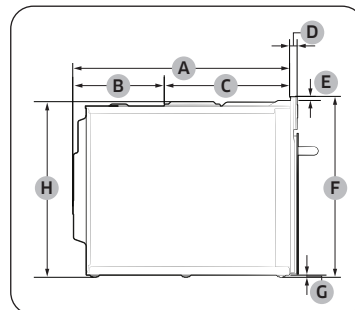
Pech (mm)

A	560	F	595
B	446	G	354
C	549	H	85
D	21	I	456
E	341		



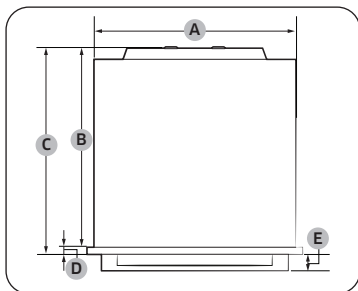
Pech (mm)

A	595
B	85
C	360
D	6



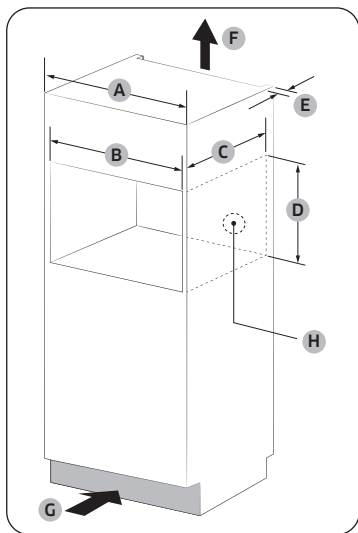
Pech (mm)

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



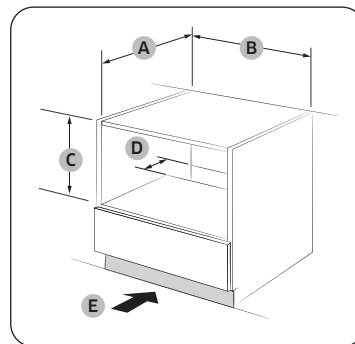
Pech (mm)

A	560	D	21
B	549	E	45
C	570		



O'rnatilgan shkaf (mm)

A	600
B	Min. 564-568
C	Min. 550
D	Min. 446 / Maks. 450
E	Min. 50
F	200 sm2
G	200 sm2
H	Elektr rozetkasi uchun joy (30 Ø Teshik)



Jo'mrak ostidagi shkaf (mm)

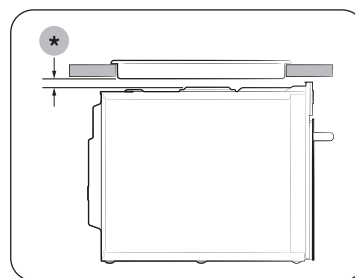
A	Min. 550
B	Min. 564 / Maks. 568
C	Min. 446 / Maks. 450
D	50
E	200 sm2



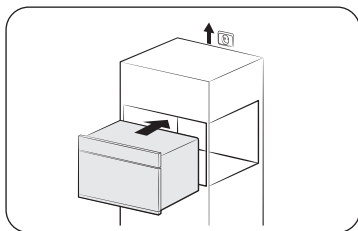
Minimal balandlik talabi (C) faqat pechni o'rnatish uchun.

Gaz plilasi bilan o'rnatish

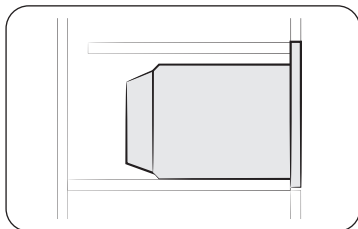
Pechning tepasiga gaz plitasini o'rnatish uchun gaz plitasining o'rnatish ko'rsatmalaridagi joy talablarini tekshiring (★).



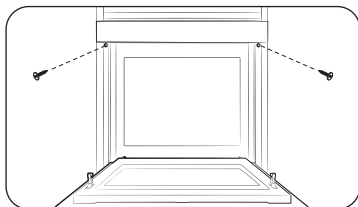
Pechni o'rnatish



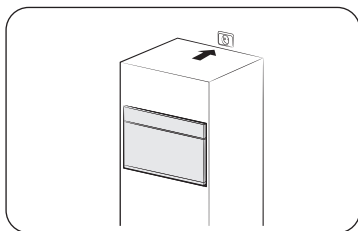
1. Pechni chuqurchaga qisman suring. Ulanish kabelini elektr toki manbaiga yo'naltiring.



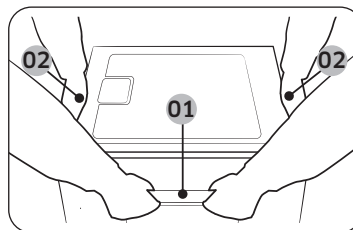
2. Pechni chuqurchaga oxirigacha suring.



3. Berilgan ikkita vint yordamida (4 x 25 mm) pechni mahkamlang.



4. Elektr ta'minotni ulang. Qurilma ishlayotganligini tekshiring.



01 Eshik tutqichi

02 Yon tutqich

Jihozni qadoqdan chiqarishda uni 2 yon tutqich va eshik tutqichi bilan ushlashingiz kerak.

O'rnatish yakunlangandan keyin himoya qoplamasi, tasmasi va boshqa qadoqlash materiallarini yechib oling va pechning ichkarisidagi aksessuarlarni chiqarib oling. Pechni shkafdan yechib olish uchun oldin pechni quvvatdan uzing va pechning ikki tomonidagi 2 ta vintni yechib oling.

Xizmat ko'rsatish

Tozalash

Pech usti yoki ichida kiriyig'ilib qolmasligi uchun muntazam tozalab turing. Ayniqsa, eshigi, eshik zichlagichiga (faqat mavjud modellarda) e'tibor bering.

Eshik oson ochilib-yopilmasa, birinchi galda eshik zichlagichiga kiriyig'ilib qolmaganini tekshiring. Pechning ichi va ustini tozalash uchun yumshoq lattani sovunli suv bilan ishlating. Chaying va yaxshilab quriting.

Pech ichida qotib qolgan, hid chiqarayotgan kirlarni ketkazish uchun

1. Pechni bo'shatib, limon sharbatiga suv qo'shilgan finjonni bo'shliq markaziga qo'ying.
2. Pechni 10 daqiqa davomida quvvatning maksimal darajasida qizdiring.
3. Sikl tugagach, pech sovishini kuting. Keyin eshigini ochib, pishirish bo'lmasini tozalang.

DIQQAT

- Eshik va uning zichlagichlarini toza tuting hamda eshik oson ochilib-yopilishiga amin bo'ling. Aks holda pechning ishlash muddati qisqarishi mumkin.
- Pechning ventilyatsiya tirqishlariga suv tushishidan ehtiyot bo'ling.
- Tozalashda dag'al yoki kimyoviy moddalardan foydalanmang.
- Har bir foydalangandan keyin pechni sovitib, pishirish bo'lmasini yumshoq yuvish vositasi eritmasi bilan tozalang.

Almashtirish (ta'mirlash)

OGOHLANTIRISH

Bu pech ichida foydalanuvchi olib qo'yadigan qismlari yo'q. Pechni o'zingiz ko'chirish yoki ta'mirlashga urinmang.

- Agar ilmoqlar, zichlagich va/yoki eshik bilan muammo aniqlansa, yordam uchun malakali texnika yoki mahalliy Samsung xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling.
- Chiroq lampasini almashtirmoqchi bo'lsangiz, mahalliy Samsung xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling. Uni o'zingiz almashtirmang.
- Agar pechning tashqi korpusi bilan muammo yuzaga kelsa, avval tokdan uzing, keyin mahalliy Samsung xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling.

Uzoq vaqt ishlatilmagandagi himoya chorasi

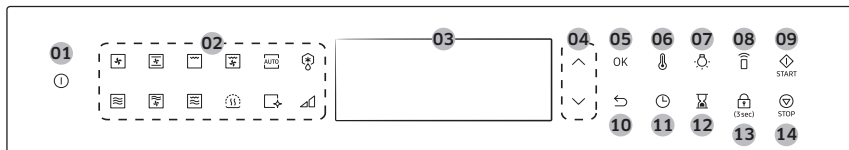
Pechni uzoq vaqt ishlatmasangiz, tokdan uzing va pechni quruq, changsiz joyga ko'chiring. Pech ichida yig'iladigan chang va namlik uning ishlashiga ta'sir ko'rsatishi mumkin.

Boshlash

Retsept bo'yicha tayyorlashdan oldin bilishingiz kerak bo'lgan bir nechta qismlar mavjud.

Boshqaruv paneli

Old panel turli materiallar va ranglar bilan ishlanishi mumkin. Sifatni yaxshilash uchun pechning haqiqiy ko'rinishi oldindan ogohlantirmay o'zgartirilishi mumkin.



01	Quvvat	Ekranni yoqish yoki o'chirish uchun teging.
02	Funksiya	Istagan funktsiyani tanlash uchun bosing.
03	Panjara	Menu, ma'lumot va pishirish jarayonini ko'rsatadi.
04	^, v	Tepaga yoki pastga funksiyasidan foydalanish uchun bosing.
05	OK	Joriy qiymatni tanlang.
06	Harorat	Haroratni o'zgartirish uchun foydalaning.
07	Chiroq	Pech chirog'ini yoqish yoki o'chirish uchun teging.
08	Smart boshqaruv	Smart boshqaruv funksiyasini yoqing yoki o'chiring. IZOH Bu funktsiyani ishlatishdan oldin Oson ulanish sozlanishi kerak.
09	Boshlash	Pechni ishlatishni boshlash uchun bosing.
10	Orqaga	Oldingi ekranga qaytish yoki pishirishni bekor qilish uchun teging.
11	Soat	Joriy vaqtni o'zgartirish uchun bosing.
12	Taymer	Oshxona taymeri funksiyasidan foydalanish uchun bosing.
13	Bolalardan qulflash	Faollashtirish yoki faolsizlantirish uchun 3 soniya bosib turing. Bolalardan qulflash faqat kutish holatida mavjud.
14	To'xtatish	Pechni ishlatishni to'xtatish uchun bosing.

Soat

To'g'ri avtomatik ishlatishni ta'minlash uchun to'g'ri vaqtni sozlash muhim.



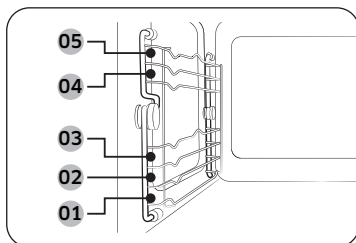
Soat vaqtini sozlash uchun

1. tugmasini 3 soniya bosib turing.
2. va **OK** tugmasi yordamida soat vaqtini (soat va daqiqat) sozlang.

IZOH

Pech ishlayotganda soat vaqtini o'zgartira olmaysiz.

Yon panjaralar

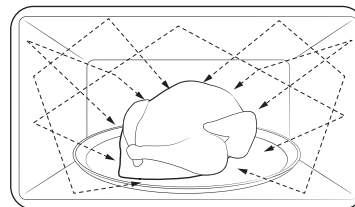


- Aksessuarni pechning ichidagi to'g'ri joyga qo'ying.
- Pechdan idish va/yoki aksessuarlarni yechishda ehtiyot bo'ling. Issiq taomlar yoki aksessuarlar kuyishga sabab bo'lishi mumkin.

01	1-daraja	Mikroto'lqin funksiyasi
02	2-daraja	Pech funksiyasi
03	3-daraja	
04	4-daraja	
05	5-daraja	

Mikroto'lqin energiyasi haqida

Mikroto'lqinlar yuqori chastotali elektromagnit to'lqinlar hisoblanadi. Pech mikroto'lqinlar yaratish uchun oldindan o'rnatilgan magnitron dan foydalanadi, bu taomning shakli yoki rangini o'zgartirmay pishirish yoki qayta isitish uchun ishlatiladi.



1. Magnitron tomonidan shakllantirilgan mikroto'lqinlar aylantirish taqsimlash tizimi orqali tekis taqsimlanadi. Shu sababli taom tekis pishiriladi.
2. Mikroto'lqinlar taomga taxminan 2,5 sm so'riladi. So'ng pishirish davom etishi bilan mikroto'lqinlar taomning ichiga so'riladi.
3. Pishirish vaqtiga taomning quyidagi sharoitlari ta'sir ko'rsatadi.
 - Miqdori va zichligi
 - Namlik tarkibi
 - Dastlabki harorat (ayniqsa, muzlaganda)

IZOH

Pishirish yakunlangandan keyin pishirilgan taom issiqlikni o'z asosida saqlaydi. Shu sababli bu qo'llanmada berilgan kutish vaqtiga amal qilishingiz kerak, bu asosigacha tekis pishirilishini ta'minlaydi.

Mikroto'qinli pech uchun oshxona idishlari

Mikroto'qin rejimi uchun ishlatiladigan oshxona idishlari mikroto'qinlar undan o'tib, taomga kirishini ta'minlashi kerak. Zanglamas po'lat, alyuminiy va mis mikroto'qinlarni akslantiradi. Shu sababli metall materiallardan ishlangan oshxona idishlaridan foydalanmang. Mikroto'qinli pechda foydalanish uchun yaroqli belgisiga ega idishlar har doim foydalanish uchun xavfsiz. Mos oshxona idishlari haqida qo'shimcha ma'lumot uchun quyidagi ko'rsatmalarga qarang va ichki kamera ga bir shisha suv yoki biroz taom qo'ying.

Talablar:

- Tagi tekis va yonlari to'g'ri
- Mahkam yopiladigan qopqoq
- Tutqichlarining vazni asosiy tovan dan kichikroq bo'lgan yaxshi muvozanatlangan tova

Material	Mikroto'qinli pechda foydalanish uchun yaroqliligi	Tavsifi
Alyuminiy folga	△	Haddan ortiq pishib ketishining oldini olish uchun kichik porsiya hajmi uchun foydalaning. Agar folga pech devoriga yaqin bo'lsa yoki haddan ortiq ko'p folgadan foydalanilsa, elektr yoyi hosil bo'lishi mumkin.
Qizartirish uchun idish	○	8 daqiqadan ko'p qizdirish uchun ishlatmang.
Nafis chinni yoki sopol idishlar	○	Odatda chinni, sopol, sir bilan qoplangan sopol va nafis chinnilarda metall bezak bo'lmasa, ularni mikroto'qinli pechda foydalanish mumkin.
Poliefirda bir martalik idish	○	Ba'zi bir muzlatilgan mahsulotlar ana shunday idishlarga solinib o'raladi.

Material		Mikroto'qinli pechda foydalanish uchun yaroqliligi	Tavsifi
Tez tayyorlanadigan mahsulotlar o'rami	Polistirol stakanchalar yoki konteynerlar	○	Ularning qizib ketishi erishga olib kelishi mumkin.
	Qog'oz paketlar yoki gazetalar	✗	Ular yonib ketishi mumkin.
	Ikkilamchi xom-ashyodan tayyorlangan qog'oz yoki metall bezak	✗	Bular elektr yoyini keltirib chiqarishi mumkin.
Shisha idish	Pechdan dasturxonga tortiladigan idishlar	○	Metall bezaklar bilan bezatilmagan bo'lsa, mikroto'qinli pech uchun xavfsiz.
	Yupqa shisha idish	○	Yupqa shisha idish keskin qizigan paytda sinishi yoki yorilishi mumkin.
	Shisha bankalar	○	Faqat isitish uchun mos keladi. Pishirishdan oldin qopqoqni olib tashlang.
Metall	Taomlar	✗	Bu elektr yoyi yoki alanganishni keltirib chiqarishi mumkin.
	Burama simli muzlatish uchun paket	✗	
Qog'oz	Taqsimchalar, finjonlar, salfetkalar va oshxona qog'ozlari	○	Qisqa vaqt pishirish uchun foydalaning. Bu haddan ortiq namlikni shimib oladi.
	Ikkilamchi xomashyodan qayta ishlangan qog'oz	✗	Elektr yoyini hosil qilishi mumkin.

Boshlash

Material		Mikroto'lqinli pechda foydalanish uchun yaroqliligi	Tavsifi
Plastik	Konteynerlar	○	Faqat termoplast konteynerlardan foydalaning. Ayrim plastiklar yuqori harorat ta'sirida qiyshayib qolishi yoki rangini yo'qotishi mumkin.
	Qoplovchi plyonka	○	Pishirishdan keyin namlikni saqlash uchun ishlatiladi.
	Muzlatish uchun paketlar	△	Faqat qaynatiladigan yoki pechga chidamli paketlardan foydalaning.
Parafinlangan yoki yog' o'tkazmaydigan qog'oz		○	Namlikni ushlab turish va sachrashning oldini olish uchun ishlatiladi.

○ : Mikroto'lqinli pechda foydalanish uchun yaroqliligi △ : Ehtiyotkorlik bilan foydalaning ✕ : Mikroto'lqinli pechda foydalanish uchun xavfsiz emas

Amallar

Funksiyalar sharhi

Funksiya			Harorat (Quvvat darajasi) diapazoni	Standart harorat (Quvvat darajasi)
Qo'l rejimi		Mikroto'lqinli pech	100-800 Vt	800 °C
			Mikroto'lqinli pech quvvati taomning shakli yoki rangini o'zgartirmasdan pishirish yoki qayta isitish imkonini beradi.	
		Mikroto'lqin + Konveksiya	40-200 °C 100 Vt-600 Vt	180 °C 300 Vt
			Isitish elementlari issiqlikni hosil qiladi va konveksiya ventilyatori pechning ichidagi issiqlikni taqsimlaydi, bu mikroto'lqin quvvati bilan kuchaytiriladi.	
		Mikroto'lqin + Grill	40-200 °C 100 Vt-600 Vt	200 °C 300 Vt
			Isitish elementlari issiqlikni hosil qiladi, bu mikroto'lqin quvvati bilan kuchaytiriladi.	
		Konveksiya	40-230 °C	160 °C
			Orqa isitish elementi issiqlikni hosil qiladi, issiqlik konveksiya ventilyatori bilan teng taqsimlanadi. Bu rejimdan bir vaqtda turli darajalarda pishirish va qovurish uchun foydalaning.	
		Ventilyator odatiy	40-230 °C	180 °C
			Issiqlik ventilyator bilan yuqori va pastki isitish elementlarida shakllantiriladi. Bu sozlama pishirish va qovurishga mos keladi.	

Funksiya			Harorat (Quvvat darajasi) diapazoni	Standart harorat (Quvvat darajasi)
Qo'l rejimi		Katta panjara	150-230 °C	220 °C
			Katta maydonli panjara issiqlik ajratadi. Bu rejimdan taomning (masalan, go'sht, lazanya yoki gratin) yuqori qismini qizartirish uchun foydalaning.	
		Ventilyator panjarasi	40-230 °C	180 °C
			Yuqoridagi ikkita isitish elementi issiqlikni hosil qiladi, issiqlik ventilyator bilan taqsimlanadi. Go'sht yoki baliqni grilla pishirish uchun bu rejimdan foydalaning.	
Avtomatik rejim		Avtomatik pishirish	Pishirishni endi o'rganayotganlar uchun pech jami 20 ta avtomatik pishirish dasturini taklif qiladi.	
		Avtomatik muzdan eritish	Pech qulaylik uchun 5 ta muzdan eritish dasturini taklif qiladi.	
Maxsus funksiyalar		Issiq saqlash	60-100 °C	60 °C
		Tozalash	Bundan faqat hozirgina pishirilgan taomlarni issiq saqlash uchun foydalaning. Pech bug'da tozalash va hidlarni yo'q qilish funksiyalarini taklif qiladi. Bug'da tozalash yengil kirlarni bug' bilan tozalashda foydali. Shuningdek, hidlarni yo'q qilish pechdagi hidlarni yo'q qilish uchun foydali.	

Qo'l rejimi

Standart harorat (yoki Quvvat darajasi) oxirgi 10 ta amaliyot uchun eng ko'p ishlatilgan sozlamaga muvofiq o'zgaradi.

1-bosqich. Rejimni tanlash



1. Boshqaruv panelini uyg'otish uchun **QUVVAT** tugmasini va **Qo'l rejimi** tugmasini bosing.

2-bosqich. Haroratni sozlash



1. Istalgan haroratni tanlash uchun yoki tugmasini bosing.
2. Tayyor bo'lsa, **OK** tugmasini bosing.
3. Tezkor boshlashni istasangiz, **START** tugmasiga teging. Pech ishlay boshlaydi.
(Konveksiya, Ventilyator odatiy, Katta panjara, Ventilyator panjarasi rejimlari uchun mavjud)

Amallar

3-bosqich. Taom tayyorlash vaqtini o'rnatish



1. ⏰ tugmasiga teging.
2. Istalgan pishirish vaqtini tanlash uchun ⏶ yoki ⏷ tugmasini bosing. Agar ⏰ tugmasiga tegsangiz, pishirish vaqtini sozlashingiz mumkin.
3. Tugash vaqtini sozlash uchun ⏰ tugmasini yana bir marta bosing va istalgan tugash vaqtini sozlash uchun ⏶ yoki ⏷ tugmasini bosing.
4. Tayyor bo'lsa, pishirishni boshlash uchun **START** tugmasiga teging.

⚠️ DIQQAT

Tayyor taomni pechda juda uzoq vaqt saqlamang. Taom aynib qolishi mumkin.

4-bosqich. Oldindan qizdirish (faqat Konveksiya, Ventilyator odatiy, Katta panjara, Ventilyator panjarasi)

Pech sozlangan haroratga yetguncha qizdirishni boshlaydi. Tugaganda pech signal chaladi va oldindan qizdirish indikatorini yo'qoladi.

Pishirish davomida harorat (yoki Quvvat darajasi) va pishirish vaqtini o'zgartirish



1. Pishirish davomida ⏶ yoki ⏷ tugmasini bosing.
2. ⏶ yoki ⏷ yordamida haroratni (yoki quvvat darajasi) tanlang.
3. ⏶ yoki ⏷ tugmasini bosing.
4. ⏰ tugmasini bosing va pishirish vaqtini o'zgartirish uchun ⏶ yoki ⏷ tugmasidan foydalaning va o'zgartirish uchun ⏰ tugmasini bosing.

Ishlashini to'xtatish uchun



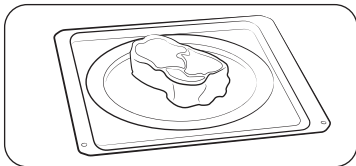
1. **STOP** tugmasini bosing.
 - So'ng pech to'xtaydi. Bekor qilish uchun uni qayta bosing yoki pishirishni davom ettirish uchun **START** tugmasini bosing.

