

Встроенная комбинированная микроволновая печь

Руководство пользователя

NQ50T9539BD



SAMSUNG

Содержание

Инструкции по технике безопасности 3

Важные инструкции по технике безопасности	3
Правильная утилизация изделия (Использованное электрическое и электронное оборудование)	9

Установка 10

Комплектация	10
Инструкции по установке	11
Установка в шкаф	11

Подготовка к использованию 14

Панель управления	14
Начальные установки	14
Боковые направляющие	15
Информация об электромагнитном излучении	16
Посуда для микроволновой печи	16

Использование 18

Режимы печи	18
Режимы СВЧ	20
Специальная функция	21
Автоматическое приготовление	23
Автоматическое размораживание	23
Быстрое приготовление	24
Избранное	24
Таймер	25
Очистка	26
Настройки	27
Блокировать	28

Рекомендации по приготовлению 29

Автоматическое приготовление	29
Автоматическое размораживание	32
Быстрое приготовление	32
Приготовление вручную	33
Быстро и просто	43

Обслуживание 44

Очистка	44
Замена (ремонт)	45
Уход в случае длительного неиспользования	45

Устранение неисправностей 45

Контрольные пункты	45
Информационные коды	50

Технические характеристики 50

Приложение 51

Уведомление о ПО с открытым исходным кодом	51
--	----

Инструкции по технике безопасности

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧТИТЕ И СОХРАНИТЕ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ДАЛЬНЕЙШЕМ.

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

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

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

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

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

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

Используйте только подходящую для микроволновых печей посуду.

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

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

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

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

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

Инструкции по технике безопасности

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

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

Печь необходимо регулярно чистить, иначе произойдет повреждение поверхностей, которое может вызвать сокращение срока службы, а также повлечь за собой риск возникновения опасных ситуаций.

Данное устройство предназначено только для встраивания. Данное устройство нельзя размещать в шкафу.

Использование металлических контейнеров для приготовления пищи и напитков в микроволновых печах недопустимо.

Соблюдайте осторожность, чтобы не сдвинуть вращающийся поднос при извлечении контейнеров из устройства. (Только для моделей с вращающимся подносом.)

Не допускается очистка устройства при помощи пароочистителя.

Не допускается очистка устройства при помощи струи воды.

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

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

Следите за тем, чтобы дети не играли с устройством.

Данное устройство может использоваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и с недостаточным опытом или знаниями только в том случае, если они находятся под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, или получили соответствующие инструкции, позволяющие им безопасно эксплуатировать электроприбор и дающие им представление об опасности, сопряженной с его эксплуатацией. Не позволяйте детям играть с устройством. Не позволяйте детям осуществлять чистку и техническое обслуживание устройства без присмотра взрослых.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Не допускается использовать паровые очистители.

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

Во избежание перегрева не следует устанавливать устройство за декоративными дверцами.

Инструкции по технике безопасности

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

Будьте осторожны, избегайте контакта с нагревательными элементами.

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

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

При работе устройства дверца или наружная поверхность могут сильно нагреваться.

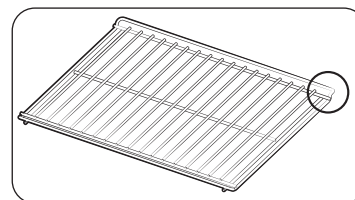
При работе устройства легкодоступные поверхности могут сильно нагреваться.

Во время работы поверхности могут сильно нагреваться.

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

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

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



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

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

Общие правила техники безопасности

Любые изменения или ремонт должны выполняться только квалифицированным персоналом.

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

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

Не устанавливайте печь рядом с нагревательными приборами или легковоспламеняющимися материалами; в помещениях с высоким уровнем влажности, пыли или в загрязненных маслом местах; в местах, где на печь будет воздействовать прямой солнечный свет или вода; в местах возможной утечки газа; на неровной поверхности. Необходимо обеспечить надлежащее заземление печи в соответствии с местными или государственными правилами.

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

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

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

Не прикасайтесь к кабелю питания мокрыми руками.

Не выключайте печь во время работы посредством отключения кабеля питания.

