

Компактный духовой шкаф с функцией СВЧ

Руководство пользователя

NQ50J5530**



SAMSUNG

Содержание

Использование данного руководства	3
В данном руководстве используются следующие обозначения.	3
Инструкции по технике безопасности	4
Важные инструкции по безопасности	4
Правильная утилизация изделия (Использованное электрическое и электронное оборудование)	12
Установка	13
Комплектация	13
Инструкции по установке	16
Обслуживание	21
Очистка	21
Замена (ремонт)	22
Уход в случае длительного неиспользования	22
Перед началом использования	23
Часы	23
Таймер	24
Включение/выключение звука	25
Экономия электроэнергии	25
Боковые направляющие	26
Информация о электромагнитном излучении	26
Посуда для микроволновой печи	27
Управление	29
Панель управления	29
Ручной режим	31
Автоматический режим	39
Специальные функции	41
Интеллектуальное приготовление	44
Автоматическое приготовление	44
Приготовление вручную	49
Быстро и просто	61
Устранение неисправностей	62
Контрольные пункты	62
Информационные коды	69
Технические характеристики	70

Использование данного руководства

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

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

В данном руководстве используются следующие обозначения.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Несоблюдение или пренебрежение мерами безопасности может стать причиной **серьезной травмы или смерти**.

ВНИМАНИЕ

Несоблюдение или пренебрежение мерами безопасности может привести к получению **незначительной травмы или повреждению имущества**.

ПРИМЕЧАНИЕ

Полезные советы, рекомендации и другая информация, которая поможет пользователю в работе с прибором.



Инструкции по технике безопасности

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТЕ И СОХРАНИТЕ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ДАЛЬНЕЙШЕМ.

ВСЕГДА СОБЛЮДАЙТЕ ПРИВЕДЕННЫЕ НИЖЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ.

ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПЕЧИ ОЗНАКОМЬТЕСЬ СО СЛЕДУЮЩИМИ ИНСТРУКЦИЯМИ.

Только для функций микроволновой печи

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.

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

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

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.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Это устройство могут использовать дети старше 8 лет и взрослые люди с ограниченными физическими, сенсорными либо умственными способностями или лица, у которых отсутствуют необходимые знания или опыт, если их действия контролируются или если они проинструктированы относительно безопасного использования прибора и осознают возможные риски. Детям не следует играть с устройством. Очистка и самостоятельное техническое обслуживание не должно выполняться детьми младше 8 лет. Допускается выполнение очистки детьми более старшего возраста под присмотром родителей. Используйте только подходящую для использования в микроволновых печах посуду. При разогреве пищи в пластиковом или бумажном контейнере следите за печью, поскольку возможно воспламенение.

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

При появлении/обнаружении дыма выключите устройство или отключите его от источника питания и оставьте дверцу печи закрытой, чтобы сдержать пламя.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Нагревание в микроволновой печи емкостей с напитками может привести к замедленному бурному кипению, поэтому при обращении с такими емкостями следует соблюдать меры предосторожности.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Для предотвращения ожогов содержимое бутылочек для кормления и банок для детского питания следует размешать или встряхнуть, а перед употреблением необходимо проверить температуру.

Яйца в скорлупе и цельные яйца, сваренные вкрутую, нельзя разогревать в микроволновых печах, поскольку они могут взорваться даже после завершения разогревания в микроволновой печи.

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



Инструкции по технике безопасности

Если не поддерживать чистоту печи, может произойти повреждение поверхности, что несет риск сокращения срока службы устройства, а также возникновения опасной ситуации.

Данное устройство не предназначено для установки в трейлерах, фургонах и подобных транспортных средствах.

Люди с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями (включая детей) и лица, не имеющие достаточного опыта или знаний, не должны пользоваться данным устройством, если их действия не контролируются или если они предварительно не проинструктированы о правилах использования лицом, отвечающим за их безопасность.

Следите за тем, чтобы дети не играли с устройством.

Во избежание опасных ситуаций замена поврежденного кабеля питания должна производиться изготовителем, сотрудником сервисной службы или другим квалифицированным специалистом.

Не допускается очистка электроприбора при помощи струи воды.

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

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

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

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

Данная микроволновая печь предназначена только для встраивания.

Микроволновую печь нельзя помещать в шкаф.



Только для функций микроволновой печи (дополнительно)

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

Во время использования микроволновая печь нагревается. Будьте осторожны, избегайте контакта с нагревательными элементами внутри печи.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Внешние части прибора могут сильно нагреваться при использовании. Не оставляйте детей без присмотра рядом с прибором.

Не допускается использование паровых очистителей.

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

Не используйте абразивные очистители, химически активные вещества и острые металлические скребки для чистки стеклянной дверцы печи, так как это может стать причиной царапин и трещин на стекле.

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 прибором.

Это устройство могут использовать дети старше 8 лет и взрослые люди с ограниченными физическими, сенсорными либо умственными способностями или лица, у которых отсутствуют необходимые знания или опыт, если их действия контролируются или если они проинструктированы относительно безопасного использования прибора и осознают возможные риски. Детям не следует играть с устройством. Очистка и обслуживание устройства могут выполняться детьми только под присмотром.

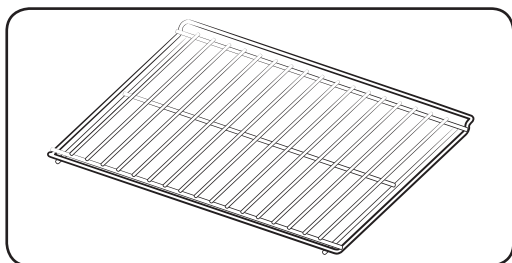
При работе устройства легкодоступные поверхности могут сильно нагреваться.

При работе устройства дверца или наружная поверхность могут нагреваться.

Инструкции по технике безопасности

Устройство и кабель должны быть недоступны для детей младше 8 лет.

Данное устройство не оснащено внешним таймером или пультом дистанционного управления.



Решетка устанавливается приподнятой частью к задней стенке устройства. Это позволяет ей оставаться в нейтральном положении во время приготовления тяжелых блюд.

Не используйте противень при работе в режиме микроволн.

Общие правила техники безопасности

▲ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Любые модификации и ремонт электроприбора должны выполняться только квалифицированными специалистами.

Не нагревайте жидкости и другие продукты питания в герметично закрытых контейнерах в режиме СВЧ.

В целях безопасности не следует чистить прибор струей воды или пара под высоким давлением.

Не устанавливайте устройство рядом с источниками тепла, легковоспламеняющимися материалами, в помещениях с высоким уровнем влажности или пыли, в местах, где на него будет воздействовать прямой солнечный свет и вода, а также в зонах возможной утечки бытового газа и на неровной поверхности.

Устройству требуется правильное заземление в соответствии с местными или государственными правилами.

Регулярно протирайте сухой тряпкой вилку кабеля питания и точки контакта, чтобы удалить пыль и влагу.

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

В случае утечки газа (пропана, сжиженного газа и пр.) немедленно проветрите помещение и не прикасайтесь к вилке кабеля питания.

Не прикасайтесь к вилке кабеля питания мокрыми руками.

Не отсоединяйте вилку кабеля питания, когда устройство включено.

Не вставляйте в устройство пальцы и посторонние предметы. Если внутрь устройства попала вода или другое постороннее вещество, отключите вилку кабеля питания и обратитесь в ближайший сервисный центр.

Устройство не должно подвергаться излишнему физическому воздействию и ударам.

Не ставьте печь на хрупкие предметы, например на кухонную раковину или стеклянные вещи.

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

Убедитесь, что напряжение, частота и сила тока в электрической сети соответствуют характеристикам устройства.

Убедитесь, что вилка кабеля питания надежно вставлена в сетевую розетку. Не используйте переходник с несколькими гнездами, удлинитель или электрический преобразователь.

Не вешайте кабель питания на металлические предметы, не вставляйте кабель питания между предметами и не прокладываете его за печью.

Не используйте поврежденную вилку или кабель питания, а также незакрепленную сетевую розетку. При повреждении вилки или кабеля обратитесь в ближайший сервисный центр.

Не наносите воду непосредственно на печь.

Не ставьте никакие предметы на печь, внутрь и на дверцу печи.

Не распыляйте летучие вещества, например инсектициды, на поверхность печи.

Не храните легковоспламеняющиеся материалы в печи. Будьте особенно внимательны при нагревании блюд и напитков, содержащих спирт, так как пары спирта могут вступить в контакт с нагретыми деталями печи.

Не позволяйте детям открывать или закрывать дверцу: они могут ушибиться или прищемить пальцы.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Нагревание в микроволновой печи емкостей с напитками может привести к замедленному бурному кипению, поэтому при обращении с такими емкостями необходимо принять меры предосторожности. Для предотвращения подобной ситуации **ОБЯЗАТЕЛЬНО** давайте печи остыть по меньшей мере в течение 20 секунд после ее выключения, чтобы температура печи сравнялась с окружающей. Перемешивайте жидкость во время разогрева, если это необходимо, и **ОБЯЗАТЕЛЬНО** перемешивайте ее после разогрева.

При ожоге выполните следующие действия по оказанию **ПЕРВОЙ ПОМОЩИ**.

- Погрузите обожженное место в холодную воду по меньшей мере на 10 минут.
- Наложите чистую сухую повязку.
- Не наносите никаких кремов, масел или лосьонов.

Не кладите поднос или подставку в воду сразу после приготовления, это может привести к поломке или повреждению.

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



Инструкции по технике безопасности

ВНИМАНИЕ

Используйте только ту посуду, которая подходит для микроволновых печей. НЕ используйте металлические контейнеры, столовую посуду с золотой или серебряной отделкой, шампуры, вилки и т.д.

Освободите звенья скрученного провода от бумажной или пластиковой упаковки.

Причина: может образоваться электрическая дуга или искрение, что приведет к повреждению печи.

Не используйте микроволновую печь для сушки бумаги или одежды.

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

Не допускайте попадания воды на кабель питания и вилку и держите кабель вдали от нагретых деталей и источников тепла.

Сырые яйца и цельные яйца, сваренные вкрутую, нельзя разогревать в микроволновых печах, поскольку они могут взорваться даже после завершения разогревания в микроволновой печи. Также нельзя разогревать герметично закрытые бутылки, банки, контейнеры, орехи в скорлупе, помидоры и т.д.

Не закрывайте вентиляционные отверстия тканью или бумагой. Эти материалы могут загореться при контакте с горячим воздухом, выходящим из печи. Печь может перегреться и автоматически отключиться. Ее можно будет включить, после того как она охладится.

Обязательно пользуйтесь кухонными перчатками при извлечении посуды из печи для предотвращения случайного ожога.

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 ничего нет. Микроволновая печь автоматически отключится на 30 минут в целях безопасности. При случайном включении печи рекомендуется поместить в нее стакан воды, чтобы поглотить СВЧ-волны.

При установке печи обеспечьте необходимо расстояние до стен, которое указано в руководстве. (см. "Установка микроволновой печи").

Соблюдайте осторожность при подключении других электроприборов к сетевым розеткам, расположенным рядом с печью.