📡 Mikroto'qinli pech

Mikroto'qinlar yuqori chastotali elektromagnit to'qinlar hisoblanadi. Mikroto'qinli pech quvvati taomning shakli yoki rangini o'zgartirmasdan pishirish yoki qayta isitish imkonini beradi.

- Faqat mikroto'qinli pechda foydalanish uchun xavfsiz idishdan foydalaning.

1-bosqich	2-bosqich	3-bosqich	4-bosqich
Mikroto'qinli pech	>	Pishirish vaqti (Quvvat darajasi)	>
	-		-



- Taomni mikroto'qinli pechda foydalanish xavfsiz idishga soling, idishni tavsiya etilgan aksessuarga qo'ying va eshikni yoping.
- 19-20 betdagi Qo'l rejimi bo'limning 1-3 gacha bosqichlariga amal qiling. Pech pishirish vaqtini sozlagandan keyin ishga tushadi.
- Pishirish tugaganda taomni pech qo'lqopidan foydalangan holda oling.

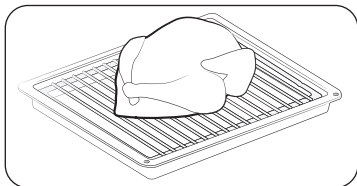
Quvvat darajasi

Daraja	Foiz (%)	Ishlab chiqilayotgan quvvat (Vt)	Tavsifi
YUQORI	100	800	Suyuqlikni isitish uchun ishlatilg.
BALAND PAST	88	700	Isitish va pishirish uchun ishlatilg.
O'RTA BALAND	75	600	
O'RTA	56	450	Go'sht pishirish va sabzavotlarni isitish uchun foydalaning.
O'RTA PAST	38	300	
MUZDAN TUSHIRISH	22	180	Pishirishdan oldin muzdan eritishdan foydalaning.
PAST	13	100	Sabzavotlarni muzdan eritish uchun foydalaning.

📡 Mikroto'qin + Konveksiya

Bunday birgalikdagi rejim mikroto'qin quvvatini issiq havo bilan birlashtiradi, natijada pishirish vaqti qisqaradi va taomni qizartirib, qarsillagan qatlamini hosil qiladi. Buni har qanday turdagi go'sht va parranda go'shti, shu jumladan, zapkanka va gratin taomlar, biskvit va yengil mevali tortlar, piroglar va bo'lakchalar, qovurilgan sabzavotlar, bulochkalar va nonlarni pishirish uchun ishlatilg.

1-bosqich	2-bosqich	3-bosqich	4-bosqich
Mikroto'qin + Konveksiya	>	Pishirish vaqti (Quvvat darajasi)	>
	Harorat		-



- Taomni mos idishga soling, idishni panjaraga qo'ying va eshikni yoping.
- 19-20 betdagi Qo'l rejimi bo'limning 1-3 gacha bosqichlariga amal qiling. Pech pishirish vaqtini sozlagandan keyin ishga tushadi.
- Pishirish tugaganda taomni pech qo'lqopidan foydalangan holda oling.

⚠️ DIQQAT

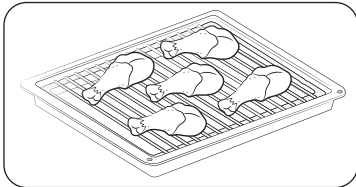
Faqat pechga chidamli metall bezaklarsiz idish, masalan, shisha, sopol yoki nafis chinnidan foydalaning.

Amallar

Mikroto'lqin + Grill

Isitish elementlari issiqlikni hosil qiladi, bu mikroto'lqin quvvati bilan kuchaytiriladi. Faqat foydalanish uchun xavfsiz idish, masalan, shisha yoki sopol idishdan foydalaning.

1-bosqich	2-bosqich	3-bosqich	4-bosqich
Mikroto'lqin + Grill	Harorat	Pishirish vaqti (Quvvat darajasi)	-



1. Taomni mos idishga soling, idishni tavsiya etilgan aksessuarga qo'ying va eshikni yoping.
2. 19-20 betdagi Qo'l rejimi bo'limning 1-3 gacha bosqichlariga amal qiling. Pech pishirish vaqtini sozlagandan keyin ishga tushadi.
3. Pishirish tugaganda taomni pech qo'lgopidan foydalangan holda oling.

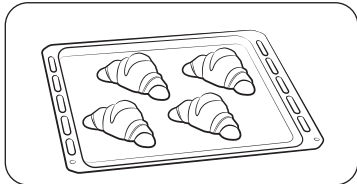
DIQQAT

Faqat pechgga chidamli metall bezaklarsiz idish, masalan, shisha, sopol yoki nafis chinnidan foydalaning.

Konveksiya

Isitish elementi issiqlikni hosil qiladi, pechning ichida issiqlik konveksiya ventilyatori bilan teng taqsimlanadi. Bu rejimdan pechenye, alohida bulochkalar, ruletlar, tortlar, shuningdek, mevali tortlar, profitroli va sufle uchun foydalaning.

1-bosqich	2-bosqich	3-bosqich	4-bosqich
Konveksiya	Harorat	Pishirish vaqti	Oldindan isitish

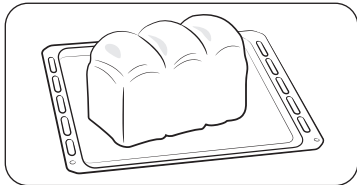


1. Taomni mos idishga soling, idishni tavsiya etilgan aksessuarga qo'ying va eshikni yoping.
2. 19-20 betdagi Qo'l rejimi bo'limning 1-4 gacha bosqichlariga amal qiling.
3. Pishirish tugaganda taomni pech qo'lgopidan foydalangan holda oling.

Ventilyator odatiy

Issiqlik ventilyator bilan yuqori va pastki isitish elementlarida shakllantiriladi. Bu funktsiya standart pishirish va ko'pchilik taomlarni qovurish uchun ishlatilishi kerak.

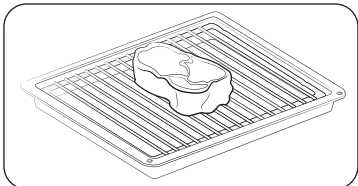
1-bosqich	2-bosqich	3-bosqich	4-bosqich
Ventilyator odatiy	Harorat	Pishirish vaqti	Oldindan isitish



1. Taomni mos idishga soling, idishni tavsiya etilgan aksessuarga qo'ying va eshikni yoping.
2. 19-20 betdagi Qo'l rejimi bo'limning 1-4 gacha bosqichlariga amal qiling.
3. Pishirish tugaganda taomni pech qo'lgopidan foydalangan holda oling.

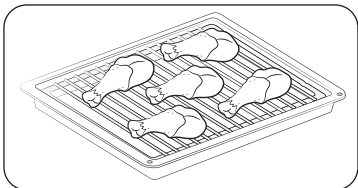
Katta panjara

Isitish elementlari issiqlik hosil qiladi. Ular gorizontol holatda ekaniga ishonch hosil qiling.

1-bosqich Gril	2-bosqich Harorat	3-bosqich Pishirish vaqti	4-bosqich Oldindan isitish
 1. Taomni mos idishga soling, idishni tavsiya etilgan aksessuarga qo'ying va eshikni yoping. 2. 19-20 betdagi Qo'l rejimi bo'limning 1-4 gacha bosqichlariga amal qiling. 3. Pishirish tugaganda taomni pech qo'lqopidan foydalangan holda oling.			

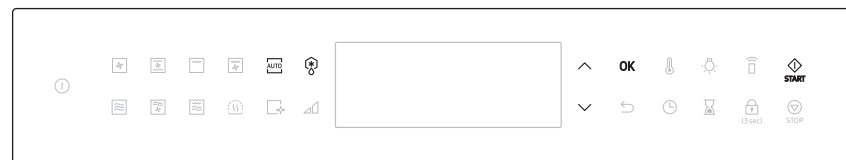
Ventilyator panjarasi

Isitish elementlari issiqlik hosil qiladi. Ular gorizontol holatda ekaniga ishonch hosil qiling.

1-bosqich Gril	2-bosqich Harorat	3-bosqich Pishirish vaqti	4-bosqich Oldindan isitish
 1. Taomni mos idishga soling, idishni tavsiya etilgan aksessuarga qo'ying va eshikni yoping. 2. 19-20 betdagi Qo'l rejimi bo'limning 1-4 gacha bosqichlariga amal qiling. 3. Pishirish tugaganda taomni pech qo'lqopidan foydalangan holda oling.			

Avtomatik rejim

Pech qulaylik uchun 2 ta avtomatik rejimni taklif qiladi: Avtomatik muzdan eritish va Avtomatik pishirish. Istaklaringizga mos keladiganini tanlang.



1. Avtomatik taom tayyorlashdan foydalanish uchun **AUTO** tugmasini bosong yoki Avtomatik muzdan eritish rejimidan foydalanish uchun **❄️** tugmasini bosong.
2. **^** yoki **v** yordamida afzal ko'rilgan dasturni tanlang. (Avtomatik pishirish/Avtomatik muzdan eritish ko'rsatmasi uchun quyidagi jadvalni tekshiring.)
3. Tasdiqlash uchun **OK** tugmasini bosong.
4. **^** yoki **v** yordamida istalgan vaznni tanlang va **OK** tugmasini bosong.
5. Avtomatik pishirish yoki Avtomatik muzdan eritishni boshlash uchun **START** tugmasini bosong.

DIQQAT

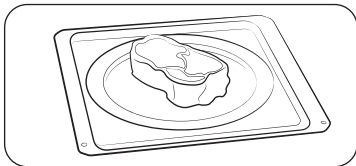
Taomni har doim qalin qo'lqopdan foydalangan holda oling.

IZOH

Pishirish vaqti har bir meny u uchun oldindan dasturlanadi va uni o'zgartirib bo'lmaydi.

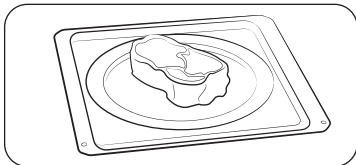
Avtomatik pishirish

Pishirishni endi o'rganayotganlar uchun pech jami 20 ta avtomatik pishirish dasturini taklif qiladi. Bu funksiyaning afzal tomoni, u vaqtingizni tejaydi yoki o'rganish davringizni qisqartiradi. Pishirish vaqti va harorat tanlangan retseptga muvofiq rostdlanishi kerak.

1-bosqich Avtomatik pishirish	2-bosqich Menyu	3-bosqich Og'irligi
	1. Taomni mos idishga soling, idishni tavsiya etilgan aksessuarga qo'ying va eshikni yoping. 2. 23-betdagi Avtomatik rejim bo'limning bosqichlariga amal qiling. 3. Pishirish tugaganda taomni pech qo'lqopidan foydalangan holda oling.	

Avtomatik muzdan eritish

Pech qulaylik uchun 5 ta muzdan eritish dasturini taklif qiladi. Pishirish vaqti va quvvat darajasi tanlangan dasturga muvofiq avtomatik rostlanadi.

1-bosqich Avtomatik muzdan eritish	2-bosqich Menyu	3-bosqich Og'irligi
	1. Taomni mos idishga soling, idishni tavsiya etilgan aksessuarga qo'ying va eshikni yoping. 2. 23-betdagi Avtomatik rejim bo'limning bosqichlariga amal qiling. 3. Pishirish tugaganda taomni pech qo'lqopidan foydalangan holda oling.	

Avtomatik pishirish

Avtomatik pishirish qo'llanmasi

Nomi	Oziq-ovqat	Porsiya hajmi (kg)	Aksessuar	Daraja
1	Tayyor taom	0,3-0,4 0,4-0,5	Keramik patnis	1
	Sopol idishga solib, mikroto'lqinli pech uchun mo'ljallangan plyonka bilan yoping. Bu dastur 3 tarkibiy qismdan iborat taomlar (masalan, sousli go'sht, sabzavotlar va kartoshka, guruch yoki makaron singari garnirlar) uchun mos keladi. Tayyorlagandan keyin 3 daqiqa kuting.			
2	Muzlatilgan pitsa	0,3-0,4 0,4-0,5	Panjarali patnis qo'yilmasi + Keramik patnis	2
	Muzlatilgan pitsani pechga soling.			
3	Muzlatilgan lazanya	0,4-0,5 0,6-0,7	Panjarali patnis qo'yilmasi + Keramik patnis	2
	Muzlatilgan lazanyani mos shishali idishga yoki sopol idishga soling. Qayta isitgandan keyin 2-3 daqiqa kuting.			
4	Butun tovuq	1,1-1,2 1,2-1,3	Panjarali patnis qo'yilmasi + Keramik patnis	2
	Sovutilgan tovuqni yog' bilan moylang va ziravorlar seping. To'sh tomonini pastga qaratib, keramik patnis bilan panjarali patnis qo'yilmasining o'rtasiga qo'ying. Pech tovushli signal berishi bilan ag'daring. Jarayonni davom ettirish uchun Boshlash tugmasini bosing. Pishirgandan keyin 5 daqiqa kuting.			
5	Tovuq bo'laklari	0,6-0,7 0,9-1,0	Panjarali patnis qo'yilmasi + Keramik patnis	4
	Sovutilgan tovuq bo'laklarini yog' bilan moylang va ziravorlar seping. Keramik patnis bilan panjarali patnis qo'yilmasiga teri tomonini pastga qaratib qo'ying. Pech tovushli signal berishi bilan ag'daring. Pishirgandan keyin 2-3 daqiqa kuting.			
6	Qovurilgan qo'y go'shti	0,8-0,9 1,1-1,2	Panjarali patnis qo'yilmasi + Keramik patnis	3
	Marinad qilingan qo'y go'shtini keramik patnis bilan panjarali patnis qo'yilmasiga qo'ying. Signal chalsa, ag'daring va qaytadan boshlang.			

Nomi	Oziq-ovqat	Porsiya hajmi (kg)	Aksessuar	Daraja
7	Pechda tayyorlanadigan muzlatilgan chipslar	0,3-0,4 0,4-0,5	Pishirish patnisi	3
		Pechda tayyorlanadigan muzlatilgan chips metall pishirish patnisini taqsimlang.		
8	Pishirilgan kartoshka bo'laklari	0,4-0,5 0,6-0,7	Panjarali patnis qo'yilmasi + Keramik patnis	4
		Kartoshka donalarini ikkiga bo'ling. Ularni kesilgan tomonlarini grillga qaratgan holda patnisga aylana shaklda joylashtiring. Pishgandan keyin 2-3 daqiqa kuting.		
9	Olmali pirog	1,2-1,4	Pishirish patnisi	2
		Olmali pirogni yumaloq metall idishga qo'ying. Pishirish patnisini qo'ying. Vazn diapazoni olma va boshqalarni o'z ichiga oladi.		
10	Gollandcha keks	0,7-0,8	Pishirish patnisi	3
		Yangi qorilgan xamirni mos o'lchamdagi to'g'ri to'rtburchak metall pishirish idishiga qo'ying (uzunligi 25 sm). Idishni uzunligi bilan pishirish patnisining eshigiga tomon qo'ying.		
11	Brokkoli gulchalari	0,2-0,3 0,3-0,4	Keramik patnis	1
		Brokkolini to'g'rang yoki ko'ndalangiga kesing. Faqat 15 ml (1 choyqoshiq) suv qo'shing. Ularni qopqoqli shisha idishga tekis joylashtiring. Yopilgan holda pishiring. Tayyorlagandan keyin aralashtiring.		
12	Gulkaram gulchalari	0,2-0,3 0,3-0,4	Keramik patnis	1
		Toza yangi uzilgan gulkaramni yuvib tozalang va gulchalarni tayyorlang. Ularni qopqoqli shisha idishga tekis joylashtiring. 0,2-0,3 kg uchun pishirayotganda 30 ml (2 choyqoshiq) suv quyung va 0,3-0,4 kg uchun (3-4 choyqoshiq) 45-60 ml suv quyung. Idishni pechning o'rtasiga joylashtiring. Yopilgan holda pishiring. Tayyorlagandan keyin aralashtiring.		
13	Bo'laklangan sabzi	0,2-0,3 0,4-0,5	Keramik patnis	1
		Sabzini chaying, tozalang va bir xil o'lchamlarni tayyorlang. Ularni qopqoqli shisha idishga tekis joylashtiring. 0,2-0,3 kg uchun pishirayotganda 30 ml (2 choyqoshiq) suv quyung va 0,4-0,5 kg uchun (3-4 choyqoshiq) 45-60 ml suv quyung. Idishni pechning o'rtasiga joylashtiring. Yopilgan holda pishiring. Tayyorlagandan keyin aralashtiring.		

Nomi	Oziq-ovqat	Porsiya hajmi (kg)	Aksessuar	Daraja
14	Po'sti archilmagan kartoshka	0,3-0,4 0,7-0,8	Keramik patnis	1
		Kartoshkalarni yuvib, tozalang, zaytun moyi bilan cho'tkalang va pichoq bilan terini teshib chiqing. Keramik patnisni qo'ying. Tayyorlagandan keyin 3-5 daqiqa kuting.		
15	Archilgan kartoshka	0,4-0,5 0,7-0,8	Keramik patnis	1
		Kartoshkani yuvib, arching, ikkiga bo'ling va qopqoqli bilan pechga chidamli shisha kosaga soling. 15-30 ml (1-2 choyqoshiq) suv qo'shing. Tayyorlagandan keyin aralashtiring. Ko'proq taom tayyorlayotganda bir marta aralashtirib qo'ying. 3-5 daqiqa kuting.		
16	Qovoqchalar	0,2-0,3 0,3-0,4	Keramik patnis	1
		Qovoqchalarni mayda qilib to'g'rang. 30 ml (2 choyqoshiq) suv yoki bir bo'lak sariyog' qo'shing. Ularni qopqoqli shisha idishga tekis joylashtiring. Yopilgan holda pishiring. Yumshoq bo'lgunicha tayyorlang.		
17	To'g'ralgan baqlajon	0,1-0,2 0,3-0,4	Keramik patnis	1
		Baqlajonni mayda qilib to'g'rang va 15 ml (1 choyqoshiq) limon sharbati seping. Ularni qopqoqli shisha idishga tekis joylashtiring. Yopilgan holda pishiring. Tayyorlagandan keyin aralashtiring.		
18	To'g'ralgan piyoz	0,2-0,3 0,4-0,5	Keramik patnis	1
		Piyozni to'g'rang yoki ko'ndalangiga kesing. Faqat 15 ml (1 choyqoshiq) suv qo'shing. Ularni qopqoqli shisha idishga tekis joylashtiring. Yopilgan holda pishiring. Tayyorlagandan keyin aralashtiring.		
19	Sabzavotlar aralashmasi	0,2-0,3 0,4-0,5	Keramik patnis	1
		Yangi sabzavotlarni yuvib tozalang. Ularni qopqoqli shisha idishga tekis joylashtiring. 0,2-0,3 kg uchun pishirayotganda 15 ml (1 choyqoshiq) suv quyung va 0,4-0,5 kg uchun 30 ml (2 choyqoshiq) suv quyung. Idishni pechning o'rtasiga joylashtiring. Yopilgan holda pishiring. Tayyorlagandan keyin aralashtiring.		

Amallar

Nomi	Oziq-ovqat	Porsiya hajmi (kg)	Aksessuar	Daraja
20	Oq guruch	0,2-0,3	Keramik patnis	1
Qopqoqli issiqlikka chidamli shishadan qilingan katta kosadan foydalaning. (Pishirish davomida guruchning hajmi ikki barobar oshishini hisobga oling.) Yopilgan holda pishiring. Pishirish vaqti tugagandan keyin tindirishdan oldin aralashtiring. Tuz yoki dorivorlar va sariyog' qo'shing. Pishirish vaqti tugagandan keyin guruch barcha suvlarni shimib olmagan bo'lishi mumkinligini hisobga oling.				

IZOH

Avtomatik pishirish rejimi taomni isitish uchun mikroto'lqin quvvatidan foydalanadi.

Shu sababli bu rejimdan foydalanishda oshxona idishlari uchun ko'rsatmalar va boshqa mikroto'lqinli pech ehtiyot choralariga qat'iy amal qilish kerak.

Avtomatik muzdan eritish bo'yicha ko'rsatma

Nomi	Oziq-ovqat	Og'irligi (kg)	Ko'rsatmalar
1	Go'sht	0,2-1,5	Chetlarini alyuminiy folga bilan yoping. Pech tovushli signal berganida go'shtni aylantiring. Ushbu dastur mol go'shti, qo'y go'shti, cho'chqa go'shti, bifshtekslar, to'qmoqlangan go'sht, qiymani muzdan tushirish uchun mo'ljallangan. 20-90 daqiqa kuting.
2	Parranda go'shti	0,2-1,5	Oyoqlari va qanotlarining uchini alyuminiy folga bilan yoping. Pech tovushli signal berganida parranda go'shtini aylantiring. Siz tovuqni ham butunligicha, ham bo'laklar ko'rinishida muzdan tushirishingiz mumkin. 20-90 daqiqa kuting.
3	Baliq	0,2-1,5	Butun baliqning dumini alyuminiy folga bilan yoping. Pech tovushli signal berganida baliqni aylantiring. Ushbu dastur baliqni ham butunligicha, ham baliq filesining bo'laklari ko'rinishida muzdan tushirish uchun mo'ljallangan. 20-90 daqiqa kuting.

Nomi	Oziq-ovqat	Og'irligi (kg)	Ko'rsatmalar
4	Non/Tort	0,1-0,8	Pech tovushli signal berishi bilan nonni oshxona qog'oziga yotiq holda qo'ying va ag'daring. Pech tovushli signal berishi bilan pishirichni sopol patnisga joylang va iloji bo'lsa, ag'daring. (Pech ishlashda davom etadi va eshikni ochsangiz, ishlashdan to'xtaydi.) Bu dastur non, burda yoki butun, shuningdek bulochkalar va bagetlar uchun ham mos keladi. Bulochkalarni doira shaklda joylang. Bu dastur barcha turdagi xamirturushli keks, pechenye, pishloqli pishiriq va qatlama xamir uchun mos keladi. Bu qumsimon pechenye xamiri/qarsillagan pishiriqlar, meva va kremli tortlar, shuningdek, shokoladli tortga mos kelmaydi. 10-30 daqiqa kuting.
5	Meva	0,1-0,6	Muzlatilgan mevani keramik patnisga teng taqsimlang. Bu dastur malina, aralash mevalar va tropik mevalar kabi mevalarga mos keladi. 5-15 daqiqa kuting.

IZOH

Avtomatik muzdan eritish rejimi taomni isitish uchun mikroto'lqin quvvatidan foydalanadi.