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

Печь не должна подвергаться чрезмерному давлению и ударам.

Не размещайте печь на хрупких предметах.

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

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

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

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

Не лейте воду и не разбрызгивайте ее на печь.

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

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

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

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

Предупреждения по использованию микроволновой печи

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

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

При ожоге выполните следующие действия по оказанию первой помощи:

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

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

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



Инструкции по технике безопасности

Меры предосторожности при работе с микроволновой печью

Следует использовать только посуду, предназначенную для микроволновых печей. Не используйте металлические контейнеры, столовую посуду с золотой или серебряной отделкой, шампуры и т. д.

Проволочные зажимы необходимо снимать. Возможно образование электрической дуги.

Не используйте микроволновую печь для сушки бумаги или одежды.

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

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

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

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

Обязательно пользуйтесь кухонными перчатками при извлечении посуды из печи.

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

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

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

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

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

Меры предосторожности при работе с микроволновыми приборами

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

- Во время работы печи не оставляйте дверцу открытой. Не препятствуйте закрытию блокировочных фиксаторов (защелок дверцы). Не вставляйте посторонние предметы в отверстия для блокировочных фиксаторов.
- Не допускайте попадания посторонних предметов между дверцей и передней панелью печи, а также накопления частиц пищи или осадка очистителя на уплотняющих поверхностях. После каждого использования печи следует очищать дверцу и уплотняющие поверхности сначала влажной, а затем сухой мягкой тканью.
- Не включайте микроволновую печь, если она повреждена. В этом случае ее можно включать только после ремонта квалифицированным специалистом.
Важно. Дверцу микроволновой печи необходимо закрывать надлежащим образом. Дверца не должна быть погнута; петли дверцы не должны быть повреждены или слабо закреплены; уплотнитель на дверце и уплотняющие поверхности не должны быть повреждены.
- Все операции, связанные с регулировкой или ремонтом, должны выполняться квалифицированным специалистом.



Ограниченная гарантия

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

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

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

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

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

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

Определение товарной группы

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

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

Правильная утилизация изделия (Использованное электрическое и электронное оборудование)



(Действительно для стран, использующих систему раздельного сбора отходов)

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

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

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

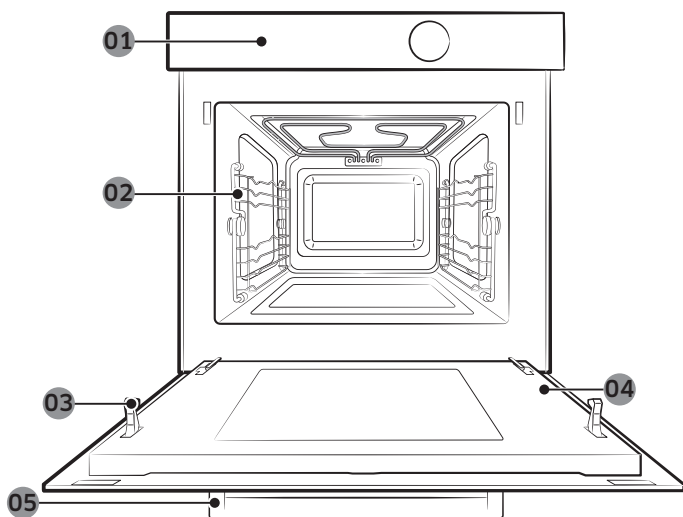


Установка

Комплектация

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

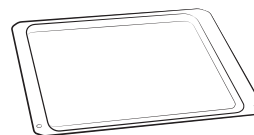
Внешний вид устройства



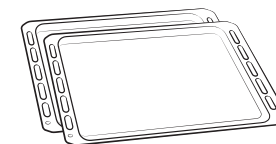
- | | | | | | |
|----|-------------------|----|----------------------|----|----------------------------|
| 01 | Панель управления | 02 | Боковые направляющие | 03 | Защитная блокировка дверцы |
| 04 | Дверца | 05 | Ручка дверцы | | |

Принадлежности

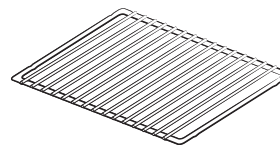
В комплект поставки духового шкафа входят различные дополнительные принадлежности, с помощью которых можно готовить различные блюда. Данные аксессуары входят в комплектацию. Принадлежности могут отличаться в зависимости от модели.