Меры предосторожности для предотвращения возможного воздействия электромагнитного излучения. (Только для функций микроволновой печи)

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

- A.** Ни при каких обстоятельствах не следует включать печь с открытой дверцей, ломать блокировочные фиксаторы или вставлять какие-либо предметы в отверстия для блокировочных фиксаторов.
- B.** НЕ допускайте попадания посторонних предметов между дверцей и передней панелью печи, а также накопления частиц пищи или осадка чистящего средства на уплотняющих поверхностях. После использования печи очистите дверцу и уплотняющие поверхности сначала влажной, а затем сухой мягкой тканью.
- C.** НЕ пользуйтесь неисправной печью. Эксплуатация прибора возможна только после проведения ремонта квалифицированным специалистом по обслуживанию микроволновых печей, прошедшим обучение у производителя данного изделия. Особенно важно обеспечить правильное закрытие дверцы печи и следить за исправностью следующих деталей:
 - 1)** дверца (изогнута)
 - 2)** петли дверцы (сломаны или ослаблены)
 - 3)** уплотнители дверцы и уплотняющие поверхности.
- D.** Настройка или ремонт печи должны выполняться только квалифицированным специалистом по обслуживанию микроволновых печей, прошедшим обучение у производителя данного изделия.

Samsung будет взимать плату за замену аксессуара или устранение косметического дефекта в том случае, если такое повреждение устройства и/или утрата аксессуара возникли по вине покупателя. Предметы, на которые распространяется вышеуказанное условие:

- A.** Дверца, ручка, внешняя панель или панель управления с заусенцами, царапинами или признаками физического повреждения.
- B.** Сломанный или отсутствующий поднос, направляющая ролика, муфта или решетка.
- Используйте устройство только по назначению, как описано в данном руководстве. Приведенные предупреждения и важные инструкции по технике безопасности не являются исчерпывающими. Пользователь обязан руководствоваться здравым смыслом, быть внимательным и осторожным при установке, обслуживании и эксплуатации устройства.
- Поскольку данное руководство предназначено для нескольких моделей, характеристики используемой микроволновой печи могут немного отличаться от описанных и некоторые предупреждения могут быть неприменимы. При возникновении вопросов обратитесь в ближайший сервисный центр или воспользуйтесь поиском справочной информации на веб-сайте по адресу: www.samsung.com.
- Эта микроволновая печь предназначена для разогревания пищи. И подходит только для домашнего использования. Во избежание ожогов и возгорания не нагревайте ткани и пакеты, наполненные зернами. Производитель не несет ответственности за ущерб, полученный в результате неправильного использования устройства.



Инструкции по технике безопасности

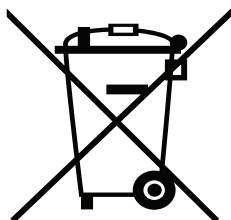
- Если не поддерживать чистоту печи, может произойти повреждение поверхности, что несет риск сокращения срока службы устройства, а также возникновения опасной ситуации.

Определение товарной группы

Это устройство является оборудованием ISM группы 2 класса В. Группа 2 включает в себя все устройства ISM (промышленность, наука, медицина), в которых генерируется и используется радиочастотная энергия в форме электромагнитного излучения для обработки материалов, EDM и оборудование для дуговой сварки.

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

Правильная утилизация изделия (Использованное электрическое и электронное оборудование)



(Действительно для стран, использующих систему раздельного сбора отходов)

Наличие данного значка показывает, что изделие и его электронные аксессуары (например, зарядное устройство, гарнитура, кабель USB) по окончании их срока службы нельзя утилизировать вместе с другими бытовыми отходами. Во избежание нанесения вреда окружающей среде и здоровью людей при неконтролируемой утилизации, а также для обеспечения возможности переработки для повторного использования, утилизируйте изделие и его электронные аксессуары отдельно от прочих отходов.

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

Бизнес-пользователи должны обратиться к своему поставщику и ознакомиться с условиями договора купли-продажи. Запрещается утилизировать изделие и его электронные аксессуары вместе с другими производственными отходами.

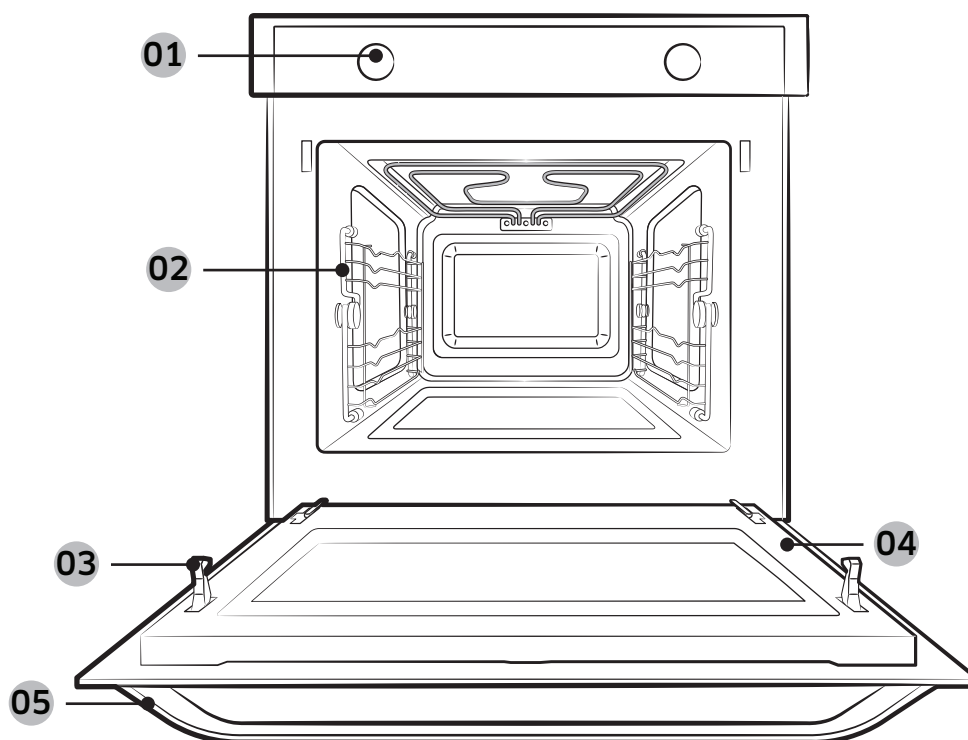


Установка

Комплектация

Убедитесь в наличии всех деталей и принадлежностей, входящих в комплект поставки прибора. В случае возникновения проблем при работе устройства или в ходе использования принадлежностей обратитесь в местный сервисный центр компании Samsung или к продавцу.

Внешний вид устройства

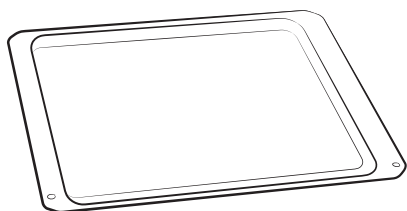


- 01** Панель управления **02** Боковые направляющие **03** Защитная блокировка дверцы
- 04** Дверца **05** Ручка дверцы

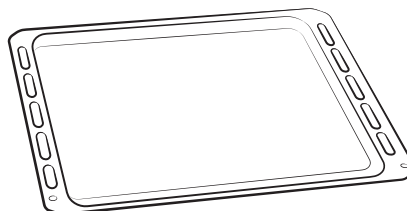
Установка

Принадлежности

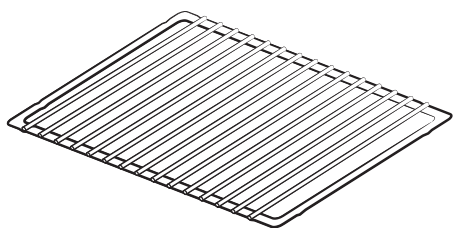
В комплект поставки устройства входят различные дополнительные принадлежности, с помощью которых можно готовить разнообразные блюда.



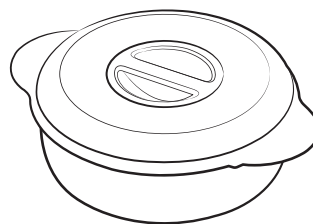
Керамический противень
(используется в режиме СВЧ.)



Противни для выпекания
(не используйте в режиме СВЧ.)



Решетка для гриля
(используется для режимов быстрого приготовления и гриля)



Пароварка "Чистый пар"
(пластиковая пароварка для приготовления пищи на пару.)

📖 ПРИМЕЧАНИЕ

Чтобы выбрать оптимальные принадлежности для приготовления блюд, см.

Интеллектуальное приготовление на стр. **44**.

Пароварка “Чистый пар”

Пароварка “Чистый пар” состоит из чаши, лотка и крышки; она предназначена для приготовления пищи на пару. Пароварку “Чистый пар” можно использовать для приготовления риса, макаронных изделий и овощей с сохранением полезных свойств продуктов.

- Все компоненты пароварки “Чистый пар” выдерживают температуру от -10 °C до 130 °C
- Поместите замороженные продукты в чашу пароварки. Не закрывайте чашу крышкой. Жидкость останется на дне чаши и не повредит пище.
- См. **Руководство по приготовлению на пару** на стр. **59**.

⚠ ВНИМАНИЕ

- Пароварка “Чистый пар” предназначена для использования только с данной моделью печи. Не используйте пароварку “Чистый пар” с другими моделями или приборами. Это может привести к возгоранию или повреждению имущества.
- Пароварку следует использовать только в режиме СВЧ.
- Не используйте пароварку “Чистый пар” для приготовления пищи с большим содержанием сахара и жира.
- Обязательно используйте кухонные рукавицы, вынимая пароварку из печи, поскольку к концу цикла приготовления она очень сильно нагревается.
- Соблюдайте особую осторожность, открывая крышку пароварки, поскольку выходящий пар может быть очень горячим.
- Прежде чем приступить к приготовлению блюда в пароварке “Чистый пар”, убедитесь, что она правильно собрана и закрыта крышкой.

Установка

Инструкции по установке

Общая техническая информация

Электрическое питание	230 В ~ 50 Гц	
Размеры (Ш x В x Г)	Общий размер	595 x 454,2 x 570 мм
	Размер встраиваемой части	555 x 445 x 548,8 мм

Утилизация упаковки и устройства

Упаковка подлежит вторичной переработке.

Упаковка может состоять из следующих материалов:

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

Обязательно утилизируйте вышеперечисленные материалы в соответствии с местными нормативными актами.

Местные муниципальные органы могут предоставить необходимую информацию о способе утилизации домашней бытовой техники.

Безопасность

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

Электрическое соединение

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

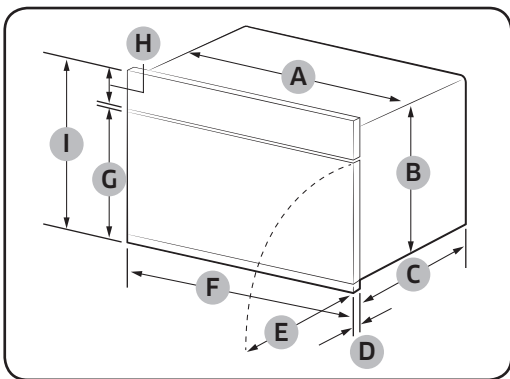
Установка должна обеспечивать возможность удобного отключения устройства. Для удобства отключения устройство необходимо установить так, чтобы сетевая вилка была легко доступна. Также можно встроить выключатель в стационарную проводку в соответствии с правилами прокладки электропроводки.