Shu sababli bu rejimdan foydalanayotganda idishlar uchun ko'rsatmalar va mikroto'lqin uchun boshqa xavfsizlik ehtiyot choralariga qat'iy amal qilish kerak.

Maxsus funksiyalar

Issiq saqlash

Issiq saqlash xususiyati taomni dasturxonga tortilgunicha issiq saqlaydi. Tortishga tayyor bo'lgunicha taomni issiq saqlash uchun shu funksiyadan foydalaning.

Pishirish yakunlanganda,



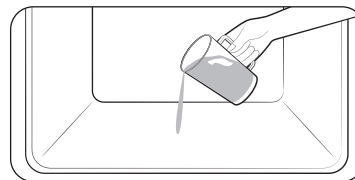
1. **Issiq saqlash** funksiyasidan foydalanish uchun  tugmasini bosing.
2.  yoki  yordamida ishlatish vaqtini sozlang.
3. Issiq saqlashni boshlash uchun **START** tugmasini bosing.

DIQQAT

- Taomni har doim qalin qo'lqopdan foydalangan holda oling.
- Sovuq taomlarni isitish uchun bu funksiyadan foydalanmang. Bu dastur hozirgina pishgan taomni issiq saqlashga mo'ljallangan.
- Bu funksiyani 1 soatdan ortiq ishlatmang. Aks holda taom sifatiga ta'sir ko'rsatishi mumkin.
- Taomni qarsillagan holatda saqlash uchun bu funksiyani ishlatayotganda taomni yopib qo'ymang.

Bug'da tozalash

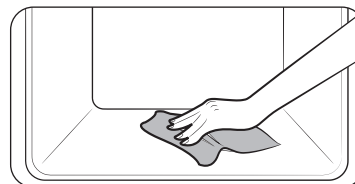
Bu funksiya yengil kirlarni bug' bilan tozalashda foydali.



1. Pechning pastiga 100 ml suv quyung va pech eshigini yoping.



2. **Tozalash** funksiyasidan foydalanish uchun  tugmasini bosing.
3.  yordamida displeyda "C1" tugmasini bosing, **Bug'da tozalash** rejimini ishlatish uchun  va **OK** tugmasini bosing.
4. Bug'da tozalash boshlash uchun **START** tugmasini bosing.



5. **Bug'da tozalash** tugallangandan keyin pechning ichini tozalash uchun quruq matodan foydalaning.

OGOHLANTIRISH

Jarayon tugallanmaguncha eshikni ochmang. Pechning ichidagi suv juda issiq va bu kuyishga sabab bo'lishi mumkin.

IZOH

- Bu funksiyadan pech xona haroratigacha sovitilganda foydalaning.
- Distillangan suvdan FOYDALANMANG.
- Mikrotolqinli pechni tozalash uchun yuqori bosimli suv bilan tozalagich yoki bug' oqimi bilan tozalagichdan FOYDALANMANG.
- Pechning ichi issiq bo'lsa, avtomatik tozalash faollashmaydi. Pech sovigunicha kuting va qayta urinib ko'ring.
- Suvni tubiga qarab kuch bilan quymang. Buni sekin bajaring. Aks holda suv oldinga oqib tushadi.

Hidlarni yo'q qilish

Bu funksiya pechdagi hidlarni yo'q qilish uchun foydali. Pechdagi yoqimsiz hidlarni ketkazish uchun bu funksiyadan muntazam foydalaning.



1. **Tozalash** funksiyasidan foydalanish uchun tugmasini bosing.
2. yordamida displayda "C2" tugmasini bosing, **Hidlarni yo'q qilish** rejimini ishlatish uchun va **OK** tugmasini bosing.
3. yoki yordamida ishlatish vaqtini sozlang.
4. Hidlarni yo'q qilishni boshlash uchun **START** tugmasini bosing.

Ko'proq funksiyalar

Menyu	Tavsifi
Taymer	Taymerni o'rnatishingiz mumkin.
Qulflash	Boshqaruv panelini qulflashingiz mumkin.
Tovush	Pechning tovushini (signali) yoqishingiz yoki o'chirishingiz mumkin.
Wi-Fi	Wi-Fi tarmog'ini yoqishingiz yoki o'chirishingiz mumkin.

Taymer

1. **Taymer funksiyasidan** foydalanish uchun tugmasini bosing.
2. yoki tugmasi yordamida taymerni (soat va daqiqa) sozlang.
3. Taymerni boshlash uchun **OK** tugmasini bosing.
4. Taymerni bekor qilish uchun **STOP** tugmasini va taymerni tahrirlash uchun tugmasini bosing.

Qulflash

1. Pechni qulflash uchun tugmasini 3 soniya bosib turing.
2. Pechni qulfdan ochish uchun tugmani 3 soniya bosib turing.

Tovush

1. **Ko'proq funksiyalardan** foydalanish uchun tugmasini 3 soniya bosib turing.
2. **Tovush** sozlamasini o'zgartirish uchun , va **OK** yordamida opsiyani 1 ga sozlang.
3. yoki tugmasi yordamida opsiyani yoqing yoki o'chiring, so'ng **OK** tugmasini bosing.

Wi-Fi

1. **Ko'proq funksiyalardan** foydalanish uchun tugmasini 3 soniya bosib turing.
2. **Wi-Fi** sozlamasini o'zgartirish uchun , va **OK** yordamida opsiyani 2 ga sozlang.
3. yoki tugmasi yordamida opsiyani yoqing yoki o'chiring, so'ng **OK** tugmasini bosing.

Smart boshqaruv

Pechning Smart boshqaruv funksiyasidan foydalanish uchun mobil qurilmaga SmartThings ilovasini yuklab olishingiz kerak. Agar ulanish yaxshi bo'lmasa yoki pech Wi-Fi signali kuchsiz joyga o'rnatilgan bo'lsa, SmartThings ilovasi tomonidan boshqariladigan funksiyalar yaxshi ishlamasligi mumkin.

Mikroto'qinli pechni tarmoqqa ulash

1. Mobil qurilmaga SmartThings ilovasini yuklab oling va oching.
2. Pechni ulash uchun ilovaning ekran ko'rsatmalariga amal qiling.
3. Jarayon yakunlangandan keyin pech displeyidan  belgini topish mumkin va ilova siz ulanganingizni tasdiqlaydi.
4. Agar  belgisi paydo bo'lmasa, qayta ulanish uchun ilovaning ko'rsatmalariga amal qiling.

Pechni masofadan boshqarish uchun

Xavfsizlik maqsadida bu funktsiya mikroto'qinli pech rejimida ishlamaydi.

1. Displeyda paydo bo'ladigan  Smart boshqaruv bandini bosing. Pechni endi ulangan masofadan boshqarish qurilmasi bilan masofadan boshqarish mumkin.
2. Pechni boshqarish ilovasini ochish uchun SmartThings ilovasida pech belgisini bosing. Ilova pechga ulanganda ilovalar orqali quyidagi funksiyalarni bajarishingiz mumkin:

SmartThings ilovasi yordamida pechni masofadan boshqarish	
Pech monitoringi	• Pechning holatini tekshiring
Pechni masofadan boshqarish	• Pech sozlamalarini masofadan sozlang yoki rostlang. (Mikroto'qin rejimida ishlamaydi)
Mening taom tayyorlashim	• Pechni masofadan o'chiring. • Pishirish boshlansa, sozlangan pishirish vaqti va haroratni masofadan o'zgartiring.
Xatoni tekshirish	• Xatolarni avtomatik taniydi.



Agar  displeyda ko'rsatilmasa, pech holatini ko'rishingiz va pechni o'chirishingiz mumkin

Smart pishirish

Qo'lda pishirish

Mikroto'qinli pechda pishirish ko'rsatmasi

- Mikroto'qinli pech rejimida metall idishlardan foydalanmang. Taom idishlarini har doim keramik patnisga qo'ying.
- Eng yaxshi natijalar uchun uni yopib qo'yish tavsiya etiladi.
- Pishirish yakunlangandan keyin taom o'z bug'ida qolishiga imkon bering.

Muzlatilgan sabzavotlar

- Qopqoq bilan shishadan qilingan kosadan foydalaning.
- Sabzavotlarni tayyorlash vaqtida ikki marta va tayyorlash nihoyasiga yetgandan keyin bir marta aralashtiring.
- Pishirgandan keyin ziravorlar soling.

Oziq-ovqat	Porsiya hajmi (g)	Quvvat (Vt)	Pishirish vaqti (daq.)	Ushlab turish vaqti (daq.)
Ismaloq	150	600	5-6	2-3
	15 ml (1 choyqoshiq) sovuq suv qo'shing.			
Brokkoli	300	600	8-9	2-3
	30 ml (2 choyqoshiq) sovuq suv qo'shing.			
No'xat	300	600	7-8	2-3
	15 ml (1 choyqoshiq) sovuq suv qo'shing.			
Ko'k loviya	300	600	7½-8½	2-3
	30 ml (2 choyqoshiq) sovuq suv qo'shing.			
Sabzavotlar aralashmasi (Sabzi/No'xot/Jo'xori)	300	600	7-8	2-3
	15 ml (1 choyqoshiq) sovuq suv qo'shing.			
Sabzavotlar aralashmasi (Xitoycha uslubda)	300	600	7½-8½	2-3
	15 ml (1 choyqoshiq) sovuq suv qo'shing.			

Smart pishirish

Yangi sabzavotlar

- Qopqoq bilan shishadan qilingan kosadan foydalaning.
- Har 250 g uchun 30-45 ml suv qo'shing.
- Tayyorlash vaqtida bir marta va tayyorlash nihoyasiga yetgandan keyin bir marta aralashtiring.
- Pishirgandan keyin ziravorlar soling.
- Tezroq pishirish uchun kichikroq teng o'lchamlarga bo'lish tavsiya etiladi.
- To'liq mikroto'liqlik pech quvvati (800 Vt) bilan barcha yangi sabzavotlarni pishiring.

Oziq-ovqat	Porsiya hajmi (g)	Pishirish vaqti (daq.)	Ushlab turish vaqti (daq.)
Brokkoli	250	4-5	3
	500	5-6	
	Taxminan bir xil o'lchamdagi to'pgullar tayyorlang. Poyalarni markaziga joylashtiring		
Bryussel karami	250	5-6	3
	500	7-8	
	60-75 ml (4-5 oshqoshiq) suv qo'shing.		
Sabzi	250	5-6	3
	Sabzini bir xil o'lchamlarda to'g'rang.		
Gulkaram	250	5-6	3
	500	7-8	
	Taxminan bir xil o'lchamdagi to'pgullar tayyorlang. Katta to'pgullarni ikkiga bo'ling. To'pgullarni poyalari bilan taomning markaziga joylashtiring.		
Qovoqchalar	250	3-4	3
	Qovoqchalarni mayda qilib to'g'rang. 30 ml (2 oshqoshiq) suv yoki bir bo'lak sariyog' soling. Yumshoq bo'lgunicha tayyorlang.		
Baqlajon	250	3-4	3
	Baqlajonni mayda qilib to'g'rang va 1 osh qoshiq limon sharbati seping.		
Porey piyozi	250	3-4	3
	Porey piyozini mayda qilib to'rg'ang.		

Oziq-ovqat	Porsiya hajmi (g)	Pishirish vaqti (daq.)	Ushlab turish vaqti (daq.)
Qo'ziqorin	125	1-2	3
	250	2-3	
Mayda butun va maydalangan qo'ziqorinlarni tayyorlang. Suv qo'shmang. Limon sharbati seping. Tuz va murch qo'shing. Dasturxonga tortishdan avval suyuqlikni to'kib tashlang.			
Piyoz	250	4-5	3
	Piyozni to'g'rang yoki ko'ndalangiga kesing. Faqat 15 ml (1 osh qoshiq) suv qo'shing.		
Qalampir	250	4-5	3
	Garmdorini mayda qilib to'rg'ang.		
Kartoshka	250	4-5	3
	500	7-8	
Tozalangan kartoshkani torting va taxminan bir xil o'lchamlarda qilib ikkiga yoki to'rtga bo'ling.			
Bryukva	250	5-6	3
	Bryukvani mayda qilib to'rg'ang.		

Guruch va makaron

Pishirish vaqtida va undan keyin vaqti bilan aralashtirib turing.

Qopqog'ini yopmasdan tayyorlang va sovish vaqtida qopqog'ini yoping. Suvni yaxshilab to'king.

- **Guruch:** Guruch ikki barobar oshib ketishiga qarshi shishadan qilingan katta idishdan foydalaning.
- **Makaron:** Qopqoqli issiqlikka chidamli shishadan qilingan katta idishdan foydalaning.

Oziq-ovqat	Porsiya hajmi (g)	Quvvat (Vt)	Pishirish vaqti (daq.)	Ushlab turish vaqti (daq.)	Ko'rsatmalar
Oq guruch (bug'langan)	250	800	17-18	5	500 ml sovuq suv qo'shing.
	375		18-20		750 ml sovuq suv qo'shing.
Jigarrang guruch (bug'langan)	250	800	20-22	5	500 ml sovuq suv qo'shing.
	375		22-24		750 ml sovuq suv qo'shing.
Guruch aralashmasi (guruch + yovvoyi guruch)	250	800	17-19	5	500 ml sovuq suv qo'shing.
Aralash bo'tqa (guruch + boshqoqli o'tlar)	250	800	18-20	5	400 ml sovuq suv qo'shing.
Makaron	250	800	10-11	5	1000 ml issiq suv qo'shing.

Isitish

- Katta o'lchamli taomlar, masalan, oson pishib ketadigan go'sht qatlamlarini qayta qizdirmang.
- Pastroq quvvat darajalarida taomlarni qayta isitish xavfsizroq.
- Pishirish vaqtida va undan keyin aralashtirib turing.
- Suyuqliklari yoki chaqaloq ovqatida ehtiyotkor bo'ling. Tez qaynab ketish va kuyishning oldini olish uchun pishirishdan oldin, uning davomida va pishirgandan keyin plastik qoshiq yoki shisha naychadan foydalaning. Kutish vaqtida ularni pech ichida saqlang. Boshqa taom turlariga qaraganda uzoqroq isitish vaqtiga imkon bering.
- Qayta isitgandan keyin tavsiya etilgan kutish vaqti 2-4 daqiqa. Ma'lumot uchun quyidagi jadvalga qarang.

Suyuqliklar va taomlar

Oziq-ovqat	Porsiya hajmi	Quvvat (Vt)	Pishirish vaqti (daq.)	Ushlab turish vaqti (daq.)
Ichimlik	250 ml (1 stakan)	800	1½-2	1-2
	500 ml (2 stakan)		2-3	
Sopol idishga quyig va usti ochiq holda isiting. Stakanni keramik patnisning markaziga qo'ying. Kutish vaqtidan oldin va undan keyin ehtiyotkorlik bilan aralashtiring.				
Sho'rva (Sovitilgan)	250 g	800	3-4	2-3
	Sho'rvani chuqur sopol idishga quyig. Plastmassa qopqoq bilan yoping. Isitgandan keyin yaxshilab aralashtiring. Dasturxonga tortishdan avval yana aralashtiring.			
Ragu (Sovitilgan)	350 g	600	5-6	2-3
	Sho'rvani chuqur sopol idishga quyig. Plastmassa qopqoq bilan yoping. Isitgandan keyin yaxshilab aralashtiring. Dasturxonga tortishdan avval yana aralashtiring.			
Sousli makaron mahsulotlari (Sovitilgan)	350 g	600	5-6	2-3
	Sho'rvani chuqur sopol idishga quyig. Plastmassa qopqoq bilan yoping. Isitgandan keyin yaxshilab aralashtiring. Dasturxonga tortishdan avval yana aralashtiring.			
Tayyor taom (Sovitilgan)	350 g	600	5-6	3
	450 g		6-7	
2-3 ta sovitilgan masalliqdan qilingan taomni sopol idishga soling. Mikroto'lqinli pech uchun mo'ljallangan plyonka bilan yoping.				

Smart pishirish

Chaqaloq ovqati va sut

Oziq-ovqat	Porsiya hajmi	Quvvat (Vt)	Pishirish vaqti (son.)	Ushlab turish vaqti (daq.)
Chaqaloq ovqati (Sabzavot + Go'sht)	190 g	600	30-40	2-3
	Chuqur sopol idishga soling. Yopilgan holda pishiring. Tayyorlash vaqtidan keyin aralashtiring. 2-3 daqiqa kuting. Bolaga berishdan avval yaxshilab aralashtiring va taom haroratini ehtiyotkorlik bilan tekshiring.			
Go'dak bo'tqasi (Yorma + Sut + Meva)	190 g	600	20-30	2-3
	Chuqur sopol idishga soling. Yopilgan holda pishiring. Tayyorlash vaqtidan keyin aralashtiring. 2-3 daqiqa kuting. Bolaga berishdan avval yaxshilab aralashtiring va taom haroratini ehtiyotkorlik bilan tekshiring.			
Bolalar suti	100 ml	300	30-40	2-3
	200 ml		50-60	
Yaxshilab silkiting yoki aralashtiring va sterillangan shisha butilkaga quying. Keramik patnisning markaziga qo'ying. Qopqog'ini yopmasdan tayyorlang. Yaxshilab silkiting va kamida 3 daqiqaga qo'yib qo'ying. Bolaga berishdan avval butilkani yaxshilab silkiting va haroratini ehtiyotkorlik bilan tekshiring.				

Muzdan tushirish

Muzlatilgan taomni qopqoqsiz mikrotolqinli pechda foydalanish uchun xavfsiz idishga soling. Muzdan eritish davomida ag'daring va suyuqlikni to'kib tashlang va muzdan eritgandan keyin qoldiqlarni olib tashlang. Tezroq muzdan eritish uchun masalliqni kichikroq bo'laklarga bo'ling va muzdan eritishdan oldin ularni alyuminiy folga bilan o'rang. Muzlatilgan taomning tashqi sirtlari erishni boshlasa, muzdan eritishni to'xtating va quyidagi jadvalda berilganidek qolishiga imkon bering.

Muzdan eritish uchun standart quvvat darajasini (180 Vt) o'zgartirmang.

Oziq-ovqat		Porsiya hajmi (g)	Muzdan eritish vaqti (daq.)	Ushlab turish vaqti (daq.)
Go'sht	Qiymalangan go'sht	250	6-7	15-30
		500	8-12	
	Cho'chqa go'shtidan steyk	250	7-8	
	Go'shtni tekis sopol idishga joylashtiring. Chetlarini alyuminiy folga bilan ingichka yoping. Muzdan eritish vaqtining yarmi o'tishi bilan ag'daring.			
Parranda go'shti	Tovuq bo'laklari	500 (2 dona)	12-14	15-60
	Butun tovuq	1200	28-32	
	Oldin tovuq bo'laklari terisi – yonini pastga qo'ying, butun tovuq to'shi yonini sopol idishga qaratib qo'ying. Qanotchalari va oyoq uchlari kabi nozik joylarini alyumin folga bilan o'rang. Muzdan eritish vaqtining yarmi o'tishi bilan ag'daring.			
Baliq	Baliq filesi	200	6-7	10-25
	Butun baliq	400	11-13	
	Muzlatilgan baliqni sopol idishning o'rtasiga qo'ying. Ingichka bo'laklarini semizlari tagiga joylashtiring. Filening ingichka uchlari va butun baliqning dumini alyuminiy folga bilan qoplang. Muzdan eritish vaqtining yarmi o'tishi bilan ag'daring.			
Meva	Reza mevalar	300	6-7	5-10
	Mevalarni kichik katta diametrdagi tekis doirasimon shisha idishga yupqa qatlam qilib yoying.			

Oziq-ovqat		Porsiya hajmi (g)	Muzdan eritish vaqti (daq.)	Ushlab turish vaqti (daq.)
Non	Bulochkalar	2 dona	1-1½	5-20
	(har biri taxminan 50 g)	4 dona	2½-3	
	Tost/sendvich	250	4-4½	
		500	7-9	
	Sopol idishning oʻrtasiga oshxona qogʻozining ustiga bulochkalarni aylana qilib, nonni esa gorizontal shaklda qoʻying. Muzdan eritish vaqtining yarmi oʻtishi bilan agʻdaring.			

Grillda pishirish ko'rsatmasi

Grilning qizdiruvchi elementlar pishirish kamerasining tomida joylashgan.

Bu elementlar faqat eshik yopilganda ishlaydi.

Taomni grillda pishirishda boshqa ko'rsatma berilmagan bo'lsa, uni yuqori panjaraga qo'ying.

Grillni 2-3 daqiqa Grill rejimida qayta isiting va quyida boshqa tartib belgilanmagan bo'lsa, taomni yuqoridagi panjarada pishiring. Grillda pishirish tugaganda taomni pech qo'lqopidan foydalangan holda oling.

Oshxona anjomlari

Grill va Ventilator panjarasi: Metall qismlari bo'lgan olovga chidamli idishlardan foydalaning.

Istalgan turdagi plastik idishdan foydalanmang.

Mikroto'lqin + Grill: Metall yoki plastik moddalardan ishlangan idishlardan foydalanmang.

Taom turi

Ezilgan go'shtlar, sosiskalar, steyklar, gamburgerlar, bekon va son go'shtlari, ingichka baliq bo'laklari, sendvichlar va gazakli tostlarning barcha turlari.

Gril rejimida tayyorlash

Grill haroratini 220 °C darajaga qo'ying, 5 daqiqa qayta isiting.

Oziq-ovqat	Aksessuar	Daraja	Pishirish vaqti (1 ^{-tomon}) (daq.)	Pishirish vaqti (2 ^{-tomon}) (daq.)
Sixlangan kabob	Panjarali patnis qo'yilmasi + Keramik patnis	5	8-10	6-8
Cho'chqa go'shtidan steyk	Panjarali patnis qo'yilmasi + Keramik patnis	5	7-9	5-7
Sosiskalar	Panjarali patnis qo'yilmasi + Keramik patnis	5	6-8	6-8
Tovuq bo'laklari	Panjarali patnis qo'yilmasi + Keramik patnis	5	20-25	15-20
Losos steyklari	Panjarali patnis qo'yilmasi + Keramik patnis	5	8-12	6-10
To'g'ralgan sabzavotlar	Panjarali patnis qo'yilmasi + Keramik patnis	5	15-20	-
Tost	Panjarali patnis qo'yilmasi + Keramik patnis	5	2-3	1-2
Pishloqli tostlar	Panjarali patnis qo'yilmasi + Keramik patnis	5	3-5	-

Smart pishirish

Ventilyator panjarasi

Bu jadvaldagi haroratga qo'ying va 5 daqiqa qizdiring.