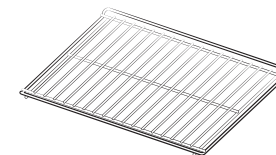
Керамический противень
(Используется в режиме СВЧ.)



Противни для выпекания
(Не используйте в режиме СВЧ.)



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



Решетка для печи
(Не используйте в режиме СВЧ.)

ПРИМЕЧАНИЕ

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



Инструкции по установке

Общая техническая информация

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

Данное устройство отвечает нормам, утвержденным Европейским союзом.

Утилизация упаковки и устройства

Упаковка подлежит вторичной переработке.

Упаковка может состоять из следующих материалов:

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

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

Безопасность

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

Подключение к электрической сети

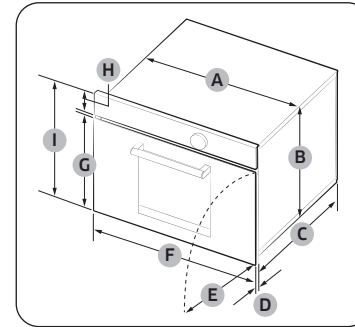
Электрическая сеть в доме, к которой подключается устройство, должна соответствовать национальным и местным нормам.

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

Установка в шкаф

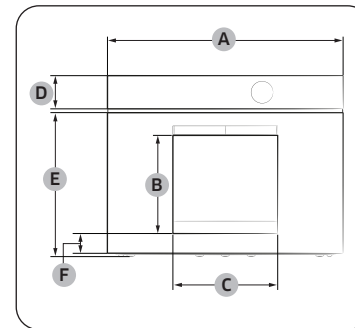
При контакте с печью кухонный шкаф должен быть устойчив к воздействию температуры до 100 °С. Компания Samsung не несет ответственности за повреждение шкафов под воздействием тепла.

Необходимые размеры для установки



Печь (мм)

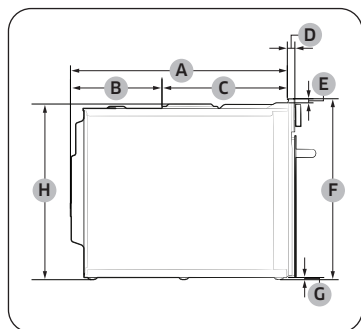
A	560	F	595
B	446	G	359,5
C	549	H	85
D	21	I	456
E	341		



Печь (мм)

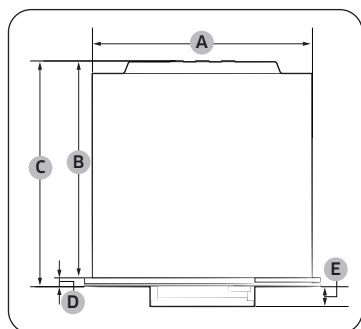
A	595	D	85
B	247	E	359,5
C	264	F	50

Установка



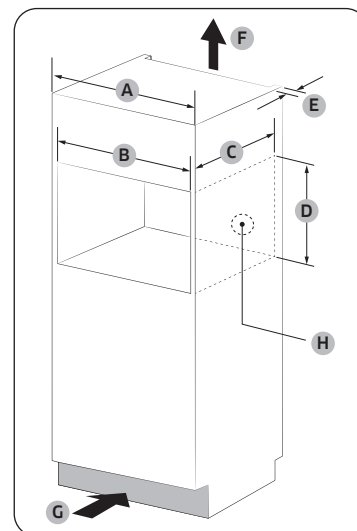
Печь (мм)

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



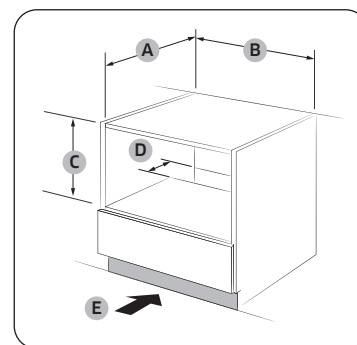
Печь (мм)