Установка

Установка во встроенный шкаф

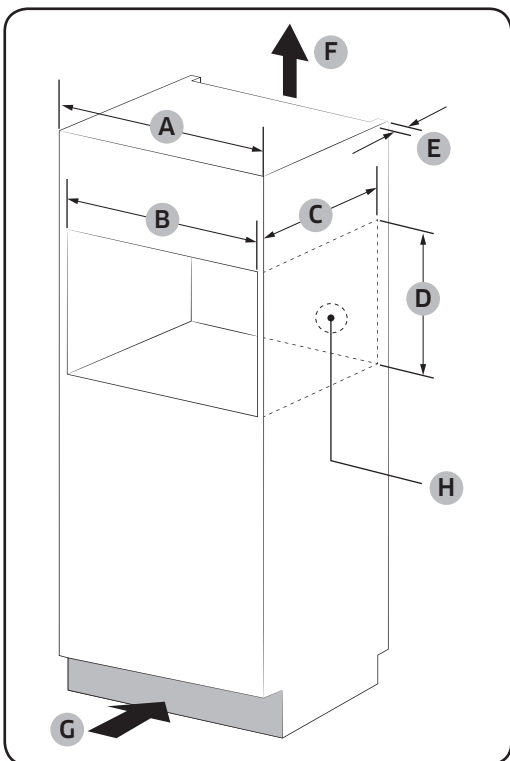
Кухонный встроенный шкаф для установки печи должен быть устойчив к воздействию температуры до 100 °С. Компания Samsung не несет ответственности за повреждение шкафов под воздействием тепла.

Минимальные размеры отсека



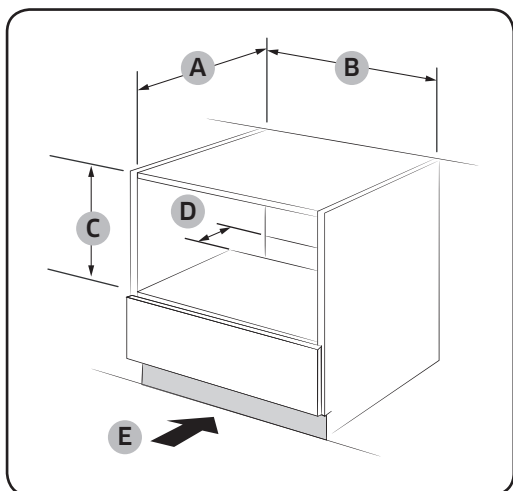
Печь (мм)

A	555	F	595
B	445	G	358
C	549	H	85
D	21	I	454,2
E	341		



Отсек встроенной мебели (мм)

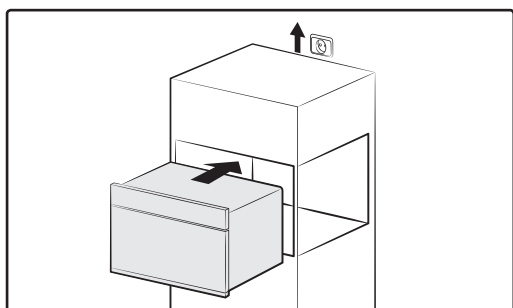
A	600
B	Мин. 564 – 568
C	Мин. 550
D	Мин. 445 / Макс. 450
E	Мин. 50
F	200 см ²
G	200 см ²
H	Место для сетевой розетки (Отверстие: Ø 30)



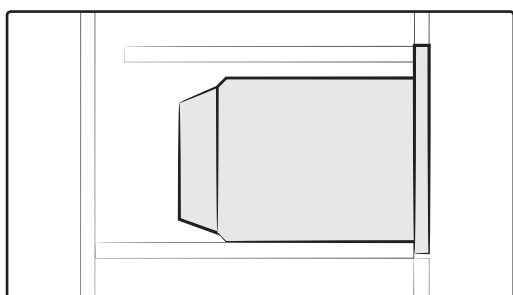
Встроенный шкаф под раковиной (мм)

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

Установка устройства

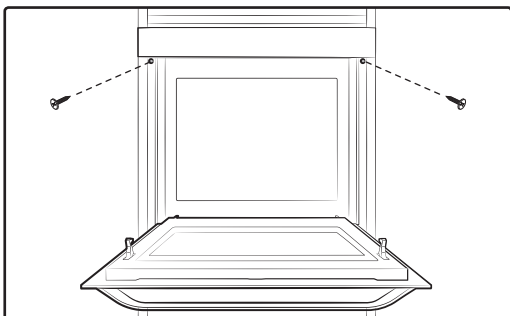


1. Частично вставьте печь в нишу.
Протяните соединительный кабель к источнику питания.

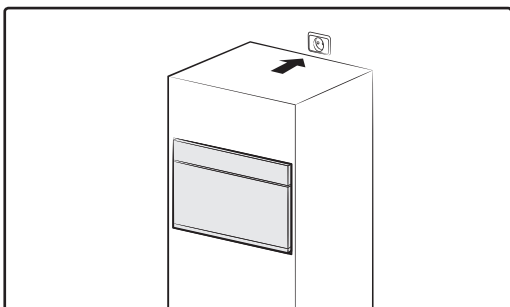


2. Полностью вставьте печь в нишу.

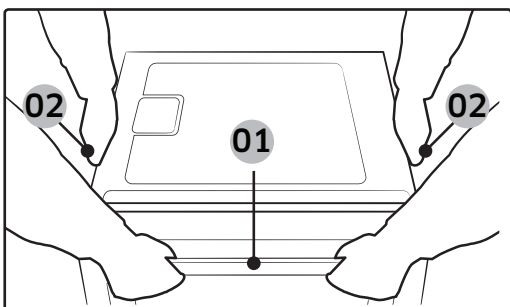
Установка



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



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



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

01 Ручка дверцы

02 Боковая ручка

Обслуживание

Очистка

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

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

Удаление стойких загрязнений и неприятных запахов из печи

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

ВНИМАНИЕ

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

Обслуживание

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

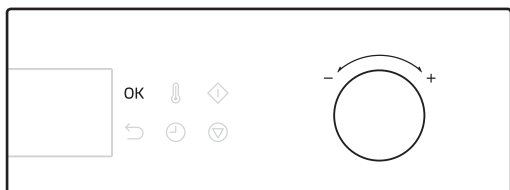
- Если печь не используется в течение продолжительного периода времени, отключите ее от источника питания и поместите в сухое, защищенное от пыли помещение. Пыль и влага, которые скапливаются внутри печи, могут повлиять на эффективность работы устройства.

Перед началом использования

Существует несколько важных моментов, с которыми следует ознакомиться, прежде чем вы перейдете к выбору рецепта и приготовлению блюда. Перед запуском любого режима приготовления или во время его работы можно устанавливать/изменять время или настройки кухонного таймера при необходимости.


Часы

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



1. Выключите печь и дождитесь, когда устройство перейдет в режим ожидания. Замигает значение часов.
2. С помощью переключателя значений установите часы, а затем нажмите **OK**. Замигает значение минут.
3. С помощью переключателя значений установите минуты, а затем нажмите **OK**.

ПРИМЕЧАНИЕ

- При необходимости текущее время можно снова изменить. Для этого нажмите и удерживайте  в течение 3 секунд, а затем выполните описанные выше действия.
- Установленное время невозможно изменить во время работы печи.

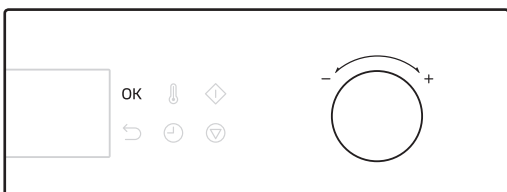
Перед началом использования

Таймер

Таймер позволяет проверять время или контролировать длительность приготовления блюда.



1. Нажмите .



2. С помощью переключателя значений установите время, а затем нажмите **OK**.

ПРИМЕЧАНИЕ


- По истечении заданного периода времени устройство подаст звуковой сигнал, и на дисплее начнет мигать сообщение "00:00".
- Установки таймера можно изменить в любое время.
- Если включен режим двойного приготовления, вы можете установить один таймер для верхней камеры и второй таймер для нижней камеры.




Включение/выключение звука

Можно включить или выключить звук нажатия кнопок, звуковые сигналы или сигнал оповещения. Эта настройка доступна только в режиме ожидания (когда на дисплее отображается текущее время).



Чтобы выключить звук, нажмите и удерживайте кнопку  в течение 3 секунд. На дисплее отобразится сообщение **"OFF"** ("Выкл.").




Чтобы включить звук, снова нажмите и удерживайте кнопку  в течение 3 секунд. На дисплее отобразится сообщение **"On"** ("Вкл.").

Экономия электроэнергии

Режим энергосбережения позволяет экономить электроэнергию, когда печь не используется.



Чтобы уменьшить потребление энергии, нажмите и удерживайте кнопку  в течение 3 секунд. Подсветка дисплея и всех кнопок выключится. Эта настройка доступна только в режиме ожидания (когда на дисплее отображается текущее время). Для отключения режима энергосбережения откройте дверцу или нажмите любую кнопку.

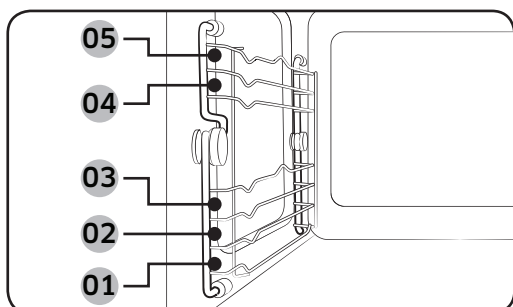
ПРИМЕЧАНИЕ

- Если во время настройки пользователь не выполнит ни одного действия в течение 10 минут, все текущие операции будут отменены и печь перейдет в режим ожидания.
- Если в процессе приготовления работа печи будет приостановлена более чем на 25 минут, печь перейдет в режим ожидания.



Перед началом использования

Боковые направляющие

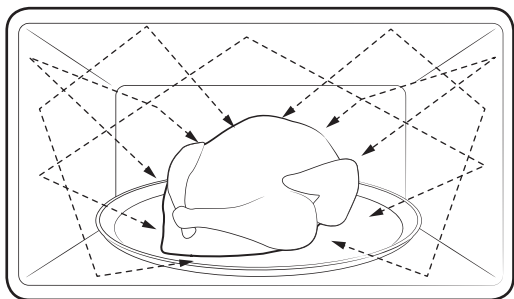


- Установите принадлежность, правильно расположив ее внутри устройства.
- Будьте предельно осторожны, вынимая посуду и/или принадлежности из устройства. При соприкосновении с горячими блюдами или принадлежностями можно получить ожог.