Oziq-ovqat	Harorat (°C)	Aksessuar	Daraja	Pishirish vaqti (1 _{-tomon}) (daq.)	Pishirish vaqti (2 _{-tomon}) (daq.)
Kartoshka bo'laklari	200-220	Pishirish patnisi	4	25-30	-
Muzlatilgan kroket	210-220	Pishirish patnisi	4	15-20	-
Muzlatilgan tovuqli naggetslar	210-220	Pishirish patnisi	4	15-20	-
Butun baliq	200-220	Panjarali patnis qo'yilmasi + Keramik patnis	4	10-15	10-15
Tovuq bo'laklari	200-210	Panjarali patnis qo'yilmasi + Keramik patnis	4	20-25	15-20
Butun tovuq	200-210	Panjarali patnis qo'yilmasi + Keramik patnis	3	30-35	25-30

Mikroto'lqin + Grill

Oziq-ovqat	Quvvat darajasi (Vt)	Harorat (°C)	Aksessuar	Daraja	Pishirish vaqti (1 _{-tomon}) (daq.)	Pishirish vaqti (2 _{-tomon}) (daq.)
Pishirilgan kartoshka	1chi: 450 2chi: -	1chi: 180-200 2chi: 220	Panjarali patnis qo'yilmasi + Keramik patnis	4	10-15	2-4
Grillda pishirilgan pomidor	180	160-180	Panjarali patnis qo'yilmasi + Keramik patnis	4	10-15	-
Sabzavotli gratin	450	180-200	Panjarali patnis qo'yilmasi + Keramik patnis	4	10-15	-
Qovurilgan baliq	300	180-200	Panjarali patnis qo'yilmasi + Keramik patnis	4	5-8	6-10
Tovuq bo'laklari	300	180-200	Panjarali patnis qo'yilmasi + Keramik patnis	4	13-17	13-17

Konveksiya ko'rsatmasi

Konveksiya va Ventilyator odatiy

Konveksiya rejimi va Ventilyator odatiy rejimi, isitish elementi va yon devor ventilyatori pishirish kamerasi ichidagi issiqlikni aylantirish uchun ishlaydi.

Barcha oddiy pechga chidamli idish, pishirish qoliqlari va patnislari – odatiy konveksion pechda ishlatiladigan barcha idishlar ishlatilishi mumkin.

Mikroto'lqin + Konveksiya

Bunday birgalikdagi rejim mikroto'lqin quvvatini issiq havo bilan birlashtiradi, natijada pishirish vaqti qisqaradi va taomni qizartirib, qarsillagan qatlamini hosil qiladi. Pech qulaylik uchun 5 ta avtomatik aralash rejimini taklif qiladi. Buni har qanday turdagi go'sht va parranda go'shti, shu jumladan, zapekanka va gratin taomlar, biskvit va yengil mevali tortlar, piroglar va bo'lakchalar, qovurilgan sabzavotlar, bulochkalar va nonlarni pishirish uchun ishlatish. Faqat pechga chidamli metall bezaklarsiz idish, masalan, shisha, sopol yoki nafis chinnidan foydalaning.

Konveksiya

Konveksiya rejimi bilan pechni oldindan qizdiring.

Oziq-ovqat	Harorat (°C)	Aksessuar	Daraja	Pishirish vaqti (daq.)
Yong'oqli tort uchun kvadrat qolip	160-170	Panjarali patnis qo'yilmasi + Keramik patnis	2	60-70
Halqasimon yoki kosasimon qolipli limonli tort	150-160	Panjarali patnis qo'yilmasi + Keramik patnis	2	50-60
Biskvit	150-160	Panjarali patnis qo'yilmasi + Keramik patnis	2	25-35
Mevali pirog asosi	150-170	Panjarali patnis qo'yilmasi + Keramik patnis	2	25-35
Yassi sh Treyzel mevali torti (oshirma xamir)	150-170	Pishirish patnisi	3	30-40
Kruassan	170-180	Pishirish patnisi	2	10-15
Non ruletlari	180-190	Pishirish patnisi	2	10-15
Pishiriqlar	160-180	Pishirish patnisi	3	10-20
Pechda tayyorlangan chipslar	200-220	Pishirish patnisi	3	15-20

Ventilyator odatiy

Pishirish uchun ko'rsatmalar sifatida bu jadvaldagi harorat va vaqtlardan foydalaning.

Pechni Ventilyator odatiy rejimida qizdirishni tavsiya qilamiz.

Oziq-ovqat	Harorat (°C)	Aksessuar	Daraja	Pishirish vaqti (daq.)
Lazanya	180-190	Pishirish patnisi	3	25-30
Kartoshkali gratin	170-180	Pishirish patnisi	2	45-50
Biskvit	150-160	Pishirish patnisi	2	35-40
Keks	150-160	Pishirish patnisi	2	50-60
Oq non	170-180	Pishirish patnisi	2	20-25
Uyda tayyorlangan pitsa	180-200	Pishirish patnisi	2	20-30
Muzlatilgan oshirma pitsa	180-200	Pishirish patnisi	2	15-20
Kish Lorrey	180-190	Pishirish patnisi	2	40-50
Olmali pirog	160-170	Pishirish patnisi	2	60-80
Qatlama, olmal nachinka	180-190	Pishirish patnisi	3	15-20

Smart pishirish

Mikroto'lqin + Konveksiya

Oziq-ovqat	Quvvat darajasi (Vt)	Harorat (°C)	Aksessuar	Daraja	Pishirish vaqti (1-tomon) (daq.)	Pishirish vaqti (2-tomon) (daq.)
Butun tovuq 1,2 kg	1chi: 450 2chi: 300	180-200	Panjarali patnis qo'yilmasi + Keramik patnis	3	20-25	23-27
Qovurilgan mol go'shti / Qo'y go'shti (O'rta)	300	180-200	Panjarali patnis qo'yilmasi + Keramik patnis	3	17-22	18-25
Muzlatilgan lazanya /Makaronli gratin	450	180-200	Panjarali patnis qo'yilmasi + Keramik patnis	3	30-35	-
Kartoshkali gratin	450	180-200	Panjarali patnis qo'yilmasi + Keramik patnis	3	15-20	-
Yangi mevali pirog	100	160-180	Keramik patnis	3	45-50	-

Tez va oson

Sariyog'ni eritish

50 g sariyog'ni kichkina chuqur shisha tarelkaga joylashtiring. Plastmassa qopqoq bilan yoping. Yog' erigunicha 800 Vt quvvatda 30-40 soniya qizdiring.

Shokoladni eritish

100 g shokoladni kichkina chuqur shisha tarelkaga joylashtiring. Shokolad erigunicha 450 Vt quvvatda 3-5 daqiqa qizdiring. Eritish vaqtida bir yoki ikki marta aralashtiring. Oshxona qo'lqopdan foydalangan holda oling!

Qotgan asalni eritish

Qotgan 20 g asalni kichkina chuqur shisha tarelkaga joylashtiring. Asal erigunicha 300 Vt quvvatda 20-30 soniya qizdiring.

Jelatinni eritish

Quruq jelatin plastinkalarini (10 g) 5 daqiqa sovuq suvga soling. Suvni to'kib tashlang va jelatinni issiqqa chidamli kichkina tarelkaga joylashtiring. 300 Vt quvvatda 1 daqiqa qizdiring. Erigandan keyin aralashtiring.

Qiyom tayyorlash (pishiriq va pechenye uchun)

Tez tayyorlanadigan qiyomni (taxminan 14 g) 40 g shakar va 250 ml sovuq suv bilan aralashtiring. Issiqqa chidamli shishadan yasalgan kosada ustini yopmasdan qiyom shaffof rangga kirguncha 800 Vt quvvatdan foydalanib, 3½ daqiqadan 4½ daqiqagacha tayyorlang. Tayyorlash vaqtida ikki marta aralashtiring.

Jem tayyorlash

600 g mevani (masalan, reza mevalar aralashmasi) issiqqa chidamli shishadan qilingan qopqoqli idishga soling. Konservlash uchun 300 g shakar qo'shing va yaxshilab aralashtiring. 800 Vt quvvat bilan 10-12 daqiqa usti yopiq holatda pishiring. Pishirish davomida bir necha marta aralashtiring. Burama qopqoqli jem uchun mo'ljallangan kichkina bankachalarga soling. Bankachalarni 5 daqiqa qopqog'ini pastga qilgan holda qo'ying.

Puding tayyorlash

Puding kukuniga shakar va sutni (500 ml) ishlab chiqaruvchisi ko'rsatmalariga amal qilgan holda qo'shing va yaxshilab aralashtiring. Qopqoqli issiqqa chidamli shishadan qilingan kosadan foydalaning. 800 Vt quvvat bilan 6½ dan 7½ daqiqagacha usti yopiq holatda pishiring. Pishirish davomida bir necha marta aralashtiring.

Bodom bo'lakchalarini qizartirish

30 g bodom bo'lakchalarini o'rtacha o'lchamdagi sopol tarelkaga tekis qatlam qilib yoying. Qizartirish paytida 600 Vt quvvatda 3½ dan 4½ daqiqagacha bir necha marta aralashtiring. Pechda 2-3 daqiqa tursin. Oshxona qo'lqopdan foydalangan holda oling!

Nosozliklarni bartaraf etish

Pechdan foydalanayotganda muammoga duch kelishingiz mumkin. Bunday holatda quyidagi jadvalni tekshiring va tavsiyalarni sinab ko'ring. Agar muammo davom etaversa yoki displayda birorta ma'lumot kodi paydo bo'laversa, mahalliy Samsung Servis markaziga murojaat qiling.

Nazorat nuqtalari

Pech bilan muammoga duch kelsangiz, oldin quyidagi jadvalni tekshiring va tavsiyalarni sinab ko'ring.

Muammo	Sababi	Chora
Asosiy		
Tugmalar tegishli bosilmayapti.	Tugmalar orasiga yot jism kirib qolishi mumkin.	Yot jismni olib tashlab, qayta urining.
	Sensorli modellarda: Namlik tashqi tomonida.	Namlikni artib tashlang.
	Bolalardan qulflash ishga tushgan.	Bolalardan qulflashni o'chiring.
Vaqt ko'rsatilmayapti.	Tok yo'q.	Tok borligiga ishonch hosil qiling.
	Eko (quvvat tejovchi) funktsiya qo'yilgan.	Eko funktsiyasini o'chiring.
Pech ishlamayapti.	Tok yo'q.	Tok borligiga ishonch hosil qiling.
	Eshik ochiq.	Eshikni yopib, qayta urining.
	Eshikni ochadigan xavfsizlik mexanizmlari yot jism bilan yopilib qolgan.	Yot jismni olib tashlab, qayta urining.
Pech ishlab turganida to'xtaydi.	Foydalanuvchi taomni ag'darish uchun eshikni ochgan.	Taomni ag'dargach, ishlashni boshlash uchun  tugmasini yana bosing.

Muammo	Sababi	Chora
Ishlab turganida o'chib qolyapti.	Pech uzoq vaqtdan beri ishlayapti.	Uzoq vaqt pishirgandan so'ng pech sovishini kuting.
	Sovitish ventilyatori ishlamayapti.	Sovitish ventilyatori tovushiga quloq tuting.
	Pechni ichkariga taom solmay ishlatishga harakat qilinmoqda.	Pech ichiga taom soling.
	Pech uchun havo aylanishiga yetarli joy yo'q.	Pechning oldi va orqasida ventilyatsiya uchun havo tortadigan va chiqaradigan tuynuklar mavjud. Qurilmani o'rnatish yo'riqnomasida ko'rsatilgan oraliqlarni saqlang.
	Bitta rozetkaga bir nechta vilka tiqilgan.	Pech uchun alohida rozetka ishlatilg.
Pech quvvatga ulanmagan.	Tok yo'q.	Tok borligiga ishonch hosil qiling.
Ishlatganda paqillayapti va pech ishlamayapti.	Germetik yoki qopqoqli idishda taom pishirganda paqillash tovushi chiqishi mumkin.	Germetik idishlarni ishlatmang, chunki ularning ichidagisi pishirish paytida kengayib, yoritishi mumkin.

Nosozliklarni bartaraf etish

Muammo	Sababi	Chora
Ishlash paytida pechning tashqi tomoni qizib ketyapti.	Pech uchun havo aylanishiga yetarli joy yo'q.	Pechning oldi va orqasida ventilyatsiya uchun havo tortadigan va chiqaradigan tuynuklar mavjud. Qurilmani o'rnatish yo'riqnomasida ko'rsatilgan oraliqlarni saqlang.
	Pech ustiga buyumlar qo'yilgan.	Pech ustidan hamma narsani olib tashlang.
Eshikni tegishli ochib bo'lmayapti.	Eshik bilan pech ichi orasida ovqat qoldig'i tiqilib qolgan.	Pechni tozalang, so'ng eshikni oching.
Pech isitmayapti.	Pech ishlamayapti, taom haddan tashqari ko'p yoki mos kelmaydigan idish ishlatilmoqda.	Bir piyola suvni mikroto'lqinga chidamli idishga quyib, pechni 1-2 daqiqa ishlating, keyin suv isigan-isimaganini ko'ring. Taomni kamaytirib, funksiyani qayta boshlang. Tagi tekis bo'lgan idish ishlating.

Muammo	Sababi	Chora
Isitish kuchsiz yoki sekin.	Pech ishlamayapti, taom haddan tashqari ko'p yoki mos kelmaydigan idish ishlatilmoqda.	Bir piyola suvni mikroto'lqinga chidamli idishga quyib, pechni 1-2 daqiqa ishlating, keyin suv isigan-isimaganini ko'ring. Taomni kamaytirib, funksiyani qayta boshlang. Tagi tekis bo'lgan idish ishlating.
Ilitish funksiyasi ishlamayapti.	Pech ishlamayapti, taom haddan tashqari ko'p yoki mos kelmaydigan idish ishlatilmoqda.	Bir piyola suvni mikroto'lqinga chidamli idishga quyib, pechni 1-2 daqiqa ishlating, keyin suv isigan-isimaganini ko'ring. Taomni kamaytirib, funksiyani qayta boshlang. Tagi tekis bo'lgan idish ishlating.

Muammo	Sababi	Chora
Eritish funksiyasi ishlamayapti.	Pech ishlamayapti, taom haddan tashqari ko'p yoki mos kelmaydigan idish ishlatilmoqda.	Bir piyola suvni mikroto'lqinga chidamli idishga quyib, pechni 1-2 daqiqa ishlating, keyin suv isigan-isimaganini ko'ring. Taomni kamaytirib, funksiyani qayta boshlang. Tagi tekis bo'lgan idish ishlating.
Ichki chiroq xira yonadi yoki umuman yonmaydi.	Eshigi uzoq vaqt ochiq qolgan.	Eko funksiyasi ishlaganida ichki chiroq avtomatik ravishda o'chishi mumkin. Eshikni yopib-oching yoki "Chiroq" tugmasini bosing.
	Ichki chiroq yot jism bilan to'silib qolgan.	Pech ichini tozalang va tekshirib ko'ring.
Tayyorlash paytida signal tovushi chiqmoqda.	Avtomatik pishirish funksiyasi ishlatilayotgan bo'lsa, signal berilgani taomni ag'darish payti kelganini bildiradi.	Taomni ag'dargach, qayta boshlash uchun Boshlash tugmasini yana bosing.
Pech tekis joylashmagan.	Pech notekis joyga o'rnatilgan.	Pech tekis, qimirlamaydigan yuzaga o'rnatilganiga ishonch hosil qiling.

Muammo	Sababi	Chora
Pishirish paytida uchqun chiqmoqda.	Pech/eritish funksiyasida metall idishlar ishlatilgan.	Metall idish ishlatmang.
Tok ulangan zahoti pech ishlab ketadi.	Eshigi yaxshi yopilmagan.	Eshikni yopib, tekshirib ko'ring.
Pechga tekkanda tok urmoqda.	Vilka yoki rozetka tegishli yerga ulanmagan.	Vilka va rozetka tegishli yerga ulanganiga ishonch hosil qiling.
Suv tomchilamoqda.	Taomga qarab, ba'zi hollarda suv yoki bug' chiqishi mumkin. Bu pech nosozligi emas.	Pechni sovutib, quruq idish sochig'i bilan arting.
Eshikdan bug' sizib chiqadi.	Taomga qarab, ba'zi hollarda suv yoki bug' chiqishi mumkin. Bu pech nosozligi emas.	Pechni sovutib, quruq idish sochig'i bilan arting.
Pechda suv qoldig'i qolgan.	Taomga qarab, ba'zi hollarda suv yoki bug' chiqishi mumkin. Bu pech nosozligi emas.	Pechni sovutib, quruq idish sochig'i bilan arting.

Nosozliklarni bartaraf etish

Muammo	Sababi	Chora
Pech ichidagi yorqinlik turlicha bo'ladi.	Funksiyasiga qarab, chiqarilgan quvvat o'zgargani sayin yorqinlik ham o'zgaradi.	Pishirish paytida chiqarilgan quvvat o'zgarishi nosozlik emas. Bu pech nosozligi emas.
Pishirish tugallandi, lekin sovitish ventilyatori haliyam ishlayapti.	Pech havosini almashtirish uchun pishirish tugaganidan so'ng 5 daqiqacha ventilyator ishlab turadi.	Bu pech nosozligi emas.
+30 soniya tugmasini bosish pechni ishlatadi.	Bu pech ishlamayotganda sodir bo'ladi.	Mikroto'qinli pech ishlatilmayotganda +30 soniya tugmasini bosish orqali ishlab ketishga mo'ljallangan.

Muammo	Sababi	Chora
Gril		
Ishlash paytida tutun chiqadi.	Pechni birinchi marta ishlatganingizda isitish elementlaridan tutun chiqishi mumkin.	Bu nosozlik emas va pechni 2-3 marta ishlatganda yo'qolishi kerak.
	Isitish elementlariga ovqat to'kilgan.	Pech sovishini kuting va isitish elementlaridan taomni olib tashlang.
	Taom grilga o'ta yaqin qo'yilgan.	Taomni tayyorlash paytida ozgina uzoqroqqa qo'ying.
	Taom to'g'ri tayyorlanmagan yoki tartiblanmagan.	Taom to'g'ri tayyorlangan va tartiblanganiga ishonch hosil qiling.
Pech		
Pech isitmayapti.	Eshik ochiq.	Eshikni yopib, qayta urining.
Qizdirish paytida tutun chiqadi.	Pechni birinchi marta ishlatganingizda isitish elementlaridan tutun chiqishi mumkin.	Bu nosozlik emas va pechni 2-3 marta ishlatganda yo'qolishi kerak.
	Isitish elementlariga ovqat to'kilgan.	Pech sovishini kuting va isitish elementlaridan taomni olib tashlang.
Pechni ishlatganda kuygan yoki plastik hidi kelmoqda.	Plastik yoki issiqqa chidamsiz idish ishlatilgan.	Yuqori haroratga mos bo'lgan shisha idishlarni ishlatning.

Muammo	Sababi	Chora
Pech ichidan noxush hid kelmoqda.	Ovqat qoldig'i yoki plastik erib, ichiga yopishib qolgan.	Bug' funksiyasidan foydalaning, keyin quruq mato bilan artning. Noxush hidni tezroq yo'qotish uchun pech ichiga limon bo'lari qo'yib, keyin pechni ishlatishingiz mumkin.
Pech tegishli pishirmayapti.	Tayyorlash paytida pech eshigi tez-tez ochiladi.	Ag' darilishi kerak bo'lgan narsalarni pishirmaguningizcha, eshikni tez-tez ochmay turing. Eshikni tez-tez ochsangiz, ichki harorat pasayadi, oqibatda taom kutilganidek chiqmasligi mumkin.
	Pech tugmalari to'g'ri qo'yilmagan.	Pech tugmalarini to'g'ri qo'yib, qayta urinib ko'ring.
	Gril yoki boshqa anjomlar to'g'ri kiritilmagan.	Anjomlarni to'g'ri kiriting.
	Mos kelmaydigan turdagi yoki o'lchamdagi idish ishlatilgan.	Pech tugmalarini asliga tiklang yoki tekis tubli, mos keladigan idish ishlatilgan.

Axborot kodlari

Pech ishlamay qolsa, displeyda sizga ma'lumot kodi zarur bo'ladi. Quyidagi jadvalni tekshiring va tavsiyalarni sinab ko'ring.

Kod	Tavsifi	Chora
C-20	Harorat sensori ochiq.	Pechning elektr kabelini uzing va mahalliy Samsung servis markaziga murojaat qiling.
	Harorat sensori tutashgan.	
C-F0	Asosiy va ichki MICOM orasida aloqa yo'q.	
C-F1	Bu faqat EEPROM O'qish yoki Yozish ishlamayotganda sodir bo'ladi.	
C-21	Pech harorati yuqori bo'lsa, bu kod paydo bo'ladi. Har bir rejimni ishlatish davomida harorat chegara haroratdan o'tganda zarur. (Yong'inni sezdi.)	Yetarlicha vaqt sovishi uchun elektr kabelni uzing va mikroto'liqlik pechni qayta ishga tushiring.
C-F2		Pechni to'xtatib va qayta urinib ko'ring.
C-d0	Sensor tugma ishlamayapti.	Yetarlicha vaqt sovishi uchun elektr kabelni uzing va tugmani tozalang. (Chang, Suv) Shu muammo paydo bo'lsa, mahalliy Samsung servis markaziga murojaat qiling.

Texnik xususiyatlar

SAMSUNG kompaniyasi o'z mahsulotlarini muntazam ravishda takomillashtirib boradi. Qurilmaning texnik xarakteristikalarini va mazkur Yo'riqnomadan oldindan xabardor qilinmasdan o'zgartirilishi mumkin.

Elektr toki manbai		230 V ~ 50 Hz
Quvvat sarfi	Maksimal quvvat	2700 Vt
	Mikroto'liqlik pech	1600 Vt
	Gril	2600 Vt
	Konveksiya	2600 Vt
Ishlab chiqilayotgan quvvat		100 Vt / 800 Vt (IEC - 705)
Ish chastotasi		2450 MHz
Magnetron		OM75P (21)
Sovitish usuli		Ventilyator dvigateli
O'lchamlari (E x B x O')	Asosiy blok	595 x 456 x 570 mm
	O'rnatilgan	560 x 446 x 549 mm
Sig'imi		50 litr
Og'irligi	Sof og'irligi	38,8 Kg
	Tashish	45,6 Kg

* Bu qurilma <G> sinf yorug'lik manbasining energiya samaradorligini o'zi ichiga oladi.