A	560	D	21
B	549	E	50
C	570		



Отсек встроенной мебели (мм)

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

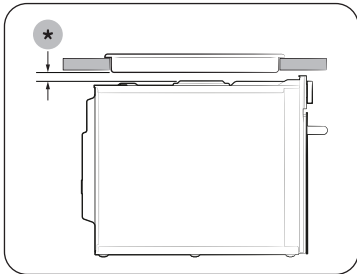


Шкаф под раковиной (мм)

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

ПРИМЕЧАНИЕ

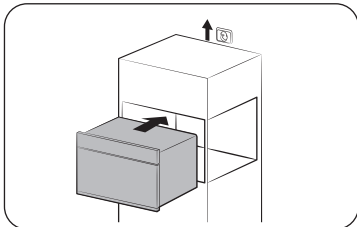
Требования к минимальной высоте (C) указаны для установки только печи.



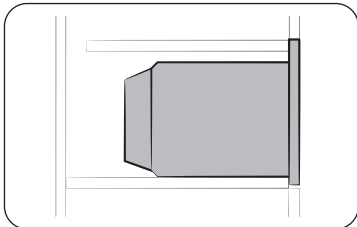
Установка с варочной панелью

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

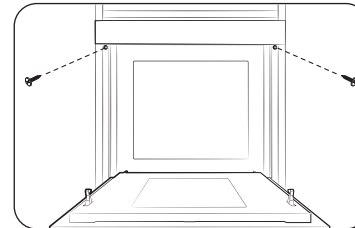
Установка духового шкафа



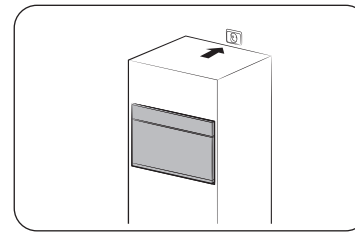
1. Частично вставьте печь в нишу. Протяните соединительный кабель к источнику питания.



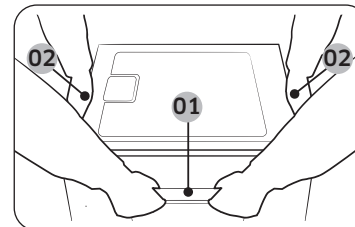
2. Полностью вставьте печь в нишу.



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



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



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

01 Ручка дверцы

02 Боковая ручка

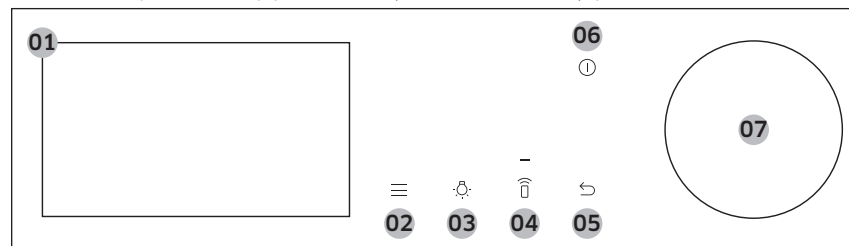
По завершении установки снимите защитную пленку, защитную ленту и другие упаковочные материалы, а также выньте дополнительные принадлежности из духового шкафа. Перед извлечением печи из отсека кухонной мебели отключите ее от сети электропитания и выкрутите 2 винта с обеих сторон.



Подготовка к использованию

Панель управления

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



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

ПРИМЕЧАНИЕ

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

Начальные установки

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

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

ПРИМЕЧАНИЕ

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

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



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

ПРИМЕЧАНИЕ

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


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

ПРИМЕЧАНИЕ

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

Настройка постоянного отображения экрана

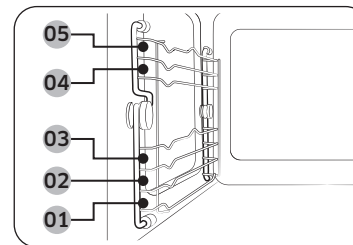
Экран автоматически отключается через определенное время. Если вы хотите, чтобы экран оставался включенным все время, следуйте приведенным ниже инструкциям.