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

Информация о электромагнитном излучении

Микроволны представляют собой высокочастотные электромагнитные волны. В печь встроен магнетроном, 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 пища готовится 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;
 - начальная температура (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 пищу. Металлы, такие как нержавеющая сталь, алюминий и медь, отражают волны СВЧ. Поэтому металлическую посуду использовать не следует. Разрешается использовать посуду с отметкой о безопасности для использования в микроволновой печи. Дополнительные сведения о подходящей посуде см. в следующем руководстве.

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 печи или использование фольги в большом количестве может привести к образованию электрической дуги (т. е. искр).
Блюдо для подрумянивания		○	Не используйте для предварительного подогрева более 8 минут.
Костяной фарфор или глиняная посуда		○	Как правило, фарфор, керамику, глазурованную глиняную посуду и костяной фарфор можно использовать, если на них нет металлической отделки.
Одноразовая посуда из полиэфирного волокна		○	Такая посуда обычно используется для упаковки замороженных продуктов.
Упаковка продуктов быстрого приготовления	Полистироловые стаканчики и контейнеры	○	При перегреве полистирол может плавиться.
	Бумажные пакеты или газеты	✗	Существует риск возгорания.
	Переработанная из вторсырья бумага или металлическая отделка	✗	Может стать причиной возникновения электрической дуги.

Перед началом использования

Материал		Пригодность для использования в микроволновой печи	Описание
Стекло	Посуда, предназначенная для разогрева с последующей подачей на стол	○	Пригодно для использования в микроволновой печи при отсутствии металлической отделки.
	Тонкостенная стеклянная посуда	○	При нагреве хрупкая стеклянная посуда может разбиться или треснуть.
	Стекланые банки	○	Используйте только для разогрева. Перед приготовлением необходимо снять крышку.
Металл	Блюда	✗	Могут стать причиной возникновения электрической дуги или возгорания.
	Пакеты для заморозки с проволочными зажимами	✗	
Бумага	Тарелки, чашки, салфетки и бумажные полотенца	○	Для продуктов, не требующих длительного приготовления. Поглощают избыточную влагу.
	Переработанная бумага	✗	Является причиной возникновения электрической дуги.
Пластик	Контейнеры	○	Допускается использование емкостей только из термопластика. Некоторые 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		○	Можно использовать для сохранения влаги и предотвращения разбрызгивания.

○: Пригодно для использования в микроволновой печи

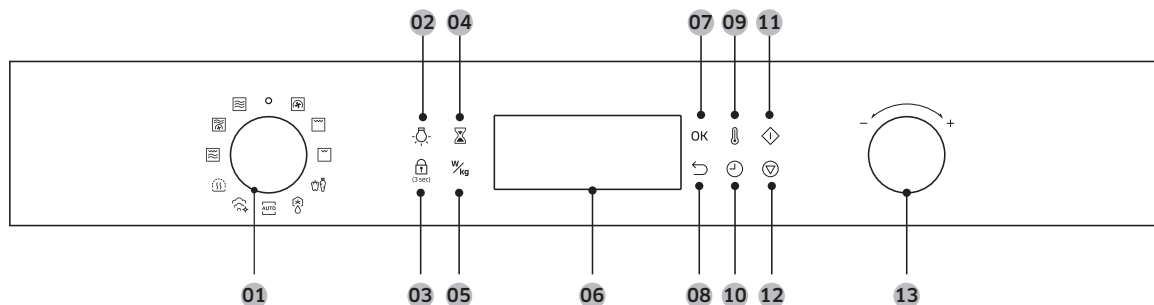
△: Использовать с осторожностью

✗: Не пригодно для использования в микроволновой печи

Управление

Панель управления







Существует множество вариантов дизайна передней панели, которые могут быть выполнены из разных материалов с использованием различных цветовых решений. В целях повышения качества внешний вид устройства может быть изменен без предварительного уведомления.



01 Переключатель режимов	Поверните переключатель режимов для выбора нужного режима приготовления или функции.
02 Внутреннее освещение	Нажмите для включения или выключения освещения внутри устройства.
03 Блокировка управления	Чтобы включить или выключить эту функцию, нажмите и удерживайте соответствующую кнопку в течение 3 секунд. Блокировка управления работает только в режиме ожидания.
04 Таймер	Таймер позволяет проверять время или контролировать длительность приготовления блюда.
05 Уровень мощности/вес	Изменение уровня мощности или веса.
06 Дисплей	Отображает необходимую информацию о выбранных функциях или настройках.
07 ОК	Нажмите, чтобы подтвердить настройки.
08 Назад	Нажмите, чтобы вернуться к настройке по умолчанию.
09 Температура	Установка температуры.
10 Время приготовления	Нажмите, чтобы задать время приготовления.
11 Старт	Нажмите, чтобы начать процесс приготовления.
12 Стоп	Нажмите, чтобы остановить работу. Эта кнопка также используется для отмены текущего режима.
13 Переключатель значений	Поверните переключатель значений, чтобы установить нужные значения для выбранной настройки. Чтобы увеличить значение, поверните переключатель в сторону знака "+". Чтобы уменьшить значение, поверните переключатель в сторону знака "-".

Управление

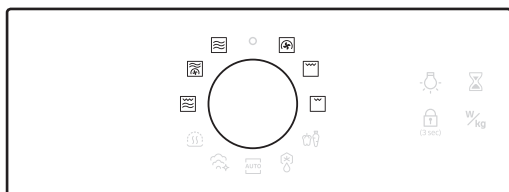
Обзор функций

Функция		Диапазон температур	Температура по умолчанию	
Ручной режим		Конвекция	40-230 °C Тепло поступает от нагревательных элементов и равномерно распределяется с помощью конвекционного вентилятора. Используйте этот режим для приготовления замороженных продуктов или выпекания.	180 °C
		Большой гриль	150-230 °C Используйте для приготовления блюд на гриле, например мяса.	220 °C
		Малый гриль	150-200 °C Тепло поступает от гриля с малой площадью нагрева. Используйте этот режим для приготовления блюд, требующих меньше тепла, например рыбы и багетов с начинкой.	180 °C
		СВЧ	100-800 Вт Энергия микроволн позволяет готовить или разогревать пищу без изменения ее формы и цвета.	800 Вт
		Комбинированный режим с конвекцией	40-200 °C 100-600 Вт Тепло, усиленное энергией микроволн, поступает от нагревательных элементов и распределяется с помощью конвекционного вентилятора.	180 °C 300 Вт
		Комбинированный режим с грилем	40-200 °C 100-600 Вт Тепло, усиленное энергией микроволн, поступает от нагревательных элементов.	200 °C 300 Вт

Функция		Диапазон температур	Температура по умолчанию
Автоматический режим		Овощи	Менее опытные пользователи могут выбрать один из 10 готовых рецептов для автоматического приготовления.
		Авто	Менее опытные пользователи могут выбрать один из 10 готовых рецептов для автоматического приготовления.
		Разморозка	Для вашего удобства печь оснащена 5 программами для размораживания.
Специальные функции		Сохранение тепла	60-100 °С Используйте данный режим только для поддержания температуры только что приготовленных блюд. 70 °С
		Очистка паром	- Эта функция позволяет использовать пар для удаления небольших загрязнений.

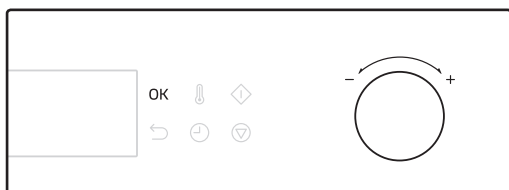
Ручной режим

Шаг 1. Выбор режима



Поверните переключатель режимов для выбора ручного режима, например, **Конвекция**. На дисплее замигает значение температуры (или уровня мощности), заданное по умолчанию.

Шаг 2. Установка температуры или уровня мощности



С помощью переключателя значений измените значение температуры (или уровня мощности), заданное по умолчанию. По завершении нажмите **ОК** для перехода к следующему этапу.

ПРИМЕЧАНИЕ

Если уровень мощности или температура не будут установлены в течение 5 секунд, печь автоматически перейдет к следующему этапу (время приготовления или режим ожидания).

Управление


Шаг 3. Установка времени приготовления



Нажмите **Время приготовления**, чтобы перейти к установке времени (только для режимов конвекции, гриля).

С помощью переключателя значений установите значение времени приготовления.

Кроме того, вы можете задать время завершения приготовления.


После установки времени приготовления нажмите .

А затем с помощью переключателя значений установите время завершения. Для получения дополнительной информации см. **Отсрочка завершения** на стр. 33.

По завершении нажмите .

Шаг 4. Предварительный прогрев (только для режимов конвекции и гриля)



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

ПРИМЕЧАНИЕ

Если необходимо изменить температуру или заданное время в процессе приготовления, нажмите кнопку установки температуры или кнопку времени приготовления, а затем измените значение с помощью переключателя значений.



Отсрочка завершения

Функция отсрочки завершения позволяет сделать процесс приготовления пищи еще более удобным. Использование на практике: Предположим, в 14:00 вы выбрали рецепт блюда, время приготовления которого составляет один час, и вы хотите, чтобы это блюдо было приготовлено к 17:00. Чтобы установить время завершения, измените значение времени, заданное для параметра Delay End (Отсрочка завершения), на 17:00. Устройство начнет приготовление в 16:00 и завершит работу в 17:00 в соответствии с установленными параметрами.

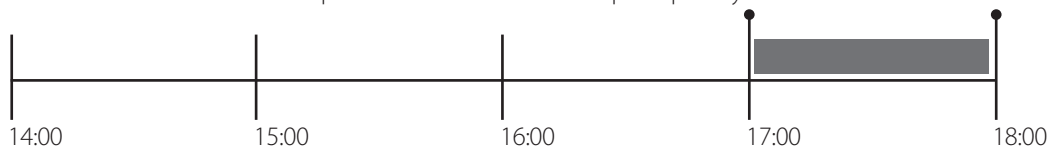
Пример 1

Текущее время: 14:00

Заданное время приготовления:
1 час

Заданное время отсрочки завершения:
18:00

Устройство автоматически начнет приготовление в 17:00 и завершит работу в 18:00.



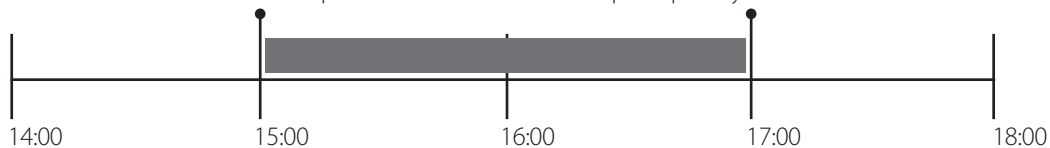
Пример 2

Текущее время: 14:00

Заданное время приготовления:
2 часа

Заданное время отсрочки завершения:
17:00

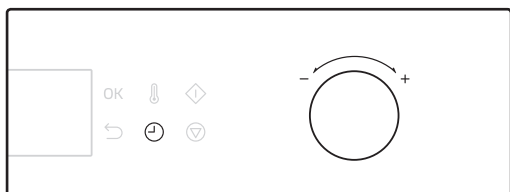
Устройство автоматически начнет приготовление в 15:00 и завершит работу в 17:00.