Ilova

Umumiy quvvat sarfi (Vt) (Barcha tarmoq portlari "yoniq" holatda)		1,9 Vt
Quvvatni boshqarish uchun vaqt davri (daq)		20 daq.
Wi-Fi	Kutish rejimida quvvat sarfi (Vt)	1,9 Vt
	Quvvatni boshqarish uchun vaqt davri (daq)	20 daq.
O'chiq rejim	Quvvat sarfi	0,5 Vt
	Quvvatni boshqarish uchun vaqt davri (daq)	30 daq.

Ma'lumotlar EN 50564 standarti va 1275/2008 raqamli reglament (EC) asosida aniqlangan.

IZOH

Samsung uning radio uskunasi 2014/53/EU direktivasi va Birlashgan Qirollikdagi tegishli qonuniy talablarga muvofiq kelishini e'lon qiladi.

El muvofiqlik deklaratsiyasi va Birlashgan Qirollik muvofiqlik deklaratsiyasi quyidagi internet manzilida mavjud:

Rasmiy muvofiqlik deklaratsiyasini quyidagi manzildan topish mumkin:

<http://www.samsung.com/manzilida/Yordam> > Mahsulot bo'yicha yordamni qidiring va model nomini kiriting.

	Chastota diapazoni	Transmitter quvvati (Maks.)
Wi-Fi	2412-2472 MHz	20 dBm
Bluetooth	2402-2480 MHz	10 dBm

Normal sharoitlarda belgilangan maqsadda foydalanishi kerak Xizmat muddati: 7 yil

Ochiq manba kodi haqida e'lon

Bu mahsulotdagi dasturiy ta'minot ochiq manba kodiga ega.

Quyidagi manzil: http://opensource.samsung.com/opensource/SMART_TP1_0/seq/0 bu jihozga bog'liq ochiq manba kodi litsenziyasi haqidagi ma'lumotlarga yo'naltiradi.



Shunga e'tibor beringki, Samsung-ning kafolati mahsulotdan foydalanish, to'g'ri yo noto'g'ri o'rnatish, yoki oddiy tozalash yoki texnik xizmat ko'rsatishni bajarishni tushuntirish uchun xizmat qo'ng'iroqlarini QOPLAMAYDI.

SAVOL YOKI FIKR BORMI?

MAMLAKAT	QO'NG'IROQ QILING	YOKI TASHRIF BUYURING:
RUSSIA	8-800-555-55-55	www.samsung.com/ru/support
BELARUS	810-800-500-55-500	www.samsung.com/ru/support
GEORGIA	0-800-555-555	www.samsung.com/ru/support
ARMENIA	0-800-05-555	www.samsung.com/ru/support
AZERBAIJAN	0-88-555-55-55	www.samsung.com/ru/support
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500 (GSM: 7799)	www.samsung.com/kz_ru/support
UZBEKISTAN	00-800-500-55-500 (GSM: 7799, 0799 (Uztelecom))	www.samsung.com/uz_ru/support
KYRGYZSTAN	00-800-500-55-500 (GSM: 9977)	www.samsung.com/kz_ru/support
TAJIKISTAN	8-10-800-500-55-500 (GSM: 8888)	www.samsung.com/kz_ru/support
MONGOLIA	1800-25-55	www.samsung.com/kz_ru/support
UKRAINE	0-800-502-000	www.samsung.com/ua/support
MOLDOVA	+373-22-667-400	www.samsung.com/ua/support



Мікрохвильова піч

Посібник користувача

NQ5B4353F**



SAMSUNG

Вказівки з техніки безпеки	3
Важливі інструкції з техніки безпеки	3
Загальні вказівки з безпеки	7
Правила техніки безпеки для режиму мікрохвиль	8
Обмеження гарантії	9
Визначення групи, до якої належить виріб	9
Правильна утилізація виробу (Відходи електричного та електронного обладнання)	9
Встановлення	10
Комплект поставки	10
Вказівки зі встановлення	11
Догляд	14
Чищення	14
Заміна (ремонт)	14
Догляд за пристроєм у разі тривалого простою	14
Перед запуском	15
Панель керування	15
Годинник	15
Бокові решітки	16
Про енергію мікрохвиль	16
Посуд для мікрохвильової печі	17

Робочі режими	18
Огляд функцій	18
Ручний режим	19
Автоматичний режим	23
Автоматичне приготування	24
Спеціальні функції	27
Інші функції	28
Розумне керування	29
Розумне приготування	29
Приготування вручну	29
Поради щодо зручного та швидкого приготування	36
Усунення несправностей	37
Що слід перевірити	37
Інформаційні коди	41
Технічні характеристики	42
Додаток	42
Повідомлення про відкритий вихідний код	43

ВАЖЛИВІ ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

УВАЖНО ПРОЧИТАЙТЕ І ЗБЕРІГАЙТЕ 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 включає зняття кришки, яка захищає від впливу мікрохвиль.

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

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

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

- у кухонному блоці в магазині, офісі та інших робочих середовищах;
- на фермерських господарствах;

- клієнтами у готелях, мотелях та інших подібних закладах;
- у закладах, які пропонують ночівлю і сніданок.

Використовуйте лише посуд і приладдя, призначені для мікрохвильових печей.

Нагріваючи їжу у пластиковому чи паперовому посуді, необхідно час від часу заглядати в піч, оскільки посуд може загорітися.

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

Якщо побачите чи 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.

Вказівки з техніки безпеки

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

Піч необхідно регулярно чистити і видаляти з неї залишки продуктів.

Якщо не підтримувати піч у чистоті, можливе пошкодження покриття печі, що призведе до скорочення терміну служби печі та може стати причиною виникнення небезпечних ситуацій.

Пристрій призначено для використання лише вбудованим. Пристрій не можна встановлювати в шафі.

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

Виймаючи ємності з пристрою, будьте обережні, щоб не зрушити скляну тарілку. (Лише для моделей зі скляною тарілкою)

Пристрій не можна чистити пароочисником.

Пристрій не можна мити під струменем води.

Цей пристрій не розраховано для встановлення у 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-ми років, особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями, чи особи, які не мають достатнього досвіду чи знань, можуть користуватися пристроєм, лише якщо перебувають під наглядом або навчені безпечно користуватись пристроєм і усвідомлюють небезпеку від неправильного користування. 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 штепсель, який має бути легкодоступним, або перемикач, встановлений у фіксовану проводку згідно правил.

Якщо пристрій обладнано кабелем живлення без штепселя, згідно з правилами підключення, засоби для від'єднання мають бути включені в стаціонарну проводку.

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

Для фіксації не слід використовувати клеї, оскільки вони не вважаються надійним засобом кріплення.

Цю піч потрібно встановлювати у правильному напрямку і на такій висоті, щоб отримати легкий доступ до камери і панелі керування.

Перш ніж використовувати піч вперше, слід підігріти в ній воду протягом 10 хвилин.

Якщо піч видає незрозумілий шум, чути запах горілого чи йде дим, негайно від'єднайте штепсель від мережі та зверніться в найближчий центр обслуговування.

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

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

Якщо пристрій обладнаний функцією очищення, тримайте дітей подалі від пристрою під час роботи цієї функції, оскільки поверхні пристрою можуть нагрітися сильніше, ніж зазвичай. Наявність функції очищення залежить від моделі.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Доступні частини пристрою можуть сильно нагріватися під час роботи. Не підпускайте до печі малих дітей.

Не використовуйте для миття скла жорсткі абразивні мийні 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.

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.

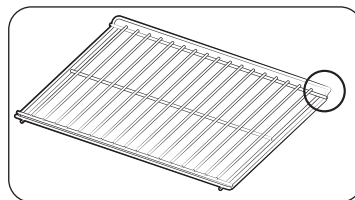
Під час роботи доступні частини пристрою можуть сильно нагріватися.

Під час роботи поверхні пристрою можуть нагріватися.

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

Діти, старші 8-ми років, особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями, чи особи, які не мають достатнього досвіду чи знань, можуть користуватися пристроєм, лише якщо перебувають під наглядом або навчені безпечно користуватись пристроєм і усвідомлюють небезпеку від неправильного користування. Не дозволяйте дітям гратися цим пристроєм. Дітям заборонено чистити та обслуговувати цей пристрій, хіба що вони старші 8 років і перебувають під наглядом дорослих.

Слідкуйте, щоб пристрій і його кабель живлення перебували поза межами досяжності дітей молодших 8 років.



Прикладіть вигнуту сторону каркаса до задньої стінки, щоб підтримувати положення під час приготування великих завантажень. (Залежно від моделі)

Загальні вказівки з безпеки

Будь-які зміни або ремонт пристрою повинен здійснювати лише кваліфікований спеціаліст.

Не розігрівайте рідини або продукти у щільно закритій ємності в режимі мікрохвиль.

Не використовуйте для чищення печі бензол, розчинник, спиртовий засіб чи засоби, які використовують пару або воду під високим тиском.

Не встановлюйте піч: біля обігрівачів і легкозаймистих матеріалів; у місці з високим вмістом жиру, вологому або запиленому місці, під прямим сонячним промінням і водою (дощем), чи в місцях, де може витікати газ, на нерівній поверхні.

Цю піч слід належно заземлити відповідно до місцевих і державних норм.

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

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

Якщо є витік 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 і зверніться в місцевий центр обслуговування Samsung.

Не тисніть надмірно та не стукайте по печі.

Не ставте піч на ламкі предмети.

Упевніться, що напруга, частота і 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 і не розпилюйте воду на або у піч.

Не ставте предмети на або всередину печі, на дверцята печі.

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 притиснути пальці дверцятами. Тримайте дітей подалі, коли відкриваєте/закриваєте дверцята.

Попередження щодо мікрохвиль

Під час нагрівання напоїв у печі існує небезпека раптового закипання рідини, тому необхідно обережно поводитися з наповненим рідиною посудом. Завжди давайте напоям постояти щонайменше 20 секунд, перш ніж пити їх. Якщо потрібно, помішуйте напій під час розігрівання. Завжди помішуйте 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. Може статися раптове закипання гарячої олії.

Вказівки з техніки безпеки

Правила техніки безпеки для мікрохвильової печі

Використовуйте лише посуд, призначений для мікрохвильових печей. Не використовуйте металеві контейнери, посуд із золотистою чи сріблястою оправою, шампури тощо.

Знімайте металеві затискачі. Може виникнути електричний розряд.

Не використовуйте піч для сушіння газет чи одягу.

Невелику кількість їжі ставте на недовгий час, щоб не перегріти її і щоб вона не закипала.

Тримайте кабель живлення і його вилку подалі від води і джерел тепла.

Щоб уникнути ризику вибуху, не нагрівайте яйця у шкаралупі або цілі круто зварені яйця. Не нагрівайте герметично закриті контейнери, горіхи, помідори тощо.

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

Коли виймаєте страву з печі, завжди використовуйте спеціальні рукавиці.

Помішуйте рідину під час розігрівання або після розігрівання і дайте їй охолонути щонайменше 20 секунд, щоб запобігти її раптовому закипанню.

Відкривайте дверцята, стоячи на відстані витягнутої руки від печі, щоб запобігти отриманню опіків від гарячого повітря або пари, що виходять із печі.

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

Рекомендовано постійно зберігати склянку води всередині печі для поглинання мікрохвильової енергії у випадку випадкового увімкнення печі.

Встановлюйте піч на належній відстані від стіни чи інших предметів, як зазначено в цьому посібнику.

(Дивіться 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 контактами (замками дверцят). Не вставляйте нічого в отвори блокувальних контактів.
- Не вставляйте нічого між дверцятами та передньою панеллю печі й не допускайте накопичення часточок продуктів або мийних засобів на ущільнювальних поверхнях. Підтримуйте дверцята та їх 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 оглянув кваліфікований спеціаліст.

Важлива інформація: дверцята печі мають надійно закриватись. Дверцята не мають бути зігнутими; завіси дверцят не мають бути поламани чи послаблені; ущільнювачі дверцят та ущільнювальні поверхні не мають бути пошкодженими.

- 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 поломані дверцята, ручки, зовнішня панель чи панель керування.
- Зламаний або відсутній піддон, напрямний ролик, муфта 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 й експлуатації цієї печі користувач повинен керуватися здоровим глуздом та бути уважним і обережним.

Ці інструкції стосуються різних моделей мікрохвильових печей, тому характеристики вашої печі можуть дещо відрізнятись від описаних у цьому посібнику, а також не всі знаки попередження можуть стосуватися вашої печі. У разі виникнення запитань чи проблем звертайтеся у місцевий центр обслуговування Samsung або шукайте додаткову інформацію та технічну підтримку на веб-сайті 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.

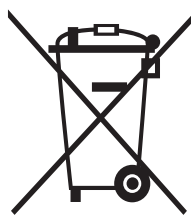
Щоб уникнути псування поверхні печі і небезпечних ситуацій, завжди підтримуйте піч у чистоті і хорошому стані.

Визначення групи, до якої належить виріб

Цей виріб є пристроєм 2-ї групи класу В, що працює в діапазоні ISM. Друга група включає всі пристрої, які працюють у діапазоні ISM, у яких виробляється та/або використовується радіочастотна енергія у вигляді електромагнітного випромінювання для обробки матеріалів, а також електроерозійні верстати (EDM) 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.

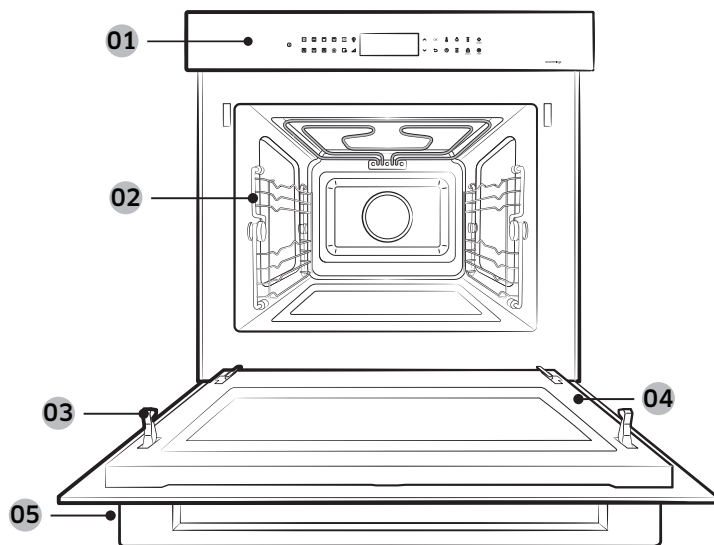
Докладніше про вимоги щодо охорони довкілля і нормативні вимоги щодо певної продукції компанії Samsung, наприклад REACH (регламент ЄС про хімічні речовини та їх безпечне використання), WEEE (Директива щодо відходів електричного і електронного обладнання), щодо батарей читайте на сайті : www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

Встановлення

Комплект поставки

Перевірте, чи всі частини та приладдя наявні в комплекті поставки пристрою. Якщо виникли проблеми з пічкою чи приладдям, зверніться в найближчий центр обслуговування компанії Samsung або до продавця.

Загальний огляд печі



- | | | | | | |
|----|------------------|----|----------------|----|--------------------------|
| 01 | Панель керування | 02 | Бокові решітки | 03 | Фіксатор безпеки дверцят |
| 04 | Дверцята | 05 | Ручка дверцят | | |

Приладдя

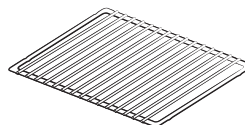
Піч постачається з різноманітним приладдям, яке допомагає готувати різні страви.



Керамічний піддон
(Використовується для приготування їжі в режимі мікрохвиль.)



Піддон для випікання
(Не використовуйте в режимі мікрохвиль.)



Дротяна решітка
(Для швидкого меню та режиму гриля.)



3 гвинти (M4 L25)

ПРИМІТКА

Див. розділ **Розумне приготування** на сторінці **29-36**, щоб визначити відповідне приладдя для посуду.

Вказівки зі встановлення

Загальні технічні дані

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

Цей пристрій відповідає нормативним актам Європейського Союзу.

Утилізація упаковки та пристрою

Упаковка придатна для переробки.

Упаковка може складатися з таких матеріалів:

- картон;
- поліетиленова плівка (PE);
- 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 побутового використання.
- Пристрій нагрівається під час використання і залишається гарячим після використання.
- Будьте обережні, коли поблизу перебувають малі діти.

Підключення до електромережі

Живлення, до якого під'єднується пристрій, має відповідати національним і місцевим нормам.

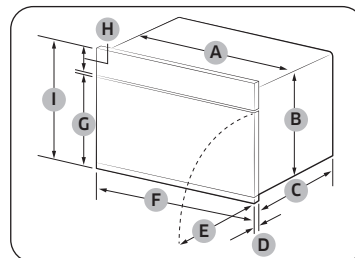
Пристрій слід встановлювати таким чином, щоб його можна було відключити від мережі після встановлення.

Для відключення пристрою використовуйте штепсель, який має бути легкодоступним, або перемикач, встановлений у фіксовану проводку згідно правил.

Встановлення у шафу

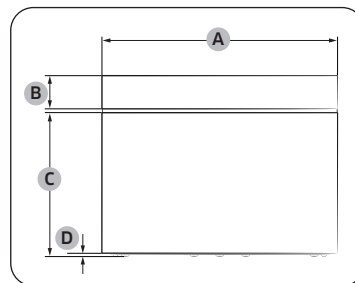
Кухонні меблі, які контактують із піччю, мають витримувати температуру до 100 °C. Компанія Samsung не несе жодної відповідальності за пошкодження меблів від тепла.

Вимоги щодо розмірів для встановлення (Цей пристрій призначений для вбудованих виробів.)



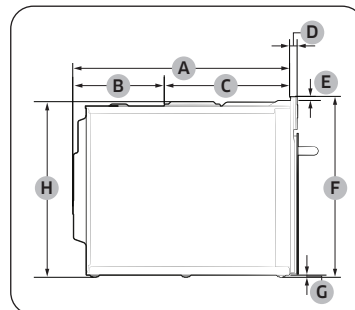
Піч (мм)

A	560	F	595
B	446	G	354
C	549	H	85
D	21	I	456
E	341		



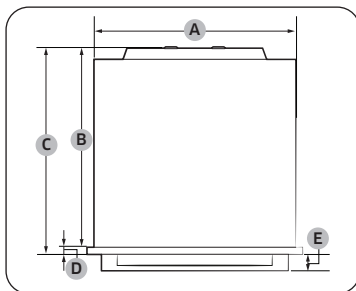
Піч (мм)

A	595
B	85
C	360
D	6



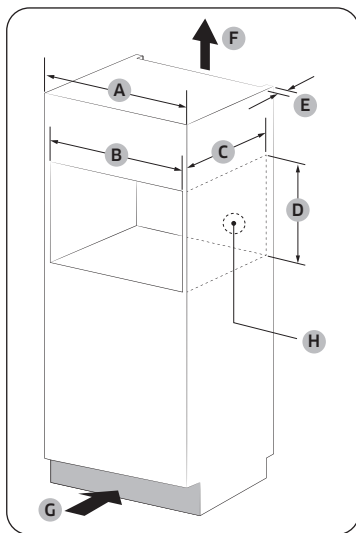
Піч (мм)

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



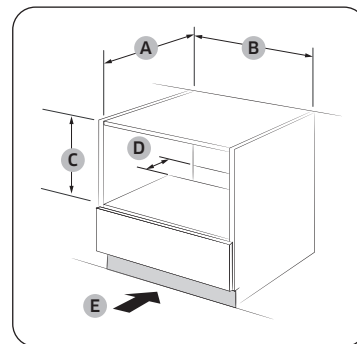
Піч (мм)

A	560	D	21
B	549	E	45
C	570		



Вбудована шафа (мм)

A	600
B	Мін. 564-568
C	Мін. 550
D	Мін. 446 / Макс. 450
E	Мін. 50
F	200 см2
G	200 см2
H	Місце для розетки (Отвір Ø 30)



Шафа під рукоюмийником (мм)

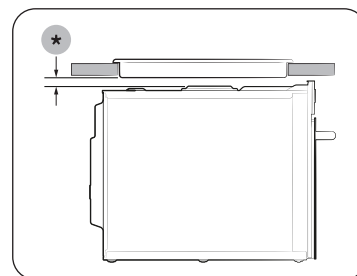
A	Мін. 550
B	Мін. 564 / Макс. 568
C	Мін. 446 / Макс. 450
D	50
E	200 см2

ПРИМІТКА

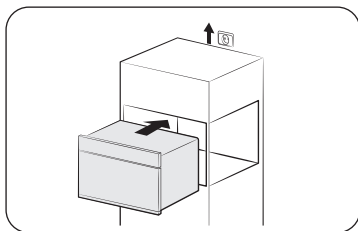
Вимоги щодо мінімальної висоти (C) застосовуються лише, коли піч встановлюється окремо.

Встановлення з варильною поверхнею

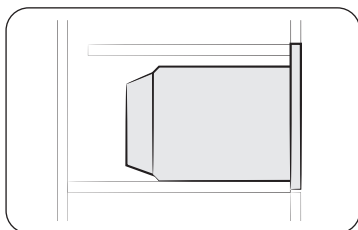
Щоб розмістити варильну поверхню поверх печі, перегляньте вимоги щодо місця для встановлення в посібнику зі встановлення варильної поверхні (*).



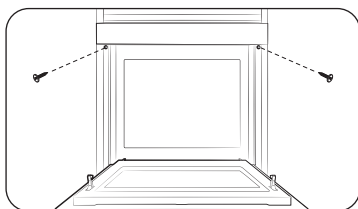
Встановлення печі



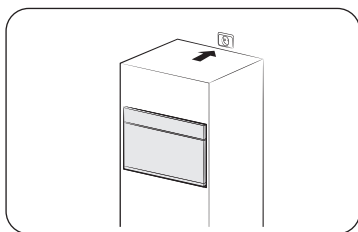
1. Вставте піч у спеціальне відділення (не до кінця). Підведіть кабель до джерела живлення.



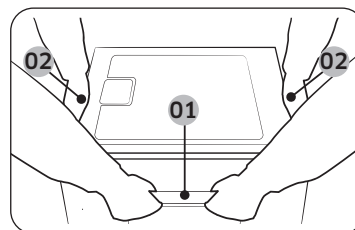
2. Повністю вставте піч у спеціальне відділення.



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



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



01 Ручка дверцят

02 Бічна ручка

Розпаковуючи виріб, його слід тримати за 2 бічні ручки та ручку дверцят.

Після завершення встановлення зніміть захисну плівку, стрічку та інший пакувальний матеріал і вийміть надане приладдя з печі. Щоб вийняти піч із шафки, спершу від'єднайте живлення від печі і викрутіть 2 гвинти з обох боків печі.