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

ПРИМЕЧАНИЕ

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

Боковые направляющие



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

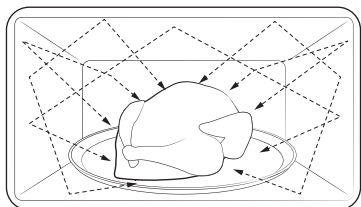
01	Уровень 1	Функция микроволновой печи
02	Уровень 2	Функция духовой печи
03	Уровень 3	
04	Уровень 4	
05	Уровень 5	



Подготовка к использованию

Информация об электромагнитном излучении

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



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

ПРИМЕЧАНИЕ

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

Посуда для микроволновой печи

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

Требования:

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

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



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

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

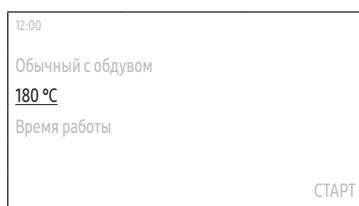
○: пригодно для использования в микроволновой печи △: использовать с осторожностью ✗: непригодно для использования в микроволновой печи

Использование

Режимы печи

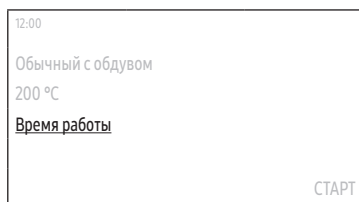


1. На главном экране нажмите **Конвекция**, чтобы выбрать желаемый режим приготовления. (Подробную информацию о каждом режиме см. в разделе «**Описание режимов работы печи**» на стр. 19.)



2. Установите необходимую температуру.

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



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

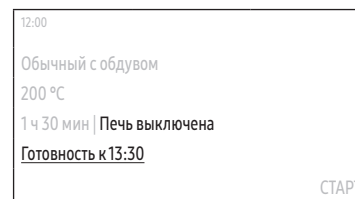
- Максимальное время приготовления составляет 10 часов.

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

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

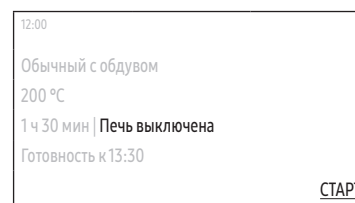
ПРИМЕЧАНИЕ

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



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

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



6. Нажмите **СТАРТ**.

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

ПРИМЕЧАНИЕ

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

Описание режимов работы печи

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

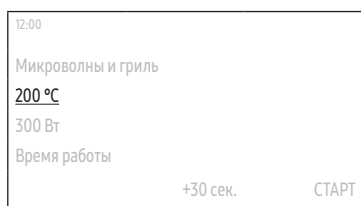
Режим	Диапазон температур (°C)	Температура по умолчанию (°C)
Нагрев снизу + конвекция	40–250	200
	Тепло поступает от нижнего нагревательного элемента и равномерно распределяется с помощью конвекционного вентилятора. Используйте этот режим для приготовления пиццы, выпекания хлеба или тортов.	
Интенсивный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

Использование

Режимы СВЧ

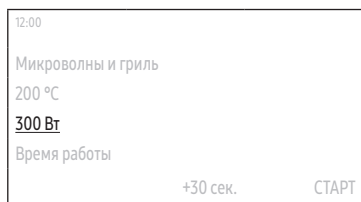


1. На главном экране нажмите **Конвекция**, чтобы выбрать желаемый режим приготовления. (Подробную информацию о каждом режиме см. в разделе «**Описание режимов работы СВЧ**» на стр. 21.)



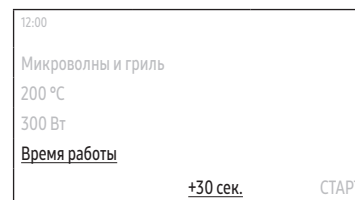
2. Установите необходимую температуру.