⚠ ВНИМАНИЕ

Следите за тем, чтобы готовые блюда не находились в устройстве слишком долго. Блюдо может испортиться.

Изменение времени приготовления в процессе приготовления



1. Нажмите . Время начнет мигать.
2. С помощью переключателя значений измените значение времени приготовления.




Управление

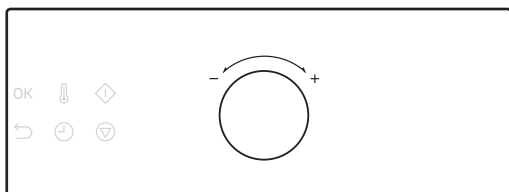


3. Для подтверждения изменений нажмите **OK**.

Изменение температуры или уровня мощности в процессе приготовления



1. Нажмите  (или $\frac{W}{kg}$). На дисплее замигает значение температуры (или уровня мощности).




2. С помощью переключателя значений измените значение температуры (или уровня мощности).




3. Для подтверждения изменений нажмите **OK**.

Остановка работы печи



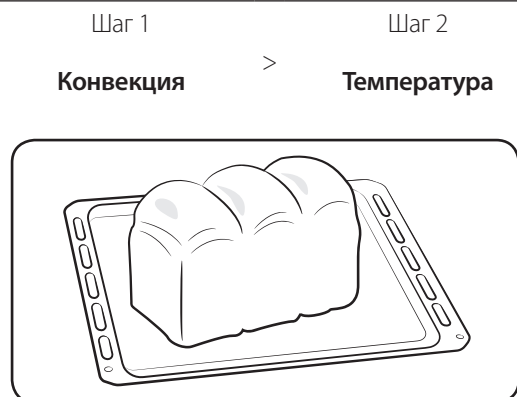
Нажмите  один раз, чтобы остановить работу, или два раза, чтобы отменить текущий режим.



Либо поверните переключатель режимов в положение "  ".

Конвекция

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

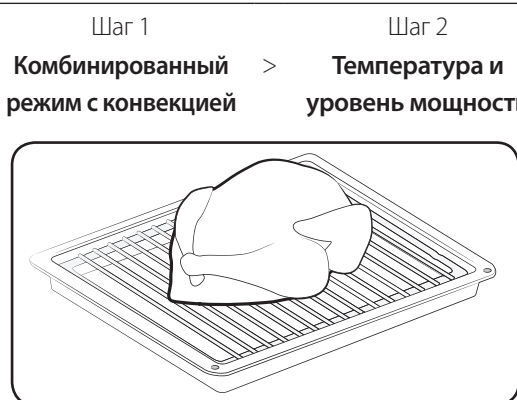


Время приготовления

1. Положите ингредиенты в подходящую посуду и поставьте ее в печь на рекомендуемую принадлежность. Затем закройте дверцу.
2. Выполните шаги 1-4 в разделе **Ручной режим** на стр. 31.
3. По окончании приготовления на дисплее начнет мигать значение "0:00". Вынимайте блюдо, используя кухонные рукавицы.

Комбинированный режим с конвекцией

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.



Время приготовления

1. Положите ингредиенты в подходящую посуду и поставьте ее в печь на решетку. Затем закройте дверцу.
2. Выполните шаги 1-4 в разделе **Ручной режим** на стр. 31.
3. По окончании приготовления на дисплее начнет мигать значение "0:00". Вынимайте блюдо, используя кухонные рукавицы.

ВНИМАНИЕ

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

Управление



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

- Используйте только посуду, пригодную для использования в микроволновой печи.

Шаг 1

Шаг 2

Шаг 3

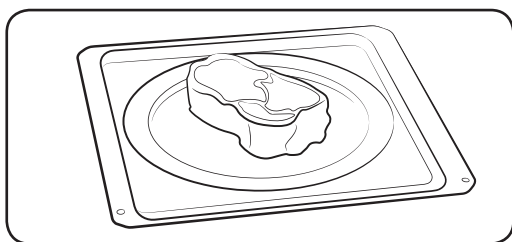
Шаг 4

СВЧ

Уровень мощности

Время

приготовления



- Положите ингредиенты в емкость, пригодную для использования в микроволновой печи, и поставьте ее в печь на рекомендуемую принадлежность. Затем закройте дверцу.
- Выполните шаги 1-3 в разделе **Ручной режим** на стр. 31.
- По окончании приготовления на дисплее начнет мигать значение "0:00". Вынимайте блюдо, используя кухонные рукавицы.

Простой запуск

Если необходимо быстро разогреть блюдо на максимальной мощности (800 Вт), выберите режим **СВЧ**, а затем нажмите.

Уровень мощности

Уровень	Процент (%)	Производимая мощность (Вт)	Описание
ВЫСОКИЙ	100	800	Используется для нагрева жидкости.
ВЫСОКИЙ НИЗКИЙ	83	700	Используется для нагрева и приготовления.
УМЕРЕННО ВЫСОКИЙ	67	600	
СРЕДНИЙ	50	450	Используется для приготовления мяса и подогрева овощей.
УМЕРЕННО НИЗКИЙ	33	300	
РАЗМОРОЗКА	20	180	Используется для размораживания продуктов перед приготовлением.
НИЗКИЙ	11	100	Используется для размораживания овощей.

Большой гриль

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



1. Положите ингредиенты в подходящую посуду и поставьте ее в печь на рекомендуемую принадлежность. Затем закройте дверцу.
2. Выполните шаги 1-4 в разделе **Ручной режим** на стр. 31.
3. По окончании приготовления на дисплее начнет мигать значение "0:00". Вынимайте блюдо, используя кухонные рукавицы.

Малый гриль

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



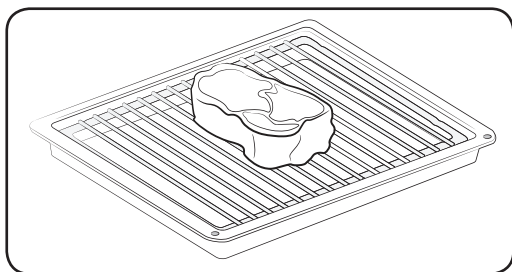
1. Положите ингредиенты в подходящую посуду и поставьте ее в печь на рекомендуемую принадлежность. Затем закройте дверцу.
2. Выполните шаги 1-4 в разделе **Ручной режим** на стр. 31.
3. По окончании приготовления на дисплее начнет мигать значение "0:00". Вынимайте блюдо, используя кухонные рукавицы.

Управление

 Комбинированный режим с грилем

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
Комбинированный режим с грилем > **Уровень мощности** > **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 в разделе **Ручной режим** на стр. 31.
3. По окончании приготовления на дисплее начнет мигать значение "0:00". Вынимайте блюдо, используя кухонные рукавицы.

Автоматический режим

Для вашего удобства печь оснащена 3 разными автоматическими режимами. **Овощи, Автоматическое приготовление и Размораживание.** Выберите наиболее подходящий режим.

Шаг 1. Выбор режима



С помощью переключателя режимов выберите автоматический режим. (**Овощи, Автоматическое приготовление и Размораживание**). На дисплее начнет мигать номер программы, заданный по умолчанию.

Шаг 2. Выбор программы



С помощью переключателя значений выберите программу, а затем нажмите **OK**. На дисплее начнет мигать значение веса, заданного для данной программы по умолчанию.

Шаг 3. Установка веса



С помощью переключателя значений установите вес. По завершении нажмите **OK**.

ВНИМАНИЕ

Доставая блюда, всегда используйте кухонные рукавицы.

ПРИМЕЧАНИЕ

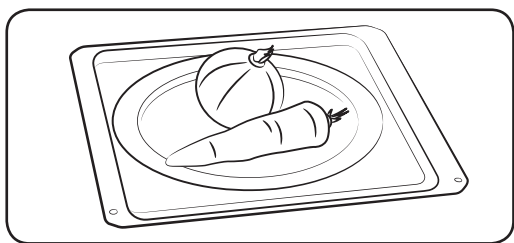
Для каждого автоматического режима запрограммировано свое время приготовления, которое нельзя изменить.

Управление

🥕 Овощи

Менее опытные пользователи могут выбрать один из 10 готовых рецептов для автоматического приготовления. На каждые 250 г добавьте 30-45 мл холодной воды, если не рекомендовано другое количество воды. Готовьте, накрыв крышкой, в течение минимального времени. Затем продолжайте приготовление до получения желаемого результата. Перемешайте один раз в процессе приготовления и один раз по окончании приготовления. По окончании приготовления добавьте соль, приправы или сливочное масло. Накройте и оставьте постоять на 3 минуты.

Шаг 1
Овощи



Шаг 2
1-10

Шаг 3
Вес

1. Положите ингредиенты в подходящую посуду и поставьте ее в печь на рекомендуемую принадлежность. Затем закройте дверцу.
2. Выполните шаги 1-3 в разделе **Автоматический режим** на стр. 39.
3. По окончании приготовления на дисплее начнет мигать значение "0:00". Вынимайте блюдо, используя кухонные рукавицы.

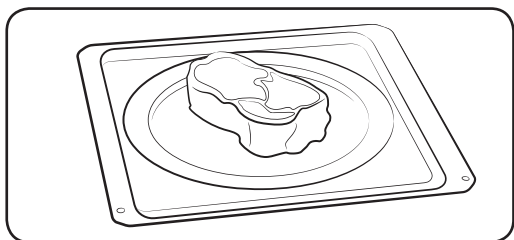
📄 ПРИМЕЧАНИЕ

Нарежьте свежие овощи кусочками примерно одинакового размера. Чем мельче нарезаны овощи, тем быстрее они будут готовы.

🔧 Автоматическое приготовление

Менее опытные пользователи могут выбрать один из 10 готовых рецептов для автоматического приготовления. Эта возможность позволит 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
Авто



Шаг 2
1-10

Шаг 3
Вес

1. Положите ингредиенты в подходящую посуду и поставьте ее в печь на рекомендуемую принадлежность. Затем закройте дверцу.
2. Выполните шаги 1-3 в разделе **Автоматический режим** на стр. 39.
3. По окончании приготовления на дисплее начнет мигать значение "0:00". Вынимайте блюдо, используя кухонные рукавицы.

Размораживание

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

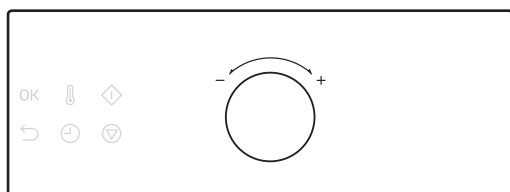
Шаг 1 Разморозка	Шаг 2 1-5	Шаг 3 вес
	<ol style="list-style-type: none">1. Положите ингредиенты в подходящую посуду и поставьте ее в печь на рекомендуемую принадлежность. Затем закройте дверцу.2. Выполните шаги 1-3 в разделе Автоматический режим на стр. 39.3. По окончании приготовления на дисплее начнет мигать значение "0:00". Вынимайте блюдо, используя кухонные рукавицы.	