Догляд

Чищення

Чистьте піч регулярно, що уникнути накопичення бруду на поверхні або всередині печі. Звертайте увагу на дверцята, ущільнювачі дверцят (лише для відповідних моделей).

Якщо дверцята не відкриваються чи не закриваються належним чином, 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.

Видалення стійких забруднень із неприємним запахом усередині печі

1. Поставте горняк з розведеним лимонним соком посередині порожньої печі.
2. Нагрівайте піч 10 хвилин за максимального рівня потужності.
3. Після завершення циклу зачекайте, поки піч охолоне. Тоді відчиніть дверцята і почистьте камеру печі.

УВАГА

- Підтримуйте дверцята і ущільнювач дверцят у чистоті і перевіряйте, чи належним чином відчиняються та зачиняються дверцята. Інакше строк служби печі може бути коротшим.
- Слідкуйте, щоб не пролити воду у вентиляційні отвори печі.
- Не використовуйте для чищення печі абразивні або хімічні речовини.
- Після кожного використання печі чистьте камеру м'яким миючим засобом, коли піч охолоне.

Заміна (ремонт)

ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Ця піч не має внутрішніх частин, які може зняти користувач. Не намагайтеся замінити частину або ремонтувати 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.
- З 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

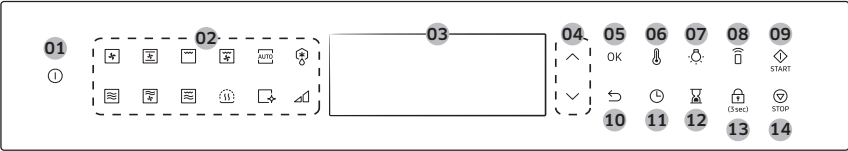
Якщо ви не використовуватимете піч тривалий час, від'єднайте кабель живлення від розетки і перемістіть піч у сухе, незаплене місце. Пил і волога, які накопичуються всередині печі, можуть негативно вплинути на її роботу.

Перед запуском

Перш ніж перейти до приготування страв, вам слід ознайомитися з окремими компонентами печі.

Панель керування

Передня панель може бути різного кольору та виготовлена з різного матеріалу. З метою вдосконалення ми можемо змінити вигляд передньої панелі без повідомлення.



01 Живлення	Торкніть, щоб увімкнути чи вимкнути дисплей.
02 Функції	Торкніть, щоб вибрати потрібну функцію.
03 Дисплей	Відображення меню, інформації та стану приготування.
04 ^, v	Торкніть, щоб перейти вгору чи вниз.
05 OK	Виберіть поточне значення.
06 Температура	Використовуйте для зміни температури.
07 Підсвітка	Торкніть, щоб увімкнути чи вимкнути підсвітку печі.
08 Розумне керування	Увімкнення або вимкнення функції розумного керування. ПРИМІТКА Перш ніж користуватися цією функцією, потрібно налаштувати режим легкого підключення.
09 Пуск	Торкніть, щоб запустити роботу печі.
10 Назад	Торкніть, щоб повернутися до попереднього екрана або щоб скасувати приготування.
11 Годинник	Торкніть, щоб змінити поточний час.
12 Таймер	Торкніть, щоб використовувати таймер.
13 Блокування від дітей	Торкніть та утримуйте кнопку протягом 3-х секунд, щоб активувати чи деактивувати. Замок від дітей доступний лише в стані очікування.
14 Зупинити	Торкніть, щоб зупинити роботу печі.

Годинник

Важливо налаштувати правильний час для правильної роботи автоматичних операцій.



Щоб налаштувати час годинника

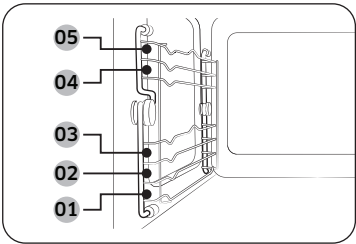
1. Торкніть і утримуйте впродовж 3 секунд.
2. Встановіть час годинника (години і хвилини) за допомогою кнопок , і натисніть **OK**.

ПРИМІТКА

Під час роботи печі налаштування часу змінити неможливо.

Перед запуском

Бокові решітки

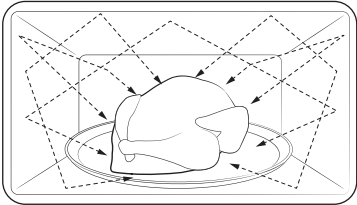


- Встановіть приладдя у правильному положенні у піч.
- Будьте обережні, виймаючи посуд і/або приладдя з печі. Гарячі страви чи приладдя можуть спричинити опіки.

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

Про енергію мікрохвиль

Мікрохвилі – це високочастотні електромагнітні хвилі. Піч використовує вбудований магнетрон для генерування мікрохвиль, які дозволяють готувати страви чи розігрівати їжу, не деформуючи та не знебарвлюючи її.



- Хвилі, які виробляє магнетрон, рівномірно розповсюджуються за допомогою системи обертання і розповсюдження. Ось чому їжа готується рівномірно.
- Мікрохвилі проникають у їжу на глибину до прибі. 2,5 см. Під час приготування мікрохвилі розсіюються всередині їжі.
- На тривалість приготування впливають описані нижче показники.
 - Кількість та густина
 - Рівень 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 – це забезпечить рівномірне приготування страви до самої середини.

Посуд для мікрохвильової печі

Посуд, що використовується в режимі мікрохвильової енергії, має пропускати мікрохвилі для їх проникнення в структуру продуктів. Такі метали, як нержавіюча сталь, алюміній і мідь, відбивають мікрохвилі. Тому металевий посуд використовувати заборонено. Безпечним для застосування є посуд із позначкою Для мікрохвильової печі. Докладніше про відповідний посуд для приготування читайте в посібнику далі; ставте склянку води чи страву в камеру печі.

Вимоги:

- Плоске дно і прямі стінки
- Кришка, яка щільно прилягає
- Стійка посудина з ручками, які важать менше, аніж посудина

Матеріал	Безпечно для мікрохвильової печі	Опис
Алюмінієва фольга	△	Використовуйте для невеликих порцій для захисту від надто тривалого готування. Якщо фольга розташована надто близько до стінки печі або використовується надто багато фольги, це може спричинити іскріння.
Тарілка для приготування страв із хрусткою скоринкою	○	Не розігрівайте більше 8 хвилин.
Посуд із кістяної порцеляни або глиняний посуд	○	Порцеляну, кераміку, глазуровану кераміку і кістяну порцеляну можна використовувати, якщо на них немає металевого оздоблення.
Одноразова пластикова та картонна тара	○	Деякі заморожені продукти пакують у такий тарі.

Матеріал		Безпечно для мікрохвильової печі	Опис
Пакування продуктів швидкого приготування	Полістиролові горнята та ємності	○	Перегрівання може спричинити плавлення такого посуду.
	Паперові пакети чи газети	×	Вони можуть зайнятися.
	Папір вторинної переробки або металеві затискачі	×	Можуть спричинити іскріння.
Скляний посуд	Посуд із печі на стіл	○	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, горнята, серветки і кухонний папір	○	Використовуйте для приготування упродовж короткого часу. Вони поглинають надлишок вологи.
	Папір вторинної переробки	×	Спричиняє іскріння.

Перед запуском

Матеріал		Безпечно для мікрохвильової печі	Опис
Пластик	Ємності	○	Використовуйте лише ємності з термопластику. Деякі інші види пластику можуть деформуватися або втратити колір від високої температури.
	Плівка	○	Використовуйте для збереження вологи після приготування страви.
	Пакети для замороження	△	Використовуйте лише пакети, які можна кип'ятити, та пакети, безпечні для використання в печі.
Парафінований папір або папір, який не пропускає жир		○	Використовуйте для збереження вологи і уникнення розбризкування.

○ : Безпечно для мікрохвильової печі

△ : Використовувати обережно

✗ : Небезпечно для мікрохвильової печі

Робочі режими

Огляд функцій

Функція			Діапазон температури (Рівень потужності)	Стандартна температура (Рівень потужності)
Ручний режим		Мікрохвилі	100-800 Вт	800 Вт
			Енергія мікрохвиль дозволяє готувати та підігрівати їжу, не змінюючи ні її вигляду, ні кольору.	
		Мікрохвилі + Конвекція	40-200 °C 100-600 Вт	180 °C 300 Вт
			Нагрівальні елементи генерують тепло, а вентилятор режиму конвекції розподіляє тепло всередині печі, яке підсилює енергія мікрохвиль.	
		Мікрохвилі + Гриль	40-200 °C 100-600 Вт	200 °C 300 Вт
			Нагрівальні елементи генерують тепло, яке підсилює енергія мікрохвиль.	
		Конвекція	40-230 °C	160 °C
			Задній нагрівальний елемент генерує тепло, яке рівномірно розподіляється вентилятором режиму конвекції. Використовуйте цей режим для одночасного випікання та смаження на різних рівнях.	
		Звичайний вентилятор	40-230 °C	180 °C
			Тепло за допомогою вентиляторів генерують верхній і нижній нагрівальні елементи. Цей режим підходить для випікання і смаження.	

Функція			Діапазон температури (Рівень потужності)	Стандартна температура (Рівень потужності)
Ручний режим		Великий гриль	150-230 °C	220 °C
		Гриль з вентилятором	40-230 °C	180 °C
Автоматичний режим		Автоматичне приготування	Для недосвідчених кухарів піч пропонує 20 автоматичних програм приготування страв.	
		Автоматичне розмороження	Піч підтримує 5 програм розмороження.	
Спеціальні функції		Зберігання страви теплою	60-100 °C	60 °C
		Чищення	Піч обладнана функціями очищення парою та усунення запахів. Функція очищення парою корисна для очищення легких забруднень за допомогою пари. Функція усунення запахів корисна для усунення неприємних запахів із печі.	

Ручний режим

Стандартна температура (чи Рівень потужності) змінюється відповідно до найчастіше використовуваних налаштувань з урахуванням останніх 10 операцій.

Крок 1. Виберіть режим



1. Торкніть кнопку **ЖИВЛЕННЯ**, щоб увімкнути панель керування, і торкніть кнопку **Ручний режим**.

Крок 2. Встановіть температуру



1. Торкніть  або , щоб вибрати потрібну температуру.
2. Після завершення торкніть **OK**.
3. Щоб виконати швидкий запуск, торкніть **START**. Піч почне приготування.
(Доступно для режимів: Конвекції, Звичайного вентилятора, Великого гриля, Гриля з вентилятором)

Робочі режими

Крок 3. Встановлення часу приготування



1. Торкніть .
2. Торкніть  або , щоб вибрати час приготування. Торкніть , щоб встановити час приготування.
3. Щоб встановити час завершення, торкніть кнопку  ще раз і торкніть кнопку  або , щоб встановити потрібний час завершення.
4. Коли вибір буде зроблено, торкніть **START**, щоб розпочати приготування.

УВАГА

Не зберігайте приготовлену їжу в печі протягом тривалого часу. Їжа може зіпсуватися.

Крок 4. Попереднє розігрівання (Конвекція, Звичайний вентилятор, Великий гриль, Гриль з вентилятором)

Піч розігріватиметься, поки не досягне встановленої температури. Завершивши розігрівання, піч подасть звуковий сигнал, а індикатор зникне.

Щоб змінити температуру (чи Рівень потужності) та час приготування в процесі приготування



1. Торкніть  або  під час приготування.
2. Виберіть температуру (або Рівень потужності) за допомогою кнопок  або .
3. Торкніть  або .
4. Торкніть кнопку  і за допомогою кнопок  або  змініть час приготування і торкніть , щоб змінити.

Щоб зупинити роботу печі



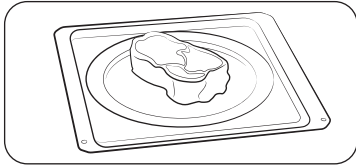
1. Торкніть **STOP**.
 - Роботу печі буде призупинено. Торкніть знову, щоб скасувати, або торкніть **START**, щоб відновити приготування.

Мікрохвилі

Мікрохвилі – це високочастотні електромагнітні хвилі. Енергія мікрохвиль дозволяє готувати та підігрівати їжу, не змінюючи ні її вигляду, ні кольору.

- Використовуйте лише безпечний для мікрохвильової печі посуд.

Крок 1	Крок 2	Крок 3	Крок 4
Мікрохвилі	>	Час приготування (Рівень потужності)	>
	-		-



- Покладіть продукти в безпечну для мікрохвильової печі ємність, поставте ємність на рекомендоване приладдя, тоді закрийте дверцята.
- Виконайте кроки 1-3 розділу **Ручний режим** на сторінці 19-20. Піч запуститься після налаштування часу приготування.
- Після завершення приготування скористайтеся спеціальними рукавицями, щоб вийняти їжу з печі.

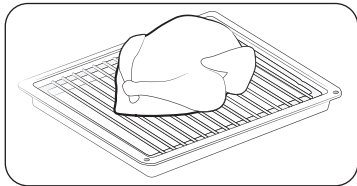
Рівень потужності

Рівень	Відсоток (%)	Вихідна потужність (Вт)	Опис
ВИСОКИЙ	100	800	Використовуйте для підігрівання рідин.
ДЕЩО НИЖЧИЙ ЗА ВИСОКИЙ	88	700	Використовуйте для розігрівання і приготування страв.
ВИЩЕ СЕРЕДНЬОГО	75	600	
СЕРЕДНІЙ	56	450	Використовуйте для приготування м'яса і підігрівання овочів.
НИЖЧЕ СЕРЕДНЬОГО	38	300	
РОЗМОРОЖЕННЯ	22	180	Використовуйте для розмороження перед приготуванням.
НИЗЬКИЙ	13	100	Використовуйте для розмороження овочів.

Мікрохвилі + Конвекція

Цей комбінований режим поєднує енергію мікрохвиль з гарячим повітрям, що дозволяє скоротити час приготування та отримати рум'яну хрустку скоринку. Використовуйте цей режим для приготування усіх видів м'яса та птиці, а також запіканок, страв із тертим сиром, бісквітів, легких фруктових тістечок, пирогів, пісочного печива, смажених овочів, коржів та хліба.

Крок 1	Крок 2	Крок 3	Крок 4
Мікрохвилі + Конвекція	>	Температура	>
		Час приготування (Рівень потужності)	-



- Покладіть продукти у відповідний посуд, поставте посуд на решітку, тоді закрийте дверцята.
- Виконайте кроки 1-3 розділу **Ручний режим** на сторінці 19-20. Піч запуститься після налаштування часу приготування.
- Після завершення приготування скористайтеся спеціальними рукавицями, щоб вийняти їжу з печі.

УВАГА

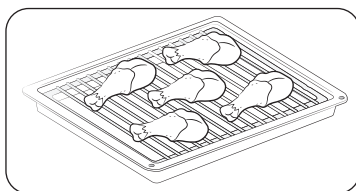
Використовуйте лише посуд, безпечний для печі, наприклад зі скла, кераміки чи порцеляни без металевого оздоблення.

Робочі режими

Мікрохвилі + Гриль

Нагрівальні елементи генерують тепло, яке підсилює енергія мікрохвиль. Використовуйте лише безпечний для мікрохвильової печі посуд, наприклад зі скла чи кераміки.

Крок 1	Крок 2	Крок 3	Крок 4
Мікрохвилі + Гриль	Температура	Час приготування (Рівень потужності)	-



1. Покладіть продукти у відповідний посуд, поставте посуд на рекомендоване приладдя, тоді закрийте дверцята.
2. Виконайте кроки 1-3 розділу **Ручний режим** на сторінці 19-20. Піч запуститься після налаштування часу приготування.
3. Після завершення приготування скористайтеся спеціальними рукавицями, щоб вийняти їжу з печі.

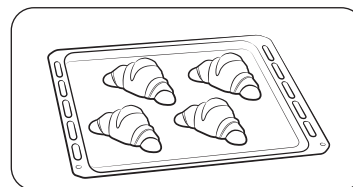
УВАГА

Використовуйте лише посуд, безпечний для печі, наприклад зі скла, кераміки чи порцеляни без металевого оздоблення.

Конвекція

Нагрівальні елементи генерують тепло, яке рівномірно розподіляється вентилятором режиму конвекції. Використовуйте цей режим для випікання печива, коржів, булочок, тістечок, пирогів із фруктами, заварного тіста й суфле.

Крок 1	Крок 2	Крок 3	Крок 4
Конвекція	Температура	Час приготування	Розігрівання

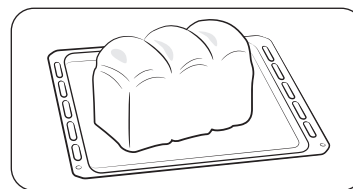


1. Покладіть продукти у відповідний посуд, поставте посуд на рекомендоване приладдя, тоді закрийте дверцята.
2. Виконайте кроки 1-4 розділу **Ручний режим** на сторінці 19-20.
3. Після завершення приготування скористайтеся спеціальними рукавицями, щоб вийняти їжу з печі.

Звичайний вентилятор

Тепло за допомогою вентиляторів генерують верхній і нижній нагрівальні елементи. Цю функцію потрібно використовувати для звичайного випікання та смаження більшості страв.

Крок 1	Крок 2	Крок 3	Крок 4
Звичайний вентилятор	Температура	Час приготування	Розігрівання



1. Покладіть продукти у відповідний посуд, поставте посуд на рекомендоване приладдя, тоді закрийте дверцята.
2. Виконайте кроки 1-4 розділу **Ручний режим** на сторінці 19-20.
3. Після завершення приготування скористайтеся спеціальними рукавицями, щоб вийняти їжу з печі.

Великий гриль

Нагрівальні елементи генерують тепло. Упевніться, що вони перебувають у горизонтальному положенні.

Крок 1

Гриль

>

Крок 2

Температура

>

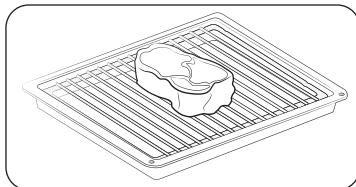
Крок 3

Час приготування

>

Крок 4

Розігрівання



1. Покладіть продукти у відповідний посуд, поставте посуд на рекомендоване приладдя, тоді закрийте дверцята.
2. Виконайте кроки 1-4 розділу **Ручний режим** на сторінці 19-20.
3. Після завершення приготування скористайтеся спеціальними рукавицями, щоб вийняти їжу з печі.

Гриль з вентилятором

Нагрівальні елементи генерують тепло. Упевніться, що вони перебувають у горизонтальному положенні.

Крок 1

Гриль

>

Крок 2

Температура

>

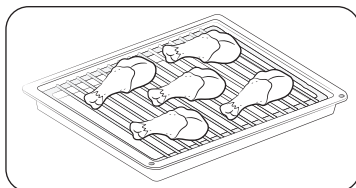
Крок 3

Час приготування

>

Крок 4

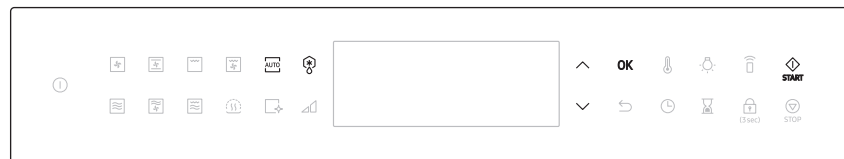
Розігрівання



1. Покладіть продукти у відповідний посуд, поставте посуд на рекомендоване приладдя, тоді закрийте дверцята.
2. Виконайте кроки 1-4 розділу **Ручний режим** на сторінці 19-20.
3. Після завершення приготування скористайтеся спеціальними рукавицями, щоб вийняти їжу з печі.

Автоматичний режим

Піч підтримує 2 автоматичні програми. Автоматичне розмороження та Автоматичне приготування. Виберіть потрібний режим.



1. Торкніть **Auto**, щоб використовувати режим Автоматичного приготування, або торкніть , щоб використовувати режим Автоматичного розмороження.
2. Виберіть потрібну програму за допомогою кнопок  або . (Перевірте таблицю довідника Автоматичного приготування/Автоматичного розмороження.)
3. Торкніть **OK**, щоб підтвердити.
4. Виберіть потрібну вагу за допомогою кнопок  або  і торкніть **OK**.
5. Торкніть **START**, щоб розпочати Автоматичне приготування чи Автоматичне розмороження.

УВАГА

Завжди використовуйте спеціальні рукавиці, коли виймаєте їжу.

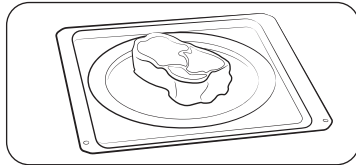
ПРИМІТКА

Час приготування попередньо запрограмовано для кожного меню, і його неможливо змінити.

Робочі режими

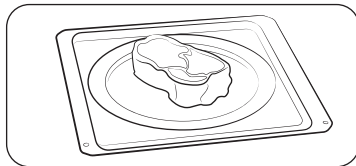
Автоматичне приготування

Для недосвідчених кухарів піч пропонує 20 автоматичних програм приготування страв. Скористайтеся цією функцією, щоб заощадити час і зусилля. Тривалість і температуру приготування буде налаштовано відповідно до вибраного рецепта.

Крок 1 Автоматичне приготування	Крок 2 Меню	Крок 3 Вага
	1. Покладіть продукти у відповідний посуд, поставте посуд на рекомендоване приладдя, тоді закрийте дверцята.	
	2. Виконайте кроки розділу Автоматичний режим на стор. 23.	
	3. Після завершення приготування скористайтеся спеціальними рукавицями, щоб вийняти їжу з печі.	

Автоматичне розмороження

Піч підтримує 5 програм розмороження. Час і Рівень потужності налаштовуються автоматично відповідно до вибраної програми.

Крок 1 Автоматичне розмороження	Крок 2 Меню	Крок 3 Вага
	1. Покладіть продукти у відповідний посуд, поставте посуд на рекомендоване приладдя, тоді закрийте дверцята.	
	2. Виконайте кроки розділу Автоматичний режим на стор. 23.	
	3. Після завершення приготування скористайтеся спеціальними рукавицями, щоб вийняти їжу з печі.	