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



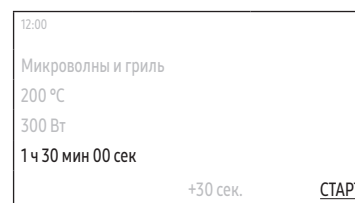
3. Установите уровень мощности.

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



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

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



5. Нажмите **СТАРТ**.

- Печь немедленно начнет приготовление.

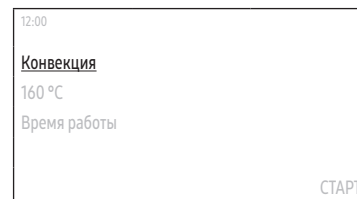
ПРИМЕЧАНИЕ

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

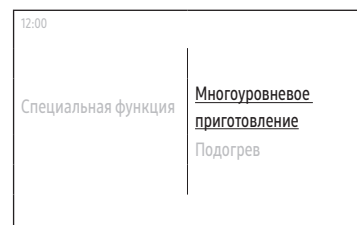
Описание режимов работы СВЧ

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

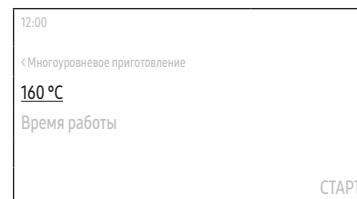
Специальная функция



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

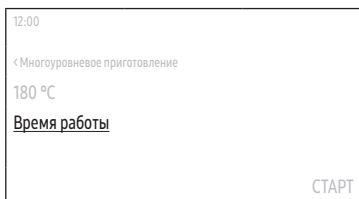


2. Выберите необходимую функцию. (Подробную информацию о каждой функции см. в разделе «Описание специальных функций» на стр. 22.)



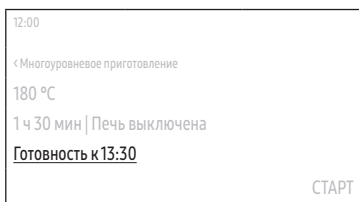
3. Установите необходимую температуру.
 - Температура и диапазон температур по умолчанию различаются в зависимости от режима приготовления.

Использование



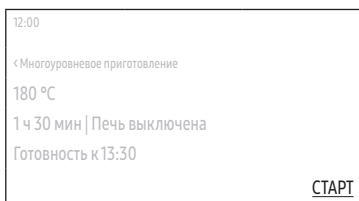
4. Нажмите **Время работы**, чтобы выбрать желаемое значение.

- Максимальное время приготовления составляет 10 часов.



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

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



6. Нажмите **СТАРТ**.

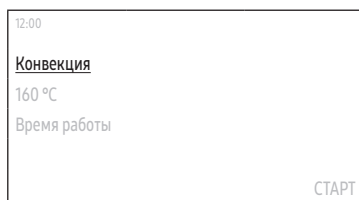
- Если вы не изменяли время завершения, печь сразу же начнет приготовление.
- В противном случае печь автоматически настроит время начала, чтобы закончить приготовление в установленное время.

Описание специальных функций

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

Автоматическое приготовление

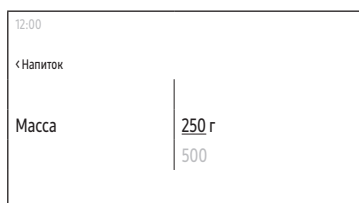
В устройстве имеется 31 программа автоматического приготовления. Эта функция позволяет тратить меньше времени на приготовление блюд или быстрее освоить функции и режимы устройства. Время приготовления, уровень мощности и температура устанавливаются автоматически в соответствии с выбранной программой.



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



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



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

Автоматическое размораживание

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



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



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



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



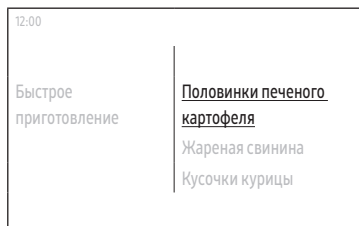
Использование

Быстрое приготовление

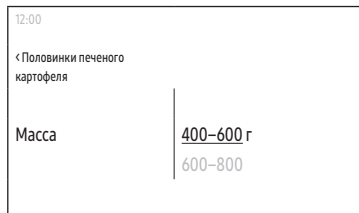
В духовом шкафу имеются программы быстрого приготовления. Воспользуйтесь этой функцией для удобного размораживания продуктов. Время приготовления, уровень мощности и температура устанавливаются автоматически в соответствии с выбранной программой.