Специальные функции

Сохранение тепла

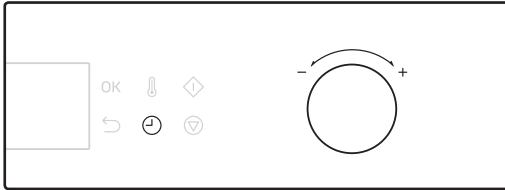
При выборе данной функции будут работать только конвекционные нагревательные элементы, благодаря которым горячий воздух циркулирует внутри печи, позволяя поддерживать температуру продуктов.


По завершении приготовления выполните следующие действия.



1. С помощью переключателя режимов выберите **Сохранение тепла**.
2. С помощью переключателя значений установите температуру.

Управление



3. Нажмите , чтобы установить время приготовления, а затем при необходимости установите время с помощью переключателей значений.

4. Нажмите . Печь начнет работать.

ВНИМАНИЕ

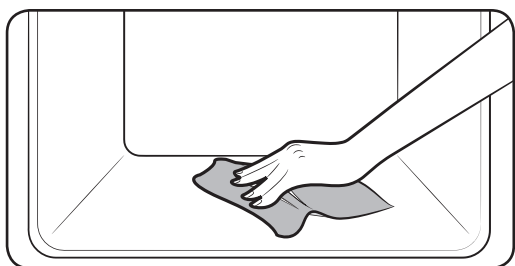
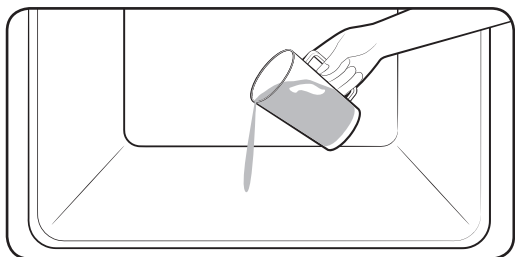
- Доставая блюда, всегда используйте кухонные рукавицы.
- Не используйте эту функцию для разогрева холодных продуктов. Используйте данный режим только для поддержания температуры только что приготовленных блюд.
- Не используйте эту функцию более 1 часа. В противном случае это может повлиять на качество продуктов.
- Чтобы сохранить хрустящую корочку, не накрывайте готовое блюдо крышкой при использовании режима сохранения тепла.

Руководство по использованию режима сохранения тепла

Блюдо	Температура (°C)	Время выдержки (мин.)	Способ приготовления
Основное блюдо	80	30	Для сохранения тепла блюд из мяса, курицы, запеканок, пиццы, картофеля и готовых порционных блюд.
Напитки	80	30	Для сохранения тепла воды, молока и кофе.
Хлеб/выпечка	60	30	Для сохранения тепла хлеба, тостов, булочек, кексов или пирогов.
Формы/посуда	70	30	Для предварительного разогревания форм и посуды. Расставьте посуду на вращающемся подносе. Не перегружайте поднос. (Максимальный вес, выдерживаемый подносом: 7 кг)

Очистка паром

Эта функция позволяет использовать пар для удаления небольших загрязнений.



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

2. Установите переключатель режимов в положение **Очистка паром**.

3. Нажмите . Запустится режим очистки паром.

4. Протрите внутренние поверхности устройства сухой тканью.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

ПРИМЕЧАНИЕ

- Данную функцию разрешается использовать, только когда печь остынет до комнатной температуры.

- НЕ используйте дистиллированную воду.
- НЕ чистите устройства струей воды или пара под высоким давлением.
- Если температура внутри устройства слишком высокая, функция автоматической очистки не включится. Дайте устройству остыть и повторите попытку.
- Не наливайте воду на дно устройства слишком резко. Лейте аккуратно. Иначе вода вытечет наружу.

Интеллектуальное приготовление

Автоматическое приготовление

Руководство по приготовлению овощей

	Блюдо	Размер порции (кг)	Принадлежности	Уровень
U1	Брокколи	0,2-0,3 0,3-0,4	Керамический противень	1
		Разрежьте брокколи на ломтики или пополам. Добавьте всего 15 мл (1 ст. ложку) воды. Выложите равномерным слоем в стеклянную миску с крышкой. Готовьте с закрытой крышкой. Перемешайте после приготовления.		
U2	Цветная капуста	0,2-0,3 0,3-0,4	Керамический противень	1
		Промойте и очистите цветную капусту и приготовьте соцветия. Выложите равномерным слоем в стеклянную миску с крышкой. Добавьте 30 мл (2 столовые ложки) воды на порцию весом 0,2-0,3 кг, 45-60 мл (3-4 столовых ложки) на порцию весом 0,3-0,4 кг. Поместите миску в центр вращающегося подноса. Готовьте с закрытой крышкой. Перемешайте после приготовления.		
U3	Нарезанная морковь	0,2-0,3 0,4-0,5	Керамический противень	1
		Промойте и почистите морковь, порежьте ломтиками одинакового размера. Выложите равномерным слоем в стеклянную миску с крышкой. Добавьте 30 мл (2 столовые ложки) воды на порцию весом 0,2-0,3 кг, 45-60 мл (3-4 столовых ложки) на порцию весом 0,4-0,5 кг. Поместите миску в центр вращающегося подноса. Готовьте с закрытой крышкой. Перемешайте после приготовления.		
U4	Картофель в мундире	0,3-0,4 0,7-0,8	Керамический противень	1
		Промойте и очистите картофель. Смажьте оливковым маслом и проколите кожуру ножом. Положите на керамический противень. После приготовления дайте постоять 3-5 минут.		
U5	Очищенный картофель	0,4-0,5 0,7-0,8	Керамический противень	1
		Вымойте и очистите картофель, нарежьте на половинки и положите в жаропрочную стеклянную миску с крышкой. Добавьте 15-30 мл воды (1-2 столовые ложки). Перемешайте после приготовления. При приготовлении большого количества пищи перемешайте один раз во время приготовления. Дайте постоять 3-5 минут.		

Блюдо		Размер порции (кг)	Принадлежности	Уровень
U6	Кабачки	0,2-0,3 0,3-0,4	Керамический противень	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.		
U7	Ломтики баклажанов	0,1-0,2 0,3-0,4	Керамический противень	1
		Нарежьте баклажаны мелкими ломтиками и полейте лимонным соком 15 мл (1 ст. ложку). Выложите равномерным слоем в стеклянную миску с крышкой. Готовьте с закрытой крышкой. Перемешайте после приготовления.		
U8	Нарезанный лук	0,2-0,3 0,4-0,5	Керамический противень	1
		Разрежьте лук на ломтики или пополам. Добавьте всего 15 мл (1 ст. ложку) воды. Выложите равномерным слоем в стеклянную миску с крышкой. Готовьте с закрытой крышкой. Перемешайте после приготовления.		
U9	Овощная смесь	0,2-0,3 0,4-0,5	Керамический противень	1
		Промойте и почистите свежие овощи. Выложите равномерным слоем в стеклянную миску с крышкой. Добавьте 15 мл (1 столовую ложку) воды на порцию весом 0,2-0,3 кг, 30 мл (2 столовые ложки) на порцию весом 0,4-0,5 кг. Поместите миску в центр вращающегося подноса. Готовьте с закрытой крышкой. Перемешайте после приготовления.		
U10	Белый рис	0,2-0,3	Керамический противень	1
		Используйте большую миску из термостойкого стекла с крышкой. (Примите во внимание, что в процессе приготовления рис увеличивается в объеме в два раза.) Готовьте с закрытой крышкой. После истечения времени приготовления перемешайте, прежде чем оставить постоять. Добавьте соль или травы и масло. По истечении времени приготовления может оказаться, что рис впитал не всю воду.		

Интеллектуальное приготовление

Руководство по использованию функции автоматического приготовления

	Блюдо	Размер порции (кг)	Принадлежности	Уровень
A1	Готовое блюдо	0,3-0,35 0,4-0,45	Керамический противень	1
		Выложите блюдо на керамическую тарелку и обтяните его пленкой для микроволновой печи. Эта программа пригодна для блюд, состоящих из 3 компонентов (например, мяса с соусом, овощами и гарниром из картофеля, риса или макарон). После выпекания дайте постоять 3 мин.		
A2	Замороженная пицца	0,3-0,35 0,4-0,45	Решетка для гриля + керамический противень	2
		Поставьте замороженную пиццу в печь.		
A3	Замороженная лазанья	0,4-0,45 0,6-0,65	Решетка для гриля + керамический противень	2
		Поместите замороженную лазанью на подходящее блюдо из термостойкого стекла или керамики. После разогрева дайте постоять 2-3 минуты.		
A4	Целая курица	1,1-1,15 1,2-1,25	Решетка для гриля + керамический противень	2
		Смажьте охлажденную курицу маслом и посыпьте специями. Положите грудкой вниз по центру решетки для гриля и поместите на керамический противень. После того как печь подаст звуковой сигнал, переверните на другую сторону. Нажмите кнопку Старт, чтобы продолжить приготовление. После приготовления оставьте стоять на 5 минут.		
A5	Кусочки курицы	0,6-0,7 0,9-1,0	Решетка для гриля + керамический противень	4
		Смажьте охлажденные куски курицы растительным маслом и посыпьте специями. Поместите на решетку для гриля с керамическим противнем кожей вниз. После того как печь подаст звуковой сигнал, переверните на другую сторону. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.		
A6	Жареная баранина	0,8-0,9 1,1-1,2	Решетка для гриля + керамический противень	3
		Поместите маринованную баранину на решетку для гриля с керамическим противнем. После звукового сигнала переверните и возобновите приготовление.		

Блюдо		Размер порции (кг)	Принадлежности	Уровень
A7	Замороженный картофель	0,3-0,4 0,45-0,5	Противень для выпекания	3
		Распределите замороженные чипсы для приготовления в печи на металлическом противне.		
A8	Запеченный картофель половинками	0,4-0,5 0,6-0,7	Решетка для гриля + керамический противень	4
		Разрежьте картофелины пополам. Разложите их по кругу на противне срезами в сторону гриля. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.		
A9	Яблочный пирог	1,2-1,4	Противень для выпекания	2
		Поместите яблочный пирог в круглое металлическое блюдо. Поместите на противень. Заданный вес включает яблочную начинку.		
A10	Голландский кекс	0,7-0,8	Противень для выпекания	3
		Выложите тесто в прямоугольную металлическую форму подходящего размера (длиной 25 см). Поставьте форму на противень длинной стороной параллельно дверце.		