Автоматичне приготування

Вказівки щодо автоматичного приготування

№	Страва	Розмір порції (кг)	Приладдя	Рівень
1	Страва на тарілці	0,3-0,4 0,4-0,5	Керамічний піддон	1
	Викладіть страву в керамічну тарілку і накрийте її 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). Залиште страву на 3 хвилини після приготування.			
2	Заморожена піца	0,3-0,4 0,4-0,5	Дротяна решітка + Керамічний піддон	2
	Покладіть заморожену піцу в піч.			
3	Заморожена лазанья	0,4-0,5 0,6-0,7	Дротяна решітка + Керамічний піддон	2
	Покладіть заморожену лазанью у відповідного розміру керамічну посудину або посудину з термостійкого скла. Після підігрівання залиште страву на 2-3 хвилини.			
4	Ціла курка	1,1-1,2 1,2-1,3	Дротяна решітка + Керамічний піддон	2
	Змастіть охолоджену курку олією і посипте спеціями. Покладіть грудинкою вниз, посередині дратяної решітки з керамічним піддоном. Переверніть, як тільки піч подасть звукові сигнали. Для продовження готування натисніть кнопку пуску. Після приготування залиште страву на 5 хвилин.			
5	Шматки курки	0,6-0,7 0,9-1,0	Дротяна решітка + Керамічний піддон	4
	Змастіть охолоджені шматки курки олією і посипте спеціями. Покладіть на дратяну решітку з керамічним піддоном шкірою донизу. Переверніть, як тільки піч подасть звукові сигнали. Після приготування залиште страву на 2-3 хвилини.			
6	Смажена ягнятина	0,8-0,9 1,1-1,2	Дротяна решітка + Керамічний піддон	3
	Покладіть замариновану ягнятину на дратяну решітку з керамічним піддоном. Після звукового сигналу переверніть м'ясо й продовжуйте готування.			

№	Страва	Розмір порції (кг)	Приладдя	Рівень
7	Заморожені шматки картоплі для приготування в печі	0,3-0,4 0,4-0,5	Піддон для випікання	3
		Розкладіть заморожені шматки картоплі на металевому піддоні для випікання.		
8	Запечені половинки картоплі	0,4-0,5 0,6-0,7	Дротяна решітка + Керамічний піддон	4
		Розріжте картоплю навпіл. Розкладіть шматки по колу на піддон, зрізаною стороною до гриля. Після приготування залиште страву на 2-3 хвилини.		
9	Яблучний пиріг	1,2-1,4	Піддон для випікання	2
		Викладіть яблучний пиріг у круглу металеву форму. Поставте форму на піддон для випікання. У вагу входять яблука і всі інші продукти.		
10	Голландський солодкий хлібець	0,7-0,8	Піддон для випікання	3
		Покладіть сире тісто у прямокутну металеву посудину для випікання (довжиною 25 см). Поставте форму довшим краєм до дверцят на піддон для випікання.		
11	Суцвіття броколі	0,2-0,3 0,3-0,4	Керамічний піддон	1
		Поріжте броколі скибками або навпіл. Додайте лише 15 мл (1 ст. л.) води. Рівномірно викладіть їх у скляну посудину з кришкою. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Після завершення перемішайте.		
12	Суцвіття цвітної капусти	0,2-0,3 0,3-0,4	Керамічний піддон	1
		Сполосніть і почистьте свіжу цвітну капусту та підготуйте суцвіття. Рівномірно викладіть їх у скляну посудину з кришкою. Додайте 30 мл (2 ст. л.) води на 0,2-0,3 кг, і 45-60 мл (3-4 ст. л.) на 0,3-0,4 кг. Поставте посудину посередині печі. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Після завершення перемішайте.		
13	Нарізана морква	0,2-0,3 0,4-0,5	Керамічний піддон	1
		Помийте та почистьте моркву, наріжте однаковими скибками. Рівномірно викладіть їх у скляну посудину з кришкою. Додайте 30 мл (2 ст. л.) води на 0,2-0,3 кг, і 45-60 мл (3-4 ст. л.) на 0,4-0,5 кг. Поставте посудину посередині печі. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Після завершення перемішайте.		

№	Страва	Розмір порції (кг)	Приладдя	Рівень
14	Картопля в мундирах	0,3-0,4 0,7-0,8	Керамічний піддон	1
		Сполосніть і помийте картоплю. Змстіть її оливковою олією і проштрикніть ножом. Викладіть на керамічний піддон. Після приготування залиште страву на 3-5 хвилин.		
15	Почищена картопля	0,4-0,5 0,7-0,8	Керамічний піддон	1
		Помийте і почистьте картоплю, розріжте її навпіл і покладіть у безпечну для мікрохвильової печі скляну посудину з кришкою. Додайте 15-30 мл (1-2 ст. л.) води. Після завершення перемішайте. Готуючи більші кількості продуктів, перемішуйте страву один раз під час приготування. Після приготування дайте страві постояти 3-5 хвилин.		
16	Цукіні	0,2-0,3 0,3-0,4	Керамічний піддон	1
		Поріжте кабачки цукіні на шматки. Додайте 30 мл (2 ст. л.) води або шматочок масла. Рівномірно викладіть їх у скляну посудину з кришкою. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Готуйте, доки не зм'якнуть.		
17	Нарізані баклажани	0,1-0,2 0,3-0,4	Керамічний піддон	1
		Поріжте баклажани на маленькі шматочки і побризкайте 15 мл (1 ст. л.) лимонного соку. Рівномірно викладіть їх у скляну посудину з кришкою. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Після завершення перемішайте.		
18	Нарізана цибуля	0,2-0,3 0,4-0,5	Керамічний піддон	1
		Поріжте цибулю скибками або навпіл. Додайте лише 15 мл (1 ст. л.) води. Рівномірно викладіть їх у скляну посудину з кришкою. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Після завершення перемішайте.		
19	Суміш овочів	0,2-0,3 0,4-0,5	Керамічний піддон	1
		Помийте і почистьте свіжі овочі. Рівномірно викладіть їх у скляну посудину з кришкою. Додайте 15 мл (1 ст. л.) води на 0,2-0,3 кг, і 30 мл (2 ст. л.) на 0,4-0,5 кг. Поставте посудину посередині печі. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Після завершення перемішайте.		

Робочі режими

№	Страва	Розмір порції (кг)	Приладдя	Рівень
20	Білий рис	0,2-0,3	Керамічний піддон	1
Використовуйте велику посудину з термостійкого скла з кришкою (зауважте, що під час приготування об'єм рису збільшується вдвічі). Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Після завершення часу приготування помішайте страву перед тим, як залишити її постояти. Посоліть, додайте приправи та масло. Зауважте, що після завершення часу приготування рис може увібрати не всю воду.				

ПРИМІТКА

Режим Автоматичного приготування використовує енергію мікрохвиль для нагрівання їжі. Тому слід строго дотримуватися вказівок щодо посуду та інших застережень щодо безпеки мікрохвиль, коли використовується цей режим.

Довідник автоматичного режиму розмороження

№	Страва	Вага (кг)	Вказівки
1	М'ясо	0,2-1,5	Прикрийте краї алюмінієвою фольгою. Переверніть м'ясо, коли піч подасть звукові сигнали. Ця програма підходить для розмороження яловичини, баранини, свинини, стейків, відбивних і фаршу. Після приготування дайте страві постояти 20-90 хвилин.
2	Птиця	0,2-1,5	Обгорніть ніжки та кінчики крил алюмінієвою фольгою. Переверніть м'ясо птиці, коли піч подасть звукові сигнали. Ця програма підходить для розмороження як цілої курки, так і окремих її порцій. Після приготування дайте страві постояти 20-90 хвилин.
3	Риба	0,2-1,5	Прикрийте хвіст цілої риби алюмінієвою фольгою. Переверніть рибу, коли піч подасть звукові сигнали. Ця програма підходить для розмороження як цілої риби, так і філейних шматків. Після приготування дайте страві постояти 20-90 хвилин.

№	Страва	Вага (кг)	Вказівки
4	Хліб/Випічка	0,1-0,8	Покладіть хліб на шматок кухонного паперу і переверніть його, щойно піч подасть звуковий сигнал. Покладіть пиріг на керамічний піддон і, за можливості, переверніть його після подачі звукового сигналу. (Піч продовжує працювати, але зупиняється, якщо відкрити дверцята.) Цю програму можна використовувати для розмороження 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, сирних пирогів і листового тіста. Однак вона не підходить для пісочного та глазурованого тіста, фруктових та кремових тортів, а також тортів із шоколадною глазур'ю. Після приготування дайте страві постояти 10-30 хвилин.
5	Фрукти	0,1-0,6	Рівномірно розкладіть заморожені фрукти на керамічний піддон. Ця програма підходить для таких фруктів, як малина, суміш ягід і тропічних фруктів. Після приготування дайте страві постояти 5-15 хвилин.

ПРИМІТКА

Режим Автоматичного розмороження використовує енергію мікрохвиль для нагрівання їжі. Тому в разі застосування цього режиму слід чітко дотримуватися інструкцій з вибору посуду та інших заходів безпеки щодо мікрохвильової енергії.

Спеціальні функції

Зберігання страви теплою

Цей режим дає можливість зберегти страву теплою до подачі на стіл. Використовуйте цю функцію, щоб зберегти страву теплою до подачі на стіл.

Після завершення приготування



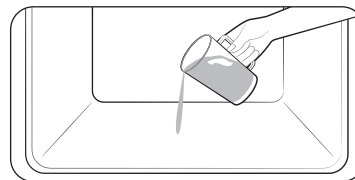
1. Торкніть , щоб використовувати функцію **Зберігання страви теплою**.
2. Виберіть час роботи за допомогою кнопок  або .
3. Торкніть кнопку **START**, щоб запустити функцію Зберігання страви теплою.

УВАГА

- Завжди використовуйте спеціальні рукавиці, коли виймаєте їжу.
- Не використовуйте цю функцію для повторного розігрівання холодних страв. Використовуйте цей режим лише для зберігання теплою щойно приготованої страви.
- Не використовуйте цей режим довше 1 години. Інакше це може негативно вплинути на якість продуктів.
- Для утворення хрусткої скоринки не накривайте страву в режимі збереження страви теплою.

Чищення парою

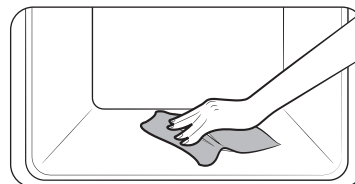
Ця функція корисна для очищення легких забруднень за допомогою пари.



1. Налийте 100 мл води на дно печі і закрийте дверцята.



2. Торкніть , щоб використовувати функцію **Чищення**.
3. Виберіть «C1» на дисплеї за допомогою кнопок ,  і **OK**, щоб увімкнути функцію **Чищення парою**.
4. Торкніть кнопку **START**, щоб запустити функцію Чищення парою.



5. Після завершення **Чищення парою**, протріть внутрішню частину печі сухою ганчіркою.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Не відкривайте дверцята, поки не завершиться робочий цикл. Вода всередині печі дуже гаряча і може спричинити опіки.

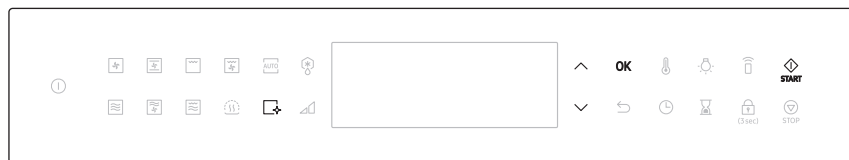
Робочі режими

ПРИМІТКА

- Виконуйте цю дію лише тоді, коли піч цілком охолола до кімнатної температури.
- НЕ використовуйте дистильовану воду.
- Для чищення мікрохвильової печі НЕ застосовуйте засоби, які використовують воду під високим тиском чи пару.
- Якщо піч всередині гаряча, функція автоматичного чищення не запуститься. Зачекайте, поки піч охолоне, і спробуйте знову.
- Не лийте із силою воду на дно печі. Робіть це обережно. Інакше вода переллється до переду.

Усунення запахів

Ця функція корисна для усунення неприємних запахів із печі. Користуйтеся цією функцією регулярно, щоб усунути будь-який неприємний запах із печі.



- Торкніть , щоб використовувати функцію **Чищення**.
- Виберіть «C2» на дисплеї за допомогою кнопок , і **OK**, щоб увімкнути функцію **Усунення неприємних запахів**.
- Виберіть час роботи за допомогою кнопок або .
- Торкніть кнопку **START**, щоб запустити функцію Усунення неприємних запахів.

Інші функції

Меню	Опис
Таймер	Можна налаштувати таймер.
Блокування	Дозволяє заблокувати панель керування.
Звук	Увімкнення чи вимкнення звуку (сигналів) печі.
Wi-Fi	Увімкнення або вимкнення з'єднання Wi-Fi.

Таймер

- Торкніть , щоб використовувати функцію **Таймера**.
- Встановіть таймер (години і хвилини) за допомогою кнопок або .
- Торкніть **OK**, щоб запустити таймер.
- Торкніть **STOP**, щоб скасувати таймер, і торкніть , щоб змінити таймер.

Блокування

- Торкніть та утримуйте кнопку (3sec) протягом 3-х секунд, щоб заблокувати піч.
- Щоб розблокувати піч, торкніть та утримуйте (3sec) протягом 3-х секунд.

Звук

- Торкніть та утримуйте кнопку протягом 3-х секунд, щоб використовувати **Додаткові функції**.
- Виберіть варіант 1 за допомогою кнопок , і **OK**, що змінити налаштування **Звуку**.
- Увімкніть або вимкніть налаштування за допомогою кнопок або і торкніть **OK**.

Wi-Fi

- Торкніть та утримуйте кнопку протягом 3-х секунд, щоб використовувати **Додаткові функції**.
- Виберіть варіант 2 за допомогою кнопок , і **OK**, що змінити налаштування **Wi-Fi**.
- Увімкніть або вимкніть налаштування за допомогою кнопок або і торкніть **OK**.

Розумне керування

Щоб скористатися функцією розумного керування, на мобільний пристрій потрібно завантажити програму SmartThings. Функції, якими керує програма SmartThings, можуть не працювати безперебійно, якщо з'єднання нестабільне або піч встановлена в місці зі слабким Wi-Fi-сигналом.

Як під'єднати мікрохвильову піч

1. Завантажте на мобільний пристрій додаток SmartThings і відкрийте її.
2. Дотримуйтесь інструкцій на екрані додатку, щоб під'єднати піч.
3. Після завершення процесу на дисплеї печі з'явиться значок, а додаток підтвердить під'єднання.
4. Якщо значок не відображається, виконайте вказівки додатку, щоб під'єднатись повторно.

Для дистанційного керування піччю

З метою безпеки ця функція недоступна в режимі мікрохвиль.

1. На дисплеї відобразиться індикація Виберіть розумне керування. Тепер піччю можна керувати дистанційно з під'єданого мобільного пристрою.
2. Виберіть значок печі в додатку SmartThings, щоб відкрити додаток керування піччю. Коли додаток підключено до печі, можна виконувати такі функції:

Віддалене керування піччю через додаток SmartThings	
Стеження за роботою печі	• Стеження за станом печі.
Віддалене керування піччю	• Віддалене встановлення чи налаштування параметрів печі. (Недоступно в режимі мікрохвиль)
Моє приготування	• Віддалене вимкнення печі. • Зміна встановленого часу і температури віддалено після початку готування.
Перевірка помилок	• Автоматичне розпізнавання помилок.

ПРИМІТКА

Якщо не відображається на дисплеї, ви все ще можете контролювати стан печі й вимкнути її

Розумне приготування

Приготування вручну

Вказівки щодо приготування їжі в режимі мікрохвиль

- Не використовуйте металевий посуд у режимі мікрохвиль. Завжди ставте посуд з їжею на керамічний піддон.
- Для кращих результатів рекомендовано накривати їжу.
- Після завершення приготування дайте страві дійти у власній парі.

Заморожені овочі

- Використовуйте скляний термостійкий посуд із кришкою.
- Перемішайте овочі двічі під час приготування і 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.			

Розумне приготування

Свіжі овочі

- Використовуйте скляний термостійкий посуд із кришкою.
- Додайте 30-45 мл холодної води на кожні 250 г.
- Перемішайте один раз під час приготування і один раз після завершення приготування.
- Коли страва буде готова, додайте приправи.
- Для швидшого приготування рекомендовано порізати овочі на малі рівні шматки.
- Готуйте свіжі овочі на повну потужність мікрохвиль (800 Вт).

Страва	Розмір порції (г)	Час приготування (хв.)	Час витримки (хв.)
Броколі	250	4-5	3
	500	5-6	
	Підготуйте суцвіття однакового розміру. Розмістіть стеблами досередини.		
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 шматочки.		
Цвітна капуста	250	5-6	3
	500	7-8	
	Підготуйте суцвіття однакового розміру. Розріжте великі суцвіття навпіл. Розмістіть кінцями суцвіть досередини.		
Цукіні	250	3-4	3
	Поріжте кабачки цукіні на шматки. Додайте 30 мл (2 ст. л.) води або шматочок масла. Готуйте, доки не зм'якнуть.		
Баклажани	250	3-4	3
	Поріжте баклажани на маленькі шматочки і побризкайте 1 столовою ложкою лимонного соку.		
Цибуля-порей	250	3-4	3
	Поріжте цибулю на товсті шматки.		

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. Злийте воду, перш ніж подавати страву на стіл.		
Цибуля	250	4-5	3
	Поріжте цибулю скибками або навпіл. Додайте лише 15 мл (1 ст. л.) води.		
Болгарський перець	250	4-5	3
	Поріжте перець на маленькі шматки.		
Картопля	250	4-5	3
	500	7-8	
	Зважте почищену картоплю і розріжте її на однакові половинки або четвертинки.		
Бруква	250	5-6	3
	Поріжте брукву на маленькі кубики.		

Рис і макаронні вироби

Помішуйте час від часу під час і після приготування.

Готуйте, не накриваючи кришкою; накрийте кришкою, відставивши страву, щоб та постояла. Тоді злийте воду.

- **Рис:** Використовуйте посудину з термостійкого скла з кришкою, щоб рис не збільшувався в об'ємі вдвічі.
- **Макаронні вироби:** Використовуйте велику посудину з термостійкого скла.

Страва	Розмір порції (г)	Потужність (Вт)	Час приготування (хв.)	Час витримки (хв.)	Вказівки
Білий рис (пропарений)	250	800	17-18	5	Додайте 500 мл холодної води.
	375		18-20		Додайте 750 мл холодної води.
Коричневий рис (пропарений)	250	800	20-22	5	Додайте 500 мл холодної води.
	375		22-24		Додайте 750 мл холодної води.
Змішаний рис (рис + дикий рис)	250	800	17-19	5	Додайте 500 мл холодної води.
Суміш зернових (рис + злаки)	250	800	18-20	5	Додайте 400 мл холодної води.
Макаронні вироби	250	800	10-11	5	Додайте 1000 мл гарячої води.

Розігрівання страв

- Не розігрівайте великі порції їжі, наприклад шматки м'яса, які легко зіпсувати надто тривалим приготуванням.
- Краще розігрівати їжу на низькому рівні потужності.
- Помішуйте і 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, що уникнути раптового закипання і ризику опарення. Залиште страву на час витримки в печі. Рідини й дитяче харчування можна розігрівати довше, ніж інші продукти.
- Рекомендовано залишати страву після розігрівання на 2-4 хвилини. Дивіться таблицю нижче.

Рідини та продукти

Страва	Розмір порції	Потужність (Вт)	Час приготування (хв.)	Час витримки (хв.)
Напій	250 мл (1 горнятка)	800	1½-2	1-2
	500 мл (2 горнятка)		2-3	
Налийте напій у керамічне горнятко і розігрівайте, не накриваючи. Поставте горнятко в центрі керамічного піддона. Ретельно перемішайте до і після витримки.				
Суп (Охолоджений)	250 г	800	3-4	2-3
	Висипте рагу у глибоку керамічну посудину. Накрийте пластмасовою кришкою. Після підігрівання ретельно помішайте. Ще раз помішайте перед тим, як подавати.			
Рагу (Охолоджене)	350 г	600	5-6	2-3
	Висипте рагу у глибоку керамічну посудину. Накрийте пластмасовою кришкою. Після підігрівання ретельно помішайте. Ще раз помішайте перед тим, як подавати.			
Макарони з начинкою та соусом (Охолоджені)	350 г	600	5-6	2-3
	Висипте рагу у глибоку керамічну посудину. Накрийте пластмасовою кришкою. Після підігрівання ретельно помішайте. Ще раз помішайте перед тим, як подавати.			
Готова страва на тарілці (Охолоджена)	350 г	600	5-6	3
	450 г		6-7	
Покладіть страву з 2-3 охолоджених компонентів на керамічну тарілку. Накрийте плівкою, призначеною для мікрохвильової печі.				

Розумне приготування

Дитяче харчування та молоко

Страва	Розмір порції	Потужність (Вт)	Час приготування (с)	Час витримки (хв.)
Дитяче харчування (Овочі + М'ясо)	190 г	600	30-40	2-3
	Вилийте у глибоку керамічну посудину. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Після завершення приготування страви помішайте її. Після приготування дайте страві постояти 2-3 хвилин. Перш ніж подавати, добре помішайте і уважно перевірте температуру.			
Дитяча каша (Злаки + Молоко + Фрукти)	190 г	600	20-30	2-3
	Вилийте у глибоку керамічну посудину. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Після завершення приготування страви помішайте її. Після приготування дайте страві постояти 2-3 хвилин. Перш ніж подавати, добре помішайте і уважно перевірте температуру.			
Дитяче молоко	100 мл	300	30-40	2-3
	200 мл		50-60	
Ретельно помішайте або потрусьте і вилийте у стерилізовану скляну пляшечку. Поставте пляшечку посередині керамічного піддона. Під час приготування страви не накривайте посудину кришкою. Ретельно потрусьте і дайте постояти принаймні 3 хвилини. Перш ніж давати дитині, добре потрусьте пляшечку й уважно перевірте температуру.				

Розмороження

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

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

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 після завершення половини часу розморожування.				
Птиця	Шматки курки	500 г (2 шт.)	12-14	15-60
	Ціла курка	1200	28-32	
	Спочатку покладіть шматки курки шкірою донизу, а цілу курку – грудиною донизу на керамічну тарілку. Обгорніть тонші частини, як от крила і кінцівки, алюмінієвою фольгою. Переверніть після завершення половини часу розморожування.			
Риба	Філе риби	200	6-7	10-25
	Ціла риба	400	11-13	
	Покладіть заморожену рибу посередині керамічної тарілки. Кладіть грубіші частини поверх тонших. Обгорніть вузькі кінці філе та хвіст цілої риби алюмінієвою фольгою. Переверніть після завершення половини часу розморожування.			
Фрукти	Ягоди	300	6-7	5-10
	Розкладіть фрукти на плоскій круглій скляній посудині великого діаметру.			

Страва		Розмір порції (г)	Час розморожування (хв.)	Час витримки (хв.)
Хліб	Булочки	2 шт.	1-1½	5-20
	(прибл. по 50 г кожна)	4 шт.	2½-3	
	Тости/сендвічі	250	4-4½	
		500	7-9	
	Розкладіть булочки по колу, а хліб покладіть горизонтально на кухонний папір посередині керамічної тарілки. Переверніть після завершення половини часу розморожування.			