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



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



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

Избранное

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

Добавление новых настроек приготовления в избранное

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

ПРИМЕЧАНИЕ



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

Редактирование настроек приготовления в списке избранного



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




Переименование настроек приготовления в списке избранного

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

Удаление настроек приготовления из списка избранного


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

Использование настроек приготовления из списка избранного

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

Таймер

Добавление нового таймера


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

ПРИМЕЧАНИЕ



Если вы добавляете таймер впервые, пропустите этот шаг.

3. Установите время.

Редактирование существующего таймера

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



Переименование таймера

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




Использование

Удаление таймера

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

Использование таймера

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


ПРИМЕЧАНИЕ

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

Очистка

Очистка паром

Эта функция позволяет использовать пар для удаления небольших загрязнений. Автоматическая очистка исключает необходимость в проведении регулярных очисток вручную.

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

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ


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

ПРИМЕЧАНИЕ

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


Удаление запахов

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

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



Настройки

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

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



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

Использование

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

Блокировать

Блокировка панели управления для предотвращения непреднамеренного использования.

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

Рекомендации по приготовлению

Автоматическое приготовление

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

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

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

Рекомендации по приготовлению

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

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

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

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



Рекомендации по приготовлению

Автоматическое размораживание

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

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

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

Быстрое приготовление

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

Автоматические программы включают специально разработанные для вашего удобства режимы приготовления.

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



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

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

Приготовление вручную

Руководство по приготовлению в режиме СВЧ

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

Замороженные овощи

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

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

Рекомендации по приготовлению

Свежие овощи

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

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

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

Рис и макаронные изделия

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

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

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

Разогрев

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

Жидкости и блюда

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

Рекомендации по приготовлению

Детское питание и молоко

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

Размораживание

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

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

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

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

Руководство по приготовлению с использованием конвекции

Конвекция

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

Рекомендуется предварительно прогреть печь в режиме конвекции.

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

Нагрев сверху + конвекция

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

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

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

Рекомендации по приготовлению

Нагрев снизу + конвекция

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

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

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

Руководство по приготовлению в режиме гриля

Большой гриль

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

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

Гриль с обдувом

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

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

Руководство по приготовлению в комбинированном режиме

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

Микроволны и гриль

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

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

Рекомендации по приготовлению

СВЧ + конвекция

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

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

СВЧ + поджаривание

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

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

Руководство по приготовлению в стандартном режиме с вентилятором

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

Рекомендуется предварительно прогреть печь в стандартном режиме с вентилятором.

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

Руководство по приготовлению в режиме интенсивного выпекания

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

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

Рекомендации по приготовлению

Профессиональная жарка

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

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

В это время работают верхние и нижние нагревательные элементы.

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

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

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

Многоуровневое приготовление (специальная функция)

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

Рекомендуется предварительно разогреть печь в режиме многоуровневого приготовления.

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

Быстро и просто

Растапливание масла

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

Растапливание шоколада

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

Размягчение засахарившегося меда

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

Растапливание желатина

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

Приготовление глазури (для выпечки и пирожных)

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

Приготовление джема

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

Приготовление пудинга

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

Подрумянивание кусочков миндаля

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

Обслуживание

Очистка

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

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

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

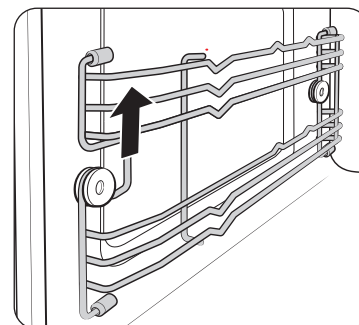
Удаление стойких загрязнений и неприятных запахов из печи

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

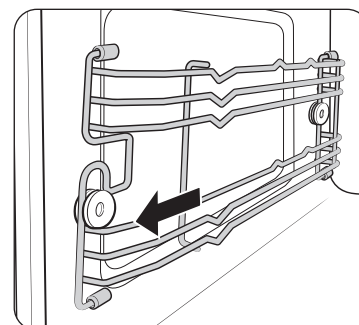
⚠ ВНИМАНИЕ!