Интеллектуальное приготовление

Руководство по размораживанию

	Блюдо	Размер порции (г)	Принадлежности	Уровень
d1	Мясо	0,2-1,5	Керамический противень	1
		Закройте края алюминиевой фольгой. Переверните мясо, когда печь подаст звуковой сигнал. Эта программа подходит для говядины, баранины, свинины, антрекотов, отбивных и фарша.		
d2	Птица	0,2-1,5	Керамический противень	1
		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.		
d3	Рыба	0,2-1,5	Керамический противень	1
		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.		
d4	Хлеб и выпечка	0,1-0,8	Керамический противень	1
		Положите хлеб на кусок кухонной бумаги и переверните его, как только будет подан звуковой сигнал. Положите пирог на керамический противень и, если возможно, переверните его, как только будет подан звуковой сигнал. (Печь продолжит работать, затем остановится при открытии дверцы.) Эта программа подходит для размораживания всех видов хлеба, нарезанного или целого, а также булочек и французских батонов. Раскладывайте булочки по кругу. Эта программа подходит для размораживания всех видов дрожжевой выпечки, бисквитов, чизкейков и изделий из слоеного теста. Она не подходит для сдобной выпечки, фруктовых тортов и тортов с кремом, а также тортов с шоколадной глазурью.		
d5	Фрукты	0,1-0,6	Керамический противень	1
		Равномерно распределите замороженные фрукты по керамическому противню. Данная программа подходит для таких фруктов, как малина, смеси ягод и для тропических фруктов.		

Приготовление вручную

Руководство по приготовлению в режиме СВЧ

- Не используйте металлические контейнеры в режиме СВЧ. Емкости для продуктов всегда следует устанавливать на вращающийся поднос.
- 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. л.) холодной воды.			
Брокколи	300	600	8-9	2-3
	Добавьте 30 мл (2 ст. л.) холодной воды.			
Горошек	300	600	7-8	2-3
	Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды.			
Зеленая фасоль	300	600	7½-8½	2-3
	Добавьте 30 мл (2 ст. л.) холодной воды.			
Овощная смесь (Морковь/горох/кукуруза)	300	600	7-8	2-3
	Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды.			
Овощная смесь (китайская)	300	600	7½-8½	2-3
	Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды.			

Интеллектуальное приготовление

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.		
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.		

Блюдо	Размер порции (г)	Время приготовления (мин.)	Время выдержки (мин.)
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 большую емкость 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 (паста)	250	800	10-11	5	Добавьте 1000 мл горячей воды.

Интеллектуальное приготовление

Разогрев

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

Жидкости и блюда

Блюдо	Размер порции	Мощность (Вт)	Время приготовления (мин.)	Время выдержки (мин.)
Напитки	250 мл (1 стакан)	800	1½-2	1-2
	500 мл (2 стакана)		2-3	
Налейте в керамическую чашку и разогревайте в открытом виде. Поставьте чашку в центр керамического противня. Тщательно перемешайте перед тем, как дать постоять и после выдержки.				
Суп (охлажденный)	250 г	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 (охлажденное)	350 г	600	5-6	2-3
	Налейте суп в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Хорошо перемешайте после разогрева. Еще раз перемешайте перед подачей на стол.			
Макаронные изделия с соусом (охлажденные)	350 г	600	5-6	2-3
	Налейте суп в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Хорошо перемешайте после разогрева. Еще раз перемешайте перед подачей на стол.			
Готовое блюдо (охлажденное)	350 г	600	5-6	3
	450 г		6-7	
Положите блюдо из 2-3 охлажденных компонентов на керамическую тарелку. Накройте пленкой для микроволновых печей.				

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 бутылочку в центр керамического противня. Готовьте, не накрывая крышкой. Хорошо встряхните и дайте постоять не менее 3 минут. Перед кормлением ребенка хорошо встряхните бутылочку и тщательно проверьте температуру.				

Интеллектуальное приготовление

Разморозка

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

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. Используйте жароустойчивые емкости, в том числе с металлическими частями. Не используйте пластиковую посуду.

СВЧ + Гриль. Не используйте пластиковую или металлическую посуду.

Тип пищи

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

Приготовление в режиме гриля

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Время приготовления (1 сторона) (мин.)	Время приготовления (2 сторона) (мин.)
Шампуры для жаркого	Решетка для гриля + керамический противень	5	8-10	6-8
Свинные отбивные	Решетка для гриля + керамический противень	5	7-9	5-7
Сосиски	Решетка для гриля + керамический противень	5	6-8	6-8
Кусочки курицы	Решетка для гриля + керамический противень	5	20-25	15-20
Стейки из семги	Решетка для гриля + керамический противень	5	8-12	6-10
Нарезанные овощи	Решетка для гриля + керамический противень	5	15-20	-
Тост	Решетка для гриля + керамический противень	5	2-3	1-2
Сырные тосты	Решетка для гриля + керамический противень	5	3-5	-

Интеллектуальное приготовление

Микроволны + гриль

Блюдо	Мощность (Вт)	Температура (°C)	Принадлежности	Уровень	Время приготовления (1 сторона) (мин.)	Время приготовления (2 сторона) (мин.)
Печеный картофель	600	180-200	Решетка для гриля + керамический противень	4	10-15	-
Томаты на гриле	300	160-180	Решетка для гриля + керамический противень	4	05-10	-
Овощной гратен	450	180-200	Решетка для гриля + керамический противень	4	10-20	-
Жареная рыба	300	180-200	Решетка для гриля + керамический противень	4	04-08	04-06
Кусочки курицы	300	180-200	Решетка для гриля + керамический противень	4	10-15	10-15

Руководство по приготовлению с использованием конвекции

Конвекция

В режиме конвекции совместная работа нагревательного элемента и бокового вентилятора обеспечивает циркуляцию горячего воздуха во внутренней камере печи. Используйте этот режим для приготовления печенья, порционных лепешек, булочек и пирогов, а также фруктовых пирогов, выпечки из заварного теста и суфле. 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

Блюдо	Температура (°C)	Принадлежности	Уровень	Время приготовления (мин.)
Квадратная формочка для пирожного с лесным орехом	160-170	Решетка для гриля + керамический противень	2	60-70
Форма для лимонного торта в форме кольца или чаши	150-160	Решетка для гриля + керамический противень	2	50-60
Бисквит	150-160	Решетка для гриля + керамический противень	2	25-35
Основа для открытого фруктового пирога	150-170	Решетка для гриля + керамический противень	2	25-35
Фруктовый пирог с мелкой крошкой (из дрожжевого теста)	150-170	Противень для выпекания	3	30-40
Круассаны	170-180	Противень для выпекания	2	10-15
Булочки	180-190	Противень для выпекания	2	10-15
Печенье	160-180	Противень для выпекания	3	10-20
Чипсы, приготовленные в печи	200-220	Противень для выпекания	3	15-20

Интеллектуальное приготовление

СВЧ + Конвекция

Блюдо	Мощность (Вт)	Температура (°C)	Принадлежности	Уровень	Время приготовления (1 сторона) (мин.)	Время приготовления (2 сторона) (мин.)
Целая курица 1,2 кг	450	180-200	Решетка для гриля + керамический противень	3	25-30	15-25
Жареная говядина/баранина (средний уровень)	300	180-200	Решетка для гриля + керамический противень	3	15-20	15-20
Замороженная лазанья/гратен из пасты	450	180-200	Решетка для гриля + керамический противень	3	20-25	-
Картофельный гратен	450	180-200	Решетка для гриля + керамический противень	3	10-15	-
Флан из свежих фруктов	100	160-180	Керамический противень	3	40-50	-

Руководство по приготовлению на пару

Блюдо	Размер порции (г)	Мощность (Вт)	Время приготовления (мин.)	Принадлежности
Артишоки	300 (1-2 шт.)	800	5-6	Чаша + лоток + крышка
	Промойте и почистите артишоки. Поместите лоток в чашу. Уложите артишоки на лоток. Добавьте 1 ст. л. лимонного сока. Закройте крышкой. Дайте постоять 1-2 минуты.			
Свежие овощи	300	800	4-5	Чаша + лоток + крышка
	Взвесьте овощи (например, брокколи, цветную капусту, морковь, перец) после мойки, чистки и подрезки до одинакового размера. Поместите лоток в чашу. Распределите овощи равномерно на лотке. Добавьте 2 ст. л. воды. Закройте крышкой. Дайте постоять 1-2 минуты.			
Замороженные овощи	300	600	8-9	Чаша + лоток + крышка
	Поместите замороженные овощи в чашу пароварки. Поместите лоток в чашу. Добавьте 1 ст. л. воды. Закройте крышкой. Тщательно перемешайте после приготовления и выдерживания. Дайте постоять 2-3 минуты.			
Рис	250	800	15-18	Чаша + крышка
	Поместите рис в чашу пароварки. Добавьте 500 мл холодной воды. Закройте крышкой. После приготовления выдержите белый рис в течение 5 минут, а коричневый рис - в течение 10 минут. Дайте постоять 5-10 минут.			
Картофель в мундире	500	800	7-8	Чаша + крышка
	Взвесьте и промойте картофель и положите его в чашу пароварки. Добавьте 3 ст. л. воды. Закройте крышкой. Дайте постоять 2-3 минуты.			
Рагу (охлажденное)	400	600	5½-6½	Чаша + крышка
	Поместите рагу в чашу пароварки. Закройте крышкой. Тщательно перемешайте перед выдерживанием. Дайте постоять 1-2 минуты.			
Суп (охлажденный)	400	800	3-4	Чаша + крышка
	Налейте в чашу пароварки. Закройте крышкой. Тщательно перемешайте перед выдерживанием. Дайте постоять 1-2 минуты.			

Интеллектуальное приготовление

Блюдо	Размер порции (г)	Мощность (Вт)	Время приготовления (мин.)	Принадлежности
Замороженный суп	400	800	8-10	Чаша + крышка
	Поместите замороженный суп в чашу пароварки. Закройте крышкой. Тщательно перемешайте перед выдерживанием. Дайте постоять 2-3 минуты.			
Замороженные булочки из дрожжевого теста с начинкой из джема	150	600	1½-2½	Чаша + крышка
	Смочите верхнюю часть булочек с начинкой холодной водой. Положите 1-2 замороженных булочки рядом в чашу пароварки. Закройте крышкой. Дайте постоять 2-3 минуты.			
Фруктовый компот	250	800	3-4	Чаша + крышка
	Взвесьте свежие фрукты (например, яблоки, груши, сливы, абрикосы, манго или ананас) после очистки, промывки и нарезки одинаковыми кубиками. Поместите в чашу пароварки. Добавьте 1-2 ст. л. воды и 1-2 ст. л. сахара. Закройте крышкой. Дайте постоять 2-3 минуты.			

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!

Размягчение засахарившегося меда

Положите 20 г засахарившегося меда в маленькую глубокую стеклянную тарелку. Нагревайте 20-30 секунд на уровне мощности 300 Вт, пока мед не расплавится.

Растапливание желатина

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

Приготовление глазури (для выпечки и пирожных)

Смешайте глазурь быстрого приготовления (примерно 14 г) с 40 г сахара и 250 мл холодной воды.

Готовьте, не накрывая, в чаше из термостойкого стекла от 3½ до 4½ минут на 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 в течение 10-12 минут на мощности 800 Вт. Перемешайте несколько раз в процессе приготовления. Разложите в небольшие баночки для джема с заворачивающимися крышками. Поставьте баночки крышками вниз на 5 минут.