Вказівки з використання гриля

Нагрівальні елементи гриля розташовані під стелею внутрішньої камери печі.

Ці елементи працюють лише тоді, коли дверцята закриті.

Для приготування їжі в режимі гриля кладіть її на високу решітку, якщо не зазначено інше.

Розігрійте гриль упродовж 2-3 хвилини у режимі гриля, а тоді, якщо не зазначено інше, готуйте продукти на високій решітці. Коли страва буде готова, одягніть кухонні рукавиці, щоб вийняти її з печі.

Кухонне приладдя

Гриль та Гриль з вентилятором: Використовуйте вогнетривкий посуд, який може містити металеві часточки.

Не використовуйте пластмасовий посуд будь-якого типу.

Мікрохвилі + Гриль: Не використовуйте посуд, зроблений з металу чи пластмаси.

Тип продуктів

Відбивні, сосиски, стейки, гамбургери, шматки бекону й окосту, тонкі частини риби, сендвічі й усі види закусок на тостах.

Приготування в режимі гриля

Встановіть температуру гриля на 220 °C, попередньо розігрівайте протягом 5 хв.

Страва	Приладдя	Рівень	Час приготування (1-ша сторона) (хв.)	Час приготування (2-га сторона) (хв.)
Шампури із шашликом	Дротяна решітка + Керамічний піддон	5	8-10	6-8
Стейки зі свинини	Дротяна решітка + Керамічний піддон	5	7-9	5-7
Ковбаски	Дротяна решітка + Керамічний піддон	5	6-8	6-8
Шматки курки	Дротяна решітка + Керамічний піддон	5	20-25	15-20
Стейки з лосося	Дротяна решітка + Керамічний піддон	5	8-12	6-10
Нарізані овочі	Дротяна решітка + Керамічний піддон	5	15-20	-
Тости	Дротяна решітка + Керамічний піддон	5	2-3	1-2
Тости із сиром	Дротяна решітка + Керамічний піддон	5	3-5	-

Розумне приготування

Гриль з вентилятором

Налаштуйте зазначену в цій таблиці температуру та розігрівайте протягом 5 хвилин.

Страва	Температура (°C)	Приладдя	Рівень	Час приготування (1-ша сторона) (хв.)	Час приготування (2-га сторона) (хв.)
Картопляні дольки	200-220	Піддон для випікання	4	25-30	-
Заморожені крокети	210-220	Піддон для випікання	4	15-20	-
Заморожені шматки курки в клярі	210-220	Піддон для випікання	4	15-20	-
Ціла риба	200-220	Дротяна решітка + Керамічний піддон	4	10-15	10-15
Шматки курки	200-210	Дротяна решітка + Керамічний піддон	4	20-25	15-20
Ціла курка	200-210	Дротяна решітка + Керамічний піддон	3	30-35	25-30

Мікрохвилі + Гриль

Страва	Рівень потужності (Вт)	Температура (°C)	Приладдя	Рівень	Час приготування (1-ша сторона) (хв.)	Час приготування (2-га сторона) (хв.)
Печена картопля	1-ша: 450 2-га: -	1-ша: 180-200 2-га: 220	Дротяна решітка + Керамічний піддон	4	10-15	2-4
Помідори-гриль	180	160-180	Дротяна решітка + Керамічний піддон	4	10-15	-
Овочева запіканка	450	180-200	Дротяна решітка + Керамічний піддон	4	10-15	-
Смажена риба	300	180-200	Дротяна решітка + Керамічний піддон	4	5-8	6-10
Шматки курки	300	180-200	Дротяна решітка + Керамічний піддон	4	13-17	13-17

Вказівки щодо користування режимом конвекції

Конвекція та звичайний вентилятор

У режимах конвекції та звичайного вентилятора і нагрівальний елемент, і вентилятор на бічній стіні працюють одночасно, щоб розганяти тепло всередині камери печі.

Можна застосовувати будь-який традиційний посуд та приладдя, що використовуються для запікання в печі.

Мікрохвилі + Конвекція

Цей комбінований режим поєднує енергію мікрохвиль з гарячим повітрям, що дозволяє скоротити час приготування та отримати рум'яну хрустку скоринку. Піч підтримує 5 різних комбінованих режимів.

Використовуйте цей режим для приготування усіх видів м'яса та птиці, а також запіканок, страв із тертим сиром, бісквітів, легких фруктових тістечок, пирогів, пісочного печива, смажених овочів, коржів та хліба.

Використовуйте лише посуд, безпечний для печі, наприклад зі скла, кераміки чи порцеляни без металевого оздоблення.

Конвекція

Попередньо розігрійте піч у режимі конвекції.

Страва	Температура (°C)	Приладдя	Рівень	Час приготування (хв.)
Горіховий кекс квадратної форми	160-170	Дротяна решітка + Керамічний піддон	2	60-70
Лимонний кекс круглої форми або у формі чаші	150-160	Дротяна решітка + Керамічний піддон	2	50-60
Бісквіт	150-160	Дротяна решітка + Керамічний піддон	2	25-35
Основа для фруктової начинки	150-170	Дротяна решітка + Керамічний піддон	2	25-35
Плаский фруктовий штрейзель (дріжджове тісто)	150-170	Піддон для випікання	3	30-40
Круасани	170-180	Піддон для випікання	2	10-15
Булочки	180-190	Піддон для випікання	2	10-15
Печиво	160-180	Піддон для випікання	3	10-20
Шматки картоплі для приготування в мікрохвильовій печі	200-220	Піддон для випікання	3	15-20

Звичайний вентилятор

Використовуйте значення температури та часу в цій таблиці як рекомендації для випікання.

Рекомендовано попередньо розігріти піч у режимі звичайного вентилятора.

Страва	Температура (°C)	Приладдя	Рівень	Час приготування (хв.)
Лазанья	180-190	Піддон для випікання	3	25-30
Картопляна запіканка	170-180	Піддон для випікання	2	45-50
Бісквіт	150-160	Піддон для випікання	2	35-40
Хлібець	150-160	Піддон для випікання	2	50-60
Білий хліб	170-180	Піддон для випікання	2	20-25
Піца по-домашньому	180-200	Піддон для випікання	2	20-30
Заморожена піца (з розпушувачем)	180-200	Піддон для випікання	2	15-20
Кіш лорен	180-190	Піддон для випікання	2	40-50
Яблучний пиріг	160-170	Піддон для випікання	2	60-80
Пиріг з листового тіста з яблучною начинкою	180-190	Піддон для випікання	3	15-20

Розумне приготування

Мікрохвилі + Конвекція

Страва	Рівень потужності (Вт)	Температура (°C)	Приладдя	Рівень	Час приготування (1-ша сторона) (хв.)	Час приготування (2-га сторона) (хв.)
Ціла курка 1,2 кг	1-ша: 450 2-га: 300	180-200	Дротяна решітка + Керамічний піддон	3	20-25	23-27
Смажена яловичина / Ягнятина (Середньо просмажена)	300	180-200	Дротяна решітка + Керамічний піддон	3	17-22	18-25
Заморожена лазанья / Макарони під сиром	450	180-200	Дротяна решітка + Керамічний піддон	3	30-35	-
Картопляна запіканка	450	180-200	Дротяна решітка + Керамічний піддон	3	15-20	-
Пиріг зі свіжими фруктами	100	160-180	Керамічний піддон	3	45-50	-

Поради щодо зручного та швидкого приготування

Топлення масла

Покладіть 50 г масла у маленьку, глибоку скляну тарілочку. Накрийте пластмасовою кришкою. Нагрівайте впродовж 30-40 секунд, використовуючи рівень потужності 800 Вт, доки масло не розтопиться.

Топлення шоколаду

Покладіть 100 г шоколаду у маленьку, глибоку скляну тарілочку. Підігрівайте впродовж 3-5 хвилин, використовуючи рівень потужності 450 Вт, доки шоколад не розтопиться. Під час топлення помішайте один чи два рази. Виймаючи посудину з печі, використовуйте спеціальні рукавиці!

Топлення кристалізованого меду

Покладіть 20 г кристалізованого меду у маленьку, глибоку скляну тарілочку. Підігрівайте впродовж 20-30 секунд, використовуючи рівень потужності 300 Вт, доки мед не розтопиться.

Топлення желатину

Покладіть пластинки сухого желатину (10 г) на 5 хвилин у холодну воду. Покладіть желатин у маленьку посудину з термостійкого скла, попередньо зливши воду. Нагрівайте впродовж 1 хвилини, використовуючи рівень потужності 300 Вт. Перемішайте, коли розтопиться.

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 впродовж 3½-4½ хвилин із використанням рівня потужності 800 Вт, поки вона не стане прозорою. Під час готування двічі помішайте.

Приготування джему

Покладіть 600 г фруктів (наприклад різних ягід) у посудину з термостійкого скла з кришкою. Додайте 300 г цукру для приготування консервації і добре помішайте. Готуйте під кришкою протягом 10-12 хвилин на рівні потужності 800 Вт. Перемішайте кілька разів під час готування страви. Вкладіть у невеликі банки з кришками, що закручуються. Поставте банки кришками донизу на 5 хвилин.

Приготування пудингу

Змішайте концентрат пудингу з цукром і молоком (500 мл), дотримуючись інструкцій виробника, і ретельно перемішайте. Використовуйте відповідну посудину з термостійкого скла з кришкою. Готуйте під кришкою протягом 6½-7½ хвилин на рівні потужності 800 Вт. Перемішайте кілька разів під час готування страви.

Підсмажування шматочків мигдалю

Рівномірно викладіть 30 г подрібненого мигдалю 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, використовуйте спеціальні рукавиці!

Усунення несправностей

Під час використання печі можуть виникнути проблеми. У такому разі спершу перегляньте таблицю нижче і спробуйте запропоновані рішення. Якщо проблему не вдається вирішити, або на дисплеї й далі з'являється будь-який інформаційний код, зверніться в місцевий центр обслуговування Samsung.

Що слід перевірити

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

Проблема	Причина	Вирішення
Загальні дані		
Неможливо належним чином натиснути кнопки.	Можливо, між кнопками накопичилися сторонні речовини.	Усуньте сторонні речовини і повторіть спробу.
	Для моделей із сенсорним екраном: На поверхні зібралася волога.	Витріть вологу.
	Увімкнено функцію блокування від дітей.	Вимкніть блокування від дітей.
Не відображається час.	Відсутнє живлення.	Перевірте, чи підключено живлення.
	Встановлено еко-режим (заощадження електроенергії).	Вимкніть еко-режим.
Піч не працює.	Відсутнє живлення.	Перевірте, чи підключено живлення.
	Відкриті дверцята.	Закрийте дверцята і спробуйте ще раз.
	На механізм попередження про відкриті дверцята потрапили сторонні речовини.	Усуньте сторонні речовини і повторіть спробу.
Піч припиняє працювати посеред робочого процесу.	Користувач відкрив дверцята, щоб перевернути страву.	Перевернувши страву, натисніть кнопку  ще раз, щоб продовжити роботу.

Проблема	Причина	Вирішення
Під час роботи вимикається живлення.	Піч працювала впродовж тривалого часу.	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/виведення повітря. Дотримуйтеся вказівок щодо зазорів, зазначених у посібнику зі встановлення.
До печі не подається живлення.	До однієї розетки підключено кілька пристроїв.	Виділіть для печі окрему розетку.
	Відсутнє живлення.	Перевірте, чи підключено живлення.
Під час роботи печі чується потріскування, піч не працює.	Якщо ви готуєте їжу у щільно закритій посудині чи в посудині з кришкою, може чути потріскування.	Не використовуйте герметичні посудини, оскільки під час приготування через розширення вмісту вони можуть вибухнути.

Усунення несправностей

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/виведення повітря. Дотримуйтеся вказівок щодо зазорів, зазначених у посібнику зі встановлення.
	На печі лежать сторонні предмети.	Заберіть усі предмети з печі.
Неможливо належним чином відкрити дверцята.	Між дверцятами і внутрішньою частиною печі зібралися залишки їжі.	Почистьте піч і відкрийте дверцята.
Піч не нагрівається.	Піч може не працювати, якщо ви готуєте надто багато продуктів чи використовуєте невідповідний посуд.	Поставте в піч горняк води (горняк має бути придатне для використання в мікрохвильовій печі), на 1-2 хвилини і перевірте, чи вода нагрівається. Зменште кількість їжі і ще раз увімкните потрібну функцію. Використовуйте посуд із плоским дном.

Проблема	Причина	Вирішення
Піч надто слабо або повільно нагріває продукти.	Піч може не працювати, якщо ви готуєте надто багато продуктів чи використовуєте невідповідний посуд.	Поставте в піч горняк води (горняк має бути придатне для використання в мікрохвильовій печі), на 1-2 хвилини і перевірте, чи вода нагрівається. Зменште кількість їжі і ще раз увімкните потрібну функцію. Використовуйте посуд із плоским дном.
Піч не гріє.	Піч може не працювати, якщо ви готуєте надто багато продуктів чи використовуєте невідповідний посуд.	Поставте в піч горняк води (горняк має бути придатне для використання в мікрохвильовій печі), на 1-2 хвилини і перевірте, чи вода нагрівається. Зменште кількість їжі і ще раз увімкните потрібну функцію. Використовуйте посуд із плоским дном.

Проблема	Причина	Вирішення
Функція розморожування не працює.	Піч може не працювати, якщо ви готуєте надто багато продуктів чи використовуєте невідповідний посуд.	Поставте в піч горняк води (горняк має бути придатне для використання в мікрохвильовій печі), на 1-2 хвилини і перевірте, чи вода нагрівається. Зменште кількість їжі і ще раз увімкните потрібну функцію. Використовуйте посуд із плоским дном.
Внутрішнє освітлення тьмяне або не вмикається.	Дверцята залишили відчиненими на тривалий час.	Внутрішнє освітлення може вимикатися автоматично, якщо увімкнено еко-режим. Закрийте і ще раз відкрийте дверцята або натисніть кнопку «Підсвітки».
	На внутрішню лампу потрапили сторонні речовини.	Протріть внутрішню поверхню печі та перевірте ще раз.
Під час приготування лунає звуковий сигнал.	Якщо увімкнено функцію Автоматичного приготування, звуковий сигнал означає, що час перевернути продукти.	Перевернувши страву, натисніть кнопку пуску ще раз, щоб знову запустити піч.
Піч встановлена нерівно.	Піч встановлено на нерівній поверхні.	Упевніться, що піч встановлено на рівній, стійкій поверхні.

Проблема	Причина	Вирішення
Під час приготування спостерігається іскріння.	Під час роботи печі/функції розморожування використовується металевий посуд.	Не використовуйте металевий посуд.
З увімкненням живлення піч відразу починає працювати.	Дверцята не закрито належним чином.	Закрийте дверцята і спробуйте ще раз.
Піч наелектризована.	Живлення або розетку не заземлено належним чином.	Перевірте, чи належно заземлено живлення та розетку.
Протікає вода.	Залежно від їжі в певних випадках може виділятися волога чи пара. Це не є несправністю печі.	Дайте печі охолонути і витріть її сухим рушником.
З дверцят печі йде пара.	Залежно від їжі в певних випадках може виділятися волога чи пара. Це не є несправністю печі.	Дайте печі охолонути і витріть її сухим рушником.
У печі залишається вода.	Залежно від їжі в певних випадках може виділятися волога чи пара. Це не є несправністю печі.	Дайте печі охолонути і витріть її сухим рушником.

Усунення несправностей

Проблема	Причина	Вирішення
Яскравість світла в печі змінюється.	Яскравість світла змінюється залежно від зміни потужності відповідно до функції.	Зміни потужності під час приготування їжі не є несправністю. Це не є несправністю печі.
Готування завершено, але вентилятор охолодження ще працює.	Щоб перевірити піч, вентилятор продовжує працювати ще 5 хвилини після завершення приготування.	Це не є несправністю печі.
Піч можна запустити натисненням кнопки +30 с.	Таке трапляється, коли піч перед тим не працювала.	Піч розроблена так, що її можна запустити натисненням кнопки +30 с, якщо вона не працювала.

Проблема	Причина	Вирішення
Гриль		
Під час роботи з печі йде дим.	Коли ви вперше використовуєте піч, з нагрівальних елементів може йти дим.	Це не є несправністю, і якщо ввімкнути піч 2-3 рази, дим має зникнути.
	На нагрівальних елементах зібралася їжа.	Дайте печі повністю охолонути й усуньте їжу з нагрівальних елементів.
	Їжа знаходиться надто близько до гриля.	Кладіть страву на належній відстані від гриля.
	Продукти неправильно підготовлено та/або розміщено.	Упевніться, що продукти належним чином підготовлено та розміщено.
Піч		
Піч не нагрівається.	Відкриті дверцята.	Закрийте дверцята і спробуйте ще раз.
Під час попереднього розігрівання йде дим.	Коли ви вперше використовуєте піч, з нагрівальних елементів може йти дим.	Це не є несправністю, і якщо ввімкнути піч 2-3 рази, дим має зникнути.
	На нагрівальних елементах зібралася їжа.	Дайте печі повністю охолонути й усуньте їжу з нагрівальних елементів.
Під час роботи печі чути запах смаженого або запах пластмаси.	Використовується пластмасовий або не термостійкий посуд.	Використовуйте скляний посуд, який витримує високу температуру.

Проблема	Причина	Вирішення
З печі чути неприємний запах.	На внутрішні стінки налипи залишки їжі або розплавлена пластмаса.	Скористайтеся функцією приготування на парі та протріть стінки сухою серветкою. Покладіть всередину шматок лимону і ввімкніть піч, щоб швидко усунути неприємний запах.
Піч не готує належним чином.	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 керування печі.	Належним чином налаштуйте елементи керування печі та спробуйте ще раз.
	Неправильно встановлено гриль або інше приладдя.	Встановіть приладдя належним чином.
	Використовується посуд неправильного типу або розміру.	Скиньте налаштування елементів управління або використовуйте підходящий посуд із плоским дном.

Інформаційні коди

Якщо піч не працює, на дисплеї відображається інформаційний код. Перегляньте таблицю нижче і спробуйте запропоновані рішення.

Код	Опис	Вирішення
C-20	Відкритий датчик температури.	Від'єднайте кабель живлення і зверніться в місцевий центр обслуговування Samsung.
	Коротке замикання датчика температури.	
C-F0	Між головною та додатковою платою управління немає зв'язку.	
C-F1	Це стається, якщо не працює зчитування або запис EEPROM.	
C-21	Цей код з'являється, лише коли надто висока температура печі. Якщо під час роботи температура печі перевищує встановлене обмеження (Ризик займання.)	Від'єднайте кабель живлення, щоб піч охолола, тоді перезапустіть піч.
C-F2	Не працюють сенсорні кнопки.	Зупиніть піч і повторіть спробу.
C-d0		Від'єднайте кабель живлення, щоб піч охолола, тоді почистьте кнопки (Пил, Вода). Якщо проблему не вдасться вирішити, зверніться в центр обслуговування Samsung.

Технічні характеристики

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

Джерело живлення		230 В змінного струму ~ 50 Гц
Споживання електроенергії	Максимальна потужність	2700 Вт
	Мікрохвилі	1600 Вт
	Гриль	2600 Вт
	Конвекція	2600 Вт
Вихідна потужність		100 Вт / 800 Вт (IEC-705)
Робоча частота		2450 МГц
Магнетрон		OM75P (21)
Спосіб охолодження		Двигун вентилятора охолодження
Розміри (Ш x В x Г)	Головний блок	595 x 456 x 570 мм
	Вбудована	560 x 446 x 549 мм
Звук		50 літри
Вага	Нетто	38,8 Кг
	Комплект постачання	45,6 Кг

* Цей продукт містить джерело світла класу енергоефективності <G>.

Додаток

Загальне споживання електроенергії в стані очікування (Вт) (Усі мережеві порти «увімк.»)		1,9 Вт
Період часу для керування потужністю нагрівання (хв.)		20 хв.
Wi-Fi	Споживання електроенергії в стані очікування (Вт)	1,9 Вт
	Період часу для керування потужністю нагрівання (хв.)	20 хв.
Режим вимкнення	Споживання електроенергії	0,5 Вт
	Період часу для керування потужністю нагрівання (хв.)	30 хв.

Дані визначені відповідно до стандарту EN 50564 та Регламенту (ЄС) № 1275/2008.

ПРИМІТКА

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 №9355.
- 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.

	Частотний діапазон	Потужність передавача (Макс.)
Wi-Fi	2412-2472 МГц	20 дБм
Bluetooth	2402-2480 МГц	10 дБм

Призначено для використання в нормальних умовах Термін служби: 7 років

Повідомлення про відкритий вихідний код

Програмне забезпечення цього виробу містить програмне забезпечення з відкритим кодом.

Наведена нижче URL-адреса: http://opensource.samsung.com/opensource/SMART_TP1_0/seq/0 веде до інформації про ліцензію з відкритим кодом, яка стосується цього продукту.



Виробник :

«Самсунг Електронікс Ко., Лтд.» 129, Самсунг-Ро, Енгтонг-Гу, Сувон, Кьонгі-до, 16677 Республіка Корея

SAMSUNG**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», 01032, м. Київ, вул. Льва Толстого, 57 приймає претензії від споживача, а також забезпечує виконання гарантійних зобов'язань виробника і організацію технічного обслуговування виробу

Зверніть увагу на те, що гарантія Samsung HE поширюється на дзвінки в центр обслуговування, що стосуються 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	www.samsung.com/ru/support
BELARUS	810-800-500-55-500	www.samsung.com/ru/support
GEORGIA	0-800-555-555	www.samsung.com/ru/support
ARMENIA	0-800-05-555	www.samsung.com/ru/support
AZERBAIJAN	0-88-555-55-55	www.samsung.com/ru/support
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500 (GSM: 7799)	www.samsung.com/kz_ru/support
UZBEKISTAN	00-800-500-55-500 (GSM: 7799, 0799 (Uztelecom))	www.samsung.com/uz_ru/support
KYRGYZSTAN	00-800-500-55-500 (GSM: 9977)	www.samsung.com/kz_ru/support
TAJIKISTAN	8-10-800-500-55-500 (GSM: 8888)	www.samsung.com/kz_ru/support
MONGOLIA	1800-25-55	www.samsung.com/kz_ru/support
UKRAINE	0-800-502-000	www.samsung.com/ua/support
MOLDOVA	+373-22-667-400	www.samsung.com/ua/support



DG68-01502A-00