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

Боковые решетки (только для соответствующих моделей)



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



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

📖 ПРИМЕЧАНИЕ

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

Замена (ремонт)

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

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

Уход в случае длительного неиспользования

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

Устранение неисправностей

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

Контрольные пункты

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

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

Устранение неисправностей

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

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

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

Проблема	Причина	Решение
Во время приготовления слышен звуковой сигнал.	Если используется функция Автоматическое приготовление или Автоматическое размораживание, звуковой сигнал означает, что пора перевернуть продукты во время размораживания.	Когда появится уведомление, переверните продукты и нажмите ОК . Затем нажмите Продолжить , чтобы возобновить процесс приготовления.
Печь стоит неровно.	Печь установлена на неровной поверхности.	Установите печь на плоской устойчивой поверхности.
Во время приготовления возникают искры.	Для приготовления/ размораживания продуктов используются металлические контейнеры.	Не используйте металлические контейнеры.
При подключении к источнику питания печь сразу начинает работать.	Дверца закрыта неплотно.	Закройте дверцу и проверьте еще раз.
Микроволновая печь электризуется.	Источник питания или сетевая розетка не заземлены надлежащим образом.	Убедитесь, что источник питания или сетевая розетка заземлены надлежащим образом.
Из устройства капает вода.	Во время приготовления некоторых блюд внутри устройства может скапливаться вода или образовываться пар. Это не является неисправностью устройства.	Дайте печи остыть, а затем протрите ее сухим кухонным полотенцем.
Из-за дверцы идет пар.	Во время приготовления некоторых блюд внутри устройства может скапливаться вода или образовываться пар. Это не является неисправностью устройства.	Дайте печи остыть, а затем протрите ее сухим кухонным полотенцем.

Устранение неисправностей

Проблема	Причина	Решение
В печи остается вода.	Во время приготовления некоторых блюд внутри устройства может скапливаться вода или образовываться пар. Это не является неисправностью устройства.	Дайте печи остыть, а затем протрите ее сухим кухонным полотенцем.
Яркость освещения в духовом шкафу постоянно меняется.	Яркость меняется в зависимости от колебаний выходной мощности в соответствии с выбранной функцией.	Колебания выходной мощности во время приготовления не являются неисправностью. Это не является неисправностью устройства.
Процесс приготовления завершен, но охлаждающий вентилятор по-прежнему работает.	Для обеспечения вентиляции устройства охлаждающий вентилятор продолжает работать в течение 5 минут по окончании приготовления.	Это не является неисправностью устройства.
Печь включается при нажатии кнопки +30 сек.	Это происходит, когда печь выключена.	Устройство сконструирована так, что в выключенном состоянии его можно включить нажатием кнопки +30 сек..

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

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

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



Информационные коды

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

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

Технические характеристики

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

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





ПРИМЕЧАНИЕ

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

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

※ оборудование класса I



	Символ «не для пищевой продукции» применяется в соответствии с техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности упаковки» 005/2011 и указывает на то, что упаковка данного продукта не предназначена для повторного использования и подлежит утилизации. Упаковку данного продукта запрещается использовать для хранения пищевой продукции.
	Символ «петля Мебиуса» указывает на возможность утилизации упаковки. Символ может быть дополнен обозначением материала упаковки в виде цифрового и/или буквенного обозначения.

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

Приложение

Уведомление о ПО с открытым исходным кодом

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

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

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





Устройство предназначено для нагрева и приготовления пищи

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

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

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

Страна производства: Малайзия

Импортер в России: ООО «Самсунг Электроникс Рус Компани»

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

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

В СЛУЧАЕ ВОЗНИКНОВЕНИЯ ВОПРОСОВ ИЛИ КОММЕНТАРИЕВ

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



DG68-01190G-01