Приготовление пудинга

Добавьте в концентрат пудинга сахар и молоко (500 мл), следуя инструкциям изготовителя концентрата, и хорошо перемешайте. Используйте миску подходящего размера из термостойкого стекла с крышкой. Готовьте под крышкой от 6½ до 7½ минут на мощности 800 Вт. Перемешайте несколько раз в процессе приготовления.

Подрумянивание кусочков миндаля

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

Устранение неисправностей

При использовании печи могут возникнуть неполадки. Если в работе печи произойдет сбой, сначала сверьтесь со списком, приведенным ниже, 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 устройства, сначала сверьтесь со списком, приведенным ниже, и выполните предложенные действия по устранению неполадок.

Problem	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 блокировка управления.	Отключите блокировку управления.
Время не отображается.	Отсутствует подача питания.	Убедитесь, что питание подается.
	Включена функция Эко (энергосбережение).	Выключите функцию Эко.
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.
Печь перестает работать во время выполнения какой-либо функции.	Пользователь открыл дверцу, чтобы перевернуть пищу.	Перевернув пищу, нажмите кнопку Старт снова, чтобы начать работу.

Problem	Причина	Решение
Во время работы прибора происходит сбой в подачи электропитания.	Приготовление пищи выполнялось в течение продолжительного периода времени.	После завершения длительного процесса приготовления дайте печи остыть.
	Охлаждающий вентилятор не работает.	Послушайте, издает ли охлаждающий вентилятор какой-либо звук во время работы.
	Попробуйте включить пустую печь.	Положите продукты в печь.
	Вокруг печи недостаточно пространства для вентиляции.	На задней и передней панели печи находятся отверстия, обеспечивающие циркуляцию воздуха. При установке прибора оставьте зазоры, как указано в руководстве по установке.
	Несколько сетевых вилок подключены к одной сетевой розетке.	Для печи необходимо использовать одну сетевую розетку.
На печь не подается питание.	Отсутствует подача питания.	Убедитесь, что питание подается.
Во время работы печи слышится пощелкивание, печь не включается.	Пощелкивание может раздаваться, если вы готовите пищу в герметичной упаковке или используете контейнер с плотной крышкой.	Не используйте герметичные контейнеры, поскольку во время приготовления они могут взорваться из-за увеличения объема содержимого.
Внешняя поверхность устройства слишком сильно нагревается во время работы.	Вокруг печи недостаточно пространства для вентиляции.	На задней и передней панели печи находятся отверстия, обеспечивающие циркуляцию воздуха. При установке прибора оставьте зазоры, как указано в руководстве по установке.
	Сверху на печи стоят посторонние предметы.	Уберите посторонние предметы с печи.
Дверца плохо открывается.	Остатки пищи застряли между дверцей и внутренней стенкой печи.	Тщательно очистите печь и попробуйте снова открыть дверцу.

Устранение неисправностей

Problem	Причина	Решение
Печь не производит нагрев.	Печь не работает, идет приготовление слишком большого количества продуктов, или используется ненадлежащая посуда.	Налейте один стакан воды в контейнер, пригодный для использования в микроволновой печи, и включите 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.
Уровень нагрева низкий, или нагрев выполняется медленно.	Печь не работает, идет приготовление слишком большого количества продуктов, или используется ненадлежащая посуда.	Налейте один стакан воды в контейнер, пригодный для использования в микроволновой печи, и включите 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.	Печь не работает, идет приготовление слишком большого количества продуктов, или используется ненадлежащая посуда.	Налейте один стакан воды в контейнер, пригодный для использования в микроволновой печи, и включите микроволновую печь на 1-2 минуты, чтобы проверить, нагревается ли вода. Уменьшите приготавливаемую порцию продуктов и снова включите печь. Используйте для приготовления контейнер с плоским дном.

Problem	Причина	Решение
Функция размораживания не работает.	Печь не работает, идет приготовление слишком большого количества продуктов, или используется ненадлежащая посуда.	Налейте один стакан воды в контейнер, пригодный для использования в микроволновой печи, и включите 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.
Освещение внутри печи тусклое или не работает.	Дверца оставалась открытой в течение длительного времени.	Освещение внутри печи может автоматически отключаться при использовании функции Эко. Закройте дверцу и откройте ее снова или нажмите кнопку Отмена.
	Внутренняя лампа загрязнена посторонними веществами.	Очистите камеру устройства и проверьте еще раз.
Во время приготовления слышен звуковой сигнал.	Если используется функция автоматического приготовления, звуковой сигнал означает, что пора перевернуть продукты во время размораживания.	Перевернув пищу, нажмите кнопку Старт снова, чтобы возобновить работу.
Печь стоит неровно.	Печь установлена на неровной поверхности.	Установите печь на плоской устойчивой поверхности.
Во время приготовления возникают искры.	Для приготовления/ размораживания продуктов используются металлические контейнеры.	Не используйте металлические контейнеры.
При подключении к источнику питания печь сразу начинает работать.	Дверца закрыта неплотно.	Закройте дверцу и проверьте еще раз.
Микроволновая печь электризуется.	Источник питания или сетевая розетка не заземлены надлежащим образом.	Убедитесь, что источник питания или сетевая розетка заземлены надлежащим образом.

Устранение неисправностей

Problem	Причина	Решение
Из прибора капает вода.	Во время приготовления некоторых блюд внутри устройства может скапливаться вода или образовываться пар. Это не является неисправностью устройства.	Дайте печи остыть, а затем протрите ее сухим кухонным полотенцем.
Из-за дверцы идет пар.	Во время приготовления некоторых блюд внутри устройства может скапливаться вода или образовываться пар. Это не является неисправностью устройства.	Дайте печи остыть, а затем протрите ее сухим кухонным полотенцем.
В печи остается вода.	Во время приготовления некоторых блюд внутри устройства может скапливаться вода или образовываться пар. Это не является неисправностью устройства.	Дайте печи остыть, а затем протрите ее сухим кухонным полотенцем.
Яркость освещения в 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 устройства.
Процесс приготовления завершен, но охлаждающий вентилятор по-прежнему работает.	Для обеспечения вентиляции устройства охлаждающий вентилятор продолжает работать в течение 5 минут по окончании приготовления.	Это не является неисправностью устройства.
Печь включается при нажатии кнопки +30sec (+30 сек).	Это происходит, когда печь выключена.	Микроволновая печь сконструирована так, что в выключенном состоянии ее можно включить нажатием кнопки +30sec (+30 сек).

Problem	Причина	Решение
Вращающийся поднос		
Во время вращения поднос смещается или перестает вращаться.	Роликовая подставка отсутствует или неправильно установлена.	Установите роликовую подставку и повторите попытку.
Вращающийся поднос движется слишком медленно.	Роликовая подставка установлена неправильно, идет приготовление слишком большого количества пищи, или используется слишком большой контейнер, который задевает стенки микроволновой печи.	Попробуйте уменьшить порцию приготовляемой пищи и не используйте большие контейнеры.
Вращающийся поднос дребезжит при движении, раздается шум.	На дне печи скопились остатки пищи.	Удалите остатки пищи, скопившиеся на дне печи.
Гриль		
Во время работы из прибора выходит дым.	В начале эксплуатации при первом использовании нагревательные элементы могут выделять дым.	Это не является неисправностью. Обычно после 2-3 раз использования печи такая ситуация больше не возникает.
	На нагревательных элементах скопились остатки пищи.	Дайте печи остыть и удалите с нагревательных элементов остатки пищи.
	Продукты расположены слишком близко к грилю.	Расположите продукты на соответствующем расстоянии во время приготовления.
	Продукты подготовлены ненадлежащим образом или неправильно размещены.	Убедитесь, что продукты подготовлены надлежащим образом или правильно размещены.
Печь		
Печь не производит нагрев.	Дверца открыта.	Закройте дверцу и повторите попытку.

Устранение неисправностей

Problem	Причина	Решение
Во время предварительного нагрева из прибора выходит дым.	В начале эксплуатации при первом использовании нагревательные элементы могут выделять дым.	Это не является неисправностью. Обычно после 2-3 раз использования печи такая ситуация больше не возникает.
	На нагревательных элементах скопились остатки пищи.	Дайте печи остыть и удалите с нагревательных элементов остатки пищи.
Во время использования печи присутствует запах гари или пластика.	Используется пластиковая или нежаростойкая посуда.	Используйте стеклянную посуду, устойчивую к воздействию высоких температур.
Из печи идет неприятный запах.	Внутри устройства скопились остатки пищи, или к внутренним стенкам пристал расплавившийся пластик.	Воспользуйтесь функцией паровой очистки и протрите устройство изнутри сухой тканью. Чтобы быстрее устранить неприятный запах, можно включить микроволновую печь, положив внутрь кусочек лимона.
Печь не работает надлежащим образом.	Дверца постоянно открывается в процессе приготовления блюда.	Старайтесь как можно реже открывать дверцу во время приготовления, если только вы не готовите блюда, которые надо постоянно переворачивать. При частом открывании дверцы температура внутри печи снижается, и это может повлиять на конечный результат.
	Заданы неправильные настройки работы.	Задайте соответствующие настройки и повторите попытку.
	Гриль или дополнительные принадлежности установлены неправильно.	Установите принадлежности надлежащим образом.
	Используется посуда ненадлежащего типа или размера.	Сбросьте настройки или используйте подходящую посуду с плоским дном.

Информационные коды

В случае возникновения неисправности в работе устройства на дисплее отобразится информационный код. 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	Возникает только в процессе чтения/записи памяти EEPROM.	
C-21	Этот код отображается при высокой температуре внутри печи. В случае, если во время работы микроволновой печи в любом из режимов температура превышает максимально допустимое значение (опасность пожара).	Отключите кабель питания микроволновой печи от электросети и не подключайте его к сети до тех пор, пока печь не остынет. Снова включите микроволновую печь.
C-F2		Нажмите Стоп (⏏) и повторите попытку.
C-d0	Сенсорные кнопки не функционируют должным образом.	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 В ~ 50 Гц
Потребление электроэнергии	Максимальная мощность	3000 Вт
	СВЧ	1650 Вт
	Гриль	2500 Вт
	Конвекция	2500 Вт
Выходная мощность		100 Вт / 800 Вт (IEC – 705)
Рабочая частота		2450 МГц
Магнетрон		OM75P (21)
Способ охлаждения		Двигатель вентилятора
Размеры (Ш x В x Г)	Основное устройство	595 x 454,2 x 570 мм
	Встроенный	555 x 445 x 548,8 мм
Объем		50 литров
Вес	Нетто	38,6 кг
	Доставка	45,8 кг

- **оборудование класса I**

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



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.

Заметки



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

Адрес производителя :
(Мэтан-донг) 129, Самсунг-ро, Йонгтонг-гу, Сувон-си,
Гйонгги-до, Корея, 443-742

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

Страна производства : Малайзия

Импортер в России :
ООО «Самсунг Электроникс Рус Компани»
Адрес: 125009, г. Москва, Россия, ул. Воздвиженка 10, 4 этаж

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

В СЛУЧАЕ ВОЗНИКНОВЕНИЯ ВОПРОСОВ ИЛИ КОММЕНТАРИЕВ

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

DE68-04355G-00